

## Sechs wetterfeste Sommerausstellungen in Brig, Kandersteg, Göschenen, Pollegio, im Gotthardmuseum und im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern

Das Kulturprojekt Cantina Transalpina zeigt den Alltag entlang der grossen Tunnelbaustellen einst und jetzt. Die Ausstellungen in Brig, Kandersteg, Göschenen, im Infocentro Pollegio, im Gotthardmuseum und im Verkehrshaus Luzern beleuchten den Sommer über den Einsatz der Frauen beim Tunnelbau mit verschiedenen Schwerpunkten: Die Veränderungen in Brig durch die niedergelassenen Tunnelbauerfamilien, das Fremde und die Fremden in Kandersteg, das Zusammenspiel von Tunnelbau und Dienstleistungen im Alltag Göschenens, das Verhältnis von Frauen und Männern auf dem heutigen Baustellengelände der Alptransit in Pollegio, die mit dem Tunnel verbundenen Emotionen auf dem Gotthardpass und Familiengeschichten im Verkehrshaus Luzern.



Anna, Rosina und Maria Lombardo im Sonntagsstaat vor der Baustelle des neuen Hotel Tourist im Briger Rhonesand.

### «COPPA GENOVEFA»

Sonntagsdessert – Halbgefrorenes nach Piemonteser Art

#### Zutaten:

3 Eiweiss, 5 dl Vollrahm, 150 g Zucker, 3 Eigelb, ½ dl Grappa zum Servieren: 50 g gehackte Haselnüsse und 1 EL Schokoladepulver

#### Zubereitung:

Eiweiss und Rahm getrennt steif schlagen. Den Zucker und die Eigelb schaumig rühren, Grappa beifügen. Das geschlagene Eiweiss und den Rahm sorgfältig unterziehen. Alles in eine vorgekühlte Glasschüssel geben und im Tiefkühler über Nacht gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit gehackten Haselnüssen und Schokoladepulver bestreuen.

## Cantina Transalpina – Sechs Ausstellungen zur Alltagsgeschichte des Tunnelbaus

Stadtplatz Brig, 14. 6 - 14. 8. 2007

«SIGNORA MINATORE IN BRIG UND NATERS – AUF SCHWUNG UND UMBRUCH AM TUNNEL» Eine ganze Generation lang, von 1898 bis 1921, sind Naters und Brig vom Tunnelbau geprägt: Drei Baustellen lösen sich ab, die beteiligten Männer und Frauen sind zum Teil die gleichen. Mehr zu ihrer Geschichte auf den Cantina-Tischen im Zentrum von Brig.

Göschenen, 2. 6. - 31. 10. 2007

«GÖSCHEHEN IM DIENST DES TUNNELS – WASCHEN, SPRENGEN UND WIRTSCHAFTEN» Auf einem historischen Rundgang durch Göschenen lebt die Zeit des Dorfes als Tunnelbau-Eldorado wieder auf. Geschichten aus der Bauzeit des ersten Gotthardtunnels vor 125 Jahren erinnern an die grossen Veränderungen und den Aufschwung.

Bahnhof Kandersteg, 14. 6. - 30. 9. 2007

«FREMDE UND FREMDES IN KANDERSTEG – BENVENUTI AND BYE BYE» Mit dem Bau des Lötschbergtunnels kommen Arbeiter, Frauen, Kinder, Touristen und saisonale Angestellte nach Kandersteg. Auf dem Bahnhof laden Sitzbänke Einheimische und Durchreisende ein, Platz zu nehmen und mehr über die verschiedenen Fremden zu erfahren.

Pollegio, Infocentro Gottardo Sud der Alptransit AG, 22. 6. - 1. 10. 2007

«LEBEN AUF DER BAUSTELLE – VERSCHIEDENE WELTEN VOR ORT» Frauen und Männer, die am Bau des neuen Gotthardtunnels beteiligt sind, und Einheimische erzählen von ihren Erfahrungen rund um den riesigen Installationsplatz für das Südportal.

Nationales St.-Gotthardmuseum, 3. 6. - 31. 10. 2007

«FREIE SICHT AUF DIE TUNNELBAUSTELLEN – EMOTIONEN DURCH UND DURCH» Im Sonderraum des Nationalen St. Gotthard-Museums, zuoberst auf dem Gotthardpass, lässt Cantina Transalpina die Gefühle hochleben. Bauhelm und Tunnellampe aufgesetzt: Los geht's in eine dunkle Welt, vorbei an wagemutigen Männern und furchtlosen Frauen. Und über allem thront Santa Barbara, die Schutzpatronin der Mineure.

Verkehrshaus der Schweiz in Luzern, 26. 5 - 31. 10. 2007

CANTINA TRANSALPINA BEI ALPENQUEREN – TÜREN AUF! Einen langen Sommer wirt das Museumsrestaurant Rigihof als «Cantina Transalpina». Nebst Gerichten aus dem Rezeptbuch der Tunnelköchinnen warten hinter vielversprechenden Türen Familienerzählungen aus der Bauzeit der ersten Alpentransversalen darauf, entdeckt zu werden.

[www.cantina-transalpina.ch](http://www.cantina-transalpina.ch)

Ein Kulturprojekt des Vereins Tunnelbau & Gender unterstützt durch:

prohelvetia



verkehrshaus.ch

Loterie Romande



KULTURRAT DES KANTONS VALAIS

Gottardo 125 Jahre/ans/anni/years

Stadtgemeinde Brig-Glis

ERNST GÖHNER STIFTUNG

# CANTINA TRANSALPINA



## MINEURS MAGRONEN UND POLENTENPIZZA

### Rezepte und Geschichten aus der Tunnelküche

Das Kulturprojekt «Cantina Transalpina» präsentiert im Sommer 2007 in Brig, Göschenen, Kandersteg, Pollegio, auf dem Gotthardpass und im Verkehrshaus Luzern sechs Ausstellungen zur Alltagsgeschichte des Tunnelbaus.

## Gold-Pasta aus Brig

Die Teigwarenfabrik Dell'Oro stellt in Brig seit Beginn des Tunnelbaus vor 100 Jahren für die italienische Bevölkerung Pasta her. Die Fabrik beschäftigt vorwiegend italienische Arbeitskräfte, nach dem Krieg auch junge Frauen aus der Umgebung. Auch Mineuren, die nach dem Tunnelbau in Brig bleiben, bietet sie Arbeit.



Firmenausflug der Pastafabrik Dell'Oro

## «MINEURS MAGRONEN»

### Urner Äplermagronen

#### Zutaten:

500 g grosse Maccaroni oder Hörnli, 2 grosse Zwiebeln, 2 Esslöffel eingesottene Butter, 3 dl Rahm oder Milch, 300 g geriebener Käse (am besten rezenter Urner Bergkäse), Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Teigwaren knapp gar kochen und gut abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden und in der Butter goldgelb braten. Rahm oder Milch aufkochen, 100 g Käse zugeben und gut rühren. Die Teigwaren mit der Hälfte des restlichen Käses mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Bratpfanne oder feuerfeste Form einfüllen. Das Ganze mit der Käsesauce übergiessen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Zwiebelschwitze darüber verteilen. Zugedeckt auf dem Herd oder im Backofen erwärmen, bis der Käse schmilzt.

**Der Käse an den Äplermagronen ist zwar urschweizerisch. Doch erst die «Pasta», die mit den Italienerinnen und Italienern beim Bau des Gottardtunnels 1872 bis 1882 ins Urnerland findet, ermöglicht die spezielle Kombination mit Maccharoni. Eben Äplermagronen nach Urner Art.**



Die Mineurstochter Maria Lombardo und ihre Grosscousine Matilda di Francesco aus Novara di Sicilia in der Tracht ihres Heimatortes

## Heimatlicher Kochtopf

**Beim Bau des Simplontunnels rekrutiert die Baufirma zum ersten Mal auch Arbeiter aus Kalabrien und Sizilien. Man ist der Ansicht, dass sie die Hitze im Tunnel besser ertragen. Viele Mineure kommen mit Brüdern, Schwestern, Ehefrauen und Kindern, ja gar Schwiegereltern schliessen sich an. Die süditalienschen Familien wohnen im Briger Quartier Rhonesand. Mit ihren Kochrezepten bringen sie auch ein Stück Heimat mit.**

## «POLENTA DELLA COLONIA SICILIANA»

### Frascatula di polenta di grano e verdure, eine Gemüsepolenta

#### Zutaten:

500 g Maisgriess, 500 g Broccoliröschen, 200 g Kartoffeln, geschält, gewürfelt, Olivenöl, 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten, 800 g Zucchini, in Stücke geschnitten, 250 g Tomaten, enthäutet, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Maisgriess mit 1,5 l Wasser zu einer Polenta verarbeiten. Die fertige Polenta abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Broccoliröschen und Kartoffeln in 2,5 l leicht gesalzenem Wasser garen, dann abgiessen. In einer grossen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Zucchini und den Tomaten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Die Polentastücke auf gut vorgewärmte Teller verteilen. Broccoli, Kartoffeln und die Sauce aus Zwiebeln, Zucchini und Tomaten darüber geben.

## Ida kocht besser

Ida Elisabetta Mazza-Cavalli aus dem Tessiner Ort Verscio hat 13 Geschwister. Einige Brüder arbeiten als Tunnelbauer. Der Verdienst wäre gut und recht – aber das Kantinenessen bekommt ihnen ganz und gar nicht. Zwar gibt Ida ihren Brüdern ein Huhn mit auf die Baustelle, mit der genauen Anweisung, wie es zuzubereiten sei. Doch das Resultat ist miserabel. Da hilft nur eines: Ida Elisabetta Mazza reist an und kocht fortan für ihre Brüder und andere Tunnelarbeiter. Aus dieser Zeit ist ihr Rezeptbuch mit rundum beliebten Gerichten erhalten. Einfach nachzukochen sind die Eier mit Thunfisch und einer Prise «prezzemolo».

## «UOVA AL TONNO»

### Eier mit Thunfisch aus der Rezeptsammlung der Tunnelköchin

#### Zutaten:

30 bis 40 Gramm Thunfisch, ein Esslöffel gutes Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, Salz, ein Kaffeelöffel gehackte Petersilie, 2 gekochte Eier

#### Zubereitung:

Alles untereinander mischen bis eine gleichmässig glatte Masse entsteht. Wenn die Mischung fertig ist, wird sie zu den zwei bereits gekochten halbierten Eiern auf den Teller gegeben. Ida Elisabetta Mazza-Cavalli beschreibt das Gericht als geschmackvoll.



Ida Elisabetta Mazza-Cavalli, rechts unten, sitzend