

# Tessiner Schönheiten

Hoch über dem Luganer-See entsteht der Pro Montagna Geissenkäse. Bauer Enrico Rezzonico hat sich mit der Zucht seiner Saanenziegen einen Bubentraum erfüllt.



Text Martina Bortolani

Fotos Anne Gabriel-Jürgens

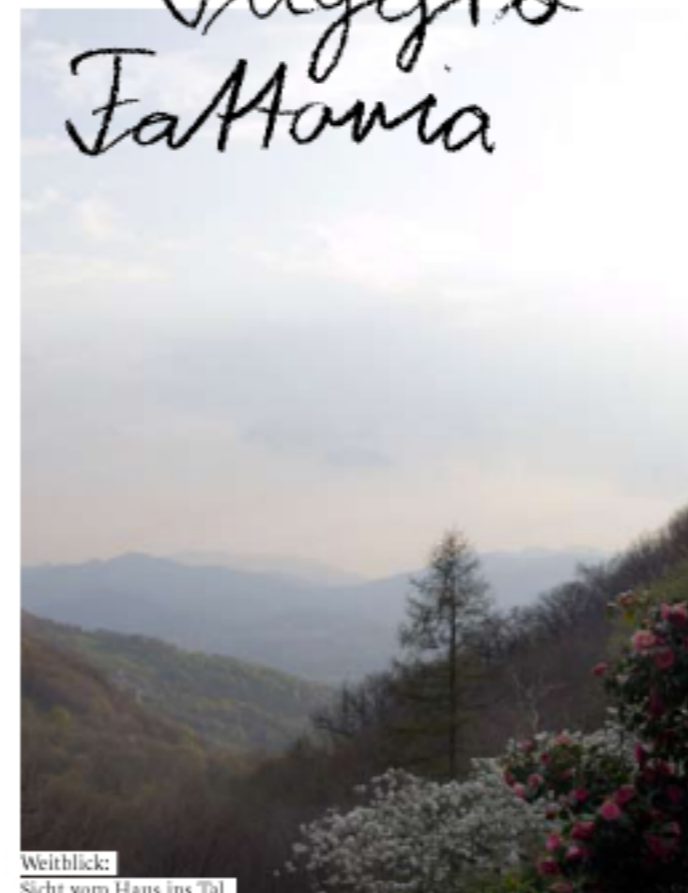


Geissenfrischkäse:  
Gut chambriert.

del  
Faggio  
Fattoria



Quereinsteiger:  
Enrico Rezzonico.



Weitblick:  
Sicht vom Haus ins Tal.

**E**r könnte Chirurg sein. Feine Gesichtszüge, ordentlich gescheiteltes Haar, ruhig und präzise bewegt er die kräftigen Hände. Enrico Rezzonico hat zumindest optisch nichts mit dem Klischee eines Bauern zu tun. Tatsächlich aber ist er einer – wenn auch ein ganz spezieller: Der 52-Jährige ist der einzige Produzent des Tessiner Pro Montagna Geissenkäse. Wir treffen ihn in der Osteria Sport in Cadro, wo er uns mit einem Glas Merlot aus der Region empfängt. Dazu gibt es einen Teller Steinpilz-Risotto, serviert von Aurora, der temperamentvollen Besitzerin der Osteria. Zum Dessert dann der Höhepunkt des leckeren Mittagessens: perfekt chambrierter Geissenkäse aus dem Hause Rezzonico.

Über eine Bergstrasse fahren wir etwas später hinter Rezzonicos Auto her und lassen das Villenviertel der reichen Luganesi unter uns. Ein steiler Feldweg am Ende des Bergdörfchens Sonvico führt hinauf zu seinem Hof. Auch der hat mit Geissenhüttenromantik nichts zu tun. Durch ein wuchtiges, gusseisernes Eingangstor fährt man auf das Herrenhaus am Hang zu, einem grossen, aus groben Steinen erbauten Gebäude mit markanten Fenstern. Das Herz von Rezzonicos Reich ist aber ein ausladender Neubau mit Giebeldach, in dem nicht nur die Geissen ge-

# del Fattoria Faggio



Stilleben:  
Hühnersammlung auf dem Buffet.



Saanziegen:  
Neugieriges Völkchen.



Eingespielt:  
Tiere auf dem Weg zur Melkanlage.



Tierliebhaber:  
Bauer Rezzonico.



Preisliste:  
Käse ab Hof.



Wohnhaus:  
Bergidylle pur.



Genussmensch:  
Rezzonico beim Degustieren.



Handarbeit:  
Abschöpfen des Käses.



Geissenfutter:  
Heu von der Alp.



Aromatisch:  
Geissenkäse Caprino Fresco.



Packpapier:  
So bleibt der Käse frisch.

# del Fatto

halten werden, sondern in dem sich auch die Käserei befindet. Dorthin eilt der Bauer nun raschen Schrittes.

Mit Pfötchendruck begrüsst uns Luna, ein gut friierter Border Collie. Überall blöken Ziegen. Weisse Schönheiten, mit bunten Bändern um den Hals, die sich neugierig um den Boss drängen. Die Tiere können sich im grosszügigen Stall nach Lust und Laune bewegen. Einige lümmeln im Stroh, andere messen sich im freundlichen Hörnerkampf oder stehen gut geordnet in einer Schlange und warten, bis sie gemelkt werden. «Ich halte Saanenziegen, eine Schweizer Rasse der Hausziege aus dem Berner Obersimmental», sagt Bauer Rezzonico, mitten in der Herde stehend, während er ein zwei Tage altes Gitzi auf seinem Arm behutsam streichelt. 130 Tiere sind es im Ganzen, die jene Milch geben, die fast gar nicht nach typischer Geissmilch riecht.

In der Käserei begrüsst Rezzonico eine Mitarbeiterin mit Schürze und Käppchen, die aus einem Haufen Käsemasse von Hand längliche Portionen formt. Diese werden in knisterndes Papier eingewickelt, links und rechts gefaltet, glatt gestrichen und behutsam, eine nach der anderen, in eine Kiste gelegt: Coop Pro Montagna Geissenkäse, 100 Gramm, frisch und nachhaltig produziert.

Zwei verschiedene Sorten kommen von Rezzonicos Hof: nebst dem Frischkäse Büscion auch Capra, eine mit Edelpilz überzogene cremige Delikatesse. Eigens dafür gibt es verschiedene Produktionsanlagen. Die Milch für den Frischkäse wird in der Melkanlage, die ein Stockwerk über der Käserei liegt, direkt abgepumpt und in einem

**Geissenkäse auf frischem Tessinerbrot ist eine simple, hervorragende Delikatesse.**

Tank für maximal 24 Stunden bei acht Grad gelagert. Diese rasche Verarbeitung hat grosse Vorteile: «Unser Frischkäse ist mild und ‚böckelt‘ fast nicht», sagt der Produzent.

Capra, die andere Sorte, ist aufwendiger in der Herstellung. Wie man es von einem Camembert kennt, überzieht sie eine würzige Schicht Edelpilz. Schneidet man das Rund von einem halben Kilo an, offenbart sich in der Mitte eine cremige und aromatische Masse. Rezzonico strahlt: «auf frischem Tessinerbrot, mit etwas grobem, schwarzem Pfeffer serviert – eine einfache, aber hervorragende Delikatesse!»

Den feinen Gaumen hat er von zu Hause. Aufgewachsen in einem kultivierten Haus, Österreicherin die Mutter, Tessiner der Vater, zog es ihn schon als Kind in die Natur. Mamas nachhaltige Küche hat ihn gelehrt, sorgfältig



In Reih und Glied: Ziegen in der Melkanlage.

auf die Qualität der Zutaten zu achten. Dieses Wissen will er [bald] auch anderen weiter geben. Neben dem Ziegenstall und dem Käsereibetrieb steht bereits eine Fattoria im Rohbau, die er zu einem authentischen Restaurant umbauen und mit seiner Frau als Familienbetrieb führen will. Schon in einem Jahr sollen auf den Steintischen aus urchigem Granit aus dem Verzascatal dampfende Minestrone serviert werden, die den Raum mit dem Duft von frischen, ortstypischen Kräutern füllen.

Vor acht Jahren entschloss sich der Bauer, seinen damaligen Beruf als Berater in der «Latteria di Lugano», dem Dachverband für Tessiner Milchproduktion, an den Nagel zu hängen, und erfüllte sich damit einen Bubentraum. «Ich fühle mich in den Bergen inmitten der Natur wohler als unten in der Stadt», sagt er und zeigt auf die Bergkette vor ihm, die Denti della Vecchia, die Zähne der Alten. Als ihm ein befreundeter Immobilienhändler einen abgeschiedenen Hof im Kleindorf Sonvico zu guten Konditionen anbot, griff der Vater dreier erwachsener Kinder zu. «Ich bin schon immer ein Freigeist gewesen».

Er wollte mit Tieren arbeiten und das mit Leidenschaft, sagt er und betrachtet mit Stolz seine inzwischen Herde. Die Ziegen sind ihm ans Herzen gewachsen «intelligente Tiere mit viel Schalk und Witz im Charakter». Kühe kamen für ihn nie in Frage. Man brauche ihnen nur in die Augen zu schauen und man wisse warum, sagt er vieldeutig und schmunzelt.

<http://fattoriadelfaggio.blogspot.com/>

Faggio  
Fattoria  
del



Geissfrischkäse: Wird rasch verarbeitet.



Blick in die Käserei: Rezzonico bei der Arbeit.



Neugierige Ziegen im Stall



Anzeigentafel: Ladenöffnungszeiten.

**PRO MONTAGNA BEI COOP** Das Label Pro Montagna zeichnet erlesene Produkte aus Schweizer Bergregionen aus. Coop unterstützt die Lebens- und Arbeitsbedingungen seit 1944 mit einer **NON-PROFIT-PATENSCHAFT** und trägt deren Verwaltungskosten vollumfänglich. Die Produkte aus benachteiligten Anbauregionen werden ausschliesslich im Schweizer Berggebiet produziert und verarbeitet. Von jedem verkauften Produkt fliesst bei Coop ein Solidaritätsbeitrag an unterstützungswürdige Projekte. Auf diese Art unterstützt Pro Montagna nachhaltig die **WERTSCHÖPFUNG** und die Pflege der **KULTURLANDSCHAFT** in den Schweizer Bergen. Die **PRODUKTELINIE BEI COOP** beinhaltet mittlerweile rund **70 PRODUKTE**. Darunter Kartoffelbrote aus Tiefencastel, Bergravioli aus dem Obergoms oder Geissenkäse aus der "Fattoria-dell-Faggio" in Sonvico. [www.coop.ch/promontagna](http://www.coop.ch/promontagna)

Faggio