



19-Punkte-Küche zum Nachkochen: «Chocolate Affairs» und «Fischerzunft»

Für den Wunschzettel

Zwei neue Bücher von Spitzenkoch André Jaeger

André Jaeger macht wieder von sich reden. Nicht nur, dass der Spitzenkoch und Chef der Fischerzunft in Schaffhausen eine Kochschule eröffnet hat: Andrés Cooking Academy im Hürlimann-Areal in Zürich-Enge – er hat auch zwei neue Kochbücher vorgelegt: «Chocolate Affairs» für bekennende Süßschnäbel und «Fischerzunft» für Liebhaber der euro-asiatischen Kochkunst.

Letzteres, vor wenigen Wochen erschienen und vom deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst auf Anhieb zum «Kochbuch des Monats November» gekürt, zeigt einen Einblick in André Jaegers aktuelles Schaffen. Noch immer gehört seine Leidenschaft der Haute Cuisine, und noch immer ist er ein stilsicherer Komponist zweier kulinarischer Welten – der europäischen wie der asiatischen. Die Rezepte aber sind einfacher geworden, sind auch ohne grosse Brigade zu bewältigen. Selbst Burgerfans kommen bei ihm auf ihre Kosten. Doch Jaegers Hacktätschli ist aus Fleisch vom würzigen Black-Angus-Rind, mit einem Wachtelspiegelei gekrönt und von drei feinen Saucen begleitet: einem Quitten-Pistazien-Chutney, einem Sweet and Sour Dip und einer Crème de Wasabi.

Auch in der Welt des Kakaos zeigt Jaeger seine Virtuosität

Das Buch ist in fünf übersichtliche Kapitel unterteilt und endet – wie könnte es anders sein – bei den Desserts und einem asiatisch inspirierten Wasabi-Soufflé. Wer sich danach noch immer nach Süßem sehnt, kann sich in André Jaegers zweitem Buch verlieren. «Chocolate Affairs» enthält 90 Rezepte und ein komplettes Schokoladenmenü. Auch in der Welt des Kakaos zeigt der Spitzenkoch seine Virtuosität und seine Freude an der Vereinfachung zum Vorteil des Geschmacks. So hat er aus der klassischen Prinzregententorte, einem gewichtigen Schichtwerk aus Biskuit, Buttercremefüllung und Schokoladenglasur, ein leichtes Prinzregententörtchen gemacht – so zart, dass sich auch eine figurbewusste Prinzessin mit Begeisterung darüber hermachen würde.

KARIN OEHMIGEN

André Jaeger, «Fischerzunft», mit Fotos von Sylvan Müller und Texten von Rudolf Trefzer, AT-Verlag, 239 Seiten, 101 Franken
«Chocolate Affairs» by André Jaeger, Benteli-Verlag, 176 Seiten, 86 Franken
Informationen zu André Jaegers neuer Kochschule über www.andres-cooking-academy.ch



Marcel und Sabina Heinrich-Tschalèr, innovative Bauern vom Biohof La Sorts in Filisur GR: Nische gefunden

Patatessen aus dem Albulatal

Marcel und Sabina Heinrich-Tschalèr bauen zwanzig Kartoffelsorten an. Auf 1000 Meter Höhe

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND STEFAN SCHLUMPF (FOTOS)

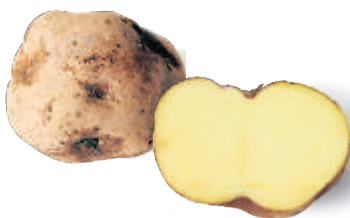
Das 8-Wochen-Nüdeli hat sich vorzeitig vom Acker gemacht. Dabei ist das Nüdeli eine Kartoffel und als waschechte Bündnerin mit Klima und Boden vertraut. Die Robustheit eines Bergkinds aber wurde ihr nicht in die Knolle gelegt. Sie ist ein Mimöseli und anfällig für Krankheiten. «Wir haben alles versucht, sie ohne Spritzmittel zur Ernte zu bringen», sagt Marcel Heinrich vom Biohof La Sorts, doch «der Chaib hät eifach nöd wölle».

Andere Sorten, wie die Guarda, haben zum Glück gewollt. Die Kartoffel aus dem Unterengadin fühlt sich in den Äckern ob Filisur so wohl wie die Schwedin mit dem Schweizer Wäschenamen, die Blaue Zimmerli. Auch die aus Schottland stammende Highland Burgundy Red und die Italienerin mit den violetten Flecken, die Patates Verrayes, sind im Tal der Albulata gut geerdet. Zwanzig Sorten haben Marcel Heinrich und seine Frau Sabina im Herbst geerntet und ihrem Ruf, die erste Adresse für rare, biologisch gezogene Kartoffeln zu sein, Ehre gemacht.

Lange hing der Geruch der Armut an den Knollen

Das Verhältnis der Schweizer zur Kartoffel ist keine Liebe auf den ersten Biss. Der Geruch der Armut, der Nahrung in krisengeschüttelten Zeiten, hing so hartnäckig an der Knolle wie der Käfer an ihren Blüten. Kaum jemand kannte die Namen ihrer Sorten. Fest- und mehligkochend zu unterscheiden, war den meisten genug. Erst mit der wachsenden Zahl an kritischen Konsumenten und produktentezessierten Hobbyköchen ist auch die Neugier auf die Kartoffel erwacht. Organisationen wie Pro specie rara haben alte, längst in Vergessenheit geratene Pataten wieder bekannt gemacht und innovative Bauern wie Marcel und Sabina Heinrich auf den Geschmack gebracht.

Neun wiederentdeckte Kartoffelsorten und wie man sie verwendet



Röseler: rötliche Schale, zart schmelzendes Fleisch. Kochtyp: mehligkochend. Am besten mit der Schale kochen. Gut für Kartoffelstock, Gratin, ideal für Gnocchi und Knödel, aber auch für Rösti.



Roosevelt: Schale tiefrot, Fleisch hellgelb. Kochtyp: leicht mehligkochend. Tipp von Genusstrainer Freddy Christandl: «In der Schale kochen, am besten ungeschält in Scheiben schneiden und braten.»



Blaue Zimmerli: die Runde mit den tiefen Augen. Schale violett mit gelben Flecken, Fleisch blassgelb. Kochtyp: eher festkochend. Ideal zum Braten und für Rösti. Am besten mit Schale kochen.



Vitelotte noire: Erinnert im Geschmack an Marroni. Schale schwarz-lila, Fleisch lila-weiss gemasert. Wird beim Kochen blau. Ideal: ein Salat aus Corne de Gatte und etwas Vitelotte noire.



Corne de gatte: vermutlich verwandt mit der französischen Spitzenkartoffel Ratte. Schale lachsrosa, Fleisch hellgelb. Vorwiegend festkochend. Perfekt zum Braten und für exklusive Kartoffelsalate.



Guarda: heimische Sorte. Schale gelb und glatt, Fleisch gelb. Kochtyp: eher mehligkochend. Eine Allroundkartoffel zum Braten, für Salz- und Ofenkartoffeln, selbst für einen Stock gut geeignet.



Patate Verrayes: Schale violett mit gelben Flecken, Fleisch hellgelb. Kochtyp: mittel. Für Genussstrainer Freddy Christandl die «ultimate Bratkartoffel», hervorragend zu Schmorgerichten.



Highland Burgundy Red: rötliche Schale, rotes Fleisch mit weisser Rindenschicht. Mehlig kochend. Bleibt leicht rosa. Perfekt für farbiges Kartoffelstock, aber auch für Salat, da sie kaum zerfällt.



Parli: Schale rötlich, Fleisch hellgelb, leichter Duft nach Artischocken. Kochtyp: mittel. Perfekt für Capuns. Tipp von Genussstrainer Freddy Christandl: ungeschält vierteln und im Ofen garen.

Schälen, kochen, Sinne schulen: Tipps für Kartoffelliebhaber

RICHTIG SCHÄLEN

Der Schweizer Sparschäler Rex, 1948 erfunden, ist das Nonplusultra und über die Grenzen hinaus berühmt.

Jedwede Kopie ist nur zweite Garnitur. Der einzige, der mithalten kann, ist der Spargel- und Sparschäler (links unten) made in Germany.

SCHÖNER KOCHEN

Das beste Rezeptbuch ist nur noch antiquarisch zu finden: «Kartoffelzubereiten» von Joël Robuchon (Heyne Verlag). Der «Koch des Jahrhunderts», einst Chef des Restaurants Jamin in Paris, war für seinen Kartoffelstock mit Olivenöl weltberühmt. Diverse Rezepthefte kann man über www.kartoffel.ch bestellen.

ALLES WISSEN

Der in Schindellegi beheimatete Spitzenkoch Freddy Christandl hat sich als Koch- und Genussstrainer einen Namen gemacht. Sein Produktwissen ist enorm, seine Leidenschaft für Kartoffeln ansteckend. Auf www.genusstrainer.ch findet man Adressen für Wiederverkäufer von Bergkartoffeln, Daten und Infos zu seinen Kursen.

Auf dem Biohof La Sorts wurden schon früher, als noch Marcel Heinrichs Vater auf dem Acker stand, Kartoffeln gepflanzt. Die Böden im Tal der Albulata sind sandig, was die Knollen über alles lieben. Auch die Höhe – Heinrichs Felder liegen auf über tausend Meter – ist von Vorteil, da die Anfälligkeit für Pilzbefall sinkt, während die Aromatik zunimmt. Hingegen ist das Hegen und Pflegen Knochenarbeit. Die Böden sind steinig und trocken. Krankheiten, die ohne Spritzmittel behandelt werden wollen, verlangen ständige Kontrolle auf dem Feld, und auch die Ernte ist eine Strapaze für Finger und Kreuz: keine Maschinen, alles Handarbeit.

Die Corne de Gatte ist ein von Hand gelesenes Finöggeli

Man muss die alten Sorten lieben und an ihre Zukunft glauben, um als Bauer nicht vorzeitig die Waffen zu strecken. Vor allem, wenn man eine Spezialität wie die Corne de Gatte im Angebot haben möchte. Die ursprünglich aus Belgien stammende, festkochende Sorte ist zwar geschmacklich herausragend, aber auch ein schmales, dünnhäutiges Finöggeli, das Stück für Stück von Hand gelesen werden muss.

Das erklärt, weshalb die Bergkartoffeln der Heinrichs nicht im Supermarkt, sondern nur direkt ab Hof oder bei kleinen ambitionierten Wiederverkäufern (siehe Box) zu beziehen sind. Auch wenn Coop die Arbeit von Pro Specie Rara unterstützt und sich um neue alte Sorten bemüht – nur Konsumenten, die sich für Kartoffelraritäten interessieren und deren Qualität zu schätzen wissen, sind bereit, den höheren Preis (ab 6 Franken pro Kilo) zu bezahlen.

Die aber werden belohnt. Vor allem, wenn sie den Versuch wagen und verschiedene Sorten als Gschwelli nebeneinander probieren, wie Sabina Heinrich rät. Der Unterschied sei enorm. «Jede Kartoffel schmeckt super, aber keine wie die andere.»

Mehr Infos auf www.lasorts.ch