

Nicoletta Zanetti, Semione TI

Die Insel des Genusses

Seconda stella a destra
questo è il cammino
e poi dritto, fino al mattino
poi la strada la trovi da te
porta all'isola che non c'è

*Nach dem zweiten Stern nach rechts
das ist der Weg
und dann geradeaus, bis zum Morgen
Den Weg findest du dann allein –
er führt Dich zur Insel, die es nicht gibt.*

„L'isola che non c'è“, Edoardo Bennato

Der Besuch bei Nicoletta Zanetti hinterlässt Spuren. Nicht nur diesen wunderbaren Nachgeschmack vom Genuss Ihrer hausgemachten Produkte. Auch lange nach meiner Wegfahrt schwirrten Gedanken durch meinen Kopf. Über das Essen, über den Wert von Lebensmitteln, über diese sonderbare Insel des Genusses, die Nicoletta sich erschaffen hat und mit viel Arbeit und noch viel mehr Leidenschaft am Leben erhält, obwohl alles gegen sie spricht.

Nicolettas eigene kleine Welt erreicht man kurz nach dem Gotthard-Tunnel. Ausfahrt Biasca, dann noch ein paar Kilometer in das wunderschöne Blenio-Tal hinein bis nach Semione. Ein Schild weist den Weg, die staubige Landstrasse führt an einem kleinen Kanal entlang zum Agriturismo Mugnaio: eine kleine Gruppe umgebauter Rustico, daneben Pergolas mit Weinreben. Ziegen beäugen mich neugierig, ein Truthahn stolziert herum und will einer Gruppe von Hühnern erfolglos Eindruck machen. Nicoletta begrüsst mich mit einem verschmitzten Lächeln. Ihre wachen Augen blitzen, wir setzen uns in die Gaststube an einen rustikalem Tisch mit rot-weissem Tischtuch, die 57jährige Bäuerin beginnt zu erzählen.

Die Erinnerungen an den Nonno

Um Menschen zu verstehen, muss man ihre Wurzeln kennen. Bei Nicoletta liegen sie bei ihrem Grossvater, dem Nonno. Der hatte in Roveredo, einer Gemeinde nahe bei Bellinzona, 100 Ziegen und ein paar Kühe. „Ich ging nicht gerne in die Schule. Aber ich liebte es, im Wald zu sein, diese Freiheit zu spüren. Und ich war immer mit meinem Nonno zusammen.“ Zusammen gingen sie oft auf die Alp. „Dort habe ich die Kräuter

kennengelernt, seitdem bin ich fasziniert von dieser Welt. Und dem Vergnügen, das mir die Tiere geben können.“

Diese Faszination blieb auch später. Die junge Nicoletta arbeitete nach der Schule als Köchin in Bellinzona, immer begleitet von Kaninchen, Truthähne und Hühner. Sie heiratete, bekam Kinder, hatte einen grossen Garten und natürlich Tiere. Sie lebte damals in Osogna als Hausfrau, kochte aber auch immer wieder für verschiedene Organisationen oder Skilager und half in der Küche eines Grotto aus.

Der Mühlstein des Anstosses

Und dann kam die Sache mit der Mühle, die Nicolettas Leben änderte. „Mein Nonno hatte eine eigene Mühle, in der er Mais gemahlen hat. Als Kind habe ich dort immer stundenlang gespielt.“ Diese Mühle gab es bis 1965, dann wurde sie zerstört. „Als Hausfrau hatte ich in meinem Garten natürlich auch Mais gepflanzt und musste dann feststellen, dass es im ganzen Tessin keinen Ort gab, wo ich den mahlen konnte. Natürlich gab es diese elektrischen Mühlen. Aber das ging für mich gar nicht! Ich wollte die alte Polenta machen, die schon mein Nonno gemacht hat.“

Nach der Scheidung von ihrem ersten Mann traf Nicoletta ihren zweiten Mann Fabio, der die gleichen Ideen wie sie hatte. „Wir fassten den Plan, eine eigene Mühle zu bauen.“ Zwei Jahre hat es gedauert, bis das endlich funktionierte. Das Paar musste sich in Büchern schlau machen, überall rumfragen. „Die ganze Familie hat darüber nur den Kopf geschüttelt. ‚Wieso steckt ihr soviel Energie und Zeit in diese aussichtslose Sache?‘ fragten sie immer wieder. Aber für uns war das ein Traum, den wir uns unbedingt erfüllen wollten.“ Heute, nach 20 Jahren, funktioniert die Mühle noch immer perfekt.

So eine Mühle braucht natürlich auch Platz. Den fanden sie in einem Rustico in Semione, dem Heimatort ihres Mannes. Doch die Mühle war nur der Startschuss. Bald gab es daneben einen Stall, dazu Ziegen und andere Tiere. Aus der Idee, für sich und ihre Familie selber gesundes Essen herzustellen, wurde der Plan, Bauer zu werden. „Doch leider kann man als kleiner Bio-Bauer nicht davon leben. Mein Mann musste in seinen Beruf als Elektriker zurück, damit wir genügend Geld verdienen.“ Doch dank seinem fixen Lohn konnte Nicoletta den Hof weiter betreiben und mit finanzieller Mittel der Berghilfe sogar weiter ausbauen.

Die Botschaft an die Kinder

Nicoletta will und wollte immer dafür sorgen, dass Ihr Wissen über die Natur und das gesunde und gute Essen weitergetragen wird. „Da kam mir die Idee, mit Kindern zu arbeiten. Ich wollte etwas für andere hinterlassen.“ So wurde der Hof Mugnaio zu einer der Anlaufstellen für „Schule auf dem Bauernhof“. „Einen Tag lang kommen Schulklassen zu mir und lernen viel über das gesunde Essen. Was es heisst, eine Polenta zu essen, die in einer richtigen Mühle gemahlen wurde – doch nicht nur das, ich erkläre die Produktion von A bis Z. Dazu kommt eine Schulung von Wildkräutern. Was es heisst, die Natur zu respektieren, wie man im Wald überleben kann.“ Nicoletta spricht jetzt leidenschaftlich, man spürt ihr Engagement. „Meine Botschaft ist klar: Man muss kein Geld haben, um zu überleben – die Natur liefert alles gratis und jeder kann daraus etwas

kreieren. Wieso muss ich Samen in den Boden legen, etwas aufziehen, immer wieder Wasser geben? Die Natur gibt von selber genug her.“ Als Beispiel nennt Nicoletta die Kastanie. „Die kann man geröstet essen, aber auch als Mehl verwenden, als Polenta zubereiten, man kann Desserts oder Glace damit machen.“ Oder Blumen, aus der sie Pasta, Sirups und Glace herstellt oder damit Salz aromatisiert. Aus Brennesseln macht Nicoletta Antiallergie-Mittel, verwendet sie aber auch in der Küche.

Inzwischen kommen Schulklassen aus dem ganzen Tessin zu ihr. 10 Franken kostet der Besuch, weitere 10 Franken das Essen – nicht viel für eine wunderbare Lektion des gesunden, guten Lebens. Nicoletta: „Ich möchte lehren – und die Kinder möchten auch lernen. Oft sagen sie: Super, jetzt kann ich meinen Vater sagen, dass er diese Crème für seinen Rücken nehmen kann oder dass ich für meine Allergie etwas nehmen kann, ohne dafür in eine Apotheke zu gehen. Wenn die Kinder ankommen, haben sie Coca Cola oder andere übergezuckerte Getränke bei sich. Mir gefällt das natürlich überhaupt nicht. Man schaue sich ja nur all die Probleme an, die wir heute haben: Übergewicht, Diabetes, Cholesterin ... Mit diesen Kindern suche ich dann eine schöne Wiese aus und wir finden dort alles, was es für einen köstlichen, gesunden Sirup braucht. Das lernen die Kinder hier und können es zuhause selber nachmachen.“

So sitzt sie also vor mir, diese Tessiner Mamma wie aus dem Bilderbuch, und spricht voller Leidenschaft und Enthusiasmus über das Essen, die Natur und den ewigen Kampf der kleinen Bio-Bauern. Denn Nicoletta geht keine Kompromisse ein – Authentizität, Gesundheit und ultimativer Genuss sind bei ihr nicht verhandelbar. Auch wenn das bedeutet, dass sie mit ihrem kleinen Hof nur soviel verdient, um knapp überleben zu können. Doch das stört sie nicht. „Was mich wirklich stört, ist dieser übertriebenen Konsumismus, der heutzutage überall herrscht. Man kann aber jeden Tag gut leben, wenn man das nimmt, was die Natur einem gibt.“

In seinem Lied „L'isola che non c'è“ beschreibt der italienische Cantatore Edoardo Bennato die Insel, die es nicht gibt. Die einzigartige Welt von Nicoletta Zanetti dürfte es eigentlich auch nicht geben. Ihre Genuss-Insel hat nichts mit der hektischen Konsumwelt zu tun, in der Profit und Bequemlichkeit an erster Stelle steht. Doch wer sich auf Nicoletta Welt einlässt, der wird mit eindrücklichen Genussmomenten mehr als nur belohnt. Und das Schöne dabei: Man muss dafür nicht mal bis zum zweiten Stern und dann bis zum Morgen reisen.