



Eine traditionelle Spezialität der Waadtländer Küche: «Papet Vaudois» – der Eintopf aus Lauch und Kartoffeln – serviert mit einer Saucisson vaudois IGP.

zvg

Traditionelles aus dem Waadtland

WINTERGERICHTE • Wer auf saisonale, einheimische Produkte setzt, muss in der kalten Jahreszeit nicht auf genussvolle Speisen verzichten. Die (oder das) «Papet Vaudois» und seine Beilagen haben es in sich.

«Wer im Sommer und Herbst die Arbeit nicht scheut, kann zur Winterszeit etwas Sonne auf den Teller bringen. Es geht im wahrsten Sinne des Wortes an das Eingemachte», bringt es Urs Messerli auf den Punkt. Er denkt dabei an eingemachtes Obst und haltbar gemachte Früchte, an süss-saure Chutneys, an gedörrtes Obst und Gemüse, an getrocknete Würste oder gepökeltes Fleisch und an Sauerkraut. «Letzteres ist zu Unrecht mit einem schlechten Ruf behaftet. Reich an Vitaminen und Mineralstoffen, jedoch arm an Kalorien, Fett und Proteinen entpuppt es sich als echtes Powerkraut. Und wenn richtig zubereitet – blanchieren oder ein kurzes Spülen im kalten Wasser genügen, um dem Kraut die Säure zu entzie-

hen – ist es weder säuerlich noch streng im Geschmack», bricht der Kochprofi eine Lanze für dieses typische Gericht der Winterküche.

Dass in der kalten Jahreszeit bei ihm hin und wieder etwas Deftigeres auf den Tisch komme, zum Beispiel eine Erbsensuppe mit Gnagi, habe für ihn nicht nur mit Kindheits- und Jugenderinnerungen zu tun, sagt Urs Messerli. Ihm sei bewusst, dass heute viele Gerichte aus Grossmutterns Küche längst nicht mehr jedermanns Sache seien. «Dennoch: Wer in den Wintermonaten auf Eingemachtes vom Vorjahr zurückgreifen kann, wird mit Köstlichkeiten belohnt, die den Aufwand in den Hintergrund stellen», so Messerli.

Genuss pur

Ihm sei bewusst, dass in den Auslagen der Grossverteiler schon jetzt Spargeln und andere Gemüse, eingeflogen aus Übersee, zu finden sind. Eine Antwort auf die Frage der Nachhaltigkeit brauche er nicht zu geben. «Vielmehr appelliere ich dafür, den Speisezettel mit einheimischen, saisonalen Produkten zu gestalten. Dazu gehören verschiedene Knollen- und Wurzelgemüse und Kohlarten oder die Wintergemüse, die jetzt auf dem Feld ausreifen. Sie alle sind besonders nährstoffreich und sorgen für Abwechslung», sagt Urs Messerli.

Der frostfeste Lauch ist gemäss «Gemüse Schweiz», dem Verband der Schweizer Gemüseproduzenten, hierzulande das ganze Jahr über erhältlich.

Für den Punktekoch Grund genug, einem ein traditionelles Eintopfgericht der Waadtländer Küche schmackhaft zu machen: «Papet Vaudois». Es ist auf der Liste der Kulturgüter des Kantons Waadt als immaterielles Kulturgut geführt. Für Waadtländerinnen und Waadtländer ist Lauch-Kartoffelbrei nicht nur Genuss pur – er bringt für sie zusätzlich die Farben des Kantonswappens auf den Teller: Weiss für die Kartoffeln und Grün für den Lauch.

«Lauch und Kartoffeln werden in Bouillon – statt Weisswein – und Rahm weichgert und zusammen mit einer Waadtländer Saucisson und eingemachten, süss-sauren Zwetschgen serviert», fasst er seinen Rezeptvorschlag zusammen.

Jürg Amsler

Papet Vaudois mit Saucisson und Einmachzwetschgen

(Zutaten für 4 Personen)

- 480 g geschälte Kartoffeln, Nicola, Urgenta
- 480 g gebleichter, gewaschener Lauch
- 50 g Butter
- 50 g saurer Halbrahm
- 3 dl Bouillon
- 8 EL Schnittlauch fein geschnitten (gehäufte EL)
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- 300 g Saucisson vaudois IGP oder Sausisse aux choux vaudoise IGP

Zubereitung

Saucisson bei 80 °C eine Stunde ziehen lassen. Kartoffeln in Würfel und Lauch in Streifen schneiden. Lauch in Butter andünsten, mit Salz würzen. Kartoffeln beifügen, Bouillon dazugeben und alles weich garen. Mit Pfeffer abschmecken. Olivenöl und sauren Halbrahm beifügen. Nochmals abschmecken. Zuletzt den Schnittlauch daruntermischen.

Die Wurst aufschneiden und auf das Kartoffel-Lauch-Gemüse anrichten. Sofort servieren und mit frischem, schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. **Urs Messerli**

Süss-saure Zwetschgen

(Zutaten für 1 Einmachglas à 500 g)

- 500 g Zwetschgen
- ½ dl Rotweinessig
- 1½ dl Wasser
- 100 g Rohrzucker
- 1/3 Zimtstängel
- 2 Gewürznelken
- ½ g Senfkörner

Zubereitung

Grosse, unbeschädigte, ausgereifte Zwetschgen mit einem Tuch abreiben. Zwetschgen mit einer ausgeglühten Nadel mehrmals einstechen und in einen irdenen Topf legen. Wasser, Essig, Zucker und Ge-

würze aufkochen. Sud erkalten lassen und dann über die Zwetschgen giessen. Den Topf zugedeckt an einen kühlen Ort stellen. Am folgenden Tag den Saft abgiessen und erneut aufkochen. Wenn erkaltet, wieder über die Zwetschgen giessen. Dieses Verfahren noch zweimal wiederholen. Am vierten Tag werden die Zwetschgen mit dem Sud aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Sobald eine oder zwei Zwetschgen anfangen zu platzen, alle Früchte sorgfältig herausnehmen und in das Einmachglas legen. Den Sirup noch einige Minuten aufkochen. Wenn etwas ausgekühlt, über die Zwetschgen giessen. Glas verschliessen und abkühlen lassen. **Urs Messerli**

Ein Gemüse, das es auf das Wappen eines Landes schaffte

LAUCH • In der Küche ist er vielseitig verwendbar. In der Runenschrift der Germanenstämme in Skandinavien ist er zu finden. In Wales geniesst er einen besonderen Status.

Im deutschsprachigen Raum wird der Lauch (lat. Allium porrum) auch Porree genannt und gehört wie der Knoblauch und die Zwiebel zu den Amaryllisgewächsen. Das heute bekannte Gemüse ist eine kultivierte Form des Ackerlauchs und fand vom Mittelmeerraum nach Mitteleuropa. Im Gegensatz zur Wildpflanze bildet der Gartenlauch keine Zwiebel. Die zweijährige Pflanze bevorzugt sonnige bis halbschatti-

ge, feuchte Standorte und kann – weil frostresistent – ganzjährig geerntet und in der Küche für Gemüsegerichte, als Suppen- und Salatzutat oder zum Würzen von Speisen und Saucen verwendet werden.

Wegen ihrer schmackhaften Würze waren die weiss-grünen Lauchstangen schon 2100 vor Christus beliebt. So habe Urnammu, ein sumerischer Herrscher, das Gemüse in den Gärten der Stadt

Ur anbauen lassen. Nach dem griechischen Geschichtsschreiber Herodot soll den Arbeitern an den Pyramiden im alten Ägypten Lauch als Nahrungsmittel gedient haben. Auf verschiedenen Münzen lässt sich nachweisen, dass Lauch bei Germanenstämmen in Skandinavien ein eigenes Runenzeichen hatte.

Der Legende nach habe Cadwaladr, König von Gwynedd, im 7. Jahrhundert seinen Männern befohlen, an

ihren Rüstungen eine Stange Lauch zu tragen, um sich im Gefecht leichter vom Feind zu unterscheiden. Das Tragen von Lauch hat William Shakespeare in «Heinrich V.» als «alte Tradition» für walisische Herkunft bezeichnet. Wen wundert, dass Lauchstangen auf dem walisischen Wappen zu finden sind.

Übrigens: Lauch wirkt entschlackend und beugt nicht nur Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor.

sl/pd

«Cuvée des Devins», Pinot Noir Neuchâtel AOC 1^{er} Cru, 2020

Dem Team um Annie Rossi und Matthias Tobler vom Weingut Domaine Grisoni SA in Cressier (NE) ist mit diesem Wein ein kleiner Geniestreich gelungen. Selten oder noch fast nie habe ich einen so jungen Pinot Noir degustiert, Spitzenklasse auf allerhöchstem Niveau. Die Trauben stammen von alten Rebstöcken einer 1er-Cru-Parzelle aus den Rebbergen zwischen Neuenburger- und Bielersee. Dieser Rotwein gehört zu meinen Entdeckungen in diesem Jahr.

Auf Anhieb gibt er alle seine Aromen frei und bereitet grossen Trinkspass. Am besten wird dieser grossartige Schweizer Pinot Noir im grossen Burgunderglas genossen. Er passt ausgezeichnet zum Papet Vaudois sowie zu halbreifem Käse, Weichkäse, Poulet, Kalbfleisch, der raffinierten Gemüseküche und Pilzgerichten.

Im Glas präsentiert sich ein leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen. Ausgeprägte, saubere und sortentypische Aromen von Kirsche, Zwetschge und Dörrfrüchten, begleitet von floralen sowie süss-würzigen Noten, machen sich in der Nase breit. Am Gaumen beeindruckt ein langer Auftakt gefolgt von Finesse, Harmonie, feiner Tanninstruktur und einem langen Ausklang. **Urs Messerli**

Bezugsquellen: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern, oder direkt beim Weingut Domaine Grisoni SA, Cressier.

www.millevins.ch / www.grisoni-vins.ch



Nur echt mit dem grünen Siegel

ZERTIFIZIERT • Vacherin Mont-d'Or, Tomme vaudoise, L'Etivaz und Le Maréchal haben eines gemeinsam: Es sind Käsespezialitäten des Waadtlandes. Mit ihrer Herstellung wurde Mitte des 20. Jahrhunderts so richtig begonnen. Als direkte Folge gewann die Schweinezucht an Bedeutung: Die beim Käsen anfallende Molke eignete sich bestens als ideales Futter. Die Verwertung des Fleisches der Borstentiere führte schliesslich zur Herstellung von Waadtländer Wurstspezialitäten. Ihre Rezepte werden von den verschiedenen Herstellern als streng gehütetes Geheimnis von Generation zu Generation weitergegeben.

Vor knapp 20 Jahren wurden der Saucisson vaudois IGP und die Sausisse aux choux vaudoise IGP ins eidgenössische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB/AOP) und der geschützten geografischen Angaben (GGA/IGP) eingetragen. Es sind nur wenige Produkte, die in der Schweiz diese Qualitätszeichen tragen dürfen. Dazu braucht es, neben Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Für die beiden Waadtländer Wurstspezialitäten bedeutet das, dass sie ausschliesslich im Kanton Waadt hergestellt werden dürfen, das Fleisch jedoch aus allen anderen Kantonen kommen kann. Echtheit und Geschmack werden durch eine neutrale und unabhängige Zertifizierungsstelle offiziell bestätigt. Eine Konformitätsmarke kennzeichnet eine authentische Waadtländer Wurst und bürgt für Qualität und Echtheit. **pd/sl**

www.charcuterie-vaudoise.ch