



Im «Blauen Engel» in Rüfenach AG begrüsst der Patron persönlich seine Gäste.

BILDER: MARCO ASTE, AT VERLAG AUS DEM BUCH «CERVELAT UND TAFELSPITZ»

Lang lebe der Sonntagsbraten!

Schluss mit Brunchen! Ein Loblied auf unsere Landbeizen und ihre wärschaften Mittagmenüs

VON MARTIN JENNI

Am Ecktsch denkt der Pfarrer beim Lammgigot über seine Schäfchen nach, und in der Beiz zecht die Gästeschar fröhlich um die Wette. Sie schwitzt, lacht, trinkt, palavert – das Leben halt. Vergessen ist hier der Brunch, diese Unsitte aus einem kalten und warmen Allerlei von Frühstück und Mittagessen. Zumindest war er eine Unsitte für all jene Landbeizen, die in den letzten Jahren auf ihrem Sonntagsbraten sitzen blieben. Auf einmal wollten ihre Gäste nicht mehr zu Mittag essen, sondern chic zu Hause «breakfasten» und «lunchen». Brunchen eben, womöglich noch im Morgenmantel und mit einem Glas Champagner in der Hand. Der Sonntagsbraten und der Beaujolais fielen vorwiegend aus.

Schön, dass sich nun, allen Unkenrufen zum Trotz, die zarte Wiedergeburt des aromatischen Stücks anbahnt. Nur, wo findet sich das traditionelle Sonntagsgericht, wo die Suppenschüssel mit der Brühe und den schwimmenden Markklösschen? Wo die knusprige Fettkruste, das zarte Stück Braten und die dünnen Kartoffelstäbchen dazu? Wir sahen uns in den Regionen um – und wurden fündig.

IM «OCHSEN» in Oberzeihen brät Esther Villiger ganze Stücke über dem offenen Feuer. Hohrücken, Roastbeef, ein Zwerchfell vom Rind, eine Kalbsbrust oder gar eine Keule vom Wollschwein. Je nach dem, wonach ihr ist. Die Qualität des Fleisches, die perfekte Zubereitung und das Ergebnis auf dem Teller lassen den Gast an das Gute im Koch glauben. Nur die frischen Pommes Alumettes fehlen bei ihr noch. Und sonst? Wir sind begeistert vom Peperoni-Karotten-Curry mit glasierten Apfelscheiben und Korinthen und von der sensationellen Wildterriner. Alle Teige, Fonds und Saucen produziert sie selbst, das Frischfleisch ist bio, und die Eier kommen von freilaufenden und glücklichen Hühnern aus Nachbars Garten. Der Rest des Beizen-Glücks machen der knarrende Parquetboden und die blanken Holztische.

Einige Kilometer weiter östlich, nahe bei Brugg, steht er versteckt, unscheinbar und verwunschen zwischen Häusern, Scheune und Stall. Kein Hinweisschild führt zu ihm. Braucht ein Engel auch nicht. Schon gar nicht, wenn er blau ist. Als vor einigen Jahren der «Blaue Engel» in Rüfenach nach seinen berühmten Wirtinnen Lise, Gret und Anni verwaiste, wurde er von Christophe Martin zu neuem Leben erweckt. Heute überzeugt die patinierte Bauern-



Ruhe vor dem Sturm: Der «Blaue Engel» ist eine Bauernwirtschaft für Beizengänger mit Sinn fürs Wesentliche.



DEM SONNTAGSBRATEN AUF DER SPUR

> Ochsen, Oberzeihen AG
www.ochsen-oberzeihen.ch
> Zum Blauen Engel, Rüfenach AG
www.blauerengel.ch
> Rössli, Zeglingen BL
www.roessli-zeglingen.ch
Ferien vom 17. 2. bis 2. 3. 2016
> Zum Brunnen, Fraubrunnen BE
www.suuremocke.ch

beiz mit Speis und Trank und mit Gastfreundschaft. Das wird dem Gast bei einem Besuch sehr schnell bewusst. Wenn er vom Patron mit einem Lachen begrüsst wird und für seinen ersten Appetit lustvoll ins grosszügig aufgeschnittene und gute Holzofenbrot beisst oder sich göttlich tut an den lokalen Weinen, regionalen Bieren, Hausschnäpsen, am Kotelett und Specksalat oder ganz banal an der Rauchwurst. Ja, oder eben am Sonntagsbraten, der hier mal vom Kalb,

Schwein, Rind oder Lamm zubereitet und so schön zelebriert wird, dass sogar Gäste aus Basel und Zürich den Weg unter die Räder nehmen. Schön so.

IN DER ENTGEGENGESETZTEN RICHTUNG, tief im Oberbaselbiet, wird sonntags im «Rössli» in Zeglingen der Kalbs- und Schweinsbraten in den Holzöfen geschoben. Dazu werden die besten Pommes frites serviert, die wir je zwischen den Zähnen hatten. Bis zum Mittagsturm schmort im Fond der Braten langsam zur saftigen Höchstform. Mehr benötigt es nicht, um am Sonntag mit sich und der Welt zufrieden zu sein. Hinzu kommen eine herzliche Bedienung und eine innovative Besitzerin, die immer wieder für eine Überraschung gut ist. Judith Gysin-Schaffner hat sich ihren Traum von der eigenen Dorfbeiz nicht nur verwirklicht, sondern sie setzt ihn auch sehr erfolgreich um.

Wer nicht reserviert, bleibt vor der Türe stehen, und wer sich erst einmal an einer der weiss gedeckten Tafeln hinsetzt, bleibt vorwiegend länger sitzen als geplant. Zumindest jene Beizengänger, die Freude an der Sache haben und denen es weniger um Trend als vielmehr um gelassene Esslust geht.

Zu guter Letzt klopfen wir bei der Berner Kochlegende Alex Rufibach an. Das ist ein Unterfangen, das beim Gast Appetit und Durst voraussetzt. Pinzettenesser und militante Vegetarier werden im Gasthaus zum Brunnen in Fraubrunnen nicht glücklich. Wer eine sorgfältige Küche zu schätzen weiss, sitzt bei Rufibach aber in der ersten Reihe.

Die Verwertung des ganzen Viehs ist ihm ein Anliegen und gehört zu seiner Kochsprache. Mit Kalbskopf, Kutteln, mit Lunge, Herz und Hirn oder einem lauwarm servierten Ochsenmaulsalat weiss der Bratkünstler perfekt umzugehen. Es geht aber auch harmloser. Zum Beispiel mit seinem berühmten «Suure Mocke» mit «Härdöpfelstock und Seeli», von dem seine Sonntags-Stammgäste behaupten, er sei der beste der Welt. Wer noch Lust auf ein Dessert verspürt, delectiert sich an einer «Fotzel-schnitte» oder an einer gebrannten Creme der besseren Art. Und Käse? Ja, klar. Direkt von der Alp. Rohmilchkäse in Bestform. «Swissness» ist bei Rufibach kein theoretisches Lippenbekenntnis, sondern Programm. Seine gut bestückte Weinkarte besteht ausschliesslich aus Schweizer Provenienzen.

Spüren fürs Alter. Warum? Das Leben findet heute statt. Mit Verstand in Weine, statt in Aktien zu investieren, ist die bessere Kapitalanlage. Das Leben ist schön. Vor allem am Sonntag in der Beiz.

ENTKORKT

HOMMAGE AN BENOÎT VIOLIER

Am 19. November 2015 wurde im Restaurant Hôtel-de-Ville in Crissier bei Lausanne wie immer im Herbst der Platin-Lorbeer von Terravin (www.terravin.ch) verliehen. Pate der 8. Ausgabe der begehrten Auszeichnung für Waadtländer Chasselas-Weine war der Chef des Hauses, der mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten hochdekorierte Benoît Violier, der 2012 zusammen mit seiner Frau Brigitte die Leitung des Spitzenrestaurants von seinem Vorgänger Philippe Rochat übernommen hatte. Niemand ahnte damals, dass der wie immer gut gelaunte und joviale Benoît Violier, der die zahlreichen Jury-Mitglieder und Gäste zum Apéro zu sich in die Küche einlud, schon sehr bald aus dem Leben scheiden sollte. Die Nachricht am 31. Januar vom Freitag des erst 44 Jahre alten Meisters, der sein Handwerk in seinem Heimatland Frankreich erlernt und an der Seite von Frédy Girardet und Philippe Rochat in der Schweiz perfektioniert hatte, schlug ein wie eine Bombe. Bis heute kann sich niemand das Drama erklären.

Als kleine Hommage an den grossen Chef möchte ich heute jenen Wein entkorken, dem Benoît Violier vor drei Monaten als Pate der Veranstaltung den Siegeslorbeer überreichen konnte, den eleganten, feinen, mineralischen **Féchy Filet d'or 2014** des Weinhauses Bolle in Morges. Vielleicht denken Sie jetzt, dass ich zu dem Zweck einen grösseren, teureren Wein hätte wählen sollen, aber so, wie ich Benoît Violier kannte, würde er sich über meine Weinwahl sicher freuen. Er war den einfachen Genüssen ebenso zugetan wie den raffiniertesten Kreationen. Deshalb scheute er sich auch nicht, für den Terravin-Anlass ein Menü zu kochen, dessen Gänge allesamt von Chasselas-Weinen aus dem Waadtland begleitet wurden. Ein grossartiges, unvergessliches Experiment, das wohl allen Gästen einmal mehr die kulinarische Flexibilität der oft belächelten ur-schweizerischen Rebsorte aufzeigte.

ANDREAS KELLER



FÉCHY FILET D'OR 2014

Produzent: Bolle & Cie SA, Morges
Herkunft: Waadt
Appellation: La Côte AOC
Rebsorte: Chasselas
Beste Trinkreife: jetzt bis 2018
Passende Gerichte: Apéro, Süsswasserfisch, Käsespezialitäten
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Bolle & Cie SA, Morges, Tel. 021 801 27 74, www.bolle.ch, Fr. 12.90

AUFGEFALLEN

Wenn es in netten Schweizer Küchen plötzlich nach der rauhen Schönheit Neapolis riecht, ist das Renato Bialetti Verdienst: Er machte die «Moka-Kaffeemaschine», die sein Vater erfunden hatte, weltberühmt. Diese Woche ist Renato gestorben. Wer seine Bialetti richtig bedient – grob gemahlene Kaffee durch Klopfen am Filter verdichten, evtl. Wasser vorheizen, kleinste Gasflamme, Deckel offen –, erhält caffè. Alles andere ist von der Globalisierung weichgespülter Kafi.

CHRISTIAN BERZINS

