



Pro Specie Rara

Vom Wert der Dinge

Kurt Rösli hätte auch Bauer oder Philosoph werden können.

Doch er steht am Herd. Nicht an irgendeinem, sondern im Fünfsterne-Hotel Sils-Waldhaus.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Jeder hat ja so seine Vorstellungen. Ich auch. Von Tomaten etwa oder von Küchenchefs. Erste sind meist rund, rot und fad. Letztere stehen am liebsten in der TV-Küche und zelebrieren ihre eigene Genialität. Doch dann stehe ich plötzlich Kurt Rösli gegenüber und mein Weltbild gerät ins Wanken. Rösli schneidet gerade Ochsenherz-Tomaten, die auch so aussehen, wie sie heissen. Oder er zerteilt roten Mangold, würfelt Saanenziegenkäse und hantiert mit Gewürzen. Mit Thymian etwa, den er höchstselbst am Nachmittag von der Wiese an einem steilen Hang im Engadin gesammelt hat. «Wenn ich das einmal nicht mehr machen kann, dann höre ich auf.» Das hat nicht nur mit dem Kochen, sondern mit Nietzsches Wort vom Geh-Danken, also vom Denken beim Gehen, zu tun.

Die Gäste des Fünfsterne-Hauses Sils-Waldhaus, aber auch die innovativen Bauern im Engadin und den angrenzenden Tälern hoffen, dass Rösli noch lange geht, denkt und Kräuter sucht. Die Gäste – das kann man noch verstehen, denn Rösli ist langjähriger Küchenchef des wunderschön gelegenen Hotels. Aber warum die Bauern? ▶▶

**Kurt Rösli mag das Echte:
Darum kocht er für seine
Gäste im Engadin wenn
immer möglich mit
Pro-Specie-Rara-Produkten.**

►► Ganz einfach, sie haben in Rösli einen Partner gefunden. Der Entlebucher klopft immer mal wieder bei ihnen an. Oder er lädt sie ins Waldhaus ein. Dann reden sie über Gott, die Welt und Produkte, über Anbauprobleme und Erntefreuden. Da fallen dann Namen wie Blaue Schweden, Baselbieter Röteli oder Berner Butterbohnen. Sie reden über Grauvieh und Strahlenziegen und Engadinerschafe. Kurz: Sie reden über Pro-Specie-Rara-Gemüse und -Tiere, die vom Aussterben bedroht waren oder sind. Tiere und Pflanzen, die auch dank Menschen wie Rösli und den Gästen des Hotel Sils-Waldhaus eine Chance haben:

Nur wenn sie konsumiert werden, werden sie auch gehegt, gepflegt, gehalten und gezüchtet.

«Mehr als die Hälfte unserer Produkte ist inzwischen lokaler Herkunft und ein sehr grosser Teil trägt das Pro-Specie-Rara-Label», sagt Rösli, der selber eine bäuerliche Kindheit hat und als Koch ein Getriebener, ein Suchender ist. «Es braucht so wenig», ist eine seiner Lieblingsaussagen. Aber das Wenige muss gut sein. Gemüse, das nach Gemüse und nicht nach Geschmacksverstärker aus der Büchse schmeckt, Fleisch von Tieren, die ein gutes Leben hatten. Und Fantasie. Zusammen mit ei-

ner Bio-Bäuerin aus dem Puschlav hat er etwa ein Rosensalz kreiert; weil in seiner Küche prinzipiell nichts weggeschmissen wird, hat er Mangold-Knödel mit trockenem Brot entwickelt. Und warum steht der Koch so sehr auf Pro-Specie-Rara-Produkte? Er weist auf Bohnen, Tomaten oder Auberginen hin, die schon alleine durch ihre Formen und Farben eine Versuchung sind. Aber das Beste ist der Geschmack. «Wenn ich mit diesen Gemüsen koche, dann ist das eine andere Dimension», sagt er, reicht ein paar «Versucherli» und tatsächlich: Solch aromatische Bohnen, Zucchini oder Rüebli haben weder der Fotograf noch ►►



Ein Hort des guten Geschmacks: Hotel Waldhaus in Sils im Engadin.

Antipasti von Sommergemüse

Für 4 Personen

Zutaten

1 Aubergine (Pro Specie Rara), in Scheiben geschnitten
2 EL kräftiges Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Zucchini
2 EL kräftiges Olivenöl
1 Prise Oregano, Kräutersalz und Pfeffer
300 g kleine Tomaten (Pro Specie Rara), z. B. Black Cherry, Baselbieter Röteli oder Auriga
3 EL kräftiges Olivenöl
Etwas Kräutersalz und Pfeffer, Pfefferminze und Basilikum
150 g Stangenbohnen (Pro Specie Rara), z. B. Trebona
150 g gelbe Butterbohnen (Pro Specie Rara)
Salz, Zucker und Natron
4 EL kräftiges Olivenöl
etwas Bohnenkraut oder Petersilie
Schnittlauch
300 g Ziegenfrischkäse oder Formaggini
2 EL kräftiges Olivenöl
Wilde Wiesen- oder Bergthymianzweige



Zubereitung

Aubergine in Scheiben schneiden und im Olivenöl beidseitig anbraten. Zucchini schälen, entkernen und in Würfel schneiden, würzen und im Backofen bei 200 °C 10 Min. backen oder in der Bratpfanne braten, mit Oregano, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Halbierte Tomaten im noch warmen Backofen bei 60–80 °C während 30 Min. temperieren, mit Olivenöl, Kräutersalz, Pfeffer, Pfefferminze und Basilikum marinieren.

Bohnen im Salz-, Zucker- und Natronwasser weich kochen und noch warm marinieren, mit Olivenöl und gehacktem Bohnenkraut oder Petersilie marinieren, evtl. mit einem Schnittlauchstängel bündeln. Ziegenfrischkäse oder Formaggini rund ausstechen oder in Ecken schneiden, mit Olivenöl und wildem Thymian marinieren (Abschnitte, welche entstehen, fein cuttern und zu Perlen oder Pralinés abdrehen). Lauwarm (Küchentemperatur) serviert, perfekt geeignet als Vorspeise. Es lässt sich mit Trockenfleisch, Salami oder Salametti, Rohschinken, Grissini, Crostini je nach Wunsch und Belieben ergänzen.



Das Tüpfelchen aufs i oder das Salbeiblatt auf die Knödel.

►► ich je gekostet. Oder dann in ferner Kindheit. Was lief eigentlich schief seither? Warum sind Parli-Kartoffeln und Chioggia-Randen, warum sind Kupferhalsziege und Rhätisches Grauvieh fast ausgestorben? Vereinfacht gesagt: Sie alle waren nicht tauglich für die Nahrungsmittel-Industrie und die industrielle Landwirtschaft. Sie wuchsen zu wenig schnell, zu krumm, zu farbig, nicht serienmässig, lieferten nicht genug Profit.

Rööslis jetzt für einen weltfremden Schwärmer zu halten, ist kreuzfalsch, dafür arbeitet der Mann schon viel zu lange in dem Stress-Job. Aber er redet von Wertschätzung der Umwelt und den Menschen gegenüber. Er wurde von einer Fachzeitschrift als «Bester Lehrmeister 2011» ausgezeichnet, ist mit seiner ganzen Brigade – also auch mit den Lehrlingen – per Du. «Respekt hat nichts mit der Anrede zu tun und wir alle hier geben unser Bestes – keiner hat hier einen höheren Hut als der andere.» Wenn Rööslis bei den Bauern einkauft, dann verhandelt er in aller Regel nicht über den Preis. «Ich weiss ja, wie viel Arbeit dahintersteckt, wenn etwa ein Bauer eine

neue-alte Gemüsesorte anpflanzt und ein Risiko eingeht.» Dann verstummt der Küchenchef und meint, dass er eigentlich genug geredet habe, dass es nicht auf ihn ankomme. «Wichtiger wäre es, wenn die Menschen mit den Bio-Bauern hier oben reden; mit dem Bio-Käser in Andeer, der seinen Landwirten einen höheren Milchpreis zahlt, wenn sie ihren Tieren die Hörner lassen; mit dem Mann im Unterengadin, der sensationelle Artischocken züchtet; mit den Besitzern des Hotels Sils-Waldhaus, die ihn in auf seinem Weg unterstützen. «Das alles sind Menschen, die

wichtig sind, die über die Nasenspitze hinaus denken, die anderen Menschen, den Tieren und der Natur mit Respekt und Wertschätzung begegnen. ■

Nachtrag: Wie der Zufall es so will, treffe ich auf der Heimreise im Zug auf Tanja Grandits, eine andere engagierte, begnadete Spitzenköchin und Kolumnistin dieser Zeitung: «Er ist sensationell», sagt sie, auf Kurt Rööslis angesprochen. «Er ist nicht nur ein Spitzenkoch, er ist auch als Mensch ein Vorbild. Solche wie ihn bräuchte es viel mehr.»

www.waldhaus-sils.ch



Pro Specie Rara Für die Erhaltung der Sortenvielfalt

Seit der Gründung 1982 setzt sich die Stiftung Pro Specie Rara für die Erhaltung von traditionellen Kulturpflanzen und Nutztierassen ein. Sie ist europaweit die grösste ihrer Art und betreibt in der ganzen Schweiz mehrere Schaugärten, Arche-Höfe, Tierparks und Setzlingsmärkte.

Seit 1999 unterstützt Coop die Stiftung, seit 2003 geschieht dies über den Coop Fonds für Nachhaltigkeit.



Durch diese Kooperation kommen Erzeugnisse von Pro Specie Rara – etwa alte Tomaten- und Kartoffelsorten – auch in die Coop-Regale. Sie zeigen nicht nur die Vielfalt und den Reichtum der Natur, sondern bereichern mit ihren Farben, Formen und dem intensiven Geschmack auch unsere Küchen und Gärten.

► [link www.coop.ch/prospecierara](http://link.coop.ch/prospecierara)

Mangoldknödel

Für 4 Personen



Zutaten

250 g roter PSR-Mangold
200 g älteres Weissbrot (Baguette) oder Semmelknödelbrot
3 EL Weissmehl
1 kleine Zwiebel, gehackt
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
½ dl Milch
½ Zitrone, abgeriebene Schale
2 Eier
20 g gehackte frische Küchenkräuter, z. B. Petersilie oder Kerbel
1 Zweig Salbei
40 g Butter
250 g Tomaten (Ochsenherz)
2 EL kräftiges Olivenöl
50 g geriebener Sbrinz oder Parmesan

Zubereitung

Mangoldblatt und Stängel voneinander trennen, Blatt etwas länger im heissen Salzwasser blanchieren, bis es fast weich ist, im Eiswasser abkühlen, ausdrücken und fein hacken. Stängel in zirka 1 cm grosse Blättchen schneiden, im Salzwasser weich kochen, rausschöpfen und beiseitestellen. Tomate im selben siedenden Wasser kurz eintauchen, sofort abkühlen. So lässt sich die Haut abziehen. In kleine Würfelchen schneiden. Gehackte Zwiebel in Butter dünsten, Blattmangold begeben, würzen, Milch zugeben. Mit Brotwürfeln, Mehl, Eiern und Zitronenabrieb verrühren und kurz quellen lassen. Knödel abdrehen und immer noch im selben Wasser während 10–20 (je nach Grösse) Min. langsam sieden. Knödel mit erneut erhitzten Mangoldstängeln, in Olivenöl kurz geschwenkten Tomatenwürfeln, geriebenem Käse und heisser Salbeibutter servieren.