

Bouquet garni : Seite für die Küche / Neue Literatur

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **70 (1999)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Gourmets-Tipps für Blumenfreunde

LA VIE EN ROSE AUF DEM SOMMERTISCH



rr. Juni, der Monat des Übergangs von einer Jahreszeit zur andern, das junge Jahr reift heran, der Frühling geht zur Neige. Die Tage werden länger, wir werden beschenkt und überflutet von Licht und Wärme, der Sommer naht. Voller Tatendrang geht das Jahr seinem Höhepunkt entgegen. Die Natur zeigt sich in den kräftigsten Farben; sattes Grün, aufgelockert von Rot, Weiss, Gelb. Die Blumen laden uns ein zum Philosophieren, zum Geniessen. Dies ist der Monat der Rose, der Blume der Götter, der Liebe, mit dem Duft des Paradieses – ein Wunder! Öffnen wir unsere Sinne und nehmen wir diese Pracht in uns auf.

Diese Gedanken bilden nicht etwa die Einleitung zu einem feinsinnigen Gedicht- oder Bildband. Es sind die Gedanken eines «Poeten am Herd», und die Rede ist vom «Sommer in der Küche», mit Aquarellen von Flavia Travaglini, erschienen beim Hallwag Verlag. Dieser Poet in der Küche heisst *Oskar Marti*, der als *Chrüter-Oski* in die Schweizer Gastronomiegeschichte eingegangen ist. Marti gehört zur Spitze der schweizerischen Kochkünstler. In seinem Gourmetrestaurant «Moospin-te» unweit von Bern verwirklicht er seine Kochphilosophie: die harmonische Kombination von Wildpflanzen und klassischer Küche. Der Erfolg seiner Kochbuchreihe «Ein Poet am Herd» (bei der Anfrage durch die Fachzeitschrift Heim war Der Frühling ausverkauft!) beweist, dass traditionelle Werte auch in der Küche vermehrt gefragt sind. Er ist überzeugt, dass die Botschaft auch Kindern zu vermitteln ist, vorausgesetzt man findet dafür eine Sprache, die bei den zukünftigen Gourmets ankommt.

«Der Sommer ist die Zeit der Gärten. Man stellt die Tische hinaus, geniessst die Flut der Hitze und die Kühle der Nacht. Es duftet nach Heu und Rosen, die Grillen zirpen... eine Ahnung vom leichten Leben des Südens weht bis zu uns. In meiner Küche versuche ich, diesen Sommer(nachts)traum einzufangen.»

Wer im Sommer nicht von der verschwenderischen Fülle der Natur profitiert, der ist selber schuld. Oskar Marti jedenfalls lässt sich in seinem Werk «Sommer in der Küche» nicht zweimal bitten. «Aus dem Vollen schöpfen» heisst die Losung. Lindenblüten und Jasmin, Rosen und Lavendel, Wildfrüchte

und Gartenkräuter, ja sogar das würzig duftende Heu einer Alpwiese verwandelt er in seinem Küchenreich zu sommerlichen Kreationen, getreu seiner Devise «Zurück zur Natur und zur Tradition». Die Suppen sind – der heissen Jahreszeit entsprechend – eisgekühlt. Das Fleisch tritt diskret in den Hintergrund und überlässt das Feld den herrlichen Sommersalaten, Terrinen und Gemüsegerichten. Die Süssspeisen sind jetzt besonders verführerisch, und der sommerliche Durst wird mit erfrischenden Tees, Limonaden und Bowlen gelöscht. Oskar Marti macht uns in seinen vier Kochbüchern zu den vier Jahreszeiten mit allen essbaren Blumen und Kräutern bekannt und gibt in ausführlichen Tabellen auch Erntezeiten an.

Blumen für die Küche

Kopfsalat oder Dahlienblätter: einen vorzüglichen Salat ergibt beides. Die Dahlie gibt einige Blüten her, dazu Salz, Pfeffer und Öl, denn die duftenden Blütenblätter bringen bereits eine feine Säure mit. «Sah ein Knab ein Röslein stehn...» Rosenwasser, Rosenkonzentrat dürften bekannt sein. Aber haben Sie schon mal eine Rosenvinaigrette versucht, oder Rosenblütenessig, oder Wildrosensalat mit gegrillten Seeforellen, oder Rosenvollkornnudeln? Rosennudelsalat mit Eiszapfen, flambierte Pfannkuchen mit Äpfeln an Rosenbutter, kandierte Rosenblütenblätter in Bitterschokolade, gebackene Rosenblütenblätter auf Heidelbeer-Joghurtcreme, oder Apfel-Rosen-Gelee?

Oder das Geburtstagsdiner für den Zwilling: Pastrami mit Rosenvinaigrette und Pilzbavarois, kalte Wiesenkerbelsuppe mit geräuchertem Lachs, gegrill-

ter Zander mit Lavendelblüten, Hahn im Römertopf mit Alpheu-Serviettenknödel, süsse Malfatti mit Erdbeermarksauce und Holunderblüte.

Kochen mit falschem Jasmin, Nelke, Geranien, Mädesüss und Lavendel: für uns ist das alles noch fremd, Küchenneuland. Wagen wir doch einmal das Mahl aus dem Blumengarten. Die Früchte der Gartenfuchsie, Hortensientee, die Stengel der Engelwurz, der dekorative Meer Kohl... Nur die Pestizide sollte «man» beim Gärtnern im Schrank stehen lassen, und allzuviel experimentieren könnte fatale Folgen haben.

Gedanken

Hier blüht sie – Symbol der Schönheit und der Liebe. Ihr Duft verwöhnt die Nase und schmeichelt dem Gaumen. Die Rose verkörpert die vollendete Schönheit in Farbe, Form und Vielfalt. Wenn das erste Sonnenlicht auf dem Tau glänzt, können die Augen den Reizen dieser Farbenpracht nicht widerstehen: zartrosa Rosen, weisse Rosen, scharlachrote Rosen, weinrote Rosen, purpurrote Rosen, fast schwarze Rosen, dazwischen leuchtendes Gelb! Zwergrosen, Kletterrosen, die fast wie ein Teppich den Boden bedecken, und die Rosen, die ihre Zweige aufwärts recken, als wollten sie mit ihrem Duft den ganzen Himmel betören. Man vergisst die Zeit.

In der Küche hat die Rose heute leider an Bedeutung verloren. Leben wir in einer Zeit, da synthetischer Duft dem echten Wohlgeruch vorgezogen wird? Dabei sind die Eigenschaften und Möglichkeiten einer schlichten Rose unerreicht: die Schönheit ihrer Blütenblätter, der dezente Duft, die vielseitig verwendbaren Scheinfrüchte der wilden Rose.

Es können sozusagen alle Rosenblüten verarbeitet werden, aber sie dürfen keinesfalls gespritzt sein. Von wohlriechenden Rosen müssen die Läuse abgelesen oder mit biologischen Mitteln, zum Beispiel Brennesseljauche, bekämpft werden. Die beste Sammelzeit ist Juni bis August.

Hallwag Verlag:
Oskar Marti, Sommer in der Küche,
mit Aquarellen von Flavia Travaglini,
168 Seiten durchgehend vierfarbig illustriert,
Linson, Format 18,5x26 cm, Fr. 46.–