

Meret Bissegger – eine Frau, welche die Kochtöpfe verzaubert

Eugen Egli

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. Sie nutzt dabei Geschmacksverstärker, welche der Laie höchstensfalls als Unkraut erkennt. Nicht minder wichtig ist ihr das Gemüse, welches sie in selbst erfundenen Kreationen zu einer Geschmacksexplosion komponiert. Meret Bisseggers Tavolate – Events gemütlichen Zusammenseins und Geniessens an einem langen Tisch – sind weitem bekannt und erfreuen sich grossen Zuspruchs. Meret Bissegger ist eine Magierin der natürlichen Küche, und es ist ein besonderes Vergnügen, ihr beim Kochen über die Schultern zu gucken.

Eine echte Tessinerin

Meret Bissegger ist durch den Umzug ihrer Eltern im Alter von sechs Jahren ins Tessin gekommen. Heute vermag man sie nicht mehr von einer «echten» Tessinerin zu unterscheiden, der Süden hat sie völlig in sich aufgenommen. Auch ihr schönes Heim im tessinischen Malvaglia passt vollkommen zu ihr und ihren verschiedenen Aktivitäten. Ohne Mühe kann man sich das Haus, seine Umgebung und eben auch die Besitzerin und ihr Tun irgendwo in der Lombardei vorstellen. Ein wunderbares Haus, das von einem Einheimischen erbaut worden ist, der im Ausland zu Vermögen gelangt ist und später in seine Heimat zurückkehrte, wo er sich dieses schöne Heim erschuf. Exakt dieses Haus war es denn auch, welches Meret Bissegger dazu gebracht hat, nach Mal-

vaglia im Bleniotal zu ziehen. Dieses Dorf ist ja nicht gerade im Zentrum des Geschehens gelegen, aber eben an einem besonders romantischen Ort und für die Besucher aus der Deutschschweiz gut erreichbar.

Frühe Liebe zur Küche

Schon früh wurde Meret Bissegger durch ihre Eltern auf die konkurrenzlos schöne Arbeit in der Küche aufmerksam. Dabei wurde ihr bereits vorgelebt, wie man mit Liebe und dem nötigen Einsatz in der Küche zu einem hervorragenden Essen kommt. Bereits in dieser Zeit wurde die Grundlage zu ihrem heutigen Tun gelegt. Trotzdem wurde sie vorerst nicht Koch, sondern bildete sich zur Kindergärtnerin aus. Mit kleinen Kindern zu arbeiten empfand sie als eine befriedigende, schöne Arbeit. Aber der Stellenmarkt war in dieser Beziehung ausgetrocknet, so dass sie keine adäquate Anstellung fand. So reifte in ihr immer stärker der Wunsch, ihr Talent zur Kreativität in der Küche auszuleben. Der schlummernde Drang, sich mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen, und das Interesse an den Pflanzen am Wegesrand führte schliesslich zum Wechsel in den Kochberuf. Vorerst aber zog sich Meret für einige Saisons als Sennerin auf eine Alp zurück, um sich anschliessend als Aushilfe in diversen Restaurants in der Schweiz wie auch im Ausland mit der Gastronomie bekannt zu machen. So näherte sie sich Schritt für Schritt dem Kochen für Gäste. Dann kam der Weltclown Dimitri ins Spiel, der als Teil seines grossartigen Teatro Dimitri in Verscio seinen Theaterbesuchern schon seit längerer Zeit die Gelegenheit angeboten hat, vor dem Theater-



Meret Bissegger auf der Terrasse ihrer schönen Casa Merogusto, welche gleichsam ihr Arbeits- wie auch Wohnort ist (Alle Fotos Eugen Egli, Langnau).

besuch kulinarische Köstlichkeiten zu geniessen. Bei einem Wechsel in der Führung des Lokals bewarb sich Meret Bissegger für die frei werdende Stelle und wurde berücksichtigt. Weil aber der innovativen Frau die Möglichkeiten hier bald zu eng waren, ergriff sie nach drei Jahren die Gelegenheit zu einem erneuten Wechsel, als sich die Übernahme des Restaurants Ponte dei Cavalli im nahen Cavigliano ergab. Elf Jahre führte sie in der Folge dieses Restaurant und bot ihren Gästen biologische und vollwertige Produkte an, ohne dies völlig transparent zu machen, denn zu gross waren damals die Vorurteile dieser Küche gegenüber. Obschon ihre Menükarte schon damals Fleischgerichte enthielt, wurde die Gastronomin bald in die vegetarische Ecke abgedrängt. Immer wichtiger wurde ihr jedoch schon damals die Verwendung von heimischen Wildpflanzen, weshalb sie sich immer intensiver mit diesem Thema auseinandersetzte. Diese intensive Zeit brachte ihr viel Ansehen. Der für viele über alles stehende Gastrofürer «Gault Millau» sah in Meret Bissegger eine 14-Punkte-Köchin. Eine Qualifikation, die sich mancher herbeiwünscht, der sich auf diesem Parkett bewegt. Nach diesen Erfahrungen suchte Meret Bissegger die Verknüpfung ihrer Kunst mit der

Kultur. Das Filmfestival in Locarno hatte sich bereits weitem einen guten Ruf geschaffen, weshalb sie nun während sechs Jahren am Filmfestival in Locarno das Bistro des Teatro Paravento betrieb. Erneut konnte sie ihr Talent für das Kochen einem ganz anderen Interessentenkreis von Gästen bekannt machen. Rückblickend ist es ein grosses Glück für Meret Bissegger, dass sie ihre Aktivitäten im Tessin etabliert hat. In der Deutschschweiz hat ja bekanntlich alles, was mit dem Tessin zu tun hat, grosses Forfait, denn das Tessin strahlt seinen Charme in allen Bereichen ganz besonders aus. Alles, was aus dem südlichen Teil der Schweiz kommt – vor allem wenn es die Kulinarik betrifft –, hat deshalb von Vorneherein ganz besonders grosse Chancen, zum Erfolg zu kommen; davon profitiert nun auch Meret Bissegger in besonderem Ausmass.

Meret Bisseggers Köfferchen – ein Markenzeichen

Ohne Gewürze geht in der Küche nichts, auch bei Meret Bissegger nicht. Im Gegenteil, sie liebt die verschiedenartigen Gewürze, auch solche aus anderen Kulturen. Sie erzählt in diesem Zusammenhang gerne die Geschichte aus ihrer Zeit in London, wo sie tagelang indi-

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



schen, thailändischen und arabischen Gewürzläden nachgegangen ist und dabei nach neuen Kreationen und Geschmacksrichtungen Ausschau hielt. Als Resultat dieser Bemühungen ging eine Sammlung von rund 70 Gewürzen und aromatischen Kräutern hervor, welche die Köchin zum Verfeinern ihrer Gerichte einsetzt. Da die gewiefte Köchin heute auch oft auswärts kocht, hat sie die ansehnliche Gewürzsammlung in einem praktischen, schwarzen Kofferchen untergebracht, welches bereits so einen grossen Bekanntheitsgrad erreicht hat, dass sie es für ihre Gäste immer wieder hervorholen und den Inhalt präsentieren muss. Auch für uns zieht die Spitzenköchin das Kofferchen aus dem Gestell und erklärt, dass es ihr immer dann, wenn sie auswärts Caterings und Kurse durchführt oder Einsätze in «fremden» Küchen hat, ein steter Begleiter ist. «Ich habe bei meinen Einsätzen festgestellt, dass in den meisten Küchen nicht mehr als sieben Gewürze und drei aromatische Kräuter zur Verfügung stehen, weshalb ich mir dieses, mein eigenes Gewürzsoriment zusammengestellt habe, mit welchem ich dann jeweils das Vorhandene ergänze.» Das sieht Meret ähnlich, denn sie ist nicht der Mensch, der alles dem Zufall überlässt, weshalb in diesem ominösen

Kofferchen alles für jeden Fall greifbar ist. Sie geht mit den Gewürzen wie eine Künstlerin um und kreiert auf der Stelle eine passende Geschmacksexplosion. Eine Freude für den Gaumen eben!

Meret Bissegger in den Medien stark präsent

Längst hatten sich die nicht alltäglichen Aktivitäten von Meret Bissegger herumgesprochen. Dies nicht nur um ihre Haustüre herum, man hat auch in einschlägigen Gastro-Medien über sie berichtet, und dies immer mit viel Respekt für deren Bemühungen, unbekannte Pflanzen in der Küche nutzbar zu machen. Recht schnell wurde unser Medien-Urgestein NZZ auf die innovative Köchin im Tessin aufmerksam. Als sich das NZZ-Forum mit den Themen «Tessin – kulinarische Reisewege» und «Essen im Tessin» befasste, war den Redaktoren klar, dass sie an Meret Bissegger nicht vorbeikommen konnten. So hat die quirliche Tessinerin in diesem weitem bekannten Forum einen respektablen Stellenwert erhalten, der sie bei einem kulturell interessierten Publikum bekannt gemacht hat. Auch das «Migros-Magazin», der «Beobachter» und die «Schweizer Familie» berichteten bereits über



sie, und die «Sonntags-Zeitung» nahm das Erscheinen des Buches «Meine wilde Pflanzenküche» zum Anlass, Meret Bissegger einen Artikel zu widmen. In allen diesen Reportagen ist wie ein roter Faden erkennbar, wie grossen Spass es den Medienleuten gemacht hat, Meret bei ihrer Arbeit zuzuschauen. Die Kochvirtuosin schafft es eben, ohne bei ihr grosse Bemühungen dafür festzustellen, dass man von dem grossen Wissen um die Wildpflanzen und deren verschiedenartigen Verarbeitungsmöglichkeiten beeindruckt ist und der Künstlerin wie gebannt zuhört und zuschauen muss.

Wildpflanzen bestimmen die Küche

Ausgangslage von Meret Bisseggers Küche sind immer lokale und saisonale Gemüse. Bis hierher kann sicher noch jede auch noch so phantasielose Küche problemlos mithalten. Was aber jetzt, bei der Zubereitung der Gemüse und damit der Einflussnahme durch die Geschmacksjongleuse Bissegger passiert, ist höhere Schule. Exakt an diesem Punkt beginnt Meret Bisseggers Kreativität, nämlich beim Griff in ihren Gewürzkoffer, bei der Verwendung des eben passenden Gewürzes zum pas-

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

senden Gemüse. Ihre Bemühungen um spezielle Kombinationen ähneln dabei der Arbeit eines Komponisten, der Note zu passender Note setzt. Jedes nur so kleine Element muss sich zum Vorherigen fügen und darf es nicht stören, es muss sich schliesslich alles zu einem abgerundeten Ganzen heranbilden. Die kreative Hingabe muss zwangsweise zu einer Geschmacksexplosion führen, die auch einen verwöhnten Kulinariker überraschen und erstaunen wird. Es wird ein Erlebnis sein, wie wenn man ein Ankerbild erwartet und der Vorhang einen Picasso enthüllt, also eine völlig unerwartete Überraschung.

Meret Bissegger ist sich aber bei all ihrer Tätigkeit bewusst, dass sie mit ihren Kreationen niemals den Geschmack aller befriedigen kann. Dieses Tanzen auf dem Seil ist sich die Spitzenköchin bewusst und macht auch nicht erst den Versuch, einem solchen Ideal zu genügen, weil es schlicht unmöglich sei, wie sie selbst sagt.

Oben: Meret Bissegger verleiht dem «Antipasto a modo mio» den letzten Schliff.

Unten: Meret Bisseggers «Antipasto a modo mio», wie er sich auf dem Teller präsentiert.



Pflanzen, die normalerweise den Weg in die Küche nicht finden

Giersch, Schaumkraut und Nessel, Amarant, Taglilien, deren junge Triebe sie im Salzwasser blanchiert, dies ist eine Aufzählung von Pflanzen, die von ernannten und selbsternannten Sterneköchen nur ein müdes Lächeln erhalten, aber bei Meret Bissegger einen wichtigen Stellenwert einnehmen. Blüten verschiedenster Gattungen werden laufend eingesetzt, wie beispielsweise die Gänseblümchen, von welchen sie die jungen Blattrosetten wie Nüsslisalat, die Blütenköpfe wie Kapern und die weissen Blütenblätter als Verzierung einsetzt. Meret Bissegger zeigt denn auch ihren Absolventen der Kurse zum Thema Wildpflanzen, wie man in der Natur überhaupt solche und andere Pflanzen findet. Sie rät aber unmissverständlich davon ab, Pflanzen zu verwenden, die man nicht kennt. Sie selbst ist beispielsweise mit dem Kerbel sehr vorsichtig und verwendet nur denjenigen, welcher in der Nähe ihres Hauses wächst und von einem Botaniker als geniessbarer Kerbel erkannt worden ist. Aber eben, die Köchin hat sich bereits einen enormen Kenntnisstand bezüglich Wildpflanzen angeeignet und hat die Sicherheit erlangt, im Felde ohne langes Zögern zuzugreifen. Das kommt



den Kursabsolventen zugute, welche effizient zu einem Wissen gelangen und kurzum über die Fähigkeit verfügen, die Wildpflanzen im eigenen Umfeld zu erkennen und zu sammeln.

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 Tavolette 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,



Meret Bissegger beantwortet die Fragen der Gäste mit grossem Fachwissen.



Meret Bissegger lässt sich anlässlich einer Tavolata jederzeit gerne über die Schultern blicken.

geborgen und willkommen fühlt. Eine frühzeitige Anmeldung ist jedoch unerlässlich, wenn man dabei sein möchte, wenn die Kochvirtuosin einen Einblick in ihre Arbeit gibt. Wer es noch genauer wissen möchte, der kann dann sogar noch bei den Vorbereitungsarbeiten und dem eigentlichen Kochen mit dabei sein und Meret Bissegger bei der eigentlichen Suche nach dem richtigen Geschmack über die Schultern schauen und dabei erst noch den einen oder anderen Tipp mit nach Hause nehmen. Auch die sehr speziellen Kombinationen von verschiedenen Pflanzen und Gemüsen, welche die Spitzenköchin elegant und mit Leichtigkeit

kreiert, sind ein einmaliges Erlebnis. Meret – während diesen Anlässen zwar echt gefordert und an allen Ecken und Enden beschäftigt – lässt sich jedoch in keiner Weise stressen. Die Gäste dürfen sich dabei in den Küchenräumlichkeiten frei bewegen und bei der Entstehung der einzelnen Komponenten nahe dabei sein. Man wird dabei feststellen, wie sicher und virtuos die beherzte Köchin mit den Lebensmitteln umgeht. Wenn ein Klavierspieler hoher Schule mit seinen Händen die Tasten beherrscht, tut dies Meret mit Pflanzen und Gemüsen aller Art. Ein Vergnügen besonderer Art, ihr dabei zuzuschauen.



Oben links: Die verheissungsvolle Vorspeise mit einer Mangold-Ricotta-Quiche mit geräucherten Forellen, Tomaten und Taggiasca-Oliven.

Oben rechts: Der Hauptgang mit Peperoni, gefüllt mit Jungziegenfleisch, marinierten Zucchini mit Wicke, Auberginen-Auflauf und Dinkel.

Unten: Das Dessert mit Birnen-Sorbet mit Walnuss-Crème, Zwetschgen-Kürbis-Kuchen und Farina-Bona-Mousse.



Jede Tavolata beginnt mit einem Aperitivo, der in Merets Küche liebevoll aufgebaut wird und von den Teilnehmern, rund um die Kochinsel in Merets Küche versammelt, eingenommen wird. Bei unserem Besuch stand rohes Gemüse mit verschiedenen Dips auf dem Menüplan. Natürlich hat die Köchin diese Dips hervorgezaubert, welche dem rohen Gemüse einen ganz eigenen Geschmack verliehen haben. Sellerie und Walnüsse, Kürbis und Tomaten, Randen mit Meerrettich, eine Mangold-Farina-bona-Crème sowie knackiger Blumenkohl, welcher nur mit grossem Aufwand in diesen Zustand gebracht werden konnte. Auch für den nachfolgenden Gang, von Meret «Antipasti a modo mio» (Vorspeisen auf meine Art) genannt, müssen sich die Teilnehmer nochmals an das Buffet bemühen, das durch ein buntes Durcheinander von Gemüsen hervorsteht, die sich auf den verschiedenen Platten in für die meisten Teilnehmer ungewohnter Form präsentieren. Unter dem Publikum entstehen beim Betrachten der Auslagen sofort Diskus-

sionen und Spekulationen über die bevorstehenden Geschmackszusammenstellungen. Die Menükarte verspricht jedenfalls ein grosses Erlebnis mit neuen Erfahrungen:

- Rettich mit asiatischen Gewürzen
- Tzatziki
- Rotkabis mit Kürbiskernöl
- Chayote mit Champignons à la Grecque
- Farbige Krautstiele «alla ligure»
- Gelbe Zucchini mit Beluga-Linsen und aromatischen Kräutern
- Tomaten und Manouri
- Auberginen mit Kapern und Basilikum
- Breite-Bohnen-Salat

Ein Weisswein aus dem Tessin unterstützt die vielen Geschmackseindrücke.

An einem langen Tisch sind jetzt unter den Gästen angeregte Gespräche über die gebotenen Speisen in Gang gekommen. Kaum jemand hat dabei anlässlich eines Essens gleiche oder auch nur ähnliche Erfahrungen gemacht wie hier an dieser Tavolata, und zwar visuell



und vor allem aber auch vom Geschmack her. Alle Speisen riechen und munden anders, als man es gerade erwartet hat. Die Überraschung ist riesengross, und es wird an diesem Nachmittag zu einem besonderen Vergnügen, den Gaumen mit diesen Explosionen des Geschmacks zu verwöhnen. Grossen Spass bereitet es, aus dem grosszügig bereiteten Buffet seinen Teller selbst zu gestalten. Die nicht alltäglich anmutenden Speisen verführen zum Degustieren. Wer will schon die Gelegenheit verpassen, auch nur eine der Köstlichkeiten probiert zu haben? Während sich die Besucher dem Essen widmen, ist Meret im Hintergrund damit beschäftigt, das «Primo» zuzubereiten, was die Lust auf die Fortsetzung des Menüs laufend noch erhöht. Wer dies gerne möchte, kann der Köchin immer wieder über die Schultern gucken, und sie ist bereit und freut sich, Fragen zu beantworten. Für den «Primo» hat Meret heute eine Mangold-Ricotta-Quiche mit geräucherten Forellen, begleitet von Tomaten und Taggiasca-Oliven, vorbereitet. Die Quiche schön kompakt und fluffig, wie man es schätzt. Nach den vielen Gemüsevariationen eine wunderbare Steigerung des Geschmacks, ja ein eigentliches Kunstwerk in Quiche-Form.

Weibliche Gäste sind bei Meret Bisseggers Kursen und Tavolate in der Regel in der Überzahl!

Nun kommt die Tavolata zum Hauptgang, und Meret hat alle Hände voll zu tun, um die Teller zu füllen und alle etwa gleichzeitig an die Gäste zu verteilen. Peperoni wurden mit Jungziegenfleisch in einer Art gefüllt, dass sie zu einer Augenweide geworden sind. Eine gelungene Kombination, wie man sie so schnell nicht vergessen wird. Dazu einen Auberginen-Auflauf und Dinkel. Wer hat so etwas schon einmal gegessen? Seien Sie ehrlich, auch Sie haben so etwas auch nur annähernd Ähnliches nie je einmal irgendwo vorgesetzt erhalten. Auffallend ist, wie intensiv an dieser Veranstaltung über das Gebotene immer wieder diskutiert wird. Jeder Gang wird unter den Gästen besprochen und beurteilt. Es wird auch der Versuch unternommen, mit den einzelnen Elementen der Mahlzeit Geschmacksvergleiche anzustellen, was sich allerdings als schwierig erweist, aber die Veranstaltung noch spannender macht.

Schon wird das Dessert aufgefahren. Was heisst hier schon? Die Zeit ist, ohne dass man

es so wirklich wahrgenommen hat, fortgeschritten. Eine sehr schöne Kombination offenbart sich auf den Tellern. Birnensorbet mit Walnuss-Crème, Zwetschgen-Kürbis-Kuchen und Farina-Bona-Mousse zieren die Teller. Doch was ist Farina-Bona-Mousse? Meret steht zum Tisch und erklärt es: Bei Farina Bona handelt es sich um ein sogenanntes Slow-Food-Presidio-Produkt aus dem Onsernonetal, nämlich ein Mehl aus gerösteten Maiskörnern, produziert mit Mais aus dem Ticino. Die «Farina Bona» wurde im Jahre 2001 in die «Arche des Geschmacks» aufgenommen und im Jahre 2008 als Förderkreis von Slow-Food anerkannt. Meret Bissegger hat sich den Speisen und Verarbeitungsmethoden, die vom Vergessen bedroht sind, verschrieben. Sie steht deshalb dem Projekt «Arche des Geschmacks» der Vereinigung «Slow Food» mehr als nahe. Sie will bei der Rettung bedrohter, authentischer und traditioneller Produkte mithelfen. Es sollen die lokalen Eigenheiten von Würsten und Käse, naturschonende Produktionsweisen und kleingewerbliche Verarbeiter gefördert werden. Ein weiteres Ziel besteht natürlich darin, die Leute zum vermehrten Genuss solcher Produkte zu animieren. Eines der Beispiele ist die «Farina Bona», die in all ihren Formen einen leicht nussartigen Geschmack vermittelt.

Interview mit Meret Bissegger

«Meine Küche zeichnet sich durch die Verwendung vollwertiger, saisonaler und biologischer Produkte aus.»

Alpenhorn-Kalender: Im Alter von sechs Jahren sind Sie mit Ihren Eltern ins Tessin gezogen. Wie war das für Sie?

Meret Bissegger: 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 beherrschte 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.

War es schon immer Ihr Wunsch oder gar Traum, Koch zu werden?

Nein, gar nicht. Eigentlich wollte ich eine Ausbildung zur Bäuerin absolvieren, wozu aber meine Eltern nicht einwilligten. Obschon ich nicht gerne zur Schule ging, drängten mich die Eltern, irgendeinen Abschluss zu machen, worauf ich mich dazu entschloss, Kindergärtnerin zu werden. Weil ich dann keine entsprechende Anstellung fand, beschäftigte ich mich vorerst mit verschiedenen Tätigkeiten, wie etwa Kinder hüten, ich arbeitete beim Fernsehen im Kinderprogramm mit, baute an Modellen für eine Ausstellung mit und arbeitete in der Gastronomie als Aushilfe im Service und in der Küche. Dazwischen hatte ich zwei Saisoneinsätze auf einer abgelegenen Alp im Maggialtal, meine wohl einschneidendste Erfahrung überhaupt. Zu fünf mussten 48 Kühe und 210 Geissen täglich von Hand gemolken und die Milch zwei Mal im Tag verkäst werden, alles in allem eine harte Zeit mit Vierundzwanzigstundenbetrieb. Dort ist gleichsam die Geburtsstunde meiner Wildpflanzenküche. Mit entsprechender Literatur ausgestattet, suchte ich auf der Alp alles zusammen, was essbar war. So konnte ich dafür sorgen, dass die ansonsten etwas einseitige Verpflegung der Alpherden durch die Wildpflanzen mit etwas «Grünfutter» ergänzt wurde. Dazwischen zog es mich in die Karibik, wo ich in einem Hotel-Restaurant arbeitete, gefolgt von einem Engagement im abgelegenen Vergeletto. Schliesslich habe ich zusammen mit meinem Vater

Modelle für die Wanderausstellungen «Der Hang zum Gesamtkunstwerk» von Harald Szeemann gebaut, wie unter anderem dasjenige von D'Annunzios «Vittoriale degli Italiani». Während sechs bis sieben Jahren war ich also sehr vielseitig unterwegs.

Kochen hat mich aber immer mehr interessiert. Bei meiner Tante, die im Vergeletto ein Haus besass, kochte ich oftmals am Freitagabend für die am Nachmittag auf der Rückfahrt vom Einkauf zusammengetrommelten Freunde aus dem Tal.

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 sofort 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 dei 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 Botaniker 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 kennenlernte. Dank dieser Erfahrung kam die Taljugend 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 weitumfassend 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.

Der Beruf des Koches findet heute ganz allgemein in der Gesellschaft eine hohe Anerkennung. Wenn man beim Fernsehen zappt, findet man sich recht schnell in einer der unzähligen Kochsendungen. Worauf führen Sie diesen Boom zurück?

Das ist wohl ein «Möchte gerne»! Es würden wohl alle noch so gerne kochen, aber sie tun es nicht! Schöne, moderne Top-Küchen sind weit verbreitet, denen man aber sofort ansieht, dass sie nie gebraucht werden. Zudem befinden wir uns bereits in der zweiten Generation, für welche Fertigprodukte an der Tagesordnung sind. Ich denke, dass sich diese Leute mit Kochsendungen ergänzen, was ihnen sonst fehlt. Zudem kann ich mir vorstellen, dass Kochsendungen unterhaltend und lehrreich sein können.

Sie haben sich einen ganz eigenen Stil der Verarbeitung von Lebensmitteln geschaffen, indem Sie beispielsweise beim Kochen Pflanzen einsetzen, welche heute kaum in der Küche Verwen-



Meret Bissegger.

ding finden. 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.

Handelt es sich bei der Art, wie Sie kochen, ganz grundsätzlich um eine gesunde Küche?

Bei meiner Küche spielt der Begriff «Gesundheit» eine untergeordnete Rolle. Ich kann nicht mit Sicherheit sagen, ob alles, was ich koche, unter dem Begriff «gesund» eingereiht werden darf, weil ich ja auch mal ein Gemüse anbraten. Was ich aber mit Sicherheit weiss, ist die Tatsache, dass von der Ernährung her das

Essen von Gemüse ganz allgemein als gesund gilt. Gut tut, was einem schmeckt! Leider ist den Leuten heute das Fleisch näher als das Gemüse, und das finde ich absurd.

Für einen veritablen Gourmet ist aber ein gutes Essen unabdingbar mit Fleisch verknüpft. Welche Beziehung haben Sie zum Nahrungsmittel Fleisch?

Auch ich koche mit Fleisch, und in meinen Restaurants war Fleisch schon immer ein Thema. Der Hauptgang der Tavolata beispielsweise hat immer eine Fleischkomponente. Bei meiner Küche besteht das Fleisch einmal aus Hackfleisch, einmal aus Geschnetzeltem, einmal aus Voressen oder auch einmal aus einem Braten. Filet und Entrecôte gibt es bei mir einmal im Jahr, weil ich jeweils das ganze Tier einkaufe. Wer die jeweiligen Anteile der Stücke kennt, weiss, dass es bei der Praktizierung dieses Systems anders nicht möglich ist.

Welches Menü mit Fleisch lieben Sie ganz besonders?

Für mich selbst koche ich nie Fleisch. Weil ich gerne auch mal auswärts essen gehe, esse ich dann jeweils dort ein Menü mit Fleisch. Das

kann gut einmal ein Entrecôte sein, aber genau so gerne entscheide ich mich, wenn er im Angebot ist, für einen Hackbraten, weil dieser einen grösseren Einblick in das Können des Kochs erlaubt. Die Kreativität der Küche ist dort gefordert, wo das Fleisch durch seine Einfachheit für die Zubereitung zur Herausforderung wird. Durchschnittlich esse ich wohl pro Woche einmal Fleisch, das genügt mir vollkommen.

Malvaglia im Bleniotal liegt nicht gerade im Zentrum des Tessins. Ist Ihnen dieser Wohnort bei der Verwirklichung Ihrer Projekte hilfreich?
Ja, er hat sich gerade für die Besucher meiner Tavolate als äusserst ideal erwiesen, weil er ihnen bei der Anreise die prekären Verkehrsbedingungen im Raume Lugano oder Locarno erspart. Zudem ist man vor der Abfahrt der Autobahn in Biasca in sechs Minuten bei mir. Für die Tessiner liege ich hier in Malvaglia zu weit abgelegen, weshalb ich meine Kurse – um den Einheimischen etwas entgegenzukommen – auch schon in Cadenazzo durchgeführt habe. Für meine Kurse ist die Casa Merogusto der ideale Standort. Nirgends besser als hier können mir die Gäste bei meiner Arbeit über die Schultern schauen.

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

Einen grossen Schub haben zweifellos die Filme der Reihe «NZZ-Format» ausgelöst. Die von Heinz Bütler 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 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 mithelfen, 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.

Die Edelkastanien aus den unvergleichlich schönen Kastanienwäldern des Tessins 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 süs-

se 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 weitum 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 Gemüsen. Welchen Stellenwert hat diese Arbeit in Ihrem Alltag als Koch?

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

Neben Ihren Aktivitäten, wo Sie auch mit Publikation arbeiten, sind Sie, wie wir bereits gehört haben, auch als Kochbuchautorin tätig. Wie schaffen Sie das alles?

An meinem ersten Buch arbeitete ich volle zwei Jahre, während ich für mein zweites Buch, «Meine Gemüseküche für Herbst und Winter», ungefähr ein Jahr benötigte, dies aber nur dank den vielen Zwölfstundentagen, welche ich für dieses Projekt eingesetzt habe. Unterbrochen habe ich diese intensive Arbeit nur gerade durch die Frühlingkurse, während im Herbst und Winter in dieser Beziehung nichts lief. Ich muss also Prioritäten setzen, anders geht es nicht.

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.

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