

Die höchste Lysserin ist jetzt auch Kochbuch-Autorin

Für ihren ersten Auftritt als Parlamentspräsidentin hat Oriana Pardini (SP) ihren Ratskollegen ein selber verfasstes Kochbuch geschenkt. Inspiriert ist es durch die Lysser Bevölkerung.

Matthias Gräub

Masgouf, Zigni, Cusma Lui Guguta. Was tönt wie eine Sammlung von Zaubersprüchen, sind in Wirklichkeit drei von 93 Rezepten in einem exklusiven Kochbuch namens «Melting Pot Lyss».

Geschrieben hat es Oriana Pardini, die SP-Grossrätin und Lysser Parlamentspräsidentin. «Ich habe mir überlegt, wie ich in einer kleinen Geste zusammenfassen könnte, was mir für mein Jahr als höchste Lysserin wichtig ist», sagt Pardini.

Ein Rezept pro Nation

Nämlich, dass das Parlament alle rund 16'500 Einwohnerinnen und Einwohner von Lyss vertritt, nicht nur die Stimmberechtigten. Auch die Minderjährigen sollen laut Pardini gehört werden, und insbesondere auch die rund 3500 Ausländerinnen und Ausländer. «Sie sind in unseren Vereinen aktiv, sind erfolgreiche Geschäftsleute und auch in den Fabriken sind es oft sie, die in Lyss das «Made in Switzerland» produzieren.»

Um die ganze Lysser Bevölkerung abzubilden, hat sich Pardini ans Werk gemacht, ein Kochbuch zusammenzustellen. Eins, in dem jede Nation, die in Lyss vertreten ist, auch mit einem Rezept vertreten ist.

Wieso gerade ein Kochbuch? Oriana Pardini schmunzelt. Die Enkelin von italienischen Einwanderern sagt: «Essen und ko-



Oriana Pardini mit ihrem Kochbuch «Melting Pot Lyss» – und personalisiertem Kochlöffel.

Bild: Nik Egger

chen verbindet uns doch alle.» Und dann erzählt sie von ihrer Nonna Maria, der Grossmutter, die in den 50er-Jahren aus der Toskana in die Schweiz ausgewandert war und sich nicht zuletzt über die Küche in die Schweiz integrierte.

«Sie erzählte mir, dass sie regelmässig mit ihrer Nachbarin über Rezepte plauderte. Meine Nonna überliess Frau Stucki die weissen Stängel der Krautstiele, bekam dafür das grüne Blatt, das sie zum Kochen brauchte.» Bis die Nachbarinnen nicht mehr

«Ich habe noch nicht alle Rezepte ausprobiert.»

Oriana Pardini
GGR-Präsidentin,
Grossrätin und – neuerdings –
Kochbuch-Autorin

nur das Gemüse, sondern auch die dazugehörigen Rezepte austauschten und Frau Stucki das Krautstielenblatt irgendwann auf die italienische Art kochte – und umgekehrt.

In stundenlanger Arbeit hat Pardini ihr Kochbuch zusammengestellt. Mit Rezepten von Freunden und aus dem Internet. Gestaltet hat sie das Buch ganz alleine, den Druck bekam sie von der Berner Bubenberg-Druckerei gesponsert. «Sie fanden das Buch eine tolle Sache, darum haben sie mich grosszügig unterstützt.»

Beim Design habe sie sich von den Betty-Bossi-Kochbüchern inspirieren lassen, sagt Pardini, der Stolz ist ihr anzusehen. Die Seiten sind mit Drahtringen gebunden, wie es sich für ein Kochbuch gehört. So kann es während des Kochens aufgeschlagen liegenbleiben, ohne später wüste Knicke zu bekommen. Und die Seiten sind etwas plastifiziert, damit das Buch nach ein-

paar Fettspritzern nicht gleich wüst wird. In den Schweizer Buchhandlungen wird das Lysser Kochbuch künftig allerdings nicht zu finden sein. Es ist eine Spezialanfertigung in einer Auflage von 100 Exemplaren. Oriana Pardini hat es am Montagabend den Lysser Parlamentarierinnen und Parlamentariern zu ihrem Amtsantritt als GGR-Präsidentin geschenkt. «Vielleicht kann ich die Rezepte irgendwann auf meiner Internetseite zugänglich machen», sagt sie. «Das muss ich mir noch überlegen.»

Grosser Fan der Berner Röstli

Wo Pardini sich noch nicht festlegen will, ist bei der Frage nach ihrem Lieblingsrezept aus dem Buch. «Ich habe noch nicht alle selber ausprobiert», gibt sie zu. «Aber ich bin dran.» Sie bezeichnet sich selber als grossen Fan der Berner Röstli. Dementsprechend steht das Gericht stellvertretend für die 12'884 Schweizerinnen und Schweizer in Lyss. Mit Spiegelei, betont Pardini.

Die 400 Italienerinnen und Italiener finden sich in der Pizzeria Margherita wieder, für die drei Lysserinnen und Lysser aus Algerien hat Pardini ein Couscous-Rezept gefunden und die neun Personen aus den USA bekommen einen Apple Pie serviert.

Und eben, da wären noch die drei Zauberworte. Masgouf, Zigni, Cusma Lui Guguta. Bei Masgouf handelt es sich um ein Fischgericht aus dem Irak. Zigni stammt aus Eritrea und ist ein Fint-Eintopf, der mit Injera-Fladenbrot gegessen wird. Und Cusma Lui Guguta ist ein Dessert aus Moldawien, das aussieht wie ein ziemlich ausgefallener Hut. Mit viel Puderzucker drauf.

Blick ins Rezeptbuch



Bild: zvg

Auf die Frage, ob das Bieler Tagblatt eines der Rezepte aus «Melting Pot Lyss» abdrucken dürfe, willigt Oriana Pardini sofort ein. Welches, überlässt sie allerdings der Redaktion. Diese hat sich schwergetan. Am Mittagstisch steckten alle die Köpfe zusammen, bis Yasmin Özmen, eine Mitarbeiterin mit Wurzeln in der Dominikanischen Republik, auf das Rezept ihrer Heimat stiess. Sofort zeigte sie auf ihrem Handy ein Foto des Gerichts in die Runde. Prompt war klar: Abgedruckt wird das Rezept für Mangu. Es steht für die zehn Menschen in Lyss, die aus der Dominikanischen Republik stammen.

Mangu

Mangu ist ein typisches dominikanisches Frühstück. Es stammt wahrscheinlich vom Yoruba-Volk, das in der Karibik weit verbreitet war. Das Wort Mangu könnte aus einem traditionellen afrikanischen Wort für «Püree» oder «zerkleinertes Gemüse» stammen.

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 grüne Kochbananen
- 1/4 Tasse Butter
- 1 Tasse Milch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- Weitere Zutaten als Bellage: Gebratene Wurst (Salami), Käse, Spiegeleier

Zubereitung

- Die Kochbananen schälen und in Stücke schneiden.
- Diese in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und etwa 15–20 Minuten kochen, bis die Bananen weich sind.
- Sobald die Bananen weich sind, abgessen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken
- Butter und Milch hinzufügen, bis das Mangu die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz abschmecken.
- Zwiebeln in einem kleinen Topf mit Öl anbraten, bis sie karamellisieren. Dies kann als Topping verwendet werden.
- Nach Belleben Spiegeleier, Wurst und Käse hinzufügen.

Reklamen

Seminar-Hotel***
Tropenpflanzen-Restaurant
Florida
Pizzeria, Fitness, Sauna
2557 Studen
www.florida.ch – 032 374 28 30

Schönste Orchideen-Show
Schnitzel aus aller Welt

Kaufe Briefmarken, Silbermünzen und Gedenkmünzen

Telefon 032 652 09 40, P. Glauser

LES TERRASSES DE PRÊLES

24 WOHNUNGEN MIT EINZIGARTIGER ARCHITEKTUR GEGENÜBER DEM BIELERSEE

BAUBEGINN

WWW.LESTERRASSESDEPRELES.CH

SCAN MICH!