

Luzern zeigt, was man hat



Traditionsgericht mit buntem Beigemüse: die Luzerner Fritschipastete, wie sie bei Ferdinand Zehnder im Stadtluzerner Restaurant Lapin auf den Tisch kommt. Bild Nadia Schärli

GENUSS Die letzte Station unserer kulinarischen Reise durch die sechs Kantone der Zentralschweiz ist Luzern. Die Heimat unseres Kochprofis. Es versteht sich von selbst, dass er da etwas ausholen muss.

HERBERT HUBER
piazza@luzernerzeitung.ch

Luzern, mein Heimatkanton. Da, wo unter anderem Lebkuchen, Birnenweggen, Chässuppe, Schnitz und Drunder, Gnagi oder Dörrbohnen beheimatet sind. Und die legendäre Lozärner Chügelipastete, auch Fritschipastete genannt. Um das gleich zu klären: In der Chügelipastete hat es zwar schon auch Fleischchügel drin, ihren Namen hat sie aber wegen der Kugelform der Pastete. Mehr dazu später im Text.

Zwillingbruder überlebte nicht

Zunächst erlaube ich mir, etwas auszuholen. Zurück zu meinen Luzerner Wurzeln. Zur Welt kam ich in den Jahren des Zweiten Weltkriegs. Am 7. Juli 1941 schenkte meine Mutter gleich zwei Buben das Leben. Morgens zwischen 5.50 und 5.55 Uhr. Vater war im Militär. Das doppelte Mutterglück war von kurzer Dauer. Mein Bruder Rainer starb nach einem Tag. Ich überlebte als Sohn des Luzerners Gottfried Josef Wilhelm Huber und der St. Galler Rheintalerin Josefina Elisabetha, geborene Hasler.

Die Welt war damals ganz und gar nicht in Ordnung. Ich erinnere mich an nächtliches Sirenengeheul. Was das bedeutete, wurde mir erst später klar. Auch noch im Gehör habe ich die Glocken der Pauluskirche, die 1945 endlich den von meinen Eltern herbeigesehnten Frieden einläuteten. Ganz in der Nähe, an der Habsburgerstrasse 44, verbrachte ich meine ersten Lebensjahre, auf dem Wesemlin dann meine Jugendzeit.

Düfte aus Mutters Küche

Schon sehr früh angetan hatten es mir die Düfte aus Mutters Küche. Hat das meinen Weg vorgezeichnet? Im Luzerner Hotel Continental an der Morgartenstrasse lernte ich Koch und im Luzerner «Palace» das kreative Kochen. Und an der Hotelfachschule das Gastgeben – und meine Gertrude kennen.

Obwohl wir nicht in Luzern Häuser führten, war mir dieser Kanton immer auch kulinarische Heimat mit all ihren Facetten. Damit alles etwas geordnet daherkommt, hier ein kleiner Streifzug

Chügeli- oder Fritschipastete

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Kalbsragout, in 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 350 g Kalbsbrät (vom Metzger in Kügeli geschnitten; keine Fertigmögeli)
- 250 g kleine Champignons
- 40 g Weinbeeren (Malagatrauben, im Reformhaus erhältlich, oder Ähnliches; keine Rosinen oder Sultaninen, sonst zu süß)
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Mehl zum Stäuben
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt
- 2,5 dl Bouillon
- 5 dl Demi-Glace (oder gebundene Bratensauce)
- 1 dl Rotwein und 1 dl Madeira
- 5 cl Portwein
- Je 1 EL Kirsch und Cognac (oder nur eines von beidem) *
- 4 Blätterteig-Pastetenhäuser von der Hausbäckerei Kreyenbühl im Würzenbach oder in anderen Bäckereien (muss meist vorbestellt werden) **
- Etwas frisches Gemüse als Beilage

* Die Streitfrage, ob Kirsch oder Cognac die Sauce begleiten soll, kann so beantwortet werden: Da das Ur-Rezept aus Frankreich stammt, gehörte sicher Cognac dazu. In Luzern

war dieser Schnaps nur schwer und teuer erhältlich, und er wurde wohl ganz oder teilweise durch Kirsch ersetzt. Bei der Verwendung von Cognac weicht man die Weinbeeren darin ein.

** Wer das Pastetenhaus selber bauen will: www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200303_63/luzerner-chuegelipastete/

Zubereitung

- Weinbeeren mit einem Schuss Kirsch und Cognac marinieren.
- Die Fleischwürfel gut pfeffern und mit Mehl stäuben.
- Die Ragoutwürfel in geeigneter Pfanne mit Öl goldgelb anbraten.
- Zwiebel kurz mitrösten und Knoblauch beigegeben.
- Mit dem Wein ablöschen, Bouillon und Sauce beigegeben.
- Lorbeer und Nelke dazugeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen.
- Nach 30 Minuten Weinbeeren, Champignons und Brätkügel dazumischen.

Anrichten

- Die Blätterteigpasteten 15 Minuten bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen knusprig wärmen.
- Die heisse Füllung einfüllen, mit frischem Gemüse anrichten.

Zum benachbarten Amt Willisau gehören, klar, die beinhaltenen Willisauer Ringli, erfunden übrigens von einem Aargauer. Ursprungshaus ist die heutige Confiterie Amrein. Die Ringli gibts dort seit 1850 (www.willisaueerringli.ch).

Für mich gibt es drei Genussvarianten: Man zerbricht die Ringli in drei bis vier Stücke. Profis machen das mit dem Ellenbogen. Dann lässt man die Stückchen langsam auf der Zunge vergehen. Oder ich tunke die Ringlistücke in einen Vieille Prune oder in Lozärner Kafi. Probieren geht über hinterfragen. Oder ich verarbeite die eingeweichten Willisauer Ringli zu einem herrlichen Halbfrorenen-Dessert (Parfait).

Nicht zu vergessen auch im Amt Willisau eine Distillerie: Die Diwisa gibts seit 98 Jahren, ihre Produkte sind immer wieder ganz vorne dabei, wenn Spirituosen prämiert werden (www.diwisa.ch).

Hochdorf, Sursee, Luzern-Land

In Meierskappel entdeckte ich die seit Anfang der 1930er-Jahre bestehende

«Chäshütte», wo in einer einst reinen Emmentaler-Käseerei heute Kuh- und Büffelmilch-Produkte, Schafmozzarella und so weiter in Top-Qualität hergestellt werden (www.chaes-huette.ch).

Dass die Region rund um den Sempachersee mit den Sempacher Ballen (Grossfelchen) berühmt geworden ist, steht ausser Zweifel. Für mich die Besten gibt es klassisch gebraten im Sempacher «Adler» – oder im Römertopf geschmort in der «Balm» in Meggen, denn natürlich sind auch die Gemeinden am Vierwaldstättersee auf Fische spezialisiert.

Dazu passend sind Luzerner Weine, die zu Recht mehr und mehr Liebhaber finden. Gewürdigt an dieser Stelle wurden sie schon mehrfach. Eine gute Übersicht bietet www.luzerner-weine.ch.

Als löbliches Beispiel toller regionaler Produktevermarktung möchte ich auf www.michelsamt.ch hinweisen. Rund um Beromünster geht es da speziell auf eine Käsesortentour mit teils originellen Namen wie Landessänder, Wiesengrana oder Graf Bero. Auch affinierte Emmentaler sind im Angebot, ferner Getreideprodukte, Öl und Apfelschaumwein.

In Sursee ist die Gans Trumpf. Zum einen die Honiggans, ein Biber-Gebäck aus Honig-Haselnussteig, gefüllt mit Mandelmasse. Weil patentiert, darf es nur von einer Konditorei hergestellt werden (www.stockerbeck.ch).

Die fleischige Martinigans aus dem Ofen, knusprig gebraten und am Martinstag 11. 11. aufgetischt, schmeckt besonders gut, wenn man das Geflügel im Schulerhof, Grosswangen, beizeiten bestellt (www.schulerhof.ch).

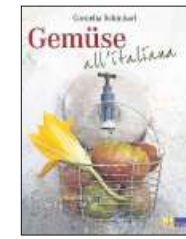
Stadt Luzern

Zurück in meine Heimatstadt. Wo die originale Chügelipastete zu Hause ist. Das Rezept ist bei Kochbuchautoren, Beizern und Hobbyköchen – mit oder ohne Rahm, mit Cognac oder Kirsch? – ein kulinarischer Zankapfel. Womöglich haben, wie immer in solchen Fällen, alle ein bisschen Recht.

Die Pastete ist seit Mitte des 18. Jahrhunderts schriftlich belegt und war vermutlich das Mitbringsel eines Schweizer Offiziers in französischen Diensten. Die vielen Zutaten lassen vermuten, dass man mit der Pastete zeigen wollte, was man alles hat.

Die Luzerner Zunft zu Safran tischte die Fritschipastete jeweils an ihrem Bärtleissen auf. Safranzünftler und Fasnächtler Ferdinand Zehnder vom Traditions- und Gilde-Restaurant Lapin an der Museggstrasse 2 in Luzern hat uns das Rezept zur Verfügung gestellt: Im «Lapin» ist die Pastete ganzjährig auf der Karte – und sogar «über die Gasse» erhältlich, vakuumiert und samt Haus.

Wie Italiener mit Gemüse zaubern



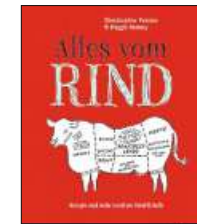
bh./hag. Es gibt wenige Länderküchen, die so virtuos mit Gemüse umgehen wie die italienische. Den Köchinnen und Köchen des Bel Paese ist kein

Pflänzchen zu gering, um es nicht zu einer Köstlichkeit zu verarbeiten. Die deutsche Italienkennerin Cornelia Schinharl stellt zwanzig Gemüse von Asparagi bis zu Zucca vor und präsentiert aus allen Regionen Italiens verschiedene Rezepte, mal Gemüse-Carpaccio und Panzanella, mal Frittata und Lattuga ripiena oder auch Risotto, Lasagne und Pizza mit Gemüse. Zu den sehr detailliert beschriebenen Rezepten kommen Fotos von Gerichten und zahlreiche Stilleben aus der Form- und Farbwelt von Gemüsen und Kräutern. Das eindruckliche Buch, das auch Italienerinnen und Italiener loben, erhielt soeben die Silbermedaille von der Gastronomischen Akademie Deutschlands, die zum 50. Mal Bücher zu den Themen Essen, Trinken und Tafelkultur jurierte.

Cornelia Schinharl, «Gemüse all'italiana», AT-Verlag 2016, 384 S., Fr. 41.90.

KOCHBÜCHER

Rind: Vom Burger zur Bauernterriner



bh. «Alles vom Rind» ist ein Kochbuch mit über 100 Rindfleischrezepten, hübsch gegliedert in die Kategorien «Vom Feinsten», «Langsam

gegart», «Nicht zu unterschätzen» und «Kalb». Die Palette reicht vom Burger über Bauernterriner und geröstete Markknochen bis zum Filet Wellington. Darüber hinaus aber ist dieses Buch auch ein reichhaltiges Lexikon und Lesebuch zum Thema Rind. Es erklärt die verschiedenen Rassen, die Bedeutung des Futters, die einzelnen Stücke – und erzählt die Geschichte der Nutzung. Nützlich, informativ, schön. In der gleichen Aufmachung gibt es auch «Alles vom Schwein».

Christopher Trotter, Maggie Ramsay, «Alles vom Rind», H. F. Ullmann, 270 S., Fr. 26.90.

Inspiziert vom Luzerner Markt



red. Der Luzerner Profi-koch Lucas Rosenblatt, Robert Sprenger (Laien-fotograf und Textautor) so-

wie zehn Kursteilnehmer streifen einmal im Monat über den Luzerner Markt und lassen sich von Düften und Farben verführen. Nicht das Rezept diktiert ihren Einkauf, die Lust zum Kochen kommt vom Produkt. In den Einkaufstaschen verschwinden knackige Salate, Gemüse, frangischer Fisch aus dem Vierwaldstättersee, Fleisch aus der Region, sonnengereifte Früchte und Rohmilchkäse vom Feinsten. Am grossen Küchentisch entsteht in Teamarbeit das Menü für den Abend. Die besten Rezepte aus drei Jahren «Kochplausch» sind in «(K) ein Kochbuch» versammelt: zwölf mehrgängige saisonale Menüs mit über 240 Rezepten. Trotz des Buchtitels: Man kann das alles sehr wohl nachkochen.

Lucas Rosenblatt/Robert Sprenger, «(K) ein Kochbuch», 290 S., Fr. 59.– (im Buchhandel oder unter www.lucasrosenblatt.ch).