Schlemmereien im Wonnemonat

Selten sind Streifzüge zu Spargel, Carne cruda oder etwa Forelle blau vergnüglicher

Von Martin Jenni

Einmal wieder nach Ötlingen hoch, durch die Rebberge oder etwas schneller, aber nicht so schön, auf der Strasse. Bequem mit dem PW, ambitiös mit dem Velo. Wer zu Fuss geht, sieht mehr. Hinterhöfe , Vorgärten, Obstbäume und Wegweiser, wobei eine Wanderkarte in der Seitentasche beruhigt. Erst einmal angekommen, warten eine schöne patinierte Stube und ein lauschiger Garten auf müde Spaziergänger.

Andrea Brunner, die zahlreichen Baslern vom Café Inka her bekannt ist, hat die Seiten gewechselt und neu das stimmungsvolle «Rebstübli» übernommen, das nicht mit einem Weitblick wie der «Ochsen» gesegnet ist, aber die Aussichten ins Glas und auf den Teller bereiten hier mehr Freude und die Herzlichkeit des motivierten Teams sowieso. Die angebotenen Produkte stammen alle aus der Region, die Qualität der taufrischen Salate überzeugt, und der Käsesalat ist ein guter Einstieg in ein unkompliziertes Mahl. Und dann sind da noch die exzellenten, hausgemachten Kuchen, ohne die es im «Rebstübli» fast nicht geht.

Natürlich haben wir an dieser Stelle auch schon über den «Hirschen» in Egerten geschrieben, bei den Baslern ist das Gasthaus für panierte Schnitzel, Schäufele und lauwarmen Kartoffelsalat gesetzt. Die urgemütliche Stube ist einzig, und im Traumgarten an den Blechtischen werden Ruhelose zu Überhockern. Was weniger bekannt ist, ist die Tatsache, dass Junior Max Geitlinger mit Onkel, Tante, Vater und Mutter und einigen neuen, jungen Kräften alte «Hirschen»-Traditionen wiederbelebt. Auch an Pfingsten.

Begegnungsstätte fürs kleine Schwarze und die Latzhose. Das «Il Grano» in Büren an der Aare. Fotos Emanuel Stotzer

Von Egerten an den Doubs

Ein Blick auf die Website lohnt sich. Schon hier sei verraten, dass Max Geitlingers eigenen Weine und die kleine, aber feine Weinauswahl überzeugen und dass der in der Konsistenz optimal servierte und aromatische Spargel von Ziereisen zu den zwei Besten der Region zählt. Hinzu kommt eine perfekte, luftig-leichte Mayonnaise, und wer mag, bestellt sich noch eine Portion von der knusprigen Rösti (passt ungemein) und gönnt sich vorab eine Schüssel Gartensalat. Dies alles in einer wundervollen Atmosphäre, und wer eine Spargel zu viel gegessen hat, verdaut beim Abendspaziergang einmal ums Dorf herum.

Wer mehr als eine kleine Runde spazieren will, der erobert den Jura. Wohl an keinem anderen Fluss lässt es sich so angenehm entspannen wie am Doubs. Mit dem Picknickkorb oder in der Forellenbeiz. Der Doubs erzählt von reizvollen Kleinstädten und eigensinnigen Bewohnern, von lauschigen Plätzen und grünen Landstrichen, von Forellen, Wein und Marc. Eine Region zum Entdecken. Am besten zu Fuss von Soubey aus Doubs-aufwärts zum Weiler Clairbief mit seinem alten Zollhaus und dem gleichnamigen Restaurant Clairbief. Ein Ort mit Gerichten und Geschichten.

Wahre Gaumentänze. Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffeln im «Il Grano».

Seit acht Jahren führen Marlyse und ihr Mann Philippe Jobet-Krall das beliebte Traditionshaus. Die Forellen stammen nicht aus dem Doubs (die wenigen, die noch im Fluss schwimmen, tauchen ab oder falls sie beissen, werden sie direkt von den Fischern gegessen), sondern aus der Forellenzucht von Monsieur Fidel bei Le Locle.

Patron Philippes Beurre noisette

Die Stammgäste schwören auf die Qualität der Fische und die Beurre noisette von Patron Philippe, der die Butter beim Erhitzen leicht aufschlägt, bis sie ihre goldbraune Haselnussfarbe erlangt. Hinzu gibt er einige Tropfen aus seinem Forellensud, den er mit Wasser, Weisswein, Gemüse und Gewürzen sowie Lorbeer und Nelken ansetzt. Nicht selten wählt der Gast gleich das ganze Forellenmenü, das sich aus Carpaccio de truite au basilic, Bisque de truite et sa rouille, Truite au bleu und einem Parfait glacé zusammensetzt. Wer keine Lust auf Fisch hat, ist mit dem Cordon bleu gut bedient, die geräucherte Wurst eignet sich zum Apéritif, dazu wird das hauseigene, täglich frisch geknetete und gebackene Brot serviert, während an den Wochenenden der Früchtekuchen lockt.

Wer es eine Prise romantischer mag, etwas länger bleiben und gleich übernachten will, der wandert zu Fuss weiter via Goumois nach La Goule und von dort aus zur Auberge de la Bouège. Das Haus stand lange Zeit leer und schien zu vergammeln, bis die ehemaligen Besitzer Kurt Zwingli und Palmira Simoes die Auberge von Christoph Hoigné zurückkauften und auffrischten. Nun kommen wieder ihre einfachen, aber sehr sorgfältig zubereiteten Spezialitäten auf den Tisch. Forellen und Beinschinken das ganze Jahr, Pilzschnitten im Herbst, ein Fondue der besseren Art an kalten Tagen oder auch im Sommer, wenn einen die Lust nach flüssigem Käse befällt.

Dass Kurt Zwingli eine Prise Aromat auf seine Forellen streut, ist eine Eigenheit, die nicht allen gefällt und trotzdem allen schmeckt. Die Weinauswahl ist klein, aber durchdacht, die Desserts sind faites maison. Den Rest macht die einmalige Lage, die es so kein zweites Mal am Doubs gibt. Im Sommer quacken einen die Glockenfrösche in den Schlaf, die Welt scheint stillzustehen, alles ist schön, alles ist gut. Bis der Fischreiher zum Konzert der Frösche kommt.

Blaue See und rosa Hemden

Keine Frösche, aber Schiffe, kleine Boote, eine historische Holzbrücke und die wundeschöne sakrale Beiz Il Grano machen die mediterrane Stimmung an der Ländte in Büren an der Aare aus. Wer Zeit hat, reist mit dem Zug via Olten nach Solothurn, geniesst dort an der Hafenbar den ersten Aperitif und fährt dann mit dem Schiff weiter direkt vor das «Il Grano», steigt aus, setzt sich auf die Terrasse oder an den Holztisch im Restaurant, geniesst die Atmosphäre und taucht ein in diese Oase. Italien liegt gleich um die Ecke. Im «Il Grano» treffen sich Schöngeister zur gepflegten «Italianità» und träumen von blauer See und rosa Hemden. Es ist eine Begegnungsstätte für das kleine Schwarze und die Latzhose, eine Heimat für Vollkaskorocker und Grossmütter, kurz ein Gunstplatz für alle.

Gelato fatto in casa

Einfach nur vorbeikommen auf ein Glas oder einen Happen für den kleinen Appetit geht aber auch. Wer tafeln will, reserviert einige T age im Voraus und freut sich über Carne cruda, Vitello Tonnato, Osso Bucco oder etwa Polenta-Schnitten. Überdurchschnittlich ist auch die Weinkarte, das Steckenpferd von Gastgeber Gianclaudio De Luigi, der alle Positionen (es sind alles italienische Provenienzen) persönlich auswählt und den Gästen gerne auch unbekannte Weine empfiehlt. Sämtliche Gewächse werden auch über die Gasse verkauft.

Und sonst? Gleich zwei sichere Werte sorgen in der Küche für ausgezeichnete und inspirierende Gaumentänze. Michael Bühler und Monika Gysin garantieren für ein südliches Feeling auf dem Teller und im Mund. Mediterran mutiert bei ihnen nicht zum Reizwort, sondern ist gelebte Authentizität. Zum Beispiel mit einer Tiramisu-Eiscreme fatto in casa. Nur für die Sonnenanbeter auf der hauseigenen Aare-Terrasse gibts keine Grano-Gelati, sondern die Kalte Lust, Schweizer Glace made in Olten. Und das mit dem Wetter wird schon noch.

Tipps und Informationen

«Il Grano»,
Büren an der Aare,
www.ilgrano.ch
Tipp: Die Maltagliati con ragù piemontès schmecken im sakralen Raum doppelt so gut.

Auberge de La Bouège,
Le Noirmont
www.aubergedelabouege.ch
Tipp: Zuerst etwas Beinschinken, danach die Forelle – und gleich bleiben und übernachten.

«Clairbief»,
Soubey
www.clairbief.com
Tipp: Das Forellenmenü zum Freundschaftspreis.

«Rebstübli»,
D-Ötlingen
www.rebstueble.de
Tipp: Gutedelsuppe mit Spargel und danach der Ochsenmaulsalat.

«Hirschen»,
D-Egerten
www.hirschen-egerten.de
Tipp: Spargel von Ziereisen mit Schäufele oder Schnitzel und vieles mehr.

Zum Lesen
Tipp: «Markgräflerland» von Wolfgang Abel, www.oaseverlag.de

Der Wein fürs Weekend

In gesunder Gesellschaft

Von Chandra Kurt

Das *Time Magazine* hat eine Sonderausgabe zum Thema «100 Most Healing Foods» (Die 100 heilendsten Nahrungsmittel) für den amerikanischen Markt herausgegeben. Das erste Kapitel heisst «Probiotika und Präbiotika» und zu den ersten 21 Nahrungsmitteln gehören unter anderem: Kichererbsen, Cottage Cheese, Sauerkraut, Artischocken, Joghurt, Kombucha, Zwiebeln und Amaranth. Besonders gefreut habe ich mich auf den Platz Nummer 98, der vom Rotwein belegt wird.

Gemäss einer Studie von 2015 sollen Leute, die moderat Wein trinken, einen besseren Cholesterinspiegel aufweisen, besser schlafen und weniger Herzprobleme haben als Abstinenzler. Dafür verantwortlich gemacht wird das Resveratrol – ein Polyphenol, das man in Pflanzen wie auch in Rotweintrauben, Erdnüssen, Sojabohnen und Granatäpfeln findet. Die Diskussion darüber, wie gesund oder ungesund Wein ist, ist derart komplex, dass es kaum möglich ist, eine allgemeingültige Formel zu kreieren; ausser vielleicht dieser, dass mediterrane Küche, gute Gesellschaft und traditioneller Wein ein herrliches Trio sind.

Gefreut habe ich mich auch, als ich in Los Angeles in die Speisekarten von Daniel Humm's neuem Restaurant «Mezzanine» im The Nomad Hotel (www.thenomadhotel.com/los-angeles) blickte. Der Schweizer Starchef liebt es, mediterran zu essen – vom Hummus bis zum grillierten Huhn. Dazu präsentiert er eine 70 Seiten dicke Weinkarte mit allem, was Europa önologisch weltbekannt gemacht hat. So etwa den einfacheren Côte-du-Rhône «Mon Coeur» der Winzer-Ikone Jean-Louis Chave. Ein charmanter Wein, mittelschwer, mit saftiger Beerenaromatik und einem dezent pfeffrigen Finale. **www.chandrakurt.ch**

Côte-du-Rhône «Mon Coeur» 2015,
Fr. 11.80
www.martel.ch