



Walter Aebischer, Chef de Cuisine der «Harmonie» in Bern, betreibt Geschichtsforschung mit Kelle und Kochtopf. (Tomas Wüthrich)

Tafeln wie zu alter Zeit

Das Restaurant Harmonie in Bern zeigt, wie vor über 200 Jahren Gäste bewirtet wurden

Für die Berner ist das Restaurant Harmonie hinter dem Zytglogge eine Institution. Die einen lieben es, des guten Fondues wegen, anderen ist die Beiz zu urchig, zu bürgerlich. Für Auswärtige ist die «Harmonie» ein Erlebnis, ein Experiment und ein bisschen auch ein Wagnis.

Die «Harmonie», das ist der Walter Aebischer, Chef de Cuisine und Mitinhaber der Harmonie AG und das ist sein Geschäftspartner, der Fritz Gyger, Jimi genannt, in dessen Familienbesitz sich die Beiz seit drei Generationen befindet. Der Grund, der uns in die «Harmonie» führt, ist das jüngste Projekt von Aebischer und Gyger: ein Buch mit dem Titel «Kochen wie im alten Bern». Das Werk ist in Zusammenarbeit mit dem Historiker François de Capitani entstanden. So ist «Kochen wie im alten Bern» mehr als bloss eine Sammlung von Rezepten aus dem 18. Jahrhundert, sondern auch ein Geschichtsbuch. Es werden einerseits Gerichte vorgestellt, wie sie von den feineren Bürgern der Stadt an festlichen Anlässen gekocht und aufgetischt wurden: Rüeblikonfitüre, Randenkompott, Rindszunge, Kürbiskuchen oder Zuckerbrot. Andererseits erfährt man, wie solche Anlässe organisiert waren. War es im 17. Jahrhundert noch üblich, den Gästen möglichst viel von allem aufzutischen, so nahmen die Einladungen im 18. Jahrhundert kompliziertere Formen und Abläufe an. Als Quellen dienen dem Historiker mitunter das 1749 erschienene «Bernische Koch-Büchlein», «Vollständiges Kochbuch oder Anweisung allerley Speisen auf abwechselnde und schmackhafte Art zuzube-

reiten» (Bern 1823) sowie Rezept-, Menübücher oder Manuskripte der Familien Marquard (um 1770), der Familie von Tavel (1732) oder der Familie von Sinner (um 1800).

Die Herausforderung für Walter Aebischer bestand darin, die Rezepte für die heutige Küche zu adaptieren – ein Rezept aus dem 18. Jahrhundert lässt sich nicht einfach nachkochen. Schliesslich gab es damals weder Dampfkochtopf noch Steamer, und eine Kochanweisung konnte zum Beispiel so heissen: «Man nehme einen irdenen Topf und koche das Fleisch fünf Stunden im Ofen.»

Walter Aebischer musste also wohl oder übel jedes Gericht mehrmals nachkochen, um die richtigen Mengenangaben und Kochzeiten herauszufinden. Wie sieht diese Küche eigentlich aus? Es gab, wie zu erwarten, viel Eingelegtes, Geräuchertes, Gepökelttes oder Eingelegtes. Doch, da sind auch Überraschungen. Beispielsweise, dass Produkte wie Zitronen oder Olivenöl einen festen Bestandteil der damaligen

Küche bildeten oder dass mit exotischen Gewürzen und Kräutern – frischem Ingwer, Nelken, Sternanis – gekocht wurde. Erstaunlich ist auch, dass Schweinefleisch im Gegensatz zu Kalbfleisch als Luxusprodukt gehandelt wurde. Oder Thunfisch. Man kannte ihn zwar, doch es konnten sich nur die wenigsten den Fisch, den es ohnehin nur in konservierter Form gab, leisten. So entstand das Gericht «Thon mariné» – mit Sardellen mariniertes Kalbfleisch, das nach frischem Thunfisch schmeckte. Das Originalrezept ist äusserst aufwendig und liest sich fast wie ein Roman. Man kann es Walter Aebischer nicht verübeln, dass er solches nicht täglich auf seine Speisekarte setzt. Wer ein Mahl nach alter Manier probieren möchte, hat dennoch die Möglichkeit dazu: Im Rahmen der «Semaine du Goût» bietet die «Harmonie» am 19. und am 26. September ein opulentes Buffet mit alten Speisen an. *Christina Hubbeling*

Restaurant Harmonie, Hotelgasse 3, 3011 Bern; www.harmonie.ch.

Gefüllte Eier nach einem Rezept von 1700



CARMELLO AGOVINO

Zutaten: 10 Eier, 50 g Speck in kleinen Würfeln, frischer Majoran (gehackt), etwas Nelken und Muskatpulver, 1 EL geschlagener Rahm, gehackte Peterli, Salz und Pfeffer aus der Mühle. **Zubereitung:** Die Eier hart kochen, schälen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb vorsichtig herausnehmen. In eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Den Speck kurz anbraten, mit den restlichen Zutaten begeben und alles zusammen gut vermengen. Anschliessend in einen Spritzsack geben und die Füllung in die Eihälften dressieren. Evtl. noch etwas ausgarnieren.

Genuss

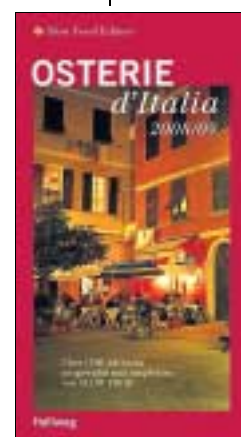
Wein-Keller Neue Serie

Die Weinhandlung Vergani ist ein traditioneller Betrieb, der sich auf italienische Gewächse spezialisiert hat. Geschäftsführer Reto Vergani wagt nun nach jahrzehntelangen Kontakten mit vielen Winzern ein neues Projekt: eine «Selezione Vergani». Mit renommierten Gütern will er Weine entwickeln, die seiner persönlichen Vorstellung am nächsten kommen. Das erste Produkt aus der Serie «L'Anima di Vergani» ist ein Amarone aus dem Veneto. Nach der Lese werden die Trauben (Corvina, Rondinella, Molinara) zum Trocknen ausgelegt, was besonders intensive und kraftvolle Weine ergibt. Verganis jugendlicher, noch holzbetonter Erstling zeigt ein komplexes Bouquet und eine schöne Struktur. (kep.)

Amarone 2005, L'Anima di Vergani, Fr. 35.50, erhältlich bei www.vergani.ch. Weitere Weintipps unter www.nzz.ch/wein-keller.



Auslese Wegweiser



Kein Land in Europa, wo die Qualität der originalen Küche so hoch und fest verankert ist und flächendeckend angeboten wird: In Italien – auch in diesem Jahr ist es nochmals etwas teurer geworden – kann sich der Gast auf die Solidität dieser schnörkellosen Hausfrauenküche verlassen.

Dennoch bleibt der gute Tipp kostbar: Der gescheiteste Führer durch die kulinarische Landschaft bringt die Stiftung «Slow food» mit «Osterie d'Italia» hervor. In der neusten Ausgabe finden sich über 1700 Adressen. Als sinnvolles Supplement dazu gibt es neuerdings einen Locanda-Führer. Beide verdienen das Prädikat: **sehr empfehlenswert. (AdM.)**

Slow Food: Osterie d'Italia. Hallwag, 912 S., Fr. 50.90. Locande d'Italia. 552 S., Fr. 44.90.

Supplément Mehr Power



Inflationär erreichen uns in jüngster Zeit Sendungen mit neuen Energiegetränken. Ein Beispiel ist der «ixso Energy Drink», ein «koffeinhaltiges Spezialgetränk» mit

Inhaltsstoffen natürlichen Ursprungs. Der Koffeinanteil entspricht zwar nur etwa der Hälfte desjenigen von Filterkaffee, doch die generelle Frage ist die: Sind wir ein Volk von antriebslosen, müden Waschlapen, das unbedingt mittels Energie in trinkbarer Form aufgepeppt werden muss? Angesichts unserer Leistung auf dem Fussballrasen muss dem wohl zugestimmt werden. (chu.)

www.ixso.ch