

# KOCCA

DAS MAGAZIN FÜR KONDITOREI & CAFÉ

---

## KOFFEINSCHUB

Mit vertretbarem Aufwand lässt sich das Geschäft rund um Kaffee ankurbeln

---

## GRÜEZI PANETTONE

Das Gebäck aus Italien hat auch im schweizerischen Tessin einen hohen Stellenwert

---

## ABGESETZT

Das gilt bei Chocolatier Johannes Storath für Technik und Produkte

# La Dolce Vita

Im schweizerischen Tessin dominiert der italienische Einfluss.

*Text: Ralf Kühle, Fotos: Betriebe*

**K**onditoreien heißen hier meist Pasticceria: Der Schweizer Kanton Tessin hat Italienisch als Amtssprache, eine italienischstämmige Bevölkerung und grenzt an Italien. So ist die Tradition rund um das ursprünglich aus Mailand stammende Weihnachtsgebäck Panettone sehr ausgeprägt. Das gerne zum Kaffee gereichte Dauergebäck Cantuccini ist ebenfalls überall zu finden.

Es gibt viele Panetterias-Pasticcerias (Mischbetriebe aus Bäckerei und Konditorei) als Nahversorger. Die Region mit Bergen und Tälern und dem Lago Maggiore lockt viele Touristen an, die Betriebe haben Schweizer und internationale Einflüsse wie solche aus Frankreich. Die einwohnerreichsten Städte sind Como mit rund 85.000, Lugano mit mehr als 60.000, der Hauptort Bellinzona mit mehr als 40.000 und Locarno mit rund 16.000 Einwohnern.

International bekannt ist die Confiserie Al Porto mit Verkaufs-Boutiquen und Cafés in Locarno, →

„Träume bringen Ideen.“

—  
Gianfranco Peverelli



Im stilvollen historischen Gebäude:  
Filiale der Confiserie Al Porto in Bellinzona.



**1 Al Porto Bellinzona:** sieben Meter lange Präsentationstheke.

**2 Varianten des Mandel-Baisers:** Amaretti mit verschiedenen Füllungen.



Ascona, Lugano und Bellinzona. Eine Besonderheit ist das historische Grand Café Al Porto inmitten der Altstadt von Lugano. Hierzu gehört ein Restaurant mit mediterraner Küche. Die stilvollen Räumlichkeiten bieten den festlichen Rahmen für Bankette und exklusive Anlässe. Darunter ist der Cenacolo Fiorentino mit einer Holzdecke aus dem 15. Jahrhundert. Zum Angebot der Confiserie Al Porto gehören neben Konditorei und Confiserie auch Bäckereiprodukte.

Das Unternehmen setzt auf beste Zutaten, beim Produktangebot werden auch internationale Einflüsse aufgenommen. Bekannt ist die Confiserie Al Porto für exquisite Aromenabstimmung und elegante Optik mit filigranen Dekorelementen. Klassiker bei den Torten

sind die Torta Truffes Al Porto mit Schokoladenmousse mit Rum verfeinert und feinem Biskuit und saisonal die Torta di Castagne mit Schokoladenbiskuit und einem Rahm-Kirsch-Mousse, umhüllt von Kastanienspüree. Das Dessert La Nuvola mit Panettone und kandierten Früchten als Boden, weißem Biskuit, Mango-creme, Panna Cotta und Baiser ist ebenfalls sehr gefragt.

Amaretti, die kleinen Makronen in italienischem Stil mit Eischnee, Zucker und gemahlene Mandeln sowie Panettone werden in unterschiedlichen Varianten angeboten. Desserttörtchen im französischen Stil gibt es zum Beispiel mit Passionsfrucht- und frischen Himbeeren. Vielfältig ist auch das Pralinenangebot.

#### KONTAKT

**Confiserie Al Porto**  
Via del Sole 1  
6598 Terero-Contra  
[www.alporto.ch](http://www.alporto.ch)

**Panetteria Pasticceria Peverelli**  
Via Al Maglio 7  
6500 Bellinzona  
[www.panetteriapeverelli.ch](http://www.panetteriapeverelli.ch)

**Pasticceria Marnin**  
Piazza San Antonio  
6600 Locarno  
[www.marnin.ch](http://www.marnin.ch)

#### VEGAN SOLL EINFACH NUR GUT SCHMECKEN

Hochzeitstorten liefert der Betrieb in angesagte Locations wie 5-Sterne-Hotels und historische Burgen. Besonders angesagt beim Hochzeits-Catering: eine Torte aus bis zu 90 Einzelportionen, die wie eine Torte angeordnet sind, was die Verteilung deutlich erleichtert. An der Spitze kommt noch eine kleine Torte für das Anschneiden durch das Brautpaar hinzu. Bis zum Servieren bleibt die Torte im klimatisierten Lieferfahrzeug, so dass keine Gefahr einer Unterbrechung der Kühlkette besteht.

Aktuell baut das Unternehmen sein veganes Angebot in allen Bereichen aus. Der Anspruch ist dabei, nicht nur Veganer oder Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen wie bei einer Laktoseintoleranz anzusprechen, sondern alle Kunden und Gäste. Die Produkte sollen nach eigenen Angaben bei Geschmack und Optik voll überzeugen und als vegan →



**1 Grand Café Al Porto:**  
Restaurant für Events.

**2 Truffes d'Or:** Blattgold,  
Passionsfrucht, Himbeeren.

**3 Neu im Sortiment:**  
veganes Millefeuille.



**1 Verspielte Fassade:**  
Pasticceria Peverelli.

**2 Heller Shabby-Look:**  
Peverelli-Filiale.

**3 Beliebtester Kuchen:**  
Torta Amaretto.

nicht identifizierbar sein. Aktuell neu im Sortiment ist eine Cremeschnitte (entsprechend einem französischen Millefeuille). Eine vegane Torte zur Weihnachtszeit soll sehr erfolgreich gewesen sein. Seit Jahren im Sortiment ist ein veganes Schokoladentörtchen. Auch in diesem Sortiment ist ein Karotten-Mandel-Törtchen. Besondere Neuheiten werden über Bildschirme in den verschiedenen Filialen oder im Schaufenster beworben.

Das Unternehmen beliefert das berühmte Filmfestival von Locarno, ist mit einem internationalen Marketing und Unternehmerpreis für besonders innovatives Engagement ausgezeichnet worden und mit seinen Produkten immer wieder auch bei der Swiss Bakery Trophy erfolgreich. So gab es in diesem Jahr Goldmedaillen für den Panettone Tradizionale und Amaretti Bianchi.

Ein für das Tessin typischer Mischbetrieb aus Bäckerei, Konditorei und Café beziehungsweise Tea Room, wie ein Barbereich für Kaffee, Tee, weitere Getränke und kleine Snacks nach englischem Vorbild in der Schweiz genannt wird, ist die Panetteria Pasticceria Peverelli, die bereits 1888 als zunächst reine Bäckerei gegründet wurde. Später kam die Konditorei, zuletzt das Eisgeschäft hinzu.

#### **60 PROZENT UMSATZ MIT KAFFEE**

Der Betrieb hat vier Standorte, zwei in Bellinzona und jeweils einen in Lugano und Giubiasco. Inhaber ist der 82-jährige Gianfranco Peverelli. Panettone und Amaretti aus Eischnee und gemahlene Mandeln gehören zu seinen gefragtesten Produkten im Konditoreibereich. Beliebtester Kuchen ist die Torta Amaretto mit Mandelgeschmack.

Pizzen und kleine pikante Häppchen sind ebenfalls im Angebot. Bisweilen greift das Unternehmen Trends aus den USA mit Produkten wie Muffins oder Donuts auf. Das Kaffeegeschäft macht in den Tea Rooms 60 Prozent des Umsatzes aus. Ansonsten sind dort pikante Gebäcke wie Brioches und Croissants gefragt. Beim Kaffee kommen – typisch für ein italienisches Konzept – Siebträgermaschinen zum Einsatz. Der Betrieb greift im Sommer Trends auf wie Cold Brew und Nitro Coffee und bezieht seinen Kaffee von einer kleinen Rösterei, die aus einem Nachhaltigkeitsprojekt in Afrika hervorgegangen ist.

„Wir achten auf Nachhaltigkeit und Regionalität und sind stets auf der Suche nach neuen Produkten und den besten Zutaten“, sagt Gianfranco Peverelli. „Ich versuche mich immer noch weiterzuentwickeln. Inspiration bringen die Medien, Workshops unter Mitarbeitern, Verkostungen, um immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Träume bringen Ideen.“ Auch die Panetteria Pasticceria Peverelli erweitert derzeit ihr veganes Angebot in allen Sortimentsbereichen.

Ein Spezialist für Panettone ist die Pasticceria Marnin mit zwei Filialen in Locarno und einer in Asco-

**1 Pasticceria Marnin:**  
Amaretti mit Schokolade.

**2 Variante Tradizionale:** die  
meistverkauften Panettone.

**3 Bunte Fassade:**  
Filiale in Locarno.



na. Eine Besonderheit ist der Pandananas mit Ananasstücken, der auch als Sommer-Panettone bekannt ist. Ein Panettone mit Maronen bezieht die französische Weihnachtstradition ein. Typisch für das Tessin ist der Panettone Nostrano, den auch die Pasticceria Marnin im Angebot hat. Hier kommen Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und getrocknete Feigen in den Teig. Der am meisten verkaufte ist nach wie vor der klassische Panettone nach Mailänder Art mit Rosinen, Zitronat und Orangeat, der besonders zur Weihnachtszeit bevorzugt wird. Die Panettone-Produktion steigert sich in der Pasticceria Marnin ab November von 180 Kilogramm pro Woche auf 600 Kilogramm.



### **OSTERN „FLIEGEN“ DIE TAUBEN**

Für das Ostgergebäck Colomba in Taubenform (Colomba heißt auf Deutsch Taube) ist der Betrieb ebenfalls bekannt. Panettone wie Colomba sind süße Hefeteiggebäcke. Auch Cantuccini und Amaretti gibt es in verschiedenen Varianten.

Zum 1989 eröffneten Stammhaus in Locarno gehört ebenfalls ein Tea Room mit Tee- und Kaffeespezialitäten sowie heißer Schokolade. Zweiter Standort in der Altstadt von Locarno ist eine Bäckerei mit Holzbackofen. Die 2008 eröffnete Confiserie-Boutique in Ascona ist stark auf Tourismus und den internationalen Markt ausgerichtet. Hier präsentiert der Betrieb verstärkt auch Pralinen im Schweizer und französischen Stil wie Trüffel und Schichtpralinen, die sich mehr an ein internationales Publikum denn an heimische Gäste und Kunden richten. ♦



✦ ralf.kuechle@dfv.de

# Tessiner Tartelette ai Lamponi

Die Knusprigkeit des gesalzenen Sablé-Breton unterstreicht das Passionsfrucht-Mango-Crèmeux, das sich mit seiner frischen, samtigen Textur harmonisch mit der leichten Säure und Süße der Himbeere verbindet.

*Rezept und Foto: Al Porto*



Zutaten für 10 Tartelettes à 9 cm Ø.

### **PASSIONSFRUCHT CRÉMEUX**

#### **Zutaten:**

- 200 g Passionsfruchtpüree
- 100 g Mangopüree
- 95 g Zucker
- 90 g Eigelb, pasteurisiert
- 85 g Vollei, pasteurisiert
- 25 g Gelatinepulver
- 95 g Butter, temperiert

#### **Herstellung:**

- Das Püree mit der Hälfte des Zuckers leicht aufkochen.
- Die andere Hälfte des Zuckers mit Eigelb und Vollei verrühren und zur Seite stellen.
- Die angerührte Ei-Zucker-Mischung mit dem Püree angleichen und in das restliche Püree einrühren.
- Unter Rühren auf 85 °C erhitzen. Anschließend sofort abkühlen.
- Sobald die Masse auf 50 °C abgekühlt ist, diese mit der eingeweichten Gelatine und der Butter mixen.
- Sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.

### **SABLÉ BRETON**

#### **Zutaten:**

- 4 g Fleur de Sel
- 128 g Eigelb, pasteurisiert
- 256 g Zucker
- 360 g Weizenmehl Type 405
- 24 g Backpulver
- 256 g Butter, temperiert

#### **Herstellung**

- Fleur de Sel im Eigelb auflösen lassen.
- Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.
- Weizenmehl und Backpulver sieben und zusammen mit der Butter zum aufgeschlagenen Eigelb geben.
- Den fertigen Teig vier Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### **FERTIGSTELLUNG**

- Den Teig auf 2 mm Stärke ausrollen und stippen, anschließend zuschneiden und in die Backformen legen.
- Tartelettes bei 180 °C für etwa 15 Minuten backen.
- Die gebackenen Tartelettes aus den Formen nehmen, mit Kakao-butter besprühen und trocknen lassen.
- Mit Passionsfrucht-Mango-Crémeux auffüllen, mit frischen Himbeeren und süßem Schnee dekorieren. ♦

Anzeige



## **REGO® SM 10**

Leistungsfähige, kompakte und bedienerfreundliche Schlag- & Rührmaschine als Tischmodell

### **SABLÉ BRETON**

Der bretonische Mandel-Mürbeteig eignet sich neben Tartelettes auch zur Herstellung von Tortenböden und Teegebäck.

Alternativ kann gesalzene Butter verwendet werden. Auf die zusätzliche Salzzugabe wird dann verzichtet.