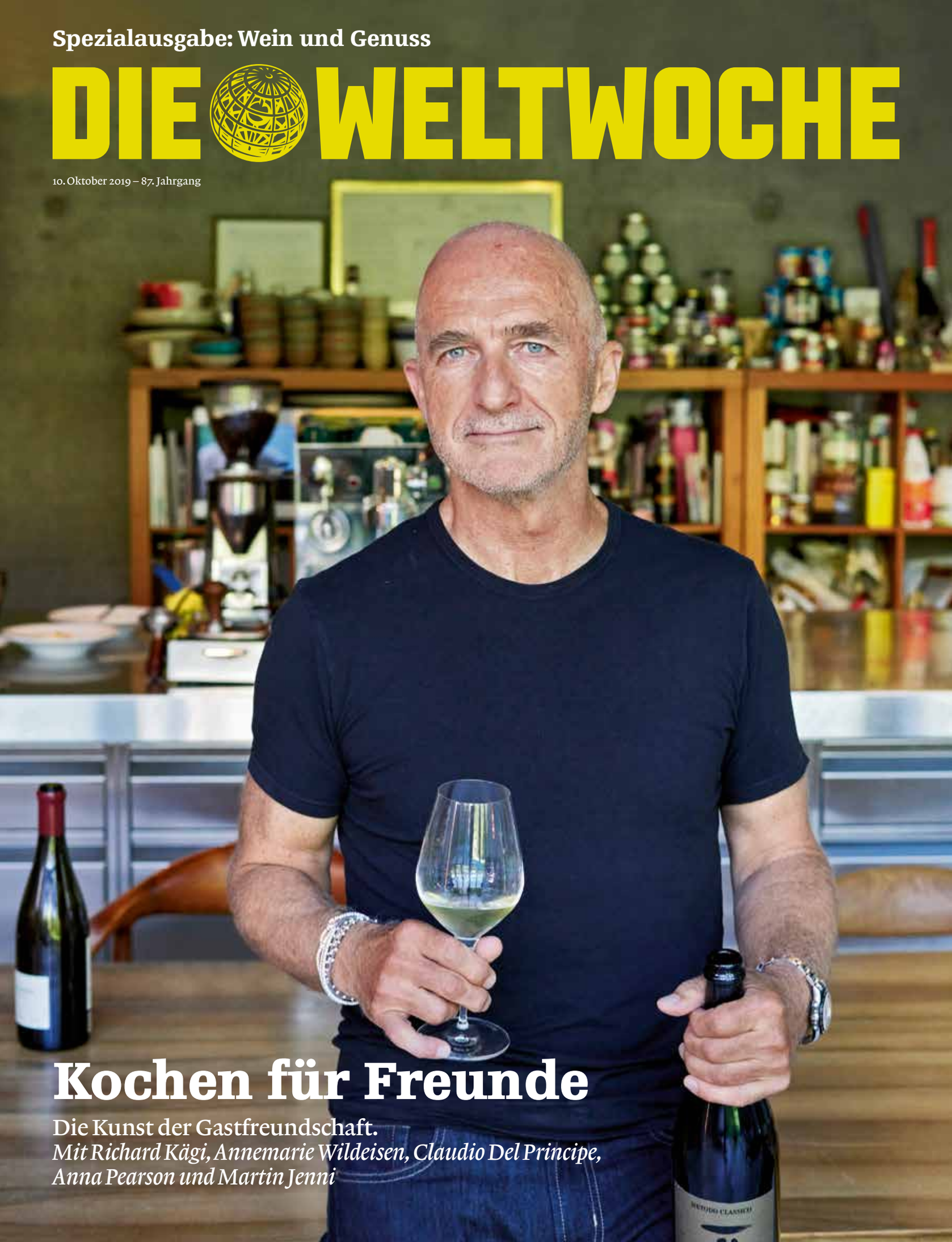
Spezialausgabe: Wein und Genuss

DIE WELTWOCHE

10. Oktober 2019 – 87. Jahrgang



Kochen für Freunde

Die Kunst der Gastfreundschaft.
Mit Richard Kägi, Annemarie Wildeisen, Claudio Del Principe, Anna Pearson und Martin Jenni

Excellence Gourmetfestival ´19 ab Fr. 285.–

2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü

excellence

Felix Eppisser

1 Michelin-Stern
16 Punkte Gault Millau
seeds Restaurant & Lounge, Yangon / Myanmar

Route 1 25.10.–26.10.2019
Route 2 26.10.–27.10.2019
Buchungscode: eqbas10_ku / eqstr10_ku

Rico Zandonella

2 Michelin-Sterne
18 Punkte Gault Millau
Rico's, Küsnacht

Route 2 28.10.–29.10.2019
Buchungscode: epstr15_ku

August Minikus

1 Michelin-Stern
17 Punkte Gault Millau
Mammertsberg, Freidorf

Route 2 03.11.–04.11.2019
Buchungscode: eostr15_ku

Stefan Heilemann

2 Michelin-Sterne
17 Punkte Gault Millau
Restaurant Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich

Route 2 04.11.–05.11.2019
Buchungscode: epstr12_ku

Flynn McGarry

Jungstar aus Amerika
Restaurant Gem, New York / USA

Route 1 08.11.–09.11.2019
Buchungscode: epbas16_ku

Roger Kalberer

1 Michelin-Stern
17 Punkte Gault Millau
Restaurant Schlüssel, Mels

Route 2 11.11.–12.11.2019
Buchungscode: epstr23_ku

Patrick Mahler

2 Michelin-Sterne
17 Punkte Gault Millau
Restaurant Focus, Parkhotel Vitznau, Vitznau

Route 1 17.11.–18.11.2019
Buchungscode: eobas22_ku

Gerhard Wieser

2 Michelin-Sterne
18 Punkte Gault Millau
Hotel Castel, Tirol bei Meran

Route 2 18.11.–19.11.2019
Buchungscode: eostr22_ku

Route 1 **Basel–Strassburg**

Tag 1 Basel. Busreise nach Basel. Die Crew heisst Sie an Bord von Excellence willkommen. Um 15 Uhr nimmt Ihr Flussschiff Kurs auf Strassburg. Bei Kaffee, Kuchen und einem Willkommensdrink geniessen Sie den Blick auf die vorbeiziehende Flusslandschaft. Im Anschluss folgt der Höhepunkt Ihrer Reise mit dem grossen Gala-Menü im Excellence Restaurant. Sie erfahren Interessantes zur Philosophie der Küche, den Zutaten und der Idee hinter den einzelnen Gängen. Sie können sich für eine harmonisch abgestimmte Weinbegleitung entscheiden oder Weine aus der eigens für den Abend zusammengestellten Weinkarte wählen. Lassen Sie den Abend an der Bar oder bei entspannter Pianomusik in der Lounge ausklingen.

Tag 2 Strassburg. Frühmorgens erreichen Sie die elsässische Hauptstadt Strassburg. An Bord geniessen Sie das Frühstücksbuffet à la Excellence. Strassburg ist bekannt für sein Münster «Notre Dame», beeindruckende Kunstgalerien und sympathische elsässische Gaststuben. Mittelalterliche Fachwerkhäuser prägen das Stadtbild. Sie haben Zeit durch die romantischen Gassen zu schlendern. Am Nachmittag erfolgt die Rückreise mit dem Komfort-Reisebus in die Schweiz.

Route 2 **Strassburg–Basel**

Reise in umgekehrter Richtung.

Unsere Leistungen

- An-/Rückreise im Komfort-Reisebus
- Excellence-Flussreise mit Halbpension an Bord
- Gourmet-Abend mit mehrgängigem Menü eines Spitzenkochs
- Mittelthurgau-Reiseleitung

Nicht eingeschlossen

- Getränke, persönliche Auslagen, Trinkgelder

Preise pro Person Fr.

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis
2-Bett-Kabine Hauptdeck	570.–	**285.–**
2-Bett-Kabine Mitteldeck, frz. Balkon	690.–	**345.–**
2-Bett-Kabine Oberdeck, frz. Balkon	770.–	**385.–**
Mini-Suite Mitteldeck, frz. Balkon	910.–	**455.–**
Mini-Suite Oberdeck, frz. Balkon	990.–	**495.–**

Sofortpreis mit beschränkter Verfügbarkeit

Zuschläge

- Abreise Excellence Queen 26.10. **45.–**
- Abreise Excellence Princess 08.11. **45.–**
- Kabine zur Alleinbenützung **135.–**
- Auftragspauschale **20.–**

Wählen Sie Ihren Abreiseort

Wil P, Winterthur-Wiesendangen SBB, Zürich Flughafen P, Burgdorf P, Baden-Rütihof P, Basel SBB, Bern. Lausanne & Fribourg (auf ausgewählten Reisen).

IM19_104

Gratis-Buchungstelefon **Online buchen**

0800 86 26 85 · www.mittelthurgau.ch

REISEBÜRO MITTELTHURGAU
Die Schiffsreisenmacher

Reisebüro Mittelthurgau Fluss- und Kreuzfahrten AG · Oberfeldstr. 19 · 8570 Weinfelden · Tel. +41 71 626 85 85 · info@mittelthurgau.ch

Intern:

Eine Million Kochbücher: Annemarie Wildeisen.

Tomaten aus dem eigenen Garten: Anna Pearson.

Leidenschaft für gutes Essen: Martin Jenni.

Kunst des Brotbackens: Claudio Del Principe.

Richi Kägi hat den richtigen Riecher, wenn es um gutes Essen, hochwertige Lebensmittel und beste Weine geht. Seit bald dreissig Jahren reist er als Foodscout von Globus um die Welt. Er durchkämmt exotische Märkte, entdeckt die Perlen der besten Produzenten und isst bei den einflussreichsten Spitzenköchen. Daneben bespielt er virtuos Social-Media-Kanäle mit mundwässernden Videos, die er praktisch im Alleingang für Globus produziert. Er schreibt pointierte Kolumnen und endlich sein erstes Kochbuch. Ein Blick über die Schultern eines Hedonisten, Food-Verrückten und Lebemanns im besten Sinne. **Seite 4**

Annemarie Wildeisen ist eine der bekanntesten Köchinnen des Landes. Sie hat zwar kein Restaurant, aber umso mehr Erfolg mit ihren Kochbüchern, von denen sie bereits über eine Million verkauft hat, sowie mit ihrer Kochzeitschrift, ihren Kochsendungen und Kochkursen. Mit 73 blickt die selbstbewusste Karrierefrau und Autodidaktin auf ihr einzigartiges Kochimperium und ist bereit, zu teilen. Sie verrät ihr Rezept fürs Glücklichsein und was als Nächstes kommt. **Seite 10**

Um die drei Porträts schreiben zu können, die David Schnapp zu diesem Heft beigetragen hat, unternahm unser Restaurantkritiker eine kleine Reise durch die Schweiz, zu drei höchst unterschiedlichen Protagonisten, die eines verbindet: Sie sind Köche ohne Berufslehre und Restaurant, sondern haben sich im Laufe ihrer Karriere je länger, je mehr der Sache gewidmet, die sie leidenschaftlich antreibt: gutes Essen. Um zum Beizen-Experten Martin Jenni nach Roche-d'Or an der schweizerisch-französischen Grenze zu gelangen, fuhr Schnapp zwei Stunden durchs jurassische Nirgendwo. Auch ländlich, aber nicht ganz so abgeschieden lebt Anna Pearson am Zürichsee in einem alten Weinbauernhaus. Die Pasta, die sie für uns zubereitet hat, wurde mit Tomaten aus dem eigenen Garten gekocht. Um nach Basel zum Blogger und Buchautor Claudio Del Principe zu gelangen, reichte eine Zugfahrt. Del Principe zeigte unserem Berichterstatter die Kunst des Brotbackens. **Seiten 13, 16, 20**

Konzept und Redaktion dieser Beilage besorgte *Weltwoche*-Produktionschef Lukas Egli, für die Gestaltung zeichnet Art-Director Daniel Eggspühler verantwortlich. Der Berner Fotograf Caspar Martig, selbst begnadeter Koch, rückte die fünf hochbegabten Gastgeber ins beste Licht. Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre.

Ihre Weltwoche

Inhalt

4 **Der beste Botschafter**
Foodscout Richard Kägi

10 **«Ich bin nicht Betty Bossi»**
Multimedia-Unternehmerin Annemarie Wildeisen

13 **Einsiedler und Sammler**
Beizen-Führer Martin Jenni

16 **«Zeit ist die wichtigste Zutat»**
Buchautor Claudio Del Principe

20 **Sinn und Sinnlichkeit**
Privatköchin Anna Pearson

22 **Operation Kakaobohne**
Chocolatier Michael Brönnimann

24 **Lavaux der Ostschweiz**
Urs Pirchers Eglisauer Pinots

Impressum

Herausgeberin: Weltwoche Verlags AG, Förrlibuckstrasse 70, Postfach, 8021 Zürich
Die *Weltwoche* erscheint donnerstags.
Redaktion: Telefon 043 444 57 00, Fax 043 444 56 69, E-Mail-Adressen: vorname.name@weltwoche.ch, leserbriefe@weltwoche.ch
Verlag: Tel. 043 444 57 00, Fax 043 444 56 07, E-Mail: verlag@weltwoche.ch
Internet: www.weltwoche.ch
Abo-Service: Tel. 043 444 57 01, Fax 043 444 50 91
E-Mail: kundenservice@weltwoche.ch
Jahresabonnement Inland Fr. 346.– (inkl. MwSt.)
Schnupperabonnement Inland Fr. 38.– (inkl. MwSt.)
Weitere Angebote für In- und Ausland unter www.weltwoche.ch/abo

Gründer: Karl von Schumacher (1894–1957)
Verleger und Chefredaktor: Roger Köppel
Chefredaktion: Philipp Gut (Stv.), Beat Gygi *(Wirtschaft)*
Produktionschef: Lukas Egli
Layout: Daniel Eggspühler *(Art-Director)*,

Verlagsleiter: Sandro Gianini
Anzeigenverkauf: Gabriel Lotti, Brita Vassalli
Anzeigen-Innendienst: Samuel Hofmann *(Leitung)*
Tel. 043 444 57 02, Fax 043 444 56 07
E-Mail: anzeigenid@weltwoche.ch
Online-Vermarktung: GLA United
Tarife und Buchungen: weltwoche@gla-united.com

Betriebsleiter: Guido Bertuzzi
Druck: Print Media Corporation, PMC, Oetwil am See

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion gestattet.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.

Der *Weltwoche*-Inhalt ist gedruckt auf Recyclingpapier, das aus 100 % Altpapier hergestellt wird.
Es schont Ressourcen, Energie und somit die Umwelt.

Der beste Botschafter

Foodscout Richard Kägi findet die exquisitesten Delikatessen. Und lebt vor, wie man sie geniesst. Zu Besuch bei einem Mann, dessen Leben sich nur um gutes Essen und schöne Dinge dreht.
Von Claudio Del Principe

Ihm beim Kochen zuzuschauen, ist reine Poesie: Hedonist Kägi bei der Arbeit.

Bilder: Caspar Martig für die *Weltwoche*

Die Dolderbahn bringt uns hoch zu seinem Haus. Ein moderner Kubus mit Bronzefassade. Eklektisch eingerichtet mit Objekten, die er von seinen Reisen um die Welt mitgebracht hat: Designstücken, Vintage-Möbeln und Kunst auf vier Etagen. In der Art, wie man es in Top-Architekturzeitschriften sieht. Kägi umgibt sich mit schönen, erlesenen Dingen. «Ich möchte einfach jeden Tag Freude haben, an den Dingen, die mich umgeben. Ob das nun eine Panton-Leuchte ist, mein Motorrad oder ein Stuhl am Esstisch.» Über die Wendeltreppe aus Beton, vorbei am Entré, wo auch sein Rennrad steht, gelangt man hinunter zur Küche. Sie ist das Herz des Hauses. Man könnte sagen, das Haus ist eigentlich um die Küche herum gebaut worden. Grosse Herdzeile mit professionellen Gasbrennern. Kaffeemaschine, Berkel-Aufschnittmaschine, Töpfe. Alles schwer und unkaputtbar. Die offene Küche ist auch Wohn- und Lebensraum. Und das Studio, wo alle Rezepte für das Globus-Portal Delicuisine

Kägi ist eine perfekte One-Man-Show, die mittlerweile Geniesser in der ganzen Schweiz inspiriert.

gefilmt und fotografiert werden. Foodscout Richi Kägi plant, kauft ein, kocht, schreibt und verbreitet die Inhalte auf Social Media. Eine perfekte One-Man-Show, die mittlerweile Geniesser in der ganzen Schweiz inspiriert.

Ex-Triathlet, sechsfacher Grossvater

«Wollt ihr einen Espresso, Cappuccino? Ich muss mich nur rasch um die Blumen kümmern, dann bin ich ganz bei euch.» Ganz bei der Sache sein. Das ist typisch Kägi. Wenn er etwas tut, dann mit jeder Faser seiner selbst. Als wären wir gar nicht da, schneidet er einen Bund Sonnenblumen zurecht und stellt sie ein. Man sieht ihm förmlich an, wie er dabei die Schönheit, diesen einen Moment aufsaugt. «Ich liebe Blumen. Ich habe immer welche. Das braucht keinen speziellen Anlass.» Dann räumt er ein Gesteck mit Orchideen aus dem Weg, das er gestern geschenkt bekam: «Ich hasse Orchideen! *Huere* Tankstellenblumen. Die kauft nur jemand, dem nichts Besseres einfällt.» Er liebt auch seinen Garten: «Ich muss Dinge anpflanzen können. Vor allem Kräuter zum Kochen. Oder Verveine. Bald kommen die ersten Yuzus an meinen zwei Bäumchen. Darauf freu ich mich besonders.» Ah, und da sind ja auch schon die beiden Kater Alfred und Jack. Richis Tausenden von Followern auf Instagram und Facebook bestens bekannt. «Ich bin total happy mit Katzen. Hätte aber schon gerne mal einen Hund. Der braucht halt Zeit. Wenn's dann mal so weit ist, muss es ein Lagotto Romagnolo sein. Dann geh ich Trüffeln suchen!»

Richard Kägi, Jahrgang 1958, zweifacher Vater und sechsfacher Grosspapi, lebt frei und

Sein Kühlschrank ist bestückt wie anderer Leute Safe: Kägis Reich.

ungebunden. Der ehemalige Triathlet ist immer noch top *in shape.* Treibt viel Sport und andere in den Wahnsinn, weil er ob der Schlemmerei so unverschämt schlank bleibt. «Du, ich achte einfach darauf, was ich esse. Bevor ich mir unterwegs irgendeinen Convenience-Scheiss reinhaue, verzichte ich lieber auf eine Mahlzeit und geniesse abends etwas Selbstzubereitetes.» Er war mal verheiratet. «Das war okay. Aber jetzt ist auch okay.»

Netzwerk als Kapitalanlage

Gelernt hat er Maschinenmechaniker. Er hat eine Kellnerlehre gemacht und die Wirtefachschule besucht. Keine Kochlehre? «Nein, nie. Aber ich habe sehr oft einen Stage in guten Restaurants gemacht. Wenn man wie ich weltweit Spitzen- und Nischenprodukte scoutet, sollte man schon wissen, wie man was zubereitet.» Bevor er vor bald 28 Jahren zu Globus gestossen ist, hatte er einen Musikklub in Winterthur. War DJ, Barkeeper, Koch, Konzertmanager und Rausschmeisser in Personalunion. Er hatte eine Weinhandlung und lebte eine Zeitlang in Australien, um Englisch zu lernen. Dann stieg er über die Movie-Restaurants bei Globus als Einkäufer ein. Mit den Jahren wurde daraus Richi, der Foodscout von Globus. Eine einzigartige Stellung in der Schweiz. Ein Traumjob, der ihm ebenso viele Bewunderer wie Neider einbringt. «Was die meisten ausblenden, ist, dass dieser Job nicht nur Zuckerschlecken ist.» Rund vier Monate im Jahr ist er für Globus rund um den Globus unterwegs auf der Jagd nach exquisiten Delikatessen und edlen Weinen. Er kennt die Produzenten persönlich, wie auch die besten und angesagten Köche. Sein Netzwerk ist Gold wert. Mit vielen ist er gut befreundet. Oft kocht er sogar mit ihnen an speziellen Events. Bei sich zu Hause oder bei den legendären Globus-Deli-Dinners. Etwa mit dem hochtalentierten *private chef* Ralph Schelling oder mit Shootingstar Nenad Mlinarevic.

Wie geht er damit um, dass manche Leute ihn zuweilen als Chauvinisten sehen, als toxischen weissen Mann taxieren, der seine Privilegien schamlos auslebt? «Es ist mir eigentlich ziemlich egal, was die Leute über mich denken. Ich möchte mich ja nicht um die Meinung der anderen kümmern, sondern den Menschen gute Lebensmittel vermitteln. Dass man saisonal einkaufen soll. Möglichst Produkte, die fair produziert wurden. Von kleinen Produzenten, die sorgfältig mit Ressourcen umgehen und für das Tierwohl alles geben. Ich will mich nicht ändern, um zu gefallen. Heute möchte jeder den anderen beim Essen bevormunden. Aber das ist ja nicht nur beim Essen so. Auch in der Politik und anderen gesellschaftlichen

> «Die Perfektion in Spitzenrestis ist doch irgendwie langweilig. So streberhaft.»

Bereichen wird alles immer populistischer. Jeder hat eine Meinung und trötet sie raus. Ich möchte auch nicht missionieren. Trotzdem habe ich mal einer Kundin an Weihnachten die Spargeln aus dem Globus-Einkaufskörbli genommen.» Das gab einen Riesenaufruhr. Sie hätten ihn fast rausgeworfen. Sagten: Richi, geht's noch? Du sägst an deinem eigenen Ast! Wenn wir es nicht verkaufen, verkauft es ein anderer. Ausser du eröffnest Richis Deli. Saisonal und regional. Und nach einem halben Jahr kannst du die Bude schliessen!

Seine Kolumnen sind ebenso lehrreich wie amüsant und sehr pointiert. Früher schrieb er für *Salz & Pfeffer* und *Marmite*. Heute erscheinen seine kulinarisch-gesellschaftlichen Ergüsse regelmässig in der *NZZ*. «Mein erster Artikel war allerdings eine Abhandlung über das Zeitparadoxon für die Schulzeitung. Ich wollte Astrophysiker werden. Aber dafür hätte ich eventuell das Gymnasium bestehen müssen.» Die Angebote kamen immer auf ihn zu. Er sei einer, der brutal optimiere, wenn es um den Aufwand geht. Manchmal kann es aber nicht aufwendig genug sein, aber dann muss es Spass machen. Was ihm selber gefällt, sei ein riesiger Motivationsmotor. Wären wir in England oder den USA, hätte er bestimmt ein erfolgreiches Sendeformat. Das würde weltweit ausgestrahlt oder liefe auf Netflix. Interessieren sich Schweizer so wenig für das Essen? Schmeckt uns Sauglattismus besser als eine ernsthafte kulinarische Sendung? «Das hat doch damit zu tun, wie klein die Schweiz ist. Es lohnt sich schlicht nicht, für einen so kleinen Markt eine aufwendige Sendung zu produzieren. Die muss erstens massentauglich sein und zweitens passende Sponsoren an Bord haben. Wir gingen mal mit einem Pilotfilm hausieren. Ein Team begleitete mich in den Colli Bolognesi. Ich ging auf den Markt, zu Produzenten, Gastronomen. Das will hier niemand sehen.» Nächsten Herbst erscheint immerhin endlich ein Kochbuch im AT-Verlag. «Das wird eine Art Kochfibel. Wirkungsvolle Ratschläge, wie man ein besserer Koch und Gastgeber wird.»

Exklusive Dinners für Globus-Kunden

Ihm beim Kochen zuzuschauen, ist reine Poesie. Selten hat er einen genauen Plan. Er kombiniert lustvoll, routiniert und intuitiv. «Wenn du die besten Zutaten hast, kannst du eigentlich nicht viel falsch machen. Du musst ihnen nur Raum lassen, sich zu entfalten.» Wir verfolgen gespannt, wie er aus geröstetem Sauerteigbrot eine simple, göttlich krachende und hocharomatische Bruschetta zubereitet. Damit wir nicht auf der Stelle verhungern, verköstigt er uns mit edelster Charcuterie. Salami der Mora-Romagnola-Rasse, Pata-Negra-Schinken, frisch aufgeschnitten auf der nostalgischen Berkel, scharfe Sobrasada. Er hätte auch noch feinsten Guanciale, Culatello oder Capocollo. Preziosen, die er oft von seinen Reisen in Italien nach Hause schmuggelt. Sein Kühlschrank ist bestückt wie anderer Leute Safe – nur mit dem Wertvollsten. Champagner, Trüffel, Jahrgangssardinen, Rohmilchkäse.

Natürlich pflegt er auch einen entsprechend sortierten Weinkeller. Regelmässig veranstaltet er für Globus-Kunden exklusive Dinner bei sich zu Hause. Manch handverlesene Freunde kommen auch immer wieder in den Genuss spektakulärer Festessen. Davon schwärmen sie dann, als wären sie von einem Food-Guru erleuchtet worden. Auf die Bruschetta kommen in ausgelassenem Guanciale sautierte Catalogna, fruchtige Datterini-Tomaten, Ricotta salata, frische, in Butter geschwenkte Pfifferlinge und Spalten der süsslichen Tropea-Zwiebel. Ein Biss, und man ist dem Himmel nahe. Für das folgende Pasta-Gericht verwendet er Rigatoni. Selbstredend kommt bei Kägi nur hochwertige, handwerklich hergestellte Pasta in den Topf. Für die Sauce schwitzt er pikante 'Nduja und würzigen

LA CASA DEL HABANO

La excelencia del fumar.

Samuel Menzi
Bleicherweg 18, CH-8002 Zürich
Tel. 044 202 12 11
www.la-casa-del-habano.ch

Öffnungszeiten:
Di–Fr 10.00–18.30 / Sa 10.00–16.00 Uhr

Es riecht, klingt und fühlt sich an wie das ungefilterte, echte Leben.

Guanciale an. Dazu kommen passierte Tomaten und Kapern. *Finito.* Jetzt bloss nicht alles mit einem gewöhnlichen Reibkäse ruinieren. Kägi vollendet den Teller mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano von der autochthonen Kuhrasse *vacca bianca. Buon appetito!*

Müsste er sich für eine einzige Länderküche entscheiden, wäre es die italienische Küche. «Das einzige Land, bei dem du den Michelin-Guide getrost zu Hause lassen kannst.» Manchmal gehe ihm das Getue um Spitzenküche schon gehörig auf den Wecker. «Spitzenküche, das muss man erst mal definieren. Eine Hausfrau, die in Italien mit Spitzenprodukten und Sorgfalt etwas Reduziertes kocht, das ist für mich Spitzenküche. Die grossen Köche wären ja nichts ohne super Produkte. Hochgastronomie macht mich in der Summe nicht so happy. Da hat's mir zu viele Schäumchen und Türmchen. Ich gehe auch lieber am Mittag statt abends essen. Ideal ist das in Spanien. Da gehst du um zwei rein und torkelst um sechs raus. Der Tag ist gelaufen – und du bist glücklich. Mehr als ein, zwei Mal pro Jahr möchte ich eigentlich nicht in Sternerestaurants. Es nervt auch ein wenig, dass alles so winzig angerichtet wird. Manchmal gibt es da nur einen einzigen Tupfen, der so gut schmeckt; aber schon ist er im Mund verschwunden. Am liebsten würde ich dann in die Küche gehen und sagen: Komm, vergiss den ganzen Zirkus und gib mir einen ganzen Topf nur davon.» Darum liebt er auch das «Amerigo dal 1934» unweit von Bologna. Obwohl es mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist (und Alberto, der Besitzer, sagt immer, das sei ein *errore).* Dort schmeckt alles super, und es gibt anständige Portionen davon. «Die Perfektion in *Spitzenrestis* ist doch irgendwie langweilig. So streberhaft.»

Selbst die Autofahrt ist ein Erlebnis

Er muss los, soll er uns mitnehmen bis zum Globus? Gerne. Wir fahren in seinem knallroten polierten Bertone, Alfa GTV, Baujahr 1974, mit. Allein diese Fahrt ist nicht einfach eine Autofahrt von A nach B. Es ist ein Erlebnis. Eine Reise wie ein Zeitsprung. Es riecht, klingt und fühlt sich an wie das ungefilterte, echte Leben. Als er den Wagen beim Liefereingang des Globus parkieren will, eilen – Zufall? – zwei Verkäufer in schnieken schwarzen Anzügen herbei, um die Absperrkette zu lösen. «Also ich parkiere hier auch nur ausnahmsweise und nur ganz kurz», lacht er: «Ich bin ja Topkunde, weil ich immer mit der Globus-Karte einkaufe, die hat mittlerweile Platinstatus.» Er ist nicht nur einer der besten Globus-Kunden, sondern auch der beste Botschafter, den sie sich wünschen können.

Internet: **richardkaegi.ch** und **delicuisine.ch**

Fünf Restaurant-Tipps

Trattoria Amerigo dal 1934, Savigno, Italien. www.amerigo1934.it
Seit über 20 Jahren mein persönlicher Wallfahrtsort des guten Geschmacks. Alberto Bettini, Besitzer und *brain* der Beiz, ist Freund und Ratgeber zugleich, er ist bestens vernetzt in Italien, und seine Küche ist so einfach wie gut. Streng regional und ohne Firlefanz.

River Cafe, London, Grossbritannien. www.rivercafe.co.uk
Unprätentiöse, von Land und Meer der Toskana inspirierte Küche in einem eleganten Setting direkt an der Themse. Seit über zwanzig Jahren ein Ort der Londoner Bohème. Hohe Promi-Dichte, doch hier zeigt niemand Star-Allüren – alle wissen, es ist die Küche, die am hellsten glänzt.

Gjelina, Venice, USA. www.gjelina.com
No-Bullshit-Marktküche vom Feinsten, saisonal bis ins letzte Kräutlein, nicht überkreativ – Küche, so, wie ich auch daheim koche, aber immer mit einem gewissen Twist, da eine würzige Marinade, dort ein Kräuteröl, hier ein *splash* Umami. Toll. Auch die *crowd* dort ist einen Besuch wert.

Uliassi, Senigallia, Italien. www.uliassi.com
Die beste *cucina di mare* weitherum. Hier essen und dann nur noch sterben. Weil man intuitiv weiss, es kommt nichts Besseres nach.

Sushi Sho, Tokio, Japan. www.sushi-sho.com
Wer dort Sushis isst, hat danach ein Problem: Man bestellt nirgendwo anders mehr Sushis. In der Schweiz sowieso nicht. Die Michelin-Tester komplimentierte der Koch aus dem Lokal; er will nicht von Menschen klassifiziert werden, die nichts von Sushis verstehen. Es gibt kein Menü, man entscheidet sich zwischen 15 oder 25 Sushis, die alle frisch zubereitet werden.

ALDI SUISSE
Einfach ALDI.

SO GEHT GOURMET.

JETZT DIE WOHNKÜCHE ZUR STERNEKÜCHE MACHEN!

dauerhaft erhältlich
pro Packung
7.79

Bündnerfleisch
100 g

SUISSE GARANTIE

dauerhaft erhältlich
pro Packung
4.49

Vitello tonnato/ Rindscarpaccio
140 g/80 g

dauerhaft erhältlich
pro Packung
3.99

Edelnussmischung
Geröstet und gesalzen
150 g

dauerhaft erhältlich
pro Stück
4.99

Engadiner Arvenkäse/ St. Galler Nusskäse
250 g

SUISSE GARANTIE

Gourmet für den perfekten Abend zuhause: **aldi-suisse.ch**

«Ich bin nicht Betty Bossi»

Annemarie Wildeisen ist eine der bekanntesten Köchinnen der Schweiz. Ihre Bücher sind Bestseller, ihr Magazin die grösste unabhängige Kochzeitschrift der Deutschschweiz. Die Autodidaktin hat Hunderte Kochsendungen produziert und führt eine eigene Kochschule. Wie kam das alles? *Von Claudio Del Principe*

Wir vereinbaren das Treffen in Annemarie Wildeisens Kochschule in Bern. «Meine private Küche ist in Rot gehalten, diese Farbe ist für Fotografen nicht ganz unproblematisch, da sie vieles überstrahlt.» Ihre E-Mails sind akkurat formuliert. Sie lesen sich besonnen und leicht. Als wären sie mit Feder und Tinte geschrieben. Der Autor dieser Zeilen ist sogar ein wenig berührt, nachdem er diese charmanten Worte gelesen hat: «Ich habe mich übrigens sehr gefreut, dass es gerade Sie sind, der das Interview macht, denn ich schätze Ihre Bücher sehr – neben Nigel Slater die schönste Bettlektüre, die ich kenne!»

Annemarie Wildeisen ist die Kochmutter der Nation. Wer kein talentiertes Mami hat, die einem das Kochen beibringt, lässt sich von Annemarie Wildeisen anleiten. Sie hat eine erstaunlich junge Leserschaft. Laut Media-Daten ist die grösste Altersgruppe die zwischen 14 und 39 Jahren. Und auch ihre Kochkurse werden häufig von jungen Paaren gebucht. «Meine Rezepte sind unkompliziert. Sie eignen sich für Geübte wie auch für Leute mit wenig Kocherfahrung. Ich weiss auch, dass es bei vielen schnell gehen muss. Besonders im Alltag. Ausserdem sind die Zutaten meistens günstig und leicht zu bekommen.» Sie hat sich Kochen zur Berufung gemacht. «Und ich finde, ich habe den schönsten Beruf der Welt.»

«Heute bin ich Angestellte meiner Kinder»

Ihre Kochsendungen liefen auf mehreren Regionalsendern der Deutschschweiz. Produziert wurden sie mit schmalem Budget in ihrer Berner Kochschule an der Monbijoustrasse. Nach dem Dreh fanden Kochkurse statt, abends wandelte sich der Raum in ein Gourmetrestaurant mit offener Küche. Tochter Florina, gelernte Köchin und Patissière, erkochte sich 14 Gault-Millau-Punkte. Im Familienunternehmen half auch Bruder Tobias, gelernter Konditor, mit, «und wenn es rundlief, sprang sogar mein Mann – ein Ascom-Manager – im Service ein!». Zwölf Jahre lang. Wilde Zeiten bei Wildeisens. «Heute bin ich Angestellte meiner Kinder», sagt sie. Sogar die Nachfolge hat die umtriebige Anni, wie sie in Bern genannt wird, eingeleitet. «Ich arbeite vielleicht noch 60 Prozent. Ich entwickle Rezepte für Zeitschrift und Kochschule und gebe Kochkurse, meine Leidenschaft. Für den Rest habe ich tolle Mitarbeiter, meine Kinder eingeschlossen.» Und bereits gibt es wieder anregende Aussichten. «Nächstes Jahr ziehen wir um. Dann werden wir ein Lokal an bester Lage an der Marktgasse beziehen, mit einem wunderschönen Innenhof. Ich kann es kaum erwarten, wir freuen uns so!»

Ausserdem schreibt sie gerade ihr 46. Kochbuch. «Das wird ein sehr persönliches, aus meinem Leben. Ein Seelenwärmer. Verdienen kann man ja nicht wirklich daran. Ich mache es aus Freude an der Sache.» Das ist natürlich masslos tiefgestapelt. Ihr erfolgreichstes Buch, «Fleisch sanft garen bei Niedertemperatur», verkaufte sich bisher über 300 000-mal. Sie erhielt jede Menge Auszeichnungen und Preise für ihre Kochbücher, darunter für das «Beste Fischkochbuch der Welt». – «Ich lese auch wahnsinnig gerne Kochbücher. Ich liebe Kochtechnik, schöne Food-Bilder, unterschiedliche Herangehensweisen und die Menschen dahinter. Wobei, viele der Kochbücher taugen ja nichts.» Sie sieht einem Rezept gleich an, ob es funktioniert oder nicht. Die schönen grossen Bände grosser Köche seien für Laien unbrauchbar. Profiköche rezeptierten anders. «Ein *Löffeli* dies, ein *Löffeli* das. Viel zu aufwendig.» Da ist ihr ein Jamie Oliver lieber. «Die Rezepte sind super umsetzbar. Und erstaunlich genau. Ich schaue ihm auch gerne zu. Selber könnte ich nie so mit einem Kochmesser rumfuchteln. Ich bekam ja nur schon böse Zuschriften, wenn ich mal eine Schüssel nicht blitzsauber ausgewischt hatte, das sei *food waste!*»

> «Alles liegt nicht drin.
> Wer Karriere machen will,
> muss etwas zurückstellen.»

Rebellion gegen Margarine

Am Anfang ihrer beruflichen Laufbahn hatte sie Geschichten übers Kochen geschrieben. Bis sie beschloss, ihr eigener Boss zu werden. Von da an schrieb sie selber Kochgeschichte. Erste Rezepte verfasste sie als Redaktorin beim *Badener Tagblatt,* gemeinsam mit Spitzenköchin Agnes Amberg. «Agnes war eine grossartige Mentorin. Sie motivierte mich, eigene Rezepte zu veröffentlichen.» Beim Relaunch des *Betty Bossi*-Magazins war sie am Aufschwung beteiligt, verliess das beengende Korsett jedoch. «Ich konnte beim besten Willen nicht hinter der Margarine stehen. Das gab Konflikte mit der Chefetage. Für mich geht halt nichts über Butter.» Mit 36 eröffnete sie ihre eigene Kochschule. Nebenher betreute sie die Kochseiten in *Meyers Modeblatt* und lancierte für dessen Verleger die Zeitschrift *Chuchi.* Als der Verlag in Schieflage geriet, fragte sie AT-Verlagsleiter Peter Wanner, ob er das Heft kaufen wolle. Der hatte aber ein besseres Rezept: Sie solle doch ein eigenes Kochmagazin samt Multimediastrategie konzipieren. Die Geburtsstunde von «Annemarie Wildeisens Kochen».

Tatar strikte handgeschnitten

Sie hat zwei Gerichte, die sie besonders gerne zubereitet: Tatar und Gemüselasagne. «Tatar mag ich wirklich in allen möglichen Varianten. Mit Fleisch, Fisch oder auch sehr gerne mit Gemüse. Es ist so abwechslungsreich und eigentlich schnell zubereitet.» Für das Kalbstatar, das sie uns zubereitet, schneidet sie das Filet mit einem scharfen Messer zuerst in dünne Scheiben, dann in kleine Würfel. «Strikte mit dem Messer geschnitten! Man soll ja etwas vom Fleisch spüren.» Dann wiegt sie mit der Klinge alles gleichmässig durch. Ihre Bewegungen sind präzise, geübt, gelassen. Während sie spricht, machen die Hände ihr Ding wie von selbst. «Ich würze sehr zurückhaltend. Feingeschnittene flache Petersilie, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle. Ein wenig hochwertige Trüffelpaste – diese Zutat habe ich mir im Piemont abgeschaut –, bestes Olivenöl, wenig Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft. Den gibt man aber erst ganz zum Schluss dazu, sonst bleicht das Fleisch aus. Aber es braucht ein wenig Säure. Wichtig ist, das Kalbstatar zuerst so fünfzehn Minuten ziehen zu lassen und dann nochmals abzuschmecken.»

Ihr zweites Lieblingsgericht ist Gemüselasagne. «Ich mache sie ganz leicht. Die Béchamelsauce kommt nur als oberste Schicht. Und mit dem Tomatensugo muss man sparsam umgehen. Es soll ja kein Pflatsch werden, sondern schöne, einzelne Schichten haben. Das Wichtigste ist, das Gemüse, zum Beispiel Zucchini und Auberginen, zuerst im Ofen zu rösten. So verlieren sie Wasser und entwickeln kräftige Röstaromen. Den frischen Teig darf man auch mal fertig kaufen. Ich bin da nicht dogmatisch. Kochen ist aufwendig. Da muss man ehrlich mit den Leuten sein. Es braucht wirklich niemand ein schlechtes Gewissen zu haben, wenn der Teig nicht selbstgemacht ist!»

Als erfolgreiche, eigenständige Unternehmerin hat sie eine differenzierte Meinung zur Gleichstellung. Eine starke Frau zu sein und Frauen zu stärken, ist ihr sehr wichtig. Schon ihre Mutter sagte ihr und ihrer Schwester immer: Ihr dürft nie von einem Mann abhängig sein. «Meine Mutter war eh fortschrittlich. Sie

Bilder: Caspar Martig für die *Weltwoche*

Glück gefunden: Multimedia-Unternehmerin Wildeisen bei der Zubereitung ihres Lieblingsgerichts.

Flache Petersilie, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, etwas Trüffelpaste, Olivenöl, wenig Zitronenabrieb und Zitronensaft zum Schluss: Kalbstatar à la Wildeisen.

ging in die Gemeindepolitik. Hat sich stark engagiert. Etwa für die Ungarn-Flüchtlinge. Und sie studierte jeden Tag die Börsenkurse. Damals, als die *NZZ* noch dreimal pro Tag erschien! Still und leise hat sie Geld angelegt und clever gewirtschaftet. Sie hat uns eine selbstsichere Haltung mitgegeben. Meine wichtigste Motivation war aber immer: Ich wollte! Man muss etwas wirklich wollen, um es zu erreichen. Und entsprechend Prioritäten setzen.» Familie war für sie Hobby. «Alles liegt nicht drin. Wer Karriere machen will, muss anderswo etwas zurückstellen.» Klar gab es Situationen, da ihr Männer quasi im Weg standen oder, anders ausgedrückt, ihren Rat nicht wollten. Dann zog sie eben die Konsequenzen und ging weiter. «Wichtig ist, sich etwas zuzutrauen. Mal fällt man dann auf die Nase, aber das gehört dazu und macht einen stärker. Disziplin gehört dazu. Dinge durchzuziehen.»

Und bitte nicht jammern

Sie habe aber auch viel Glück im Leben gehabt, gibt sie zu. War zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Das sei nicht selbstverständlich, gerade heutzutage. «Frauen müssen so gut sein, dass man nicht an ihnen vorbeikommt.» Quoten hält sie für gefährlich. «Das macht träge.» Ausser Frage steht, dass grundsätzliche Dinge, wie zum Beispiel die Löhne, gleichgestellt werden müssen. «Mein Lohn als angestellte Chefredaktorin war immer ungerecht.» Sie selbst hat deshalb ihren Angestellten immer schon den gleichen Lohn für gleiche Arbeit bezahlt. Hat Frauen gefördert, gerade solche mit Kindern. «Was ich aber partout nicht mag, ist, wenn Frauen sagen: Ich würde gern, aber…, und dann kommen x Ausreden. Entschuldigung, ein Teilpensum von 40 Prozent ist einfach zu wenig, um Karriere zu machen. Das sage ich ganz klar. Man kann nicht *de Foifer und s Weggli* haben. Und bitte nicht jammern. Es ist schön, Mami zu sein. Völlig legitim, wenn das jemand in Vollzeit sein möchte. Aber bitte nicht jammern.» Eine solide Partnerschaft hilft natürlich. Ihre beiden Ehemänner sagten nie zu ihr: Schlag dir das aus dem Kopf. «Gleichberechtigung beginnt mit einer Partnerschaft auf Augenhöhe. Mit Verantwortung teilen. Es bräuchte auch mehr Frauensolidarität, um einander zu helfen.»

Energie holt sich Annemarie Wildeisen beim aktiven Entspannen. «Ich gehe gerne mit meinen zwei Labradoren laufen. *E chli der Aare naa.* Oder in die Berge. Beim Laufen kann ich auch wunderbar Probleme lösen, wenn ich mal an etwas rumstudiere. Und dann spiele ich leidenschaftlich gerne Golf. Das ist meine grösste Herausforderung! Du spielst eigentlich immer gegen dich selbst. Man ist nie perfekt. Aber die Freude überwiegt heute den Ehrgeiz. Und jetzt geht's plötzlich! So gut wie mein Mann werde ich aber wohl nicht. Der hat einfach ein unglaubliches Ballgefühl.»

Was würde sie rückblickend ändern? «Ich glaube, nichts. Ich bin zufrieden. Es ist eigentlich alles richtig gekommen. Da darf man dankbar und zufrieden sein.» Ist das die Definition von Glück? «Zufriedenheit? Ja, ich denke schon. Wenn man zufrieden ist mit sich und der kleinen Welt um sich herum. Dann hat man sein Glück gefunden.»

Fünf Restaurant-Tipps

Mille Sens, Bern
Spitalgasse 38, 3011 Bern
www.millesens.ch
Überzeugende Fusion-Küche des australisch-philippinischen Kochs Domingo Domingo.

Ristorante Bindella, Zürich
In Gassen 6, 8001 Zürich
www.bindella.ch
Venezianische Küche mit den besten Produkten in schönem Ambiente.

Brasserie 11, Bern
Schwarztorstr. 11, 3007 Bern
www.brasserie11.ch
Schweizerisches und Saisonales, simpel, aber gut und immer ganz frisch zubereitet.

Barbatti, Luzern
Töpferstr. 10, 6004 Luzern
www.bindella.ch/barbatti
Italienische Grandezza, viel Kunst und Authentisches auf dem Teller.

Gianottis, Pontresina
Via Maistra 140, 7504 Pontresina
www.gianottis.ch
Gemütliche Weinbar mit Trouvaillen, und für den Hunger gibt's Fingerfood, Pasta und Grilliertes.

Einsiedler und Sammler

Martin Jenni ist Herausgeber des besten Beizen-Führers der Schweiz. Auf ausgedehnten Touren sucht er unermüdlich nach Delikatessen von Metzgern, Käsern und Bäckern. Ein Besuch im jurassischen Nirgendwo. *Von David Schnapp*

Die Strasse windet sich durch Wälder und Hügel, dazwischen ein paar Häuser, hingeworfen wie Würfel auf einen Casinotisch. Zwischen einem alten Bauernhof und der dazugehörigen Scheune geht es ein paar Meter hinauf, dann stehen wir vor der «Maison Douane Suisse». Das Zollhaus an der schweizerisch-französischen Grenze in der schönsten Jura-Idylle wurde 1895 vom Bund gebaut. Heute ist es Rückzugsort, Spezialitätenarchiv und Küche von Martin Jenni.

Der 60-jährige Basler ist der wohl beste Beizenkenner der Schweiz, seine Guides mit dem Titel «Aufgegabelt» (AT-Verlag) sind kleine Schatzkarten mit sorgfältig zusammengetragenen Hinweisen zu Produzenten und Gaststätten, die sich dem einfachen, handwerklich hochstehenden Genuss widmen – einkehren, einkaufen und einschlafen heisst sein Programm. Jenni reist, entdeckt, probiert. Dabei hat er einen untrüglichen Instinkt dafür entwickelt, wo es schmecken wird.

«Wenn ich in eine neue Beiz einkehre, bestelle ich oft einen Wurstsalat. Wenn dieser Klassiker gut gemacht ist, sorgfältig angerichtet wird und ohne industrielle Sauce auskommt, dann ist der Rest in der Regel auch gut», erklärt der Autor eine seiner Grundregeln. Auch in Metzgereien spüre er schnell, ob das Angebot seinen Vorstellungen entspreche: Wer sind die Leute hinter der Kühlvitrine? Und vor allem: Steht bei den Pasteten das Schild «fait maison», signalisiert das, dass hier noch Metzger mit Leidenschaft am Werk sind und nicht nur Fleischverkäufer.

Im Lebensraum von Fuchs, Hase und Reh: Spürnase Jenni.

Haus am Waldrand

Martin Jenni lebt in der perfekten Naturidylle, ein Specht hämmert im Wald, ein Milan ruft über dem Hügel gegenüber, Grillen zirpen und Bienen summen. «Natürlich ist das manchmal etwas einsam, aber auch sehr romantisch», sagt der Genussmensch. In der kleinen Küche bereitet Jenni auch mal acht Gänge für Gäste zu. Seine Gerichte leben von den mit viel Zeitaufwand und Sorgfalt ausgewählten Zutaten und seinem guten Sinn für das Handwerk, das darin besteht, genau nur so viel mit guten Produkten zu machen, um sie optimal zur Geltung zu bringen.

Hier, im jurassischen Nirgendwo, will Kochen wohlgeplant sein. Einfach noch schnell bei Migros oder Coop eine Limette oder etwas Koriander besorgen, weil das beim Einkauf halt vergessen ging, ist unmöglich. Nicht, dass Martin Jenni oft bei Migros oder Coop einkaufen würde, aber Porrentruy ist eine halbe Autostunde entfernt. Roche-d'Or heisst der Ort, an dem Jenni nun seit fast zehn Jahren zu Hause ist. Die Gemeinde erreicht man vom Zollhaus aus über einen Feld-Wald-und-Wiesenweg wie aus dem Bilderbuch, eine asphaltierte Strasse gibt es nicht. Jenni zeigt auf die Kuhweide, die sanft zu einer Anhöhe ansteigt. Dort oben, drei Kilometer weiter westlich, befinde sich der Ort, da habe er aber kaum etwas zu tun, eine Post-Filiale gebe es ohnehin nicht.

Die spezielle Immobilie im Lebensraum von Wildhasen, Füchsen, Wildschweinen und Rehen hat Martin Jenni – natürlich – in einer Beiz entdeckt. Besser gesagt, er hat den damaligen

Besitzer kennengelernt, der ihm und seiner ehemaligen Partnerin dann schliesslich das Haus am Waldrand verkauft hat. Von hier aus plant der gelernte typografische Gestalter seine Streifzüge durch den Jura, Frankreich, Deutschland, das nördliche Italien, die Schweiz und diverse Regionen in England und Schottland.

Entdeckungen im Militärdienst

«Ich bin Sammler, aber kein Jäger. Aschenbechern, Suppenschüsseln, Kerzenständern und Gläsern galt einst meine Sammelleidenschaft», beschreibt sich Martin Jenni selbst. Pilze kaufe er lieber auf dem Markt bei einem vertrauenswürdigen Händler, als dass er selbst gebückt durchs Unterholz streife. Die ersten versteckten Genussorte der Schweiz lernte der Autor während seiner Militärzeit kennen. Während der Ausbildung zum Leutnant kam der ehemalige Übermittlungsoffizier durchs Goms ins Binntal, marschierte durchs Freiburger Hinterland, entdeckte die Waadt und lernte Bauern und Beizer kennen. Auf einem 60-Kilometer-Marsch, der durch Romainmôtier im waadtländischen Jura führte, war er von dem malerischen Ort fasziniert, kam zurück und berichtete später Bekannten von den ausgezeichneten Gaststuben, die er in dieser für ihn unbekannten Region gefunden hatte. So wurde aus dem Soldaten Jenni bald eine gefragte Spürnase für gute Beizen.

Szenen- und Jahreswechsel: Martin Jenni steht in seiner schmucken kleinen Küche, die in jedem Rosamunde-Pilcher-Film eine passende Kulisse für einen romantischen Dialog hergeben würde. Routiniert schneidet er Pastinaken, mixt geräucherte Forellenfilets mit Frischkäse, Gewürzen, Limettensaft und Olivenöl. Ein paar Sekunden später schält er eine handgemachte Blutwurst, die er kurz darauf panieren und in gesalzener Butter goldbraun braten wird. Jeder Handgriff sitzt, routiniert geht es voran. Jennis Küche mag rustikal sein, sie lebt dabei von den liebevoll zusammengesuchten Zutaten und der sinnvollen Weiterverarbeitung, für die sich der leidenschaftliche Koch entschieden hat.

Monsieurs Cailles Blutwurst

Die Blutwurst zum Beispiel, die Jenni auf einer seiner Reisen entdeckt hat, produziert Monsieur Francis Caille von der gleichnamigen Boucherie in Void-Vacon im Département Meuse in Frankreich. Die Wurst ist nicht kurz und dick wie die meisten Exemplare dieser Gattung, sondern hat etwa den Durchmesser einer Bratwurst und ist gerollt wie eine Grillschnecke. «Die Füllung ist nicht ganz so fein wie bei Schweizer Würsten, aber sie ist hervorragend gewürzt», sagt Jenni. Er wälzt etwa acht Zentimeter lange Stücke Wurst in Weissmehl der Altbachmühle aus Wittnau im Fricktal. Dann zieht er sie durchs leicht aufgeschlagene Ei und schliesslich durchs Paniermehl,

Erinnerung an das Essen der Kindheit: Jenni bei der Arbeit.

das er in der Holzofenbäckerei von Thérèse Scheurer aus Boécourt kauft.

Inspirieren lässt sich Martin Jenni von Kochbüchern oder Restaurantbesuchen. «Rezepte koche ich keine nach», sagt er. Wenn er etwas esse, was ihm schmecke, breche er es zu Hause runter auf seine Möglichkeiten. Im Wohnzimmer steht neben den Chesterfield-Sesseln mit viel Patina ein rundes, antikes Bücherregal mit Gesamtausgaben von Goethe und Rilke, das kulinarischste Buch hier ist wohl «Nicht schon wieder Essen!» (Detebe). «Im ersten Stock hat es mehr Kochbücher», ruft Martin Jenni vom Herd herüber: von Nigel Slater «Das Küchentagebuch», «Das kulinarische Erbe der Alpen» von Dominik Flammer oder Anna Pearsons «Zu Tisch» stehen im Obergeschoss friedlich neben Umberto Eco und Elias Canetti. Küche und Kultur sind Hauptzutaten in Martin Jennis Leben. «Ich liebe es, beseelte Orte zu entdecken, die mir kulinarische und geistige Nahrung geben», beschreibt er seine Leidenschaft.

> Wenn er etwas esse, was ihm schmecke, breche er es zu Hause runter auf seine Möglichkeiten.

Brot und Speck, Foie gras, Langustinen

Zum Apéritif öffnet Jenni einen spritzigen «Bubbly!» der französischen Winzerin Nathalie Gaubicher – eine kleine Entdeckung, die er kürzlich gemacht hat. Der in der Flasche gegärte Schaumwein aus Cinsault-Trauben ist leicht, fein, hat eine schöne Restsüsse und passt wunderbar zur Landidylle. Dann gibt es Forellenmousse und Erbsenpüree mit Pfefferminze sowie gekochte Kartoffeln mit einem fruchtigen toskanischen Olivenöl, eine Kombination, die Martin Jenni gern seinen Gästen serviert und die er immer mal wieder verändert: Makrele oder Felchen statt Forelle, Sellerie oder Fenchel statt Erbsen.

«Zur Erinnerung an das Essen meiner Kindheit gehören Brot, Speck und Apfelwein, aber

auch Foie gras, Schnecken und Langustinen», erzählt Jenni. Für die schlichten Genüsse seien seine Grossmütter und Grosstanten zuständig gewesen, die luxuriösere kulinarische Lebensart habe er seinem Stiefvater zu verdanken. «Er war Zahnarzt und hat mich als Fünfjährigen schon zu Ausfahrten ins Elsass, in den Jura oder ins Markgräflerland mitgenommen. Hin zu Land und Leuten, zu Kirchen, Denkmälern, Metzgereien, Käsereien und Beizen.» Bis heute ist Martin Jenni nicht nur ein Freund der Wirtshauskultur, sondern auch der Haute Cuisine. «Ich bevorzuge aber Köche, die noch selber kochen wie Werner Tobler, Alex Rufibach, Arno Abächerli oder Franz Wiget», sagt er.

Als Nächstes serviert Jenni die zuvor panierte Blutwurst, angebraten in Salzbutter, auf gedünsteten Pastinaken mit Apfel, rosa Pfeffer und etwas Chili. Das passt gut zu der leichten Süsse der Wurst, die unter anderem mit Zwiebeln und Senf gewürzt ist, und zu einem weissen Trebium von Antonelli aus Umbrien. In seinem Weinkeller lagern rund 160 Flaschen Wein, der Bestand muss allerdings laufend erneuert werden. «Ich habe einen trinkfreudigen Freundeskreis», erzählt der gesellige Einsiedler lachend.

Zu den Grundsätzen seiner kulinarischen Frühbildung habe gehört, dass er nie gezwungen worden sei, etwas zu essen, erzählt Jenni. «Aber ich musste immer einen Teelöffel probieren. Das hat mich zu einem glücklichen Allesesser gemacht.» Bei einem Auftritt in der SRF-Sendung «Eusi Landchuchi» im Jahr 2016 bereitete Jenni ein bäuerlich-jurassisches Gericht mit Schnecken, Kutteln und Morcheln zu, das manche der Testesser herausforderte. Immerhin gab es 8 von 10 Punkten.

Einmal pro Woche Fleisch

Jennis wahre kulinarische Leidenschaft sind Würste von guten Metzgern. «Ein T-Bone-Steak hingegen ist mir zu viel Fleisch», sagt er. Auch wenn man es ihm nicht ansehe, seine Küche sei leicht, Fleisch kaufe er gerne bei Eva Schöni, der Biobäuerin und Nachbarin der Ferme La Vaux in Roche-d'Or oder bei Cäsar Bürgi, dem Bauer und Metzger der Hofmetzgerei Silberdistel in Holderbank, wo alle Tiere sich im Freien aufhalten können. «Wenn das jemandem zu teuer ist, antworte ich: Dann gibt es halt nur einmal pro Woche Fleisch. Wir sollten uns schon bewusst sein, dass wir Lebewesen essen», findet Jenni und wirkt dabei komplett entspannt.

Lebensmittelfundamentalismus ist dem Genussmenschen ohnehin fremd, er sucht einfach gern nach dem Guten und Wahren. Ein Wocheneinkauf dauert bei Jenni rund vier Stunden. Drei für den Einkauf, eine für den Apéritif. Das Brot gibt es von der Holzofenbäckerei, die Terrine vom Lieblings-Charcutier, den Comté von der einen Käserei und den Mont d'Or von einer anderen. Es ist eine lustvolle Art kulinarischen Dandytums, dem Martin Jenni viel seiner Zeit widmet.

Und bald wird er seine Sammel- und Kochkunst einem grösseren Publikum zugänglich machen. Das einsame Zollhaus wird vermietet, Jenni zieht im November nach Rodersdorf – an eine andere schweizerisch-französische Grenze. Diesmal nicht im Jura, sondern im Elsass. In einem alten Haus aus dem 18. Jahrhundert, das vor fünfzig Jahren mal ein Wirtshaus war, plant der umtriebige Autor eine Art kulinarische Vereinigung, wo er künftig Tafelrunden im privaten Rahmen ausrichten, wo er leben und schreiben will.

Martin Jenni: Aufgegabelt.
AT. 328 S., Fr. 21.90

Rezept: Forellen- und Erbsenmousse

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten Forellenmousse
200 g geräucherte Forellenfilets
125 g Frischkäse
40 g Meerrettich-Mousse (Dyhrberg)
4 TL Olivenöl extra vergine
1 TL Meerrettich, scharfwürzig (Schamel)
1 TL scharfer Senf (Coleman)
2 TL Limettensaft
Schale einer Bio-Zitrone
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Einige gezupfte Korianderblätter
Rosa Pfeffer als Dekoration

Zubereitung
Die Forellenfilets mit den andern Zutaten bis auf den Koriander mischen und mit dem Stabmixer pürieren. Den Koriander mit der Masse vermengen. Die Mousse zugedeckt vier Stunden kühlen. Herausnehmen und 15 Minuten stehen lassen. Die Masse mit einem Löffel verrühren, abschmecken

Zutaten Erbsenmousse
250 g Gartenerbsen
1 Stängel englische oder marokkanische Minze, Blätter gezupft
Salz, Pfeffer
1 TL Tafelbutter
1 TL Limettensaft

Zubereitung
Gartenerbsen mit Salz, Pfeffer würzen, im kochenden Wasser mit der Butter blanchieren. Wasser abschütten, Erbsen etwas ausdampfen lassen, Minzenblätter und Limettensaft hinzugeben und sofort mit dem Stabmixer pürieren.

Zutaten Kartoffeln
4 kleine Kartoffeln (Raclette)
Salz
Olivenöl extra vergine
Fleur de Sel

Zubereitung
Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser weich kochen, Wasser abschütten, Kartoffeln schälen und halbieren (längs oder quer, nach Vorliebe).

Anrichten
Mit zwei Suppenlöffeln die Forellenmousse zu Nocken formen und auf den Tellern anrichten, Erbsenmousse ebenfalls als Nocke auf die Teller geben.
Die halbierten Kartoffeln hinzulegen, mit etwas Olivenöl beträufeln und eine Prise Fleur de Sel darüberstreuen. Über die Forellenmousse, ein wenig grob zerdrückten rosa Pfeffer streuen.

«Zeit ist die wichtigste Zutat»

Der Blogger, Journalist und Buchautor Claudio Del Principe hat der Schweiz gezeigt, wie man aus nichts ausser Mehl, Wasser und Salz fantastisches Brot macht. Hier spricht er über die Liebe zum Kochen und erzählt, wie er auf die Mutterhefe kam. *Von David Schnapp*

Claudio Del Principe, ist Backen das neue Stricken, jeder macht es zu Hause?

Es gab tatsächlich eine Riesenwelle – von Kalifornien bis Tokio –, die mich auch mitgenommen hat. Auf Instagram folge ich einer Vielzahl von Accounts, die mich beflügelt haben. Manchmal ist es nur ein Fünfzehn-Sekunden-Video, das einen Handgriff zeigt, und man sagt sich: «Aha, so geht das!» Und die nächste Welle hat mich schon erfasst, jetzt geht es darum, Pasta von Hand zu machen.

Vielleicht der Reihe nach: In Ihrem Koch-Tagebuch «A casa» erzählen Sie von Ihrer Mutterhefe, der italienischen Variante des Sauerteigs, und wie man damit Brot bäckt. Was fasziniert Sie so daran?

Vor dem Brot war die Faszination für diese *lievito madre,* die Mutterhefe. Vor zwölf Jahren habe ich für eine Reportage den Bäcker im Dorf meiner Eltern in den Abruzzen besucht. Der Geruch dieses Sauerteigs, der mir in die Nase stieg, als ich die Bäckerei betrat, ging mir nicht mehr aus dem Kopf. Wenn jemand handwerklich im Holzofen noch Brot bäckt – das ist einzigartig.

Wie erklären Sie einem Laien, was ein Sauerteigbrot mit Mutterhefe ausmacht?

Das ist eine natürliche Hefe, die im Unterschied zu Frischhefe ein viel komplexeres, säuerliches Aroma hat. Das ist wie der Unterschied zwischen einem industriell produzierten Radiergummi-Emmentaler und einem Rohmilchkäse.

Ich habe mich ja von Ihrer Leidenschaft anstecken lassen und backe nun selber Sauerteigbrot. Für mich ist es jedes Mal wie ein kleines Wunder. Aus nichts als Mehl, Wasser und Salz entsteht das wohl ursprünglichste, grossartigste Lebensmittel überhaupt.

Als mir in besagter Bäckerei der Mann mit dem Spitznamen Pinocchio erklärt hat, dass sein Brot mit *lievito madre* gebacken werde, die sein Vater 1956 schon angesetzt habe, schien es für mich gelaufen. Ich war sicher, dass ich niemals eine Pizza bianca oder ein Brot backen können würde wie dieser italienische Bäcker. Zehn Jahre plagte mich dieser Gedanke. Das Wunder war dann, dass es mir dennoch gelang, obwohl ich weder Bäcker noch Koch bin.

Was hat das Wunder bewirkt?

Pinocchio hat seine *lievito madre* mit einer überreifen Birne angesetzt. Ich ging in meinen Garten, holte einen überreifen Apfel, und damit fing es an. Ich war gerade an meinem Buch «Italien vegetarisch» und hatte mich zwischenzeitlich intensiv mit der Materie befasst. Es war klar, dass *lievito madre* Teil dieser traditionellen fleischlosen Küche sein musste, um die es in diesem Buch ging.

Italien ist den meisten nicht gerade als Nation der Brotbäcker bekannt.

Die meisten glauben, die italienische Backkultur beschränke sich auf diese gipsartigen Brötchen ohne Salz, die man aus den Ferien kennt. Dabei gibt es eine riesige Vielfalt.

Zurück zur *lievito madre*….

Meine ersten Versuche machte ich mit einem Sauerteig auf Jogurtbasis, das war aber sehr aufwendig und machte keinen Spass. Etwas später und nach einer Reihe von Gesprächen mit Bäckern kam ich auf den flüssigen Sauerteig auf Basis des erwähnten Apfelwassers. Damit fing es an.

> «Der Geruch dieses Sauerteigs, der mir in die Nase stieg, ging mir nicht mehr aus dem Kopf.»

Sie backen Roggenbrote, *pane pugliese* oder Pizza – wie wichtig ist das Mehl dabei?

Da bin ich etwas weniger dogmatisch als auch schon. Pizza habe ich zu Beginn nur mit besonders glutenreichem, vermeintlich italienischem Manitoba-Mehl gebacken. Bis ich gemerkt habe, das kann auch aus Kanada, Russland oder gar China kommen, und das schien mir dann doch von etwas weit hergeholt. Dann habe ich die Schweizer Altbachmühle entdeckt, einen Familienbetrieb in siebter Generation. Solange das Mehl aus gutem Getreide stammt und sorgfältig gemahlen wird, spielt es keine Rolle. Ich habe schon Pizza mit Dinkelmehl gebacken, die war grossartig.

Wenn wir bei Dogmen sind: Was sind Ihre Prinzipien beim Kochen und Backen? ›››

Alles begann bei einem Bäcker mit Spitznamen

Bilder: Caspar Martig für die *Weltwoche*

Pinocchio: Bestseller-Autor Del Principe in seiner Küche.

Je länger, desto mehr bin ich davon überzeugt, dass es in unserem direkten Umfeld Produzenten und Erzeuger gibt, die man berücksichtigen sollte. In Himmelried habe ich kürzlich einen Metallbauer entdeckt, der nebenher noch Wollschweine, Angus-Rinder und ein paar Ziegen hält. Für mich ist es die ideale romantische Welt, bei ihm mein Fleisch zu holen. Wenn wir das alle mehr machen würden, wäre schon vieles richtig: Klimadiskussion, Fairness, Tierwohl. …

Brot, wie Sie und ich es machen, ist das Gegenteil von «Ich hole schnell an der Tankstelle vermeintlich frisches Brot». Unser Brot braucht Zeit.

Das ist für mich die Grundanleitung, um besser zu kochen, die sich über alle meine Rezepte legt. Zeit ist die wichtigste Zutat.

Das klingt kitschig.

Ja, ich erkläre das gerne so: Man weiss, wie lange ein Parmesan oder ein Wein zum Reifen braucht. Niemand erwartet, dass in einer Woche ein Bordeaux entsteht. Man wartet darauf auch mal dreissig Jahre. Wie kommen wir auf die Idee, immer Abkürzungen nehmen zu wollen? Das erzählen uns die Lebensmittelindustrie und deren Werbeleute. Ich sage stattdessen: Wenn du auf einer Herdplatte etwas kochst, hast du noch drei weitere frei, um noch dies und jenes anzusetzen. Und im Ofen hat auch noch etwas Platz. Es geht um Planung und vorausschauendes Handeln: lieber ein Gemüse kaufen und fünf Zubereitungen daraus machen, als ein Gericht aus fünf Gemüsen zu kochen.

Wenn man einen flüssigen Sauerteig im Kühlschrank hat, sollte der etwa alle fünf Tage gefüttert werden. Wenn ich auf Reisen bin, bitte ich meine Frau per SMS, 50 Gramm Mehl und 50 Gramm Wasser hineinzurühren. Wie machen Sie das?

Ich habe noch nie jemanden angeleitet, ich nehme meine Hefe mit. Kürzlich war ich an einem Brot-Symposium in Salzburg und habe meine *lievito madre* während der Zugfahrt zweimal gefüttert. Die Hefe wird ja dann sehr aktiv und dehnt sich aus. Für meine Mitreisenden muss es ausgesehen haben, als würde ich eine Bombe bauen. Als ich um siebzehn Uhr ankam, war die Hefe genau auf dem Punkt.

Wie merkt man eigentlich, dass die Hefe so weit ist?

Ich markiere die Stelle, wo die Hefe steht, wenn ich sie aktiviere. Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, ist sie bereit, um nochmals gefüttert oder gebacken zu werden.

Ihr Sauerteig hat Karriere gemacht, die Spitzenköchin Tanja Grandits benutzt ihn, von ihr wiederum habe ich eine kleine Probe bekommen und zu Hause weitergefüttert und wieder an andere Leute weitergereicht. Ein Stafettenlauf für gutes Brot.

Ich nehme den Sauerteig oft an meine Lesungen mit und sage, ich sei seit 25 Jahren verheiratet, hätte aber seit vier Jahren eine Geliebte namens Bianca und meine Frau finde das voll okay.

Ihr Sauerteig hat einen Namen?

Genau, meine *lievito madre* ist personalisiert, heisst Bianca, und an den Anlässen gebe ich den Leuten ein Gläschen ab, und mittlerweile ist der Sauerteig wohl in halb Europa aktiv.

Sie machen ja alles von Hand, benutzen keine Knetmaschine. Mir schien das nicht optimal; insbesondere die Stelle, an der man das Salz zum Teig gibt und mit wenig Wasser einarbeitet, ist ohne Knetmaschine herausfordernd.

Was ich mittlerweile gelernt habe: Jeder arbeitet anders. Ich arbeite von Hand, habe aber auch schon Bäcker getroffen, die den Pizzateig ein bis zwei Stunden in der Maschine kneten. Ich konnte das gar nicht glauben. Jeder kann seinen eigenen Weg finden und so ein gutes Brot backen.

Rezept Mutterhefe (*lievito madre*)

— Einen heimischen Apfel in der Küche ein bis zwei Wochen reifen lassen, bis er süsslich duftet und die Haut etwas ledrig wird.

— Den Apfel in Würfel schneiden, mit Wasser bedecken und 48 Stunden fermentieren lassen (die Schüssel mit einem Tuch oder Netz abdecken, damit keine Insekten hineinfliegen).

— Absieben und 100 g Apfelwasser mit 100 g Vollkorn-Weizenmehl mischen.

— Mit Klarsichtfolie abdecken und diese mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen.

— Bei konstanten 24 bis 26 Grad reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (etwa zwölf Stunden). Wichtig: Die Temperatur kontrollieren!

— Eine Woche lang alle zwölf Stunden wie folgt auffrischen: 100 g des Ansatzes entnehmen (Rest wegwerfen), 50 g Mehl plus 50 g Wasser dazugeben, kurz umrühren und wieder abdecken.

— Die Hefe sollte Aktivität in Form von Bläschen zeigen und angenehm riechen (leicht alkoholisch).

— Ab diesem Zeitpunkt kann man mit ihr backen. Mit der Zeit wird sie immer triebkräftiger und aromatischer.

— In einem Weck- oder Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren und mindestens einmal pro Woche mit 50 g Mehl und 50 g Wasser füttern.

— Manchmal bildet sich nach ein paar Tagen Wasser auf der Oberfläche, das ist unbedenklich, das Wasser abgiessen und die Hefe wie gewohnt auffrischen.

— Statt Vollkornmehl kann man ab da auch helles Mehl verwenden.

Eine Geliebte namens Bianca: Del Principe

bei der Zubereitung einer Focaccia mit *lievito madre*.

Was kommt als Nächstes, nachdem Sie das Brotbacken verinnerlicht haben, wie Sie in Ihrem Buch «A casa» schreiben?

Mein nächstes grosses Projekt ist ein Holzbackofen im Garten. Das habe ich mit dem Wiener Kultbäcker Helmut Gragger besprochen, der wird mir beim Bau helfen.

Ein Holzofen ist zwar romantisch, aber nicht zwingend besser zum Backen, oder?

Ja, vielleicht. Ich bin zwar kein Töfffahrer, aber es geht um eine Entscheidung: Fahre ich eine Honda Gold Wing oder ein Naked Bike? Als ich diesem Gragger zugeschaut habe, wie der mit einem zum Ofen umgebauten alten Öltank gebacken hat, war für mich der Fall klar. Der hält seine Hand in den Ofen und weiss genau, wie heiss es da drin ist. Mich fasziniert es einfach, wenn jemand sein Handwerk so im Griff hat.

«Kürzlich war ich in Salzburg. Während der Fahrt habe ich meine *lievito madre* zweimal gefüttert.»

Wie wurde aus Ihnen überhaupt ein leidenschaftlicher Koch und Autor?

Ich bin mit miesen Empfehlungen von der Realschule geflogen – ohne Abschluss. Dann habe ich eine Verkaufslehre im Detailhandel gemacht, und Mode wurde zu meinem Ding. Plötzlich wurde mir klar: «Ich kann ja etwas!» Dann kam ich zu einem Kunstverlag, und irgendwann fand einer, ich hätte gute Ideen, ich solle doch ein paar Texte schreiben. So wurde ich zunächst Werbetexter. Auf meinem Blog habe ich dann meine eigene Sprache gefunden.

Und warum wurde es ein Food-Blog?

Das wird einem als Italiener implantiert.

Ist das nicht ein Klischee?

Wenn ich mit meiner Mutter telefoniere, ist die erste Frage: «Was hast du gegessen?» Mein Grossvater hatte zwei Berufe, Herrenschneider und Koch, wobei er das nicht gelernt hatte, sondern einfach gemacht hat. Die Anlagen waren also da, es blieb nur die Entscheidung, machen oder nicht? Am Anfang waren das Elsass und die französische Küche mein Interesse, aber dann habe ich gemerkt, es geht auch reduzierter, es geht um den Geschmack. Und bei allem geht es mir darum: Wie finde ich meinen Weg, wie koche ich ein traditionelles Gericht auf meine Art?

Claudio Del Principe:
A mano – Verführerische Pasta.
AT. 256 S, Fr. 39.90

Sinn und Sinnlichkeit

Anna Pearson schreibt Kochbücher, gibt Pasta-Kurse und will Genuss und Verantwortung vereinen. Besuch bei der 37-jährigen Zürcherin in einem alten Gutshaus in den Weinreben. *Von David Schnapp*

«Bei uns zu Hause gab es nie Stocki oder Fertigrösti, meine Mutter hat einfach gut gekocht», sagt Anna Pearson zu Beginn des Nachmittags, den wir bei ihr verbringen. Die 37-jährige Zürcherin wurde 2014 einem breiteren, an Genussfragen interessierten Publikum bekannt, als sie zusammen mit ihrer Schwester Catherine, einer Polygrafin, das Buch «Zu Tisch» im Eigenverlag veröffentlichte. Mittlerweile ist die dritte Auflage auf dem Markt, nach schweizerischen Massstäben ist «Zu Tisch» ein Bestseller, und Anna Pearson ist den Leuten, die sich leidenschaftlich mit Essen beschäftigen, ein Begriff geworden. Den Namen spreche man übrigens [Pierson] aus, ihr Vater, ein Architekt, sei ursprünglich Amerikaner, sagt Pearson.

Pearson ist eine kulinarische Selfmadewoman, die das, was sie wirklich interessiert, zum Beruf gemacht hat. «Zu Tisch» ist eine Art Tagebuch, das private Tafelrunden, welche die beiden Pearson-Schwestern in ihrer damaligen Wohnung in Zürich abhielten, in Rezepten, Bildern und Geschichten über die Produzenten zusammenfasst. 34 Tafelrunden, 170 servierte Gerichte: 340 Gäste haben die Pearsons bewirtet, das Buch war der Abschluss einer intensiven Lebens- und Arbeitsphase.

Ein 08/15-Kochbuch, das bloss Rezepte aneinanderreiht, würde Anna Pearson nicht veröffentlichen wollen, es geht ihr darum, Genuss und Verantwortungsbewusstsein zu vereinen. «Kochen fängt auf dem Feld beim Produzenten an, nicht erst in der Küche, wenn man Pfannen und Messer hervorholt», sagt sie und erklärt gleich selbst, was sie damit meint: «Mich befriedigt es nicht, etwas zu kochen, von dem ich nicht weiss, wo es gewachsen ist oder wer es gemacht hat.» Und so, wie sie kocht, macht sie Bücher: im Eigenverlag, vom Papier bis zur Schriftwahl entspricht alles den eigenen Qualitätsvorstellungen. Die Finanzierung wird über Crowdfunding sichergestellt.

Gockel Jacques

Das absolute Gegenteil vom gedankenlosen Einkauf im Supermarkt sind natürlich Lebensmittel aus dem eigenen Garten. Um das Zürichsee-Weinbauernhaus mit Baujahr 1786, das Anna Pearson heute mit vier anderen Mitbewohnerinnen und Mitbewohnern teilt, wachsen Tomaten, Zucchini, Kräuter – «im Sommer müssen wir nicht viel Gemüse kaufen», sagt sie. Eine kleine Hühnerschar aus alten, langsam wachsenden Arten scharrt zufrieden in der Erde. Die Eier seien von erstaunlicher geschmacklicher Intensität, sagt Pearson. Am liebsten würde sie auf dem ehemaligen Gutshof auch noch Schweine und Schafe halten, «aber das lässt sich nicht vereinbaren mit meinen Tätigkeiten, die ich ausüben muss, um Geld zu verdienen», sagt sie.

Kürzlich kam zum Oberhaupt der Hühnerschar, dem Gockel Jacques, ein zweiter Hahn hinzu. Nun muss Anna Pearson darüber nachdenken, das Tier zu schlachten, denn zwei Hähne verträgt die Geflügelgruppe nicht. Ob sie sich schon ein Gericht überlegt habe, frage ich direkt. Pearson stockt kurz und sagt dann: «Coq au Vin vermutlich.» Sie wolle in der Küche mit Produkten arbeiten, «die eine Seele haben», erklärt sie. Kaum ein Beispiel illustriert die Schönheit und die Schwierigkeit dieses Prinzips besser als die Gockel-Frage.

Und es fasst ziemlich gut die Ideen vom Leben und Arbeiten der 37-Jährigen zusammen, bei denen es darum geht, etwas zu tun, was in ihren Augen in einem grösseren Zusammenhang sinnvoll ist. Ihre Karriere begann Pearson als Designerin an der Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK), «aber im Diplomjahr musste ich feststellen: Das ist nicht meins. Ich wollte ein unmittelbares Resultat aus meinem Tun. Design bedeutet in erster Linie Computerarbeit, mir gefallen aber die sinnlichen Aspekte einer Tätigkeit, die man mit den Händen ausführt», erzählt sie.

Das Kochen als sinnstiftende Tätigkeit habe sie schon immer im Hinterkopf gehabt, Pearson wäre auch gern mal einfach einen Sommer lang zum Käsen auf eine Alp, schloss dann aber doch ihre Ausbildung ab und führte im Anschluss daran noch einen Auftrag aus: Die Designerin gestaltete den grafischen Auftritt der Ausstellung «Verdingkinder», die von 2009 bis 2017 an zwölf verschiedenen Standorten in der Schweiz gezeigt wurde.

Abschied von der Profi-Gastronomie

Anschliessend begann Anna Paerson sich ihrer wahren Leidenschaft zu nähern. «Ich machte ein Küchenpraktikum bei meiner Tante, die im Tessin ein Restaurant führte. Nach wenigen Tagen wusste ich: Das ist es!», erzählt sie. Wie viele in ihrer Generation sei sie kulinarisch geprägt gewesen von einer Mutter, die als Hausfrau für die Familie immer frisch gekocht habe. Zu den Lieblingsessen ihrer Kindheit

34 Tafelrunden, 170 Gerichte:

habe Riz Casimir «mit Ananas aus der Dose, gefärbten Cocktailkirschen und frischen, angebratenen Bananen» gehört. «Aber ich habe mir auch mal zum Geburtstag Tortellini an Gorgonzola-Rahmsauce gewünscht – aus der Tüte, natürlich», erzählt Pearson lachend.

Damals galten Gorgonzolasauce oder Riz Casimir schon als recht exotische Küche, aber sie rechne es ihrer Mutter hoch an, dass sie bis heute in diesen Dingen neugierig geblieben sei, sagt Pearson: «Heute kocht sie oft persisch, wenn meine Schwester und ich sie am Sonntagabend besuchen, und dazu kümmert sie sich um Flüchtlinge und bereitet mit ihnen afghanische Spezialitäten zu.»

Nach der Entdeckung ihrer echten beruflichen Leidenschaft arbeitete Anna Pearson im Zürcher Szene-Restaurant «Italia», wo im urbanen Rahmen eine authentische italienische Küche praktiziert wird. Nach zwei Jahren wurde sie zweite Souschefin und wusste aber auch, dass professionelle Gastronomie, «bei der viel Output unter Stress verlangt wird», nicht ihre letzte Station sein würde. «Meine Schwester und ich hatten damals schon unseren

Bilder: Caspar Martig für die *Weltwoche*

Privatköchin Pearson in ihrem Zürcher Weinbauernhaus mit Baujahr 1786.

Essens-Klub, und so entstand das Konzept für ein Buch, und ich konnte alles vereinen, was ich gerne mache und interessant finde: Konzeptionelles, längerfristiges Arbeiten, Schreiben, Rezepte entwickeln und Gestalten.»

Wir wechseln vom gemütlichen Holztisch im Esszimmer mit Zürichsee-Sicht und einem Kachelofen mit Museumsqualitäten in die geschickt und geschmackvoll renovierte Küche. Anna Pearson macht sich daran, eine ihrer liebsten Pasta-Sorten zuzubereiten: Gnocchi sardi. Passend zum aktuellen Angebot im Gemüsegarten will sie diese mit marinierten rohen Tomaten und frischem Oregano servieren. «Dieses Gericht bringt ziemlich gut auf den Punkt, was ich an der italienischen Küche mag, diese Kombination von einfachen, besten Produkten und Handarbeit», sagt sie.

Den Teig hat sie aus Schweizer Hartweizengriess hergestellt, nun rollt sie ein Stück zu zwei dünnen Rollen von etwa einem Zentimeter Durchmesser und trennt mit einem Teigwerkzeug schnell fingernagelgrosse Stücke ab – immer zwei aufs Mal. Als Nächstes kommt ein kleines, mit gleichmässigen Rillen durchzogenes Holzbrettchen zum Einsatz, das Anna Pearson für ihr zweites Buch «Pasta» mit einem Schreiner entwickelt hat. Mit etwas Hartweizengriess bestäubt, rollt sie die kleinen Teigstücke geschickt über die Holzoberfläche, wodurch halbrunde Röhrchen entstehen, in deren feinen Rillen sich später der aromatische Saft aus Tomaten und Olivenöl sammelt.

Handwerk wiederentdeckt

«Es muss viel passieren, dass ich an einem Tag kein Essen zubereite», sagt die schreibende Köchin, die drei Jahre lang auch Rezepte für die Zeitschrift *Annabelle* verfasst hat. Selbst wenn sie alleine sei, koche sie konsequent für sich. Sie habe auch nie verstanden, warum in manchen Restaurants dem Essen für Mitarbeiter kaum Aufmerksamkeit geschenkt werde. «Entweder man kocht leidenschaftlich gerne, und dann spielt es keine Rolle, ob man für Mitarbeiter, Gäste oder die Familie kocht. Oder man kocht halt nicht wirklich leidenschaftlich», sagt Pearson.

Für ihr Buch «Pasta», das mit dem Swiss Gourmet Book Award und der Silbermedaille

Rezept Gnocchi sardi

Dieses Gericht sollte man nur mit guten Tomaten zubereiten. Sie werden kurz erwärmt – man holt nichts aus ihnen heraus, was nicht schon von Natur aus da ist.

Pastateig
300 g Hartweizengriess/-dunst
135 g Wasser

Tomatensauce
700 g Tomaten (z. B. Datterini)
1 Schote Peperoncino
4 Zehen Knoblauch
1,5 dl Olivenöl
Einige Zweige frischer Oregano
Salz, Pfeffer

Zum Servieren
Frischer Oregano
Extrahartkäse

Für den Pastateig: Hartweizengriess/-dunst auf eine saubere Arbeitsfläche geben, eine Mulde hineindrücken, Wasser in die Mulde giessen. Mit einer Gabel Griess/Dunst unter das Wasser mischen, bis alles eine streuselartige Konsistenz hat. Die Streusel zu einer Kugel zusammenfügen und den Teig von Hand mindestens 5 Minuten kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Tomaten häuten: In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen. Tomaten am Ansatz kreuzweise einschneiden und im kochenden Wasser blanchieren, bis die Haut aufplatzt. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten von der Haut befreien und längs vierteln. Über einem in eine Schüssel gehängten Sieb die Kerne aus den Tomatenvierteln streifen. Die entkernten Tomaten zum in der Schüssel aufgefangenen Saft geben.

Peperoncino in feine Streifen schneiden, die Samen entfernen. Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden. In Olivenöl mit Oreganozweigen 3 Minuten dünsten. Zu den Tomaten geben und 30 Minuten marinieren.

Gnocchi sardi herstellen: Pastateig zu einem gleichmässigen, 1,2 cm dicken Strang rollen. In etwas Hartweizendunst wenden, zu einer Spirale aufrollen und mit einem sauberen Küchentuch zudecken. Ein ca. 20 cm langes Stück von der Teigrolle schneiden, mit einem Teigabstecher oder Messer in 8 mm breite Scheiben schneiden, diese in etwas Hartweizendunst wenden. Die Riga-Gnocchi (gerilltes Holzbrett) schräg auf die Arbeitsfläche stützen. Ein Teigstück nehmen und mit den Schnittflächen nach oben und unten im rechten Winkel zu den Rillen auf das obere Ende der Riga-Gnocchi legen. Den Daumen von vorne/oben nach hinten/unten über das Teigstück drücken, dabei den Daumen leicht nach hinten/oben abdrehen. Durch diese Bewegung entstehen gleichmässig dicke, leicht eingerollte Gnocchi sardi. Wer keine Riga-Gnocchi hat, macht Cavatelli – Gnocchi sardi ohne Rillen –, die kann man nach dem gleichen Prinzip auf einer glatten Oberfläche herstellen. Die fertige Pasta auf einem mit Backpapier belegten und mit Hartweizendunst bestreuten Blech verteilen. Mit einem Küchentuch zudecken.

Das Wasser, das zum Häuten der Tomaten verwendet wurde, zum Kochen bringen, gut salzen. Die Gnocchi Sardi in ca. 2 Minuten *al dente* kochen. Abgiessen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Den Saft der marinierten Tomaten zugeben, unter Rühren bei starker Hitze kurz aufkochen, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren. Tomatenviertel, Peperoncino und Knoblauch zugeben, alles mischen, abschmecken. Pasta auf Teller verteilen, Oregano darüberstreuen, mit frischgeriebenem Extrahartkäse servieren.

der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet wurde, hat Pearson natürlich nicht nur Pasta- und Saucenrezepte aufgeschrieben, sie ist auch «dem Rohstoff von Pasta auf den Grund gegangen», wie sie im Buch schreibt. Sie hat sich mit dem Getreide beschäftigt, «denn zu vermitteln, wie Weizen oder Emmer angebaut und verarbeitet wird, ist mir genauso wichtig, wie zu zeigen, wie man Fusilli oder Farfalle formt».

Pasta selber zu machen, passe gut in eine Zeit, in der Handwerk plötzlich wiederentdeckt werde. «Viele backen Sauerteigbrot oder besuchen Töpferkurse. Bei Pasta sei es vielleicht auch die Faszination dafür, wie man aus Wasser und Mehl und allenfalls Eiern eine unglaubliche Vielfalt schaffen könne», erklärt Pearson ihre Leidenschaft für geformten, gekochten Teig mit Sauce.

Dass sie ihr Gemüse, sofern es nicht aus dem eigenen Garten kommt, am liebsten vom Demeterhof in Hombrechtikon bezieht, dass ihr das Tierwohl ebenso wichtig ist wie die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie, macht aus Anna Pearsons Vorstellungen von gutem Essen noch keine Religion. Sie bringt es eher mit einem kühlen, trockenen Humor auf den Punkt, wenn sie etwa über Restaurantküchen sagt: «Ich sehe den Zusammenhang zwischen gut kochen und einander anschreien einfach nicht ein.»

Woher die Dinge kommen

Sie wolle nicht missionieren, aber wichtige Fragen so thematisieren, dass es für ihre Leser und Kochkursbesucherinnen relevant sei. «Was wir kochen und essen, hat einen Rieseneinfluss auf die Umwelt, das muss uns schon interessieren», findet Pearson: «Meine Botschaft ist: Schaut, woher die Dinge kommen!» Dazu passt ihr nächstes Projekt: ein Buch über Fleisch. Das Thema sei so umfangreich, dass sie etwas Vorlauf brauche, um es finanziell stemmen zu können, sagt die Autorin.

Zwei Jahre will sie sich geben, um alle Aspekte im Detail zu recherchieren: «Es geht um Warenkunde, Sensibilisierung für die Tierhaltung, um die Vermittlung von Techniken und Prinzipien. Ich will, dass die Menschen das Produkt Fleisch wirklich verstehen, statt einfach nur stur Rezepte nachzukochen», fasst sie zusammen. Oder, wie immer bei Anna Pearson geht es um die Harmonisierung von Verantwortung und Genuss, um Sinn und Sinnlichkeit.

Anna und Catherine Pearson: Pasta. Edition Gut. 224 S., Fr. 52.–

Operation Kakaobohne

Manche finden, er mache die beste Schokolade des Landes. Der Berner Oberländer Chocolatier Michael Brönnimann ist Vorreiter einer Bewegung, die des Schweizers liebste Süssigkeit neu definiert.
Von Florian Schwab

In den USA sind handwerklich hergestellte Schokoladen ein Riesenerfolg. Es gibt eigene Fachmessen und mehrere hundert Hersteller von *craft chocolate.* Viele von ihnen spezialisieren sich auf besonders naturnahe Herstellungsverfahren und auf die Verwendung von Kakaobohnen mit deklarierter Herkunft. Auch in der Schweiz, einer Art globalem Epizentrum der Schokoladenproduktion und des -konsums – entwickelt sich eine Nische mit etlichen Boutique-Chocolaterien. Auch industrielle Produzenten geben sich vermehrt den Anstrich des Handgemachten. Wie bei Bier und Kaffee geht der Trend jetzt auch bei der Schokolade hin zum Ursprünglichen, fair Gehandelten und Handwerklichen.

Gesundheitsbewusste Geniesser

Der prominenteste Schweizer Name in diesem Geschäft ist Dieter Meier, der an bester Zürcher Altstadtlage seit kurzem ein Geschäft mit Premiumschokolade betreibt. Seine Produkte stellt er in einem neuartigen, extra patentierten Verfahren her. Den Mann aber, der den Trend vor knapp zehn Jahren in die Schweiz gebracht hat, findet man abseits der helvetischen Metropolen: Wir befinden uns in Steffisburg im malerischen Berner Oberland, wenige Minuten von Thun entfernt. Manche Kenner sagen, Michael Brönnimann stelle hier die hochwertigste Schokolade des Landes her.

Bei seiner Firma Naturkostbar ist der Name Programm: Das Unternehmen positioniert sich als «Genussmittel-Manufaktur» mit dem Hauptaugenmerk auf der Hochwertigkeit seiner Rohstoffe. In den Auslagen des liebevoll eingerichteten Verkaufslokals kommt der gesundheitsbewusste Geniesser auf seine Rechnung. Neben den verarbeiteten Produkten – Schokolade, Pralinen und selbstgepresste Öle – sind hier alle möglichen Arten von Pulvern, Körnern und Samen erhältlich. Das Angebot reicht von Kokosblütenzucker über Dattelsüsse bis hin zu Haselnüssen aus dem Piemont, Gerstengraspulver oder Mineralwasser «St. Leonhards Quelle».

Wären dieselben Produkte in einem typischen Reformhaus übereinandergestapelt und Grau in Grau präsentiert, man würde als Kunde ohne vegan-vegetarische Anwandlungen wohl schnell Reissaus nehmen. Doch die Ästhetik bei Naturkostbar spricht eine andere Sprache. Das Ladenlokal ist hell und geräumig, die Verpackungen schön und farbenfroh gestaltet. Die Mission von Firmengründer Michael Brönnimann: Er will zeigen, dass gesunde, ökologisch hergestellte Produkte geschmacklich nicht langweilig sein müssen. Es geht um die Verschmelzung von Gourmet-Anspruch und Öko-Trend.

Marktlücke entdeckt

Die Firma hat Brönnimann im Jahr 2010 gegründet. Zuvor war er viele Jahre lang als IT-Berater tätig. Wie hat der Unternehmer sein Interesse für gesunde Genussmittel entdeckt? Er sei früher, erzählt er, regelmässig Marathon gelaufen. Bei Läufen in den USA sei er mit dem Trend zu pflanzlich-gesunder, biologischer und gleichzeitig leistungssteigernder Nahrung in Berührung gekommen und habe gemerkt: So etwas gibt es in der Schweiz noch nicht. Mit der Identifizierung dieser Marktlücke wurde er zum Pionier.

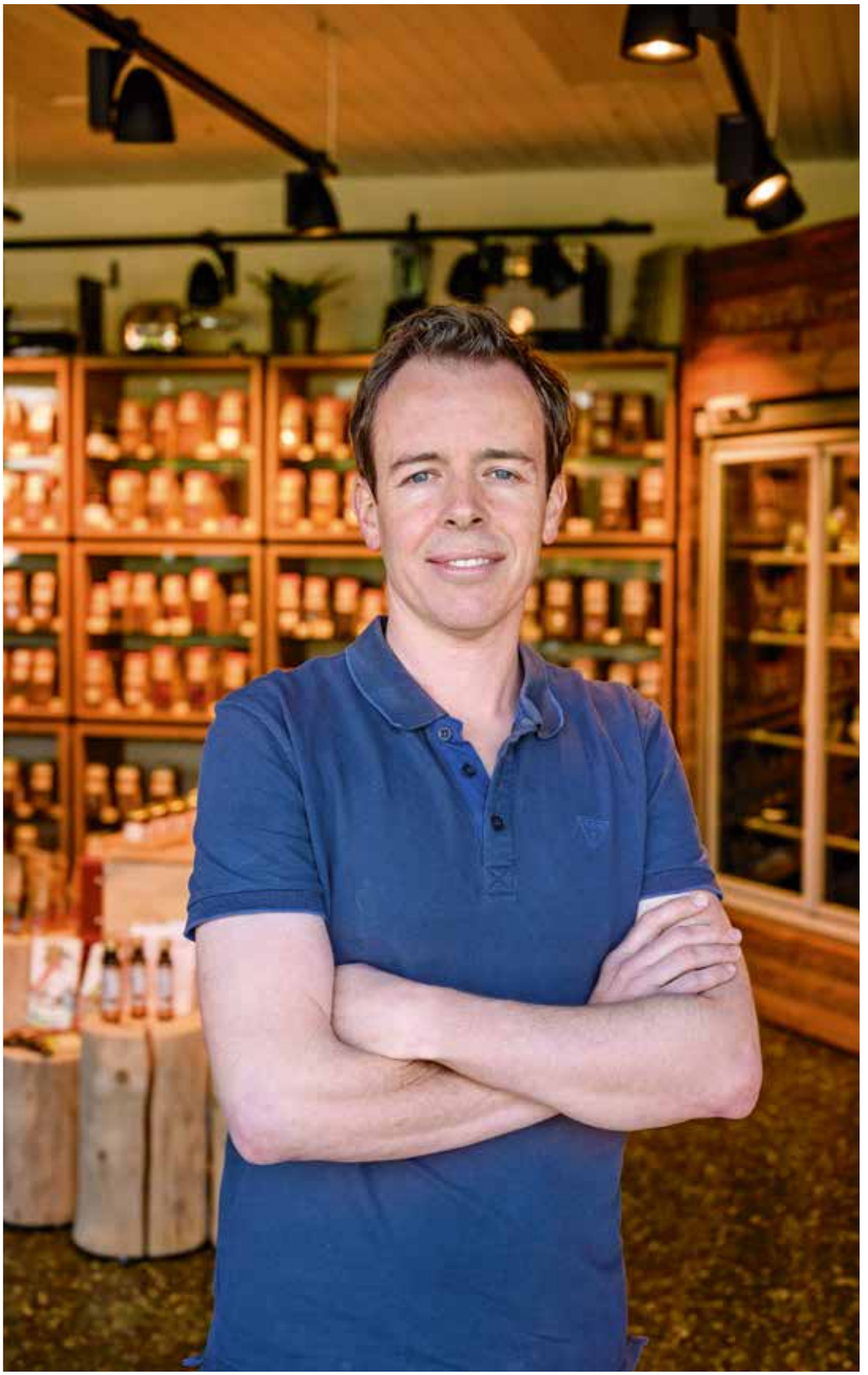
Das Kronjuwel im Sortiment von Naturkostbar sind die Chocolaterie-Produkte: Single-Origin-Schokoladen aus Bolivien, Ecuador, Peru, der Dominikanischen Republik und Madagaskar. Aus Bolivien ist beispielsweise eine Schokolade von wilden Kakaobohnen mit 73 Prozent Kakaoanteil im Sortiment. Brönnimann erklärt, dass er seinen wichtigsten Ausgangsstoff, die Kakaobohnen, ausschliesslich von kleinen und biologisch arbeitenden Produzenten beziehe. Da der Rohstoff nur einen kleinen Teil des Endpreises ausmache, «sind es die Produzenten, die uns ihren Preis nennen». Die Kernkompetenz seines Unternehmens sieht Brönnimann im *sourcing,* also in der Sicherstellung ökologisch sowie gesellschaftlich einwandfreier Ausgangsstoffe und Lieferketten.

> Er will zeigen, dass ökologische Produkte geschmacklich nicht langweilig sein müssen.

Von der Bohne zur Tafel

Im Gegensatz zu grossen Herstellern, bei denen als Hauptzutat meist einfach «Kakaomasse» deklariert wird, weiss der Kunde bei Brönnimann genau, woher seine Kakaobohnen stammen. Die meisten Produzenten kennt er persönlich. Der Chocolatier betont, dass jede Herkunftsregion ihre eigenen geschmacklichen Charakteristiken aufweise. Durch das

Bild: zVg



Ende Oktober zündet er die nächste Rakete: «Bean to bar»-Pionier Brönnimann.

schonende Produktionsverfahren werden die individuellen Eigenschaften der jeweiligen Kakaobohne veredelt und zur Geltung gebracht. «Bean to bar» nennt sich das Schokoladenkonzept auf Englisch, bei dem der Hersteller die ganze Wertschöpfungskette von der Bohne bis zur fertigen Tafel überschaut.

Beim Besuch der *Weltwoche* ist Produktionstag. Die Fabrik von Naturkostbar befindet sich im Nachbarort von Steffisburg, in der Gemeinde Uetendorf. Firmengründer Michael Brönnimann führt uns durch den Herstellungsbetrieb, wo die beiden Chocolatiers Hannah Schlotterbeck und Jwan Roten ihre Kunst entfalten. Es liegt ein intensiver Geruch von Röstaromen und Schokolade in der Luft.

Der Weg von der Bohne zur Tafel beginnt mit der getrockneten, ungerösteten Kakaobohne, die per Schiff aus den Erzeugerländern kommt. Sowohl vom Äusseren her als auch geschmacklich erinnert die Kakaobohne an eine Art Nuss mit etwas ausgeprägteren Bitterstoffen. Die Bohnen röstet man hier bei vergleichsweise tiefer Temperatur, also besonders schonend. Anschliessend kommen die gutgebräunten Bohnen in ein Gerät, das sie mit einer Walze zerbricht und mechanisch die durch die Röstung blätterig gewordene Schale entfernt.

Kokos, Matcha oder Himbeere

Der nächste Schritt ist der aufwendigste: Die Bohnen werden während dreier Tage in einer elektrisch betriebenen Steinmühle gemahlen. Dabei werden die Bestandteile auf winzige Partikel reduziert, nicht grösser als zwei Hundertstelmillimeter. Die rotierenden Granitplatten setzen durch Druck und Reibung das in den Bohnen gebundene Kakaofett frei, das 50 bis 60 Prozent der Bohnen ausmacht. Es entsteht eine flüssige, braunglänzende Masse. Vollendet wird die Schokolade durch die Beigabe von Kokosblütenzucker zur Süssung sowie zusätzlichem Kakaofett oder auch eigenem, kaltgepresstem Öl von Naturkostbar. Neben den Single-Origin-Schokoladetafeln verarbeiten Brönnimanns Mitarbeiter die Schokolade auch zu verschiedenen handgemachten Pralinenkreationen, unter anderem mit Kokos, Matcha oder Himbeere.

> Was als Einmannbetrieb begann, ist zu einer Manufaktur mit 20 Mitarbeitern herangewachsen.

Was vor knapp zehn Jahren als Einmannbetrieb begonnen hat, ist mittlerweile zu einer stattlichen Manufaktur mit gut zwanzig Mitarbeitern herangewachsen. Pro Jahr werden rund zweieinhalb Tonnen Kakaobohnen verarbeitet. Damit ist Naturkostbar vermutlich der bedeutendste Boutique-Hersteller von «Bean to bar»-Schokolade im Land. Den Vertrieb organisiert das Unternehmen zu 60 Prozent über den Fachhandel – die Pralinen sind beispielsweise in der Hiltl-Vegimetzg in Zürich erhältlich. Den Rest machen Privatkunden aus, welche die Produkte entweder im Geschäft in Steffisburg oder im Webshop kaufen.

Ende Oktober zündet Michael Brönnimann die nächste Rakete: Unter dem Namen «Marvelo Chocolate» wird er, aus ebenso hochwertigen Zutaten, eine neue Pralinenlinie auf den Markt bringen. Die Füllung besteht aus sogenannten Erdmandeln – einer Pflanze, die vom Bundesamt für Umwelt als Unkraut gewertet wird. Es sei «ein sehr gesundes und trotzdem sehr schmackhaftes Praliné», sagt der Firmenchef. Zumindest den zweiten Teil bestätigt der Gaumen: Die Erdmandeln entfalten ein ungewohntes, aber gleichwohl hochinteressantes, zartsüsses Aroma – eher Sternegastronomie als Reformhaus. ○

Lavaux der Ostschweiz

Urs Pircher bewirtschaftet am Eglisauer Stadtberg einen magischen Ort. Mit viel Sorgfalt, Gespür und Experimentierlust keltert er dort elegante und saftige Weine ohne Make-up. *Von Peter Rüedi*

Le vin suisse existe: Selbstkelterer Pircher mit Nachfolger, Göttibueb Gianmarco Ofner.

Bild: zVg

«La Suisse n'existe pas»: Ben Vautiers vielzitierter und in der Schweiz vielverfluchter Satz zur Weltausstellung 1992 von Sevilla war, versteht sich, eine Provokation und ein Missverständnis mit Ansage. Meinte er doch nicht nur, die Schweiz sei eine Erfindung und stünde stets vor der Aufgabe, sich neu zu erfinden, sondern auch, *die* Schweiz als solche, schlechthin und im Singular gebe es nicht – es gebe nur viele verschiedene Schweizen. Kaum woanders ist das weniger bestreitbar als in der Schweizer Weinlandschaft, obwohl da für Vautiers Satz bis zum Fall der Schutzzölle auf ausländische Weine Anfang der achtziger Jahre und der darauf einsetzenden Qualitätssteigerung auch die banalere Lesart galt: Wer, beim Bacchus, wusste im Ausland schon, dass in der Schweiz überhaupt Wein entstand! *Le vin suisse n'existait pas.* Das hat sich geändert, obschon das Schweizer Weingewerbe nicht wie das in Österreicher von einem Skandal geweckt wurde, der es zu radikaler Umkehr und neuen Qualitätsufern gezwungen hätte.

Vergleiche mit den Grössten

Die Diversität der Schweizer Weinlandschaft ist nach wie vor so vielfältig bis unübersichtlich, dass die Suche nach einem gemeinsamen Nenner etwas Krampfhaftes hat. Und nirgends ist diese Vielfalt grösser als bei der nach Meinung aller Kenner heikelsten, im Weinberg, im Keller, beim Genuss anspruchsvollsten Sorte, der alten burgundischen Pinot noir, zu Deutsch Blauburgunder oder Spätburgunder, in den mindestens 2000 Jahren ihrer Entstehungsgeschichte eine Verwandlungskünstlerin in unzähligen und ungeahnten Mutationen, oft relativ frühreif und somit schwer in einen für hohe Qualitäten unerlässlichen langsamen späten Reifungsprozess hineinzubegleiten. Wenn aber doch, *hélas!,* droht dem Winzer im Fall des Gelingens unweigerlich der Vergleich mit einigen der grössten Weine der Welt, den von nicht weniger renommierten burgundischen Chardonnays eskortierten grossen Etiketten aus der Côte d'Or. Wer wäre denen gewachsen?

So sagt man, die Pinots aus Genf suchten ihren Charakter eher in ihrem Biss, die aus Neuenburg und vom Bielersee in der Frucht, die aus dem Wallis in der Fülle und Konzentration, die aus der Bündner Herrschaft – am nächsten am Original – in ihrer aromatischen Komplexität und Finesse, die aus Schaffhausen, dem Thurgau, Aargau und Zürcher Weinland in der guten Säure, mineralischen Frische und Coolness – alles Verallgemeinerungen, die zu kurz greifen und die doch immerhin die Breite des Schweizer Pinot-Spektrums anzeigen.

In Eglisau jedenfalls produziert Urs Pircher einen Pinot sui generis. Nach dem Tod seines Vaters 1964 war Pircher mit der Anforderung konfrontiert, das von den Eltern aus einem ziemlich verlotterten Zustand aufgebaute Weingut eher früher als später zu übernehmen, das seine Mutter (sechs Kinder mussten grossgezogen werden) mit Hilfe des Südtiroler Winzers Oswald Elbschinger und der Nachbarn fürs Erste über die Runden brachte. Pircher, 1956 geboren, wollte «immer schon Winzer werden». Zu diesem Zweck platzierte ihn das Schicksal am rechten Ort.

Den Stadtberg Eglisau – Pirchers bewirtschaften das hintere Drittel mit rund sechs Hektaren Reben – wird auch jemand als «magischen Ort» bezeichnen, der mit solchen mythischen Anspielungen vorsichtig ist. Die Rebzeilen – ursprünglich längs orientiert, von Pircher nach und nach terrassiert, zuerst «von Hand mit dem Karst», dann mit schwererem Gerät – fallen gegenüber dem Wald am anderen Ufer 80 Prozent steil über den Prallhang zum Rhein ab, der grün und still in einem fast rechten Winkel in das Städtchen Eglisau und unter dessen Brücken einbiegt: eine Szenerie von bestürzender Schönheit. An einem sommerlichen Tag, wenn sich am Himmel zwei, drei Bussarde oder Milane im Aufwind wiegen, hat das den irdisch unendlichen Glanz einer Landschaft von Gottfried Keller, der in seinen Jugendtagen gern vom nahen heimatlichen Glattfelden nach Eglisau gewandert war. Schlankweg so eindrücklich ist dies wie das «Weltkulturerbe» des Lavaux, wenn auch nicht so majestätisch inszeniert, sondern eher in die Idylle gezogen.

> Noch immer macht Pircher gern alles. Draussen. Im Keller. Im Kontakt mit den Kunden.

Kein Gramm Stickstoff in fünfzig Jahren

Es ist nicht immer so, dass die besten Weine aus den spektakulärsten Weinbergen kommen. Im Fall von Pirchers Stadtberg freilich fügte es sich, dass die Anstrengungen des Winzers, zumal bei seinen drei verschiedenen Pinots, zu einem Grand Cru im mehrfachen Wortsinn führten – nicht von einem Tag auf den anderen, aber konsequent über Jahrzehnte hinweg. Ohne Plan auf dem Reissbrett, aber mit viel organischem Gespür, Fingerspitzengefühl und Experimentierlust im Rebberg und im Keller: die Begrünung zwischen den Rebzeilen, der Verzicht auf Herbizide, der Verzicht auf synthetische Dünger («Wir versuchen ja auch nicht, überall die gleiche Wüchsigkeit zu erreichen; der Boden gibt, was er hergibt, es gibt Lagen, in denen ich seit fünfzig Jahren noch kein Gramm Stickstoff zugefügt habe, und die noch jetzt fast die gleiche Wüchsigkeit zeigen»). Oder Konzentration (auch durch Kaltmazeration vor der Gärung), Versuche mit Ganztraubenvergärung à la Beaujolais (mit zweifelhaftem Erfolg), differenzierter Anbau von Reben unterschiedlichster Klone (Mariafeld, Wädenswil, Burgunderklone). Differenzierung nach den einzelnen Lagen und Böden (nach unten, gegen den Rhein zu, werden diese eher fett, sind also weniger geeignet für den Pinot, nach oben werden sie eher sandig, aber immer noch mit genug Mächtigkeit). Sorgfältiger Umgang mit dem Laubschnitt («Ich war nie ein extremer Auslauber, jetzt, mit fortschreitend wärmeren Sommern, muss man darüber nachdenken, die Trauben eher mehr vor der Sonne zu schützen; anderseits sagt man, wenn die Laubwandhöhe geringer ist, behält die Traube die Säure besser»). Zudem Mengenbeschränkung, selbstverständlich, 400 bis 600 Gramm pro Quadratmeter.

Liebäugeln mit dem Barrique

Die Änderung der Traubensorten (vor acht Jahren pflanzte Pircher in Eglisau, diesem moselähnlichen Rebberg, auch Rheinriesling, wie der Pinot einer seiner Favoriten). Nachdem er nach seiner Winzerlehre durch den Südtiroler Gast-, Hilfs- und Notwinzer leitete Urs Pircher mit grosser Beharrlichkeit und Konsequenz, aber ohne jede Theatralik einen eigentlichen Paradigmenwechsel ein, an dessen Ende die Weine standen, die ihm selbst schmecken und sein eigenster Ausdruck sind («Le style c'est l'homme»): elegante, schlanke, feine, diskrete, allenfalls kirsch-, nie himbeer- oder erdbeerduftige, filigrane unmarmeladige, nicht überholzte, säurebetonte, saftige Weine ohne Make-up und Maskerade. Das betraf die Roten und Weissen. Früh schon pflanzte Ruderer Pircher die Zürisee-Sorte Räuschling. Heute ist sie, zusammen mit dem Pinot gris und der Aussicht auf eine Rheinriesling-Zukunft, eine grossartige Alternative zum Riesling-Silvaner.

Es sind die labilen Gleichgewichte, die am Ende die Balance des ganzen Weinguts und auch den Unterschied zwischen einem passablen, einem guten und einem exzellenten Wein ausmachen. Das meint nicht etwa das Podium von Pirchers drei Pinots: dem traditionellen Blauburgunder aus dem 2000-Liter-Fass, in der Verlängerung der Praxis aus den Anfängen, als die Kundschaft zu einem Grossteil noch aus Weintrinkern bestand, «die einmal im Jahr kamen und den Jahresbedarf in den Kofferraum packten», die normalen Weintrinker, die in der Familie lernten, Wein zu trinken (keiner wird als Weintrinker geboren); für die gehörte der Wein ohne grosses Brimborium als eine Selbstverständlichkeit zum Essen und zum Alltag und galt nicht als eine Kostbarkeit. «Obwohl», fügt Pircher schnell an, «mit den Weinen der Sechziger/Siebziger hat auch die Pinot-Basisversion nicht mehr viel gemein, in der Erinnerung kommen mir die vor wie Rosés.»

«Dann, Ende der Achtziger, begannen wir mit dem Barrique zu spienzeln, ohne freilich mit stark getoastetem Holz zu übertreiben, da bin ich nie ganz rübergeschwenkt. Überhaupt denke ich nicht, dass der Winzer jeder Mode der Konsumenten hinterherseckeln soll; er muss vielmehr einen eigenen Stil behalten.» Zu dem

gehörten auch und vor allem die mittlere Qualität und Preisklasse von Pirchers Pinot noir, die Blauburgunder Auslese aus dem 500-Liter-Holzfass, zu vergleichen mit dem, das der verstorbene Kollege Hans Ulrich Kesselring (und seine Nachfolger noch heute auf Schloss Bachtobel bei Weinfelden) unter dem lakonischen Etikett «Nr. 2» produzieren. Die Abnehmer sind dann Schattierungen von Wochenend- und Genusstrinkern, die ihren Gästen Besonderes vorsetzen wollen, ohne zu protzen, und doch und nicht einfach einen Wein als Essensbegleiter. «Diese Entwicklung wird noch ein Weilchen anhalten», meint Urs Pircher. Der liebt im Übrigen die Weinbauern

> Aufs Altenteil wird sich Pircher nicht zurückziehen, dafür liebt er die Reben zu sehr.

unter seinen Kollegen, die selber sowohl in den Reben als auch im Keller arbeiten (wenn auch nicht allein). Noch immer macht Urs Pircher gern alles. Draussen. Im Keller. Im Kontakt mit den Kunden.

«Mit der Repräsentation habe ich's allerdings nicht so», mit der Selbstdarstellung, sagt er. Bis auf den heutigen Tag rudert er auf dem Rhein, und zwar richtig («ein bisschen rüederle geht nicht»: Der Seeclub Zürich unterhält bei Eglisau eine Dépendance). Mit den dortigen Freunden, die jeden Herbst die Physis zur Hilfe beim Wümmet in den steilen Hängen des Stadtbergs mitbringen, nahm er vor Zeiten mal an einer Weltmeisterschaft im Leicht-Achter teil. Die gewann er nicht, dafür, gegen hundert Konkurrenten, die «Mondial du Pinot noir»-Ausgabe 2009, an der die Weine aus gleich drei aufeinanderfolgenden Ernten juriert wurden. So etwas erwähnt dieser Weltmeister des Understatements selbstverständlich so wenig wie seine Mitgliedschaft bei «Mémoire des Vins suisses», dem inoffiziellen Gral der kreativsten Schweizer Selbstkelterer.

Und was ist mit dem Klimawandel?

Bescheiden sind auch Pirchers Preise, zumal gemessen an seinen Erträgen pro Quadratmeter (s. Kasten). Seine Kundschaft verdankt sie dem Umstand, dass er zwar zu rund 30 Prozent die Gastronomie beliefert, sonst aber kaum Wiederverkäufer bedient, sondern hauptsächlich ab Hof respektive Keller verkauft in, dem schönen Riegelhaus, das er am hinteren Stadtberg 1 mit seiner Frau Cécile, seinem designierten Nachfolger Gianmarco Ofner, dessen Freundin, Marketing-Fachfrau Fabienne Devaud, und der Hündin Sina bewohnt. Das spart Rabatte und Margen, die sonst den Einzelkunden oder den Produzenten belasten.

Die Frage ist unvermeidbar: «Wie hältst Du es mit dem Klimawandel?» Schliesslich sind die Winzer die Seismografen, schon redet man von Côtes-du-Rhône-Verhältnissen in Bordeaux, vom Exodus des Pinot noir nach Nordeuropa (nach Deutschland ist er schon im Gang). «Es ist unzweifelhaft: Die Sommer werden heisser, die Ernten früher. Aber für uns ist das nicht nur des Teufels. Im Wallis wehren sie sich mit ihren Mitteln: mit höheren Pflanzungen und schattigeren Lagen. In der Bündner Herrschaft haben sie inzwischen den Föhn-Bonus nicht mehr nötig. Die Qualität liegt an der Dichte der herausragenden Winzer auf engem Raum. Was mir mehr Sorge bereitet, ist, dass in meiner Schaffhauser Nachbarschaft, im Klettgau, schon wieder Böden für Billigproduktion ausgeschieden werden, weil sie die Qualitäten nicht mehr loswerden. Das ist bedrohlich. Manchmal scheint mir, ein kleines Land wie die Schweiz müsste einmal etwas Geld in die Hand nehmen, um im Ausland gemeinsam Promotion zu treiben, von der dann wieder ein Rückeffekt auf die Schweiz zu erwarten wäre.» Das Image des Schweizer Weins sei drastisch gestiegen, meint Urs Pircher, aber leider nicht im Verkauf. Mit anderen Worten: Le vin suisse existe. Die Schweizer müssen es nur noch merken.

Bald übernimmt der Patensohn

Mit Jahrgang 1956 darf Pircher auf all dies blicken wie auf ein Lebenswerk. 2022 wird sein Patensohn übernehmen, Gianmarco Ofner. Der ist, nach Lehrjahren im Tessin, in der Bündner Herrschaft, dem Studium in Changins und einem Praktikum an der Mosel, längst in den Stadtberg seines Götti hineingewachsen. Die beiden arbeiten Hand in Hand, eine Revolution ist im traditionellen Betrieb, der freilich nie stehengeblieben ist, nicht zu erwarten, allenfalls Akzentverschiebungen: etwas mehr Kommunikation, die Weiterentwicklung der schon von Pircher initiierten ökologischen oder ausgewählt biodynamischen Ansätze, ohne Orthodoxie oder Sektierertum – dazu sind beide zu nüchtern. Ofners Lieblingssorten sind die von Pircher: Riesling, Räuschling, Blauburgunder, was die bei Letzterem die eingesetzten Klone betrifft in Richtung Kleinbeerigkeit respektive Burgund. Aufs Altenteil wird sich Sportsmann Pircher, wiewohl froh, Verantwortung abzugeben, nicht zurückziehen, dafür liebt er die Reben und die Arbeit mit und an ihnen zu sehr («Die Rebe ist schon meine Lieblingspflanze»): «Die schönen Reblagen noch ein bisschen pflegen, so in einem 60- bis 80-Prozent-Pensum etwas ‹im Züg umenuschele›, stelle ich mir vor, aber ich mache keine grossen Pläne.» Wieso auch. Hat ja bis dahin auch funktioniert.

Weingut Pircher
Hinterer Stadtberg 1, Eglisau
Tel. 044 867 00 76
www.weingut-pircher.ch
mail@weingut-pircher.ch

Pirchers Weine

WEISS

Räuschling: Der Autochthone vom Zürichsee ist ein fabelhafter Wein wie eine frische Brise, mit gesunder Säure, mineralischen Noten und feiner Frucht. Ein pures Vergnügen, und das nicht nur zur Sommerszeit. Grüner Apfel, Zitrus. Etwas salzige Mineralität. Fr. 17.–

Riesling-Silvaner: Die Sorte ist eher etwas auf dem Rückzug, nicht ohne Reiz für Müller-Thurgau-Nostalgiker, aber die Lagen sind am Stadtberg fast etwas zu mächtig für sie. Fr. 14.50

Pinot gris: Runder, hocharomatischer, fast üppiger Pinot gris, bei dem Pircher, zumal bei drohender grosser Reife, auf Säureabbau verzichtet. Grosser Wein zu asiatischer Küche. Fr. 21.– (auch in der halben Flasche erhältlich)

Riesling: Die Zukunftssorte am Stadtberg. Sehr sortentypisch, sehr klar. Sozusagen ein Mosel vom Oberlauf des Rheins. Fr. 25.–

Gewürztraminer: Eine knochentrockene Version der hocharomatischen Elsässer Kultsorte, anders als fast alles, was wir von dem Weissen kennen. Pircher: «Man mag ihn, oder man mag ihn nicht.» Fr. 22.–

ROT

Blauburgunder. Schöne Basisversion aus dem 2000-Liter-Holzfass, sehr bekömmlicher Trinkwein und Essensbegleiter. Allerdings anders extrahiert als seine Vorgänger vor vierzig Jahren. Fr. 16.50 (auch in halben Flaschen erhältlich)

Blauburgunder-Auslese. Mein Lieblings-Pinot von Pircher: aus dem 500-Liter-Fass, mit viel Struktur und Substanz, viel Charme, einem diskreten, aber raffinierten Auftritt, ein Wein für jede Jahreszeit (wie Pircher ein Winzer ist «for all seasons»), besser: ein Wein zur Krönung jeder Jahreszeit. Inbegriff von Pirchers Understatement-Önologie.

Pinot noir: Seit 1988 «top of the»-Cru, weniger im Keller entstanden als durch sorgfältige Auswahl der Lagen und Klone (Kleinbeerigkeit). Ein grosser Pinot von langer Lebensdauer (den Pircher in Zukunft auch länger am Lager halten will, «da ihn die Leute, in zunehmender Ermangelung eines Kellers, eher aus Not als aus Neigung zu jung trinken». Eine der Spitzen im Schweizer Pinot-Bau). Fr. 32.– (Magnum Fr. 65.–)

Daneben macht Pircher, eher mit dem Tropfenzähler, einen Federweissen aus roten Pinot-Trauben (Fr. 16.–) einen Strohwein (Fr. 26.–) und einen Vin Mousseux (Fr.28.–), nebst einer Cuvée rouge (Fr. 19.–) mit einem Anteil Regent.

Bilder: zVg

18+

BIG VAPE.
BIG FLAVOR.
0% NICOTINE.

JETZT AUCH OHNE
NIKOTIN ERHÄLTLICH

SCAN
& ENJOY

logic. vapes

logicvapes.com @LogicVapesCH @LogicVapes_CH

MONDOVINO

Wein nach Deinem Geschmack.

Nachhaltig talentiert.

In Zusammenarbeit mit dem Weingut Lenz und Coop entstanden die Bio-Weine Naturtalent Solaris und Naturtalent Cabernet Jura. Aus den zwei namengebenden, nachhaltig-robusten Traubensorten kreiert Roland Lenz saftige und runde Bio-Weine mit grossem Talent zum ausserordentlichen Geschmackserlebniss. Der Solaris punktet mit herrlich exotischen Fruchtaromen von Quitte und Honigmelone und zeigt sich erfrischend süss-sauer im Gaumen. Der dunkelrubinrote Cabernet Jura weist vollmundige Himbeer-, Kirschen- und Heidelbeer-Noten auf und erfreut mit einer pfeffrigen Würze und milder Säure. Beide beweisen, dass hier mit viel Leidenschaft, Überzeugung und grosser Freude kreiert wurde.

naturaplan

CABERNET JURA VIN DE PAYS SUISSE NATURTALENT, 75 CL

17.95
(10 cl = 2.39)

naturaplan

SOLARIS VIN DE PAYS SUISSE NATURTALENT, 75 CL

17.95
(10 cl = 2.39)

Preisänderungen sind vorbehalten.
Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
Erhältlich in grossen Coop Supermärkten sowie unter coopathome.ch und mondovino.ch

coop
Für mich und dich.