

Kultur & Gesellschaft

Beschwingt und frisch - Vreni Gigers Frühlingsküche

Die Appenzellerin Vreni Giger, 17 «Gault Millau»-Punkte, hält sich an die Regeln von Bio-Suisse. Deshalb blüht sie im Frühling richtig auf, wenn sie nach den winterlichen Wurzeln endlich wieder frisches Grün erhält.

Von Paul Imhof

Noch selten hat es ein Koch geschafft, die Leichtigkeit des Frühlings so ergötlich zu ersinnen, wie dies einer Köchin gelungen ist: Auf dem Teller präsentiert Vreni Giger einen hauchdünnen, zwei Zentimeter breiten, gewellten Streifen aus knusprig gebackenem Toastbrotteig. Auf den Windungen des dünnen Gebäcks liegt die fragile Zärtlichkeit, die aus dem Winterschlaf erstanden ist: junges Grün und filigrane Blüten wie Schnittlauch und Löwenzahn, Kerbel, Huflattich und Schafgarbe, Veilchen und Primeln, Gänse- und Schlüsselblümchen, alle aufgeklebt auf leicht gewürzter Butter.

«Ein Essen in Kopenhagen hat mich zu diesem Amuse-Bouche inspiriert», erzählt die Appenzellerin, die 2003 Köchin des Jahres war und sich von der Auszeichnung des Gourmetführers «Gault Millau» derart in die Gänge bringen liess, dass sie ein Jahr später auf 17 Punkte promoviert wurde.

Kein Schwein, kein Huhn

Das Restaurant, das sich in St. Gallen gegenüber einer Olma-Halle befindet, ist an diesem Montagmittag gut besucht. Menü I ist ausgesprochen preiswert: Gemüse ragout im Blätterteigkissen mit pochiertem Ei und Salat kostet 19.50 Franken; Menü II nicht minder: gebratener Fisch auf Kräuterstumpf und Salat für 25 Franken. Auch die Preise für offene Weine sind nicht unchristlich, einen Romanée Conti Grand Cru 2005 für 11500 Franken braucht man sich ja nicht unbedingt jeden Tag zu leisten.

Auffallend sind die reinen Frauenteische, die hier überwiegen. Eine Folge der «Alleinherrschaft», die Vreni Giger vor sieben Monaten angetreten hat? Kocht sie anders als zuvor, als Simone und Hansueli Lanz (die weiterhin die Weinkarte führen) noch den Gang der Dinge im Haus bestimmt haben? Leichter, vegetarischer?

Ja, habe ich beim Blick auf die Speisekarte gedacht: kein Schwein, kein Huhn, dafür Felchen, Wels und Seeforelle aus dem Bodensee, Kaninchen und Kalb aus der Region und Jakobsmuscheln aus dem Meer.

«Nein», sagt die Chefin, als sie sich nach den Hauptgängen an den Tisch gesetzt hat. «Es ist eben Frühling.» Was heisst: Abschied vom Winter und seinen Gerichten, die die Seele wärmen, von Wurzel- und anderem Lagergemüse, von schweren Saucen, geschmortem Fleisch und Fischen aus dem Meer; hin



«Es ist eben Frühling»: Spitzenköchin Vreni Giger. Fotos: Herbert Zimmermann (13 Photo)

zu graved Bodenseeforelle mit Kresse, Morchelpaghetini, Kalbsmilkenpraline auf Kohlrabiragout, Bodenseewels auf jungem Spinat, gebratener Bodenseefelchen mit Diepoldsauer Spargel und Bärlauchhollandaise.

Bio oder Regio?

Vreni Giger betreibt ihren Jägerhof nach Bio-Vorgaben und lässt ihn von Bio-Suisse zertifizieren. Für die Bio-Szene ist der Jägerhof ein Glücksfall. Und umgekehrt? Oft, aber nicht immer. Ist die Bio-Verpflichtung nicht eine grosse

Hypothek? «Eigentlich nicht», sagt Vreni Giger. Räumt aber ein, dass sie zwischen Bio und Regio zu kämpfen habe. Der Spargel aus Diepoldsau ist nicht bio, stammt aber aus der Region. Der Donauspargel, den Giger früher kaufte, erfüllte Bio-Kriterien, musste aber von Österreich nach St. Gallen verfrachtet werden. Was ist ökologischer? Diepoldsau oder Donau? «Jetzt gestattet mir Bio-Suisse, Diepoldsauer Spargel zu verwenden.» Wenn sie denn welchen erhält - weissen Spargel aus der Schweiz gibt es nicht in rauen Mengen.

Zwischen «bio» und «öko» liegen manchmal Widersprüche; nicht selten bilden die beiden Begriffe eine höchst wacklige Gleichung (auch wenn das Bio-Suisse bestreitet). Nicht-Bio-Produkte sind oft ökologischer, wenn man sie auf kurzen Wegen beschaffen kann. «Ich hätte das ganze Jahr lang Bio-Tomaten haben können. Das will ich aber nicht, sie stammen aus Treibhäusern oder aus fernen Ländern. Das ist nicht ökologisch.» Die Köchin möchte künftig noch häufiger bei regionalen Produzenten einkaufen, da jedoch längst nicht alle im Heiligenschein der Knospe ar-

Zwischen bio und öko liegen manchmal Widersprüche; nicht selten bilden die beiden Begriffe eine höchst wackelige Gleichung.

beiten, befindet sich Vreni Giger in einem Spannungsfeld zwischen Region und Bio. Ein gutes Beispiel ist der Bienenhonig: «Der Honig meiner Mutter ist der beste, aber er ist kein Knospenhonig.» Die Bienen bedienen sich manchmal auch in Gärten, die nicht zertifiziert sind. Soll sie deswegen Biohonig aus Osteuropa oder Kanada kaufen? «Ich kann nachvollziehen, dass Bio-Suisse eine klare Linie wünscht. Aber bio bedeutet nicht unbedingt saisonal, und mir sind die Jahreszeiten wichtig.»

Wie eben das erste Grün im Jahr: Bärlauch und Brennnessel, Kräuter und Salate. Gemüse aus Freilandanbau gibts noch nicht, das erste, Frühlingszwiebeln und Kohlrabi, wird im Treibhaus gezüchtet. In Bio-Treibhäusern, «klar».

Auf ihre eigene, charakteristische Art ist die Appenzellerin schon immer konsequent gewesen, sie bietet weder Foie gras noch Froschschenkel an - «die würde ich nie essen» -, und sie hält sich hart an die Jahreszeiten, obwohl ihr auf dem Markt beim Anblick frischer Erbsen zur Unzeit das Wasser im Mund zusammenläuft. «Ich liebe Erbsli», seufzt sie, «aber was auf dem Markt zu finden ist, stammt aus Italien und Spanien, da verzichte ich.» Und wartet bis im Frühsommer, bis hiesige angeboten werden.

Vreni Giger's Jägerhof, Brühlbleichstrasse 11, St. Gallen, Tel. 071 245 50 22; 20 Hotelzimmer; Samstagmittag, Sonntag geschlossen; www.jaegerhof.ch.

Rezept

Brennnesselsuppe und weisser Spargel

Neben Bärlauch gehört die Brennnessel zu den ersten Küchenpflanzen im wieder erwachten Vegetationszyklus. Bei Vreni Giger's Jägerhof stehen sie derzeit ums Haus wie auch im appenzelischen Teufen, wo die Köchin und ihr Mann Dirk Orthmann-Giger in einem Bauernhaus wohnen. Ihre Kräuter und Wildpflanzen sucht und pflückt sie am liebsten dort.

Brennen Brennnesseln eigentlich immer? Diese Frage stellt sich jedes Mal, wenn man das Kraut für ein Rezept braucht. «Ja», sagt Vreni Giger, «sie brennen immer, alles andere ist Humbug. Erst nach dem Blanchieren brennen sie nicht mehr». Eine benachbarte Bäuerin habe ihr erzählt, sie gebe junge Brennnesselblätter in den Salat, diese Blätter würden nicht brennen. «Das glaube ich nicht», meint die Köchin, «meine Hände entzündeten sich jedenfalls immer, egal, ob die Brennnesseln jung sind oder alt.» Also, Handschuhe nicht vergessen, wenn man das folgende Rezept kochen will - oder zumindest ein Messer einpacken, das die direkte Berührung verhindern hilft.

Brot-Brennnessel-Suppe

4 Personen

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,

200 g junge, frische Brennnesseln (nur die Spitzen), 100 g altes Brot (in feine Würfel geschnitten), 6 dl Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker. Das gewürfelte Brot in einer separaten Pfanne mit etwas Butter rösten; wenn es schön braun ist, auf ein Küchenpapier geben, Fett abtupfen.



Ein heisses Vergnügen: Vreni Gigers Brennnesselsuppe.

Die Brennnesselblätter von den Stielen schneiden und in kochendem Wasser schnell blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie die Farbe behalten.

Die Zwiebel fein hacken und mit etwas Butter andünsten, den Knoblauch dazu pressen und kurz mitdünsten.

Die blanchierten Brennnesseln in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben, mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Gemüsefond dazugießen, aufkochen.

Die Brotwürfel in die Suppe geben, nochmals aufkochen und mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Vor dem Servieren sollte die Suppe etwa 10 Minuten ziehen, damit das Brot eine ganz leichte Bindung abgibt.

Tipp der Köchin: «Das Blanchierwasser nicht salzen, dann kann man es nachher gleich als Brennnesseltee trinken. Ich mache das während der Brennnesselzeit jeden Tag, 2 Liter Brennnesseltee, das entschlackt und entgiftet.»

Weisser Spargel

Es ist eine Wieder- und auch Neuentdeckung eines klassischen Anbaugiebts in der Schweiz: sandige Böden entlang

den Gewässern, vor allem an Rhone und Rhein. In solchem Grund gedeiht der weisse Spargel. Im Wallis beispielsweise wurde früher mehr weisser Spargel angebaut als heute. Erst nach einer längeren Pause, verursacht auch durch Krankheiten, und dank neuer Anbaumethoden wie des Tunnels lassen spezialisierte Bauern wieder mehr weisse Spargel wachsen. Im Tunnel erreichen sie schon nach zwei Tagen ihre Länge, denn drinnen herrschen konstante tropische Temperaturen, draussen dagegen braucht der Spargel fünf bis sechs Tage, weil es nachts abkühlt. Vreni Giger bezieht ihren weissen Spargel vom Fahrmaadhof in Diepoldsau im St. Galler Rheintal (www.fahrmaadhof.ch).

So simpel es ist, so heikel erweist sich das Kochen des weissen Spargels: Eine Minute zu lang im Sud, schon baumelt er schlaff von der Gabel. (imh)

Vreni Gigers Spargelrezept: «Den weissen Spargel koche ich in einem Sud aus Wasser mit etwas frischer Butter, Salz und Zucker. Der Sud sollte leicht versalzen sein, wie bei den Teigwaren.

Dann koche ich den Spargel al dente, bei fingerdicker Grösse etwa 5 bis 6 Minuten. Er sollte wirklich bissfest sein, sonst schmeckt er mir nicht! Und ja nicht im Sud liegen lassen, dann wird er matschig!»

Weintipp

Paul Imhof schreibt alternierend mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



Rebbau zwischen Himmel und Wellen am Bielersee

Ein Restaurant, das Aux trois Amis heisst, kommt nicht aus dem Nichts zu diesem Namen. Wer an einem Frühlingsmittag oder einem prächtigen Sommerabend auf der Terrasse vor dem alten Gasthof sitzt und in die Ferne schaut, vor sich steil abfallende Rebzeilen, unten der glitzernde Bielersee, darin der Kopf der Petersinsel und am Horizont der Riegel der Alpenkette, der wird mit allem und jedem Freund, das oder der sich ihm bietet. In so einer Stimmung möchte man eine Ewigkeit diese Sicht geniessen und einen Schluck nach dem andern vom Weissen trinken.

In diesem Haus in Schernelz ist Charles Steiner aufgewachsen. Jetzt lebt er ein paar Meter weiter östlich; das Haus der drei Freunde führt sein Bruder Kurt. «Unser Vater hat die Wirtschaft betrieben und Wein angebaut, den man den Gästen servierte», erzählt Charles. Die Brüder, einer Koch und einer Winzer, haben sich die Arbeit aufgeteilt, Charles hat 1978 mit 2,3 Hektaren angefangen. Jetzt stellen er und seine Frau sich darauf ein, den Betrieb mit heute 7 Hektaren Reben ihrer Tochter Sabine zu übergeben. Noch aber hat die Kommunikatorin einiges zu lernen. Sie ist Quereinsteigerin: «Mit 18 hatte ich kein Interesse an Wein.» Jetzt schon.

Weinbau am Bielersee ist erstmals 866 in einem päpstlichen Dokument nachgewiesen worden; zuerst haben Klöster die Lagen bewirtschaftet, nach der Reformation dann Berner Patrizier. Mit der Zeit haben sich Chasselas und Pinot noir als Leitsorten durchgesetzt, aber auch andere Rebsorten werden zunehmend angepflanzt. Diese Spezialitäten sowie die parzellierte Kleinräumigkeit haben die Winzer bewogen, eine Flurbereinigung mit Landtausch durchzuführen. «Das dauerte zehn Jahre», erzählt Charles Steiner, «jeder versuchte, die besten Parzellen zu behalten.» Glück und Pech hielten sich die Waage, «wir haben viel Pinot noir und Pinot gris verloren, tauschen aber mit anderen.» Früher hat er gern geprübelt, nun zur Klassik zurückgefunden. Er schätzt Chasselas und Pinot noir, seine Tochter bevorzugt Sauvignon blanc. Gemein ist den Steiner-Weinen ein mineralischer Geschmack; die Weine haben eine kantige Leichtigkeit, eine elegante Fülle - etwa der Chasselas Expérience.



Expérience 2009

Chasselas, 75 cl, 15 Fr., Weingut Steiner, Schernelz Village, Tel. 032 315 23 24, www.schernelz-village.ch

Rosinenpicker

Neuer Hüppen-Geschmack in alter Hülle

«Wer nichts hat als den leeren Schein, der wird wie unsre Hüppen sein», wird im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz ein Spruch zitiert, mit dem 1748 auf Zürcher Märkten die Hüppen angeboten wurden. Das Süssgebäck, das aus einem knusprigen Röhrchen mit Füllung besteht, wird heute in Zürich und im Thurgau produziert. Schweizweit bekannt sind die Hüppen aus Gottlieben. Die Thurgauer Firma lanciert nun neue Füllungen mit köstlichen Aromen: Amaretto, Cappuccino, Irish Cream und Black Special Grand Cru (enthält mehr als 60 Prozent Kakao). (imh) Premium Gottlieber Hüppen, ab Fr. 13.80, www.gottlieber.ch