Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 25 (2018)
Heft: 280

Artikel: Delikatessen am Wegrand
Autor: Surber, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-884221

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Sternmoos, Mädesüss, Knoblauchrauke: Ein Waldgang mit dem Spitzenkoch und Kräuterkenner Ivanassèn Berov aus Trogen.

Text: Peter Surber

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 abgezupfte Blüten des Mädesüss: 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, senfölhaltige 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 Bachbunge, 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 rüebliähnlich, 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.