

Villa Orselina: Küchenchef **Antonio Fallini** setzt auf Geschmack und frische Produkte

ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE

“Mögen Sie Trüffel?” Es ist November und auf der Menükarte des Hotels Villa Orselina gehört der geheimnisumwitterte Star unter den Pilzen zu den kulinarischen Hauptakteuren. Küchenchef Antonio Fallini zelebriert saisonale Gerichte und unverfälschten Geschmack.

“Eine Tomate soll wie eine Tomate schmecken”, sagt der umtriebige Kreative, der sich der mediterranen italienischen Küche verschrieben hat. Die ganze Welt beneidet Italien um seine Produkte, so Fallini. Also verwende er sie für seine Gerichte. Olivenöl zum Beispiel, oder frisches Gemüse. Viele Köche würden den ursprünglichen Geschmack der Zutaten vernachlässigen. “Daraus entsteht eine Einheitsküche”, Fallini schüttelt den Kopf, “die schmeckt überall gleich.”

Der Küchenchef spricht vom Respekt gegenüber den einzelnen Produkten. Er möge die einfachen Dinge, sagt er, *la semplicità delle cose*. Einfach aber raffiniert sind seine Gerichte, kunstvoll angerichtet und serviert. Vom Brot zum Antipasto mit lauwarmen Crevetten auf Quinosalat über die Tortelli mit Randen und das Rinds-



filet mit Trüffel und Gemüse bis zum Kastanienmousse und den Friandises zum Kaffee ist alles hausgemacht.

Nur wenige Monate nach der Eröffnung der Villa Orselina im Sommer 2012 erhielten Antonio Fallini und seine Crew für ihre *cucina italiana* 14 Gault-Millau-Punkte. “Nächstes Ziel ist der 15. Punkt”, erklärt der Chef, der mit sieben Personen in der Küche des Fünfsternehotels wirkt. Dies sei übrigens eine der schönsten Hotelküchen, die er je gesehen habe, ergänzt er. Praktisch und geräumig.

Das Kompliment kann sich sehen lassen. Denn Küchen hat der nördlich vom Comersee aufgewachsene Fallini im Laufe seiner Karriere schon viele gesehen. St. Moritz, New York, Madrid, Tokyo, London... die Liste liesse sich beliebig weiterführen. Gerne erinnert sich der Küchenchef an seinen Aufenthalt in Perth. “Mir gefällt die australische Lebensart.” Und er schwärmt von der Toskana. Acht Jahre hat er in einem Relais & Châteaux-Hotel in der Chianti-Region am Herd gestanden. “Da gab es frische Produkte im Überfluss, ‘echte’ italienische Küche eben.”

Die Leidenschaft fürs Kochen hat Antonio Fallini von seiner Grossmutter übernommen. “In der Osteria unserer Familie.” Für den 50-Jährigen bedeutet die Arbeit im Tessin so etwas wie die Rückkehr zu seinen Wurzeln. “Das ist wohl ein Zeichen des Alters”, sagt er und lacht. Sein Traum war es einst, ferne Länder zu sehen. Jetzt liegt “sein” Valchiavenna gleich um die Ecke. Er habe sich jedoch auch für Orselina entschieden, weil es dort ein gastronomisches Konzept zu entwickeln galt. “Mir gefällt, Neues zu kreieren.”

Die Villa Orselina an einmaliger Panoramalage über Locarno ist unter der Leitung von Direktor Christoph Schlosser innert kurzer Zeit vom 4-Sterne-Superior- zum 5-Sterne-Haus aufgestiegen. Sie genießt allgemein gute Kritiken. Auf die kommende Saison hin wird dem Hotel auch das nahe gelegene Garni Sorriso angegliedert. Für die Festtage stehen im Hotel Villa Orselina diverse Arrangements im Angebot mit Gala-Dinners an Heiligabend, Weihnachten und zu Silvester.

Villa Orselina, Tel. 091 735 73 73, www.villaorselina.ch. mb