

# Kulinarischer Weingenuss

Der Kulinarikabend von «Rossini Delizia e Vini» im Restaurant «Trigonella» in Ennenda bot Neues für Gaumen, Nase und den Verstand.



Die Trigonella-Crew zusammen mit «Conferencier» Raimondo Rossini (rechts).

Es habe – so Raimondo Rossini aus Ennenda und Remo Padovan, Engi – nur grad einen Tag gedauert, bis die 50 Plätze im «Trigonella» Ennenda, von Beat Schittenhelm, Jasmin Flury und Team tadellos geführt, ausverkauft gewesen seien. Zu «Fatto in Casa» meldeten sich alle an, die um die Vielseitigkeit und überraschenden kulinarischen Kompositionen wussten oder die an einer von

Raimondo Rossinis periodisch durchgeführten Weinreisen schon mal teilgenommen hatten.

Bei günstigen Witterungsbedingungen konnte man sich anfänglich draussen aufhalten. Bald einmal wurde man gar umfassend und sorgsam übers Werden der verschiedenen Weine und die ausgewählten kulinarischen Köstlichkeiten informiert. Raimondo Rossini wusste, ge-

nau wie Beat Schittenhelm, in zu Erwartendes kenntnisreich einzuführen.

Kontakte zu den Winzern in Italien hat Rossini über beinahe drei Jahrzehnte hinweg aufgebaut. Es bestehen gegenseitig freundschaftliche und wertschätzende Kontakte. Wein ist nicht einfach Wein, das merkte man bald einmal. Wie aufwändig und sorgsam die Arbeit im Rebberg und im Weinkeller abläuft, wie viel



Die Weinkenner Raimondo Rossini (links) und Remo Padovan.

Bilder Peter Meier

Zeit alles beansprucht, wie experimentierfreudig Winzer zuweilen sind, wie nicht selten Jahre vergehen, bis der Wein von Geniessern gekauft und mit allen Sinnen genossen wird, wurde aufgezeigt.

## Das grosse Verwöhnen

Das grosse Verwöhnen begann, alle wurden gar aufmerksam bedient, nachdem man beispielsweise über «Vitello tonato di Beato», «Bianchello del Metauro», «Heidelbeerrisotto mit geräuchertem Saiblingsfilet» vom Fryberghof aus Hätzingen, «Ennendaner Heuschaumsüppchen» mit «La Ripe» und Eigelb, Fasänenwürstchen, Fruchtbrot und ande-

rem aus der schon fast geheimnisvoll zusammengestellten Speisekarte gelesen hatte.

Stets gab es kleine Portionen, damit auch alles so edel wie immer möglich schmeckte. Bedauerlich war, dass die eingeladenen Winzer aus verständlichen Gründen nicht anwesend sein konnten. Und dass diese, bereits zum vierten Mal angebotene Tradition weitergeführt wird, versteht sich wie von selbst. Das Interesse ist riesig. Die Organisatoren haben mit viel Sachverstand und Sorgfalt gewirkt. Alle unterhielten sich bestens und blieben lange – es war «rundumme gmüetli».

„Peter Meier