



# Connaisseur mit Hang zum Bodenständigen

**FRUTIGEN / MÜNSINGEN** In seinem Erstlingswerk «Benel Kallen bittet zu Tisch» bietet der Autor und gebürtige Frutiger Bernhard Kallen (45) eine bunte Mixtur von Rezepten: simple und schnelle Menüs, Rezepte für romantische Tête-à-Têtes, aber auch Köstlichkeiten für unterwegs.

TONI RÜTTI

Die Idee, den Buchmarkt mit einem weiteren Kochbuch zu bereichern, kam nicht von Hobbykoch Bernhard Kallen. Nein, Annette Weber, Inhaberin des Werd & Weber Verlags, regte dazu an, nachdem sie die vierte Staffel der SRF-Sendung «Männerküche» gesehen hatte. Während sich die Kochamateure in den ersten drei Staffeln noch gegenseitig zu bewerten hatten, wurde das Kochduell-Konzept geändert: Neu bildeten die Mütter der jeweils fünf Teilnehmer die Jury. Und siehe da, sie entschieden sich für Bernhard «Benel» Kallen.

Angemeldet hatte er sich zwar selber zum TV-Wettbewerb, doch animiert dazu wurde er von seiner Frau Corinne und seiner Schwiegermutter. «Freude an der Arbeit am Herd hatte ich schon als Kind. Anleiten und inspirieren liess ich mich vor allem von meinem unterdessen verstorbenen Vater, der zeitlebens ein begnadeter Koch gewesen war.» Hans-Ueli Kallen war aber auch Mitinitiator von Radio BEO und Gründer des Frutigmärits. «Ich wohne zwar im Aaretal in Münsingen, doch im Herzen bleibe ich ein Berner Oberländer. Ich achte sogar darauf, meinen Frutiger Dialekt nicht zu verlieren», meint Bernhard Kallen. Das stellt jeder fest, der ihn auf der Strasse spontan anspricht: «Sind Sie nicht der Sieger des «Männerküche»-Kochduells?»

## Dreigänger im Nostalgiezug serviert

Logisch, dass die erlangte Bekanntheit Türen öffnet. Am 11. Mai wird Kallen zum Beispiel im «Blauen Pfeil» durchs Berner Oberland fahren und zusammen mit Kollegen 80 Feinschmeckern einen Dreigänger servieren. «Kochen ist für mich nicht einfach Kochen. Es ist etwas, das viel weiter geht, als eine Idee für ein Menü zu haben, eine Einkaufs- und Zutatenliste zu erstellen sowie die Mise en Place, das Anrichten, Servieren, Abtragen und Aufräumen. Kochen ist eine Passion. Kochen ist Genuss in sich.»

In seinem Erstlingswerk kann man Kallen zu elf Tafelrunden begleiten, die aus dem Alltag gegriffen sind. Wörtlich zitieren wir aus dem Vorwort: «Finden Sie sich in der einen oder anderen Kulisse des Alltäglichen wieder, die mit kulinarischen Köstlichkeiten um ein Vielfaches aufgewertet wird. Mal simpel und einfach, mal etwas aufwendiger, aber immer mit Liebe zubereitet und angerichtet und mit der Aufforderung, zu geniessen – so wird hier aufgetischt!» Manchmal lässt

der bodenständig gebliebene Freizeitkoch auch Gotthelfs Zeiten aufleben: «Was auf der Glungge bei Ueli und Annebäbi ein alltägliches Ritual war, wird heute ins Wochenende-Exil geschickt: Ein köstliches, stärkendes Frühstück.» Und schon ist der Autor wieder in der Jetztzeit, beim leckeren Brunch, den er gerne mit Familie und Entourage geniess. Hier spricht er von regelrechten «Zmorge-Events».

## «Experimentierfreudig war ich schon immer»

Den Stadtberner Quittenlikör, den Kallen heute noch produziert, hat er gemeinsam mit seinem Vater entwickelt. «Experimentierfreudig war ich schon immer», erklärt der Autor. «Von Kochbüchern, die für mich so spannend sein können wie ein «Tatort», lasse ich mich gerne inspirieren, um schliesslich meine eigenen

Kreationen entstehen zu lassen.» Diese würde seine Frau Corinne und er jeweils im Winter ihren Tafelrunden-Gästen kredenzen, so der Gastgeber aus Münsingen. Wohlverstanden, wir sprechen hier von einem Siebengänger und der dazu passenden Weinauswahl. Die vier Söhne setzen sich zwar gerne an den Tisch, doch noch ist die Kocherei nicht ihr Ding. Die Faszination verbindet hingegen die «Hang-Loose Cooking Crew», der Kallen angehört. Eine kleine Schar von kochfreudigen Männern trifft sich dabei einmal pro Monat in der Schulküche Wimmis.

Steht Benel Kallen nicht in der Küche, ist er das pure Gegenteil eines Couch-Potatoes, der seine Freizeit faulenzend mit Dosenbier im Fernsehsessel verbringt, wobei: «Würzige Biere aus aller Welt haben es mir angetan. Auch hier halte ich stets Ausschau nach Neuentdeckungen.»

## Text, Layout und Fotos aus einer Hand

Einen Teil seiner Freizeit verbringt Kallen mit seinen Hunden sowie auf einer Harley-Davidson oder aber am Steuer des zum Reisefahrzeug umgebauten Landrovers. «Wir, meine Frau und ich, haben noch Reisepläne: Zum Beispiel in Etappen Europas Küsten entlang, vom Norden runter bis ans Mittelmeer, das wir auf der europäischen Seite ebenfalls «erfahren» möchten – ganz ohne Zwang und Hetzerei.»

Zu sagen ist, dass sich Pfeifenraucher und Geniesser Benel Kallen generell nicht ins Bockshorn jagen lässt, sondern viel mehr eine ansteckende Gelassenheit verströmt. Der klassische Briefmarkensammlertyp ist er nicht. Der gelernte Drucker und Techniker hat bei der Post jedoch einen 100-Prozent-Job, bei dem er sich als Produktmanager aber sehr wohl mit Philatelie zu befassen hat: «Ich

begleite den Entstehungsprozess von Briefmarken von der Ideenfindung bis zur Lancierung.» Dass er sich seit jeher mit allen Sparten des grafischen Gewerbes befasst hatte, zahlte sich bei der siebenwöchigen Entstehung des Kochbuchs «Benel Kallen bittet zu Tisch» aus: Nebst Rezepten und Gestaltung stammen auch die 84 Abbildungen von ihm, kurz: Kulinarisches, Text, Layout und Fotos aus einer Hand. Dem redaktionellen Hobby frönt er jeweils bei der Realisierung des vierteljährlich erscheinenden Magazins «Landrovers of Switzerland».

«Benel Kallen bittet zu Tisch», erschienen bei der WERD & WEBER VERLAG AG, Gwatt. 1. Auflage 2016, 180 Seiten, 16 × 23 cm, gebunden, Hardcover, mit 84 Abbildungen. ISBN 978-3-03818-130-9, CHF 39.– / EUR 32.–.

Weitere Informationen zum Buch sowie zum Autor finden Sie in unserer Web-Link-Übersicht unter [www.frutiglaender.ch](http://www.frutiglaender.ch).



Benel Kallen lässt sich nicht ins Bockshorn jagen, sondern verströmt viel mehr eine ansteckende Gelassenheit.

BILD TONI RÜTTI