

Das Ristorante della Stazione und dessen Inhaberin **Agnese** sind weit übers Tessin hinaus bekannt

EINE FRAU GEHT UNBEIRRT IHREN WEG UND WIRD MIT ERFOLG BELOHNT

“Des Menschen Mass ist gross und reich, und keiner ist dem andern gleich. Von Mensch zu Mensch die Brücke bauen, kann Liebe nur und Gottvertrauen!” Mit diesen Reimen von Max Mumenthaler beginnt das Buch über Agnese. Nein, um ganz genau zu sein, fängt es noch einige Seiten vorher mit den Worten “Vom Plumpsklo zum Champagner” an. Das lässt stutzen. Vom Plumpsklo zum Champagner? Und wer ist diese Agnese überhaupt, die helläugig vom Buchdeckel lacht und freimütig Einblicke gewährt in sonst so intime Örtchen? Wem die Centovalli und vor allem Intragna ein Begriff ist, der muss sie kennen. Agnese Brogginì ist Wirtin und passionierte Köchin des Ristorante della Stazione. Streng genommen pensionierte Köchin. Doch wie es mit erfolgreichen Persönlichkeiten so ist, kann sie nicht wirklich loslassen. Das jedenfalls verrät ihre Schwiegertochter und Chefköchin Adriana im von Nicole Amrein verfassten biografischen Kochbuch. Bekannt wurde Agnese durch ihr unübertreffliches und vielgerühmtes Cordon bleu. Kein(e) Meister(in) fällt jedoch nur ein-



Ehrgeizig, arbeitswillig und leidenschaftlich: Wirtin und Köchin Agnese Brogginì

fach so vom Himmel. Das war bei Agnese nicht anders. Die ehrgeizige Deutschschweizerin, die von der grossen weiten Welt und luxuriösen Grandhotels träumte, musste für ihren Erfolg arbeiten.

Viel und hart. Das tat sie denn auch mit Freude und ohne zu murren. Als Fabrizio “Cicci” Brogginì aus Losone ihr einen Heiratsantrag machte, liess sie die weite Welt sausen und zog

nach Intragna, wo sie das Ristorante Stazione der Nonna Clementina übernahm. Das war am 2. Mai 1965. Genau einen Tag nach der Hochzeit. Der Weg zum über die Kantonsgrenze hinaus

beliebten In-Lokal ist aber noch weit. Die eingesessenen Ticinesi scheinen anfangs nicht sehr kooperativ zu sein. Was sie in der Stazione an Flüssigem so zu sich nehmen, wird oft an gar nicht geeigneter Stelle wieder entleert. Bis Agnese schliesslich wütend durchgreift und die zum Himmel stinkenden drei Linden vor ihrem Restaurant fällen lässt und die Männer damit endgültig zu gesitteterem Benehmen zwingt. So viel zum plumpsigem Buchanfang. Tatkraft bringt Rosen, könnte man sagen. Oder in Agneses Fall Champagner. Und wenns mal schwierig war, spendeten die Gedichte des Nachbarn Mumenthaler ihr Trost. “Warum von gestern träumen, Agnese – warum von gestern träumen? Es macht dich weich und schwach. Lass fahren, was gewesen ist, und bleibe hell und wach.” Sie nahm es sich zu Herzen, blieb hell und wach. Und hatte Erfolg.

Agnese – Meine Küche. Meine Rezepte. Mein Leben. Verfasst von Nicole Amrein, soeben erschienen im Webserverlag, 232 Seiten, 27 x 30 cm gebunden, ISBN 978-3-03818-006-7, CHF 59.-. **bs**

Tessiner Weinbauern dürfen sich Edelmetall umhängen



Gold und Silber fürs Tessin! Keine Angst, Sie haben keinen internationalen Sportanlass verpasst – weder eine Weltmeisterschaft noch eine Olympiade. Und auch die Siegerehrungen wurden vom Schweizer Fernsehen nicht live übertragen. Nichtsdestotrotz handelt es sich um wertvolle Auszeichnungen, auf welche die Südschweizer stolz sein können. Drei Gold- und vier Silbermedaillen werden nämlich anlässlich der diesjährigen Basler Weinmesse (25. Oktober bis 2. November) an sechs verschiedene Winzer des Südkantons vergeben. Die Chiodi Vini SA Ascona (Bild) kann sich für Ihren “Ampelio Ticino DOC 2011” eine Goldene umhängen lassen. Dieselbe Ehre wird auch der Angelo Delea SA aus Losone für ihren “Carato Riserva 2011” und der Fumagalli SA aus Balerna für ihren “Sud Sud Ticino DOC Merlot 2012” zuteil. Nicht minder stolz dürfen die Silbermedaillisten sein. Die Enoteca della Salute in Massagno wird sogar für zwei ihrer Rotweine ausgezeichnet, für den “na nivula Ticino DOC 2012” und den “na tronadariserva Ticino DOC 2011”. Silberne Freuden fallen ausserdem den Kellereien Andrea und Michael Weingartner in Astano für ihren “Amoroso Ticino DOC 2011” und der Gautschi Vini Il Roncacciolo in Ponte Cremena für ihren “Merlot Riserva Il Roncacciolo, Lugano DOC 2011” zu. Die sieben Tessiner Edelsäfte wurden unter 684 Weinen aus allen Regionen Europas ausgewählt. Tessiner Winzer werden regelmässig für ihre Produkte mit Edelmetall geehrt. Ein Beweis dafür, dass die hiesigen Weinbauern sowohl was die Rohstoffqualität als auch die Verarbeitungsweise betrifft, goldrichtig liegen. **bs**

Honig – heuer noch kostbarer als sonst



Das flüssige Gold der Tessiner Bienen ist beliebt und gefragt. Deshalb organisiert Chiasso heuer schon zum sechsten Mal das herbstliche Honigfestival. Dieses Jahr ist das kostbare Immengut noch kostbarer als sonst, denn – und das erstaunt ja eigentlich niemanden – das Wetter hat auch den fleissigsten Arbeiterinnen einen Strich durch die Rechnung gemacht. Statt, wie normalerweise, mit etwa zwanzig Kilo pro Biene zählen zu können, haben die flinken Flieger in diesem Sommer nur rund sechs Kilo pro Kopf geschafft. Wenig Honig bedeutet zweifellos höhere Preise. Für ein halbes Kilo “miele nostrano” muss mit einem Kostenaufwand von zwischen zehn und zwölf Franken

gerechnet werden. Trotzdem lohnt es sich am Sonntag nach Chiasso zu pilgern, denn es darf nicht nur gekauft, sondern auch probiert und gelernt werden. Lucia Piana, in Europa als eine der angesehensten Expertinnen im Bereich Honigdegustationen bekannt, wird auf der Piazza del Municipio (bei schlechter Witterung unter einem Zeltdach) ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen. Erfahren kann der geneigte Festivalbesucher auch, wie ein bienengerechter Garten oder Balkon aussehen sollte. Natürlich kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz.

6. Kantonales Honigfestival, Piazza del Municipio, Chiasso, Sonntag, 12. Oktober, 9.00 bis 17.00 Uhr. **bs**

Morgen bringt die Zwiebel keinen zum Weinen



Das Vorbild, der Berner Zibelemärit, findet traditionellerweise jeweils am vierten Montag im November statt – der von Lugano schon morgen Samstag. Die Berner Bauern bringen jedes Jahr über 50 Tonnen Zwiebeln und Knoblauch, kunstvoll zu Zöpfen geflochten, in die Bundesstadt – in Lugano dürfte es etwas weniger sein. Nichtsdestotrotz hält sich die von einigen “Heimwehbernern” vor bald 40 Jahren realisierte Idee des Luganeser Zwiebelmarktes, auch zur Freude der Tessinerinnen und Tessiner. Für einmal ist dann “ihre” Piazza Manzoni fest in Berner Hand. Die Zwiebel ist

ein sehr wertvolles Gemüse, das ist eine Binsenwahrheit. Sie schmeckt immer – gedünstet, gebraten, frittiert, gegrillt, geschmort, gebacken und roh. Sie passt zu jedem Gericht, einmal abgesehen von den Süssspeisen. Sie gehört, wie der Knoblauch, zu den gesündesten Nahrungsmitteln überhaupt. In den Spezialitätenküchen der Welt hat sie sich ihren Namen geschaffen, sie ist die Protagonistin zum Beispiel auf der Pizza alla Puglia oder auf der “Zibelewaie”, ohne die eine Basler Fasnacht wohl kaum stattfinden könnte. “Sie hat sieben Häute – sie beisst alle Leute” – heisst es. Auch als Heilkraut ist die

Zwiebel ein Tausendsassa. Morgen wird sie in Lugano nicht nur bewundert und gefeiert, sondern selbstverständlich auch verspeist. In Form einer Zwiebelsuppe zum Beispiel oder einer -wähe. Aber natürlich werden auch andere Berner Spezialitäten angeboten. Keinesfalls fehlen darf die bekannte Bernerplatte (Sauerkraut, Rollschinken, Speck, Wurst und Kartoffeln). Als Nachspeise gibt es unter anderem Meringe oder Nussgipfel und musikalische Begleitung. **Zwibelemärit, Piazza Manzoni, Lugano, Samstag, 11. Oktober, 8.00 bis 17.00 Uhr.** **ns**