

Der Feuer-Apéro

GENIESSEN. Sich im Winter draussen zu treffen, hat seinen besonderen Reiz. Zum Beispiel bei einer heissen Feinschmecker-Runde.

TEXT: JULIA HOFER | FOTOS: TOMAS WÜTHRICH



Warm ums Herz: Treffpunkt «Füürli»
am Berner Aareufer

Acht Rezepte für den Feuer-Apéro



Stecken-Chinoise

Gut gelagerte Metzgerstücke (etwa Bürgermeisterstück) vom Rind mit dem scharfen Messer dünn schneiden. Wellenförmig auf Haselstecken spießen und über mittlerem Feuer braten. Leicht salzen, nacheinander in einen gebratenen und aufgeschnittenen Habanero-Chili, Olivenöl mit gepresstem Knoblauch und Sauerrahm tunken und geniessen.



Speck mit Dörrbirnen

Küchengeräucherten Speck mit Schwarte in dicke Scheiben schneiden und in der Eisenpfanne bei kleinem Feuer beidseitig braten. Sobald sich etwas Fett verflüssigt hat, darin halbierte, weich gedörrte Birnen mitbraten. Den Speck in mundgerechte Stücke schneiden und das Salzige mit dem Süssigen geniessen.



Nidle-Schnifu

Altes (Sauerteig-)Brot in kleine Stücke schneiden. In der Eisenpfanne mit wenig Butter und etwas Zucker auf kleiner Flamme karamellisieren. Mit ein paar Schlucken Vollrahm ablöschen, kurz einkochen, bis er nicht mehr flüssig ist.



Dünkli

Hochprozentigen Bauernschnaps in einer Schöpfkelle über dem Feuer erwärmen und anzünden. Lebkuchenwürfel darin tunken und die kleine Fackel brennend in den Mund nehmen.



Röst-Erdnüsse

Erdnüsse in der Schale in der Eisenpfanne ohne Fett bei kleiner Flamme langsam anrösten. Ab und zu mit einem Holzscheit wenden. Wenn die Schale dunkelbraun wird, ein paar Spritzer Salzwasser darübergeben und trocken rösten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Der Appetit kommt, wenn es dunkel wird. In der Eisenpfanne über dem Feuer zischt und dampft es. Chris Bay sprenkelt etwas Salzwasser auf die Erdnüsse, ihre Schalen sind stellenweise schon schwärzlich. «Zum Feuerkochen muss man etwas Zeit mitbringen», sagt er, und rührt mit einem Holzscheit in der Pfanne. Aber das sei ja gerade das Schöne daran. «Wir kochen zusammen, reden miteinander und freuen uns auf die Erdnüsse.» Er grinst. «Die werden vielleicht die besten sein, die ihr jemals gegessen habt.»

Tatsächlich, die gerösteten Erdnüsse sind der Hammer. Warme, komplexe Röstaromen, ein Hauch von Salz – verglichen damit wirkt die übersalzene Ware aus der Supermarktpackung ziemlich öde. Später wird es noch Speck und gedörrte Birnen geben, Wurzelgemüse, Nidle-Schnifu, Pfannenkäse und noch ein paar feine Sachen mehr. Doch der Reihe nach.



Feuerkochwissen aus der ganzen Welt gesammelt: Monika Di Muro und Chris Bay

Chris Bay und Monika Di Muro sind die wohl bekanntesten Feuerköche der Schweiz. Auf ihren zahlreichen Reisen, die sie in die ganze Welt führten, haben sie traditionelle Feuerkochtechniken und regionale Rezepte kennengelernt. «Ein Feuer tut gerade in diesen Zeiten einfach gut», sagt Di Muro. «Feuer ist etwas Ursoziales», sagt Bay. Es steht für das, wonach sich viele derzeit am meisten sehnen: Gemeinschaft. Was für ein Glück, dass so ein Outdoor-Apéro auch noch Corona-konform ist. Unter freiem Himmel ist das Risiko für eine Ansteckung nun mal viel geringer als in Innenräumen.

Ein kulinarischer Eventort. Vor zwei Jahren konnten die Köche auf dem Areal einer ehemaligen Berner Brauerei, direkt an der Aare gelegen und nur 15 Minuten zu Fuss vom Bahnhof entfernt, eigene Räumlichkeiten mieten. Dort ist nun die «Füüri» entstanden, ein kulinarischer Eventort. In der offenen Pichhalle, wo früher Bierfässer mit Pech

ausgestrichen wurden, geben sie Kochkurse. Ein von der ehemaligen Heizung geschwärtzter Raum ist zur Bar umfunktioniert. Zwischen den alten Fabrikhallen stehen Feuerschalen in Reihen. Hier kochen sie mit Gruppen am Feuer – wenn nicht gerade Lockdown ist. In diesen Tagen dürfen sie Events mit bis zu 15 Personen durchführen.

«Es ist, wie es ist.» Die eingemachten, orange leuchtenden Kürbisschnitze, die auf dem Bartresen stehen, sind als Beilagen zum Käse gedacht, den sie im Winter jeweils über dem Feuer schmelzen. Doch wer weiss, ob die Käse-Events die ganze Wintersaison über stattfinden können. Beklagen wollen sich die beiden deswegen nicht. «Es ist, wie es ist», finden sie gelassen. Die Einschränkungen und Schutzmassnahmen seien notwendig und sinnvoll. Sie versuchen das Gute zu sehen.

So waren sie im Herbst oft «in den Pilzen» und sammelten in den Tessiner Wäldern Kastanien, um herauszufin-

den, welche der einheimischen Sorten – allein im Tessin gibt es über 100 – sich am besten zum Rösten im Feuer eignen. Natürlich haben sie die Zeit auch genutzt, um neue Rezepte auszuchecken. Zum Beispiel Snacks, die man gemeinsam mit ein paar Freunden am Feuer kochen kann.

Chris Bay hat schon eingefeuert. Am besten geht das in einer grossen Feuerschale. Man kann sie, wie in der «Füüri», auf Harassen stellen, damit man sich beim Kochen nicht bücken muss. Oder auf den Boden, aber Achtung: dann auf Betonplatten oder Kies. Teer würde von der Hitze aufgeweicht, Rasen verbrannt.

Eine Schicht gereinigter Sand auf dem Boden der Feuerschale ergibt eine gute Unterlage für die Ziegelsteine, auf die man die Pfanne setzt. Je nachdem, ob man die Steine hoch oder quer legt, verändert sich die Distanz zum Feuer und damit die Hitze. «So kann man einen höhenverstellbaren Grill improvisieren», sagt der Koch, der es am liebsten einfach mag. Einzig die Investition

in eine gute Eisenpfanne empfiehlt er, einen langen Stiel sollte sie haben, der aus naheliegenden Gründen aus Metall sein muss. Wer das Feuerkochen aber einfach mal ausprobieren wollte, könne das auch mit einer alten Pfanne aus Chromstahl tun.

Der Trick mit dem doppelten Feuer. Die Feuerschale sollte mindestens 80 Zentimeter Durchmesser haben, damit zwei Feuer zugleich brennen können. Im grossen wird die Glut «gezüchtet», die dann mit einer Zange unter die eigentliche Kochstelle gelegt wird. Auf der rösten gerade Brotwürfel in wenig Olivenöl. Auf kleinem Feuer, damit nichts anbrennt und sich die Aromen schön langsam entwickeln können. «Anders als beim elektrischen Herd habe ich keinen Schalter, um die Hitze zu regulieren. Wenn es zu langsam geht, lege ich mehr Glut dazu, wenn es zu heiss ist, nehme ich etwas weg.»

Zum gerösteten Brot hat Monika Di Muro ein Pesto aus Bohnenkraut



Pfannenkäse mit Most

Bratkäse (Spezialität aus Nidwalden) oder Raclettekäse mitsamt der Rinde in Stücke reissen, in einer Eisenpfanne schmelzen. Apfelmost oder Weisswein zugeben. Rühren, bis der Käse aufgelöst ist, auf feuergeröstete Brotscheibe geben. Mit rotem Kampot-Pfeffer aus der Mühle würzen.



Brotknusper mit Bohnenkrautpesto

Brot in Würfeln, es darf auch alt sein, mit ein paar Spritzern Olivenöl bei kleiner Flamme langsam in der Eisenpfanne knusprig rösten. Etwas Flockensalz und Bohnenkrautpesto (Olivenöl, Bohnenkraut, Knoblauch, Chili) darübergerben.



Warmwürziges Wurzelgemüse

Topinambur-Wurzeln vierteln. Schwarzwurzeln schälen und in finger-grosse Stücke brechen. Rohes Gemüse in einer grossen Eisenpfanne mit wenig Olivenöl auf kleinstem Feuer langsam braten. Rote Kampot-Pfefferkörner, Orangenschale, Lorbeer und Rottannen-Zweiglein mitbraten. Abwechselnd am Gemüse und an den Zweiglein knabbern.

gemacht. Das Kraut taue zu mehr als zu den obligaten Bohnen, ist sie überzeugt. Die Studentin Meme gibt ihr recht – ein Gedicht! Sie steht mit ihrer Schwester June am Feuer und freut sich, heute Abend wieder einmal ein paar Freunde zu treffen. Zum Beispiel Aviv, die ein Baby bekommen hat, und ihren Partner Emanuel. Die junge Frau aus Tel Aviv erzählt von der Corona-Situation in Israel und wie schwierig es gewesen sei, das Virus in ultraorthodox geprägten Städten und Vierteln unter Kontrolle zu bringen.

So nachhaltig wie nur möglich. Chris Bay verfeuert unterdessen grosse Buchen- und Eschenholzscheite aus dem Berner Forst. Er ist kein abgedroschener Eventveranstalter, der einfach eine geile Location bezieht und abkassieren will. Alles ist mit Sorgfalt und Liebe zum Detail gemacht. Regale, Tische und die Bar sind aus schwarz bemalten Harassen aus Gurnigelwaldholz gefertigt. Das Bier wird mit dem

Velo geliefert, statt auf Plastik wird auf handverlesenen Tellern aus dem Brocki serviert, Komposttoilette. Demnächst wollen sie sich zum wohl ersten durchgängig nachhaltigen Eventort in der Schweiz zertifizieren lassen.

Wurzelgemüse unter der Brücke. Während in einer Pfanne schon der nächste Happen brutzelt, diesmal Wurzelgemüse mit Orangenschale und Tannenzweiglein, zeigt Chris Bay seinen Gästen, wie sie das in dünne Streifen geschnittene Rindfleisch – vom Bürgermeisterstück, zart und dennoch voller Geschmack – an einem Stecken aufspießen und braten können. Über unseren Köpfen zischt ein Schnellzug über die Brücke. Dieser Ort sei schon etwas ganz Besonderes, sagt Monika Di Muro, die schon an den verrücktesten Orten Kochevents durchgeführt hat. «Über uns rauscht die Hektik der Stadt. Und hier unten nur die Aare.»

Zum Abschluss tunken wir selbst gebackenen Lebkuchen in warmen

Alpenzwegschenschnaps, zünden den Bissen an und löschen die bläuliche Flamme direkt im Mund. Eine kleine Mutprobe und ein schönes Ritual, mit dem man sich das wärmende Feuer einverleiben kann. Beim Verabschieden meint jemand, die Kleider würden morgen wahrscheinlich ordentlich nach Rauch stinken.

Stinken? Auslüften? Das kommt im Vokabular der Feuerküche nicht vor. Ihnen würde ohne Rauchgeschmack etwas fehlen. Chris Bay kommt gar ins Philosophieren: «Räuchern ist reinigend. Der Rauch symbolisiert den Übergang zwischen dem Materiellen und Immateriellen.» Sagts und muss selber lachen. «Manchmal kommt mir halt so Zeugs in den Sinn, wenn man mich lang genug reden lässt.» ■

Weitere Infos: www.chillfood.ch

Buchtipp: Chris Bay, Monika Di Muro: «Feuerküche. Genussvoll kochen über offenem Feuer. Kochtechniken, Feuerarten und Rezepte»; Verlag AT, 2018, 260 Seiten, Fr. 44.90