

Feuer und Flamme für fruchtige Brände

Origineller Schnapsproduzent Heinz Günter sammelt in Stadt und Land wilde Früchte, die er in aromatische Destillate verwandelt. Aber nur, wenn sein Museum in Marrakesch nicht geöffnet ist.

Daniel Böniger

Heinz Günter ist passionierter Spaziergänger. Doch anders als andere erklimmt er keine Hügel und Berge der Aussicht wegen. Auch die frische Luft und die angeregte Durchblutung stehen nicht im Zentrum seiner Erkundungen. Nein, der Pensionär ist stets auf der Suche nach Zutaten für seine Schnäpse, die er in Kleinstmengen von einer Lohnbrennerei produzieren lässt. Unter dem Namen «Eaux-de-vie du Bettenweiher» vermarktet er sie.

Da ist etwa der fruchtig-intensive Züri-Pflümli, der aus Pflaumen entsteht, die Günter in Parks, Gärten und Hecken von Zürich sammelt. Schon im März sucht er die Quartiere nach den entsprechenden Blüten ab. Und im Sommer schaut er, «ob die Bienen ihre Arbeit verrichtet haben». Ist dem so, fragt er oft gleich über den Zaun hinweg, ob er sich an den Früchten bedienen könne. Bekommt er vom Besitzer tatsächlich die entsprechende Erlaubnis, bedankt er sich später gern mal mit einer Flasche Hochprozentigem. Oder mit einer Kiste Äpfel. Oder einem Bündel Holz.

Vom Gewerkschaftssekretär zum Architekt

Ein zweites Destillat Günters ist sein «Merisier», der schon bei verschiedenen Edelbrandprämierungen ausgezeichnet worden ist. Dafür kartografiert er übers Jahr auf Spaziergängen und Autofahrten zwischen Konstanz und Zürich so viele Gewächse dieser Wildkirschenart, wie er nur finden kann. Um dann zur Erntezeit die nicht mal Fünfräppler-grossen Früchte händisch zu pflücken, zu entstielen und zu quetschen. Es kommt nur beste Ware – vom Thurgauer Seerücken – in die Maische. Es resultiert ein weicher Edelbrand, in dem Aromen von Kirschen, Marzipan und gar etwas Milchschokolade auszumachen sind.

Wie kommt er auf den Kanton Thurgau? Heinz Günter ist nicht nur in Zürich-Oerlikon daheim, da wo das Quartier schon ausfranst und etwas Dörfliches bekommt. Sondern ebenso am Bettenweiher bei Raperswil, wo er mit seiner Gattin Elisabeth Kübler – sie hat sich als Galeristin einen Namen gemacht – ein



Gewärmt von innen und aussen: Heinz Günter im Wohnzimmer in Oerlikon. Foto: Michele Limina

schmuckes Haus bewohnt. Das rostrote Gebäude, eingebettet in eine prächtige grüne Gartenlandschaft, zeugt von seiner früheren Tätigkeit als Architekt. Renommiertere Fachzeitschriften haben das Anwesen, realisiert vom Büro Stauffer und Hasler, auch schon auf mehrseitigen Strecken in Sze-

ne gesetzt. Ah, auch Gewerkschaftssekretär war Günter mal, vor vielen, vielen Jahren. Sonst hätte er seine Elisabeth im Zug von Basel nach Zürich nicht kennen gelernt – aber das ist nochmals eine andere Geschichte...

Zurück nach Oerlikon: Im Kamin knistert ein Feuer, das Heinz

Günter immer wieder mit neuem Holz füttert. Er hat kleine Schnapsgläschen aus Kristallglas bereitgestellt, um seine Brände zu präsentieren. Diese Gläschen sind ideal, um sich die ausgewählten Schnäpse tropfenweise auf die Zunge zu legen. Etwa den Waldmeister-Likör, den er jetzt

entkorkt. «Er sieht nicht so giftig grün aus, wie es der Sirup aus der Pflanze oft ist», kommentiert er. «Ich weiss ehrlich gesagt nicht, ob da manchmal bei der Farbe nachgeholfen wird.»

Vom Likör gelangt man irgendwie schnell wieder vom Hundertsten ins Tausendste. Und landet vielleicht in den Achtzigerjahren. Er war damals der Erste, der an einem Marktstand am Zürcher Helvetiaplatz regionalen Rucola verkaufte, bio natürlich. Zu seiner Stammkundschaft gehörten Alice Vollenweider und Moritz Leuenberger ebenso wie Horst Petermann. Der Sternekoch probierte das würzige Kraut ungewaschen gleich aus dem Körbchen und meinte daraufhin: «Das kenne ich aus dem Italienurlaub, davon nehme ich, so viel Sie haben.»

Sein Museum hat sehr spezielle Öffnungszeiten

Heinz Günter erwähnt das kleine Haus in der Medina von Marrakesch, gewissermassen der dritte Bezugspunkt von seiner Frau und ihm. Es ist zugleich das Musée de 4 chaises. Er ist dort der Museumsdirektor, sie die Mäzenin. Die Exponate – vier Stühle, die von einem Gemälde Paul Klees inspiriert sind – werden den Besucherinnen und Besuchern nur am Vortag zu Allerheiligen gezeigt, an Halloween also. Und zwar bloss, wenn dieser auf einen Vollmond fällt. Das nächste Mal wird dies im Jahr 2039 eintreffen: «Ich werde dann schon 86 sein, inschallah!» Leider konnten die Öffnungszeiten des kleinen Museums, die unserem schnellen Lebensrhythmus so derart widersprechen, vor gut 15 Monaten nicht eingehalten werden – die damalige Vernissage musste nach Zürich verlegt werden. Weil die Pandemie dazwischenkam.

Man muss das Leben nehmen, wie es kommt. So blieb Heinz Günter mehr Zeit für seine Brände, fürs Herumspazieren, fürs Autofahren und fürs Kartografieren. Da und dort hat er über Zäune geblickt und Früchte entdeckt, die seinen Ansprüchen genügten. Um daraus Destillate zu brennen, die von wunderbaren kleinen Erzählungen nur so strotzen.

Bezugsquelle: www.einzigart.ch

«Al dente» ist eine junge Erfindung

Geschichte der italienischen Pasta Carbonara, Pesto, Lasagne: Viele typische Gerichte aus Italien sind weniger alt, als man meinen könnte.

Guanciale, Eigelb, Pecorino, viel frisch gemahlener Pfeffer – und ganz sicher kein Rahm: Grad so sakrosankt wie die katholische Kirche sind für manche Italienerinnen und Italiener die Spaghetti alla carbonara.

Wer sich schon einmal mit jemandem aus Italien in eine Diskussion über deren korrekte Zubereitung eingelassen hat, weiss, wovon die Rede ist. Schnell gewinnt man den Eindruck, dass dieses Gericht seit Jahrhunderten nach dem gleichen und allgemeingültigen Rezept zubereitet wird, so wie es schon die Mamma der Mamma der Mamma gemacht hat. Doch dem ist nicht so.

So gut man es sich vorstellen kann, dass schon immer Schwei-

ne für den Speck, Hühner für die Eier und Schafe für den Käse gehalten wurden – es gibt keine einzige Quelle, die das Gericht vor den 1950er-Jahren erwähnt. Nachzulesen ist das im kürzlich erschienenen Buch «Die Geschichte der Pasta in zehn Gerichten» von Luca Cesari. Er führt mehrere Belege dafür auf, dass das vielleicht bekannteste Nudelgericht Italiens damals noch ausgesprochen neu war. Und für Traditionalisten kaum auszuhalten: Das erste Rezept dafür – mit den eingangs erwähnten Zutaten – wurde wohl in den USA gedruckt.

Cesari zeigt, dass die Zubereitung in den Folgejahren auf beiden Seiten des Atlantiks x-fach



Nur echt mir Speck? Spaghetti Carbonara. Foto: iStockphoto

variiert wurde. Mal hat man flexibel den Speck aus der Schweinebacke mit Schinken oder Coppa ersetzt; mal verwendete man weltoffen statt Pecorino auch Gruyère. Ja, sogar zu Rahm wurde gegriffen. Vielleicht aber am überraschendsten: Der

Foodhistoriker und passionierte Koch kann belegen, dass das Gericht gar mit gehackten Venusmuscheln und Safran angerichtet wurde: «Da ich das Rezept ausprobiert habe, kann ich mitteilen, dass die Mischung nicht so tödlich ist, wie sie in Ihren Ohren vermutlich klingt», schreibt er.

Lasagne soll sieben, neun oder zwölf Lagen haben

Im Buch lernt man so einiges über die bekanntesten italienischen Teigwarengerichte: Etwa, dass die berühmte Napoli-Sauce auf Tomatenbasis im 17. Jahrhundert noch als Sauce «spanischer Art» bekannt war. Dass man Lasagne – die notabene sieben, neun oder

zwölf Schichten haben soll – früher noch in einer süssen Version mit Zimt serviert hat.

Übrigens war es auch eine Lasagne, für die das erste Pesto alla genovese rezeptiert worden ist: 1841 in Florenz wars, und zwar als fleischlose Alternative für die Fastentage. Hierfür wurden dann tatsächlich im Mörser Knoblauchzehen, Basilikumblätter und Käse zerstoßen und mit reichlich Öl verdünnt.

Wie bissfest diese Lasagne auf den Tisch kam, muss offengelassen werden. Luca Cesari hat nicht zuletzt untersucht, wie lange man Hartweizenpasta früher zu kochen pflegte. Dafür vergleicht er verschiedene Rezepte aus bekannten Kochbüchern, die zwi-

schen 1832 und 1932 in Italien erschienen sind. Je nach Werk ist von einer Kochzeit zwischen 15 und 45 Minuten die Rede.

Mit dem heute üblichen Begriff von «al dente», der sich wohl in der Mitte des 20. Jahrhunderts durchsetzte, hat das wenig zu tun. Will heissen: Die italienische Küche bleibt, auch wenn es viele nicht wahrhaben wollen, weiterhin in Bewegung.

Daniel Böniger



Luca Cesari: «Die Geschichte der Pasta in zehn Gerichten». Harper Collins, 320 S., ca. 32 Fr.