



(K)ein Schweizer Koch

Text: Eulthazar



Zwei Verfechter des regionalen Geschmacks: Jakob Berger beim Federkohlrüsten und Elmar Burch vor seinem zerlegten Milchschat.

Seit drei Jahren versucht Jakob Berger in der «Mühle» in Sarnen, mit ausschliesslich regionalen Produkten zu arbeiten. Da kommt es schon vor, dass er Kuhfilet anbietet, das bei ihm selbst von achtjährigen Tieren ein Genuss ist. Gut gereift im wörtlichen Sinn. Übrigens: Die Kuh, von der Wiese nebenan, liefert ihm Dres Eberli.

Beim Milchschat von Elmar Burch stellt sich für Jakob Berger die Frage, wie er es verarbeiten soll, damit der Geschmack optimal zur Geltung kommt. So was spricht sich bei den Bauern rum, dass da ein sympathischer Spinner etwas anders einkauft als die restlichen Köche. So kann Jakob Berger zunehmend Fleisch kaufen, von dem er weiss, wo und wie das Vieh

lebte und wer es schlachtete. Manchmal kennt er sogar die Namen der Tiere, besucht sie und wählt mit aus, was zwar den Viechern nichts nützt, dafür umso mehr den Gästen.

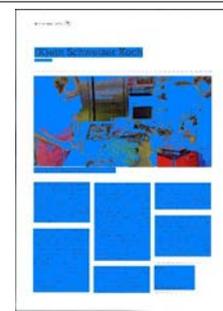
Die Art und Weise, wie Jakob Berger seine Beiz betreibt, schafft Vertrauen. Auf dem Speiseplan gesellen sich vergessene Klassiker. Ich denke da an Lammleber, Lammhaxe oder ans Suppenhuhn, eine 15 Monate alte Legehennen, die mit viel Geduld und Zeit eine köstliche Sauce oder Suppe hergibt. Oder seine «süferli» gekochten Schmortöpfe, die einen den Winter besser ertragen lassen. Selbst Vegetarier werden bei ihm mit Respekt behandelt und nicht mit verkochtem Gemüse beleidigt, sondern mit

vollwertigen, ausgewogenen Gerichten verwöhnt. Oft mit Getreide oder Hülsenfrüchten, der passenden Sauce und saisonalem, aromatischem Frischgemüse.

Ja, und die Schweizer Küche? Als solche gibt es sie ja eigentlich gar nicht. Vielmehr ist sie ein Sammelsurium an regionalen und ausländischen Einflüssen, die dank der kulturellen Verschiedenheiten erstaunlich vielfältig ist. Da kann es schon vorkommen, dass in der «Mühle» Papet vaudois, Maluns, Capuns (vegetarisch mit Baumüssen), das lokale Ofatori (Kartoffelstock mit Speck, Ei und Alpkäse) oder Emmentaler Lammvoressen (mit Safran) aufgetischt wird.

Datum: 27.12.2013

Salz & Pfeffer
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Edition Salz & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'425
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 36
Fläche: 33'610 mm²

Ausser der Morga-Gemüsebouillon be-
nützt Berger keine Industrieprodukte
und verwendet zu fast 100 Prozent bio-
logische Lebensmittel. So hat Bio-Suisse
unlängst seine Küche mit der Knospe ge-
adelt. Sektiererisch ist Jakob Berger des-
wegen nicht, nur ehrlich zu sich, seinen
Lieferanten und zu seiner wachsenden
Stammgästeschar. Halleluja! ■

Mühle

Jakob Berger
Giglenstrasse 2, 6060 Sarnen
041 661 12 31
 www.muehlesarnen.ch