

# Das Aroma der finnischen Wälder

Rentier-Entrecôte, Hering-Tatar und schwarze Kartoffeln – die finnische Küche in der Gourmetoffensive

Skandinavien und Gourmetküche? Lange Zeit wurde die nordische Küche als langweilig verschmäht. Zu Unrecht, wie der finnische Sterne-Koch Markus Maulavirta beweist.

VON SILVIA SCHAUB

Im farbigen Wollpullover und schwarzen Bergschuhen betritt Markus Maulavirta das Hotel-Restaurant Greulich in Zürich. Und man könnte glauben, er sei direkt aus dem finnischen Wald in die Urbanität gebeamt worden. Der erste Sterne-Koch Finnlands zieht sich eine weisse Weste über und macht sich an die Arbeit. Als Gastkoch, um den Schweizern seine Küche näherzubringen. Nein, da kommen keine schweren, lieblos zubereiteten Gerichte auf den Tisch. Stattdessen bereitet er zum Beispiel ein leichtes Tatar von kalt geräuchertem baltischem Hering mit Rentieraufschnitt zu, ergänzt mit einem kurz angebratenen Rentier-Herz, Piroggen mit Hirse und einem in Erlenholz geräucherten Lachs. Als Hauptgang wird ein Rentier-Braten, der acht Stunden gegart wurde, mit Stock aus schwarzen Kartoffeln und karamellisiertem Wurzelgemüse serviert. Der Abschluss macht ein schwarzes Johannisbeer-Gelee im Glas.

**WAS SEIT** ein paar Jahren in den gehobenen Restaurantküchen Nordeuropas entsteht, hat mit der Fastfood-Kultur rund um Köttbullar und Smørrebrød wenig zu tun. Die skandinavische Küche weiss sich auf das Wesentliche zu beschränken – und gehört für Kenner längst zur Avantgarde. Namen wie Magnus Ek aus Schweden, Eyvind Hellström aus Norwegen oder René Redzepi aus Dänemark muss man sich merken. Letzterer gehört mit seinem Restaurant Noma in Kopenhagen seit verganginem Jahr zu den Top Three der Welt – hinter dem Katalanen Ferran Adrià («El Bulli», Cala Montjoi) und dem Engländer Heston Blumenthal («The Fat Duck», Berkshire, Nähe London).

Auch Markus Maulavirtas Küche gilt für die «New Nordic Kitchen» als wegweisend. Wie andere Chefs zog es ihn nach dem EU-Beitritt Finnlands 1995 ins Ausland, von wo er mit neuen Ideen für eigene Kreationen heimkam. Allerdings nicht, um daraus eine Fusion-Küche mit internationalen Einflüssen zu kreieren. Es bestätigte ihn vielmehr, sich noch vertiefter mit



BILDER: EMANUEL FREUDIGER

Sterne-Koch Markus Maulavirta mit Armas Kuhkäse von Kyyttö-Waldkühen.



perament lieber hinter dem Herd auslebt.

Mit den Ski, zu Fuss oder auf dem Velo ist der 43-Jährige von Süden nach Norden unterwegs, besucht die Produzenten oder entdeckt neue. Er fischt, fängt wilde Rentiere ein oder pflückt eigenhändig Beeren für seine Küche. «Ich will nur die besten Produkte.»

der finnischen Küche auseinanderzusetzen. «Wir haben keine grosse Esskultur, aber hervorragende Zutaten», betont der wortkarge Koch, der sein Tem-

Für das Zusammenspiel von Klima, Geologie, Topografie und Bodenbeschaffenheit haben die Franzosen den Begriff «Terroir» erfunden. Diesbezüglich müssen sich die Finnen keineswegs verschämt hinter den Südeuropäern verstecken. Statt Oliven und Foie gras stehen bei ihnen Moltebeeren, Fischrogen, baltischer Hering oder schwarze Kartoffeln auf der Menükarte.

**DAS ANGEBOT** an finnischen Produkten ist von Natur aus limitiert. Glaubt man Maulavirta, dann besitzt gerade Finnland einen klaren Standortvorteil: «Gemüse, das in der finnischen Landschaft wächst, schmeckt vielfältiger, aromatischer, weil die Sonne im Sommer viel länger und intensiver scheint. Aus dem Fleisch der Rentiere und Kühe spüre man die Hunderten von Kräutern heraus. Grüner und weisser Spargel wächst hier ebenso wie aromatische Erdbeeren, Frühlingzwiebeln oder Wurzelgemüse wie Kohlrabi oder Rüben.

Gewachsener Luxus sozusagen. Die Produkte sind handverlesen und auf dem internationalen Markt bis heute

**«Gemüse, das in der finnischen Landschaft wächst, schmeckt vielfältiger und aromatischer, weil die Sonne hier viel länger scheint.»**

schwierig zu beschaffen. Das Aufspüren der kleinen Produzenten hat sich Sterne-Koch Maulavirta zur ernsthaften Aufgabe gemacht. Inzwischen hat er die Arbeit im Restaurant an den Nagel gehängt. Heute berät er stattdessen Restaurants und arbeitet für die Vereinigung Uni One Oy, deren Ziel es ist, den Brand «Das Beste aus Finnland» landesweit und international bekannt zu machen. Mit dabei ist auch Jari Etelälähti, der mit Maulavirta in die Schweiz gereist ist. Er gründete zusammen mit Aki Arjola und Eeropekka Rislakki 2002 das Unternehmen, das die Gastro-Zeitschrift «Five Stars» herausgibt und das Projekt «Eat & Joy» unterhält. «Eat & Joy» betreibt in Helsinki höchst erfolgreich ein Bio-Delikatessengeschäft, wo rund 250 Hersteller ihre Produkte anbieten.

Einen Eindruck der finnischen Küche erhält man bis 21. März im Hotel-Restaurant Greulich in Zürich (www.greulich.ch), wo Markus Maulavirta mit seiner Tochter Ida einen Querschnitt durch seine Küche mit dreigängigen Lunch-Menüs und einem Degustationsmenü am Abend präsentiert.

## ENTKORKT



### 39 memorable Schweizer Weine

Die renommierte Schweizer Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses (MDVS) öffnet einmal pro Jahr ihre Schatzkammer von memorablen Weinen. Darin lagert eine lückenlose Sammlung teilweise längst ausverkaufter Jahrgänge von heute bereits 39 hochklassigen Weinen aus der ganzen Schweiz. Ziel der exklusiven Degustationen ist es, das unterschätzte Alterungspotenzial und damit die Nobilität von grossen Schweizer Weinen aufzuzeigen. Dieses Jahr umfasst die Präsentation die Jahrgänge 2008 bis 1999. Sie findet am Donnerstag, 25. März, im Bellevue Palace in Bern statt (Infos: www.weininfo.ch).

Mit dabei sind auch die neun neuen Mitglieder des MDVS, darunter zwei aus der Gastgeberregion der Drei-Seen, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Während die Domaine de La Maison Carrée in Auvernier der Tradition im besten Sinne des Wortes verpflichtet ist, setzt die Domaine de Chambleau in Colombier auf kompromisslose Modernität. Der zurzeit erhältliche **Auvernier Pinot noir 2006** der Domaine de La Maison Carrée leuchtet in mittlerem, leicht gereiftem Rot, weist verhaltene Aromen von roten Beeren mit Noten von Unterholz auf und besitzt einen mittleren Körper mit präsender Säure und strengem, kernigem Tannin. Er ist ein charaktervoller, etwas rustikal wirkender Pinot noir, der sich in einer delikaten Zwischenphase befindet. Er ist nicht mehr jung, aber auch noch nicht alt. Er verlangt einfach etwas Geduld von uns. Zwar kann man ihn vor allem zum Essen schon jetzt trinken. Wirklichen Genuss wird er aber erst in ein, zwei Jahren bieten, dann allerdings noch einige Zeit. Ähnlich verhält es sich mit dem superben Pinot noir Pur Sang 2007 der Domaine de Chambleau (17,5 Punkte, www.chambleau.ch, Fr. 67.–). Am besten überzeugen Sie sich selbst davon in Bern. ANDREAS KELLER

### AUVERNIER PINOT NOIR 2006

**Produzent** Domaine de La Maison Carrée, Auvernier  
**Herkunft** Neuenburg  
**Appellation** Auvernier AOC  
**Rebsorte** Pinot noir  
**Beste Trinkreife** jetzt bis Ende 2012  
**Passende Gerichte** Linsengerichte, Coq au vin, Bœuf en Daube, Käse  
**Bewertung** 17 Punkte  
**Bezugsquelle** Domaine de La Maison Carrée, Grand-Rue 33, 1212 Auvernier, Tel. 032 731 21 06, www.lamaisoncarrée.ch, Fr. 19.–

## AUFGETISCHT

# Gut bleibt gut – auch nach 20 Jahren noch

### Stadtbistro Isebahnli, Baden

«**IMMER S GLICHE!** Und doch geht es nicht mehr ohne...» Dieses bemerkenswerte Motto zielt im Stadtbistro Isebahnli in Baden die Speisekarte. Es gilt jedoch nicht nur für die Menüauswahl, deren Grundstock neben saisonal wechselnden Gerichten seit bald zwanzig Jahren gleich geblieben ist. Auch das Lokal hat sich in dieser Zeit nur wenig verändert und ist in Baden eine Institution. Die Gäste kommen immer wieder, wie Wirt René Felder versichert. Besonders auch montags, wenn von Oktober bis Mai jeweils Jazzkonzerte stattfinden. Ehrlich und schnörkellos soll das Essen sein, sagt Wirt Felder. Wir können es bestätigen: Der Linsensalat mit Lauchstreifen und Aceto Balsamico (Fr. 9.90) als Vorspeise ist bekömmlich und macht neugierig auf mehr. Zum Beispiel auf die zarten Pouletrüsti mit Saisongemüse und Kartoffeln (Fr. 27.90) oder die kleinen, aber feinen Wiener Schnitzeli mit Salaten, Kartoffeln und Apfelmeerrettich (Fr. 35.70; auch als kleine Portion erhältlich). Auch beim Dessert muss das Rad nicht neu erfunden werden, um zu gefallen: Brönnti Creme (Fr. 9.50) schmeckt immer.

FELIX STRAUMANN



BILD: EMANUEL FREUDIGER

Wirtepaar René und Eva Felder im Stadtbistro Isebahnli, Bahnhofstr. 10 in Baden. Tel. 056 222 57 58. Geöffnet: Di bis Fr 11–15 und 17–24, Sa 11–24 Uhr. Montag ab 17 Uhr Live-Jazz (Kollekte) mit kleiner Speisekarte.

**KÜCHE** Nichts Extravaganter, aber bekömmliche Klassiker  
**SERVICE** Freundlich und unangestrengt  
**AMBIENTE** Familiäre Bistroatmosphäre  
**PREISE** Angemessen, nicht übertrieben teuer, aber auch nicht günstig

## SO STIMMTS



**Corinne Staub** ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Immer häufiger fällt auf, dass die Leute im Zug die Füsse auf die Sitze legen, entweder mit einer Zeitung darunter oder sie ziehen gleich die Schuhe aus. Ist das wirklich in Ordnung?

**BESUCHEN SIE EINE MOSCHEE**, einen Tempel oder einen anderen Ort, an dem keine Schuhe getragen werden dürfen, dann ist es durchaus in Ordnung, diese auszuziehen. Achten Sie in diesem Falle aber unbedingt darauf, dass die Socken keine Löcher aufweisen. Bei allen anderen Gelegenheiten lässt man in Gegenwart fremder Menschen die Schuhe immer an den Füssen. Nicht nur weil dabei möglicherweise unangenehme Gerüche freigesetzt werden – es gehört eindeutig nicht zu unserer Umgangskultur, die Füsse einfach so vor Fremden zu entblößen. Unterlegt man das Schuhwerk mit Zeitung, ist das schmutztechnisch gesehen in Ordnung. Jedoch nur, wenn es wirklich ausreichend freie Plätze im Zugabteil hat. Und nicht morgens um 7 Uhr, wenn sämtliche Pendler unterwegs sind. Ebenfalls stillos sind übrigens die Zugschläfer, die sich gleich auf eine Bank in Embryostellung kuscheln. Warum nur muss es uns eigentlich überall so bequem sein wie zu Hause auf dem Sofa?

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)