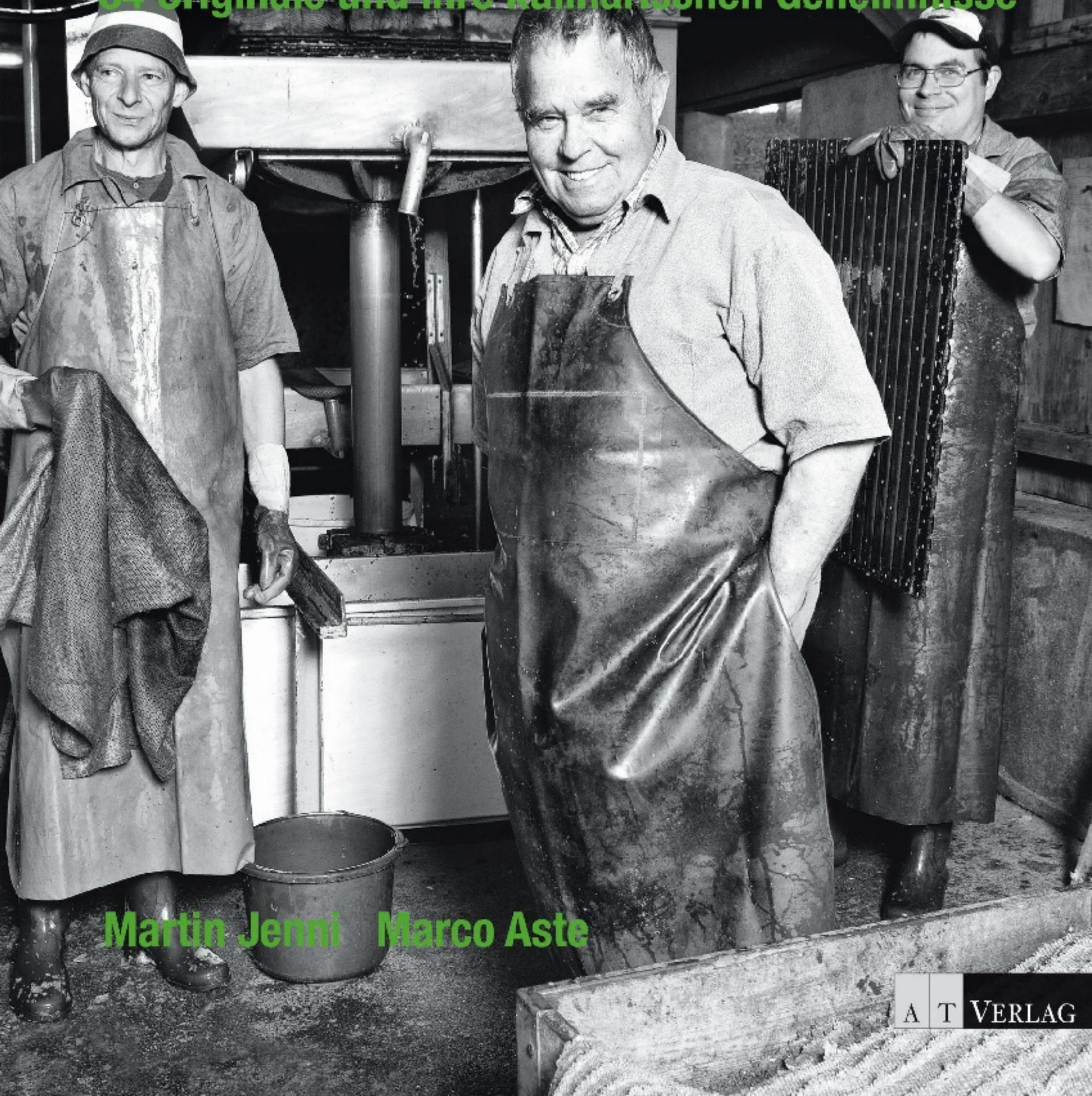


# Buttenmost und Ochsenchwanz

84 Originale und ihre kulinarischen Geheimnisse



Martin Jenni Marco Aste

A T VERLAG

# INHALT

7	Das muss so sein
9	Damals und heute
10	Loosmühle, Hotel Garni und Bäckerei, Weissbad, AI
14	Lutz Weinbau, Wienacht-Tobel, AR Jakob Schmid Kaspar Wetli AG, SG
18	Frau Kaufmann, Kochschule und Eigenprodukte, Egg, Österreich
22	Öpfelfarm, Trockenfrüchte und Hofladen, Olmishausen, TG
26	g'nuss, Confiserie, Café, Bar, St. Gallen
30	Kathi Catering, Wil, SG
34	Luma Beef, Fleischveredelung, Neuhausen am Rheinfall, SH
38	Daniele, Essigmanufaktur und Frischteigwaren, Schaffhausen
42	Nudelwerkstatt La Marina, Wetzikon, ZH
48	Bertrams Confiserie, Zürich
52	Caduff's Wine Loft, Restaurant und Weinhandlung, Zürich
56	Scot and Scotch, Whiskygeschäft, Zürich
60	Haltbarmacherei, Sirups, Konfitüren und Limonaden, Zürich Sorbetto Glaceladen Rotbuch, Zürich
64	Sämf-Hüüsli, Senf, Geroldswil, ZH
68	Tischlein Deck Dich, Catering, Zug
74	Alp Honegg, Alpkäse, Seedorf, UR
78	Barmettler's Chässtübli, Käserei, Kerns, OW
82	Alpwirtschaft Unterlauelen, Eigenthal, LU/NW
88	Restaurant Braui, Eigenprodukte, Hochdorf, LU
92	Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, LU
96	Farbige Hämiker Tomaten, Hämikon, LU
100	Eigenbrötler Backwerke, Wauwil, LU
106	Asatec AG, Murer Bier, Vordemwald, AG
110	Silberdistel, Demeter-Hofmetzgerei, Holderbank, SO
116	Degen Bier, Trimbach, SO
120	Ni&Ro Weingut, Wil, AG
124	Sagerei und Mosterei Sidler, Hellikon, AG
130	Altbachmühle Wittnau, Mehle, Wittnau, AG
134	Tee-Raum, Teespezialitäten und -zeremonien, Sissach, BL
138	Urs Küng, Büchsenmacherei, Wildverkauf aus eigener Jagd, Liestal, BL
144	Lüber's Restaurant, Frischteigwaren, Grellingen, BL
148	Weinbau Simmendinger, Münchenstein, BL
152	Vögtli und Ming, Buttenmost, Hochwald, SO
156	Weinhandlung Irrunei, Vins naturels, Dornach, SO
160	Chrüterhäh, Wildkräuter und Terrinen, Himmelried, SO
164	Kulinarische Werkstatt, Hofladen, Metzerlen, SO

- 168 Metzgerei Schaad, Flüh, SO
- 172 Studinger, Milch- und Käsespezialitäten, Biel-Benken, BL
- 178 Savassi Schweiz, Cachaça/Zuckerrohrschnaps, Allschwil, BL
- 184 Idilio Origins, Premium Swiss Chocolate, Basel
- 190 MS Veronica, Restaurant, Basel
- 194 Restaurant Stucki, Eigenprodukte, Basel
- 198 Literaturhaus-Café, «Kafka am Strand», Basel
- 202 Käppelijoch-Bier, Basel
- 206 Wencke Schmid, Pâtisserie und Hochzeitstorten, Basel
- 212 Weinbau Ruser, Lörrach-Tüllingen, Deutschland
- 216 Il Vinaio, Weinhandlung, Ehrenkirchen-Norsingen, Deutschland
- 220 Adrien Vonarb, Berufsfischer, Fischterrinen, Balgau, Frankreich
- 224 Outremont, Hofprodukte, Saint-Ursanne, JU
- 228 Les Esserts, Hofbäckerei, Boécourt, JU
- 232 Ferme La Vaux, Hofkäserei, Roche d'Or, JU
- 236 Cherzen-Jeger, Delikatessen, Tapeten und Kerzen, Solothurn
- 240 Die Grüne Fee, Absinthe-Bar und -Verkauf, Solothurn
- 244 Gasthof zum Brunnen, Eigenprodukte, Fraubrunnen, BE
- 250 La Bottega, Comestibles, Biel, BE
- 254 1001 fleurs, Bio-Sirup, Biel, BE
- 258 Lindenhof, Hofladen, kaltgepresste Öle, Sutz-Lattrigen, BE
- 262 Steiner Schernelz Village, Weingut, Schernelz, BE
- 268 Le Croissant Show, Bäckerei, La Chaux-de-Fonds, NE
- 272 Absinthe La Valotte-Martin, Brennerei, Boveresse, NE
- 276 Oberson Pêcheurs, geräucherte Felchen, Corcelles-Concise, VD
- 282 Passionnément Chocolat, Yverdon-les-Bains, VD
- 286 Cidrerie du Vulcain, Cidres, Le Mouret, FR
- 290 Château Saint-Martin, Chambre d'hôte und Weine, Voiteur, Frankreich
- 296 Affineur Claude Luisier, Käsespezialitäten, Ovronnaz, VS
- 302 Casa Lucomagno, Pension, Olivone, TI
- 308 Macelleria Salumeria Freddi, Metzgerei, Intragna, TI
- 314 Casa Vanolli, Hausvermietung, Sirup und Grappa, Indemini, TI
- 318 Lorenzo Ostini, Winzer, Arbedo, TI
- 322 Wein Feer, Arbedo, TI, Münchenstein, BL
- 326 Stizun da Latg, Käserei-Sennerei, Andeer, GR
- 330 Kunz Weingut & Destillerie, Maienfeld, GR
- 334 Azienda Agricola L'Unicorno, Agriturismo, Bedizzole (Brescia), Italien
- 340 Lorenzo Accomaso, Winzer, La Morra, Italien
- 344 Cà del Re, Real Castello, Agriturismo und Hotel, Verduno, Italien
- 350 Bonvivants
- 362 Hommages
- 368 Und da wären noch 66 weitere Einkaufsadressen «The Best of the Rest»

# RAUCHZEICHEN

## CLAUDIA UND STEFAN

Wie das manchmal in jungen Jahren ist, weiss der Teenager nicht, was aus ihm beruflich werden soll, was die Eltern wiederum die Stirn runzeln lässt. Und oft ist die Berufsberatung nicht die optimale Lösung, da ein Beratungsgespräch den unschlüssigen Kandidaten auf eine falsche Fährte locken kann, die ihn in eine Ausbildung führt, die er im Innersten gar nicht will. Nicht so bei Stefan Bischof, der sich zum Glück für alle Schleckmäuler auf die Empfehlung des Berufsberaters hin zum Konditor und Confiseur ausbilden liess. Das ist das eine. Da gibt es aber noch einen weiteren Glücksfaktor: Sein Lehrmeister, die Konditorei und Confiserie Stalder in Uzwil animierte Stefan zum selbstständigen Arbeiten, was seine kreativen Ideen nur so sprudeln liess. Und dann begegnete ihm noch das Wichtigste: Claudia, seine Frau, die in ihm tief verborgenen Talente geweckt hat. In ihrem Betrieb sprühen sie nur so vor Ideen. Anregungen finden sie in den Ferien. Ob in Frankreich oder Spanien, Kurzbesuche bei Stefans Vorbildern sind eingeplant. Ihre Gelassenheit für den Alltag, ihre Inspiration holen sie sich in den Bergen, in der Natur, auch wenn Stefan dort manchmal von Meer, Torf, Rauch und Single Malt Whiskys träumt. So ist auch sein Meisterstück, der «Peat of Islay», entstanden. Für diese Eigenkreation verwendet Stefan Bischof einen zehnjährigen, torfig-rauchigen «Laphroaig» von der berühmten schottischen Hebrideninsel Islay. In Verbindung mit der Felchlin «Grand Cru Cocolate Grenada 65 Prozent» stellt er daraus eine zart schmelzende Ganache her. Die Kostbarkeit wird mit getränktem Schokoladenbiskuit über einem Knusperboden zusammengesetzt und als Finish mit einer glänzenden Schokoladenglasur überzogen. Nach gut einer Dreiviertelstunde ist das Prunkstück fertig und wird mit einem sympathischen Lächeln von Claudia serviert, die Stefan Bischof täglich dazu inspiriert, das Beste zu geben. Auf allen Ebenen. Der Confiseur ist frisch gebackener Papa ...







### **g'nuss**

Claudia und Stefan Bischof

Lämmli brunnenstrasse 4

9000 St. Gallen

071 223 29 77

[www.gnuss.info](http://www.gnuss.info)

Geöffnet: Mittwoch bis Freitag 8 bis

19 Uhr, Samstag 8 bis 18 Uhr und Sonntag  
8 bis 17 Uhr

**Gut zu wissen:** Wer als Frischling in das kleine Geschäft in den Rundbau kommt und keinen Platz findet, soll nicht gleich umkehren, sondern die Treppe hinuntergehen. Dort gibt es auch noch einige Tische, an denen, je nach Tageszeit, noch ein Stuhl frei ist. Wer kommt, kommt mit Appetit ... da drängen sich so viele Köstlichkeiten auf.

**Empfehlung:** Die wunderbaren Glaces in zum Teil ungewohnten Aromen, schlicht genial, ebenso wie mein absoluter Liebling, der «Peat of Islay», oder die luftig «leichten» Croissants oder am Samstag das Sauerteigbrot oder ... Warum eigentlich oder?

**Die Beiz dazu:** Eine Inspirationsquelle für verschleckte Süßmäuler. Schon mal die «Caramelplättli» probiert?

Max Chocolatier

Schweizerhofquai 2

6004 Luzern

041 418 70 90

[www.maxchocolatier.com](http://www.maxchocolatier.com)

# BERGKRÄUTER UND ALPSCHWEINE

## DIE GISLERS

Die Anfahrt ist abenteuerlich und, wer nicht schwindelfrei ist, geht gleich zu Fuss vom Talboden in Seedorf den Berg hoch; sonst lässt ihn die kleine Seilbahn sicher von Seedorf nach Gitschenberg zum Urner Alpkäse hochschweben. Von der Bergstation geht es zu Fuss in rund einer Viertelstunde zur Alp Honegg. Hier wird der Wanderer von Kühen und Alpschweinen, von Randy, dem friedlichen Belgischen Schäfer und von der Familie Gisler herzlich begrüsst. Martha und Sepp produzieren gemeinsam mit Sohn Roger in der Saison, die von Mitte Juni bis Mitte September dauert, rund zwei Tonnen besten Alpkäse, den sie vor Ort und am berühmten Urner Alpkäsemarkt verkaufen, der jährlich im November stattfindet. Sepp Gisler ist zugleich Präsident des Urner Alpkäsemarkts, an dem die Käselaike von 28 Urner Alpen verkauft werden. Käse in seiner besten Form, geschaffen aus Milch von Kühen, die sich einen Sommer lang an den saftigen und von Bergkräutern durchsetzten Alpweiden satt fressen. Und wer das Gefühl hat, dass sowieso alle Urner Alpkäse gleich schmecken, fühlt falsch. Die zahlreichen Alpkäse schmecken völlig unterschiedlich, was auch mit den verschiedenen Bergkräutern, die auf den Alpen wachsen, zu tun hat. Es ist eine harte, aber auch schöne Arbeit, die der Alpkäser leistet. Kein Klischee, sondern gelebter Alltag, den man als Gast in der Alpbeiz von Martha und Sepp Gisler bei den hauseigenen Käse- und Trockenfleisch-Spezialitäten miterleben kann. Es ist eine eigene Welt, hoch auf der Alp, mit Blick auf die Bergwelt und hinab auf die Betonpiste, die durchs Tal zum Gotthard führt. Doch von hier oben wirkt sie klein und unbedeutend, Verkehr, Stau und Blechlawinen sind weit weg. Schon eher müssen sich die Gislars mit der Gefahr von Steinlawinen auseinandersetzen. Aber auch das hat die Familie im Griff, zumindest wissen sie, wann es heisst, den Kopf einzuziehen und vorsichtig zu sein. Mit dem Urner Alpkäsemarkt folgt nach der intensiven Arbeit des Sommers die Belohnung. Nicht nur für Gislars, sondern für ganz viele Menschen, die auf den Alpen gearbeitet haben. Zwei Tage wird gefeiert, gesungen, gelacht, musiziert und Käse gegessen. Wohlan.

156 | KODAK







## Honegg

Martha, Sepp und Roger Gisler-Arnold  
079 659 12 88

**Gut zu wissen:** Wer die Familie Gisler besuchen will, fährt von Seedorf mit der Selbstbedienungsgondel auf die Alp. Die Talstation befindet sich an der Verbindungsstrasse zwischen Seedorf und Bauen schräg gegenüber von Schloss A Pro.

**Empfehlung:** Einen Tag bei den Gislers zu verträdeln oder die Region per pedes zu erkunden, hat was. Ohne ihren exzellenten Käse geht es aber nicht ins Tal hinunter. Wer alle Käser der Region und ihre Produkte auf einen Streich kennenlernen will, besucht jeweils im November den Urner Alpkäsemarkt, an dem noch weitere lokale und regionale Betriebe vertreten sind. Von Schafwollproduzenten über Urner Fleisch- und Backwarenspezialitäten bis hin zu Hofprodukten und Urner Weinen. Auch das gibt's. Mehr Infos zum Markt unter [www.urner-alpkaese.ch](http://www.urner-alpkaese.ch).

**Die Beiz dazu:** Hier halten sich Fenchel-Safran-Schaumsuppe und Urnersee-Fischfilet die Waage:

A Pro Schlossrestaurant  
A Prostrasse  
6462 Seedorf  
041 870 65 32  
[www.schlossapro.ch](http://www.schlossapro.ch)

# CHAPEAU!

## MARTIN SCHAAD

Auftritt eines Gastes in der «Klemmbachmühle» im deutschen Niederweiler bei Müllheim. Gastgeber Dieter Supe fragt nach den Wünschen und weist den Gast auf eine herzhaft Bauernbratwurst mit lauwarmem Kartoffelsalat hin, die heute speziell im Angebot sei. Genau das Richtige für den hungrigen Gast, der dem Dialekt nach Schweizer ist, was nicht weiter erwähnenswert wäre, da mit dem günstigen Eurokurs grenznahe deutsche Gaststätten in Horden von Eidgenossen geentert werden. Zurück zur Wurst, welche nun die Bühne betritt. Der Gast isst, trinkt, staunt und verlangt Nachschlag. Nein, nicht Kartoffelsalat, sondern Bratwurst. Kein Problem, einen Moment – bitte sehr, hier ein weiteres Stück. Die Szene wiederholt sich, der Gast bestellt eine Dritte, die Letzte. Der Vorhang fällt, ein Kirsch zur Verdauung, Applaus und viel Lob: «Was für eine Bauernbratwurst!» So eine bekomme er in der Schweiz nicht mehr. Das animiert die übrigen Gäste. Die «Klemmbachmühle» mutiert an diesem Tag zur Wurstbude. So weit, so gut. Das Witzige an dieser wahren Geschichte ist: In der Wurst ist hundert Prozent Schweiz drin. Metzgermeister Martin Schaad aus Flüh im Leimental stellt sie her. Ihm gebührt die Ehre. Dieter Supe hat per Zufall bei ihm die Bauernbratwurst entdeckt und tischt sie nun bei sich als Spezialität auf. Das Grenzen überschreitende Stück zeigt, was für ein Prunkstück seine Bauernbratwurst ist, die sich aus Schweinefleisch, Halsspeck, gedämpften Zwiebeln, frischen Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran und einigen anderen geheim gehaltenen Zutaten zusammensetzt. Er, der sich an der Grenze zum elsässischen Sundgau mit Qualität und Engagement behauptet, ist aber nicht nur für seine Bratwurst berühmt, sondern auch für die mit feinen Rauchnoten versehene Cervelat oder die im November angebotenen Blut- und Leberwürste. Einen Namen hat er sich auch mit seinen kulinarischen Tüfteleien gemacht: Mit einem «Buurehamme» vom Bierschwein, mit der goldprämierten Treberwurst, mit seinem weit über die Region hinaus bekannten Fleischkäse, mit der Elsässer Bratwurst, die mit Käse angereichert ist, und mit diversen anderen Eigenkreationen. Er ist ein innovativer Metzger, stets auf der Suche nach dem Guten. Vor hundert Jahren hat mit Sophie und Otto Schaad-Stöcklin alles begonnen. 1990 übernahm Martin mit seiner Frau Mireille von seinen Eltern Bethli und Max den Familienbetrieb und hält ihn seither auf Kurs. Und mit Sohn Kevin ist der nächste Schaad bereits an Bord. Die Nachfolge ist geregelt, die Erfolgsgeschichte geht weiter. Applaus!





EMPAÑADAS CON CARNE Y QUESO  
100% SIN GLUTEN

СЕРВИС



### **Metzgerei Schaad**

Mireille und Martin Schaad  
Steinrain 4a  
4112 Flüh  
061 731 10 18  
[www.metzgerei-schaad.ch](http://www.metzgerei-schaad.ch)

**Gut zu wissen:** In der Saison pilgern die Basler nach Flüh, um sich Blut- und Leberwurst zu ergattern. Der Cervelat, mit nur 20 Prozent Schwartenanteil, ist die Visitenkarte der Metzgerei.

**Empfehlung:** Wer wieder einmal Lust auf Bœuf Bourguignon hat, findet bei Martin Schaad butterzartes Rindfleisch aus der Region. Auch die Frikadellen und die Schinken-gipfel sind allein schon die Reise wert.

### **Die Beizen dazu:**

Die «Rose» gleich nebenan haben die Eltern von Martin Schaad jahrzehntelang geführt. Der heutige Wirt Meinrad Gschwind kocht mit frischen saisonalen Produkten. Stammgäste lieben sein Rindstatar, das sämige Cordon bleu und andere schöne Dinge wie etwa ein ausgebackenes Fischtatar.

Zur Rose  
Steinrain 4  
4112 Flüh  
061 731 31 75  
[www.roseflueh.ch](http://www.roseflueh.ch)

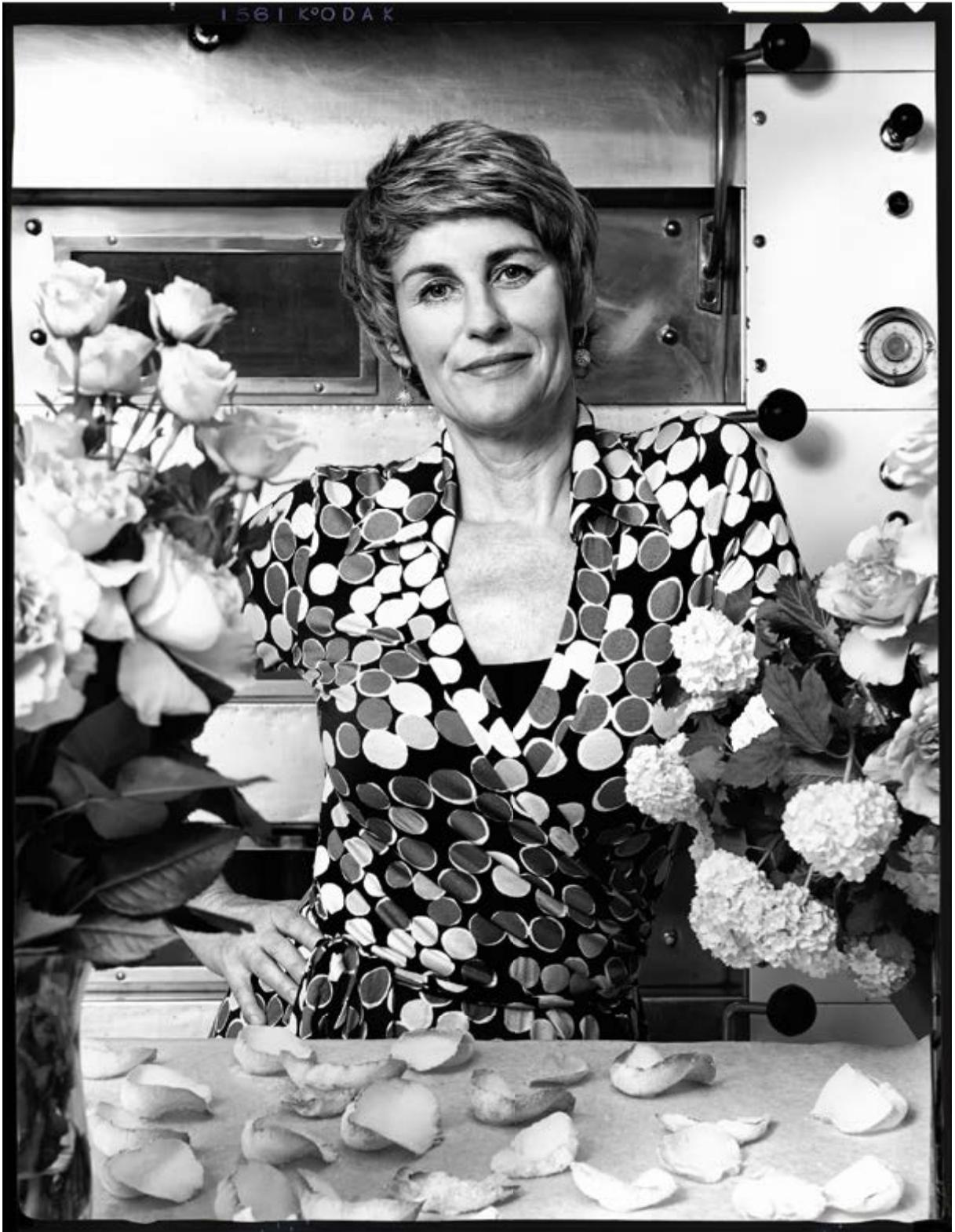
Für Grenzgänger: Nicht nur bekannt für Bratwürste, sondern auch für andere deftige Gaumenkitzler wie gekochtes Rippli, Presskopf oder in der Saison Matjes.

Klemmbachmühle  
Gerlinde und Dieter Supe  
Römerstrasse 7  
D-79379 Müllheim-Niederweiler  
0049 (0)7631 28 00  
Geöffnet: täglich ab 14 Uhr

# HAUTE COUTURE FÜR DEN GAUMEN

## WENCKE SCHMID

Rückblick: Wer Wencke Schmid kennenlernt, muss sich an ihr Tempo gewöhnen. Sie denkt und redet schneller als ihr Gegenüber, was wohl damit zu tun hat, dass sie als Tochter einer Hamburgerin und eines Münchners in Berlin geboren wurde und bis zum zwölften Lebensjahr zwölfmal den Wohnort gewechselt hat. Als Teenager landet sie auf der Nordseeinsel Langeoog und lässt sich zur Konditorin ausbilden. Zurück auf dem Festland besucht sie Kurse in Aktzeichnen und lernt Grafikerin. Dann wandert sie nach Basel aus, wo sie in der Bäckerei Schmutz koscher backen lernt. Ihr damaliger Mann, ein Bildhauer, bringt ihr das Modellieren bei. Später arbeitet sie bei «Alinea», einem Inneneinrichtungsunternehmen, was sie nachhaltig beeinflusst. Ausflüge in die Gastronomie begleiten sie und inspirieren sie aufs Neue. Bei Maushagen in Düsseldorf und bei Ewald Notter in Zürich und Köln vertieft sie ihr Können im Zuckermodellieren. Wencke Schmid verbindet ihre Backkunst mit den gestalterischen Fähigkeiten. Ihre Kreationen sind kleine Kunstwerke, die nicht nur schön aussehen, sondern auch gut schmecken. Der Durchbruch gelingt ihr mit den Aufträgen für «Globus». Über die Jahre kommen zu ihren Klassikern Schokolade pur und Orange, aber auch Ginger, Honig und Mascaro hinzu. Seit 1999 ist Wencke Schmid selbstständig, seit drei Jahren arbeitet sie mit der Basler Confiserie Beschle zusammen, womit wir beim Pragmatischen wären. Freude daran haben nicht nur ihre Tochter Lille Anna und ihr Ehemann Richard, die ihre Wencke wieder mehr sehen, sondern auch sie selbst, da sie sich wieder ganz ihren Torten, Kursen und Neukreationen widmen kann. Heute produziert «Beschle» in Lizenz ihre «Goldkuchen»-Kollektion, und mit «Globus» hat sich die Zusammenarbeit vertieft. Sie bedient zehn Filialen, gemeinsam entstehen neue Kreationen, wie etwa die Linie «Printemps» in den Geschmacksnoten Earl Grey, Grüntee, Matcha, Mocca und Zimt, allesamt süsse Wachmacher. Neu kommen die «Winterstern Petits Fours» oder aktuell die «Automne Collection» hinzu, unter anderem mit der Geschmacksnote Orange-Sandorn. Ausblick: Wencke Schmid plant mit der österreichischen Schriftstellerin Margret Kreidel eine Zusammenarbeit unter dem Motto «Gedichte über Gerichte». Oder sie lädt zu ihren Workshops jeweils eine Künstlerin ein. Die Verbindung von Kunst und Handwerk und die Entwicklung von neuen süßen Verführungen der besseren Art faszinieren sie. Und auch wenn sie während des Prozesses immer wieder Zweifel befallen, ist sie am Ende mit ihrem Resultat zufrieden. Nebenbei: Ich auch.









**Wencke Schmid Grell**

Oetlingerstrasse 63  
4057 Basel  
079 776 89 18  
[www.wenckeschmid.ch](http://www.wenckeschmid.ch)

**Gut zu wissen:** Besuche sind nur nach telefonischer Absprache möglich. Wencke Schmid ist telefonisch von Montag bis Freitag, ausser am Mittwochnachmittag, zwischen 9 und 17 Uhr zu erreichen. Wencke Schmid macht fast alles möglich, auch Torten für tausend Gäste in allen erdenklichen Formen. Sie führt auch diverse Workshops oder Anlässe durch. Mehr Infos auf der Website.

**Empfehlung:** Ihr Angebot ist so speziell wie immens. Lassen Sie sich auf ihrer Website inspirieren. Ihre barocke Kuppeltorte hat es in sich, zumindest für all jene Schleckmäuler, die Marzipan zu schätzen wissen.

**Die Beiz dazu:** Echte Italianità findet Wencke Schmid bei ihrem Nachbarn «Gatto Nero». Gute, solide Alltagsküche mit Pulposalat und anderen schönen Dingen:

Gatto Nero  
Oetlingerstrasse 63  
4057 Basel  
061 681 50 56

# DAS DORF AM ANFANG DER WELT

## ROSMARIE UND BEAT

Wenn ein Dorf für mich in Frage kommt, in dem ich meinen Lebensabend verbringen möchte, dann ist es Indemini. Ein pittoreskes Bergdorf an der Grenze zu Italien. Mittelalterlich, malerisch und unberührt liegt es am Hang. Unberührt mag etwas übertrieben sein, zumal die meisten der Steindächer zugunsten der modernen Ziegel ersetzt werden. Wer allerdings schon ein Steindach unterhalten hat, wer eines restauriert und bezahlt hat, wird für diese Kritik nur ein müdes Lächeln übrig haben. Indemini ist kein Museum, sondern ein lebendiges Bergdorf mit Hochs und Tiefs. Die höchste Einwohnerzahl hatte Indemini um 1850, Ende 1860 begann die Abwanderung, und in den 1960ern bewahrten nur noch ein paar Eingeborene Indemini vor dem Aussterben. Bis zu dem Tag, als das Dorf von den Romands und später von den Deutschschweizern für sich entdeckt wurde. Auf einmal war Indemini das meist«vergessene», meistbesuchte «abgelegene», meistrestaurierte «verfallene» und meistgerettete «weltverlorene» Dorf der Schweiz. Selbst die siebzehn Kilometer Distanz zu Vira mit 291 Strassenwindungen, wovon sich 37 als Haarnadelkurven erweisen, konnten das Bergdorf nicht vor Journalisten, Juristen, Politikern, Heimat- und Denkmalschützern, Feriengästen, Künstlern, Lebenskünstlern und Aussteigern schützen, die alle Indemini retten wollen. Die zugezogenen Romands verhielten sich ruhig, ganz nach dem Prinzip des «Laissez faire», die Deutschschweizer, voller Tatendrang und Hingabe, wollten retten und den verbliebenen Tessinern beibringen, wie das geht. Aus Aussteigern wurden vorlaute Einsteiger, was die Tessiner nur noch sturer werden liess. In den Achtzigern erlebte Indemini einen Boom wie zu seinen besten Zeiten. Familien zogen her, Kindergarten und Schule öffneten wieder ... bis der Alltag den Spuk mit Disputen, Scheidungen und Aufgeben beendete. Übrig blieben langjährige Indemini-Besucher wie Rosmarie Brennwalder und Beat «Bewe» Wüthrich, die sich im Emmental frühpensionieren liessen, nach Indemini zogen und heute Häuser restaurieren, Ferienhäuser unterhalten und bewirtschaften, Goldmelissensirup, Limoncello, Grappa und Co. herstellen. Hinzu kommen noch einige Altersgenossen, die in Indemini hängengeblieben sind. Sie alle bilden eine neue Indemini-Generation, die das Dorf bevölkert. Im Gegensatz zu ihren Vorgängern haben sie die notwendige Altersmilde, um den Alltagstrott zu meistern. Wer Indemini's Reiz erleben will, der kommt in der Zwischensaison und mietet sich das Rustico von Rosmarie und Beat. Beschauliche, sonnige Tage am Dorfbach sind garantiert. Indemini ist nicht das Ende, sondern der Anfang von allem.







### **Casa Vanolli**

Rosmarie Brennwalder und Beat Wüthrich  
6571 Indemini  
091 780 44 70  
[www.lunasole.ch](http://www.lunasole.ch)

**Gut zu wissen:** Den Sommer hindurch besuchen rund 200 000 Touristen das kleine Bergdorf. Die «Kamele» ziehen aber weiter, abends wird es ruhig. In der Zwischensaison oder in den Wintermonaten mit viel Schnee und Sonne wird es intimer, aber auch einsamer. Wer nicht schwindelfrei und kein geübter Automobilist ist, kommt mit dem Postauto den Berg hoch.

**Empfehlung:** Der Grappa aus Americano-Trauben von Rosmarie und Beat ist der beste, der meinen Gaumen je umspült hat. Und mit dem Goldmelissensirup ist es das genau Gleiche.

Die Beizen dazu für den Alltag und für zwischendurch oder für einen gemütlichen Abend:

Ristorante Indeminese  
«Da Fausto e Orietta»  
091 795 12 22  
[www.ristorante-indeminese.ch](http://www.ristorante-indeminese.ch)

Ristorante Martini  
«Da Josy»  
091 795 14 67

Packt Rosmarie und Beat die kleine Abenteuerlust, fahren sie auf schmaler Strasse nach Italien an den Lago Maggiore zu Patrizia und Riccardo. Hier wartet eine Cucina casalinga zu freundschaftlichen Preisen:

Osteria della Froda  
Via alla Fermata 4  
Loc. Caldè  
I-21010 Castelvecchana  
0039 0332 52 13 61  
Montag geschlossen.