

GEWERBE

Uccio Gnoni und das Olivenöl

Ein Lecce-Bieler, der vor Ideen spricht.

Uccio Gnoni et l'huile d'olive

VON MARIO CORTESI
 Er wurde gerade 80 und ist kein bisschen müde. Immer neue Ideen machen sich im Kopf des Bielers Uccio Gnoni breit. Diesmal erinnerte er sich an die Millionen Olivenbäume, zwischen denen er im süditalienischen Lecce aufwuchs. Und einmal auf der Rückkehr in die alte Heimat nahm eine kreative Idee Gestalt an: Olivenöl mal anders präsentiert als in den fabrikmässig hergestellten, immer ähnlich aussehenden Flaschen. In der Umgebung von Lecce fand Gnoni alte massive Stücke von Olivenholz, die er durch Spezialisten in Handarbeit zu Holzschachteln verarbeitet liess. Und diese bieten jetzt Platz für je eine Flasche natives Olivenöl extra und Balsamico-Essenz, auch zu hundert Prozent natürlich. Selbstverständlich aus Modena. Aber noch fehlte eine spezielle Etikette. Wie wäre es mit einem Kunstwerk des Schweizer Malers Hans-Jörg Moning? Die beiden fanden sich. Und das Resultat liegt in einer Auflage von hundert nummerierten Stücken vor, verziert mit einem Nummernschild ... natürlich wie die Holzschachtel auch aus Olivenholz.



Künstler Hans-Jörg Moning (links) hat die Etiketten für Uccio Gnonis Olivenöl kreiert.

L'artiste Hans-Jörg Moning a créé les étiquettes des bouteilles d'huile d'olive d'Uccio Gnoni.

PHOTOS: JOEL SCHWEIZER

Viele Berufe. Uccio Gnoni ist ein Tausendsassa. Sein Leben verlief in immer anderen Bahnen. Er besuchte in Lecce die «Scuola d'Arte», doch vorerst – nach seiner Auswanderung 1961 in die Schweiz – interessierte er sich für technische Berufe, arbeitete im technischen Büro der damaligen Osterwalder Giesserei. Er war, neben Fritz Bösch und dessen Bruder, bei der Entstehung der Feintool während sieben Jahren dabei. In der Bieler Posalux arbeitete er anschliessend im technischen Büro. Doch dann zog es ihn zur die Mode. An der Florastrasse führte er einen Laden für exklusive italienische Herrenmode, dann wechselte er in die Leitung des Restaurants des Hotel Continental, servierte jahrelang italienische Spezialitäten an eine begeisterte Kundschaft. Begann dann sorgfältig hergestellte Duplikate von grossen Malern zu verkaufen, eröffnete ein italienisches Restaurant über dem Kino Rex, wurde Regionsvertreter der italienischen «Pasta De Cecco». Und, und, und.

Neues anreisen. Uccio Gnoni gehört als Weltenbummler, der sich in jeder Berufssituation anpassen kann, seit Jahrzehnten zum



Als Verpackung dienen handgefertigte Kistchen aus altem Olivenholz.

Les emballages sont des petites boîtes fabriquées à la main en bois d'olivier ancien

Bieler Stadtbild. Für den Vertrieb seiner Olivenöle mietete er jetzt neben der Bieler «Sporting»-Bar einen Ausstellungsraum. Nur gerade so lange, bis er seine 100 Kunstflaschen verkauft hat. «Ich will damit kein Geschäft machen. Bloss Freude bereiten», sagt er. «Es gehört zu meiner Natur, dass ich immer etwas Neues anreisen muss.» Und er weiss: «Bald kommt wieder eine neue Idee, ich will kreativ bleiben, nicht verweilen. Das Leben ist zu kurz.»

Un Biennois de Lecce qui déborde d'idées.

PAR MARIO CORTESI

Il vient de fêter ses 80 ans et n'est pas du tout fatigué. De nouvelles idées surgissent toujours dans la tête du Biennois Uccio Gnoni. Cette fois-ci, il s'est souvenu des millions d'oliviers au milieu desquels il a grandi à Lecce, dans le sud de l'Italie. Et lors de l'un de ses nombreux retours dans son ancienne patrie, une idée ingé-

nieuse a pris forme: présenter l'huile d'olive autrement que dans des bouteilles fabriquées en usine et qui se ressemblent toujours. Dans les environs de Lecce, Uccio Gnoni a trouvé de vieux morceaux de bois d'oliviers massifs qu'il a transformés à la main en boîtes par des spécialistes.

Celles-ci peuvent désormais accueillir une bouteille d'huile d'olive extra vierge et une bouteille d'essence de vinaigre balsamique, elles aussi 100% naturelles. De Modena, bien sûr. Mais il manquait encore une étiquette spéciale. Et pourquoi pas une œuvre d'art du peintre suisse Hans-Jörg Moning? Les deux se sont trouvés. Et le résultat est là, dans une édition de cent pièces en bois d'olivier, décorées d'une plaque numérotée...

Nombreux métiers. Uccio Gnoni est un touche-à-tout. Sa vie a toujours suivi des voies différentes. Il a fréquenté la «Scuola d'Arte» de Lecce, mais dans un premier temps – après son émigration en Suisse en 1961 – il s'est intéressé aux métiers techniques et a travaillé au bureau technique de l'ancienne fonderie Osterwalder. Il a participé, aux côtés de Fritz Bösch et de son frère, à la création de Feintool pendant sept ans. Il a ensuite travaillé dans le bureau technique de Posalux à Bienne.

Puis il a été attiré par la mode. Il a tenu un magasin de mode masculine italienne exclusive à la rue de la Flore, puis il est passé à la direction du restaurant de l'hôtel Continental, servant pendant des années des spécialités italiennes à une clientèle enthousiaste. Il a ensuite commencé à vendre des reproductions de toiles de grands peintres soigneusement réalisées, a ouvert un restaurant italien au-dessus du cinéma Rex, est devenu le représentant régional des «Pasta De Cecco» italiennes. Et encore et encore.

Rester créatif. Uccio Gnoni, globe-trotter capable de s'adapter à toutes les situations professionnelles, fait partie de l'image de Bienne depuis des décennies. Pour la distribution de ses huiles d'olive, il a loué une salle d'exposition à côté du bar «Sporting». Juste le temps de vendre ses 100 bouteilles d'art. «Je ne veux pas faire d'affaires avec ça. Juste faire plaisir», dit-il. «Cela fait partie de ma nature de toujours lancer une nouveauté.» Et il le sait déjà: «Une nouvelle idée va bientôt surgir, je veux rester créatif, ne pas lever le pied. La vie est trop courte.»



DES MONATS DU MOIS

par Tobias Jaberg, chef et cuisinier diététique, chef de cuisine adjoint de la Hirslanden Clinique des Tilleuls de Bienne, médaillé d'argent des Olympiades des Cuisiniers de Stuttgart 2020.

Le foin, l'herbe séchée des prairies, n'est pas seulement utilisé pour nourrir les animaux, mais aussi volontiers dans la cuisine gastronomique. Par exemple pour une soupe, une eau-de-vie ou même un fromage. Les nombreuses herbes et plantes différentes confèrent ainsi à une soupe un parfum et un goût incomparables. Dans cette recette, les huiles essentielles du céleri activent en outre le métabolisme, et les substances amères stimulent la digestion.

SOUPE AU FOIN POUR 4 PERSONNES

50 g de foin bio (d'une ferme de confiance)
 2 cuillères à soupe d'herbes mélangées (p. ex. thym, fleurs des Alpes)
 3 dl d'eau

150 g de céleri
 100 g de pommes de terre, farineuses
 50 g de beurre
 1 petite échalote
 5 dl de bouillon de légumes
 1 dl de vin blanc
 3 dl de crème entière

Chauffer l'eau, mais ne pas la faire bouillir. Y ajouter le foin et les herbes et laisser infuser pendant 30 minutes. Puis passer au tamis fin. Parer le céleri et le couper en petits dés. Hacher finement l'échalote. Peler la pomme de terre et la couper en petits dés. Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne translucide, puis y faire revenir brièvement le céleri. Mouiller avec le vin blanc. Ajouter les dés de pommes de terre, compléter avec le fond de foin et le bouillon et laisser mijoter légèrement pendant 45 minutes. Mixer le tout et affiner avec de la crème.

TUYAUX:

Vous pouvez servir des lardons grillés ou des croûtons de pain en guise de garniture appropriée. Si vous trouvez du foin fin en été, il vaut la peine de congeler le bouillon pour en faire une réserve.

von Tobias Jaberg, dipl. Chefkoch und Diätkoch, Stv. Küchenchef Hirslanden Klinik Linde Biel, Silbermedaillengewinner Kocholympiade Stuttgart 2020.

Heu, das getrocknete Wiesengras, wird nicht nur als Tierfutter, sondern auch in der Feinschmeckerküche gerne verwendet. Zum Beispiel für eine Suppe, einen Schnaps oder auch einen Käse. Die vielen verschiedenen Gräser und Kräuter verleihen so einer Suppe einen unvergleichlichen Duft und Geschmack. In diesem Rezept aktivieren die ätherischen Öle des Sellerie zudem den Stoffwechsel, und die Bitterstoffe regen die Verdauung an.

HEUSUPPE FÜR 4 PERSONEN

50 g Bio-Heu (vom Bauernhof des Vertrauens)
 2 EL gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Alpenblumen)
 3 dl Wasser

150 g Sellerie
 100 g Kartoffeln, mehligkochend
 50 g Butter
 1 kleine Schalotte
 5 dl Gemüsebouillon
 1 dl Weisswein
 3 dl Vollrahm

Das Wasser erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Heu und die Kräuter hineingeben und 30 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Den Sellerie rüsten und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte fein hacken. Die Kartoffel schälen und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten glasig andünsten, den Sellerie kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Kartoffelwürfel dazugeben, mit Heufond und Bouillon auffüllen und 45 Minuten leicht köcheln lassen. Alles mixen und mit Rahm verfeinern.

TIPPS:

Als passende Einlage können Sie gebratene Speckwürfel oder Brotcroutons dazu servieren. Wenn Sie im Sommer feines Heu finden, lohnt es sich, den Sud auf Vorrat einzufrieren.

Votre centre d'achats!
Biel Bienne
 Ihr Einkaufs-Zentrum!

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE

OFFRES DE LA SEMAINE

coop	50% Puglia Primitivo Massaro Giordano, 6 x 75 cl	49.50	statt	99.00
	Schweins-Cordon-bleu, Naturaf., 4. Stk., 650 g	9.95		
	40% Poulet, Schweiz, kg	5.95	statt	9.95
	30% ab 2 Stk. Mehle (exkl. Prix G., Aktionen), kg	2.05	statt	2.95
	40% Clementinen, Spanien, Netz à 2 kg	2.95	statt	4.95



OTTO'S	Birra Moretti, 24 x 33 cl	19.95	au lieu de	34.80
	Hugo Boss Bottled homme, EdT, 100 ml	49.90	au lieu de	108.-
	Lancôme La vie est belle, femme, EdP, 30 ml	53.90	au lieu de	83.-
	Mövenpick Le Divin, en grains, 1 kg	11.95	au lieu de	18.90
	Dash poudre, 100 lessives	16.95		Prix hit

MIGROS	15% Lammrack, M-Classic, 100 g	5.15	statt	6.10
	40% Schweinsnierstück-Braten, IP-Suisse, 100 g	1.85	statt	3.10
	20% Bio Appenzeller Surchoix, 100 g	2.20	statt	2.75
	20% alle Bifidus-Joghurts und -Drinks z. B. Joghurt Erdbeer, 150 g	0.70	statt	0.90



Volg	Clémentines, Espagne, 1 kg	2.20	au lieu de	3.20
	Cacahètes extra, Egypte, sachet 250 g	2.80	au lieu de	3.80
	Salami Franco Suttero, 600 g	12.90	au lieu de	18.90
	Chips Zweifel, èaèroka, 175 g	8.40	au lieu de	12.60
	Elmex, dentifrice protection caries, 2 x 75 ml	6.90	au lieu de	9.-

BIEL BIENNE-Leserinnen bevorzugen für ihre Einkäufe unsere treuen Inserenten und ihre wöchentlichen Aktionen.

Les lectrices de BIEL BIENNE privilégient pour leurs achats nos fidèles annonceurs et leurs actions hebdomadaires.