

Kunst und Kulinarik

Im Restaurant «Schöngrün» beim Zentrum Paul Klee in Bern werden höchste menschliche Leistungen vereint. *Von David Schnapp*

Die Frage, was die bedeutendere menschliche Kulturleistung ist, die Fähigkeit, Essen zuzubereiten oder Kunst zu schaffen, finde ich intellektuell interessant. Meine schöne Begleiterin, kunsthistorisch geschult, will davon nichts wissen, nicht mal, als wir vor dem Besuch des Zentrums Paul Klee in Bern noch das dortige Gourmet-Restaurant besuchen.

Dabei kann der Frage kaum irgendwo passender nachgegangen werden als hier. Das «Schöngrün» präsentiert sich formal streng, böse Zungen sprechen von einer «Edelkantine». Wir nehmen aber draussen Platz und blicken auf das Museum, die Landschaft, das Grün, das wirklich schön ist. Die Mittagskarte bietet ein vielversprechendes Menü an (Fr. 85.–), weil wir aber einen Gang auswechseln wollen, kostet das zusätzlich 8 Franken.

Die Küche von Berns bestem Koch Werner Rothen (17 Gault-Millau-Punkte) ist leicht, das Spiel mit Aromen, Texturen und Konsistenzen gelingt meist. Wunderbar ist das Petersfischfilet, auf dem ein Stück gebratene Entenleber liegt. Dazu kontrastieren eine süss-herbe Ho-

lundersauce, Holundergeleewürfel und Pistazienkerne. Was als Kontrastprogramm hier noch gelingt, missrät leider im nächsten Gang, der Felchen aus der Gegend wird geschmacklich von Sojasprossen verdrängt, und auch das Barbajuan, eine Art frittiertes Raviolo, mag nicht so recht harmonieren.

Versöhnt wurden wir mit dem Hauptgang, einem zartrosa Lammrücken an einem Jus so dick, dass er Fäden zog. Dazu gab es zartschmelzende Gnocchi und Krautstiele – ein wunderbar klassisches Essen, bei dem keine Experimente nötig sind.

Während wir uns auf die folgende Ausstellung freuten («Klee trifft Picasso», sehr empfehlenswert), kam das Dessert aus Zitronen-Sablés, Himbeeren und einem übersüßten Melisseneistee, der eher ein Sirup war. Es war ein gelungener Schluss und bekräftigte mich in der Überzeugung, dass die Essenzubereitung anspruchsvolle Kunst ist.

Restaurant Schöngrün. Monument im Fruchtländ 1, 3006 Bern. Tel. 031 359 02 90. Montags und dienstags geschlossen. www.restaurant-schoengruen.ch



Leichte Küche: Punktekoch Rothen.

Der Schläfer

Von Peter Rüedi



Ich bin ein Weintrinker, und ich weiss, dass ich nichts weiss. Klar, spurlos geht der jahrzehntelange Umgang mit dieser Materie nicht an einem vorüber. Man entwickelt seine Vorlieben, Abneigungen und Macken. Im Glücksfall sind sie sogar mehrheitsfähig. Aber warum mir gewisse Weine besser schmecken als andere, kann ich zwar beschreiben, aber nicht quantifizieren. Von Kellertechnik weiss ich gerade so viel, dass weniger oft mehr ist (und im Rebberg immer). Von den frankensteinschen Praktiken der Weinbereitung (zumal bei grossen Quantitäten) weiss ich gerade, dass da getrickst wird: Gerbstoffschönung, Säurezusätze etc. (Holzspäne im Tank sind noch das Harmloseste). Eine Wissenschaft für sich ist der Umgang mit Hefen, die (wenn gezüchtet) mehr zur Uniformierung des Weingeschmacks beitragen, als wir Normalkonsumenten ahnen. Ist nun auch Hermann Schwarzenbach von der Reblauge in Meilen, einer, dem seine Bodenständigkeit den Übernamen «Stikel» eingetragen hat, zum Dr. Caligari mutiert? Um das Experiment, das er mit dem Team von Prof. Jürg Gafner von der Forschungsanstalt Agroscope Changings-Wädenswil anstellte, weht nämlich ein Hauch von «Jurassic Park». Aus einem Rauschling des Jahrgangs 1895 wurde eine Hefe isoliert, mit der Schwarzenbach im Keller inzwischen arbeitet. Allerdings: Das ist eine sogenannte Umfeldhefe, und dass der einzellige Organismus (um einen solchen handelt es sich bei allen Hefen, sie verwandeln Zucker in Alkohol und Kohlensäure) mehr als ein Jahrhundert überlebt hat und sich nun wieder vermehrt, ist höchst erstaunlich. Eher ein Fall für Pro Specie Rara als Science-Fiction. Wie so etwas schmeckt? Grossartig. Schwarzenbach hat sich mit den Kollegen Monica Hasler Bürgi und Eric Lüthi in einem Joint Venture getroffen (wie das in HSG-Deutsch heisst). Gemeinsam vereinten sie unter dem Namen «R3» Rauschling von drei verschiedenen Terroirs zu einer Art Zürichsee-Quintessenz. Diskret, mit feiner Zitrusaromatik und mineralischem Biss. Sehr elegant. Ein Wein, der auch daran erinnert, dass einer der Verwandten des Rauschlings der Walliser Heida ist.

R3. Rauschling AOC Zürichsee 2009. 12,2%. Fr. 28.–. www.r3-wein.ch