Sie haben ein Rezept


Tristezza im Ticino

Die Sonnenstube erlebt schlimmen Einbruch der Übernachtungszahlen

Liebes Tessin

Gestern berichtete BLICK über den Touristenschwund im Tessin.

Frisch aufgetischt

Esther Monaco (42) bietet ihre Gerichte in Gerra Gambarogno an. Die Älplerin bietet nicht nur gute Küche, auch das Panorama auf den Lago Maggiore ist spektakulär.

Fotos: Yvonne Leonardi

Von Myrte Müller

Doch ihm schmeckt es nicht!



«Das grenzt schon an unlauteren Wettbewerb.»
Gastro-Ticino-Chef Massimo Suter

Das Tessin jammert über den beängstigenden Einbruch der Gästezahlen. Die Touristen zieht es immer seltener in die Sonnenstube. Das merken auch die Wirte (BLICK berichtete).

Drei Landfrauen machen aus der Not eine Tugend und öffnen ihre guten Stuben für Publikum. Ihr Erfolgsrezept: Sie tischen regionale Traditionsmenüs auf mit Produkten aus eigener Herstellung und zubereitet mit viel Leidenschaft. **Der Verein Swiss Tavolata organisiert diese Hobby-Gastronomie und** vermittelt via Internet Landfrauen-Küche in der ganzen Schweiz.

Das Modell schmeckt nicht jedem. Der Branchenverband Gastro-Ticino übt Kritik. «Das grenzt schon an unlauteren Wettbewerb», sagt Präsident Massimo Suter (44). **Er ortet Ungerechtigkeiten gegenüber dem Gastgewerbe – vor allem den Grotti.** «Die Landfrauen haben keine Auflagen bezüglich Brandschutz und Hygiene wie wir», sagt Suter. «Und sie haben auch kein Personal.»

BLICK schaute in die Küchen von drei Landfrauen.

Eine ist die Bäuerin Tanja Bisacca (38) aus Dongio. **Auf dem Hof im Bleniotal stehen Pinzgauer Rinder und ein paar Schweine.** Die gebürtige St. Gallerin war schon Gast der TV-Sendung «SRF bi de Lüt». Bisacca serviert in ihrem Gartenhäuschen Salami und Luganighetta aus eigener Schlachtung und dazu Risotto mit Tessiner Steinpilzen. Das Sorbet enthält Trauben aus dem Garten, ebenso der Wein.

«Ich habe alles von meiner Schwiegermutter gelernt», sagt Bisacca. «Allein das Rühren der Polenta ist eine Kunst.» Ehemann Andrea (44), von Beruf Chauffeur, ist begeistert: «In den Dienstpausen esse ich auswärts. Doch niemand kocht so gut wie meine Frau.» Es schmeckt auch den Gästen, die gerne einen Abend im Bleniotal buchen.

Cristina Albertoni (61) lebt im Gutshaus ihrer Grosseltern in Cadenazzo. Es stammt aus dem 15. Jahrhundert und hat Kellergewölbe wie auf alten Stichen. Im Kamin knistert das Feuer. In der Via Camoghé wird noch die alte Tradition gepflegt. **«Viele Rezepte habe ich von Mutter und Grossmutter», sagt die Ernährungswissenschaftlerin.** Neben Währschaftem kommt Raffiniertes auf ihre Tafel: «Ich mache Kräuterliköre, Grappa und Konfitüren aus seltenen Früchten wie Kornelkirschen.»

Die Zutaten stammen aus dem Gemüsegarten, vom Bauern nebenan – oder aus fernen Ländern. «Mein Mann Fabrizio und ich reisen viel. Für meine pikanten Senffrüchte nehme ich Essenzen aus Italien. In unser Risotto kommt Safran aus Marokko.» Für Fabrizio (60) hat der neue Nebenjob seiner Frau Zukunft: **«In vielen Restaurants hier bekommen Gäste ja nicht einmal mehr ein Lächeln serviert.»**

Die Sonne scheint durch die Wolken und Esther Monaco (42) strahlt. Sie ist Älplerin und lebt in Gerra Gambarogno. **Bei schönem Wetter tischt sie draussen auf, neben Kälbern, Ziegen, Hühnern.** Exklusiv ist der Blick von 900 Metern Höhe auf den Lago Maggiore – und die Polenta, die über dem Feuer köchelt. **«Sie ist aus rotem Mais, den gibt es kaum noch.»** Die gebürtige Emmentalerin stammt aus einer Bauern-Dynastie und auch sie hütet einen Schatz an alten Familienrezepten: **Die Mortadella ist mit Zimt und Muskat gewürzt, der Bündner Salsiz aus Ziegenfleisch** und die Geissen- und Kuhmilch ergibt Bergkäse. Qualität hat ihren Preis: Das Menü kostet 76, mit Wein 96 Franken.

Einen Tisch bei einer der Landfrauen kann man über Swiss Tavolata buchen. **«Wir sind keine echte Konkurrenz für die Gastronomie», sagt Nora Russo (29).** «Unsere Tafelrunden sind im kleinen Rahmen. Ihr Sinn ist eher, Einblick in authentische Schweizer Traditionen zu ermöglichen.» Ein Argument, das auch Gastro-Ticino schmecken müsste.


Familienrezepte

Tanja Bisacca (38) aus Dongio hat die meisten Rezepte von ihrer Schwiegermutter. Das kommt nicht nur bei ihrem Mann Andrea an, sondern auch bei den Gästen.

Im Gutshaus

Cristina Albertoni (61) aus Cadenazzo kocht im alten Gutshaus ihrer Grosseltern typische Tessiner Gerichte in ansprechendem Ambiente. Die Zutaten kommen direkt aus dem Gemüsegarten.

NEWS SCHWEIZ

Schweizer stürzt aus Seilbahn in den Tod

Laveno Mombello (I) – Ein Schweizer († 47) ist am Samstag am Lago Maggiore aus der zweiplätzigen offenen Stehkabine einer Seilbahn gefallen. Er stürzte fünf Meter in die Tiefe. Die italienische Polizei geht davon aus, dass der Mann sich nach einem Restaurantbesuch unwohl gefühlt und deshalb die Tür seiner Gondel geöffnet hat. Ob sein Begleiter mit ihm in der gleichen Gondel war, ist nicht bekannt.

Wanderin bei Abstieg verunglückt

Engelberg OW – Eine Berggängerin († 39) ist am Samstag in Engelberg tödlich verunglückt. Die Luzernerin hatte sich auf dem Abstieg vom 2600 Meter hohen Hahnen nach Engelberg befunden, als sie ausrutschte und über ein Felsband 15 Meter in die Tiefe stürzte. Sie war sofort tot und musste von der Rega mit Hilfe einer Seilwinde geborgen werden.

Polizeihund findet Koks im Coiffeursalon

Zürich – Das rentierte wohl mehr als Färben und Föhnen: In einem Zürcher Coiffeursalon erschnüffelte der Polizeihund Yarik vom Weinbergblick am Samstagnachmittag 50 Gramm Kokain sowie 300 Gramm Streckmittel und 2300 Franken in bar. Die Besitzerin des Coiffeursalons wurde wegen Verdachts auf Drogenhandel verhaftet.

Raser mit 145 km/h ausserorts gestoppt

Würenlos AG – Mit 145 statt der erlaubten 80 km/h sind zwei Autofahrer am Sonntag ausserorts über eine Hauptstrasse gebrettert. Die Polizei stoppte die beiden Mazedonier (23 und 26) und nahm ihnen die Führerausweise weg. Die Autos wurden ebenfalls beschlagnahmt.