



Kulinarisches aus *Luzern*

Der Kanton Luzern liegt im Herzen der Schweiz und bietet mit der Stadt Luzern eine kulturelle Hochburg. Nirgends findet man ein derart grosses Angebot an Erlebnissen eingebettet in eine derart schöne Berg- und Seelandschaft. Die Stadt Luzern überrascht mit jahrhundertealten Sehenswürdigkeiten wie der Kapellbrücke oder der historischen Altstadt. Die Region fasziniert mit ihrer Bergwelt: Rigi, Pilatus, Titlis, Stanserhorn ...

Unseren kulinarischen Rundgang durch den Kanton Luzern beginnen wir in Hitzkirch. Dieses Dorf liegt im Seetal zwischen Hallwilersee und Baldeggersee, etwa 20 Kilometer von Luzern entfernt.



Kaiserspan

Der Blick von der Kellerei Kaiserspan auf dem Lindenberg in Hitzkirch bei Gelfingen ist wunderschön. Unten liegt dunkelblau der Baldeggersee, ennet dem Tal grüne, sanfte Hügelzüge. Und das Klima besonders mild, wie überall im Seetal. Die Seen, vor dem Wind geschützte Hügel, die Südlage, die wenigen Niederschläge – das sind beste Voraussetzungen für den



Weinbau. Winzerin Edith Mächler-Britschgi betont: «Wir hatten Sommer wie in der Toskana, der Wein ist dadurch sprunghaft besser geworden. Dies wegen der Klimaerwärmung.» Edith Mächler-Britschgi und ihr Mann Andreas Bachmann betreiben naturnahen Weinbau. Das Gras wird gemäht und nicht mittels Chemie ausgerottet. Rund 50 Hektaren Rebland werden im Kanton Luzern bewirtschaftet. 1,6 Hektaren sind im Besitze des Weinbaus Kaiserspan. Geerntet werden neben den Klassikern Blauburgunder und RieslingxSylvaner auch Pinot Gris, Muscat Oliver und Zweigelt. Dieser liegt nicht nur im Trend, sondern eignet sich für die herrschende Bodenbeschaffenheit besonders. Die beiden Cuvées, die

Edith Mächler-Britschgi und Andreas Bachmann seit 2008 produzieren, heissen Kaiserin und Kaiser.

Beim Kaiser handelt es sich um das Zusammenspiel von 60% Zweigelt und 40% Blauburgunder. Der Zweigelt wurde 1922 von Friedrich Zweigelt aus St. Laurent und Blaufränkisch entwickelt. Die Weine zeigen sich substanzreich, fruchtig und mit violett-rötlicher Farbe. Das Bukett ist oft mit Vanille-Aromen und weichen Tanninen im Abgang, jung mit einem charakteristischen Weichselkirsch-Aroma versehen. Erreicht werden solche Weine nur mit einer Ertragsregulierung, fahgerechter Vinifizierung und Ausbau (etwa in Barrique-Fässern), was ihnen lange Haltbarkeit verleiht. Diese Traube wurde mit dem klassischen Blauburgunder vereint. Duft nach Brombeeren und Kirschen unterstützt mit leicht würzigen Noten wie Thymian und Lakritze machen sich im Glas breit. Im Gaumen schmecken wir samtig weiche Tannine verbunden mit einem kirschenbetonten Abgang. Die Blauburgundertraube verleiht dem Kaiser Körper, etwas Säure und macht ihn lagerfähig. Zum Apéro wählt die Winzerin Edith Mächler-Britschgi die Kaiserin – Eine Cuvée von Blauburgunder und RieslingxSylvaner. Aus dem gleichen Traubengut stellt sie zudem einen Schaumwein her. Wird dem blauen Traubenmost vor der Gärung die Traubenhäute entfernt, so entsteht weisser Wein.

Fleischspezialitäten aus dem Entlebuch

Langsam geschmort und saftig muss es sein, ein richtig gutes Stück Entlebucher Fleisch. Denn in der UNESCO Biosphäre Entlebuch steht nicht nur das Filetstück auf der Menükarte, hier wird das ganze Tier verwertet. Pfeffer und Suure Mocke, Weinbraten oder auch Grossmutter's Hackbraten sind typische Entlebucher Gerichte. Die Spezialität der Region sind jedoch Würste und Trockenfleisch in grosser Vielfalt für jeden Geschmack. Die Produkte aus

rohem Fleisch werden durch Räuchern und Lufttrocknung gereift und haltbar gemacht. Variationen bei der Produktion und den Gewürzen sorgen für eine vielfältige köstliche Wurstparade. Die Rezepte sind bestgehütetes Geheimnis eines jeden Metzgers. Alle fünf Metzgereien im Entlebuch verpflichten sich die Tiere aus der Region zu beziehen. Man kennt also persönlich Bauer und Stall und die Tiere müssen nur kurze Transportwege zurücklegen, was sich merklich auf die Fleischqualität auswirkt. Bereits in zweiter Generation und seit über 35 Jahren wird in der Metzgerei Giger in Entlebuch die beliebte Jägerwurst hergestellt. Vater Willi war leidenschaftlicher Jäger und suchte nach einer Wurst, die er gut im Rucksack mit auf die Jagd nehmen konnte. Auch der heutige



Geschäftsführer Willi Junior hat die Wurst aus Schwein und Rind mit Speckwürfel stets dabei, wenn er auf der Pirsch ist. Seine Frau Irene jedoch schwärmt von der Chämiwurst aus Rindfleisch und Knoblauch. Die Spezialwurst am Meter wirkt als Blickfang, wenn Irene an Märkten ihre vielfältigen Spezialitäten präsentiert. Beide Würste sind genussfertig und in dünne Rädli geschnitten eine schnelle Zwischenverpflegung oder bringen Abwechslung auf das Fleischplättli. Die Jägerwurst in der etwas weniger stark geräucherten Version kann auch 15 Minuten im heissen Wasser gewärmt werden – besonders gut passt dazu ein Kartoffelsalat.

Verbleiben wir im Biosphärengebiet Entlebuch. In Eschholz matt hext Stefan Wiesner in der Küche des Restaurant Rössli. Stefan Wiesner ist der wohl aussergewöhnlichste Koch der Schweiz. Er wird als Hexer des Entlebachs bezeichnet. Zusammen mit seiner Frau Aurette hat er das elterliche Gasthaus Rössli übernommen. Dort kocht er Mehrgänger, für die er Zutaten braucht, die man andernorts so nicht einsetzt, wie etwa Torf, Holzkohle, Asche und Gold. Bekannt geworden ist Wiesner durch Gerichte wie Suppe aus geräuchertem Schnee, der «Heusuppe», mit seinen zahlreichen Wurstkreationen wie der Bauernbratwurst mit Gold oder mit dem Holzkohlensenf. In einem Atelier gleich neben dem Restaurant bietet er Wurstkurse an.

Thematisch bindet er als Gastrosoph die Natur des Napfberglandes mitsamt seinen Traditionen wie der Landwirtschaft, dem Napfgold oder der Köhlerei poetisch in die Kochkunst ein. Er beweist seine Aromakennntnisse unter anderem mit Parfumgerichten. Beeindruckend an Wiesner ist zudem seine Herangehensweise an die Entstehungsprozesse im Rössli. Er gilt als experimenteller Koch mit Spezialisierung auf die avantgardistischen Naturküche. Obwohl nicht so hoch dekoriert wie andere seiner Berufskollegen, gilt er als einer der kreativsten Köche der Schweiz.

Heusuppe

Zutaten:

1,5 l Rahm

5 dl Kalbs-, Geflügel- oder Gemüsefond

15 cl Schaumwein

17 g Wiesners Heukräutermischung (Kann bei Stefan Wiesner online bestellt werden)



Zubereitung:

Rahm und Fond zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kräutermischung begeben und vier Minuten ziehen lassen. Heilkräuter auf keinen Fall länger in der Suppe lassen, weil sie sonst bitter werden. Suppe durch ein feines Sieb giessen. Kurz vor dem Servieren Schaumwein begeben und nochmal kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten.

Goldrisotto nach Marchesi- und Wiesner-Art

Zutaten:

40 g gehackte Schalotten

Olivenöl zum Andünsten

240 g Risottoreis (Carnaroli)

150 ml Barbera oder anderer Rotwein

1 Lorbeerblatt

1 Messerspitze Safran (von Mund), gemahlen

nach Belieben einige Safranfäden

20 g getrocknete Steinpilze, in 100 ml warmem Geflügel- oder Gemüsefond eingeweicht,

anschliessend in feine Streifen geschnitten

400 ml Geflügel- oder Gemüsefond

100 ml Vollrahm

Salz

weisser Pfeffer aus der Mühle

2 EL geschlagener Vollrahm

etwas Blattgold, 22 Karat

Zubereitung:

Die gehackten Schalotten in Olivenöl andünsten. Den Reis begeben und glasig werden lassen. Mit dem Wein ablöschen und diesen leicht einkochen. Das Lorbeerblatt, den Safran, die in Streifen geschnittenen Steinpilze, den Steinpilzfond sowie etwas Salz und Pfeffer begeben. Nach und nach mit dem Geflügel- oder Gemüsefond aufgiessen und den Risotto unter häufigem Rühren bissfest kochen. Den flüssigen Rahm begeben, etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Der Reis sollte eine cremige Konsistenz haben, ansonsten noch etwas Fond beifügen. In einem vorgewärmten tiefen Teller anrichten und mit Blattgold dekorieren.

