

Herrliche Öpfelchüechli

Text: Mauro Paoli

Es war Liebe auf den ersten Blick. Un coup de foudre, sagen unsere welschen Freunde dieser Situation. Ein paar Jahre ist das her, da betrat ich in Basel, an der Gerbergasse, das weit herum bekannte Lokal «Walliser Kanne». Es war damals das «Reich» des Besitzerehepaares Peggy und Kurt Walter. Er, Ex-Fussballer beim FC Zürich (ausgerechnet!) und später beim Grasshopper Club, Moderator, Kochprofi, Perfektionist und Allein-Unterhalter, war es gewohnt, mit Prominenten umzugehen. Die «Walliser Kanne» galt als Treffpunkt für Sportler, für die Jeunesse dorée, für schräge Typen und lustige Vögel, für Damen aus dem Basler «Daig» und Herren aus dem Basler Filz. Sie gingen hin, weil Kurt Walter ein exzellenter Wirt war.

«Komm, Kleiner, nimm Platz», meinte jener Mann zu mir, dem alle noch heute «Channe» sagen. Einer seiner Kellner kredenzte mir einen lauwarmen Teller mit zwei heissen Öpfelchüechli-Scheiben drauf. Dann stellte er eine Saucière mit selbstgemachter Vanille-Sauce vor mich hin. «Du schreibst doch immer über Gastronomie, jetzt will ich wissen, was du von meinem Dessert hältst!», tönte Kurt Walter und pflanzte sich neben meinem Tisch auf wie ein Generalfeldmarschall, der seine Soldaten kontrollieren will. Ich nehme es gleich vorweg – die Öpfelchüechli waren ausgezeichnet, aussen knusprig, innen weich; die Vanillesauce exaltierte das Ganze noch. Wahrlich ein Dream-Team: Öpfelchüechli und Sauce. Ich kannte diese Kombination nicht. Ich war mir italienisches Essen gewohnt, und bei uns zu Hause kannte man weder Adrio noch Sauerkraut, weder Bratwurst an Zwiebelsauce noch gebratenen Fleischkäse mit Spiegelei. Von Öpfelchüechli ganz zu schweigen.

Im Laufe der Jahre bekam ich hie und da Öpfelchüechli vorgesetzt, ich habe auch erfahren, dass es in der Schweiz einen Öpfelchüechliweg gibt (am Männlichen im Berner Oberland) – aber nichts ist schwieriger zu vergessen als die erste Liebe. Und darum, Jahrzehnte später, Kurt Walter ist schon lange im verdienten (Un)

Ruhestand, klopfte ich bei ihm an. «Zwei Sachen sind wichtig: Die Fritüre und die Äpfelart. Wir nahmen immer Boskoop, weil er sich am besten eignet. Achtung: Nicht zu dick schneiden, höchstens einen Zentimeter! Wenn man in einer Bratpfanne mit Öl frittiert, das Öl nur für die Äpfel verwenden, ist das klar? Natürlich kann man auch Butter oder Bratcrème nehmen. Für zu Hause ist das sogar empfehlenswerter als Öl.»

Wie ich Kurt Walter so erzählen hörte, kam die Erinnerung wieder hoch an dieses gluschtige Dessert, an seinen zauberhaften Duft, an seinen unwiderstehlichen Geschmack. «Die Vanillecrème darf nicht zu klumpig sein, sie muss schön fliessen. Ehrensache, dass man sie über einem Wasserbad aufschlägt und, natürlich, echte Vanille nimmt!» Kurt Walter holte kurz Luft. «Den Teig – ob man Bier oder Backpulver, Kirsch, Most oder steifes Eiweiss zugibt, ist Geschmackssache – muss man unbedingt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, dann kann man die mit Zitronensaft vermengten Fruchtringli durchziehen und sie ausbraten. Fertig.» Er wäre nicht Kurt Walter, fiele ihm nicht noch etwas ein: ««Ach ja, sie werden mit einem Gemisch aus Zucker und Zimt bestreut. Das ist alles.»

Schnell wirds Herbst. Und dann pflückt man hierzulande Boskoop-Äpfel. Ich freue mich jetzt schon auf das Dream-Team!



«Wahrlich ein
Dream-Team:
Öpfelchüechli und
Sauce.»

Mauro Paoli ist Redaktor bei der «GlücksPost» in Zürich. Er befasst sich seit Jahren (auch) mit kulinarischen Themen und ist Mitglied des Club «Prosper Montagné».