

Zu Weders in den «Sternen»

Das besondere Paar
Beide fanden erst auf dem zweiten Bildungsweg in die Gastronomie: René und Christine Weder vom Restaurant Sternen in Walchwil.

FRANZISKA EGLI

Er hätte sicher auch Sportler werden können, der Biker, Inlineskater, Jogger und ehemalige Skilehrer René Weder, und er wurde Tiefbauzeichner. Und sie, Christine Weder, ist von Haus aus Verkäuferin. Aber beide, betonen sie unabhängig voneinander, beide wollten eigentlich nur eines: in die Gastronomie. Sie sucht nach Worten, die diese Faszination erklären: «Wegen des persönlichen Gästekontakts», sinniert sie, «wegen der grossen, weiten Welt, die in dieser Branche ruft?» Und doch hat sich Christine Weder erst mal dem mütterlichen Wunsch, sie möge doch bitte etwas

weniger Stressiges, Strenges ausüben, gefügt, und auch die Eltern von René Weder hatten für ihren Sprössling anderes, «etwas Anständigeres», im Sinn, was ihm insofern nicht ganz unrecht war, weil er so an den Wochenenden an Sportturnieren teilnehmen konnte.

Sie ging nach Neuenburg und London, er bereiste die Welt

Nun, verblüffend an dieser Geschichte ist, dass die beiden, obwohl sie sich damals nicht kannten – er wuchs in Basel auf, sie im Aargau – verblüffend ähnliche Lebenswege haben:

Man schrieb das Ende der 60er-Jahre, und beide begannen bald nach ihrer Lehre in der Freizeit in Gastrobetrieben von Freunden und Verwandten auszuhelfen. Gekocht, erzählt der Autodidakt, das habe er schon immer gerne. Und während Christine Weder nach Neuenburg und England ging, zog es den jungen Weder in die weite Welt. Es zog ihn nach Indien, nach Nepal, nach Südamerika, und auch auf diesen

Reisen war das, was ihn interessierte, meist kulinarischer Natur, und mitgebracht hat er diese Philosophie der Frische, diese ganz persönliche Beziehung zum Produkt. Es sei schon etwas anderes, «wenn man Fisch direkt aus dem Meer bekommt oder mitten in einem Reisfeld steht», zeigt er sich heute noch beeindruckt.

Zurück in der Schweiz, krepelte er sein Leben um und schrieb sich an der Hotelfachschule in Luzern ein. Dort traf er auf Christine, die wie er bereits eine berufliche Vorgeschichte mitbrachte und sich den zweiten Bildungsweg ebenfalls aus dem eigenen Sack finanzierte.

Und während es bei manchen danach erst richtig losgeht mit ruhelosen Wanderjahren, schlugen Weders den direkten und gemächlichen Weg ein: Nach der Hotelfachschule führten sie für befristete zwei Jahre das kleine Hotel Hirschen in Grindelwald, sie waren 15 Jahre lang im Restaurant Kreuz in Dallenwil, wo sie sich einen Michelin-

René Weder ist überzeugt, dass man nicht nur zum Gast, sondern auch zu sich selber Sorge tragen muss.



Rund vierzig Gäste haben bei ihnen Platz: Christine und René Weder vom Restaurant Sternen in Walchwil. ZVG

Stern und 16 Gault-Millau-Punkte holten, und sie sind nun seit 13 Jahren im Restaurant Sternen in Walchwil. That's it. Aber sie wussten auch seit je ganz genau, was sie wollten: «keine Beiz, sondern ein exklusives Speiserestaurant». Und dass man heute in Walchwil nicht einfach in den «Sternen», sondern «zu Weders» geht, kommt auch nicht von ungefähr. «Man kann nicht einfach auf dem «Stüeli» sitzen», nennt es René Weder und meint damit nicht nur, dass man zum Gast, sondern auch zu sich selber Sorge tragen muss. Noch heute

ist ihm Sport ganz wichtig, und dass er jeden Tag, bei jedem Wind und Wetter in den Zugersee steigt, ist auch nicht ohne Grund: Seither sei er nie mehr krank gewesen. «Ein absoluter Wasserfreak», bestätigt sie.

Wenn sie nicht die Gäste verwöhnen, dann verwöhnen sie einander

Dies mag mit ein Grund gewesen sein, dass sie 1996 beschlossen – «kurz vor fünfzig, in einem Alter, in dem man nochmals wechseln kann», findet er – vom nidwaldnerischen Dallenwil an den Zugersee zogen, in den historischen «Ster-

nen» mit heimeligem Interieur aus dem Jahre 1830. Denn es ist eine dieser Ecken der Schweiz, wo Berg auf See trifft, was ihnen mehr als behagt. Sie schwärmt, wenn sie von der Umgebung erzählt. Und wenn sie nicht gerade die Gäste in familiärer Atmosphäre verwöhnen, dann verwöhnen sie einander: Er kocht, erzählt sie und lacht, sie, ganz Gastgeberin, mache den Tisch schön, wähle einen feinen Wein aus. Dann zelebrieren sie für sich, was sie sonst für ihre Gäste machen. Das sei ihre «Kultur», sagt er: Was sie arbeiten, das leben sie selber auch.

Kaviar der Sarden



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

In aller Herrgottsfrühe, an einem wunderbaren Sommertag, das Morgengrauen begann sich erst schemenhaft am Horizont über den Bergen von San Pantaleo abzuzeichnen, sind mein Nachbar Massimo und ich losgefahren: in der Campagna, im Norden der weiten, stillen Gallura Sardinien, um der grossen Hitze etwas auszuweichen. Am späten Vormittag sind wir, inzwischen espressogestärkt, in Cabras am Golf von Oristano eingetroffen. Um den einzigartigen «Vernaccia di Oristano», einen sherryähnlichen, bernsteingelb-farbenen Weisswein, ausführlich zu degustieren. Mit seinem zartbitteren, an Mandeln erinnernden Geschmack, kann er als einziger Wein neben einer «Bottarga di Muggine», dem delikaten Rogen der Meeräschen, dem eigentlichen Ziel unseres Ausfluges, voll und ganz bestehen.

«Ich kann mich nicht erinnern, je etwas Besseres gegessen zu haben», stellt um die Mitte des 15. Jahrhunderts Bartolomeo Platina in seinem Buch «Il piacere onesto e della buona salute» fest. Diese aussergewöhnliche Feststellung der «ehrbaren Lust» des Buchtitels bezog sich in diesem Falle auf die Bottarga di Muggine aus dem fischreichen Stagno di Cabras am Golfo di Oristano.

In Cabras, der Geburtsstätte des einzig authentischen Bottargas Sardinien, werden die Rogensäcke ausschliesslich aus frisch gefischten Meeräschen verarbeitet. Sein Bauch wird dazu mit einem scharfen Spezialmesser ganz vorsichtig geöffnet, denn höchste Präzision ist geboten, damit die Hautbeutel mit den begehrten Rogennicht verletzt werden. Am Ende der sofort entnommenen Doppeliersäcke wird als charakteristisches Zeichen für den Bottarga aus Cabras noch ein Stückchen Fleisch belassen, was sein erleichtertes Erkennen besser ermöglicht. Nun wird der Rogen sauber gereinigt und sofort in nicht zu feinkörniges Meersalz eingelegt. Bei dieser traditionellen Methode, die im handwerkli-

chen Betrieb immer noch angewendet wird, kommt keine Salzlake zum Einsatz, obwohl diese das Verfahren vereinfachen würde. Über dem Geschmack steht die Frage des Fingerspitzengefühls im Vordergrund, denn bei der aufwendigen Trockensalzung entscheidet der richtige Zeitpunkt, um den Salzvorgang zu beenden. Da zu Beginn der weiche Eiersack unter dem Salz langsam härter und salziger wird, kann nur durch ständiges Tasten festgestellt werden, wann jede einzelne Bottarga reif genug ist, um haltbar zu sein und dabei den zart bitteren Mandelgeschmack aufzuweisen. Um den vollkommenen Geschmack zu erreichen, bringen die im August und September gefangenen Fische die besten Eier mit der idealen Reife, die eine bestimmte Konsistenz aufweisen und nicht zu fett sind, um die erste Qualität zu liefern. Nach dem Salzen wird die Bottarga zwei bis drei Tage lang zum Trocknen aufgehängt und anschliessend zwischen beschwerten Holzbrettern gepresst, um zu verhindern, dass sich noch Luft im Innern befindet.

Heimgekehrt, in der Campagna der Gallura, konnten wir der Versuchung nicht widerstehen, unsere mitgebrachten Köstlichkeiten aus Cabras auf dem bereits gedeckten Tisch unter dem riesigen Olivenbaum zu verköstigen. Als ganz raffinierte Geniesser wissen wir, wie man die fein wie Hobelspäne aufgeschnittene Bottarga di Muggine mit einem frischen, sahnig schmeckenden Ziegenkäse und einem «Filo d'Olio», einem «Faden» von einem fruchtigen Olivenöl, zu würdigen hat. Begleitet mit sehr fein geschnittenem Stangensellerie, der nur mit einigen Spritzern Zitronensaft, etwas Olivenöl, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt wurde. Das obligate «Pane Carasau», knuspriges, hauchdünnes Fladenbrot, rundete die traditionelle Leibspeise der Sarden ab. Die Krönung unserer bezaubernden «Tavolata di Bottarga» floss als eleganter Nektar, ein vollmundiger «Vernaccia di Oristano», aus einer Flasche von 1998.

ANZEIGE

MÖVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM

VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE MIT
MÖVENPICK ICE CREAM,
KREIERT AUS DEM BESTEN DER NATUR!

WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.CH/GASTRONOMY