



BILDER BARBARA KERN

Mais gibt es in den verschiedensten Sorten, Formen und Farben. Heute wird für das typische Maismehl aus dem Tessiner Onsernonetal die Sorte Ticino verwendet, die eigens dafür entwickelt wurde. Aus dem daraus gewonnenen Mehl lassen sich Suppen, Süssspeisen wie Panna cotta oder Kekse sowie Teigwaren, Bier und Likör herstellen.

FARINA BÓNA DAS «GUTE» MEHL AUS DEM ONSERNONETAL

Einst war die Farina Bóna Bestandteil des Speisezettels der Onsernonesi. Heute belebt das geröstete Maismehl als Nischenprodukt die einheimische Kultur des Tessiner Tals.

Wenn Ilario Garbani im Untergeschoss der Casa Comunale zu Werke geht, liegt der Duft von Popcorn über dem 50-Seelen-Dorf Vergeletto, zuhinterst in einem Seitenarm des Valle Onsernone gelegen. In einer ausserhalb des Tales industriell vermahlen. Der 51-Jährige, der hauptberuflich als Primarlehrer tätig ist und heute mit seiner Familie in Cavigliano am Eingang zum Onser-

nonetal lebt, ist mit der Geschichte rund um den gerösteten Mais aufgewachsen. Nahe seinem Elternhaus wirkte bis in die 50er-Jahre die im ganzen Tal bekannte Müllerin Nunzia.

Wenn er vor Nunzias ehemaliger Mühle steht, bei der heute nur noch das imposante Mühlrad an die ursprüngliche Aufgabe erinnert, gerät Ilario Garbani ins Schwärmen, so sehr freut er sich auf das Projekt, das hier geplant ist. «Nächstes Jahr wird hier wieder alles so sein wie früher und ich werde meine gerösteten Maiskörner vor den Augen der Besucher mahlen können», verrät er. In Fronarbeit will eine Handvoll Freiwilliger aus der ganzen Schweiz nicht nur die ehemalige Mühle von Nunzia wieder flott machen, sondern auch die weiter oben gelegenen vier Mühlen und damit einen eigentlichen Mühlenweg, den Sentiero di mulini, gestalten. «Solche Projekte sind wichtig für das Onsernone- und das Vergelettal», weiss Ilario Garbani. «Der Tourismus ist bei uns bescheiden. Auf hundert Touristen im Verzascatal kommen bei uns gerade mal fünf.»

Wer die kurvenreiche, teilweise gerade mal wagenbreite Strasse ins Onsernonetal hinführt, von der es links steil nach unten und rechts steil bergauf geht, versteht, warum die grossen Touristengruppen dieses zwar reizvolle, aber auch anspruchsvolle Tal meiden. Kein grösserer Reiserat schafft die schmale Hauptstrasse, selbst geübte Autofahrer aus dem Flachland haben ihre liebe Mühe mit der herausfordernden Strecke. Nicht so Ilario Garbani. Sicher kurvt er seinen Personenwagen durch die enge

Strasse, weicht entgegenkommenden Fahrzeugen geschickt aus und kreuzt selbst an engster Stelle mit dem Postauto, das zwar nur viermal täglich fährt, aber just in diesem Moment hinter der Kurve auftaucht. «Ich bin diese Strecke gewohnt», sagt der passionierte Lehrer, der vor ein paar Jahren die Leidenschaft zur Mehlherstellung entdeckt und seither der Farina Bóna zu neuem Auftrieb mitverholfen hat.

Wenn Ilario Garbani von seiner Farina Bóna erzählt, ist er ganz in seinem Element und dem Zuhörer wird bald klar: Die Mehlherstellung ist für ihn nicht nur ein Nebenjob oder eine Freizeitbeschäftigung, sondern Berufung. Ein Dienst an seiner Heimat, die zu ihren Wurzeln zurückfinden will und für die wenigen verbliebenen Einwohner eine Existenzgrundlage bieten möchte. Wie sehr die Gegend Einwohner verliert, ist alleine am Dorf Vergeletto auszumachen. Noch vor hundert Jahren zählte die Gemeinde 500 Einwohner, heute sind es gerade mal 50, mehrheitlich Senioren.

Und dabei sind die Wurzeln der gerösteten Maisherstellung gar nicht so tief, wie es auf den ersten Blick erscheinen mag. Bis die Herstellung der Farina Bóna überhaupt erst zu einer Spezialität der Onsernonese werden konnte, musste der Mais erst in das lange Zeit von der Umwelt abgeschottete Tal finden. Nachdem die körnige Frucht als «Mays» im Jahr 1525 von Christoph Columbus nach Spanien gebracht wurde, breitete sich der Anbau zuerst im Osten des Mittelmeerraums aus. 1574 waren in der Türkei und am oberen Euphrat erste Maisfelder zu finden.

In Mitteleuropa wurde Mais dann im 16. und 17. Jahrhundert in Gärten klimatisch begünstigter Regionen wie der Rheingegend oder Baden angebaut. Allerdings diente Mais lange Zeit überwiegend der Futtergewinnung.

Dieser geschichtliche Exkurs zeigt auf, dass zwar die Herstellung von geröstetem Maismehl im Onsernonetal nicht seit jeher bekannt gewesen sein kann, aber wie fortschrittlich die Einwohner doch zu jener Zeit waren, als sie bereits ab dem 18. Jahrhundert Mais «esstauglich» machen konnten, indem sie ihn rösteten...

Fortsetzung Seite 12 unten

ANZEIGE

Ein Traum von Schaum

Der Kisag-Bläser verwandelt frische Zutaten in eine luftige Mousse und intensiviert dabei die natürlichen Aromen. Erleben Sie den Unterschied!

Tipp von Konditormeisterin Andrea Sennrich:

Apfeltraum passt zu Apfelmus, Apfelstrudel, Fruchtkuchen, Götterspeise oder karamellisierten Äpfeln. Dieses und weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage: www.kisag.ch



Kisag AG • 4512-Bellach • Tel. 032 617 32 60

ANZEIGE

Touchscreen für alle



1295.-

A+L AG, 2540 Grenchen 032 653 8888 www.aplus.ch

Touchscreen pour tous



1295.-

A+L SA, 2540 Grenches 032 653 8888 www.aplus.ch



ZVG

Die besten Kaffee-künstler messen sich 2012 in St. Gallen

Die Schweizer Barista-Meisterschaften 2012 werden in ihrer 13. Auflage vom 10. bis 12. Februar in St. Gallen stattfinden. Den Rahmen für die Meisterschaften wird die Ferienmesse St. Gallen bilden. Die Wettbewerbe werden in den Kategorien Barista, Latte Art, Coffee in Good Spirits und Cup Tasting stattfinden.

Messe in Milano: Hier treffen sich die Kaffeeliebhaber

Vom 21. bis 25. Oktober findet in Milano die «fieramilano» statt. Es ist die grösste internationale Fachmesse für Gastronomen und Nahrungsmittel. Über 120.000 Besucher werden erwartet. Nebst professionellem Catering, Brot, Pizza und vielem mehr, dreht sich diese Ausstellung natürlich auch um Kaffee und Kaffeemaschinen. Die Eintrittspreise variieren zwischen 20 Euro für einen Tagespass und bis zu 47 Euro für den Dreitagespass. Wer sich die entsprechenden Tickets vorreserviert, erhält einen Rabatt von 5 und 10 Euro.

.....
www.host.fieramilano.it

Kaffeeernte zwischen Tradition und Hightech

Weshalb Katzen und Vögel Kaffee ernten und dieser ein kleines Vermögen kostet.

Das man unter «Picking» die teuerste Art der Kaffeeernte versteht, bei der von Hand ausschliesslich die reifen Kirschen gepflückt werden, wissen wir seit der letzten Folge der Kaffeiserie. Genauso ist uns seither bekannt, dass man unter «Stripping» eine etwas kommerziellere Erntemethode versteht. Bei dieser werden die Kirschen auf Planen oder Tücher gestreift. In der heutigen Folge beleuchten wir die Erntemethoden «Café do terra», die «maschinelle Ernte», die Ernte «Latest Harvest» und das «Selective Picking».

Die dritte von sechs Erntemethoden nennt sich «Café do terra». Bei dieser Methode werden die Kirschen, die auf den Boden gefallen sind, aufgesammelt. Da diese Kirschen in den meisten Fällen überreif oder gar bereits fermentiert sind, wird aus dieser Kaffeeernte, wenn überhaupt, meist nur minderwertiger Kaffee produziert. Interessant ist allerdings zu wissen, mit welchem Aufwand selbst diese Art der Kaffeeernte verbunden ist. Der Pflücker wirft die auf den Boden gefallenen Kaffeekirschen mit samt Blättern, Erde und Steinen in ein Sieb. Aufgrund des unterschiedlichen Gewichtes bleiben am Schluss nur die Kaffeekirschen übrig. Da die Qualität dieser Kirschen allerdings wirklich sehr tief ist, haben viele Plantagen angefangen, diese Ernte nicht weiterzuverarbeiten. Dort dient dieser Arbeitsprozess nur noch dazu, das Ausbreiten von Schädlingen zu verhindern.

Die vierte Art der Kaffeeernte ist die maschinelle Ernte mit Vollerntern. Diese Maschinen werden vor allem auf grossen und flachen Plantagen eingesetzt. Sie schlagen die Kaffeekirsche mit vibrierenden Bürsten auf ein sich



ZVG

Moderne Kaffeeerntemaschinen im Einsatz. Besonders in Brasilien werden diese oft eingesetzt.

in der Maschine befindendes Band, um diese zu sammeln. Da bei diesem Verfahren alle Kirschen auf einmal geerntet werden, ist die Qualität sehr unterschiedlich. Trotzdem wird diese Erntemethode nicht nur in reinen Massenproduktionen eingesetzt. Auch Betriebe, die auf höchste Qualitätsstandards setzen, nutzen die maschinelle Ernte. Wobei diese Plantagen ein besonderes Augenmerk auf die Weiterverarbeitung der Kaffeekirschen werfen. Kirschen mit unterschiedlichen Reifegraden werden aussortiert. Insbesondere auch beschädigte oder bereits fermentierte Kirschen.

Die fünfte Art der Kaffeeernte nennt sich «Late Harvest». Hier wird die Kirsche bewusst nach dem optimalen Reifegrad weiter an der Kaffeepflanze belassen, um damit eine Geschmacksveränderung herbeizuführen. Die stattfindende Osmose sorgt für eine feine Süsse in den Bohnen.

Die sechste und letzte Erntemethode nennt sich «Selective Picking». Diese unterscheidet sich grundlegend von den vier bisherigen Methoden. Hier entscheiden Katzen oder Vögel, welche Kaffeekirschen geerntet werden.

Die bekanntesten Tiere sind die Schleickatzen von Indonesien oder der Jacu, eine Vogelart aus Brasilien. Beide Tiere essen die Kaffeekirschen und scheiden diese später wieder aus. Die Plantagenarbeiter sammeln die Exkremente ein und verarbeiten diese zu Spezialitätenkaffees. Ein Kilogramm einer solchen Spezialität kann problemlos 300 Franken kosten.

Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.



Das Mühlrad von Nunzia im Dorf Vergeletto steht seit den 50er-Jahren still und soll auf nächstes Jahr für das Mühleweg-Projekt renoviert werden.

... und in ihren Speisezetteln, vermischt mit Milch, Wasser oder Wein, integrierten. Das Wissen um dieses Röstverfahren hatten die Onsernonese vom Roggenanbau. Seit dem 13./14. Jahrhundert machte sich das Tal einen Namen als Strohthuthersteller. Für deren Produktion pflanzte die Bevölkerung Roggen an, der im Juni vorzeitig geerntet wurde, wenn die Halme noch grün und für die Strohthutverarbeitung gut formbar waren. Für die unreifen Ähren entwickelten die Talbewohner ein spezielles Röstverfahren und schufen sich so ein geniessbares Lebensmittel. Dasselbe Verfahren wendeten sie beim Mais an und schufen mit dem fein vermahlenden Maisröstmehl ein neues Nahrungsmittel.

Auf der Fahrt nach Vergeletto hält Ilario Garbani im Dorf Gresso an. Hier, auf 1.000 Metern Höhe, befindet sich eines der wenigen Maisfelder im Tal. «Für die Maisproduktion ist



Ilario Garbani prüft den Mais in Gresso. Die gut 100 Maispflanzen gedeihen auf einem der wenigen Felder im Tal.

nicht die Höhe entscheidend, Mais wächst überall», weiss Garbani. «Vielmehr ist die Sonneneinstrahlung wichtig.» Der Maisbauer Orlando Garbani, der zwar den gleichen Nachnamen wie Ilario trägt, aber nicht mit ihm verwandt ist, sondern einfach eines der zwei häufigsten Geschlechter, Garbani und Terribilini, des Tals trägt, wählt jedes Jahr einen neuen Platz aus. Auf welchem Feldstück Orlando Garbani diesmal seinen Mais angepflanzt hat, weiss Ilario Garbani nicht. Als auf das Klopfen an Orlandos Haustür niemand antwortet, zuckt Ilario Garbani nur leicht mit den Schultern und sagt: «Das ist kein Problem, wir finden schon jemanden, der das weiss.»

Beim Gang durchs Dorf, das mit seinen Steinhäusern und den engen, mit Granitplatten belegten Fusswegen, jetzt zur Mittagszeit wie ausgestorben wirkt, dauert es nicht lange, bis

da und dort eine Haustüre aufgeht und neugierige Blicke nach den Ankömmlingen spähen. Wo denn Orlando in diesem Jahr seinen Mais angepflanzt habe, fragt Ilario Garbani, und schon weisen wortreiche Gesten den Weg in die Höhe.

Tatsächlich findet sich ein paar Häuser weiter eine kleine Terrasse, auf denen der Mais auszumachen ist. Mit Kennerblick prüft Ilario Garbani den Mais, riecht an den Kolben und befindet sie für reif. Der Ertrag aus dem Maisfeld wird voraussichtlich 20 Kilogramm Mais sein. Das ergibt 18 Kilogramm Mehl. Längst nicht genug, um die Nachfrage nach dem immer beliebteren Farina Bóna zu befriedigen. Bereits heute werden daraus Teigwaren, Biskuits, ein süsser Brotaufstrich, Grissini, Bier und Likör hergestellt. Findige Gastronomen bieten eigene Kreationen mit dem Maismehl an, wie etwa die Wirtin Adriana Brogini, die in ihrem Ristorante Stazione in Intragna einen Caffè Speciale serviert: einen Kaffee mit verschiedenen Süßigkeiten, darunter ein Spuma di Farina Bóna. An guten Tagen verkauft sie die Eigenkreation bis zu hundert Mal.

Als das Museo Onsernone 1991 die alte Mühle in Loco wieder in Betrieb nahm, wurde auch die Produktion der Farina bóna wieder aufgenommen. Bei einer Museumsveranstaltung ergab es sich, dass Ilario Garbani die Maismehlproduktion kennen lernte. Etwas, das ihn nicht mehr losliess. 2007 richtete er in Vergeletto sein Laboratorium, eine Produktionsstätte, ein. Mit grossem Engagement ging er an die Herstellung des Maismehls. Und entwickelte die Ansätze der Mühleproduktion von Loco weiter. «Viele alte Leute sagten mir, dass das Farina Bóna nicht mehr gleich gut schmeckte wie früher.» Daraufhin recherchierte er und entdeckte die Eigenheit des Mehls von Nunzia, die die zu Popcorn aufgesprungenen Körner nicht aussortierte, sondern mit den übrigen vermahlte. «Jetzt sind auch die Alten im Tal zufrieden», sagt Ilario Garbani. Sein Maismehl lasse sich für vielerlei verwenden, nicht aber für die typische Tessiner Polenta. Dafür braucht es speziellen Maisgriess.

Ruth Marending

FARINA BÓNA – EINST UND JETZT

Früher ass man die Farina Bóna vermischt mit Wasser, Milch, Wein oder mit Heidelbeeren oder Erdbeeren, gewürzt mit Salz oder Zucker. Für den heutigen Bedarf wurden neue Konsumationsformen entwickelt: Glace, Bier, Grissini, Gebäck, Mousse, Torten, Spätzli, Salatsaucen, Suppen. Diese Produkte haben ihren Ursprung in einem Projekt des «Istituto scolastico di Isorno», das 2005 zusammen mit Schülern und Eltern realisiert wurde.

Heute wird für die Herstellung der Farina Bóna Ticino-Mais verwendet – gezüchtet von Paolo Bassetti, einem Maisspezialisten aus Cadenazzo –, der in der Magadinoebene angepflanzt wird. Die Farina Bóna wird einerseits von Ilario Garbani (zirka 2.000 Kilogramm pro Jahr), andererseits vom Museo Onsernonese in der Mulino di Loco (zirka 200 Kilogramm pro Jahr) produziert. Das Museo Onsernonese verkauft seine Produktion in der Mühle von Loco. Ilario Garbani beliefert Private, Restaurateure, Bäckereien, Konditoreien, Speiseeishersteller sowie Detailhändler.

Die Farina Bóna wurde in die «Arche des Geschmacks» aufgenommen, die von der Vereinigung Slow Food unterstützt wird. Die «Arche des Geschmacks» vereinigt sämtliche vom Verschwinden bedrohte traditionelle Produkte.

.....
www.farinabona.ch