

Mit grossem See, bitte!

Einfach perfekt: Die Kalberwurst-Sauce von Spitzenkoch Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND RENÉ RUIS (FOTOS)

Sie ist die bestgetarnte Glarnerin im ganzen Kanton. Die «Chalberwurst», von Natur aus weiss, ruht in einer weissen Sauce, hinter einem Hügel aus einem nahezu weissen Kartoffelstock.

So wird sie serviert, die Spezialität aus dem Zigerschlitz – an der Landsgemeinde, an Festtagen. Einzige Farbtupfer sind die blauschwarzen Zwetschgen, die traditionsgemäss zur Kalberwurst gegessen werden. Für Nichtglarner ein gewöhnungsbedürftiger Anblick. Das blasse Ensemble assoziieren sie mit fadem Geschmack. Doch wer beherrscht zu Messer und Gabel greift, wird seine Vorbehalte rasch über den Tellerrand werfen. Vor allem, wenn er seine Premiere im Restaurant Sonnegg erleben darf. Dort schmeckt die einfache, mehlgebundene Zwiebel-sauce so gut, dass sich die Gäste nicht nur ein Seeli, sondern «einen grossen See» auf dem Kartoffelstock wünschen.

Die Sonnegg in Glarus, kaum zehn Gehminuten vom Bahnhof entfernt, ist seit 27 Jahren eine zuverlässige Adresse für anspruchsvolle Schlemmer. Am Herd steht Hans Hauser, vom Feinschmeckerguide «Gault Millau» mit 14 Punkten gekrönt. Gastgeberin und kompetente Vermittlerin zwischen Küche und Stube ist Elisabeth, seine Frau. Das Wirtepaar hat den regionalen Schmankerln schon gehuldigt, als noch niemand von einer Cuisine du Terroir sprach. Wild aus dem Revier zählt zu Hausers Spezialitäten wie die in Barbera geschmorte Hirschhaxe mit Holunder. Und natürlich kommt auch der Ziger, die regionale Käsespezialität, in der Sonnegg zu Ehren – als Praliné zu Glarner Trockenfleisch und Quittenchutney.

Die rohe Wurst ist rosé wie ein frisch gebadetes Ferkel

Auf welcher Karte aber steht die Kalberwurst? «Die gibt es nur auf Bestellung», sagt der Chef. Er bevorzugt die rohe, ungebrühte Wurst, die er aus der nahen Spezialitätenmetzgerei Hösli bezieht und die, ihrer raschen Verderblichkeit wegen, nur in kleinen Quantitäten hergestellt wird. Ihr Brät schillert rosé wie ein frisch gewaschenes Ferkel. Erst beim Bad in der Sauce wird sie weiss wie eine St. Galler Bratwurst, mit der sie gerne verwechselt wird. Die Kalberwurst aber ist feiner im



Krönung der Glarner Kalberwurst: Sauce à la manière de Hans Hauser

Für 4 Personen:
1 EL (ca. 20 g) Bratbutter
200 g Zwiebeln, gerüstet
und in feine Scheiben
geschnitten
1 Messerspitze
Safranpulver
1 EL (ca. 10 g) Mehl
2 dl Weisswein
7 dl Rindsbouillon
1 dl Rahm
weisser Pfeffer aus der
Mühle
1 Tropfen Pastis oder
Pernod

Bratbutter in der Pfanne schmelzen lassen. Zwiebelringe zugeben und bei mässiger Hitze langsam glasig dünsten. Mit dem Safranpulver aromatisieren. Mehl darüber stäuben und sorgfältig unter die Zwiebeln rühren. Mit dem Weisswein ablöschen, dann die Bouillon zugiessen, und alles während 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Zwiebelsauce im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in die Pfanne giessen. Die Glarner Kalberwürste in die Sauce legen und bei niedriger Hitze während 25 Minuten garziehen lassen (rohe Kalberwürste brauchen 35 bis 40 Minuten). Ab und an wenden. Würste herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit dem Rahm verfeinern, mit weissem Pfeffer und einem Tropfen Pastis oder Pernod abschmecken. Zu den Würsten servieren.

Die klassischen Beilagen sind Kartoffelstock und Zwetschgen. Man kann eingelegte Früchte verwenden und in ihrem Sud erhitzen. Traditionell sind gedörnte Zwetschgen, die man über Nacht in Rotwein, Wasser, Zucker, einigen Zitronenzesten und einer Zimtstange mariniert und tags darauf im Sud erhitzt, bis sie weich sind.



Hans und Elisabeth Hauser (l.) servieren die Kalberwurst (o.) mit Kartoffelstock und Zwetschgen. Die Sauce wird mit Zwiebeln, Weisswein und Bouillon gekocht und mit Pastis aromatisiert



Brät, was auf ihre besondere Zutat zurückzuführen ist: weisses Brot. Gewürzt wird sie mit Salz, Pfeffer, Macis und Muskatnuss.

Ein Schnellgericht ist die Glarner Speise nicht. Vierzig Minuten braucht die rohe Wurst, bis sie gar ist. Eine Dreiviertelstunde muss die Zwiebelsauce köcheln, bis das Mehl, das sie bindet, nicht mehr vorschmeckt. Ein küchenphysikalisches Gesetz, das Hans Hauser schon als junger Koch verinnerlicht hat – im Restaurant Grappe d'Or in Lausanne, wo er nach der Lehre in Zürich als Commis tätig war. Dort stand Meister René am Herd, ein begnadeter Saucier und strenger Hüter seiner Kunst. Statt Tricks und Rezepturen zu verraten, hielt er seinen Commis mit Rüstarbeiten vom Zuschauen ab. Doch der vife, ehrgeizige Hans schlug dem Chef ein Schnippchen, stand noch früher auf und war mit dem Rüsten fertig, bevor der Meister in der Küche erschien. Der Eifer wurde belohnt: «Fortan zeigte er mir alles, was man über Saucen wissen muss.»

Ohne Glarner Dickschädel gäbe es keine Kalberwurst

Damals wie so oft hat der Glarner Dickkopf obsiegt, ohne den auch die Kalberwurst für immer aus dem kulinarischen Erbe verschwunden wäre. Die 1920 an der Landsgemeinde festgelegte Zusammensetzung: 44 Prozent Kalbfleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 32 Prozent Milch und mindestens 4 Prozent Weissbrot, war nämlich im eidgenössischen Lebensmittelgesetz nicht vorgesehen. Brot im Brät war verboten. Doch die sturen Glarner kämpften um ihre Extrawurst, bis der Bund 1957 die Waffeln streckte.

Heute sind die Gesetze liberaler, der Erhalt regionaler Spezialitäten hat Priorität. Am 1. Dezember 2011 wurde das Geschichtsbuch der Metzgermeister vom Bundesamt für Landwirtschaft gutgeheissen und der Ursprungsschutz der Glarner Kalberwurst gewährt.

Seither ist die weisse Glarnerin eine Garantiemarke und ein Trend bei den Geniessern, wie Hans Hauser sagt. Immer häufiger köchelt die Sauce auf seinem Herd, die er entgegen dem klassischen Rezept püriert und zum Schluss mit einem Tropfen Pastis aromatisiert. Ein kleiner, frankophiler Gruss an Meister René.

Verschneidet der Winzer verschiedene Rebsorten zu einem Wein, resultiert daraus eine Assemblage. Die bekanntesten Assemblagen kommen aus Bordeaux oder aus dem Anbaugbiet an der südlichen Rhone, dem Châteauneuf-du-Pape.

Der Assemblage stellt sich der reinsortige Wein entgegen. Burgund, Piemont und die Rieslinggebiete Deutschlands pflegen diese Philosophie. Zu werweisen, welche Methode die besseren Weine ergebe, wäre müssig. Assemblageweine besitzen manchmal grössere Komplexität, Reinsortige den ausgeprägteren Terroircharakter. Mit grossartigen Gewächsen trumpfen beide. In der Schweiz haben die reinsortigen Weine Tradition. Dennoch entstehen auch hierzulande fabelhafte Assemblagen. Raymond Paccot, der biodynamisch arbeitende Chasselas-Meister aus Féchy, vermählt in seinem Amédée VI vier Sorten zu einem kraftvollen Weisswein: Savagnin (im Wallis Heida oder Païen), Chardonnay, Chasselas und Doral, eine Neuzüchtung aus Chasselas und Chardonnay. Der Chardonnay vergärt im kleinen Holzfass, die anderen Moste im Stahltank, was dem Wein ein ausgewogenes

KILCHMANN'S WEINTIPP

Zwei gelungene Assemblagen



Verhältnis von Frische und Tiefe schenkt. Der 2009er ist jahgangsbedingt alkoholreich ausgefallen, duftet wie eine Schale voller Obst, ist dicht und lebendig und darf ruhig noch ein Jahr reifen.

Im Tessiner Monteggio interpretiert Daniel Huber mit dem Rebuh's (ein Palindrom von Huber) die Bordeaux-Partitur auf seine eigentümliche Malcantoneser Art, die eine gewisse Kühle mit Eleganz und Finesse verbindet: Er mischt den Merlot aus einem im Jahr

2000 in der Lage Costera angelegten Rebberg im Verhältnis 4:1 mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Carminoir. Der Cabernet schenkt dem Wein Struktur und Säure, macht ihn homogener und wohl auch langlebiger, ohne den Grundcharakter des Merlot zu verändern. Das würzig-pfeffrige, dezent beerige Gewächs besitzt noch nicht das Niveau von Hubers Kultwein Montagna Magica, dürfte ihm aber mit zunehmendem Alter der Reben unbekümmert Konkurrenz machen.

Amédée VI 2009 von Raymond Paccot: 30 Fr. ab Domaine La Colombe, Féchy. Rebuh's 2009, Daniel Huber: 32 Fr. bei Huber-vini, Monteggio



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Wein? Schreiben Sie Martin Kilchmann auf weintipp@sonntagszeitung.ch