

Mariagrazia Marchesi – Die Puschlaver Wildkräuterkönigin

Eine Selfmade-Woman, die ihr Hobby zum Beruf machte

Welche Blüten und Blätter essbar sind, was Sträucher und Kräuter kulinarisch hergeben: Mariagrazia Marchesi weiss es und verkocht dieses Wissen.

MARIE-CLAIRE JUR



Weiss, wie man aus wenig viel macht: Wildkräuterköchin Mariagrazia Marchesi und einige ihrer Apéro-Häppchen.

Foto: Marie-Claire Jur

In der Küche von Mariagrazia Marchesi Wohnhaus in Cologna herrscht Hochbetrieb. Während ihr Bruder für die freiwilligen Helfer «Pasta al salmone» kocht, verlesen ein halbes Dutzend Frauen haufenweise Akazienblüten. Diese sind Bestandteil eines Salates, der rund 200 Gästen gereicht werden soll – als Vorspeise eines dreigängigen Wildkräutermenüs. In einer Ecke des Raums lassen zwei Damen Kräuter und Fruchtteile in einem Standmixer verschwinden. Der breiige Saft sieht aus wie ein Pesto genovese, riecht aber anders: sehr frisch und fruchtig. «Eine wahre Vitaminbombe», sagt Marchesi über das Smoothie, das zum Aperitif getrunken werden soll. Es riecht nach Frühling in der Küche, und mitten in dieser duften-

den Geschäftigkeit wirbelt Mariagrazia herum und zeigt, was die Gäste des Wildkräuterfestivals zum Smoothie essen werden: Häppchen auf Kräuterba-

sis. Mit Ausnahme des Salzes stammen die Zutaten aus der Valposchiavo, aus dem nahen Veltlin oder aus dem Sortiment von «Slow Food Schweiz». Mehr

Bio als das, was Mariagrazia und ihre geschäftigen Helfer und Helferinnen zubereiten, wird in einer Speise wohl kaum zu finden sein. Insgesamt neun unterschiedliche kleine Köstlichkeiten werden zum kulinarischen Auftakt des Wildkräuterfestivals zubereitet: Die Miniaturen sind – mit einer Ausnahme – Eigenkreationen von Mariagrazia – und in der Herstellung sehr aufwendig. Schliesslich werden ihre Ingredienzien von Hand gesammelt und verarbeitet. Fast zu schade, um gegessen zu werden, geht es einem durch den Kopf, wenn man die bunten Häppchen, dekoriert mit Blüten, sieht.

Mariagrazia stammt aus der Nähe von Sondrio: Vital, gesellig und zupackend. Eine Selfmade-Frau, die schon als Kind von ihrer Grossmutter in die Welt der Wildkräuter eingeführt wurde und nach und nach gelernt hat, diese kulinarisch zu verwenden: Als Gemüse, als Basis für Salate, zum Würzen von Gerichten. Frisch oder getrocknet: Die Veltlinerin kennt den italienischen und lateinischen Namen eines jeden Krauts, das in der Region wächst. Ihr Wissen hat die Selfmade-Woman aus

dem Veltlin in Kursen bei Meret Bissegger im Tessin erworben, vielleicht die Schweizer Pionierin schlechthin in Sachen Wildkräuter und naturnaher Küche.

Inzwischen hat Mariagrazia sich im Valposchiavo einen Namen als Expertin gemacht. Sie führt mit Hotels im Tal Wildkräuterwochenenden für Touristen durch, bietet vertiefende Ganzjahreskurse an, bekocht in ihrem Zuhause kleine Gesellschaften und ist auch für Catering-Einsätze zu haben. «Ich werde immer häufiger zu Hochzeiten von Paaren eingeladen, die in einer der hiesigen Kirchen oder Kapellen heiraten und sich lokale Speisen wünschen». Mariagrazia ist im Trend und ihr Terminkalender voll; immer mehr Leute wollen wissen, wie man Wildkräuter gastronomisch einsetzen kann. Aus einem Hobby ist ein Beruf und ein Geschäft geworden.

mariagrazia.marchesi@bluewin.ch



Weitere Bilder unter Fotoalben:
www.engadinerpost.ch