

Die Lupe

Das Briefmarkenmagazin

4/2008

Pro-juventute-Marken:
Kinder setzen das
Thema Freundschaft um

Tag der Briefmarke 2008:
Sonderblock macht Lust auf
Tessiner Spezialitäten

Weihnachtswettbewerb:
Gewinnen Sie einen
Besuch im Winterzirkus

Neue Sondermarkenserie – und eine wundersame Geschichte

Weihnachtsschmuck stimmt festlich

DIE POST 

Gaumenfreuden in der Sonnenstube der Schweiz

Ein Boccolino Merlot, etwas Alpkäse und Mortadella: Wem kommt da nicht automatisch das Tessin in den Sinn? Die Schweizer Sonnenstube wird verknüpft mit Grotti, gutem Essen und südlicher Lebensfreude. Zum diesjährigen «Tag der Briefmarke» in Bellinzona zieren Tessiner Spezialitäten einen 85-Rappen-Sonderblock.

Hunderttausende zieht es alljährlich in die Südschweiz, nicht zuletzt wegen der Küche. Aus der Vermischung alpiner Bauernküche und mediterraner, von der Lombardei beeinflusster Esskultur ist die Tessiner Kochkunst entstanden – eine der variationsreichsten der Welt. Ihren Ursprung hat sie in den einst armen Tälern bei der Bergbevölkerung. In Felsnischen und Höhlen richteten die Menschen vor 1000 Jahren ihre Naturkühlschränke ein. In diesen «cantine» lagerten sie den Käse, die Würste und den Wein. Um 1600 entwickelten sich daraus die ersten Grotti mit Granittischen, später mit Bocciabännen und einfachen Menüs für die Dorfbevölkerung. Diese «felsigen Urmütter» der Tessiner Gastronomie kann man noch heute beim Dorf Cevio im Maggiatal in ihrer ursprünglichen Form entdecken.

Renaissance des Merlot-Vorgängers

Die Patina vergessener Zeiten liegt über diesen alten Felsenkellern. Wenn man sich an einen der moosüberwachsenen Granittische setzt, glaubt man, die Stimmen der Dorfbewohner zu hören, die hier gegessen, getrunken und gefestigt

haben. Gemeinsam ist all diesen «sotto-roccia», dass sie eng mit der Weinproduktion verbunden waren, die früher weit höher in die Täler reichte. Hier produzierten die Familien ihren «nostrano», einen urwüchsigen Rebensaft, der aus der alten Traubensorte Bondola gekeltert wurde. Dieser Urwein, vor hundert Jahren durch den edleren Merlot ersetzt, erlebt zurzeit wieder eine Renaissance, genau wie andere Köstlichkeiten aus der Tessiner «Cucina povera».

Altes ist wieder in Mode

Entsprechend gibt es heute im Tessin viel «neues Altes» zu entdecken: etwa die Scmieza, eine Gemüsetorte aus Soazza. Oder die Farina Bona (geröstetes Maismehl), aus der die Tessiner – wie einst ihre Grossmütter – Maispudding herstellen. Wiederentdeckt wird auch die Kastanie, die einst das Brot der Armen war: In alten Rauchhütten, den «grà», werden die nährstoffreichen Früchte im Valle di Muggio geröstet und zu Kastaniensuppen oder Gnocchi verarbeitet (siehe Rezept).

Aus dem südlichsten Tessiner Tal kommt auch der Zincarlin, ein pyramidenförmiger Frischmilchkäse, der in den Felsen des Monte Generoso reift. Nicht zu vergessen der «mais rosso», der eine wahre Erfolgsgeschichte schreibt: Einst war der Rote Mais im oberen Teil des Tessins die wichtigste Maissorte. Dann verschwand sie

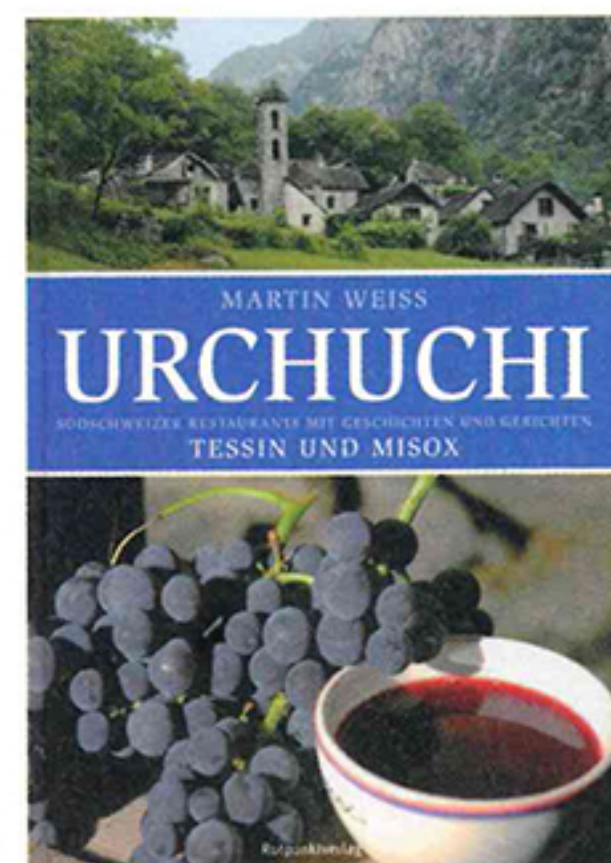
und wird erst seit vier Jahren wieder aus altem Saatgut angebaut. Heute reisst sich die Spitzengastronomie um diesen geschmackvollen «Oldie».

Reiche Tessiner Bodenschätze

Die Auflistung lässt sich beliebig erweitern: Das Tessin ist im Begriff, sein kulinarisches Erbe wiederzuentdecken, es geht zurück zum Authentischen, zum Unverfälschten. Jedes Tal hat seine Spezialität; jede ist ein von Generation zu Generation weitervererbtes Original. Und nicht wenige (etwa der Piora-Alpkäse



Der Kanton Tessin ist über die Landesgrenzen hinaus für seine kulinarischen Spezialitäten bekannt. Zu den Gaumenfreuden gesellt sich zudem oft ein passendes Ambiente mit Grotto, Granittisch und einer einladenden Umgebung.
Foto: swiss-image.ch



«Urchuchi»-Buch

Das Buch «Urchuchi Tessin» dokumentiert die Tessiner Esskultur ausführlich. 45 Restaurants, 30 Grotti und über 200 Tessiner Spezialitäten werden vorgestellt. Dazu kommt eine umfangreiche Rezeptsammlung.

www.urchuchi.ch

aus der Leventina) sind heute gefragte und entsprechend teure Raritäten. Bei solcher kulinarischer Archäologienarbeit wird klar: Die Tessiner lieben und nutzen ihren Boden. Viele Familien besitzen eigene Rebberge, machen ihren Nocino (Nusschnaps) selber, brauen ihren eigenen Grappa und schicken im Sommer Schweine auf die Alp, die dann im Herbst geschlachtet werden.

«Wer gut isst, lebt gut»

Stundenlang können die Tessiner allein schon die richtige Würze der Pancetta →

Tessiner Gericht zum Nachkochen: Kastanien-Gnocchi

Rezept von Anna Biffi, Restaurant Ul Furmighin, Sagno

Zutaten für 4 Personen

250 g Kastanienmehl und 250 g Vollkornmehl mit etwas Salz und 4 Eiern vermischen. Einige Esslöffel lauwarmes Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger, homogener Teig entsteht. Daraus Rollen von ca. 1 cm Durchmesser formen und in ca. 2,5 cm grosse Stücke schneiden. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser so lange kochen, bis sie oben auf schwimmen. Abschöpfen und mit heisser Butter servieren.



Sujet auf Ersttagsumschlag

Sonderblock
Tag der Briefmarke
2008
Bellinzona

Verkauf
Philatelie:
ab 14.11.2008
bis 31.12.2009,
solange Vorrat
Poststellen:
kein Verkauf

Gültig
unbeschränkt
ab 21.11.2008

Umschläge ohne Sonderblock sind ab 7.11.2008 bei allen Philateliestellen und beim Kundendienst Briefmarken und Philatelie zum Preis von CHF 0.90 (C6) und CHF 1.00 (E6) erhältlich.

Druck
Offsetdruck, 4-farbig;
Joh. Enschede,
Haarlem, Niederlande

Formate
Wertzeichen: 50×30 mm
Block: 105×70 mm

Papier
Briefmarkenpapier weiss,
mit optischem Aufheller,
matt gummiert, 110 gm²

Zählung
14:13¼

Gestaltung
Vito Noto, Cadro (TI)

Ausgabestempel

