Ein Besuch bei Josy Nussbaumer

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): **- (1996-1997)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-843334

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein Besuch bei Josy Nussbaumer

Ein Besuch in der Vorderen Klus kann man sich als Belohnung einer grossen Wanderung – die Umgebung bietet ideale Wandermöglichkeiten – oder aber als kleines Spaziervergnügen gönnen. Am einfachsten zu erreichen ist die Vordere Klus von Aesch aus, verbunden mit einem etwa 20minütigen Spaziergang entlang dem Kluserbach.

Die Familie Nussbaumer übernahm 1945 die Vordere Klus. Während sich Vater Nussbaumer mit ganzer Kraft der Landwirtschaft und – vor allem – der Pflege des Weinberges widmete, führte seine Frau das Restaurant. Die Vordere Klus war damals ein Landgasthof, in dem es Wurstsalat und Speck zum eigenen Wein gab. Viele Wanderer kehrten während der Nachkriegszeit in der gemütlichen Bauernwirtschaft ein, denn die Klus war zu einem beliebten Ausflugsziel geworden. An diese Zeit erinnern das «Ofestübli» und die Räucherkammer, die beide heute noch benützt werden.

Geniessen wie zu Grossvaters Zeiten

Als Kurt Nussbaumer 1964 den Betrieb von der Erbengemeinschaft in Pacht übernehmen konnte, entschloss er sich, sich ganz auf das Restaurant und den Weinbau zu beschränken. Mit der Intensivierung des Weinbaus hat Kurt Nussbaumer auf die richtige Karte gesetzt. Warum sollte, was schon zu Römerzeiten in dieser Gegend Tradition hatte, nicht auch den Geschmack der heutigen Zeit treffen? Das Rebland in der Klus wuchs von 2 ha auf über 5 ha an und neue Weine wurden ins Sortiment aufgenommen. Weithin bekannt sind Kurt Nussbaumers Spirituosen, für welche die hauseigenen Obstgärten den Grossteil des Rohmaterials für die Brennerei liefern.

1974 ging der Betrieb endgültig in den Besitz von Josy und Kurt Nussbaumer über. Eine rege Bautätigkeit setzte ein, Küche und Restaurant wurden im Hinblick auf die hohen Anforderungen an ein modernes Speiserestaurant umstrukturiert. Aber nicht nur in architektonischer Hinsicht hat sich das Restaurant verändert. Auch in der Küche hat ein Richtungswechsel stattgefunden. Nachdem Josy Nussbaumer ihre Kochprüfung abgelegt und verschiedene Kurse bei Meisterköchinnen und -köchen absolviert hatte, übernahm sie selbst das Zepter. Nun konnte sie beginnen, ihre eigenen Vorstellungen zu verwirklichen: Kochen mit Frischprodukten, der Saison angepasst und vorwiegend aus der Umgebung, ein Stil, den man heute «Cuisine du Marché» nennt.

Die Vordere Klus

Wichtig ist Josy Nussbaumer, dass sich die Gäste wohlfühlen in einer angenehmen Atmosphäre, die zum Verweilen und Geniessen einlädt. Neben der gepflegten Karte ist es für sie eine Selbstverständlichkeit, auch für den kleinen Appetit Gerichte anzubieten. Gerade ältere Leute wissen dies zu schätzen und zählen oft zu ihrer ganz treuen Kundschaft.

Daneben findet der Wanderer auch in einem Selbstbedienungsrestaurant die Möglichkeit, Produkte aus der Umgebung zu geniessen: so offeriert die Vordere Klus offene Weine, Süssmost vom Bauern, Speck- und Käseplatten, Wähen und vieles mehr, was die Herzen der grossen und kleinen Gäste höher schlagen lässt. Sind die Gelüste grösser als der Appetit, so können im Laden Wein (auch kleine 1,6 dl), Konfitüren, Früchtesenf usw. erstanden und zu Hause gekostet werden.

Um die Ferienstimmung zu Hause, in der eigenen Küche, aufleben zu lassen, hat die Meisterköchin Akzent ihr spezielles Hausrezept, einen Rebenblätter-Salat, verraten:

Rebenblätter-Salat

300 g	feine, ungespritzte Rebenblätter (Unterlagen- oder Mutterholz-Reben)
2	Lauchstengel
2	Frühjahrszwiebeln
1	Ei
1	Bund Schnittlauch

Salatsauce:

6 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Rotweinessig (wenn vorhanden, 1 EL Himbeeressig)
1	Knoblauchzehe
1 Prise	Zucker
	Salz , Pfeffer aus der Mühle

- Die Rebenblätter waschen und in ganz dünne Streifen schneiden. Pro Teller 2 kleine Blättchen zur Seite legen.
- Die Lauchstengel waschen und in hauchdünne Rädchen schneiden.
- Den Lauch mit kochendem Wasser überbrühen und ihn anschliessend sofort ins kalte Wasser legen, damit er wieder knackig wird.
- Die Frühjahrszwiebeln und den Schnittlauch fein hacken.
- Das Ei halbhart kochen, abkühlen und in kleine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten (Frühjahrszwiebeln, Schnittlauch und Ei) zur Salatsauce geben und sehr gut vermischen.
- Die Sauce über den Salat leeren und alles sorgfältig mischen.
- Auf die Teller anrichten und mit zwei Rebenblättchen garnieren.

En Guete!