

Rezeptsammlung von zehn Schweizer Köchinnen

REISE DURCH DIE KOCHWELT

Zurück zu den eigenen Wurzeln. Sich auf Traditionen und Bräuche besinnen. Dazu gehört unweigerlich auch die Kochkultur. Wie oft hat man schon ein Rezept nach Grossmutter Art nachgekocht? Oder wurden Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben? Das kennt vermutlich jeder Mann und jede Frau.



Das eben erschienene Buch "Köchinnen und ihre Rezepte" von Sabine Bolliger ermöglicht eine Zeitreise zum Ursprung der Schweizer Küche und stellt diverse Rezepte von zehn Schweizer Köchinnen des vorletzten Jahrhunderts vor. Im 280-seitigen Buch mit Farb- und Schwarz-Weiss-Fotografien von anno dazumal werden Rezepte von Lisette Ryth-Dick, Susanna Müller, Marie Uhlmann, Luise Büchi, Rosina Gschwind, Alice von Brasch-Bircher, Berta Brupbacher-Bircher, Anna Jungck-Reinhardt, Schwester M. Baptista Volk und Frieda Nietispach beschrieben. Sie lebten im 19. Jahrhundert und haben die Schweizer Küche geprägt, waren Hausfrauen, Lehrerinnen, Unternehmerinnen, Erfinderinnen und kämpften für die Ausbildung junger Mädchen und die Rechte der Frauen.

Doch nun zu den gastronomischen Genüssen, die man nachkochen kann: Verschiedene Suppen wie die Baumwoll- oder Bündner-Suppe, die Luftsuppe oder die Ochsenchwanzsuppe, Hauptspeisen wie "Erdäpfel-Röste", "Forellen en sauce", französische Omeletts oder die Berner Platte und Nachspeisen wie Cabinetspudding, Chokoladenköppli oder der Kastanienkranz mit Schlagrahm werden beschrieben. Weiter vervollständigen Erklärungen zu einzelnen Zutaten, praktische Tipps und Kochhinweise das interessante Rezeptbuch.

Sabine Bolliger studierte Alte Geschichte und Archäologie und interessiert sich für Frauengeschichten und Genussthemmen.

Köchinnen und ihre Rezepte, Sabine Bolliger, 280 Seiten, Weber Verlag, CHF 59.-, ISBN 978-3-906033-92-1.

mm

Themenabend zu Wein, Käse und Schokolade

Was haben Wein, Schokolade und Käse gemeinsam? Und weshalb sind sie gut fürs Herz? Diesen und anderen Fragen wird am Themenabend am nächsten



Mittwoch im Hotel Delfino in Lugano nachgegangen.

Dass ein Glas Wein pro Tag gut für die Gesundheit sein soll, ist schon lange bekannt. Obwohl sich einige Stimmen dagegen erheben. Auch Schokolade und Käse sollen für das Herzkreislaufsystem gut sein. Der Sommelier Roland Enz von Tamborini Vini, ein Vertreter des Schokoladenherstellers Läderach und der Käseexperte Renato Bontognali sprechen nächsten Mittwoch zu diesem Thema und über die damit zusammenhängenden Polyphenole, Flavonoide und Omega-3-Fettsäuren. Der in drei Teile

gegliederte Abend sieht als erstes einen Vortrag von Dr. Capoferri vor, worauf eine Degustationsrunde und schliesslich das "Wine & Dine"-Abendessen folgen. Am Abend können ungefähr 50 Personen teilnehmen, es wird um Reservation unter Tel. 091 985 99 99 gebeten.

Themenabend, Mi., 20. Nov., ab 18.30 Uhr, Hotel Delfino, Via Casserinetta 6, Lugano.

mm

Theater und Gastro

Im Rahmen der Ausstellung "Un mondo in trasformazione - L'ottocento tra poesia e realtà urbana", die zurzeit in der Pinacoteca Züst von Rancate zu sehen ist, präsentiert das Teatro dei Fauni am Samstag, 30. November die musikalische Erzählung "Una strada che porta lontano". Die Geschichte handelt von vier Frauengenerationen: von Aurelia, die aus Cevio im Maggiatal im Jahre 1885 nach Amerika ausgewandert ist, von ihrer Tochter, ihrer Enkelin und Urenkelin und deren Abenteuer. (Reservierung bis 26. Nov. an 091 816 47 91, CHF 15.-). Das Grotto Cercera in Rancate serviert am gleichen Abend ein Spezialmenü mit Produkten und Gerichten aus dem Maggiatal. Die Reservierung am Tel. 091 630 19 30 ist obligatorisch.

Una strada che porta lontano, Sa., 30. Nov., 21.00 Uhr, Pinacoteca Züst und Abendessen im Grotto Cercera, Rancate.

Anzeige

Tessiner Zeitung Gastronomie



**November und Dezember
Freitag und Samstag geöffnet**

Grotto
Al Capon

6645 Brione s/Minusio

**Bärner
Gourmet-Metzgete**
von Mittwoch 13. November
bis Samstag 16. November

Blutwürste / Leberwürste
Schlachtsteller...

Freitag und Samstag mit Bandella

Mistkratzerli / Risotto
Kalbshacken / Polenta
Steinpilz-Risotto

Ab 17.00 Uhr geöffnet...!

Tel. 091 743 45 10 - www.alcapon.ch

Ristorante
**Costa
Azzurra**

Famille Schwyn
6604 Locarno-Seklesio
Tel. 091 791 38 02
info@costa-azzurra.ch

"STRUZZO"
STRAUSSENFILET
auf holzernem Stein

MENU COSTA
Fr. 39.-

drei Vorspeisen
drei Hauptgänge
und drei Desserts
zur Auswahl

Bis bald: Ihr Costa-Team
und Familie Schwyn

al Piazza
RISORANTE E PIZZERIA
Lungoteglio 11 - Lugano

Sarapee lädt Sie ein zum

THAI CORNER

... GEMISCHTE SATAI ... PAD THAI ...
... PANANG NUA ...

ab November jeden Tag bis Anfang Januar

Jeweils am Freitag- und Samstagabend
Thailändisches Buffet FR. 45.-

*Fabrizio und sein Team
freuen sich auf Ihre Reservation!*

091791 11 81 www.alpiazza.ch

al Pontile
LA BUONA CUCINA SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

Fabrizio Badinotti und sein Team empfehlen

la Cucina Toscana
mit Gestküchenchef
Pierino Fagnani "Bego" ge

www.Ristorante: Grotto di S. Caterina - Sion

unsere Tegetestatter

Dienstag **KALBSLEBER MIT RÖST**
Mittwoch **BERNERPLATTE**
Sonntag **„BOLUTO MISTO“**

Donnerstag Abend **CANDILEIGHT-DINNER**
mit ambrosianischer Unterhaltung

MONTAG 11. NOVEMBER: MARTINIGANS

Der „Salon Bleu“ für Beilichte und Familien-Anlässe

091 791 40 04 www.alpontile.ch

Grotto
CA' NOSTRA
seit 1978

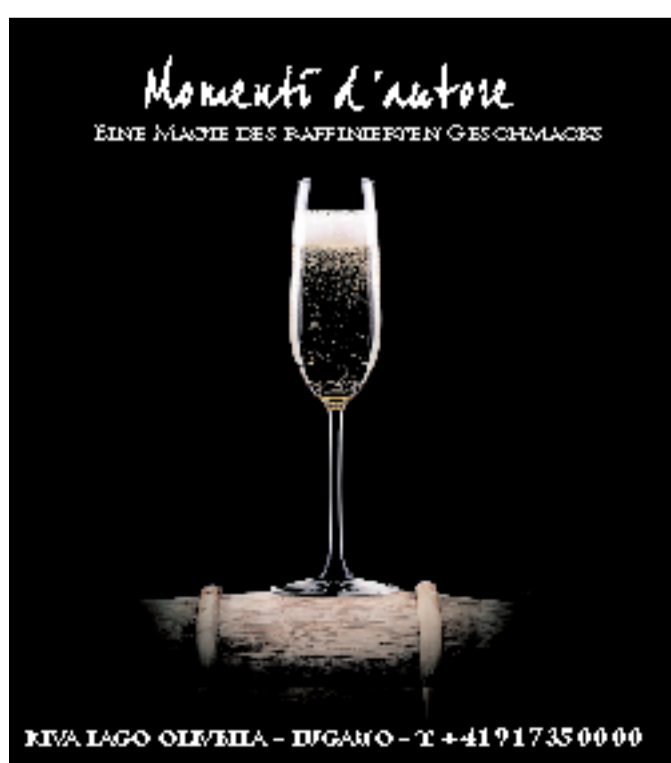
Schönstes Grotto
mit Aussichtsterrasse
auf den Lago Maggiore

Diverse Fondues

Osobuco, Tschigall,
Eilet im Pfännli
Eggin Variationen
Tschigall eigener Käse
Käse-Cremetten auf Gail
Steinpilz-Spezialitäten
Risotto
Käsebar mit Rösti

6645 Brione s/Minusio
ab Locarno, Via Orsellina 77
091 743 58 52
www.ca-nostra.ch

Momenti d'autore
EINE WAHRE DES RAFFINIERTEN GESCHMACKES



RIVA LAGO OLIVELLA - LUGANO - T +41 91 735 00 00

SWISS DIAMOND HOTEL
Lugano

BAR ORIENT
EIN EXCLUSIVER APERTIVO

1. OKTOBER - 30. DEZEMBER
CHF 29.- PRO PERSON

Eine tolle Auswahl an besten
Champagnern. Eine Degustation
von Austern und Trüffeln werden
Sie auf eine kulinarische Reise
mitnehmen zu leckeren
Geschmackerichtungen
In Anwesenheit des Chefs und
eines Sommeliers bei der
renovierten Orient Bar.

Von Donnerstag bis Sonntag
18.30 bis 21.00

www.swissdiamondhotel.com