



AUSGELÖFFELT

Schwert, Netstal

Im «Schwert» in Netstal ist die Küche kreativ – dank Jürg Weber. Hier gibt es Glarner und Ziger-Spezialitäten in allen Varianten – vom Amuse-Bouche bis zu den Friandises. Die Gourmetführer bewerten entsprechend.

Von Irène Hunold Straub

Jürg Weber ist Glarner durch und durch. Über schwarzer Hose, weissem Kittel und der gestreiften Schürze trägt er neckisch ein blaues Glarner Tüchli. Er steht in der «Schwert»-Küche und meistert zusammen mit den drei Kochlehrtöchtern die grosse Karte mit den aufwendigen Gerichten. Dabei kommt regelmässig der Glarner Ziger zum Einsatz, und zwar so, dass auch jene Gäste verblüfft sind, welche sonst den ungewöhnlichen Geschmack des Magerkäses gar nicht schätzen.

Haute Cuisine im Repertoire

Aber er kann auch anders: Wie wärs



Marlene Weber versteht es, in der Gaststube für eine gemütliche, stilvolle Atmosphäre zu sorgen.

mit einem Krebschamsüppchen mit sautierten Jakobsmuscheln und separat gereicher Safranglace? Oder Jakobsmuscheln auf püriertem Spinat, überbacken mit Hollandaise? Nur schon diese zwei Gerichte sind herrlich. Und es geht weiter mit einem australischen Rindsfilet mit Bordelaise, jungem Gemüse und Pommes bâtonnets respektive mit der mit Serranoschinken umwickelten gebratenen Lachstranche, dazu gegrillte Peperoni und Zucchini, begleitet von einem superben Prosecco-Mascarpone-Risotto. Auch die Desserts – eine Kirschenterrine mit Orangensorbet und -salat sowie eine «dreigängige Dessertreise» – munden köstlich.

Bestes Gastgeberteam

Webers Gattin Marlene ist an der Gästefront im Einsatz. In einen eleganten Hosenanzug gekleidet, scheint sie überall zu sein, dirigiert diskret und schafft eine Atmosphäre, die aus dem «Schwert»-Besuch ein einmaliges Erlebnis macht. Nicht umsonst wurden Webers vor ein paar Jahren vom «Passport bleu» als bestes Gastgeberteam der Region Südostschweiz ausgezeichnet. Webers wissen, dass das ganze Team zu einer derartigen Auszeichnung beiträgt, und erwähnen denn auch als nette Geste die Mitarbeitenden im Service und in der Küche auf der Karte. Der Erfolg ist ungebrochen: 2002 wurde das «Schwert» von «Gault-Millau» mit 15 Punkten und zwei Mützen ausgezeichnet – etwas, das es noch nie gab im Glarnerland.

Jubiläumsfeier geplant

Die Familie Weber führt das Hotel seit genau 20 Jahren. Ein kleines Jubiläum wird es deshalb in diesem Jahr geben; wie genau gefeiert wird, wissen die «Schwert»-Gastgeber



Jürg Weber lässt am Herd seine Kreativität walten und kreiert Gerichte aus regionalen Produkten.

noch nicht. Vor zwei Jahren feierten sie bewusst eine ungerade Zahl: Als Geschenk für jene Gäste, von denen sie stets unterstützt wurden. Webers luden damals Persönlichkeiten aus der Glarner Wirtschaft ein, über Themen zu diskutieren, die brennend sind – und dies natürlich bei gewohnt feinstem Essen. Selbstverständlich gehörte der Glarner Schabziger dazu. Denn auch nach 20 Jahren am «Schwert»-Herd kreierte der begnadete Koch stets neue lukullische Kunstwerke aus dem Fundus der Region.

Hotel «Schwert», Molliserstrasse 7, 8754 Netstal; Sonntagabend und Montag ganzer Tag geschlossen; Telefon 055 640 77 66, schwert.netstal@bluewin.ch.

HITZBERGER



Der Autor **Eduard Hitzberger (52)** ist Patron im Hotel «Paradies» in Ftan; sein Restaurant «La Bellezza» wurde vom «GaultMillau» mit 18 Punkten ausgezeichnet. Hitzberger hat mit seiner «Lifestyle-Schiene» die Gourmetküche um eine kalorienarme, aber geschmackreiche Variante erweitert.

Roggenbrot macht Wangen rot

Bestand die Aufgabe der Bäcker vor zwei Generationen darin, hungrige Mäuler satt zu machen, besteht ihre heutige Aufgabe sehr oft darin, Brotrezepte zu kreieren, um satte Mäuler hungrig zu machen.

Das Roggenbrot mit seiner Vielfalt hilft ihnen dabei. Für Roggenbrot ist ein Sauerteig mit langer Teigführung vorgeschrieben. Durch diese lange Gärung erhält das Brot den charakteristischen und typischen kräftigen Geschmack, der durch Beigabe von Anis, Fenchel sowie Kümmel noch intensiviert wird.

Roggenbrot sollte nach dem Backen etwa ein bis zwei Tage auskühlen, ganz frisches Roggenbrot kann nämlich Blähungen verursachen. Dafür bleibt das ausgekühlte Roggenbrot bis zu einer Woche lang frisch.

Die Roggenbrot-Hochburg der Schweiz ist ganz klar das Wallis. In früheren Zeiten war Roggenbrot in den dortigen Bergdörfern ein wichtiges Nahrungsmittel, zu dem Sorge getragen wurde. War die Ernte in einem Jahr knapp, so bedeutete dies Hunger. Dementsprechend wurde jeder Krümel benutzt. Brotstücke wurden wie Bonbons gelutscht. Dank cleverem Marketing haben es die Walliser dann verstanden, im Jahr 2004 ihr Roggenbrot mit der Bezeichnung A.O.C. schützen zu lassen. Die Menge des Walliser Roggens beträgt jährlich 500 Tonnen. Und daraus wiederum entstehen mehr als eine Million Brote.

Der Roggen findet aber auch medizinisch Anwendung bei arteriellem

Bluthochdruck, Mineralsalz-mangel und Verstopfungen. Dies erklärt bereits das Wangenrot, welches laut Redensart von Roggenbrot verursacht wird.

Als besonders emotionales Geschmackserlebnis sollten Sie einmal Roggenbrot in Kombination mit einem Whisky – am besten einem Single Malt Whisky – kosten. Denn nur so spüren Sie, wie die Restfeuchtigkeit des Roggenbrots den Alkoholgehalt des Whiskys leicht verändert und damit auch die Aromatik besser zur Geltung kommt.

GLASKLAR

Lichtlose Erleuchtungen

Eigentlich erwartet man in einem Fachgeschäft für Lampen und Beleuchtung keinen Wein und auch keine Delikatessen. Beim Churer «Kunstlicht» am Mühleplatz gibts dennoch beides. Für alle, die zwar keine Lampe brauchen, aber eine kulinarische Erleuchtung durchaus schätzen. Inhaber Felix Rainolter bietet in einer Ecke seines Ladens eine kleine Auswahl an Leckerbissen an, von der einzigartigen Latini-Pasta über spezielle Tomatensaucen bis zu den besten Spargeln der Welt (jene von Staud's im Glas). Daneben gibts ein gutes Dutzend Weine; alle nicht so richtig bekannt und berühmt, aber durchwegs von edlem Geblüt.

Einer davon ist der Barbera d'Asti von der Lage La Boggiona von Scarpa. Scarpa ist bekannt im Piemont für seine puristischen, auf das Wesentliche konzentrierten Weine. Sie werden nicht mit der Barrique abgeschliffen, bis man nicht mehr weiss, ob sie aus der Toskana oder aus Chile stammen. Bei diesem Wein lässt man der dichten Barbera-Frucht ungezügelt ihren Lauf. Ein Wein der alten Piemonteser Schule, charaktervoll, schnörkellos, gut. Der Boggiona besitzt die ganz spezielle Säure in reichem Masse, die den Gewächsen aus Asti eigen ist. Das macht ihn zu einem ausgesprochenen Lagerwein, aber auch zu einem Tropfen, der eine gewisse Reife braucht und deshalb in der Jugend manchmal noch unzugänglich ist.



Barbera d'Asti La Boggiona 2003, Antica Casa Vinicola Scarpa. 36 Franken. Kunstlicht, Mühleplatz 5, 7001 Chur. Telefon 081 253 77 60.