

Messer & Gabel

FLEISCH & FEUER

*So funktioniert die Wiederentdeckung
des Ursprünglichen in der Gastronomie*

Wenn der Funke springt

Hohe Kochkunst von der Glut: Zwei Betriebe zeigen, wie sie mit Feuerküche begeistern.

>> ab Seite 4

Aromatische Rauchzeichen

Im Leue Waldenburg wird vom Fleisch über den Salat bis zur Glacé alles mit Rauch aromatisiert. Küchenchef Marcel Blättler erklärt.

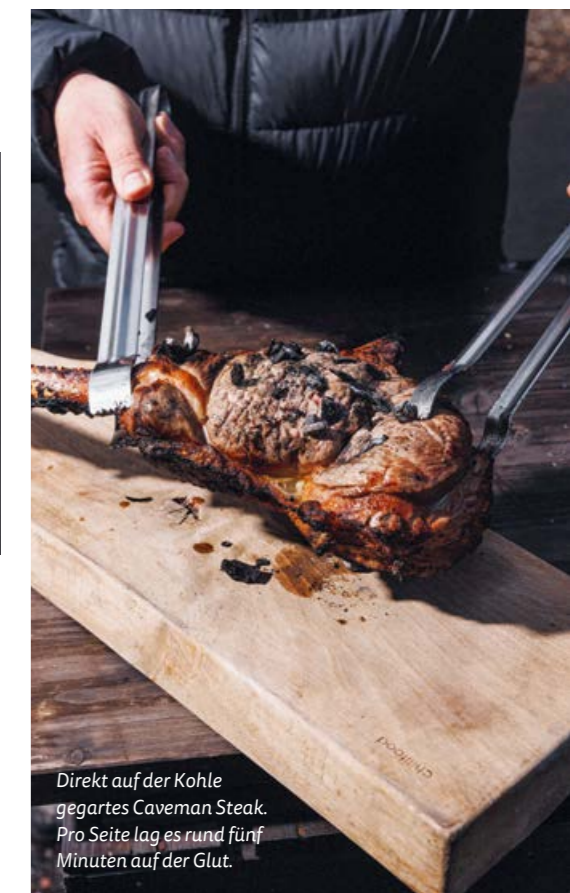
>> Seite 10

FEUER & FLAMME

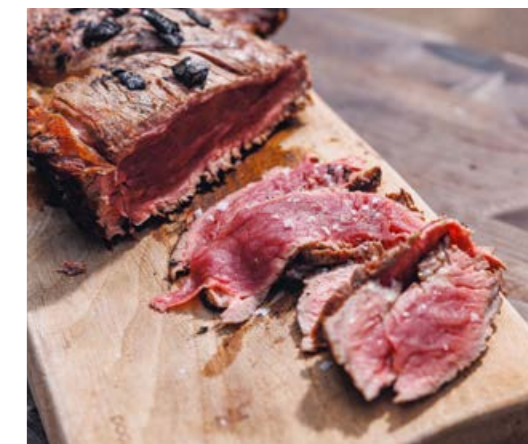
Monika Di Muro und Chris Bay brennen fürs Feuerkochen. In der füüri am Aareufer eröffnen sie ihren Gästen eine Welt voller Wärme, Rauch und Geschmack – und verbinden Genuss mit Inspiration.

Buchtip: Kochen mit Feuer

«Feuerküche» und «Feuerkochen» heissen die beiden im AT-Verlag erschienenen Bücher von Monika Di Muro und Chris Bay. Das erste führt die Leserschaft in die Kunst der Feuerküche ein, zeigt deren vielfältige Möglichkeiten auf und erklärt die Grundlagen. Die Nachmachlust ist bereits nach wenigen Seiten geweckt. Im zweiten Buch geht es mit Rauchrösten, Pfannenbacken und Steinbraten um die unterschiedlichen Feuerkochtechniken.



Direkt auf der Kohle gegartes Caveman Steak. Pro Seite lag es rund fünf Minuten auf der Glut.



Die Rauchschwaden sind schon von Weitem sichtbar, in der Nase kitzelt der Duft von Holz und Feuer.

Monika Di Muro und Chris Bay servieren Kaffee und Konfitüre vom Feuer, reichen Gipfeli dazu. Schnell sind die dunklen Regenwolken vergessen, ein wohliges Gefühl macht sich breit. Man fühlt sich wie zu Hause und gleichzeitig in eine andere Welt versetzt. Hier möchte man verweilen, alle Eindrücke und Aromen aufsaugen. So gibt unser Ankommen in der füüri wunderbar den Faden vor für diese Geschichte. Sie handelt vom Feuer als Kochquelle, von Genusslebnissen durch Einfachheit, von einem Ort, an dem die Zeit langsamer läuft und neben dem Gaumen auch die Seele verwöhnt wird.

Gekocht, nicht grilliert

Feuerkochen sei ein Erlebnis, das seinen Zauber nie verliere, so Monika und Chris: «Wir freuen uns immer noch auf jedes Feuer, das wir machen dürfen.» Mal feuern sie in ihrer Feuerkochschule ein, mal im Hof der

füüri, mal vor einer Kirche, sogar im Tierpark haben sie schon Feuerschalen aufgebaut. Vom Kaffee bis zum Dessert entsteht dabei alles auf dem Feuer, denn: «Feuerkochen ist weit mehr als Grillieren. Es ist Dämpfen, Schmoren, Braten, Backen, Räuchern, Rösten – jede Kochtechnik lässt sich aufs Feuer transferieren.» Auch Küche und Gasträum gehen ortsunabhängig ineinander über, im Mittelpunkt stehen stets die Gäste. Sie sind eingeladen, mitzukochen, Fragen zu stellen, Rezepte aufzuschreiben. «Barrieren gibt es bei uns keine, weder echte noch gedankliche. Wir wollen unseren Gästen zeigen, wie viel sie mit einfachen Mitteln machen können. Nehmen sie etwas davon mit nach Hause, hat unser Konzept gefruchtet.»

Lokale Zutaten, internationale Inspiration

An die 1000 Feuergerichte hat das Paar in den vergangenen Jahren so entwickelt, viele davon sind in ihren beiden Kochbüchern verewigt. Oft drehen sie sich um eine einzige

Zutat. Entsprechend wichtig ist Monika und Chris deren Ursprung. Das Fleisch beziehen sie bei den Metzgereien Jumi und La Boulotte oder direkt beim Bauern. Auch die Gemüseproduzenten kennen sie persönlich. Passend dazu kommen Holz und Kohle allesamt aus dem Berner Forst. Einzig ihre Inspiration holen sie sich jenseits der Landesgrenzen. Über 90 Länder haben Monika und Chris bereist, zuletzt waren die beiden einen Monat in Costa Rica. «Ganz gleich, wohin es uns verschlägt, Märkte sind immer unsere erste Anlaufstelle und führen uns oft zu den spannendsten Feuerküchen. Auch rechts herum sind wir schon, wenn wir am Strassenrand ein Kochfeuer entdeckt haben. Dann wird über alle Sprachbarrieren hinweg zusammen gefeuert und gefachsimpelt.»

RAN AN DIE KOHLE

Wer Monika Di Muro und Chris Bay nach Tipps und Tricks zum Garen direkt auf der Kohle fragt, hantiert am Ende selbst mit der Grillzange. Ein Erfahrungs- und Geschmacksbericht aus der füüri-Feuerküche.

Monika Di Muro und Chris Bay halten wenig von reiner Theorie. Lieber lassen sie ihre Gäste das Gelernte direkt in die Tat umsetzen. Das gilt für füüri-Gäste genauso wie für uns. Und so stehen wir nach der Wahl des Fleisches und einigen Informationen zum Kohle-Garen kochend statt zuschauend neben der Feuer-schale. Es ist heiss, das Fleisch brutzelt, sofort machen sich Gluscht und Hunger bemerkbar. «Sobald sich der Rand löst, ist es Zeit zum Wenden», gibt Chris Bay Schützenhilfe. «Tritt danach oben Saft aus, entspricht die Garstufe ungefähr medium.» Aber, hält er fest, direkt auf der Kohle zu garen, heisst auch, das Fleisch so zu nehmen, wie es auf den Teller kommt. «Entscheiden wir uns für diese Zubereitungsart, geben wir einen Teil der Kontrolle ab. Das gehört dazu.» Thermometer und andere Hilfsmittel sucht man in der füüri darum vergebens. Lieber plädiert Bay dafür, sich ganz auf das Produkt und den

Kochmoment einzulassen und offen für Überraschungen zu sein. «Garen direkt auf der Kohle eignet sich tipptopp dafür.»

Spiel mit der Hitze

Damit der Verzicht auf den Rost gelingt, sollte die Kohle bereits so verbrannt sein, dass sich eine weisse Ascheschicht gebildet hat. «Dann ist die Temperatur mit 300 bis 400 Grad bereit fürs Spiel mit den Hitzespitzen.» Diese und der Rauch sind es, die kohlegegartes Fleisch so schmackhaft machen. Die automatisch entstehende Dampfsperre fungiert dabei als natürlicher Schutz vor grossflächigem Verbrennen. Chris Bay reichert das Geschmacksspektakel gerne mit Salz-Peaks an, findet aber auch hier: «Alles kann, nichts muss.» Einzig die Auswahl des Fleisches ist begrenzt: «Hitzespitzen und Fett vertragen sich eher schlecht. Fettreiche Stücke und Würste sind darum auf einem Rost besser aufgehoben.» Ansonsten funktioniert die Methode mit fast allen Cuts, auch mit günstigeren. Das ist Monika Di Muro und Chris Bay besonders wichtig. «Das Potenzial von Kohle und Rauch lässt sich längst nicht nur mit Edelstücken nutzen.»

Geniessen mit allen Sinnen

Um dem Fleisch mehr Geschmack und Zartheit zu verleihen, lassen die Feuerköche es vor Gebrauch gerne zwei bis drei Wochen im Vakuumbbeutel reifen. So auch das Bürgermeisterstück, für das wir uns entscheiden. «Ein sehr faserarmes und gleichzeitig sehr geschmackreiches Stück, eine rare Kombination», so Chris Bay. Das Fleisch ist schon nach einigen Minuten auf der Kohle zart, saftig und aromatisch. Jetzt noch kurz die Kohle wegschütteln, ein bisschen Salz drüber, ein Klecks ebenfalls feuergekochtes Erdbeer-Ketchup dazu und fertig ist der Kohlenschmaus. In unserem Fall wird von Hand gegessen, Fingerablecken inklusive – Besteck würde bloss das Vergnügen verzögern.



Fein aufgeschnittenes Bürgermeisterstück, angerichtet mit Meersalzlocken, feuergekochtem Erdbeer-Ketchup und Minzeblättern. Im Gegensatz zum Caveman Steak lagen diese Stücke nur ganz kurz auf der Kohle.

