

Geniessen



HANS BOSSHARD
Der letzte
Knopf-Fabrikant

Hans Bosshard, der letzte Knopffabrikant der Schweiz, schliesst seine altertümliche Produktionsstätte in der Berner Länggasse. **SEITE 33**

BERNER ZEITUNG

www.bernerzeitung.ch

31

Ein Hoch aufs Emmental

KOCHBUCH Daniel Lehmanns Kochbuch ist eine Hommage an die Emmentaler Küche. Auf richtig hohem Niveau.

Daniel Lehmann träumte von einem weltoffenen Emmental mit einer modernen Küche, als er vor vier Jahren die Moosegg von seinen Eltern übernahm. Weltoffen war er schon immer, aber im Herzen der Emmentaler Giel: Wie viele seiner Berufskollegen arbeitet er mit regionalen Produkten und Produzenten, nicht nur aus berufsethischen Gründen, wie er sagt, sondern weil er sich mit den Lieferanten von Eiern, Gemüse, Fleisch und vielem mehr verbunden fühlt. Man kennt sich, man besucht sich in den Küchen, auf dem Hof.

Einfach und logisch

Jetzt also dieses Kochbuch. Auf über zweihundert Seiten versucht Lehmann, uns die Emmentaler Küche näherzubringen. Eine Haute Cuisine. Kann das gut ge-



Daniel Lehmann dekoriert eine «Schwarzwälder Moosegg». Charles Hug

hen? Es kann. Zwar sind die fertigen Gerichte meist etwas gar bemüht und etwas zu kunstvoll arrangiert abgelichtet. Das kann abschrecken. Doch die Rezepte sind einfach gehalten, kein Wort zu viel wurde aufgeschrieben, und Lehmann kommt mit wenigen Zutaten aus. Wie erfrischend das Durchblättern deshalb ist! Der logische Aufbau – Lehmann beginnt mit Amuse-Bouches, geht über Vorspeisen zu Suppen und zu Fisch, Fleisch und schliesslich Desserts – bringt ebenfalls Ruhe in diesen schweren Schinken.

Kalbsfuss und Toblerone

Natürlich kann man sich fragen: Passt jetzt Avocadosalat wirklich zu einer Toblerone-Knoblauch(!)-Espuma, respektive will man das wirklich essen? Vielleicht nicht. Aber Lehmanns Rezepte ausprobieren und dann emmentalerisch essen macht Spass. Zum Beispiel wenn man versucht, die «Schwarzwälder Moosegg» zu essen, nachdem man sie à la Lehmann drapiert hat (siehe Bild). Oder wenn man nur kocht, um herauszufinden, ob die Kutteln und der Kalbsfuss mit der spanischen Chorizo harmonieren (ja!). Kurz: Es ist ein schönes Buch für lange Berner Winterabende. *Nina Kobelt*

La haute cuisine de l'Emmental von Daniel Lehmann, Weber, ca. 70 Fr.

Geben Sie Ihren Senf dazu!

WÜRZE Ketchup, Senf und BBQ-Sauce schmecken immer gleich. Ausser man macht sie selber. Wir habens versucht.

Saucen und Senf und Ketchup sind in fast allen Haushalten zu finden. Als Beigabe zu hauptsächlich Fast-Food-Menüs fristen sie entweder ein trauriges Dasein in den Tiefen unserer Kühlschränke oder werden rege gebraucht. Und sie schmecken (fast) immer gleich. Nach Heinz. Nach Thomy. Oder nach dem Lebensmittelhersteller HP. Wir machen den drei grossen Namen Konkurrenz und stellen Ketchup, Senf und Barbecuesauce (BBQ-Sauce) selber her. Domingo S. Domingo und Urs Messerli, die beiden Spitzenköche der Berner Mille-Sens-Groupe, helfen uns.

Ketchup. Heinz brachte 1876 die erste Flasche Ketchup auf den Markt. Ein gewisser Henry John Heinz entwickelte die angeblich bis heute unveränderte Ketchuprezeptur. Anlehnend an eine chinesische Würzsauce namens «Ketsiap» legte er den Grundstein für den Erfolg von Heinz Ketchup – das Geheimnis sollen sonnengereifte Tomaten und ein hoher Anteil an Essig sein. Und das Verhältnis der wenigen Zutaten: Tomaten, Brantweinessig, Zucker, Salz, Gewürzextrakt, Kräuterextrakt, Gewürze. Heinz Tomato Ketchup ist perfekt, daran gibt es nichts zu rütteln, und manche werden nichts anderes zu den Pommes frites geben wollen. Doch auch «Domingo Tomato Ketchup» lohnt sich: Es hat mehr Klasse und mehr Stil. Der philippinische Koch wirft jede Menge Gewürze in seinen Topf. Es brodeln und blubbert und



Wie einst Herr Thomi und Herr Heinz: Domingo S. Domingo macht Ketchup und Senf, Urs Messerli rührt eine Barbecuesauce.

Bilder Christian Pfander

riecht... eigentlich nach Tomatensauce. Orange leuchtet das Ketchup schliesslich abgefüllt in der Flasche und schmeckt himmlisch. Fast zu schade für Pommes frites. Aber nur fast.

Senf. Ach. Es gäbe so viel zu sagen über Senf. Ein scharfes Gewürz, in Speisen verwendet seit Jahrtausenden, manchmal als Körner, manchmal als Pulver, manchmal als Würzpaste. In der Schweiz prangt auf der Tube, in der wir den Senf kaufen, meist ein

«Thomy»-Logo. Lange ists her (1907), dass Fritz Thomi-Schaad den «Langenthaler Senf» auf den Markt brachte. Ab 1930 füllte man bei der Schweizer Firma Thomy den Senf in Tuben ab. Domingos Senf hat ein Glas verdient: So lange hat sein Himbeersüssli geköchelt, so sorgfältig wurde es umgerührt und abgeschmeckt, und so schön – so schön! – leuchtet es.

Barbecue-Sauce. Vorneweg: Urs Messerlis Barbecuesauce wird im Kühlschrank nicht lange leben. Sie hat Suchtpotenzial, und man möchte sie am liebsten aus der Flasche trinken. Da kann HP schlicht nicht mithalten. Die erste «Brown Sauce», die briti-

sche Würzsauce, wurde 1876 von einem Lebensmittelhändler in Nottingham patentiert und ist nach dem britischen Houses of Parliament, einer Abnehmerin, benannt. Heute vertreibt HP auch Barbecuesauce, die hauptsächlich zu Fleischgerichten gereicht wird. Tomatenmark, Zwiebeln, Essig und viele Gewürze – BBQ-Sauce erinnert beim Kochen an Ketchup, ist aber würziger. Und rauchiger: Messerli verwendet meist Reste von geräuchertem Speck. Was beim Kochen aus der Pfanne hochsteigt, ist ein Geruch zum Niederknien. Und man schwört: Niemals mehr wird man eine HP-Sauce kaufen. Weil eine selbst gemachte im Kühlschrank steht. *Nina Kobelt*

BARBECUE-SAUCE

Urs Messerli 250 g Ketchup (evtl. selbst gemacht), 50 g brauner Zucker, 50 g Peperoniwürfel (rot, gelb), 80 g Speckabschnitte (Schwarte, rauchige Stücke), 20 g Knoblauch gehackt, 5 cl Rotwein, 1 Stk Limette, 1 Mokka-löffeli Cayennepfeffer, 10 ml Tabasco, 3 cl Balsamicoessig, 40 g Paprikapulver, edelsüss

Zucker karamellisieren. Peperoni, Knoblauch und Speckabschnitte dazugeben, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, alle anderen Zutaten dazugeben. 45 min. köcheln lassen, Speckabschnitte ausstechen und alles mixen, abschmecken. Durch ein Sieb passieren und heiss in Flasche abfüllen. Aus dieser Grundsauce können andere Saucen abgeleitet werden: mit Honig, mit mehr Chili oder Zitronengras – die Möglichkeiten sind schier unbeschränkt.

KETCHUP

Domingo S. Domingo

1 kg Cherrytomaten
1 kg Cocktailtomaten
Tomaten blanchieren, schälen und Kerne entfernen. In einem Passiertuch über einer Schüssel über Nacht aufhängen.

100 g rote Zwiebeln
50 g Knoblauch
1 Zitrone, Schale
250 g rote Peperoni ohne Haut und Kerne
50 g süsser Paprika
50 ml Olivenöl
Alles anbraten, Tomaten hinzufügen.

2 Stk. Kardamom
3 Stk. Nelken
3 Stk. Lorbeerblätter
½ TL Selleriesamen
½ Zimtstängel
200 ml Balsamicoessig
200 ml Himbeeressig
200 g brauner Zucker
100 g Kristallzucker
10 g Ingwer, 3 Stk. Nelkenpfeffer
Zu den Tomaten fügen und einkochen. Mixen. Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer hinzufügen.

Heiss in Flasche(n) füllen. Haltbar: ein halbes Jahr, offene Flasche innerhalb eines Monats aufbrauchen. Dasselbe gilt für Senf und BBQ-Sauce.

HIMBEER-SENF

Domingo S. Domingo

150 g gelbe Senfkörner
30 g Senfpulver
60 g Honig
20 g Salz
150–200 ml guter Himbeeressig
100 ml süsser Weisswein
1 Knoblauchzahn geröstet
150 g frische Himbeeren
30 g Himbeerkonfitüre

Weisswein erwärmen, Senfkörner zufügen und erkalten lassen.

Senfpulver hinzufügen sowie Honig, Salz, Essig und Knoblauch. 2 bis 3 Stunden stehen lassen. Dann zum Kochen bringen und die Himbeeren beifügen, rühren, bis es dick ist. Fein gehackte Himbeeren hinzufügen.

Der Senf ist erst am nächsten Tag richtig gut! Er passt zu Fisch, weissem Fleisch, hellen Würstchen, Käse und vielem mehr. Er macht sich gut im Salatdressing.

