



sich doch ständig. Nur oben auf den Bergkuppen blinken rote Warnlichter für die Flugzeuge. In dieser Szenerie heben die Gedanken leicht ab, plötzlich wähnt man sich in den Tee-Anbauhügeln im Norden Indiens. Doch dann dreht die Abendmaschine auf der Startbahn von Agno ihre Motoren auf Hochtouren, und man weiss wieder, wo man ist.

Mit ihren beiden Spitzenweinen, dem Crescendo, einem reinsortigen Merlot, sowie dem Arco Tondo, einer Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc, haben sich die beiden Quereinsteiger den Ruf erworben, zu den Modernisten im Tessin zu gehören. Dabei zeigen diese Crus einfach viel Fülle und Frucht, getragen von einer saftigen, reifen Säure. Dies ist für Mike Rudolph nichts anderes als der Ausdruck ihres Terroirs. Seit Jahrzehnten prägen Zuzügler aus der Deutschschweiz den Weinbau im Tessin, und in dieser für die Qualität ausgesprochen positiven Kette sind die Rudolphs gegenwärtig das letzte Glied. In nur fünf Jahren haben sie sich mit ihren Seeweinen verblüffend weit oben in der Qualitätspyramide etabliert. Und wie es aussieht, sind sie noch lange nicht am Ende ihres Weges angelangt.

Bis zum Jahrtausendwechsel lebten die beiden in Zürich, er war Unternehmensberater, sie arbeitete in der Personalabteilung einer Grossbank. Kinder waren geplant, kamen aber nicht, und so entschieden sie sich, ihre finanzielle und familiäre Unabhängigkeit zu nutzen. Mehr fürs Herzblut und weniger für die Karriere leben, so hiess fortan die Devise. Dabei rückte das Tessin ins Zentrum der Überlegungen. Hier hatte Mikes Urgrossmutter im Zweiten Weltkrieg ein Landgut erworben, der Vater hat es später von Mischwirtschaft auf Weinbau umgestellt. Als sie ins Tessin zogen, wurzelten auf der Tenuta rund 3500 Rebstöcke, heute sind es schon 16000. Der Ausstieg hatte noch andere Folgen. Kaum hatten die beiden ihre Jobs in Zürich gekündigt, wurde Bettina schwanger. Heute leben nebst Bettina und Mike auch noch die 97-jährige Grosstante, der 75-jährige Vater und natürlich die beiden Kinder Franca (6)



«Ristorante Vicania» auf der Alpe Vicania.

Luganersee

ESSEN

Taverna dei Pescatori

Via Torrazza

CH-6987 Caslano

Tel. und Fax +41 (0)91 606 18 47

Typisches Tessiner Grotto, direkt am See. Eine gute Adresse zum anschliessenden Übernachten ist das nahe gelegene «Tresa Bay Hotel» in Ponte Tresa (wo jeden Samstag der Markt lockt).

TIPP

Höhenwanderung vom San Salvatore nach Morcote. Mit der Seilbahn geht's auf den San Salvatore. Von dort führt der Weg durch die Kastanienwälder nach Carona. Dann geht's durch den botanischen Garten von San Grato und weiter zur Alpe Vicania. Von dort folgt der Abstieg über eine lange und steile Treppe ins malerische Morcote.

und Jann (4) auf dem Gut. Vier Generationen unter zwei Dächern: beste italienische Verhältnisse also.

Wenn Mike nach getaner Arbeit auf der Veranda sitzt, bei einem Glas Merlot und grandiosem Seeblick, begleiten ihn dabei nicht selten die Gitarrenläufe des frühen Eric Clapton. «Crossroads» heisst eines seiner Lieblingsstücke. Vielleicht, weil ihn der Song daran erinnert, dass er – beruflich und überhaupt – damals vor fünf Jahren in die richtige Nebenstrasse eingebogen ist. ■

Luganer See während der Sommerzeit

Keller mit Aussicht Bettina und Mike Rudolph

Na gut, der Monte Verità bei Ascona mag als Berg der Wahrheit vor 100 Jahren das definitive Mekka der Querdenker gewesen sein. Die Tenuta San Giorgio mit ihrem prächtigen, schätzungsweise 270 Grad umfassenden Ausblick auf die Bucht von Agno am Luganersee ist dafür der richtige Ort, um die Seele baumeln zu lassen. Bettina und Mike Rudolph, die hier le-

ben und arbeiten, planen folgerichtig nicht die nächste Weltrevolution. Macht nichts. Mit ihren Weinen, die sie seit fünf Jahren keltern, leisten sie eh einen besseren Beitrag zum Glücklichein auf Erden. In der blauen Stunde verschmelzen hier die mächtigen, bewaldeten Hügelflanken mit dem See; Grau-, Blau- und Schwarztöne fliessen ineinander und verändern