



Sicht über die verschachtelten Gebäudestrukturen des [Hotels Cá dal Bigatt](#) und den Luganersee. (Bild: PD)

HOTELTIPP IN LUGANO

## Hotel Bigatt: Auszeit in historischen Gemäuern

Kim Dang | Hoteltipp  
02.01.2023

**In Toplage über dem Luganersee positioniert sich das Dreisternhotel Bigatt. Es handelt sich um einen sozialen Non-Profit-Betrieb, der viel Wert auf regionale Produkte legt.**

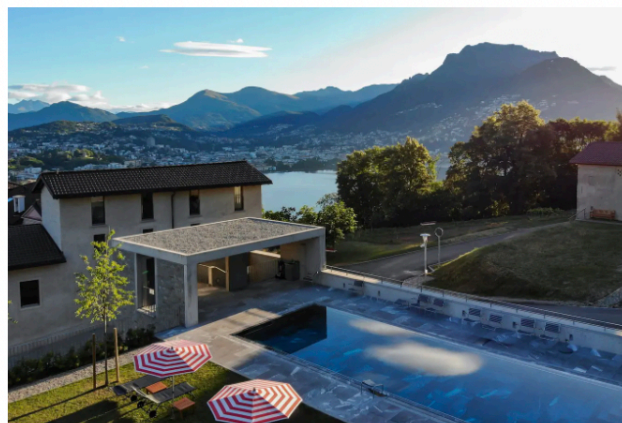


Die Aussicht ist erstklassig: Oberhalb von Luganos Nachbargemeinde Paradiso, am Fusse des Monte San Salvatore, geniesst man von der Terrasse des [Hotels Bigatt](#) einen der schönsten Ausblicke über den Luganersee. Eindrücklich ist aber auch die Hotelanlage: Der historische Baukörper des ehemaligen Landguts mit kleiner Klosteranlage aus dem 17. Jahrhundert wurde aufwendig renoviert. Umgeben ist man von neun Hektaren Land. Rebberge (bewirtschaftet von der namhaften Fattoria [moncucchetto.ch](#)) und ein Garten mit Spazierwegen, Sitzbänken und rund 60 Olivenbäumen gehören zum Hotel dazu.



Blick vom Hotel Bigatt über den Garten mit den Olivenbäumen. (Bild: Kim Dang)

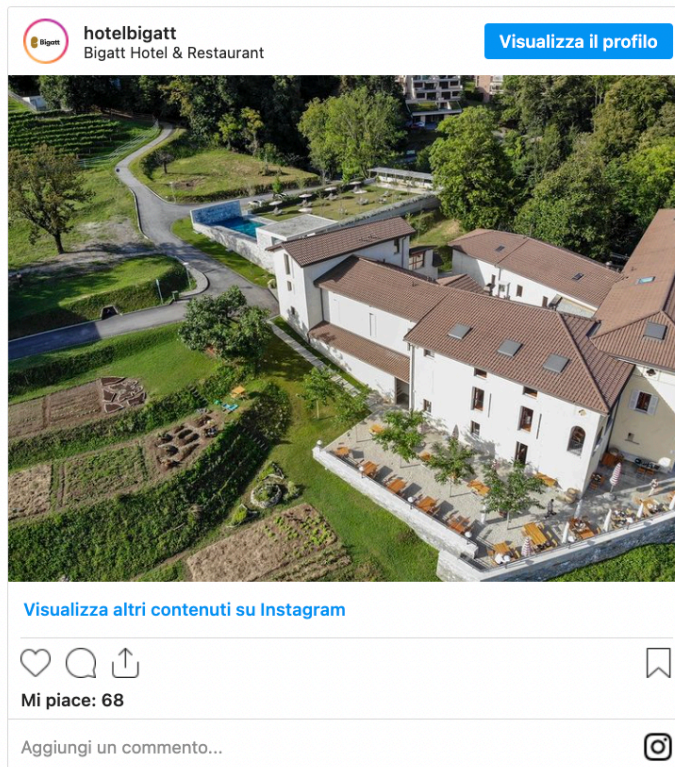
Ein weiterer kleiner Garten mit einem riesigen Magnolienbaum und Statuen aus dem 18. Jahrhundert befindet sich auf der Hangseite, wo sich einst der Wohntrakt der ehemaligen Inhaber befand. Im Innenhof gibt es eine kleine Kapelle mit barocken Fresken, und neben der kleinen Anfahrt befindet sich in erhöhter Lage (über der Garage) der Pool mit Liegewiese. Das geheizte Becken ist zwar erst ab Frühling wieder in Betrieb – aber auch ohne dieses ist das Hotel Bigatt an milden Tessiner Wintertagen einen Besuch wert.



Der Neubau mit Pooldeck über der Garage und schönstem Ausblick. (Bild: Kim Dang)

## Bezahlbare Unterkunft und Sozialbetrieb

Was sich anhört wie ein luxuriöses Vier- oder Fünfsterhotel, positioniert sich in der Dreisternekkategorie. Das Hotel (auch «Cà Bigatt» genannt) und das zugehörige Restaurant (die Locanda) in den einstigen Lagerräumen des Landguts bieten die ideale Grundlage für eine Auszeit in lokalen Gefilden. Die 23 Zimmer sind pragmatisch, aber hübsch eingerichtet. Auf Schnickschnack wie abgepackte Seifen, Lotionen und Slippers wird verzichtet.



Eine wichtige Besonderheit ist auf den ersten Blick nicht sichtbar: Das Hotel Bigatt ist auch ein [Sozialbetrieb](#). Der unabhängige Non-Profit-Betrieb ist selbsttragend und beschäftigt seit der Eröffnung mitten in der Corona-Zeit im Mai 2020 rund 25 Festangestellte sowie rund 20 «Participianti». Letztere sind während 6 bis 20 Monaten hier tätig, engagiert von der [Cooperativa Area](#). Die Stiftung setzt sich seit 1980 für die Reintegration von Menschen ein. Zusammen mit zwei Sozialexperten arbeiten sie in der Küche, im Restaurant, im Garten, im Housekeeping oder an der Rezeption. Sämtliche Gewinne werden wieder in den sozialen Dienst investiert.

Geleitet wird der Hotelbetrieb von Lorenzo Steiger. Der Tessiner verfügt über langjährige Erfahrung in der internationalen Luxushotellerie. Die Atmosphäre im Betrieb ist herzlich. Bei einer Tour durchs Haus grüsst Steiger die Mitarbeiter beim Vornamen – der Mensch stehe hier im Vordergrund, generell das lokale Erlebnis, nicht nur im Kontakt mit den Angestellten, sondern auch in der Gastronomie mit Farm-to-Table-Ansatz, sagt Steiger.



Ausblick von Balkon bei einem der Sitzungszimmern.  
(Bild: Kim Dang)

## **Kein Orangensaft zum Frühstück**

Die Zutaten für die Restaurantkarte (Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Gewürze, Kräuter und Blumen) stammen entweder aus dem eigenen, 3000 Quadratmeter grossen Bio-Garten oder von lokalen Anbietern aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern. Am reichhaltigen Frühstücksbuffet gibt es daher keinen Orangensaft, dafür Apfelsaft oder ein Smoothie mit lokalen saisonalen Früchten. Der Honig stammt von den eigenen Bienenstöcken im Garten, und sogar der Käse wird im Haus hergestellt. Dieser reift, versteckt hinter einer Türe in der Wohnzimmer-Lounge, in einem kleinen Keller.

Die Produkte aus Eigenproduktion und von Lieferanten – etwa Konfitüren und Tees –, findet man nicht nur am reichhaltigen Frühstücksbuffet, sondern auch in der ehemaligen Olivenpresse, die heute als Ladenlokal dient: «Shopping with a purpose», lautet das Motto: Einkaufen mit Sinn und Zweck.

# Künstler Leo Crepez sei Dank

Der Name Bigatt übrigens leitet sich vom Begriff «Bigattiera» ab, ein Ort für die Aufzucht von Seidenraupen. Im 19. Jahrhundert waren diese Teil des Landguts. Noch heute erinnert die Abbildung eines Seidenraupenschmetterlings in der schön renovierten Kapelle an diese Zeit. Über die Vergangenheit dieses Orts liesse sich Bücher schreiben: Verschiedenste Gemeinschaften lebten hier, zeitweise drohte dem Ort der Verfall. Dass hier heute dieses Hotel steht, ist dem letzten Inhaber zu verdanken. Der Künstler Leo Crepez lebte bis 1999 auf dem Grundstück. Es war sein Wunsch, dass dieser Ort nach seinem Tod als Stiftung und soziales Projekt geführt wird.

---

## Auf einen Blick

### PUBLIKUM

Natur- und Food-Liebhaber

### PREIS

In der Nebensaison ist ein Doppelzimmer ab 140 Franken erhältlich.

### DESIGN

Die 23 Zimmer wurden mit regionalen Materialien schnörkellos-schön und gut ausgebaut. Die Ausstattung ist simpel.

### GASTRONOMIE

Traditionelle, regionale und saisonale Spezialitäten mit kreativem Dreh und lokalen Zutaten.

### ANREISE

Mit öV: Rasch erreichbar mit Zug bis Paradiso, von dort mit Bus 434 bis «Pazzallo, Morchino». Mit Auto: Das Hotel hat 20 Parkplätze in der Garage.

### ADRESSE

[Bigatt Hotel & Restaurant](#), Via Carona 41, 6900 Paradiso; Telefon: 091 985 28 80