



«Die geschmacklich ehrlichste Saison»

Jetzt wird die Ernte eingefahren: Trauben, Kastanien, Steinpilze. Der Wein wird gekeltert, das Wild geschossen. Wenn es draussen kälter wird, hat man auch wieder Lust auf Fondue, auf Treberwürste, auf Berner Platten. Für den bekannten Gastro-Journalisten Andrin C. Willi ist der Herbst eine ganz besondere Jahreszeit.

Andrin C. Willi, was mögen Sie am Herbst besonders?

Ich habe es nie ganz verstanden, aber mein Körper scheint sich auf den Winter vorbereiten zu wollen. Ich bekomme eine unbändige Lust, mir den Bauch vollzuschlagen. Fertig mit leichten Sommergerichten, jetzt freue ich mich über Steinpilze, Schmorbraten, tiefgründige Saucen, Spätzli; in den Weinregionen wird die Traubenernte eingefahren, es gibt Treberwürste, Boutefas; die Metzgerei und auch die Jagdsaison bahnen sich an. Für mich ist der Herbst in der Schweiz die geschmacklich ehrlichste Saison, darum mag ich sie so.

Der Herbst ist Wild-Saison. Sie haben eine besondere Beziehung zur Jagd. Erzählen Sie!

Für mich ist die Jagd mit Kindheitserinnerungen verbunden. Ich könnte einen Bart voll Jäger-Geschichten erzählen, am Stammtisch wurde natürlich übertrieben und gefuchelt und auch geweint. Die Jagd ist eine hoch emotionale Tradition. Mein Vater war Jäger, und klar nahm er mich manchmal mit. Aber unten im Tal gab es auch viel zu sehen. In unserem kleinen Hotel in den Bündner Bergen trudelten des Abends viele erfolgreiche und noch mehr erfolgreiche Jäger ein. Sie präsentierten ihre Trophäen. Auch der Wildhüter sass am Tisch, er war der einzige, der noch klar sehen konnte, und so wog und dokumentierte er bis in die Dämmerung hinein jedes Tier und gab ihm einen Klaps. Drinnen wurde geraucht und gefeiert. Draussen lief das Dorf zusammen, Einheimische kehrten ein, man schaute sich die Hirsche, Rehe und Steinböcke an, fotografierte – Stolz lag in der Luft. Es war eine Festzeit. Heute rennen die Jäger mit ihren Thermossocken ins nächstgelegene Kühlhaus; Tiere sieht man kaum noch, die Jagd hat sich verändert, man könnte sagen professionalisiert. Ist auch gut so.

So viel Wild wie in Schweizer Restaurants gegessen wird, kann unmöglich hier geschossen worden sein. Woher stammt es, und wie gross ist der Anteil des importierten Fleisches?

Die einheimische Jagd deckt vielleicht einen Viertel der Nachfrage. Hirsch stammt oft aus Neuseeland, aber auch aus Zuchten in Österreich, Deutschland oder Spanien. Gamsfleisch wird aus Österreich, Rehfleisch auch aus Frankreich, Ungarn oder Polen importiert. Der Wildbretanteil, gemessen am gesamten Fleischkonsum, beträgt etwa 0.5 Prozent.

Worauf muss man achten, wenn man Wild einkauft?

Kaufen Sie es wenn möglich frisch und nicht vakuumiert. Wildbret wird oft tiefgefroren angeboten, und man kann sagen, dass es sich auch gut dazu eignet. Einen Rehrücken würde ich immer frisch und am Knochen kaufen. Das feinfaserige Fleisch

sollte nicht zu dunkel sein. Achten Sie auf die rotbraune Farbe des Fleisches. Sollte es säuerlich riechen, wäre das ein Zeichen der Überlagerung, die meistens eben im Vakuumbutel passiert. Wenn man Wildbret schneidet, und man sieht im Innern kleine Bläschen, dann ist das Fleisch übersäuert.

Gibt es besondere Tricks bei der Zubereitung von Wildgerichten, damit zum Beispiel das Hirsch-Schnitzel nicht zäh und trocken wird?

Bei Hirsch- und Rehschnitzeln muss man schnell sein. Also würzen, in Bratbutter auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie schlagen und abstehen lassen. Sauce herstellen und vor dem Servieren die Schnitzel kurz in der Sauce wärmen, fertig. Bleu, aber warm, das wäre die ideale Garstufe. Was ich bei Wildbret gar nicht mag, ist die Sous-vide-Methode oder eben dieses furchtbare Niedergaren. Das Fleisch wird ledrig und latschig. Wildbret muss meines Erachtens klassisch zubereitet werden.

Der Herbst ist auch die Zeit der Weinlese. Verraten Sie uns Ihre Schweizer Lieblingsweine?

Sie meinen von jagenden Winzern? Da fallen mir Gian Battista und sein Sohn Johann-Battista von Tscharnern vom Schloss Reichenau ein. Bei ihnen haben wir auch schon unser jährliches, konspiratives Murreliessen abgehalten. Gian Battista hat Rehzungen räuchern lassen, das war etwas vom Besten, das ich jemals in Sachen Wildbret genossen habe. Reh- und Hirschzungen, die Jäger interessieren sich anscheinend nicht so sehr dafür, dabei ist es, wie die Leber auch, eine der grössten Delikatessen. Dieses Jahr werden wir in der Hoteltüche vom legendären Waldhaus in Sils sitzen. Küchenchef Kurt Rööfli wird das Murreliessen, wenn überhaupt welche geschossen werden, anders interpretieren, als wir es bisher getan haben. Er wird Ravioli und Würste servieren. Murreliessen ist so ziemlich das intensivste einheimische Wildbret. Ich liebe es, aber das darf man im Unterland nicht allzu laut sagen.

Welche Weine passen am besten zu Wildgerichten?

In der Schweiz steht bei mir der Syrah aus dem Wallis ganz oben auf der Liste, oder ein eleganter Merlot aus dem Tessin. Wenn der Wein aus unserem befreundeten Nachbarland Frankreich stammen darf, bevorzuge ich Châteauneuf-du-Pape. Genial von Jean-Paul Daumen von der Domaine de la Vieille Julienne.

Auch die Pilze schiessen jetzt aus dem Boden. Gleiche Frage wie oben: Woher stammen die Pilze, die in unseren Supermärkten angeboten werden?

Oje, auch das ist sehr unterschiedlich. Eierschwämmli stammen aus Serbien, Bulgarien, Polen, Litauen, was weiss ich, Kanada und so weiter. Steinpilze sind meist aus Rumänien, der Türkei, Bulgarien oder aus Frankreich.

Gibt es alternative Bezugsquellen?

Selbersuchen macht froh. Ich habe ein paar Eierschwämmchen gefunden dieses Jahr, eine magere Ausbeute. Aber das liegt einerseits an mir, handkehrum war es trocken diesen Sommer. Mal schauen, ob ich noch den einen oder anderen Steinpilz finde, Plätzchen kenne ich genug.

Worauf muss man beim Kauf von Pilzen achten?

Pilze sind wie Gemüse. Bohnen und Tomaten sind auch zwei verschiedene Sachen. Ein Steinpilz muss hart wie ein Stein sein, darum heisst er ja so. Den Eierschwämmchen sieht man ihre Frische von weitem an. Wenn sie dottergelb leuchten, sind sie frisch. Wenn sie fahl gelb aussehen, in der Hand kartonig und trocken, sind, dann wären sie nicht mehr so frisch. Frische Eierschwämmchen kann man im Kühlschrank übrigens bis zu einer Woche aufbewahren. Noch einen Tipp?

Nur zu.

Krause Glucke. Für mich steht die Fette Henne, wie sie auch genannt wird, kulinarisch ganz weit oben auf der Skala. Fragen Sie Ihren Händler.

Auch Kastanien werden jetzt gesammelt. Ausser gerösteten Marroni vom Marroni-Stand oder Vermicelles zum Dessert wissen Deutschschweizer aber wenig damit anzufangen? Was schlagen Sie vor?

Eine Kastaniensuppe mit Habanero-Honig verfeinert. Oder Kastanien-Kartoffelpüree mit wenig Ahornsirup und Thymian. Nehmen sie den Rosenkohl auseinander, also nur die Blättchen blanchieren, die gekochten Kastanien in Stücke brechen, karamellisieren, zu den Blättchen geben, mit Muskat würzen und mit den angesprochenen geräucherten Rehzüngli als lauwarmer Vorspeise servieren. Und zum Dessert Feigen mit Portwein, Vanille und Kastanien einkochen, dazu ein Tonkaeis – was will man mehr?

Noch eine Spezialität für die kalte Jahreszeit: ein Fondue. Wie ist dieses eigentlich zum Schweizer Nationalgericht geworden?

Die Geschichte der Speise ist voller Geschichten. Wie es zum Nationalgericht wurde, ist einleuchtend: Der Geschmack hat sich durchgesetzt, Geschmack und die Geselligkeit.

Es gibt zahllose Arten von Fondue. Welches ist für Sie das beste?

Da bin ich Traditionalist: Moitié-Moitié. Aber eben, ein Drittel des Gruyères darf bei mir immer Gruyère d'Alpage sein; mich stört es nicht, wenn das Fett etwas austritt, aber der Geschmack dafür stimmig ist.

Und was trinkt man dazu: Weisswein, Kirsch oder Tee?

Ich mag schwarzen Tee. Kirsch soll übrigens der Verdauung nicht zuträglich sein, im Gegenteil. Aber hey: Wenn Sie ihre Freunde mal aus der Fondue-starre wecken wollen, probieren Sie es mit Sake!

INTERVIEW: ARTUR K. VOGEL



Andrin C. Willi, geboren 1976 in Savognin, ist ausgebildeter Hotelier und arbeitet als Journalist und Gastro-Kritiker. Nach mehrjähriger Praxis in Fünfsternehotels war er Chefredaktor der Zeitschrift «Salz & Pfeffer», später Redaktionsleiter der Weinzeitschrift «Vinum». Seit 2006 ist er Chefredaktor von «marmite», der Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur. Zudem arbeitet er als Reporter und Moderator von TV-Kochsendungen. «An Andrin C. Willi kommt in der Schweiz niemand vorbei, wenn es um Ess- und Trinkkultur geht», schrieb die «Annabelle». Er sei «einer der profiliertesten Gastrojournalisten des Landes», meinte die «Wochezeitung» (WoZ), und «vom Essen besessen» laut «Tages-Anzeiger».