

Meret Bissegger, die Kräuterexpertin

von **Bruno Bergomi** brunobergomi@ticino.com

Vor einigen Jahren kaufte Meret Bissegger ein Haus in Malvaglia, eine schöne Villa, die von einem Bewohner des Bleniotals erbaut wurde, der wie viele seiner Zeitgenossen in Frankreich ein Vermögen gemacht hatte. Das Haus taufte sie kurzerhand in "Casa Merogusto" um. Die geräumige und einladende Küche ist mit einem grossen Tisch ausgestattet, an dem Gäste an den "Überraschungs-Abenden" Platz nehmen. An diesen Tavolate nehmen jeweils etwa zehn bis zwanzig Leute teil. Aber dies ist nur eine der zahlreichen Aktivitäten, denen Meret Bissegger nachgeht. Die vielseitige, ursprünglich aus der Deutschschweiz

stammende Köchin kam als kleines Mädchen von Zürich ins Locarnese. "Ich muss sagen, dass ich mich von den Bewohnern von Malvaglia sehr gut aufgenommen fühle", sagt Meret. "Für mich fast eine Überraschung, denn als Mädchen war es nicht einfach, im Locarnese als "Züchina" bezeichnet zu werden."

Meret Bissegger ist von Beruf aus Kindergartenlehrerin. Nach dem Lehrabschluss fand sie jedoch keine Arbeitsstelle und ging so verschiedenen Tätigkeiten nach. Sie half ihrem Vater, einem Bühnenbildner, Modelle für die Ausstellung von Harald Szeemann einzurichten, verbrachte einige Saisons auf der Alpe Alzasca

EIN HAUS DES WOHLGESCHMACKS

Meret Bissegger kocht in ihrem Heim, empfängt Gäste, organisiert Kurse und bereitet ihr neues Buch vor

und half in der Schweiz und im Ausland in verschiedenen Restaurants aus. Dann übernahm sie die Leitung des Restaurants Teatro Dimitri in Verscio und eröffnete darauf ihr eigenes "Restaurant". Bis 2000 arbeitete sie während etwa zehn Jahren im "Ponte dei Cavalli" in Cavigliano.

"Der Anfang war schwierig, ich bot sofort biologische und vollwertige Produkte an. Doch ich verriet nicht, dass sie bio waren, denn ich wusste, dass man gegenüber biologischen Produkten Vorurteile hegte. Viele glaubten während Jahren, ich biete nur vegetarische Küche an, was nicht stimmt, denn auf meiner Karte stand auch immer ein Fleischgericht (was heute noch der Fall ist)."

Meret Bissegger ist vor allem als Kräuterexpertin bekannt, ein weitreichendes Gebiet, das zugleich ihre Leidenschaft ist. Zurzeit schreibt sie an ihrem Wildpflanzen-Kochbuch, das in den nächsten Monaten erscheinen soll. Es handelt sich um ein Buch, das 60 Einträge zu verschiedenen Kräutern enthält. Diese sind mit mehreren Fotografien ausgestattet und schlagen je nach dem ein bis sieben Rezepte dazu vor. Die Fotografien seien im Frühling entstanden, schreibt Meret Bissegger auf ihrer Internetseite, als sie die Pflanzen in ihren verschiedenen Wachstumsstadien aufgenommen habe. Die Erscheinung des Buchs ist im Frühjahr geplant und wird zweisprachig Deutsch und Italienisch sein.

Während der letzten Jahre war Meret Bissegger oft in Gastro-Sendungen im Fernsehen zu sehen. Sie ist auch mit anderen Aktivitäten beschäftigt: von der Restaurant-Beratung (vor allem in der Deutschschweiz) bis zum Catering. Dann organisiert sie auch verschiedene Kurse. Im Frühling handelt es sich eher um das Sammeln und Verwenden der Wildpflanzen, im Herbst um andere thematische Kurse wie die Verwendung von Sommer- und Wintergemüse, Kürbis, Kastanie, Gemüse-Antipasti oder Desserts. Ihre Kurse sind so genannte "Show-Kurse", denn die Teilnehmer können ihr bei der Zubereitung zuschauen, daraus lernen und vor allem ... mitessen.

Meret organisiert auch exotische Kurse zur thailändischen und indischen oder zur vollwertigen Küche. Sie hat sich ganz im Bleniotal eingelebt und nimmt an einigen Projekten teil, die die regionalen Produkte aufwerten möchten. Die Casa Merogusto verfügt auch über eine stattliche Weinkarte, bestehend vor allem aus Tessiner Weinen, die aus kleinen Betrieben stammen.

Wer Meret Bissegger kennenlernen möchte, sollte sich für eine der Tavolate anmelden. Treffpunkt ist jeweils um 19 Uhr zum Apéro. Wer möchte, ist auch am Nachmittag willkommen, um ihr bei der Zubereitung der köstlichen Gerichte zuzuschauen und wer weiss, um ihr einige Geheimnisse zu entlocken. Mehr Informationen sind auf ihrer Internetseite www.meretbissegger.ch zu finden.