

Vier auswärtige Köche bringen Abwechslung ins **Öko-Hotel Cristallina**

FLEISCHLOSE MONTAGE IM MAGGIATAL

Papier ist geduldig. Es erträgt alles, was man ihm aufdrückt. Das gilt für Schöpfungsmythen genauso wie für Ernährungserzählungen. Der Mensch hätte seit jeher fast ausschliesslich vegetarisch gelebt, behaupten die einen. Falsch, sagen die anderen, das sei in gewissen Breitengraden gar nicht möglich. Der griechische Schriftsteller Plutarch beanstandete schon vor 2'000 Jahren, dass "wir für ein kleines Stückchen Fleisch den Tieren die Seele sowie Sonnenlicht und Lebenszeit nehmen". Indigene Völker nördlicher Sphären waren (und sind es teilweise noch heute) indes der Meinung, dass das Leben ein unendlicher Kreislauf aus Geben und Nehmen ist, der alle Lebewesen einschliesst. Dankbar annehmen und selbstlos weggeben, ist deren Devise. Der Mensch kann es drehen und wenden, wie er will, am Ende ist es die eigene innere Überzeugung, die jedem einzelnen den nährenden Weg weist. Eine optimale Antwort auf die karnivor-vegetarisch-vegane Frage hat das Eco-Hotel Cristallina in Coglio gefunden. Es bietet alle Varianten. Bis im Oktober wird der fleischlose (manchmal tierproduktlose) Genuss an einem Montag im Monat sogar richtiggehend zelebriert, und zwar mit einem auswärtigen Koch. Am 18. Juli steht Gianluca Maiotti im Vallemaggia hinter dem Cristallina-Herd. Maiotti ist sonst im Restaurant Hiltl in Zürich zu finden. Das Deutschschweizer Lokal gilt als das erste vegetarische Restaurant in Eu-



ropa. Es wurde 1898 eröffnet. Nein, das ist kein Tippfehler. Bereits vor 124 Jahren setzte die Gastronomenfamilie auf eine fleischlose Küche, eine Entscheidung, die auch von der vierten Hiltl-Generation mitgetragen wird. In Coglio lädt Maiotti zu einem mittäglichen Dreigang- und einem abendlichen Viergangmenü. Zum Mittagessen serviert er einen Randencarpaccio, gefolgt von einem Couscous-Salat und einem Seitan-Linsen-Spiess. Als Dessert schlägt er einen Obst-Crumble vor. Das Dinner wird von einem Hiltl-Tatar eingeleitet, das keine Spur tierischen Eiweisses enthält. Weiter geht es mit hausgemachter Pasta, Gemüse und ei-

nem Karottentatar. Als Hauptspeise zaubert Maiotti ein grünes Thai-Curry mit Basmati-Reis auf den Teller. Den Abschluss macht das gegen jedweden Kummer helfende Tiramisù. Zu Mariä Himmelfahrt kocht Athos Balmelli im Valmaggese Ökohotel. Am 12. September ist Silvia Serena, die gemeinsam mit ihrem Mann Simone Arrighi das vegane Restaurant Aquafaba in Mendrisio führt, zu Gast in Coglio, und am 31. Oktober stellt der 15-Punkte-Koch des Ristorante Bocalino in Locarno, Johannes Lenz, sein Können unter Beweis. Der fleischlose Montag – *Meat Free Monday* – gründet auf einer Initiative vom 2021 verstorbenen amerikanischen

Werbefachmann und Verfechter der öffentlichen Gesundheit Sid Lerner, die er in Zusammenarbeit mit der John Hopkins Bloomberg School of Public Health in Baltimore ins Leben rief. Der britische Musiker Paul McCartney und seine beiden Töchter Mary und Stella sprangen sechs Jahre später auf denselben Zug auf und plädieren seither für einen geringeren Fleischverzehr. Dies fördere nicht nur die eigene Gesundheit, sondern komme auch dem Planeten zugute, ist ihr Credo. **Meat Free Monday, Mo, 18. Juli, mittags und abends, Öko-Hotel Cristallina, Al Stradon da Coi 22, Coglio, Tel. 091 753 11 41, hotel-cristallina.ch. bs**