



Viola Amherd (pcd/VS) propona da cuschinar «cholera» cun por. Pli baud era quai ina spaisa da paupers.

FOTOS C. CADRUVI



La «Churer Fleischtorte» vegn preschentada dad Ursula Haller (pbd/BE). Ella ha emprendi da cuschinar questa spaisa da sia sira.

Sche politichers truschen en la chazzetta

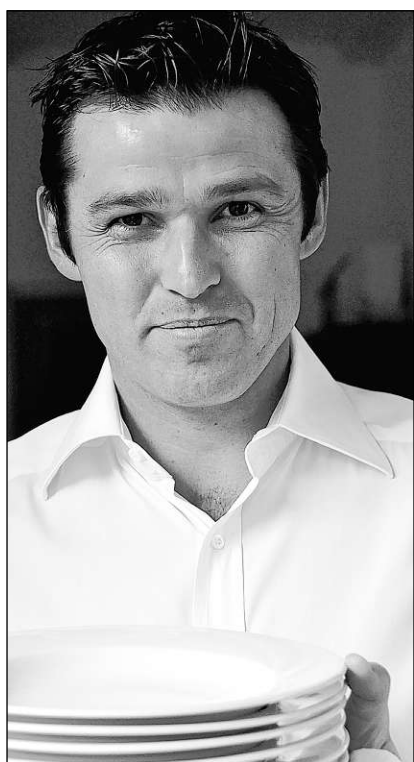
In cudesch da cuschinar cun recepts da politichers svizzers

DA CLAUDIA CADRUVI / ANR

■ **Betg recepts politics, mabain recepts da spaisas preferidas tradeschan 50 politichers en il cudesch «Das Bundeshaus kocht». En cuschina sa laschan ils politichers para reparter en quatter fracziuns culinarias: ils patriots, ils exots, ils simpels ed ils cumplitgads.** La politica è gea ina chaussa enorm cumplitgada. Per chattar schliaziuns dovri ina pluna cumpromiss. Tut cuzza adina immens ditg. Tant pli sorprendent èsi ch'i dat er intgins paucs politichers che fan curtas sch'i va per cuschinar. Els mettan a maisa spaisas simplas, sinceras e simpaticas. *Susanne Leutenegger Oberholzer* fa per exempel gugent petta da rabarber. *Alexander Tschäppät* cuschina macrunds cun charn manizzata. E *Bernhard Guhl* ha il pli gugent maila emplenida sco sia tatta fascheva pli baud. Èsi uss tipic che gist dus socialdemocrats preschentan ils recepts pli simpels en «Das Bundeshaus kocht»?

Ils cumplitgads: Darbellay ed Allemann

La fracziun dals «simpels» n'avev betg grondas schanzas en in cumbat politic, pertge ella ha mo paucs represchentanants. Bler dapli forza ha la fracziun dals cumplitgads en «Das Bundeshaus kocht». In'entira massa politichers para d'avair in'affinitad per lungas glistas d'ingre-



Matthias Aebischer (ps/BE) preschenta in plat dal «Gürbetal» cun crut asch e scarun.

dienzas che procuran inevitablament per cumplitgims.

Christoph Darbellay per exempel propona suandant plat: steak da portg cun paintg da salvia sper in emulsion da racle e carottas. Il menu dal president da la pcd è dentant gist anc simpel cumpareglià cun la tratga dad *Evi Allemann*. El-



Pascale Bruderer (ps/AG) truscha la glasuera per sia turta da carottas.

la cumbina sia bio-litgiva cun buglia da tartuffels cun lient olivas. Làtiers datti legums da giabusets en sud d'oranschas.

Ils exots: Gilli e Feri

En vardad hai gea mo paucs veritabels exots en chasa federala. L'appetit sin tragas estras para dentant d'esser derasà.

Yvonne Gilli ha per exempel ina predilecziun per la cultura africana ed ama en spezial las spaisas senegalaisas. La politica verda explitgescha perquai co cuschinar «Maffé cun couscous». Igl è ina spaisa da charn bov che cuntegna pasta da spagnolettas. *Yvonne Feri* cuschina gugent «Szegediner Gulasch». Per fag gliez dovri crut asch e puletg.

Interessant è ch'ins na chatta en la fracziun exotica nagin represchentanant da la Partida populara. Ils politichers da la dretga refusan schizunt en cuschina tuttas influenzas estras. En lur recepts na chattan ins gnanca ina micula d'ingredienza che pudess derivar d'ordaifer la Svizra: ni ieli d'ulivas ni mozzarella. Sa sch'els n'han propri mai quaidas d'ina pizza u d'in döner?

Ils patriots: Fetz, Huber e Pieren

Per lunsch ora la pli gronda fracziun culinaria è quella dals politichers patriotics. Els cusseglian da cuschinar mo recepts da lur regiun. Sa pertge? Ha il cumbat electoral gia puspè cumenzà e vulan il politichers perquai demonstrar als electurs lur fidaivladad regiunala? U ston els forsa mangiar uschè savens en las ustarias a Berna ch'els laschan simpelmain encrescher per las tratgas a chasa.

Basta: *Anita Fetz* tradescha ses recept da la «Basler Määlsuppe», *Gabi Huber* explitgescha co ch'ins fa tartuffels uranais cun charnpiertg e *Nadja Pieren* descriva

co che ses tat cuschinava pli baud en l'Emmental fortem tschut cun safrauna.

Era las duas pli autas politicras grischunas tutgan en la fracziun patriotica. *Eveline Widmer-Schlumpf* cusseglia da cuschinar plain in pigna cun ardöffels e da mangiar làtiers in andutgel. *Corina Casanova* tradescha ses recept persunal da capuns che cuntegna intgins figls da menta.

Christian Meyer: «Das Bundeshaus kocht». Chasa editura Friedrich Reinhardt. 228 paginas. 38 francs. Basilea, 2013.

«Coniglio e polenta» da Kathy Riklin

Ingredientias:

1 kg tocca da cunigl, ieli d'ulivas, 1 dl Porto, sal e paiver, 1 tschagula, 2 tartuffels, 2 carottas, 2 tomatas, 100 g ulivas nairas, buglion

Preparaziun:

Brassar la tocca da cunigl en ina chazzetta da fier. Cungir cun sal e paiver e stidar cun Porto. Metter tiers la tschagula, las carottas, las mesas tomatas e las ulivas. Laschar en il furnel cun 180 grads ed emplenir da temp en temp buglion tut tenor diever. Servir cun pulenta.