

29

Juni–Juli
2015

Transhelvetica

Schweizer Magazin für Reisekultur

Bär

Auf Bärensuche in **Poschiavo** und **Bern** • Bienen auf dem **Zollikerberg**
Kanada im **Aargau** • Erdbeeren mit Lachsforellen in **Erlinsbach**
Schweizweit tanzt der Sommer • Bärenstarke Seilzieher in **Luthern**

th

red dot design award
winner 2012

r. 10.-

9 771664 172006



Beerenfreak & Aromajunkie

Alte Erdbeersorten faszinieren den Biologen in Riehen und den Koch in Erlinsbach gleichermassen

Der eine findet in vergessenen Gärten alte Beersorten, der andere liebt es, deren Geschmack neu zu entdecken. Ein Besuch in Martin Freis Beerengarten und Albi von Feltens Genuss-Refugium.

Text **Martina Zürcher**, Bild **Lee Jakob**



«Beeren sind etwas Sinnliches, sie sind wahrnehmbar über den Geschmack und den Duft. Beeren sind einfach schön und diese Vielfalt, die es gibt!» Martin Frei steht am Rande eines Gartenbeets in der Nationalen Beeren-sammlung in Riehen. Vogelgezwitscher untermalt seine Worte. Vor ihm breiten sich vier Reihen mit unzähligen einzelnen kleinen Beetli aus, auf denen je eine Sorte Erd-beeren wächst. Sie sehen fast aus wie kleine Gräber, sind aber das Gegenteil: Auf ihnen gedeihen Pflanzen, die in der Schweiz einst als ausgestorben galten.

Der Beerengarten entstand 1998 aus einem Notfall he-raus: Martin Frei kümmerte sich damals um das Grund-stück der heutigen Beeren-sammlung an der Dinkelberg-strasse, als ProSpecieRara anfragte, ob alte Stachelbeer-sorten aus dem Garten des bekannten Schweizer Promo-logen Peter Hauenstein dort zwischenzeitlich «parkiert» werden könnten. Die Besitzerin des Grundstückes sagte zu, und als dann die Beeren erst einmal da waren, wuchs zwischen allen beteiligten Parteien die Idee des heuti-gen Beerengartens. Die Parkuhr der Beeren lief bis heute nicht ab und aus dem Biologen Frei wurde nach und nach der Beerenexperte Frei.

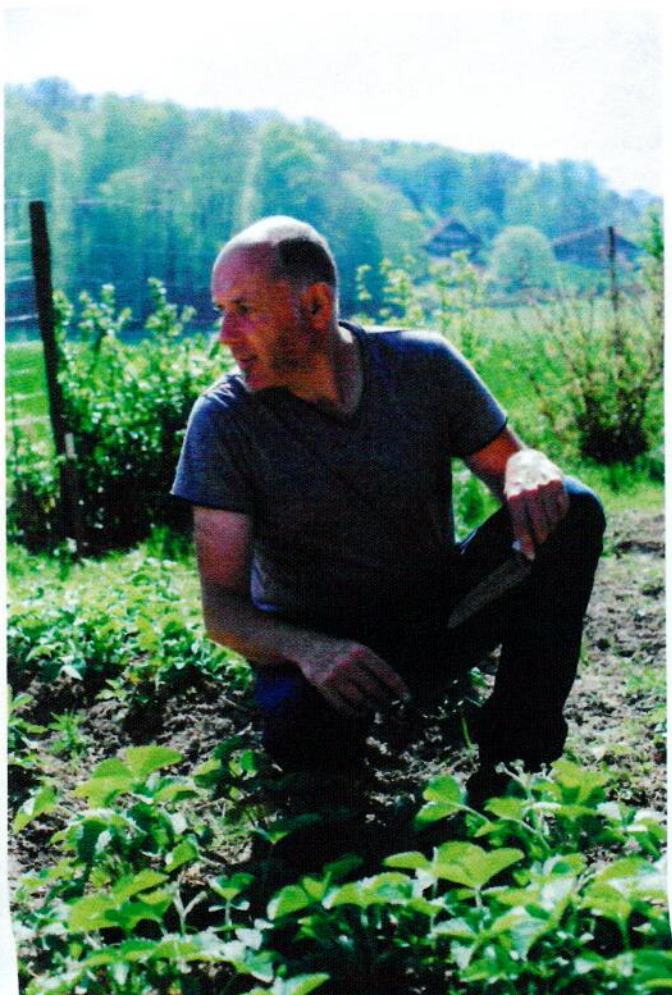
Aromatische Sortenvielfalt entdecken

Fast zeitgleich übernahm Albi von Feltens das Restaurant Hirschen in Erlinsbach von seinem Vater. Er hatte vor, alles anders zu machen als bisher. Denn während er als Jungkoch mit Rucksack und Kochschürze durch die Welt tingelte, war ihm aufgefallen, dass in all den Spitzenhäu- sern, die er besuchte, das Gleiche auf den Tisch kam:

Riesenkrevetten, Gänseleber, Coquilles St.Jacques. Er sah dem Menu nicht an, ob er in San Francisco, Santiago de Chile oder in Sidney sass. Alles schmeckte gleich. Wenn er aber ländliche Restaurants besuchte, fand er überall eine aromatische regionale Küche. Dies inspiriert Albi von Feltens bis heute. «Ich bin ein richtiger Aromajunkie! Es hat mich genervt, dass die Gastroführer damals nur Häuser bewerteten, die sogenannte Edelspeisen anboten. Ein Lachsforellenfilet aus der regionalen Fischzucht, wie wir es heute zubereiten, kann genauso edel sein.» Es dauerte allerdings rund sechs Jahre, bis sein Vater und die Gäste seine Genussphilosophie zu akzeptieren began-nen. «Ist das das neuste Syngenta-Produkt?», fragten sie, als er gelbe Ranten und blaue Kartoffeln servierte und da-für Vaters Hummerbassin aus dem Restaurant entfernte. Er merkte bald, dass alte Gemüsesorten nicht nur aus den Gärten, sondern auch aus dem kollektiven Gedächtnis un-serer Generation verschwunden waren. Aufklärung war dringend nötig und so begann er, den Garten des Hirschen mit ProSpecieRara-Sorten und anderen aromaintensiven Pflanzen zu bepflanzen und die skeptischen Gäste in sein Genuss-Refugium einzuladen. Ein nicht ganz einfacher Weg, aber seine innere Überzeugung liess ihn weiter-machen. Mit Erfolg, wie sich heute rückblickend zeigt. Es blüht nicht nur der Garten, auch die Gäste wissen Albi von Feltens Küche heute zu schätzen.

Recherche in Bibliotheken und Gärten

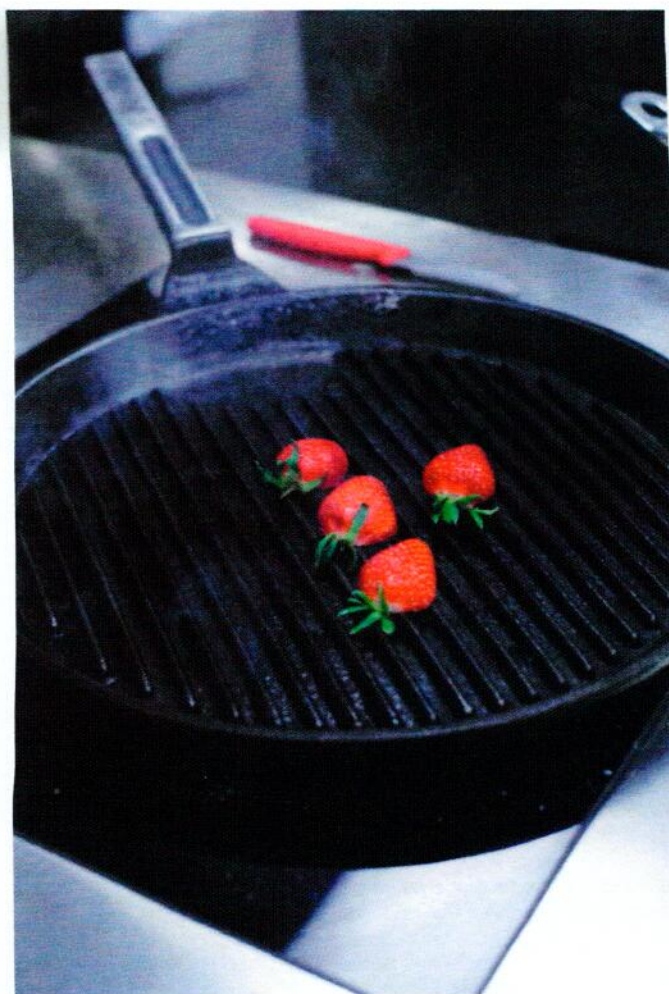
Damit die biologische Vielfalt erhalten bleibt, braucht es die Arbeit von Organisationen wie ProSpecieRara und



Überall Beeren: Martin Frei in seinem Reich.



Mieze Schindler: Ihre aromatischen Früchte trägt sie im Juni.



Auf dem Grill: Für einmal gibt es Erdbeeren aus der Pfanne.



Gemeinsam: der Gastgeber und sein Chefkoch.

Biologen wie Martin Frei. Der machte sich bereits Ende der 1990er-Jahre daran, alte Sorten ausfindig zu machen. Innert kurzer Zeit war eine Liste mit rund 1000 Beerensorten zusammengestellt, die jemals im Zusammenhang mit der Schweiz erwähnt worden waren. Aber wo sucht man nach Pflanzen, die es nicht mehr gibt? Ein Aufruf in der Coopzeitung brachte zutage, was in sämtlichen Baumschulen und Gärtnereien des Landes nicht mehr zu finden gewesen war. Alte Hausmütterchen hatten alte Gärten mit entsprechend alten Pflanzen und waren bereit, diese Martin Frei zu geben. Innerhalb bloss eines Jahres füllte sich das Grundstück, welches einst als Übergangslösung gedacht war, mit allerhand Beeren. So kam Frei zum Beispiel zu einer Osterfee, einer Erdbeere, von der er glaubte, sie sei ausgestorben. Oder zu einer bis anhin namenlosen Erdbeere, deren Ursprung auf 1800 zurückdatiert werden kann. Noch kennt Martin Frei lange nicht von allen Beeren den Sortennamen. Dieser kann meist erst nach aufwändiger Dokumentation herausgefunden werden. 40–50 Merkmale notiert er pro Pflanze. Eine Sisypusarbeit.

Sensibilisationsarbeit für den Geschmack

Auch Albi von Felten weiss, was es heisst, in kleinen Schritten vorwärts zu kommen. In den ersten Jahren als Gastgeber in Erlinsbach merkte er immer häufiger, dass er vergebens versuchte, seinen Gästen die Faszination alter Beeren-, Gemüse- und Früchtesorten weiterzugeben. Was er erzählte, ging bei einem Ohr rein und beim anderen wieder raus. «Das stinkt mir», habe er zu sich selbst gesagt und damit begonnen, die lustvollen und aromatischen ProSpecieRara-Sorten in Kinderkochkursen zu vermitteln. «Da kann man noch mehr Begeisterung wecken», sagt der Gastgeber und fügt hinzu: «Wir sind eine visuelle Generation, alles muss sexy aussehen. Aber eine kleine, blasse Erdbeere, wie die Capron Royal, schmeckt viel besser als eine grosse, knallrote, die aus Übersee eingeflogen wird und nicht an der Staude reifen kann.» Von Felten zählt auch die Walderdbeere oder die Mieze Schindler zu seinen Lieblingen. «Die sind so unscheinbar und dann boom! Eine Geschmacksexplosion!» «Die Mieze Schindler ist eine sehr dunkle Erdbeere, fast schwarz, darum wird sie auch Bluterdbeere genannt. Sie schmeckt wie eine Kirsche, ist zuckersüss und hat eine Nierenform», sagt der Biologe Frei. «Meine liebste Erdbeere hier im Garten ist aber eine unbekannte Sorte, die ich im Jura gefunden habe, sie schmeckt nach Pflirsich. Super lecker!» Wenn die Beeren in seinem Beerengarten, der übrigens erst 2006 zur Nationalen Beerensammlung ernannt und vom Bund anerkannt wurde, reif sind, mag Martin Frei fast nicht nach mit Pflücken und Essen. Daher ist er froh, wenn die Besucher des Gartens auch mit-helfen die Beeren zu pflücken. «Das Probieren macht den Garten doch erst zum Erlebnis. Es ist wunderbar, all die verschiedenen Sorten nacheinander zu degustieren und den Unterschied direkt auf der Zunge zu spüren.» «Geschmack erzählt in schönster Weise vom Himmel»,

ist auch das Credo von Albi von Felten. Während er einen Rundgang durch sein Genuss-Refugium macht, zerreibt er hier ein Minzeblatt zwischen zwei Fingern, streicht dort sachte übers «Coci-Chrut», welches tatsächlich anfängt nach Coca Cola zu riechen, zupft ein Stück vom Schnittknoblauch ab und beisst hinein, während er hinüber geht zu den Hopfenstauden. «Denen kann man momentan beim Wachsen zusehen. Und das Beste ist: Die Spitzen kann man essen wie Spargel.» Schon streckt er uns ein Stück zum Probieren hin. Wir kauen noch auf den zarten Hopfenhalmen herum, als Küchenchef Michael Grässler die frischen Lachsforellen bereits filetiert hat und den Wildspargel ins heisse Wasser taucht. Gemeinsam mit Albi von Felten ist er seit zwei Jahren für die Gaumenfreuden der Gäste zuständig. Auch er findet es spannend, sich auf die ProSpecieRara-Sorten einzulassen und Altes neu zu entdecken. Für die Erdbeer-Vinaigrette müssen die beiden Köche heute allerdings auf eine alte Sorte verzichten, die ProSpecieRara-Stauden hinter dem Haus und auch die in der Beerensammlung in Riehen blühen noch. Die ersten Früchte gibt es erst in ein paar Wochen, weiss der Biologe. Dann möchten wir ihn noch einmal besuchen und Albi von Felten mitnehmen. Die beiden hätten einiges zu diskutieren. Boom! Eine doppelte Geschmacksexplosion. ●

Rezept «Lachsforelle auf Spargel mit Erdbeer-Vinaigrette» → S. 58

Martina Zürcher ist Buchautorin und Journalistin und kann nicht schreiben, ohne dazu irgendetwas zu Essen. Ihr Buch «Am Ende der Strasse» erschien im Frühling 2015. zuercher-publishing.ch

Lee Jakob ist selbständige Fotografin aus Zürich und liebt das Essen fast so sehr wie das Fotografieren. leejakob.ch

☛ **Sender Transhelvetica** Erdbären transhelvetica.ch/hoeren

Schlemmerbeeren

Nationale Beerensammlung

Bis 11. Juli kann der Garten in **Riehen** jeden Sa zwischen 9–12 h besucht werden. Beeren degustieren ist erwünscht! Es können auch Führungen gebucht werden. Martin Frei freut sich über Meldungen zu alten Beerensorten (älter als 30 Jahre). prospecierara.ch/de/nationale-beerensammlung-riehen

Aromatisch geniessen

Bei Albi und Silvana von Felten im **Hotel-Restaurant Hirschen** isst man nicht nur extrem aromatische Gemüsesorten, sondern geniesst zum Beispiel auch Wollschweine aus eigener Aufzucht. Zudem hat der Hirschen ein Genusswerk mit geschmacksintensiven Ölen, Konfis und Balsam. Hotel-Restaurant Hirschen, Hauptstrasse 125, **Erlinsbach**. T. 062 857 33 33. hirschen-erlinsbach.ch/genusswerk.ch

Bio-Forellen gibt es in der **Fischzucht** bei Nadlers in **Rohr**: T. 062 822 33 70. biofischzucht.ch

Bio-Erdbeeren zum Selberpflücken:

Marianne & Peter Ziehli, Maiacher, **Mötschwil**, T. 034 422 01 08. Hansueli Lehmann, Altwyden 4, **Utzenstorf**, T. 032 665 36 02. Adrian Vonlanthen, Dorfstrasse, **Giffers**, T. 079 229 70 48. faeschus.ch, bio-suisse.ch



Lachsforelle auf Spargel mit Erdbeer-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen von **Albi von Felten**

300 g weisse Spargeln	schälen und im Salzwasser mit etwas Butter und Zitrone weich kochen.
200 g grüner Wildspargel	im gleichen Wasser kurz blanchieren und sofort mit Eiswasser abkühlen, damit sie die Farbe behalten. Spargeln in Stücke schneiden und beiseite stellen. Einen Teil des Spargelwassers behalten.
4 Lachsforellenfilets à 140 - 160 g Salz und Pfeffer * Rapsöl	mit würzen, dann in einer Bratpfanne das erwärmen. Die Lachsforellenfilets nur auf der Hautseite anbraten. Dann zugedeckt in der Pfanne (oder im Backofen) bei 70 Grad ziehen lassen.
100 g frische Wald- oder ProSpecieRara Erdbeeren * 50 ml Baumnussöl, 40 g Butter * 20 ml Birnenbalsam Fleur du Sel	waschen, in Stücke schneiden, die Hälfte davon pürieren. Dann in einem Pfännli und erwärmen, das Erdbeerpüree begeben, alles gut mit dem Stabmixer emulgieren und zum Schluss die restlichen Erdbeerstücke zugeben, mit würzen.
	Die Spargeln mit etwas Butter und einem Schluck Spargelwasser aufwärmen und alles anrichten.
	Dazu passt weiteres Gemüse; wir entschieden uns für Kartoffelstock mit Rotem Rucola.

* Diese Produkte sind im Genusswerk von Silvana und Albi von Felten erhältlich.
genusswerk.ch

