

Das Leben ist eine Bühne

Ungewöhnlich: Steht er nicht gerade singend auf einer Opernbühne, wirkt Michael Hauenstein als Gastgeber in der «Sonne» – Ehefrau Karin gibt derweil in der Küche den Ton an.



Küchenchefin und Inhaberin Karin Hauenstein-Birchmeier begann ihre Karriere mit der Kochlehre im «Park-Hotel am Rhein», Rheinfelden. Es folgten verschiedene Saisonstellen in Wengen und Adelboden; seit 2003 führt sie den elterlichen Betrieb in der fünften Generation. Ein Grossbrand zerstörte die «Sonne» im Jahr der Übernahme. 2006 eröffnete sie zusammen mit ihrem Ehemann Michael das neu aufgebaute Restaurant; 2010 schloss sie ihre Ausbildung mit dem «Gastronomiekoch

FA» ab. Die «Sonne» wird in verschiedenen Restaurantführern erwähnt, u. a. auch im Guide Bleu. Mitinhaber Michael Hauenstein ist gelernter Kaufmann und Gemeindeschreiber und verfügt über einen Abschluss als Restaurationsfachmann. Später liess er sich zum Bassbariton ausbilden. Es folgten Engagements als Solist an Opernhäusern in Europa. Die Eheleute engagieren sich in der Lehrlingsausbildung und gehören der «Gilde etablierter Köche» an. www.sonne-leuggern.ch

Nein, ein Ständchen des Opernsängers Michael Hauenstein für die Gäste liegt nicht drin: Ein spontaner Auftritt, sozusagen «a cappella», ohne «Einsingen», würde die Stimme des Künstlers zu sehr strapazieren. «Das ist ungefähr dasselbe, wie wenn man einen Ferrari mit kaltem Motor auf Höchstgeschwindigkeit bringt», zieht der Bassbariton den Vergleich. Wer jedoch die Stimme des ungewöhnlichen Gastwirts Michael Hauenstein hören will: An Opernabenden, je einmal im Frühling und im Herbst, tritt der inzwischen international gefragte Sänger mit einem Rahmenprogramm im Sonne-Saal auf. Kulinarisch begleitet wird der Anlass von einem Vier-Gänge-Menü – wegen des regen Interesses empfiehlt es sich, frühzeitig Plätze zu reservieren. Momentan bereitet sich der 36-jährige intensiv auf seine Rolle als «Rocco» in Beethovens Oper Fidelio vor. Die Premiere findet am 26. September im Tiroler Landestheater in Innsbruck statt. Doch wie fand der Künstler den Weg in die «Sonne»? Nicht als Gast, wie man vermuten könnte. Der gelernte Verwaltungsangestellte hat Karin, seine spätere Ehefrau, an einem Firmenfest kennengelernt. Und zwar hatte Hauensteins damalige Arbeitskollegin, gleichzeitig

Karins Patentante, das Treffen mit der Wirtstochter arrangiert, wissend um seine heimliche Liebe zur Gastronomie.

Gemäss des Dichters Calderon («Das grosse Welttheater») spielen wir alle eine Rolle – egal ob irgendeine angenommene oder die zwingende Rolle des eigenen Lebens. Michael Hauenstein scheint mühelos von seiner Rolle als Gastwirt in jene auf der Opernbühne zu schlüpfen. Steht ein Engagement an, dirigiert Karin Hauenstein-Birchmeier daheim den Betrieb und kümmert sich auch an der Front um die Gäste. Sie darf dabei auf zehn, teils langjährige Mitarbeitende zählen. Besonderen Wert legt sie als Prüfungsexpertin des Kantons Aargau auf die Lehrlingsausbildung in ihrem Betrieb. Ihr Kochstil? Regional, mit traditionellen und saisonalen Gerichten. So gehören Geschnetzeltes Zürcher Art, Cordon bleu und Grilladen mit der berühmten Sonne-Kräuterbutter zu den Dauerbrennern. Ergänzt wird das Angebot durch eine Saisonkarte und ausgesuchte Spezialitäten aus dem In- und Ausland, wie gegenwärtig das hervorragende Fleisch der spanischen Ibérico-Schweine, bei uns oft noch als Pata Negra bezeichnet.



Rack vom Pata-Negra-Schwein/Ibérico mit Kürbisrisotto und Rosmarin

Zutaten für vier Personen, Rezept von Karin Hauenstein-Birchmeier, Restaurant «Sonne», Leuggern

Rack vom Pata-Negra-Schwein

Zutaten

1.2–1.6 kg Rack vom Pata Negra (z. B. bei Metzgerei Köferli, Döttlingen, oder bei Globus bestellen)
Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2–3 EL Olivenöl Classico zum Anbraten

Marinade

3–4 EL Olivenöl Classico
Thymian, Majoran,
Rosmarin frisch, gehackt (je ½ KL)
2 Knoblauchzehen

Vorbereitung

Kräuter grob hacken, Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl gut mischen. Das Schweinerack in eine Schale geben, mit der Olivenöl-Kräuter marinade marinieren (bepinseln) und 24 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Kürbisrisotto mit Rosmarin

Zutaten

4 EL Olivenöl Classico
Zwiebel (klein) fein gehackt
1 Zehe Knoblauch fein gehackt
160 g Kürbis in Würfelchen geschnitten (ca. 5 mm Kantenlänge)
240 g Risottoreis Carnaroli (evtl. Arborio oder Vialone)
1 dl Weisswein
5–6 dl heller Geflügelfond/Geflügelbouillon
3–4 EL Mascarpone
etwas frischer Rosmarin, gehackt
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

Marinade vom Schweinerack abstreifen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Pfanne alle Seiten scharf anbraten; bei 130 Grad im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 62–65 Grad niedergaren. (Kerntemperaturmesser verwenden).

RISOTTO

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, den Risottoreis glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Kürbiswürfelchen dazugeben und mit der Hälfte des Geflügelfonds auffüllen und einköcheln lassen. Den restlichen Geflügelfond nach und nach dazugiessen und den Risotto

köcheln lassen, bis das Korn noch einen leichten Biss hat. Zum Schluss noch den Mascarpone und den gehackten Rosmarin darunter rühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Pata-Negra-Rack auftranchieren, auf den Risotto setzen und mit Fleur de Sel bestreuen. Beliebig mit Kräutern garnieren.

PATA NEGRA/IBÉRICO

Pata Negra bedeutet so viel wie «schwarzer Huf», diese Bezeichnung ist jedoch in Spanien nicht mehr zulässig. Manche Ibérico-Schweine – ob mit hellen oder schwarzen Hufen – wachsen in der Region Extremadu-

ra immer noch naturnah in Steineichenwäldern auf. Die Nahrung dieser meist schwarzen Tiere besteht nach der Aufzucht teilweise aus Eicheln («bellota») und Kräutern. Achten Sie deshalb beim Ibérico-Fleischeinkauf auf die Zusatzbezeichnung «bellota». Allerdings ist dieses Fleisch gemäss Albert Köferli von der gleichnamigen Metzgerei in Döttingen nur von November bis ungefähr Februar erhältlich. In der übrigen Zeit wird die Qualität «cebo» verkauft, was soviel wie «Mastfutter» bedeutet.

Der Wein dazu

Via Thymian, Majoran und Rosmarin soll die Verbindung, die Harmonie zum Wein entstehen. Diese Kräuteraromen finden sich in vielen, eher jüngeren Rotweinen aus südlichen Ländern. Zum gut angebratenen Schweinerack wird eine fruchtig-süssliche Komponente im Wein einen besonders feinen Akzent setzen.

Diese Vorgabe erfüllt der Touriga Nacional der Quinta das Marias aus dem portugiesischen Dão-Tal aufs Schönste: tiefdunkel, im Bouquet die – sozusagen geforderte – herrliche Kräuteraromatik mit feinen Portonuanzen, gedörrte Früchte, Kokos und ein Hauch heller Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der Wein kräftig und dicht mit feinen Tanninen und einer einzigartigen Säure, die wohl präsent, aber sehr gut eingebunden ist und dem Wein eine entzückende Frische gibt.

Von diesem aus 100 Prozent Touriga Nacional vinifizierten Wein gibt es pro Jahrgang nicht einmal 5000 Flaschen. Peter Eckert, der Schweizer Besitzer von Quinta das Marias, ist ganz besonders stolz auf diesen Wein, wurde doch der letzte Jahrgang zum besten reinsortigen Wein Portugals gekürt.

2012 Touriga Nacional Reserva

Quinta das Marias
 Dao DOC, CHF 31.30/75cl
 Bezugsquelle:
 Weinkeller Riegger AG
 Langgass, 5244 Birrhard
 www.riegger.ch

