



DREI JAHRE lang ist André Reithebuch Motorradrennen gefahren. Heute nimmt er es auf seiner Harley etwas ruhiger.
EINFÜLLEN mit sicherer Hand. Beim Kochen bringt ihn nichts so schnell aus der Ruhe.
SCHARF sind all seine Kochmesser. Ein kleiner Profi eben.
AUCH DIE NACHBARN standen kopf, als André Reithebuch zum Mister Schweiz 2009 gewählt wurde.



Peperoni für einen Glarner

André Reithebuch mag es handfest in der Küche. Bei saftigen Rindsfilets und Koteletts gerät der der «Saisunküche» mitgebrachten Peperoni wusste der schöne Mann aus dem Glarnerland erst



Nachgefragt bei André Reithebuch

- Was haben Sie immer auf Vorrat?
Käse, Wurst, Brot, Adlerbräu, Elmer Citro.
- Wie oft kochen Sie selbst pro Woche?
Täglich.
- Kochen ist für Sie ...
... Mittel zum Zweck.
- Was würden Sie nie im Leben essen?
Froschschenkel.
- Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?
Mit Melanie Winiger.

Heid er oder weid er altä, guatä, hertä Glarner Schabziger?», begrüsst der aktuelle Mister Schweiz, André Reithebuch (22), «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius und erklärt sich: «Noch um 1940 sind rund 300 Zigerinnen und -frauen durch die Schweiz gereist und haben ihren Glarner Schabziger an Haustüren und auf Märkten verkauft. Fast wie ich. Ich reise im Augenblick auch durchs ganze Land. Nur habe ich keine Zigerstöckli, sondern einfach nur meinen Charme mit dabei», ergänzt er schmunzelnd.

Reithebuch ist Glarner durch und durch. Er liebt seine Heimat und deren Produkte. Von der Glarner Kalberwurst bis hin zur Glarner Servelat, die sich tatsächlich

mit «s» schreibt. Und natürlich schätzt er den kleinen, grünen Käsestinker – den Schabziger –, den wohl berühmtesten und gefürchtetsten Exportartikel der Glarner.

Aber Reithebuch weiss noch viele andere Spezialitäten aufzuzählen: Das kräftige Glarnerbier der Brauerei Adler aus Schwanden, den süffigen Honigwein aus Mitlödi oder die wohl berühmteste Zitronenlimonade der Schweiz, das Elmer Citro. Wie gesagt, ein Glarner durch und durch.

Für einmal ein einfaches Sommergericht

Mit der Peperoni im Allgemeinen weiss André Reithebuch allerdings nicht sehr viel anzufangen. Dass die Spanier die leuchtenden Dinger von Südamerika nach Europa mitgebracht haben, findet er zwar interessant, aber sie essen – Gott bewahre! Doch gemacht. André Reithebuch steht mit den Vitaminen nicht auf Kriegsfuss, seine kulinarische Vorliebe ist aber Fleisch. Eine Pizza oder eine Pasta mag noch gehen, ins Schwärmen kommt der passionierte Fleischtiger jedoch bei einem saftigen Kotelett oder bei einem zarten Stück Rindfleisch. Ohnehin: In der Küche schätzt Reithebuch das Unkomplizierte. Das Aufwendige überlässt er lieber seinem Bruder Marc, der als Profi in Mullern ob Mollis in der Bergbeiz Alpenrösli seine Gäste mit Zigersteak, Pferdefilet und Cordon bleu verwöhnt. Zwar wird man als Vegetarier bei Marc Reithebuch durchaus ernst genommen, aber auch bei ihm liegen die Stärken klar beim Fleisch. Obwohl, ➔

Kochen mit der «Saisonküche»



Eins muss man André Reithebuch lassen: Er hat Charme. Dass er aber auch noch kochen kann, seine Handgriffe sitzen und er die Küche aufgeräumt und blitzblank hinterlässt, hat «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius echt beeindruckt.

Fleischtiger

Mister Schweiz ins Schwärmen. Mit den von wenig anzufangen. Gefüllt aber schmeckten sie.

→ exzellent ist auch das rässe Fondue im «Alpenrösli», das die Einheimischen samt Aussicht zu schätzen wissen. Apropos Fondue: Lädt André Reithebuch seine Freunde ein, kocht er einfach und bodenständig. Ein Käsefondue zum Beispiel. Natürlich «Made in Glarnerland». Und ganz ohne Fleisch! Na ja, fast. Das kommt in Form einiger Trockenwürste zum Einsatz. Sozusagen als knackiger Aperitif.

Der Liebling aller Schwiegermütter

Zu Beginn seiner Amtszeit waren die Meinungen über André Reithebuch geteilt. Die einen sahen in ihm die Schweizer Ausgabe eines Richard Gere, die anderen ein herziges «Milchbubi», aber keinen virilen Mister Schweiz.

Damit kann Reithebuch gut leben. Er macht sich nichts aus Geschwätz, sondern freut sich über jeden neuen Tag als Mister Schweiz. Und gerade das macht ihn sympathisch. Der «Darling aller Schwiegermütter», wie ihn Andrea Pistorius scherzhaft bezeichnet, überzeugt nicht nur mit seiner positiven Lebenseinstellung oder beim Zwiebeln und Knoblauch hacken, beim Hackfleisch anbraten und Peperoni füllen – nein, kaum ist das gemeinsame Geköche beendet, hat er die Küche schon wieder blitzblank geputzt. Tatsächlich, ein echter Schwiegermutter-Darling.

Edler Whisky und wilde Natur

Neu entdeckt hat André Reithebuch auch seine Vorliebe für Single Malt Whiskys. Besonders die rauchigen von der schottischen Insel Islay haben es ihm angetan. Und nach Kanada will er. Nicht wegen des Whiskys, sondern die allgegenwärtige Natur fasziniert ihn an dem Land. Kein Wunder, bei einem Naturburschen wie Reithebuch, der am Berg genauso sicher auftritt wie auf dem Laufsteg. Und die gefüllten Peperoni? Die haben ihm geschmeckt. Wunder über Wunder im Glarnerland.

Text Martin Jenni

Bilder Charles Seiler

www.bergbeiz.ch

www.misterschweiz.ch

Gefüllte Peperoni

Für 4 Personen:

Zubereitung

ca. 35 Minuten und

25 Minuten backen

Pro Person ca. 42 g

Eiweiss, 36 g Fett,

40 g Kohlenhydrate,

2750 kJ/650 kcal

ZUTATEN

4 dl Rindsbouillon

200 g Couscous

2 EL Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

3 Tomaten

1 EL Olivenöl

400 g Rindshackfleisch

1 EL Tomatenpüree

Salz, Pfeffer

1 Prise Paprikapulver

150 g Emmentaler,

surchois

4 grosse Peperoni

2 EL Olivenöl für die Form



ZUBEREITUNG

1 Bouillon in einer Pfanne aufkochen, vom Herd ziehen. Couscous dazurühren, zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Butter vorsichtig hinzufügen und beiseitestellen.

2 Inzwischen Zwiebel und Knoblauch hacken. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Tomaten fein würfeln.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Hackfleisch scharf anbraten. Kräuter, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Tomaten und Tomatenpüree dazugeben. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Couscous dazugeben. Pfanne vom Herd ziehen. Hälfte des Emmentalers dazureiben.

4 Peperoni mitsamt Stiel längs halbieren, entkernen, innen wenig salzen, mit der Mischung füllen. Eine ofenfeste Form mit Öl ausfetten. Peperonihälften hineinlegen. In der unteren Ofenhälfte 25 Minuten backen. Restlichen Käse reiben und auf den Peperoni verteilen, weitere 5 Minuten überbacken.



Mehr Rezepte auf www.saison.ch

Jetzt abonnieren: 0848 87 77 77

aboservice@saison.ch

(Fr. 39.-/12 Ausgaben) oder am Kiosk kaufen (Fr. 4.90/Heft)