

CAFÉS DER SCHWEIZ

BARISTA macht sich auf die Suche nach den schönsten, originellsten, besten, verrücktesten, authentischsten, angesagtesten Cafés der Schweiz. Jedes Mal stellen wir Ihnen zwei oder drei davon vor. Diesmal waren wir in Genf, St. Gallen und Lugano.



ARTHUR'S RIVEGAUCHE, GENÈVE

Beim Namen «Arthur's» denkt das Genfer Publikum zunächst an eine internationale bekannte 3000-m²-Diskothek, in der sich Künstler wie Elton John die Ehre gegeben haben. Dieses Lokal gehört zur Arthursgroup, wie eine ganze Reihe weiterer Cafés, Restaurants und Clubs auch, darunter das Arthur's Rivegauche. Das 1997 gegründete Café ist fantastisch gelegen: Der Vordereingang befindet sich direkt an der Rue du Rhône, der wohl mondänsten Meile der

Schweiz. Und auf der Rückseite befindet sich eine Terrasse direkt über der Rhône. Hier gibt sich «tout Genève» die Ehre, was bedeutet, dass man Englisch, Russisch oder Italienisch ebenso oft hört wie Französisch. «Die Terrasse bietet 120 Sitzplätze, aber in einer warmen Sommernacht sind noch viel mehr Leute da», erzählt Nicole Codourey, «und es bleibt regelmässig voll bis 2 Uhr morgens.» Madame Codourey, Vizepräsidentin der Gruppe und gleichzeitig Directrice artistique, ist verantwortlich für den Look

des Rivegauche. Der Stil ist von einer lässigen Extravaganz und spiegelt den Status der Klientele. «Am Morgen kommen viele für Kaffee und Frühstück, am Mittag bieten wir eine gehobene Restauration, und gegen Abend gehts früh Richtung Apéro.» Da wird dann schon mal eine mehrtausendfränkige Flasche Champagner geordert. Aber auch beim Kaffee ist man äusserst qualitätsbewusst: Die hauseigene Mischung «Arthur's la vie en rose» besteht aus sieben ausgewählten Sorten Arabica, die man in den Niederlanden rösten lässt. «Wir haben hier in der Gegend keine Rösterei gefunden, welche diese Qualität bieten kann», sagt Dominique Mottas, Präsident der Gruppe.

Hochstehend denn auch das Angebot: Neben den Standardvarianten und dem ortstypischen Renversé gibt es verschiedene Macchiatos und Cappuccinos (mit Zimt oder Ingwer), ein Café viennois (mit Schlagrahm), ein Mocaccino (mit Schokolade und Schlagrahm) oder ein Frapuccino. Für alle diese Spezialitäten bildet der «Vie en rose» die Basis. «Eine zweite Sorte ist aber in Planung», verrät Dominique Mottas.

CAFÉ PELIKAN, ST. GALLEN

Bereits um das Jahr 1400 wird ein «Haus zum Pelikan» in den St. Galler Urkunden erwähnt. In seiner wechselvollen Geschichte erhielt das lange Zeit zum Kloster gehörende Gebäude unter anderem einen prachtvollen Erker. Vor zwei Jahren nun erfolgte der vorerst letzte Akt: Mit Unterstützung der Stadt wurde umgebaut und renoviert. Seitdem amtiert Manuela Kölbener als Gastgeberin. Zusammen mit ihrem Mann hatte sie 1990 eine bestens etablierte Chocolaterie von ihren Schwiegereltern übernommen. Dementsprechend bietet das Café Pelikan hervorragende Schokolade, Konfekt, Pralinen und andere Leckereien, die alle auf der selbst hergestellten Schokolade namens «365 Chocolate» basieren. «Wir versuchen in

INFO

Arthur's Rivegauche, Rue du Rhône 7–9, 1204 Genève, 022 810 32 60. Schickes Dekor, noble Gäste, teure Weine – und trotzdem eine sehr entspannte Atmosphäre und freundliches Personal. arthurs.ch

Café Pelikan, Schmiedgasse 15, 9000 St. Gallen, 071 222 21 77. Neben der erstklassigen Schokolade gibts beispielsweise auch feine Panini und lokale Weine. chocolaterie-koelbener.ch

Grand Café Al Porto, Via Pessina 3, 6900 Lugano, 091 910 51 30. Kaffee ist hier pure Italianità; empfehlenswert ist beispielsweise das Caffè Incontro: «Caffè espresso, cioccolata, panna fresca.» grand-cafe-lugano.ch



allen Bereichen dieselbe Qualität zu bieten», erläutert Manuela Kölbener. Das gilt natürlich auch für den Kaffee, den man in der Region rösten lässt und aus dem man kunstvoll dekorierte Spezialitäten herstellt. Alles, was einen Schaum trägt, schmückt man hier in bester Baristamanier. «Unsere Angestellten müssen ausnahmslos einen entsprechenden Kurs besuchen», erläutert Frau Kölbener. Neben den üblichen Variationen führt sie auch exotischere Spezialitäten: das «Wiiberkaffee» mit einem Erdbeerlikör namens Tequila Rose, das «Kaffee Biberfladen», in dessen Schlagrahmkrone ein Stück der lokalen Köstlichkeit steckt oder das «Kaffee Pelikan», das mit Appenzeller Rahmlikör und Vanillesirup aromatisiert wird.

Die Terrasse bietet 36 Plätze; und die sind sehr begehrt. Denn man befindet sich auf der Schmiedgasse, mitten in der St. Galler Altstadt, in der Flanierzone unterhalb des Klosters. Zu den Gästen gehören zufällige Passanten ebenso, wie Stammkunden, Alt und Jung, Studenten und Rentner gleichermaßen. Dazu kommen die Touristen. «Jede Stadtführung macht Halt vor unserem Erker, das bringt natürlich Kundschaft», erklärt Manuela Kölbener und fährt lachend fort: «Und manchmal kommen zwei, drei Carladungen auf einmal, das kann ziemlich turbulent werden.»

GRAND CAFÉ AL PORTO, LUGANO

«Al Porto» nennt sich ein innovativer Traditionsbetrieb, der mehrere Restaurants und Konditorei-Boutiquen sein Eigen nennt. Eines der Prunkstücke ist

das Grand Café Al Porto in Lugano. Im Erdgeschoss befindet sich die Confiserie, bei deren Auslage jedem Besucher das Wasser im Mund zusammenläuft. Gleich daneben herrscht klassische Kaffeehausatmosphäre. Der Raum wirkt, als sei alles immer schon so gewesen, doch der Eindruck täuscht. Zwar befand sich an dieser Stelle bereits vorher ein Restaurant – ein geschichtsträchtiges, aber elitär geführtes Haus – doch in seiner heutigen Form gibt es das Grand Café Al Porto erst seit einer umfassenden Renovation im Jahr 2000.

Verantwortlich für den Wechsel ist Anton Froschauer, ein gebürtiger Österreicher und gelernter Koch, der die Al-Porto-Gruppe 1996 übernommen

hätte. «Die Luganesi haben unseren Effort sofort honoriert», erzählt er. «Das historische Gebäude wurde mit akribischer Detailtreue renoviert. Das Konzept hingegen haben wir völlig verändert.» Im Restaurant isst man nach wie vor hervorragend, aber heute ist das Grand Café den ganzen Tag geöffnet und wird von einem breiten Publikum als bevorzugter Treffpunkt genutzt.

«Wir arbeiten, wenn Lugano arbeitet», erklärt Froschauer. «Dementsprechend haben wir sehr viele Geschäftskunden. Es gibt in Lugano beispielsweise zahlreiche Banken, daher haben wir viele Geschäftsessen und Meetings», fährt er fort. Ruhige Nischen bieten die nötige Diskretion; ausserdem stehen im ersten Stock wunderschöne Räume zur Verfügung. Dazu gehört das Patio, ein mit einer Glaskuppel überdachter Innenhof, und das Cenacolo Fiorentino, dessen Holzdecke aus dem 16. Jahrhundert hervorragend erhalten ist.

Sehr beliebt sind aber auch die Sitzplätze vor dem Grand Café. Die Via Pessina befindet sich mitten im historischen Kern, in der Nachbarschaft der pulsierenden Piazza Dante. Deshalb gibt es auch viel Laufkundschaft, «Einheimische ebenso, wie internationale Geschäftsleute und andere Reisende, die das vielseitige Angebot während des ganzen Tages sehr schätzen», sagt Froschauer. ■

