

Walliser Pizza mit charmanter Note

Beide sind erfolgreich, beide sind Walliserinnen, und beide essen gerne: die Mundartsängerin Sina und die Jazzsängerin Erika Stucky. Zwei Schwestern im Geiste, zwei Powerfrauen mit Witz, Charme und Stimme. Nur heute machen sie keinen Sound, sondern eine Pizza à la Valaisanne.

Luigi! Vieni! A tavola!» Soll noch einer sagen, Walliserinnen redeten nur Walliser-titsch. «Pardon, Frauen von Welt», korrigiert Erika Stucky (49), die fließend spanisch, portugiesisch, englisch, französisch und italienisch spricht. Und wie sie spricht, singt sie – international, witzig und mit viel Timbre.

Zwischen Jazz und Folk mit einer Prise Klassik – so ungefähr lässt sich ihr Sound umschreiben. «Die Lizenz zum Jodeln» hat der «Berliner Tagesspiegel» anlässlich eines Auftritts von Erika Stucky zum Schweizer Nationalfeiertag in Berlin geschrieben.

Das Gegenteil verkörpert die erfolgreichste Schweizer Mundartrocksängerin Sina (44), die im besten Walliser-titsch singt und auf ihre aktuelle CD schwört. «Ich schwöre», so heisst die CD, um genau zu sein.»

Patron Luigi Picone ist lächelnd zur Stelle. «Luigis Pizzeria ist mein zweites Wohnzimmer», sagt Sina, die im Lötschental aufgewachsen ist und heute am Hallwilersee lebt. «Meines könnte es noch werden», ergänzt Erika, die mehr auf Reisen und Tourneen und überall zu Hause ist und als Kind einige Jahre in

den USA gelebt hat: eine Reisende mit Wurzeln in der Welt.

Kein Wunder, bei ihrer Familiengeschichte. «Schon Grossvater Theodor ist von Mörel VS nach Kalifornien ausgewandert, hat seinen Traum verwirklicht und hat wie mein Vater Bruno 18 Jahre in Kalifornien gelebt, bevor die beiden jeweils wieder in ihre alte Heimat zurückkehrten», erzählt Stucky.

Bei den Ordensschwestern in die Klosterschule

«Los gehts, unsere Walliser Pizza wartet», bringt sich «Saisonküche»-Köchin Janine Neinger

ins Gespräch, die über das Outfit der zwei Sängerinnen staunt. «Wir sind in Brig bei den Ursulinen-schwestern zur Schule gegangen. Das haben wir nie ganz ablegen können. Daher diese Foscher oder eben Schüben», sagt Erika Stucky. Und die Hauben? «Die sind Eigenmarke Stucky. Beim Kochen ziehen wir uns warm an.»

Der Übergang zwischen Ironie und Ernst ist bei den Walliserinnen fließend wie der Mozzarella auf der Pizza im Ofen. «Seit Februar sind wir wieder auf Tournee. Wir fließen auch», so Stucky. «Im März ist Sina in

Kochen mit der «Saisonküche»

Die Sängerinnen Sina und Erika Stucky haben Stimme, Witz, Talent und Erfolg. Beim Kochen sind sie noch etwas am Üben. Mit Tipps und Tricks von «Saisonküche»-Köchin Janine Neinger.



Nachgefragt bei Stucky und Sina

→ Was haben Sie stets auf Vorrat?

Sina: Pistazien, Schokolade und Biber, mein Walliser Hauswein.

Stucky: Ingwer, Fischstäbchen und Talisker, mein Lieblingswhisky.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Sina: Pro Woche? Fünfmal im Jahr!

Stucky: Einmal im Monat.

→ Kochen ist für Sie ...

... **Sina:** Ein Vergnügen. Mein Mann kocht.

... **Stucky:** Ein Spektakel und seltenes Vergnügen.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?

Sina: Spanische Nierchen.

Stucky: Ich bin ein Allesesser.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Sina: Mit Mia Farrow.

Stucky: Mit Anthony Hopkins.





CRESCENDO: Schon mittendrin und voller Kochdrang: Sina (rechts) und Erika Stucky.
PIANO: Noch geht es leise zu. Das Mise en place wartet auf seine Verarbeitung.
MEZZOFORTE: Mit Rhythmus zerkleinert Sina den Lauch.
FORTE: Walle, walle! Erika Stucky macht den Teig platt.

→ Adelboden, Luzern, Wetzikon und in Kirchberg bei St. Gallen, ich bin am Jazzfestival in Cully am Genfersee gefragt.» Und beide Sängerinnen veröffentlichten am 25. März neue Musik.

«Aber im 2012 werden wir gemeinsam en route sein», sagt Sina beim Lauch schnipseln. Geht das überhaupt – ein gemeinsamer Abend zwischen einer Mundart- und einer Jazzsängerin?

«Aber sicher. Mit Songs, witzig, abstrakt, surreal, schräg und aufregend in ihrer Art. Und im Mittelpunkt stehen selbst gedrehte Super-8- und Videofilme, die wir live vertonen», so die zwei Freundinnen unisono.

«In den Filmen sind wir Hebammen oder Bondgirls und vieles andere mehr. Das Ganze wird eine Mischung sein, aus Popshow, Kabarett, Jazzabend und Trash-Event. Kurz, unser Programm wird ein eigenwilliges Multi-mediaspektakel. Wir freuen uns – auf die Pizza.»

«Wer alleine isst, erstickt. Luigi! Vieni! A tavola!», sagt Sina. Bevor der Wirt seinem Stammgast folgt, entkorkt, kredenzt und degustiert er eine Flasche Nebbiolo und setzt sich: «Che buono», so sein Kompliment nach den ersten Pizzabissen an die zwei Walliser Powerfrauen und «Saisunküche»-Köchin Janine Neinger.

Alles begann in Bochum mit Frau Gott und Frau Tod

Gefräßiges Schweigen macht sich breit. Nicht für lange. Lustvolles Geplauder setzt ein. Luigi erzählt von Stammgästen und Pizzen, von Bella Italia, von grossen Weinen und kleinen Politikern.

Sina und Erika Stucky, die sich eine Ewigkeit kennen, erzählen über ihren ersten gemeinsamen Auftritt am Schauspielhaus in Bochum in Sybille Bergs Trashmusical «Helges Leben». «Sina als Frau Tod, ich als Frau Gott», sagt Stucky «das war lustig.» Wie gesagt. Ernst und Ironie liegen bei den zwei erfolgreichen Walliser Sängerinnen nahe beieinander.

«Kennt ihr meine Pizza Ortolana?», fragt Luigi.

Text Martin Jenni, Bilder Daniel Rihs
www.sina.ch; www.erikastucky.com
www.da-luigi.ch

Walliser Pizza

Ergibt 4 Pizzas
Zubereitung
ca. 30 Minuten
+ aufgehen lassen
+ ca. 12 Minuten backen
pro Blech
Pro Person
ca. 42 g Eiweiss, 33 g Fett,
110 g Kohlenhydrate,
3850 kJ/920 kcal



ZUTATEN

80 g Lauch
80 g getrocknete Aprikosen
1 säuerlicher Apfel
200 g Raclettekäse
Mehl zum Auswallen
1,6 dl Passata di pomodoro
200 g geriebener Mozzarella

Teig:

500 g Mehl
10 g Salz
10 g Hefe
0,3 dl Olivenöl
2,5 dl Wasser

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Hefe zerbröseln. Öl und Wasser beigegeben. Alles ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

2 Lauch in zündholzgrosse, Aprikosen in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Raclettekäse in kleine Würfel schneiden.

3 Backofen auf 230 °C vorheizen. Pizzateig vierteln. Auf wenig Mehl 4 mm dünn auswallen. Auf Pizzableche oder auf mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen. Teig mit Passata di pomodoro gleichmässig bestreichen. Beide Käse darauf verteilen. Lauch, Apfel und Aprikosen darüberstreuen. Nacheinander in der Ofenmitte ca. 13 Minuten backen.

Tipp

Schneller gehts mit 800 g fertigem Pizzateig.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder
unter www.saison.ch im Jahresabonnement,
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–

KLEINE KÜCHENKUNDE

Mach mehr aus Käse!



Zart schmelzende Rosetten, cremige Kugeln: Aus Käse lassen sich feine Apérohäppchen zaubern. Wie, weiss Food-Redaktorin Sonja Leissing.

Haben Sie schon einmal von Obatzda-Häppchen gehört? Nein? Dann lassen Sie es mich kurz erklären, damit Sie diese köstliche Käseverführung selbst ausprobieren können. Sie zerdrücken dafür etwas Camembert oder anderen Weichkäse mit wenig Rahmquark, geben eine kleine, fein gehackte Zwiebel dazu und rühren weiche Butter darunter. Gewürzt wird die Käsemischung mit einer Prise Kümmel, Pfeffer und Paprikapulver. Formen Sie mit zwei Teelöffeln kleine ovale Häufchen und servieren diese auf einem Kresse- oder Sprossenbeet, dazu reicht man dunkles Brot.

Zugegeben, die Obatzda-Kugeln sind eher mastig und kalorienreich, aber himmlisch und ganz einfach zuzubereiten – das genaue Rezept finden Sie auf der rechten Seite.

Käse passt zu weit mehr als nur zu Kartoffeln

Aus Frischkäseresten lassen sich mit Gemüse wie Stangensellerie, Rettich, Gurken, Tomaten, Radieschen, Kresse und frischen Kräutern wunderbare Apérohäppchen auf den Tisch zaubern. Auch Birnen, Trauben, Äpfel oder gar Aprikosen schmecken zusammen mit Weichkäse exzellent. Neue Geschmackserlebnisse warten nur darauf, entdeckt zu werden.

Obwohl bei uns in der Schweiz Käse vorwiegend mit Kartoffeln oder Brot kombiniert und serviert wird, sind der Fantasie mit Weich- und Frischkäse keine Grenzen gesetzt. Sie können aus praktisch allen weichen Käselein verführerische und köstliche Tapas-Variationen und Apérohäppchen kreieren.

Die Kombination von Ziegenkäse mit Honig oder Preiselbeeren, angerichtet auf einer blanchierten Selleriescheibe, bringt den Gaumen in absolute Verzückung.

Auch der Fisch tut sich gern mit Frischkäse zusammen

Mit Weichkäseresten lassen sich aber nicht nur kreative kleine Gaumenkitzler kreieren. Auch währschafte Menüs lassen sich mit Frischkäse verfeinern. Wie wärs zum Beispiel mit einem gebratenen Flunderfilet, im Ofen überbacken mit einer Mischung aus Pfefferfrischkäse und etwas Rahm? Oder Crêpes, gefüllt mit einem lauwarmen Gorgonzola-Mascarpone-Mousse?

Doch nun noch etwas Küchekunde: **Tête-de-Moine**, übersetzt Mönchskopf, ist ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhartkäse. Er wird nicht geschnitten, sondern mit der Girolle oder der Pirouette zu feinen Käseblüten respektive Rosetten gedreht. Sein Geschmack ist aromatisch, die Konsistenz zart schmelzend.

Roquefort gilt als Edelschimmelkäse, und entweder liebt oder verachtet man seinen Geschmack. Wer ihn mag, sollte ihn einmal mit Stangensellerie, Trauben und Baumnüssen kombinieren.

Camembert mundet überbacken, frittiert und auch paniert fantastisch. Original-Camembert wird aus Kuhmilch hergestellt.

Kräuter- und Pfeffer-Cantadou oder Frischkäse sind bei Kindern sehr beliebt. Schnell ist eine Kugel geformt, in Sesam oder mildem Paprikapulver gedreht, so sind sie der Hingucker auf jeder Apéroplatte.

Roquefort mit Stangensellerie

Häppchenrezept: Schneiden Sie ein mundgerechtes Stück Roquefort ab und garnieren Sie es mit einem kleinen Stangensellerie.

In der Küche: Der grün-blau marmorierte Edelschimmelkäse passt herrlich zu Pasta, in Risotto oder zu einem kurzgebratenen Stück Fleisch. Auf der typischen Käseplatte sollte er nicht fehlen.



Frischkäse-Kugel auf Cracker

Häppchenrezept: Formen Sie aus Frischkäse (z. B. Kräuter-Cantadou) kleine Kugeln. Drehen Sie diese in feingeschnittenem Schnittlauch und servieren Sie sie auf einem salzigen Cracker oder Pumpernickelbrot.

In der Küche: Aus Frischkäse lassen sich wunderbare warme Saucen für Fisch und Füllungen für Pasta machen.

Tête-de-Moine auf Birne

Häppchenrezept: An der Girolle – einem Hobelgerät – kleine Käserosetten schaben und auf einem Stück Birne anrichten. Mit einer halben Baumnuss dekorieren.

In der Küche: Der Rohmilchkäse passt eigentlich immer. Er wird mit der Girolle geschabt. So entfaltet er sein Aroma perfekt. Probieren Sie Kartoffeltätschli mit Tête-de-Moine-Röschen kurz überbacken.



Obatzda

Häppchenrezept:

125 g Camembert, 2 EL Rahmquark, eine fein gehackte Zwiebel und 30 g weiche Butter in einer Schüssel gut zerdrücken. Mit einer Prise Kümmel, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit zwei Teelöffeln ovale Nocken formen und auf einem Kresse- oder Sprossenbeet am besten in einem Pralinéformchen servieren.

In der Küche: Camembert ist roh ein Genuss. Er lässt sich aber auch überbacken, frittieren oder panieren. Camembert passt zu Salat und gehört auf jede Käseplatte.