

TAGBLATT

abo+ CENTOVALLI

Sie wirten in Tessiner Berggasthaus ohne Anschluss an Strom- und Strassennetz: Paar aus Wil holt Silber bei den Swiss Gastro Awards

Vor gut fünf Jahren hat Peter Heidelberger aus Wil sein Unternehmen einem Nachfolger übergeben und zusammen mit seiner Partnerin ein Berggasthaus im Centovalli übernommen. Diese Woche wurden sie bei den Best of Swiss Gastro Awards in Zürich geehrt.

Larissa Flammer

17.11.2022, 17.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Das Berggasthaus Alla Capanna auf dem Monte Comino besticht mit einer Terrasse mit Aussicht auf das Centovalli.

Bild: PD

«Es war Liebe auf den ersten Blick», erinnert sich Peter Heidelberger. Als er sich zusammen mit seiner Partnerin Barbara Fot vor gut fünf Jahren nach einem Restaurant umgesehen hat, fand das Paar das «Alla Capanna» im Tessiner Centovalli – und wusste sofort, dass es das Richtige war.

Der Wiler führte zuvor jahrelang eine eigene Beratungsfirma im Hof zu Wil. Kochen war sein grosses Hobby, die Berge ebenfalls eine Leidenschaft. Trotzdem: Warum ein Berggasthaus? Der heute 60-Jährige sagt:

«Es war der Wunsch, mal noch was anderes im Leben zu machen.»



Moderator Sven Epiney mit Barbara Fot und Peter Heidelberger auf der Bühne der Award-Show von Best of Swiss Gastro.

Bild: PD/Marco Vara

Gästebewertungen waren wichtig für die Auszeichnung

Das grosse Engagement des Paares hat sich gelohnt. Diese Woche wurde ihr Gasthaus an den Best of Swiss Gastro Awards mit dem zweiten Platz in der Kategorie «Activity» geehrt. Diese Kategorie bewertet nicht nur gute Gastronomie, sondern auch das Erlebnis rundherum, erklärt Heidelberger. Im Fall des «Alla Capanna» die Lage auf der Alp Monte Comino und der Ausblick auf das Centovalli.

Das Tessiner Tal ist touristisch weniger erschlossen als etwa das Verzascatal, weshalb die 57-jährige Barbara Fot sagt: «Für mich ist

es ein persönlicher Erfolg, dass wir diese Auszeichnung in das Tal bringen dürfen.»

Bewerben für den Award konnte sich das Paar selbst. Die Nomination erfolgte danach durch eine Jurybewertung. Doch diese Note machte nur einen Drittel der Schlussbewertung aus. Für die übrigen zwei Drittel zählten die Gästebewertungen. «Wir haben uns wirklich ins Zeug gelegt, um von unseren Gästen viele positive Bewertungen zu erhalten», sagt Fot. Dass es für eine Auszeichnung gereicht hat, erfuhren sie erst am Montagabend.



Grosser Jubel bei Peter Heidelberger, Barbara Fot und ihren beiden Angestellten.

Bild: PD

Gastransport per Helikopter, Einkaufen mit der Seilbahn

Heidelberger und Fot haben einiges an ihrem Gasthaus gemacht, als sie es 2018 übernommen haben. Denn es ist nur mit einer Seilbahn oder zu Fuss erreichbar und nicht an das Stromnetz angeschlossen. Eine Solaranlage deckt den Energiebedarf, geheizt wird mit Holz, gekocht vor allem mit Gas. «Wir haben alles so aufgepeppt, dass es unseren Ansprüchen entspricht», sagt Fot.

Trotzdem sei das Energiemanagement eine der grössten Herausforderungen. Die grossen Gasflaschen für die Küche werden mit dem Helikopter hochgeflogen, genauso der Diesel für den Generator. «Wir haben ja nicht immer gutes Wetter», sagt Heidelberger. Das Handling brauche Zeit und man müsse lernen, mit den Ressourcen sparsam umzugehen.



Geheizt wird im Berggasthaus Alla Capanna mit Holz.
Bild: PD

Eingekauft wird einmal in der Woche im Tal oder in Locarno. Vom Auto muss zuerst alles in die Seilbahn und danach auf der Alp noch in eine kurze Transportseilbahn geladen werden. Das müsse «rassig» gehen, damit die Kühlkette eingehalten werde, sagt Fot.

«Aber mittlerweile sind wir recht routiniert.»

In der Küche ist Peter Heidelberger der Chef – dort sei es auch nicht schlimm, dass sein Italienisch noch lückenhaft sei, bemerkt er mit einem Lachen – Barbara Fot kümmert sich neben dem Service ums Marketing und das Gasthaus. Zwei Angestellte, Tessinerinnen mit Deutsch als Zweitsprache, vervollständigen das Team.

Viele Gäste kommen aus der Deutschschweiz. «Wir haben mittlerweile eine grosse Anzahl Stammgäste, die sogar extra für den Zmittag vorbeikommen», sagt Heidelberger. Aber auch immer mehr Einheimische besuchen das «Alla Capanna», worüber sich das Wirtepaar freut.

«Wir konnten uns einen Namen machen.»

Mittlerweile ist die Saison zu Ende. Im Winter wohnt das Paar in Wil. Nach den 80-Stunden-Wochen während der vergangenen sieben Monate brauche man jeweils zuerst eine Pause, sagt der Wiler. Danach führt er die Buchhaltung nach und erfindet neue Rezepte. Auch ins Marketing werde Zeit investiert.

abo+ RESTAURANTFÜHRER

Die Region Wil und das Toggenburg sucht man im Guide Michelin vergebens – weshalb? «Das Zeug dazu hätten wir auf jeden Fall»

Alain Rutishauser · 25.10.2022



abo+ GASTRONOMIE

Dritter Anlauf innert drei Jahren: «Schöntal» in Wil empfängt bald wieder Gäste

Andrea Häusler · 16.11.2022



GASTRONOMIE

Das letzte Wildbuffet: Nach 18 Jahren endet die Ära Postizzi im Hotel Restaurant Nollen oberhalb von Wuppenau

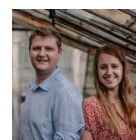
25.10.2022



GASTRONOMIE

Ein Thurgauer Koch bringt die fünf Geschmacksrichtungen in den «Storchen»: Das hat der neue Pächter mit dem Restaurant in der Wiler Altstadt vor

Sabrina Manser · 22.09.2022



Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.