

VON SILVIA SCHAUB

**E**in Boden, eine Füllung, oben drauf ein Deckel – so einfach lautet das Rezept für einen Burger. Wieso genau diese Zusammenstellung weltweit täglich Millionen von Menschen zum Hineinbeissen anregt, begründet der deutsche Ernährungsexperte Udo Pollmer in seinem Buch «Prost Mahlzeit» folgendermassen: «Wir greifen ihn mit den Händen und beissen in etwas Weiches, beinahe Körperwarmes. Der ideale Hamburger ist nicht heiss, sondern warm wie Muttermilch und als Erinnerung ans Säuglingsalter weich wie Babykost.»

Nur: Irgendwann will man den Windeln entwachsen und sich weiterentwickeln. Diesen Wandel scheint der Burger gerade eben zu durchleben. Der Klassiker – ein Hacktätschli zwischen einem aufgeschnittenen Brötchen, dazu ein Salatblatt, Zwiebelringe und Ketchup – holt niemanden mehr hinter dem Ofen hervor. Nun ist ein regelrechtes Aufrüsten im Gange. «Vom Aufstieg des Burgertums» schrieb unlängst die «Zeit».

**MC DONALD'S ENGAGIERTE** auch schon den Schweizer Spitzenkoch René Schudel für die Kreation The Prime. Metzgereien überraschen mit Premiumsorten wie Hirsch- oder Bisonburger. Neue Hamburger-Restaurants wie «Holy Cow» oder «The Butcher» machen den Etablierten Konkurrenz. Andere sollen folgen, wie etwa «Hans im Glück» aus Deutschland. Ein weiterer Mitbewerber hat sich bereits in Zürich niedergelassen: die amerikanische Kette «b.good». Deren Gründer Anthony Ackil sieht sich als Pionier im Bereich der «gesunden» Trend-Burger-Gastronomie und erklärt, weshalb seine Burger so speziell sind: Statt Hackfleischtätschli wird das Fleisch in Kugeln geformt; so soll er besonders saftig bleiben. «Wir behandeln das Fleisch wie ein Baby.»

Dass Burger grosses Potenzial haben, wissen auch Spitzenköche wie Daniel Humm oder Andreas Caminada. Beide sind sich nicht zu schade, das Ur-Produkt der schnellen Fleischküche auf ihre Menükarte zu setzen. Fastfood sei für ihn ein riesiges Thema, sagte Humm, der in New York unter anderem das 3-Sterne-Lokal «Eleven Madison» führt, im Gespräch während eines Besuchs in Zürich. So plant er in Amerika demnächst die Eröffnung eines Edel-Fastfood-Restaurants.

**KAUM EIN PRODUKT** lässt derart grossen persönlichen Freiraum bei der Gestaltung zu. Das beweist das kürzlich auf Deutsch erschienene Kochbuch «Burger de Chef» von Thérèse Rocher. Über 50 französische Spitzenköche zeigen darin, was man alles zwischen Brotscheiben klemmen kann. Sie haben den Burger gedreht und gewendet und – neu erfunden. Geradezu kunstvoll sind einige Kreationen (Hemisphären-Burger von Jacques Genin), manche für unseren Gaumen gewöhnungsbedürftig (Schneckenburger von Arnaud Faye) und andere wiederum auch für Vegis geeignet (Grüner Burger von David Toutain). Hauptsache, man kann sich beim Hineinbeissen wieder wie ein Baby fühlen.

Thérèse Rocher Burger de Chef, Edition Fackelträger, 272 S., Fr. 57.–.

# Dazwischen wirds edel

Wer an Fastfood denkt, denkt vor allem an ihn. Nun setzt der Burger zum Sprung in die Spitzenküche an



**Kugelrunder Burger-Genuss von Sébastien Bras.**

DELPHINE AMAR-CONSTANTINI, EDITION FACKELTRÄGER

## ■ TATAR-BURGER MIT TOMATENCONFIT, ZWIEBEL UND LAGUIOLE

Für 4 Personen

**Brotkugeln**

180 g feines Paniermehl  
1 EL Walnussöl  
1 EL Erdnussöl  
40 g geklärte Butter  
5 Eiweiss  
Je 3 g Buchweizenflocken, Haferflocken, Roggenflocken und Leinsamen

**Für die Tomatenschmelze**

300 g Tomaten  
20 g Butter  
100 g Roh-Rohrzucker  
1 Prise gemahlene Chilischoten  
Salz und schwarzer Pfeffer

1 Senfstängel mit Grün

1 süsse Zwiebel  
80 g Laguiole-Käse

**Butter**  
4 Steaks à 70 g aus Aubrac-Rind handgeschnitten, nicht gewolft  
Salz und schwarzer Pfeffer

Für die Brotkugeln alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Ofen auf 190 °C vorheizen. Halbkugel-Backform (Silikon oder Metall) mit der Teigmasse auskleiden. Im vorgeheizten Ofen 7 Min. backen.

Für die Tomatenschmelze Tomaten häuten und entkernen. Mit Butter und Zucker zu sämiger Schmelze schmoren. Mit Salz, Pfeffer und der Prise Chilipulver abschmecken. Beiseite stellen. Blätter und Stiel des Senfkrauts in kochendem Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken.

Abtropfen lassen, klein schneiden und beiseite stellen. Zwiebel fein würfeln und kalt stellen. Den Käse in Scheiben schneiden.

**Zusammenstellen**  
Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Die Brothalbkugeln aufwärmen. Butter in der Pfanne zerlassen, Senfstiele und -blätter kurz erhitzen. Auf vier Brothalbkugeln verteilen. Das geschnittene Fleisch in der Pfanne anbraten, auf die Senfblätter legen, mit Laguiole-Käsescheiben belegen. Mit Tomatenschmelze würzen und mit rohen Zwiebelringen garnieren. Burger mit einer zweiten Brothalbkugel schliessen. Servieren.

Aus: Burger de Chef, Edition Fackelträger

## ■ ENTKORKT

### SÜSSER DIE GLÄSER NIE KLINGEN

Der heutige Nikolaustag bietet die willkommene Gelegenheit, wieder einmal einen Süsswein zu entkorken. Man weiss ja sonst nie richtig, wann man diese Preziosen servieren soll. Aber mit «Nuss und Bire» und dazu vielleicht noch einem Stückchen Blauschimmelkäse dürfte es funktionieren. Es muss ja nicht immer Foie gras sein, die man – wenn überhaupt – nur mit schlechtem Gewissen isst. Vorstellen möchte ich zwei Weine, die ich sozusagen als verfrühte Weihnachtsbescherung geschenkt erhalten habe. Beide stammen von Weingütern in Südwestfrankreich, die sich in Schweizer Besitz befinden.

Da ist einerseits Philipp Schwander, dessen deutsche Rotweine ich letztes Mal vorgestellt habe, mit seiner eleganten, komplexen Spezialselektion von **Château Lafaurie Peyraguey 2013**, einem der bekanntesten Premiers Crus aus Sauternes. Ich weiss nicht, wie es «unserem» Master of Wine gelungen ist, den Schweizer Unternehmer Silvio Denz, der unter anderem Eigentümer von Lafaurie-Peyraguey ist, zu einer derart preiswerten Spezialabfüllung seines Weins zu bewegen. Aber das tut der Sache keinen Abbruch, freuen wir uns über das Schnäppchen für die Festtage (18 Punkte, www.selection-schwander.ch, Festtagspreis Fr. 19.90, 37,5 cl)

Sehr gut und günstig ist auch der Süsswein von **Château Monestier La Tour 2007**, von dem mir die Caveaux de Bacchus ein Muster zugestellt haben. Er stammt aus dem an das Bordelais angrenzenden Weinbaugebiet von Bergerac. Das Weingut, das Karl-Friedrich Scheufele, dem Co-Präsidenten der bekannten Schweizer Uhren- und Schmuckmanufaktur Chopard, gehört, erzeugt neben trockenen Weiss- und Rotweinen auch einen romantischen, sinnlichen Süsswein. Wer seine Gäste an den Festtagen überraschen möchte, kredenzt ihnen diese Trouville aus dem Périgord, wo Gott, der bekanntlich in Frankreich lebt, sicher oft zu Gast ist.

ANDREAS KELLER



### CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR 2007

**Produzent:** SCEA Monestier La Tour, Monestier (F)  
**Herkunft:** Bergerac  
**Appellation:** Saussignac AOC  
**Rebsorte:** Sémillon, Muscadelle  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis mind. 2022  
**Passende Gerichte:** Tarte aux poireaux, Blauschimmelkäse, Soufflé au chocolat noir  
**Bewertung:** 18 Punkte  
**Bezugsquelle:** Le Caveau de Bacchus, Genf, Gland, Gstaad, www.bacchus.ch, Fr. 25.–, 37,5 cl

## ■ AUFGETISCHT

### Gans-Variationen und Schlorzifladen

Das schmucke Riegelhaus direkt an der Bahnlinie St. Gallen–Romanshorn ist seit Jahrzehnten ein Blickfang. Glücklicherweise hat man bei der jüngsten Umgestaltung die äussere Gestalt des Hauses völlig belassen. Dafür setzt der «Monolith», ein neu errichtetes schieferfarbiges Nebengebäude, einen zeitgenössischen Kontrapunkt. Entworfen hat es die renommierte Architektin Tilla Theus, die auch für die aufwendige Neugestaltung im Innern des Altbaus verantwortlich zeichnet. Für das Gastronomische konnte August Minikus gewonnen werden, dessen Römerhof viele Jahre lang die Gourmets der Region ins nahe Arbon gelockt hatte. In der Küche des Mammertsbergs steht ihm nun eine hochklassige Infrastruktur zur Verfügung. Dies

äussert sich in konstanten, fehlerlosen Küchenleistungen. Saisonal passend serviert er beispielsweise eine Variation von der Gans, wo er mit Portwein, Birne, Bittermandel und schwarzen Baumnüssen eine nicht alltägliche Kombination wagt. Lokal denkt Minikus öfters, etwa beim Schlorzifladen zum Käse. Einen besonderen Akzent setzt er jeweils mit seinen Desserts, im Moment ist es Mandarine mit weisser Schokolade, Pistazie, Vanille und Passionsfrucht. Auch die Details werden mit Sorgfalt gepflegt: Die verschiedenfarbenen Grissini zum Champagner sind schon fast ein Markenzeichen geworden. Luisa Minikus empfängt mit Charme, und die Servicecrew beherrscht das Metier auf hohem Niveau.

STEPHAN THOMAS



**Luisa und August Minikus vom Restaurant Mammertsberg, Bahnhofstr. 28, 9306 Freidorf. Tel. 071 455 28 28, www.mammertsberg.ch. Geöffnet Mi–Sa 11.30–14.30 Uhr und 18–24 Uhr, So 11.30–14.30 Uhr und 18–22 Uhr. Mo/Di geschlossen sowie 3.–27. 1.**

**KÜCHE** Klassisch geprägte Gourmetküche  
**SERVICE** Professionell und freundlich  
**AMBIENTE** Stilvoll erneuerter Altbau, Aussichtsterrasse  
**PREISE** A la carte; Menü Fr. 160.– (komplett) bzw. 140.– (4 Gänge)

## ■ AUFGEFALLEN

Gstaad steht nicht nur für Jetset und einzigartige Bergwelt. Die **Berner Oberländer Feriendestination** bebaut vor allem mit ihren **Häusern in der ursprünglichen Holzarchitektur**. Moderne Bauten sind hier nämlich verboten. Zu gern würde man einen Blick in die prachtvollen Chalets werfen. Das macht nun **das Buch «Chalets mit Stil»** möglich und stellt **24 Chalets in und um Gstaad** vor. Schickes alpines Wohnen vom alten Landgut bis zur ehemaligen Bahnstation.

Chalets mit Stil, Christine Marie Halter-Oppelt, Knesebeck Verlag, 224 Seiten, Fr. 52.–.

