

Der Duft der letzten Sommertage

Wer sich die vergangenen Ferientage in den Bergen nochmals in die Nase zaubern will, nimmt ein Bündel Heu und kocht damit

Nicht nur in den Bergen betört der unvergleichliche Duft von Heu unsere Sinne. Kreative Köchinnen und Köche bringen das Bouquet aus würzigen Gräsern und Kräutern im Spätsommer gerne auch fantasievoll auf den Teller.

VON SILVIA SCHAUB

«Eine bunte Alpwiese, die nach unzähligen Kräutern duftet – eine solche Mischung aus der Natur kann kein Apotheker, kein Koch, kein Hexenmeister besser zusammenstellen», schwärmt Oskar Marti. Getrocknet durch die Wärme und die Kraft der Sonnenstrahlen, dann von einem lauwarmen Wind durchlüftet, hat das Heu für den Koch von der Moospinte in Münchenbuchsee eine berauschende Komponente.

Diese betörende Duftkomposition bringt er nicht allein in die Heusuppe, die auch von anderen Köchen wie etwa im Hotel Steinbock in Pontresina, im Restaurant zur frohen Aussicht in Hittnau-Isikon ZH oder im «Dorta» in Zuoz gerne auf den Tisch kommt. Marti verarbeitet damit auch eine gesalzene Heumousse oder gibt die Lammkeule in einen Heusud. Er wickelt gefüllte Stubenküken mit Alpenheu in eine Folie, um so den Geschmack noch besser hervorzuholen. Und selbst mit Süßem verbindet er das getrocknete Gras: zu einer Alpenheumousse mit Walderdbeeren.

FÜR MANCHE MAG das Kochen mit Heu reine Spielerei sein, die mehr den Überraschungseffekt zum Ziel hat, als wirklich eine kulinarische Bereicherung zu sein. Dabei sind Heugerichte vor allem in Berggegenden schon länger bekannt. Oft werden Lamm, Schinken oder Geflügel im Heu gegart, in Italien auch Käse damit eingewickelt. Bis hinauf ins norwegische Fjordland kennt man das Kochen, Räuchern und Aromatisieren mit Heu.

Wer schon einmal bei Stefan Wiesner im Restaurant Rössli in Escholzmatt LU eingekehrt ist und dort seine Heusuppe gekostet hat, wirft allfällige Zweifel endgültig über Bord. Das cremige Süppchen, das auf einem mit Emd belegten Unterteller serviert wird, schmeichelt der Nase mit einem Bouquet aus feinsten und überaus weichen Aromen. «Für mich ist die Heusuppe der Inbegriff der Welt des Entlebens», sagt Stefan Wiesner. «Wir leben von der Land- und Milchwirtschaft, von Kühen und Bauern, von Heu und Rahm.» Also eigentlich logisch, dass das, was in der Natur harmoniert, auch in der Küche eine famose Symbiose abgibt.

Der Tüftler aus dem Entlebuch lässt es freilich nicht allein bei der Heu-



Heusuppe

400 ml Vollrahm
200 ml Geflügel- oder Gemüsefond oder auch Fisch- oder Forellenfond
1 grosse Handvoll Emd (zweiter Schnitt)
150 ml Schaumwein (Prosecco, Champagner oder Sekt)
Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Schaumwein

Den Rahm und den Fond zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen, das Heu begeben und 1 Minute ziehen lassen. Man darf das Heu nicht zu lange in der Suppe lassen, da sie sonst schnell bitter wird. Die Suppe durch ein feines Sieb giessen. Den Schaumwein begeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren einen Spritzer Schaumwein begeben. Sofort in vorgewärmte Suppentassen anrichten und auf einen mit Emd belegten Unterteller stellen. Das Emd entwickelt durch die Wärme der Tasse einen wunderwolllen Geruch.

Tipp: Eine in Stücke geschnittene Riesencrevette oder Forellennocken passen hervorragend als Einlage in die Suppe. Man kann diese Suppe auch als Sauce verwenden, indem man sie einreduziert.

Aus «Gold Holz Stein», Stefan Wiesner, AT Verlag.

«Der zweite Schnitt, das Emd, enthält mehr Kräuter als Heu und ist deshalb geschmacklich um einiges aromatischer.»

Arno Sgier, Restaurant Traube in Trimbach

suppe – wie sein Berufskollege Oskar Marti. Er hat den Gedanken weitergesponnen und scheut sich auch nicht, daraus Heuschnaps oder eine Heu-Schokoladen-Mousse zu kreieren – was sicher eine Spur gewöhnungsbedürftiger ist.

AUSSCHLAGGEBEND IST jedoch, woher es ist und welches getrocknete Gras man verwendet. Die Frage, ob Heu oder Emd, stellt sich für die Köche nicht. Für sie gibt es nur das Emd, den zweiten Schnitt im Hoch- und Spätsommer. «Das Emd enthält mehr Kräuter als Heu und ist deshalb geschmacklich um einiges aromatischer», betont Arno Sgier vom Restaurant Traube in Trimbach. Der «Gault Millau»-Koch war einer der er-

sten, die schon vor Jahren mit Heu – oder eben Emd – experimentierten.

Gutes Emd hat eine grünliche Farbe und ist ein Gemisch von Blütenteilen, kleinen Blatt- und Stängelstücken, zuweilen auch Samen verschiedener Wiesenblumen und Gräser. Die Zusammensetzung ist abhängig vom Standort. Meistens aber sind im Heu Quecke, Lolch, Trespel, Wiesen-Schwengel, Knäuelgras und Fuchsschwanzgras vertreten.

Das Heu sollte für die Verwendung in der Küche nicht braun oxidiert sein und weder von saurem Boden noch aus der Nähe von Strassen und Industrie sein. Ansonsten besorgt man es sich lieber in der Apotheke, in der Drogerie oder im Reformhaus. Denn an sich wird

das Heu in erster Linie zum Aromatisieren der Gerichte verwendet.

Arno Sgier besorgt sich das Heu am liebsten gleich selbst von den Lugnezener Alpen, der Heimat seiner Familie. Beim Kochen reichert er es zudem mit Thymian und Salbei an, damit das Duft-Bouquet noch eine Spur intensiver wird.

So etwa für die Rehschulter-Ravioli auf Rollgerste an Heusauce, die ab nächster Woche auf seiner Menükarte stehen werden. Dabei dürfe das Heu nicht zu dürr und vor allem nicht zu lange im Sud sein, betont der Sternekokh mit 17 «Gault Millau»-Punkten. «Es ist wie beim Tee: Man sollte das Heu nur kurz ziehen lassen, sonst wird der Goût bitter.»

AUFGETISCHT

Zuckerschlecken und Seelenbaumeln

Café Schober, Zürich

DAS ÜPPIGE BLUMENDEKOR im Café Schober im Zürcher Niederdorf ist weg. Doch was die neuen Besitzer aus dem altehrwürdigen Kaffeehaus machten, ist ebenso bezaubernd und lässt nicht nur Touristen «Lovely» und «Excellent» rufen. Im Ladenlokal im Parterre staunt man über die Patisserie: Sie schmeckt so toll, wie sie aussieht. «Le Royal» (Fr. 8.50) ist ein luftiger Traum aus Schokolade, dekoriert mit einem Flöcklein Blattgold und einem Kern aus karamellisierten Haselnussstücken. «Sensation», ein grasgrünes Maccaron, gefüllt mit Himbeeren, erfordert auch die Fingerfertigkeit des Gastes. Nur eine Dessertgabel als Werkzeug macht es schwierig, das Gebäck ladylike zu verzehren. Der vorab bestellte Flammkuchen (Fr. 17.–), belegt mit allerlei Gemüsen, mündet und füllt den Bauch. Das «Salötli» (Fr. 6.50) zur Lachs-Quiche (Fr. 7.50) ist hingegen wirklich klein, ebenso die Quiche. Das Auge hingegen bekommt mehr als genug: Panoramatapete mit orientalischen Motiven, Teller mit goldenen Rändern, Kronleuchter, samtige Sessel. Hingehen und staunen.

TERTIA HAGER



Sebastian Woloschanowski, Geschäftsführer im Café Schober, Napfgasse 4, Zürich. Tel. 044 251 51 50, <http://peclard-zurich.ch>. Geöffnet: Mo/Di 8–19 Uhr, Mi bis Sa 8–23 Uhr, So 9–19 Uhr.

KÜCHE Typische Kaffeehauskost: Süßes, Eierspeisen, Salate, Brötchen
SERVICE Freundlich, trotz wenigen Gästen lange Wartezeit
AMBIENTE Jeder Raum ist anders gestaltet – von nüchtern bis opulent
PREISE Etwas teurer als gewohnt, dem schicken Ambiente angepasst



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin des Buches «Dressguide».

Gibt es gewisse Anstandsregeln, die man von seinen Gästen erwarten kann, wenn sie die Toilette benutzen?

DIE VERDAUUNG IST SO schwer zu steuern, wie wir das Wetter beeinflussen können. Leute reagieren unterschiedlich auf gewisse Speisen oder Gewürze, sodass der Gang auf die Toilette unumgänglich ist. Dass ich nach dem «grossen Geschäft» das Fenster öffne, versteht sich von selbst. Teilweise liegen auch Streichhölzer bereit, die man kurz entflammen kann. Der Schwefelgeschmack alarmiert unser Gehirn und wird somit stärker als der des Stuhlganges wahrgenommen. Weiter kann man einen Deospray gut sichtbar im WC deponieren. Versichern Sie sich vor dem Eintreffen des Besuchs, ob eine Ersatzrolle WC-Papier vorhanden ist und ein kleiner Eimer für Abfälle wie zum Beispiel die leere Rolle. Haben Sie mehrere Gäste, kontrollieren Sie zwischendurch die Toilette und öffnen – wenn nötig – das Fenster und sorgen so für ein entsprechendes Raumklima. Wie in einem Restaurant – mit dem kleinen Unterschied: Sie signieren keine Liste mit der Uhrzeit der Reinigung.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch