

«Gran Tradizione» fürs Fest

Panettone aus dem Tessin • «Gran Tradizione» heisst der Panettone, den Coop Ticino für die ganze Schweiz herstellt. Dieses köstliche Gebäck bringt südliche Lebensfreude für jedes Fest.

Auf den blauen Schachteln des Coop Panettes steht «Con Gran Tradizione è sempre festa» («Mit Gran Tradizione haben Sie immer Feststimmung»). Wohl, weil die Leute im Tessin dabei an ihre Kindheit zurückdenken: da war ein Panettone immer ein Fest. Oder vielleicht, weil der Panettone, zwischen Hefekuchen und Fruchtbrot angesiedelt, bei gross und klein gleich beliebt ist. Tatsache ist: diese lombardische Spezialität hat heute die ganze Welt erobert.

Ein Betriebsunfall...

Der Panettone ist einem Betriebsunfall zu verdanken. Früher kannte man den Panettone nostrano, ein Brot mit vielen Früchten. Aber ein Bäcker verwechselte einmal die Zutaten und gab zuviel Hefe in den Teig. Das Brot quoll auf und wurde unförmig und leicht, statt die übliche halbkugelige Form anzunehmen. Was tun? Die geniale Lösung bestand in einem Streifen Papier, das um den Teig gewickelt wurde, um die runde Form zu bewahren. So ist der klassische Panettone einst entstanden.

Der Coop Panettone wird in Genestrerio (TI), fast an der italie-

nischen Grenze produziert. Wegen ihrer lieblichen Hügellandschaft heisst die Gegend die Toskana des Tessins (in der nebenbei ausgezeichnete Weine wachsen).

Dessert oder Apéro

«Um einen Panettone herzustellen, brauchen wir fast zwei Tage», sagt Mario Bianchi, und zeigt zwei tiefe Tröge, wo der Teig immer wieder ruhen muss. Der Chefkonditor arbeitet seit vielen Jahren für Coop Ticino, seine Erfahrung ist gefragt.

«Wir stellen jährlich über 150000 kg Panettone her; in ½ kg-, 1 kg- und 2 kg- Formen. Die 1 kg-Form, die in Beuteln und in Schachteln angeboten wird, wird am meisten gekauft», sagt Mario Bianchi. In Genestrerio werden übrigens auch Panettone nostrano und Colomba di Pasqua (zu Ostern) hergestellt.

Panettone kann man als Dessert oder zum Apéro mit trockenem Wein geniessen. Kinder haben ihn mit Fruchtsaft oder einer Tasse heisser Schokolade gern. Seine Vielseitigkeit wird durch den Erfolg der Miniportionen zu 80 g bestätigt: Coop produziert jährlich 280000 Stück davon.

Thomas Passaglia



BILD: MARTIN HEIMANN

Exotische Früchte: Verführerische und köstliche Leckerbissen, die zu Weihnachten passen und erst noch gesund sind.

TELEGRAMME

ser, ein Haus des Gastes für Anlässe, ein Empfangshaus, Hallenbad und Sauna sowie ein Parking. Der Einzug der ersten Gäste soll auf Weihnachten 1994 erfolgen. Dem Ferienort Hasliberg dürfte das neue Reka-Zentrum ab 1995 jährlich über 50000 zusätzliche Logiernächte bringen.

Kosten des weissen Sportes. Die Schweizer Reisekasse (Reka) hilft mit, die Kosten für Bergbahnen und Skilifte richtig ins Ferienbudget einzusetzen. Die Ausgabe 1992/93 des Verzeichnisses, «Öffentlicher Verkehr» gibt Wintersportbegeisterten die Möglichkeit, sich aktuell

über die Kosten von Tages- und Mehrtageskarten in den weissen Regionen zu informieren. Das 164 Seiten starke Verzeichnis kann für drei Franken bei der Reka, Neuen-gasse 15, 3001 Bern (Tel. 031/21 55 66) bezogen werden. Reka-Mitglieder erhalten es gratis.

Neuer VR-Präsident in Biel. Guido Nobel trat nach 18jähriger Tätigkeit als Präsident des Verwaltungsrates der Coop Biel-See-land zurück. Der Verwaltungsrat wählte den bisherigen Vizepräsidenten Edgar Hofer (52) aus Biel zu seinem Nachfolger. Als neuer Vizepräsident wurde Walter Liniger aus Lyss gewählt.



Wenn der Panettone gut «ausgeruht» ist, kommt er in den Backofen.

BILD: ZVG

Erfolg durch viel Arbeit

Die Zutaten des Panettes sind einfach: Weissmehl, Hefe, pflanzliche Fette, Butter, Eigelb, Salz, Zucker, Sultaninen, kandier-te Orangenschalen. Der Unterschied macht die Verarbeitung: Der Teig muss nämlich immer wieder ruhen und aufgehen. Nach einer Weile im Ofen muss der Bäcker die Oberfläche kreuzförmig

anschneiden: die Ecken werden hochgezogen und in die Mitte ein Stück Butter gelegt, damit der Teig weiter aufgeht und die typische Panettoneform erhält.

Viel Geduld und Sorgfalt sind nötig, um einen guten Panettone zu erhalten. Panettone muss kühl und trocken gelagert und nach Anbruch der Packung rasch verzehrt werden: Er wird sonst strohig. *thp*