

➔ «Eigener Speck, hausgemachtes Bauernbrot, eigener Most, der im Keller in grossen Fässern lagerte, Nüsse und Äpfel aus dem Garten. All das hat ihn lange und bei guter Gesundheit am Leben erhalten», gerät Anaconda ins Schwärmen.

Er erzählt vom Leben auf dem Bauernhof, von der harten Arbeit, aber auch von Familienfesten, von der Schlachtereier. Davon, wie es für ihn das erste Mal war, als die Sau, sein Spielkumpan, plötzlich tot neben ihm lag. Und das Blut quoll. Geschlachtet wurde die eigene Sau – nicht Masse, dafür Klasse für den Familienhaushalt.

«Kumm, Schweinderl, kumm, darfst noch a bissel stinken, weil morgen kommt der Fleischhacker, und holt sich deinen Schinken.» – «A guete Sau, a guete Sau, a guete Haut mit Sauerkraut». Sein witziges Lied «Schweinderl» aus dem Album «Stelzen» erzählt von dieser Kindheitserinnerung.

Mit dem Bruder unterwegs in die Vergangenheit

Noch heute holt er sich ab und zu die Vergangenheit in die Gegenwart zurück. Dann wenn er mit seinem Bruder durch die Steiermark kurvt. Stets auf der Suche nach Leben, nach Genuss, nach der einfachen Bauernküche. Die fehle ihm manchmal.

Von einer «Schäumchenküche» wolle er prinzipiell nichts wissen, obwohl ihm die neuzeitliche Küche von Werner Rothen im Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee schmecke. «Na ja, nicht täglich». Sagts und schmiert sich den fertigen Schinkenaufstrich aufs knusprige Brot. «Gutes Ruchbrot hält drei, vier Tage, der Schinkenaufstrich keinen Tag, schon ist er weggeputzt», beantwortet er den fragenden Blick von Annina Ciocco. Mit anderen Worten: «Ja, sisch tipptopp, guet, passt... Znüni näh» – am Mittag.

Text Martin Jenni
Bilder Lucas Peters

Konzertdaten 2009:

6.11., Bierhübeli, Bern; 7.11., Rote Fabrik, Zürich; 15.11., Volkshaus, Basel.

Weitere Auftritte unter www.stillerhas.ch
Aktuelle CD 2009: «So verdorbe».

Mehr Infos unter www.soundservice.ch

Schinkenaufstrich auf Ruchbrot mit Chicoréesalat

Kleine Mahlzeit für
4 Personen
Zubereitung
ca. 30 Minuten
+ 3 Stunden kühl stellen
Pro Person
ca. 16 g Eiweiss,
42 g Fett,
21 g Kohlenhydrate,
2250 kJ/540 kcal

ZUTATEN

500 g Chicorée
1 säuerlicher Apfel,
z. B. Rubens
2 EL Baumnüsse
8 Scheiben Ruch- oder
Toastbrot

Salatsauce:

4 EL Baumnussöl
2 EL Apfelessig
1 TL Waldhonig
1 TL milder Senf
Salz, Pfeffer

Schinkenaufstrich:

1 grosse Zwiebel
6 EL Schweinefett oder
Bratbutter
1 Lorbeerblatt
150 g Rohschinkenwürfeli
1 dl trockener Weisswein,
z. B. Gutedel
Salz,
Cayennepfeffer



ZUBEREITUNG

1 Für den Schinkenaufstrich Zwiebel fein hacken. Im Fett mit dem Lorbeerblatt dünsten. Schinkenwürfeli begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Wein zur Hälfte einkochen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In ein hitzebeständiges Gefäss geben und zugedeckt kühl stellen, bis der Aufstrich fest ist. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen, damit der Aufstrich streichfähig ist.

2 Für die Salatsauce Öl, Essig, Honig und Senf mischen. Salatsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée quer in Streifen schneiden und kurz in warmem Wasser ziehen lassen, damit die Bitterstoffe reduziert werden. Salat kalt abspülen und abtropfen lassen. Apfel in mundgerechte Stücke schneiden. Baumnüsse grob hacken. Salat, Apfel und Nüsse mit der Salatsauce mischen. Schinkenaufstrich mit Brot dazuservieren.

Tip

Fans von Stiller Has ersetzen die Hälfte des Schinkens mit Kaninchenfleischwürfeli und bearbeiten den Toast mit Notenausstechförmchen.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77 oder aboservice@saison.ch
Mehr Rezepte auf www.saison.ch