



Polenta lieber auf dem Teller als im Topf: «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger rührt in drei Kochtöpfen Polenta, Dimitri schaut lieber zu.



# Ein Clown und Gastgeber

Die Küche ist nicht Dimitris Bühne, aber Gäste empfängt er gern. Das Migros-Magazin kochte für ihn Polenta, er deckte den Tisch.







**D**ie Sonne hat sich an dem Wintermorgen bei Clown Dimitri (77) in Borgnone im Centovalli (TI) noch nicht gezeigt. Dafür winkt ein gut gelaunter Dimitri aus einem der oberen Fenster aus seinem Haus. «Ihr seid zu früh», ruft er herunter, mit seinem legendären breiten Lachen im Gesicht. Kurze Zeit später öffnet Dimitri die Tür und führt «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger gleich in die geräumige Küche. «Die war nicht immer so geräumig, die ist erst nach dem Anbau vor 10 Jahren entstanden», erzählt Dimitri. Nachdem die Küche vergrössert wurde, hatte nicht nur der alte, aber noch funktionierende Holzofen Platz, sondern auch ein moderner Gasherd mit fünf Flammen und Backofen in professioneller Breite.

#### Wie die grossen Elefanten nach Borgnone gebracht wurden

Während die Köchin alle Zutaten für die Tessiner Polenta auf den Tisch stellt, presst Dimitri schnell noch Orangen aus und bringt seiner Frau den Saft nach oben. «Sie ist gestürzt und trägt den Arm in Gips», sagt er besorgt und verschwindet.

Dann aber ist Dimitri ganz für seine Gäste da. Zeit für einen Spaziergang durch den Garten. Die Gemüsebeete sind in langen Terrassen angelegt, Reste von Fenchel und Lauch – von Rauhreif überzogen – stehen als letzte Zeugen einer guten Ernte da. In der Casa Dimitri wird viel Gemüse selbst angebaut. «Wir essen sehr wenig Fleisch», erläutert Dimitri.

Auf dem fast parkähnlichen Anwesen gibt es überall etwas zu entdecken. Besuchern fallen sofort die grossen Elefanten auf. Die Dickhäuter haben Dimitri schon immer fasziniert. Eine seiner ersten Nummern im Zirkus Knie 1970 war sogar eine Elefantnummer. Dimitri sammelt Elefanten, kleine und fast lebensgrosse. «Den hier aus Granit habe ich in China anfertigen lassen. Der musste mit dem Helikopter hier hochgeflogen werden», erzählt er. Nur ein Elefant kam über die Strasse. «Den haben meine Schüler im Theater aus Pappmasche für mich gemacht. Ich habe ihn plastifizieren lassen. Er wäre sonst bei Regen aufgeweicht.» Der Clown tätschelt den riesigen Elefanten, den er selbst bunt bemalt hat.

## Aufgetischt

#### ■ Was haben Sie auf Vorrat?

Das müssen Sie meine Frau fragen. Aber eines ist immer reichlich vorhanden: unser eigenes Olivenöl.

#### ■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Ich koche circa zehn Mal pro Jahr – wenn meine Frau nicht da ist.

#### ■ Kochen ist für Sie ...

... geniessen, was andere schön gekocht haben.

#### ■ Was würden Sie nie essen?

Zwiebeln und Knoblauch. Schon als Kind wurde mir übel davon.

#### ■ Mit wem würden Sie gerne mal essen gehen?

Mit Simonetta Sommaruga.



■ Die zarten Salbeiblätter werden sanft auseinandergezupft, bevor Sie in Olivenöl knusprig frittiert werden.

■ Polenta wird stets in die kochende Bouillon gegeben. Dann heisst es: rühren, rühren, rühren.

■ Frische Champignons und Kräuterseitlinge hat Dimitri gern. Getrocknete Steinpilze sind ideal, wenn man keine frischen Pilze hat.





Zurück im Haus fallen dem Besucher Bodenvasen, kleine Keramikobjekte und Krüge auf, die von Dimitris Lehrberuf als Töpfer zeugen. Er nimmt Teller von einem Regal. «Die hat meine Frau gemacht. Die nehmen wir zum Essen.»

### Pilzchen für die Liebste und Schoggi für die Gäste

Die Polenta ist fast fertig, die Pilze brutzeln in der Pfanne. Punkt 12 Uhr muss das Essen fertig sein, sonst kann Dimitri nicht rechtzeitig proben. Da ist er streng mit sich. Dimitri ist Perfektionist, es muss alles stimmen, selbst wenn sein neues Programm, das im März im KKL in Luzern Premiere hat, das Beste aus seinen bisherigen Soloprogrammen vereint. Wer schon seit Kindesbeinen sein komisches Talent auslebt, gewinnt den Menschen schnell einen Lacher ab, oder? «Es ist nicht leicht, die Leute zum Lachen zu bringen. Jedes Publikum ist anders. Und von Land zu Land auch unterschiedlich. In den USA war es viel offener als in anderen Ländern.» Ein Clown zeichnet sich durch seine zeitlose Komik aus – anders als ein Kabarettist oder Comedian. «Ein Clown hat auch immer etwas Poetisches», sinniert Dimitri und deckt andächtig den Tisch.

Mag er auch selten den Kochlöffel schwingen, liegt ihm das Wohl seiner Gäste umso mehr am Herzen. Hat jeder ein Wasserglas, fehlt noch eine Serviette? Der Tisch ist gedeckt, die Polenta fertig – Mittagessen!

Als seine Frau Gunda fast aufgegessen hat, springt er auf und steht mit der Pfanne neben ihr: «Noch Pilzchen, Liebes?» Sie lächelt und greift zu. So sieht Liebe auch nach über 50 Jahren aus. Nach dem Essen müssen alle sitzen bleiben. «Wer mag einen Kaffee?» Fast eine rhetorische Frage. Kurz danach bringt Dimitri zum Kaffee noch drei Kartons mit Schokolade. «Ich habe Schoggi gern», sagt Dimitri. Und Gäste im Haus – die hat er auch gern.

*Text: Claudia Schmidt*

*Bilder: Claudio Bader*

Tourtermine unter: [www.clowndimitri.ch](http://www.clowndimitri.ch)

## Polenta mit Pilzen alla Dimitri



### ZUTATEN

ca. 1,8 l Gemüsebouillon  
500 g grobe Polenta, z. B. rossa oder corvina  
4 EL Olivenöl  
100 g Butter  
1 Bund Salbei  
Sbrinz nach Belieben  
Pilze: 1 Bund glattblättrige Petersilie  
500 g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge  
2 EL Olivenöl  
Kräutersalz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Bouillon aufkochen. Polenta einrieseln lassen. 1 EL Öl begeben und unter Rühren aufkochen. Polenta unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 60–90 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser begeben.

2. Für das Pilzragout Petersilie hacken. Pilze putzen und vierteln. Im Öl rundum 5–8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie begeben und mischen.

3. Zum Servieren Salbeiblätter in 3 EL Öl rundum kurz anbraten. Butter unter die Polenta rühren. Polenta mit Pilzen und Salbei anrichten. Nach Belieben Sbrinz dazu servieren.

### TIPPS

Nach Belieben die Polenta zweifarbig zubereiten. Dazu je eine Hälfte Polentagriess in einer Hälfte der Bouillon kochen. Dieses Rezept kann mit jeder groben Polenta zubereitet werden. Polenta rosso oder corvina sind im Tessin in der Migros, in der Deutschschweiz im Delikatessgeschäft erhältlich. Dimitri geniesst die Polenta in den Sommermonaten mit einem Ratatouille.

### Für 4 Portionen

Zubereitung  
ca. 30 Minuten  
+ 90 Minuten  
Kochzeit  
Pro Portion  
ca. 16 g Eiweiss,  
41 g Fett, 86 g  
Kohlenhydrate,  
3250 kJ/780 kcal

Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder  
unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement,  
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–