

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Christine Lauterburg.



Für jeden Kohl zu haben: Avantgardejodlerin Christine Lauterburg setzt sich die Krone selbst auf.

Mit Juhz, Witz und Wirz

Seit einem Vierteljahrhundert jodelt Christine Lauterburg gegen reglementierte Volksmusik an. Mit «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius macht sie das Wirtshaus Wilder Mann zum Wirzhaus.

Färrenberg – oder wie die Einheimischen sagen «Färberg» – ist Emmentaler Postkartenidylle pur. Und mitten in diesem romantischen Weiler steht behäbig ein «Wilder Mann». Seines Zeichens eine der wenigen Emmentaler Bauernbeizen in Originalzustand. Hier schlägt die Sängerin und Schauspielerin Christine Lauterburg ab und zu ihre Zelte auf. Und hierhin zieht

sie sich zurück, wenn ihr Bern zu unruhig wird oder wenn sie mit befreundeten Musikern an einer der «Stubeten» im Wilden Mann teilnimmt.

«Färberg» ist so natürlich wie Lauterburgs Naturjodel. Und natürlich isst Lauterburg gerne natürlich: Wirzsalat auf Sellerie-Beignets hat sie sich von «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius gewünscht. Nichts ist mit «Hamme

und Züpfen» mit «Bärner Platte» oder einfach «Wurscht, Chäs u Brot». Nein, gesund soll es sein, wobei das Emmental ja nicht nur für Deftiges berühmt ist, sondern auch für Kräuter mit Heilwirkung jeglicher Art. Doch dies ist eine völlig andere Geschichte.

Zurück in die Bauernküche, in der Andrea Pistorius und Christine Lauterburg das Küchenzepter für einen Tag übernommen und

Chefkoch Patrick Theiler in die gute Stube vertrieben haben. Hier putzen, rüsten, reiben, pressen, würzen und mischen die Damen schon emsig für ihre Sellerie-Beignets. Und zwischendurch lässt es sich Christine Lauterburg zur Freude der Anwesenden nicht nehmen, einige Naturjodel zum Besten zu geben. Kochen, Kunst und Lebensfreude. So muss es sein. Hinzu kommt Lauterburgs

Sinn für Humor, der in der Küche immer wieder für grosses Gelächter sorgt.

Eine «Sauerei» wird zum Hit

Auf ihren Witz und Optimismus, auf ihr Wissen und Können war Christine Lauterburg zu Beginn ihrer Gesangskarriere mehr als einmal angewiesen. Was hat sie vor dreizehn Jahren mit ihrer wohl berühmtesten CD «Echo der Zeit» nicht alles von den gewichtigen Herren des Eidgenössischen Jodlerverbands einstecken müssen. So bezeichnete Jodlerpapst Adolf Stähli die Musik von Lauterburg als einen hässlichen Eingriff in die Jodlertradition, kurz: eine Sauerei. Auch die damaligen TV-Volksmusikstars Wysel Gyr und Sepp Trütsch liessen kein gutes Haar an den Jodel-Interpretationen von Lauterburg. Und in Technokreisen hiess es, die CD sei zwar mutig, aber nicht der richtige Sound für Partys.

Trotzdem: Ein Misserfolg war «Echo der Zeit» nicht. Im Gegenteil: Innerhalb von nur zwei Tagen war die CD ausverkauft. Die Akzeptanz für Neues scheint halt doch grösser zu sein, als es reaktionäre Musikkreise wahrhaben wollen.

Gewissenhaft geniessen

«Frischer Meerrettich – wow! –, einfach genial», bemerkt Lauterburg zum Raspelsound von Andrea Pistorius. Ob sie denn überhaupt kein Fleisch esse, will die 85-jährige Hausherrin Ida Friedli wissen, die sich zur Küchenrunde gesellt. Zu frischem Meerrettich bietet sich doch ein gutes Stück Suppenfleisch an. «Sagen wir es mal so: Ich nehme Fleisch in homöopathischen Mengen zu mir.

Und wenn Fleisch, dann wirklich nur von artgerecht gehaltenen Tieren.» Wir glauben ihr aufs Wort. So, wie sie in die rohen Selleriestreifen beisst.

Sirup und Bordeaux

Das will aber nicht heissen, dass Lauterburg nur asketisch isst. Sie ist auch Genussmensch, liebt schweren Bordeaux, gehaltvolle Weissweine, den Holundersirup von Berns berühmtem Sirupier Mathias Wirth und Jahrgangsbirnz, den sie in der «Chäsi» holt. Das Gemüse kauft sie am liebsten frisch auf dem «Münstermäret», und kochen tut sie vorwiegend mit Freunden bei einem Glas Wein. «Ich habe eine offene Küche», bemerkt sie dazu. Da werde nach Lust und Laune gekocht, was der Vorrat hergibt. Für eine knusprige Rösti mit Salat und Käse oder für einen sämigen Risotto mit gedämpftem Wirz reiche es aber immer.

Mittlerweile ist der Wirz mariniert, und in der Bratpfanne brutzelt es. Aus den Sellerieteigklumpen bilden sich langsam knusprige Beignets. Andrea Pistorius und Christine Lauterburg lassen die Küchlein auf dem Haushaltspapier abtropfen, richten sie liebevoll mit dem Wirzsalat an – und schon beisst Lauterburg lachend in ein Stück hinein. Auf ein «Hmmm» folgt ein kräftiger Juhz – wie könnte es auch anders sein. Übrigens: Jodeln kann man lernen. Bei Christine Lauterburg in der Migros-Klubschule in Bern. «Joholo ...»

Text Martin Jenni

Bilder Hans Schürmann

«Frischer
Meerrettich –
einfach genial!»



www.christinelauterburg.ch
www.klubschule.ch
www.wilder-mann.ch.vu



A. Christine Lauterburg und Andrea Pistorius blanchieren die Wirzstreifen in der Küche des «Wilden Mannes».

B. Die Zutaten: Mehl, Backpulver, Zitrone, Sellerie, Karotten, Eier, Knoblauch, Muskatnuss, Wirz, Pistazien, Meerrettichwurzel, Mohnsamen und Joghurt.

C. Den Sellerie und die Karotten reibt man mit einer Birchräffel in grobe Streifen.



D. Der Sellerieteig: Mehl, Backpulver, etwas Zitronenschale und -saft, Eier, Mohn und Knoblauch mit Sellerie und Rübli mischen.

E. Geriebener Meerrettich muss sofort verarbeitet werden, sonst verpuffen die ätherischen Öle.

F. Wirz mit einem grossen Messer in schmale Streifen schneiden.



Wirzsalat auf Sellerie-Beignets

Für 4 Personen

250 g Mehl
 3 TL Backpulver
 1 Bio-Zitrone
 500 g Sellerie
 200 g Karotten
 3 Eier
 4 EL Mohnsamen
 1 grosse Knoblauchzehe
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 Prise Muskatnuss
 400 g Wirz
 100 g geröstete Pistazien
 4 EL Olivenöl
 3–4 cm Meerrettichwurzel
 Bratbutter zum Braten
 4 EL Nature-Joghurt

1. Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Von der Zitrone 2 TL Schale abreiben, Saft auspressen. Sellerie und Karotten grob reiben. 1 dl Wasser, Eier, Mehl, Mohn, 1 TL Zitronensaft und 1 TL Schale dazugeben. Knoblauch dazupressen. Mit 2 TL Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut vermischen.

2. Wirz in schmale Streifen schneiden. 1–2 Minuten in gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken. Pistazien in einem Mixer grob hacken, 2 EL beiseite legen. Restliche Pistazien mit Olivenöl und 2 EL Zitronensaft mischen. 1–2 EL Meerrettich reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirz mit der Sauce marinieren.

3. 3–4 EL Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Mit Esslöffeln aus dem Sellerieteig Beignets formen und beidseitig goldbraun backen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen, bis der restliche Sellerieteig verarbeitet ist.

4. Wirzsalat auf die Beignets verteilen, jeweils mit 1 TL Joghurt verfeinern und mit gehackten Pistazien bestreut servieren.

Tipp: Mohn ist im Globus erhältlich.



D



E



F

Mehr Rezepte:
saisonné
 www.saison.ch