

Johns Schweizer Küche

«Choga guat» – zwei Suppen aus dem Appezöll

John Wittwer, Redaktor und gelernter Koch, bereitet mit Persönlichkeiten Schweizer Gerichte zu. Heute mit dem in Potsdam wohnhaften Appenzeller Schauspieler Philipp Langenegger zwei Appenzeller Suppen.



**Halt, halt,
das Brot
gehört
doch in
die Suppe.**

TEXT: JOHN WITTWER
FOTOS: CHRISTIAN LANZ

Appenzeller Käse ist weitherum bekannt, Mostbröckli ebenfalls, und natürlich auch die Streichmusik Alder oder die Witze über die «klein gewachsenen Appenzeller». Wer aber ausserhalb dieses Kantons hat schon einmal eine Appenzeller Gsödsuppe oder eine Appenzeller Chässuppe zubereitet oder gar schon gegessen? Die meisten Leser wohl nicht.

Eben darum haben wir uns gesagt, schaffen wir Abhilfe und klären auf. Spontan zugesagt, dabei mitzuhelfen, hat der Ausserrhödler Philipp Langenegger. Der gelernte Metzger aus Urnäsch und spätere Buchverkäufer wechselte bald einmal ins Schauspielgeschäft. Er zog vor rund zehn Jahren nach Köln, dann nach Berlin und lebt heute mit seiner Frau Angélique, einer Bernerin, und den beiden Söhnen Moriz (6) und Luis (4) in Potsdam. Im nächsten Frühjahr erwartet die junge Familie weiteren Nachwuchs.

Die Arbeitsteilung bringt es mit sich, dass der Familienvater auch in der Küche anzutreffen ist. Dies, die Liebe zu seiner Heimat Appenzell

und seine Ende letzten Jahres abgeschlossene erste grosse Tournee machten ihm den Entscheid leicht. «Vo Ärbet, Gsang ond Liebi», eine Appenzellerreise als Vorleser von Mundartgeschichten des 1872 geborenen Herisauer Lehrers Walter Rotach, führte ihn auch durchs Appenzellerland. Begleitet wurde er dabei am

FOTOS: FERDINANDO GODENZI, FOTOLIA





Philipp Langenegger spart nicht mit dem Appenzeller Käse. Recht hat er.



Steckbrief Philipp Langenegger

Zur Person: Philipp Langenegger wurde am 19. Mai 1976 geboren und wuchs in Urnäsch AR auf. Ins Haus der Eltern kehrt er auch heute immer noch gerne zurück. Er absolvierte eine Metzgerlehre, war Verlagsrepräsentant und wurde schliesslich von einem Unbekannten ermuntert, den Unterricht an der Schauspielschule Zürich zu absolvieren. Da er schon als Kind immer wieder komödiantische Einlagen zum Besten gab, schlug er diesen Weg ein.

Zum Schauspieler: Der Appenzeller spielt immer wieder in vielen deutschen Film- und Fernsehproduktionen mit. Beispielsweise in der Telenovela «Alisa/Hanna – Folge deinem Herzen» oder «Anna und die Liebe». Auch bei «Tatort» und «Ein Fall für zwei» wirkte er schon mit. Die Rollen, die er in weiteren Filmen oder Shows gespielt hat, sind schon fast nicht mehr zu zählen. Werbefilme (unter anderem mit Til Schweiger) und Hörbuchaufnahmen runden seine Tätigkeitsgebiete ab.

Projekte: «Isch gär nüd eso efach gse», meint er zu seinen acht Mundartgeschichten von Walter Rotach, die er im Sommer 2011 im Herisauer, statt seinem ursprünglichen Urnäsch Dialekt auf Radio DRS 1 in der Sendefolge «Schnabelweid» vorlas. Seiner im Dezember 2011 abgeschlossenen Tournee «Vo Ärbet, Gsang ond Liebi» und dem gleichnamigen Hörbuch möchte er gerne weitere folgen lassen. Weiter in die Karten schauen lässt sich der mehrfach ausgezeichnete Schauspieler noch nicht. Mehr unter:

www.philipplangenegger.de oder **www.hatili.ch**

Hackbrett von seinem Freund Werner Alder. «Klar mache ich da mit, wir kochen zusammen. Umso mehr, als ich während der Tournee oft Chässuppe essen durfte, ja beinahe zum Experten wurde».

Ein Experte scheint er auch in Sachen Wurst zu sein, denn irgendwo in seinem Kopf



Das Rezept zur Gsödsuppe finden Sie auf der nächsten Seite.

wälzt er noch Pläne: «Um später einmal mit einem Freund zusammen Appenzeller Würste herzustellen, die Rezepte sind auf jeden Fall vorhanden», schmunzelt er geniesserisch.

An der Appenzeller Chässuppe gefällt ihm vor allem die Einfachheit: Brot, Käse, Butter, Zwiebel und Bouillon, das ist alles, was dafür

nötig ist. «Die armen Leute haben früher halt mit dem gekocht, was vorhanden war, sicher auch ohne Butter», sinniert er und macht sich ans Brotschneiden. «Auch die Gsödsuppe kann ohne Fleisch zubereitet werden, obschon... mit einem Wädli oder einem Bitz Speck mundet diese Gersten-Gemüsesuppe halt schon ►►



Appenzeller Gsödsuppe

Zutaten

Für 4 Personen
 150-200 g feine Rollgerste
 1 EL Rapsöl
 125 g weisse Bohnen
 1 kleine Sellerieknolle
 2 Rüebli
 ¼ Kabis
 1 Lauchstengel
 1 Wädli oder 300 g grüner Speck
 2 l Bouillon
 wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle
 1 Bund Peterli

Zubereitung

Die Bohnen mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Wädli oder Speck darin anbraten. Die gerüsteten und fein geschnittenen Gemüse begeben und kurz mitdünsten. Dann die Gerste und die abgetropften Bohnen beifügen, mit der Bouillon ablöschen und die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer ca. 2 Stunden kochen. Gegen Ende der Kochzeit eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wädli oder Speck herausnehmen, in Stücke oder Würfel schneiden und wieder der Suppe beifügen. In Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Suppe kann mit etwas Butter, flüssigem oder geschlagenem Rahm, den man am Schluss beigibt, noch sämiger gemacht werden.

Schalten Sie sich diese
 Rezepte aufs Handy frei.



Gesammelte Werke: Mehr zu den seit Januar 2010 erschienenen Folgen von «Johns Schweizer Küche» unter:

[link www.coopzeitung.ch/kueche](http://www.coopzeitung.ch/kueche)

►► besser». Für sich selber kocht er sehr gerne auch ein Rumpsteak oder Fisch, zum Beispiel eine Dorade. Die Werbetrommel rührt er, wenn er sagt: «Mostbröckli, Appenzeller Käse oder Schwinigi-Stöckli, dies ist eine Speckspezialität meines Kollegen Jean Bänziger in Urnäsch, esse ich am liebsten, wenn ich zu Hause bin». Und kocht er für Freunde, dann muss es natürlich ein Appenzeller Käsefondue sein. Ein Erlebnis aus seiner Jugendzeit gibt er noch zum

Besten: «Als Jüngling arbeitete ich jeden Samstag in der Nachbarsmetzgerei. Am Mittag gabs immer Siedfleisch. Mir schmeckte es überhaupt nicht. So fing ich an, das Fleisch immer in meiner Hosentasche verschwinden zu lassen – zum Erstaunen meiner Mutter, die dann vor dem Waschen oft Siedfleischstücke aus der Hose zog». Heute isst er auch dieses gerne. Wenn immer möglich, versucht der Schauspieler regelmässig und bewusst zu essen und sich zu bewegen, um sein

Gewicht zu halten. «Morgens esse ich wie ein König Müesli, Gipfeli, Jogurt, Früchte und Saft, mittags wie ein Arbeiter, zum Beispiel Spaghetti Pesto mit einem gemischten Salat, und abends wie ein Bettler Brot und Appenzeller Käse, dazu aber noch ein Glas Rotwein.

Er freut sich aber genauso darauf, bekocht zu werden, zum Beispiel auch, wenn er beim Drehen eines Films ist oder sonst einen Auftritt hat. Seine Rollen übt er am liebsten alleine und möglichst in



Durch das Anbraten bekommt das Wädli einen guten Geschmack. Nach dem Kochen wird es in kleine Würfel geschnitten und der Suppe wieder beigegeben.



Und, fehlt noch etwas oder willst du die Suppe anrichten?

der Sauna. Je nachdem, braucht er dafür drei Minuten bis insgesamt drei Wochen. Seine Lieblingsrollen sind jene von skurrilen Figuren. «Menschen, die aus der Norm fallen, interessieren mich stark. Die Auseinan-

dersetzung mit solchen Charakteren ist wahnsinnig spannend und auch eine grosse Herausforderung, diese dem Publikum glaubwürdig rüberzubringen», erklärt er. «Im Film erhält man die Resonanz höchstens am Set, wenn überhaupt. Deshalb verabschiede ich mein Publikum nach Bühnenauftritten meist persönlich beim Ausgang. Die vielen fröhlichen Gesichter zu sehen, das ist der schönste Lohn für meine Arbeit». Nach seiner Tournee mit den über 200 Jahre alten Appen-

zeller Geschichten ist er «immer noch am uslüfte», wie er sagt. Trinkt dazu sein Lieblingsgetränk: «Ingwertee, mit frischem Ingwer und einer Zimtstange zubereitet und Honig dazu».

Später dann möchte er gerne ein Präventionsprojekt zum Thema «Tatort Internet an Schulen» realisieren. Und für neue Filmprojekte ist Philipp Langenegger ebenfalls im Gespräch. Vor allem aber freut er sich, mit seiner Frau zusammen, auf ihr drittes Kind, das im März auf die Welt kommen soll. ■

Appenzeller Chässuppe

Zutaten

Für 4 Personen
300 g Brot vom Vortag
300 g Appenzeller Käse
2 EL Butter
1 Zwiebel
1 l Bouillon
evtl. Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ca. 5 Minuten anrösten. Dann 2 ½ EL Butter begeben und nochmals kurz weiterrösten. Jetzt den geriebenen Käse begeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nach und nach die Bouillon dazugeben und die Suppe bei mittlerem Feuer ca. weitere 5 Minuten köcheln. Mit dem Schwingbesen, eventuell mit einem Stabmixer, verrühren, abschmecken und in Teller anrichten. Am Schluss die fein geschnittene und in der restlichen Butter goldgelb geröstete Zwiebel über die Suppe geben.

Tipp

Die Suppe kann durch die Beigabe von fein geschnittenem, gedünstetem Lauch oder Knoblauch, gebratenen Speckwürfeln, etwas Kümmel oder Rahm geschmacklich verändert oder verfeinert werden.



Klar doch, auch hier zieht der Appenzeller Käse Fäden.



Coopzeitung online



Welches ist Ihre Lieblingsuppe? Senden Sie Ihre Rezepte an:



www.coopzeitung.ch/suppe

Saisonkalender Februar



Gemüse

Blumenkohl (Import)
Broccoli (Import)
Romanesco (Import)
Catalogna (Import)
Cima di rapa (Import)
Chinakohl (Schweiz/Import)
Karotten (Schweiz)
Wirz (Schweiz)
Lauch (Schweiz)
Kabis weiss und rot (Schweiz)
Fenchel (Import)
Knollensellerie (Schweiz)
Randen (Schweiz)
Schwarzwurzeln (Schweiz)
Kartoffeln (Schweiz)
Zwiebeln (Schweiz)

Pilze

Diverse
Zuchtpilze



Salate

Chicorée (Schweiz/Import)
Cicorino rot (Import)
Cicorino Trevisana (Import)
Endivien (Import)
Eisbergsalat (Import)
Nüsslisalat (Schweiz)
Zuckerhut (Import)

Früchte

Äpfel (Schweiz)
Birnen (Schweiz)
Clementinen (Import)
Blond- und Blutorangen (Import)
Grapefruits (Import)
Zitronen (Import)
Kiwi (Import)
Bananen (Import)

