

Delikatessen am Wegrand

Autor(en): **Surber, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **25 (2018)**

Heft 280

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-884221>

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.

Delikatessen am Wegrand

Ihr Geschmack ist – schwer zu sagen... leicht erdig, pilzig, etwas bitter vielleicht. Jedenfalls eigenartig, auf Anhieb mit nichts zu vergleichen. «Die werden heute Abend ins Menü eingebaut», sagt Ivanassèn Berov. Voraussichtlich wird er sie mit einem leicht angesäuerten Fisch kombinieren, und die Gäste werden ihn voraussichtlich fragen, was sie da essen. Die Antwort: Sporenkapseln vom Sternmoos. Das Moos wächst an einem Baumstrunk, man könnte nicht nur die schwärzlichen Sporen, sondern auch das Grünzeug essen wie die meisten Moose, aber es sei zäh und schmecke – eben: schwer zu sagen... Der Sporengeschmack bleibt angenehm im Mund, bis ein paar Schritte weiter die nächste Delikatesse gefunden ist: Nüssli von den Brennesseln. Gut gewaschen und frittiert, werden sie eine Beilage abgeben.

So geht es weiter durch den Steineggerwald zwischen Speicher und Teufen. Auf Schritt und Tritt findet Berov Essbares, sein geübter Blick geht nach links, nach rechts, hier: Die Kohldistel bietet schmackhafte Blätter, zuzubereiten wie Spinat, ihre rhabarberähnlichen Stiele eignen sich als Salat, die Distelköpfe sind artischockenartig – geschmacklich attraktiv, aber mühsam in der Verarbeitung. Berov demonstriert mit dem Pflückmesser, wie das Distelherz befreit werden kann. Ein Gepopel, lacht er. Und greift noch einmal in die Brennesseln. Damit müsse sich abfinden, wer im Wald nach Kräutern sucht: Die Brennessel ist immer zur Stelle.

Der Wald auf dem Teller

Von seiner Kräuterleidenschaft profitieren die Gäste der «Krone» in Trogen. Hier kocht und wirtet der im Nachbardorf Speicher aufgewachsene Ivanassèn Berov auf Gault-Millau-Niveau. Was mittags und abends auf die Teller kommt, ist angereichert mit den unscheinbaren Schätzen des Waldes, die er auf seinen – wenn immer möglich täglichen – Streifzügen findet. Dem Begleiter, der sich gerade einmal mit Beeren oder Pilzen einigermassen auskennt, gehen die Augen und die Geschmackspapillen auf. Flugs abgezapfte Blüten des Mä-

desüss: Daraus wird ein Sorbet. Oder die Schoten der verblühten Wicken: Sie verbergen ähnlich den Kefen eine erbsenartige Hülsenfrucht, schmackhaft, wenn man sie im richtigen Stadium, das heisst noch nicht zu zäh, erntet.

Der Gang durch den Wald sei die ideale Entspannung vom strengen Berufsalltag, die Geruchsvielfalt ein tägliches Glück, und jetzt im Juni sei die Fülle fantastisch. An trockeneren kiesigen Wegrändern wächst etwa der Ziest, mit dem Berov eine Art «Hassliebe» verbindet – der Geruch halb faszinierend, halb verstörend; wozu er passen würde, habe er immer noch nicht herausgefunden. Bekannter sind der Giersch oder «Klassiker» wie das Fünffingerkraut und im Frühling der Bärlauch.

Bei den im Laden gekauften Gemüsen und Kräutern sei alles Intensive, Bittere und damit für den Küchenkünstler Attraktive weggezüchtet worden, kritisiert Berov. Im Gegensatz zu den Wildkräutern – aus dem Spitzwegerich etwa, dem wir jetzt begegnen, lässt sich, getrocknet und gemahlen, ein «absolut cooles Gewürz» etwa für Kartoffeln herstellen. Die Gänsedistelblätter dienen als Gemüse, wenn man die spitzen Stacheln wegschneidet. Aus den Schotenfrüchten des Hornklees kann man, wenn man es kann, eine Art Polenta machen – sehr schmackhaft, aber eine «Nifelete» und drum nicht grad alltäglich. Und dann die Knoblauchrauke: In ihren Fruchtständen stecken kleinste, senföhlhaltige Samen. Wikipedia weiss, dass die Knoblauchrauke das älteste einheimische Gewürz Mitteleuropas ist, seit 4000 Jahren bekannt und einst der Pfeffer der ärmeren Leute. Heute: fast vergessen.

Kräuter für allerhand «Gastig»

Was man schon kennt, vom Bärlauch bis zum Tannenschössling, ist für den Kräuterspezialisten deshalb weniger anziehend, weil ihn die ausgetüftelte Geschmacksvariation interessiert, das Experiment, das Erlebnis beim Essen. Eine grosse Zahl von Gästen schätze dies, etliche kämen deswegen auch von weit her nach Tro-

gen; mehr Probleme habe er mit allzu anspruchslosen Gästen, lacht Berov, aber auch sie sollen auf der Menükarte etwas finden, was ihnen behagt.

Es gebe in einem Restaurant, das alltägliche wie exquisite Bedürfnisse befriedigen will, allerhand «Gastig», sagt er. Seit ein paar Jahren falle ihm ein neuer Typus auf: der «Schnellgeniesser», der hohe Ansprüche stellt, aber keine Lust auf abendlanges Höckle hat. Ihm seien jene natürlich am liebsten, die sich auf das Abenteuer von Geruch und Geschmack, auf Unerwartetes und vor allem auch: auf Wald- und Gartenfrisches einlassen. Wobei eine so aufwendige, hoch verarbeitete Kräuterküche, wie sie neben ihm schweizweit vielleicht eine Handvoll Köchinnen und Köche betreibe, nur aus Freude an der Sache möglich sei. «Da chasch nöd verrechne».

Wir sind inzwischen zu einem Teich mitten in den Bäumen gekommen. Auch er hat, neben den trockenen Wegrändern und dem schattigen Waldboden, sein Menü parat. Mit einem Stecken fischt Berov im grünlichen Teppich des Tümpels. Was er herausholt, sind Teichlinsen. Gut gewaschen und von Schnecken befreit, gebe es daraus einen geschmackvollen Salat. Sein liebstes Kraut? Es gebe so viele grossartige Kräuter, aber die Teichlinsen gehörten jedenfalls ganz vorne dazu. Den Salat wird auch noch die Bachbunze, ein fleischiges kresseartiges Kraut, bereichern, das er aus dem Bach erntet.

Schöne Aussichten also für die Gäste, die an diesem Abend angemeldet sind. Sie zählten zur Spezies der Kräuterfreunde und liessen dem Koch freie Hand

für ein Überraschungsmenü, sagt Berov. Vielleicht kommt dann neben allem anderen auch eine Rapunzel auf den Teller: Von ihr sticht Berov die Wurzel aus, sie ist rüebli-ähnlich, aber etwas gebogen und heisst wohl deshalb auch Teufelskralle. Die Gäste werden sie vielleicht als Krönung eines Stücks Fleisch auf dem Teller finden und sich wundern über den Geschmack, der...ja wie eigentlich? ...schwer zu sagen... einfach unvergleichlich ist.



Bei der Teichlinsen-Ernte: Ivanassèn Berov.

kronetrogen.ch

Peter Surber, 1957, ist Saitenredaktor.

Sonnenkräuter – zu den Bildern dieser Ausgabe

Die Kräuterbilder im Titelthema sind Cyanotypien von Saiten-Grafikerin Larissa Kasper. Die Herstellung solcher Fotogramme, auch als Blaudruck oder Eisenblaudruck bekannt, ist ein altes fotografisches Druckverfahren mit cyanblauen Farbtönen. Dabei wird das gepresste Kraut auf ein lichtempfindliches Spezialpapier gelegt und einige Minuten lang von der Sonne belichtet. In den belichteten Partien wird dabei die Eisenverbindung wasserunlöslich – es bildet sich der Farbstoff Berliner Blau. Die Originalfarbe ist auf dem Heftcover zu sehen. Die nicht belichteten Partien zeigen die Pflanze: allesamt Kräuter aus einem hiesigen Garten.

