Datum: 02.10.2017

Raiffeisen-Blog
GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN, GELD UND DIE SCHWEIZ

Raiffeisen Blog
9001 St. Gallen

panorama-magazin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Page Visits: 8'336

Web Ansicht

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66963674
Ausschnitt Seite: 1/4

Das Tessin mit allen Sinnen geniessen

02.10.2017 | Raiffeisen-Welt

Wo geniesst es sich eigentlich in der italienischen Schweiz am besten? Dieser Frage sind Bettina und Corrine vom Foodblog «Nomnom» gefolgt – und haben Antworten gefunden.

Man könnte fast sagen, die beiden jungen Frauen seien Geniesserinnen von Beruf. Doch das würde ihrer Arbeit nicht gerecht. Seit drei Jahren betreiben die Freundinnen Corinne und Bettina ihren Blog «Nomnom» und inspirieren Tausende von Followern zum Nachkochen ihrer leckeren Mahlzeiten. Wer wüsste da besser, was echter Genuss bedeutet?

Spaziergang durch den Maroni-Himmel

Maroniweg Tessin

Um den Genuss der südlichen Schweiz zu erleben, reisen die beiden Frauen mit Raiffeisen ins Tessin und sind bereits kurz nach der Ankunft begeistert. Nicht nur, weil hier trotz bereits milden Deutschschweizer Temperaturen noch immer spätsommerliches Wetter herrscht: «Wir lieben beide Maroni und können es kaum erwarten, wieder damit zu kochen!», schwärmt Bettina. Der Kastanienweg in Malcantone, die erste Station ihrer Reise, muss ihnen somit fast schon himmlisch erscheinen: ist er doch gesäumt mit Bäumen der stacheligen Frucht. Die beiden sammeln sogleich zwei, drei Erinnerungsstücke – zum Verzehr sind sie zwar noch zu unreif, doch wer Maroni liebt, kann sie eben auch im grünen Zustand nicht liegen lassen.

Wie gelingt eigentlich die perfekte Tessiner-Polenta?

Polenta wird zubereitet

Nach einem Besuch im Kunstmuseum LAC in Lugano – aktuell stellt der deutsche Künstler Wolfgang Laib Werke aus Blütenstaub, Wachs und Milch aus – zieht es Corinne und Bettina in das verwunschen anmutende Dörfchen Casima, das inmitten einer bewaldeten Bergkulisse thront. Denn: Wie Tessiner kulinarisch geniessen, erfährt man am besten von ihnen selbst. So wird das Abendessen bei Mara Bernasconi genossen. Als Landfrau von Swiss Tavolata bekocht sie gemeinsam mit ihrem Partner Samuele regelmässig Gruppen und gibt ihnen mit regionalen Spezialitäten einen kulinarischen Eindruck der südlichen Schweiz. Zum Apéro tischen sie sogleich Häppchen mit Tessiner Salami und Käse auf. Als Hauptgang folgt die für das Tessin typische rote Polenta, die in der nahegelegenen Mühle gemahlen wurde, begleitet von Tessiner Würsten, sogenannte Luganighetta.

Samuele, ein leidenschaftlicher Koch, erklärt den beiden interessierten Foodbloggerinnen während des Essens, wie die Polenta am besten gelingt («Man muss sie mindestens zwei, drei Stunden kochen lasssen!») und warum rote Polenta gar nicht rot ist («Eigentlich ist nur die Schale des Mais, aus dem die Polenta gemacht ist, rot. Ist dieser gemahlen, bleiben lediglich noch rote Sprenkel»). Das heutige Abendessen ist ein Gemeinschaftswerk, wie sie erzählen. Mara kocht zwar gerne für Gäste, unter der Woche übernimmt aber zumeist Samuele diesen Job. «Dann habe ich einfach keine Lust zu kochen», sagt Mara und lacht herzhaft.

Klein aber fein: Marktbesuch in Mendrisio

Datum: 02.10.2017

Raiffeisen-Blog
GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN, GELD UND DIE SCHWEIZ

Raiffeisen Blog
9001 St. Gallen

panorama-magazin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Page Visits: 8'336

Web Ansicht

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66963674
Ausschnitt Seite: 3/4

Frische Maroni auf dem Markt in Mendrisio

Der erste Kaffee am nächsten Morgen trinken Bettina und Corinne auf der grosszügigen Terrasse des Suiten-Hotels Parco Paradiso mit milden Sonnenstrahlen und Blick auf den Luganersee. Das grosse Frühstückbuffet will schliesslich ausgekostet sein, ehe es nach Mendrisio ins Valle Muggio geht. Das Tal ist für die Herstellung roter Polenta besonders bekannt. Der hiesige Dorfmarkt bietet eine kleine, aber feine Auswahl an lokalen Spezialitäten. Die Bloggerinnen schlendern sich durch Gemüse, Polenta-Mischungen und süsse Gebäcke. Der ideale Ort, um originale Zutaten für Tessin-inspirierte Gerichte zu kaufen – aber das braucht man Foodbloggerinnen nicht erst zu sagen.

Ein Stück Cinque Terre in der Schweiz

Polenta ist ein Genuss

Das Schiff legt los, die jungen Frauen geniessen den Blick über den Luganersee. Die traumhafte Kulisse halten sie per Kamera fest. Der anschliessende Spaziergang durch das Dörfchen Gandria zeigt den unsäglichen Charme des Dorfes: Terracotta gehaltene Hausfassaden, die schmalen Gässchen und die steile Hanglage versetzen einen geradezu in das italienische Cinque Terre – aber ohne Touristenmassen. Bettina und Corinne kehren in ein Tessiner Grotto ein und geniessen die warmen Temperaturen zu einem Stück Fleisch, beziehungsweise Fisch, Gemüse und einem Glas Tessiner Rotwein. «Herrlich», sagt Corinne nach einem Schluck. Dieser Moment hat schliesslich viel mit ihrem Verständnis von Genuss zu tun: «Genuss erfordert auch immer Zeit. Man muss sich Zeit nehmen für ein Essen, für eine Gesellschaft oder eine Unternehmung, um es geniessen zu können.» Und Bettina ergänzt: «Genauso wie es Samuele gestern gesagt hat: Sogar die Polenta braucht viel Zeit, um wirklich geniessbar zu sein.»