



Frohe Feiertage
und im neuen
Jahr viele
glückliche,
gemessvolle
Momente
wünschen von
Hagen
Eri + Sibylle

Allen meinen lieben Freundinnen und Freunden
diesseits und jenseits der Alpen, meinen geschätzten
Kundinnen und Kunden ein herzliches Dankeschön
für ihre Treue und die genussvollen Momente, die ich
mit ihnen erleben durfte – sei es bei der Arbeit oder
beim Essen oder einfach nur beim Leben.

Buchtip

Nigg, Walter: Man kann es
schon schön haben – auch für
wenig Geld. 50 Geschichten.
Literaturverlag Isele,
Eggingen 2005
ISBN 3-86142-368-5

Text und Bilder: Silvia Ruppen
Fotos: S. 2 Ruth Ruppen, S. 9, 13, 23 Arthur Frick
Produktion: Longo AG. Dezember 2011
Auflage 300 Ex.

Fast wie die Römer-
vom Meer über



die Alpen
nach Liechten-
stein – nur um-
gekehrt. Eine
genussvolle Reise



Atelier Silvia Ruppen
Anstalt für Grafik, Satz und
Ausstellungsgestaltung
Vaduz 2011

Heute noch erinnere ich mich an eine Polenta, die mein Vater auf offenem Feuer in der Militär-Gamelle gekocht und mit einem Stück Butter zu einem Festmahl verwandelt hat. Wir waren mit unserem Miniaturzelt in den Walliser Bergen, im Binntal am Campieren. Ich war noch ein Kind, nie wieder erschien mir eine Polenta so köstlich.



Da ich den grössten Teil des Jahres in Liechtenstein lebe, vermischen sich die italienischen Feinheiten mit den unseren. Und so gleichen meine Menüs der Reise der Römer, vom Meer über die Alpen bis nach Mauren – nur halt eben umgekehrt.





Wenn ich heute koche, vermischen sich die Kulturen. Schon bei der Zusammenstellung des Menüs beginne ich zu reisen. In meinen Vorräten gibt es das feine Olivenöl aus Ligurien. Weine aus der Toskana und Apulien, aus dem Zürcherland und Niederösterreich, da haben wir liebe Freunde, die wunderbare Weine anbauen. Biologisches Gemüse aus Mamas Schrebergarten. Fleisch vom Feinsten aus der Jagd im Walsertal von Arthur. Pilze und Tomatensugo von Delia und Gian. Pesto von Brunella. Gut gelagerten Parmesan, Zitronenkonfitüre, Oliven in Öl eingelegt, Grappa, Lemoncino, Mirto, Cantucci ...

zum Anfang

Bruschette mit Baccalà mantecato
 Stockfisch zu einer cremigen Paste
 verarbeitet aus Venedig



Bruschette mit Lardo di Colonnata
 Rückenspeck und Gewürze werden
 in Trögen aus einem speziellen Carrara-
 Marmor eingelegt, Spezialität aus Ligurien

*** Rohschinken von Arthur
 luftgetrocknet und drei Jahre gepflegt.

Steinpilze in Öl eingelegt
 von Delia und Gian



Dazutrinken wir einen
 prickelnden Sekt „Perle vom
 Hamenberg“ von
 Elsbeth und Armin Rüeger
 aus Rudolfingen.



danach



In karamellisiertem Zucker
 gedünstete Apfelschnitze
 von unserem alten, leider
 sterbenden Boskopbaum mit
 gerösteten Baumrüssen und
 gerösteten Pinienkernen. Dazu Zimteis
 und etwas Schlagrahm.



... und zum Abrunden je nach
 Geschmack und Laune einen
 Dessertwein aus Niederösterreich
 oder dem Wallis, einen Lemongino

aus Sestri Levante, einen Mirto
 aus Sardinien oder einen



Quittenschnaps aus Mauren.

selbst gebrannt von Arthur + Silvia

... und dann vielleicht noch ein
 Stückchen Alpkäse ?



Es ist offensichtlich – ich liebe Italien und die italienische Esskultur. Aber genauso schätze ich die einheimische Küche. Zusammen mit Freunden einen guten Bergkäse von der Alpe Guschg, ein Stück Brot vom Güg, dazu ein Glas Rotwein genießen, das finde ich göttlich. Walter Nigg spricht mir mit seinem Buchtitel «Man kann es schon schön haben – auch für wenig Geld» aus dem Herzen. Seine Texte werfen überraschende und humorvolle Blicke auf unseren ganz gewöhnlichen Alltag. Es braucht nicht so viel zum Glück. Das Wesentliche ist die eigene Freude.







Oder, eine besondere Erinnerung wird wach, wenn ich eine Flasche Brunello aus dem kleinen edlen Weingut von Conti Costanti öffne. Da wird es schon fast religiös. Wenige Kilometer weiter steht eine wunderbare, romanische Landkirche mit einem kleinen Kloster inmitten von Olivenbäumen und Zypressen: Sant'Antimo ist ein mystischer Ort. Die zur Zeit sieben Mönche singen ihre Gebete mehrmals täglich in der Kirche und füllen den Raum mit ihren gregorianischen Gesängen. Mir scheint, die Schönheit der Landschaft steht in direktem Bezug zu ihren Produkten. Hier ist die Erde dem Himmel sehr nahe.





Mir ist wichtig zu wissen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie produziert wurden. Schön ist für mich, wenn ich die Möglichkeit habe, mit einfachen, qualitativ wertvollen Lebensmitteln etwas zaubern und so meine Gäste verwöhnen zu können.



Erinnerungsfotos und ab und zu eine Zeichnung mache ich zwar auch auf meinen Reisen, meine Vorräte jedoch sind so etwas wie das alltägliche Album der Sinne, der Düfte, der Erinnerungen an Sonne, Garten, Erde, Meer. Wenn ich den Duft des Olivenöls in die Nase bekomme, dann sehe ich das Strahlen in den Augen von Signor Bo, wenn das hellgrüne, frisch gepresste, duftende Öl in einem breiten Strahl aus der Presse läuft.



... und dann



Junghirschbraten von einem von Arthur im Walsertal erlegten Tier. Dazu eine leichte

Pilzrahm-Sauce mit einem Hauch von Cassislikör



Troffie con Farina di Castagne

Das sind Teigwaren mit Kastanienmehl aus Ligurien



Blaukraut aus Mamas Garten

in Zürich

Quittenschnitze



Preiselbeeren, von Mama handgepflückt auf den Wanderungen im Lötschental und mit Rotwein eingekocht.



Glasierete Kastanien (die Kastanien sind aus der Mises 😊)

Dazu trinken wir einen mit Goldmedaille ausgezeichneten Rotwein „Blaufränkisch Rosenberg“, gekeltert und gepflegt von unseren Freunden Monika, Hans, Hansi und Lukas Markowitsch aus Göttlesbrunn in Niederösterreich.

