

## Kultur & Gesellschaft



Weit über 50 Tonnen Zwiebelknollen werden am Montag am Berner Zibelemärit aufgeföhren. Foto: Peter Klauzner (Keystone)

# Nicht ohne meine Zwiebel

Der Duft von angedünsteter Zwiebel steht seit je für die Vorzüge der Schweizer Küche. Spitzenköche setzen die Knolle heute innovativ in ihrem Repertoire ein.

### Von Alexander Kühn

Als Kind hatte ich eine seltsame Vorliebe für jene Zwiebelzöpfe, die es Jahr für Jahr am vierten Montag im November auf dem Berner Zibelemärit zu kaufen gibt. Ich wünschte mir nichts sehnlicher als einen pompösen Zwiebelzopf in unserem Wohnzimmer - möglichst zusammen mit getrockneten Maiskolben - und konnte die ästhetischen Vorbehalte meiner Eltern nicht verstehen. Der rurale Dekorationswahn hat sich inzwischen gelegt und einer kulinarischen Begeisterung für die Zwiebel Platz gemacht. Schliesslich steht der Duft in Butter angedünsteter Zwiebeln wie kein zweiter für die Vorzüge der hiesigen Küche: ein flüchtiges, aber wunderbares Stück Heimat.

Schon Gottfried Keller verband mit der Zwiebel besondere Gefühle: Am 21. November 1840 schrieb der Schriftsteller aus Deutschland an seine Mutter, er sehne sich nach einem Stück Zwiebelkuchen, das für ihn der Inbegriff lukullischer Gemütlichkeit war. Notiert ist jene Episode in Hans Erpfs Werk «Dr Zibelemärit und rund um die Zwiebel von A bis Z», das auch berichtet, wie der Kochlehrling Konrad Gerster aus Oberönz bei Herzogenbuchsee am Zibelemärit 1975 in 51 Minuten mit dem Schneiden von 17,746 Kilogramm Zwiebeln einen Weltrekord aufstellte - unter behördlicher Aufsicht, wie es sich für einen guten Patrioten gehört.

Das Bändchen mit der Signatur GU 3223 fristet im zweiten Untergeschoss der Zürcher Zentralbibliothek ein zu Unrecht kümmerliches Dasein. Die letzte Ausleihe datiert aus dem Jahr 1998. Insgesamt durfte es seine Gruft erst fünfmal verlassen.

### 1000 Zwiebelsorten

Sosehr mancher Enthusiast die Zwiebel schätzt, so marginal ist ihre Beachtung hierzulande, wenn nicht gerade Zibelemärit ist wie kommenden Montag und weit über 50 Tonnen der Knolle aufgeföhren werden. Rund 1000 Sorten gibt es weltweit, von der süsseren Maui-Zwiebel aus Hawaii bis hin zur allseits bekannten gelbbraunen Küchenzwiebel, der schärfsten ihrer Gattung.

Die Schweizer Küche, und nicht nur sie, wäre ohne die Zwiebel undenkbar, betont Roland Schmid, der mit 17 «Gault

Millau»-Punkten und einem «Michelin»-Stern dekorierte Küchenchef des Restaurants Äbtestube im Grand Resort Bad Ragaz. Schmid hat in seinem Repertoire zahlreiche Zwiebelgerichte, und längst nicht nur rustikale. Den Zander etwa kombiniert er mit einer delikaten Zwiebelcremesauce, die sich auch aus dem Suppenteller löffeln lässt. Der Meisterkoch schwärmt von der Vielseitigkeit des Lauchgewächses und mochte in seiner Kindheit die mit dem Sonntagsbraten geschmorten Zwiebeln noch lieber als das Fleisch selbst.

### Köchin des Jahres: «Nie roh»

Für Tanja Grandits, die Schweizer Köchin dieses Jahres, ist die rohe Zwiebel ein Graus. «Bei uns zu Hause gab es mindestens zweimal in der Woche Kartoffelsalat - und der war voller Zwiebeln. Das habe ich als Kind gehasst. Bis heute sind mir Zwiebeln in rohem Zustand zuwi-

der», sagt sie. In der Pfanne, auf dem Grill oder im Ofen werde die Zwiebel aber zur Delikatesse - besonders die rote. «Schon wegen ihrer Farbe passt sie wunderbar zum ebenfalls dunkelroten Entrecôte auf meiner Karte. Sie ist dem Fleisch geschmacklich ebenbürtig, als tragendes Element des dazu gereichten Kartoffelzwiebelkuchens, geschmort, als Püree, sauer eingelegt und frittiert», führt Grandits aus.

Die Zwiebel, findet die vom «Guide Michelin» mit zwei Sternen ausgezeichnete Grandits, habe sogar das Format, in der Haute Cuisine eine Hauptrolle zu spielen, obwohl sie mit nicht einmal 3 Franken pro Kilogramm zu den günstigsten Produkten zählt. Aus der alltäglichen Küchenarbeit sei sie als Basis von Suppen, Saucen oder Fonds ohnehin nicht wegzudenken.

Nick Gygax, dessen Löwen in Thörigen seit Jahrzehnten zu den besten Res-

taurants des Landes zählt, serviert mit grossem Erfolg einen Gratin aus ganz gewöhnlichen weissen Zwiebeln - trotz der Bedenken, die mancher wegen der zu erwartenden Ausdünstungen hegt. «Man darf den Gästen einfach vorher nicht verraten, was genau sie auf den Teller bekommen», sagt der Berner Sternekoch, der jedes Jahr von einem Gast zum Geburtstag einen Zwiebelzopf geschenkt bekommt, um den Zibelemärit aber einen Bogen macht. «Es huere Puff» sei der Grossanlass mit seinen unzähligen Vergnügungsangeboten geworden. «Schön ist es dort nur noch ganz früh morgens.»

### Desserts mit Zwiebeln?

Daheim verwendet Gygax Zwiebeln gerne, um dem Raclette eine besondere Note zu verleihen. «Ich koche sie dafür lange in Rotweinessig ein und esse sie dann zusammen mit dem Käse», schildert er. Seine Partnerin wiederum liebe es, rohe Zwiebeln aufs Raclette zu geben. «Auch das schmeckt ausgezeichnet.» In der Emilia-Romagna geniessen Feinschmecker derweil zu ihren Tagliatelle al Ragù gerne ein Schälchen rohe Cipolla rossa di Medicina, eine Zwiebel-sorten mit einem feinen, ins Süsse spielenden Aroma. Sie ergänzt die gehaltvolle Sauce mit ihrer frischen Note ideal.

Die Frage, ob sie auch Zwiebeldesserts anbieten würden, beantworten Roland Schmid, Nick Gygax und Tanja Grandits geschlossen mit Nein. «Ich bin überaus experimentierfreudig, aber Zwiebeldesserts sind schlicht und einfach absurd», findet Grandits sogar.

Die Brigade des Restaurants Schöngrün in Bern, die vom 17-Punkte-Koch Werner Rothen geleitet wird, wagte es vor drei Jahren trotzdem, ein süsses Zwiebelsorbet auf die Karte zu setzen. Der damalige Chefpatissier Gérald Guerin entwickelte es auf Basis roter Zwiebeln und hatte grossen Erfolg damit, wie sein Nachfolger und früherer Kollege Jérémie Bocktaels erklärt: «Wir mussten bei den Gästen nicht einmal besondere Überzeugungsarbeit leisten. Sie waren natürlich überrascht, aber das Aroma hat sie schnell überzeugt. Wichtig ist es, die Zwiebeln gut zu karamellisieren, damit die Süsse vollständig herauskommt.»

### Sendungsbewusst

Von Christoph Schneider

## Der Duft des Goldes



Wenn ich so die Flüchtigkeit allen Tuns bedenke, insbesondere das Verfassen von Fernsehkolumnen, die spätestens übermorgen Altpapier sind oder Verpackungsmaterial für Bio-

salat, dann denke ich oft auch: Ich hätte lieber etwas Anständiges gelernt. Zum Beispiel Bestatter oder Bäcker, die ich für die krisenfestesten Berufe halte, weil: Gestorben und Brot gegessen wird immer. Dafür ist es jetzt natürlich zu spät, ich bin ja nicht Kurt Aeschbacher, der aufs Alter hin noch in allerlei Professionen herumschnuppert, obwohl er es nicht nötig hätte. Aber es hat sich mir durch das dieswöchige Fernsehprogramm eine dritte Perspektive eröffnet, ein Berufszweig, den ich als ausreichend sicher in Erwägung ziehe, und das ist die Pfandleiherei.

Sie schien mir sehr im Schwang. Nicht nur in dieser amerikanischen Serie, «Die Drei vom Pfandhaus» (SRF/History Channel), worin die Profis aus der Familie Harrison mit launiger Härte über den Wert von Boxermemorabilien und Stockdegen urteilen oder über Motorräder, die Steigungen bewältigen, bei denen ein Pferd es sich zweimal überlegen würde. Realistischer noch kam mir der Dokumentarfilm «Die Pfandleiher» auf Arte vor.

Er handelte - in München, in Mannheim und im fränkischen Dietenhofen, wo der ganz unkriegerische Herr Daxmacher Schusswaffen und SS-Ehrendolche beleihet - von einem freundlichen Geschlecht, bei dem die Frau Bühler für ihren Riesentedybären von Steiff immer wieder Geld für die Butter aufs Brot bekommt. Denn die Pfandleiher haben ein offenes Ohr für die Bedürftigen und Verständnis für die Notwendigkeit von Zwischenfinanzierungen, und sie nehmen auch Zahngold, wenn keine organische Wurzelmasse mehr daran hängt. Sie tun, was sie können, aber natürlich: Sie können auch nichts machen, wenn eine russische Ikone aus dem 14. Jahrhundert aus dem 20. ist und die Rolex vom Kopienmarkt in Vietnam. Da kommt es im Rahmen des grossen Lebensdramas dann zu manchem Dramolet der individuellen Enttäuschung; und manchmal verzweifeln die Pfandleiher fast, wenn die Leute einfach nicht begreifen wollen, dass vergoldetes Blech nach Metall stinkt, während reines Gold den Körperduft seines Trägers annimmt.

Trotzdem, ein schöner Beruf, der offenbar seinen Mann nährt. Und was für eine Geduld dieses Mannheimer mit der älteren Dame hatten, die ihr Auto verpfändete und aus der es ohne Punkt und Komma herausprudelte: wie man ihr beide Hüftgelenke ersetzt und den Unterleib ausgeräumt habe und wie ungerecht sie die Natur mit einem Sohn geschlagen habe, der noch bei ihr lebe, aber nicht singen könne, obwohl sie doch ausgebildete Opernsängerin sei und auch sonst eine Künstlerin, die schon einen Van Gogh gemalt habe, den selbst die Kriminalpolizei bewunderte, als sie in der Nachbarswohnung ermittelte, wo ein Sohn seine Mutti erschlagen habe, ganz furchtbar!

Am Ende fragte der Filmautor den Mannheimer Pfandleiher, dem diese Klientin zugefallen war, ob er ihm nicht ein paar skurrile Geschichten aus dem Alltag erzählen wolle. Er kenne keine skurrilen Geschichten, antwortete ihm der Pfandleiher, aber wenn ihm welche einfelen, komme er auf ihn zu.

### Das Gedicht

## Dichtkunst

Fürchterlich ist diese Kunst! Ich spinn aus dem Leib mir den Faden, Und dieser Faden zugleich ist auch mein Weg durch die Luft.

Hugo von Hofmannsthal (1874-1929)