

Der Pionier mit seinem Tier: Von Hans Bieri lassen sich die Wasserbüffel gerne den Kopf kraulen.

Gutes aus Schangnau

Hans im Glück

Als Bauer Hans Bieri auf die Idee kam, zuhinterst im Emmental Wasserbüffel zu züchten, hielten ihn viele für verrückt. Er aber liess sich nicht beirren. Und hatte Erfolg. Heute, zwanzig Jahre später, ist Schangnau das **Wasserbüffeldorf** guthin.

Text Karin Oehmigen Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala



Schangnau, das Dorf der Sieger: Hier werden Weltmeister und Wasserbüffel geboren.



Wenn die Pelargonie wieder treibt, sind die wärmen Tage nicht mehr weit: Terrasse vom Gasthof Löwen in Schangnau.



Frisch aus der haus-eigenen «Räuki»: Büffelwurst, eine Spezialität der Dorf-metzgerei Bieri.

*Wurst macht fröhlich,
Wurst macht froh.
Selig macht sie
sowieso*



Cheese! Susanne Aegerter führt den Laden der Hohgant-Käserei mit Kompetenz und Charme.



Reife Sache: Noch ist der Bio-Büffelkäse (vorn) ein Nischenprodukt. Doch auch die Grossen haben einmal klein angefangen.



Ein Büffel? Ich bin noch immer ein Bär! Ein Berner Bär. Altes Wirtshaus-schild am Landgasthof Kemmeriboden-Bad.



Auf dieser Bank am grossen Baum, da wird der Tag zum Frühlingstraum.



So muss sie sein, die echte «Kemmeriboden-Bad»-Meringue: innen luftig, aussen knusprig.



Dickschädel im allerbesten Sinn:
Hans Bieri, Bauer aus Schangnau.

*Bisweilen
macht
der Büffel
das Kalb*

Nume nid gschprängt!
Einfach weiter-
gehen und die Ruhe
bewahren, selbst
wenn sich von hin-
ten hurtig eine Büffelherde nähert.
Die wilden Kerle wollen sicher nur
spielen und rasch auf ihre Weide
kommen. Jetzt, da sie endlich dürfen.
«Wasserbüffel sind Nachtweider»,
hat Bauer Hans Bieri uns erklärt.
«Den Tag verbringen sie lieber im
Stall.» Weil sie die pralle Sonne
nicht gut vertragen. Und weil sie die
Brämen auf den Tod nicht ausstehen
können. «Die machen sie fuchs-
teufelswild.» Sonst aber gelten die
schwarz befellten Rinder mit den
markant gebogenen Hörnern als
friedfertige Gesellen. «Mo-mou»,
sagt Rosmarie Bieri, des Bauers Frau.
«Einen dicken Schädel aber haben
sie schon.» Und wehe, einer, den sie
nicht riechen könnten, versuche, sie



Der Chef in
Mozzarella-
Weiss: Markus
Aegerter in
der Käserei-
genossenschaft
Hohgant.



Tuttle: So heisst die Milchkanne auf Bärndütsch (links). Mozzarella
aus Schangnauer Bio-Büffelmilch. Schmeckt tierisch gut.



Es muss ein
rechter Büffel
sein, dem niemals
fiel das Wandern
ein: Bauer Bieris
Herde auf dem
Weg zur Weide.

zu melken. «Der merkt schnell, dass auch ein Büffel das Kalb machen kann.»

Die Wasserbüffel, die Bieris und das Berner Dorf Schangnau sind ein eingespieltes, von Erfolg gekröntes Team. Doch der Weg dorthin war steinig. Er begann mit einem Floh, den ihnen ein Praktikant aus Rumänien ins Ohr gesetzt hatte, und wäre beinahe in einem Fiasko geendet.

NICHT JAMMERN – HANDELN!

Es ist das Jahr 1992, als der Praktikant Miklos Laping auf dem Hof der Bieris hilft und von den Büffeln in seiner Heimat erzählt. In Rumänien hätte sich die Zucht der Tiere bewährt. Hans Bieri sollte es doch auch mit ihnen versuchen. «Warum eigentlich nicht?», denkt sich der Bauer. Die Landwirtschaft ist im Umbruch, der Milchpreis im Keller. Neue Ideen sind gefragt. Also reist er ins fremde Land, beobachtet die Tiere, ist fasziniert und überzeugt, dass Büffel auch im Bernbiet eine Zukunft haben. Vier Bauern aus dem Tal ziehen mit. Und so kommt es, dass am 19. Juni 1996 fünf mutige Pioniere am Bahnhof von Wiggen stehen, um vierzehn trüchtige Wasserbüffeldamen und einen Stier aus Rumänien vom Zug abzuholen. Mit allen Papieren und dem Segen des Bundesamts für Landwirtschaft.

Dann aber – das Desaster! Als der heimische Arzt die Tiere untersucht, stellt er eine infektiöse Bovine Rhinotracheitis (IBR) fest, eine gefährliche, todbringende Seuche. Im Dorf bricht Panik aus. Die kranken Büffel – fünf Kühe und den Stier hat es erwischt – sollen umgehend geschlachtet werden. Der Arzt stemmt sich dagegen, nimmt die Büffelkühe in Quarantäne, wo sie fünf gesunde Kälber gebären. Fünf «Giele». Für die Zucht aber hätte es «Madi» gebraucht. Bauer Bieri, der mit vier Tieren gerechnet hatte, bleibt nur eine einzige, gesunde Büffeldame. Und sein Dickschädel. Aufgeben ist also kein Thema. Heute, zwanzig Jahre später, stehen dreissig prächtige Büffel in seinem Stall, und Schangnau ist das Schweizer Wasserbüffeldorf guthin.



Wie ein Musterhaus für Schweizer Holz: Die Bäckerei Stein ob Schangnau ruht tatsächlich auf einem Stein.



Wer hats erfunden? Ein Schangnauer. Peter Riedwyl hatte die Idee, den Teig für das Brot mit cremigem Büffelquark anzureichern.



Die Vergangenheit ist die Vorratskammer für die Zukunft

Backstube mit Geschichte: Peter Riedwyl schaut, ob die Meränge nach seinen Wünschen ist.

Es war der Dichter Jeremias Gotthelf, der den Charakter des Emmentalers in wenigen Worten beschrieb: «Viel spricht er nicht, Lärm treibt er nicht; aber wo er einmal Hand anlegt, da lässt er nicht ab, bis alles in der Ordnung ist.» So ist es auch im Krisenjahr 2008, als die Löcher im Emmentaler Käse grösser sind als die beim Verkauf erzielten Gewinne. Doch statt zu jammern und zu klagen, krepeln die Bauern «im Schangnou hinge» die Ärmel hoch, verwandeln die unrentabel gewordene Molki in einen muster-gültigen Genossenschaftsbetrieb, nennen ihn nach ihrem Berg, dem Hohgant, und beschliessen, sich auf neue, ortstypische Spezialitäten zu konzentrieren. Ein Mozzarella aus der Bio-Büffel-milch von Bauer Bieri steht zuoberst auf ihrer Liste. Er wäre ein Novum für die Schweiz. Doch erst zwei Jahre und etliche Experimente später sind Käsermeister Markus Aegerter und sein Team mit den weissen Rundumeli zufrieden. Der erste Bio-Büffel-mozzarella ist geboren – so cremig und voller Gout, dass nur die besten aus Italien ihm ebenbürtig sind. Grund für die rahmige Konsistenz ist der hohe Eiweiss- und Fettgehalt, der in der Milch der Büffel steckt. Kuhmilch enthält nur halb so viel. Dennoch ist der Cholesterin-gehalt bei der Büffelmilch um einen Drittel niedriger. Eisen, Zink und Vitamine liefert sie mehr als reichlich. Vor allem aber hat sie Geschmack, was Markus Aegerter auf die Idee bringt, auch einen Halbhartkäse zu produzieren – in Bio-Qualität von Bauer Bieris Büffel-milch. Unter den 13000 Laiben, die in den Gestellen der Hohgant-Käserei reifen, sei er «zwar nur ein Nischenprodukt», wie Aegerter sagt. Doch Masse zu produzieren, war für die Bauern ohnehin nie eine Option. 150 Büffel – mehr gibt es in der Emmentaler Gemeinde nicht.

NIDLE IM ÜBERFLUSS

Bieris Büffelidee, einst am Stamm-tisch vom «Leuen» als Bieridee verlacht, hat Schangnau über die Grenzen hinaus bekannt gemacht. Und die innovativen Geister im



Happy Hour: Vater und Sohn Bieri bei einem festlichen Zvieri.



Grosses Spe(c)ktakel: Blick in die Rauchkammer der Metzgerei Bieri.

Stilleben mit Räucherstäbchen: Wenn Wurst und Speck in die «Räuki» kommen, haben sie ihren grossen Auftritt.



Büffelwürste aus dem Rauch sind bei Metzger Bieri Brauch

Dorf beflügelt. Wie Peter und Elsbeth Riedwyl-Oberli von der Dorfbäckerei Stein, kurz «Steibeck» genannt. Sie haben den gehaltvollen Büffelquark für sich entdeckt und ein Brot sowie eine Torte daraus kreiert. In derselben historischen Backstube, in der schon Elsbeth Riedwyls Grossvater die bekannteste Spezialität von Schangnau ertüfelt hatte: die Merängge für das Gasthaus Kemmeriboden-Bad. Im Jahr 1939, als die Milch im Tal so reichlich floss wie das Wasser durch die Emme, hatten die Wirtsleute beim Steibeck ein Gebäck



Idylle mit guter Küche: Gasthaus Kemmeriboden-Bad in Schangnau.

bestellt, das sie den Gästen zu einer grossen Portion «Nidle» servieren wollten. Das Ergebnis, die luftige Merängge, wurde auf Anhieb ein Renner und wird noch heute exklusiv in der Bäckerei Stein gebacken. 800 Stück pro Tag. Während das Büffelbrot aus Bauernmehl, Leinsamen und Büffelquark nur in kleinen Mengen zu haben ist. Die Nachfrage wächst zwar stetig, doch die Büffelkühe von Schangnau haben keine Hochleistungseuter. Acht bis zehn Liter pro Tag – mehr geben auch die besten unter ihnen nicht.

*Heisses Mark und
kühler Wein, dazu
sagen wir nicht Nein*

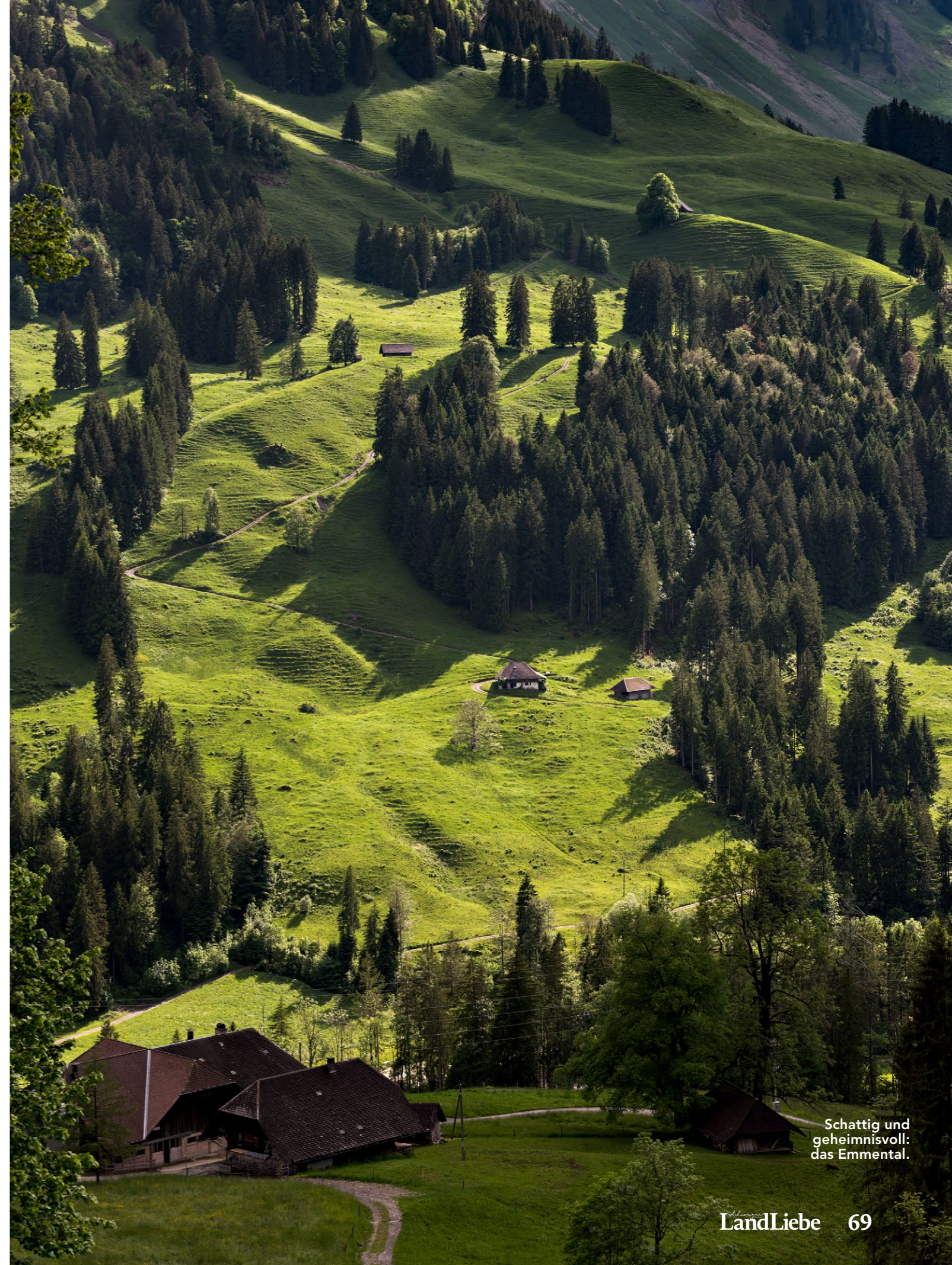


Geröstetes Markbein vom Büffel

Für 4 Personen (Vorspeise)

- 1 langes Markbein vom Büffel, der Länge nach halbiert
- 2 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt • 10 g Peterliblätter, vom italienischen • 5 g Basilikumblätter • 5 g Majoranblättchen • 2 g Rosmarinnadeln • 1 g Thymianblättchen
- 0,25 dl Distelöl • Salz und Pfeffer aus der Mühle • grobes Salz

Das Büffelmarkbein gut wässern. Knoblauch, Kräuter und Distelöl im Mixer zu einer Paste verarbeiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paste auf die Markbeinhälften streichen und diese im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Vor dem Servieren mit grobem Salz bestreuen.



Schattig und geheimnisvoll: das Emmental.

Wasserbüffel tragen ihren Namen nicht ohne Grund. Sie brauchen ihr Bad, vor allem, wenn das Thermometer über die 25-Grad-Marke rutscht. Doch eine «Glunggä», in der sie sich suhlen können, ist ihnen genug. Je pflotschiger, desto lieber. Trotz Fell ist ihre Haut empfindlich und der Schlamm wie ein Schild, der sie vor Sonnenbrand und garstigen Insekten schützt.

ZWISCHEN RIND UND WILD

Die Tiere, so wild sie auch aussehen mögen, sind sensibler als jede Kuh. Körperlich aber sind sie robust, können zwanzig Jahre und älter werden. Auch Florika, Bauer Bieris erste Büffeldame, hatte zwanzig Jahre auf ihrem breiten weichen Buckel, bis er sie schweren Herzens zum Metzger bringen musste.

Das Fleisch der älteren Kühe ist zwar nicht mehr so zart wie das der jungen «Giele», aber noch immer von hohem Wert. Es ist mager und cholesterinarm, schmeckt «kräftiger als Rind und milder als Wild», wie es Fleischprofi Beat Bieri beschreibt. Er und sein Vater Hans-Peter führen die Dorfmetzgerei, haben sich auf Fleisch aus der Umgebung spezialisiert. Ein Segen für die Büffelbauern. Muss eines ihrer Tiere geschlachtet werden, können sie es persönlich bringen, oft sogar zu Fuss, und ihm die Qual des langen Transportwegs ersparen.

Wovon am Ende immer auch der Mensch profitiert. Die Schangnauer wissen noch, woher das gute Kotelett und der Braten auf ihrem Teller kommen. Die «Räuki» für Buurehamme, Speck und Würste gehört zur Bieri-Metzg, und auf der Schiefertafel neben der Eingangstür ist immer zu lesen, welche Büffelspezialitäten gerade zu haben sind: Ob Salami, Trockenfleisch oder Landjäger, Bratwurst, Trockenwurst oder Saucisson, beim Büffel Büffelsson genannt – das Angebot weckt Neugier und Appetit. Bei den Einheimischen wie bei den Touristen. Seit es die exotischen Tiere im Tal der Emme gibt, haben mehr Ausflügler und Wanderer den Weg nach Schangnau gefunden. Sie wollen die Büffel aus der Nähe sehen und



2197 Meter hoch, sieben Kilometer breit: Der Hohgant wacht über Schangnau. Und die gleichnamige Käserei.

Consommé vom Büffel

Für 4 Personen (ca. 1 Liter)

ZUM KLÄREN DER BOUILLON

- 180 g Hackfleisch zum Klären • 80 g Wurzelgemüse
- 80 g Eiswasser • 30 g Eiweiss • 30 g Tomaten • 1 Prise Salz

Eine Klarifikation herstellen: alle Zutaten mischen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

CONSOMMÉ

- 400 g Büffelschwanz, in dicken Scheiben (wie Ochenschwanz)
- 120 g Füessli vom Kalb • 100 g Röstgemüse • 20 g Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein • 1,5 dl Kalbsfond, braun • Salz und Pfeffer

Büffelschwanz und Kalbsfüsse im Ofen rösten. Röstgemüse zugeben und mitrösten. Tomatenpüree zugeben und ebenfalls braun rösten.

Mit dem Rotwein ablöschen und diesen gut einkochen. Alles in einen Topf umfüllen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Etwa 3 Stunden leise köcheln lassen, bis das Büffel Fleisch weich ist. Die Flüssigkeit durch ein Tuch passieren und kühl stellen.

Das Fleisch vom Knochen zupfen und das Fett entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort, also im noch warmen Zustand, in eine kleine Form pressen (am besten quadratisch, ca. 8 x 8 cm), mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die abgekühlte Flüssigkeit mit der Klarifikation vermengen und bei geringer Hitze vorsichtig zum Siedepunkt bringen. Die Consommé durch ein Tuch passieren und abschmecken.

FERTIGSTELLEN DER CONSOMMÉ

- 4 grüne Spargeln • 4 grosse frische Morcheln • 20 g Butter
- Salz, Pfeffer • 1 Glas Sherry, trocken

Letztes Drittel der Spargeln schälen, holzige Enden entfernen. Morcheln mit einem Pilzpinsel vom Sand befreien. Spargeln in der Consommé weich garen, herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Morcheln in der geschmolzenen Butter dünsten. Spargeln zugeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Consommé erhitzen. Spargeln und Morcheln darin anrichten.

PRALINÉ VOM BÜFFELSCHWANZFLEISCH

- gepresstes Fleisch vom Büffelschwanz (siehe Consommé)
- 50 g Eiweiss • 100 g Paniermehl • 1 Liter Öl zum Frittieren

Das gepresste Ochenschwanzfleisch von der Consommé in 4 Würfel schneiden. Erst im Eiweiss, dann im Paniermehl wenden und im heissen Öl goldbraun frittieren. Zum Büffelsteak (Hauptgang Seite 72/73) oder auch als Amuse-Bouche servieren, zum Beispiel zu einem kleinen Salat.

Die Consommé vom Büffelschwanz, das ist ein wahrer Gaumentanz



Frühling auf dem Teller: Es ist, als hätte der Spargel die Sonne still geküsst.

dem Käser über die Schulter, wenn die würzige Milch in Mozzarella-Kugeln verwandelt wird. Auch Brot, Fleisch und Würste werden gerne mit nach Hause genommen oder gleich vor Ort in den Gaststuben in und um Schangnau verzehrt.

EIN EMMENTALER «GRING»

Es ist einer der ersten warmen Frühlingstage, als wir im Landgasthof Kemmeriboden-Bad ein geröstetes Markbein vom Büffel probieren. Draussen im Garten bei einem Glas Wein. Zum Glück ist Dienstag und noch ein Tisch im Schatten frei. An Sonn- und Feiertagen müssten wir geduldig darauf warten. Schliesslich ist das denkmalgeschützte Haus mit



Noch ein Dessert? Küchenchef Dominik Enderle (vorn) mit Souschef Max Biggemann und der «Kemmeriboden-Bad»-Merängge.

den gediegenen Zimmern und Gaststuben weit über Schangnau und das Emmental hinaus bekannt. Seiner Merängge, seiner guten Küche und seiner familiären Atmosphäre wegen. Reto und Alexandra Invernizzi führen das «Kemmeriboden-Bad» in der sechsten Generation, ihr deutscher Küchenchef Dominik Enderle ist seit Januar 2015 mit von der Partie und zum Wahl-Schangnauer geworden. Schon bei seinem Vorstellungsgespräch habe er gewusst: «Das ist es. Hier bin ich endlich an einem Ort, wo das

Zartrosa gegartes Wasserbüffelsteak

Für 4 Personen (kleiner Hauptgang)

- 600 g Wasserbüffelsteak (Mittelstück) • Salz und Pfeffer aus der Mühle • Fett zum Braten

Das Steak in 4 Medaillons à 150 g schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In heissem Fett auf beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Inzwischen den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Medaillons in den heissen Ofen schieben und bei leicht geöffneter Ofentür fertig garen, bis die gewünschte Kerntemperatur (à point: 55 Grad; saignant: 50 Grad) erreicht ist.

Mousseline vom Rüeblli und Spargeln im Zitrusud

Für 4 Personen (kleine Beilage)

RÜEBLI-MOUSSELINE

- 300 g Rüeblli • 50 g Schalotten • 30 g Butter • 0,5 dl Gemüsebouillon • 40 g Crème fraîche • Salz, Pfeffer aus der Mühle

SPARGELN

- 8 schöne weisse Spargelstangen • 1 Liter Wasser • 20 g Salz • 20 g Zucker • 50 g Butter • Saft von 1 Zitrone und 1 Orange

Die Rüeblli rüsten und in würfelgrosse Stücke schneiden. Schalotten rüsten und fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Schalotten darin glasig dünsten. Rüeblistücke zugeben und mit der Gemüsebouillon ablöschen. Pfanne mit dem Deckel schliessen und die Rüeblli bei schwacher Hitze garen. In einen Mixer geben und mit der Crème fraîche zu einem sämigen Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargeln schälen. Restliche Zutaten zusammen aufkochen. Spargelstangen darin garen. Herausnehmen, mit dem Messer schräg dritteln. Beiseitestellen.

ANRICHTEN

Die Rüeblli-Mousseline vorsichtig erwärmen. Spargeln in ihrem Zitrusud kurz erwärmen. Beides mit den Medaillons und den Büffelschwanz-Pralinés (siehe Consommé Seite 70) auf Tellern anrichten. Eventuell mit frischen Kräutern garnieren.

TIPP

Dominik Enderle serviert zu Gemüse und Büffelschwanz-Pralinés eine eigene Form der Schupfnudeln, die er wie Krönchen umeinanderwickelt. Wer sie versuchen möchte:

Kartoffelnudeln

Für 4 bis 6 Personen

- 500 g Kartoffeln, mehligkochende Sorte • Salzwasser • 100 g Mehl • 1 Ei • je eine Prise Salz und Muskat • 1 Eiweiss • Butter

Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 25 Minuten in Salzwasser garen. Wasser abgiessen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, dem Ei, je 1 Prise Salz und Muskat zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese in 18 gleich lange Rollen formen. Mit dem Eiweiss bestreichen und je 3 zu einem Strang verdrehen. Etwa 10 Minuten antrocknen lassen, dann in siedendem Salzwasser so lange garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach kurz mit kaltem Wasser abschrecken, eventuell halbieren und vor dem Servieren in Butter anbraten.

Isst du Fleisch, so rat ich dir, iss mit Respekt das ganze Tier



Turmbau zu «Kemmeriboden-Bad»: Selbst die Kartoffelnudeln finden es spitze.

Der Büffel
ist von
Natur aus
gwundrig



Herr Ober, bitte noch ein Stück von der feinen Berner Züpfle.

Kochen mit Produkten aus der Region kein leeres Versprechen ist.» Auch für ihn sind die Wasserbüffel zu einer Passion geworden. Im anspruchsvollen Fünfgänger, den er mit Fleisch und Quark für die LandLiebe zubereitet hat, kommt das beste Stück – das zartrosa gegarte Filet – ebenso zu Ehren wie die weniger edlen Teile des Tiers. Das Markbein, mit Kräutern überbacken, hat als Amuse-Bouche den Appetit geweckt. Nun folgt eine kräftige, sorgfältig geklärte Consommé vom Büffelschwanz. Dessen lang gekochtes Fleisch hat Enderle in ein salziges Praliné verwandelt und später zum Hauptgang serviert. «Uns ist es wichtig, immer das ganze Tier zu würdigen», sagt der Küchenchef. «So wie es früher in jedem Haushalt üblich war.» Auch

die Innereien wie Leberli und Nierli könne man bedenkenlos geniessen. Schliesslich leben die Wasserbüffel in Schangnau unter besten Bedingungen, wovon sich jeder bei einer Führung auf einem der Höfe überzeugen kann. Die Ställe und Weiden sind zwar kein Streichelzoo, wie jeder Besucher wissen sollte. Auch wenn die Büffel von Natur aus «gwundrige» und «gmögige» Gesellen sind – anfassen lassen sie sich trotzdem nur von Menschen, die ihnen vertraut geworden sind. In dieser Hinsicht ist der exotisch anmutende Wasserbüffel ein echter Emmentaler «Gring», der, wie der Dichter Jeremias Gotthelf weiland schrieb, «das Neue nicht rasch» ergreife. «Aber was er einmal ergriffen, das hält er fest – mit wunderbarer zäher Kraft.» ❀

BÜFFELDORF SCHANGNAU

DIE TIERE Anfragen für Führungen zu den Büffeln z. B. an Familie Bieri (bieri-schwarzbach@bluewin.ch), Familie Gfeller (www.hofschoenisey.ch) oder die Käseerei Marbach-Schangnau (www.kaeserei-marbach.ch).
DAS BROT mit Büffelquark gibt es in der Merängge-Bäckerei Stein, Tel. 034 493 31 39 (keine Website).
DAS FLEISCH Feines vom Büffel ist die Spezialität der Metzgerei Bieri (www.metzgerei-bieri.ch).

DER KÄSE Bio-Büffelmozzarella und Bio-Büffel-Halbhartkäse sind im Laden der Hohgant-Käseerei (www.hohgant-kaeserei.ch) erhältlich. Auch Führungen sind möglich.
DAS GASTHAUS Neben dem berühmten «Kemmeriboden-Bad» (www.kemmeriboden.ch) bieten auch der «Löwen» (www.loewenschangnau.ch) und das Gasthaus Siehen in Eggwil (www.restaurant-siehen.ch) Büffelspezialitäten an.

Baumnuß-Ravioli mit Büffelricotta-Füllung

Für 4 Personen (Vorspeise)

BAUMNUSS-NUDELTEIG

- 75 g Hartweizendunst (1) • 40 g Weissmehl Typ 550
- 50 g Baumnußmehl • 2 Eier • 15 ml Baumnußöl • 15 ml Wasser
- 50 g Hartweizendunst (2)

Hartweizendunst (1), Mehl und Baumnußmehl zu einem Ring formen. Eier, Baumnußöl und Wasser in die Ringmitte geben. Von Hand zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Hartweizendunst (2) bemehlen. Darauf den Teig sehr dünn auswallen. Rondellen ausstechen (ca. 40 Stück à 7 cm Durchmesser).

RAVIOLI FERTIGSTELLEN

- ca. 300 g Ricotta • 1 Bio-Zitrone (Schale geraffelt, Saft ausgepresst)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle • 1 Eiweiss, verquirlt • 50 g Baumnußkerne • 50 g Butter • 100 g Rucola, gerüstet und gewaschen, in mundgerechte Stücke gezupft • Cherrytomaten (3 bis 4 pro Person), gewaschen

Ricotta mit Zitronenschale und -saft nach Geschmack mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 20 Teigrondellen verteilen (Rand freilassen), die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen, mit den restlichen 20 Rondellen zudecken und die Ränder fest andrücken. Die Baumnußkerne in der Pfanne ohne Fett rösten. Eine grosse Pfanne Wasser zum Kochen bringen, salzen, Hitze reduzieren und die Ravioli darin garen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die fertigen Ravioli darin glacieren und auf vier Teller verteilen. Mit dem Rucola, den Cherrytomaten und den gerösteten Baumnußen anrichten.



Nicht vegan, aber vegetarisch:
Ravioli, mit Büffelricotta gefüllt.

Im «Kemmeriboden-Bad» keine Merängge zu bestellen, fällt schwer. Die Büffelquark-Terrine macht es leichter.



Büffelquark-Terrine

Für 4 Personen

- 4 Blatt Gelatine • 1 kleine oder ½ Vanilleschote • 125 g Büffelquark • 125 g saurer Halbrahm
- 1 TL Honig • 1 Limette: Schale geraffelt, Saft ausgepresst

Eine Tunnel-Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Dank ihr kann man die Terrine später leichter aus der Form heben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Büffelquark, sauren Halbrahm, Vanillemark, Honig, Limettenschale und -saft vermengen. Zwei grosse Esslöffel dieser Quarkmasse in einen kleinen Topf geben und auf 45 Grad erwärmen. Die Gelatine zugeben und verrühren. Mit der übrigen Quarkmasse mischen. In die Terrinenform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

TIPP

Küchenchef Dominik Enderle füllt die Terrine mit einem gefrorenen Schokoladenkern – ein komplizierter Akt, der Wissen und Übung braucht. Wir empfehlen, die Quarkterrinen ohne den Schokoladenkern zuzubereiten und sie mit frischen Erdbeeren, Minzeblättchen und / oder essbaren Blüten zu servieren.

Das wertvollste Getreide.



UrDinkel – so vielseitig und echt

Vom Knusperbrot über den Osterfladen bis zur Spargel-Pizza – mit UrDinkel lässt sich allerhand Feines kreieren. Achten Sie auf die Marke UrDinkel. Denn wo Dinkel draufsteht, ist nicht immer nur Dinkel drin. Oft wird herkömmlicher Dinkel mit Weizen eingekreuzt. Die Marke UrDinkel garantiert für alte, reine Schweizer Dinkelsorten.

Verkaufsstellen, Shop, Infos
und Rezepte:
Tel. 034 409 37 38

urdinkel.ch

