



Ein Pilz muss pilzig bleiben

Pilze sind nicht gleich Champignons. Das merkt man spätestens, wenn man sich wieder einmal für einen Spaziergang in den Wald begibt. Da gibt es zum Beispiel fruchtigsüsse Eierschwämme, butterweiche Totentrompeten und milderdige Stockschwämme.



Andy Zaugg, 42
Zum Alten Stephan
Solothurn

Egal, was man für Waldpilze nimmt, es gibt eigentlich nur zwei Dinge zu beachten: Erstens sollten sie nicht giftig sein, zweitens sollte man das Waschen wenn möglich vermeiden. Kommen Pilze in Kontakt mit Wasser, so saugen sie sich voll damit und verlieren an Geschmack. Man reinigt die zarten Lamellen am besten mit einer Zahnbürste und entfernt allenfalls die äussere Haut am Stiel. Ich persönlich bereite Pilze so einfach wie möglich zu, damit ihr Gout voll zur Geltung kommt: also in Olivenöl oder Butter anbraten und bloss mit Salz und Pfeffer würzen. Mein Geheimtipp: etwas Zucker



Die anderen Champignons:
Beispiel Eierschwämme.

oder Honig und ein wenig Himbeeressig begeben. Die Säure hilft beim Verdauen, und der Zucker verstärkt den pilzeigenen Geschmack – einen ähnlichen Effekt haben Trauben. Liebhabern von Kräutern sei die grossblättrige Petersilie empfohlen. Auch sie wirkt eher unterstützend als überdeckend und harmonisiert daher gut mit Pilzen. Kombinieren lassen sich Waldpilze zum Beispiel gut mit Kalbsgeschnetzeltem, Teigtaschen oder Blattsalat – und wie gesagt: am besten so anrichten, dass man sie auch pur geniessen kann.

AUFGEZEICHNET:
ANDREA FREIERMUTH
Pilzkontrollstellen in Ihrer Nähe:
www.vapko.ch.



Mit dieser Kolonne endet die «Kochschule». Die gesammelten Beiträge finden sich noch für kurze Zeit online auf www.kochschule.bernerzeitung.ch.

RINDFLEISCH

Mit Geduld mehr Genuss

Der Zimmerwalder Charolaisstier Caesar ist tot. Der Weg zum Schlachthof war kurz. Das ist gut. Nun wird sein Fleisch lange gelagert. Auch das ist gut.

Um 7 Uhr stand er noch im Stall des Zimmerwalder Landwirts Hansueli Berger. Und keine zwei Stunden später hing er schon – das Fell abgezogen und in zwei Hälften getrennt – im Kühlraum des Metzgerei Wanner in Neuenegg: Der Charolaisstier Caesar (siehe Kasten) hatte letzte Woche ein schnelles Ende. «Und das», sagt Ralf Beck, «ist gut so.»

Kurzer Transport

Der «Löwen»-Wirt in Zimmerwald, in dessen Auftrag Berger den Stier aufgezogen hat, sagt dies aus zwei Gründen. Zum einen, weil Caesar in Sichtweite seines Gasthofs aufwuchs: «Ich habe ihn jeden Tag auf der Weide gesehen. Da ist es für mich gut, zu wissen, dass er nicht unnötig lange leiden musste.» Zum anderen, so Beck, sei die Art der Schlachtung ein entscheidender Aspekt für schmackhaftes Fleisch: «Heute ist es ja leider oft so, dass die Tiere stundenlange Fahrten im schwankenden LKW über sich ergehen lassen müssen, um dann eng zusammengepackt vor dem Schlachthof ihr Ende zu erwarten.» Die Folge: Die Tiere schütten Stresshormone aus, die das Fleisch übersäuern und minderwertiger machen. Ganz anders bei Caesar: Etwas Stress hatte der knapp einjährige Stier allenfalls bei der Verladung in den Transporter. Aber die Fahrt nach Neuenegg dauerte gerade mal 20 Minuten. Und dort ging es dann ganz unaufgeregt zu und her: Der Dübinger Tierarzt Andreas Luginbühl kam bei der gesetzlich vorgeschriebenen «Lebendviehkontrolle» rasch zum Schluss, dass Caesar gut gehalten worden war. Und kurz darauf hatte der Stier schon die Luftdruckpistole an der Stirn.

«Caesars Fleisch», sagt Ralf Beck einige Tage nach dem Schlachtermin in der «Löwen»-Küche, «ist schön marmoriert, von wunderbarer Konsistenz und schmeckt einzigartig wür-

zig. Genau deswegen ist die Charolaisrasse bei Gourmets so beliebt.» Beck hat eben ein Schulterstück vor sich, das er für ein ungarisches Gulasch zuschneidet. Auf dem Herd ist eine riesige Pfanne Bouillon mit Siedfleisch und Knochen aufgesetzt. Im Ofen brutzelt für eine Gulaschsuppe klein geschnittenes Fleisch von Caesars Haxe. Und im Kühlschrank steht eine grosse Schüssel Hackfleisch bereit, das der aus Deutschland stammende Wirt zu badischen Maultaschen verarbeiten will.

Lange Lagerung

«Das Fleisch, das ich jetzt verarbeite», sagt Beck, «stammt vom Vorderviertel, braucht keine lange Lagerung und eignet sich vorab für Schmorgerichte. Die edleren Teile wie Filet, Hohrücken oder Entrecôte lagern noch in der Metzgerei Spycher in Schwarzenburg.» Mindestens drei Wochen, so Beck, müsse Rindfleisch bei knapp über null Grad abhängen, erst dann sei es mürbe und reif genug für einen genussvollen Verzehr: «Viele Konsumenten glauben, das



Der Viehhändler Alfred Holzer zieht Caesar in den Transporter.

feucht schimmernde Fleisch, das sie im Supermarkt kaufen, zeuge von besonderer Frische. Dabei ist es häufig nur kurz gelagert und innen noch zu feucht – in der Pfanne tritt dann der Saft aus, das Fleisch schrumpft und wird zäh.» **GIUSEPPE WÜEST**



«Löwen»-Wirt Ralf Beck bereitet ein Schulterstück des Charolaisrinds Caesar für ein Gulasch vor.

SERIE «CAESARS LEBEN»

Caesar ist tot. Es lebe Caesar

Von den ersten Schritten auf der Weide bis zum Ende in der Pfanne: Mit dem heutigen Beitrag beenden wir die Serie «Caesars Leben», in der sporadisch über das Leben des Charolaismuns Caesar (Bild) berichteten. Caesar wurde letzte Woche geschlachtet, aber ein wenig lebt er weiter: Eine Kuh im Stall des Zimmerwalder Landwirts Hansueli Berger, der den Stier aufgezogen hat, ist trächtig: «Sie muss zwar noch untersucht werden, aber ihre ausgebliebene Periode ist ein deutliches Indiz», so Berger. «Und da Caesar weit und breit

der einzige Stier war, kommt nur er als Vater in Frage.» **WÜ**
Bereits erschienen: «Ein Jahr mit Caesar», 2.11.2007; «Anhänglicher Jungstier», 28.12.2007; «Happy Birthday, Caesar», 4.7.2008.



Susanne Keller

EXPOVINA

Der Schweizer Wein ist auf Kurs

Während 15 Tagen ist Zürich mit seiner Expovina-Weinschiff-Flotte das Zentrum der internationalen Weinwelt.

Auf einer Fläche von 3200 Quadratmetern präsentieren 130 Aussteller aus 26 Nationen an 170 Ständen über 4000 Weine. Für die erwarteten 70 000 Besucherinnen und Besucher stehen 150 000 Flaschen und über 500 000 Degustationsgläser bereit. Expovina-Präsident Bruno Sauter und sein Team setzen mit der gestern in Zürich eröffneten

55. Expovina auf den zwölf beim Bürkliplatz vertäuten Kursschiffen bis zum 13. November neue Massstäbe. Was vor über einem halben Jahrhundert von Weinfreunden auf einem kleinen Schiff der Zürichsee-Flotte erstmals zur Austragung gelang, entwickelte sich in den letzten Jahren zur umfassendsten Weindegustationsmesse der Welt.

Durch die Lockerung der Importbestimmungen präsentiert sich der Weinmarkt in der Schweiz vielfältiger und interessanter als noch vor einigen Jahren. Die Nachfrage der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten nach intensiv-fruchtigen und konzentrierten Rotweinen scheint immer noch zu steigen. Produkte aus dem Süden Italiens und Frankreichs sowie aus Spanien und Portugal sind gefragter denn je. Auch die Winzer Kaliforniens, Südamerikas und Australiens sind offenbar erwacht. Sie versuchen im Ge-

gensatz zu früher vermehrt mit Eleganz statt mit Wucht zu überzeugen. Die Schweizer Weinproduzenten antworten auf diese Herausforderung mit neuen Rebsorten, kreativen Ideen und einem verbesserten Marketing. Am gestrigen Eröffnungstag zeigten sich im Rahmen der dritten «Swiss Wine Tour» die 66 besten Schweizer Weinproduzenten auf dem Schiff «Pantarei» in bemerkenswerter Einigkeit. Johannes Louis (Schafis), Erich Andrey (Ligerz) und Hans Perrot (Twann) vertraten die Bielesee-Winzer mit einem eleganten

frisch-fruchtigen Schafiser Chardonnay und einem filigranen Twanner Chasselas. Auch die drei Bieler Winzer spüren den neuen Wind, der die offizielle Schweizer Weinwelt erfasst. «Der gemeinsame Auftritt bringt viele Vorteile», freut sich Johannes Louis, und Erich Andrey hofft, dass sich daraus langfristig ein einheitlicher Auftritt der Schweizer Winzer entwickelt.

ANGELA KREIS-MUZZULINI
Expovina (Bürkliplatz Zürich): bis 13. November täglich von 12 bis 22 Uhr (So bis 19 Uhr) geöffnet. Infos: www.expovina.ch