



«Schau, das schöne Stück!» Werner Birnstiel, Gastgeber und Koch im Hotel Lucomagno in Olivone, holt bei Hedi Roth Marchi in der Caseificio Töira Nachschub für seine liebsten Ricotta-Rezepte.

Ricotta aus dem Bleniotal

So ein Tessiner Käse!

Ab ins Rampenlicht: Ricotta ist ein Multitalent und ein Mittel für weniger Food Waste. Zu Besuch in der **Caseificio Töira** in Olivone TI, die dem Frischkäse den roten Teppich ausrollt.

Text Sabrina Glanzmann Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala



Ein Gericht voller Erinnerungen – und aus wenigen Zutaten. Der Eintopf «Gnücc i sctüée» mit Kartoffeln, Gemüse, Brennnesseln, Luganighe und fermentiertem Ricotta kocht Hedi nach dem Rezept der Schwiegermutter.

In ein Mulltuch gefüllt, hängt der frisch geschöpfte Mascärpa am Haken. So kann die restliche Flüssigkeit abtropfen.



CASEIFICIO



Hier erleben Käsefans ihr blaues Wunder! Der Ort ist Laden, Käserei und Treffpunkt in einem. Tipp: Von Donnerstag bis Sonntag gibt es hausgemachte Ricotta-Gnocchi zu kaufen.

Für die Spezialität Mascärpa in bogia wird frischer Ricotta gesalzen und zum Reifen luftdicht in die Holzkiste gefüllt.



Bald gehts für die Polpettine zum Brutzeln in die Pfanne. Auch andere haus eigene Spezialitäten wie Gnocchi oder Eintöpfe werden in der kleinen Küche der Käserei gerne zubereitet.

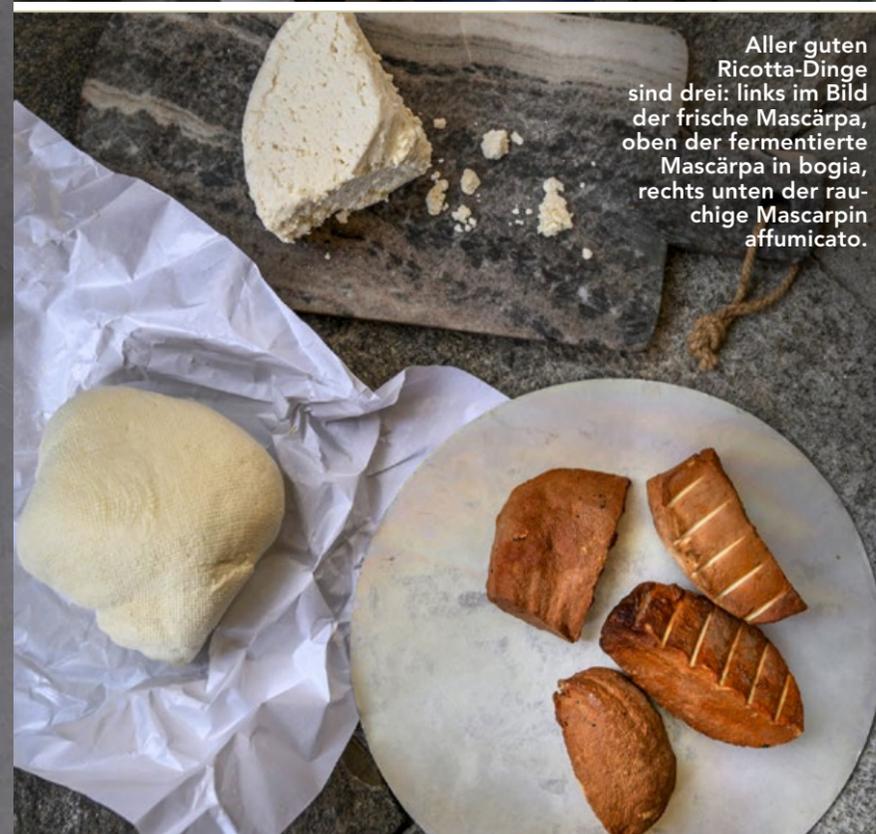


Teamarbeit von Vater und Sohn: Giampaolo und Andrea beim Umleeren der Molke für den Ricotta.

Runde Laibe, so weit das Auge reicht – im Keller der Käserei lagern verschiedene Sorten Hart- und Halbhartkäse.



Aller guten Ricotta-Dinge sind drei: links im Bild der frische Mascärpa, oben der fermentierte Mascärpa in bogia, rechts unten der rauchige Mascarpin affumicato.



Um Mascarpin herzustellen, wird der runde frische Ricotta geviertelt, gesalzen und draussen im Ofen geräuchert. Im Winter kommt stattdessen auch mal der Kamin drinnen zum Zug.



Rein in die Kiste mit dir, du frischer Molkenkäse!

Ein Ort, an dem alle willkommen sind



Tutta la famiglia an einem Tisch: Silvia, Andrea, Giampaolo, Hedi, Roman und Vittorio genießen in der Käseerei ein gemeinsames Mittagessen. Auch wenn es im Herbst viel zu tun gibt – so viel Zeit muss sein.

Sein Ruf ist nicht sonderlich glamourös. Müsste man Ricotta mit einer Rolle in einem Jugendfilm beschreiben, wäre er der Junge aus einfachem Haus, der nur zufällig in der Clique des beliebten Hauptdarstellers gelandet ist. Als netter und zuverlässiger Kumpel bleibt er lieber bescheiden im Hintergrund. Aber Achtung! Wenn er die Chance bekommt, seine Qualitäten und Talente im passenden Moment zu zeigen ... dann blüht er auf und mausert sich gar zum heimlichen Star des Films. Sich aufdrängen mag er zwar noch immer nicht. Doch ohne ihn wäre die ganze Geschichte nur halb so stimmig, nur halb so spannend – und deshalb auch nur halb so gut.

VOM VERSEHEN ZUM LIEBLING

Ricotta ist schon lange dabei in der Käseclique. Bis ins antike Rom zurück soll sein Ursprung reichen: So schildert etwa der römische Staats-

mann Marcus Porcius Cato in seiner Schrift «De agri cultura» (um hundertfünfzig vor Christus), wie Bauern damals Molke aus Schafsmilch zu Käse verarbeiteten. Dass Ricotta überhaupt erfunden wurde, ist der Erzählung nach einem schussligen römischen Schäfer zu verdanken. Dieser soll die vom Käsen übrig gebliebene Molke versehentlich nochmals aufgeköcht (Lateinisch «recocta») und im Topf käseartige Flocken entdeckt haben, die er kurzerhand abschöpfte. Dieses Zufallsprodukt aus einfachem (Alp-)Haus erfüllte – im Gegensatz zum Hauptdarsteller Alpkäse – seinen Zweck fortan ganz unscheinbar im Hintergrund: Zuverlässig leistete Ricotta jahrhundertlang seine Dienste als erschwingliches Grundnahrungsmittel für Italiens ärmere Bevölkerung – vor allem für die Hirten, die sich auf der Alp oft monatelang nur von Frischkäse und Brot ernährten. Heute gehört er längst zu den nicht mehr ganz so heimlichen Stars der

italienischen Küche, mit Rollen in Vorspeisen bis zu Desserts. Je nach Ausgangsmolke – aus Kuh-, Schaf-, oder Geissmilch – schmeckt er leicht säuerlich oder süsslich, bleibt aber unaufdringlich genug, um die Aromen der anderen Zutaten stimmig zu stützen. Nehmen wir etwa einen hausgemachten Raviolo, bei dem das Spinataroma in der Füllung dank Ricotta als zarte Basis so schön heraussticht, wie es sonst kaum ein Gericht kann – köstlich! Ricotta hat in den letzten Jahren immer mehr den Weg in die Herzen und auf die Teller von Herrn und Frau Schweizer gefunden. Zusammen mit Mozzarella, Hüttenkäse, Mascarpone, Streichkäse und auch Quark wurde 2018 hierzulande 1,1 Kilo mehr Frischkäse pro Kopf verspeist als noch 2008 – 7,76 Kilo insgesamt. Um diese Nachfrage zu stillen, findet sich im Supermarkt eine breite Auswahl. Nur: Diese meist industriell hergestellte Ware hat in puncto Geschmack und Konsistenz



Zu Giampaolos kulinarischen Spezialitäten gehören die knusprigen Polpettine di Ricotta. Zum Aperitivo mit einem Glas Wein sind sie ebenso ein Hit wie als Mahlzeit mit Salat.

Polpettine di Ricotta

Zum Aperitif für 4 Personen

Zutaten

- 500 g frischer Ricotta • 50 g Weissmehl • 1 Ei
- 1 Handvoll glattblättrige Petersilie, gehackt • Salz
- wenig Muskatnuss, gemahlen • 1 EL Olivenöl
- 25 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit den Händen gut vermischen. Mit einem

Esslöffel aus der Masse Portionen abstechen, diese mit bemehlten Händen zu Tätschli formen. Olivenöl und Butter in einer Bratpfanne erwärmen und die Polpettine darin knusprig anbraten.

Dazu passen typische Tessiner Salumeria-Spezialitäten.

Tipp Als Hauptspeise die doppelte Menge zubereiten und mit einem Tomatensalat servieren.



Der Name dieses Gerichts bleibt für Dialektunkundige ein kleines Rätsel. Ganz problemlos kann man sich dafür den schmackhaften Eintopf Löffel für Löffel auf der Zunge zergehen lassen.

Gnücc i sctüée

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 4 Luganighe ticinese, aus der Haut gepresst, grob zerkleinert • etwas Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt • 2 Knoblauchzehen, gepresst • 1 Bund Liebstöckel, fein gehackt • 100 g Brennnesseln, grob geschnitten (es dürfen auch grosse Blätter sein)
- 250 g Rüebli, in Rädli geschnitten
- 250 g Zucchetti, gewürfelt
- 250 g Mangold, in grobe Streifen geschnitten • 2 dl Rotwein
- 5 dl Wasser • 750 g Kartoffeln, in grössere Stücke geschnitten
- Salz • ein Stück fermentierter oder frischer Ricotta

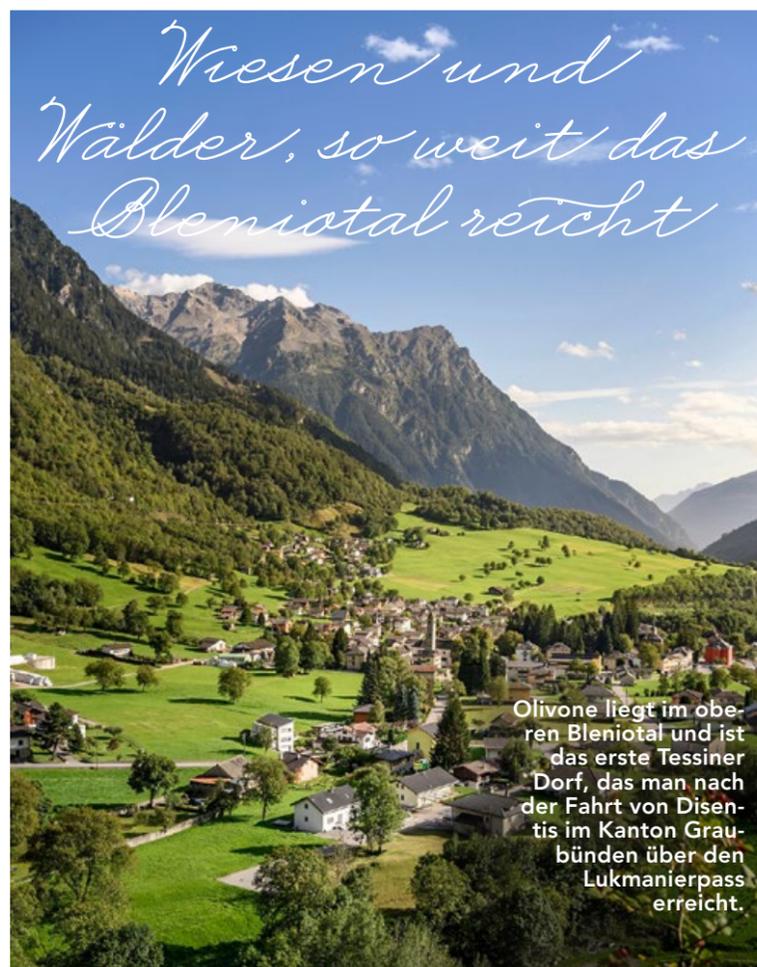
Zubereitung

Die Luganighe-Stücke in einer Bratpfanne im Olivenöl langsam anbraten, überschüssiges Fett

evtl. abgiessen. Danach die Luganighe in eine hohe Pfanne geben. Zwiebeln in der Bratpfanne glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten. Liebstöckel und alles Gemüse bis und mit Mangold beigegeben, kurz andämpfen und mit dem Rotwein ablöschen. Alles in die hohe Pfanne geben und mit den Luganighe gut mischen. Das Wasser dazugeben. Pfanne zudecken und 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Kartoffelstücke dazugeben, während ca. 30 Minuten fertig kochen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. In Suppentellern anrichten und in der Mitte ein Stück fermentierten oder frischen Ricotta platzieren.

Tipp Falls kein Liebstöckel vorhanden ist, das Wasser durch Gemüsebouillon ersetzen.

mit Ricotta aus handwerklicher Produktion in etwa so viel gemein wie der flache Bodensee mit den Hügeln des Bleniotal. Dorthin sind wir unterwegs, um die Familie von Hedi Roth Marchi und Giampaolo Marchi zu besuchen. Im Neunhundert-Seelen-Ort Olivone hält sie mit ihrem Biohof und der Käserei Töira (so heisst der Hausberg Pizzo Rossetto im Dialekt) die Tessiner Ricotta-Tradition hoch; diese ist so alt wie die Alpwirtschaft im Südkanton, die laut Überlieferungen im zwölften Jahrhundert begann. Sie ist nicht zu verfehlen, die letzte Adresse an der Hauptstrasse Richtung Lukmanierpass. Ganz in Blau steht der rechteckige Bau der Käserei da, daneben der ältere Landwirtschaftsteil. «Ein holziges Hüttli, das wollte ich für meine Käserei nicht. Aber grosse Fenster auf der Seite, damit alle hineinschauen können. Wir haben ja nichts zu verbergen», sagt Hedi Roth Marchi und lacht herzlich. Das Gegenteil von



Olivone liegt im oberen Bleniotal und ist das erste Tessiner Dorf, das man nach der Fahrt von Disentis im Kanton Graubünden über den Lukmanierpass erreicht.

Apfelcreme mit Ricotta

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 4 bis 5 Äpfel nach Wahl
- 1 TL Zitronensaft • 1 El Zucker
- 250 g frischer Ricotta
- 1 dl Joghurt nature • 2½ dl Rahm

Zubereitung

Die Äpfel schälen und in Schnitzschneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und wenig Wasser in einer Pfanne weich kochen. Anschliessend die Äpfel mit dem Ricotta und dem Joghurt in eine Schüssel geben, alles vermischen und mit dem Pürierstab pürieren. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unterziehen. In Dessertschälchen servieren und nach Belieben mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Ein schneller zubereitetes Dessert als dieses gibts wohl kaum. Wetten, dass es ebenso rasch gegessen und genossen ist ...?



Herr der Küche: Werner Birnstiel baut in der Casa Lucomagno regelmässig den lokalen Ricotta in seine Gerichte ein.



An der Sonne schmeckts am besten! Gastgeberin Pia Steiner geniesst auf der Treppe zum Garten einen Teller Orzotto.

Verbergen ist auch an diesem frühen Herbstmorgen der Fall: Die ersten Kundinnen stehen plaudernd vor der Käsevitrine, Mitarbeiterin Sabrina füllt den Joghurt- und Buttermischschrank auf, hinten im Produktionsbereich – auch dieser ist dank eines Fensters einsehbar – sind Vater Giampaolo und Sohn Roman schon geschäftig. Hedi schaut sichtlich zufrieden um sich. Ihre Augen funkeln. «So habe ich mir das immer vorgestellt. Ich wollte halt umverrode eine Chäsi!»

MODERNES NEBENPRODUKT

Hedi ist Ende Dreissig, als sie für drei Monate nach Olivone kommt. In der Osteria Centrale hilft sie dem neuen Gastgeberpaar aus, mit dem sie zuvor in der legendären Genossenschaftsbeiz Rössli im zürcherischen Stäfa zusammengearbeitet hatte. Im Winter lernt sie an einem Tanzabend im «Centrale» Giampaolo kennen. Er führt mit seinem Bruder Vittorio einen Bauernbetrieb im Ort, so wie

schon viele Marchi-Generationen vor ihnen. Nur aus Zufall besucht Giampaolo das Fest, aber Amor würde es wohl Schicksal nennen. «Er strahlte mich an, und da wars passiert», erzählt Hedi schmunzelnd. Sie fühlt sich zu Hause, bald kommen die Söhne Roman und Andrea zur Welt. Doch eine Frage lässt ihr als Tochter eines Käasers keine Ruhe: «Wo ist eigentlich die Chäsi hier im Dorf?» Es gibt zwar die Milchannahmestelle des Milchverbands in Bellinzona. Und wie viele Bauern in der Gegend produzieren auch die Brüder Marchi im Frühling und im Herbst auf dem Maiensäss Döttra ein wenig Formagella für sich und ein paar Abnehmer – und Ricotta. Dieser liegt Hedi ganz besonders am Herzen. Auch ihr Vater stellte ihn in seiner Käserei in Bünzen AG her; krümelig und nicht mit Rahmzusatz wie die Pendants der Industrie. «Bei Vater war Ricotta immer ein selbstverständliches Nebenprodukt, um Molke weiterzuverwerten. Damit

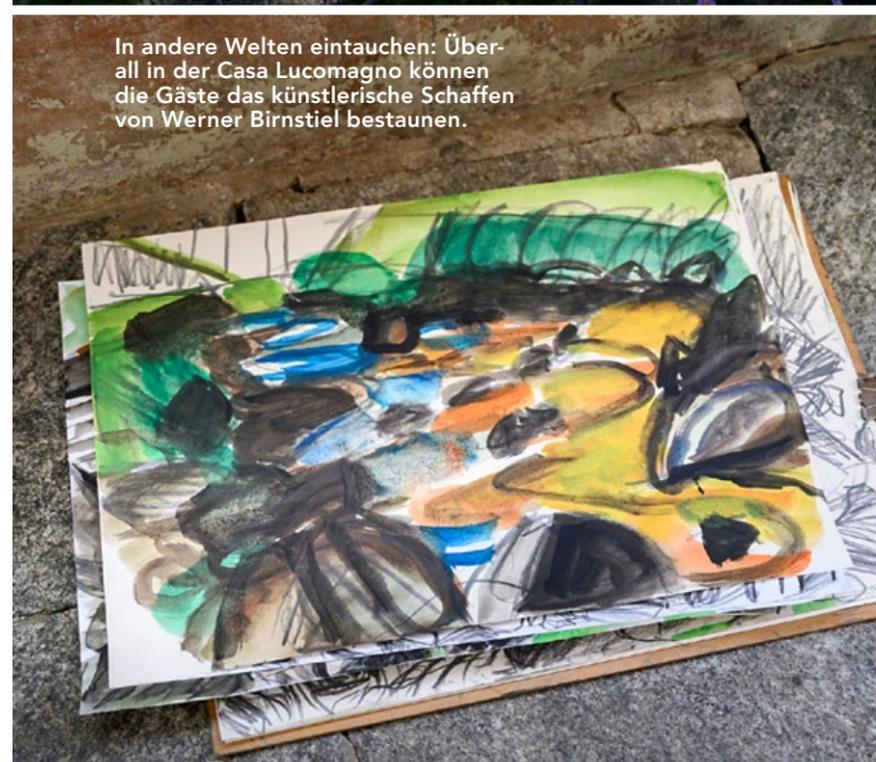
war er ziemlich modern, heute würde man sagen, er wollte Food Waste verhindern.» In Hedis Kopf kommt der Gedanke an eine eigene Käserei mit der Idee zusammen, den Hof auf Biobetrieb umzustellen. In der Deutschschweiz ist Bio in ihrem alternativen Umfeld längst angekommen, im Tessin ist das Thema in den Neunzigern noch weit weg. Auch für Giampaolo und Vittorio. Dabei waren sie ganz intuitiv schon auf diesem Weg: Dünger gab es auf dem Hof nie, und bei Infektionen pflegten sie ihre Kühe mit Teespülungen aus Malvenblättern. Die Zeit vergeht, nötige Reparaturen stehen im Vordergrund. Als das Thema wieder aktuell wird, muss nur das Waschmittel für die Melkmaschine gewechselt werden – 2009 wird der Betrieb mit der Bio-Knospe zertifiziert. Und da ist auch für Giampaolo und Vittorio eine Käserei die logische Folge anstatt die eigene Biomilch in die Sammelstelle im Milchhäuschen zu geben.



Hier lässt es sich ausspannen! Der lauschige Garten ist in der warmen Jahreszeit wie ein weiteres grosses Zimmer.

Ein Garten, um die Seele so richtig baumeln zu lassen

In andere Welten eintauchen: Überall in der Casa Lucomagno können die Gäste das künstlerische Schaffen von Werner Birnstiel bestaunen.



Auch in der Küche gibt es Platz für Kunst, denn: «Kochen ist auch kreativ», sagt Werner Birnstiel.



Wenn diese Wände plaudern könnten ... Die Villa aus dem neunzehnten Jahrhundert ist sorgfältig renoviert worden, bevor sie zum beliebten Feriendomizil wurde.

Ein Hoch auf die vielen Schätze des Spätsommers

Seit der Eröffnung 2009 werden in der Caseificio Töira jährlich zwischen neunzig- und hunderttausend Liter Milch zu Butter, Joghurt und Käse verarbeitet, vom vierundzwanzig Monate gereiften Sosta über Brennessel-Formagella bis hin zu drei Ricotta-Sorten. Die Fangemeinde ist gross. Es gibt Kunden, die extra für die hausgemachten Gnocchi di Ricotta anreisen («wir verkaufen sie wie der Teufel, um die dreissig Kilo pro Woche», sagt Hedi), und Wanderer aus der Deutschschweiz, die nie ohne ihren Ricotta artisanale heimreisen.

VOM MAURER ZUM KÄSER

Bei unserem Besuch sind Giampaolo und Roman gerade daran, frischen Ricotta herzustellen – Mascärpa, wie man im Bleniotal im Dialekt sagt. Schon einige Stücke hängen in Mulltücher gefüllt an grossen Haken an der Wand. Vater und Sohn arbeiten ruhig Hand in Hand, manchmal hört man sie sich kurz in Dialekt austauschen, sonst ist stilles Schaffen angesagt. Giampaolo ist kein Mann der vielen Worte, aber sein stolzes Lächeln sagt alles, wenn er seinem Sohn beim Werken zuschaut. Ab diesem Herbst wird der 29-Jährige die Käserei selbstständig führen, nachdem er früher im Jahr die Lehre zum Käser in der Deutschschweiz erfolgreich bestanden hat. Den ausgebildeten Maurer und Bauingenieur hat es zurück zu seinen Wurzeln gezogen. «Schon als kleiner Bub habe ich auf dem Maiensäss Dötra ein Feuer vor dem Stall gemacht und dort in einer kleinen Pfanne Ricotta gekocht, weil ich ihn so mochte», erzählt Roman schmunzelnd.



Welch farblisches und geschmackliches Gedicht! Diese Vorspeise vereint das Erdige der Rande, das Würzige des Lauchs und das Säuerliche des fermentierten Ricottas.

Randen-Carpaccio mit fermentiertem Ricotta

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 1 Stange Lauch • wenig Olivenöl • Salz • 1 EL Zucker
- 1 EL Apfelessig • 2 Chioggia-Randen • 200 g fermentierter Ricotta • 1 halber Bund glattblättriger Peterli, gehackt • Pfeffer

Zubereitung

Den Lauch in kleine Stücke schneiden, im Olivenöl kurz dämpfen. Salz, Zucker und Essig dazugeben, 5 Minuten köcheln und danach in der Pfanne auskühlen lassen. Die rohen Randen schälen und mit der Schneidmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf vier Tellern leicht übereinander auslegen. Den Lauch jeweils in der Mitte der Teller ringförmig anrichten. Den fermentierten Ricotta in einem Schälchen mit der Petersilie würzen. Je vier nicht ganz kompakte Kugeln formen und jeweils in die Mitte der Teller geben. Den restlichen Ricotta lose über die Randenscheiben streuen, würzen.

Lauwarmer Kürbissalat mit geräuchertem Ricotta

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Kürbis (z. B. Potimarron)
- 1 TL Salz • wenig Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen • ½ TL Cayennepfeffer
- 1 EL Korianderkörner (gemörsert)
- wenig Olivenöl • 3 Handvoll Rucola
- 5 EL Balsamicoessig • 120 g geräucherter Ricotta

Zubereitung

Den Kürbis waschen, mit der Schale vierteln und alle Kernen entfernen. Die Viertel jeweils in 2 bis 3 Zentimeter grosse Stücke schneiden. Diese mit der Schale nach unten in eine feuerfeste Auflaufform legen.

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und den gemörserten Koriander darübergeben und mit wenig Olivenöl beträufeln. Bei 200 Grad während etwa 20 bis 30 Minuten im Ofen backen (der Kürbis soll nicht mehr hart sein, aber auch nicht verkocht oder zu weich). Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und stehen lassen, bis der Kürbis noch lauwarm ist. Den Rucola mit dem Balsamicoessig in die Form dazugeben, alles gut vermengen. Salat auf die Teller verteilen, am Schluss den geräucherter Ricotta in grossen, hauchdünnen Scheiben darauf verteilen.



Ein leichter Znacht für den Spätsommer- oder Herbstabend – mit buttrigem Kürbis und rauchigem Mascarpin.



Herrlich, wie der Garten der Casa Lucomagno sich von seiner besten Seite zeigt. Auf den Stühlen vor dem kleinen Gewächshäuschen sitzen Pia Steiner und Werner Birnstiel abends gern zusammen.

Ricotta macht er heute in weitaus grösseren Behältern. Dafür erhitzt er die Molke aus der Formagella-Produktion auf neunzig Grad. Diese ist praktisch frei von Casein – so heisst der Proteinanteil der Milch, der zu Käse verarbeitet wird. Dafür enthält sie das Molkeneiweiss Albumin. Es gerinnt durch die Hitze kombiniert mit Säure, die Roman in Form von Bio-Apfelessig beifügt. Nun setzt sich das Eiweiss flockig an der Oberfläche ab und kann in Körbchen oder Tücher abgeschöpft werden. «Und das wäre nun schon der frische Ricotta. Man kann ihn sofort essen», sagt Roman und reicht uns ein Schälchen. Schon nach einem Löffel dieser milchig-warmen Samtheit fühlen wir uns wie im Frischkäsehimmel. Betonung ganz stark auf frisch. Szenenwechsel ins Dorfzentrum. Hier treffen wir in der Casa Lucomagno Werner Birnstiel, der uns seine liebsten Gerichte mit dem lokalen Ricotta verrät. Der Luzer-

Orzotto mit Cicorino rosso und geräuchertem Ricotta

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

• 800 g Cicorino rosso • wenig Salz • 250 g Gerste • 2 l Gemüsebouillon • Pfeffer • Salz • 400 g geräucherter Ricotta

Zubereitung

Den Cicorino rosso waschen und in mittelgrosse Stücke schneiden. In einen grossen Topf geben und mit wenig Salz andämpfen. Die Gerste dazugeben, kurz zusammen anbraten. Mit etwa 1 Liter der Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer simmern lassen. Nach und nach weitere Flüssigkeit dazugeben und die Gerste aufquellen lassen. Achtung: Sie quillt stark auf, die Kochzeit beträgt etwa 1½ Stunden. Wenn das Orzotto sämig ist, mit Pfeffer und wenn noch nötig mit Salz abschmecken. Zwei Drittel des Ricottas fein reiben und darunterziehen. Den Rest in feine Scheiben schneiden und das Orzotto damit garnieren.



Wie wärs mit einem kleinen Orzotto-Picknick? Der Risotto aus Gerste hat seine schöne violette Farbe dem Cicorino rosso zu verdanken.

Panierter Ricotta mit Stangenstellerie süssauer

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten für den Stangensellerie süssauer

• 1 grosser Stängel Stangensellerie • wenig Wasser
• 4 EL Rotweinessig • 100 g Zucker
• Salz • ½ TL Cayennepfeffer
• wenig Wasser

Zutaten für den panierten Ricotta

• 300 g frischer Ricotta • Salz • Pfeffer • 1 EL Mehl
• 1 Ei • 5 EL Paniermehl • 5 EL Olivenöl

Zubereitung

Den Sellerie in 2 bis 3 Zentimeter grosse Stücke schneiden. In einer Pfanne mit wenig Wasser kochen, bis er fast weich ist. Rotweinessig, Zucker, Salz und

Cayennepfeffer dazugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen (wenn nötig wenig zusätzliches Wasser dazugeben). Den frischen Ricotta in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, sodass sie nicht auseinanderbrechen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Mehl in einen breiten Teller geben, die Ricottascheiben darin wenden. In einem weiteren Teller das Ei aufschlagen und verquirlen. Den Ricotta ebenfalls darin wenden. Einen dritten Teller mit Paniermehl füllen und den Ricotta wiederum darin wenden, bis er vollständig bedeckt ist. Olivenöl in eine Bratpfanne geben und die Ricottascheiben darin langsam braten (sie sollen innen warm sein, ohne dass das Paniermehl anbrennt). Mit dem Sellerie zusammen servieren.



Ein paniertes Schnitzel, das nicht nur Vegetarier mögen: Frischer, handwerklich hergestellter Ricotta lässt sich auch prima in Stücke schneiden und mit (oder auch ohne) Paniermehl eingekleidet anbraten.

Zum Glück braucht es nur ganz wenige Zutaten



Frisch aus dem Ofen und dank des Musters erst noch hübsch anzusehen – der süsse Ricotta-Kuchen passt ausgezeichnet in die künstlerische Atmosphäre der Casa Lucomagno.

Süsser Ricotta-Kuchen

Für ein rundes Kuchenblech von 28 Zentimetern Durchmesser

Zutaten

- etwas weiche Butter • etwas helles Dinkelmehl • 1 runder Dinkelkuchenteig • Konfitüre nach Wahl (z. B. aus Americano-Trauben) • 1 Handvoll Rosinen • 3 EL Mandelstifte • 650 g frischer Ricotta • 2 bis 3 dl Milch • 3 Eier • 1 Zitrone, abgeriebene Schale • 150 g Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft). Das Kuchenblech mit Butter ausstreichen und dünn mit Dinkel-

mehl bestreuen. Den Teig darin auslegen. Die Konfitüre auf dem Boden ausstreichen. Die Rosinen und die Mandelstifte darauf verteilen. Ricotta, Milch, Eier, Zitronenschale und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer vermischen. Masse auf den Teig geben und gut verteilen. Bei 180 Grad während 35 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.



Ein starker Espresso und ein Stück verführerischer Ricotta-Kuchen – wenn das mal nicht den Spätsommernachmittag stilecht versüsst ...

ner führt seit 2006 mit seiner Frau Pia Steiner die stilvoll restaurierte Residenz aus dem neunzehnten Jahrhundert mit Ferienwohnungen und Gästezimmern. Hier übernachten Wanderer, die von Graubünden aus über die Greina-Hochebene nach Olivone kommen. Der Ort ist auch beliebt für Feste und Feiern, oder man erholt sich im zauberhaften Garten nach einem erlebnisreichen Tag im Naturparadies rund um den Lukmanier. Die Chance, abends beim hausgemachten Dreigangmenü lokalen Ricotta zu geniessen, ist gross, denn er passt zur kulinarischen Philosophie des Hauses. Sie setzt auf regionales Fleisch wie etwa Säuli von der Alp Pertusio. Auf der Weinkarte stehen nur Tessiner Flaschen, und die Kräuter kommen meist aus dem eigenen Garten. Werner ist Textilkünstler und Maler, seine Werke sind im ganzen Haus präsent. «Kochen ist auch ein kreativer Vorgang. Wenn ich koche, denke ich an die Kunst und umge-

RICOTTAS VERWANDTE

Ziger heisst der Deutschschweizer Molkenkäse, der vor allem in den Kantonen Ob- und Nidwalden eine lange Tradition hat. Gesüsst ist er beliebt als Füllung und auch gleich der Namensgeber von frittierten Zigerkrapfen.

Sérac ist als Pendant von Ziger in der Westschweiz und im Wallis bekannt. Auch in den französischen Alpen ist Sérac verbreitet.

Breuil ist der Molkenfrischkäse des Baskenlands, auf Baskisch auch «Cenberona» genannt. Hergestellt wird er aus der Molke von Schafsmilch. Die Basken essen ihn gerne zum Frühstück mit starkem Kaffee übergossen oder als Dessert, versehen mit Zucker und Armagnac.

Brocciu ist der einzige Käse Korsikas, der das AOC-Siegel und damit eine geschützte Ursprungsbezeichnung trägt. Er wird meistens aus der Molke der beiden korsischen Schafskäsen

«Fleur du Maquis» und «Brin d'Amour» hergestellt.

Lor nennt sich der Molkenkäse aus Kuh-, Büffel- oder Schafsmilch, der in der Türkei gerne als Füllung für das Strudelteiggebäck Börek verwendet wird.

Urdä aus der Molke von Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilch wird vor allem in Rumänien produziert, ausserdem auch in der Ukraine, in Mazedonien, Serbien, Ungarn oder Bulgarien. Im fladenähnlichen «Plăcintă» bildet er zusammen mit Äpfeln die Füllung.

Anari wird aus der Molke von Schafs- oder Ziegenmolke hergestellt, die bei der Herstellung von Halloumi, dem bekannten zypriotischen Grillkäse, anfällt. Frisch ist er wie die meisten Molkenkäse eher weich und zerfällt rasch; getrocknet wird er zum würzig-salzigen Hartkäse und in dieser Form gerne über Pasta gerieben.

kehrt. Das ist gegenseitig sehr befruchtend.» Nebst dem frischen setzt Werner auch gerne die anderen beiden Ricotta-Produkte der Caseificio Töira ein: Der Mascarpin (geräucherter Mascärpa) sorgt im Orzotto für besondere Würze oder kommt gut auf einem Gemüsesalat zur Geltung. Speziell wird es beim Mascärpa in bogia. Dafür wird frischer Ricotta gesalzen und luftdicht in ein Holzgefäss abgefüllt. So reift er dann sechs Wochen lang und wird fermentiert. «Das gibt einen total spannenden säuerlichen Geschmack, manchen ist es vielleicht je nach Reifegrad etwas zu viel. Aber weil ich einfache Gerichte ohne viel Chichi mag, kann ihnen Mascärpa in bogia oft eine ganz eigene, überraschende Note geben», schwärmt der Koch. Als wir das Randen-Carpaccio mit fermentiertem Ricotta kosten, wissen wir sofort, was er meint. Das erdige Gemüse hat hier einen stimmigen, kongenialen Partner zur Seite bekommen.

Am nächsten Tag dürfen wir vor der Heimreise mittags in der Käseerei nochmals an den grossen Tisch sitzen. Auch Vittorio ist dabei sowie Romans Bruder Andrea und dessen Freundin Silvia – der ausgebildete Bauer hat 2016 mit erst vierundzwanzig Jahren den landwirtschaftlichen Teil des Betriebs übernommen. Giampaolo serviert seine berühmten Polpettine di Ricotta, und Hedi stellt uns ein Rezept ihrer Schwiegermutter vor. «Gnücc i sctüee» heisst es im Dialekt, ein simpler Eintopf aus Kartoffeln, Gemüse, Brennesseln und Luganighe. Als wir etwas Mascärpa in bogia darübergerben und mit der Familie bei einem Glas Rotwein schwatzen und lachen, kommt der Vergleich von Ricotta mit dem Jungen von nebenan wieder in den Sinn. Definitiv haben wir im Bleniotal einen Star kennengelernt, ohne den nicht nur die Gerichte, sondern so einiges hier nur halb so stimmig, halb so spannend und halb so gut wäre. ✨