

A woman with short blonde hair, wearing a grey sweater and a white apron, is working in a kitchen. She is focused on preparing food on a wooden counter. In the foreground, there is a large variety of fresh vegetables, including purple and green leafy greens, several types of squash and pumpkins (some cut open to show seeds), and other produce. The background is slightly blurred, showing shelves with jars and kitchen equipment. The overall atmosphere is warm and focused on fresh, local ingredients.

Meret Bissegger

Königin der Tavolata

Text Hans Wüst,
Bilder Hans-Peter Siffert

Gemüsevielfalt à la Meret Bissegger: Alte Sorten dominieren.

Kaum jemand interpretiert die grosse Tafel origineller als die Tessiner Naturköchin Meret Bissegger. Zu Gast in der Casa Merogusto im Bleniotal für ein winterliches Festmahl mit den passenden Delinat-Weinen.

«Sala da Pranzo» steht auf einem blauen Emailschild über jener Tür, die direkt ins kulinarische Reich von Meret Bissegger führt. Eine grosszügige Kochinsel ist Verbindungselement von der offenen Küche zum gemütlichen Essraum. Hier steht ein grosser Tisch, an dem bis zu 22 Personen Platz finden. Die Kochinsel ist der perfekte Ort, um in eine «Tavolata a modo di Meret» einzusteigen. Wer ein paar Stunden früher auftaucht, kann hier beim Gemüserüsten Hand anlegen und bekommt beim Blick über die Schultern mit, wie die Tavolata entsteht. «Je mehr man weiss, desto besser versteht man, was gutes Essen ausmacht», sagt Meret Bissegger.

Wer lieber erst hereinspaziert, wenn die Düfte die Stube längst eingenommen haben, greift sich ein Glas Prosecco und lässt sich beim Stehapéro in die Geheimnisse der *cucina naturale*, wie Meret Bissegger ihre Bio-Küche nennt, einweihen. «Ich koche fast ausschliesslich mit biologischen Produkten», erzählt sie und rührt kräftig in verschiedenen Pfannen und Töpfen, in denen es brutzelt und dampft. Auf Nebenschauplätzen sorgt Küchenhilfe Paula dafür, dass nichts anbrennt oder verkocht.



Hereinspaziert ins kulinarische Reich von Meret Bissegger.

Gemüse in allen Varianten steht bei Meret Bissegger im Vordergrund. Auf Luxusprodukte wie Gänseleber oder Austern verzichtet sie, Fleisch dagegen ist kein Tabu: «Wenn Fleisch, dann achte ich darauf, wie das Tier gehalten wurde, und versuche, möglichst viel davon zu verwerten, nicht nur die edlen Stücke», erklärt Meret. Mit einem Einkauf auf dem Markt könne sie leider nicht prahlen. «Bellinzona hat zwar einen schönen Wo-

chenmarkt, aber nur einen einzigen Bio-Stand. Deshalb kaufe ich grösstenteils bei einem Bio-Grossisten ein, aber auch bei Nachbarn, die vielleicht nicht zertifiziert sind, bei denen ich aber genau weiss, wie sie ihr Gemüse oder Fleisch erzeugen.»

Dann ist es Zeit, sich an den grossen Tisch zu setzen. Auf dem Weg dorthin bedient man sich am reichhaltigen Anti-

Genuss

pasti-Buffer. Dazu wird heute ein Riesling Terra Rossa gereicht. Die leichte Süsse und die frische Säure des Weines passen gut zu den erdigen und «süssen» Komponenten von Kürbis, Bohnen, Pilzen & Co.

Unterdessen bereiten Meret und Paula in der Küche den Fischgang zu. Die geräucherte Brachse aus dem Zürichsee und die Bergkartoffeln aus dem Albulatal stossen 20 Minuten später auf einhellige Begeisterung. Gleiches gilt für den dazu servierten L'Amandier aus der Provence. Die weisse Spitzencuvée von Château Duvivier harmoniert mit ihren dezenten Holz- und Röstaromen wunderbar mit den Rauchnoten des Fisches.

Schliesslich steuert der gesellige Abend dem Hauptgang entgegen: Während 2,5 Stunden wurde die Hirschhuf aus dem Bleniotal im Vakuumbbeutel im 60 Grad warmen Wasser gegart. «Das Fleisch wird mit dieser Zubereitungsart durchgehend rosa und zart wie Butter», schwärmt Meret Bissegger, bevor sich alle selber davon überzeugen können. Sie serviert das Wildgericht mit einem Trevisana-Risotto und einem würzig-exotischen Gemüsebukett. Diese alles in allem grosse geschmackliche Herausforderung auf dem Teller ruft nach einem komplexen, gehaltvollen Rotwein. Die Reserva Martí von Albet i Noya ist der richtige. Der schön ausbalancierte Wein nimmt die unterschiedlichen Aromen der Beilagen (bitter, süss, scharf) gut auf, und die Holzaromen begleiten den Wildgeschmack bestens.

Unterdessen hat sich auch Meret Bissegger an den Tisch gesetzt und isst ein paar Bissen mit. Die Komplimente, die ihr entgegenfliegen, nimmt sie routiniert, aber mit echter Freude auf: «Ich experimentiere gerne. Viele Gerichte koche ich für eine Tavolata zum ersten Mal



Aperitivo: rohes Gemüse mit feinen Dip-Saucen in vielen Varianten.



Diese fünf Weine hat Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski zur Tavolata von Meret Bissegger ausgewählt.

Inspiration für ein Festmenü am grossen Tisch

hrw. Am 20. Dezember 2016 hat Meret Bissegger in ihrer Casa Merogusto im kleinen Tessiner Dorf Malvaglia im Bleniotal für Delinat und rund ein Dutzend Gäste eine herbstlich-winterliche Tavolata zubereitet. Diplom-Sommelier Dirk

Wasilewski hat dazu die passenden Delinat-Weine ausgewählt. Hier als Anregung für ein geselliges Festmahl innerhalb der Familie oder mit Freunden am grossen Tisch das Menü und die Weinbegleitung.



TAVOLATA in der Casa Merogusto

Aperitivo

Rohes Gemüse mit verschiedenen Dips: Kürbis/Safran/Ingwer, Randen/Meerrettich, gelbe Karotten, Curry, Sellerie/Baumnessöl, Farina-bona-Creme, knackiger Blumenkohl, Chicorée-Chips

Wein: Prosecco Savian 2016, www.delinat.com/6356.17

Antipasto a modo mio

Kürbis-Terrine, Federkohl mit mariniertem Kürbis, Chayote und Pilze à la grèque, Kastanienfladen mit Lardo, Schwarze-Bohnen-Pâté, Haferwurzel, asiatischer Kürbissalat mit Algen, Kohlrabi-Carpaccio, Catalogna alla Ligure

Wein: Riesling Terra Rossa, Weingut Hirschhof, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2016, www.delinat.com/5968.16

Primo

Geräucherte Brachse (Das Pure), karamellisierte weisse Rande, Bergkartoffeln (Las Sorts), Apfelverjus-Safran-Sauce

Wein: L'Amandier, Château Duvivier, Coteaux Varois en Provence AOP 2016, www.delinat.com/7672.16

Secondo

Hirschhuf (Valle di Blenio), bei Niedertemperatur gegart, Risotto mit Trevisano,

Ingwer-Karotten, Thai-Broccoli und Blumenkohl, gebratene Herbstrüben

Wein: Albet i Noya Reserva Martí, Penedès DO 2011, www.delinat.com/1643.11

Dolce

Kürbis-Mousse, Kastanienkuchen, Apfel- und Kürbiskompott Kaki-Sauce, würzige Streusel, Schokoladeneis

Wein: Lenz Grimbart Sunneberg, Weingut Roland und Karin Lenz, Schweizer Landwein 2016, www.delinat.com/5916.16



Antipasto a modo mio: Die Gäste bedienen sich am reichhaltigen Vorspeisenbuffet.

oder ändere sie immer wieder ein bisschen ab. Schief gegangen ist da zum Glück noch nie etwas», sprudelt es aus ihr heraus. Das verwundert kaum bei dem Erfahrungsschatz, den sie vorzuweisen hat. Angefangen hat alles in ihren Jugendjahren, als sie auf Reisen und bei Aufhalten in London und Paris Bekanntschaft mit Speisen und Gewürzen aus fremden Kulturen machte. Diese Faszination und ihre Liebe zur Natur haben sie nie mehr losgelassen. Autodidaktisch ist sie zur weltoffenen Naturköchin geworden. In den späten 1980er-Jahren führte sie in Verscio die Buvette des Teatro Dimitri und sorgte mit ihren «wilden» Gerichten immer wieder für staunende Gäste. Und dann erzählt sie noch, wie sie 1990 in Cavigliano das Restaurant Ponti dei Cavalli übernahm, es elf Jahre lang führte und sich mit konsequenter Bio- und Vollwertküche 14 Gault-Millau-Punkte erkochte. Mit 40 wollte sie nochmals was anderes machen. In Malvaglia im Bleniotal kaufte sie sich 2006 die herrschaftliche Villa Casa Merogusto, wo sie seither Kochkurse, Wildkräuterkurse und eben Tavolate anbietet.

An diesem Tag geht der kulinarische Abend mit einer winterlichen Dessertvariation zu Ende. Dazu wird ein feinerherber Lenz Sunneberg aus dem Thurgau gereicht. Exotische Aromatik, Säure und die Restsüsse bilden einen spannenden Kontrast zu den erdigen und würzigen Aromen im Dessert. «Mit der Kombination von Wein und Tavolata-Gerichten habe ich mich bisher nur wenig befasst. Heute habe ich erlebt, wie spannend das sein kann», freut sich auch die Gastgeberin über den überaus gelungenen Abend.



Primo piatto: der Fischgang.



Secondo: der Hauptgang.



Dolce: die süsse Nachspeise.

Gemüsevielfalt

hrw. Meret Bissegger, leidenschaftliche Köchin und Pflanzenexpertin, ist auch Buchautorin. Viele Tipps und Ideen für eine festliche Tavolata liefert ihr Buch «Meine Gemüseküche für Herbst und Winter». Sie präsentiert in diesem vom Fotografen Hans-Peter Siffert reich bebilderten Werk über 40 einheimische Herbst- und Wintergemüse, darunter auch einige alte und wenig bekannte Sorten. Sie verrät Zubereitungsarten und Küchentricks. Über 150 einfache Rezepte zeigen die ganze Vielfalt an wunderbaren Gemüsegerichten für die kalte Jahreszeit. Reportagen über Anbau und Ernte geben Einblick in die Arbeitswelt von Kleinbetrieben wie auch von Grossproduzenten der biologischen Landwirtschaft. Spannende Hintergrundtexte zeigen die ökologischen und wirtschaftlichen Zusammenhänge auf.



Meine Gemüseküche für Herbst und Winter

erhältlich im Buchhandel oder direkt bei der Autorin,
www.meretbissegger.ch
ISBN 978-3-03800-828-6