

Neues Buch führt auf 300 Seiten auf eine kulinarische Reise durch die besten Küchen des Kantons St. Gallen

# Ein Blick in die Kochtöpfe der Spitzenköche

Das eben erschienene Buch «St. Gallen for Gourmets» ist zugleich Fotoband, Kochbuch und Gastroführer. Auch die beiden Rapperswiler Spitzenköche Armin Schuler und Tobias Funke verraten darin ihre Rezepte.

«St. Gallen for Gourmets» zeigt auf, dass der Kanton St. Gallen einiges zu bieten hat. Da sind einerseits schöne Land- und Ortschaften zu sehen, fotografiert von Marcus Gyger. Ebenso anmüchelnd sind die gastronomischen Errungenschaften des Kantons in Szene gesetzt. Das Buch präsentiert 31 Spitzenköche und Produzenten mit ihren Restaurants und Verkaufslökalen. Dazu verrät jeder Küchenchef die Rezepte zu einem kompletten Menü.

**Klassiker aus dem «Schwanen»**  
Unter jenen, die sich im Buch in die Kochtöpfe schauen lassen, ist auch der «Schwanen»-Küchenchef Armin Schuler (43). Sein Beitrag ist ein Menü mit Gänseleber im Wirsingblatt als Vorspeise, Zander in der Kartoffelkruste (Hauptspeise) und ein Quark-Vanille-Soufflé zum Dessert. «Nachdem wir angefragt worden sind, besprach ich mit meinem Sous-Chef Frank Linde, welche Rezepte zu uns passen würden», so Schuler. «Die Gänseleber passt gut zu unserem klassischen Haus und wird von unserem eher älteren Publikum sehr geschätzt. Sie braucht nur wenige Zutaten und ist relativ schnell zubereitet.» Weil Süswasserfische ebenso zu den Hausspezialitäten gehörten, habe er zum Hauptgang den Bodenseefisch Zander ausgewählt. Etwas aufwändiger sei die Zubereitung des Soufflés. «Dieses klassische Dessert steht eher im Winter auf unserer Speisekarte.»

Geht denn der 15-Punkte-Koch (Gault Millau) nicht allzu leichtfertig mit seinem Know-how um, wenn er im Buch



Schaut gerne nach, wie seine Kollegen kochen: Armin Schuler, Küchenchef im «Schwanen».

Foto: Martin Mühlegg

seine Hausspezialitäten verrät? «Es gibt schon Rezepte, die ich nicht herausgeben würde», so der in Schübelbach aufgewachsene und wohnhafte Schuler. «Dazu gehört die Gänseleber-Terrine. Wir hören ab und zu, dass sie bei uns besonders gut schmecke.» Andere Rezepte hingegen seien Allgemeingut. Auch er müsse sich nicht schämen, wenn er verrate, dass er sich von anderen Köchen inspirieren lasse.

Verschiedene Argumente haben den Küchenchef des «Schwanen» zur Mitarbeit am Buch bewegt. Einerseits habe man nun ein schön aufgemachtes Buch, das man seinen Gästen mitgeben könne. Andererseits könne es auch neue Gäste ins Lokal locken.

**Damhirsch aus der «Falkenburg»**  
Ähnliche Gründe haben auch Tobias

Funke (27) dazu bewegt, sein Restaurant «Falkenburg» und ein Menü aus seiner Küche im Buch vorzustellen. Als

Vorspeise hat Funke Träumereien vom sizilianischen Thunfisch ausgewählt. Zum Hauptgang gibts Damhirsch nach

Funkes Art, und zum Dessert ein Rhabarber-Dreierlei mit Tahiti-Vanilleis. Auch seine Kochkunst ist den Gault-Millau-Testessern 15 Punkte wert.

Initiiert wurde das Buch von «Culinarium – Genuss aus der Region.» Die in St. Gallen ansässige Organisation hat sich zum Ziel gesetzt, Einheimische und Feriengäste für regionale Produkte und lokale Gerichte zu begeistern. Ausserdem will sie in der Bevölkerung wieder das Bewusstsein wecken für Saisonalität und gastronomische Traditionen und den sanften Tourismus fördern. Culinarium verleiht Gastronomen und Produzenten ein Gütesiegel, die in diesem Stil kochen.

Die beiden Rapperswiler Spitzenköche passen somit bestens zur Culinarium-Philosophie. «Wir machen alles selber und verwenden, wenn immer möglich, einheimische Produkte», sagt Schuler. Diese Art zu kochen pflegte er bereits als Lehrling im Landgasthof «Rössli» in Schönenberg. «Was ich dort gelernt habe, prägt mich bis heute.»

Martin Mühlegg

«St. Gallen for Gourmets», Weber Verlag, 304 Seiten, im Buchhandel und in den darin vorgestellten Betrieben erhältlich.

## «Schwanen»-Zander in der Kartoffelkruste

- Zutaten (für 4 Personen):
- 600 g Zander Royal, mit Haut
  - 2 grosse, festkochende Kartoffeln
  - 1 dl Olivenöl
  - 240 g Linsen, eingelegt
  - 50 g Butter
  - 3 dl Geflügelbrühe
  - 3 dl Gemüsebrühe
  - 3 dl Fischvelouté (weisse Fischsuppe)
  - 1 dl Vollrahm

Die Kartoffeln in 2 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Anschliessend Kreise mit einem Durchmesser von 1 Zentimeter ausstechen und kurz im Olivenöl pochieren. Den Zander würzen, die Hautseite mehlen und mit den Kartoffelscheiben schuppenartig belegen. Danach vorsichtig in einer Teflonpfanne auf der Kartoffelseite anbraten und auf einem Gitter absetzen.

Die Linsen, die zuvor über die Nacht im Wasser eingelegt wurden, mit Butter an-

dünsten, mit Geflügel- und Gemüsebrühe ablöschen und langsam fertig dünsten.

Die Linsen auf einen Teller geben, den Zander noch drei Minuten im Umluftofen bei 160 Grad fertig garen und auf die Linsen setzen. Die Fischvelouté aufkochen, mit Vollrahm aufgiessen und mit einem Stabmixer aufschäumen. Den Fisch etwas napieren und den Rest der Sauce à part servieren. Der «Schwanen»-Zander in der Kartoffelkruste möglichst schnell geniessen.

Der Maisbauer Christian Bruhin aus Tuggen und der Braumeister Alois Gmür aus Einsiedeln spannen zusammen

# Jetzt gibt es das Maisgold mit Linthmais

Das Maisgold aus Einsiedeln ist das Partybier schlechthin. Dass es nun statt mit argentinischem Mais mit dem regionalen Linthmais gebraut wird, wertet es zusätzlich auf. Profitieren davon werden alle, Produzenten wie Konsumenten und selbst die Umwelt.

Alois Gmür gibt gleich Entwarnung: «Nein, das Maisgold wird sich geschmacklich nicht verändern.» Der 53-jährige Mitinhaber und Braumeister der immer noch selbstständigen Brauerei Rosengarten AG in Einsiedeln weiss genau, was er an dieser inzwischen 30-jährigen Erfindung hat. Von den 17 000 Hektolitern Bier in sechs Sorten, die er produziert, macht alleine das Maisgold 40 Prozent aus – oder einfacher vorstellbar: 2,5 Millionen Flaschen pro Jahr! Nicht weniger als 70 Tonnen Mais braucht er dafür. Was jedoch niemand wusste und natürlich auch nicht an die grosse Glocke gehängt wurde: Der Mais wurde aus Argentinien importiert, weil es andere geeignete Lieferanten nicht gab.

**Gekreuzter Linthmais ist geeignet**  
Diese Scharte wird nun ausgewetzt. Christian Bruhin, der 30-jährige initiativ Bauer aus Tuggen, hat schliesslich vor Jahren den uralten, einheimischen Linthmais rekultiviert. Und als Teilzeit-Gastro-Unternehmer weiss er natürlich



Darauf dürfen sie anstossen: Maisbauer Christian Bruhin (l.) und Braumeister Alois Gmür produzieren ein gänzlich regionales Produkt. Foto: Andreas Knobel

von der Bedeutung des Kultbiers – in der Region gibts schlicht keine Party ohne Maisgold. Vor drei Jahren hat

Bruhin den Einsiedler Braumeister kontaktiert, und der liess sich von der Idee gleich begeistern.

**Geschmacklich kein Unterschied**  
Klar gab es noch einige Hürden zu meistern. Einerseits ist der einheimische Mais etwas teurer als die Massensorte aus Übersee, die nicht einmal verzollt werden muss, weil sie für Brauzwecke verwendet wird. Christian Bruhin gelang es aber, seinen Linthmais mit einer anderen Sorte so zu kreuzen, dass zwar der Ertrag verbessert, der Geschmack aber nicht verändert wurde. Die ersten Brauversuche in Einsiedeln ergaben bereits ein tippotopes Resultat, inzwischen sind schon 300 000 Flaschen verkauft – und niemand hat einen Unterschied bemerkt.

Auf dem 7,5 Hektaren grossen Maisgold-Linthmais-Feld in Tuggen wird nun die grosse Ernte eingebracht, damit möglichst bald die gesamte Produktion aus einheimischen Pflanzen hergestellt

werden kann. Der Mais wird dann im speziellen Verfahren zu Gries vermahlen, damit nur der harte Teil übrigbleibt. Würde der weiche, fettige Kern des Maiskorns ins Bier gelangen, würde dies den Schaum zerstören – und dies will natürlich auch niemand.

**Schliesslich profitieren alle**  
Sowieso, mit dem nun gänzlich regionalen Bezug gibt es rund ums Maisgold und um den Linthmais nur Gewinner: Die Produzenten, die ihr Bier und ihren Mais noch besser vermarkten können, die Konsumenten, die weiterhin ihr unverändertes Lieblingsbier trinken dürfen, und selbst die Umwelt, die dank den kurzen Wegen geschont wird. Darauf darf man getrost anstossen!

Andreas Knobel

## Verein Linthmais mit Ribel-Zmorge

Wer das Maisgold kennenlernen will, kann dies sowieso an jedem rechten Fest machen. Wer aber den Linthmais beziehungsweise den Ribelmais kosten will, findet am nächsten Sonntag eine passende Gelegenheit dazu.

Der Verein Linthmais lädt nämlich am Sonntag, 26. Oktober, im Doggen in Benken zum Ribel-Zmorge ein. Der Genuss dieser kulinarischen Besonderheit ist von 9 bis 11.30 Uhr auf dem Spett-

linth-Hof der Familie Annemarie und Gerold Hofstetter möglich. Eine Anmeldung (Mail ch.bruhin@gmx.ch / Tel. 079 574 72 83) ist erwünscht. Neben Ribel gibt es Kaffee, Milch, Brot, Butter, Konfitüre, Alpkäse, Cornflakes und Zwetschgenkompott. Nach dem Ribel-Zmorge findet von 11.30 bis 12.00 Uhr die Hauptversammlung des Vereins Linthmais mit einem Präsidiumswechsel statt.