



(Strada del vino e dei sapori trento e valsugana, 2011)

Cucina povera – Arme Küche?

Projektarbeit BLH

Casa Moscia 2011

Timon Zollinger / Severin Hunziker

zollitim@students.zhaw.ch / hunzisev@students.zhaw.ch

Abstract

Unsere Projektarbeit befasst sich mit der Tessiner Küche, insbesondere den traditionellen Produkten und Gerichten aus alten Zeiten, die heute wieder vermehrt Anklang finden. In diesem Zusammenhang interessierte uns die Frage, welche Bedeutung die lokale, biologische Herstellung von vor allem Mais, Milch- und Fleischprodukten hat.

Inhaltsverzeichnis

Abstract	2
1 Vorgehen	4
2 Was beinhaltet die cucina povera des Tessins?	5
3 Herstellung, Verarbeitung und Vertrieb	7
4 Potential.....	10
5 Fazit.....	12
Literaturverzeichnis	13
Abbildungsverzeichnis.....	14

1 Vorgehen

Informationen fanden wir im Buch „Urchuchi – Tessin und Misox“ von Martin Weiss und im Internet. Natürlich wollten wir selbst auch die Tessiner Küche schmecken und besuchten dazu das Grotto Lauro in Arcegno, wo wir vorzüglich verköstigt wurden und ein höchst anregendes und aufschlussreiches Gespräch mit dem Wirten über lokale Produktion, Wertschätzung, Qualität und Sensibilisierung hatten. Ein Interview hatte für uns Priorität weil wir auf diese Weise die Informationen aus erster Hand erhalten konnten. Während der Montagsexkursion „to bio or not to bio“ konnten wir wertvolle Einsichten gewinnen. Da die Zeit auf zwei Tage beschränkt war, verzichteten wir auf weitere Mittel.

2 Was beinhaltet die cucina povera des Tessins?

Vor rund 2500 Jahren waren die Lepontiner in der Region ansässig, sie trieben regen Handel mit Nord und Süd. Ihre herausragende Qualität war die Milchwirtschaft und vor allem ihr Käse war überall begehrt. Später erweiterten die Kelten die Küche um Gemüse wie Sellerie, Bohnen, Linsen und Kohl. Auch brachten sie das Wissen zur Herstellung von Frischkäse und Bier. Mit den Römern kamen der Wein und verschiedene Früchte. Sie assen lieber Reis aus der Poebene als mit den überall wachsenden Kastanien vorlieb zu nehmen. Die Langobarden (Langbärte), ein bedeutendes Volk aus Norditalien (Lombardei) erweiterten die Küche kaum, doch kam mit ihnen die Kastanie in Aufwind, die bisher nur das Brot der Armen war. Mit dem Mais brachte Kolumbus ein Getreide nach Europa, welches einfach anzubauen war und mit Wasser und Salz zubereitet, eine schmackhafte Mahlzeit gab. Der Siegeszug der Polenta begann. (Weiss, 2006)



Abbildung 1 Typische Tessiner Polenta muss schnittfest sein!
(Essen aus Engelchens Küche, 2011)

Wie überall, wurde gegessen, was man hatte: Den Mais und das Getreide, die man anbaute; Milch und Käse von den Kühen und Ziegen und deren Fleisch; Pilze, Beeren und Kräuter und natürlich Kastanien gehörten zu den Hauptnahrungsmittel. Die Polenta war sehr beliebt, da sie günstig und nahrhaft war aber auch wieder aufgewärmt noch gut schmeckte. Der Reis hingegen wurde im Tessin noch nicht angebaut und war deshalb für das einfache Volk nicht erschwinglich. (Weiss, 2006)

3 Herstellung, Verarbeitung und Vertrieb

Da die traditionelle Tessiner Küche so ziemlich alles verwertet was das Land hergibt, waren die Zutaten früher aus dem eigenen Garten, von den eigenen Tieren oder in der nächsten Umgebung wild gesammelt. So unterscheiden sich die „typischen“ Gerichte der Nonna auch von Tal zu Tal oder gar von Dorf zu Dorf.

Mit den modernen Transport- und Produktionsmöglichkeiten hat sich das ganze natürlich geändert und man kann auch im Tessin im Winter Erdbeeren kaufen.



Abbildung 2 Auswahl aus der Produktpalette der Firma «Paolo Bassetti – prodotti e servizi agricoli» in Cadenazzo, Ticino.

Trotz- oder vielleicht gerade wegen diesem „Verlust“ an Regionalität haben sich in den letzten Jahren verschiedene Gegenströmungen entwickelt.

So hat zum Beispiel der Tessiner Paolo Bassetti im Jahr 2000 die Firma «**Paolo**

Bassetti – prodotti e servizi agricoli» gegründet, deren Ziel es unter anderen ist, regionale Agrarprodukte zu fördern und aufzuwerten, dabei aber auch ein angemessenes wirtschaftliches Einkommen für die Bauern zu gewährleisten. In den Jahren nach der Gründung wurde die Angebotspalette kontinuierlich erweitert, zum Beispiel um die alte, beinahe ausgestorbene Tessiner Maissorte Rosso del Ticino im Jahr 2004. Die letzte Neuheit ist das Kastenienmehl, das Bassetti aus Tessiner Kastanien produziert, welche in den Wäldern gesammelt werden. (Paolo Bassetti, 2011)



Abbildung 3 Das Verteilzentrum von ConPro Bio

Ein weiterer Vertreter dieses neuentstehenden Gegen-trends zur kulinarischen Globalisierung ist ConPro Bio, eine Genossenschaft aus Produzenten und Konsumenten

biologischer Lebensmittel. Dort werden über eine zentrale Ko-

ordinationsstelle Bestellungen von Kundengruppen aufgenommen und an die entsprechenden Produzenten weitergeleitet. Die Produzenten wiederum liefern die geordnete Ware im Zentrallager ab, von wo aus einmal wöchentlich die Auslieferung an die Kundengruppen erfolgt. So können auch kleine Produzenten von Bioprodukten ihre Ware einem verhältnismässig grossen Kundenkreis anbieten, was über einen Hofladen zum Beispiel nicht möglich wäre.

4 Potential

Während der Recherchearbeit zu dieser Projektarbeit besuchten wir ein traditionelles Tessiner Grotto um dort dem Wirt einige Fragen bezüglich der Verwendung von lokalen und Bioprodukten in seinem Restaurant zu stellen. Der Deutschschweizer Aldo Sigel ist Künstler und seit 35 Jahren Wirt des Grotto Lauro in Arcegno. Eigentlich wollten wir uns nur über einige wenige Stichworte informieren, aber nach kurzer Zeit sahen wir uns in eine philosophische Diskussion verwickelt, in der es sowohl um den Wert aktueller Werbeslogans, als auch um die sinnliche Seite des Essens ging.

Im folgenden Abschnitt geben wir den Inhalt dieses Gespräches sinngemäss wieder.

Die kulinarische Individualität einer Region soll erhalten bleiben. Dafür setzten sich viele Leute ein, oft entgegen dem Mainstream, der von globalen Lebensmittelkonzernen vertreten wird. Die Sensibilisierung der Bevölkerung gegenüber lokalen und biologischen Nahrungsmitteln steigt eindeutig. Das ausgeprägte Qualitätsbewusstsein ist eine typische Eigenschaft der Schweizerinnen und Schweizer. So wird wieder vermehrt nach Individualität in allen Bereichen, so auch bezüglich dem Essen, gefragt, auch wenn man dies mit einem Aufpreis bezahlt. Dies beinhaltet eindeutig Potenzial für die biologische Landwirtschaft.

Kleine Produzenten stehen oft unter dem Druck des Preises und der Konkurrenz von Grossbetrieben. Doch die biologische Landwirtschaft ist mehr als nur ein Label, sie ist die Idee die «...Arbeit mit den natürlichen Kreisläufen in Einklang zu bringen ... und mit der Natur und Umwelt möglichst schonungsvoll umzugehen» (biosuisse, 2011). Leider ist die Wahl der Qualität nicht für alle erschwinglich, da sich viele auch einfach mit dem günstigsten Produkt zufrieden geben müssen.

5 Fazit

Bei der Bearbeitung dieses Themas wurde uns folgende Punkte klar:

1. Die traditionelle Tessiner Küche erlebt zur Zeit einen Aufschwung durch den steigenden Qualitätsanspruch der Konsumenten.
2. Um neue Absatzmärkte zu gewinnen müssen die Tessiner Biobauern auf das steigende Individualitätsbedürfnis der Gesellschaft setzen.

**“Essen und Trinken
halten Leib und Seele
zusammen!,,**

Literaturverzeichnis

Essen aus Engelchens Küche. (09 2011). Abgerufen am 27. 10 2011 von engelskueche.blogspot.com/2011/09/hahnchenbrust-mit-salbei-im.html

Paolo Bassetti. (02. 09 2011). Abgerufen am 27. 10 2011 von <http://www.basset-ti.ch/index2.htm>

Strada del vino e dei sapori trento e valsugana. (11. 10 2011). Abgerufen am 27. 10 2011 von <http://blog.enotourtreno.it/>

biosuisse. (2011). *BIOSUISSE.* Abgerufen am 27. 10 2011 von www.biosuisse.ch/media/de/pdf2011/Regelwerk/rl_2011_d.pdf

Weiss, M. (2006). *Urchuchi, Südschweizer Restaurants mit Geschichten und Gerichten, Tessin und Misox.* Zürich: Rotpunktverlag.

Abbildungsverzeichnis

<i>Abbildung 2 Typische Tessiner Polenta muss schnittfest sein!</i> (Essen aus Engelchens Küche, 2011)	6
<i>Abbildung 3 Auswahl aus der Produktpalette der Firma</i> <i>«Paolo Bassetti – prodotti e servizi agricoli» in Cadenazzo,</i> <i>Ticino.....</i>	<i>7</i>
<i>Abbildung 4 Das Verteilzentrum von ConPro Bio.....</i>	<i>8</i>