

AMUSE-GUEULE

EIN ABSCHIEDSGRUSS DER DORFBERG-KÜCHE



Zum Geleit

Eine Institution schliesst ihre Pforten (die niemals abgeschlossen waren): Am 31. Dezember 2004 wird das Kurshaus Dorfberg in Langnau im Emmental seinen Betrieb einstellen. Damit geht die 27-jährige Geschichte eines Tagungshauses zu Ende, das, zumindest in der deutschsprachigen Schweiz, mehrfach nachgeahmtes aber nie erreichtes Modell eines alternativen Stils von Tagungsstätten geworden und geblieben ist.

1978 wurde der „Dorfi“ eröffnet. Nach dreijähriger Projektplanung wurde das Haus, das eine wechselvolle Geschichte als Kurheim, Internat, Militärunterkunft und Erholungsheim hinter sich hatte, von einer Gruppe engagierter PädagogInnen erworben und als Tagungshaus betrieben. In den Siebzigern, einer „hohen Zeit“ der Erwachsenenbildung ging es darum, wie Peter Eichenberger mir erzählte, die neue Offenheit des Denkens ihren Niederschlag auch in einer erwachsenengemässen Gestaltung des Lernumfeldes finden zu lassen. Es entwickelte sich ein Bewusstsein, dass das Umfeld des Lernens die Qualität der Lernprozesse entscheidend mit beeinflusst. Damals herrschte in den reformierten Heimstätten und Häusern kleinerer Vereine der deutschsprachigen Schweiz eine sehr spartanische Tradition, in der die Länge der Hausordnung die Länge der Speisekarte bei weitem übertraf.

Dagegen setzten die Dorfbergler ein Konzept der Offenheit, das von der ökologischen Diskussion dieser Zeit ebenso stark beeinflusst war wie von den Ideen autonomen und selbstorganisierten Lernens, von holistischen Theorien ebenso wie von Vorstellungen einer neuen Sinnlichkeit und Spiritualität.

Die Umsetzung dieser Ideen in die Praxis habe ich seit 1983 kontinuierlich erfahren können. Ich bin als Leiter von Seminaren mehrmals pro Jahr Gast des Hauses gewesen. Was mich durchgängig beeindruckt hat, ist vorrangig die Grosszügigkeit und Offenheit des Hauses – die bei der nie verschlossenen Haustür beginnt und in Peter Eichenbergers Weinkeller noch nicht endet. Die Haltung der Selbstverantwortlichkeit und Eigentätigkeit zeigt sich unter anderem darin, dass die jeweilige Kursgruppe (und fast immer ist nur eine dort) das Haus als das ihrige betrachten darf, alle Möglichkeiten einschliesslich Wein- und Käsekeller frei nutzen kann, selbst Spielregeln, z.B. über das Rauchen, entwickeln muss. Dass man sich den Kaffee selbst zapft, dafür den Strich auf der Liste macht und niemand das kontrolliert. Das braucht auf Seiten der Gastgeber ein enormes Mass an Grosszügigkeit, Vertrauen und Toleranz sowie eine Freiheit von Berührungsängsten mit den Gästen.

Ein solches Hausklima kann man nicht „machen“ oder „herstellen“; es wächst aus einer Grundhaltung heraus, die in sich stimmig sein muss. Und das ist sie stets gewesen – in den Zeiten, wo Peter und Mine das Haus als Wohn- und Arbeitsprojekt führten, aber auch seitdem Peter als Leiter mit Angestellten arbeitet. Es ist eine überzeugend gelebte Grundidee. Laut Peter ist sie ganz einfach; aber diese Einfachheit heisst, die vielfältigen Konsequenzen einer solchen Idee auch

durchzuhalten – und das mit den unterschiedlichsten Menschen, die Gäste des Hauses sind. Das finde ich eine bewundernswerte Leistung.

Die Fülle, Grosszügigkeit und Üppigkeit zeigt sich am deutlichsten in der Küche des Dorfbergs. Das Ergebnis einer Befragung anlässlich einer Tagung zum Thema Qualitätsmanagement in meiner Selbstorganisierten Lerngruppe war: Es ist in erster Linie das Essen, das den Dorfberg so attraktiv macht – nur kommt man wegen des Essens alleine kaum her ins Emmental.

Als Peter vor einem guten Jahr mit einem Rundschreiben bekannt gab, dass er zum Jahresende 2004 das Haus verkaufen wolle – eine Entscheidung, die ich bestens nachvollziehen kann, die dennoch wehmütig macht – fragte ich ihn, was dann aus der legendären Dorfberg-Küche werde. Seinem Achselzucken folgten weitere Gespräche, aus denen das vorliegende Projekt entstand: etwas von dieser Küche über die Jahreswende zu retten.

Bei meinem nächsten Besuch nahm ich insgesamt drei Stunden Interview auf – das mit Peter war das längste, Ausschnitte daraus bilden die Abschnitte; ich sprach mit fast allen seinen Küchenfeen und fragte sie nach ihren Lieblingsgerichten: Eugenia, Sebahat (auf gut schwyzerdütsch Sebi), Agathe, Marietta, Ursula und auch Elsbeth, die zwar eigentlich nur fürs Frühstück da ist, aber wichtige Hinweise gab. Eigentlich sollten noch Menus und Grafiken dazukommen; Peters Angespanntheit vor dem Ende des Dorfbergs verhinderte leider seine Mitarbeit – auch konnte er nicht mehr Korrektur lesen, so dass alle Irrtümer und Verzerrungen auf mein Konto gehen.

Peter Eichenbergers Aussagen zur Philosophie der Dorfberg-Küche sind bereits in dieses Geleit eingearbeitet; aus den Gesprächen wurde auch deutlich, dass es nicht darum gehen konnte, ein übliches Kochbuch zu erstellen. Ein Amuse Gueule ist ja auch kein Gericht, sondern soll nur den Appetit wecken. Ein anderer Grund dafür wird aus dem ersten Interviewabschnitt ersichtlich: Es gibt gar keine Rezepte! Deshalb ist dies eher ein Plauderbüchlein, das gewisse stilistische Ähnlichkeiten zur Schreibweise des in der Schweiz kaum bekannten Wolfram Siebeck nicht verleugnen will: Auch bei ihm geht es darum, Grundideen von Gerichten zu vermitteln, Mengenangaben und Variationen der Kreativität und Tagesform der oder des Nachkochenden zu überlassen.

Ich möchte damit die vielen, kulinarisch und atmosphärisch so angenehm verbrachten Stunden würdigen und es mit einem Dank an die Dorfbergler und Dorfberglerinnen verbinden, deren Offenheit und Gastfreundschaft ich so häufig geniessen durfte.

Bormes, im September 2004

Klaus Antons

1. Grundsätze und Prinzipien der Dorfbergküche

Peter: Wir sind von Anfang an davon ausgegangen, dass es immer Leute geben wird, die vegetarisch essen. Und die sollen nicht anders behandelt werden als die Fleischesser. Die essen ja *auch* vegetarisch; es gibt nur sehr selten ausschliessliche Fleischesser. Das war unser Konzept: Wir kochen vegetarisch mit einem kleinen Anteil Fleisch. Es braucht dafür eine gute Gemüseküche mit guten Zutaten und einer geeigneten Gemüsebehandlung. Das sind ganz andere Ansätze als das 08/15 der Beizenküche; wir haben beschlossen, dass wir Wert auf die Regionalküche legen wollen, das heisst, was in der jeweiligen Region – in Italien, in der Schweiz, im Bündnerland, wo auch immer – ursprünglich mit den Sachen gemacht worden ist, die einfach da waren. Was wir machen, ist also immer eine abgewandelte Regionalküche.

Klaus: Wie sie jetzt in der grossen Gastronomie als „Cuisine du Terroir“ wiederentdeckt wird!

Peter: Ja, genau, und das in Abgrenzung zur Restaurantküche, die eine à-la-carte-Küche ist. Es ist eigentlich die Küche der Grossfamilie, mit einer grossen Vielfalt zwischen dem Alltag und etwas Speziellem, das heisst der Küche für Festlichkeiten und die grossen Feste des Jahreskreislaufes. – Da haben wir angefangen mit der Frage: Was heisst das für Gemüse? Die gute Gemüseküche zeichnet sich dadurch aus, dass das Gemüse in Butter, geklärter Butter oder Olivenöl, ohne Zugabe von Wasser in der eigenen Flüssigkeit geschmort wird...

Klaus: Das ist ja wohl eines Eurer Hauptprinzipien, Gemüse im eigenen Saft zu schmoren!

Peter: Genau, und das kann man entweder schnell sautieren, oder, je nach Gemüseart, langsam machen. Es gibt, vielleicht ausser gedörrten Bohnen, kein Gemüse, das Wasser benötigt. Man muss höchstens Flüssigkeit hinzugeben, wenn zuviel Hitze dran war oder weil man geschmacklich etwas verbessern will; dann kann man etwas Weisswein angiessen. Das ist die Grundlage. Das geht aber nur mit wirklich frischem Gemüse – Du verarbeitest es frisch und es kommt gleich auf den Tisch.

Klaus: Die Frische ist es, die Eure Salate und Eure Gemüsezubereitungen so appetitlich macht. Das bedeutet doch, einen gut organisierten Zuliefererdienst aus der Gegend zu haben?

Peter: Im Sommer bekommen wir Salate und Gemüse frisch von den Bio-Bauern, jetzt im Winter vom Lieferanten, mit dem wir eine gemeinsame Linie haben, dass er immer frische Sachen bringt. Das ist im Winter natürlich nicht alles hier gewachsen; der Salat kommt jetzt aus Spanien. Aber wir versuchen, möglichst Gemüse aus

Mitteleuropa zu bekommen und keine Importe aus Mexiko oder Südafrika. Aber man kann es nicht immer bestimmen, und das heisst auch, wenn Du eine Festlichkeit durchziehen willst mit einer gewissen Vielfalt, die noch zahlbar ist, dass Du nicht ganz konsequent sein kannst im Hinblick auf die Jahreszeiten: *Den* Farbtupfer braucht es noch! Und das korrespondiert damit, dass unterschiedlichste Leute da sind, die ich da abholen möchte, wo sie sind. Ich möchte nicht die eigene Konsequenz an die Gäste weitergeben: „Wir sind das, und das ist unsere Haltung“. Unsere Grundhaltung ist vielmehr, dass ich Ja gesagt habe zu der Veranstaltung und mich dann auch auf meine Gäste einstellen muss.

Klaus: Ja, diese Flexibilität habe ich immer wieder gespürt. Das beginnt mit den Essenszeiten, die Ihr nicht fix vorgebt, die man vielmehr mit Euch aushandeln kann, und geht weiter mit Eurem Eingehen auf Wünsche aller Art; das finde ich etwas ganz Tolles an diesem Haus.

Peter: Ja, das ist auch immer gut möglich gewesen, solange der Dorfberg ein Wohn- und Arbeitsprojekt gewesen ist. Da hat es für uns doch keine Rolle gespielt, ob Ihr um acht Uhr essen wollt oder um sechs. Das ist schwieriger geworden mit Angestellten; bis zu einem gewissen Punkt ist es aber möglich geblieben.

Klaus: Mir ist kein Unterschied aufgefallen, dass Ihr seitdem weniger flexibel geworden seid.

Peter: Das hängt aber auch damit zusammen, dass die Kurse konformer geworden sind im Laufe der Jahrzehnte, das muss man auch sagen (lacht). Es kommt praktisch nicht mehr vor, dass jemand sagt: Um halb zehn Essen. Wir haben früher 24-Stunden-Marathons gemacht; so Zeug ist selten geworden.

Klaus: Stimmt; der Mut, das Interesse und die Leidenschaft zum Experimentieren in der Bildungsarbeit ist deutlich weniger geworden.

Peter: Wir haben immer probiert, davon auszugehen, dass das Angebot mit der Situation und den Bedürfnissen der Gäste übereinstimmen soll. Das ist ein Stück schwieriger geworden, seitdem wir nicht mehr dauernd da sind und die Leute nicht mehr so nahe erleben. Früher haben wir genau gewusst: Aha, SBB, da machen wir Berner Platte, das haben die gern – und das hat dann gestimmt. Oder dass Ihr gerne sehr leichte Sachen esst.

Klaus: Etwas wichtiges am Dorfberg finde ich auch das sehr konstante Ritual des Servierens: Die Gäste versammeln sich hier, jemand von Euch lässt mit dem Anzünder die Rechauds entflammen, richtet die Wärmeplatten genau aus, dann fährt der Aufzug hoch, und mit den weissen Handschuhen wird eine Auflaufform nach der anderen serviert. Das hat etwas.

Peter: Ja, das ist wichtig, dass es bei uns nie so ist, dass der Gong ruft und die Gäste warten müssen. Vielmehr wird das Essen angerichtet, wenn die Leute kommen. Das heisst, dass man so zwanzig Minuten Spiel drin haben muss. Das gibt dann so ein bisschen Prozession und auch Präsentation.

Klaus: Ich finde, was Du vorhin gesagt hast, ist eigentlich eine geniale Lösung: Vegetarier nicht als Sondermenschen zu behandeln, sondern es jedem anheim zu

stellen, sich zu bedienen mit einem Mass an Fleisch, das für einen jeweils stimmt. In den meisten Restaurants sind Vegetarier ja die armen Schweine, die dasselbe bekommen wie die anderen, nur eben ohne den Hauptbestandteil Fleisch. Durch Eure fünf bis sieben Gemüseplatten ist ein solcher Reichtum und eine solche Vielseitigkeit da, dass man bestens ohne Fleisch auskommen könnte – wenn Euer Fleisch nicht so hervorragend schmecken würde (beide lachen).

Peter: Und dass das Fleisch so gut schmeckt, das ist spezifisch für die Regionalküche, die nicht mit den grossen Filets und Lendenstücken arbeitet, sondern eher mit den anderen Teilen. Was bei uns auch weniger häufig ist, sind die ganz schnellen Gerichte wie Geschnetzelttes, das ist schwierig für Bankettservice.

Klaus: Also, à la minute ist nicht?

Peter: Nein, das eignet sich nicht für das Buffett, solche Zubereitungen werden sofort hart und unattraktiv. Wir müssen Gerichte machen, die man einige Zeit stehen lassen kann, und das schränkt unsere Küche etwas ein. Das gilt nicht für die Gemüse.

Klaus: Mir fällt auf, dass die gleichen Gerichte oft recht anders schmecken – ist die genaue Zusammensetzung abhängig von Phantasie, Tagesform und Stimmung dessen, der gerade in der Küche ist?

Peter: Ja, das ist grundsätzlich so. In Übergangssituationen gibt es zwar auch Rezepte, aber sonst eigentlich nie. Ein Grundsatz ist, dass man das verarbeitet, was gerade da ist. Daraus kann jeder machen, wozu er oder sie Lust hat.

Klaus: Gibt es unter Euch eigentlich jemanden, der Koch oder Köchin gelernt hat?

Peter: Nein, nein! Und das ist auch ein Vorteil. Ich war natürlich irgendwie vorbereitet, weil ich sechs Jahre an der gewerblichen Berufsschule unterrichtet und Köche in meinem Fachunterricht gehabt habe. Da habe ich mich natürlich mit Kochen befasst und hatte von daher einen Bezug dazu. Aber ich habe nie über Rezepte was angefangen sondern über die Frage: Wie nimmst Du etwas grundsätzlich in die Finger? Was brätst Du schnell an, was schiebst Du in den Ofen? Ich brate auch gerne im Ofen, aber das ist immer etwas schwieriger mit dem Ablöschen, das geht auf der Flamme besser – für Sachen, die etwas mehr Hitze vertragen können.

Klaus: Ich glaube, das ist auch ein wichtiges Prinzip bei Euch, dass diejenigen, die gerade in der Küche sind, das kochen, was sie auch *gerne* kochen – weil sie es selber gerne essen. Ihr esst ja jeweils mit.

Peter: Das Ganze ist sehr selbstorganisiert mit einem gelegentlichen Machtwort von mir (lacht), aber eigentlich selbstorganisiert in dem Sinne, dass den Kochenden überlassen ist, was sie kochen.

Klaus: A propos frische Zutaten: Benutzt Ihr auch konzentriertes Tomatenmark, wenn Ihr keine reifen Tomaten, die wirklich nach Tomaten schmecken, bekommt?

Peter: Durchaus, konzentriertes Mark ebenso wie Pelati aus Dosen. Ausser im Herbst, wo in Langnau bei den Gärtnern die Tomaten reif sind, hast Du immer...

Klaus:..ja, immer dieses fürchterliche grüne und weisse Zeug, grauenhaft...

Peter: ...es ist wirklich schwierig. Manchmal bekommt man im Sommer spanische oder italienische, die länglichen, und auch Strauchtomaten – wenn's nicht holländische sind. Das gehört zu den wenigen Konserven, die wir verwenden.

Klaus: Erbsen?

Peter: Wenn keine frischen, dann tiefgefrorene. Das ist das einzige gefrorene Gemüse, das wir verwenden. Sonst ist alles frisch. Höchstens noch Kapern, wenn wir keine frischen Salzkapern mehr haben – für die Pizza. Getrocknet verwenden wir verschiedene Bohnen, Linsen und Kichererbsen.

Klaus: Lass uns hier mal einen Halt machen; ich möchte versuchen zusammenzufassen, welches die Prinzipien sind, die sich auch nach dem Ende Eurer Dorfbergküche in die Privatküche übertragen lassen. Dazu gehören sicher nicht die Grundhaltung, dass das Haus sich in seinen Routinen den Gästen anpasst, und auch nicht Euer Servierritual. In der Privatküche kann es leichter schnelle Gerichte geben, aber die Fleischgerichte, die einige Zeit ansehnlich bleiben, kann man sicher auch dann machen, wenn die genaue Ankunft von Kindern oder Gästen nicht zu planen ist. Auf jeden Fall kann man wohl folgende Prinzipien übertragen:

- Kochen, wenn man Spass dran hat, wenn Kreativität und Fantasie fließen können
- Gute und frische Zutaten wählen, die gleich verarbeitet werden
- Gerichte so zusammenstellen, dass sie für Vegetarier und Karnivoren gleichermassen attraktiv sind
- Gemüse nur im eigenen Saft schmoren.

2. Die Emmentaler Spezialitäten

Peter: Lass uns das doch mal gleich an unserer einheimischen Küche konkretisieren!

Klaus: Was ist denn die Emmentaler Gemüseküche?

Peter: Ja, Rübli (Mohrrüben, Karotten), Sellerie, zum Beispiel Sellerie mit Sahne: Die nimmt der Sellerie die Penetranz. Es sind vor allem die Wurzelgemüse, Kohlarten, Bohnen, auch Dörrbohnen...

Klaus: ...die habe ich noch nie bei Euch gegessen...

Peter: ...Eugenia hat sie nicht gerne, ich habe sie früher häufig gemacht.

Klaus: Auch Kohlrabi? An sich mag ich Kohlrabi am liebsten roh, aber so wie Ihr sie zubereitet, finde ich sie äusserst delikater.

Peter: Das ist an sich eine ganz einfache Art, wie die gemacht werden, mit Nuancen. Ein Teil unserer Küche ist auch, dass Altes wiederbelebt wird. So haben wir eine Bauersfrau gefunden, die die kleinen Mostbirnen dörre, die „Hansli-Birnen“. Die kochen wir dann in Rotwein mit Zimt und Gewürzen. Das kannst Du auch mit Dörripflaumen machen. – Was zur einheimischen Küche noch gehört, typisch für die Emmentaler Küche ist, sind verschiedene Formen von Gesottenem, Rindfleisch als Tafelspitz zum Beispiel. Es wird am Vorabend gemacht, die Suppe geklärt, dann mit neuem Gemüse auf den Punkt gebracht, so dass es noch knackig ist. – Ich möchte noch ein Beispiel geben, wie „Küche“ entsteht. Im Emmental fällt durch die Käseproduktion sehr viel Ziger an, schöner, weisser Ziger. Wenn man einmal von diesem vorhandenen Material ausgeht und sich fragt: „Was würde ‚Nonna‘ aus und mit dem Ziger machen?“, dann können dabei ganz kreative Ideen entstehen. Das ist hier im Tal geschehen, es gibt eine „Vereinigung von KonsumentInnen, ProduzentInnen und Gewerbe“, die hat experimentiert und die kreativen Ideen auch vermarktet. Ich habe hier eine ganze Sammlung von Rezepten, die sich alle um den Ziger drehen.

Klaus: Davon nehmen wir einige auf! Was gibt es noch im Emmental?

Peter: Die Standardrezepte sind alle die „gelben“ Gerichte, mit Safran. Da gibt es gelbe Bratwurst oder ein gelbes Voessen mit Kartoffelpüree und Gemüse. Das sind die traditionellen Emmentaler Taufessen.

Klaus: Wie kamen die Emmentaler an Safran? War der aus dem Wallis oder woher?

Peter: Ja, aus dem Wallis. Man hat vor allem bei Taufen und Familienfesten gezeigt, dass man es hat und es verwenden kann. Da gibt es Fleischsuppen mit Safran, Voessen und Braten mit Safran. Die Grundlagen sind eigentlich sehr einfach: die traditionellen Rübli, bei denen der Schnitt ganz wichtig ist: der sogenannte „Pfälzer

Schnitt“, bei dem daumennagelgrosse Stücke entstehen, die in Butter ganz langsam sautiert werden, dazu Sellerie, Zwiebeln, Nelken, Lorbeer als Grundlagen für ein Voessen und den Braten; man lässt es mit Wein etwas einziehen und dann wird es nachher mit einem Mehlbinder, mit einer beurre manié leicht gebunden und mit Rahm aufgefüllt.

Klaus: Was ist eine beurre manié?

Peter: gewichtsmässig halb Butter, halb Mehl werden zusammengeknetet. Wenn Du das Fleisch herausgenommen hast, und zuviel Sauce, d.h. Flüssigkeit hast, tust Du etwas von der Masse rein und kochst das mit.

Klaus: Für die deutschen LeserInnen: ein Voessen ist dasselbe wie ein Gulasch?

Peter: Ja, Gulasch heisst in der Schweiz automatisch „ungarisch“ und mit Paprika; das ist es nicht. Eher ein Frikassé. Die Schweizer Küche ist sehr von der traditionellen französischen Küche geprägt, sie ist eine Mischung aus französischer und Lokalküche.

Klaus: Auch hier, in früher doch sehr abgelegenen Regionen wie dem Emmental?

Peter: Ja, hier haben früher die Berner Herren das Regime geführt, und nachher dann sowieso durch die napoleonische Besatzung. Die Schweiz in ihrer heutigen Form ist ja erst durch Napoleon entstanden...

Klaus: ...was die Aargauer jetzt verzweifelt versuchen zu feiern (beide lachen).

Peter: Lass mich noch so ein paar Eigenheiten unserer Küche erzählen: Wenn Du eine Schweinsschulter mit Gemüse anschorst und da ein paar Dörripflaumen drin hast, dann kannst Du nachher die Sauce einkochen, das gibt einen wunderbaren Glanz. Du kannst eigentlich fast jeden Braten mit Dörripflaumen und Sahne, eventuell etwas Weisswein, sehr gut binden. Was ich auch gerne habe, ist Kalbsbraten mit gedörrten Steinpilzen oder Röhrlingen; wenn Du die drin hast, kannst Du damit die Sauce wunderbar binden – wie im übrigen auch eine Spaghettisauce!. Was ich schön finde, das sind die unterschiedlichen Bindearten, die beurre manie, die eingekochte Sahne; am liebsten habe ich einen Jus, der stark reduziert und fast sirupartig eingekocht ist. – Das Problem ist, dass die meisten Saucen zu lang sind, nicht genügend eingekocht und nicht konzentriert genug. Wenn ich einen Lachs mache, dann habe ich wirklich einen Fonds. Den kann ich zwar mit Gräten und Abfall machen, aber die einfachste Form überhaupt ist ein Stück Fisch mit Zwiebeln und Weisswein aufgeköcht; dann den Fonds absieben, kalt stellen und nach dem Würzen einkochen und binden mit etwas Mehl oder so, dann hast Du genügend Sauce für einen Fonds, den kannst Du dann konzentriert machen, damit er einen Geschmack hat.

Klaus: Das heisst, Eure Fonds macht Ihr auch alle selber? In meiner Privatküche greife ich auf vorgefertigte zurück.

Peter: Ja, aber klar brauchen wir auch Gemüse- und Hühnerbouillons. Wir haben nicht immer Fonds vorrätig. Und die extra zu machen, das ist nicht zu zahlen. Aber

wenn Du dann auf diesen Zwiebelfond ausweichst, dann brauchst Du Dich nicht zu verkünsteln; Du hast einen eigenständigen Saft, den einen eigenen Charakter hat.

Klaus: Genau das sind die Pfiffe und Kniffe Eurer Küche! Ich fasse mal zusammen, was mir das Bemerkenswerteste an der Emmentaler Küche zu sein scheint: Als Gemüse dominieren die einheimischen Wurzelgemüse; Bratensauce wird mit Dörripflaumen, Pilzen und Sahne gebunden, die gelben Safrangerichte bilden die Festtagsküche. Und vom Ziger nun noch vier Rezepte, die allerdings gar nicht mehr nur emmentalerisch anmuten.

Ziger-Speck-Wähe

Kuchenblech ca. 30x40 cm mit Blätterteig auslegen

3 Eier

3dl Rahm verquirlen

350 g Ziger zugeben, gut verrühren

200 g geriebenen Greyerzer beigeben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen

Masse auf dem Teigboden verteilen, bei ca. 220 Grad 40 Minuten backen.

Nach 20 Minuten Backzeit 200 g Specktranchen auf dem Kuchen verteilen.

Variante: Gedünstete Zwiebeln oder Pilze zur Masse geben.

Gefüllte Omeletten

*150 g Mehl, 3 dl Milch, 3 Eier, 20 g geschmolzene Butter, Salz verquirlen, etwas ruhen lassen.

*Dünne Omelettchen backen und mit obiger Füllung füllen, mit etwas Käsebéchamel gratinieren.

*500 g Pilze blättrig schneiden

½ Zwiebel

1 Bund Petersilie schneiden, dämpfen

300 g Ziger

1 dl Rahm beifügen

Salz, Pfeffer würzen

Auf gebackene Omelettchen verteilen, überschlagen.

*500 g Mischgemüse sehr fein schneiden

(Lauch, Karotten, Sojasprossen,

Zwiebel, Zucchetti usw.)

300 g Ziger in Würfel schneiden

alles in etwas Öl kurz, knackig braten, mit Salz, Pfeffer und/oder Sojasauce abschmecken, Omeletten füllen.

Curry mit Ziger

2 Esslöffel kandierter Ingwer	in Scheiben schneiden
1 grosse Zwiebel	in Ringe schneiden
1 Teelöffel Senfsaat	
1 Teelöffel Fenchelsaat	alles in Butter anziehen
1 Birne und 1 Apfel	in Würfeln zugeben
3 Esslöffel Currypulver	mitdünsten
200 g Zigerwürfel	kurz mitdünsten
1 dl Weisswein	ablöschen
etwas Bouillonpaste	zugeben, köcheln lassen

mit Maizena binden, mit Rahm verfeinern.
Variante: Pfirsichschnitze zugeben oder Weinbeeren und halbe Datteln zugeben.

Ziger in süss-saurer Sauce

Marinade aus 2 Esslöffel Sojasauce, 2 Esslöffel Sherry, Salz, Pfeffer, und chinesisches 5-Gewürze-Pulver

400 g Zigerwürfel marinieren

Ausbackteig aus 1 Ei, 2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Maizena, 2 Esslöffel Mineralwasser, ½ Teelöffel Salz 15 Minuten stehen lassen

Ausbackteig zu den marinierten Zigerwürfeln geben und in kleinen Portionen frittieren.

3. Südliche Regionalküchen

Klaus: Gehen wir mal gen Süden? Die mediterrane Note ist ja im Laufe der Jahre und im Gefolge Eurer Reisen dazugekommen. Nachdem Ihr in Marokko wart, durchzog häufiger der Kreuzkümmelduft das Haus – aber bleiben wir zunächst mal in Europa: Italien, Südfrankreich, Spanien.

Peter: Italien, das ist natürlich hauptsächlich das, was sich um Teigwaren dreht. Wir haben Kürbisravioli selber gemacht...

Klaus: Oh ja! Habe ich in bester Erinnerung.

Peter: Kürbisravioli, das ist wunderbar, dann Teigwaren mit Sahne im Ofen gebacken, oder crespelle, das sind so kleine Omelettchen, mit Chicoree und mit Rahm gebacken. Dann eben alle die Gemüse. Der Unterschied ist nicht mal so riesig, italienisch sind eher die Blattgemüse, Paprika, Auberginen. Die Zubereitungsart ist gar nicht so unterschiedlich, mit Ausnahme des Olivenöls; ein Extra Vergine Olivenöl, das macht viel aus. Vom Fleisch her dann die ganz einfachen, traditionellen Kalbsgerichte. Wir haben zum Beispiel eine Kalbsschulter, im eigenen Saft geschmort. Dazu je einen richtig grossen Busch Salbei und Rosmarin: Anbraten, Pfanne füllen mit Kräutern, Deckel drauf und ganz langsam schmoren bei etwa 90 Grad. Es darf ganz leicht köcheln, und es ist der eigene Saft, in dem das geschieht. Das Olivenöl muss dann dabei bleiben, weil die Geschmacksstoffe des Rosmarin sich nur im Fett lösen. Von Salbei bekommst Du in Wasser nur den Tee; um den klaren Geruch zu erhalten, brauchst Du das Öl. – Was wir hier im Emmental häufig machen, das sind Rindsschnitten im eigenen Saft mit Gemüse wie Lauch und Zwiebeln. Und das kann man auch südlich machen, auf die südfranzösische Art mit Peperoni und Tomaten und Knoblauch. Wir haben keine Berührungsängste vor würzigen Sachen wie Zwiebeln und Knoblauch.

Klaus: Das ist immer herrlich, wenn der Duft vom Knofel morgens in den Kursraum hochzieht.

Peter: In Restaurants gibt es ja so Brotschnitten mit Knoblauch. Die werden leicht trocken, und da haben wir eine eigene Entwicklung kreiert; das machen wir schon seit 25 Jahren und das habe ich vorher nie gesehen: das Brot (Parisette/Baguette) einschneiden, die Knoblauch-Kräuter-Paste draufstreichen und dann im Ofen anrösten. – Oder dann die italienischen Gemüsesuppen, Zuppa di Verdura, mit Bohnen. Eigentlich ist das der Anfang einer Rigolita, das ist der Topf, in dem in Verona und Umgebung zu Wochenbeginn eine Gemüsesuppe mit Bohnen entsteht. Jede Woche wird das frisch angesetzt, am Anfang hast Du eine klare Gemüsesuppe, die läuft die ganze Woche durch; im Laufe der Tage werden die Reste reingeworfen, und am Schluss hast Du ein Bohnenpüree mit Gemüse. Wir haben meist den Anfang davon, eine Gemüsesuppe. Wir haben aber auch die Kürbissuppe.

Klaus: Der Kürbis hat in den letzten zehn Jahren ja ein erstaunliches Revival erfahren – zu recht, würde ich sagen.

Peter: Den Kürbis haben wir hier seit 24 Jahren, nicht ganz, aber ziemlich von Anfang an hier im Hause. – Damals gab es in Langnau überhaupt keine Möglichkeit, wirklich gut zu essen, und da haben wir eine Initiative gestartet, mit Rezepten aus neun Ländern. Das war Ende der Achtziger Jahre; das hat seine Nachfolge ab 1999 mit den Jazz Nights bekommen. – Etwas weiteres für die südliche Küche war der Pizzaofen, den wir draussen gebaut haben; mit dem Holzofen waren Pizza und andere Gerichte möglich.

Klaus: Was ich auch als südliche Küche erlebe, ist Euer Schweinefleisch – so ziemlich das einzige Schweinefleisch, das ich esse – und das sind Eure fantastischen Kaninchen.

Peter: Eben, ja, das Schwein hier vom Bauern ist in Olivenöl, mit Rosmarin, Zwiebeln und Oliven lange geschmort; die Kaninchen machen wir entweder auf französisch mit Senf, d.h. in Senfsauce, oder italienisch mit Peperoni, oder dann ganz klassisch mit Rübli, Sellerie, obwohl ich eigentlich immer Nelken, Lorbeer, Zwiebeln dazutue, in unterschiedlichen Zusammensetzungen. Ja, und dann natürlich Lamm, das haben wir bisher ausgelassen. Da vor allem aus der Keule geschnittene Scheiben, die ich auf dem Grill kurz drehe und mit Spinat und Weinbeeren zusammen reiche. Den Spinat muss man auch heiss und schnell in der Pfanne anschmoren. Oder Lammfleisch gehackt, in Kugeln, mit Gewürz dazu, das kann man auch sehr heiss machen, das kann man auch frittieren. Im Sommer, wenn wir einen Mixed Grill draussen machen, dann mache ich häufig noch Hackfleischkugeln dazu, die dann marokkanisch gewürzt sind. – Eine Spezialität ist natürlich unsere gefüllte Lammschulter. Dazu wird nur das vordere Blatt herausgeschnitten, das kannst Du dann wie eine Tasche aufklappen. Da kommt eine Füllung rein, gemischt aus ziemlich viel Knoblauch, Spinat, Ruccola, einer Gartenkräutermischung, also ziemlich viel Grün mit etwas Brät – also die feine weisse Grundmasse, die in der Bratwurst ist; es gibt sie zum Beispiel für Pastetenfüllung – und dann wird das Ganze zugenäht mit einer Wollnadel und einer dünnen Schnur. Wenn Du das dann im Ofen brätst, werden sie rund und gehen auf wie kleine Lammkeulen. Die kannst Du dann mit halbierten Knoblauchzehen spicken oder die Zehen rundherum stellen und mit Weisswein ablöschen. Die Zehen dürfen nicht zu heiss werden, Knoblauch ist da heikel und wird leicht bitter. Deckel drauf und schmoren. Nachher den Braten rausnehmen, die Sauce absieben und wirklich ganz sauber entfetten. Das geht am einfachsten mit einem Milchrahm-Geschirr – so flache Deckel, mit denen man früher den Rahm abgeschöpft hat...

Klaus: ...ach so, ich mache es immer mit einer Suppenkelle...

Peter: ...denn die Lammschulter hat ganz viel Fett, und wenn Du unterschiedliche Leute hast, musst Du das Lammfett wirklich ganz entfernen, weil es sonst einen ausgeprägten Lammgeschmack bekommt. Für welche, die den gerne haben, kannst Du natürlich etwas Fett dranlassen. Dann die Sauce einkochen, das gibt dann einen Jus; und dazu ist – wenn Du eher wenig Sauce hast, wie zum Beispiel bei einem Lammrücken – eine der schönsten Beilagen eine aus kleinen Zwiebeln. Sie werden als Gemüse in Butter angebraten, so dass sie etwas Farbe bekommen, und dann mit Marsala und Amaretto abgelöscht. Das ist eine der wenigen Arten, wozu Amaretto zu

gebrauchen ist. Dann die Zwiebeln weich schmoren, sie rausnehmen und den Saft sirupartig einkochen. Dann die Zwiebeln zurückgeben. Das als Beilage zum Fleisch ist der absolute Traum! Das kann man mit den kleinen roten Zwiebeln machen, aber auch mit den flachen, kleinen weissen, die häufig schon geschält auf dem Markt sind. Das sind die geeignetsten. – Man kann davon auch eine grössere Portion kochen, die andere Hälfte in ein Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Klaus: Du meinst nicht Schalotten?

Peter: Nein, aber mit Schalotten geht es auch. Diese gefüllte Lammschulter ist eigentlich ganz einfach zu machen, aber man bekommt sie kaum. Das ist nicht heikel und kann auf die Gäste im Ofen warten. Das ist anders beim Gigot: Das musst Du auf den Punkt bringen, sofort servieren und frisch aufschneiden können.

Klaus: Ich habe kürzlich, mit Ziege und Lamm, die andere Art gemacht: bei 80 Grad sechs Stunden im Ofen – da macht eine halbe Stunde mehr oder weniger nichts aus. Was mir bei Euren Gemüsen immer auffällt, dass sie, quer durch die nationalen Küchen, mit Nüssen, Mandeln, Pinienkernen und ähnlichem, eine sehr feine Garnitur bekommen.

Peter: Ja, wir versuchen, jedem Gericht einen Charakter zu geben. Bei mir ist das natürlich Erfahrung, aber Anfänger müssen das ausprobieren. Wenn man einmal gesehen hat, dass es in den verschiedenen Küchen so etwas wie ein Grundschema gibt, dann wird das leichter und spielerischer. – So hat die ganz klassische italienische Küche eine Zusammensetzung von süss und salzig. Das ist zum Beispiel so, wenn man Kürbisravioli macht. Du kannst dann die konzentrierte Kürbismasse mit Parmesan mischen, und dann mit getrockneten, gemahlenden Amaretti drin. Das gibt ein wunderbares Gericht. Es ist eigentlich ganz einfach, schmeckt ein wenig süsslich und salzig und geht gut zu Broccoli. – Was ich auch gerne mag, sind im Winter die Resteessen. Wir haben ja viele Reste, und die kann man gut verwerten, zum Beispiel Gemüsereste mit Ei und Sahne; das ist eine Abwandlung der Quiche. Mit der Grundmasse kannst Du jetzt alles machen, ob Du Zucchinieste hast oder was auch immer.– Solche Rezepte kannst Du auch mit Kartoffelpüree machen, mit Resten von Siedfleisch oder Voessen. In Paris ist das ein Concierge-Essen, die haben viel Pot-au-Feu als Resteessen.

Ich habe auch gerne Fleisch mit Charakter, zum Beispiel eine Kalbshaxe. Wenn Du sie mit ganz fein geschnittenen Gemüsen klassisch anbrätst und schmorst, dann hast Du zum Schluss eine schöne Sauce. Aber sie hat nicht einen wahnwitzigen Pfiff. Da gibt es von der südlichen Küche die Cremolata. Das ist nichts anderes als geschnittene Petersilie, Zitrone, Ingwer, Pfeffer, ganz viel Kräuter und ein wenig frischer Knoblauch gemischt. Einen Teil davon tust Du in die Sauce, den Rest frisch obendrauf. Damit gibst Du einen anderen Geschmack rein. Das kann man überall mit geschmortem Fleisch gebrauchen.

4. Noch weiter südlich

Klaus: Mine und Du, Ihr seid ja in Marokko gewesen und habt Euch dort inspirieren lassen; manche Gerichte haben auch einen türkischen Touch, und schliesslich wehen gelegentlich fernöstliche Düfte durchs Haus!

Peter: Ja, das letzte ist die südindische Küche, die wir von Bekannten aus Sri Lanka übernommen haben. Dazu gibt es eine schöne Geschichte: Wir haben anlässlich einer Hochzeit gelernt, wie man eine Currytafel macht. Eine Bekannte von mir hat einen tamilischen Mann geheiratet und das Fest hier gemacht. Die Hälfte der Gäste waren Berner und die andere Hälfte waren tamilische Leute. Und da hatten wir die Idee, wir verheirateten jetzt Berner Küche mit tamilischer Küche. Dazu sind zwei Freunde des Bräutigams zwei Wochen vorher gekommen und haben uns einen Kurs in indischer Küche gegeben. Die zwei Männer haben alles, was sie kannten, gekocht und abends dann ein Fest gegeben. Das war eine Riesenmenge, wir hatten gottseidank einen Kurs im Hause, der das alles aufgegessen hat. Wir haben dabei geholfen und aufgeschrieben, was die genau machten. Davon haben wir einen Auszug gemacht, und seitdem kochen wir auch Currys, natürlich etwas abgewandelt.

Klaus: Worin denn genau bestand die Verheiratung der Berner mit der Indischen Küche?

Peter: Das mit der Verheiratung war so, dass wir zwei Tische hingestellt haben. Aber die Abwandlung ist hauptsächlich so, dass die Gerichte nicht die unendliche indische Schärfe haben. Das geht nicht für einen Kurs. Ansonsten haben wir die Grundprinzipien übernommen.

Klaus: Bei den fünf bis sieben Gemüsen, die dann in den Auflaufformen erscheinen: Gibt es bestimmte Kombinationen, die Ihr bevorzugt, die sein müssen, oder hängt das davon ab, was Ihr gerade kriegt?

Peter: Es gibt Kombinationen, die sein müssen. Wenn man indisch kocht, müssen einfach Linsen dazu und Kichererbsen. Wir versuchen, den Gemüsen immer einen spezifischen Charakter zu verleihen. Und das ist im Spätwinter bis März am schwierigsten; danach kommen wieder die frischen Blattgemüse – ganz früh zum Beispiel Raps; die Pflanzen kann man, so lange sie noch klein sind, gut verarbeiten...

Klaus: ...als Gemüse oder was? Hat das nicht schon den penetranten Geruch, der die späteren Rapsfelder umweht?

Peter: Ja, als Gemüse; Du musst es rasch blanchieren, damit der auch schon bei den jungen Pflanzen vorhandene Geruch weggeht. Nun aber zu Deiner Frage von vorhin, zu marokkanisch. Natürlich ist die Basis Kreuzkümmel, aber ich habe eine spezielle Mischung direkt von einem Marokkaner, sie heisst Hanut. Das ist die klassische marokkanische Gewürzmischung. Da ist neben Kreuzkümmel Ingwer, was

scharfes, Paprikaartiges drin, dann ganz viel Nelkenpulver, Kardamom, Koriander, Muskat und Zimt – Tomaten mit Zimt und Zitrone ist zum Beispiel eine typische Kombination. Ingwer und Kardamom machen einen leichten Kopf, Muskat und Nelken geben den Boden. Ich mache mir, wenn ich sie gerade nicht vorrätig habe, solche Mischungen auch selber. Die fallen dann je nach Tagesform etwas unterschiedlich aus. Und die Mischung geht dann in den Couscous – entweder in den nordafrikanischen Weizen- oder den südafrikanischen Hirsecouscous. Dazu kommen dann Gemüse, in Brühe gekocht, die erwähnten Hackfleischbällchen und die Tomaten mit Zitrone und Zimt; wenn Du ihn hast, auch noch frischer Koriander, als Grün, wie Petersilie. Den mögen aber nicht alle gerne.

Klaus: Ich auch nicht – das ist eines der wenigen Gewürze, die ich zu penetrant finde.

Peter: Ja, schmeckt nicht jedem. Die Hackfleischbällchen können wir bei uns im Ofen machen; dazu braucht es aber einen Ofen, der sehr gut bläst. Das machen die wenigsten Haushaltsbacköfen, da würde ich sie eher in der Pfanne machen oder frittieren, denn die müssen richtig heiss werden. Und dazu brauchst Du eine gute, emaillierte gusseiserne Pfanne. – Dazu kommen gekochte, pürierte und gewürzte Kichererbsen, die kannst Du schmoren mit den ganzen Gewürzen drin, manchmal noch etwas kandierte Ingwer, das schmeckt etwas süsslich.

5. Eugenias „Dolce“ und die Suppen

[Bei diesem Teil der Interviews wurde ich tatkräftig durch Brigitta unterstützt, die als gewiefte Hausfrau genau nachfragte. Peter gab den einen oder anderen Kommentar dazu.]

Klaus: Eugenia, ich habe von Peter erfahren, dass hier kein Wochenplan und kein Kochbuch in der Küche hängt, nach dem man sich richten muss. Die Gerichte, die entstehen, sind von den Vorlieben und der Tagesform der jeweils Kochenden abhängig ist. Welche sind die Gerichte, die Du am liebsten kochst?

Eugenia: Am liebsten mache ich Mascarpone, das ist die Creme, die es gestern gegeben hat. Da werden Eigelb und Puderzucker miteinander verschlagen. Dann wird der Mascarpone eingerührt, dadurch wird die Masse schön cremig. Dann lege ich Amaretti in Marsala ein, lasse sie einweichen und ziehe nachher den Mascarpone darüber. Das geht sehr schnell und ist nach zwei Stunden durchgezogen.

Peter: Es kommt kein Eischnee dazu; dann geht die Fülle des Eigengeschmacks verloren. Dadurch hast Du zwar keine riesig aufgeblasenen Portionen, aber den eigenständigen Charakter des Mascarpone.

Klaus: Und wie geht dieser wunderbare Aprikosenstreusel von heute Mittag?

Eugenia: Man kann ihn mit Aprikosen, mit Rhabarber oder Zwetschgen machen. Mit Zucker, Butter, Haselnüssen und Mehl gemischt, wird das mit 160 Grad im Umluftofen gebacken, für etwa eine Stunde.

Klaus: Was mir aufgefallen ist, dass es wenig süß war.

Eugenia: Ja, ganz wenig Zucker, und den auf die Aprikosen, nicht in die Haselnüsse hinein gemischt! Das Verhältnis ist ungefähr ein Kilo Aprikosen, zweieinhalb Kilo Teig, 375 g Butter, 300 g Mehl, 450 g Zucker. Die Butter wird in der Pfanne geschmolzen, dann das andere dazugemischt. Das ist der Streusel.

Brigitta: Unten oder oben in den Ofen?

Eugenia: In die Mitte. Etwa eine Stunde, auf diese Menge bezogen; es muss gut durch sein. Man kann dazu frische oder auch tiefgefrorene Früchte nehmen. Beim Tiefgefrieren ist wichtig, die ertefrischen Früchte auf einem Blech verteilt tiefzugefrieren und sie erst in gefrorenem Zustand einzusacken.

Klaus: Dann erzähle doch bitte auch noch von dem dritten Nachtisch-Hit, dem Erdbeerquark!

Eugenia: Im Frühling machen wir ihn mit Erdbeeren, im Herbst und Winter mit Orangen; zwischendrin haben wir ihn auch schon mit Äpfeln und Birnen gemacht. Am einfachsten ist er mit Erdbeeren.

Klaus: Peter sagte mir vorhin, er sei am besten, wenn man einen richtig guten Bio-Quark vom Bauern hat, dann brauche man nichts untermischen.

Eugenia: Genau, der ist so fein, so dick und nicht zu flüssig und hat einen ganz anderen Geschmack als der normale. Wenn die Erdbeeren frisch sind, und das ist ja nur eine kurze Zeit, kommen sie grob zerkleinert rein, man kann sie auch pürieren und tiefgefrieren.

Brigitta: Pürieren mit oder ohne Zucker?

Eugenia: Mit Zucker. Ich mische also ein Kilo Quark, für eine Gruppe wie Euch, mit etwa einem Liter der pürierten Erdbeeren. Bei Orangen nehme ich keinen Zucker, nur den Orangensirup...

Brigitta: Also nicht Orangensaft, sondern Sirup. Habt Ihr da den normalen oder einen biologischen?

Eugenia: Einen rein biologischen, der ist zwar teurer, aber das lohnt sich. Der wird dann mit hellen und dunklen Orangen, die nach Überbrühen mit heissem Wasser geschält und in kleine Stücke gewürfelt wurden, gemischt. Die lassen sich leichter filetieren, wenn sie vorher in heissem Wasser waren.

Klaus: Schön, da hätten wir drei wichtige Nachtische des Dorfberg – gibt es noch ein anderes Dessert, das zu Deinen Favoriten gehört?

Eugenia: Natürlich noch den Schokoladekuchen! Dazu braucht es Eier, Haselnüsse, Zucker, Butter. Das wird einfach mit viel schwarzer Schokolade gemischt...

Brigitta: Welche Schokolade nimmst Du?

Eugenia: Eine Zartbittere, die Cremant von Lindt. Wir haben schon die von der Migros probiert, aber das ist etwas anderes gewesen, die ist nicht so fein. Und wichtig: Kein Mehl! Man kann ihn nachher noch mit Sahne füllen. Ich mache ihn gerne, weil er unkompliziert zu machen ist. Ich fülle ihn in Formen ab und backe ihn langsam auf niedriger Temperatur, bei 160 Grad im Umluftofen, etwa 40 Minuten lang.

Klaus: Gut, soweit einmal zu den Nachspeisen; was gibt es bei Euch für spezielle Suppen? Eure Minestrone? Und warum gelingen die so gut?

Eugenia: Minestrone gibt es jetzt nicht, nur im Sommer und Herbst – jetzt ist Kürbissuppe dran. Warum sie so gut schmecken, das ist zum einen, dass wiederum die Zutaten ganz frisch sind und dass die Suppe nicht von der letzten Woche ist, dass für jeden Kurs immer wieder eine frische Suppe gekocht wird. Wenn in einer Suppe der Rest von einer alten Suppe mit Rahm drin ist, dann schmeckt das nicht mehr so gut.

Brigitta: Welche Bouillon verwendet Ihr? Das ist doch häufig ein Kriterium.

Eugenia: Eine glutenfreie Gemüsebouillon.

Brigitta: Und die tut Ihr in alle Suppen?

Eugenia: Ja, und in asiatische Suppen kommt dann auch Soja, Curryblätter und Zitronengras. Und wenn wir Rüeblisuppe machen, dann sind da nur Rüeblin drin, keine Kartoffeln und kein Lauch. Und wenn es Kürbissuppe gibt, dann ist da nur Kürbis drin. Es gibt da kein Gemisch.

Klaus: Wenn es nicht eine Minestrone oder eine andere Gemüsesuppe ist! Das heisst aber, es gibt gar kein grosses Geheimnis dabei – die Gemüse sind frisch, separat in Butter angeschmort, mit Bouillon abgelöscht und gewürzt?

Eugenia: Und gerührt! Was natürlich zu Beginn dazukommt, sind die in Butter angeschmorten Zwiebeln. Und bei der Kürbissuppe kommen noch Zitronenblätter dazu.

Brigitta: Und wo hast Du die her?

Eugenia: Die bringt Peter immer aus Luzern mit, aus einem Geschäft. In die Kürbissuppe kommt auch noch Orangensaft rein, bei der Rüeblisuppe Orangensaft, Curry, aber keine Zitronenblätter.

Brigitta: Rüeblisuppe hat so eine Tendenz, nach Babymüesli zu schmecken – was macht Ihr, dass das bei Euch nicht so ist?

Eugenia: Das macht der Orangensaft und viel Pfeffer, und es darf nicht zu pappig sein.

Klaus: Danke Dir, und zum Schluss die Frage, ob Du auch etwas nicht gerne kochst?

Eugenia: Lammrücken und alles grosse Fleisch, das macht lieber der Peter. Aber Kaninchen in Senfsauce mache ich sehr gerne.

Klaus: Dann erzähl uns ganz zum Schluss noch, wie Du das machst!

Eugenia: Das Kaninchen wird zerteilt, gesalzen und gepfeffert und in geklärter Butter angebraten. Dazu kommen eingelegte Silberzwiebeln, Champignons in Scheiben und Weisswein. Das Ganze lasse ich zwei Stunden geschlossen köcheln, dann verrühre ich den Bratensaft mit Maizena sowie einer scharfen und einer milden Senfsorte.

6. Einige Lieblingsgerichte des Küchenpersonals

Eugenias Gemüsezubereitungen

Fenchel im Ofen überbacken
Blumenkohl im Teig frittiert
Rüebli mit Zwiebeln, Zucker, Salz, Pfeffer, viel Butter und Petersilie
Gekochte und in Scheiben geschnittene Randen (Rote Beete) mit Butter, viel
Salz, gewürfelten Zwiebeln und Rosmarin anschmoren, eventuell mit
Parmesan im Ofen gratinieren
Gedünsteter Chicoree; in ganz wenig Salzwasser gekocht, auf einer Platte mit
Rahm und Greyerzer im Ofen überbacken

Ursula

Pot au Feu
Thai-Hühnersuppe mit Zitronengras

Gemüsewok
Ravioli mit Salbeibutter
Erbsen in Zwiebeln und Butter
Spinat mit Knoblauch und Zwiebeln
Fenchel mit Weinbeeren
Ratatouille
Randengemüse mit Sauerrahm und Käse überbacken
Safranreis
Geschwellte (Dampfkartoffeln) mit Salat
Spaghetti mit diversen Saucen
Masala-Zwiebeln mit Amaretto
Misch-Ei als Resteessen

Zwetschgenbraten

Mascarpone
Orangenquark
Obstsalat mit Feigen und Datteln

Sebis Favorites für den Abend

Geschwellte mit einer Sauce aus Quark, Salz, Pfeffer, Zitrone, gehackter Petersilie und Schnittlauch

Salate mit einer Sauce aus Naturjoghurt, Essig, Salz, Pfeffer, ein wenig Senf und Mayonnaise

Hüttenkäse aus dem Emmental mit Schnittlauch

Trockenfleisch- und Käseplatte

Halbierte hartgekochte Eier als Dekor für die Salatplatte

Peter

Kürbisravioli

Spaghettisauce mit Schinken, gebratener Salbei, Kafferahm und Parmesan

Kaninchen in Senfsauce

Kalbsschulter

Mit Bärlauch und Spinat gefüllte Lammschulter

Saftplätzli (Rindfleischschnitten im eigenen Saft)

Involtini

Baudroie auf Kartoffelbett

Lauchlachs

Forellenfilet

Rotweinbraten

Safranvoessen