

VON BÜFFELN UND ANDEREN EMMENTALERN

Essen ist im Emmental ungefähr so lebenswichtig wie atmen. Auf einer **KULINARISCHEN FAHRT** durchs Hügelmeer verrät **GAULT-MILLAU KOCH Daniel Lüdi**, wo man besondere Leckerbissen findet.

Zuhinterst im Emmental, wo der Kanton Bern sich ans Luzernische schiebt, gleicht die Landschaft einem aufgebrauchten Meer: Die Hügel erheben sich wie riesige Wellen, und die Höfe ähneln mit ihren gewaltigen Dächern schwer beladenen Schiffen. Schangnau, sagt man, sei «tiefstes Emmental», hinterwäldlerisch auch und träge, wie zu Gotthelfs Zeiten eben. Damit wird man dem Dorf natürlich nicht gerecht.

FETA VOM BÜFFEL

«Schangnau wird unterschätzt, von hier kommen ein paar hervorragende Errungenschaften», schwärmt Daniel Lüdi. «Die grösste und beste Merängge der Welt etwa, und ein exzellenter Büffel-Mozzarella.» Der 41-jährige Wirt des Landgasthofes Löwen in Heimiswil (auf der anderen Seite dieser Hügelwelt) muss es

wissen. Immerhin wurde er kürzlich in die Gilde der Gault-Millau-Köche aufgenommen (13 Punkte). Fürs «Panorama» hat er heute seinen 1966er Plymouth Barracuda Formula S aus der Garage genommen, um einige Höfe und Läden mit besonders empfehlenswerten Produkten aufzusuchen. Wie die Käserei Schangnau mit ihrem Büffel-Mozzarella. Seit ein paar Visionäre zum Entsetzen des Bauernstands 1996 hier hinten Wasserbüffel angesiedelt haben, experimentiert die Käserei erfolgreich mit deren Milch. Seit diesem Frühling neu im Sortiment führt sie einen Büffel-Feta. Daniel Lüdi probiert ihn und staunt: »Ausgewogen, schmackhaft, überraschend. Der muss unbedingt auf die Menükarte!«

Der Plymouth röhrt und ächzt: Es geht weiter über die eleganten Hügel, durch duftende Tannenwälder, rauf und runter. «Mit seinen

Die Spezialität

Emmentaler Tortilla

Für 4 Personen: 4 Eier, 160 g rezenten Emmentaler, Saisongemüse (beispielsweise vierne Kartoffeln, Kohlraben, Frühlingszwiebeln, Rübli, Radieschen), Gartenkräuter.

Tortilla: Gemüse blanchieren, Emmentaler in Würfel schneiden, Kraut von Frühlingszwiebeln grob schneiden, Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Eier verquirlen, mit Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, Krümel begeben. Gemüse anbraten und Eier, Kartoffeln und Kräuter dazugeben. Kurz mit Oberhitze im Ofen backen. Tortilla-Stücke auf Salat geben.

Salatsauce: 5 EL kalt gepresstes Rapsöl, 2 EL Balsamico, marinierte Senfkörner, Pfeffer und Salz.

vice

ÖV ab Bahnhof Burgdorf; nach Heimiswil Bus, nach Langnau mit Regionalbahn.

Landgasthof Bären, Sumiswald. www.baeren-sumiswald.ch, Tel. 034 431 10 22 (DZ ab 140 Franken); historischer Landgasthof mit gemütlichen Zimmern und Gotthelf-Ausstellung. Gasthaus **gg Höhe, Trubschachen**, www.baeregghoehoe.ch, 034 495 70 00 (DZ ab 140 Franken); renoviertes Haus aus der Zeit um 1900 mit Sicht über die Landschaft. Alternative: Schlafen im Bio-Kräuterheu, **Fa-Widmer, Heimiswil**, www.schlafenimheu.ch, 034 422 32 08.

Landgasthaus zum Löwen, Heimiswil, www.loewen-heimiswil.ch, Tel. 034 422 32 06; zwische-

nen Tradition und Moderne. Restaurant Hinterarnalp, Wasen i.E., Tel. 034 437 15 83; Einfaches Spezialitätenrestaurant mit dramatischer Anfahrt.

Spezialitäten. Büffelkäse von der Käseerei Schangnau (www.kaeserei-schangnau.ch), weltbekannte Meränggen von der Bäckerei Oberli, Schangnau, Tel. 034 493 31 39, gebrannte Wasser von der Familie Bracher, Dürrenroth, Tel. 062 964 11 76. Web-Tipp: www.aemmitaler-ruschtig.ch.

Gotthelf. Das Emmental feiert den 150. Todestag des Volksdichters mit einer Palette an Veranstaltungen. Infos: Pro Emmental.

Museum. Im Emmental stehen alle möglichen Museen. Am meisten Aufschluss über das (einstige)

Leben im Tal gibt das «Chüechlihus» in Langnau, Tel. 034 402 18 19.

«Panorama»-Tipp. Das Emmental hat Visionen. Das Resultat: spannende Veranstaltungen wie die Jazz-Nights Langnau (26. bis 31. Juli), das Internationale Cartoon Festival Langnau (21. August bis 5. September), die Burgdorfer Krimitage (29. Oktober bis 7. November)

Infos:

Pro Emmental, Tel. 034 402 42 52, www.emmental.ch.

Schweiz Tourismus, www.myswitzerland.com, Tel. 00800 100 200 30.

wilde Emmentaler Tortilla...



...bereichert Daniel Lüdi spontan...



...mit Kräutern aus dem «Löwen»-Garten.



dungen ist das Emmental die erotischste end der Schweiz», schmunzelt Lüdi. Ob- l er immer wieder gerne verreise, gehöre och hierher, meint er. Denn er mag den emmentaler Charakter und auch die deftigen sen, die «Modelleisenbahn-Gegend», die he Luft und die Spannung zwischen den 1 Holzhäusern und den modernen Neu- ten.

DI DER KNECHT – DANI DER KOCH

idezu begeistert aber ist er von den Bo- schätzen. Vor allem das Gemüse vom Bio- der Familie Held in Oelbach hat es ihm stan. Der Salat sei nach einer Woche noch minös und knackig. «Und es ist extrem, extrem diese Rüebli nach Rüebli schme- t!» Loben mag Lüdi auch die Biokäse- schli der Familie Widmer aus Heimiswil.

«Guter Weichkäse aus Rohmilch ist sehr selten. Der hier reift im unklimateisierten Sand- steinkeller und verfügt deshalb über dieses gewisse Etwas.»

Nun steht der Plymouth wieder vor dem Löwen Heimiswil und Daniel Lüdi in seiner Küche, um spontan fürs «Panorama» eine Emmentaler Tortilla zu kreieren (siehe Rezept). Der Landgasthof ist ein richtiges Museum. In den Fünfzigern wurde hier die Versöh- nungsszene von «Ueli der Knecht» gefilmt. An den Wänden hängen unzählige weitere Geschichten über den «ältesten Löwen» der Schweiz (1340). Lüdi gibt ein paar von ihnen zum Besten, während er die Pfanne schwingt. Und aussieht, als ob er tanze. Wer behauptet, das Emmental verharre träge, irrt. Irgendwie scheint hier alles in Bewegung.

■ MATTHIAS MÄCHLER

Wettbewerb

Welche Käsesorte gibt's in Schangnau neu auch aus Büffelmilch? Schreiben Sie die Antwort und Ihren Absender auf eine Postkarte und schicken Sie diese bis 31. Juli an; Panorama, «Emmental», Wasser- gasse 24, 9001 St. Gallen oder per E-Mail an wettbewerb@raiffeisen.ch.

Dem Gewinner/der Gewinnerin lockt eine Übernachtung für 2 Personen mit Halbpension im ***Landgasthof Bären, Sumiswald (www.baeren-sumiswald.ch). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendungen von Raiffeisen-Mitarbeitenden können nicht berücksichtigt werden.

Der Gewinner des Wettbewerbes zum Ap- penzellerland (Panorama Nr. 3/04) ist Martin Blankenburg aus Reppenstadt.