

Multiethnischer Abend in Cortemilia - grossartig

Buurehamme und Bauchtanz passen offenbar nicht nur mit dem Anfangsbuchstaben zusammen...Das Menu des „multiethnischen“ Abends am 18. Juni 2010 in Cortemilia bestand aus einer gefüllten Teigtasche als Antipasto (Albanien), einem Cous-cous als Primo (Marokko), dem Buurehamme samt Kartoffelsalat als Secondo (Schweiz) und Krapfen als Dolce (Mazedonien). All das für 10 Euro! Wettermässig gab's bereits am ganzen Tag strahlende Gesichter: sage und schreibe 24 Stunden ohne Regen!

Für unseren Beitrag gab Margrit die zündende Idee des Buurehamme. Gesagt, getan – ein tapferer Schweizer Küchenchef brachte dann die drei Hamme wohlbehalten nach Cortemilia (zusammen wogen sie über 26 kg); hier wurden sie im Hotel Langhe in den Tiefkühler gesteckt. Bereits früh am Morgen des 18. Juni stand Hans in der Küche des Pro Loco und liess in einem grossen Kochgeschirr den Schinken in der richtigen Temperatur 12 Stunden lang leicht köcheln. Anschliessend wurden zwei Hamme noch in den Ofen gesteckt und einer sogar mit Honig bestrichen...Vier Frauen aus dem Circolo – Gret, Marianna, Marlène und Susanne - bereiteten am Nachmittag über 12 kg „Härdöpfelsalat“ zu – so konnte jeder den Salat wählen, der ihm am besten passte. Die Schlange der hauptsächlich italienischen Konsumenten vor dem Stand wollte nicht abreissen. So wurden wir von der Begeisterung für unsere schweizerischen Spezialitäten förmlich überrannt – dass der Hamme von allerbesten Qualität war und auf Anhieb Anklang finden würde, war zwar vorauszusehen, dass aber auch der Kartoffelsalat von den Einheimischen heiss begehrt war, überraschte uns. Im Ganzen wurden 162 Portionen verspiesen – wir hätten schlankweg die Zwei-Hunderter-Marke überschreiten können – aber der Stoff ging uns aus (zuerst der Salat, dann – nach dem rasch von Elisabeth herbei gezauberten Brot – auch der Schinken). Das letzte Jahr war's das Raclette gewesen, dieses Mal war's der Hamme samt Härdöpfelsalat...

Fast hätten wir ihn vergessen: den Bauchtanz. La danzatrice del ventre più famosa d'Italia! Wunderschön. Was zeigt, dass man Fleisch in verschiedener Form geniessen kann. Zwischen den Zähnen mundet es auf jeden Fall.

Kurt Hägi