

Delikates in Sülze

Im Sommer schmeckt **Schwartenmagen** überall und immer wunderbar. Ganz besonders, wenn er selbst gemacht ist.

VON MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Das bernsteinfarbene Gelee. Saftig-weich, schneeweiss und schinkenrosa die eingelagerten Fleischstückchen. Peterlihäcksel sprenkeln sich durch die Sülze. Dazu etwas Vinaigrette, sie schenkt allem Frische, Kontrast und Pfiff. Selbst Bürlibrösel schmecken dazu köstlicher als sonst.

Schwartenmagen war lange vergessen und totgesagt. Immer wieder stand er vor seinem kulinarischen Comeback. Die legendäre Starköchin Rosa Tschudi war berühmt für ihre Metzgete, zu deren Höhepunkten der Schwartenmagen gehörte. Und wer je in Londons legendärem Restaurant St. John gegessen hat, weiss von der Köstlichkeit der dort aufgetischten Schweinereien, zum Beispiel von Pressed Pig's Ear, der Terrine von Schweineöhrchen



Heute kocht für Sie
Gion Rudolf
Trepp

Restaurant Falknis
7304 Maiefeld
Tel. 081 302 18 18
Donnerstag bis Montag geöffnet
www.restaurantfalknis.ch

in Sülze. Oder von den frittierten Chitterlings, knusprig ausgebackener Schwarte auf Endiviensalat, und natürlich von Brawn, der Tranche Schwartenmagen, nach englischer Art angesäuert, nicht etwa mit Weisswein, sondern mit Kräutereisig. Serviert wird sie zu einem Salat von scharf angemachter Brunnenkresse.

Aus der Bauernküche ins Nobelrestaurant

Jetzt sind Schnörkli, Öhrli und Züngli, Schwänzli und Bäggli vom Schwein sprichwörtlich und wirklich wieder in aller Munde. Auch Schwartenmagen feiert derzeit ein echtes Revival. Und damit kommen jene Gerichte breit in Mode, die die Gäste gehobener Gastronomie so lange mieden: jene aus der Bauernküche, die alles, was uns die Natur schenkt, bis zum letzten Teil nutzt und auf den Tisch bringt.

Seltsamerweise haben diese Gerichte nicht etwa in den einfachen Küchen überlebt, sondern bei Genniessern, die sich stets intensiver mit der grossen Kochkunst befasst haben. Ich erinnere mich gerne an «Bruderholz»-Koch Hans Stucki, der seinen Gästen kleine Stückchen Schwartenmagen zum Amuse-Gueule auftrug. Zum Zeitvertreib und um die Zungen bereit zu machen für das grosse Menü.

Im grenznahen Elsass haben zwei, sogar drei Generationen von Meisterköchen mit Köstlichkeiten vom Schwein grossen Zuspruch erfahren. Und so erstaunt es nicht, dass auch ein Koch wie Gion Rudolf Trepp in der Bündner Herrschaft für seine Gäste Schwartenmagen köchelt. Sein Rezept gibt Trepp gerne weiter. Er weiss eben: Schweinereien schmecken hausgemacht einfach viel, viel besser als fixfertig eingekauft. ●

Feintrinker

Der perfekte Sommerwein

Wenn es heiss wird, uns abends der Durst plagt, wir aber tagsüber schon zur Genüge Wasser getrunken haben: Dann ist die richtige Zeit für einen leichten Roten. Sein feiner Duft nach Rosen und roten Früchten, sein Himbeergeschmack mit Nachklängen von roten Kirschen machen mit jedem Schluck Lust auf den nächsten. Und weil der Alkoholgehalt des Bardolino Classico von Meneghella – darauf beziehen sich diese Zeilen – mit

12,5% wunderbar niedrig ist, macht dieser nächste Schluck echte Freude. Kein Brennen, kein fetter Nachgeschmack, keine Klebrigkeit. Erst Frische, dann ein Verdacht von Trockenheit.

Ein letztes Mal etwas Erdbeergeschmack. Wir geniessen. Dann setzen wir das Glas erneut an den Mund.

All diese Eigenheiten zeichnen den Wein aus der Gegend des Gardasees aus. Sonst werden dort Massenweine einfachster

Art produziert, dieser Bardolino aber zeigt, was heutige Analyse-möglichkeiten und die perfekte Beherrschung der Technik erreichen können. Und wenn man ihn zu Antipasti aufträgt, zu Pasta, zu Hamburgern vom Grill und Salat, zu lauwarmem Braten oder Grillgemüse, zum Fisch aus der Folie, wird kulinarisches Sommerglück wahr.

Gäbe es denn die Kategorie: **Dieser Rote ist ein lieber Wein.** Und günstig noch dazu.



Classico 2014
Bardolino
Azienda Agricola
Meneghella

Südhang
8803 Rüschiikon
10.20 Franken
www.suedhang.com