



Legendäre Berner Platte: Bis zu zehn Fleischsorten und Würste serviert auf Suurchabis und Dörrbohnen

FOTO: RDB

Die Berner Küche zu umschreiben ist einfach. Die genaue Herkunft der heute bekannten Berner Gerichte anzugeben, ist jedoch fast ein Ding der Unmöglichkeit. Es gibt zu viele Einflüsse oder gar Ansprüche aus anderen Regionen oder Ländern. Viele jahrhundertalte Gerichte sind für das Bernbiet typisch: Berner Zungenwurst, Berner Pastete, Chegele-Pudding, Zwiebelsuppe, Berner Gärschtesuppe, Strübli und viele mehr sind nur schon wegen ihres Namens dem Bernbiet zuzuordnen.

Nimmt man diese Gerichte jedoch etwas genauer unter die Lupe, kann aus der Zwiebelsuppe auch eine französische Potage d'oignons werden, oder bei der Gerstensuppe könnte man sich streiten, ob nicht doch vielleicht die Bündner Gerstensuppe zuerst erfunden wurde.

DURCH DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE BEEINFLUSST

Im Mittelalter gab es vor allem Getreide, Kohl und Rübengemüse, aus denen viele Eintopfgerichte hergestellt wurden. Später, gegen Ende des 16. Jahrhunderts, wurde die Berner Küche stark durch die französische beeinflusst. Diese prägt noch heute viele Gerichte wie Meringue oder Pot au feu. Oder den geräucherten und gesottenen Speck auf Dörrbohnen, dessen luxuriöse Weiterentwicklung seit Jahrhunderten als Berner Platte bekannt ist und mit bis zu zehn verschiedenen Fleischsorten und Würsten auf «Suurchabis», «Suurrüebe» und Karotten serviert wird.

Im Emmental etablierte sich das Emmentaler Schafvoressen, das noch heute gekocht wird. Es wurde mit Schafffleisch, Würzelgemüse, Rahm und Safran zubereitet. Heute wird dieses Gericht mit Lammfleisch und zusätzlich Weisswein gekocht. Dieses Rezept war in der französischen Küche als Blanquette ein Begriff. Die Adeligen und «Mehrbeseren» konnten mit der Verwendung des Safrans über ihren Reichtum prahlen, das zu dieser Zeit, wie übrigens auch heute noch, eines der teuersten Gewürze überhaupt war.

Als im Bernbiet die Kartoffel ab dem 17. Jahrhundert angebaut wur-

de, entstanden viele Kartoffelgerichte. Sicher eines der bekanntesten ist die Berner Rösti, die meistens mit Speck und viel Schweineschmalz zubereitet wird. Überhaupt ist die alteingesessene Berner Küche nichts für Linienbewusste, wird doch sehr üppig mit Rahm und Butter gekocht.

Übrigens gehört eine gute Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti nach wie vor zum Besten, was die Berner Küche zu bieten hat. Leider findet sich dieses Gericht immer seltener auf Menükarten. Es gibt zwar Bratwurst mit Rösti, eine Schweinsbratwurst jedoch, «schlachtwarm» oder sogar vom Störmetzger gewurstet, schonend in der Lyoner Pfanne gebraten und mit einer perfekt «gerösteten» Rösti aus geschwellten Kartoffeln und nicht aus dem Plastikbeutel, mit ein wenig Schweineschmalz und Butter zubereitet und mit einer gleichmässigen goldbraunen Kruste serviert, ist eine Offenbarung.

Die Berner Küche hat sich natürlich weiterentwickelt. Seit vielen Jahren finden auch Beeren, Obst und viele Milchprodukte Einzug oder während der Herbstzeit Gams-, Reh- und Hirschfleisch. Es gibt Kräuterbauern und Gemüsebauern, die nicht nur Randen und Karotten anbauen, sondern auch grüne Spargeln, Stachys, Kürbis, Butterbohnen. Und viele schon fast in Vergessenheit geratene alte Gemüsesorten werden neu angepflanzt und erweitern zusätzlich den Speisezettel.

Nach wie vor besteht die Berner Küche vor allem aber aus Butter, Käse, Eier und Rahm. Und eine «Bärner Ankezüpf» gehört zu jedem Berner Sonntagsmorge.

* Urs Messerli ist Inhaber des mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten Berner Restaurants Mille Sens und Kochbuchautor

Urs Messerli:
La haute cuisine bernoise;
Weber-Verlag,
70 Franken



WÄHRSCHAFT UND GUT

Neben Berner Rösti und Berner Platte stammt auch eines der berühmtesten Desserts aus dem Bernbiet: die Meringue **VON URS MESSERLI***

MERINGUE

ZUTATEN **ZUBEREITUNG** für ca. 10 Stück

Backpapier für das Blech

3 Eiweiss 90 g Zucker 75 g Puderzucker 1 EL Maisstärke

1. Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen und kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben und sorgfältig unter die Masse ziehen.
2. Die Masse in einen Spritzsack füllen, schneckenartig 6 Rondellen von ca. 7 cm Durchmesser auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. Mit der restlichen



Masse 6 Türmchen von ca. 5 cm Durchmesser auf das Papier spritzen. In der Mitte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1¼ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.
Tipp: 2 Wochen altes Eiweiss ergibt einen

festeren Eischnee als ganz frisches. Das Eiweiss muss zum Steifschlagen ganz kalt sein. Ofentür beim Backen evtl. leicht öffnen.



Emmenhof, Burgdorf (17 Punkte): Werner Schürch gehört seit 28 Jahren zu den Urgesteinen der Schweizer Gastronomie. In der Beiz gibts täglich ein Menü (z. B. Braten mit Kartoffelstock), in der aufwendig in den Stall eingebauten Gourmetstube hinten wird die grosse Küche geboten.



Chesery, Gstaad (18 Punkte) Robert Speth ist der unumstrittene Platzhirsch in Gstaad. Seine Küche mit fangfrischen Meerfischen gehört zu den besten in der ganzen Schweiz. Das zweite Haus am Platz mit ebenfalls 18 Punkten ist das neu eröffnete Restaurant Sommet im Hotel Alpina.



Bären, Reichenbach (15 Punkte): Auf der Karte dieses traditionsreichen Holzhauses stehen Klassiker wie Entenleber auf Apfeltartelette, Suppe mit Saibling und Jakobsmuscheln, Chateaubriand vom Oberländer Rind und Rösti (aus rohen Kartoffeln). Unbedingt Platz lassen für die Cremeschnitte!