TZ MAGAZIN

Genuss

Tessiner Tofu köstlich zubereitet

Tofu ist Ihnen zu geschmacklos? Es kommt auf die Zubereitungsart an. Er lässt sich vielfältig einsetzen und ist sogar aus Tessiner Produktion erhältlich.

Tofu, was ist das eigentlich? Laut Duden ein "aus Sojabohnen gewonnenes käseähnliches geschmacksneutrales Nahrungsmittel". Geschmacksneutral. Das ist der Knackpunkt. Viele Menschen finden Tofu zu geschmacklos. Andererseits kommt es bei einem Stück Fleisch auch auf die richtigen Gewürze und die Zubereitungsart an. Das ursprünglich aus der asiatischen Küche stammende Lebensmittel hat eine Menge Protein und erfreut sich trotz aller Skeptiker steigender Beliebtheit, auch weil immer mehr Menschen den Fleischkonsum reduzieren oder ganz auf tierische Produkte verzichten. Wer sich zum ersten Mal an Tofu heranwagt, sollte ihn, insofern er in einer Plastikverpackung daherkommt, zunächst gut abtropfen lassen. Nur dann wird er aussen schön knusprig, wenn man ihn brät oder backt. Knusprig gebraten, entsteht aus Tofu, ergänzt mit beispielsweise Süsskartoffeln, Kürbis, Zwiebeln, Kokosmilch und Chili, ein leckeres Ragout. Für die Fleischalternative in einem Burger sollte der in Scheiben geschnittene Tofu zunächst in einer Mischung aus Sojasauce und Gewürzen mariniert werden, bevor er in den Ofen kommt. Einige Luganeser Restaurants gehen mit der Zeit und bieten Tofu-Gerichte an, so steht beim Luganeser Ristorante Pizzeria Mary Tofu in Sesamkruste mit Sprossen und Gemüse auf orientalische Art auf der Karte. Und in der "mexikani-schen Osteria" Barbacoa in Comano finden sich Fajitas mit Tofu. Tofu muss nicht lange transportiert werden, um auf Tessiner Tellern zu landen. Es gibt ihn auch aus lokaler Produktion, und zwar von Tigusto, auf deren Webseite sich noch viele weitere Rezeptideen finden. Ausgangsprodukt sind gelbe Tessiner Bio-Sojabohnen. Dass in der Südschweiz Tofu hergestellt wird, ist nicht die einzige gute Nachricht. Das Produkt von Pierluigi Zanchis Firma in Cugnasco trägt sogar das Gütesiegel Ticino regio.garantie. uj

Ausführliche Informationen zu den Verkaufsstellen finden sich auf www.ticinoate.ch

In Zusammenarbeit mit:

TICINO A TE
nostrano e genuino

Måtzufåmm: Suppenfest in Bosco Gurin

Natürlich kann man sich etwas Gediegeneres vorstellen als eine simple Gemüsesuppe, doch manchmal ist es weniger der Inhalt des Tellers als vielmehr die damit verbundene Geschichte, die einem Mahl das gewisse Etwas verleiht. Bei der oben erwähnten, Måtzufåmm genannten Gemüsesuppe ist es jedenfalls so. Måtzufåmm heisst so viel wie Hungertöter, und genau darum ging es den Bewohnern von Bosco Gurin: Die Suppe sollte den ärgsten Hunger bodigen. Um das zu erreichen, war den Gurinern alles recht. Was auch immer dem Erdboden abgetrotzt werden konnte, landete im Kochtopf und wurde nach stundenlangem Kochen und Rühren den hungrigen Mäulern vorgesetzt. Morgen Samstag wird in Bosco Gurin diesen Zeiten gedacht. Neben einem Markt (ab 10.00 Uhr) beim Museum, dessen Eintritt zur Feier des Tages übrigens kostenlos ist, einer Aquarellmalereidemonstration (ab 10.00 Uhr), Kindermalen (14.00 Uhr, Anmeldung ab 10.00 Uhr beim Museumsstand), einem geführten Dorfrundgang (11.00 Uhr, Treffpunkt bei der Haltestelle des Postautos) und musikalischer Unterhaltung wird eben auch die berühmte Måtzufåmm-Gemüsesuppe serviert (12.15 Uhr). Das Schönste am Ganzen: Ein Hungertöter ist die Måtzufåmm schon lange nicht mehr.

Måtzufåmm-Volksfest, Samstag, 17. September, ab 09.30 Uhr, Bosco Gurin. bs

Die **Feldpausch-Gruppe** trumpft mit einem exklusiven Wein auf

Tre Tetti: Tessin total

Das Leben sei viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken, soll Johann Wolfgang von Goethe einst gesagt haben. Recht hatte er, obwohl er damals nicht ahnen konnte, was die weinselige Zukunft noch Grossartiges bringen würde. Einer, der es nicht nur weiss, sondern 190 Jahre nach Goethe seinen Teil zur stetigen Weiterentwicklung des edlen Getränkes beiträgt, ist Feliciano Gialdi, Direktor der Gialdi Vini SA in Mendrisio. Da er sich mit halben Sachen nicht zufrieden gibt, ist er der perfekte Partner für neue Projekte. Dass sich die Feldpausch-Gruppe, bestehend aus der Osteria Nostrana in Ascona, dem Grotto Broggini in Losone und dem Ristorante Sensi in Muralto, vor einigen Jahren mit einem ganz besonderen Anliegen an den erfahrenen Meister wandte, ist deshalb kein Zufall. Sie wollte ihren Gästen zukünftig nicht mehr nur einen vorzüglichen Hauswein anbieten, sondern auf den immer trendiger werdenden Nachhaltigkeitszug aufspringen. Die Krux bei der Sache: Wie ökologisch ist ein Wein, der in ausländischen Fässern ausgebaut wird? Im Grunde eine leicht zu beantwortende Frage: Nicht ökologisch genug, um ihn als nachhaltig zu verkaufen. Doch was noch nicht war, sollte unter den Fittichen von Fred Feldpausch und Hanspeter Jakob, Geschäftsleiter der Locarneser Restaurantgruppe, schleunigst werden. Gialdi sass, wie gesagt, bereits mit im Boot. Nun begann die Suche nach geeignetem Rohmaterial für die Herstellung der Fässer. Da der Südkanton nicht nur reich an Trauben, sondern auch an Bäumen ist, kam schon bald Forstingenieur Gabriele Carraro mit an Bord. Vor nunmehr 15 Jahren machte er sich erstmals auf die Suche nach geeignetem Traubeneichen – und fand sie. Nur: Nicht jede Eiche weckt des Küfers uneingeschränkten Tatendrang. "Da die Tessiner Wälder bisher nicht gezielt für die Wertholznutzung gepflegt wurden und somit nur selten Stämme bester Qualität zu finden sind, ist die Verwertbarkeit dieser eher gering", erklärt der in Schwyz tätige Küfer Stefan Sobota, der ebenso Teil des Feldpausch-Projekts wurde. Aus einem astreinen Stamm von fünf Metern Länge und einem Durchmesser von 50 Zentimetern entstünden im Idealfall drei Barriques mit einem Inhalt von 228 Litern. Da die Tessiner Eichen aber eine schlechtere Wuchsqualität aufwiesen, reiche ein Baum oft gerade mal für ein Fass. Da kommt also wieder die Frage nach der Nachhaltigkeit ins Spiel. Wichtig sei, so Forstingenieur Carraro, dass sowohl die Reste des gefällten Baumes als auch die nach höchstens drei Jahren ausrangierten Fässer wiederverwertet würden. "Damit das wertvolle Holz nicht verloren ist." Blumentröge, Eimer, Möbel – irgendwie und -wo sollten sie eine neue Bestimmung finden, wünscht sich Carraro. Zurück zum Küfer: "Wie ein guter Wein müssen die rohen Daubenhölzer reifen. Dieser Prozess findet der Witterung ausgesetzt statt, und der Küfer gibt dem Holz dafür drei Jahre Zeit." Nach diesem ganzen Vorspann kam Gialdi erneut zum Zug. Dass der preisgekrönte Winzer und sein Önologe Alfred De Martin etwas von ihrem Fach verstehen, ist bekannt. Nun hiess es aber, an einem Wein herumzutüfteln, der in weitgehend unbekanntem heimischem Gehölz statt in qualitativ hochstehenden französischen Barriques ausgebaut werden sollte. Wer am Erfolg Gialdis zweifelt, kennt ihn und seine Crew jedoch nicht. "Denn", davon sind sie allesamt felsenfest überzeugt, "wenn der Wein nichts taugt, nützt das beste Fass nichts." Geboren ist nach langen Jahren und vielem Hin und Her in diesem Sommer der *Tre Tetti,* hergestellt ausschliesslich für die Feldpausch-Gruppe. Nirgends sonst ist die Assemblage aus Merlot- und Cabernet-Franc-Trauben zu haben. Darauf ist Geschäftsleiter Jakob überaus stolz. Nicht ohne Grund. Die Restaurantgäste lieben den neuen Roten. "Vor allem unsere Deutschschweizer Kunden schätzen solche Angebote sehr", verraten Marco Rosado, Vize-Geschäftsführer des Ristorante Sensi, und Celeste Piffero, Geschäftsführer des Grotto Broggini, unisono. Die heutigen Touristen seien über ihre Feriendestination meistens gut informiert und stellten auch gewisse Ansprüche an eine nachhaltige Geschäftspraxis, ergänzen die beiden. Na dann prost! Wenn Goethe wüsste, was ihm werwehrt blieb...

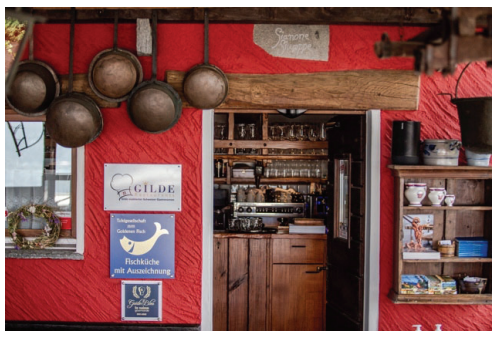
Tre Tetti, von der Gialdi Vini SA exklusiv für die Feldpauschgruppe nachhaltig produzierter Wein; zu haben in der Osteria Nostrana in Ascona, dem Grotto Broggini in Losone und dem Ristorante Sensi in Muralto, ristoranti-ff.ch. bs

Anzeige

TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE

Ristorante Debarcadero
Lungolago G. Motta 1, 6600 Locarno
tel. +41 91 223 53 70
www.ristorantedebarcadero.swiss

Lassen Sie sich von unserem Service verwöhnen, geniessen Sie unsere feinen Tessiner Gerichte und entdecken Sie unseren Weinkeller… Wir freuen uns auf Sie!



ca' nostra
Brione sopra Minusio
GILDE Restaurants
Tel. 091 743 58 52 www.ca-nostra.ch