

## Kulinarik



Der Fluss Soca führt glasklares Wasser, ideal für Fische. Foto: Matthias Buchholz (Westend61)



Wollte eigentlich eine Diplomatenkarriere einschlagen: Ana Roš. Foto: PD

# Sie macht Slowenien schmackhaft

Ana Roš ist die amtierende «beste Köchin der Welt». Der Hauptgrund für ihren Erfolg: Die Slowenin schafft es, die DNA ihrer Herkunftsregion auf den Teller zu zaubern. Doch wie schmeckt das?

**Daniel Böniger**  
Kobarid

Reisen ist Essen. Die zweiwöchigen Thailand-Ferien sind kaum denkbar ohne einen Kochkurs. Wer das Elsass besucht, wird Marc Haerberlins L'Auberge de l'Ill besuchen oder wenigstens irgendwo Choucroute garni geniessen. Zum Aufenthalt in Berlin gehört zweifelsohne der Verzehr einer Currywurst.

Nicht genug: Die Kulinarik kann sogar der eigentliche Grund dafür sein, warum wir eine Destination auswählen. Gut zu sehen ist dies an der slowenischen Küchenchefin Ana Roš. Ihr Restaurant Hiša Franko liegt im Soca-Tal, etwa anderthalb Autostunden von Ljubljana entfernt. Niemandland gewissermassen. Und obwohl man dort nicht zufällig vorbeikommt, ist der wohnzimmerartige Gastraum des Hauses an einem Sonntagabend Ende Oktober - wohlgerichtet Nebensaison - bis auf den letzten Platz gefüllt. Man hört englische, deutsche, italienische Sprachfetzen.

Seit Netflix eine Folge von «Chef's Table» der autodidaktischen Köchin gewidmet hat - oder spätestens seit sie von der weltweit beachteten sogenannten San-Pellegrino-Liste als «Best Female Chef 2017» ausgezeichnet wurde -, ist der Betrieb ausserhalb von Kobarid stets bestens besucht. Roš ist im Tal aufgewachsen, startete in ihrer Jugend als Skirennfahrerin für das ehemalige Jugoslawien. Sie wollte erst eine Diplomatenkarriere einschlagen, bevor sie ihren Mann Valther kennen lernte. Er stand im Hiša Franko - seinem Elternhaus - am Herd, bis seine Gattin übernahm und das Lokal weltbekannt machte.

### Ausschliesslich lokale Weine

Auf den weiss gedeckten Tisch kommt im Rahmen des Degustationsmenüs etwa ein Stück Forelle, kombiniert mit leicht säuerlicher schwarzer Johannisbeere und einer geschmeidigen Sauce aus Molke. Bei diesem Gericht geht es offenbar weniger darum, dass der Fisch perfekt auf den Punkt gegart wird (glasig ist er nämlich längst nicht mehr), sondern dass er im lokalen Fluss aufgewachsen ist und möglichst frisch schmeckt. Einmal wöchentlich werden die Forellen angeliefert - getötet werden sie aber erst «à la minute».

Ein weiterer Gang: Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Knochenmark, dazu Liebstöckel, eine Brühe aus Schinken und Haselnussöl. Wiederum handelt es sich durchs Band um lokale Produkte, die in der Kreation Verwendung finden. Das Gericht schmeckt vertraut, irgendwie wie «Heimkommen». Und man getraut sich sogar, die Schüssel am Ende zum Mund zu führen und sie auszuschlürfen. Den weisshaarigen Österreichern am Nebentisch scheint es ebenso zu schmecken - sie loben das Gebotene in höchsten Tönen, sind offenbar grosse Freunde des Essens, doch fotografieren tun sie ihre Gerichte nicht.

Ins Glas kommen während des Elf-Gang-Menüs ausschliesslich slowenische Weine. Man trifft auf bekannte Traubensorten wie Sauvignon blanc (in einer gereiften Version des Jahrgangs 2009) oder Cabernet Franc; das hilft, die angebotenen Tropfen mit früher getrunkenen Weinen zu vergleichen. Man bekommt aber auch

### Die Geschäftsfrau will wenigstens auf dem Teller und im Glas mitbekommen, was es hier zu entdecken gäbe.

Autochthones eingeschenkt, etwa Zelen, eine spätreifende weisse Traubensorte, die es ausschliesslich in Slowenien gibt.

Keinen Moment vermisst man die teuren Franzosen und Italiener, die man sonst in Gourmetlokalen bekommt. In diesem Augenblick scheint es wenig verständlich, dass in der Schweiz noch immer nur wenige gehobene Restaurants ausschliesslich auf regionale Weinbegleitung setzen; eine Ausnahme ist das Schloss Schauenstein von Andreas Caminada, wo der Mehrgänger ausschliesslich von Rebensäften aus der Bündner Herrschaft begleitet wird.

Regionalität auf den Tellern der gehobenen Gastronomie wird dagegen immer selbstverständlicher: Caminada-Schüler Sven Wassmer etwa setzt im 7132 in Vals auf lokale Zutaten. Man weiss bei ihm immer, dass man gerade in einem Bündner Bergdorf zu Tische sitzt, auch wenn die Einrichtung internationales Flair verströmt. Man weiss es, weil lokales Lamm oder regionale Kräuter in die Gerichte eingebaut werden.

Gerade in einem Hotelrestaurant ergibt das Sinn: Stellen Sie sich eine Geschäftsfrau oder einen Diplomaten vor, die gerade mal 24 Stunden in einer fremden Stadt verweilen. In dieser Zeit haben sie drei Sitzungen zu absolvieren und dürften kaum Zeit finden, die Region anzusehen. Da wollen sie wenigstens auf dem Teller und im Glas mitbekommen, was es hier eigentlich zu entdecken gäbe.

### Geschichten zum Essen

Waren beispielsweise so exotische Produkte wie Ananas und Passionsfrüchte «the big thing» in den Berghotels Mitte des 20. Jahrhunderts, ergibt es heute schlichtweg keinen Sinn mehr, in sämtlichen Spitzenhotels dieser Welt immer nur bretonischen Hummer, russischen Kaviar, US-Beef und Bordeaux anzubieten. Wer will sich im Gourmetrestaurant schon das einverleiben, was er auch sonst wo auf der Welt essen könnte? Runtergespült womöglich mit Heineken? Bis es egal wird, ob man nun in New York, Paris oder auf den Kanarischen Inseln weilt?

Was Ana Roš in ihrem Restaurant anbietet, lässt sich anderswo so nicht erleben. Man bekommt unter anderem eine Wildente aufgetischt, kombiniert mit einer Randenreduktion und Mädesüss; das Ganze zugelegt mit grünen Blättern, die offenbar hinter dem Haus wachsen und die man längst nicht alle erkennt. Persönlich serviert die Küchenchefin wenig später einen Gang aus Kutteln. Sie liegen in einem Sud, zubereitet aus den Karkassen besagter Ente. Hinzu kommen etwas geschmolzener lokaler Käse und Pilze, die einer der rund zwanzig Küchenmitarbeiter am Morgen an einem Hang in der Nähe gesammelt hat. «Als Kind gab es oft Kutteln», kommentiert die Küchenchefin das Gericht, «ich habe sie gehasst!» Das ist eine Geschichte, die man nur hier zu hören bekommt. Auf dieser Kreation liegen übrigens frittierte Brennnesselblätter - es scheint eine Obsession von Roš zu sein, ihre Gänge jeweils mit verschiedensten Blättern zu dekorieren.

Wer in Kobarid ist, nimmt sich höchstwahrscheinlich die Zeit, die Gegend rund um das Hiša Franko zu erkunden. Man stösst tatsächlich auf den glasklaren Fluss, in dem die hiesigen Forellen aufwachsen - und begreift, was Ana Roš antreibt. Man

sieht frühmorgens beim Joggen den Nebel auf den Hügeln liegen. Sind dort die Pilze aus dem Boden geschossen, die bei der Köchin auf den Teller kommen? Vielleicht besucht man das Käsereimuseum des Produzenten Planika und lernt dort, dass die Käseproduktion hier von einem Schweizer namens Müller im Jahr 1873 eingeführt worden ist.

Wenn man mit den Einheimischen plaudert, kommt man unweigerlich auf Ana Roš zu sprechen. Überall ist man voll des Lobes für die Köchin, die wohl die berühmteste Slowenin neben Melania Trump ist. «Sie macht ungeheuer viel für die Gegend», heisst es fast unisono. «viele Gäste besuchen unser Tal nur ihrer wegen.» Auch wenn all die Leute aus Kobarid und Umgebung stets betonen, dass das Lokal der 44-Jährigen so teuer sei, dass man selbst noch nie dort gegessen habe.

### Das Zweitlokal des Ehemanns

Nach einer solchen Tour durch die Gegend hat man abends natürlich Hunger. Und wohin geht man dann? Ein klarer Fall: ins Hiša Polonka, einem einfachen kleinen Restaurant, welches Valther, der Ehemann von Ana Roš, vor kurzem im Dorfkern von Kobarid eröffnet hat. Es riecht dort, wie überall im Örtchen an diesem eher kühlen Abend, nach Feuer. Zu lokalem Craft-Bier isst man würzige Geisskäse-Gnocchi, die in Mohnbutter schwimmen. Mit dem knusprigen hausgebackenen Brot tupft man davon auch noch den letzten Rest vom Teller. Als Hauptgang genehmigt man sich ein ordentliches Carpaccio aus Roastbeef mit grobem Pfeffer und viel Olivenöl. Und es scheint, so denkt man sich, eine glückliche Kuh gewesen zu sein, die hier am Waldrand auf saftigen Wiesen aufwachsen durfte. Amüsant, dies noch so ein Gedanke, dass man hier die Edelstücke bekommt, während es im gehobenen Hiša Franko «bloss» Kalbszunge ins Menü geschafft hat.

Als Dessert bestellt man handgemachte riesige Krapfen mit Walnuss-Rosinen-Füllung, eine weitere lokale Spezialität, die wiederum in Butter schwimmt. Man bezahlt gerade mal dreissig Franken, ein zweites Bier, ein Glas Merlot und einen Schnaps inklusive. Am Nebentisch sitzen schon wieder - die beiden österreichischen Gourmets vom Vortag. Auch sie haben tagsüber die Gegend erwandert.



### Alles Flaschen

## Viel Schweizer Wein und eine fruchtige Schorle

**Heida 2015, Maitre de Chais, Provins**  
Die Marronistände sind aufgebaut, die Kürbissuppen zurück auf den Speisekarten. Und da verwundert es auch nicht, dass einmal mehr die Weinschiffe der Expovina am Zürcher Bürkliplatz vor Anker gegangen sind: Die Weinmesse dauert noch bis zum 16. November, insgesamt 4000 Provenienzen sind zu verkosten. Als einer der grössten Anbieter ist wiederum die Walliser Genossenschaftskellerei Provins an Bord, die ihr eher unübersichtliches Sortiment mit weit über 100 Tropfen vorstellt. «Wir sind daran, diese Palette einzuschränken», sagte der VR-Präsident der Provins, Pierre-Alain Griching, jüngst dem TA. Und erklärte sogleich, dass man drauf und dran sei, in Zürich ein eigenes Büro zu eröffnen. Man wolle den Deutschschweizern den Walliser Wein noch schmackhafter machen. Das gelingt sicher auch mit dem Provins-Lieblingswein des Schreibenden: dem Heida Maitre de Chais. Es handelt sich um einen goldfarbenen Weissen, der komplex nach Honigmelone, Tarte Tatin und Mandarine riecht. Es ist ein trockener Tropfen mit prägnanter Säure, körpervoll, aber nicht «likörig», mit intensiver Aromatik, (Aprikose, Birne, Honig und blumige Noten). Kurzum: ein mächtiger Weisser also, ein Walliser «Charaktergrind», der bei vielen Gelegenheiten passt: zum Käseplättli, zu Fischgerichten, zu Currys und sogar zum Dessert. (boe)

[www.provins.ch](http://www.provins.ch), 75 cl, ca. 28 Fr.

### Pinot noir d'Aubonne 2015, Barrique, Cave La Côte, AOC La Côte

Auch die Waadtländer Weine gilt es für viele Konsumenten in der Deutschschweiz noch zu entdecken. Ein guter Einstieg könnte da die Degustationsbox «Anthologie» sein, die zwölf verschiedene Tropfen aus dem Weinbaukarton versammelt. Wir haben mehrere Rote und Weisse verkostet und waren einmal mehr erfreut über die durchgehend hohe Qualität. Unser Favorit: der Pinot noir Aubonne 2015, der sortentypische fruchtige und würzige Aromen vereint. Ein passender Tropfen zu Wild- und Randengerichten, überzeugend und ausgewogen. Und mit Potenzial für sicher nochmals vier bis fünf Jahre. (boe)

[www.anthologie.ch](http://www.anthologie.ch), 12x75 cl, 139 Fr. zzgl. Versandkosten (ab zwei Kartons gratis)

### Samuel's Schorle

Vor kurzem haben wir hier 14 unbekannte Biere aus dem Raum Zürich vorgestellt. Bei den Recherchen dazu sind wir auf die Brauerei Euelbräu gestossen, die offenbar mehr alkoholfreie Getränke als Gerstensäfte abfüllt. Ganzer Stolz von Euel-Chef Daniel Reichlin ist Samuel's Schorle, die er für seinen gleichnamigen Sohn entwickelt hat. Das Erfrischungsgetränk wird mit Tees und Fruchtsäften aromatisiert, und es wird - so wie man das als verantwortungsvoller Vater eben macht - nicht zusätzlich gezuckert. Erhältlich ist der Softdrink mit dem ansprechenden, fröhlichen Comic-Etikett in zweierlei Geschmacksrichtungen, die vom Sohn für gut befunden worden sind: Apfel-Minze-Quitte und Himbeer-Apfel-Hagebutte. (boe)

U. a. bei [www.naturguet.ch](http://www.naturguet.ch), 33 cl, ca. 2 Fr.