



AUSGELÖFFELT

Waldheim, Fürstenaau

Wer die herzhafte Küche «nach alter Schule» mag, findet im Domleschg einen lohnenden gastronomischen Zwischenstopp: in der Gaststube von Jeannette und Herbert Bauer in Fürstenaau.

Von Jano Felice Pajarola

Allerdings, um exakt zu sein: Nicht im Schatten des Gourmetrefugiums «Schauenstein» im alten Fürstenaauer Burgstädtchen haben sich die Bauers vor inzwischen gut zwei Jahren niedergelassen, nein, sie wirtschaften im Strassendorf Fürstenaubruck, dem etwas südlicher gelegenen Teil der Gemeinde. Hier bestimmt nicht historische Romantik die Atmosphäre, alles wirkt, naja, ein bisschen alltäglicher, bodenständiger. Nicht viel anders ist es denn auch im «Waldheim», dem Gasthaus der Bauers, direkt an der Domleschgerstrasse. Hier treffen sich Einheimische am Stamm-

tisch, verpflegen sich Arbeiter mittags mit vernünftigen Menüs, und die Leute aus der Region setzen sich in die Gaststube, wenn sie mal auswärts essen wollen.

Zum Beispiel von der Klassiker-Speisekarte des «Waldheims». Was Jeannette und Herbert Bauer auftischen, ist fürs Auge apart und für den Gaumen lecker, auf unnötiges Chichi hingegen wird verzichtet. Der Renner aus der Bauer-Küche ist bezeichnerweise das Cordon bleu, von dem es auch eine Hausvariante mit Blattspinat- und Gorgonzola-Füllung gibt. Geschmorte Kalbshaxe, geschneitzelte Kalbsleber, die bewährten Stücke vom Rind, alles da. Und für die Beilage hat man die Wahl – aus acht (!) Möglichkeiten.

Spargeln auch für «Puristen»

Küchenchef Herbert Bauer setzt allerdings nicht nur auf Klassiker und eine für das relativ seeferne Domleschg erstaunlich umfangreiche Auswahl an Fischgerichten. Einfallreich und «nach alter Schule», wie er es selbst gern nennt, kocht er auch saisonal immer wieder anderes, sechs bis sieben Mal im Jahr wechselt diese Speisekarte, derzeit aktuell sind – selbstverständlich – Spargeln. Einen sämigen Spargelspitzen-Risotto mit Black-Tiger-Krevetten gibt es da beispielsweise als Vorspeise, als Hauptgang ein Pouletbrüstchen im Sesamantel, Ente an Portosauce oder ein währschaftes Lamm-Entrecôte «unter der Kräuterkruste», stets mit Kartoffeln und einem Spargelbouquet. Etwas im Grunde Simples, aber doch Besonderes rundet das Angebot ab – «Puristen» können sich die Spargeln auch einfach mit Kartoffeln und ih-



Das «Waldheim» in Fürstenaubruck haben Herbert und Jeannette Bauer vor zwei Jahren zu neuem Leben erweckt.

rer Lieblingsauce bestellen, von der Hollandaise bis zum Parmesan mit schäumender Butter.

Die passende Begleitung zu Bauers Gerichten finden sich auf der Weinkarte mit günstigen Tropfen aus der Schweiz, Spanien, Italien und – neu – Chile. Die eigentlichen «Hausweine» aber sind Bündner: Sie stammen von Jürg Hartmann, Malans.

2007 etwas Neues gewagt

Die Bauers haben ihre Erfahrung in der Gastronomie. Beide sind – auch wenn Jeannette sich heute in erster Linie um den Service und die Hotelzimmer des «Waldheim» kümmert – ausgebildete Köche, und Herbert hat nach der Lehre in Gossau (St. Gallen) unter anderem in Grindelwald, Klosters, Davos und Flims gearbeitet, ab 1992 dann auf der Lenzerheide als

Küchenchef im Hotel «Sunstar». Inzwischen sind die beiden Söhne des Paares – die ihren Berufsweg ebenfalls in der Gastrobranche gehen – flügge, Grund genug für die Bauers, Neues zu wagen, 2007 das seit drei Jahren geschlossene «Waldheim» zu erwerben, es 2008 wiederzueröffnen. Keine einfache Aufgabe, aber der Weg scheint mittlerweile gefunden. Übrigens, wer gerne Süßes hat, der sollte bei Bauers den «Swopf» versuchen. Was das ist? Ganz einfach: ein lauwarmer ... Ach nein, die Antwort gibts in Fürstenaubruck.

Gasthaus «Waldheim», Jeannette und Herbert Bauer, 7413 Fürstenaubruck; Telefon 081 651 13 78, www.gasthauswaldheim.ch. Mittagmenüs von 15 bis 18 Franken (sonntags 22 bis 27 Franken); Hauptgerichte von 14 bis 42 Franken. Mittwoch Ruhetag.

Zur aktuellen Saisonkarte von Herbert Bauer gehört ein Risotto mit Spargeln und würzigen Black-Tiger-Krevetten.

TRAFOIER



Jörg Trafoier (42) ist Küchenchef im Restaurant «Kuppelrain» im Vinschgauer Dorf Kastelbell. Zusammen mit Gattin Sonya Egger-Trafoier (49), einer «Donna del Vino», hat er das Restaurant 1988 übernommen, umgebaut und baulich wie kulinarisch aufpoliert – 16 «GaultMillau»-Punkte und ein «Michelin»-Stern stehen derzeit zu Buche.

Der Löwenzahn

Sein botanischer Name ist Taraxacum officinale, und er war als Zauberkraut seit frühester Zeit bekannt. Der Löwenzahn hat sehr viele Synonyme und verwandte Arten. Er wächst auf fast allen Böden, am besten gedeiht diese Pflanze auf Wiesen und Gärten; schön sieht es aus, wenn Tausende Löwenzahnblüten die Sonne anlachen, da denkt man gar nicht daran, dass diese Pflanze von den meisten von uns als Unkraut angesehen wird.

Beim Löwenzahn kann man die Wurzel, das Kraut und die Blüte verwenden. Er soll sogar gegen Gicht und Rheumatismus helfen und bei vielen weiteren Beschwerden lindernd wirken. Am besten, man sammelt die Pflanze an Orten weit weg von viel befahrenen Strassen und an Orten, wo keine Pflanzenschutzmittel angewandt werden. Wie oft hat uns die Mutter als Kinder losgeschickt zum Zigori-(Löwenzahn-)Stechen – so sagt man bei uns –, denn um an die Wurzel zu kommen, muss man mit einem Taschenmesser tief in die Erde stechen und die etwas bitter schmeckende Pflanze mit der Wurzel herausschneiden.

Den Löwenzahn-Honig kannte ich damals nicht, zumindest bis zu dem Zeitpunkt nicht, als ich als siebenjähriges Kind in einer Zwergschule auf dem Berg auf 1500 Metern ein Schuljahr verbringen musste. Das kam so: Es waren zu wenige Kinder in dieser Bergschule eingeschrieben, und es bestand die Gefahr, dass diese geschlossen werden musste. Aber meine kleine Cousine Edith sollte noch an der Bergzwergschule die Schule besuchen dürfen. Wie hätte

sie sonst zur Dorfschule ins Tal kommen sollen? Damals besass keine Bäuerin einen Führerschein geschweige denn ein Auto, um das Kind hinunter ins Dorf zu transportieren.

Da musste ich eben einspringen. Ich wurde gar nicht gefragt, ob ich wollte oder nicht, es war früher halt so. Die erste Zeit war schlimm, ich hatte grosses Heimweh nach meiner Familie. Gott sei Dank mochte ich meine Tante, die Bäuerin, und meinen Onkel Franz sehr gerne und S'Muoterle und meine Cousinen waren auch da. Dazu ein Stall voller Kühe und alles, was auf einen ordentlichen Bauernhof gehört.

Im Frühjahr dann, als der Löwenzahn blühte, schickte die Grossmutter uns Kinder bei Sonnenschein los, Löwenzahnblüten zu sammeln. Das machten wir gerne, wir schmückten uns mit Armbanduhren, Ohrringen und sogar gezopften Ketten, alles aus den Löwenzahnstängeln. Die vielen gesammelten Blüten gaben wir der Grossmutter, welche die ganze Blütenpracht säuberte, die Blüten in vorbereitetes, erkaltetes und dickflüssiges Zuckerwasser gab und dann einen ganzen Tag stehen liess.

Am darauf folgenden Tag stellte Grossmutter alles auf den Herd und liess es zu einer Faden ziehenden, honigartigen Masse einkochen. Zum Schluss seihete sie diese heiss durch ein grosses Sieb und füllte sie in kleine Honiggläser ab. Am nächsten Morgen, bevor wir uns auf den langen Schulweg machten, bekamen wir alle ein Brot mit viel Butter und Löwenzahnhonig: So süß schmeckte der Frühling.

GLASKLAR

Tiefroter Portugiese

Vor einigen Jahren hatten portugiesische Weine ein klitzekleines (und auch nur sehr kurzes) Comeback – Comeback deshalb, weil Portugal über eine lange und ruhmreiche Weintradition verfügt, auch wenn das etwas in Vergessenheit geraten ist – mal abgesehen vom Portwein. Jedenfalls: Ende der Neunzigerjahre sprach plötzlich alles vom Vinho Verde und vom roten Dão. Auch, weil Portugal im Vergleich zu Italien und Frankreich gute Weine zu ansprechenden, um nicht zu sagen überraschend günstigen Preisen anbot.

Mittlerweile ist das Interesse wieder abgekühlt – und doch lohnt es sich, den Weinblick in den Südwesten Europas zu richten. Etwa auf die Herdade do Esporão, in der seit 1267 Wein gekeltert wird und die nach einer kurzen kommunistischen Intervention seit 1987 wieder hochklassige Weine produziert.

Flaggschiff des Weinguts, dessen 800 rebstockbepflanzte Hektaren rund 180 Kilometer südöstlich von Lissabon liegen, ist sicher der rote Esporão Reserva: Tiefrot und mit einem hohen Alkoholgehalt von 14,5 Volumenprozenten präsentiert sich die Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Trincadeira kräftig, schwer und dennoch ausserordentlich süffig. Zwölf Monate in neuen Eichenfässern gelagert, vermischen sich hier Noten von Waldbeeren, Kaffee und dunkler Schokolade. Harmonisiert hervorragend mit winterlichen Gerichten, aber auch mit Lammfilet vom Grill. Und der Preis passt auch.

Herdade do Esporão, «Esporão Reserva Rot» 2007.

24 Franken, unter anderem erhältlich bei Cottinelli in Malans und Kaufmann Weine in Davos und über www.gomes-weine.ch.

