



Nella cantina di...

IM WEINKELLER VON...

OTTANTASETTE ANNI, SULLA BRECCIA DAGLI ANNI '60, GRAZIE ALLA SUA **intraprendenza** FRED FELDPAUSCH HA DATO VITA A RISTORANTI, ALBERGHI, PASTICCERIE DI SUCCESSO

I segreti della ristorazione? Professionalità, qualità, cordialità

Giò Rezzonico

gio@rezzonico.ch

Ha quasi 87 anni, ma è giovane nello spirito. Fred Feldpausch, il più anziano ristoratore del Locarnese e probabilmente del Ticino, ogni giorno visita i suoi tre ristoranti, "Osteria Nostrana" ad Ascona, "Grotto Broggin" a Losone e "Sensi" a Locarno. "Sa - ci confida - non lavoro per i soldi, ma per passione. Per i miei dipendenti sono come un padre". È un personaggio di poche parole, apparentemente burbero, ma lascia trasparire una dolcezza di fondo. Una sorta di re Mida della ristorazione: dove arriva lui, è subito successo. Chi scrive l'ha sempre ammirato per la sua intraprendenza.

"Già da piccolo - racconta - aiutavo la mamma in cucina". E dopo alcuni tentativi di orientarlo verso le sfilate, i genitori si sono rassegnati e gli hanno permesso di seguire la sua strada nella risto-

razione, a cui è approdato all'età di 30 anni seguendo la scuola alberghiera di Zurigo. Ma in Ticino, gli chiediamo, com'è arrivato? "I miei genitori - ricorda - erano proprietari di una casa ad Ascona ed erano amici dell'architetto Alfredo Mariotta, che aveva progettato nel 1948 il nostro negozio di moda a Zurigo. Nel 1962 stavo seguendo un praticantato all'hotel Dorchester a Londra, quando l'architetto Mariotta venne a trovarmi e mi propose di aprire un garni a Muralto di fronte alla stazione (nell'edificio che ospita gli uffici postali, ndr). Ne parlai con i miei genitori, che mi aiutarono ad aprire l'albergo con ristorante e tea room in riva al lago. Mi trasferii così per qualche tempo a casa loro ad Ascona. Mentre mi preparavo all'apertura dell' 'Hotel Muralto', da un altro amico di famiglia, il signor Paolo Poncini, venni a sapere che era in vendita anche la

'Müller Schweizerhüsli' sul lungolago di Ascona. L'acquistammo per trasformarlo nell'attuale 'Hotel Al Porto'".

Ma la storia non finisce qui. Il nostro vulcanico interlocutore ha in seguito aperto pasticcerie ad Ascona, Locarno e Brissago, l'Osteria Nostrana (ex De Pedroni) ad Ascona, il Grotto Broggin a Losone, il ristorante dell'aeroporto sul Piano di Magadino ed ha acquistato l'Hotel Zurigo a Muralto (attuale Sensi). Fred Feldpausch racconta di tutte queste imprese in modo colorito, rammenta per esempio di una sera in cui ha acquistato un grotto pagandolo a cena con un assegno...

Ma poi il suo sguardo si fa triste e ricorda la morte del figlio Christoph nel 1989. Intuiamo che non vuole ritornare a quel dramma, che lo indusse a lasciare tutte le sue attività e a partire dal Ticino per sei anni. Ritorna nel 1996 e si concentra sui suoi tre at-

tuali gioielli: Osteria Nostrana (pizza e pasta di elevata qualità), Grotto Broggin (cucina tradizionale ticinese) e Sensi, che lui definisce "dal gusto italiano, ma anche verde". Tre ristoranti di grande successo. Quale è la sua ricetta? Non ha dubbi: "Professionalità e qualità. Tutti i piatti dei nostri menu, prima di metterli in carta, li assaggio io assieme ai miei direttori Hanspeter Jakob e Trudi Kaeser. Per far sentire gli ospiti a proprio agio è molto importante anche curare l'arredamento e disporre di personale che dia un tocco di familiarità e di calore all'accoglienza".

I tre ristoranti dispongono di splendide cantine che propongono le migliori bottiglie ticinesi. Qual è il rapporto di Fred Feldpausch con il vino? "Bevo un buon bicchiere due o tre volte la settimana. Mai da solo. Quando negli anni Cinquanta ho frequentato la

87 JAHRE, SEIT DEN 1960ERN **im Geschäft**, HAT FRED FELDPAUSCH DANK SEINES UNTERNEHMUNGSGEISTES ERFOLGREICH RESTAURANTS, HOTELS UND KONDITOREIEN ERÖFFNET

DIE GEHEIMNISSE
DES GASTGEWERBES?
PROFESSIONALITÄT,
QUALITÄT UND
HERZLICHKEIT

Fred Feldpausch, der älteste Gastwirt des Locarnese und möglicherweise des Tessins, besucht täglich seine Restaurants, di Osteria Nostrana in Ascona, das Grotto Broggin in Losone und das Sensi in Locarno. Fast 87-jährig ist er, aber jung im Geist: "Wissen Sie, ich arbeite nicht wegen dem Geld", vertraut er uns an, "sondern aus Leidenschaft. Zu meinen Angestellten schaue ich wie ein Vater."

Er ist eine Person der wenigen Worte, scheinbar mürrisch, doch scheint dabei ein weicher Kern durch. Eine Art König Midas des Gastgewerbes: Was er anpackt, hat sogleich Erfolg. Für seinen Unternehmergeist hat ihn der Autor dieser Zeilen immer bewundert.

"Schon von klein auf", erzählt er, "half ich meiner Mutter in der Küche." Nach einigen Versuchen, ihm die Modebranche schmack-

haft zu machen, erlaubten die Eltern ihm, ins Gastgewerbe zu gehen. Er stieg mit 30 Jahren ein und absolvierte in Zürich die Hotelfachschule.

Und wie ist er ins Tessin gelangt, fragen wir? "Meine Eltern besaßen ein Haus in Ascona und waren mit dem Architekten Alfredo Mariotta befreundet, der 1948 unser Modegeschäft in Zürich entworfen hatte", erzählt er. "Als ich 1962 im Hotel Dorchester in London ein Praktikum absolvierte, besuchte mich Architekt Mariotta und schlug mir vor, in Muralto gegenüber dem Bahnhof ein Garni zu eröffnen (im Gebäude, in dem sich die Post befindet, Red.). Ich sprach mit meinen Eltern darüber. Sie unterstützten mich dabei, das Hotel mit Restaurant und Tea-Room am Seeufer zu eröffnen. Für eine zeitlang zog ich deshalb in ihr Haus in Ascona. Als ich dabei war, das Hotel Muralto zu eröffnen,





Fred Feldpausch

scuola alberghiera mi hanno insegnato che i ristoratori non devono bere durante il lavoro". Quali sono i suoi vini preferiti? "Ho imparato ad apprezzare il vino con i miei genitori che amavano i Bordeaux. I miei gusti preferiti sono il Merlot e il Cabernet, che sono appunto alla base dei bordolesi. Quando mi concedo un bicchiere scelgo quasi sempre vini ticinesi, che apprezzo molto. Per una serata speciale stappo una bottiglia di 'Balin' della signora Kopp von der Crone. Tra i bianchi i miei favoriti sono 'Bianco Rovere' di Guido Brivio e 'Biancospino' di Feliciano Gialdi".

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

OSTERIA NOSTRANA
Ascona
GROTTO BROGGINI
Losone
RISTORANTE SENSI
Locarno Muralto

CERVI-Press/P.Gianinazzi

erfuhr ich von einem anderen Freund der Familie, von Herrn Paolo Poncini, dass auch das Müller Schweizerhüsli an Asconas Seepromenade zum Verkauf stand. Wir kauften es und bauten es zum heutigen Hotel Al Porto um."

Damit endet die Geschichte nicht. Unser sprühender Gesprächspartner eröffnete in der Folge Konditoreien in Ascona, Locarno und Brissago, die Osteria Nostrana (ehemals De Pedroni) in Ascona, das Grotto Broggin in Losone, das Restaurant beim Flugplatz in der Magadinoebene und kaufte das Hotel Zurigo in Muralto (jetzt: Sensi). Wenn Fred Feldpausch von all diesen Unternehmungen erzählt, spickt er das mit Anekdoten wie jener über ein Grotto, das er bei einem Abendessen gleich mit einem Check kaufte...

Dann wird er jedoch ernst und erinnert an den Tod seines Sohnes Christoph von

1989. Man merkt ihm an, dass er auf dieses Drama nicht weiter eingehen will, das ihn dazu bewog, alle Aktivitäten aufzugeben und für sechs Jahre dem Tessin den Rücken zu kehren. 1996 kommt er zurück und konzentriert sich auf seine drei aktuellen Juwelen, drei äusserst erfolgreiche Restaurants: Osteria Nostrana (Pizza und Pasta von hoher Qualität), Grotto Broggin (traditionelle Tessiner Küche) und Sensi, das er als "mit italienischem Geschmack, aber auch grün" beschreibt. Wie lautet sein Erfolgsrezept? Er hat keine Zweifel: "Professionalität und Qualität. Alle unsere Gerichte werden, bevor sie auf die Karte kommen, von mir zusammen mit meinen Direktoren Hanspeter Jakob und Trudi Kaeser probiert. Damit sich die Gäste wohl fühlen, ist es sehr wichtig, auch auf die Einrichtung zu achten und Personal zu haben, das mit einer gewissen Vertrautheit und warmer

Gastfreundlichkeit aufwartet."

Die drei Restaurants verfügen über prächtige Weinkeller, welche mit den besten Tessiner Tropfen bestückt sind. Was für ein Verhältnis pflegt Fred zum Wein? "Ich trinke zwei, drei Mal die Woche ein gutes Glas. Als ich in den 1950ern die Hotelfachschule besuchte, lehrte man uns, dass ein Gastwirt während der Arbeit nicht trinkt." Welche Weine bevorzugt er? "Ich habe von meinen Eltern den Wein schätzen gelernt, die Bordeaux liebten. Ich bevorzuge Merlots und Cabernets, die genau die Basis für Bordeaux-Weine bilden. Wenn ich mir ein Glas gönne, suche ich fast immer Tessiner Weine aus. Die schätze ich sehr. An einem besonderen Abend öffne ich eine Flasche Balin von Frau Kopp von der Crone. Bei den Weissen gehören der Bianco Rovere von Guido Brivio und der Biancospino von Feliciano Gialdi zu meinen Favoriten."