

Einfach ist nicht simpel



Im ältesten «Löwen» der Schweiz kocht Daniel Lüdi Altbekanntes mit neuer Raffinesse. Emmentaler Kost, bodenständige Speisen, wortwörtlich, die dort «gewachsen» sind, wo sie heute noch zum kulinarischen All- oder Festtag gehören.





Als Vorspeise Bachforelle blau; zum Hauptgang Heimiswiler Geschnetzeltes mit Rösti und als Dessert gebrannte Creme nach Grossmutter Lüdi.



Die Koteletten des Wirtes verraten nichts über dessen Küche; von den haarigen ist hier die Rede, wohlverstanden, nicht den Koteletts, die im «Löwen» zu Heimiswil als «kleine Hausspezialität» serviert werden. Jene haarigen also sind nach unten gezogen und verlaufen dann, schmal und über einen rechten Winkel, gegen die Mundwinkel hin. So, wie sie die Mannen in den 60er Jahren und modebewusste Herren seit geraumer Zeit wieder tragen. «Zeitgeistig» kommt Daniel Lüdi daher, und eher weniger urchig.

So ziemlich anders als seine Küche also. Am Fuss der Lueg, unweit von Burgdorf, pflegt und kocht der 32jährige Emmentaler jene Kost, welche auch die vier Lüdi-Generationen vor ihm schon auf die Spei-



MERINGUES:
Emmentaler Backwaren,
3507 Biglen, Tel. 031/701 05 25
 Was die Meringues aus Biglen besonders macht, verrät der Hersteller nicht. Nur soviel: Er liefert braune (und nicht weisse), besonders schön geformte Eiweisschrauben, die nach

einem alten Rezept gebacken werden und aussen trocken, innen feucht und im Geschmack leicht karamellig sind. Wer diese Meringues kosten möchte, kann sie z.B. bei Jelmolli oder Merkur kaufen. Oder sich beim Hersteller nach Verkaufsstellen erkundigen.



FLEISCH FÜR BERNERPLATTE, BRATWÜRSTE, BRATEN:
Metzgerei Hofer, 3400 Burgdorf, Tel. 034/22 11 80
 Bereits des Metzgermeisters Verfahren haben die Lüdis beliefert; die Tradition lebt weiter, weil Hofer «beste Qualität» – O-Ton Fleischer wie Koch – liefern kann. Spezialisiert hat er sich auf Geräuchertes; das meiste Fleisch ist aus der Region. Für den Kleinbetrieb ist der «Löwen» ein wichtiger Abnehmer: «Wohl kein anderer Kunde kann mein Fleisch besser veredeln», sagt Hofer. Wer es versuchen will: Auch kleinste Mengen können telefonisch bestellt werden.

Das Menu

Bachforelle blau

Heimswiler Geschnetzeltes, Rösti

Gebrannte Creme nach Grossmutter Lüdi

VORSPEISE (eine Person)

Bachforelle blau

- 0,1l Weissweinessig ■ 0,1l Weisswein
- 2l Wasser ■ 40g feinblättriges Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten) ■ gestossene weisse Pfefferkörner, Lorbeer, Nelken ■ 20g Salz
- 1 Forelle, ca. 300g

Alle Flüssigkeiten zusammen aufkochen, die Gewürze und das Gemüse begeben. Zuletzt die Forelle, ausgenommen und gereinigt, in den Fond legen; zugedeckt ca. 10–15 Minuten ziehen lassen. Dazu Salzkartoffeln oder Reis und Zitrone servieren.

HAUPTGANG (eine Person)

Geschnetzeltes

- 50g Schweinshals ■ 60g Rindshuft
- 60g Kalbsecken (Plätzlifleisch vom Stotzen)
- 20g Fett ■ 15g Schalotten ■ 30g frische Pilze, Sorte(n) nach Geschmack ■ 1,5dl Demiglacé (gebundener Bratenjus, gibt's für Kleinhaushalte fertig zu kaufen) ■ 0,3dl Schlagrahm ■ Rotwein ■ Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter

Das geschnetzelte Fleisch zusammen in einer heissen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben, pfeffern und salzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Rotwein ablöschen, die Demiglacé hinzugiessen. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, inklusive Fleischsaft, und den Rahm daruntermischen. Die Pilze anbraten, würzen und zusammen mit den Kräutern als Garnitur servieren.

Rösti

- 40g Butter ■ 30g Speckwürfeli ■ 200g geschwellte Kartoffeln, gut abgestanden
- Salz, Pfeffer

Speckwürfeli in Butter anbraten, die geraffelten Kartoffeln dazugeben, würzen, durch stetiges Umrühren und Umheben mit der Kelle den Kartoffeln Farbe geben. Dann formen und beidseitig goldbraun braten.

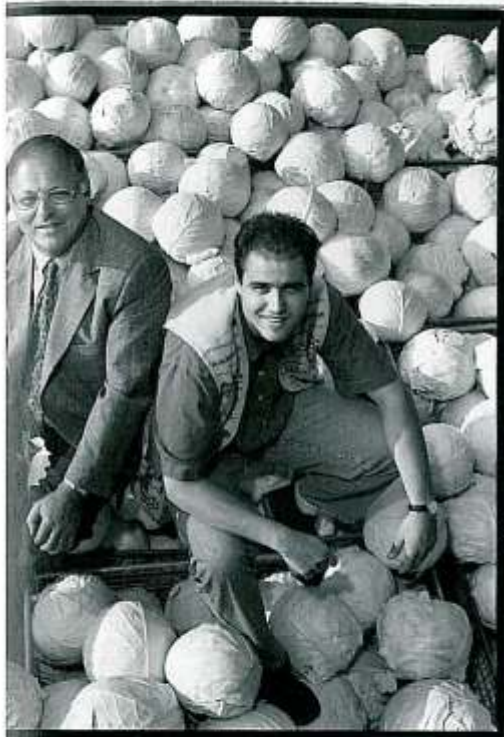
DESSERT

Gebrannte Creme

- 200g Zucker (1) ■ 1l Milch ■ 4 Eigelb
- 2 ganze Eier ■ etwas Vanillemark
- 150g Zucker (2) ■ 2dl Rahm

Den Zucker (1) in einer Pfanne heiss werden und karamelisieren lassen, dann mit der aufgekochten Milch ablöschen. Zucker (2) und die beiden Eier sowie das Vanillemark mit dem Eigelb verrühren, zur Milchmasse geben und nochmals aufkochen lassen. Durch ein Haarsieb streichen und erkalten lassen. Die kalte Creme mit dem Rahm verfeinern.

Selbstbewusst traditionell



Zudem:
MISTKRATZERLI: Giger Cuisine, 3013 Bern, Tel. 031/332 34 29;
FISCHE: Polarfisch AG, 4153 Reinach, Tel. 061/711 42 40;
Michel Comestibles AG, 3800 Interlaken, Tel. 036/23 13 14;
RAHM: Agroform AG, 8048 Zürich, Tel. 01/272 08 34;
BROT, «ZÜPFE», TORTEN: Bäckerei Schwarz, 3400 Burgdorf, Tel. 034/22 27 73;

SAUERKRAUT, SAUERBRATEN:
Schöni AG, 4852 Rothrist,
Tel. 062/44 16 44
 Die Schöni AG ist 75-jährig und entsprechend «erfahren». Und liefert 35% aller Sauerrüben und allen Sauerkrautes, das in der Schweiz verkauft wird. Dank dieser Dominanz kann die Firma immer wieder

Geld lockermachen, das sie für Neuerungen investiert. So war sie z.B. der Marktleader, der als erster sein (ausschliesslich einheimisches) Gemüse nicht mehr in Kartonbehälter, sondern in Kessel füllte und so die Lagerfähigkeit verdreifachte. Saure-Rüben- und Kraut-Wünsche werden telefonisch angenommen.

FLEISCH FÜR BERNERPLATTE, «BUREHAMME»:
Metzgerei Emch, 3400 Burgdorf,
Tel. 034/22 11 01
 Fleisch, das von Emch kommt, ist ausgewählt und vom Feinsten. Der Metzgermeister wählt bei Bauern der Region – keiner lebt und schafft weiter als 10 Autominuten von

Burgdorf entfernt – jene Tiere aus, die ihm passen. Alter, Gesundheit, Fettgehalt, Mastgrad spielen beim Ausschuchen die Hauptrolle. Geschlachtet wird noch selber; nur so hat Emch wirklich die Kontrolle, kann jene Stücke herauspicken, die er will, weil er von ihrer Qualität hundertprozentig überzeugt ist.

sekarte gesetzt haben. Althergebrachte Gerichte, die er perfektioniert hat und hätschelt, ohne sich jedoch an Spleens zu vergreifen; bodenständige Speisen, wortwörtlich, die dort «gewachsen» – modischer ausgedrückt: kreiert worden – sind, wo sie heute noch zum kulinarischen All- oder Festtag gehören. Geschnetzeltes in verschiedenen Varianten also, Leberli, Mistkratzerli und Nierli kommen im ältesten «Löwen» der Schweiz auf den Tisch; zubereitet mit einer Finesse, die hinter den alten Mauern des bilderbuchartigen Hauses keiner vermuten würde. Bunt gemischte Salate auch, Rösti, Kartoffelsalat und Teigwaren, Bachforellen oder Lachs aus der Hausrucherei; alles vom Feinsten. Und natürlich Berner Platten – die ihrer Komposition und Qualität wegen weitherum als die wertvollsten gelten; acht Sorten Fleisch werden da in einem Gericht vereint, hinzu kommen Kartoffeln und viererlei Gemüse. Selbstverständlich gibt's in Heimiswil auch Meringues.

Als «typisch schweizerisch» mag Lüdi seine Küche nur halbherzig bezeichnen; mit

Er erwähnt nicht die Eier von glücklichen Hühnern, weil er in Heimiswil kein Huhn kennt, das unglücklich wäre.

«urchig» oder «traditionell» lebt er glücklicher. Denn obgleich die Rösti in verschiedenen Gegenden gebrutzelt und alenthalben Geschnetzeltes gekocht wird, obwohl bestimmte Produkte wie Kartoffeln, Käse oder Rahm sich durchaus als roter Faden durch helvetische Pfannen und Öfen ziehen, kennt doch jede Region ihre kleinen Unterschiede und Spezialitäten. Die werden gepflegt und gehütet, aus Gewohnheit oder, von solchen wie Lüdi, aus Liebhaberei.

Nicht nur in Sachen Speiseangebot, sondern genauso wenn es um die einzelnen Zutaten geht, vertritt der junge Patron (selbst)bewusst eine traditionelle Linie. Light-Produkte oder Neuerrungenschaften wie Margarine und Fertigbouillon finden keinen Einlass in seine Küche. Auch Lebensmittel nicht, an denen ein Hersteller sich dumm und dämlich verdient.

Er verzichtet auf biologisches Gemüse, weil er überzeugt ist, dass das Grünzeug aus der Region qualitativ einwandfrei ist. Er erwähnt nicht alle paar Sätze die Eier von glücklichen

Hühnern; weil er in Heimiswil kein Huhn kennt, das unglücklich wäre. Und er macht keinem etwas vor, wenn er auf argentinische Rinder, auf Rahm aus Zürich oder Fische aus Bern zu reden kommt. Auch in dieser Hinsicht ist Lüdi bodenständig; einer von Heimiswil eben, der die Mentalität der Bauern mitbekommen hat. Zu dieser gehört bekanntlich auch das Rechnen. Was Lüdi beim Einkaufen sucht, ist bestmögliche Qualität. Jedoch nicht um jeden, sondern zu einem fairen, vernünftigen Preis.

«Was soll ich Schweizer Hühner kaufen, wenn jene ausländischen, von denen bereits mein Vater wusste, genauso gut und zudem günstiger sind?» fragt der Koch rhetorisch.

Die urchige Küche ist einfach, aber nicht simpel; wenn sie aus Töpfen wie jenen des jungen Lüdi stammt, ist sie gar raffiniert und nicht so schwer wie ihr Ruf. Sie lebt nicht von Prinzipien und Regeln und wenn, dann am ehesten nach jenen des Marktes. Deshalb darf Lüdi auch mal ein «Beefsteak Tartare» servieren. Oder einen Meerfisch. Deshalb darf er den Gästen traditionelle Koteletts auftischen und selber trendige tragen. []