

Alle essen Risotto das Faschingsfest in Ascona

Autor(en): **D.H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **59 (1955-1956)**

Heft 9

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-667275>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

ALLE ESSEN RISOTTO DAS FASCHINGSFEST IN ASCONA

Einmal im Jahr braucht sich die Tessiner Hausfrau nicht über die Zusammenstellung des Mittagessens den Kopf zu zerbrechen, denn am Fastnachtsdienstag findet in fast allen Orten des Tessins ein öffentliches Risottoessen statt; der Reis wird ausschliesslich von Männerhänden zubereitet.

Dieses Reissessen ist ein hundert Jahre alter Tessiner Volksbrauch, der sich bis heute erhalten hat. Seinen Ursprung verdankt er einem Fastnachtscherz eines Bürgers von Ascona, namens Condidoo. Dieser nahm vor hundert Jahren den Hüftknochen eines Ochsens und sandte ihn als glückbringendes Amulett seinem Nachbarn. Aus

diesem Scherz entwickelte sich eine alljährlich wiederkehrende Tradition: in der Karnevalswoche machte ein grosser Ochsenknochen die Runde durch die Patrizierhäuser Asconas, und jede Familie durfte dieses glückbringende Symbol einige Tage im Hause behalten.

Einmal jedoch hatte die findige und sparsame Frau eines Asconeser Bürgers den Einfall, den Knochen auszukochen, um mit dieser würzigen Brühe den in dieser Gegend so beliebten Risotto zuzubereiten. Von diesem Zeitpunkt an versammelten sich jedes Jahr am Fastnachtsdienstag die Mitglieder des Asconeser Patriziates (so werden jene genannt, die als älteste eingesessene Familien gewisse Vorrechte geniessen), zu einem gemeinsamen Risottoessen. Im Laufe der Zeit wandelte sich dieser Patrizierbrauch zum einem volkstümlichen Feste um, an dem jeder kostenlos teilnehmen kann. Zum Andenken an den Erfinder wird der Knochen «Condidoo» genannt.

Das Risottoessen in Ascona erfreut sich wegen der schön gelegenen Piazza besonderer Beliebtheit, denn dieser Risottoschmaus findet unter freiem Himmel statt.





Schon um sieben Uhr morgens beginnt der festliche Spuk. Grosse Reisighaufen werden auf der Piazza aufgeschichtet, über die kunstgerecht umfangreiche Kupferkessel montiert werden, in denen der Reis gekocht wird. Mit hohen weissen Kochmützen und Schürzen angetan, sind die Männer am Werk. Zwiebeln werden geschnitten, der Reis mit Butter angeröstet, der als Gewürz so wichtige Safran vorbereitet, denn punkt zwölf Uhr muss alles fertig sein. Ruderähnliche Hölzer dienen als Kochlöffel. Sechs Kessel stehen in Reih und Glied, ein jeder wird von vier Männern bedient. In einem anderen Kessel kochen die würzigen Tessiner Würste, die luganiche, die als Beilage zum Reis gereicht werden.

Tische und Bänke werden aufgeschlagen, ein Platz für die Musik wird reserviert. Gross ist die Zahl der Schaulustigen. Eine halbe Stunde vor zwölf drängt und schiebt sich bereits die Menge, Kinder kommen in Kostümen und auch manche Erwachsenen sind maskiert. Jeder ist mit einem Glas, einem Teller und einer Gabel ausgerüstet. Geduldig steht man Schlange und lässt sich vom Dampf der Kessel an der Nase kitzeln.

An mehreren Stellen wird der fertige Reis ausgeteilt. Jeder möchte der erste sein, doch keiner kommt zu kurz. Einen Teller angehäuft mit Risotto, eine Wurst, eine Scheibe Brot und ein Glas Wein, das aus einem grossen Fasse ausgeschenkt wird, das will erobert sein!

Mit den Klängen der Tessiner Volkslieder, die die Kapelle spielt, lässt es sich vergnüglich schmausen. Da sitzt nun alt und jung, dick und dünn, reich und arm, auf den Bänken, auf den Treppenstufen, die zu den Häusern führen, auf kleinen Mäuerchen und den Stangen vom Landungssteg beim fröhlichen Schmaus. Selbst die strengste Hausfrau findet nichts zum Kritisieren, denn köstlich mundet ein solches Mahl unter einem wolkenlosen, blauen Himmel und den Strahlen einer bereits wärmenden Sonne, denn es liegt schon etwas Vorfrühling in der Luft.

Zweihundert Kilo Reis werden meist gekocht, das gibt ungefähr 1500 Portionen aus.

An diesem Tage wird in keinem Haus gekocht, die Geschäfte schliessen. Es ist ein Festtag für jedermann, der in der Heiterkeit, die dem Tessiner eigen ist, gefeiert wird.

D. H.