

5 Sinne geniessen

Griessschöpfli – auf dem Teller und vor der Tür

Ein Wagen aus purem Gold soll in dem wie ein Griessköpfchen aufragenden «Tschoggen» versteckt sein – auf der Terrasse des «Löwen» in Heimiswil BE hat man den seit alemannischer Zeit sagenumwobenen Hügel direkt vor Augen. Der Gasthof, 1340 erstmals erwähnt, steht unter Denkmalschutz.

Mehr als zehn Stuben, Säli und Säle im Haupthaus, Stöckli, Spycher und im ehemaligen Kleinkaliberstand sowie Aussenplätze stehen insgesamt 450 Gästen zur Verfügung. Ein Riesenbetrieb! Mit einer unendlich langen Liste illustrierter Gäste: Fürst Rainier von Monaco genoss inognito Burehamme mit Züpfle, Lilo Pulver und Hannes Schmidhauser versöhnten sich hier in einer Filmszene für «Uli der Knecht», Adolf Ogi liess vor ein paar Wochen auf der «Löwen»-Wiese Helikopter mit seinen Kolleginnen und Kollegen landen: Zwischenstopp auf dem Bundesrats-Schuelreisli.

Peter Lüdi (67), bekannt als «Löie-Peter», machte aus dem «Löwen», der seit 1897 in Fami-

lienbesitz ist, den Emmentaler Vorseige-Gasthof schlechthin, baute um und an, war ein famoser Koch und Marketing-Fachmann.

Seit sieben Jahren ist nicht mehr «dr Löie-Peter» für den Grossbetrieb verantwortlich. Sein Sohn Daniel Lüdi (36) schwingt den Chefkochlöffel. Er kocht klugerweise zweigleisig. Einerseits pflegt er zu Recht das Altbewährte (damit ist der «Löwen» auch berühmt geworden), andererseits bringt er Ideen, die einer modernen multikulturellen Küche entsprechen. Mini-beispiel: Kartoffelstock nach Grosi Lüdüs Art und Kartoffelstock mit Wasabi, dem höllisch scharfen japanischen Meerrettich. Nach wie vor ein Verkaufserreger ist sommers wie winters die Berner Platte, zu der Fleischsuppe, Markbein, neun Sorten Fleisch, vier Sorten Gemüse und Salzkartoffeln gehören.

Das SonntagsBlick-Rezept aus dem «Löwen» in Heimiswil erfreut vor allem kleine und grosse Männer: Griessschöpfli gehören zu ihren Lieblingsdesserts – auch wenn sie das im Erwachsenenalter nicht mehr so gerne zugeben wollen. Die Menge reicht für sechs Portionen – die sind im Nu ratzputz weg! Die Hälfte eines Vanillestängels der Länge nach aufschlitzen, das Mark – das sind die schwarz glänzenden Pünktchen – mit einem spitzen Messer herauskratzen und in einen Liter Milch geben. Einen gehäuften Esslöffel Butter (30 Gramm) und vier gestrichene Esslöffel Zucker (80 Gramm) beifügen und alles aufkochen. Neun gestrichene Esslöffel Griess (130 Gramm) in einem Gefäss abmessen und im Strahl, also auf einmal, in die gewürzte Milch giessen. Temperatur sofort aufs Minimum zurückdrehen. Mit einer Holzkelle zu einer leichten, festen Masse rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Rund fünf gestrichene Esslöffel gemahlene Haselnüsse



SÜSSE VERSUCHUNG: Daniel Lüdi und Brigitte Muggli lassen im «Löwen» auch Dessert-Heizen höher schlagen. FOTO: MICHAEL WELDI

(50 Gramm) und insgesamt 100 Gramm Trockenfrüchte gut daruntermischen. Mit Trockenfrüchten sind gemeint: Weinbeeren, Dörrpflaumen und -aprikosen. Pflaumen und Aprikosen so klein schneiden, dass Stückchen in der Grösse der Weinbeeren entstehen. Sechs Förmchen – es dürfen auch Kaffeetassen sein – mit der Masse füllen und sofort dicht mit Klarsichtfolie abdecken. So entsteht keine unschöne Haut. Auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Die Griessköpfchen sind, da sie keine Eier enthalten, gekühlt bis zu einer Woche (!) haltbar. Zum Servieren mit einem kleinen spitzen Messer die Köpfchen leicht vom Förmchenrand lösen und auf einen Teller stürzen. Das geht ganz leicht! Dazu Kompott mit Früchten der Saison, Sauce aus pürierten Früchten oder die Kindheitserinnerung Sirup reichen.

Die Nachfolge im «Löwen» hat Peter Lüdi bestens geregelt. Sohn Daniel, gelernter Bäcker/

Konditor, Confiseur und Koch, ist also der Boss, sein Bruder Ralph, gelernter Koch und Kellner, fängt dieser Tage zu Hause an. Vielleicht wird dann Daniel etwas mehr Zeit haben für seine beiden Chryslers aus den Sechzigerjahren, an denen er gerne herumbastelt.

Übrigens: Wer als Gast australischen Wein bestellt, erlebt bei der zweiten Flasche eine Überraschung. Daniel Lüdi taucht mit dem Didgeridoo auf und gibt ein Ständchen; das Instrument der australischen Ureinwohner ist schwierig zu spielen, verlangt eine komplizierte Atemtechnik. Für Lüdi kein Problem, er hat das Instrument in Australien spielen gelernt, dort, wo er auch seine Liebe zum Wein des südlichen Kontinents entdeckte.

Eine kleine Frage: Sind die Pflanzen an der Terrassenwand wirklich alle echt? Wenn nicht, bitte weg damit!

Löwen, 3412 Heimiswil,
Tel. 034/422 32 06, Montag und
Dienstagmittag geschlossen.



Mit Gastro-Kritiker Beat Wüthrich gut essen und trinken: «Löwen», Heimiswil