

Der Hahn im Korb

Wer sich zur Adventszeit mit einem Gaumentanz beschenken will, gönnt sich einen Kapaun

Von Martin Jenni (Text) und Kathrin Horn (Fotos)

Ein siebenpfündiger Kapaun, also ein kastrierter Hahn, gefüllt mit Trüffeln bis zur völligen Kugelgestalt, wurde im 18. Jahrhundert in Frankreich nur in reichen Häusern aufgetischt. Nicht etwa als Plat principal, sondern als Teil eines mehrgängigen opulenten Mahls, bei dem es zum Beispiel noch Gänseleberpastete, getrüffelte Wachteln mit Ochsenmark, Flusshecht in Krebsauce, geschmorten Fasan und eine Pyramide mit Vanille gefüllter Baisers (Meringues) gab. Etwas leichter, aber umso raffinierter geht es heute in zwei Küchen der Region zu und her, in denen jeweils ein Franzose das Küchenzepter schwingt.

Im «Bad Schauenburg», das zurzeit seine Gäste im denkmalgeschützten Economie-Gebäude «Zum Schauenegg» willkommen heisst, kocht seit 1992 der aus La Rochelle stammende Francis Mandin, der eine exzellente, saisonale Küche zelebriert, die immer wieder überrascht und zu begeistern vermag. Dies unter erschwerten Bedingungen in einer kleinen Küche, wird doch seit einigen Wochen das altehrwürdige Stammhaus erweitert und umfassend renoviert.

Im September 2018 soll die ganze Anlage – mit einem faszinierenden Barockgarten voller «Pro Specie Rara»-Kräutern und -Gemüsen – im neuen Glanz erstrahlen. Dann wird Francis Mandin zum Selbstversorger und das Gemüse für seine Gäste aus dem eigenen Garten holen. Vorerst huldigt er in der Adventszeit jedoch dem Kapaun, den er nach allen Regeln der Kunst zubereitet. Mit einer Farce von der Gänseleber an einer Sauce suprême à la crème de Gruyère und mit schwarzen Trüffeln, die in die Sauce und unter die Haut des kastrierten Hahns kommen.

Im Haus oder auf der Harley

Keine Trüffeln, aber viel Geld hat der Unternehmer Peter Grogg in die Hand genommen, um sein Stammlokal Bad Schauenburg von der Novartis zu erwerben und es baulich ins 21. Jahrhundert zu führen. «Die letzte umfassende Renovation liegt 40 Jahre zurück. Die heutigen Ansprüche haben sich verändert», sagt die graue Eminenz des Hauses, Fredi Häring, der die Leitung des Anwesens an seine Tochter Stéphanie Häring übergeben hat, aber nach wie vor täglich «sur place» ist, ausser wenn er mit seiner Harley auf Entdeckungstour zu unbekannten Ecken der Region unterwegs ist. «Es ist Inves-



Das geht unter die Haut. Schwarzer Trüffel im Federvieh – schlicht delikats.



Exzellente Küche, schöne Weine. Bernhard Furler, Paphos Weine, Urs Hischier, Stéphanie Häring, Francis Mandin und Fredi Häring, «Bad Schauenburg» (v.l.).

tor Peter Grogg zu verdanken, dass wir auch in Zukunft eine einzigartige Oase im Baselbiet bleiben. Obwohl der Betrieb eine neue Dimension bekommen wird, bleibt der Charakter wie der Charme des Hauses unverändert.» Dafür sei auch seine Frau Pauline verantwortlich, die täglich dafür Sorge, dass hinter den Kulissen alles optimal funktioniere und die Räumlichkeiten schön geschmückt seien.

«Mein Vater gehört nun einmal zum «Bad Schauenburg» wie seine Harley zu ihm. Wir ergänzen uns wunderbar und es ist schön zu sehen und zu spüren, wie ihn unsere Stammgäste schätzen», sagt die Juniorchefin. Wenn das kein Kompliment ist. Davon bekommt die Familie Häring auch viele für das renovierte Economie-Gebäude, bei dem die Terrasse nicht nur im Sommer ein Gunstplatz ist, sondern von einigen Unentwegten auch für den Genuss der Wintersonne gerne mit einer guten Flasche Wein genutzt wird.

Ohnehin steht der Genuss im «Bad Schauenburg» im Mittelpunkt. Wenn eine Minestrone zu begeistern vermag, dann muss der Koch zwangsläufig gut sein. Francis Mandin ist in allen Ligen zu Hause. Er zelebriert eine Haute Cuisine, ohne die Bodenhaftung zu verlieren, und lässt auch bei einfacheren Gerichten wie bei einem Salat mit Ziegenkäse oder einer Kürbissuppe mit karamellisierten Nüssen nichts anbrennen.

Aber auch das von Hand geschnittene Lachstatar, die dünnen Ravioli, die luftig-leichten Gnocchi mit Steinpilzen oder die Soupe de poissons de l'Atlantique à l'absinthe et safran bereiten rundum Freude, die auch nach Erhalt der Rechnung anhält. Vergnügen bereiten auch die Desserts der Elsäs-

serin und Pâtissière Mady Wattiau, deren Kreationen nicht nur Schleckmäuler überzeugen, wie etwa der lauwarme Apfel mit Magenbrot und Nuss-Eiscreme oder die Vermicelles-Tartellette mit schwarzer Johannisbeere.

Der Sechste im Bunde ist Urs Hischier, der Maître d'hôtel und Mitgastgeber des Hauses, der seit 28 Jahren mit an Bord ist und der auch dann nicht nervös wird, wenn Fredi Häring von Tisch zu Tisch gehend seine Bonmots bei den Gästen platziert. Wer sich nicht entscheiden kann, welchen Wein er zum Menü trinken soll, ist bei Urs Hischier gut aufgehoben, der nicht Prestigenamen, sondern spannende Provenienzen empfiehlt.

Ist für viele Gourmets die Küche Frankreichs der Massstab aller Dinge, zählt unter den Weinkennern Zypern zu den ultimativen Geheimtipps. «Leider», sagt der ehemalige Lehrer und heutige Zypern-Weinimporteur Bernhard Furler. «Ich wäre froh, die Weinfreunde würden innerhalb ihres Umfeldes mehr Mundpropaganda für diese authentischen Weine machen.»

Entdeckung für Weinnasen

Tatsächlich werden die Provenienzen bei den Weinnasen in Grossbritannien sehr geschätzt, und auch bei diversen europäischen Weinfreaks sind die autochthonen Sorten begehrt, aber in der Schweiz hält sich die Begeisterung noch in Grenzen. Gerade zum Kapaun passen die zypriotischen Weissweine vorzüglich. Der Kapaun hat seine historische Geschichte, wie die Weine Zyperns, die im Mittelalter und in der frühen Neuzeit ihre Blüte erlebten. «Heute sind die Weine Entdeckungen abseits der ausgetretenen Pfade», wie Bernhard Furler es salopp formuliert.

Wie auch immer. Wer auf der Suche nach unverfälschten Geschmacksnoten ist, findet sie im Gaumen mit französischem Kapaun und zypriotischem Wein.

Aufregung in der «Säge»

Apropos Suche! In den letzten Tagen war der Elsässer Koch Patrick Zimmermann in der «Säge» in Flüh mehr am Telefon als am Herd. Gut, das stimmt so nicht ganz, aber er kam ganz schön ins Schwitzen, seit er im «Chuchigschwätz» der Basler Zeitung als möglicher Koch für einige Basler Restaurants gehandelt wurde. «So ein Blödsinn» ist die höfliche Übersetzung seines Statements zu diesem Palaver. Am britischen Königshof würde es heissen: «We are not amused.»

Sicher ist: Patrick Zimmermann ist ein wunderbarer Koch, der mit Hingabe und Können am Herd steht und weiterhin in der «Säge» am Herd stehen wird. Zur Adventszeit sind bei ihm Taube, Poulet de Bresse oder auch Kapaun hoch im Kurs. Er ist wie Francis Mandin ein Meister der französischen Haute Cuisine. Beide Köche sind Spezialisten für zartes Fleisch vom Federvieh und exzellente Saucen. Mit und ohne Trüffeln.

Tja, und wer sich schon immer einmal an Kapaun satt essen wollte, im Dezember aber keine Zeit hat, der plant einen Ausflug nach Zug. Oberhalb der pittoresken Altstadt thront die Wirtschaft zum Blasenbergr, die nicht nur mit ihrer Aussicht, sondern auch mit der Hausspezialität Kapaun brilliert. Seit 1950 werden hier die kastrierten Hähne im eigenen Bauernbetrieb gezüchtet und im Restaurant mit Safranrisotto und Pommes frites serviert. Wer einige Tag im Voraus bestellt und mindestens zu dritt anreist, hat gute Chancen auf einen unvergesslichen Schmaus.

Tipps und Infos

«**Bad Schauenburg**», derzeit «Zum Schauenegg» Schauenburgerstrasse 76, Liestal Tel. 061 906 27 27, www.badschauenburg.ch Tipp: Der Kapaun wird auf Vorbestellung und ab 4 Personen noch bis zum 20. Dezember 2017 aufgetischt. Ab dem 21.12 schliesst das «Schauenegg» bis zum 16. Januar 2018 seine Türen. Am Freitag, 2. Februar 2018 findet die grandiose Metzgete im «Schauenegg» statt, mit Weinen von Jost & Ziereisen und Destillaten von Doris Locher.

Wirtshaus zur Säge

Steinrain 5, Flüh Tel. 061 731 17 17, www.säge-flüh.ch Tipp: Rechnende Besseresser kommen am Mittag und laben sich an vier Spitzengängen für 70 Franken oder setzen sich auf Vorbestellung und ab vier Personen mit einem butterzarten Kapaun auseinander.

Wirtschaft zum Blasenbergr

Blasenbergrstrasse 4, 6300 Zug Tel. 041 711 05 44, www.blasenbergr.ch Tipp: Kapaun, das ganze Jahr über!

Paphos Weine GmbH

4132 Muttenz Nur Onlineshop oder Tel. 061 461 71 63, www.paphosweine.ch Tipp: Für nach dem Kapaun zum Blauschimmelkäse oder einfach nur so für ein Glas ist der Commandaria eine Überlegung wert. 3000 Jahre Vergangenheit und ein wundervolles Süss-Säure-Spiel in der Gegenwart.