

GENUSS: Mit heisser Kohle lässt sich noch viel mehr machen, als nur grillieren

«Am Feuer sind alle gleich»

Chris Bay und Monika Di Muro kochen auf dem Feuer. Gerichte, die besonders schmecken. Wegen der einfachen und hochwertigen Zutaten, aber auch, weil das ganze Erlebnis mitzählt. Und weil am Feuer alle gleich sind.

JULIA SPAHR

Sie öffnen ihre Laptops, setzen Kopfhörer auf, ziehen die grauen Sonnenblenden runter, schauen auf die Bildschirme, sie rufen ihre Vorgesetzten oder Kundinnen an und beginnen zu tippen. So sieht es manchmal aus im Zug, der von Bern nach Zürich fährt. Rollt er über die Eisenbahnbrücke, vorbei am Lorrainequartier, ahnt wohl kaum einer der berufstätigen, allenfalls gestressten Fahrgäste, welch ein Paradies und Kraftort sich direkt unter ihnen befindet.

Im Schatten der Eisenbahnbrücke unten an der smaragdgrünen Aare herrscht eine ganz andere Stimmung als im Zug darüber. Es ist ruhig, aber belebt. Der Wind bewegt sanft die Blätter der stattlichen Bäume, Rauchschwaden steigen aus den verschiedenen Feuerschalen. In jeder Ecke der Anlage um die ehemalige Brauerei sitzen Gruppen von Menschen. Sie gehören zu Firmen, die einen Ausflug machten in die Füüri zu Chris Bay und Monika Di Muro.

Mehr als Cervelats

Chris und Monika – in der Füüri duzt man einander, deshalb soll das hier auch so gemacht werden – stehen am Feuer. Beide sind schwarz gekleidet. Er trägt trotz der Hitze der Sonne und des Feuers einen schwarzen Kapuzenpullover und eine schwarze Mütze. Vor ihnen stehen die grossen, weiten Eisenschalen, in denen Kohlen und Holz brennen. In der einen Schale stecken entlang des Randes Holzspiesse mit Speck. In der anderen steht auf einem Metallgitter eine schwarze Pfanne mit goldener Rösti.

Auf dem Feuer lässt sich also noch viel mehr zubereiten als Cervelats und Schlangbrot. Das zeigt ein Besuch bei den beiden Feuerköchen Monika und Chris deutlich. Und sie sagen es auch vorweg. Sie halten nicht viel vom Grillieren und von der damit verbundenen Hierarchie, die den starken Mann am Grill haben will, der dann «viel Fleisch mit



Fast wie ein Kunstwerk: Speck auf Holzspiesen ums Feuer. Dahinter die Feuerköche Monika Di Muro und Chris Bay.

ZWEI BÜCHER ZUM KOCHEN AUF DEM FEUER VON CHRIS BAY UND MONIKA DI MURO



Chris Bay und Monika Di Muro haben bereits zwei Kochbücher zum Thema Feuerkochen herausgegeben und arbeiten zurzeit am dritten. Im ersten, «Feuerkü-

che», erklären sie die verschiedenen Kochtechniken, führen aus, dass sich zum Feuerkochen aussergewöhnliche Orte, aber auch der eigene Garten oder das Flussufer eignen und dass es bei jedem Wetter geht. Sie zeigen, welche Ausrüstung es braucht. Dabei fällt auf und das haben sie auch im Gespräch betont, dass es nicht einen 3000-fränkigen Grill braucht, es lässt sich auch mit relativ ein-

fachen Mitteln wie mit einem Rost und mit einer feuerfesten Pfanne anfangen. Nachdem sie alles Grundsätzliche erklärt haben, kommen sie zu den Rezepten. Und die sind vielfältig. Da gibt es zum Beispiel Leberwurstbrot unter dem heissen Stein, Kürbis mit Pasta, Saltimbocca, Johannisbeerkonfitüre oder Karamellbonbons. Nach der Lektüre kann man sich ans Feuerkochen wagen, und man

sieht, dass sich wirklich fast jedes Gericht auf dem Feuer zubereiten lässt. Im zweiten Buch, «Feuerkochen», werden die Grundlagen noch einmal kurz erklärt, dann folgen weitere überraschende Rezepte. *jul*

Buch 1: Chris Bay, Monika Di Muro, «Feuerküche. Genussvoll kochen über offenem Feuer», 2. Auflage 2019. Buch 2: Chris Bay, Monika Di Muro, «Feuerkochen. Rezepte und Techniken für das Kochen über offenem Feuer», 2022, AT-Verlag.

möglichst noch mehr Bier runterspült», wie Chris sagt. Monika und er wollten mehr. Denn Grillieren ist nur eine der vielen Techniken des Feuerkochens. Darüber hinaus kann man auf dem Feuer sieden, blanchieren, dampfgaren, dünsten, pochieren, backen oder schmoren.

Monika und Chris haben sich diese Techniken alle selbst angeeignet. Nachdem sie sich auf dem Wochenmarkt in Solothurn kennengelernt hatten – Monika arbeitete dort an einem Olivenstand und Chris machte immer möglichst komplizierte Bestellungen, damit er so lange wie möglich bei ihr stehen konnte –, entdeckten sie ihre gemeinsame

Leidenschaft fürs Feuerkochen. Sie kommen beide ursprünglich nicht aus der Gastronomie. Chris ist Ingenieur mit Dokortitel und Monika Katechetin. Auf der Suche nach den besten Feuerkoch-Techniken und -Rezepten sind sie um die Welt gereist. «Wir waren in über 100 Ländern und haben mit Menschen auf dem Feuer gekocht. Wir haben zugehört, geschaut und gelernt und unzählige Rezepte aufgeschrieben.» Nicht zuletzt deshalb ist ihr Repertoire gross. Sie können nicht nur Rösti, sondern auch japanische Teigtaschen, spanische Eintöpfe mit Chorizo und andere traditionelle oder exotische Gerichte auf dem Feuer zubereiten.

Vor zwölf Jahren haben sie die Firma Chillfood gegründet. Seit da kann man sie engagieren. Dann kommen sie mit ihrer Ausrüstung, der «Feuerküche», wie sie sagen, und ihrem Team an noch so entlegene und ungewöhnliche Orte und kochen auf dem Feuer. Sie waren bereits in Steinbrüchen, auf Strassenkreiseln oder im Bärengraben. Vor fünf Jahren konnten sie den Ort unter der Eisenbahnbrücke in Bern «befeuern», wie sie sagen. Hier führen sie seit da regelmässig Events durch und kochen für und mit Gästen an Firmenanlässen, an Hochzeiten oder an Geburtstagen. Immer ist ihr Herd das Feuer. Und immer sind ihre Zutaten einfach, aber von

guter Qualität und möglichst aus der Region. Auch die Holzkohlen beziehen sie nicht aus dem Ausland, sondern von Köhlern aus der ganzen Schweiz. «Das kostet uns etwa doppelt so viel wie Kohle aus dem Ausland. Aber das ist eine Entscheidung, die wir aus ethischen Gründen treffen. Dafür zahlen wir gern mehr», sagt Chris. Ihnen liegt die Nachhaltigkeit am Herzen. Und die Einfachheit. Die Holzspiesse, auf denen der Speck zum Braten steckt, können nach dem Essen ins Feuer geworfen werden. Auch sonst achten sie darauf, keinen Abfall zu produzieren und möglichst wenig Besteck und Teller zu verwenden. Wenn es aus Hygienegründen möglich

ist, sollen die Leute direkt aus den Töpfen und Schüsseln essen. Das bringe sie näher zueinander. Und am Feuer seien alle gleich. Während Chris erzählt, ruft Monika den Elektriker herbei, der seit einigen Tagen bei ihnen Arbeiten macht. «Markus, heisch Hunger?» Eigentlich hat er schon gegessen. Aber die Rösti, die Chris in Gänsschmalz von Schweizer Weidegänsen gebraten hat, riecht so lecker. Ebenso der Speck. Also greift Markus zu. Ein paar Leute von einer Versicherung, die einen Teamausflug in die Füüri unternommen haben und in einem anderen Teil der Anlage bereits ein Feuermenu gegessen haben, werden vom Geruch angelockt. Da ist Röschi, der Chris ausfragt und mit Elektriker Markus ins Gespräch kommt. Röschi ist so begeistert vom Speck, dass er seinem Chef auch einen Spieß bringt. Der kommt herbei, ist sofort mit Elektriker Markus Duzis und erfreut sich an dem traditionellen Gericht Speck und Rösti vom Feuer – obwohl auch er schon gegessen hat. Am Feuer sind wirklich alle gleich. Hierarchien spielen keine Rolle.

Keine Grenzen

«Beim Feuerkochen existieren auch andere Grenzen nicht, die es sonst in der Gastronomie gibt», sagt Monika. «Zu unserer Küche gibt es keine Tür, die Gäste können ganz genau sehen, was wir machen, welche Produkte wir verwenden, und sie können immer mit uns ins Gespräch kommen.»

Eine andere Grenze, die es im Restaurant gibt, ist die des Tellerdrins. Das Wichtigste ist, was im Teller drin ist, alles andere kann draussen bleiben. Feuerkochen – bei dem es oft gar keine Teller braucht – lebt sehr von dem, was ausserhalb und rund ums Essen passiert. Die Natur, die Umgebung fliessen ein. Es wird ein ganzheitliches, unvergessliches Erlebnis. «Unser Essen ist im doppelten Sinn nachhaltig», sagt Chris. «Die Leute erinnern sich noch Jahre später daran, was sie bei uns gegessen haben.» Tatsächlich werden Markus, Röschi und der Versicherungschef wohl nicht so schnell vergessen, wie der Speck und die goldene Rösti am Ufer der Aare im Schatten der Bäume und der Eisenbahnbrücke geschmeckt haben.

chillfood.ch; fueueri.ch

REKLAME

INKL.
SPONTANE
ZNACHT-
EINLADUNG
VON URSI.

Wo gute Gespräche beim Einkaufen noch dazu gehören.

Volg
frisch und fründlich