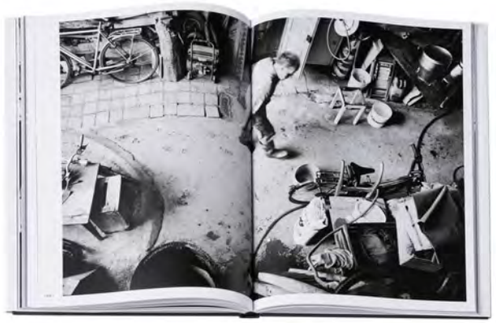

BUCHTIPP

Requiem für einen Bauernhof

Der Fotograf Tomas Wüthrich begleitete vor zwanzig Jahren seine Eltern, bevor sie ihren Bauernhof im Freiburger Seeland auflösen mussten. Zwölf Monate lang hielt er den Alltag mit der Kamera fest, fing mit viel Empathie auch schwierige Augenblicke ein: die Vertragsunterzeichnung mit dem neuen Pächter, den Abtransport der Kühe, das letzte grosse Aufräumen im leeren Stall. Entstanden sind formal starke Schwarz-Weiss-Fotos, die emotional berühren und Nähe schaffen, die dank Bildwitz aber auch schmunzeln lassen. Das Schicksal von «Hof Nr. 4233» ist aktuell, steht stellvertretend für das Bauernsterben und den einschneidenden Wandel in der Schweizer Landwirtschaft. Das Buch kann – auf Wunsch signiert – in Tomas Wüthrichs digitalem «Hofläden» bestellt werden. Wie das Gemüse beim Bauern. www.tomaswuethrich.ch/shop **COS**

«Hof Nr. 4233 – ein langer Abschied», Fotos Tomas Wüthrich, Scheidegger und Spiess, 168 Seiten, Fr. 52.–

GAUMENSCHMAUS

Aromabömbchen

Beim Würzen braucht es mehr als Salz und Pfeffer. Auch Säure ist entscheidend, um die Aromen einer Speise hervorzukitzeln. Das kann Weisswein, Zitronensaft oder auch Tomami sein – ein Würzextrakt, das ausschliesslich aus vollreifen Tomaten hergestellt wird. Die Früchte werden entsaftet, anschliessend gefiltert, um die Fest- und Zellstoffe zurückzubehalten, und schliesslich schonend und ohne jegliche Zusätze einreduziert. Das Konzentrat eignet sich perfekt, um den Gout eines Tomatentatars zu intensivieren, einem Risotto Pep zu verleihen und Saucen, ob warm oder kalt, aufzuwerten. **KOE**

Tomami Umami (240-ml-Flasche Fr. 25.50) aus dem deutschen Königstein ist in der Schweiz über www.manufactum.ch erhältlich.

Fotos Paul Seewer, Manufactum

1 Die Saison beginnt am 26. März – pünktlich für erste laue Frühlingsabende am See.

2 Zmorgen mit Aussicht: Hier lässt es sich verweilen.

3 Der Charme des Tessins: eine üppige Botanik und viel Sonne.

4 Blick in ein Themenzimmer.

ZIMMER FREI

Entspannen mit Seesicht – che bello!

Herzige Ferienhotels gibt es am Lago Maggiore – bei Ascona und Locarno – viele. Schwieriger wird es auf der südlichen Seite vom Monte Ceneri, am Lago di Lugano. Denn anders als im Sopraceneri (im Norden) findet man im Sottoceneri (im Süden) ein anderes Tessin. Hier wird fast nur Italienisch gesprochen, Lugano ist eine grosse Stadt und die Region rund um den See eine wichtige Wirtschaftsmetropole für den ganzen Kanton. Gerade, weil sich hier das Tessin von seiner «geschäftigeren» Seite zeigt, lohnt sich ein Ausflug in diese Region aber besonders. Lugano lockt nämlich mit einer grossen Altstadt, dem berühmten Markt und «Caffès», in denen noch der schnelle Espresso an der Stehbar zelebriert wird – ganz «Italianità»! In der Umgebung befinden sich mit Monte Brè, Monte San Giorgio und Monte San Salvatore gleich drei Hausberge, die für Ausflüge in die grüne Höhe locken. Wer Glück hat, sieht von dort oben bis nach Italien.

DER SEE TUT DER SEELE GUT

Ein idealer Ausgangspunkt für die Erkundung der Gegend ist das Dorf Melide, zwischen Lugano und Mendrisio gelegen am Ponte-diga di Melide – der Brücke, welche die Seeenge überquert. Direkt am Wasser liegt das Hotel Riviera. Das kleine, ruhige Haus wird von der Besitzerfamilie seit über 40 Jahren persönlich geführt. 1920 erbaut, wurde in den letzten Jahren viel umgebaut und renoviert – das sieht man: So warten auf die Gäste 27 moderne Zimmer auf vier Etagen (Doppelzimmer ab Fr. 200.–). Praktisch: Mit Schwimmbad und Seeanstoss gibts auch an heissen Tagen genug Abkühlung. Doch das Beste kommt (wie immer) am Schluss: Verpassen Sie abends nicht, von der Hotelterrasse die Sicht auf den spiegelglatten See zu geniessen – denn hier zeigt sich das Sottoceneri von seiner allerschönsten Seite. **GCK**

Hotel Riviera, Lungolago Giuseppe Motta 7, 6815 Melide, Tel. 091 640 15 00, www.hotel-riviera.ch

GROSIS TIPP

WENN POLLEN PLAGEN

Apfelessig wirkt entzündungshemmend und lindert die Symptome bei Pollenallergien. Bei leichten Beschwerden reicht ein Glas Wasser mit 2 EL Apfelessig pro Tag. Wer stark leidet, trinkt bis zu drei Gläser täglich. Wem der Mix zu sauer ist, gibt Honig dazu. Apfelessig schmeckt zwar sauer, ist aber leicht basisch.

KUNST AM EI – ZARTE BLÜTEN ZUM OSTERFEST

Ostereier einmal anders: zarte Frühlingsblumen und Blätter sammeln, zwischen Buchseiten legen und trocknen lassen. Die gekochten Eier an jenen Stellen, an denen sie beklebt werden sollen, mit Leim bepinseln. Mit einer Pinzette die Blüten platzieren und mit dem Leimpinsel nochmals drüberstreichen. Gut austrocknen lassen. Geeignet sind Bastelkleber (z. B. «Mod Podge»), die beim Trocknen durchsichtig werden. **COS**

Fotos zvg, Tollwasblumenmachen.de