



INNOVATIV: Für ihr zum Eco-Hotel umgebautes «Cristallina» in Coglio erhielt das Ehepaar Kälin dieses Jahr einen Solarpreis.

Generation führt Luca die Bäckerei. Das runde, dunkle «Pane Valle Maggia» ist beliebt, der Panettone berühmt. Wer es gerne gross hat: Im Schaufenster steht ein fünf Kilogramm schwerer Panettone Grande.

Eine Banklehre scheint die ideale Voraussetzung zu sein, daraus auszubereiten. 1991 übernahm der in Locarno aufgewachsene Marco Kälin das Grotto Lafranchi in Coglio, das er sieben Jahre lang führte. «Ein wunderschönes Grotto, aber eine harte Zeit. Mit hunderten von Touristen an schönen Sommerabenden.» Gemütlicher gehts im «Cristallina» zu, das er zum Eco-Hotel umgebaut hat. Dieses Jahr wurde es mit dem Europäischen Solarpreis ausgezeichnet. Solarzellen liefern auch Strom für Elek-

trobikes und Elektromobile für die Hotelgäste. Geändert hat sich auch die Speisekarte. «Im Grotto musste ich Tag für Tag so viel Fleisch servieren, dass ich zum Vegetarier wurde.» Fleischalternativen gibt es trotzdem. Genauso wie Pizza und Pasta, aber aus selbst gemahlenem Vollkornmehl.

LANDSCHAFTSIDYLLE AN DER MAGGIA

Besonders idyllisch sind die zahlreichen versteckten Plätzchen an der Maggia zwischen Lodano und Someo. Cevio ist seit Jahrhunderten Hauptort des Maggiatals. Mit dem Museo di Valmaggia, das auf eindrückliche Weise zeigt, wie sich früher das Leben einfach, aber in Harmonie zwischen Mensch und Natur abwickelte. Gleich da-

hinter der Grotti-Lehrpfad. Die über 60 Keller dienten der Bevölkerung zum Aufbewahren von Wein und Käse und lassen einen den Ursprung der Grotti erahnen.

In Bignasco ist das untere Maggiatal zu Ende und mündet ins Val Lavizzara. Ein Steinreiches Tal auch dieses: die Botta-Kirche aus Peccia-Marmor in Mogno, die Bildhauerschule in Peccia und das im Winter geschlossene Grotto Pozzasc in Peccia, wo man direkt am Fluss schöne Stunden verbringen kann, während die Polenta stundenlang über dem Holzfeuer köchelt.

Frische Forellen aus der Maggia gibts im Ristorante Turisti in Bignasco. Warum aber so viele Touristen «Polenta con coniglio» verlangen, kann Wirt Nunzio Longhitano nicht verstehen. Wo doch das Rezept aus der Lombardei und das Kaninchen aus Ungarn kommt. Doch der Kunde befiehlt. Und so schmuggelt er zumindest Maggia-Käse ins Cordon bleu.

Im Nachbardorf Cavergno gibts im Vis à vis neben Maggiatal-Käse und -Salametti auch Brot vom Bäcker Fausto Salvi. Ein Bäcker, der jede Nacht für frisches Brot sorgt und es frühmorgens seinen Kunden bringt. Echten Maggiatal-Käse macht Giorgio Speziale auf der Alpe Robiei, Kuh- und Ziegenmilch gemischt. «Die Bauern waren früher sehr arm. Jeder hatte nur ein paar wenige Kühe oder Ziegen auf der Alp. Verschiedene Sorten Käse kannte man damals nicht. Alle Milch wurde zusammenge-»

Schweizer Familie Nr. 46 17.11.'05

mischt. Je nach Tierbestand war die Zusammensetzung verschieden.» Schon mit 14 Jahren folgte Giorgio seinem Vater jeweils auf die Alp. Doch erst nach der Lehre als Elektrozeichner und Reisen in Australien beschloss er, Alpkäser zu werden. Im Sommer verkauft er seinen Käse in einer kleinen Holzhütte bei Avegno, direkt an der Strasse. Im Winter gibts weder Alp noch Käse. Dann arbeitet er als Skilehrer in St. Moritz.

Im Winter geschlossen ist auch das Ristorante La Froda in Foroglio, das einzige Slowfood-Restaurant im Maggiatal. Den alten Traditionen fühlt sich der ehemalige Journalist und heutige Wirt Martino Giovanettina verpflichtet. Auch heute noch gibts bei ihm weder Kaffeemaschine noch Olivenöl. Lange Zeit kocht seine Polenta, lange Zeit reift sein Salami. «Das Maggiatal war früher sehr arm. Aber die Leute waren auch reich. Sie hatten die Natur und die Zeit. Wer heute im Maggiatal die Natur sucht, sollte sich auch Zeit nehmen, viel Zeit.»

Rezepte «Gefüllte Feigen» und «Kastaniencrémekuchen» auf Seite 50

WO GIBTS WAS?

ALPKÄSE

Pietro Zanoli, 6672 Gordevio
Tel. 079 230 48 79,
■ www.gaissepeter.ch

Giorgio Speziale,
6676 Bignasco
Tel. 091 754 20 63,
079 413 75 80

FLEISCH UND WURST

Macelleria Valmaggese,
6672 Gordevio
Tel. 091 753 10 47

Natur Konkret,
6670 Avegno
Tel. 091 796 21 09,
079 742 93 02

BROT UND PANETTONE

Panetteria Poncini,
6673 Maggia
Tel. 091 753 13 20
■ www.panetteria-poncini.ch

Panettiere Fausto Salvi,
6676 Bignasco
Tel. 091 754 19 88

GRAPPA, WEIN & EINGEMACHTES

Prodotti Nostrani,
6677 Aurigeno
Tel. 091 753 16 56,
079 365 30 25

GESCHÄFTE MIT SPEZIALITÄTEN

Punto Verde, 6676 Bignasco
Tel. 091 754 24 80,
091 754 24 24

Asociazione Negozio Valmaggese,
6676 Bignasco,
Tel. 091 754 18 53

Vis à vis, 6690 Caveragno
Tel. 091 754 13 36

HONIG

Apicoltura Valmaggia,
6672 Gordevio
Tel. 091 753 13 73

RESTAURANTS UND GROTTI

Eco-Hotel & Restaurant Cristallina,
6678 Cogliö,
Tel. 091 753 11 41

■ www.hotel-cristallina.ch

Ristorante Turisti,
6676 Bignasco (mit Zimmern),
Tel. 091 754 11 65

Ristorante Unione,
6672 Gordevio (mit Zimmern),
Tel. 091 753 25 98

Ristorante La Froda,
6690 Foroglio
(Winter geschlossen),
Tel. 091 754 11 81

Grotto Pozzasc,
6695 Peccia
(Winter geschlossen),
Tel. 091 755 16 04

INFORMATIONEN

Verkehrsbüro Vallemaggia,
Centro Commerciale,
6673 Maggia
Tel. 091 753 18 85

■ www.vallemaggia.ch

Museum Valmaggia,
6675 Cevio
Tel. 091 754 23 68
■ www.museovalmaggia.ch

BUCHTIPP

Der Roman «Nicht Anfang und nicht Ende» von Plinio Martini spielt im Tessin der 20er-Jahre und in Kalifornien. Wer ihn gelesen hat, versteht die Geschichte des Maggiatals besser. Werner Classen-Verlag.

Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse

ZUBEREITUNG: Feigen mit feuchtem Küchenpapier abreiben. Ziegenkäse in 8 keilförmige Stücke schneiden. Mit scharfem Messer die Feigen der Länge nach ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Inneres der Feigen salzen und pfeffern. In jede Feige ein Stück Ziegenkäse geben und Feigen wieder schliessen. Jeweils ein Rosmarinzweiglein durch die Feigen stecken (durch den Stielansatz), sodass es 3 bis 4 cm herausragt. Bei jeder Feige um die Schnittstelle eine Scheibe Pancetta wickeln. Im Backofen bei 150 Grad etwa 10 Minuten erwärmen.

ZUTATEN

für 4 Vorspeisen.

- 8 frische Feigen
- 1 Büscion di capra (rollenförmiger Ziegenkäse, ca. 100 g)
- 16 Scheiben geräucherter Pancetta oder Speck
- 8 Rosmarinzweige
- Salz und Pfeffer

VORBEREITUNGSZEIT:

10 MINUTEN

BACKZEIT:

10 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD:

EINFACH



Kastaniencrémekuchen



ZUBEREITUNG: Kuchenteig: Mehl, Zucker, Backpulver und Salz gut durchmischen. Weich geschlagene Butter und Eier dazugeben, gut mischen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Kastanienfüllung: Kastanienpüree mit Ei, Rum und eventuell zusätzlichem Zucker gut vermengen.

Vanillecrème: Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen einige Minuten schlagen, bis die Masse cremig wird. Mehl darunterziehen. Milch zusammen mit dem Vanillepulver erwärmen, aber nicht zum Sieden bringen. Ei-Zucker-Masse dazugeben und bei ständigem Rühren mit dem Schwingbesen etwa 7 Minuten köcheln lassen. Zwei Drittel des Kuchenteigs zwischen Backpapier etwas grösser als Backform auswallen, Rest wegschneiden. Mit der Gabel ein paar Löcher machen. Darauf zuerst die Kastanienfüllung, dann die Vanillecrème geben. Rest des Kuchenteigs für den abschliessenden Deckel auswallen. Rest wegschneiden und als Dekoration verwenden. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während 40 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen, mit Schlagrahm servieren.

ZUTATEN

für eine Backform von 32 cm Durchmesser:

Kuchenteig:

- 250 g Weissmehl, gesiebt
- 250 g Vollkornmehl, gesiebt
- 250 g Butter, weich geschlagen
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Vanillecrème:

- 3 dl Milch
- 50 g Zucker
- 5 g Vanillepulver
- 4 EL Weissmehl
- 2 Eigelb

Kastanienfüllung:

- 600 g Kastanienpüree
- 1 Ei
- 2 EL Rum
- evtl. zusätzlich Zucker

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten BACKZEIT: 40 Minuten SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

REZEPTE VOM ECO-HOTEL CRISTALLINA IN COGLIO

Tamara und Marco Kälin-Medici führen mit viel Engagement dieses einzigartige Eco-Hotel, das auch im Winter geöffnet ist. In der Küche legen sie grossen Wert auf vollwertige Produkte aus der Region

und traditionsverbundene Gerichte, bei denen das Fleisch nicht die Hauptrolle spielt. Eco-Hotel Cristallina, 6678 Coglio, Tel. 091 753 11 41

■ www.hotel-cristallina.ch