

«Es geht nur mit harter Arbeit»

Fred Feldpausch und seine Lokale sind eine Institution im Locarnese. An der Lancierung der neuen Ausgabe von «Tessin geht aus» gab er der htr eines seiner seltenen Interviews.

GERHARD LOB

Fred Feldpausch, Sie sind mittlerweile 85 Jahre alt. Und Sie arbeiten immer noch, schauen nach Ihren Gästen und nehmen nie Ferien...

Das stimmt nicht ganz. Aber es stimmt, dass ich nach wie vor gerne bei den Gästen bin, aber auch bei den Mitarbeitenden. Das ist einfach meine Leidenschaft. Ich habe es gerne, wenn Gäste da sind und zufrieden sind. Das ist eine grosse Motivation.

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolgs?

Um diesen Beruf ausüben zu können, müssen Sie Charisma und Liebe zu diesem Beruf haben. Sie müssen sich im

Klaren sein, dass es nur mit Arbeit geht, mit echter Arbeit. Es ist ein harter Beruf. Ich bin seit über 50 Jahren im Fach, und ich habe damals die Hotelfachschule gemacht. Natürlich ist es auch ganz entscheidend, eine gute Equipe um sich zu haben beziehungsweise haben zu dürfen. Die Mitarbeitenden müssen hinter dem Produkt stehen. Ich habe dieses Glück.

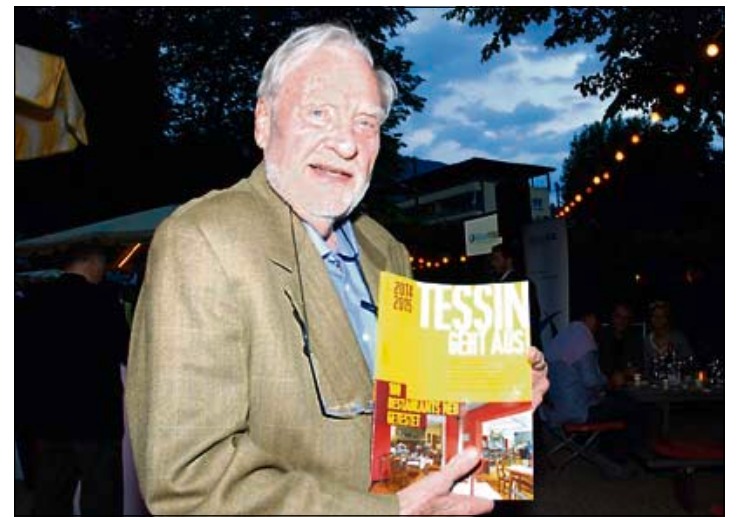
Es scheint, dass Sie mit dem Ambiente Ihrer Restaurants im Locarnese den Geschmack der Gäste besonders gut treffen.

Sehen Sie, meine Restaurants, wie hier das Grotto Brogkini,

sind ein Teil von mir. An der Wand hängen beispielsweise Dokumente wie die erste Speisekarte, die ich selbst geschrieben habe. Das habe ich von meiner Mutter gelernt. Ich kann solche Dinge selbst kreieren. Und ich kann auch heute noch meinem Küchenchef das Wasser reichen. Es braucht Können, Wissen und Willen. Man kann heutzutage auch mit Erdöl oder Geld handeln. Ob man dann am Abend aber zufrieden ist, ist eine ganz andere Frage. Ich bin viel lieber hier, in einem meiner Restaurants.

Was hat sich verändert in den letzten Jahren?

Die Mobilität. Das ist natürlich



Fred P. Feldpausch war Gastgeber bei der Lancierung des Restaurant-Führers «Tessin geht aus! 2014/2015».

Gourmedia/zvg

ANZEIGE

ÖSTERREICH WEIN

Mit seinem Aushängeschild, dem pfeffrig-frischen Weinviertel DAC und dem kräftig-körperreichen Weinviertel DAC Reserve hat sich Österreichs grösstes Weinbaugebiet längst auch international für seine Grünen Veltliner einen Namen gemacht.
www.osterreichwein.at



WEINVIERTEL KOSTBARE KULTUR



ein grosses Thema. Denken wir nur an die Diskussion mit der zweiten Gotthard-Röhre. Im Tessin gab es auch eine wenig erfreuliche Entwicklung, wie die Verbauung der Landschaft. Das ist meiner Meinung nach zu einem Problem geworden. Wir müssen aufpassen, dass wir im Tessin nicht das kaputtmachen, was die Anziehung für die Gäste ausmacht. Und das ist in erster Linie die Natur.

Welche Tipps geben Sie jungen Gastrounternehmern, die vielleicht am Anfang ihrer Karriere stehen?

Wenn sie Freude an der Arbeit haben, wenn sie Lust haben, am Samstag und Sonntag zu arbeiten, auch an Weihnachten, das heisst, genau dann, wenn die anderen nicht arbeiten, können sie in der Gastronomie Erfolg haben. Sie müssen aber mit Herz und Seele dabei sein. Es gibt viele Quereinsteiger, die diese Gabe nicht haben.

Gibt es noch einen anderen Tipp?

Es braucht Geduld und langfristiges Denken. Wir haben beispielsweise vor wenigen Jahren das Restaurant «Sensi» in Muralto eröffnet. Es gibt ein schönes «grünes Angebot» in der Kulinarik, in den Zahlen sind wir aber noch rot. Deswegen sage ich: Es braucht Geduld und Durchhaltewillen. Man muss wissen, wo man ankommen will. Es wird gesät,

aber es braucht Zeit bis zur Ernte.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Für mich selbst natürlich Gesundheit. Für die Tessiner wünsche ich mir, dass sie gut zu ihrer Landschaft schauen. Denn das ist – wie gesagt – ganz wichtig für die Gäste im Tessin. Wir leben hier in der Gastronomie vom Tourismus.

Zur Person Ein Basler ist Tessiner Gastrolegende

Fred P. Feldpausch (85) – allseits FF genannt – wuchs in Basel auf. Seiner Familie gehörte die gleichnamige Modehauskette (1997 von PKZ übernommen). FF absolvierte die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, bevor er den Sprung in die Tessiner Gastro- und Hotelszene machte. Ab den 1960er-Jahren führte er unter anderem die Hotels Muralto und Zurigo. 1990 verkaufte er alles, um ab 1996 seine Gastro-Gruppe FF-Ristoranti aufzubauen, zu der neben der Osteria Nostrana in Ascona und dem Grotto Brogkini seit 2009 das Ristorante Sensi in Muralto als dritter Betrieb gehört. Die Gruppe beschäftigt 130 Mitarbeiter und setzt mit rund 500 000 Gästen ca. 16 Mio. Franken im Jahr um. gl

Restaurant-Führer Neue Ausgabe für das Tessin, Jubiläum für die Schweiz

Mit einem grossen Launch-Event im Grotto Brogkini von Losone wurde jüngst das Magazin «Tessin geht aus! 2014/2015» lanciert. Chefredaktor Wolfram Meister und seine Mitarbeiter haben dafür Tessiner Städte, Täler und Berggebiete durchstreift, um schliesslich die besten 100 Restaurants auf 154 Seiten zu beurteilen und zu beschreiben. Die Palette reicht vom urigen Grotto bis zum exklusiven Speiselokal mit Seeblick. Dazu kommen auch viele edle Tropfen aus heimischer Weinproduktion.

In 10 Top-Listen sind alle 100 Restaurants einer Kategorie zugeordnet und mit einem Rang versehen. Die drei Spitzenplätze bei den «Grotti für Geniesser» belegen das Grotto Ticinese (Losone), das Grotto del Giovan (Salorino) und das Grotto La Baita (Magadino). Das Spitzentrio in der Rubrik «Tessiner Trendsetter» bilden «Senza Punti» (Contra), «Aphrodite» (Ascona) und «Al Faro» (Lugano-Paradiso). Die Liste «Grosse Küche für Gourmets» wird von «Seven» (Ascona), «Ecco» (Asco-

na) und «Principe Leopoldo» (Lugano) angeführt. 35 Restaurants sind neu aufgenommen worden, was zeigt, dass die Tessiner Gastrozene in steter Bewegung ist.

Für die «Geht-aus»-Reihe aus dem Zürcher Gourmedia Verlag bedeutete der Launch-Event von Losone ein kleines Jubiläum. Vor genau 10 Jahren wurde das Konzept für diesen Restaurant-Führer geboren. Man schrieb den 9. Mai 2004, als Geschäftsführer Ralph Lindenmann nach Mallorca reiste und auf der Balearen-Insel das Magazin «Mallorca geht aus!» entdeckte. Wenig später hatte er die Idee, ein analoges Magazin für den Schweizer Markt zu entwickeln. Im Frühjahr 2005 erschien mit «Zürich geht aus!» das erste Heft der Reihe. Das erste «Tessin geht aus!» wurde im April 2006 lanciert und seither jedes Jahr neu aufgelegt.

Sämtliche Berichte stützen sich auf aktuell gemachten Erfahrungen eines Teams von unvoreingenommenen Testern, welche die Restaurants anonym besucht haben und ihre Rechnungen selbst bezahlen. gl