

Neuchâtel

Schweiz

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

Dem Auge gefällt's, den Gesetzes-
hütern ebenfalls: Die Fassaden der
Neuenburger Altstadt entsprechen
der Vorschrift, wonach alle
Gebäude mit dem gelblichen,
sogenannten Hauterive-Stein
eingefasst sein müssen.
Passend zum aktuellen Rousseau-
jahr haben wir uns aber nicht der
Architektur Neuchâtel's gewidmet,
sondern uns auf die Suche nach
kulinarischen Offenbarungen
gemacht, welche die lebendige,
gastliche Stadt am Seeufer
durchaus auch zu bieten hat.



Au Moka

Wer es nicht so mit Beizeneinrichtung aus den 80ern hat und beim morgendlichen Kaffee auch nicht zwingend Billardkugeln über den Grossbildschirm rollen sehen muss, neigt dazu, seinen Koffeinbedarf anderswo als im «Au Moka» zu decken. Dank einschlägigem Tipp kam ich im etwas gewöhnungsbedürftigen Interieur dennoch in den Genuss eines wunderbaren Café renversé zu einem, wie ennet des Röstigrabens oft üblichen, vernünftigen Preis von Fr. 3.40. Das nette Wort zum Tag der Bedienung inbegriffen. Beste Motivation also, sich im hauseigenen Tee- und Kaffeeladen gleich noch mit frisch gerösteten Bohnen einzudecken.

Rue du concert 4, Mo–Sa 6.30–20.00, www.aumoka.ch



Aux gourmets

Ein Globus Delicatessa en miniature, eingebettet in die wunderschöne Altstadt Neuchâtel's, das ist die «Epicierie fine» mit dem sinnigen Namen «Aux gourmets». Draussen locken Kundenstopper mit den Aktionen des Tages, drinnen gibts von italienischen Biscotti bis zur regionalen Saucisse und von spanischen Erdbeeren bis zum Honig aus dem Val de Ruz ein reichhaltiges Sortiment für anspruchsvolle Gourmets. Das Preisniveau entspricht der hohen Qualität des Angebots, ein Laden für den täglichen Einkauf ist für Normalsterbliche also nicht. Aber einer zum «Gängele» alleweil.
Rue du Trésor 9/Rue du Seyon,
www.auxgourmets-ne.ch

L'Aubier

Ein Bio-Café-Hotel mit neun Zimmern, einer tollen Terrasse, einer Demeter-Kaffeerösterei (geröstet wird immer am Montagmorgen), einer netten Crew und einer ehrenwerten Philosophie, das ist das L'Aubier, gelegen an einem der schönsten Plätzchen Neuchâtel's. Das Interieur des Cafés ist getreu dem Namen von Holz dominiert, das Angebot durch und durch biologisch, dennoch herrscht kein Reformhaus-Groove. Die Karte verrät, dass neuerdings auch die Biere der «Brasserie des trois dames» in Sainte-Croix ausgeschenkt werden, die hausgemachten Kuchen sind augenfällig und gefällig ausgestellt, im Kühlschrank lagern Milchprodukte des biodynamischen Aubier-Hofs in Montezillon, die Sirupauswahl ist erfreulich, die Gäste widmen sich vornehmlich der Literatur. Sollte einen in dieser Umgebung ein Kreativitätsschub befallen, ist vor Ort praktischerweise ein breites Angebot an Moleskine-Produkten erwerbbar.

Château 1, www.aubier.ch



La maison du Fromage

Wo die Cuisine française nicht weit ist, darf eine reiche Käseauswahl nicht fehlen. In Neuchâtel vertraut man für den Käsegang auf das Sortiment des Maison du Fromage von Pierre-Alain Sterchi, ein in der Region bekannter «maitre fromager-affineur». Die Auswahl an Käse (die meisten in mindestens drei Reifestufen erhältlich) und sonstigen Milchprodukten ist beeindruckend, der Duft betörend, die Bedienung ebenso sympa wie kompetent, die Einkaufsstüte am Ende deutlich gefüllter als ursprünglich geplant. So soll's eben sein.

La maison du Fromage, Rue du Trésor

Biscuiterie neuchâtoise

Ein Geschäft, das ausschliesslich Biscuits im Angebot hat? Üblich ist so was nicht gerade. Und offenbar auch nicht sehr bekannt. Ans Herz gelegt wurde mir die Adresse jedenfalls nicht, die Biscuiterie ist eine der Trouvaillen, die, wie das Glück manchmal auch, am Wegrand lauern und nur darauf warten, entdeckt zu werden. Biscuits in allen Variationen, Truffles, Pralinés, Flôtes, alles hausgemacht – da ist man froh um nette Entscheidungshilfe der Verkäuferin. Und so ist der kleine Laden ab sofort keine Zufallsentdeckung mehr, sondern ein heisser Tipp!
Place des Halles 13





La Crêperie

Ein Lokal, das aus der Neuenburger Gastroszene kaum mehr wegzudenken ist: An der Rue de l'Hôpital werden seit über 20 Jahren zu jeder Tages- und Nachtzeit feine und reichlich gefüllte Crêpes in allen Variationen verspiessen. Bei den überaus bescheidenen Preisen, begonnen bei der Crêpe salée ou sucrée zu Fr. 3.60, serviert mit Humor und Charme, versteht es sich von selbst, dass hier auch Schülerinnen und Schüler gerne einkehren. Und sich für den bevorstehenden Staatskunde-Test mit Nutella-Crêpes und Cola die Namen unserer sieben Bundesräte einzuverleiben versuchen. Ein Unterfangen, das von wenig Erfolg gekrönt war.
Rue de l'Hôpital 7, täglich geöffnet

La confiserie Walder

Beim Sprüngli von Neuchâtel, einem gut etablierten Traditionsbetrieb in der Altstadt, gibt sich die demografisch reichlich gemischte Kundschaft die Klinke in die Hand. Das muss an den herrlich aussehenden, gepflegt präsentierten und noch viel besser mündenden Confiserieprodukten liegen, denn der Laden, inklusive Bedienung, wirkt etwas steif und verstaubt. Aber schliesslich kehrt man in eine Confiserie selten der Ambiance wegen ein, sondern «à cause du plaisir des choses bien faites», denen man sich im Hause Walder mit Haut und Haar und Erfolg verschrieben hat.

Angle Rues Seyon/Hôpital, www.confiserie-neuchatel.com



Le cardinal

Bis ins Jahr 1940 wurde an der Rue du Seyon während gut 50 Jahren gebraut. Irgendwann, der Name verrät, auch Cardinal Bier. Die im selben Gebäude wie die damalige Brauerei untergebrachte Beiz, das «Cardinal», von der alteingesessenen Bevölkerung «Cardoche» genannt, hat eine bewegte Geschichte hinter sich. In den 80er-Jahren dominierte trinkfeste «Clientèle» mit reichlich Sitzleder das Lokal, oder etwas undiplomatisch ausgedrückt: Bis zur Renovation 1997 war die Brasserie längere Zeit eine Knelle, wenn auch eine schöne. Bereits damals zierten bemalte Kacheln und geschliffene Fenster den Raum, heute ist die mit viel Umsicht aufgefrischte Brasserie bekannt für feine Saisonküche, winters gar ein Pilgerort für Moules-Fans. Der Service ist aufmerksam und freundlich, das Angebot an Flaschenweinen im Offenausschank gross, die Stimmung behaglich, die Kundschaft sympathisch. Einen Grund, hier nicht einzukehren, gibts also kaum.
Rue du Seyon 9, 032 725 12 86, www.lecardinal-brasserie.ch



Les souvenirs de la Suisse romande

1) Saucisse sèche neuchâteloise au Pinot Noir, 160 g, Fr. 7.90, 2) Caramel au Beurre salé, 200 g, Fr. 7.90, 3) Miel neuchâtelois, 250 g, Fr. 9.80, 1)–3) von aux Gourmets, Epicerie fine, Rue du Trésor 9/Rue du Seyon, www.auxgourmets-ne.ch 4) Café Mélange maison, 250 g, Fr. 5.75, Au Moka, Rue du concert 4, www.aumoka.ch, 5) Chocolat noir 60% + nibs, 100 g, Fr. 5.60, Chocolaterie Walder, Angle Rues Seyon/Hôpital, www.confiserie-neuchatel.com, 6) Florentiner, 100 g, Fr 7.–, Biscuiterie, Place des Halles 13, 7) Caramel à la crème Absinthe, 150 g, 8) Joghurt nature, Fromagerie les Bolles, 2117 La Côte-aux-Fées, 150 g, 9) Tomme au cumin, 100 g, 7)–9) von La Maison du Fromage, Rue du Trésor 2

dörrex®



Design:
Herbert Forrer

159.–
statt 193.90

Bitte beachten Sie das Leseringebot auf Seite 67

Schmackhaft, gesund und preiswert

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörktes behält seinen hohen Nährwert, ist also sehr schmackhaft und gesund. Gedörkte Vorräte sind eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwändiger Tiefkühlkost. Jetzt können Sie dank dem «dörrex» Lebensmittel mitten in der Saison frisch verarbeiten.



A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com





Kutteln nach Neuenburger Art

Für 4 Personen

Die Kuttelplatte – «tripes à la neuchâteloise» – ist ein fester Bestandteil der Neuenburger Küche. Die Kutteln werden dazu in Streifen geschnitten, in einem Weissweinsud gegart und mit einer Vinaigrette sowie Salzkartoffeln oder Gschwelli serviert. Viele Metzger bieten heute Kutteln vorgekocht an, sodass sie keine lange Garzeit mehr haben.

Kutteln:

- 600 g vorgekochte Kutteln**
 - 1 grosse Zwiebel**
 - 2 Esslöffel Bratbutter**
 - 1½ dl Neuenburger Weisswein**
 - 1½ dl Fleischbouillon**
 - 2–3 Zweige Thymian**
 - 1 Lorbeerblatt, besteckt mit 2 Gewürznelken**
 - 1 Messerspitze Curry**
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- Vinaigrette:
- 1 Teelöffel Senf**
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
 - 3 Esslöffel Weissweinessig**
 - 5 Esslöffel Öl**
 - 1 mittlere Zweigtomate**
 - 1 Schalotte**
 - 1 Essiggurke**
 - 1 Bund Schnittlauch**
 - 1 Bund glattblättrige Petersilie**

- ➊ Die Kutteln mit einem grossen, scharfen Messer in Streifen schneiden (evtl. vom Metzger machen lassen).
- ➋ Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- ➌ In einer mittleren Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebel darin goldgelb andünsten. Die Kutteln beifügen und kurz mitdünsten. Dann den Weisswein und die Bouillon dazugießen. Die Thymianzweige und das besteckte Lorbeerblatt dazulegen. Alles mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt etwa 30 Minuten kochen lassen.
- ➍ In der Zwischenzeit für die Vinaigrette Senf, Salz, Pfeffer und Essig mit dem Schwingbesen verrühren. Dann das Öl dazugeben und zu einer cremigen Sauce mischen.
- ➎ Die Tomate waagrecht halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Essiggurke in Rädchen schneiden, dann ebenfalls fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie hacken. Alle diese Zutaten unter die Sauce mischen und diese wenn nötig nachwürzen.
- ➏ Die Kutteln mit etwas Kochflüssigkeit in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Die Vinaigrette separat dazu servieren.

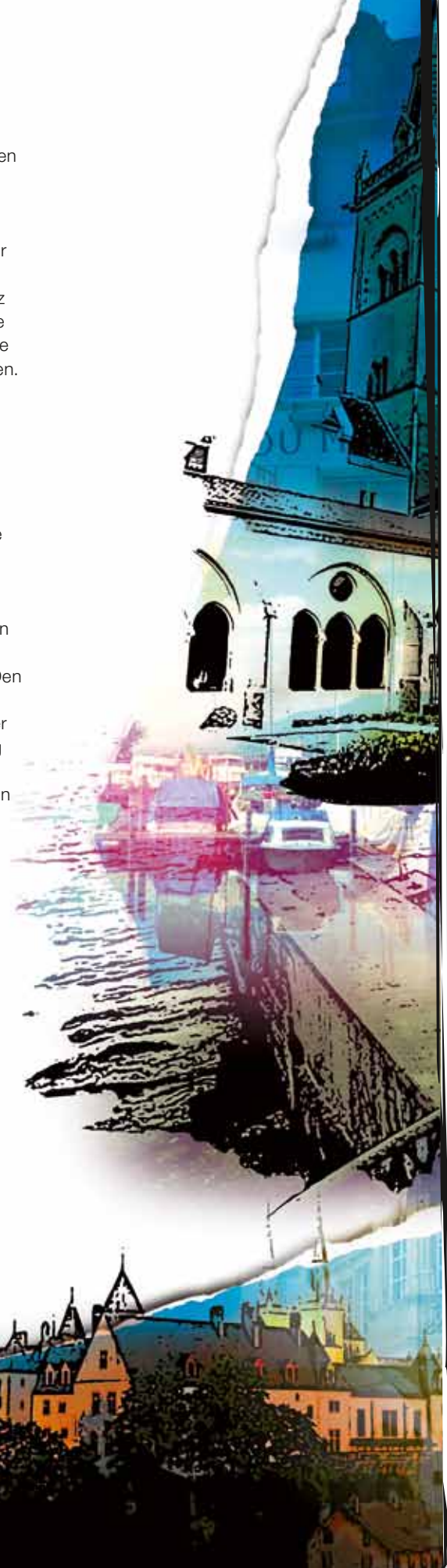
Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln, 1 dl Bouillon verwenden.

Pro Portion 29 g Eiweiss,
22 g Fett, 3 g Kohlenhydrate;
365 kKalorien oder 1527 kJoule

Lactosearm



Der Newcomer von Neuenburg

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)



Neuenburger Weine – das sind doch diese frühreifen, meist noch trüben Non-Filtrés, die schon Anfang Jahr auf den Markt kommen. Oder dann die spritzigen Chasselas, die so gut zum Fondue Moitié-Moitié munden. Und natürlich auch der roséfarbene Œil de Perdrix, der gerade jetzt im Sommer herrlich schmeckt und gewissermassen der kleine Bruder des Pinot Noirs ist. Stimmt alles, aber es geht auch ganz anders. Zumindest wenn man so ehrgeizige Ziele wie Louis-Philippe Burgat hat.

Burgat ist ein Newcomer in Neuenburg. Zwar befindet sich die mitten in den Reben hoch über dem Neuenburger See gelegene Domaine de Chambleau in Colombier schon seit 1950 im Besitz der Familie. Doch der Name «Burgat» oder «Chambleau» tauchte auf keiner Weinetikette auf, denn Grossvater Paul-Henri und Vater Henri-Louis verzichteten auf die Selbstkelterung ihrer Trauben und verkauften die Ernte. Erst 2001 änderte sich das mit der Übernahme durch Louis-Philippe.

Mit stilsicherem Einfühlungsvermögen baute er hinter dem kleinen Lustschlösschen eine moderne Cuverie mitsamt spektakulärem Barrique-Keller und begann Weine nach seinem Geschmack zu erzeugen. Anders als sonst im Kanton spielen bei ihm die Weissweine nur die Rolle von Spezialitäten. Die grosse Liebe gilt dem Pinot Noir. Sein exklusiver Pur Sang figuriert denn auch als einer der landesweit besten Pinots in der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses (www.mdvs.ch).

Ausgesuchte Weine der Caves de Chambleau

1 Pinot Noir 2010

Neuchâtel AOC
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit Efeunoten; mittelgewichtig, präsenze Säure, strenges Tannin; geradliniger, unkomplizierter Wein, passt zu Linsengerichten, Saucisson mit Kartoffelsalat, Bernerplatte mit Bohnen (13% Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 17.60

2 Pinot Noir Barrique Pur Sang 2009

Neuchâtel AOC
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges Tannin, lang; charaktervoller, komplexer Wein mit Stil, passt zu Coq au vin, Bœuf en daube, Wild (14% Vol.)
17,5 Punkte, Fr. 69.–

3 Métissage Cuvée Pénélope 2010

Neuchâtel AOC
(Gamaret, Garanoir)
Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Steinfrüchten mit würzigen Noten; mittelgewichtig, frische Säure, feines, strenges Tannin; fruchtiger, geschliffener Wein, passt zu Omeletten, Aufläufen und Gratins, Würsten vom Grill (13,3% Vol.)
17 Punkte, Fr. 22.50

4 Chardonnay Barrique 2010

Neuchâtel AOC
Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, Agrumen mit dezerten Röstnoten; mittelgewichtig, frische Säure, eine Spur Restsüsse; eleganter, charmanter Wein, passt zu Fisch an Beurre blanc, Vol-au-vents, Poulet à l'estragon (13,5% Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 22.50

5 L'enfant Sauvage 2010

Neuchâtel AOC
(Solaris)
Helles Gelb; Aromen von exotischen Früchten mit dezerten Vanillenoten; mittelgewichtig, saftige Säure, deutliche Restsüsse; interessanter Wein mit Charme, passt zu Quiches, Feuilletés mit Pilzen, rezenten Käsen (14% Vol.)
17 Punkte, Fr. 35.–

6 Quintessence 2010

Neuchâtel AOC
(Gewürztraminer)
Mittleres Goldgelb; intensive Aromen von Rosenblüten, Quittengelée, Dörraprikosen; vollmundig, saftige Säure, markante, gut austarierte Restsüsse, sehr lang; delikater, sinnlicher Süsswein mit Stil, passt zu Foie gras, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin (14,9% Vol.)
18 Punkte, Fr. 33.– (37,5 cl)

Bezugsquelle: Caves de Chambleau, Domaine de Chambleau, 2013 Colombier, Tel. 032 731 16 66, www.chambleau.ch

Käsepudding

Für 4 Personen

Gerichte mit Brot und Käse findet man in allen welschen Küchen. Dieses hier aus Neuchâtel ist ein reichhaltiger Auflauf, mit welchem Brotreste verwertet werden. Wählen Sie einen rezenten, gut gereiften Käse, entweder aus dem Neuenburger Jura oder einen alten Gruyère; sie verleihen diesem «Pouding au fromage» ein herzhaftes Aroma!

Butter für die Form

300 g Weissbrot vom Vortag

300 g rezenten Jura Käse oder

Gruyère AOC

einige Butterflocken

5 dl Milch

3 Eier

**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss**

- 1 Eine hohe Auflaufform grosszügig ausbuttern. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2 Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Den Käse entrinden und in feine Scheibchen schneiden.
- 3 Ein Drittel der Brotscheiben in die vorbereitete Form schichten und mit einigen Butterflockchen belegen. Ein Drittel des Käses daraufgeben. Wieder ein Drittel Brot, Butterflockchen und Käse einschichten und weiterfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Den Abschluss macht eine Lage Käse.
- 4 Die Milch mit den Eiern gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Den Guss sorgfältig über die eingeschichteten Zutaten giessen.
- 5 Den Käsepudding im 180 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 20 Minuten backen. Heiss servieren.

Als Beilage passen Blatt-, Tomaten- und/oder Gurkensalat.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.

Pro Portion 39 g Eiweiss,
37 g Fett, 47 g Kohlenhydrate;
696 kKalorien oder 2912 kJoule

Purinarm

