



Zweites Frauenmahl der «IG Frauenstimmen Wangen-Brüttisellen»

Der Reiz der mediterranen Küche

(Foto yz)

Beim zweiten Frauenmahl am vorvergangenen Sonntagabend stand im Gsellhof Brüttisellen die Integration der italienischen in die Schweizer Küche und vor allem der Genuss daran im Mittelpunkt.

■ Yvonne Zwygart

Frauen einen genussvollen Austausch mit ihresgleichen zu bieten und dies kombiniert mit spannenden Input-Referaten, das ist die Motivation der Intitiantinnen des Frauenmahls Annemarie Wichmann, Esther Mauch und Lisa Vollenweider. Zusammen mit der «IG Frauenstim-

men Wangen-Brüttisellen» haben sie dieses Gefäss heuer bereits zum zweiten Mal organisiert. 42 Frauen waren der Einladung dazu gefolgt und fanden sich munter plaudernd zum Apéro vor dem Gsellhof Brüttisellen ein. Der vergangene Tag mit sommerlichen Temperaturen liess

die Damen sich auf diese Erfrischung freuen. Es wurden Wasser mit oder ohne, Weiss- oder Rotwein sowie Apérol Spritz mit und ohne Alkohol sowie ein «Schiffli» mit Parmesanstückli, Oliven und Salami darin angeboten. *Weiterlesen auf Seite 2.*

Essen an einem schönen Ort

Zu Besuch beim lang erwarteten Senioren-Picknick. **3**

Wegwerfen im schönen Ort

Ärgerlich: Achtlos geworfener Abfall und Brot-Entsorgung. **5**

Amtlich

Gemeinsam **11**

Dietlikon **12-13**

Wangen Brüttisellen **14-17**

Ihr Inserat wirkt ...

Wir beraten Sie
044 833 20 40
Leimbacher AG
Druckerei und Verlag **Kurier**



Sonne, Häppchen und Aperitif: Frauenmahl. (Fotos SZ)



Dies war der Auftakt für einen wundervoll belebenden und informativen Abend.

Frauenmahl im grossen Saal des Gsellhofs

Eine gute Dreiviertelstunde später verschob man sich in den grossen Saal des Gsellhofs, in dem die Tische festlich mit viel Italianità gedeckt waren. Nachdem jede Lady ihren Platz und ihre Sitznachbarinnen gefunden hatte, richtete Annemarie Wiehmann Grussworte aus. Sie erläuterte unter anderem, was es mit dem Begriff «Frauenmahl» auf sich hat. Irgendwie erinnert dieser an das in kirchlichen Kreisen weitverbreitete Abendmahl, was es im weitesten Sinne auch war. «Ein Mahl zu haben, bedeutet, Tischgemeinschaft zu pflegen. Eine Einladung zu einem Mahl ist Ausdruck von Integration. Ein Mahl schliesst niemanden aus, sondern vielmehr ein. Ein festliches Essen soll die Tischreden umrahmen», erklärte Wiehmann. Sie betonte, dass dieses Mahl sowohl politisch als auch konfessionell neutral wäre. Mit dieser Einleitung wurde an die Küchencrew unter der Leitung von Lisa Vollenweider übergeben. Der nun folgende erste Gang war nicht nur ein Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus: Crostini mit Ricotta und Pancetta sowie solche mit Tomaten – auch bekannt als Bruschetta –, weiter eine Vorspeise aus Auberginen und Tomaten, mari-

nierte Champignons, gefüllte Auberginenröllchen sowie Bresaola-Röllchen mit Rucola. Es schmeckte vorzüglich und so manche Lady konnte gerade von den Crostini mit Tomaten gar nicht genug bekommen. Aber dann wäre man ja bereits von den Vorspeisen so sehr gesättigt gewesen, dass für die folgende Hauptspeise kein Platz mehr gewesen wäre. Diese wurde bald darauf gereicht und bestand aus dreierlei Pasta, welche kreativ in Szene gesetzt waren. Nach dem Hauptgang kündigte Annemarie Wiehmann das Referat mit dem Titel «Migration auf dem Speisezettel» an, welches die Herkunft und die Integration der italienischen in die schweizer Küche näher erläutern sollte.

Ein Referat über die Migration der italienischen in die helvetische Küche

Als Rednerin hatte man Dr. Sabina Bellofatto eingeladen, welche ihre Dissertation zu diesem Thema verfasst hatte. Als Tochter von italienischen Einwanderern in die Schweiz wusste sie genau, wovon sie sprach. Nach dem zweiten Weltkrieg erlebte die Schweiz einen Wirtschaftsaufschwung, den sie ausschliesslich mit ihren vorhandenen Einwohnern nicht stemmen konnte. So forderte sie Hilfe aus dem angrenzenden Ausland Italien an. In den Sechzigerjahren schon stellten die italienischen Einwohner hierzulande

de einen Zehntel der Gesamtbevölkerung. Und sie brachten neben ihrer Arbeitskraft ihre fremdländisch klingende Sprache – obwohl Italienisch ja bekanntlich eine der vier Landessprachen ist – und natürlich auch ihre Küche mit. Dies löste bei so manchen Schweizern gewisse Ressentiments vor den fremden Einflüssen aus. Während die helvetische Küche für viele Gerichte die Kartoffel zur Grundlage hat, sind es für die italienische Küche die Teigwaren. Die Migros reagierte mit ihrem Sortiment auf den Bedarf der Migranten aus Italien und stand ihnen im «Brückenbauer», wie das heutige Migros-Magazin damals noch hiess, sehr positiv gegenüber. Und nach anfänglichem Fremdelfingen viele Schweizer an, «Bella Italia» als gerne angesteuerte Feriendestination zu entdecken. Den Klassiker Ravioli, Teigtaschen mit einer Fleischfüllung mit Tomatensauce, gab es bald einmal in Büchsen in der Migros zu kaufen. (Irrtümlicherweise kommt diese Erfindung jedoch nicht aus Italien, sondern aus den USA, und hat sich offenbar bis heute im hiesigen Markt problemlos positionieren können.). Der Tourismus hat dazu beigetragen, dass es immer mehr Lebensmittel in der Schweiz zu kaufen gab, welche ursprünglich aus Italien stammten: Orangen, Zitronen, Trauben und Peperoni, um nur einige zu nennen. Auch die Aubergine als Gemüsefrucht war bis

dahin in der Schweiz unbekannt. Die Schweizer begannen, die italienische Küche in ihre Kochkünste zu integrieren und die Gerichte zum Teil auch ihrem Gusto gemäss anzugleichen. Die ersten italienischen Restaurants kamen auf. Diese erfreuen sich bekanntlich bis heute grosser Beliebtheit, denn wer hat nicht gerne Pizza oder einen Teller Spaghetti?

Nach dem Vortrag gab es feines italienisches Dessert

Nach dem von Bellofatto sehr interessant vorgetragenen und informativem Referat gab es ein echt italienisches Dessertbuffet: Panna Cotta mit Himbeersauce, Schokoladegugelhüpfli, Fruchtsalat sowie Kaffee. Diese Vielfalt vorzubereiten, bedeutete, Zeit und Arbeitskraft parat zu stellen. So waren einige Damen für die Abend-Besucherinnen an diesem Tag bereits ab 10.00 Uhr im Einsatz. Übrigens: Das nicht nur in der Schweiz allseits beliebte Gericht «Spaghetti alla bolognese» ist gemäss Bellofattos Ausführungen ursprünglich kein typisch italienisches Gericht. In Italien kennt man ein Gericht mit Namen «Ragu alla bolognese», welches aber nicht mit Spaghetti, sondern mit Tagliatelle kombiniert auf den Tisch kommt. So hat auch dieses weltbekannte Gericht in irgendeiner Weise eine Angleichung in der Schweiz erfahren.