

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Albi Matter.



Albi Matter in seiner Küche: «Ich bin der ideale Küchenbursche.»

## Spätzli für den Cowboy

**Der Künstleragent und Buchverleger Albi Matter**

liebt Schweizer Gerichte. Die «Saisonküche» serviert ihm Spätzli mit Schabziger.

In der Westernszene ist der Mann bekannt wie ein bunter Hund. Kunststück: Seit mehr als zwanzig Jahren organisiert er im Zürcher Albisgüetli das grosse Countryfestival. Albi Matter (54) ist ein Bild von einem Mann. Er trägt ungewöhnlich lange Haare für sein Alter, hat den Gang eines Cowboys, und seiner Figur sieht man an, dass er fürs Leben gerne isst.

Der kostbare Zigarren rauchende Künstleragent ist nun auch unter die Buchverleger gegangen. Kürzlich hat er Bilderbücher über die Schweiz editiert. Es sind so genannte Stand-up-Bücher. Wenn man sie öffnet, erhebt sich beispielsweise dreidimensional das Zürcher Grossmünster. Oder das Bundeshaus. Oder die Luzerner Kapellbrücke. Alles perfekt gestaltet aus gefaltetem Karton. Die Bilderbücher über Zürich, Bern und Luzern sind erschienen. Weitere sollen folgen.

«Es war eine Heidenarbeit. Rund fünf Jahre habe ich gebraucht, bis alles fertig war», erklärt der Asphaltcowboy, der in seiner Freizeit gerne mit schweren Harley-Davidson-Maschinen durch die Gegend braust – und ein gern gesehener Besucher in so manchem Restaurant ist.

### Schweizer Spezialitäten

So schillernd Albi Matters Persönlichkeit ist, so professionell er bei seinen verschiedenen Geschäftsaktivitäten auch agiert, der Mann ist ein liebevoller, bescheidener Kerl. Vor allem, was das Essen angeht. «Ich liebe die Schweizer Küche. Eine perfekt gemachte Rösti, eine richtig saftige Bratwurst – das liebe ich über alles. Aber auch die italienische Küche.» Von der «Saisunküche» hat er sich ein Gericht mit Schabziger gewünscht – und Profiköchin Annina Ciocco erfüllt ihm den Wunsch. Die beiden stehen in der Küche seiner grossen Wohnung in Zürich. Es gilt, den Spätzliteig zu machen.

### Spätzli oder Knöpfli?

Annina Ciocco macht eine perfekte Mise en place: Schabziger, Mehl, Eier, Wasser, Salz, Pfeffer, Zucchetti und Pfirsichscheiben. «Spätzli heissen die Dinger, die man mit einem Messer vom Brett direkt ins heisse Wasser schabt; Knöpfli hingegen macht man mit dem speziellen Knöpfliess», erklärt die «Saisunküche»-Expertin. Albi Matter hört interessiert zu, und auch seine junge malayische Frau Winny ist dabei – sie staunt. Vor allem, weil der Schabziger einen recht eigenwilligen Geruch in der Küche verströmt. «Ich liebe

ihn, den Geruch des Schabzigers», schwärmt Matter.

### Tipps für den Hilfskoch

Albi Matter hilft Annina Ciocco, wo er kann. «Wenn meine Frau Winny fernöstliche Spezialitäten zubereitet, mache ich das auch. Ich eigne mich ideal zum Küchenburschen, nicht zum Koch.»

Annina Ciocco schlägt die Eier in eine Schüssel, dann gibt sie löffelweise Wasser dazu. «Wenn

*«Ich liebe den Geruch des Schabzigers.»*



man Eier und Flüssigkeit als Erstes in die Schüssel gibt, dann das Mehl unterrührt, wird der Teig geschmeidiger und bildet keine Knollen. Wichtig ist, dass man den Teig so lange schlägt, bis er Blasen wirft und beim Rühren von der Kelle reisst.» Dann muss der Spätzliteig ruhen. «Sie können Wasser aufsetzen», meint Ciocco zu Matter.

Dieser – noch schnell ein «Schöggeli» in den Mund gesteckt – holt eine grosse Pfanne hervor. Wenig später ist das Wasser heiss. «Wenn man Spätzli vom Brett schabt, müssen Brett und Messer nass sein, dann geht es besser», erzählt Annina Ciocco. Mit perfekten Handgriffen schabt die junge Frau die Spätzli ins heisse Wasser. Albi Matter steht mit dem Schaumlöffel bereit. Sobald die Teigdinger an der Oberfläche schwimmen, holt er sie heraus und gibt sie in eine Schüssel. Nach wenigen Minuten ist das Gericht fertig. Alle sitzen am Tisch. «Die Kombination mit Zucchetti, Pfirsichen und Schabziger schmeckt ausgezeichnet», meint der Musikfan – und langt noch einmal zu.

Text Mauro Paoli

Bilder Hans Schürmann

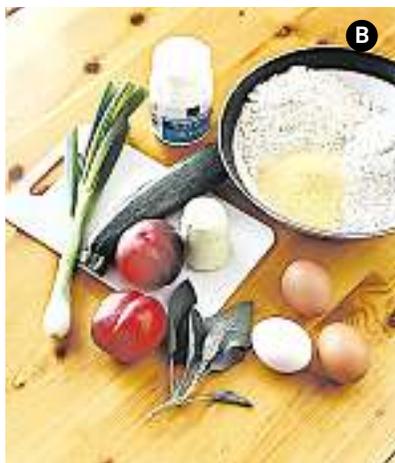
Die Stand-up-Bilderbücher können unter [www.stand-up-switzerland.ch](http://www.stand-up-switzerland.ch) bestellt werden.



A. Small Talk vor der Arbeit: Annina Ciocco und Albi Matter.

B. Einfach, aber gut: Die Zutaten für das Schabzigergericht.

C. Jetzt gehts los: Unter Anleitung rüstet der Musikfan und «Schoggi»-Liebhaber Zucchetti und Lauch.



D. Teig portionenweise mit einem Holzlöffel auf ein nasses Brett geben.

E. Mit einem scharfen, nassen Messer den Teig vom Brett direkt ins siedende Wasser schaben.

F. Sobald die Spätzli an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel herausheben.





## Schabziger-Spätzli

Als Hauptgericht für 4 Personen,  
als Beilage für 6 Personen

250 g Vollkornmehl  
150 g Dinkelmehl  
50 g Hartweizengriess  
Salz  
8 Esslöffel Schabziger, gerieben  
4 Eier  
ca. 2,5 Deziliter Wasser  
200 g Zucchini  
200 g Nektarinen  
100 g Lauch  
50 g Butter  
2 Zweige Salbei  
2 Deziliter Rahm  
Cayennepfeffer

1. Beide Mehlsorten und Griess mischen.  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, 4 Esslöffel Schabziger, Eier und Wasser verquirlen und beigegeben. Alles zu einem dickflüssigen Teig rühren. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Zucchini in Würfelchen schneiden. Nektarinen in Schnitze schneiden. Lauch fein schneiden und in einer grossen Bratpfanne mit Butter glasig dünsten. Die Zucchini dazugeben und 8 Minuten mitdünsten.

2. Für die Spätzli 3 Liter Salzwasser aufkochen. Teig in 3 Portionen auf ein nasses Brett geben. Mit einem nassen Messer Teigstreifen in das Wasser schaben. Sobald diese an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben. Gut abtropfen lassen. In die Bratpfanne geben. Salbeiblätter fein hacken und mit den Nektarinen zu den Spätzli geben. Alles bei starker Hitze 2 Minuten anbraten. Rahm dazugeben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Restlichen Schabziger darüberstreuen.

Zubereitungszeit rund 45 Minuten



Mehr Rezepte:  
**saisonküche**  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch)