

Ein «zweites Leben» für Schoggihasen

OSTERN • Ein feines Festtagsmenü mit einem herrlichen Dessert abzuschliessen ist nicht nur für ausgesprochene Schleckmäuler eine Selbstverständlichkeit. Urs Messerli sagt, wie dies sicher gelingt.

«Ostern: Zum zweiten Mal im neuen Jahr dürfen sich viele Gastrobetriebe auf ein volles Haus freuen.» Urs Messerli weiss, dass dies zu Beginn seiner Kochkarriere noch nicht der Fall war: «Der Valentinstag wird erst seit gut zwei Jahrzehnten mit kulinarischen Angeboten in Restaurants gefeiert und spricht ein spezielles Publikum an. Während meiner Lehrzeit war der 14. Februar in der Gastronomie noch bedeutungslos. Der Ostersonntag ist hingegen seit langer Zeit ein ausgesprochener Familientag, meist verbunden mit einem Restaurantbesuch und einem gemeinsamen Mittagessen. Vorab Landgasthöfe profitierten von dieser Tradition – und sie tun es heute noch.» Er sei überzeugt, dass Ostern in diesem Jahr ein guter Restauranttag werde und die innovativen Wirtsleute zahlreiche Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen könnten. Erst recht, nachdem der Bundesrat die letzten Corona-Massnahmen auf Ende März aufgehoben habe.

Sich etwas Feines gönnen

Ostern kenne – nebst den gefärbten Eiern und den Schokoladenhasen – viele traditionelle Gerichte, sagt der Inhaber der mille sens groupe AG. «Ein grosser Klassiker ist das Oostergitzi», nennt er ein Beispiel. Es brauche jedoch gewisse Beziehungen, damit dieses sehr aufwendige Gericht überhaupt zubereitet werden könne, so Messerli. «Bei vielen Familien gehört an Ostern Lammgigot auf den Teller. Wer nichts mit dem Fleisch dieser Jungtiere anfangen kann, gönnt sich sonst etwas Feines.» Je nachdem, auf welchen Tag Ostern falle, verzichte die Osterküche nicht auf die ersten Saison Gemüse wie Frühkarotten und -zwiebeln oder die ersten Morcheln. Auf den Tellern nichts zu suchen haben für den Verfechter einer nachhaltigen Küche ausländische Frühkartoffeln.

Regionales und Saisonales

«Etwas schwieriger wird es, das Ostermenü mit einem saisonalen Dessert abzuschliessen», sagt der Kochprofi. Ganz klar hätten die Osterfladen eine lange Tradition und würden selten auf einem österlichen Dessertbuffet fehlen. Es gebe verschiedene Rezepte, die über Generationen weitergereicht würden. Nach wie vor würden sich die Geister darüber scheiden, ob dieses Gebäck mit Gries oder Reis zubereitet wird.

«Viele meiner Berufskolleginnen und -kollegen liebäugeln damit, etwas mit Erdbeeren zu kreieren. Diese haben aber meist einen weiten Weg hinter sich und sind kaum in heimischen Kulturen gepflückt worden.» Urs Messerli stellt ein weiteres Mal die Nachhaltigkeit solcher Produkte infrage. Er bevorzugt darum die ersten Rhabarber, die seine Ansprüche auf Regionalität und



Schokoladen-Schmelzkuchen mit Rhabarber-Ingwer-Kompott: Kaum jemand kann dieser Kombination widerstehen.

Urs Messerli

Schokoladen-Schmelzkuchen mit Rhabarber-Ingwer-Kompott

(Zutaten für 4 Personen)

- 80 g Butter
- 76 g Schokolade/Zartbitter oder «Vanille»-Osterhase
- 40 g Weissmehl
- 110 g Kristallzucker
- 80 g Vollei
- 1 Eigelb

Rhabarberkompott

- Kochfond
- 50 g Zucker
- 5 cl Wasser
- 5 cl Weisswein

- 20 g Frischer Ingwer
- 150 g Rhabarber schälen und in kleine Würfel oder Stäbchen schneiden

Zubereitung

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier und den Zucker mit dem Mixer aufschlagen und mit dem Mehl mischen. Die leicht ausgekühlte Schokoladenmasse untermischen. Masse in Formen von 5 bis 6 Zentimeter Durchmesser füllen. Bei 180 °C im Ofen 8 bis 10 Minuten backen. Für das Kompott den Ingwer in Brunoise schneiden und im Kochfond aufkochen. Die

Rhabarber im Kochfond kurz pochieren und im Fond erkalten lassen.

Anrichten

Das Schmelzküchlein warm auf den Teller geben. Das Rhabarber-Ingwer-Kompott ohne Saft anrichten. Nach Belieben Fior-di-Latte-Glace oder Erdbeersorbet auf das Kompott geben und mit Coulis, Zuckerspiralen und Rhabarberchips dekorieren.

Tipp

Die Masse für die Schmelzküchlein lässt sich gut einige Zeit im Voraus zubereiten. **um**

Saisonalität eher erfüllen. «Aus ihnen lässt sich ein herrliches Dessert zubereiten und wer will, kann eine selbstgemachte Glace aus eingefrorenen Erdbeeren dazu servieren», sagt Messerli mit einem Augenzwinkern.

Eine hervorragende Kombination

Es überrascht darum wenig, dass die Rhabarber in seinem Rezeptvorschlag

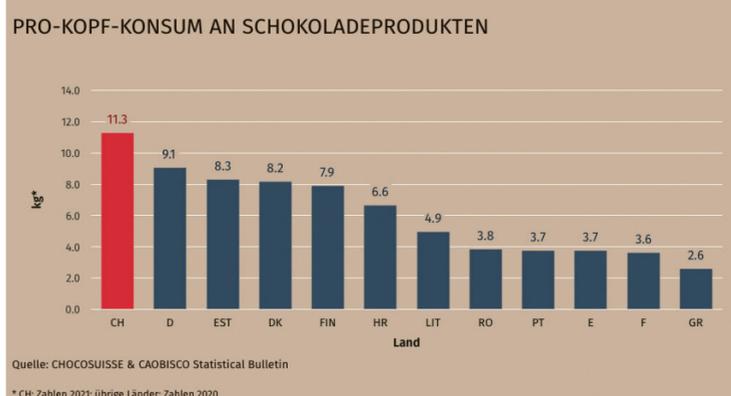
ihren Platz gefunden hat – aber nicht nur. «Es ist eine Kombination, die sehr gut zu einem Ostermenü passt und sogar nach Ostern aufgetischt werden kann, weil die übriggebliebenen Schoggihasen sinnvoll weiterverwertet werden können», so Messerli und schiebt nach: «Der Schokolade-Schmelzkuchen lässt sich zudem gut vorbereiten, um dann später gebacken zu werden.» Das Küch-

lein mit dem warmen Schokoladenfondant sei mehr als eine passende Ergänzung zum Rhabarber-Ingwer-Kompott und der Fior-di-Latte-Glace oder dem Erdbeersorbet. «Kein Genussmensch, der bei diesem Dessert nicht zu schmelzen beginnt», bringt es der Sensoriker auf den Punkt und lässt allen Schleckmäulern das Wasser im Mund zusammenlaufen. **Jürg Amsler**

Zwei bis drei Osterhasen pro Kopf der Bevölkerung

SCHWEIZER SCHOKOLADENKONSUM • «Weniger, aber besser»: Der Trend zeichnet sich auch bei der Osterschokolade ab.

Der Schokolade-Osterhase gehört hierzulande zu Ostern wie die Guetzli zu Weihnachten. Der Verband Schweizer Schokoladefabrikanten schätzt, dass für den einheimischen Markt jährlich gegen 20 Millionen Osterhasen produziert werden. Pro Kopf der Bevölkerung sind das nach Adam Riese zwei bis drei Schoggihasen. «Die Konsumkurve zeigt im Jahresvergleich allerdings, dass der Konsum von Osterschokolade in der Schweiz – gleich wie der Konsum von Schokolade generell – tendenziell abnehmend ist», schreibt der Verband in einer Mitteilung. Es werde weniger, aber bewusster und mit umso mehr Genuss Schokolade gegessen. Für Osterhasen



und Co. bedeutet das: «Entscheidend ist nicht die Masse, sondern Qualität, Klasse und Genuss.»

Nach dem pandemiebedingten Rückgang hätten sich die Verkäufe von Schweizer Schokolade im vergangenen Jahr zwar wieder erholt. Das Jahresergebnis liege nur noch leicht unter dem Vor-Corona-Niveau, heisst es weiter. Zu schaffen mache der Branche der Anstieg des Importanteils. Im letzten Jahr stieg die verkaufte Menge ausländischer Schokolade in der Schweiz auf 42 Prozent. Ob in- oder ausländisch: Die Schweiz war 2021 mit 11,4 Kilogramm einmal mehr unbestrittener Meister im Pro-Kopf-Schokoladenkonsum. **sl/pd**

Rosé Ancestrale, 2021, «Petillant naturel», Philipp Zull



Zum Osterdessert ist der neuste Jahrgang Rosé Ancestrale eine echte Offenbarung. Mehr noch: Der «Pet Nat» («Petillant naturel») von Philipp Zull aus dem österreichischen Weinviertel ist eine sehr gelungene Mariage dazu. Die «Méthode Ancestrale» ist die ursprüngliche Art, durch eine einzige Gärung einen Schaumwein mit sehr feiner, natürlicher Kohlensäure entstehen zu lassen. Dieses unkomplizierte Getränk kann zu fast jeder Gelegenheit genossen werden.

Der Rosé präsentiert sich im Glas in einem zarten Lachsrosa mit violetten Reflexen, feinem Schaum und langanhaltendem Prickeln. In der Nase verbreitet sich ein feiner Duft nach Himbeeren, Preiselbeeren und vielerlei roten Beeren. Im Gaumen wirkt er erfrischend leicht, sehr animierend, mit knackiger Säure und lebendig. Dieser «Pet Nat» ist ein toller, universeller Begleiter zum Apéro und verkörpert Lebensfreude.

Moscato d'Asti Mistral, DOCG, 2020, Azienda Agricola Molino



Wer lieber klassisch unterwegs ist, dem ist ein Moscato d'Asti von der Azienda Agricola Molino aus dem Piemont (I) zu empfehlen. Ein sehr aromatischer, erfrischender und angenehm süsser Spumante mit wenig Alkohol (5% Vol.). Als Arneis angebaut, besticht er mit seiner strohgelben Farbe, wirkt zart und frisch, riecht nach gelbem Pfirsich, Aprikosen, Zitrusfrüchten, Salbei, Orangenblüten und Rosenblüten. Im Gaumen schmeckt er süss, rund und zeigt mineralische Noten.

Herzstück des Weingutes der Azienda Agricola Molina ist der Ausario-Weinberg, dessen Reben auf weiss-grauem, geschichtetem Ton in einem günstigen, windreichen Mikroklima stehen. Den kräftigen, würzigen Weinen mit viel Extrakt, mässiger Säure und ihrer vollmundigen Art merkt man an, dass sie von alten, gut gepflegten Reben stammen. **Urs Messeli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch

Hase, Kuckuck, Glocken und «Pasqualina»

OSTERBRÄUCHE • Früher waren in der Schweiz der Kuckuck, in verschiedenen Bundesländern in Deutschland der Fuchs, der Osterhahn oder der Storch und im Tirol (A) die Osterhenne für das Färben und Verstecken der Eier verantwortlich. Erst ab dem 19. Jahrhundert ist der Feldhase unbestrittenes Symboltier für Ostern. Das lässt sich durch seine Fruchtbarkeit und sein Paarungsverhalten im Frühjahr erklären. Feldhasen harren zudem ganz still in einer Mulde aus. Erst wenn Gefahr droht, hupeln sie in letzter Minute davon. Die verlassene Stelle wurde als Platz für Ablage von Eiern gedeutet.

In Frankreich bleiben die Kirchenglocken ab Gründonnerstag bis Ostersonntag stumm. Der Tradition nach machen sie sich auf den Weg nach Rom, um dort neben dem Segen auch Süßigkeiten zu empfangen. Diese bringen sie am Ostersonntag zurück und verlieren unterwegs Eier und Leckereien in den Gärten. Osterhase und gefärbte Eier sind unseren südlichen Nachbarn fremd. Sie schlagen dafür beim Frühstück an Ostern so richtig zu: Eine «Pasqualina», die deftige Torte aus Spinat, Ricotta, Majoran und Parmesan, die im Inneren mit hartgekochten Eiern bestückt ist, gehört in Italien auf den Tisch. **sl/pd**