

Messer & Gabel

FLEISCH & FEUER

*So funktioniert die Wiederentdeckung
des Ursprünglichen in der Gastronomie*

Wenn der Funke springt

Hohe Kochkunst von der Glut: Zwei Betriebe zeigen, wie sie mit Feuerküche begeistern.

>> ab Seite 4

Aromatische Rauchzeichen

Im Leue Waldenburg wird vom Fleisch über den Salat bis zur Glacé alles mit Rauch aromatisiert. Küchenchef Marcel Blättler erklärt.

>> Seite 10



AM ANFANG WAR DAS FEUER

Das Garen mit natürlicher Flamme und Glut ist eine der ältesten Kochmethoden der Menschheitsgeschichte. Aber Feuer ist noch viel mehr: Es fasziniert, zieht uns an. Warum ist das so und wie kann sich die Gastronomie diese Eigenschaften zunutze machen? Diese Ausgabe von «Messer & Gabel» zeigt Beispiele, Methoden und Ideen.

Die züngelnde Hitze, das Knacken des Holzes, rauchige Aromen, welche die Luft erfüllen: Wir sehen und spüren Feuer, ohne es anfassen zu können. Der Mensch und das Feuer – unzertrennlich seit Urzeiten. Und gerade wird diese Ursprünglichkeit in der Gastronomie wiederentdeckt.

Von der Urkultur zum «Feu sacré»

Die Zubereitung von Fleisch auf dem offenen Feuer hat eine lange Geschichte – je nach Quelle reicht sie bis zu 1,8 Millionen Jahre in die Vergangenheit. Bis heute ist unsere Faszination für das heisse Element ungebrochen – ob im Cheminée, als Lagerfeuer oder bei einer der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen weltweit, dem Grillieren. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich das Braten von Fleisch auf offenem Feuer zu einer Kunst entwickelt und ist auch zu einem wichtigen Bestandteil der Gastronomie geworden: Gerade hier erlebt die Verwendung von Feuer eine Renaissance und wird zu einem Branchentrend. Dabei geht es nicht nur um das perfekte Garen des Fleisches, sondern auch ums Kreieren einzigartiger Aromen und

eines authentischen, ganzheitlichen Sinneserlebnisses für die Gäste.

Das Meistern des «Biests» birgt Chancen

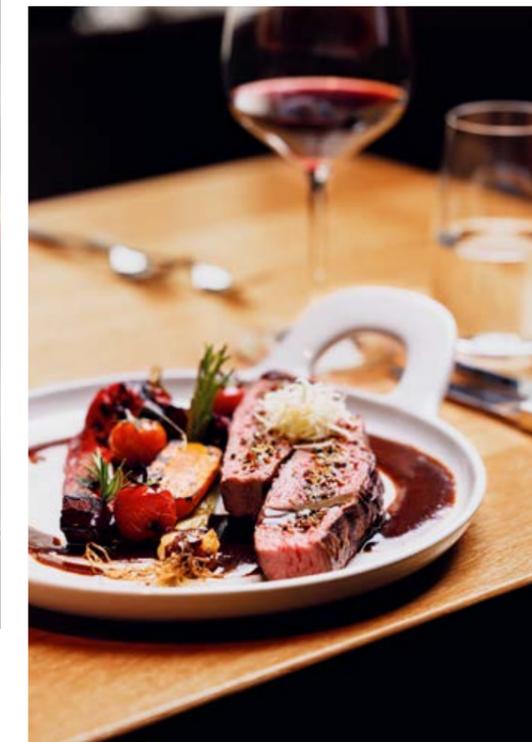
Feuer ist weit mehr als ein Energielieferant für die chemischen Reaktionen, die unsere Nahrung genussvoller und schmackhafter machen. Kochen mit dieser Naturgewalt ist in der modernen Gastronomie eine hohe Kunst, die der Köchin oder dem Koch gerade bei Fleisch alles abverlangt: eine Kombination aus Produktwissen, Technik, Erfahrung und «Feuerfertigkeit», dazu eine grosszügige Portion Geduld und Experimentierfreude. Zudem bringen solche Restaurantkonzepte auch zusätzliche gesetzliche Anforderungen an Sicherheit und Infrastruktur mit sich.

Doch der «Gang durchs Feuer» lohnt sich: Mit Glut, Rauch und Co. lassen sich einzigartige Gerichte kreieren, die ein Lokal von der Konkurrenz abheben können. Und das Spiel mit den Aromen und Texturen, die nur dank der Feuerzubereitung entstehen, schafft für den Gast ein unvergessliches Erlebnis, das weit über das Kulinarische hinausgeht: Es weckt uralte, archaische Erinnerungen an Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit – auch dies letztlich Bestandteile der Gastgebekultur.

Praxisbeispiele von Indoor bis Outdoor, von der Glut bis zur Asche

In dieser Heftausgabe stellen wir Ihnen anhand von Best Cases zwei grundsätzliche Gastrokonzepte mit Feuer vor: zum einen die Indoor-Variante am Beispiel des Amper sand Grillrestaurants in Luzern, das eine umfangreiche Feuerküche zu bieten hat. Zum anderen die füüri in Bern, die mit ihrer Outdoor-Gastronomie und -Kochschule zeigt, wie Naturküche bei jedem Wetter geht. Weiter erklären wir Ihnen verschiedene, typische Fleischzubereitungsarten und -veredelungen: das Grillieren direkt auf der Glut, das Aromatisieren von Gerichten mit Rauch und die Aschereifung von Fleisch.

DER GRILL IM FOKUS



Das Ampersand in Luzern holt das Feuer ins Restaurant und veredelt von der Vorspeise bis zum Dessert alles mit grillierten Komponenten. Ein Einblick in die Welt des Kochens mit Show- und Geschmackseffekt.

Zart wie ein Filet, aber kräftiger im Geschmack: Das Teres Major, auch bekannt als Petit Tender, zählt im Ampersand zu den beliebtesten Special Cuts. Hier serviert mit Rosmarinkartoffeln.

Beim Betreten des Ampersand schweift der Blick automatisch nach links. Dort, auf der Schwelle zur offenen Küche, lodert und knistert das Feuer, das gleich den Grossteil der Essenszubereitung übernehmen wird. Das Flammenspiel entfaltet sofort seine faszinierende und zugleich heimelige Wirkung und bringt die Gäste in Grillstimmung. Eingefeuert wird mit Luzerner Buchenholz, passend zur (Fleisch-) Einkaufsphilosophie des Hauses: «Härkonft mit Härzbluet» lautet die Devise, auch in den anderen Betrieben der übergeordneten Tavolago-Gruppe. Für die Gruppenzugehörigkeit ist Ampersand-Geschäftsführer Sandro Pucher Feuer und Flamme: «Die Gruppe sichert uns im Hintergrund hervorragende Einkaufskonditionen und Perlen wie das auf der Göscheneralp eigens für Tavolago gezüchtete Lamm. Gegen aussen sorgt sie mit verschiedenen Brandings und Speisekarten für ein vielfältiges Restaurantangebot.»

Grill für alle

Im Ampersand ist der Grillgeschmack von Salat bis Dessert und über alle Zutaten hinweg der Star des Essens. «Wir verstehen uns nicht als klassisches Steakhouse, sondern als Grillrestaurant. Neben verschiedenstem Fleisch – zu 100% einheimischer Herkunft –

haut unser Grilleur darum auch alles andere auf den Grill: Zwiebeln und Croûtons für den Salat, die Haferwurzel zum Aargauer Randeneis, ja sogar unsere Tomatensuppe verdankt ihren unvergleichlichen Geschmack dem Grill.» Gegart werden die Tomaten samt Rispen über Nacht auf der verbleibenden Glut des Abendgrills. «Sie beweisen wunderbar, dass Hitze, Rauch und Röstaroma nicht nur Fleisch, sondern auch alles andere besser machen.» Punkto Fleisch bietet das Ampersand von Edelstücken bis Special Cuts alles, was das Karnivorenherz begehrt. Bestseller ist die Sharing-Platte mit Rind, Poulet, Lamm und Würsten, dicht gefolgt vom Teres Major. Einst als «Cut of the week» gestartet, hat sich das Metzgerstück rasch einen festen Platz auf der Karte erobert. «Genau darum bieten wir wöchentlich wechselnde Special Cuts an», so Sandro Pucher. «Die Gäste sollen bei uns all die vielen Möglichkeiten abseits des Altbekannten ausprobieren können.»

Gespür für Garstufen ist ein Muss

Ganz gleich, was am Ende auf dem Grill liegt: Fleisch auf dem offenen Feuer zuzubereiten, ist eine hohe Kunst und bedingt viel Know-how. «Feuer ist zuweilen sehr unberechenbar. Unser Grilleur muss darum ein untrügliches

Gespür für Garstufen haben und vom Fleisch und von der Technik gleichermaßen viel verstehen.» So erinnert der Mann am Grill schon mal an einen Dirigenten, wenn er die Fleischstücke gekonnt zwischen den verschiedenen Hitzezonen hin- und herbewegt. Und veranschaulicht damit perfekt den Erlebnisfaktor des Feuers als Kochquelle.

Sauberes Kamin, sicheres Feuer

Um in Innenräumen über dem Feuer kochen zu können, ist einiges an Infrastruktur nötig. Neben einer guten Lüftung steht dabei vor allem das Kaminsystem im Fokus. Fettablagerungen könnten zu Kaminbränden führen und das Feuer schlimmstenfalls bis in den Restaurantbereich tragen. Regelmässige Reinigungen sind darum unabdingbar. Im Ampersand steht der Kaminfeger im Schnitt viermal pro Jahr auf der Matte.

FEUER & FLAMME

Monika Di Muro und Chris Bay brennen fürs Feuerkochen. In der füüri am Aareufer eröffnen sie ihren Gästen eine Welt voller Wärme, Rauch und Geschmack – und verbinden Genuss mit Inspiration.

Buchtip: Kochen mit Feuer

«Feuerküche» und «Feuerkochen» heissen die beiden im AT-Verlag erschienenen Bücher von Monika Di Muro und Chris Bay. Das erste führt die Leserschaft in die Kunst der Feuerküche ein, zeigt deren vielfältige Möglichkeiten auf und erklärt die Grundlagen. Die Nachmachlust ist bereits nach wenigen Seiten geweckt. Im zweiten Buch geht es mit Rauchrösten, Pfannenbacken und Steinbraten um die unterschiedlichen Feuerkochtechniken.



Direkt auf der Kohle gegartes Caveman Steak. Pro Seite lag es rund fünf Minuten auf der Glut.



Die Rauchschwaden sind schon von Weitem sichtbar, in der Nase kitzelt der Duft von Holz und Feuer. Monika Di Muro und Chris Bay servieren Kaffee und Konfitüre vom Feuer, reichen Gipfeli dazu. Schnell sind die dunklen Regenwolken vergessen, ein wohliges Gefühl macht sich breit. Man fühlt sich wie zu Hause und gleichzeitig in eine andere Welt versetzt. Hier möchte man verweilen, alle Eindrücke und Aromen aufsaugen. So gibt unser Ankommen in der füüri wunderbar den Faden vor für diese Geschichte. Sie handelt vom Feuer als Kochquelle, von Genusslebnissen durch Einfachheit, von einem Ort, an dem die Zeit langsamer läuft und neben dem Gaumen auch die Seele verwöhnt wird.

Gekocht, nicht grilliert

Feuerkochen sei ein Erlebnis, das seinen Zauber nie verliere, so Monika und Chris: «Wir freuen uns immer noch auf jedes Feuer, das wir machen dürfen.» Mal feuern sie in ihrer Feuerkochschule ein, mal im Hof der

füüri, mal vor einer Kirche, sogar im Tierpark haben sie schon Feuerschalen aufgebaut. Vom Kaffee bis zum Dessert entsteht dabei alles auf dem Feuer, denn: «Feuerkochen ist weit mehr als Grillieren. Es ist Dämpfen, Schmoren, Braten, Backen, Räuchern, Rösten – jede Kochtechnik lässt sich aufs Feuer transferieren.» Auch Küche und Gasträum gehen ortsunabhängig ineinander über, im Mittelpunkt stehen stets die Gäste. Sie sind eingeladen, mitzukochen, Fragen zu stellen, Rezepte aufzuschnappen. «Barrieren gibt es bei uns keine, weder echte noch gedankliche. Wir wollen unseren Gästen zeigen, wie viel sie mit einfachen Mitteln machen können. Nehmen sie etwas davon mit nach Hause, hat unser Konzept gefruchtet.»

Lokale Zutaten, internationale Inspiration

An die 1000 Feuergerichte hat das Paar in den vergangenen Jahren so entwickelt, viele davon sind in ihren beiden Kochbüchern verewigt. Oft drehen sie sich um eine einzige

Zutat. Entsprechend wichtig ist Monika und Chris deren Ursprung. Das Fleisch beziehen sie bei den Metzgereien Jumi und La Boulotte oder direkt beim Bauern. Auch die Gemüseproduzenten kennen sie persönlich. Passend dazu kommen Holz und Kohle allesamt aus dem Berner Forst. Einzig ihre Inspiration holen sie sich jenseits der Landesgrenzen. Über 90 Länder haben Monika und Chris bereist, zuletzt waren die beiden einen Monat in Costa Rica. «Ganz gleich, wohin es uns verschlägt, Märkte sind immer unsere erste Anlaufstelle und führen uns oft zu den spannendsten Feuerküchen. Auch rechts herum sind wir schon, wenn wir am Strassenrand ein Kochfeuer entdeckt haben. Dann wird über alle Sprachbarrieren hinweg zusammen gefeuert und gefachsimpelt.»

RAN AN DIE KOHLE

Wer Monika Di Muro und Chris Bay nach Tipps und Tricks zum Garen direkt auf der Kohle fragt, hantiert am Ende selbst mit der Grillzange. Ein Erfahrungs- und Geschmacksbericht aus der füüri-Feuerküche.

Monika Di Muro und Chris Bay halten wenig von reiner Theorie. Lieber lassen sie ihre Gäste das Gelernte direkt in die Tat umsetzen. Das gilt für füüri-Gäste genauso wie für uns. Und so stehen wir nach der Wahl des Fleisches und einigen Informationen zum Kohle-Garen kochend statt zuschauend neben der Feuer-schale. Es ist heiss, das Fleisch brutzelt, sofort machen sich Gluscht und Hunger bemerkbar. «Sobald sich der Rand löst, ist es Zeit zum Wenden», gibt Chris Bay Schützenhilfe. «Tritt danach oben Saft aus, entspricht die Garstufe ungefähr medium.» Aber, hält er fest, direkt auf der Kohle zu garen, heisst auch, das Fleisch so zu nehmen, wie es auf den Teller kommt. «Entscheiden wir uns für diese Zubereitungsart, geben wir einen Teil der Kontrolle ab. Das gehört dazu.» Thermometer und andere Hilfsmittel sucht man in der füüri darum vergebens. Lieber plädiert Bay dafür, sich ganz auf das Produkt und den

Kochmoment einzulassen und offen für Überraschungen zu sein. «Garen direkt auf der Kohle eignet sich tipptopp dafür.»

Spiel mit der Hitze

Damit der Verzicht auf den Rost gelingt, sollte die Kohle bereits so verbrannt sein, dass sich eine weisse Ascheschicht gebildet hat. «Dann ist die Temperatur mit 300 bis 400 Grad bereit fürs Spiel mit den Hitzespitzen.» Diese und der Rauch sind es, die kohlegegartes Fleisch so schmackhaft machen. Die automatisch entstehende Dampfsperre fungiert dabei als natürlicher Schutz vor grossflächigem Verbrennen. Chris Bay reichert das Geschmacksspektakel gerne mit Salz-Peaks an, findet aber auch hier: «Alles kann, nichts muss.» Einzig die Auswahl des Fleisches ist begrenzt: «Hitzespitzen und Fett vertragen sich eher schlecht. Fettreiche Stücke und Würste sind darum auf einem Rost besser aufgehoben.» Ansonsten funktioniert die Methode mit fast allen Cuts, auch mit günstigeren. Das ist Monika Di Muro und Chris Bay besonders wichtig. «Das Potenzial von Kohle und Rauch lässt sich längst nicht nur mit Edelstücken nutzen.»

Geniessen mit allen Sinnen

Um dem Fleisch mehr Geschmack und Zartheit zu verleihen, lassen die Feuerköche es vor Gebrauch gerne zwei bis drei Wochen im Vakuumbbeutel reifen. So auch das Bürgermeisterstück, für das wir uns entscheiden. «Ein sehr faserarmes und gleichzeitig sehr geschmackreiches Stück, eine rare Kombination», so Chris Bay. Das Fleisch ist schon nach einigen Minuten auf der Kohle zart, saftig und aromatisch. Jetzt noch kurz die Kohle wegschütteln, ein bisschen Salz drüber, ein Klecks ebenfalls feuergekochtes Erdbeer-Ketchup dazu und fertig ist der Kohlenschmaus. In unserem Fall wird von Hand gegessen, Fingerablecken inklusive – Besteck würde bloss das Vergnügen verzögern.



Fein aufgeschnittenes Bürgermeisterstück, angerichtet mit Meersalzlocken, feuergekochtem Erdbeer-Ketchup und Minzeblättern. Im Gegensatz zum Caveman Steak lagen diese Stücke nur ganz kurz auf der Kohle.





MIT SCHALL UND RAUCH

Marcel Blättler vom Leue Waldenburg räuchert so gerne, dass er selbst ein Gerät dafür entwickelt hat. Mit dem handlichen Smoker lässt sich vom Rindsfilet bis zum Salat alles mit Rauch aromatisieren.

Veredeln, aromatisieren, haltbar machen: Darin liegt für Marcel Blättler die heilige Dreifaltigkeit des Räucherns. Natürlich nutzt er die Technik im Leue Waldenburg auch für Fleisch, räuchert zum Beispiel ein Brisket mit Hickory-Holz auf Heu für extra schmackhaftes Pastrami, ein gebeiztes Rindsfilet oder Wurst. Noch lieber aromatisiert er alles andere mit Rauch: Kartoffelstock, Polenta, Gemüse, Saucen, Glacés, Getränke, sogar Salat hat er schon mit Rauch veredelt. «Hier ist der Überraschungseffekt viel grösser als bei den klassischen Räucher-kandidaten», so der Leue-Küchenchef.

Handlich und vielfältig räuchern

Angefangen hat auch er mit den Klassikern, inspiriert von der Räucher-kammer der Grosseltern. «Um die Temperatur zu drosseln und so dezenter Aromen zu erhalten, haben sie den trockenen Räucherspänen immer auch feuchte beigemischt. Wer mit zu viel Hitze räuchert, riskiert, dass am Ende alles verbrannt schmeckt», erklärt Blättler. Temperatur sowie Rauchmenge und -intensität lassen sich darum bei seinem «Foom Smoker» genau dosieren, zudem verfügt er über eine Intervallfunktion. Das Gerät ist so handlich, dass es in jeder Gastroküche Platz findet

und auch bei Caterings gute Dienste leistet. «Der Smoker räuchert im Backofen, im Gastronorm, in der Holzkiste, im Kühlschrank oder – für den besonderen Showeffekt – vor den Augen des Gastes.» Entwickelt hat ihn Marcel Blättler, weil er mit allen anderen Räuchergeräten nie ganz zufrieden war. «Nun habe ich meinen massgeschneiderten Smoker.»

Der Weinvergleich

Aber, so der rauchbegeisterte Tüftler: «Es geht auch ohne Hightechgeräte.» Wer die Räucherwelt vorerst probierhalber erkunden möchte, kann zum Beispiel den Grill einsetzen:



Links: Marcel Blättler räuchert die Sauce statt das Fleisch und serviert das Ziefener Pouletbrüstchen mit einer Kirschholz-geräucherten Whisky-Sauce.

Oben: Auch die Vanilleglacé zu Spargel, Erdbeeren und gekohlter Meringue wartet dank dem «Foom Smoker» mit Raucharomen auf.



«Entweder Späne – unbedingt trockene und feuchte gemischt – oder einige Tannenzweige auf die Kohle legen, Deckel übers Fleisch und nach zwei, drei Minuten ein wunderbar aromatisiertes Fleischstück servieren.» Für die Wahl des Holzes verweist Blättler auf Parallelen zum Wein-Pairing: «Zu dunklem Fleisch passt eher das Schwere, Herbe und Kräftige, Eiche beispielsweise. Bei Geflügel und Fisch hingegen sind Leichtgewichte wie Frucht- und Weisshölzer gefragt.» Im Leue greift er für fast alles zu Kirschholz, weil das in der direkten Umgebung verfügbar ist. Anfängern empfiehlt er, sich an Fruchthölzer zu halten, weil damit am wenigsten schieffe-

hen kann. Ansonsten gelte: «Weniger ist immer mehr. Und zuerst die Basics, dann die Experimente. Ein bisschen ist es mit der Kunst des Räucherns wie mit einem Instrument: Das beherrschen auch die wenigsten von einem Tag auf den anderen. Die Erfahrung macht's.»

ASCHE AUF MEIN FLEISCH

Reift Fleisch in Asche, wird ihm die Feuchtigkeit kontrolliert und gleichmässig entzogen. Das Resultat sind Steaks von fester und gleichzeitig zarter Konsistenz. Wir haben Fleischsommelier Jan Schemmer beim Hantieren mit dem schwarzen Pulver über die Schulter geschaut und nach Tipps und Tricks gefragt.



Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Arbeitshygiene: Das sind neben hochwertigem Fleisch und reinholziger Asche die Voraussetzungen für erfolgreiches Aschereifen.



Passion Fleisch

Jan Schemmer hat das Fleisch wortwörtlich im Blut. Seit fünf Generationen widmet sich seine Familie dessen Gewinnung und Veredelung. Er war einer der ersten Fleischsommeliers der Schweiz, leitet bei der Bell AG Produktmanagement und Produktentwicklung, arbeitet zudem als Dozent für Wildbrethygiene und -vermarktung und ist in seiner Freizeit als Jäger unterwegs.

Einmal kurz weggeschaut und schon sind Jan Schemmers Finger eingeschwärzt. So startet unser Vormittag bei der Bell AG in Oensingen. Der Fleischsommelier, der hier Produktmanagement und Entwicklung verantwortet, lacht und sagt: «Aschereifung ist eine sehr alte und bewährte Reifetechnik, aber immer ein bisschen eine Sauerei.» Doch sind die Hände erst einmal schwarz, gibt es kein Halten mehr. Sorgfältig und konzentriert wendet Schemmer den Hohlrücken in der Asche, schaut, dass das Fleisch vollständig damit bestreut, die Schicht jedoch nirgendwo zu dick ist. «Es soll nur dranbleiben, was von alleine haftet», erklärt der Fleischexperte. Die Asche aus Buchenholz hat er bei Pacovis bezogen, möglich wäre auch solche vom Grill. «Wichtig ist, dass sie aus kontrollierter Reinholzverbrennung stammt.» Wer ein Zusatzaroma möchte, reichert die Asche zudem mit Salz, Pfeffer und Kräutern an.

Sichere Reifung

Ist das Fleischstück komplett mit Asche bedeckt, wandert es wie bei der Trockenreifung für drei Wochen bei zwei Grad in einen Reifeschrank. Ein Schritt, der theoretisch auch im Kühlschrank durchgeführt werden könnte, so Schemmer: «Allerdings ist es dort meist zu feucht, was Schimmel begünstigt.» Im Reifeschrank dagegen sind Temperatur und Luftfeuchtigkeit konstant, sodass nahezu nichts schiefgehen kann: «Darin liegt der grosse Vorteil der Aschereifung: Eigentlich ist es wie Dry Aging, einfach sicherer und garantiert ohne Trockenrand. Asche wirkt sowohl antiseptisch als auch alkalisch. Das verhindert einerseits, dass das Fleisch verdirbt, und sorgt andererseits dafür, dass ihm das Wasser kontrolliert entzogen wird.» Ergebnis ist eine gleichmässigerer Fleisch-trocknung als bei ascheloser Reifung. Gegenüber einem ungeriffen Stück wirkt das Fleisch sehr kompakt, die Konsistenz ist fest und gleichzeitig zart.

Unkomplizierte Zubereitung

Geschmacklich hingegen macht Asche keinen Unterschied: «Asche hat keinen Eigengeschmack. In dieser Hinsicht ist das Fleisch mit konventionell trockengereiftem vergleichbar, selbst dann, wenn die Ascheschicht in der Pfanne oder auf dem Grill dranbleibt.» Mitessen kann man sie bedenkenlos und auch sonst ist die Zubereitung von aschegereiftem Fleisch überaus unkompliziert. «Salzen, pfeffern, braten, fertig», fasst Jan Schemmer zusammen. Einzig von Marinaden rät er ab. «Damit der Fleischgeschmack voll zur Geltung kommt.»



Anastasia Mischukova hat ihre halbe Kindheit am Feuer verbracht.

ZURÜCK IN DIE KINDHEIT

LCDJ-Gewinnerin 2022 Anastasia Mischukova nimmt uns mit in ihre Kindheit und kocht über dem Feuer Dimlama: einen usbekischen Lamm-Eintopf, den sie als Kind wegen dem vielen Gemüse überhaupt nicht mochte und heute umso heisser liebt.

«**B**is zwölf habe ich nicht in der Schweiz, sondern in Kirgistan gelebt. Ein Land, das ethnisch ebenso bunt gemischt ist wie kulinarisch. Meine Kindheit war darum von verschiedensten Esseinflüssen geprägt. Eines hatten die Gerichte gemeinsam: Sie waren deftig, nahrhaft und wurden häufig auf dem Feuer zubereitet. Wir haben so oft draussen gekocht und gegessen, dass mein Vater für den Fall der Fälle immer ein Sackmesser unter dem Autositz deponiert hatte. Der Ablauf war stets gleich: Fürs Feuer waren die Männer zuständig – darum ist heute auch mein Freund Sean dabei –, die Frauen bereiteten derweil alle Zutaten vor. Wir Kinder halfen mal da, mal dort mit, schnitten Gemüse in Stücke, sammelten Holz und freuten uns aufs Essen direkt ab Feuer.

Schicht für Schicht

Wobei, für Dimlama galt diese Freude jeweils nur bedingt. Das viele Gemüse habe ich als Kind gehasst. Also pickte ich immer nur die Fleisch- und Kartoffelstücke heraus. Heute liebe ich den Eintopf so sehr, dass er beim letzten Besuch in Kirgistan mein Ferienhighlight war. Mein Bruder lässt alle unsere Kindheitserinnerungen für seine eigenen Kinder wieder aufleben und hat uns so bei einer Einladung den herrlichsten Dimlama

zubereitet. Im Originalrezept schichtet man dafür die Zutaten in einer kalten Gusseisenpfanne übereinander: zuunterst Fett und Fleisch, dann Zwiebeln, Karotten, Peperoni, Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und zuoberst Kohlblätter, mit denen man die verschiedenen Zutaten möglichst fest zusammenpresst. Dazu eine Handvoll Chilis, Knoblauch und ganz viele Kräuter. Steht der Topf auf dem Rost, wird vorsichtig eingefeuert, damit Fleisch und Gemüse langsam dämpfen können. Danach gilt es, die Berufsneugier eineinhalb Stunden lang im Zaum zu halten: Der Deckel sollte während dem Dämpfen auf gar keinen Fall angehoben werden.

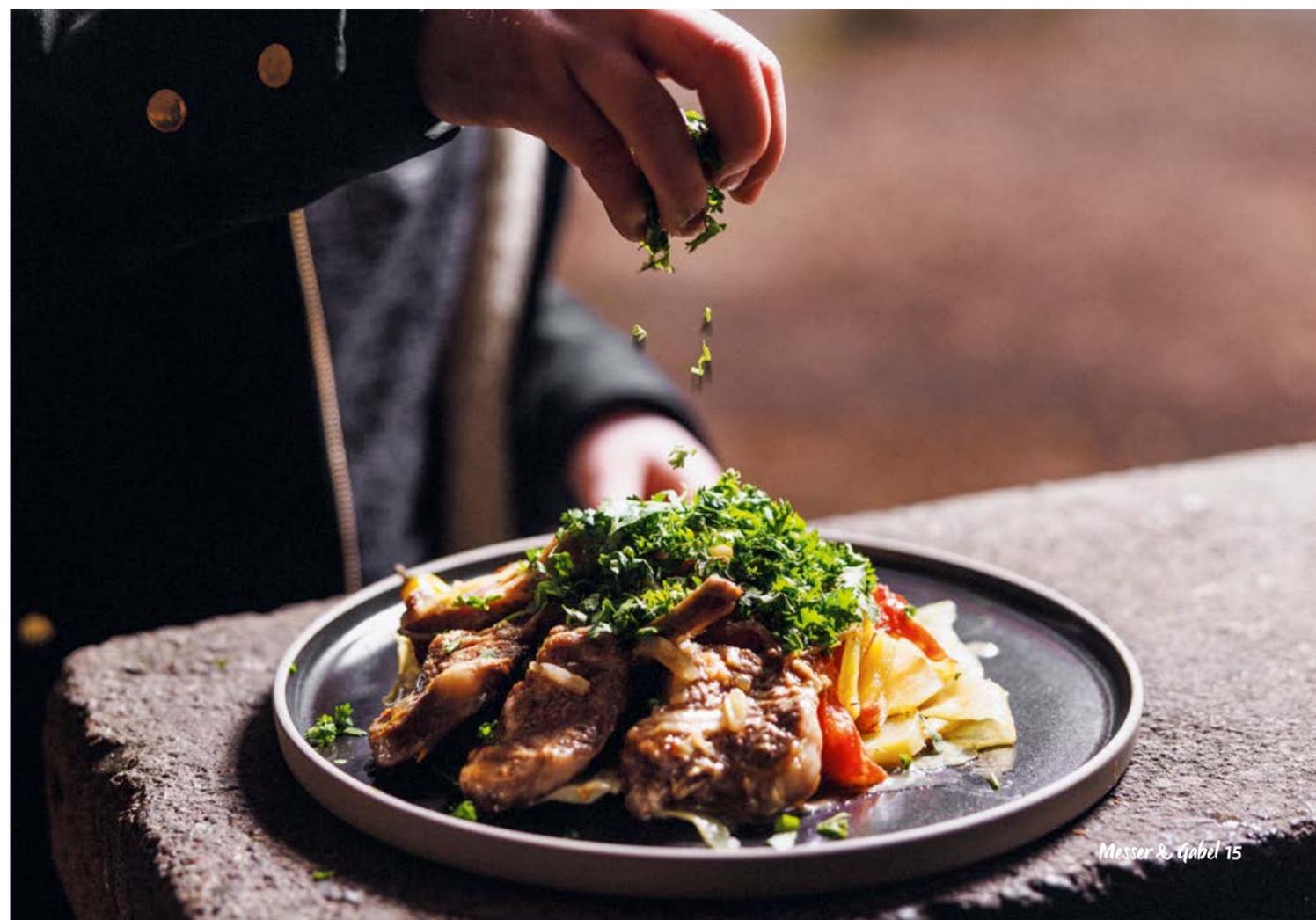
Geschmacksspektakel

Belohnt wird man mit einem Gericht, das neben dem Bauch auch die Seele wärmt. Am allermeisten mag ich, dass die Zutaten gedämpft statt gebraten werden und dadurch ihr volles Aroma entfalten. Eine Wucht an Geschmack, die ich an der Schweizer Küche manchmal etwas vermisse – das muss ich ehrlich zugeben. So sehr ich Rösti mit Bratwurst und Zwiebelsauce liebe: In gewürztechnischer Hinsicht ist die Schweiz ziemlich eintönig. Koriander, Kreuzkümmel, Chili und Knoblauch gehören darum auch hier zu meinen ständigen Begleitern.»



Links: Aufgeschnittenes Lammrack, mangels Lammfett in Rinderfett gebraten. In Anastasias Heimat wird extra für Dimlama eine fettreiche Lammart gezüchtet.

Dank dem langsamen Einfeuern benötigt der Eintopf neben dem Saft der Tomaten keine zusätzliche Flüssigkeit.



GRILL- INSPIRATION AUS ALLER WELT

In vielen Kulturen wird das Fleischgaren über offener Flamme oder mit der heissen Glut zelebriert – als Tradition und hohe Kunst bis heute. Drei Beispiele als Ideengeber.

Japan:

ALLESKÖNNER KONRO-GRILL



Die mobilen Keramikheizkörper, auch Shinchirin genannt, wurden schon im 17. Jahrhundert von den Samurai als Grill eingesetzt. Die heutigen Versionen sind aus Kieselgur, einem besonders wärmeisolierenden Naturprodukt aus versteinerten Planktonresten, und dienen in Spitzenküchen auf der ganzen Welt zum Grillieren.

Korea:

BULGOGI, DAS FESTLICHE «KOREAN BARBECUE»

«Feuerfleisch» heisst Bulgogi übersetzt – nicht wegen seiner Schärfe, sondern dank seiner Zubereitung auf dem Tischgrill. Dafür wird traditionellerweise Rinds-Leistenfleisch süsslich mariniert und in dünnen Streifen direkt am Tisch grilliert.

Anschliessend wird das Fleischstück zusammen mit Kimchi, Krautsalat und mehr in einem Salatblatt eingerollt und direkt in den Mund geschoben.



Argentinien:

FESTMAHL- ZEIT ASADO VOM GRILL- KREUZ

Im südlichen Südamerika, besonders in Argentinien, haben Asados als festliche Mahlzeiten im grösseren Freundes- und Familienkreis eine wichtige soziale Bedeutung. Dabei werden grosse Fleischstücke – meist vom Rind, Schwein, Schaf oder von der Ziege – an eisernen Grillkreuzen aufgespannt und leicht geneigt vertikal über der Glut gegart.

Bleiben Sie informiert mit einem Abo von «Messer & Gabel»



Möchten Sie viermal jährlich kostenlos die neusten Gastro-Trends und spannende Storys rund um Fleisch erhalten? Mit «Messer & Gabel» von «Schweizer Fleisch» profitieren Sie von Fachwissen und Hintergründen – von Profi zu Profi.

Jetzt ganz einfach abonnieren unter schweizerfleisch.ch/bestellen oder mit dem QR-Code.

Möchten Sie Ihre Adresse ändern? Schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch

