

Albi von Felten IM GARTEN DES CHEFS

Ein Besuch im Landhotel Hirschen in Erlinsbach lohnt sich nicht nur wegen der dortigen guten Küche. Dahinter verbirgt sich auch Albi von Felten's Genussrefugium, ein lehrreiches Bio-Gartenjuwel für alle Sinne.

Albi von Felten in seinem barocken «Genussrefugium» (unten links).

Warmes Törtchen mit «Baselbieter Röteli» (unten rechts).

Es gibt drei gute Gründe, das Landhotel Hirschen in Erlinsbach zu besuchen. Zum einen wegen seiner vielfältigen Saisonküche, die mit sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Region begeistert. Den «Hirschen» würden die Leute aber auch besuchen, wenn seine Küche nicht so sensationell wäre. Die wahre Attraktion befindet sich näm-

lich abseits der weiss gedeckten Tische. Auf diese stösst, wer sich nach den lukullischen Genüssen auf einen Verdauungspaziergang hinter's Haus begibt. Es ist, als betrete man eine andere Welt. Wer hätte gedacht, dass sich hinter der stattlichen Landbeiz mit dem grossen Parkplatz ein grünes Paradies befindet?

QUITTENPARCOURS

An der lauschigen Terrasse und einem Teich mit quakenden Fröschen vorbei führt der Weg, gesäumt von Töpfen mit Duftgeranien, zu einem Obstgarten. Dieser vereint unterschiedliche Sorten Quitten, die alle fein säuberlich angeschrieben sind: etwa die 'Konstantinopeler Quitte' oder alte Schwei-



Schweizer Garten 8/2012



Landhotel Hirschen in Erlinsbach.

Albi von Felten's Reich
Gartenführungen, Küchen- und Produzenten-Partys, Öl- und Essig-Events, Weindegustationen und weitere Anlässe gibt es auf Anfrage im Landhotel Hirschen, Hauptstrasse 12, 5015 Erlinsbach, Telefon 062 857 33 33 und www.hirschen-erlinsbach.ch.



zer Sorten wie 'Siselen' und 'Vogeltrütli'. Eine Tafel lehrt Wissbegierige, dass die Quittensammlung den Weg dieser Frucht aus dem Kaukasus, wo sie schon vor über 4000 Jahren kultiviert wurde, bis zu uns aufzeigen möchte. «Ausserdem schmeckt sie himmlisch!», ergänzt Albi von Felten strahlend. Der charmante Mann in der weissen Kochjacke ist der dritte Grund, warum man den «Hirschen» besuchen sollte: Den Chef des Landhotels, Albi von Felten, muss man einfach getroffen haben. Es braucht aber schon etwas Glück, um ihn für einen Gartenrundgang von seinen vielfältigen Aufgaben losreissen zu können. Denn eigentlich ist der Patron, Absolvent der Hotelfachschule und Sommelier, fast rund um die Uhr auf Achse. Neben seiner Funktion im «Hirschen» arbeitet der vierfache Vater als Dozent für Hotelierseisuisse und Gastro Suisse und ist am Label «Genusswerk» beteiligt, das Lebensmittel von kleinen Produzenten vertreibt.

DER GANZE PROZESS

Aber tief in seinem Herzen ist der Mann mit der Energie für zehn ein Gärtner. Schon in seiner Jugend begeisterte er sich dafür: «Damals war das natürlich noch total uncool.» Als er den «Hir-



Grüne Minze und rotlaubige Alternanthera sessilis (links).

Die Gemüsebeete werden von Schulklassen gepflegt (unten).



Schweizer Garten 8/2012

Lein (Linum), links.

Schokoladenblume (Cosmos atrosanguineus), rechts.

Mangold 'Bright Yellow' (rechts).

Die Werkstatt, in der Öl gepresst wird, ist auch für Gäste zugänglich (unten).

Genusswerk

Unter dem Label «Genusswerk» vertreibt Albi von Felten gemeinsam mit seiner Partnerin Silvana Lück traditionell hergestellte Lebensmittelprodukte von kleinen Produzenten, mit Zutaten, die grösstenteils aus der Schweiz stammen.

Bezug: Telefon 079 681 77 99 und www.genusswerk.ch

schen» 1999 in fünfter Generation übernahm, wurde ihm bald klar, dass er auf dem weitläufigen Grundstück einen Biogarten errichten wollte. Und dies nicht nur, um seinen Gästen einen Ort zum Lustwandeln anzubieten: «Mir ist es wichtig, den ganzen Prozess von der Pflanze bis zum fertigen Produkt sichtbar zu machen.»

So wie mit den Quitten in seinem Obstgarten, die er zu Balsam oder Pasten verarbeitet, oder mit den Senf-, Leinkraut- und Rapspflanzen, die in rostfarbenen Hochbeeten beim Wildbienenhaus gedeihen. In der auch für Gäste zugänglichen Werkstatt stellt er aus Pflanzensamen mit einer alten Presse hochwertiges Öl her. Und aus dem Spalierhopfen lässt er Bier brauen. «Der «Hirschen» war früher ein Landwirtschaftsbetrieb. Ich wollte der Anlage etwas von ihrem ursprünglichen Charakter zurückgeben», so Albi von Felten.

EIN HERZ FÜR KINDER

Inspirationen für sein «Genussrefugium» holt er sich auf Reisen. Etwa für den Kräutergarten im barocken Stül, dem Herzstück der Anlage. Fast versteckt hinter einer monumentalen Birke wachsen hier in buchsumfassten Beeten über 40 verschiedene, nach Verwendungszweck geordnete Küchenkräuter. Neugierige Nasen orten Teekräuter, zum Beispiel Goldmölse, Zitronenmonarde

Schweizer Garten 8/2012

Porträt 51

Himbeeren mit Vanillecreme (links).

Meringue mit Stachelbeeren (rechts).

Kochen mit alten Gemüsesorten

Alte Gemüse-, Obst- und Beersorten finden heute den Weg zurück in viele Küchen. Dieses Buch präsentiert, gegliedert nach Jahreszeiten, über 100 leicht nachkochbare Rezepte von Spitzengastronom Albi von Felten und seinem Küchenchef Markus Vollweber vom «Hirschen» in Erlinsbach sowie vieler weiterer Köchinnen und Köche. Zu jedem Rezept gibt es Hintergrundinformationen zu den verwendeten Produkten und Pflanzen. Kulturgeschichtliche Aspekte werden dabei genauso behandelt wie Fragen der Zubereitung. Ergänzt wird das Buch durch einen Serviceleit mit Einkaufs- und Kochtipps sowie einen Saisonkalender.

«Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio, Martin Weiss, Albi von Felten, gebunden, 304 Seiten, AT Verlag, Aarau, ISBN 978-3-03800-729-6, CHF 69.– [erschient im September 2012]

für seine Bemühungen 2009 mit dem «Premio Slow Food»-Award beehrte – der weltweit höchsten Auszeichnung für eine nachhaltige, gute und faire Küche. Ein Stichwort, bei dem sich der Vielbeschäftigte verabschiedet. Er steuert seine Wirkungsstätte an, denn bald wird das Abendessen serviert und die «Hirschen»-Terrasse ist voll. Nicht aber, ohne uns als letzten Gruss sein Lebensmotto zu verraten: «Geschmack erzählt in schönsten Weisen vom Himmel.»

Sandra Weber (Text und Bilder)
Martin Weiss («Urchuchi», Rezeptbilder)

und Frauenmantel, essbare Blüten wie Anis-Ysop, Phlox und Gewürztagetes, oder Kräuter, die nach Südrüchten schmecken, etwa Zitronengras, Ananas- und Orangemintze.

In der Mitte des Springbrunnens ringt ein steinerer Knabe mit einem Fisch. Das Becken hat Albi von Felten mit Kräutern für Kinder bepflanzt: Laktiztagetes (Tagetes filifolia), Schokoladenblumen (Cosmos atrosanguineus) und Coca-Cola-Kraut (Artemisia abrotanum) sind hier mit von der Partie. Seine jungen Gäste sind ihm ein besonderes Anliegen. Darum führt er nicht nur spezielle Kinderkochwerkstätten durch, sondern hat hinter dem Kräutergarten Gemüsebeete eingerichtet, die von Schulklassen gepflegt werden. «So können sie den Prozess vom Samen bis zum Gemüse miterleben. Die Schüler sind sehr stolz, wenn ihre Pflanzen gedeihen (siehe Kästen oben rechts). «Dieses Thema ist zur Zeit sehr angesagt – Bio, Regionalität und so. Wir machen das seit 1999, und zwar nicht nur als Modegag, sondern aus tiefer Überzeugung», versichert von Felten. In seinem Restaurant soll nicht nur gegessen werden, damit der Hunger gestillt wird, sondern ein Stück weit auch der Geschmack geschult werden: Die Gäste entdecken Neues und geniessen es mit allen Sinnen. Das anerkannte auch die Organisation Slow Food, die den Tausendssassa

den sichtbar wird. Auch die Bohnen der Sorte 'Schwefelgelber Reiser' aus dem «Suppenkaspar»-Beet würden gut hierher passen. Albi von Felten's Küchenchef, Markus Vollweber, und seine 11 Köche verarbeiten dieses Gemüse selbstverständlich auch in der Küche. Er propagiert die alten, fast vergessenen Sorten nicht nur, weil sie oft ungewöhnlich aussehen und schmecken: «Viele Leute wissen nicht mehr, was sie mit Krautstiel oder Wirtz anfangen sollten. In Restaurant traut man sich eher, etwas Neues zu probieren. Und wenn's schmeckt, versucht man, es zu Hause nachzukochen.»

DEN GESCHMACK SCHULEN

Darum hat Albi von Felten zusammen mit Martin Weiss, Autor der Buchreihe «Urchuchi» des Rotpunkt-Verlags, ein Kochbuch mit Rezepten aus alten Gemüsesorten herausgegeben (siehe Kästen oben rechts). «Dieses Thema ist zur Zeit sehr angesagt – Bio, Regionalität und so. Wir machen das seit 1999, und zwar nicht nur als Modegag, sondern aus tiefer Überzeugung», versichert von Felten. In seinem Restaurant soll nicht nur gegessen werden, damit der Hunger gestillt wird, sondern ein Stück weit auch der Geschmack geschult werden: Die Gäste entdecken Neues und geniessen es mit allen Sinnen. Das anerkannte auch die Organisation Slow Food, die den Tausendssassa

ALTE GEMÜSESORTEN

Samen und Setzlinge bezieht er über Pro Specie Rara, der Stiftung, die sich für die genetische Artenvielfalt einsetzt. Die Namen der Beete bestimmen das Programm. In «Goldmarie» wächst etwa Stielmangold 'Bright Yellow' mit leuchtend gelben Ährn oder die Randensorte 'Goldnen', deren gelbe Farbe aber erst beim Zerschnei-

Schweizer Garten 8/2012