

Wild sind nur die Kräuter

Spriesst es in der Natur, geht Meret Bissegger auf die Suche nach Kräutern, die sie zu feinen Gerichten verarbeitet

Bei Meret Bissegger dreht sich alles um Kräuter, Pfannen und Menschen. Ein Besuch bei der Tessiner Köchin, die soeben ihr erstes Buch «Meine wilde Pflanzenküche» veröffentlicht hat.

VON TERTIA HAGER

Meret Bissegger steht in ihrer Küche, hantiert mit Messern und Pfannen, huscht durch die Tür, um ein Blech mit Grünerbs-Bärlauch-Püree an der Kühle zu versorgen, kommt zurück, schüttelt kurz eine Pfanne mit Gemüse und gibt Auskunft über Kräuter und Gewürze. Dazwischen steckt sie sich eine Gabel Salat in den Mund. Direkt aus der Schüssel.

Die Tessiner Köchin mit Deutschschweizer Wurzeln ist mitten in den Vorbereitungen zu einer so genannten Tavolata: Dabei bewirbt sie vorangemeldete Gäste in ihrer Wohnküche. Gegen 18 Uhr haben sich ein Dutzend um den frei stehenden Herd, der zugleich Arbeitsfläche ist, versammelt. Alle schauen, wie Meret Zwiebeln hackt – eine

«Es gehört doch zum Beruf, dass ich mit den Produkten, die mir zur Verfügung stehen, etwas Gutes kochen kann.»

wissbegierige Gruppe Feinschmecker voller Vorfreude auf ein grosses Schlemmermahl.

VIELE KENNEN Meret Bissegger schon seit der Zeit, als sie im Restaurant Ponte dei Cavalli im Centovalli wirkte. Mit einem lachenden und einem weinenden Auge erinnert sich die Köchin an diese elf strengen Jahre im eigenen Restaurant: Mit 14 «Gault Millau»-Punkten wurde ihre «Cucina naturale» geadelt. Journalisten waren von ihren Kochkünsten so verzaubert, dass sie damals Mitte der 90er-Jahre von Hexenküche schrieben und die mehrheitlich vegetarische Vollwertküche der passionierten Wildpflanzen-sammlerin in den höchsten Tönen lobten. Manchmal fehle ihr diese Zeit, die Gäste, das tägliche Kochen und Experimentieren. «Aber hier in Malvaglia habe ich ein schönes neues Zuhause gefunden», sagt sie.

Ihre Sporen als Köchin verdiente sich die Autodidaktin mit Wirtefachpatent in der Buvette des Teatro Dimitri in Verscio ab. «Dort kam ich zum Vegetarischen», erzählt sie. Die Lust am Sammeln von wilden Kräutern und essbaren



Pflückt die Ingredienzien aus dem Garten: Meret Bissegger, die passionierte Wildpflanzen-sammlerin, in ihrem Element.

Pflanzen brachte sie von der Alp mit. Zwei Saisons arbeitete sie als Älplerin und entdeckte dabei die Vielfalt der Wildpflanzen und deren kulinarische Reize. Doch Meret ist keine Fundamentalistin, wie man vielleicht denken könnte. Ihr Credo: biologisch geht vor. Zur Religion wird es deshalb aber nicht erklärt.

Sie handelt praktisch und nachsichtig zugleich: einerseits im Sinne der Slowfood-Bewegung, andererseits nach den Kriterien der Spitzgastronomie, wo das Beste in die Töpfe kommt. Aber eben: «Alle wollen immer die beste Qualität. Wer soll dann die zweitbeste essen?», fragt sie. «Aber es gehört doch

zum Beruf», sagt Meret, «dass ich mit den Produkten, die mir zur Verfügung stehen, etwas Gutes kochen kann.»

UND GUT IST, was sie ihren Gästen an diesem Freitagabend in Malvaglia auf den Tisch zaubert: ein 5-Gang-Menü inklusive «Antipasto a modo mio» mit zehn kulinarischen Überraschungen von der Kürbisterrine mit Broccoli an Mandarinenöl bis zum arabischen Winterrettich-Salat. Schon die Farbenpracht beim Apéro löst Glücksgefühle aus: eine leuchtend gelbe Kürbistunke, ein tiefrotes Randenpüree, ein zartweisser Petersilienwurzel-Dip, serviert mit farbenfrohen Gemüseschnipseln. Die Zunge schmeckt Safran, Ingwer, Meerrettich und Baumnuss. Als Vorbote des Frühlings gibt es dazu eine kräftige Bärlauch-Creme auf Rübenseibe.

Der Bärlauch ist an diesem Abend Merets einzige Reverenz an die Wildpflanzenküche. Nicht nur, weil die Wiesen und Böschungen zu dieser Jahreszeit im Bleniotal noch nicht viel hergeben. «Ich brauchte eine Pause», sagt die Köchin, die normalerweise mit dem Spriesen der ersten Pflanzen ihre Streifzüge startet. Mehr als ein Jahr lang arbeitete Meret mit dem Fotografen Hans-Peter Siffert an ihrem soeben erschienenen Buch «Meine wilde Pflanzenküche». Stunden verbrachten die beiden in der Natur, suchten essbare Pflanzen, fotografierten, kochten und katalogisierten sie. «Zuletzt hatte ich Berge von Rezepten», erinnert sie sich.

DIE FRAGE NACH weiteren Büchern lässt Meret Bissegger fast zusammenzucken, «Jetzt fahre ich zuerst einmal eine Woche nach Elba. Dort muss ich mich dann vielleicht ausheulen. Danach hab ich vermutlich eine Antwort.» Ein paar Stunden später an diesem Tag sehen die Dinge schon ein wenig anders aus. Ein weiteres Kochbuch wäre schön, vielleicht nach Jahreszeiten gegliedert. Es ist inzwischen kurz vor Mitternacht. Morgen steht schon die nächste Tavolata auf dem Programm.

Meret Bissegger und Hans-Peter Siffert, «Meine wilde Pflanzenküche», AT-Verlag, Fr. 49.90; Meret Bisseggers Saisonküche am 14. 4. auf SF 1 um 23.20 Uhr in der «NZZ Format»-Serie.

Mehr zum Thema sowie Rezepte von Meret Bissegger in der aktuellen Ausgabe des Magazins «natürlich».



ENTKORKT

Musterstudent



Dem Musterstudenten aus Gumpoldskirchen in der Thermenregion südlich von Wien bin ich in kürzester Zeit gleich zweimal begegnet: zuerst an der Pressekonferenz zum 8. WeltWeinFestival im Grand Resort Bad Ragaz und dann an der Präsentation «Österreichs Grosse Weine» im Kongresshaus Zürich.

Wenn das nicht ein Grund ist, den Rotgipfler Studenten hier vorzustellen! Mitgebracht hat ihn Willibald Balanjuk, Geschäftsführer vom Freigut Thallern, einem der ältesten Weingüter Österreichs. Seit 1141, als das Weingut dem Zisterzienserkloster Heiligenkreuz im Wienerwald vermachte wurde, wird es ohne Unterbruch bewirtschaftet. Zu 30 Hektaren bestem Rebland gehören Spitzenlagen wie «Die Wiege», «Ronald» oder eben «Student». Die Muschelkalkböden und das sonnige Klima im Schutz der Anningerhöhen begünstigen den grossen autochthonen Sorten der Region, dem weissen Rotgipfler und Zierfandler sowie dem roten St. Laurent. Aber auch die Burgundersorten gedeihen hervorragend. Geführt wird das Freigut Thallern heute nicht mehr von Mönchen, sondern von den drei erfolgreichen Spitzenwinzern Karl Alphart, Leopold Aumann und Erich Polz sowie von Willibald Balanjuk.

Der **Rotgipfler Student 2009** leuchtet in mittlerem Gelb mit grünlichen Reflexen, duftet nach gelben Steinfrüchten, Agrumen mit dezenten mineralischen Noten und besitzt einen üppigen Körper mit saftiger Säure und fast unendlich langem Abgang. Er ist ein eindrücklicher, monumentaler Wein, den man unbedingt versuchen muss. Wer «Österreichs Grosse Weine» verpasst hat, erhält demnächst eine zweite Chance: Am 19. Mai öffnet das WeltWeinFestival Bad Ragaz seine Tore, und Gastregion ist dieses Jahr die Thermenregion. Willibald Balanjuk und 14 weitere Spitzenwinzer präsentieren ihre besten Weine im Degustationsforum und anlässlich eines Lunchs. Das sollte man nicht verpassen! www.weltweinfestival.ch ANDREAS KELLER

ROTGIPFLER STUDENT 2009

Produzent Stiftsweingut Heiligenkreuz-Freigut Thallern, Gumpoldskirchen (A)
Herkunft Thermenregion, Niederösterreich
Rebsorte Rotgipfler
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte Spargeln, Terrinen und Pasteten, asiatische Gerichte
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Haus Österreich Weinimport GmbH, Moosstrasse 10, 6003 Luzern, Tel. 041 220 06 44, www.haus-oesterreich.ch, Fr. 25.–

AUFGETISCHT

Spieglein, Spieglein an der Wand

Restaurant Segantini, Zürich

DAS ERBE DES LEGENDÄREN Zürcher Seidenspinners von Andi Stutz anzutreten, ist kein einfaches. Vor einem Jahr hat das Ehepaar Simona und Gianni Segantini das Lokal übernommen und mit dem Engländer Adrian Efford einen jungen, talentierten Koch gefunden. Kaum eröffnet, gab es schon 14 «Gault Millau»-Punkte. Der Einstieg in die Gastronomie ist dem Cateringunternehmen Segantini geglückt. Eine gute Gelegenheit, sich von Effords Können überzeugen zu lassen, ist ein Mittagessen. Das Lunch-Angebot ist klein, aber fein und die Preise sind tiefer als am Abend. Eine überzeugende Kostprobe war die Fisch-Pie (Fr. 19.–): ein mit Blätterteig überbackenes Töpfchen mit Lachs, Kabeljau sowie Jakobsmuscheln an einer mit Koriander und Anis gewürzten Rahm-Butter-Sauce. Serviert wurde die Pie mit Salzkartoffeln und knackigen Salatblättern. Ein leichtes, nicht alltägliches Gericht. Bodenständig, zart und aromatisch war die Bio-Lammhaxe mit Salbeirisotto, Wirz und Schalottenjus (Fr. 29.–). Dass man in einem Edelrestaurant sitzt, merkt man bei den Weinpreisen: Der günstigste Wein im Offenausschank kostet 9 Franken das Glas.

TERTIA HAGER



Küchenchef Adrian Efford, Chef de Service Laura Rueede und Inhaberin Simona Segantini (v. l.) im Restaurant Segantini, Ankerstrasse 120, 8004 Zürich. Tel. 044 241 07 00, www.segantini.ch. Geöffnet: Di–Fr 11–14 und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr. So und Mo Ruhetag.

KÜCHE Gourmet-Küche mit Bodenhaftung
SERVICE Überaus freundlich, hilfsbereit und unkompliziert
AMBIENTE Stilvoll – das Spiegelmosaik ist märchenhaft, der Garten auch
PREISE Mittags Fr. 19.– bis Fr. 29.–, abends Fr. 17.– bis Fr. 55.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

Darf ich heute als Mann einer Dame in den Mantel helfen und ihr die Tür aufhalten? Oder ist das gar altmodisch und mittlerweile sogar verpönt?

DIE FRAGE «IST DER GENTLEMAN NOCH ZEITGEMÄSS?» stellt sich heute tatsächlich so manch einer. Darf man als Mann einer Frau in den Mantel helfen, ihr die Tür aufhalten oder im Restaurant für sie das Essen bestellen? Früher waren dies alles Zeichen von Ehrerbietung der Dame gegenüber und gehörten so selbstverständlich zum Alltag wie die Nahrungsaufnahme an sich. Schliesslich waren Zobelmäntel damals so schwer, dass die Frau diese ohne fremde Hilfe gar nicht ausziehen konnte. Da sich mittlerweile sowohl Kleidung, Eingangstüren und vieles mehr geändert haben, sehen wir den Sinn hinter diesen hilfsbereiten Gesten nicht mehr – und lehnen sie deshalb oftmals sogar ab. Das finde ich schade. Denn dies hat nichts mit Emanzipation zu tun, hier geht es um die gegenseitige Wertschätzung. Bleiben Sie also Gentleman – und wir Frauen nehmen es ladylike an und freuen uns über die Annehmlichkeiten im Alltag. Hingegen würde ich es unterlassen, als jüngere Frau einem älteren Herrn in den Mantel zu helfen. Das könnte etwas bemutternd aufgenommen werden.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch