

Mut zum Kalbskopf

Am Entrecôte sattgegessen? Eine kulinarische Liebeserklärung an mindere Fleischteile

VON MARTIN JENNI

Vor fünfzig Jahren waren in der Schweiz Kalbskopf, Kutteln, Hirn, Herz und Lunge kulinarischer Alltag. In den Achtzigern machten Hochkonjunktur und Nouvelle Cuisine den Innereien den Garaus. Einzig Nieren, Milken und Leber überlebten als Delikatesse in den Spitzenküchen.

Ganz im Gegensatz zu Frankreich und Italien. Hier wird dem Kalbskopf bis heute gehuldigt. Und in Italien gibt es immer noch zahlreiche Metzgereien, die nur Kuhmagen verkaufen und trotzdem florieren, was in der Schweiz undenkbar wäre. Gut, Kutteln sind bei unserem südlichen Nachbarn ja essbares Kulturgut, dessen Hochburg Florenz ist. Hier werden sie an mobilen Strassenständen als Zwischenverpflegung verkauft und von den Einheimischen lustvoll verspeist.

Edler wird's im nördlichen Piemont mit der «Finanziera». Der beliebte Eintopf setzt sich aus diversen Innereien und Hoden, Hirn, Kalbsfilet, Hahnenkämmen, Steinpilzen, Parmesan, Marsala, Öl und Essig zusammen. Klingt dramatisch, schmeckt aber ungemein gut. Ohnehin: Dieses Gericht erfordert weitaus weniger Mut, als in eine Andouillette zu beissen. Das ist eine eigenwillige Brühwurst, die im Burgund und in der Champagne kulinarischer Alltag und für ungeübte Esser eine echte Herausforderung ist.

Hinter dem melodiosen Namen verbergen sich im Naturdarm die zerhackten Innereien des Schweins. Ich bin beim Versuch, eine Andouillette zu essen, bereits im ersten Drittel grandios gescheitert, begleitet vom milden Lächeln von Madame Sophie, die mich eindringlich auf die ungewohnten Duftnoten der Wurst aufmerksam machte und die heute sicher im Himmel die Engel vor ihrer Andouillette warnt.

INNEREIEN ERLEBEN ihre Renaissance. Selbst in der Schweiz. Viele Gourmets haben sich an den Edelfleischstücken sattgegessen. Franz Wiget vom Restaurant Adelboden im schwyzerischen Steinen lässt die Kutteln im Champagner schmoren, adelt sie mit schwarzen Trüffel Scheiben und verfeinert sie mit einem dreijährigen Sbrinz. Allerdings nur auf Vorbestellung.

Einen Kalbskopf der Extraklasse gibt es bei Arno Abächerli in der Auberge de la Croix Blanche im freiburgischen Villarepos. Er schneidet ihn fein auf, vermischt ihn mit saisonalem Gemüse und legt ihn in eine aromatische Brühe. In Basel findet die Kalbskopf-Fraktion im Restaurant zur Mägd, das auch für seine zarten Kutteln berühmt ist, bei Adriano Giordano ihr Glück.

Und wer zur Vorspeise den besten ausgebackenen Hecht der Schweiz kennen lernen und sich danach an Schweinsfuss, Grick (Herz und Lunge vom Kalb) oder Kalbskopf delektieren

will, je nachdem, was gerade im Topf schmort, der nimmt im wunderschönen, patinierten «Bären» in Birrwil Platz. Allerdings mit Zeit. Koch und Gastgeber Max Eichenberger hat die 70 hinter sich und zupft mit Lupe und Pinzette dem Hecht die Gräten. Das kann dauern. Das Warten lohnt sich aber. Am besten mit einer Flasche Federweissen, Brot und schwarzen Oliven.

Meine Lieblingsadresse für den Kalbskopf bleibt aber die Auberge du Jura im jurassischen Saint-Ursanne. Beizengänger mit Bodenhaftung werden jubeln, Trendsetter sich fragen, was um alles in der Welt sie hier verloren haben. Vegetarier kommen gar nicht erst. Wenn sich hier Fuchs und Has guttag sagen, sagt das Kalb nichts mehr, sondern schmort in der Bouillon. Das Leben ist ungerecht.

Immer am zweiten Dienstagmittag des Monats wird Kalbskopf aufgetischt. Die Gäste laben sich an einem grünen Salat, danach kommen eine Schüssel Vi-

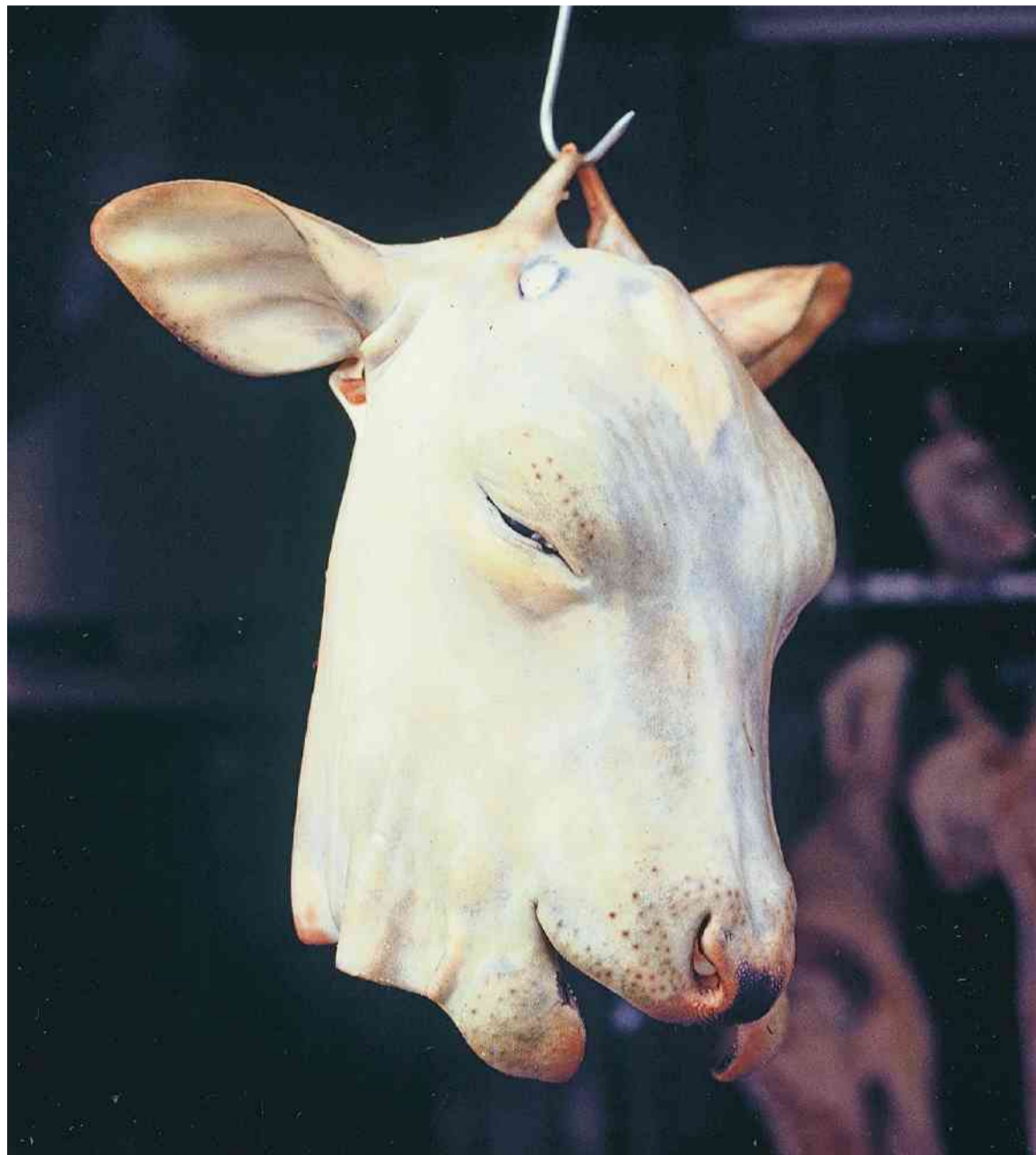
naigrette und das Rechaud auf den Tisch, auf dem die silberne Platte thront, mit etwas Karotten, Kartoffeln und ganz viel Kalbskopf. Das Ganze duftet wundervoll nach Nelke, Lorbeer, Brühe und Fleisch und erinnert mich an die Kochkünste meiner Oma Rosa, die uns Kindern Kalbskopf als «Tête de veau» servierte. Mit dem Französischunterricht kam unser Aha-Erlebnis.

In der Auberge du Jura wird diskutiert, werden Anekdoten erzählt, wird gelacht, getrunken und ab und zu hingebungsvoll Akkordeon gespielt. Hier einen Nachmittag mit Freunden zu verhocken, ist ein angenehmer Gegenpol zu Facebook, Twitter und Co. Nichts ist gekünstelt, alle sind willkommen, auch wenn dies auf den ersten Blick nicht so spürbar ist. Béatrice Babey ist eine eigenwillige Gastgeberin, die nicht viel Aufhebens um ihre Küche und um ihre Spezialitäten macht und schon gar nicht Worte über sich verliert. Wer bei ihr essen will, fragt telefonisch rechtzeitig

an, was Madame denn kochen mag, reserviert sich einen Tisch und erscheint pünktlich.

WER KALBSKOPF ZU HAUSE kochen will, bestellt ihn beim Metzger, gereinigt und entbeint, von Haut, Augen, Nase befreit und vorgekocht. Verwendet werden vorwiegend das Muskelfleisch der Wangen und die Zunge. Je nach Rezept wird das zugeschnittene Fleisch mit Gemüse gedünstet, geschmort oder paniert und ausgebacken. Meistens wird der Kalbskopf lauwarm mit einer Vinaigrette serviert. Klassisch ist es auch, ihn in einer würzigen Tomatensauce zu schmoren. Eher selten wird er hauchdünn aufgeschnitten, mariniert und mit einer Schalotten-Schnittlauch-Marinade beträufelt. «Bon appetit» – nur Mut!

Auberge du Jura: Rue du 23-Juin 24, 2882 St-Ursanne, 032 461 35 60. Kalbskopf gibt es jeden zweiten Dienstag im Monat. Eine telefonische Reservation ist zwingend.



Geschmacksache: Wer einen Kalbskopf kochen will, bestellt ihn beim Metzger – gereinigt und entbeint.

ENTKORKT

EIN ECHTER BORDEAUX ZUM DIVO-JUBILÄUM

Der im waadtländischen Penthalaz domizillierte Weinclub DIVO, den ich selbst einmal während kurzer Zeit leitete, feiert dieses Jahr sein 80-Jahr-Jubiläum. Grund genug, um über die trotz ihres Alters immer noch jung gebliebene Institution zu sprechen. DIVO steht für «Défense et Illustration des Vins d'Origine», was man etwas frei mit «Verteidigung und Illustrierung der echten Weine» übersetzen könnte. Der Name ist Programm: DIVO ist nicht einfach ein Weinclub, der seinen zahlreichen Mitgliedern ausgesuchte Weine verkauft, DIVO war und ist zuerst vor allem eine Weinzeitschrift.

Gegründet wurde sie 1936 durch den kompromisslos engagierten Genfer Literaten und Weinjournalisten Constant Bourquin, der auch die renommierte Académie Internationale du Vin ins Leben rief. Mit brillanter und manchmal spitzer Feder kämpfte Constant Bourquin sein Leben lang für die Sache des authentischen Weins, der nur so lange ein echtes Produkt bleibt, wie er Herkunft und Rebsorte unverfälscht zum Ausdruck bringen kann und nicht aus kommerziellen oder modischen Gründen missbraucht wird.

Zur Feier des Jubiläums liess sich DIVO etwas Besonderes einfallen und präsentierte in Zürich zusammen mit Regisseur Jean-Michel Garcion eine grosse Auswahl von ganz unterschiedlich vinifizierten Weinen der Familie de Mour, die im Bordelais gleich sechs Châteaux besitzt. Angetan hat es mir vor allem der elegante, finesenreiche Château Haut Breton Larigaudière 2011 – ein Margaux wie aus dem Bilderbuch, der Erinnerungen weckt: Unzählige Male kam ich auf der Fahrt durchs Médoc an dem hübschen Anwesen vorbei, einige Male parkierte ich mein Auto unter den schattenspendenden alten Platanen und delektierte mich im Schilösschen, das damals noch ein Restaurant war, an der ungekünstelten Küche des Bordelais und dem dazu gereichten echten Bordeaux des Hauses. ANDREAS KELLER



DER WEIN, CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE 2011

Produzent: SCEA Haut Breton Larigaudière, Soussans (F)
Herkunft: Bordeaux
Appellation: Margaux AOC
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
Beste Trinkreife: jetzt bis mindestens 2026
Passende Gerichte: Steinpilzragout, Entrecôte, Lammcarré
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: DIVO SA, Penthalaz, Tel. 021 863 22 73, www.divo.ch, Fr. 33.–

AUFGETISCHT

Wie im alten Film

Ins Kurhaus Bergün geht man nicht einfach hinein, ins Kurhaus taucht der Gast regelrecht ein: Hier könnte man Cervelat, Brot und ein Malanser Tschumpeli bestellen und rundum glücklich sein. Doch schon beim Blick in die Weinkarte steigern wir unsere Ansprüche, können den Spezialitäten aus der Bündner Herrschaft nicht widerstehen – und bestellen dazu Bergüner Tapas (Fr. 15.–): «Mini-Gerichte, komponiert vom Küchenchef Heribert Förtsch, mit Produkten aus lokaler (Bio-)Produktion.» Wenn das nicht die Visitenkarte für alles Kommende ist! Birabrot im Teig mit Alpbutter? Sehr lecker. Rezenter Alpkäse mit Jalapeno-Marmelade? Nur Mut! Und keine Angst vor dem Kellergeruch. Grauvieh-Trockenfleisch mit Dattel? Hochspannend. Corne de

gatte – Kartoffel mit Crème fraîche? Homöopathisch die Dosis, aber ideal zum Rest. Allein die «Brennenden Doblini» – kleine weiche Würstchen – essen wir ängstlich, weil es auf dem Flambier-Löffelchen nicht richtig gar wird. Die darauf folgende Zucchetti-Lasagne mit winterlichem Gemüse ist auf dem Papier origineller als dann tatsächlich in Geschmack und Konsistenz. Die «Kurhaus-Metzgerte» mit Blut-, Leber-, Siedwurst und Geräuchtem hat es dafür in sich. Das Ingwer-Sorbet zum Dessert müsste mit «extrem scharf» gekennzeichnet sein. Doch unter dem Strich ist klar: Hier riskiert man etwas, will Slow Food spielerisch erweitern, und das gelingt auf erstaunlichem Niveau und zu sehr fairen Preisen. CHRISTIAN BERZINS



Christof Steiner und Petra Brandes im Kurhaus Bergün, Puoz 112, Bergün/Bravuogn, Tel. 081 407 22 22. www.kurhausberguen.ch. Offen: Täglich, mittags 12 bis 14 Uhr, abends ab 18 Uhr.

KÜCHE lokale Spezialitäten, viel Slow Food – originell interpretiert
SERVICE flink, ehrlich und kompetent
PREISE günstig
AMBIENTE traumhafte Jugendstilsäle

AUFGEFALLEN

Die gute alte Sanduhr! Aus Glas geblasen, wunderschön. Doch diese Sanduhr mit magnetischem Sand von Kikkerland ist neu. Sie verbindet Funktionalität und Design, indem der fallende Sand faszinierende, igelförmige, sich ständig ändernde Figuren formt. Auf einmal liebt man es, zuzusehen, wie die Zeit verflieht! LORENZO BERARDELLI



Kostet im Fachhandel Fr. 22.90. www.geschenke-idee.ch