



**MERET BISSEGER**

kocht meist zu viel: «Ich leide am Mama-Syndrom.»

# «Wenn ichs wachsen seh, will ich nur noch hinaus»

**Meret Bissegger über ihre Begeisterung für die Wildpflanzenküche, Fleisch liebende Männer und ihr Leben als Deutschschweizerin im Tessin.**

INTERVIEW: MICHAEL LÜTSCHER | FOTOS: NIK HUNGER | ILLUSTRATIONEN: MARK SASVARY

*Meret Bisseggers Wohnhaus in Malvaglia TI im Bleniotal ist auch ihr Arbeitsort: Hier kocht sie für Caterings, unterweist am Herd Kursteilnehmer und bewirbt Gäste ihrer Tavolata. Das Gespräch findet in ihrem Haus statt. Sie serviert die Resten von dem, was sie tags zuvor für den Sterne-Koch Stefan Wiesner vom Gasthof Rössli in Escholzmatt LU und dessen Crew zubereitet hat.*

## **Frau Bissegger, lieben Sie Resten?**

**Meret Bissegger:** Ja. Wenn ich für Gäste koche, komme ich kaum dazu, davon zu essen. Dafür genieße ich am nächsten Tag, was übrig geblieben ist.

## **Kochen Sie immer zu viel?**

Tendenziell schon. Ich liebe die Vielfalt. Und ich leide am Mama-Syndrom: Das Schlimmste für mich ist, wenn es nicht genug für alle hat. Was übrig bleibt, gebe ich weiter. Und die letzten Resten landen auf dem Kompost.

## **Sie werfen Essen weg?**

Manchmal lässt es sich nicht vermeiden – auch wenn ich eine Gegnerin des Verfalldatums bin. Man muss sich auf Nase und Augen verlassen, um zu beurteilen, ob etwas noch gut ist oder nicht.

*Eine wandhohe Pflanze – Rapunzel –, gemalt von Bisseggers Schwester Mona Caron, ziert eine Fassade ihres Hauses. Originale Pflanzenmotive grünen von den Decken und Wänden. In Regalen stehen zahllose Pflanzenbücher. Eine massive Tischplatte aus einheimischem Gneis bildet die Unterlage für das kalte Buffet. Auf den Tellern finden sich Kombinationen von*

*Gemüsen und Früchten – Äpfel, Kürbis, Linsen, Pastinaken, Lauch, Kohlrabi und Marroni. Fast alles hat jetzt im Tessin Saison.*

## **Ist alles, was Sie hier servieren, einheimisch?**

Ja, ausser einigen Gewürzen. Ich liebe Gewürze aus anderen Kulturen. Darum verwende ich thailändisches Zitronengras und Thai-Ingwer, die eingeflogen werden. Alles andere bei mir ist saisonal und regional.

## **Dann kommt den ganzen Winter über das Gleiche auf den Tisch?**

Im Keller habe ich weitere Gemüsesorten – Randen, andere Rübenarten, verschiedene Kohlsorten. Und es gibt viele Möglichkeiten, Wintergemüse zuzubereiten. Der März ist kulinarisch der schwierigste Monat, weil man das Lagergemüse langsam satt hat. Darum habe ich im Frühjahr grosse Lust auf Grün. Wenn ich es wachsen sehe, will ich nur noch hinaus. Dann finde ich die Kraft, mich stundenlang zu bücken, um zu pflücken.

## **Wann beginnt bei Ihnen das Grünzeug zu spriessen?**

Das wechselt von Jahr zu Jahr. 2011 war es zu früh. Ich begann schon im Februar, Veilchen zu pflücken, für den Sirup, der einer meiner Gags ist. Meine Wildpflanzenkurse starten Mitte März.

## **Was wächst dann?**

Zum Beispiel Margritli, wilder Nüsslisalat, Knoblauchrauken, Vögelikraut, Bärlauch, Wildlauch, Spitzwegerich, Breitwegerich. Eine Menge!

## **Verwenden Sie Wildpflanzen nur frisch?**



## **DAS RESTEN BUFFET**

*Rüebli mit Vanille, Linsensalat mit Cicorino rosso, Kohlrabi-Carpaccio, Kürbissalat, Kürbisterrine mit Federkohl, roher grüner Blumenkohl, Pastinaken, Catalogna mit Berberitze, Lauch und Äpfel, marinierter Kürbis, Kastanienfladen, Federkohl, Cime di rapa mit Oliven, Kastanien.*



## **CASA MEROGUSTO**

«Der Name stammt von meinem Mann. Es ist ein Wortspiel: Mero ist ein Kürzel für Meret und Roger, aber auch ein alter italienischer Ausdruck für rein, unverfälscht. Das Haus des unverfälschten Geschmacks also.»



**ZUR PERSON**

*Name:* Meret Bissegger  
*Alter:* 51  
*Wohnort:* Malvaglia TI im Bleniotal  
*Laufbahn:* Gelernte Kindergärtnerin. Ab 1987 Köchin der Buvette von Dimitris Theater in Verscio TI. 1990 eröffnete sie ihr eigenes Restaurant in Cavigliano TI, in dem sie Bio- und Vollwertkost anbot. Der «Gault Millau» zeichnete das Lokal, das Bissegger bis ins Jahr 2000 führte, mit 14 Punkten aus. Danach betrieb sie sechs Jahre während des Filmfestivals Locarno das Bistro des Teatro Paravento. Seit 2006 gibt sie Kochkurse. Ihr Buch «Meine wilde Pflanzenküche» erschien auf Deutsch und Italienisch. Im Mai 2012 wird es auch auf Französisch publiziert.

Ja, ich mache fast keine ein. Anderes schon, zum Beispiel Pfirsiche. Da bleibt einem gar keine Wahl. Die gibt es nur kurze Zeit frisch. Das Grün im Frühling brauche ich vor allem für Salate und kombiniere es mit dem Lagergemüse. Wenn dann Kefen, Spargeln, frische Salate wachsen, ist es fertig mit dem Wintergemüse.

**An Ihren Tavolatas servieren Sie auch Fleisch. Wieso setzen Sie nicht auf eine rein vegetarische Küche?**

Um zu sehen, ob ich den Anblick eines toten Tieres ertragen kann, schaue ich manchmal dem Metzger nebenan beim Schlachten zu. Solange das der Fall ist, koche und esse ich Tiere. Ein- bis zweimal Fleisch pro Woche finde ich in Ordnung.

**Warum haben Sie mehr weibliche als männliche Gäste?**

Frauen sind dem Gemüse mehr zugetan. Ab und zu bekomme ich von Männern zu hören: «Ich esse eigentlich kein Gemüse.» Innerlich juble ich dann und frage: «Was ist denn für euch Gemüse?» «Nicht das», lautet jeweils die Antwort. Vermutlich erhalten diese Männer nur aus dem Wasser gezogenes Gemüse. Bei den meisten Köchen spielt es nach wie vor eine Nebenrolle. Bei mir ist es punkto Gemüse sicher too much. Aber solange ein Überangebot an Fleischgerichten besteht, ist es gewiss kein Problem, wenn ich so viel Gemüse koche.

**Woher kommen Ihre Gäste?**

Vor allem aus dem Tessin und aus der Deutschschweiz. Aber immer öfter auch aus Deutschland. Ich hatte sogar schon Gäste aus Frankreich und aus den USA. Jene Kurse, die ich auf Italienisch gebe, besuchen mehr Frauen als Männer, in den deutschsprachigen ist das Geschlechterverhältnis ausgeglichen.

**Weshalb?**

In der Deutschschweiz gibt es viele Männerkochgruppen. So etwas existiert im Tessin nicht. Hier kochen vor allem die Frauen, was die Männer lieben. Ich höre oft Sätze wie: «Meinem kann ich das nicht auftischen.» Die Frauen wären offen für Neues, aber viele Männer blocken ab.

*Meret Bissegger und ihr Lebenspartner wohnen in einem älteren Haus mit Umschwung. Es wurde von Emigranten errichtet, die es in der Fremde zu etwas gebracht hatten. Sinnigerweise hat das Haus mit Bissegger heute eine Besitzerin, die quasi*



**ZÜCCHIN**

«Meine Geschwister und ich wurden von Mitschülern geschlagen, weil wir Züccchin waren, Kürbisköpfe, Deutschschweizer.»

*Immigrantenwurzeln hat. Sie war sechs Jahre alt, als sie mit ihren Eltern und Geschwistern von Basel nach Intragna TI zog.*

**Wir sprechen Schweizerdeutsch, aber Sie lassen immer wieder italienische Begriffe einfließen. Was sind Sie – Tessinerin oder Deutschschweizerin?**

Ich bin eine Tessiner Seconda, aber gerade darum eine besonders stark verwurzelte Tessinerin geworden. Ich kann viele alte Tessiner Lieder singen, habe mich mit der Geschichte des Centovalli und des Onsernone beschäftigt, wo ich früher lebte.

**War es schwierig, im Tessin heimisch zu werden?**

Als Kinder wurden meine Geschwister und ich von Mitschülern geschlagen, weil wir Züccchin waren, Kürbisköpfe, Deutschschweizer. Irgendwann sprach ich kein Deutsch mehr, mochte nicht mehr mit meinen Eltern auf die Strasse gehen. Dann sagte mein Vater zu mir: «Die schlimmsten Rassisten sind die im Tessin aufgewachsenen Kinder der Deutschschweizer.» Ich wollte aber keine Rassistin sein. Heute kann ich mich in einer Beiz wieder mit jemandem auf Schweizerdeutsch unterhalten. Anfangs kostete das Überwindung.

**Wieso sind Sie vom Locarnese ins Bleniotal gezogen?**

Wegen dieses Hauses. Ich wollte eigentlich nicht weg von Auressio im Onsernone, hatte das Gefühl, wenn ich von dort fortginge, sei ich wieder niemand. Doch ich brauchte mehr Platz zum Kochen. Da wir nichts Entsprechendes fanden, suchten wir immer weiter weg. Meine Bedingung war, im Sopraceneri zu bleiben. Da bin ich aufgewachsen.

**Im Blenio wurden Sie gut aufgenommen?**

Ja. Vielleicht hatte es damit zu tun, dass ich bekannt war. In Intragna und im Onsernone war ich einfach «die da», «die Tochter von jenen». In mein Restaurant in Cavigliano kamen in den elf Jahren, die ich dort war, genau vier Familien aus Intragna, dem Nachbardorf, in dem ich aufgewachsen war. Ich war die Prophetin, die zu Hause nichts galt.

**Ihr Haus heisst «Casa Merogusto». Was bedeutet das?**

Der Name stammt von meinem Mann. Es ist ein Wortspiel: Mero ist ein Kürzel für Meret und Roger, aber auch ein alter italienischer Ausdruck für rein, unverfälscht. Das Haus des unverfälschten Geschmacks also.