

Der heisse Brei

Eine perfekte Polenta kann die unterschiedlichsten Farbschattierungen aufweisen. Und man muss sie lange vor sich hinköcheln lassen. Das ist das ganze Geheimnis dieser Tessiner Spezialität.

Geduld brauche es, Einfühlungsvermögen, und wenn man erst mal die Richtige gefunden habe, sei es sinnlos, wieder zu wechseln. Es ist nicht das Geheimnis einer glücklichen Ehe, welches Stefano Romelli verrät. Es ist das **Geheimnis der Zubereitung einer geglückten Tessiner Polenta.**

Stefano Romellis Grotto Bundi oberhalb Mendrisios ist eines der Lokale, in denen der **Maisbrei noch traditionell im Kupferkessel und über offenem Feuer** gerührt wird. Aber welche Mengen davon: Zwölf Tonnen, so hat Romelli ausgerechnet, verspeisen seine Gäste im Jahr. Ein Rekord, selbst im polentabegeisterten Tessin.

Jedes Grotto verwendet eine eigene Mischung, manche hüten das genaue Verhältnis von grob und fein gemahlenem Mais und Buchweizen wie ein Staatsgeheimnis. Romelli hingegen verkauft seine Polentamischung in Kiloportionen an die Gäste, damit diese sie daheim selber zubereiten können. Drei Jahre hat er geprübelt, zum Schluss half ihm der Zufall: Seine Tessiner Mühle lieferte versehentlich einen Sack mit einem Fehler in der Mahlung. Die dunkle Kleie war viel zu grob geraten. Romelli hätte den Sack zurückgeben können, stattdessen verkochte er den Irrtum. Und siehe da, schwarz gesprenkelt schmeckte diese Polenta besonders rustikal. Das ist die Richtige, wusste Romelli in diesem Moment, sinnlos, jemals wieder zu wechseln.

Mais und die Schöpfungsgeschichte der Maya

Polenta ist viel mehr als Beilage. **Im Mittelamerika der Maya glaubte man gar, der Mensch sei daraus erschaffen worden.** In der Schöpfungsgeschichte der Ureinwohner versuchten es die Götter zuerst auch mit Lehm. Aber als es regnete, verwandelten sich die Erdenkinder zurück in Schlamm. Also nahm man Holz, doch diesen Wesen fehlten Seele und Verstand. Beim dritten Versuch formten die Götter die Menschen aus Maisbrei, und siehe da, die Geschöpfe waren stark, schön und klug. Und weil der Mais gelb, rot, braun oder rosa sein konnte, bevölkerten Menschen mit verschiedenen Hautfarben die Erde.

Nach Europa kam der Mais viel später. **Kolumbus brachte ihn im 15. Jahrhundert aus der Karibik mit,** und es dauerte nochmals 300 Jahre, bis er über Italien ins Tessin gelangte. Dann aber blubberte der Brei fast ununterbrochen in den Kesseln. Denn Mais war einfach anzubauen, nahrhaft, ergiebiger als Weizen – **Polenta wurde zum Brot der Armen.**

Schwarze Polenta zum Begräbnis

Goldgelb, wie viele sie sich vorstellen, war sie schon damals selten. Eine gute Polenta kann gesprenkelt sein wie im Grotto Bundi, aber auch beige oder gräulich. Es gab sogar eine **schwarze Version aus Buchweizen, die zu Begräbnissen aufgetischt wurde.** Seit kurzem sieht man sie auch wieder rot gepunktet, dank Paolo Bassetti, einem Tessiner Maispionier. Ihn störte, dass seit dem Zweiten Weltkrieg nur noch Importware erhältlich war. Der Agronom brachte den Maisanbau vor zehn Jahren in die Magadino–Ebene zurück. Die Ursorte Rosso del Ticino rettete er so gerade noch vor dem Aussterben und fügte der bunten Polentapalette eine weitere Schattierung hinzu.

Manche Grotti reichern ihre Polenta mit Butter oder Käse an. In seiner hätte das nichts zu suchen, sagt Stefano Romelli. Maismischung, Wasser, Salz – er ist ein Purist. Allerdings ein pragmatischer. So rührt er seine Polenta nicht mit dem traditionellen Holzlöffel, sondern mit einem riesigen Schwingbesen. Und das keineswegs fleissig.

Genau so muss es sein, sagt Martin Weiss. Der Autor hat für sein Buch «Urchuchi – Tessin und Misox» über hundertmal Polenta degustiert. **Alle grossen Köche würden ihre Polenta nur kurz aufkochen, umrühren und dann stundenlang in Ruhe lassen.** «Wenn sie anbrennt – umso besser. Das gibt ihr die richtige Chrust.» Kochbuchautorin Alice Vollenweider hat bei Recherchen im Tessin erfahren, wie es zur Legende vom ständigen Rühren kam: Man erzählte ihr, das sinnlose Ritual sei von italienischen Männern erfunden worden, um ihre Frauen an den Herd zu fesseln. Romelli vermutet das Gegenteil: Das anstrengende Polentakochen am Kamin sei früher Männerarbeit gewesen, sagt er, lachend, weil seine Version nicht belegt ist. Auf dem Kaminsims hätten Boccalini mit Wein gestanden. «Kein Wunder, dass die Männer immer wieder zum Topf gingen, rührten, um sich danach einen Schluck zu genehmigen.»

Stefano Romelli



Stefano Romelli serviert in seinem Grotto oberhalb von Mendrisio einen schwarz gesprenkelten Maisbrei.

Zutaten



Polentamischung, Wasser, Salz, Zeit und Geduld: Mehr braucht es nicht für einen perfekten Maisbrei.



Stefano Romellis Polenta köchelt im Kupferkessel über dem Feuer.

Tessiner Polenta



Zubereitungszeit

80 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 450 kcal

Eiweiss: 11 g

Fett: 2 g

Kohlenhydrate: 94 g

Tipps zu diesem Rezept

- Polenta auf dieselbe Weise auf dem Herd in einer Chromstahlpfanne zubereiten.
- Polentagriess bestellen bei Stefano Romelli: www.grottoebundi.com

Zubereitung

1. Wasser in einem Kupferkessel über offenem Feuer erhitzen und salzen. Polenta unter Rühren einstreuen. Aufkochen und bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln, sodass die Polenta leise blubbert, 10–15 Minuten unter Rühren kochen. Dann den Kochtopf etwas vom Feuer wegziehen. Polenta bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde fertig kochen. Dabei nur noch gelegentlich rühren.

Zutaten

- 2 l Wasser
1 TL Salz
500 g Polenta, z. B. Polenta Taragna