

# Am liebsten mit Dosen-Ananas

Toast Hawaii ist nicht gerade der Inbegriff von Luxus, dafür ruft er Kindheitserinnerungen wach

Seit 60 Jahren gibt es den Toast Hawaii – noch immer mit Schinken, Käse, Ananas und Kirsche auf Toastbrot. Alle Versuche, ihn zu veredeln, prallten bisher an ihm ab.

VON ANNETTE WIRTHLIN

Udo Jürgens' berühmte Songzeile gilt auch für mich: «Ich war noch niemals auf Hawaii». Dafür war ich kürzlich über Mittag im Restaurant Cherry in Luzern. Und ass einen Toast Hawaii, was zwar nicht ganz das Gleiche, aber kein schlechter Ersatz war. Es schmeckte sogar sehr gut, egal ob man nun versteht, was dieses Zusammentreffen von Weissbrot, Schinken, Ananas und Käse auf einem Teller eigentlich genau mit der Inselkette im Pazifischen Ozean zu tun haben soll.

Später habe ich im Internet nach einer Antwort auf diese Frage gesucht. Dass Toast Hawaii nicht das Nationalgericht der Hawaiianer ist, war anzunehmen. Glaubt man einem Artikel in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» (F.A.Z.), wurde diese Toast-Variation ganz einfach so benannt, weil Ananas traditionell mit tropischen Inseln verbunden wird. «In der Vorstellung der Fünfzigerjahre stand der Name der Inselgruppe mindestens ebenso für die damals noch begehrte Dosenware wie für pralle Exotik», heisst es dort.

Und in ebendieser Zeit anno 1955, also vor genau 60 Jahren, wurde der Toast Hawaii in Deutschland erfunden. Es war der erste Fernsehkoch Deutschlands, Clemens Wilmenrod, der ihn als «handfesten Südseetraum» (Zitat F.A.Z.) in seiner Kochsendung «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch» in die damals noch junge Bundesrepublik einführte. Wilmenrod habe auf wenigen Quadratzentimetern die Sehnsüchte einer ganzen Epoche gebündelt, schreibt Gudrun Rothaug in ihrem Buch «Vom Toast Hawaii zum Döner». «Die verschwenderische Kombination aus Schinken und Käse demonstrierte den neu gewonnenen Wohlstand, Ananas und Cocktailkirsche drückten die Sehnsucht nach der weiten Welt aus.»

**EIN KULINARISCHER** Volltreffer also. Dabei soll Wilmenrod in der Anfangszeit angeblich kaum in der Lage gewesen sein, vernünftig Zwiebeln zu hacken. Doch das war nicht weiter schlimm. Hinter den Kulissen kochte seine Frau synchron mit, die Kochtöpfe wurden in unauffälligen Momenten ausgetauscht. Bei der konsumorientierten Nachkriegsgesellschaft lagen Dosengemüse und andere Fertigprodukte sowieso gerade im Trend. Und wer braucht für Toast Hawaii eine abgeschlossene Kochlehre?

Das Thema Urhebererschaft scheint bei Wilmenrod ein sensibles gewesen zu



Toastbrot, Schinken, Ananas und Käse sind seit 60 Jahren die bewährten Zutaten des Toasts Hawaii. Die Kirsche kam später dazu. KEYSTONE/LAIF

sein. Man munkelt, dass das von ihm «erfundene» Toast-Hawaii-Rezept in Tat und Wahrheit eines von Hans Karl Adam gewesen sein könnte. Dieser hatte Wilmenrod in seiner Anfangszeit einige Grundlagen des Kochens beigebracht und wurde später selber Koch beim Bayerischen Rundfunk.

Wie auch immer. Etwas verfeinern kann man das an sich einfache Rezept natürlich schon noch. Manche schmücken den Toast mit Preiselbeeren oder würzen ihn mit etwas süßem Paprikapulver. Radenko Dzajic, Wirt im Restaurant Cherry, verrät, dass er die Ofenform jeweils zuerst bebuttert und das Toastbrot im Pizzaofen schön knusprig vor-

röstet. Dann träufelt er, um dem Ganzen mehr Aroma zu verleihen, etwas Weisswein auf das Brot – wenn man mich fragt, das A und O! Dann wie gehabt, Schinken und Ananasscheibe drauflegen und mit reichlich Pizzakäse zudecken. Auf die dekorative Büchsenkirsche oben drauf verzichtet Dzajic ebenso wie Wilmenrod bei seinem Prototyp von 1955. Die Kirsche wurde erst drei Jahre später in Holland dazuerfunden – für eine Gouda-Werbung im Fernsehen.

**ABER VIEL SPIELRAUM** lässt der Klassiker in der Tat nicht zu. Ja, es scheint gar, als würden alle Aufwertungs- und Verfeinerungsversuche an ihm abprallen. Selbst

Spitzenköche wie der Hamburger Tim Mälzer oder der Berliner Tim Raue lieben das Traditionsgericht genau so, wie es einst Wilmenrod vorführte. Beide Köche schwärmen von den Kindheitserinnerungen, die sie damit verbinden. Raue mag ihn noch heute nur mit Dosen-Ananas («Eine frische Ananas verändert das Geschmacksbild auf irritierende Weise»). Trotz seiner Einfachheit hat der Toast Hawaii für ihn einen wichtigen Aspekt der Küche eingeleitet: «Er war die erste Verbindung von süß (Ananas) und salzig (Schinken), von knusprig (Toast) und cremig (Schmelzkäse). Also doch ein wichtiger Vorreiter der gehobenen Gastronomie. MITARBEIT: SILVIA SCHAUB

## ENTKORRT

### AUF ENGELSFLÜGELN

Um Venedig, seine Küche und seine Weine ging es hier schon vor einer Woche. Wenn ich darauf zurückkomme, gibt es dafür drei Gründe: Erstens beginnt heute Punkt zwölf Uhr mit dem Volo dell'Angelo die heisse Phase von Venedigs Karneval, der seit Fellinis Film «Casanova» ein fulminantes Revival erlebte. Dabei fliegt, gesichert von einem Stahlseil, eine junge, hübsche Dame in fantasievollem Kostüm als Engel vom Campanile di San Marco herab über die jubelnde Menge auf dem Markusplatz.

Zweitens erschien kürzlich die deutsche Ausgabe von Laura Zavans Kochbuch «Venedig – die Kultrezepte» (AT Verlag 2014), das mit authentischen Rezepten, informativen Texten und stimmungsvollen Fotos das Herz jedes Liebhabers der Serenissima höher schlagen lässt.

Und drittens schliesslich stiess ich in ebendiesem Buch wieder auf den Orto di Venezia, der für die Autorin als «terrorbetonter Weissler von facettenreicher Mineralität» eine ganz besondere Erwähnung verdient. Da kann ich ihr nur zustimmen, und zwar überzeugter denn je. Denn seit meinem Besuch des Weinguts von Michel Thoulouze, der sich nach seinem Abgang bei der von ihm mit aufgebauten Fernsehsenderkette Canal+ auf Venedigs «Gemüseinsel» Sant'Erasmus zurückzog, um dort die noch zu Casanovas Zeiten lebendige Weinkultur wiederzubeleben, bewundere ich den Kultwein der Lagune erst recht.

Der aktuelle **Orto di Venezia 2011** leuchtet in mittlerem Gelb, duftet nach Agrumen, exotischen Früchten mit dezent floralen und vegetabilen Noten und besitzt eine gute Fülle mit saftiger Säure und langem, leicht salzigem Abgang. Ein Wein, der wie auf Engelsflügeln daherkommt, kräftig und zugleich zart. GeniesSEN Sie ihn doch einmal zu einem Risi e Bisi, wie ihn Michel Thoulouze mit frischen Erbsen aus dem Garten für uns zubereitet hat: Sie werden hin und weg sein! Das Originalrezept finden Sie übrigens im oben erwähnten Kochbuch.



ANDREAS KELLER

**ORTO DI VENEZIA 2011**  
**Produzent:** Orto di Venezia, Venezia (I)  
**Herkunft:** Venetien  
**Rebsorte:** Malvasia Istriana, Vermentino, Fiano  
**Beste Trinkereife:** Jetzt bis 2021  
**Passende Gerichte:** Fisch und Meeresfrüchte, Spargel, Risi e Bisi  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Weibel Weine, Moosweg 40, 3604 Thun, Tel. 033 334 55 55, www.weibelweine.ch, Fr. 29.80

## AUFGETISCHT

### Iss Wurst!

Das musste ja kommen – ein Gegen-trend zum aktuell grassierenden Vegetarismus. Wie wohlthuend ist es, sich ins kürzlich eröffnete Restaurant AuGust am Zürcher Rennweg zu setzen und einfach nur Fleisch zu bestellen. Das dem 5-Sterne-Hotel Widder angegliederte Lokal macht es uns leicht. Einen Besuch wert ist nämlich schon das stilvolle Interieur von Innenarchitektin Tilla Theus: grau-weiße Marmorkacheln, Terrazzoboden, eine lange Metzgertheke, Fleischvitriolen und Fleischerwerkzeuge an den Wänden. Und so speist man sozusagen inmitten eines Metzgerei-Ambientes. Dank den langen Bistro-Tischen ist das eine überaus entspannte Sache, weil man sofort mit den Sitznachbarn ins Gespräch kommt. Aber auch unser Kellner Roman

sorgt mit seiner persönlichen Betreuung für einen unvergesslichen Abend. Trotz voll besetztem Lokal behält er die Übersicht, serviert auch mal einen Nachschlag. Wie zum Beispiel vom Waldorfsalat aus frisch geraffeltem Sellerie, Ananasstückchen und Baumnüssen, den wir zur fantastischen Kalbsterrine (Fr. 15.–/26.–) serviert bekamen. Begeistert ist das Gegenüber auch vom Rindstatar (Fr. 24.–/39.–), das tatsächlich so scharf wie bestellt auf den Tisch kam. Und natürlich muss man hier die Würste kosten, die von ausgesuchten Metzgereien stammen. Der Wurstspieß «AuGust» (Fr. 25.–) ist sozusagen die Schnittmenge des Angebots: köstlich und überraschend. Zugegeben, das reicht nun wieder für eine Weile. SILVIA SCHAUB



Küchenchef Dietmar Sawyere und Gastgeberin Angela Fahs vom Restaurant AuGust, Rennweg 1, 8001 Zürich. Tel. 044 224 28 28, www.au-gust.ch. Täglich 11.30–22.15 Uhr. Frühstück ab 6.30 Uhr.

**KÜCHE** Fleischlastige Brasserie-Küche  
**SERVICE** Charmant und unkompliziert  
**AMBIENTE** Stimmige Synthese aus Bistro und Boucherie  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 9.–, Hauptspeisen ab Fr. 18.–

## AUFGEFALLEN

Wo findet man sie, die **kleinen Boutiquen und Lädli**, die sich so wohl-tuend von den globalen Shopping-Ketten abheben? Zum Beispiel in den **Stadt-büchern** von Stefan Buck. Nach **Thun, Bern und Solothurn** hat der Berner kürzlich das Buch «**Einfach Basel**» herausgegeben. Kein Gastroführer, kein «Historik-Schinken», kein Touriguide, dafür ein **Wegweiser**, der zeigt, wo sich ein kleiner Zwischenhalt lohnt. (SC)

Erhältlich im Buchhandel oder über [www.bucks-edition.ch](http://www.bucks-edition.ch) für Fr. 39.–

