Grotto Franci

«SÜDAFRIKA – VALLEMAGGIA» EINFACH

Für ihren aussergewöhnlichen Einsatz und ihr wunderschönes Grotto erhielt Priska Bachofen an den Best of Swiss Gastro Awards gleich zwei Auszeichnungen: «Best of Activity 2018» und «Wir setzen auf Schweizer Fleisch».

Priska Bachofen, die Wirtin des Grotto Franci im Tessiner Örtchen Cevio, hat schon so einiges gesehen von der Welt – und dabei vor allem eines gelernt: Wer sich auf lokale Produzenten verlässt, hat die glücklicheren Gäste. Ein Besuch in ihrem Grotto ist ein kulinarischer Geheimtipp und ein unvergessliches Tessiner Sommerhighlight.

» *Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»:* ***schweizerfleisch.ch/auszeichnung***

Priska Bachofen kommt nicht oft dazu, im Schatten der 200-jährigen Kastanie vor ihrem Grotto im Maggiatal zu sitzen. Seit fünf Jahren ist sie die Gastgeberin im Grotto Franci. «Ich bin Gastronomin mit Leib und Seele», sagt die Zürcherin von sich selber. «Vor 25 Jahren bin ich in die Gastronomie reingerutscht und bis heute dabeigeblieben.» Dass ihre Karriere dabei alles andere als klassisch verlief, glaubt man ihr sofort. Ihre Geschichte passt perfekt zum ungewöhnlichen Outdoor-Grotto, das sie heute betreibt.

Nach sechs Jahren im eigenen Lokal in Zürich – dem «Ey» in Albisrieden – kam das Fernweh. Und es folgte eine Reise im Landrover durch ganz Afrika: «Bis ans Ende der Welt. Dort, in Südafrika, direkt am Meer, haben mein Mann und ich uns niedergelassen», schwärmt Bachofen. Bereits kurze Zeit später hat sie ihr eigenes kleines Lokal eröffnet. «In Südafrika habe ich frische Produkte schätzen gelernt. Alles, was wir verarbeiteten, kam direkt aus dem Meer vor unserem Haus. Und ausser dem legendären T-Bone Steak gab es wenig Fleisch. Das wurde erst wichtig, als ich Wirtin eines Tessiner Grotto wurde», schmunzelt sie.

Graziella wäre zufrieden

Als ihre Kinder 2009 eingeschult wurden, zog es Bachofen und ihre Familie zurück in die Schweiz – dass es sie nach Cevio verschlug, war Zufall. Wie sie zu ihrem Tessiner Grotto kam, eher weniger: «Seit mehr als 60 Jahren war das Grotto Franci eine Institution im Dorf. Doch als die langjährige Wirtin Graziella starb, hat es viel von seinem Charme verloren», erzählt Priska Bachofen. «Ständig haben die Betreiber gewechselt und niemand identifizierte sich wirklich mit dem Grotto.»

Und weil ihr so viel an diesem Ort lag, hat sie den damaligen Pächter 2014 kurzerhand dazu überredet, ihr das Grotto zu überlassen.

Der Saisonbetrieb – von Mai bis Oktober – bringt es mit sich, dass Priska Bachofen jedes Jahr mit einer neuen Crew antritt. «Das ist nicht immer einfach und die Personalsuche ist sehr nervenaufreibend», erzählt die Grottowirtin, «Es ist aber noch jedes Mal gut gekommen.» In der Hochsaison arbeitet Bachofen mit drei Servicehilfen an der Front, die Küche überlässt sie einem Profi. Bei der Menügestaltung und vor allem beim Einkauf von Produkten rede sie aber immer mit: «Wir setzen auf eine einfache Küche mit lokalen Produkten. Die Käsesorten, die wir anbieten, kommen von den umliegenden Alpen, das Brot aus der Dorfbäckerei, die Kräuter aus den Gärten der Nachbarn und auch auf der Getränkekarte findet sich nur Regionales.» Das Fleisch und die Salumi – all die regionalen Rohwurst- und Trockenfleischspezialitäten – bezieht Bachofen direkt bei der Macelleria Tonini, einem Familienbetrieb im Nachbarort: «Da Claudio Tonini selber schlachtet und veredelt, ist er mein Garant für Qualität und Herkunft des Fleisches.» Das Plättchen mit den Affettati misti bietet vom Salami über Coppa, Bresaola bis zu Prosciutto crudo alles, was das Herz begehrt. Ein Geheimtipp ist die Mortadella ticinese: eine Rohwurst, ähnlich dem Salami, jedoch mit Leber verfeinert.

Kommt man zur Mittagszeit oder abends ins Grotto, dampft die Polenta über dem offenen Feuer und auf dem Grill brutzeln Luganighette und Costine – die traditionellen Tessiner Grillschnecken und Schweinsrippen. Unter der Woche werden Mittagsmenüs angeboten und auch um den vegetarischen Genuss ist man im Grotto Franci mit Tagessuppen, Risotto, Pizzoccheri und unzähligen Käsespezialitäten immer besorgt.

So vergehen die Sommertage im Schatten der Kastanie, mit Feuer, mit feinem Essen und manchmal auch mit Tanz und Musik. Und wenn die Kastanie im Herbst ihre Blätter verliert, endet langsam, aber sicher auch eine weitere unvergessliche Saison für Priska Bachofen und ihr Grotto.

Zur Saisoneröffnung im Mai serviert Priska Bachofen ihren Gästen traditionelles Ragout mit Polenta, das in gusseisernen Töpfen draussen auf dem Feuer gekocht wurde, und beste musikalische Unterhaltung. Oben: die strahlende Gastgeberin im Grotto Franci.