

NEUES BUCH

Blick in die Töpfe der Gilde-Köche

Gilde-Köche aus der ganzen Schweiz verraten etwas von ihren Geheimnissen. Wie Urs Weyermann aus Langnau und Daniel Lehmann von der Moosegg: In einem neuen Buch zeigen sie, was man aus Lamm oder Kalb machen kann.

Zum Auftakt schlägt Urs Weyermann eine Siedfleischterrine auf Linsensalat vor, begleitet von einer Himbeervinaigrette und einer Salatgarnitur. Es folgt der Hauptgang mit Lammcarré und Lammhüftli an einem leichten Senfjus, dazu Getreidechüechli und eine Auswahl aus frischem Marktgemüse. Als krönender Abschluss werden ein Tobleronemousse und ein Erdbeermuffin gereicht, dazu marinierte Erdbeeren und Bretzeli.

«Ich lasse mich am Kochherd vom Gedanken leiten, Tradition und Moderne miteinander zu verbinden.» Bei der Terrine etwa, die das traditionelle Siedfleisch in neuer Zubereitung bringt. Oder beim Lamm und den Getreidechüechli, die in genau gleicher Art auf alte Emmentaler Nahrungsmittel zurückgreifen.

29 etablierte Betriebe

Urs Weyermann ist Wirt im Hirschen in Langnau und Gilde-Koch. In dieser schweizweit aktiven Vereinigung haben sich Kö-



Zwei Köche, vier verschieden eingefasste Bände: Urs Weyermann und Daniel Lehmann (von links) zeigen das Rezeptbuch der Gilde-Köche in den Varianten der beteiligten Betriebe aus dem Emmental. Thomas Peter

che gefunden, die auf eine «sorgfältige, marktfrische und kreative Küche» ebenso Wert legen wie auf «eine aufmerksame Bedienung». Das sagte ihr Präsident René-François Maeder gestern in Burgdorf – und er tat dies aus besonderem Anlass: Erstmals lassen sich 29 dieser etablierten Betriebe über die Schulter schauen, geben ein klein bisschen vom Geheimnis ihres Arbeitsalltags preis. In Form von Rezepten und präsentiert in einem reich bebilderten Buch.

Mit von der Partie ist ein Quartett aus dem Emmental. Ihm gehören neben Urs Weyermann auch Daniel Lehmann von der Moosegg ob Emmenmatt, Urs und Martin Thommen vom Bären in Utzenstorf sowie Beat Soltermann vom Goldenen Löwen in Langnau an.

Im typischen Umfeld

«Wir wollen zeigen, wie wir arbeiten und welche Produkte wir verwenden», fuhr René-François Maeder fort. Mit dem Rezeptbuch könne man den Gästen zudem etwas bieten, was sie nach einem guten Essen mit nach Hause nehmen könnten. Quasi als Souvenir an einen gemütlichen Abend – vor diesem Hintergrund versteht es sich von selber, dass der neue Band nicht nur im Buchhandel zu kaufen ist, sondern auch bei den 29 Köchen. In 29 Varianten mit 29 verschiedenen Schutzumschlägen,

die das Menü des jeweiligen Betriebs gleich an vorderster Front präsentieren.

Auf die Bilder habe man ein spezielles Augenmerk gerichtet, erklärte René-François Maeder noch. Jeder Gilde-Koch präsentiert sein Menü in einem typischen Umfeld. Und auf möglichst natürliche Art, denn auf Hilfsmittel, die das Gezeigte in einem noch besseren Licht erscheinen liesse, habe man bewusst verzichtet.

Weltoffenes Emmental

Daniel Lehmann hat für den Fotografen eigens draussen angeordnet, und so bildet die grüne Hügellandschaft nun die Kulisse zu seinem Dreigänger. Die Leser bekommen so automatisch etwas von der Aussicht mit, die zum Kapital der Moosegg gehört, wo er wirtet. Wie Kollege Urs Weyermann schlägt auch er beim Essen den Bogen von der Tradition in die Moderne. Indem er zuerst die Tomatensuppe mit Jakobsmuscheln, dann das Kalbfleisch mit Hummer, die gestampften Kartoffeln mit allerhand Kräutern und schliesslich die eingelegten Kirschen mit einem Parfait ergänzt.

«Ich will zeigen», erklärte er, «wie weltoffen wir im Emmental sind.»

STEPHAN KÜNZI

Sélection Gilde, von Annette Weber (Text) und Marcus Gyger (Bild), Weber Verlag, Gwatt/Thun

• www.weberverlag.ch