

VON ANNA MILLER

Sein Team hatte mit ein paar Gästen gerechnet, ein bisschen Geselligkeit, gutes Essen, Rauch und viel Holz. Gekommen sind die Gäste in Scharen. Sie alle wollten Valentin Diems Kochkunst riechen, schmecken, feiern. Mit dem Pop-up-Restaurant «Wood Food» hat der Zürcher, der kein gelernter Koch ist, die Natur in die Stadt gebracht - zumindest auf dem Teller.

Er legt Holz nicht nur als Scheite unter Grillroste und Bratwürste, er setzt es als Zutat ein. In Suppen, Vinaigrette, im Dessert. «Mit Holz zu kochen, hat etwas Sinnliches, etwas Ursprüngliches», sagt Diem. Es erinnert einen an die eigene Kindheit, an Wanderungen und Übernachtungen in Arvenholz-Hütten. «Magisch, persönlich» nennt er seinen Zugang zu der auf den ersten Blick doch sehr irritierenden Zutat. Doch Diem schwört auf Holz als Kochzutat, in Spänen, als Asche. «Grundsätzlich kommen alle Hölzer infrage, in all ihrer Vielfalt», sagt Diem.

Doch das Holz als Kochzutat soll auch Einzug in die ganz normalen Küchen finden. Als Erweiterung des Repertoires. Als Gewürz, Geschmacksverstärker. Denn eigentlich ist uns das Holz als Gewürz schon lange bekannt: Beispielsweise als Zimt, das bekanntlich nichts anderes ist als Pulver aus der Rinde eines Baums. Auch Süssholz wird seit Jahren verwendet, in Desserts oder als Aroma zu Fleisch. Diem hat nun ein Kochbuch geschrieben, «Wood Food» heisst es natürlich. Es kommt im Herbst auf den Markt. Sein Ziel ist, den Leuten den Zugang zum Holz zu erleichtern, ihnen einfache Rezepte zu vermitteln, damit sie danach selbst losprobieren können.

Keine Beilage zu Fleisch oder Fisch

Das Kochen mit Holz, Moos und Rinde ist sehr experimentell. Eine, die das schon seit Jahren ausprobiert, ist das junge Kochtalent Rebecca Clopath. Ihr gefällt an Holz besonders, dass es archaisch ist, handfest. Dass es nicht in den Händen zerbricht, wenn man es anfasst. «Es gibt einem das Gefühl, zurück zu einem Ursprung zu gehen», sagt Clopath, damit entstehe eine neue Wertschätzung gegenüber der Natur und dem Regionalen. Holz, Moos und Rinde sind neue Geschmäcker, Würzstoffe, die man so noch kaum kennt. Sie geben altbewährten Gerichten und Produkten wie Brot einen neuen Dreh. Als Beilage zu Fleisch oder Fisch wird man sie aber nicht finden. Die Idee ist nämlich nicht, dass man statt Reis nun Rinde auf dem Teller hat. «Die Ingredienzen sind als Gewürz gedacht, wie Vanille oder Chili. In grossen Mengen sind diese Aromen kaum auszuhalten.»

Einer, für den gerade Holz, Stein und Moos altbewährt sind, ist Stefan Wiesner. «Ich habe schon vor 25 Jahren damit angefangen, mit Heu zu kochen, dann mit Steinen, dann mit Holz», sagt er. Ein Exot sei er gewesen. «Heute ist klar ein Trend in diese Richtung festzustellen», sagt Wiesner, auch durch die Einflüsse der nordischen Gastronomie. Dabei sei die Idee, Kulinarik mit Holz zu verbinden, sehr alt. Wein wird seit Jahrhunderten veredelt, indem man ihn in Holzfässern lagert, bis der Saft die Holznote aufnimmt. Das Veredeln von Essen folgt dem gleichen Grundgedanken. Wiesner glaubt, dass

Der Wald zieht in die Küche

Rezepte mit Moos, Rinde und Holz erobern die Gastronomie. Und laden zu Experimenten in den eigenen vier Wänden ein.



Was hier noch unvollendet liegt, wird eine Suppe mit Walnussholz. Zutaten aus dem Wald sind im Kommen.

Michael Wissing

Arven-Panna Cotta

5 dl Vollrahm aufkochen.
20 g Arven-Schnitzel im Ofen bei 180 °C rösten, direkt in den Rahm geben und 10 Min. ziehen lassen. Passieren.
2 Blatt Gelatine, zerbrochen, in 1 dl kalter Milch einweichen und erwärmen oder direkt in den warmen Rahm geben.
2 dl Rahm mit 75 g Puderzucker steif schlagen und unter die abgekühlte Masse geben.
Im Arvenholz-Furnier oder in Gläser abfüllen.

sich der Trend fortsetzen wird. Auch weil die Menschen in Zeiten des Wandels und der immer dominierenden Technologie um sie herum wieder vermehrt die Natur spüren wollen. «Das Hausgemachte, das ist ja schon seit Jahren auf dem Vormarsch, das Regionale, das Einfache», sagt Wiesner. Bei ihm im Gasthof Rössli in Escholzmatt LU kann man Heusuppe bestellen, Schweinsfilet mit Eichenholz-Gersotto, Arven-Glace. Für Wiesner ist das Kochen mit dem, was die Natur vor der Haustür hergibt, eine Rückkehr zu Geborgenheit. «Wir kommen aus der Natur, wir leben mit der Natur - warum sollten wir uns nicht auch kulinarisch mit ihr umgeben?» Wer sich zu Hause an Moos, Rinde und Holz probieren will, dem helfen

Kochbücher fürs Erste weiter. Neben Diem hat Wiesner mehrere geschrieben, unter anderem «Gold - Holz - Stein». Er ist überzeugt: Der Trend wird anhalten. Rebecca Clopath empfiehlt uns Anfängern erst mal Rottanne und Arvenholz, «sie haben einen guten, intensiven Geschmack». Sie seien in allen Wäldern zu finden, und damit lasse sich Panna Cotta neu interpretieren (siehe Rezept). Nadelhölzer lassen sich als ätherisches Öl in der Apotheke kaufen. Ein Tropfen Kiefernöl in die Vinaigrette, schon ist man im kulinarischen Zauberwald.

Wiesner, Avantgardistische Naturküche, Stefan Wiesner, Anton Studer, Andrin C. Willi, Michael Wissing, AT-Verlag.

Entkorkt

Californian Dreams

Ob ich für die heutige Ausgabe der «Schweiz am Sonntag» einen kalifornischen Wein entkorken könne, fragte mich die Redaktion. Dabei hätte ich angesichts des Bundesfeiertags einen Schweizer Wein vorgesehen. Also suchte ich nach einem Produzenten, der in beiden Ländern Wein erzeugt - und wurde schnell fündig: Der bekannte Schweizer Unternehmer Thomas Schmidheiny aus Balgach besitzt nicht nur an seinem Heimatort im St. Galler Rheintal und am Sitz seiner Firma CKU in Rapperswil-Jona SG zwei florierende Weingüter, sondern gleich noch drei weitere in der Neuen Welt.

Als erstes Weingut overseas erwarb die Familie Schmidheiny im Jahr 1979 Cuvaison, das zehn Jahre zuvor in den Carneros im kalifornischen Napa Valley gegründet worden war. Angebaut werden die Rebsorten Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot noir und Syrah. Sie gedeihen in der für kalifornische Begriffe eher «kühlen» Weinbauregion sehr gut. Mit Chardonnay und Pinot noir besitzt man auch perfektes Ausgangsmaterial für einen Sparkling Wine, den ich in diesen heissen Sommertagen gern entkorkt hätte. Doch die Cuvée brut rosé ist hierzulande leider nicht erhältlich. Aber Winemaker Steven Rogstad besitzt noch andere Schätze in seinem Keller.

Ausgewählt habe ich für Sie den eleganten, finessenreichen Solitaire Sauvignon blanc 2014 aus der Single Block Series, der von einer einzelnen Rebparzelle oder eben einem «Block» stammt. Geerntet wird in zwei Durchgängen: Die erste Lese bringt dem Wein die frischfruchtige Aromatik, die zweite den geschmeidigen Körper. Wer lieber Rotwein trinkt, sollte den kräftigen, charaktervollen Pinot noir 2012 aus der Estate Series versuchen, der wunderbar zu einem Hähnchen an mexikanischem Estragon schmeckt (17,5 Punkte, Fr. 34.60). Und wer den 1. August mit Swiss Wine feiern will, wird auf Thomas Schmidheiny's Schweizer Weingütern fündig.

ANDREAS KELLER



SOLITAIRE SAUVIGNON BLANC 2014
Produzent: Cuvaison Estate Wines, Napa CA (USA)

Herkunft: Carneros, Napa Valley, Kalifornien

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Trinkreif: jetzt bis 2020

Passende Gerichte: Meeresfrüchte, Fisch, asiatische Gerichte

Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Schmidheiny Weingut im Rheintal, Heerbrugg, Tel. 071 722 82 13 oder Höcklistein Weingut am Zürichsee, Rapperswil-Jona, Tel. 055 222 87 90, www.schmidheiny.ch, Fr. 24.30

Aufgetischt

Schützengasse, Zürich

Mitten in der City ist es oft am schwersten, eine gute Beiz zu finden. Aber es gibt sie, man muss nur wissen wo. Das gilt für das Restaurant Schützengasse ganz besonders. Liegt es doch ziemlich versteckt zwischen Löwenstrasse und Sihl. In der kleinen Gasse würde man kein solches Terrassen-Juwel erwarten. Umso glücklicher ist man, wenn man es gefunden hat und nach der Arbeit an einem schwülen Sommerabend draussen ein Plätzchen findet. Der Service, freundlich und zu Witzchen aufgelegt, hat Geduld mit den Gästen, für die die Auswahl etwas zu gross ist. Das Thunfischtartar - mittlerweile fast auf jedem Menü - schmeckt besonders frisch und leicht. Die Jakobsmuscheln auf dem pink Randenrisotto versüssen den Arbeitstag. Papardelle mit Tomaten-Cognac-



Crevetten und die Trüffelravioli entlocken uns ein «Wir kommen wieder». Auch auf den Limoncello, der eine Ewigkeit nicht abgeräumt wird und unseren Abend wunderbar ausklingen lässt, freuen wir uns schon.

ALEXANDRA FITZ

Terrasse zur Gessnerallee, gute Beizen um den Bahnhof sind rar.

HO



Küche abwechslungsreich, Schweizer Klassiker und mediterrane Küche



Service sehr aufgestellt, geduldig und grosszügig mit dem Likör aufs Haus



Ambiente gemütlich und hell. Im Sommer lauschige Terrasse mitten in der Stadt



Preis Hausgemachte Pasta ab Fr. 20.50, Fleisch ab Fr. 33.-, Mittagsmenü zw. Fr. 19.50 und Fr. 30.-

Adresse

Schützengasse 32, 8001 Zürich, 044 500 10 30; www.schuetzengasse.ch, Sa nur abends, So geschlossen.

Aufgefallen

Pastamaschinen gibt es schon zuhauf, aber nicht immer ist der nötige Druck vorhanden, damit die Pasta eine perfekte Konsistenz bekommt. Denn nur so lieben wir sie, und nur so bleiben leckere Saucen daran haften. Mit dem neuen Philips PastaMaker haben sich solche Fragen erledigt. Dank sieben Aufsätzen bleibt die Qual der Wahl, ob Penne oder Spaghetti, trotzdem bestehen. Und auch, ob vegan, Vollwert oder glutenfrei. CHF 299.90 inkl. Rezeptbuch. (H+H)

