Forum

von **Jens Schmidthammer**

Kochen aus Leidenschaft

Vor mir Berge von Blättern Cavolo Nero. Soll ich sie schon vom Stiel lösen? Nein, meint Meret Bissegger, der Schwarzkohl muss noch ein bisschen im Freien trocknen. Schliesslich soll er später frittiert und als Biochip zum *aperitivo* serviert in der Casa Merogusto in Malvaglia am Eingang des Valle Blenio werden.

Andrea, Katrin, Marianne, Namideh, Elke, Christoph, Heinz und ich sind die Salat- und Gemüse-Taskforce. Gemeinsam zerkleinern wir Zucchetti, Karotten, Blumenkohl, Galgant, Ingwer & Co., mundgerecht, mit angemessenem Respekt vor der Schärfe der Schneidegeräte und der damit für uns verbundenen Gefahr der Selbstverstümmelung. Andrea häuft Schichten von Tomaten- und Auberginenscheiben zu kleinen Türmchen. Namideh fertigt Zucchetti-Julienne, während Meret, die Primadonna der Tessiner *cucina naturale*, das Geschehen aufmerksam, aber entspannt kontrolliert und gleichzeitig irgendwelches unbekanntes Grün mit riesigem Messer in beunruhigender Geschwindigkeit nur Millimeter an den eigenen Fingern vorbeiführt und zerkleinert.

Für unsere Mühe werden wir nicht in Schweizer Franken entlöhnt, wir zahlen soviel wie die Anderen, die uns später zum gemeinsamen Essen Gesellschaft leisten. Es ist vielmehr die pure Freude, am "Making-of" einer Tavolata teilhaben und den Erfolg unseres Schaffens unmittelbar danach geniessen zu können. Die gemeinsame Fron am Gemüsemesser verbindet zudem auf natürliche Weise über berufliche und kulturelle Grenzen hinweg. Ob Softwarefachmann, Sozialarbeiter, Jurist oder Osteopathin – am Küchengerät sind alle gleich, Zuarbeiter zu einem Gesamtkunstwerk, das am Abend so tafelfertig dastehen soll, wie es auf der Speisekarte für diese Tavolata vorgedruckt steht. Alle reden miteinander, fachsimpeln, lachen.

Meret Bissegger entlockt nahezu allem, was auf der Wiese grünt und blüht, Aromen, die wohl die Pflanzen selber in Erstaunen versetzen würden. Die Tavolata für 20 Gäste zuzubereiten macht ihr erkennbar Spass und ist zudem ein Businessmodell. Bis zu 40 Tavolate im Jahr und zudem zahlreiche mehrtätige Kochkurse mit Übernachtungen im eigenen Haus sorgen für ein beruhigendes Grundrauschen in der Kasse. Katrin schneidet Tomaten klein, und die anderen wechseln sich derweil ab beim Schütteln der rohen Blumenkohlstückchen. Derart vermengt mit Salz werden sie zu knackigem *aperitivo*. Zeit für einen Rundgang.

Die Casa Merogusto, eine stattliche Villa am talwärtigen Ausgang von Malvaglia, ist die Lebens- und Arbeitswelt von Meret Bissegger. Küche und Esssaal gehen ineinander über. Barbara und Viola, die dienstbaren Geister von Meret, decken die Tavolata ein. Gemeinsam an einem langen Tisch zu sitzen und zu essen wie in mediterranen Grossfamilien, auch das weckt archaische Gefühle von Vertrautheit und Eingebundensein. Wir sind heute Merets Familie, und sie bekocht uns.

Zurück in die Küche, und was sehe ich? Marianne und Christoph bearbeiten den Schwarzkohl – meinen Cavolo Nero! Ich stelle mich dazu, Teamwork ist schön.

19 Uhr, das Haus hat sich gefüllt. Das Wetter erlaubt den Aperitiv im Freien. Meret offeriert Weisswein. Es gibt rohes Gemüse mit verschiedenen Dips - Randen mit Meerrettich, Kürbis mit Safran und Ingwer, Brokkoli à la Thai, usw., Zucchetti mit Farina Bona (Maismehl aus dem Onsornonetal). Derart gestärkt, rüsten sich die Gäste zum Aufbruch ins Haus, an den eingedeckten Tisch. Endlich entdecke ich die Cavolo Nero-Chips. Marianne, Christoph und ich sehen uns an.

Termine für die nächsten Tavolate und Informationen zur Casa Merogusto auf: www.meretbissegger.ch.

Menschen & Meinungen

Beste Touristikstudentin geehrt

Die Funicolare San Salvatore SA vergibt den Tourismuspreis 2016 an Ylenia Gervasoni aus Canobbio (im Bild mit Francesco Markesch, administrativer Leiter des Bahnbetriebs). Mit dieser Auszeichnung im Wert von 1'500 Franken honoriert das Unternehmen seit 1993 alljährlich den besten Absolventen oder die beste Absolventin der Höheren Fachschule für Hotellerie und Tourismus in Bellinzona in der Fachrichtung Tourismus. Die Preisträgerin erreichte einen Notendurchschnitt von 5,6.

www.montesansalvatore.ch

"Tourismus im Tessin"

Kommentar in der TZ vom 1. Juli

Die Hotellerie/Gastronomie im Tessin klagt? Sucht "neue Konzepte"? Wie wäre es denn mit ein wenig mehr Service? Das wäre doch ein tolles neues Konzept. Beispiel gefällig?

Ascona Jazz Festival. Wir haben Freunde aus Frankreich und England zu uns ins Tessin eingeladen. Am Samstagabend gehen wir von Darbietung zu Darbietung und kurz nach 22 Uhr bekommen wir wieder Appetit. "Cucina chiuso" war die Antwort... zu essen gab es nur noch... Eis! Und das direkt am Lungolago.

Die Tessiner Gastronomie hat bei unseren Freunden einen bleibenden Eindruck hinterlassen. So akquiriert man Gäste!

Georg Mayer (D)

Umweltverträgliches Biken

Der Mountainbikesport hat in den letzten Jahren in der Schweiz stark an Zuspruch gewonnen, und es wurden stetig neue Mountainbikestrecken erstellt. Da dadurch auch die Landschaft immer stärker betroffen ist, hat die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz ein Grundlagendokument mit Leitlinien hinsichtlich der Planung und des Betriebs von Mountainbikestrecken erarbeitet. Dieses sieht unter anderem folgende Punkte vor:

- Mountainbikestrecken überregional und in Zusammenhang mit dem bestehenden Wegnetz planen sowie regionale Schwerpunkte setzen.
- Besonders sensible Gebiete und wertvolle Landschaften bereits in der Planung von der Nutzung ausschliessen.
- Bei Wegen, die von Bikern und Wanderern gemeinsam genutzt werden: Zentral ist die gegenseitige Rücksichtnahme; bei unüberwindbaren Konflikten allenfalls Entflechtung von Bike- und Wanderwegen oder Sperrung wertvoller Wanderwege für Biker.
- Regelmässiger Erfahrungsaustausch zwischen betroffenen Akteuren.

Raimund Rodewald, Geschäftsleiter, Stiftung Landschaftsschutz Schweiz

Anzeige

DIE VERSTECKTEN ECKEN VON BRISSAGO

WÖCHENTLICHE BESICHTIGUNGEN GRATIS

Rundgänge zum Entdecken von Brissago und seinen Ortsteilen, den "Coste". Erleben Sie das Brissago der engen Gässchen, der mittelalterlichen Siedlungen, der "palazzi" aus dem 18. Jahrhundert und der herrlichen Panorama-Terrassen. Lernen Sie das berühmte Brissago der grossen und prachtvollen Oratorien kennen, aber auch die unbekannte Seite des Ortes der historischen Fresken, die sich in Privathäusern verbergen.

Es ist das Brissago reicher Notarfamilien sowie berühmter Maler und Schriftsteller, die den Ort zu ihrer Wahlheimat machten. Es ist auch das Brissago des jungen Kellners, der einen kranken Kollegen ersetzte, abreiste und auf der Titanic starb. Jeden Donnerstag werden neue Schätze, neue Geschichten, neue Persönlichkeiten und neue Geheimnisse Brissagos enthüllt –von einem echten Kenner.

Jeden Donnerstag zwischen Juli und Oktober 2016. Dauer: 2h30
Alternativprogramm bei Regenwetter
Info: Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli 0848 091 091
info@ascona-locarno.com
Preis Minibus (Linie 8): Erwachsene 2.- pro Fahrt; Kinder ab 6 Jahren 1.- pro Fahrt.

DIE COSTA DI PIODINA

14. JULI, 11. AUGUST
Abfahrt des Busses um 10 Uhr ab Haltestelle "Brissago Posta"
(oder Treffen im Ortsteil an der Bushaltstelle "Piodina Paese" um 10.10 Uhr).

8. SEPTEMBER, 6. OKTOBER
Abfahrt des Busses um 14.30 ab Haltestelle "Brissago Posta"
(oder Treffen im Ortsteil an der Bushaltstelle "Piodina Paese" um 14.40 Uhr).

DIE COSTA D'INCELLA

21. JULI, 18. AUGUST
Abfahrt des Busses um 08.45 ab Haltestelle "Brissago Posta"
(oder Treffen im Ortsteil an der Bushaltstelle "Incella" um 08.50 Uhr).

15. SEPTEMBER, 13. OKTOBER
Abfahrt des Busses um 14.45 ab Haltestelle "Brissago Posta"
(oder Treffen im Ortsteil an der Bushaltstelle "Incella" um 14.50 Uhr).

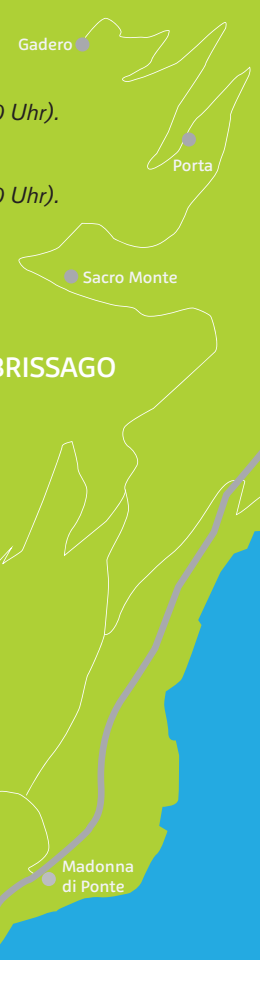
DIE COSTA DI PORTA

28. JULI, 25. AUGUST
Abfahrt des Busses um 9.00 Uhr ab Haltestelle "Brissago Posta"
(oder Treffen an der Bushaltstelle "Gadero" um 09.10 Uhr).

22. SEPTEMBER, 20. OKTOBER
Abfahrt des Busses um 15.00 Uhr ab Haltestelle "Brissago Posta"
(oder Treffen an der Bushaltstelle "Gadero" um 15.10 Uhr).

ORTSZENTRUM

4. AUGUST, 1. SEPTEMBER, 29. SEPTEMBER
Treffen um 16 Uhr auf der Piazza Municipio



In Zusammenarbeit mit
Comune di Brissago
Parrocchia di Brissago
ASCONA LOCARNO

Pilotprojekt
Progetto Parco Nazionale del Locarnese
PARCHI SVIZZERI
CANDIDATO PARCO NAZIONALE