

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Jürg Steigmeier.

## Einfach sagenhaft

Mit seinem Mini-Alphorn genannt **Büchel** bläst Geschichtenerzähler Jürg Steigmeier Trolle und Hexen den Marsch – und der «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius in die Hacktätschli.

Ich glaubs nicht, meine Mutter hat auch immer Brät in die Hacktätschli gegeben.»

Fasziniert schaut Jürg Steigmeier der «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius über die Schulter, die soeben Brät und Hackfleisch in eine grosse Schüssel gibt. Seine Mutter habe sie immer mit viel Sauce, Kartoffelstock und einem Endiviensalat serviert. Damit ist die Köchin nicht ganz einverstanden: «Das passt in den Winter. Heute servieren wir die Tätschli modern, mit saftigen Melonenkugeln im grünen Salat.»

Kein Problem für den experimentierfreudigen Steigmeier. Alt und neu zu verweben ist seine Leidenschaft, privat wie beruflich. In seinem üppigen Garten im aargauischen Zurzach schmiegte sich ein moderner, lichtdurchfluteter Anbau an das frühere Arbeiterhaus aus den Zwanzigerjahren. «Ich bin gerne im Alten verwurzelt», erklärt der gelernte Kindergärtner, «aber ich will nicht darin ersticken.»

Das wird er auch nicht. Dafür sind die Gnome und Alpeister, die Teufel und klugen Bauersfrauen aus der deutschsprachigen Sagenwelt viel zu frech und zu schlau. Die halten ihn ganz schön auf Trab, wenn er die meist auf Hochdeutsch geschriebenen Sagen und Mythen ins Schweizer-



Geschichtenerzähler Jürg Steigmeier hat gut lachen: Sein gebogenes Alphorn tönt auch in der Küche ohrenbetäubend.

deutsche überträgt und dabei an den Texten feilt, bis das richtige Wort gefunden ist – und der Sprachrhythmus fliesst.

Durch diesen Prozess verleiht er sich die Geschichten ein. Sie werden durch ihn so lebendig, dass die Zuhörer nur noch atemlos zuhören können. Steigmeier ist ob der Wirkung seiner Erzählungen immer wieder selbst erstaunt: «Ich habe kürzlich einem Saal voller Bauern eine geschlagene Stunde lang von den Zwergen unter ihren Feldern erzählt – es blieb die ganze Zeit über mucksmäuschenstill.»

Nach über zwölf Jahren Erfahrung als professioneller Geschichtenerzähler weiss er, dass Märchen und Sagen auch heute noch Bauern wie Städter, Banker wie Handwerker in Bann ziehen, weil in diesen uralten Sagen jeder etwas findet, das auf sein Leben zutrifft.

«Salbei ist eine Wohltat für einen Geschichtenerzähler.»



#### Lieblingskraut

Während Andrea Pistorius gebannt zuhört, raffelt sie eine grosse Gewürzgurke. «Glaubst du, die Zwerge sind einverstanden, wenn wir etwas Peterli, Salbei und Oregano aus deinem verwunschenen Garten holen?», fragt sie Steigmeier. «Welchen Salbei brauchst du?», will er erst wissen, «ich hab im Garten drei Sorten. Salbei ist mein Lieblingskraut und eine Wohltat für den Hals eines Geschichtenerzählers.»

In seinem bestickten, ungarischen Hirtenhemd zupft und hackt Steigmeier die Kräuter, gibt sie zum Fleisch und folgt gerne der Aufforderung der Köchin: «Da dein Küchenheinzelmännchen heute frei hat, musst du selbst Fleisch und Kräuter kneten.» Das tut er mit Lust und erzählt derweil,

dass er beileibe nicht als Geschichtenerzähler auf die Welt gekommen sei.

#### Lebendiges Erzählen

Schon als junger Kindergärtner haben ihn Brauchtum und Sagen interessiert, doch eher aus volkskundlicher Sicht. Ans Erzählen dachte er dabei nie. Erst als er im Kindergarten – und bei seinen eigenen zwei Kindern – feststellte, wie gespannt sie den alten Geschichten von Heinzelmännchen und Hexen folgten, begann er aus purer Neugierde, die gleichen Sagen auch Erwachsenen vorzutragen. Und siehe da – es funktionierte. Heute gastiert er mit seinen Sagen auch in Deutschland und Österreich – in Schweizer Mundart notabene.

Mit der Jodlerin Christine Lauterburg und dem Musiker Dide Marfurt hat er das abendfüllende Programm «vom Chilte und Wybe» auf CD aufgenommen. Für ihn eine spannende Erfahrung: «Mich auf die eigene Stimme und nicht aufs Publikum zu konzentrieren, liess mich die Geschichten neu entdecken.» Da er an Festivals, Firmen- und Familienanlässen oft solo auftritt, geniesst er die gemeinsamen Auftritte: «So können wir nicht nur die erzählerische, sondern auch die musikalische Tradition lebendig erhalten.»

Dass es aber bei Steigmeier nicht immer Tradition sein muss, hat Pistorius gezeigt: «Die Hacktätschli sind auch ohne Mutters Sauce ausgesprochen saftig.»

Text Ruth Gassmann  
Bilder Stefan Jermann

www.erzaehler.ch  
www.kult-ur-guet.ch



**A.** Glück gehabt: Jürg Steigmeier erzählt Andrea Pistorius, dass seine Mutter die Hacktätschli gleich zubereitete wie sie.

**B.** Die Zutaten: In den Hacktätschli stecken nicht nur Fleisch, sondern auch Ei, Gemüse und Kräuter. Und die Melonen kommen in den Salat.

**C.** Zuerst wird alles zusammengeführt, dann gut durchgeknetet, damit die Masse beim Braten hält.



**D.** Aus der Fleischmasse werden von Hand erst Kugeln geformt. Diese werden anschliessend flachgedrückt.

**E.** Brotscheiben erst toasten, dann mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben.

**F.** Ausgestochene Melonenkugeln schenken dem Salat Frische und eine überraschende Note, die hervorragend zum Fleisch passt.





## Saftige Brät-Häktätschli mit Melonensalat

Für 4 Personen

1 Zweig Salbei  
 2 Zweige Oregano  
 1 Bund Peterli  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 grosse Karotte  
 1 grosse Gewürzgurke  
 1 Eigelb  
 3 EL Paniermehl  
 250 g Kalbsbrät  
 300 g gemischtes Hackfleisch dreierlei  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika  
 2 EL Bratbutter

1 Baguette  
 1 Knoblauchzehe

1 Charentais-Melone  
 5 EL Olivenöl mit Zitronenextrakt  
 3 EL Aceto balsamico bianco  
 130 g Baby-Leaf-Salat

1. Salbei, Oregano und 3 Zweige Petersilie sehr fein hacken. Zwiebel fein schneiden. Rübli und Gewürzgurke fein raffeln. Eigelb, Paniermehl, Brät und Hackfleisch mit allen vorbereiteten Zutaten mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zu einer glatten Masse verkneten. Aus der Masse Häktätschli formen. In Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Minuten braten.

2. Baguette in Scheiben schneiden und tosten. Knoblauchzehe halbieren und auf das Brot abreiben.

3. Aus der Melone kleine Kugeln ausstechen. Einige Petersilienzweige beiseite legen, restliche Petersilie fein hacken.

Mit Olivenöl, Aceto, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren. Salat mit Melonenkugeln und Sauce mischen. Brät-Häktätschli, Brot und Salat anrichten. Garnieren.



Mehr Rezepte:

**sais**onküche

[www.saison.ch](http://www.saison.ch)