

HERBST- UND WINTERGEMÜSE Farbenfroh

◆ **Hauptsache Gemüse** Kochbuchautorin Meret Bissegger liebt Gemüse und setzt sich dafür ein, dass es wieder ins Zentrum des Tellers gerückt wird. — MICHAELA SCHLEGEL

Das Gemüse verwandelt die Kochinsel in Meret Bisseggers Küche in Malvaglia im Blenio-Tal in einen farben- und formenfreudigen Gabentisch. Es ist das Beste von dem, was die heimische Natur im Herbst und Winter produziert. «Hier haben wir die Gruppe der senfartigen Kreuzblütler, die sind besonders toll vom Aussehen und Geschmack», schwärmt die Gemüseexpertin und deutet auf die Rettiche und Radieschen, «dann hier die kohlachtigen Kreuzblütler, hier meine geliebten Kürbisse, die zur Familie der Cucurbitaceae zählen, die wunderschönen Randen gehören zu den Fuchsschwanzgewächsen, die bunten Karotten zu den Doldenblütlern und Lauch, Zwiebeln und Knoblauch zu den Amaryllisgewächsen». Während sie erklärt, was was ist, leuchten ihre Augen hinter der randlosen Brille und man merkt, sie ist in ihrem Element. So unterschiedlich das Gemüse auch erscheint, es sind alles typische Herbst- und Wintergemüse. «Eine klare Einteilung zu machen ist schwierig», meint Bissegger, «da die saisonalen Grenzen nicht immer klar sind». Als Herbst- und Wintergemüse definiert sie das heimi-

sche Gemüse, das ab Oktober aus der Erde gezogen wird.

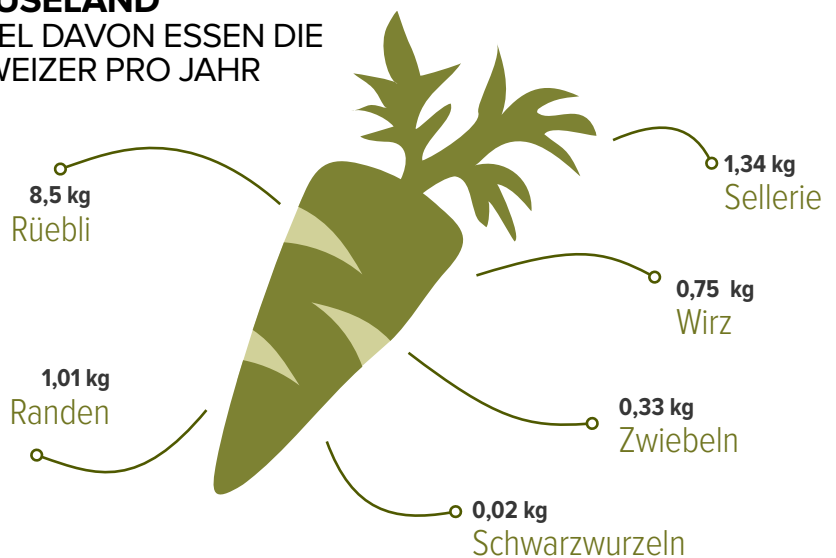
Köchin aus Leidenschaft

Hier in der Casa Meroguste – einer 100-jährigen Villa mit schmucken Deckenmalereien und einem wilden Garten – unterrichtet die gebürtige Tessinerin seit 2006 Kochinteressierte im Gemüse kochen – und das kommt an.

Foto: Claudio Bader



GEMÜSELAND SO VIEL DAVON ESSEN DIE SCHWEIZER PRO JAHR



Quelle: Verband Schweizer Gemüseproduzenten 2013