

# Ein einziger Schoggi-Job

«Schoggola», so heisst der neue Song des Berner Musikers Dänu Wisler, Holunderblüten-glance mit Schokoladensauce das neue Dessert im Migros-Magazins. Gemeinsam sind sie ein unwiderstehliches Duo.

**B**ei Dänu Wisler (45) stehen Musik und Bergsteigen im Mittelpunkt. «Falsch, meine Familie», korrigiert der Musiker. Gut, die Familie. «Meine Frau Viviane (43), die Söhne Glenn (17), Lou (14) und Dylan (11) geben mir den Rhythmus vor. Leben ist Rhythmus. Das fängt schon im Mutterleib an, mit den tiefen Klängen eines Bassdrums», sagt der Vollblutmusiker.

Wenn er nicht komponiert, nicht für seine Musikschule arbeitet, keinen Gitarrenunterricht gibt, kein Konzert aufs Parkett legt oder nicht für die Familie kocht, dann geht Dänu Wisler zu Berg. «Genau. Wenn das Wetter stimmt, bin ich in der Wand und dann auf dem Gipfel. So auf einem Drei-

oder Viertausender zu stehen, das hat schon was. Piz Palü, Mont Blanc und Eiger haben mich sehr beeindruckt.»

«Von dem träume ich», sagt «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius. «Ich von Schoggola», meint Dänu Wisler und beisst lustvoll in die Tafel. Ist das nun beste Mundpropaganda für «Schoggola» oder die unbändige Lust auf Schokolade? «Beides», sagt der Musiker und nimmt seine alte Gitarre zur Hand. «Mit der habe ich mich in die Musikwelt geträumt, habe Lieder komponiert und auf eine Karriere als Musiker gehofft», sagt Dänu Wisler. Beim Träumen ist es aber nicht geblieben, er hat sein Talent erfolgreich zum  Beruf gemacht.



## Kochen mit der «Saisonküche»

Humor hat er ja, Witze erzählen kann er auch. Und das Talent zum Rühren hat er ebenso. Egal, was er macht: Musiker Dänu Wisler scheint ein Naturtalent zu sein. Gleich kommen die Lachtränen bei «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius.



## Nachgefragt bei Dänu Wisler

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?  
Honig, Tee, Appenzeller Käse und Rotwein.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?  
So durchschnittlich einmal pro Woche.

→ Kochen ist für Sie ...  
... Entspannung.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?  
Gedörrte Raupen und andere afrikanische Snacks.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?  
Mit dem Benediktinerpater und Autor spiritueller Bücher Anselm Grün. Seine Werke wurden in über 30 Sprachen übersetzt. Das gibt ein Essen!



### MUNDPROPAGANDA:

Dänu Wislers spontane Werbung für seinen neusten Song «Schoggola».

**HALTUNG:** Die Zutaten sind auch ohne Zubereitung eine Versuchung wert.

**HONIG:** Muss sein, wenn auch nur drei Esslöffel.

**HOLUNDER:** Frisch aus dem Garten oder einfacher: aus der Sirupflasche.



→ In seinen jugendlichen Krisenzeiten war Musik stets ein Seelentröster: Blues, Rock, Folk haben ihn fasziniert. Aufgewachsen ist er im Emmentaler, als gelernter Maschinenmechaniker ging er nach Thun, als junger Musiker später ins spanische Valencia, bevor er vor rund zehn Jahren mit Sack und Pack und Familie ins Appenzellerland ausgewandert ist.

Der Berner Dialekt ist ihm geblieben, die Liebe zum Emmentaler Käse nicht. «Ich bevorzuge so einen würzigen, so einen richtig schönen Appenzeller Stinker. Da kann nicht einmal Schokolade mithalten», sagt er zur Köchin, die ihm dies nicht so recht glauben will, da sein Finger schon wieder in der Sauce steckt. Er lenkt ab, ermuntert sie, das Bergsteigen zu lernen, und zieht seinen Finger diskret aus der Sauce zurück.

«Unsere gemeinsamen Familienessen am langen Tisch schätze ich», sagt Dänu Wisler und erzählt stolz von seinen Söhnen: «Ich erkenne mich bei allen drei. Jeder hat eine typische Eigenheit von mir. Glenn das Musikalische, Lou die Liebe zum Bergsteigen und Dylan das Talent zum Kochen. Gut, beim Kochen ist es bei mir mehr Anfängerglück als Talent.»

### An Röschti mit Hamme führt kein Weg vorbei

Dass er trotz Ostschweiz ein Emmentaler geblieben ist, bekommt Andrea Pistorius auf die Frage nach seinen Kochbüchern zu spüren. «Ich habe nur eines, das Beste. Zumindest für mich. «Rezepte aus dem Emmentaler» von Fritz Gfeller. Darin sind all meine Lieblings Speisen enthalten. Na ja, fast. Röschti mit Hamme muss zwischendurch einfach sein. Da führt kein Weg vorbei», sagt der Heimwehemmentaler. «Nein, Heimweh habe ich nicht. Ich fühle mich in der Ostschweiz sehr wohl», sagt und beisst in ein Stück Appenzeller. Wir hätten es ihm auch so geglaubt.

Text Martin Jenni  
Bilder Jorma Müller

Ex Libris führt Dänu Wislers neuste CD «Saitentanz» im Sortiment.  
Mehr Infos unter [www.daenuwisler.ch](http://www.daenuwisler.ch)

## Holunderblütenglacé mit würziger Schoggisauce

Dessert für 6 Personen

Zubereitung ca. 35 Minuten

+ gefrieren lassen

Pro Person ca. 5 g Eiweiss,

40 g Fett, 33 g Kohlenhydrate,

2133 kJ/506 kcal



#### ZUTATEN

1 dl Vollrahm,  
1 TL Vanillepaste,  
300 g Crème fraîche,  
1 dl Bio-Holunderblüten-  
sirup, 100 g griechischer  
Joghurt, Minze zum  
Garnieren

#### Schokoladensauce:

100 g dunkle Schokolade  
(70 % Kakaoanteil),  
1 dl Vollrahm, 1 dl Milch,  
1 TL Vanillepaste, 1 Prise  
gemahlener Zimt, 1 Prise  
gemahlener Kardamom,  
3 EL Blütenhonig

#### ZUBEREITUNG

1 Rahm mit Vanillepaste aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen, Mischung vollständig auskühlen lassen.

2 Vanillerahm mit Crème fraîche, Sirup und Joghurt glatt rühren. Mischung nach Gebrauchsanweisung in der Glacemaschine gefrieren lassen.

3 Inzwischen für die Sauce Schokolade grob hacken. Rahm und Milch aufkochen. Vanillepaste und Gewürze dazurühren. Pfanne vom Herd ziehen. Schokolade nach und nach beifügen und unter Rühren schmelzen, bis die Sauce cremig ist. Mit Honig süssen.

4 Glacé mit Minze garnieren und mit der warmen oder kalten Schokoladensauce servieren.

#### Tipp:

Wer keine Glacemaschine besitzt, kann die Masse auch in ein grösseres Plastikgefäss giessen und im Tiefkühler während zweier Stunden gefrieren lassen. Dazwischen alle 20 Minuten mit einer Gabel umrühren.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder  
unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement,  
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–

## KLEINE KÜCHENKUNDE

## Eiskalte Nascherei



**Selbst gemachte Glace schmeckt, ist gesund und macht Spass. Tipps und Tricks kennt Food-Redaktorin Sonja Leissing.**

**K**aum jemand kann dem Genuss von Frucht-, Wasser- oder Rahmglace widerstehen. Vor allem Kinder bekommen nicht genug von der eiskalten Leckerei und sind wahre Weltmeister im Glace-Erbetteln. Ob in der Badi, auf dem Spielplatz oder beim Sonntagsspaziergang. Wasserglace als Schleckstängel oder fruchtig kalt gerührte Fruchtcremes im Becher sind und bleiben die absoluten Renner unter den Sommerdesserts.

### Was in die Glace kommt, entscheidet jeder selbst

Ein grosser Vorteil von selbst gemachter Glace ist, dass man alle frischen Früchte der Saison verarbeiten kann und bei den Zutaten selbst entscheidet, was schliesslich reinkommt. Auf Bindemittel, Emulgatoren, Stabilisatoren und Farbstoffe wird verzichtet.

Für eine Fruchtglace püriert man zum Beispiel reife Bananen, Erdbeeren, Mangos oder Nektarinen und süsst anstelle von Zucker nur mit etwas Honig. Oder Sie können kleine Beeren auch ganz lassen und unter die Creme rühren. Zum Verfeinern von Fruchtmarks kann man verschiedene Früchte miteinander mischen und mit Zitronensaft, etwas Apfelsaft und wenig Zucker kurz aufkochen, erkalten lassen und in Glaceformen abfüllen. In 24 Stunden ist die Glace gefroren und zum Veraschen bereit.

Auch mit Joghurt, Milch oder Rahm lassen sich herrliche Eisstängel machen. Dazu werden die gekühlten Zutaten vermischt, und man stellt die fertige Masse für eine halbe Stunde in den Tiefkühler. Dann herausnehmen und nochmals ganz gut rühren. Wichtig ist,

dass die Eismasse nicht kristallisiert. Grundsätzlich gilt: Je höher der Fettgehalt und je schneller gerührt wurde, desto cremiger wird am Schluss die Glace.

Liebhaber von Rahmglace können zusätzlich zur Milch oder dem Rahm noch ein frisches Eigelb dazugeben und kräftig aufschäumen. Ganz fein schmecken aber auch geschmolzene Schoggi, Nutella mit Milch verrührt oder gefrorener Vanillepudding mit Caramelsauce. Einzig all die eiskalten, selbst gemachten Glacestängeli (Glace-Stängelformen, 4 Stück, Fr. 4.90 in der Migros) müssen zackig geschleckt werden, da sie beim Genuss schneller schmelzen als industriell hergestellte Glace.

Mit Getränken wie Sirup, Coca-Cola oder diversen Tees lassen sich ebenfalls herrliche Wasserglaces herstellen. Kinder bekommen grosse Augen bei in Glacebehälter abgefülltem Himbeer-sirup – und noch grössere, wenn als Überraschung Smarties oder Gummibärchen in der gefrorenen Köstlichkeit versteckt sind.

### Wie die Italiener zu ihrem Gelati kamen

Auch wenn viele glauben, die Italiener hätten die Glace erfunden, so waren es, genau genommen, die Chinesen, die auf die Idee kamen, sich mit Schnee von den Bergen zu erfrischen, und riesige Eislager anlegten, um im Sommer ihre Getränke zu kühlen. Mit der Zeit verfeinerten sie das Eis mit Honig, Gewürzen, Früchten, Rosenwasser, Zimt, Schokolade und Wein. Ende des 13. Jahrhunderts brachte der Entdecker Marco Polo das Wissen um die eiskalte Süssspeise nach Italien, und so wurde sie zur Spezialität des Landes.

## Rahmglace

Einen grossen Rahmquark mit steif geschlagenem Rahm (2,5 dl) gut mischen. Fruchtstückchen darunterziehen und gefrieren. Damit die Glace nicht kristallisiert, muss man die Masse nach dem ersten Anfrieren (30 Minuten) nochmals fest rühren.

## Fruchtglace

Früchte wie beispielsweise Heidelbeeren mit etwas Honig süssen, pürieren und mit ganzen Beeren verfeinern. Sie können verschiedene Früchte auch zusammen mit einem Spritzer Zitronensaft, wenig Zucker und etwas Apfelsaft aufkochen, erkalten lassen und in die Glaceformen füllen.





## Joghurtglace

Ein grosses Naturjoghurt oder ein Fruchtjoghurt nach Geschmack mit einem Teelöffel Honig gut verrühren. Nach Belieben ganze Johannisbeeren, Himbeeren oder geviertelte Erdbeeren vorsichtig unter die Masse ziehen. In die Glaceformen füllen und 24 Stunden lang gefrieren.

## Fruchtmark-Glace

Reife Früchte, wie Aprikosen, Bananen, Nektarinen oder Erdbeeren, eignen sich besonders gut für gerührte Fruchtmark-Glaces. Die Früchte mit dem Stabmixer pürieren und in die Glacestängel füllen. Der fruchtige Geschmack begeistert nicht nur Kinder.

## KLEINE HELFER

### Für perfekten Glacegenuss

Damit Glace machen noch mehr Spass macht, hier ein paar nützliche Helferlein, die man mit Vorteil anschafft.



Ideal für Wasserglace sind die langen Stängel zum Ausdrücken. Himbeersirup mit Gummibärchen einfüllen und gefrieren. Kinder haben ihre Freude dran.

Eislolly-Form **Fr. 3.80**



Mit dem Ausstecher werden die Vanillekugeln für Coupes schön rund und gleichmässig. Eisportionierer **Fr. 7.90**



In die Waffelschüsselchen oder in die Cornetwaffeln lassen sich selbst gemachte Glacekugeln gut einfüllen.

Florida Hüppen **Fr. 3.50**

Waffelschalen **Fr. 4.40**

Cornets **Fr. 3.70**



Der Erdbeerschneider zerteilt die Früchte in Windeseile.

Erdbeer-Scheibenschneider **Fr. 5.90**