

50 JAHRE AGNESE BROGGINI

Liebe Agnese...

... Du bist seit 50 Jahren leidenschaftliche Gastgeberin im kleinen Hotel & Ristorante Stazione in Intragna. Du bist eine Pionierin im Tessin, wenn es um regionale Küche und Weine geht. Du warst die erste Sommelière im Südkanton – und du bist auch heute noch eine der erfolgreichsten «Wirtinnen» der Schweiz. «Hotelier»-Autorin Nicole Amrein hat jetzt Dein Leben aufgeschrieben ...

Agnese Brogginì ist bekannt für ihren Blumenschmuck im Ristorante Stazione in Intragna. Täglich wechselt sie die Blumen im kleinen Hotel und Restaurant, das sich am Eingang zum Centovalli befindet. Hier, am «Ende der Welt», zelebriert die gebürtige Baslerin eine eher klassische Tessiner Küche.

Es war im Spätherbst des Jahres 2005. Ein Montag, trist und verhangen. Ich weiss das so genau, weil unser Dackel noch ein Welpen war, wir mit ihm zur Hundeschule gingen. Pippo in seiner Kiste im Fond des Wagens. Mein Mann schaute auf die Uhr und meinte, dass man eigentlich etwas essen könnte. Es fielen diverse Namen von Restaurants, die ihre Saison bereits beendet hatten oder solche, die montags geschlossen sind. Ich weiss nicht mehr, wer von uns beiden das Stichwort «Stazione Intragna» gab, jedenfalls riefen wir dort an. Du warst am Telefon – und schon bei der Begrüssung war mir klar, dass wir den Abend bei dir verbringen würden. Es war, als lachte mir die Sonne des Tessins entgegen.

«Liebe Frau Amrein, natürlich haben wir ein Plätzchen für Sie und Ihren Mann!»

«Wir sind aber zu dritt, da ist noch ein kleiner Hund...»

«...Dann bringen Sie den auch mit, er wird sich bei uns ebenso wohlfühlen!»

Also fuhren wir nach Intragna, nicht wissend, um was für ein pittoreskes Ur-Tessinerdorf es sich handelt. Wie alle deine Gäste, überquerten wir die Geleise der Centovalli-Bahn, ehe du uns im Korridor mit offenen Armen entgegenkamst: «Buongiorno Signori Amrein! Benvenuti alla Stazione! Und wie heisst der kleine Hund?»

Ja, wir waren perplex! Wow! Diese Herzlichkeit, dabei kanntest du uns (noch) gar nicht! Führtest uns wie langjährige Freunde ins Restaurant, hast uns genau den Tisch zugewiesen, den ich auch gewählt hätte – und bestandest darauf, dass der Hund in seiner Tasche auf einem Stuhl platziert wird. Wir fanden das reichlich übertrieben, merkten aber erst später, dass sich noch weitere Hunde im Restaurant befanden und du mit deiner Vorsichtsmassnahme unnötige Bellereien verhindern wolltest.

Und dann? Begaben wir uns vertrauensvoll in deine Hände. (Weisst du eigentlich, dass ich bis heute noch nie eine Karte angeschaut habe? Weder die der Speisen noch die des Weins?). Meine Geschmackspapillen erinnern sich noch an jeden Bissen – und an jeden Schluck. Wir tranken auf deinen Rat hin einen «Riserva Marcello», ahnungslos, dass du die erste Sommelière im Kanton Tessin warst. Wir genossen Kartoffelpüree mit Trüffeln und Ei – eine Kombination, mit der du uns fast zum Wahnsinn getrieben hast. Uns, die «Trüffelschweine». Als Stazione-Neulinge empfahlst du uns zur Hauptspeise deine legendären Kalbsbäggli, die du bei dem Metzger deines Vertrauens, den Fratelli Freddi in Intragna,

beziehst. Selbstredend, dass auch die Käsevariation aus dem Centovalli stammte, so wie das Brot. Und natürlich der Noccino, den dein Kellner Toni immer so elegant aus der langen Riesenflasche ausschenkt. Später am Abend hast du dich noch für einen Moment an unseren Tisch gesetzt. Das war schön und spannend – zu hören, wie du angefangen hast mit einem Gast und einem Tagesumsatz von 3 Franken und 75 Rappen. Ohne Gästezimmer und Pissoir. Verzeih, aber die Geschichte mit der Herrentoilette ... nein, ich will sie hier nicht verraten, dann müsste ich an dieser Stelle auch bereits von den Steaks erzählen, die du mit deinem Nachbarn Max Mumenthaler jeweils früh morgens verspiessen hast oder von den zu kurzen Röcken und dem sündhaft teuren Fohlenmantel ...

Lassen wir die Geschichten und Anekdoten dort, wo sie sind, auf den Seiten des soeben veröffentlichten Buches. Sie zeichnen das Bild einer leidenschaftlichen, mutigen Frau, die immer an sich geglaubt hat. Eine Frau, die mit einem Lächeln auf den Lippen unbeirrt vorwärts gegangen ist – und war der Weg noch so steil.

Liebe Agnese, ich gratuliere dir zu den 50 Jahren Stazione – für mich bist du eine der ganz Grossen, ein Vorbild für die Branche – aber auch für uns Menschen.



Pannacotta.

«DIE PUNKTE GEBEN MIR DIE GÄSTE. WENN ICH AM ABEND 50 ZUFRIEDENE GÄSTE HABE, SO SIND DAS 50 PUNKTE ODER STERNE.»

AGNESE BROGGINI



Rindsfilet.



Avocado mit Crevetten.

GESPRÄCH MIT AGNESE BROGGINI

«Meine Küchenphilosophie? Die Gäste sollen glücklich sein»

Agnese Brogini, können Sie ungefähr abschätzen, wie viele Portionen Cordon bleu Sie in den vergangenen fünfzig Jahren in Ihrem Ristorante Stazione verkauft haben?

Ich habe leider nicht mitgezählt. Aber es waren viele, sehr viele!

Damals wie heute ist das Cordon bleu bei Ihnen ein Küchen-Renner. Wie erklären Sie sich das?

Die Qualität macht es aus! Wir verwenden nur bestes Fleisch, erstklassigen Schinken und Käse von regionalen Produzenten. Das Ganze wird in selbstgemachtem Paniermehl gewendet und mit Geduld und Können in geklärter Butter gebraten.

Sie arbeiten, wo immer möglich, mit Produkten aus der Region. War das schon immer so? Oder hat sich das im Laufe der Jahre so ergeben? Glauben Sie mir: Ich habe von Beginn weg mit Produkten aus der Region gearbeitet und mit den hiesigen Lieferanten den Dialog gesucht. Nur so kann ich stets sicher sein, dass wir allerbeste Qualität bekommen. Heute ist die regionale Küche ein Trend. Ich darf sagen: Wir haben schon immer eine lokale, frische Tessiner Küche angeboten.

Das Fleisch von den Fratelli Freddy, das Brot vom Bäcker Pellanda – ist es für die Küche nicht sehr viel aufwändiger, lokale Produkte zu verwenden, als solche vom Grossverteiler?

Für den Gast ist uns kein Aufwand zu viel. Wir arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen und freuen uns, dass auch sie bestehen können. Zudem können wir sicher sein, dass wir nur das Beste vom Besten bekommen.

Stimmt es, dass in der Stazione in Intragna eine reine Butterküche zelebriert wird? Weshalb verzichten Sie mehr oder weniger auf das im Süden so verbreitete Olivenöl?

Fest steht: Früher kannte man das Olivenöl hier nicht. Ich bin mit Butter aufgewachsen und musste mich später erst an den Geschmack des Olivenöls gewöhnen. Das war eine Herausforderung für mich, der ich mich mit dem Besuch verschiedener Kurse stellte. Doch heute kann ich mir eine Küche ohne Olivenöl nicht mehr vorstellen.

Eines meiner Lieblingsgerichte bei Ihnen ist das Kartoffelpüree mit Ei und Trüffel. Wann fallen Ihnen solche Kreationen ein?

Rezepte fallen mir immer ein, wenn ich Hunger habe! Man sagt ja auch, dass Hunger oder Appetit der beste Koch sei – wobei ich da Adriana ausschliessen möchte, sie ist noch besser als der beste Koch! Wenn Adriana das Kartoffelpüree macht, so ist es wie Samt. Es wird zum Klassiker, wenn wir Eigelb und Trüffel dazu geben. Die Gäste lieben diese Vorspeise.

Wie oft wechseln Sie die Karte?

Nie! Stellen Sie sich vor, was passieren würde, wenn wir plötzlich das Kalbskotelett oder den Risotto von der Karte nehmen würden! Den Gäs-

ten ist meine Karte wohlig vertraut – und sie wissen auch, dass wir entsprechend der Jahreszeit immer auch regionale Gerichte mündlich empfehlen. Ich bin so etwas wie eine sprechende Menükarte, habe – als es in Mode war – auch Riz Casimir, Chateaubriand und Fisch mit Mayonnaise serviert. Ein schroffes «Gibt es hier nicht» ist in meinem Haus tabu. Wir wollen ja unsere Gäste verwöhnen und nicht verärgern!

Ist Ihre Küche eine typische Tessiner Küche?

Unsere Küche ist sehr tessinerisch! Das fängt im Frühjahr mit «Gitz» an, dann folgen im Herbst die Steinpilze, der Risotto loto aus Ascona, die Polenta aus dem Onsernonetal, das Fleisch vom Dorfmetzger, das Brot von Pellanda und der Fisch notabene aus dem Lago Maggiore.

Hat sich der Kochstil in der Stazione in den letzten fünfzig Jahren stark verändert?

Gegenüber früher ist heute weniger auf den Tellern – und die Teller sind schöner, kunstvoller angerichtet. Ja, und sie werden heiss serviert.

Der Gastroführer Gault-Millau gibt Ihnen seit Jahren 14 Punkte. Zufrieden?

Die relevanten Punkte geben mir die Gäste. Wenn ich am Abend 50 zufriedene Gäste habe, so sind das 50 Punkte oder Sterne.

Was würden Sie anders machen, wenn Sie nochmals beginnen könnten?

Ich habe erreicht, was zu erreichen war, zwar nicht an der Seepromenade von Ascona und auch nicht im Zentrum von Locarno, sondern am Bahnhof von Intragna.

Was möchten Sie als Gastronomin unbedingt noch erreichen?

Vieles! Ich möchte noch so vieles erreichen! Ganz besonders aber möchte ich ein Vorbild sein. ➤

Drei Suppen.



Forelle.

Wo geht eigentlich Agnese Brogginì privat essen – und was bestellt sie?

Ich esse gerne bei Freunden, gemeint sind alle Gastronomen im Centovalli – und natürlich esse ich auch gerne bei den jungen Wilden. Man hat nie ausgelernt, und manchmal sieht man auch, wie man es besser nicht machen sollte. Speisekarten lese ich so gut wie nie. Ich lasse mir lieber vom Gastgeber etwas empfehlen.

Sie waren nicht nur die erste Frau bei der Gilde etablierter Schweizer Köche, sondern auch die erste Sommelière im Kanton Tessin. Haben Sie eine starke Affinität zum Wein?

Der einzige, trinkbare Wein im Tessin war lange Zeit die Selezione d'Ottobre von Matasci. Das war kein befriedigender Zustand. Ich wollte mehr über Wein wissen und schrieb mich deshalb an der Sommelière-Schule ein. Ich musste viel lernen, aber es war die beste Lehre, die ich gemacht habe. Auch heute noch bin ich immer wieder aufs Neue gefordert. Ich habe in der Zwischenzeit viele Weinreisen in fremde Länder gemacht und weiss auch, wie man Grappa herstellt – meinem Fabrizio sei Dank! Er ist nicht nur der beste Polenta- und Risotto-Koch, sondern eben auch ein Meister im Grappa-Brennen.

Sie arbeiten mit Ihrem Mann Fabrizio, Ihrem Sohn Patrick und Ihrer Schwiegertochter Adriana zusammen. Ein

Zufall? Oder war das ein Traum von Ihnen?

Es ist schön, mit der Familie zusammenzuarbeiten, besonders mit Adriana, sie ist mein Sechser im Lotto!

Wann gönnt sich Agnese Brogginì Ruhe?

Ruhe ist tödlich für mich. Ich kann nicht still auf einem Sofa sitzen, ich muss immer in Bewegung sein. Das war schon immer so und wird auch so bleiben.

Hotelier buchtipp

Sie war die erste Frau bei der Gilde etablierter Schweizer Köche und die erste Sommelière im Tessin. Vor allem aber ist sie eines: eine beseelte Gastgeberin. Seit fünfzig Jahren empfängt die gebürtige Baslerin Agnese Brogginì ihre Gäste in Bahnhofrestaurant von Intragna, das sich im Laufe der Zeit zu einem persönlichen, zauberhaften Boutique-Hotel gemauert hat. Ihre geschmorten Kalbsbäggli und der zarte Brasato sind weit herum bekannt, man «pilgert» aus allen Ecken der Schweiz und dem nahen Ausland zu Agnese, um sich den echten Genüssen des Tessins hinzugeben. Neben einer Vielzahl von Originalrezepten, bietet dieses Buch auch Einblick in das bewegte Leben der Wahlteßsinerin und betrachtet mit weiter Linse das faszinierende Umfeld des «Ristorante Stazione». Ein Bildband, so lebendig und authentisch wie Agnese selbst.

Autorin: Nicole Amrein

Bilder & Gestaltung: Patrick Baeriswyl
Weber AG Verlag, CH-3645 Thun/Gwatt

www.weberverlag.ch

Hotelier persönlich

WER IST AGNESE BROGGINI?

Geboren am 6. Juni 1942 im baselländischen Hölstein, träumte das kleine Mädchen Agnese früh davon, Hotelière in einem Grandhotel zu werden. Als sie das dem Berufsberater erzählt, erwidert dieser: «Mädchen, die so etwas im Kopf haben, enden oft als Huren. Warum willst du nicht in die Uhrenfabrik, wie alle andern auch?» Sie macht ein Haushaltsjahr in Liestal, geht ins Welschland, lernt Französisch und Englisch. Anschliessend wollen ihre Eltern, dass sie in der Wollfabrik des Ortes eine Lehre auf dem Büro macht. In der Nacht vor ihrem ersten Arbeitstag entscheidet sich Agnese, abzuhaufen. Ihr Herz führt sie nach Lugano, weil die Stadt am Wasser liegt und weil ihr die italienische Sprache gefällt. Dort, in der Confiserie Vanini auf der Piazza di Riforma, erhält sie noch am selben Tag eine Anstellung. Vom Geld, das sie verdient, bezahlt sie ihren Sprachunterricht. Es folgt eine Zeit im Restaurant Baselstab in Basel. Sie ist dort die rechte Hand des Chefs, verkauft Brötchen und empfiehlt Getränke. Die freien Minuten verbringt sie bei der Garderobière damit, abgerissene Henkel an die Mäntel der Gäste zu nähen. Hier lernt sie auch ihren späteren Ehemann Fabrizio kennen. Der Tessiner aus Intragna besucht als Wochenaufenthalter eine weiterführende Schule für Holzverarbeitung. Mit ihm an der Seite betritt sie ihr erstes Luxushotel: das «Drei Könige» in Basel. Als er sie zu Ostern mit nach Intragna nimmt, versteht sie kein Wort der Einheimischen (Dialekt). 1964 ziehen sie zusammen nach Intragna. Er arbeitet beim Onkel als Schreiner, während sie in Ascona im Ristorante Verbano tätig ist. Hier lernt sie die Prominenz von Ascona kennen, macht im Winter die Wirteschule mit dem besten Examen.

1. Mai 1965: Heirat mit Fabrizio. **2. Mai 1965:** Eröffnung des Ristorante Stazione in Intragna unter ihrer Führung. Das Lokal hat zuvor der Grossmutter von Fabrizio gehört und war in sehr schlechtem Zustand.

3. Mai 1965: Der erste Tagesumsatz beträgt 3 Franken und 75 Rappen. Nur ganz allmählich wird die Arbeit im Restaurant mehr, kommen neben den Einheimischen auch Touristen.

H 20. Januar 1968: Sohn Patrick kommt in Locarno zur Welt. Das Kind wächst zu grossen Teilen bei der Grossmutter auf, realisiert lange Zeit nicht, dass Agnese seine Mutter ist. Einen ersten Investitionsschub von 65 000 Franken ermöglicht der Onkel. Es kommen nun auch Gäste aus den Luxushotels von Ascona vorbei. Eine Skizze für einen weitgehenden Umbau wird vom Amt erst beim zweiten Mal für gut geheissen. Die dafür notwendigen 360 000 Franken kommen von der Bank – dort weiss man, dass Agnese gute Kunden hat, die gutes Geld bei ihr liegen lassen. Neueröffnung ist am 9. Juli 1978. Endlich hat die kleine Familie auch eine eigene Wohnung im Dachgeschoss. Hier befinden sich auch die Zimmer, die Agnese in der Folge zu vermieten beginnt und damit den Grundstein für das Hotel legt. 1987: Sohn Patrick hat eine Servicelehre im Hotel Eden Roc in Ascona absolviert und war in Los Angeles – nun beginnt er im elterlichen Betrieb mitzuarbeiten. Bald lernt er Adriana kennen, die auf Anraten eines befreundeten Gilde-Kochs bei Agnese in der Küche mithilft. Adriana, so heisst die junge Frau aus Göschenen, ist ausgebildete Köchin – und wird 2001 die Frau von Patrick. Der Familienbetrieb ist nun perfekt: Adriana in der Küche, Patrick im Service und Agnese und Fabrizio flankierend. Das ist heute noch so – an Agneses Jubiläum: 50 Jahre Stazione in Intragna!

«RUHE IST TÖDLICH FÜR MICH. ICH KANN NICHT STILL AUF EINEM SOFA SITZEN...»

AGNESE BROGGINI



Kaffee-Variation.