

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Daniel Ambühl.

Pilze sammeln, Pilze züchten und kochen: Daniel Ambühl trägt Hütchen auf dem Kopf und in den Händen.



## Von Hütchen besessen

**Künstler und Pilzzüchter in einem:** Daniel Ambühl eröffnet im zürcherischen Seegraben die erste Pilzzeria der Schweiz. Pilzzeria? Eben.

**D**aniel Ambühl ist Künstler und Pilzzüchter. Sein Markenzeichen ist die bunt bestickte, orientalische Mütze. Er ist eins mit der Natur. Wenn der Vegetarier Lust auf den würzigen Duft von Gebratenem und Grilliertem hat, geht er nicht zum Metzger, sondern hinter sein

Haus, erntet grosse Pilze und brät sie für sich und seine Familie. Welche Düfte! Welche Aromen!

Seine Pilze stehen im Halbschatten beim grossen Baum und wirken wie kleine Kunstwerke. Ambühl züchtet sie selber. Da der einstige SF-Moderator und -Autor bei seiner Pilzzucht auf japanische

Methoden zurückgreift, bereitet Felix Häfliger («Saisonküche») mit ihm eine Tempura zu: Pilze und Gemüse im knusprigen Teig.

### Starke Shiitakestiele

Daniel Ambühl greift sich einen grossen Shiitakepilz aus dem Korb und legt ihn auf das Holz-

brett. «Sind die alle so fantastisch?», freut sich Felix Häfliger. «Ja, und der Shiitake hat starke Stiele.» – «Gut, brechen wir sie vorsichtig ab», sagt Häfliger. «Die würde ich lieber schneiden», meint Ambühl und zieht ein Okuliermesser aus dem Hosensack. Blitzschnell sind die Stiele ab.

«Ich persönlich», sagt der Künstler, der an der «Expo.02» mit seinem Bildweg Furore gemacht hat, «esse bei diesem Pilz eigentlich auch gerne den Stiel. Zwar muss man ihn kräftig kauen, doch ist er gesund.» In nur 16 Monaten nach der «Beimpfung» mit einem Holzdübel ist auf einem dicken Eichenprügel das schöne Gewächs herangewachsen, bevor es nun im Wok landen wird. Und wie kam er überhaupt auf die Idee mit den Pilzen?

«Es hat letztlich auch mit dem Projekt «Kastaniensaal» zu tun, das wir mit dem Kastanienverein Murg im Hinblick auf die nächste Expo realisieren – falls es überhaupt noch einmal eine Landesausstellung gibt...», lacht er.

In einem der grössten Edelkastanienwälder auf der Alpen-nordseite zieht Ambühl einen lebendigen Saal aus «Marronibäumen» hoch, der zur gegebenen Zeit für die nächste Expo geerntet und als organisch gewachsener Ausstellungssaal genutzt werden soll. «Bei dieser Arbeit zur Förderung der strukturschwachen Region komme ich notgedrungen häufig mit dem Förster zusammen», sagt er, «und lerne dabei viel über Holz und Pilze. «Gepilzt» habe ich aber auch schon zu Hause mit den Eltern.»

### Salz gehört ins Wasser

Daniel Ambühl schneidet mit dem grossen Küchenmesser das Gemüse in mundgerechte Stücke. «Muss es im Wasser Salz haben? Ich bin da immer unsicher», fragt er. «Ja», erklärt Häfliger, «denn ohne Salz würden die Nährstoffe im Gemüse reduziert.»

Felix Häfliger hat die Zutaten für den Ausbackteig zusammengemischt. Ambühl übt sich am Schwingbesen. «Sieht ja aus wie

Knöpfleteig», keucht er atemlos, als Felix Häfliger zufrieden abwinkt, Backpulver einrührt und Öl darunter schlägt. Danach will er das Frittieröl in den Wok eingiessen. Bevor er dazukommt, fragt Daniel Ambühl nach der Ölsorte. «Erdnussöl!». «Kommt überhaupt nicht in Frage», wendet er ein, «ich koche prinzipiell immer mit Olivenöl.» Es sei ja nur wegen des Rauchpunkts, instruiert ihn der «Saison-Küche»-Meister, «wir erhitzen das Öl auf 180 Grad!» Ambühl holt zwei Flaschen Olivenöl aus dem Keller, Häfliger studiert die Angaben auf der Etikette und gibt schliesslich nach: «In Ordnung, aber Olivenöl hat nun mal einen starken Eigengeschmack.» «Den liebe ich heiss», lacht

Ambühl, als es im Wok langsam zu brodeln beginnt.

Ambühl, als es im Wok langsam zu brodeln beginnt.

### Zauberei und Hexerei

Die Schweizer gelten nicht als das Volk mit der stärksten Beziehung zum Pilz. Ambühl glaubt zu wissen, warum: «In der christlichen Tradition gilt der Pilz als etwas Heidnisches. Er wird mit Zauberei und Hexerei in Zusammenhang gebracht. Gift, Halluzinogenität und die phallische Form bringt die Pilze zudem in Zusammenhang mit satanischen Mächten», erklärt Ambühl. «In Japan hingegen genießt der Pilz einen fast heiligen Status, auch als Heilpilz.»

Zehn Sorten züchtet Daniel Ambühl und kommt damit gut ins Geschäft, etwa mit Luxusrestaurants. Und in Seegraben ZH bei Jucker Farmart liegt die erste Pilzzeria der Schweiz, die öffentlich besucht werden kann. Eine Pionieranlage zur Zucht von Speise- und Heilpilzen im Freien.

Text Gérard Wirtz

Bilder Lucas Peters

Infos: [www.pilzgarten.info](http://www.pilzgarten.info)

«In nur 16 Monaten wächst auf dem dicken Eichenprügel der Shiitakepilz.»



A. Felix Häfliger und Daniel Ambühl verstehen sich auf Anhieb. Kein Wunder, wenn sich ein Koch- und ein Pilzkünstler zum Pilze kochen treffen.

B. Einige der Zutaten: Sojasauce, Reiswein, Rohrzucker, Gemüse und Pilze.

C. Stiel vom Shiitakepilz schneiden. Er ist zäh. Doch das hält Ambühl nicht davon ab, ihn zu essen.



D. Gemüse blanchieren: Das Gemüse liegt in der Schaumkelle. Festes Gemüse wird in Salzwasser vorgegart.

E. Temperatur überprüfen: «Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzstab kleine Blasen aufsteigen.»

F. Tempura in heissem Öl: «Beim Frittieren die Stücke nicht bewegen, bis der Teig fest ist, sonst kleben sie zusammen.»





## Tempura

Pilze und Gemüse in knusprigem Teig

Für 4 Personen

**600 g Pilze und Gemüse je nach Saison, wie Shiitake, Austernseitlinge, Champignons; Karotten, Kefen, Blumenkohl**

**Salz**

**1–2 l Frittieröl**

### AUSBACKTEIG

**1 grosses Ei**

**1 EL Maisstärke**

**ca. 1,2 dl kaltes Wasser**

**½ TL Salz**

**125 g Vollkornmehl**

**1 TL Backpulver**

**1 EL Olivenöl**

### SAUCE

**1,2 dl lauwarme Gemüsebouillon**

**2,5 EL Sojasauce**

**2 EL Reiswein**

**2 TL Rohrzucker**

**1 Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse rüsten, Karotten in Stäbchen schneiden, Kefen ganz lassen, Blumenkohl in Röschen teilen. Karotten und Blumenkohl 2 bis 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. Saucenzutaten mischen und in kleine Schälchen verteilen.**

**2 Für den Teig Ei, Maisstärke, Wasser und Salz gut verquirlen. Zum Mehl geben und rasch glatt rühren. Wenn der Teig in einem dünnen Band vom Schwingbesen rinnt, hat er die richtige Konsistenz. Backpulver darunterrühren, ein paar Minuten stehen lassen. Öl darunterschlagen.**

**3 Frittieröl auf 180 Grad erhitzen. Pilz- und Gemüsestücke einzeln in den Teig tauchen und sofort 4 bis 5 Minuten knusprig frittieren (keinen Frittierkorb benutzen). Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.**

Sauce als Dip zur Tempura servieren.



Mehr Rezepte:

**saisonküche**

[www.saison.ch](http://www.saison.ch)