



Süsse Verlockungen zu köstlichem Kaffeegenuss

Bellinzona vereint das Beste aus dem Süden und der Schweiz, und zwar schon beim Verlassen des Bahnhofs. Gleich gegenüber verführt die Confiserie Al Porto mit filigranen Köstlichkeiten und rustikalem Brot. Dazu passt ein Kaffee aus der XT8 von Cafina, der nach Italien schmeckt und Vorfreude auf den Süden schürt. Intensiv in Geschmack und Farbe. Auf Wunsch getoppt mit einer Schaumkrone, weiss und cremig wie die Schneespitzen auf den feinen La-Nuvola-Törtchen, die es auch in den Al Porto Filialen in Ascona, Locarno und Lugano gibt.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser



Sieben Meter lang ist die Theke im Al Porto in Bellinzona, wo sich Köstlichkeit an Köstlichkeit reiht: Delizia alla frutta, Mignon assortito oder Cake al limone. Sie alle kommen täglich frisch aus der Backstube in Tenero, wo Bäcker, Konditorinnen und Confiseure unter der Leitung von Maître Créateur Paolo Loraschi mit viel Detailverliebtheit feinste Kunstwerke kreieren – süss, cremig, mal butterzart, mal knusprig und jedes aussergewöhnlich. «Wir suchen das Besondere, in Eigenkreationen und in Klassikern, die wir neu interpretieren und so ein Angebot schaffen, das nicht so leicht austauschbar ist», betont Anton Froschauer, Inhaber der Al Porto Filialen, ein Oberösterreicher, gelernter Koch und Kellner, der 1986 ins Tessin kam und geblieben ist.

Er begann im Giardino, wechselte dann zur Feldpausch-Gruppe und übernahm 1996 im Rahmen eines



Der Mann mit dem guten Geschmack: Inhaber Anton Froschauer hat das Al Porto 1996 im Rahmen eines Management-Buy-outs erworben und mit unermüdlichem Engagement auf Erfolgskurs gebracht.



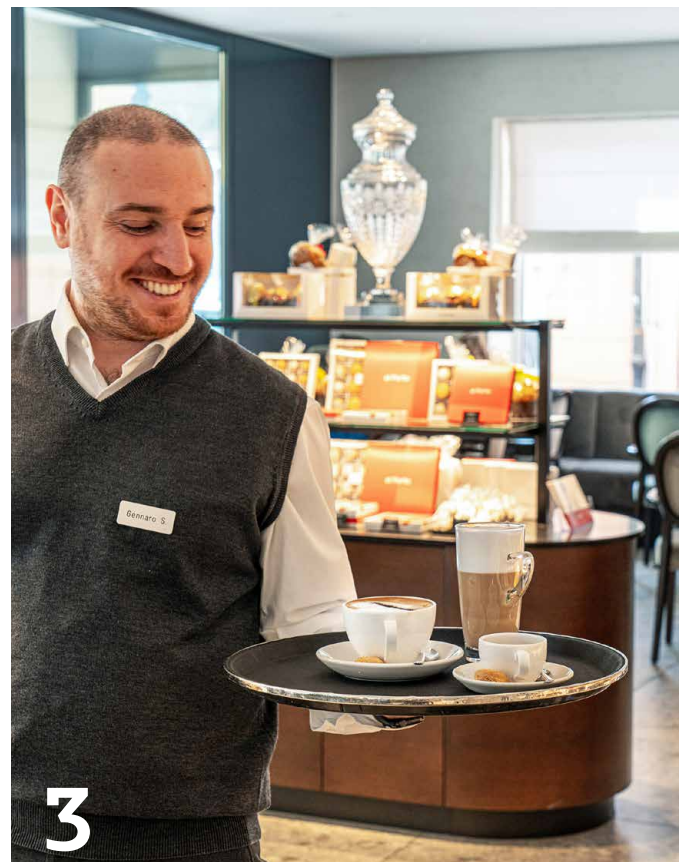
In den sieben Filialen in Bellinzona, Ascona, Locarno und Lugano bietet das Al Porto ein vielfältiges Angebot an Backwaren sowie Konditorei- und Confiserie-Spezialitäten. Mit rund zehn Lernenden pro Jahr hat sich das Al Porto auch als Lehrbetrieb einen Namen gemacht.

Management-Buy-outs aus deren Portfolio das Al Porto, konkret die Produktion in Locarno, ein Café und zwei Verkaufsstellen in Locarno, mit 45 Mitarbeitenden. Heute steht die Marke «Al Porto» für sieben Standorte darunter ein historisches Restaurant in Lugano, die handwerkliche Produktion in Tenero sowie 140 Mitarbeitende in Locarno, Ascona, Lugano und Bellinzona. Das Branding: Signalrot und auf Erfolg getrimmt.

Al Porto hat das Zeug zum Grand Café

Auf Locarno folgte eine zweite Verkaufsstelle in Ascona und im Jahr 2000 das Grand Café in Lugano, wo mediterrane Lunchs das bewährte Theken- und Snack-Angebot ergänzen und im «Cenacolo Fiorentino» sogar Bankette ausgerichtet werden. Das «Cenacolo» ist ein geschichtsträchtiger Saal mit faszinierenden Wandfresken und kunstvoller Holzvertäfelung. Florentinisches Ambiente und einer der vier Locali storici d'Italia, die sich ausserhalb Italiens befinden (neben zwei in New York und zwei weiteren in Lugano). Im «Cenacolo Fiorentino» wurde also nicht nur getafelt, hier wurde Weltgeschichte geschrieben (siehe Box).

Es ist auch nicht selbstverständlich, dass ein Erfolgskonzept aus Locarno in Lugano Fuss fassen konnte.



1 Die Köstlichkeiten von Al Porto sind nicht nur vor Ort und in Begleitung feiner Kaffeespezialitäten ein Genuss, sondern auch auf dem Frühstückstisch, auf der Festtafel, als Dessert oder als Geschenk. **2** Eine grosszügige Auswahl an knusprigen Broten ergänzt die Konditorei- und Coniserie-Spezialitäten. **3** Im Al Porto sind Kaffeespezialitäten begehrt – das hohe Volumen schaffen die Kaffeefullautomaten XT8 von Cafina mit links.

Rund 400 Innen- und Aussen-sitzplätze bietet das Al Porto über alle Filialen hinweg an.



Preisgekrönt: Al Porto hat aus dem Weihnachts-Panettone einen saisonalen Ganzjahreshit gemacht. Eine von vielen Köstlichkeiten, die an der Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet wurde.



Locarno liegt im Sopra-, Lugano im Sottoceneri. Dazwischen steht der Monte Ceneri, der das Tessin in zwei Lager teilt, die ähnlich wie Zürich und Bern in liebevoller Rivalität zueinanderstehen. Und so wurde gewitzelt, dass die im Norden wohl kaum wüssten, dass «al Porto» «am Hafen» bedeute, und mal sehen, ob das Café Weihnachten überhaupt erlebt. Das hat es, seit 24 Jahren, und beweist damit, dass die Liebe zu feinen Köstlichkeiten Berge versetzen kann.

2020, mitten in der Pandemie, kam der vierte Standort und damit die siebte Filiale in Bellinzona hinzu, kurz zuvor eine weitere in Locarno. Mit der Belieferung von sieben Filialen hat die Produktion in Tenero nun eine gute Auslastung erreicht und begeistert Einheimische ebenso wie Touristinnen und Touristen. «Beide Zielgruppen sind wichtig, da Feriengäste nicht ganzjährig kommen, wir aber 365 Tage im Jahr geöffnet haben und teilweise im 24-Stunden-Betrieb arbeiten», erklärt Anton Froschauer. Wenn nämlich in Lugano um Mitternacht ein Bankett zu Ende geht, arbeitet der Bäcker in Tenero schon seit einer Stunde. Eine Produktion, in der bewusst sehr viel Handarbeit steckt. «Wir wollen die Prozesse nicht automatisieren, denn Qualität und Kreativität sind uns sehr wichtig - übrigens auch beim Kaffee.» Und hier kommt nun Cafina ins Spiel.

Auch der Espresso überzeugt

«Cafina ist sehr zuverlässig – technisch und menschlich. Das heisst, die Geräte funktionieren zuverlässig und der Servicetechniker Gaetano Muto ist immer rasch zur Stelle, 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr – beziehungsweise sein Stellvertreter aus der Deutschschweiz, wenn er seine wohlverdienten Ferien geniesst. Diese Zuverlässigkeit möchte ich hervorheben, weil sie nicht selbstverständlich ist», betont Anton Froschauer, und das mit gutem Grund: Mit 505 000 Kaffee- und Tee-Einheiten allein im letzten Jahr ist das Kaffeegeschäft im Al Porto sehr umsatzstark.



Wo Geschichte geschrieben wurde

Das Grand Café Al Porto in Lugano wurde 1803 als Ristorante Biaggi eröffnet und im Laufe der Zeit zum «Salotto» (Salon), in dem sich Literaten, Künstlerinnen und Politiker trafen. Während des Zweiten Weltkriegs wurden in den oberen Stockwerken italienische Exilanten untergebracht und am 3. März 1945 fand im «Cenacolo Fiorentino» das erste Geheimtreffen zwischen deutschen Offizieren und Vertretern der Alliierten statt, bei dem verhindert werden konnte, dass die deutschen Offiziere ihre Strategie der «verbrannten Erde» in Norditalien umsetzen.

Es handelte sich um die Operation Sunrise, in deren Verlauf Max Waibel, ein Offizier der Schweizer Armee, die entscheidenden Voraussetzungen für die am 29. April 1945 in Caserta unterzeichnete Kapitulation schuf. Mit dieser Unterschrift und der bedingungslosen Kapitulation der deutschen Truppen am 8. Mai ging ein blutiger Krieg zu Ende, der Norditalien nicht nur viel Leid, sondern auch die totale Zerstörung durch den Befehl der «verbrannten Erde» ersparte. Deshalb gehört das Grand Café Al Porto heute zu den Locali storici d'Italia, einer Vereinigung von Restaurants, Cafés und Hotels, in denen die Geschichte Italiens mitgeschrieben wurde.

www.grand-cafe-lugano.ch

«Und das heisst: wenn die Geräte nicht laufen, geht viel Geld verloren», sagt Willy Renfer, Verkaufsberater bei Cafina, der Anton Froschauer 2019 an der Igeho kennengelernt hat. Damals ging es darum, die bestehenden Cafina-Geräte schrittweise zu ersetzen, die jahrelang im Hochleistungsbereich funktioniert, ihr Lebensende aber allmählich erreicht hatten. Hinzu kam, dass die Technik inzwischen weit fortgeschritten war. «Unsere Modelle kamen noch ohne TopFoam und Milchtanks aus, so dass eine Modernisierung für uns sehr wichtig war», erklärt Anton Froschauer.

Die lange Nutzungsdauer und insbesondere die weit über eine Million produzierten Kaffees pro Maschine sprechen ebenfalls für die Qualität der Cafina-Geräte, die Servicetechniker Gaetano Muto vorbildlich in Schuss gehalten hat. «Bei der jährlichen Wartung nehmen wir die Maschinen komplett auseinander, ent-



Perfekter Service: Gaetano Muto ist seit acht Jahren bei Cafina und bei den Kundinnen und Kunden im Tessin bekannt für seine gute Arbeit.



1 Milchschaum in grosser Vielfalt: Die XT8 in den Al Porto Filialen liefert zwei Milchsorten – herkömmlich und laktosefrei – und zwar auf Wunsch kalt, warm, heiss, flüssig oder moussig und gekrönt mit TopFoam. **2** Viel Genuss, wenig Wartung: Nach dem letzten Kaffeeausschank am Abend spart eine vollautomatisierte Reinigung des Brüh- und Milchsystems per Knopfdruck und ohne Kolbendemontage aufs Jahr hinaus einiges an Zeit- und Personalkosten ein. **3** Die Schnellste ihrer Art: Bis zu 250 Kaffees pro Stunde brüht eine Cafina XT8, die in allen Al Porto Filialen als Doppereinheit installiert ist. **4** Café to go heisst auch rasch servieren, vor allem, wenn die Filiale wie in Bellinzona vis-à-vis einem Bahnhof liegt – da sind effiziente Kaffeevollautomaten wie die Cafina XT8 gefragt.

kalken, reinigen, schmieren und ersetzen Verschleiss-teile», sagt Gaetano Muto und beweist damit, dass eine vorausschauende Wartung nicht nur Ausfälle reduziert, sondern auch die Lebensdauer der Geräte verlängert. Einige von ihnen sind immer noch im Einsatz, an Orten, wo die Beanspruchung nicht ganz so hoch ist wie in den Al Porto Filialen, zum Beispiel auf einer Baustelle im Gotthardtunnel.

«Da wir in all den Jahren mit den Kaffeemaschinen und dem Service von Cafina rundum zufrieden waren, kam ein Lieferantenwechsel bei den Ersatzbeschaffungen nicht in Frage», ergänzt Anton Froschauer. Der Respekt und das Wohlwollen beruhen auf Gegenseitigkeit, denn auch Willy Renfer betont die angenehme Zusammenarbeit: «Bei der hohen Beanspruchung der Geräte lassen sich gewisse Störungen nicht vermeiden, aber die Diskussionen bleiben immer sachlich und lösungsorientiert», bestätigt er.

Inzwischen hat das Al Porto über alle Filialen verteilt neun XT8 im Einsatz, die Hochleistungsgeräte von Cafina, immer als Doppeleinheit, die von zwei Milchkühlschränken gespeist werden – eine mit konventioneller, die andere mit laktosefreier Milch, für den TopFoam, die beliebte Milchschaumqualität von Cafina. «Das war in vielerlei Hinsicht ein Quantensprung: Die kompakte Brühgruppe beschleunigt den gesamten Brühprozess. Das bedeutet mehr Effizienz und eine einheitliche Kaffequalität in allen Al Porto Betrieben»,

meint Willy Renfer. Das Ergebnis: Ein Kaffee, nach italienischem Gusto, kräftig, vollmundig, von cremiger Konsistenz, mit einer ausgewogenen Mischung aus Bitterkeit, Süsse und Säure – dank optimaler Geräteeinstellungen und zwei hervorragenden Kaffeelieferanten – einem aus dem Sotto- und einem aus dem Sopraceneri – damit die Kirche im Dorf bleibt.



Ausgewählte Köstlichkeiten in Begleitung feinsten Kaffees aus einer XT8 von Cafina mit TopFoam, dem bewährten Milchschaum, standfest und mit viel Geschmack.



Ein Team, das harmonisiert: Anton Froschauer, Inhaber des Al Porto (2.v.r.) und Saverio Verzicco, Geschäftsführer der Al Porto Filiale in Bellinzona (r.) mit Gaetano Muto, Servicemitarbeiter (l.), und Willy Renfer, Berater der Cafina AG.



Mehr
zum Thema



Confiserie Al Porto
Via del Sole 1
6598 Tenero
www.alporto.ch



Cafina AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
www.cafina.ch