



Wer sich ernsthaft mit kulinarischen Themen befasst, der stösst früher oder später auch auf den Namen Meret Bissegger. Die leidenschaftliche Köchin und Kochbuchautorin aus dem Tessin hat sich allem verschrieben, das rund um ihren Wohnort als Pflanze wächst und essbar ist. Wir schauen hinter die Kulissen.

Eine Frau verzaubert die Kochtöpfe

Frau Bissegger, im Alter von sechs Jahren sind Sie mit Ihren Eltern ins Tessin gezogen. Wie war das für Sie?

Ich musste in Intragna sofort in die erste Klasse der Primarschule eintreten, obschon ich die italienische Sprache überhaupt nicht beherrschte, ausser etwa «uno due tre, la petina fa l'caffè». Wie das bei Kindern üblich ist, fand ich mich aber recht schnell und problemlos mit der Sprache zurecht und beherrscht sie in kürzester Zeit.

Ich erinnere mich, dass ich vor unserem Umzug ins Tessin meinen Schulfreundinnen in Basel den Weg zu unserem

neuen Wohnort im Tessin im Detail erklärte, damit sie mich später besuchen konnten. Mit dem neuen Wohnort hatte ich keine Mühe, da wir uns dort schon vorher ferienhalber aufgehalten hatten.

Wie und wann ging es bei Ihnen mit dem professionellen Kochen los?

Als ich 27 Jahre alt war, wurde in Intragna ein Restaurant frei, das ich sehr gerne betrieben hätte. Leider war ich zu diesem Zeitpunkt nicht im Besitze des Wirtepatents, welches mir diesen Wunsch möglich gemacht hätte. Immerhin aber gab es den Ausschlag, diese Ausbildung so-

fort nachzuholen. Dann wurde mir die Führung der Buvette im Teatro Dimitri angeboten, wo ich in der Folge drei Jahre tätig war. Die etwas gar engen Verhältnisse machten mir den Wechsel in das Restaurant Ponte de Cavalli leicht, welches gerade frei geworden war und das ich dann während elf Jahren führte. Dort begann ich mit Bio- und vollwertigen Produkten zu kochen, und eben auch mit Wildpflanzen, mit welchen ich jeweils im Frühling ein Degustationsmenü angeboten habe. Erste Erfahrungen machte ich hier auch mit dem Angebot von Kochkursen, und die Anfrage einer Gruppe Bota-

niker für die Durchführung eines Wildpflanzenkurses legte den Grundstein für meine heutigen Aktivitäten.

Was brachte Sie dazu, auch mit exotischen Kräutern zu kochen?

Das geht auf meine Zeit als Au Pair in England zurück, wo ich das Kochen mit exotischen Gewürzen kennen lernte. Dank dieser Erfahrung kam die Taljungend des Vergelettos in den Genuss «gewagter» Mahlzeiten.

Was verstehen Sie ganz grundsätzlich unter «Cucina Naturale»?

So ganz glücklich bin ich mit diesem Begriff nicht, der ja weit umfassend ist und nicht eigentlich ausdrückt, was ich genau tue. Trotzdem ist Cucina Naturale schon so eng mit meinem Namen verbunden, dass ich wohl oder übel daran festhalten muss. Meine Küche zeichnet sich in diesem Sinne aus durch die Verwendung vollwertiger, saisonaler und biologischer Produkte. Mit dazu gehört ein soziales und ökologisches Engagement. Ich will meine Produkte grundsätzlich so nahe wie möglich einkaufen,

dies aber ohne dogmatisch zu werden. Wenn ich exotische Gewürze verwende, weiss ich, dass diese eingeflogen werden müssen. Ansonsten halte ich mich bei der Beschaffung meiner Verpflegungsmittel an ein System der drei Kreise: Zuerst wird im Ticino gesucht, dann in der Schweiz und schliesslich im nahen Ausland.

Sie haben sich einen ganz eigenen Stil der Verarbeitung von Lebensmitteln geschaffen. Glauben Sie, dass diese Art des Kochens eine breite Anwendung finden wird?

Ich hoffe doch sehr, dass meine Art zu kochen eine breite Anwendung finden wird, was ich dem Publikum durch meine Kochkurse und meine Bücher erleichtere. Mir geht es vor allem darum zu zeigen, wie vielfältig man mit Gemüse kochen kann. Weg von dem geschmacklosen, langweiligen Gemüse heisst die Devise. Deshalb bereite ich Gemüse oft ähnlich zu wie Fleisch und gebe ihm dadurch Wichtigkeit, nicht zuletzt, indem ich es marinieren, anbraten sowie dafür Wein und Gewürze einsetze.



Meret Bissegger öffnet für uns den einer Schatzkiste ähnelnde Gewürzkoffer, den sie mit Gewürzen aus aller Herren Länder ausstaffiert hat.

Mit Ihren Ideen können Sie grosse Erfolge feiern. Worauf führen Sie das zurück?

Einen grossen Schub haben zweifellos die Filme der Reihe NZZ-Format ausgelöst. Die von Heinz Büttler realisierten Filme sind toll gemacht und sehr ansprechend. Die Realisierung dieser Filme war für mich eine schöne, spannende Aufgabe und ich habe dabei viel gelernt. Durch diese Filme wurde ▶

Lindert Prellungen, Verstauchungen und Zerrungen:
Original **DR. ANDRES** Wallwurz Salbe

Original Dr. Andres Wallwurz Salbe

Bitte lesen Sie die Packungsbeilage. Dr. Andres Apotheke Stadelhofen, www.drandres.ch



Meret Bisseggers Casa Merogusto ist zum Zentrum der besonderen Küche geworden. Gäste tummeln sich im (Kräuter-) Garten.

tatsächlich ein grösseres Publikum auf meine Tätigkeit aufmerksam, was sich recht schnell auf das Interesse an meinen Kursen und die Tavolate ausgewirkt hat. Ich höre auch immer wieder von den Gästen, dass sich die in den Filmen geschürten Erwartungen voll und ganz erfüllt hätten. Der grosse Aufwand, welcher mit der Realisierung dieser Filme verbunden war, hat sich für mich mehr als gelohnt. Auch im Tessiner Fernsehen hatte ich etliche Male die Gelegenheit, meine Arbeit vorzustellen, so dass auch die Tessiner wissen, was ich in Malvaglia mache und anbiete. Dann zeigen natürlich auch meine Bücher eine gewisse Wirkung, indem sich die Leute in den von mir durchgeführten Kursen noch intensiver mit den Wildpflanzen auseinandersetzen wollen. Und für diejenigen, welchen dies zu mühsam ist, gibt es ja meine Tavolate, wo mir die Gäste zwar beim Kochen zuschauen und wenn sie wollen auch mit-



Tavolata bei Meret Bissegger – ein Erlebnis der besonderen Art

Wer sich von den ganz speziellen Kochkünsten Meret Bisseggers ein Bild machen möchte, der kommt nicht darum herum, eine der von ihr veranstalteten Tavolate zu besuchen. Damit verbunden ist dann auch gleich das Eintauchen in eine ganz besondere Atmosphäre, welche sich in Meret Bisseggers Haus, der schönen und romantischen Casa Merogusto, ergibt. Ein Haus, in welchem man sich so richtig wohl, geborgen und willkommen fühlt. Eine frühzeitige Anmeldung ist jedoch unerlässlich, wenn man dabei sein möchte, wenn die Kochvirtuosin einen Einblick in ihre Arbeit gibt.

Für weitere Informationen oder Anmeldungen an Kochkurse oder Tavolate: meret@meretbissegger.ch

helfen, aber nachher nur an den Tisch sitzen und degustieren können. Tatsache ist, dass die Leute, welche meine Bücher kaufen, eher Versuche unternehmen, meine Menüvorschläge nachzukochen oder Pflanzen zu suchen als die Fernsehzuschauer. Immerhin, und da bin ich etwas missionarisch, ist es mir ein Anliegen, dass die Leute schliesslich anwenden, was ich ihnen vorschlage.

Edelkastanien aus den Kastanienwäldern des Tessin haben es Ihnen besonders angetan. Sie setzen die wunderbaren Früchte in allen Gängen eines Menüs ein. Welche Beziehung haben Sie zur Kastanie?

Für meine Küche verwende ich meistens Dörrkastanien, weil mir die frischen Kastanien einen zu grossen Aufwand verursachen, denken Sie nur an die riesige, mühsame Arbeit mit dem Schälen. Zum Kochen ist die Dörrkastanie ideal, ihre Verwendung ist ja nichts anderes, als eine alte Tradition wieder aufleben zu lassen. Im Tessin war früher die Haltbarmachung der Kastanien durch das Dörren weit verbreitet. Natürlich müssen diese Kastanien vor dem Gebrauch aufgeweicht werden, was nach einer gewissen Organisation verlangt. Diese Kastanien haben den weiteren Vorteil, dass sie nicht so süss sind, weshalb sie sich ausgezeichnet für die Verwendung in allen Menüpositionen eignen. Zu Wildgerichten Marrons Glacés einzusetzen ist eine Unsitte; denn eine so süsse Komponente passt meiner Meinung nach keinesfalls zu Wildfleisch. Ganz gut zu Wildgerichten passen jedoch die in meinem neuen Buch vorgestellten Rotweinkastanien. Man weicht Dörrkastanien ein, brät diese mit Zwiebeln und Sellerie an und lässt sie in viel Rotwein kochen. Das gibt eine wunderbare Beilage, welche genügend Süsse vom Wild erhält. Sehr viele Möglichkeiten bietet das Mehl von gemahlene Kastanien, das einen starken Geschmack abgibt. Im Tessin gibt es übrigens mehr als fünfzig Sorten Kastanien, deren individuelle Eignung leider weitem bereits in Vergessenheit geraten ist. Durch einen Kenner der Geschichte der Tessiner Kastanien bin ich auf Wissen gestossen, das mich sehr interessiert und ich habe mich laufend weiter über die Kastanie informiert. Jetzt freue ich mich auf meinen Exkursionen immer wieder, wenn

ich die Verschiedenheit der Kastanienbäume langsam zu erkennen beginne. Leider sind die Kastanienbäume zurzeit von der Edelkastaniengallwespe befallen und tragen deswegen nur spärlich Früchte. Jedenfalls verspüre ich zu den Kastanien eine grosse Liebe und ich hoffe, dass die Natur die Schädlinge baldmöglichst in den Griff bekommt und sich die Kastanien wieder in ihrer vollen Pracht entfalten können.

Sie verbringen wohl einen grossen Teil Ihrer Zeit im Freien, beim Ernten von zum Teil ganz speziellen Pflanzen und Gemüse. Welchen Stellenwert hat diese Arbeit in Ihrem Alltag als Köchin?

Anlässlich der Wildpflanzenkurse bin ich natürlich ständig im Freien. Im vergangenen Frühling beispielsweise habe ich sechs Dreitageskurse für Wildpflanzen durchgeführt. Für die im Frühling durchgeführten Tavolate wiederum gehe ich gezielt auf die Suche nach Wildpflanzen und benötigte dann jeweils etwa drei Tage dafür. Ich bin aber motiviert, immer wieder neue Pflanzen kennen zu lernen, auch wenn es mir nicht immer leicht fällt.

Gibt es neue Projekte, die Ihnen im Kopf herumgeistern?

Im Moment bin ich daran, mein Haus so einzurichten, dass ich den Teilnehmern an den Tavolate Zimmer anbieten kann, das ist mein neuestes Projekt. Ansonsten konzentriere ich mich auf die bewährten Angebote mit den Kursen und den Tavolate. Ich kann allerdings nicht verleugnen, dass ich bereits an mein drittes Buch «Frühling- und Sommergemüse» denke, ohne aber im Moment zu wissen, wann genau ich mit dieser Arbeit beginne.

Wie sieht Ihr ganz persönlicher Menüplan im Alltag aus?

Ich esse gerne und viel Salat, insbesondere am Mittag. Das Abendessen besteht dann eher aus einem Gemüsegericht, oftmals als Eintopf. Oftmals vermische ich für mich verschiedene Sachen noch viel intensiver miteinander als es meine Kursteilnehmer von mir gewohnt sind. Manchmal besteht das Nachtessen auch einfach aus Brot und Käse.

Interview & Fotos: Eugen Egli