

Neunmal Gaumenfreuden à discrétion

THUN • Die 5. Kochkultur war einmal mehr eine kulinarische Reise der Extraklasse. An neun Stationen liessen sich die knapp 600 Besucherinnen und Besucher mit den verschiedensten Köstlichkeiten bedienen.

Die Konzepthalle6 in Thun ähnelt für ein paar Stunden einem Ameisenhaufen. Emsig sind die gegen 600 Geniesserinnen und Geniesser unterwegs. Mit einem Teller in der einen und einem Glas in der anderen Hand. Was ihnen serviert und ausgeschenkt wird, ist begehrt. Das ganze Treiben nennt sich Kochkultur und ist bereits zum fünften Mal durchgeführt worden. «Innerhalb von zwei Wochen waren sämtliche Eintrittskarten restlos vergeben», sagt Urs Messerli und freut sich darüber, dass der kulinarische Event derart Anklang findet. Entstanden ist dieser in der Ideenküche von Urs Messerli. «Begonnen haben wir in der Markthalle in der Nähe des Bahnhofs Bern. Nach deren Umnutzung haben wir in der Konzepthalle6 in Thun das ideale Lokal gefunden, um diesen beliebten Anlass weiterzuführen», sagt der Inhaber der mille sens groupe AG. Er lässt es sich nicht entgehen, selber aktiv dabei zu sein: Zur Begrüssung wird den Gästen Prosecco und Kräuter-Focaccia, belegt mit Berner Wagyu Lardo, gereicht. Messerli steht neben seiner «Berkel», schneidet den Speck, findet Zeit für einen kurzen Smalltalk und strahlt dabei die Ruhe selbst aus. Dies scheint ansteckend – nicht nur für jene, die sich einen Abend lang auf ihrer Entdeckungstour kulinarisch verwöhnen lassen wollen. Und dafür zum Teil in langen Schlangen anstehen und wissen: Das Warten lohnt sich.

Wie es einem beliebt

Am Konzept von Kochkultur hat sich nichts geändert: An sechs weiteren Stationen kochen sechs Köche mit ihren Helferinnen und Helfern ohne grosse Hektik und vor den Augen des Publikums je ein leckeres Menü. Es bleibt allen selber überlassen, wie sie ihr Sieben-Gang-Menü zusammenstellen wollen. Jeder Gang wird begleitet von einem passenden Getränk. Sechsmal ist es Wein aus in- und ausländischen Anbaugebieten, einmal Bier von Rugenbräu (Interlaken) – Wasser steht selbstverständlich auf den 80 Tischen ebenfalls bereit. Die Produzentinnen und Produzenten sind mit einem Stand vor Ort und präsentieren ihre Produkte mit persönlichen Empfehlungen oder geben Interessierten fachkundige Auskünfte.

Käse oder Süsses

Später werden ein Käse- und ein Dessertbuffet aufgebaut. Christoph Bruni («L'Art du fromage» in Thun) und Rolf Mürner («Swiss Pastry Design» in Rüeggisberg) setzen diesen je auf ihre eigene Art den Stempel auf. Der Patissierweltmeister lässt sich bei der Vorbereitung seiner 6500 süssen Gaumenfreuden nur für kurze Zeit ablenken. Er verfolgt auf seinem Handy die Entscheidung des diesjährigen «World Chocolate Masters» in Paris, das am gleichen Abend stattfindet. Rolf Mürner jubelt. Die hochdotierten Weltmeisterschaften der 20



Bei Rafael Hänni gibts Quitten und Hirse. Lou Stucki, saffron & sage/zvg



Günter Triebaumer, Rust (A), präsentiert zwei Weine aus seinem Weingut.



Rolf Fuchs schöpft «SAU-zartes».



Rolf Mürner bereitet seine süssen Leckereien vor.



Das Anstehen hat sich gelohnt: Wer Käse liebt, ist bei Christoph Brunis Käsebuffet gut bedient.

Fotos: Jürg Amsler

besten Chocolatiers der Welt hat der Glarner Elias Läderach für sich entschieden. Er ist der erste Schweizer, der sich diesen Titel geholt hat. Von dem allem bekommen die Gäste in der Konzepthalle6 nichts mit. Für sie steht anderes im Vordergrund: Sie wollen es sich ganz einfach schmecken lassen.

Überraschendes und Zartes

Und das können sie, nicht nur zum Abschluss mit Brunis Rohmilchkäse –

dass Kühe mit und ohne Hörner mitunter ein Thema sind, versteht sich bei der bevorstehenden Abstimmung – und Mürners verführerischen Kreationen. Zum Beispiel an der Station 7 bei Rafael Hänni und seinem Team vom Restaurant Schloss Oberhofen. «Viele glaubten, wir würden ein Dessert servieren», sagt Hänni, und: «Wir sind nun schon das dritte Mal dabei. Nach Fisch und Fleisch habe ich mich für etwas Vegetarisches aus Quitten und Hir-

se entschieden.» Mit seinem Gang hat er nicht nur die Augen der Feinschmeckerinnen und Feinschmecker überrascht. Oder an der Station 2 bei Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama, Steffisburg. «Sau-zart» deluxe hat er in den Pfannen brodeln lassen.

Abgerundet wird der Abend mit einer Rugen-Whisky- und Rugen-Gin-Degustation, und zwei Baristi der Kaffeerösterei Blaser lassen ihre Kaffeekolben fachmännisch tanzen. **Jürg Amsler**

Petit Hipperia 2016, Pago de Vallegarcía

Dieser «Spanier» ist vielseitig. Ein Wein für wenig Geld, dafür von grossartigem Wert. Er ist komplex wie ein kleiner Bordeaux. Er überzeugt durch ein tiefdunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Er schmeckt nach dunklen Beeren, schwarzem Holunder, Rosmarin, Tabak und kleinen schwarzen Waldbeeren. Reife Tannine verleihen ihm komplexe, dezente Edelholznoten. Er ist würzig, tiefgründig, intensiv, elegant mit einem kraftvollen Körper. Der Wein passt zu Lamm, Kaninchen oder Rindfleisch.

Auf unserer Suche nach kleinen, unbekannteren Produzenten, die aussergewöhnliche Weine produzieren, bin ich auf die «Pago de Vallegarcía» gestossen. Das ambitionierte Projekt wurde vom Unternehmer und Weinliebhaber Alfonso Cortina ins Leben gerufen. Bei der Umsetzung seiner Ideen hat er nichts dem Zufall überlassen. 31 Hektar Land wurden mit typischen Bordeaux- und Rhône-Rebsorten bestockt. Sie befinden sich auf 850 Metern über dem Meer in den «Montes de Toledo». Das kontinentale Klima mit heissen Sommern und kühleren Nächten während der Erntephase ist perfekt für die Ausreifung der Trauben und die Aromabildung in der Endphase der Reifung. **Urs Messerli**

WEINTIPP 2

Blaufränkisch 2014, Günter + Regina Triebaumer

Dieser «Österreicher» besticht mit seinem Purpur mit einem dunkellila Rand. Er schmeckt nach Kirschen, schwarzem Pfeffer, Weichselkompott, Veilchen, Flieder, dunklen Beeren und Brombeeren. Er ist würzig, fruchtintensiv, kräftig – eine lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht. Die fein verwobene Tanninlage verleiht ihm einen pikant-animierenden Abgang. Er passt zu Gans, Wild, Grilladen, Rind, Lamm, Innereien und reifem Käse. «Es ist ein genialer Preis-Leistungs-Wein, ein Partywein fürs kleine Portemonnaie», sagt Stephan Lanz von der Vinothek mille vins über diesen Wein.

Die Familie Triebaumer ist seit dem Jahre 1691 in der Freistadt Rust (A) ansässig. Wein und Weinbau haben in ihrem Familienverband eine lange Tradition.

Günter und Regina Triebaumer sind den indirekten Weg gegangen, haben sich in der weiten Weinwelt umgesehen und permanent dazugelernt. Als Konsequenz daraus wollen sie einen weltoffenen, modernen und zukunftsorientierten Weg gehen. Ihre Botschaften sind klar und einfach. Zurzeit bewirtschaften sie 25 Hektar in sehr guten Ruster Rieden. **Urs Messerli**

Bezugsquelle beider Weine: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch

Hirseschäum und Quittenkreationen

Hirseschäum

300 g Vollrahm
300 g Wasser
200 g Hirse

Salz, Honig, Quittenessig zum Abschmecken

Zubereitung: Den Vollrahm, am besten aus der «Chäsi», zu Butter schlagen. Die entstandene Buttermilch auffangen, Wasser und Hirse beifügen und langsam verköcheln. Danach so fein wie möglich mixen und durch ein Haarsieb passieren, alles beiseitestellen. Die geschlagene Butter in der Pfanne caramolisieren (Nussbutter) und mit der feinen Hirsemasse vermengen. Alles mit Salz, Honig, hausgemachtem Quittenessig und einem Schuss Quittensud (aus dem Einmachglas)

verfeinern und abschmecken, in einen Kisagbläser füllen und mit einer Kapsel begasen, kräftig schütteln.

Quittenbrot mit Rapsöl

1 kg Quitten
750 g Zucker
150 g Rapsöl

Zubereitung: Quitten schälen (Schale trocknen, fein mahlen und als Garnitурpulver brauchen), entkernen (zum Ansetzen des Quittenessigs brauchen) und in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Alles weichkochen, mixen, bis es wie Quittenmus aussieht, und alles zurück in den Topf geben. Quittenmus, Zucker und Rapsöl zusammen mehrere Stunden bei mittlerer Hitze ein-

kochen, ausgiessen, erkalten lassen und in gewünschte Form schneiden.

Eingemachte Quitten

30 g Zucker
15 g Quittenessig
25 g Wasser
10 g frische Gartenmelde

Zubereitung: Alles zusammen aufkochen, Melde abpassieren. 100 g Quitten in gewünschte Form schneiden und 24 Stunden im noch warmen Sud ziehen lassen. Danach die Quitten herausnehmen und direkt in ein Einmachglas füllen, den Sud zur Hälfte einkochen, auskühlen lassen und über die Quitten giessen. Einmachglas verschliessen und 45 Min bei 80 Grad sterilisieren. **Rafael Hänni, Restaurant Schloss Oberhofen**

«SAU-zart» – glasiertes Schweinsbäckchen mit Polenta rosso

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Schweinsbacken (mittelgross)
Salz & Pfeffer
Erdnussöl
50 g Matignon (Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch)
10 g Tomaten-Püree
0,5 dl Rotwein
3 dl brauner Kalbsfond
Thymian, Kümmel, Limonenblatt
60 g Tesser Polenta
1 EL Olivenöl
15 g Zwiebeln fein geschnitten
Knoblauch fein geschnitten
2,5 dl Geflügelbrühe
10 g Butter
10 g Parmesan gerieben

50 g Federkohl
Sonnenblumenöl zum Frittieren

Vorbereitung: Schweinsbacken wässern. Matignon in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Federkohl von Störzen befreien und zerkleinern.

Zubereitung: Schweinsbacken kurz blanchieren, ausdampfen lassen und parieren, mit Salz und Pfeffer würzen, im Erdnussöl anbraten. Matignon begeben (Lauch später) und leicht anrösten, Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren, mit Kalbsfond auffüllen, Gewürze, Kräuter begeben. Das Ganze aufkochen lassen und

im Ofen bei 170 °C weichschmoren. Die Backen aus der Sauce nehmen und den Sud durch ein feines Haarsieb passieren. Sauce abfetten, einkochen, binden, abschmecken. Das Maisgriess für die Polenta ohne Fettstoff leicht anrösten. Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch begeben, mitdünsten. Mit Geflügelbrühe auffüllen, würzen und im Ofen bei 170 °C zirka 50 Minuten weichgaren. Vor dem Servieren die Polenta nochmals heissrühren und mit Butter und Parmesan veredeln. Federkohl in Salzwasser blanchieren, abschrecken und mit der Salatschleuder auswringen. Im 180 °C heissen Öl kurz frittieren. **Rolf Fuchs, Restaurant Panorama Steffisburg**