

Privatsache

Die Bodenständige aus den Bergen ist ein Erfolgsgericht. Seit Jahrhunderten. Keine andere Spezialität kommt in Graubünden häufiger auf den Tisch als die Gerstensuppe. Sie ist ein herz- und leiberwärmender Hansdampf in allen Küchen, im Arvenstübli des Gourmettempels wird sie als Entree mit Lokalkolorit im Tässchen serviert oder als Magenfüller aus den XXL-Suppentöpfen der Bergrestaurants. Was einem da aufgetischt wird, lässt die heisse Liebe allerdings manchmal schnell erkalten. Mal ist die Suppe so kompakt, dass der Löffel drin stecken bleibt und man nach jedem Mund voll einen Schluck Veltliner zum Nachspülen braucht. Ein andermal fischt man verzweifelt im Trüben auf der Suche nach dem Inhalt, der die Güte ausmacht: Fleisch und Gemüse.

Aus Erfahrung gut

Wer hat sie erfunden? Keiner weiss darauf eine Antwort. Vom Alpöhi bis zur Spitzenköchin schwören alle, dass sie sich an das Rezept ihrer Mutter halten. Die hatte es von ihrer Mama und diese von ihrer. Und so kocht bis heute jeder sein eigenes Süppchen. Verständlich, wie sollte im Kanton der 150 Täler ein einheitliches Rezept entstehen? Einig ist man sich nur bei den Grundzutaten. Rübli, Sellerie, Wirz und Lauch gehören in den Topf. Selbstverständlich die namengebende Rollgerste. Und Bohnen, weiss oder rot oder bunt gemischt. Sonst lässt sich kein gemeinsamer Nenner mehr finden. Die einen schwören auf Geräuchertes vom Schwein, andere schnipseln Bündnerfleisch klein. Die Veredler geben einen Gutsch Rahm dazu, weil nur so die Suppe richtig schön sämig werde. Für die Puristen ein Verrat an der Ursprünglichkeit.

Was hinein muss



Frischer Lauch, Sellerie, Karotten, Wirz, Bohnen und natürlich Rollgerste, die dem Gericht den Namen gibt. Was hinein darf: Das Rollschinkli.



Was hinein muss: Frischer Lauch, Sellerie, Karotten, Wirz, Bohnen und natürlich Rollgerste, die dem Gericht den

«Bei uns in der unteren Surselva hat man das Fleisch geräuchert, um es haltbar zu machen», sagt Hilda Veraguth. Die Spitzenköchin, die als eine der Ersten die Bündner Küche in den kulinarischen Sternenhimmel gehievt hat, gibt am liebsten ein ganzes Rollschinkli in den Suppentopf. «In den höher gelegenen Regionen wurde das Fleisch aber schon immer luftgetrocknet, deshalb hat man dort wohl Bündnerfleisch gewählt.» Das klinge zwar vornehmer, aber: «Meist verwendet man nur die Abschnitte und übrig gebliebenes, und das schmeckt dann auch nicht gerade toll.» Ein Restengericht, wie oft behauptet werde, sei die Gerstensuppe nämlich nicht.

AUCH FÜR MONTAFONER EIN STÜCK HEIMAT

«Stimmt», sagt Bernd Schützellocher, der seiner gut betuchten Klientel im «Kronenhof» in Pontresina eine Edelvariante des beliebten Magenfüllers aufischt. Er häckselt Bündnerfleisch – keine Abschnitte, sondern vom Stück – in die Suppe und gibt am Schluss ein klein wenig Rahm hinzu. Das sei eine Konzession an die lokalen Produkte und an die Ansprüche seiner Gäste, erklärt der Vorarlberger. Was er dann noch sagt, muss für die Bündner wie ein Sakrileg klingen: «Die Suppe kennen wir in meiner Heimat auch, da heisst sie dann einfach Montafoner Gerstensuppe. Und die Montafoner hatten sie von den Walsern, die einst aus dem Wallis über alle Berge ka-

men. Eigentlich ist die dampfende Spezialität ein alpenländisches Allerweltsgericht.»

RAHM ODER NICHT RAHM, DAS IST HIER DIE FRAGE

Ob Rahm hineingehört oder nicht, möchte keiner der Spitzenköche zur Glaubensfrage erheben. Da Hilda Veraguth die Gerste ausgiebig wäscht, bindet diese die Flüssigkeit nicht mehr, der Rahm gleicht das wieder aus. Toni Darms, der in der «Stiva Veglia» in Schnaus die Gäste bekocht, verzichtet auf Rahm. Die Suppe sei ein ehrliches, einfaches Bauerngericht, das man nicht veredeln müsse. Einig sind sich alle in einem, und Hilda Veraguth bringt's auf den Punkt: «Einfache Gerichte vertragen nur beste Zutaten.» Das gelte generell für die Küche ihrer Heimat, die im Grunde eine Armeleuteküche sei, die mit den Grundprodukten der Landwirtschaft in dieser rauen Gegend auskommen musste. Sagts und schnetzelt die Rüebl in gleichmässige, feine Würfelchen, ohne sich auf die Finger zu schauen.

Das Rollschinkli hat sie, die ihr Restaurant in Sagogn nicht mehr betreibt und nur noch privat mit der kleinen Kelle anrichtet, im kalten Wasser aufgesetzt. Es simmert leise singend vor sich hin und füllt die Küche mit seinem appetitanregenden Duft, während Hilda Veraguth den Wirz und den Sellerie kurz und klein schneidet. Die weis-



Namen gibt. Was hinein darf: Das Rollschinkli.

sen Böhnli kochen separat in einer Pfanne, bis sie fast gar sind, dann werden sie tüchtig abgeduscht. Weshalb diese Prozedur? «Riechen Sie doch mal», sagt die Fachfrau und hält den Besuchern die Pfanne unter die Nase. «Diesen Geschmack möchten Sie doch nicht in der Suppe haben.»

KLEINE KNIFE MIT GROSSER WIRKUNG

Auch die Rollgerste wird vor dem Kochen gründlich gewaschen. «Nicht weil sie dreckig ist, aber das erspart mir das Abschöpfen des Eiweisschaums, der sich sonst auf der Oberfläche der Suppe bildet», erklärt Hilda Veraguth. Das Gemüse, die Böhnli und die Gerste kommen erst gegen Schluss der Kochzeit zum fast weichen Schinken. Zu guter Letzt gibt sie den Rahm hinzu und Petersilie als aromatische Dekoration.

Ihre Mutter habe nicht so viel Aufwand betrieben, erinnert sich die Bündner Oberländerin. Die habe jeweils alle Zutaten gleichzeitig aufgesetzt und am Sonntag vor dem Kirchgang auf den Herd gestellt. Und während der Pfarrer von der Kanzel gegen die Fleischeslust predigte, köchelte die deftige Leibspeise der Vollendung entgegen. Natürlich könne man sich die Sache einfach machen und alles von Anfang an in einen Topf werfen, meint auch Toni Darms. «Aber die feine Art ist das nicht.»

Bündner Gerstensuppe

nach Hilda Veraguth

Hauptgericht für 8 Personen

500 g Rollschinkli oder geräuchertes Schweinsrippli oder geräucherter Schweinshals
150 g weisse Bohnen aus dem Delikatessgeschäft
je 200 g Karotten, Sellerie, Lauch und Wirz
150 g Rollgerste
1–2 TL Salz, Pfeffer
einige Zweige glattblättrige Petersilie
2 dl Rahm

1 Rollschinkli in 4 l kaltem Wasser aufsetzen und ca. 1 Stunde knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Ab und zu Schaum abschöpfen. Bohnen separat mit Wasser bedeckt ca. 45 Minuten knapp weich kochen. Wasser abgiessen, Bohnen abspülen.

2 Inzwischen Karotten und Sellerie in ca. ½ cm grosse Würfel schneiden. Lauch längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Wirz in feine Streifen schneiden. Rollgerste in einer Schüssel im Wasser gut waschen. Wasser abgiessen und Rollgerste abtropfen lassen. Die vorbereiteten Zutaten nach ca. 1 Stunde Kochzeit zum Rollschinkli geben. Mindestens 45 Minuten bei kleinster Hitze gar köcheln lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

3 Rollschinkli herausheben. Zuerst in Tranchen, dann in kleine Stücke schneiden. Wieder zur Suppe geben. Petersilie hacken. Rahm zur Suppe geben. Aufkochen und mit Petersilie garnieren.

TIPPS

- Gerstensuppe lässt sich gut tiefkühlen. Dazu die Suppe ohne den Rahm einfrieren. Zum Servieren Suppe aufkochen und erst dann den Rahm beifügen.
- Wird die Suppe als Vorspeise serviert, reicht sie für 15–20 Personen.



Zubereitung ca. 30 Minuten
+ ca. 1¾ Stunden garen

Pro Person ca. 21 g Eiweiss, 15 g Fett, 27 g Kohlenhydrate, 1400 kJ/330 kcal **CODE 0220**

Bündner Gerstensuppe



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 1¼ Stunden garen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 330 kcal

Eiweiss: 21 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 27 g

Tipps zu diesem Rezept

- Gerstensuppe lässt sich gut tiefkühlen. Dazu die Suppe ohne den Rahm einfrieren. Zum Servieren Suppe aufkochen und erst dann den Rahm beifügen.
- Wird die Suppe als Vorspeise serviert, reicht sie für die doppelte Anzahl Personen.
- Statt Rollschinkli geräuchertes Schweinsrippli oder geräucherten Schweinshals verwenden.

Zutaten

500 g Rollschinkli
 150 g weisse Bohnen aus dem Delikatessgeschäft
 200 g Karotten
 200 g Sellerie
 200 g Lauch
 200 g Wirz
 150 g Rollgerste
 1 TL Salz
 Pfeffer
 wenig glattblättrige Petersilie
 2 dl Rahm

Zubereitung

1. Rollschinkli in 4 l kaltem Wasser aufsetzen und ca. 1 Stunde knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Ab und zu Schaum abschöpfen. Bohnen separat mit Wasser bedeckt ca. 45 Minuten knapp weich kochen. Wasser abgiessen, Bohnen abspülen.
2. Inzwischen Karotten und Sellerie in ca. ½ cm grosse Würfel schneiden. Lauch längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Wirz in feine Streifen schneiden. Rollgerste in einer Schüssel im Wasser gut waschen. Wasser abgiessen und Rollgerste abtropfen lassen. Die vorbereiteten Zutaten nach ca. 1 Stunde Kochzeit zum Rollschinkli geben. Mindestens 45 Minuten bei kleinster Hitze gar köcheln lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
3. Rollschinkli herausheben. Zuerst in Tranchen, dann in kleine Stücke schneiden. Wieder zur Suppe geben. Petersilie hacken. Rahm zur Suppe geben. Aufkochen und mit Petersilie garnieren.