

Schweizer Familie

www.schweizerfamilie.ch

Nr. 42
18. Oktober 2012
Fr. 4.90



Grosses
Baby
EXTRA
ab Seite 29

Sänger Seven lebt für die Musik
und seine Familie

EIN MANN ZEIGT GEFÜHL

SEITE 12

WERNER UND HANNI
SEIT 78 JAHREN
VERHEIRATET
SEITE 18

TESSINER KÜCHE
DIE GEHEIMNISSE
DER GROTTI
SEITE 66

FLUSSFAHRT
NOSTALGIE AUF
DEM GÖTAKANAL
SEITE 74

Mise en place



Jost Auf der Maur,
Redaktor

Essen nach der Schlacht

Es soll einige Leute geben, die sich nicht an das Jahrhundertspiel Italien gegen Deutschland erinnern können; es war an der Fussball-Weltmeisterschaft in Mexiko vor 42 Jahren. In der Verlängerung erzielte mein Fussballgott Gianni Rivera, der Meister des tödlichen Passes, das 4 zu 3 für Italien. Rivera ist ein Sohn der Stadt Alessandria im Piemont. Er isst gern. Seine Heimat bietet eine gepflegte Bauernküche und ist reich an Rezepten.

Vor 212 Jahren, am 14. Juni 1800, kam sieben Kilometer südöstlich von Alessandria ein Weiteres dazu. Denn da war einer so hungrig wie Gianni Rivera nach einem Match: Napoleon. Er hatte soeben die Österreicher geschlagen und sass im Dörfchen Spinetta Marengo zu Tisch. Allein, die Feldküche war verloren gegangen. Da musste improvisiert werden mit dem, was die Soldaten zusammengesucht hatten für ihren Feldherrn. Ein zerteiltes Huhn, Eier, gegarte Flusskrebse, Weisswein, Hühnerbouillon, Saucenzwiebelchen, geröstetes Weissbrot, glatter Peterli. Das Rezept findet sich leicht unter dem Namen «Pollo alla Marengo». Und im Restaurant Le Cicale in Marengo wird es heute noch aufgetragen, auch für Gianni Rivera.

Fotos: «Schweizer-Familie»-Fotostudio, PD



Hansueli Vollenweiders Torte aus Mandelbiscuit mit Zuckerguss.

Bunter Klassiker

Warum heisst eine hellgrüne Torte mit weissen Tupfen «Giraffentorte»? Nun, sie war nicht immer grün. Die traditionelle, beliebte Geburtstagstorte des Winterthurer Confiseurs Vollenweider besteht aus leichtem Mandelbiscuit, gespickt mit zartschmelzenden Schokoladestücklein, die ein bisschen an ein Giraffenmuster erinnern. Der tierisch feine Klassiker ist überzogen mit einem weissen Zuckerguss und braunen Tupfen. Oder umgekehrt.

Neuerdings ist die Torte in acht verschiedenen Farben zu haben, darunter leuchtendes

Rot, warmes Orange, zartes Rosa oder knalliges Violett. Und das alles in zehn Grössen. Beginnend bei der hübschen kleinen Torte für die intime Feier zu zweit (12 cm für 23 Franken) und noch lange nicht endend bei jener für 22 Personen (36 cm für 150 Franken). Wenn es noch etwas mehr sein darf, lässt sich auf Bestellung auch eine mehrstöckige bunte Torte anfertigen. In sorgsamer Handarbeit, wie üblich bei den Köstlichkeiten aus Hansueli Vollenweiders Manufaktur. 052 212 62 48 www.vollenweiderchocolatier.ch

Häppchen

Unsere Meisterkäser

Der Vacherin Mont-d'Or von Charles und Patrick Hauser aus Le Lieu VD ist der beste Schweizer Käse 2012. Er wurde am 30. September in Bellinzona TI zum Sieger aller Klassen gekürt. Der Toggenburger Willi Schmid, Titelheld der «Schweizer Familie 36/12», gewann in der Kategorie Schafskäse. www.cheese-awards.ch

Unsere Meisterköche

Die Jury im Kursaal Bern beeindruckte mit rund sechzehn Starköchen. Nach einem intensiven Tag für die sechs Finalisten kürte sie Rolf Fuchs zum «Goldenen Koch von Kadi 2012». Dessen Kochkunst ist zu erleben im schön gelegenen Restaurant Panorama in Steffisburg BE. 033 437 43 44 www.panorama-hartlisberg.ch



Buchtipp

Sie sind selbst noch keine Mütter. Doch die angehenden Fachfrauen für Kinderbetreuung Karin Altherr, Jennifer König und Lilian Müller kochen gerne. Ihr Buch **Gesund durch die Schwangerschaft** ist liebevoll gemacht, enthält zwei Dutzend einfache Rezepte und Ernährungstipps. Erhältlich zu 20 Fr. bei karin.altherr@gmx.ch