



GOURMET TICKER **Smart Luxury in Brissago**

Sankt Martin und seine Gänse

Der heilige Martin von Tours wurde am 11.11.397 zum Bischof wider seinem eigenen Willen ernannt. Er war ein sehr hilfsbereiter, asketischer und bescheidener Mann. Das üppige Leben des Clerus zu seiner Zeit war ihm zuwider und daher versuchte er der Ernennung zum Bischof zu entgehen. Gemäß einer Legende versteckte er sich dabei im Gänsestall, worauf diese jedoch laut zu schnattern begannen und ihn verrieten. Somit war Martin von Tours eng mit Gänsen in Verbindung gebracht worden und die Legende ist heute noch in manchen Gemeinden am Leben. Dies wäre eine mögliche Erklärung für das alljährliche Martinsgansessen in vielen Regionen Europas. Die wahrscheinlichere Ursache für diese Tradition scheint jedoch eine Lehnspflicht aus der Zeit von Martin von Tours zu sein, bei der häufig Gänse als sogenannten Martinsschoß an den Lehnsherrn abgegeben wurden. Da dieser Tag immer mit einer Kirme oder Tanzmusikabend gefeiert wurde, entstand das Gänsemahl als Festmahl vor dem bevorstehenden Winter. Ein Festmahl, welches auch heute noch gerne genossen wird, zumal wenn es von einer derartigen Güte und Qualität ist, wie bei Urs Niggeler im Bellavista.

Sein Gänsemenü glänzt nicht nur durch die regionalen Spezialitäten wie frische Kürbisse, regionale Äpfel und Tessiner Nostranotrauben, sondern auch durch die Zubereitung der Bio-Weidegans nach einem uralten Rezept. Aber Urs Niggeler, wäre nicht Urs Niggeler, wenn er nicht durch kleine aber sehr feine Änderungen und Zutaten das traditionelle Rezept zu einem verbesserten, individuellen Tessiner Rezept gemacht hätte. Durch die Verwendung von regionalen Kräutern, Schweinebrät und Gänseleber von Weidegänsen macht Urs Niggeler eine Gänsefüllung die jeden Gaumen zum Lachen bringt. Dieser Extraklasse hätte selbst der bescheidene und asketische Martin von Tours nicht widerstehen können. Guten Appetit !

Smart Luxury Menü November

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kürbisöl

Bio-Weidegans mit Apfelfüllung im Ofen gegart
dazu Kartoffelknödel und
geschmorten Rotkraut auf Kastanien

Erfrischendes Traubensorbet mit Grappa

Übernachtung & Menü inkl. St. Martin Cocktail pro Person 155,- CHF
Menü inkl. St. Martin Cocktail pro Person 55,- CHF

Gourmetkritik von Winfried Neun

Gänse sind zäh und fett - so lautet oft das Vorurteil vieler Martinsgans-Neulinge. Sicherlich habe ich als Gourmetkritiker schon so manches zähes Federvieh ertragen müssen, aber beim diesjährigen Gänsemenü von Urs Niggeler im Bellavista sollte auf mich eine Überraschung der besonderen Art warten.

Zum Einstieg in sein Menü hat sich Urs Niggeler für eine Kürbiscremesuppe mit Ingwer und frischem Kürbisöl entschieden. Sicherlich keine außergewöhnliche Vorspeise für diese Jahreszeit, aber dafür umso schmackhafter. Das steirische Kürbisöl, welches erst im letzten Augenblick dem Gericht beigegeben wird, harmonisiert mit den Muskatkürbissen aus der Magadinoebene wie keine andere Zutat. Die Cremigkeit der Suppe ergänzt diesen sanften, würzigen und dennoch intensiven Geschmack der Zutaten - ein gelungener Start.

Die Gänse, welche Urs Niggeler in seiner Küche verarbeitet sind Bio-Weidegänse, die unter streng kontrollierter Aufzucht aufwachsen. Den ganzen Tag auf der Weide mit frischem Getreide, das macht sich in der Fleischqualität bemerkbar. Saftig zart im Backofen gebraten und mit einer feinst abgestimmten Füllung aus Bio-Gänseleber, Äpfel, Zwiebel und kräftigem Schweinebrät entfaltet die Füllung ihr Aroma und sorgt mit der raffinierten Kräutermischung zu einem Wechselbad des Gaumengenusses. Als Beilage reichte Herr Niggeler Kartoffelknödel nach einem alten Frankfurter Rezept sowie ein geschmortes Rotkraut mit Kastanien aus der Region.

Dessen jedoch nicht genug, überrascht ein Nachtisch der Extraklasse. Ein Schuss Grappa aus Tessiner Nostrano Trauben, gewachsen und geerntet in Brissago direkt neben dem Bellavista, verzaubert ein erfrischendes Traubensorbet, was regionaler nicht sein könnte. Diese Erfrischung sorgt für die notwendige Schwerelosigkeit und den runden Abschluss eines wahrlich grossartigen Gänsemenus.

Anmeldung unter: Albergo Ristorante BELLAVISTA

E-Mail: reservation@bellavista-brissago.ch | Web: <http://www.bellavista-brissago.ch/public/> | Tel: +41 91 793 12 22