

Luxus auf dem Teller

Das Geheimnis kulinarischer Höhenflüge

Text **Martin Jenni**, Bild **Sylvan Müller**

Letzthin war ich in der Schweiz in drei Gourmettempeln. Und wurde dreimal enttäuscht. Es scheint teilweise eine gewisse Monotonie unter den Schweizer Luxusköchen einzukehren. Ihre Teller sind drapierte Ausstellungsstücke, die mich mehr zum Fotografieren als zum Essen einladen. Komisch wirken auch die steifen Oberlippen und die speckig glänzenden Konfirmandenhosen diverser Kellner, die mit hohlem Kreuz und weissen Handschuhen ein neues Gedeck auflegen und mich dabei an Darsteller eines Dramas erinnern. Essen ist aber ein Lust- und kein

Trauerspiel. Ja, und dann wären da noch einige Sommeliers, die erst gar nicht zuhören mögen, was mir für eine trinktechnische Idee vorschwebt und über welches Budget ich verfüge, sondern einem Fechter gleich, mit Ballestra (Sprung mit folgendem Ausfall) zum Angriff übergehen und mit Sforza (katalpultiert die Klinge aus der Hand des Gegners) mir die Weinkarte aus der Hand schlagen und erklären, was im Hause Sache ist und welche überteuerten Weine, die wohl bleischwer im Keller lagern, nun endlich einmal getrunken werden müssen. Derweil wird aus der Küche ein McLuxus serviert, bei dem ich mehr den Appetit verliere, als dass ich ihn finde.

Wer redet heute eigentlich noch von einer Molekularküche oder über die kalibrierten Edelprodukte wie Kaviar und Stopfleber oder über das Brimborium von Espuma und Alginat? Und wer will sich gar an Kartoffelschuppen und Gemüsestroh langweilen? Und wer sucht noch den kulinarischen, grenzdebilen Unfug einer Quadratur der Glacekugel?

Ich schätze Köche, die mit Lust kochen und nicht routiniert abkochen, die bewusst auf bemühende mediterrane Arrangements verzichten und dafür lieber mit einem dünn geschnittenen Ardenner Schinken auf einer luftig-leichten Käseomelett überraschen. Macher, die das mit Kürbiskernöl signierte Schaumsüppchen im grossen, tiefen Teller, in dem der Löffel absäuft, der Trend-Klasse überlassen und ihren Gästen lieber eine aromatische Bouillon mit Fettaguen in der Schüssel auftischen, weil sie wissen, dass Suppen eine Seele haben.

Ich bevorzuge den leisen kulinarischen Luxus und umgehe damit die Untiefen im Hummerbecken. Ich freue mich über eine leicht geröstete Scheibe Bauernbrot, die mit Griebenschmalz bestrichen, mit Meersalz gewürzt und mit etwas Rosmarinhonig beträufelt ist. Ich liebe einen dünn aufgeschnittenen Lard d'Arnad aus dem Valle d'Aosta mit karamelisierten Kastanien und trinke gern einen trockenen Muscat de Chambave dazu. Oder ich geniesse still und leise zuhause ein Spiegelei, zugedeckt mit weissem Trüffel zu fairem Preis. Oder ich esse bei

Marco Gelmi in seiner «Heimat» ein Topinamburflan mit einer zart schmelzenden Fonduta. Das sind für mich die kleinen Sensationen im Alltag und das ist für mich beste Tischkultur.

Nachfolgende Empfehlungen gehören zu meinen Lieblingen. Bei ihnen lasse ich mich gerne verwöhnen, lasse meine Seele baumeln und den Tag mit einer Flasche Riesling und Co. an mir vorbeiziehen. Bei ihnen ist es mir so richtig wohl. Auch nach Erhalt der Rechnung, bei der für einmal Wilhelm Buschs Zitat nicht angebracht ist: «Bei genauerer Betrachtung steigt mit dem Preise auch die Achtung.» ●



Martin Jenni ist freier Journalist und Autor. Sein Schmöcker «Cervelat und Tafelspitz» ist eine Hommage an 101 Beizen der besseren Art. Die 5. Auflage erscheint im Sommer 2016. at-verlag.ch

Sylvan Müller ist Fotograf. Das Bild von der Wurst ist für das Buch «Werner Tobler – Cuisinier» entstanden, für das Martin Jenni die Geschichten schrieb. Die 2. Auflage ist soeben erschienen. at-verlag.ch, bmr-fotografen.ch

Genuss ohne Reue

Essen: Eine regionale Küche, die den Gaumen kitzelt, aber nicht überfordert, findet sich in der Ustria Stella in **Stat**. ustriasteila.ch
Wem das Piemont zu weit weg ist, labt sich an seiner Traditionsküche im Wirtshaus zur Heimat in **Ehrendingen**. feinkosten.ch

Trinken: Schweizer Weine für Bessertrinker in der Alten Post in **Aeugstertal**, T. 044 761 61 38.

Schlafen: Ankommen im Hotel Piz Linard in **Lavin** und später weiterziehen in die Pensiu Aldier nach **Sent**. pizlinard.ch, aldier.ch

Zum Verhocken: In der Quartierbeiz Libelle in **Luzern** sitzen bleiben und in eine Engelberger Wurst beissen. restaurantlibelle.ch