



Daniela Bieder, Monika Hansen, Claudia Link

Gu **Schweizer Küche neu interpretiert**

Weber 2022 · 312 S. · 49.00 · 978-3-03818-413-3 ★★★★★

Gerne erinnere ich mich an die zwei Jahre, in denen ich in der Schweiz gearbeitet habe. Nicht alles hat mir in diesem Land gefallen, aber mit der Schweizer Küche habe ich mich angefreundet, sogar mit dem Bircher Muesli, das hier auf dem Titel im Mittelpunkt zu sehen ist. Es handelt sich um die Herbstvariante (S. 202). Die Autorinnen raten von den vielen Muesli-

mischungen ab, die es im Handel gibt, darin gebe es zugesetzten Zucker und Fett. Sogar eine für das Muesli notwendige Reibe habe ich mir damals gekauft. Man kann sie übrigens sehr gut auch zum Reiben von Parmesan verwenden. Das Muesli auf dem Titel war ein Muss, doch vielleicht nicht die beste Idee, denn die Schweizer Küche hat sehr viel mehr zu bieten, was die Autorinnen sehr schön präsentieren.

In ihrer Einleitung heißt es: „Es ist ein Buch über alltägliche Speisen der Schweizer Küche, mit denen wir groß geworden sind. ... Die rund hundert Rezepte in diesem Buch sind mal herkömmlich und traditionell, mal aufgefrischt und mit überraschenden Twists. ... Wir lieben unkomplizierte Kochvorgänge, um das Beste aus guten Produkten herauszuholen.“ Insgesamt haben sie ihr Buch nach den Jahreszeiten gegliedert.

Beginnen wir mit dem Winterkapitel, zu dem es einleitend heißt: „Nun haben wir gefühlt mehr Zeit. In der Küche darf es auch mal länger dauern. Backofen und Schmortopf laufen heiß: Ab und zu bleibt Platz für ein Küchenexperiment. Die Rotwein-Schwarzwurzeln sind so ein Experiment. Nach dem Schälen köcheln sie etwa 40 Minuten in einer Flüssigkeit aus gut einem halben Liter Rotwein, Wasser, gemischt mit 2 Esslöffel Wasser und 3 Esslöffel Honig. Dann kommen 100 g Butter und ein halber Teelöffel Fleur de Sel dazu. Das Ganze karamellisiert und wird mit Grapefruitschnitzen und 50 Gramm und grob gehackten Haselnüssen angerichtet. Einfach mal ausprobieren. Es geht aber auch ganz einfach: Geschwellti (so heißen in der Schweiz die Pellkartoffeln) werden mit verschiedenen Käsesorten serviert. Dazu passt ein guter Wein. Mir schmeckte damals ganz besonders der Wein vom Neuenburger See. Zu diesem Gericht, wie auch bei anderen, noch ein Tipp: „Geschwellti Platte mit Quittenplättli, Baumnüssen und getrocknete Feigen ergänzen.“ (S. 277)

Natürlich gibt es im Winter auch einen leckeren Braten, die sog. „Suure Mocke“, die Schweizer Art des Sauerbratens, der erst einmal fünf Tage in einer ganz speziellen Mischung gebeizt wird. Danach schmort der Braten drei Stunden bei 160 Grad. Der Clou: In die Soße kommt ganz zum Schluss ein Esslöffel Hagebuttenkonfitüre. (S. 243) Dazu vielleicht als Nachtisch eine Schoggimousse (S. 289)

An kalten Wintertagen könnte man auch Hühnchen im Ofen schmoren: ein „Ofenpoulet“. Das findet man im Winterkapitel nicht, dafür aber im Kapitel zum Frühling. Die Autorinnen haben es dort eingestellt, weil man dafür 10 Bärlauchblätter braucht, und die wachsen bekanntlich im April oder Mai. Aber man kann diese Blätter auch durch eine Knoblauchzehe ersetzen. Und schon kann man es auch im Winter servieren. Es sieht lecker aus,



auf dem beigefügten Foto. (S. 48f.) Bei allen Fotos von Claudia Link läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Zum Beispiel hier: ein nicht ganz gewöhnliches „Rindstartar mit Meerrettich und Radiesli“ oder „Zwiebeltartelletes“ (S. 31ff.)

Auch der Sommer hat einiges zu bieten: „Nun sind sie da: die langen Tage. Im Sommer darf die Küche einfach und die Gerichte praktisch sein. Das Leben findet draußen statt, wir genießen unkompliziert, im Garten und am Wasser.“ (S. 79) Wie wäre es mit „Bachforellenfilets mit Rüeblli und Weißweinsauce“? (S. 82) Oder mal vegetarisch: „Sommer-Auberginen mit Pilawreis und Quark-Dressing“? (S. 100) Oder als Dessert: „Milchreis mit Ofenaprikosen“? (S. 130)

Doch schon bald kommt der Herbst. Aber da freuen wir uns als auf die „Zeit zu Hause und auf Essen, das Bauch und Seele wärmt“ (S. 145) Mit Pilzen kann man da was machen: z. B. ein Pilzrisotto oder eine Pilzsuppe. (S. 178f.) Ich quäle Sie nun nicht weiter mit verlockenden Gerichten, im Buch werden Sie viele finden. Da gibt es den „Wäschttag-Auflauf“ oder die „Zwiebel-Käse-Wähe“ (S.260). So eine (etwas andere) Wähe konnte ich bei der Basler Fastnacht genießen.

Schweizer Freunde haben mir mitgeteilt, dass sie am liebsten nach Kochbüchern zur französischen oder zur italienischen Küche kochen. Nichts dagegen einzuwenden. Ich bin mir ziemlich sicher: Mit diesem Buch werden sie wieder zur Schweizer Küche finden.