

Die Krönung nach dem Hauptgang

KULINARIK Nach einem Schlemmermahl gibt es noch etwas Süßes. Oder Käse. Oder besser beides. Aber in welcher Reihenfolge? Wir versuchen, ein wenig Klarheit zu schaffen.

HERBERT HUBER
piazza@luzernerzeitung.ch

Den süßen Desserts wird im gelebten Luxus seit Jahrhunderten ein Ehrenplatz zugeordnet. Honig und Früchte waren die ersten Desserts der Menschheit. Mit dem gesteigerten Bedürfnis nach kultiviertem Essen wurde dem Süßen zunehmend ein besonderer Stellenwert verliehen. Es war das Finale eines gelungenen Mahles und kam ganz am Schluss, also nach dem Käse.

Wobei, um auch das gleich festzuhalten: Eine unumstössliche Regel gibt es nicht. Man kann das je nach Gusto auch anders handhaben und macht nichts falsch dabei. Auch ein Käseplättli anstelle von Süßem geht, vor allem dann, wenn man um die Vorlieben seiner Gäste weiss (man kann ja gleichwohl noch ein Dessert in der Hinterhand haben...). Einzige Ausnahme: Käse passt nicht, wenn es zuvor Fondue oder Raclette gegeben hat.

Zunehmender Käse-Kult

Käse zum Nachtisch wurde und wird vor allem in Frankreich zelebriert. In der Schweiz kam das erst vor etwa zwei, drei Jahrzehnten grösser in Fahrt. Vielleicht, weil Käse in unserem Land öfters die Hauptspeise war. Einer der ersten Schweizer Maître fromager affineur war Rolf Beeler, der bis heute auch Luzerner Marktstandbetreiber ist. Silvio Rizzi, damaliger Chef des Gourmetführers Gault Millau, hat Wesentliches zu Beelers Ruf und damit zur Käsekultur allgemein beigetragen.

Gepflegten Kult um den Käse darf man heute unter anderem bei der charmannten Gastgeberin Christine Weder im Walchwilener «Sternen» erleben. Oder bei Stefan Wiesner im «Rössli» Escholzmatt, der ausnahmslos Käse aus der Region serviert. Ganz im Sinne der Schweizer Käseproduzenten, die heuer eine Kampagne lancieren, um mehr Lustgefühle für unseren Käse zu wecken.

Schweizern eine Chance geben

450 Sorten soll es in unserem Land geben, viele davon von höchster Güte. Doch wie so oft: Das Naheliegende hat manchmal einen schweren Stand. Noch immer herrscht unter vielen Konsumenten



Aus 450 Sorten Schweizer Käse lässt sich ein prima Plättchen zusammenstellen.

PD

die Meinung vor, dass guter Käse nur aus dem Ausland komme. Eine Zeit lang war eine solche Aussage tendenziell nicht grundfalsch, zählte doch oft mehr die Masse als die Klasse. Doch mittlerweile hat die Schweiz mächtig aufgeholt, und unsere Käse müssen sich im Vergleich mit der importierten Konkurrenz nicht verstecken. Man muss ja nicht gleich ausschliesslich auf schweizerische Sorten setzen, aber viele sind einen Versuch wert. Lassen Sie sich von Ihrem Käsehändler beraten.

Der Wein zum Käse

Bei uns kommt definitiv immer Käse auf den Tisch. Und zwar ebenfalls vor dem Dessert, welches mit Leidenschaft meine Gertrude zubereitet – obwohl sie selber selten Desserts isst. Ich bin ein Koch geblieben und kein «Chläberli», wie man früher die Pâtissiers nannte und sie mit diesem Prädikat gehörig in Rage brachte.

Auch ein Grund für die Formel Käse vor Dessert: Oft serviere ich einen passenden Süsswein zum Käse, der dann meist auch noch zur Süssspeise Gefallen findet. Zu einem Hartkäse (Sbrinz) oder Stilton passt Portwein. Zu einem Weich-

käse aus der Region ein Wein aus der Region (Dornfelder, Kerner, Muscat Bleu rosé). Sauerliche Käse rufen nach einem halbtrockenen oder einem Edelsüsswein. Bauschimmel oder Gruyère verlangen nach einem Elsässer Gewürztraminer oder einem fruchtigen Wein aus der Mosel. Man darf da ruhig etwas experimentieren. Zwei Regeln aber gelten: Niemals soll ein Käse den Wein «erschlagen». Und umgekehrt. Zu mildem Käse gehört milder Wein.

Was gehört auf ein Plättchen?

Bei uns gibt es meistens sechs Sorten. Einen Alpkäse aus dem Tessin, einen alten, höhlengereiften Emmentaler, den Stanser Fladä, den Stanser Meierskählen-Geisskäse (sehr mild) und einen Franzosen – den Brillat-Savarin Prestige de Bourgogne. Oder mal einen feinen Brie oder Taleggio. Auch achte ich darauf, dass die Käse allesamt aus Rohmilch hergestellt sind. Die sind kräftiger und munden halt schon anders als pasteurisierte Serienware.

Was serviert man zu Käse? Am liebsten ein Baguette. Natürlich passt auch ein Bündner Birnenbrot oder zu Hartkäse ein Sauerteigbrot.

Und was ist es mit den Früchten? Bitte keine Erdbeeren, selbst wenn es Saison ist. Und die Sternfrucht namens Karambole hasse ich wie der Teufel das Weihwasser. Ebenso wenig haben Physalis auf dem Käseplättli etwas zu suchen. Ein Peterlisträussli auch nicht. Wenn schon etwas Grünes, dann ein Oregano- oder ein Thymian-Zweiglein.

Was passt, sind frische Baumnüsse, Mandeln, Sultaninen und natürlich Trauben (blaue oder weisse). Am liebsten habe ich die Muskattraube. Ist dafür keine Saison, gibt es die klassische Kaiser-Alexander-Birne. Auch gedörrte Aprikosen, Dörrbirnen und getrocknete Apfelscheiben sind herrlich.

Nicht direkt aus dem Kühlschrank

Auch wichtig: Käse sollte mindestens eine Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank genommen werden. Frigorikalten Käse aufzutischen, ist eine Sünde.

Bleibt Käse übrig, kann man für den Folgetag Häppchen mit Toastbrot machen. Oder einfach Gschwellti und Käse. Oder ein Tipp der Luzerner Journalistenlegende Walter Schnieper: Beliebige Käseresten einfrieren (Rinde entfernen), und wenn genug beisam-

Gebrannte Creme

ZUTATEN (FÜR 4 BIS 8 PORTIONEN)

100 g Kristallzucker
½ dl Wasser
5 dl Vollmilch
15 g Maizena
4 bis 5 Eigelb
30 g Zucker
1 Prise Salz
2 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. 100 g Zucker mit dem Wasser bei mittlerer Hitze bis zum Caramelsirup einkochen lassen. 4 dl vorgewärmte Milch dazugeben. Wieder aufkochen und rühren, bis der Caramelzucker mit der Milch vermischt ist (= Caramelmilch).

2. Maizena und restliche Milch verrühren (= Maizenamilch). Eigelb, 30 g Zucker und Salz zu einer schaumigen Creme aufschlagen (Ei-creme). Dann die Maizenamilch dazugeben.

3. Die kochend heisse Caramelmilch zur Eicreme giessen und alles zurück in die ausgewaschene ausgekühlte Pfanne. Dauernd rühren und bis kurz vor das Kochen bringen. Die Creme wird dicklich. Kochen darf sie nicht, sonst würden die Eier gerinnen. Nun von der Platte nehmen und das Ganze durch ein Haarsieb in eine Porzellanschüssel umgiessen und diese in kaltes Wasser stellen. Weiter rühren, bis sie etwas abgekühlt ist. Klarsichtfolie darauf, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. In Kühlschrank stellen oder an einen anderen kühlen Ort.

4. Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die abgekühlte Creme mischen. Servieren mit einem Trockengebäck.

Tip: Erfrischend ist eine Kugel Bourbon-Vanilleeis dazu. Früchte als Garnitur sind unpassend. Übrig gebliebene Creme ist zugedeckt 2 bis 3 Tage bedenkenlos im Kühlschrank haltbar.

men ist, daraus ein «Überraschungsfondue» machen.

Und weil ich nun den Käse so glorifiziert habe, gibt es zum Trost und als Krönung ein süßes Dessert. Eine gebrannte Creme nach dem Rezept meiner Gertrude.

Fortsetzung von Seite 35

«Ich bin ein Antwortensucher»

Der Song «De lanis halt la si» spricht sicher vielen aus dem Herzen. Haben Sie persönlich auch Probleme mit dem inneren Schweinehund?

Bernhard: Ja, er begleitet mich durchs ganze Leben. Immer dieses Wissen, du solltest, du müsstest! Klar wäre ich beweglicher, gesünder, fitter, attraktiver et cetera, wenn ich doch endlich mal Sport treiben würde – aber eben ...

Was ist Ihr grösstes Laster? Das Essen? Das Faulsein? ...

Bernhard: Ein fauler Mensch bin ich nicht. Im Gegenteil, ich bin eher der arbeitsame Typ. Ich stehe ständig unter Strom, es muss was gehen bei mir. Ich bin auch kein guter Schläfer, denn ich bin ständig irgendwas am Studieren und Hirnen. Wenn ich diese Energie nützen könnte für etwas mehr Sport, dann wäre ich fit wie ein Turnschuh. Aber das Essen ist schon ein Laster, sicherlich. Ich liebe Süßes.

Apropos Süßes: Manche Leute – oft sind es Männer – belächeln Ihre Musik als «schnulzig».

Bernhard: Viele Männer werden tatsächlich von ihren Frauen an unsere Konzerte geschleppt. Frauen scheinen sich mehr angesprochen zu fühlen von der Musik, die ich schreibe. Kann sein, dass ich einfach nicht so der Musiker für Männer bin. Ich singe übrigens nicht nur über die Liebe, aber es stimmt wohl, dass es

immer irgendwie um Beziehungen zwischen den Menschen geht. Manche kritisieren das, aber das ist auch nicht weiter schlimm.

Sind Sie ein Frauenversther?

Bernhard: Ich glaube, jeder Mensch hat weibliche und männliche Eigenschaften. Frauenversther wäre zu hoch gegriffen, denn ich verstehe vieles nicht, was Frauen tun. Aber vielleicht bin ich für viele Männer einfach zu wenig cool. Schon als Teenie war ich nicht der, nach dem sich die Mädchen umdrehten.

Von wegen Frauen: In einem früheren Interview mit unserer Zeitung sagten Sie einmal, Sie seien Ihrer Ehefrau schon einmal in einem früheren Leben begegnet. Wie meinten Sie das?

Bernhard: Es ist vielleicht ein Erklärungsversuch für unsere Seelenverwandtschaft. Ich kann es mir einfach nicht anders erklären, wie man im Leben jemanden treffen kann, der einem so vertraut ist, dass man sich ohne Worte versteht. Vielleicht werden wir ja dereinst nur Asche und Staub sein, aber falls nicht, dann glaube ich, dass wir uns in irgendeiner Form wiedersehen werden.

Sind Sie ein spiritueller Mensch?

Bernhard: Nein, aber ein Grübler. Ein Antwortensucher. Ich kann ewigescheit Bücher durchsuchen nach einer Antwort auf eine ganz persönliche Frage, bis ich diese Antwort habe. Beim Songschreiben ist es ähnlich: Wie ein Bildhauer fügst du hier etwas hinzu, nimmst dort etwas weg, so lange, bis die Skulptur perfekt vor dir steht. Wahrscheinlich bin ich auch aus diesem Grund Lehrer geworden.

Damit ich Kinder «formen» und ihnen aufzeigen kann, wie sich ihre Taten auf ihr Umfeld auswirken. Ich versuche, den Leuten auch mit meinen Songs etwas mitzugeben, ihnen zu sagen: «Schau die Dinge doch mal aus diesem Blickwinkel an.»

Sehen Sie sich mehr als Lehrer, der nebenher auch noch singt, oder als Sänger, der auch noch unterrichtet?

Bernhard: Als beides. Das kommt darauf an, mit wem ich gerade rede. Für Sie bin ich wahrscheinlich der Sänger, der eigentlich Lehrer ist, für meine Lehrerkollegen bin ich der, der nebenbei noch Musik macht. Jedenfalls ist es schön, als normaler Primarlehrer in dem ganzen na-

tionalen Musikzirkus mitmischen zu dürfen. Das ist eine riesige Ehre.

Wie finden es Ihre Schüler, dass der, der ihr Diktat benotet, auf der Bühne Liebeslieder singt?

Bernhard: Ganz unterschiedlich. Die einen fragen mich nach einer Autogrammkarte, anderen ist es gar nicht bewusst, dass ich Musik mache.

Singen Sie viel mit Ihren Schülern?

Bernhard: Eine Lektion pro Woche mache ich immer, manchmal noch etwas mehr.

«Ich stehe ständig unter Strom. Es muss was gehen bei mir.»

Da singen wir zum Beispiel auch «Rosalie» von Bligg – aber meine eigenen Lieder sind tabu. Am liebsten würde ich mit den Kindern nur noch singen. Denn wer singt, öffnet sein Herz.

Hatten Sie schlaflose Nächte, kurz bevor die neue CD in den Läden lag?

Bernhard: Es war eine furchtbare Zeit. Du hast so viel Leidenschaft und Kraft in die einzelnen Songs gesteckt und bist so stolz auf das Resultat. Und plötzlich denkst du: «Jesses Gott, und wenn die Leute anderer Meinung sind? Oder wenn es gar niemand merkt?» Ich hatte wirklich tagelang kalte Füße – buchstäblich. Und an guten Schlaf war nicht zu denken.

Übrigens: Ist bei Ihren sexfreudigen Nachbarn – von denen man einst im

«Blick» lesen konnte – etwas Ruhe eingekehrt?

Bernhard: (lacht) Ich habe seither nie mehr etwas gehört.

Dann haben Sie ein Liebesleben auf Ihrem Gewissen, weil Sie sich über den nächtlichen Lärm beklagt haben.

Bernhard: Das glaube ich nicht. Sie haben unterdessen ein drittes Kind bekommen!

Sie feiern mit der neuen CD auch noch Ihr 20-Jahr-Bühnenjubiläum. Würden Sie gerne nochmals 23 sein?

Bernhard: Ja, sofort, nur schon von der Vitalität her. Wow, nochmals die Welt rocken! Das machst du mit 43 nicht mehr. Obwohl, meine Lebenserfahrung, die würde ich dann schon mitnehmen wollen. Ein Mitglied meines Chors sagte mir kürzlich: «Die Musik, die du heute machst, ist tiefgründiger und melancho-lischer, nicht mehr so unbeschwert wie früher.» Damit hat sie auch etwas über mich ausgesagt. Ich stelle mir heute viel mehr Fragen.

CDs zu gewinnen

VERLOSUNG Wir verlosen 5-mal die neue CD von Mash. Und so funktioniert's: Wählen Sie bis morgen Montag 24.00 Uhr die Telefonnummer **0901 83 30 23** (Fr. 1.– pro Anruf, Festnetzstarif), oder nehmen Sie unter www.luzernerzeitung.ch/wettbewerbe an der Verlosung teil. Die Gewinner werden unter allen Teilnehmern ermittelt und informiert.



«Ich liebe Süßes.»