

Saisonalität



Im Gespräch mit Gian-Battista von Tscharnern erfährt Daniel Kneuss mehr zum Spargelanbau und packt auch selber mit an: Eine anstrengende Handarbeit. Auf den Spargelfeldern von Schloss Reichenau wachsen die Spargeln nach oben und bleiben dank Abdeckung trotzdem weiss.





Rund 1,5 Tonnen Spargeln jährlich pflücken Gian-Battista von Tscherner und sein Team auf den Spargelfeldern von Schloss Reichenau.

Kneuss Güggeli

Die vorzügliche Mariage von Spargel und Güggeli

Am Morgen noch auf dem Feld, am Nachmittag schon auf dem Teller. Daniel Kneuss von Kneuss Güggeli möchte genau wissen, woher die Produkte kommen, die seine Güggeli später begleiten. Deshalb macht er sich auf den Weg ins Bündnerland zu Gian-Battista von Tscherner – und seinen besten Spargeln der Schweiz.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Jonas Weibel

Die letzten Wolken ziehen durch das Tal und umgarnen die umliegenden Berggipfel, ein paar wenige Regentropfen fallen vom Himmel. Das Schloss Reichenau liegt romantisch eingebettet zwischen hohen Bäumen und dem Rhein. Genauer gesagt: Dem Vorder- und Hinterrhein, die an dieser Stelle im Bündnerland ineinanderfließen. Nicht die einzigen zwei, die heute harmonisch zueinander finden werden. Auf Schloss Reichenau

herrscht bereits Hochbetrieb: Gian-Battista von Tscherner steht in seiner Arbeitskleidung parat. Seit sieben Generationen gehört seiner Familie das Schloss, mit wenigen Unterbrüchen. Wo früher verhandelt und dann unterrichtet wurde, war lange Zeit ein Hotelbetrieb. Seit bald sechs Jahren ist dieser inzwischen geschlossen, vorläufig fungiert das Schloss Reichenau als Eventlocation für Hochzeiten, Geburtstage, Seminare oder Bankette.

Saisonalität



Nach dem Pflücken müssen die Spargeln geschnitten und unter dem Wasser gewaschen werden.



Bereit zur Abfahrt: Die selbst gepflückten Spargeln nimmt Daniel Kneuss mit und erhält von Gian-Battista von Tscharner noch feine Spargelspitzen dazu.

Daneben stehen vor allem die edlen Tropfen im Vordergrund. 1976 gründete Gian-Battista von Tscharner das familieneigene Weingut, inzwischen ist Sohn Johann-Baptista Herr über die gradlinigen, schnörkellosen Bündnerweine. Fast zur gleichen Zeit startete Gian-Battista Tscharner auch mit dem Anbau von Spargeln. Heute gelten die Gian-Battista-Spargeln als die besten der Schweiz. Weiss, mit leicht gelb-grünlicher Färbung, äussert zart und weniger bitter als klassische weisse Spargeln. Davon will sich heute auch Daniel Kneuss von Kneuss Guggeli überzeugen. Er ist aus Mägenwil angereist, um der Spargel auf den Grund zu gehen. Eine perfekte Begleiterin für seine Schweizer Guggeli. Gemeinsam machen sich die zwei auf den Weg zu den Spargelfeldern. «Diese haben wir unterteilt in einzelne Bahnen, die wir separat abgedeckt haben», erklärt der Schloss- und Spargelherr. «Dadurch können die Spargeln in die Höhe wachsen, ohne grün zu werden. Denn im Sonnenlicht verfärben sich die weissen zu grünen Spargeln, sagt der Profi zu Daniel Kneuss. Zusammen öffnen sie die erste Bahn und ernten grosse, weisse Spargeln sowie kleinere Spargelspitzen – natürlich alles von Hand. «Pro Jahr ernten wir rund 1,5 Tonnen Spargeln.» Abnehmer hätte Gian-Battista von Tscharner für viel mehr, erzählt er später, während Daniel Kneuss das Edel-Gemüse sorgfältig unter dem Wasser von der Erde befreit. «Sehr viele Private, aber auch Gastronomen kaufen unsere Spargeln, die wir per Post in die ganze Schweiz versenden.» Manchmal ist weniger aber schlicht mehr – sehr viel ausbauen möchte er deshalb nicht mehr. «Allgemein ist die Spargel ein saisonal begrenztes Gemüse. Ende Juni ist Schluss, dann lassen wir die Spargeln auswachsen, damit sie neue Energie in den Wurzeln sammeln und uns im nächsten Jahr wieder verwöhnen können.»



Daniel Kneuss übergibt die Ernte des Tages an Werner Tobler vom Bistro Bacchus in Hildisrieden.



Futtermischung nach Familienrezept

Inzwischen liegen die Spargeln erntefrisch und gut gewaschen in der Holzkiste – nun geht es an deren Vermählung mit dem Kneuss Güggeli. «Einem Produkt auf den Grund zu gehen, fasziniert mich immer wieder. Woher es ist, welche Arbeit dahinter steckt», betont Daniel Kneuss auf der Fahrt in den Kanton Luzern. «Der Gast im Restaurant muss wieder einen echten Bezug zum Produkt erhalten und erfahren, was wir in der Schweiz alles Gutes haben. So erlebe ich es auch mit unseren Güggeli. Mir ist die Wertschätzung für unser Güggeli, für die Arbeit unserer Landwirte und für unser eigenes Handwerk enorm wichtig.» 1960 begannen Daniel Kneuss' Grosseltern als Marktfahrer, suchten schon damals den engen Kontakt zu Kunden und Lieferanten. Und setzten ganz auf Wertigkeit beim Rohprodukt. Zum Beispiel mit einem familieneigenen Rezept für die Futtermischung: Viel Getreide und ein möglichst tiefer Maisanteil. «So bleibt das Fleisch weiss, und vor allem bleibt – durch die geringe Energie im Futter – der Saft im Fleisch.»

Seit bald zwanzig Jahren arbeitet Daniel Kneuss nun selbst im Familienbetrieb mit 200 Mitarbeitenden. Seit diesem Jahr ist er Alleininhaber, CEO und Verwaltungsratspräsident in einem. Das Rezept für die Futtermischung aber ist noch immer jenes seiner Grosseltern. Rund 100 Landwirte in der ganzen Schweiz ziehen die Kneuss Güggeli auf und bauen auch gleich das Getreide und den Mais für das Futter an. «Regelmässig besuche ich die Landwirte und sehe damit den ganzen Wertschöpfungsprozess von A bis Z, vom Futteranbau über das Aufziehen der Güggeli bei «Besonders Tierfreundlicher Stallhaltung» bis hin zur qualitätsbewussten Verarbeitung bei uns und zum Schluss dem Zelebrieren beim Koch.»



Gemeinsam machen sich Daniel Kneuss und Werner Tobler an die Zubereitung der Güggeli-sot-l'y-laisse mit erntefrischen Spargelspitzen.

Saisonalität



Für die Hauptspeise werden Pouletschnitzel gewürzt, angebraten und anschliessend mit den Spargeln in Blätterteig eingewickelt.



Pouletbrüstli mit Spargeln im Blätterteig mit Morchelsauce

- 6 Pouletbrüstli mit Haut
WT's gelbes Gewürz oder Salz & Pfeffer
Bratbutter
- 18 Spargeln, gekocht
- 6 Streifen Blätterteig
- 1 Eigelb

Die Pouletbrüstli würzen und beidseits goldbraun anbraten, auf einem Gitter auskühlen lassen. Blätterteigstreifen auslegen und die Spargeln darauf setzen, obenauf das Pouletbrüstli. Den Blätterteig einschlagen und mit Eigelb bestreichen. Auf ein Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad 20 Minuten goldbraun backen.

Sauce

- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 200 g frische Morcheln (zuerst kurz im kochendem Salzwasser blanchiert)
- 1 dl Vin Jaune oder Weisswein
- 2 dl Geflügeljus
Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

Die Butter aufschäumen lassen und die Zwiebel darin andünsten. Die Morcheln begeben und kurz anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und zusammen mit dem Geflügeljus zu einer eleganten Sauce einköcheln lassen. Abschmecken.

«Spitzenqualität aus der Schweiz»

Den ganzen Wertschöpfungsprozess seiner Produkte möchte auch Werner Tobler kennen. Er ist der Koch, der heute die Kneuss Guggeli mit den Spargeln in seinem Bistro Bacchus in Hildisrieden vereint. «Schlicht die beste Spargeln der Schweiz und damit passend zum besten Guggeli der Schweiz.» Werner Tobler muss es wissen: Regelmässig ist er auf dem Markt in Luzern anzutreffen. Immer auf der Suche nach den besten Produkten für seine Küche. Schon lange setzt er deshalb auf Gian-Battista-Spargeln und Kneuss Guggeli, aus Lieferanten sind längst Freunde geworden. «Diese Spargel schmeckt einfach wie eine richtige Spargel. Und das Guggeli so, wie Guggeli sein muss. Spitzenqualität aus der Schweiz.»

Heute bringt ihm Daniel Kneuss die erntefrischen Spargeln und die Pouletschnitzel mit Haut gleich selber mit. Zusammen machen sich die zwei Geniesser ans Kochen. «Ich liebe es, in der Küche meiner Kunden zu stehen, den Austausch und das direkte Feedback abzuholen. Und zu sehen, was mit unseren Produkten gezaubert wird», verrät Daniel Kneuss. «Ich bin Metzger und verstehe deshalb den Metzger, aber als Metzger verstehe ich auch den Koch. Und deshalb die Bedürfnisse unserer Kunden», fasst er seine Philosophie zusammen. Während Werner Tobler Guggeli-Rückenfilet, die er aus Kneuss-Guggeli-Carcasses gelöst hat, paniert und anbrät, erzählt er von seinem Bistro Bacchus. Seit rund zwei Jahren verwöhnt er hier von Donnerstag bis Sonntag «Menschen, die gutes Essen geniessen» und zaubert aus marktfrischen Produkten besondere Kreationen. Unterstützt wird er dabei von Uschi Frapolli: Partnerin privat wie geschäftlich, Gastgeberin und manchmal helfende Hand in der Küche. Rund 30 Sitzplätze finden sich im Bistro, dazu ein Delikatessenladen mit Wein, Käse, Brot und vielen anderen Spezialitäten. «Hier kauft die Dorfbevölkerung ein, aber auch Bistro-Gäste, die vom Dorf und von nah und fern kommen, darunter auch viele treue Stammgäste», sagt Werner Tobler



Zur Vorspeise wird ein Wildkräutersalat mit Guggeli-sot-l'y-laisse und erntefrischen Spargelspitzen sowie als Hauptgang Pouletschnitzel auf weissen Spargeln im Blätterteigmantel mit Morchelsauce serviert.

Eine vorzügliche Mariage

Daniel Kneuss packt derweil die inzwischen von ihm gewürzten und angebratenen Pouletschnitzel zusammen mit den Gian-Battista-Spargeln in Blätterteig ein und stellt sie für rund 20 Minuten in den Ofen. Zeit genug für die Vorspeise: Wildkräutersalat mit Guggeli-sot-l'y-laisse und erntefrischen Spargelspitzen von Gian-Battista von Tschanner. Saisonal, echt, schnörkellos, reduziert auf das Gute. Ganz so, wie Werner Toblers Küche ist, die er auch an Kochkursen oder in seinem Kochbuch «Werner Tobler Cuisinier» weitergibt. Kurz darauf wird der Hauptgang aus dem Ofen geholt und aufgetischt. Und während die Gäste aus dem Schwärmen kaum mehr herauskommen, meint Werner Tobler: «Das Schöne an der Kombination von Guggeli und Spargeln ist, dass beide Komponenten so feine, schlichte Aromen haben, sich gegenseitig Raum lassen. Eine vorzügliche Mariage von zwei Schweizer Produkten.» Und Daniel Kneuss fügt an: «Wenn man dann erst noch gesehen hat, von wo die Produkte kommen, schmeckt es gleich nochmals besser. Am Morgen noch im Feld, jetzt auf dem Teller. Frischer geht es kaum. Die perfekten Begleiter für unsere qualitativ hochwertigen Schweizer Kneuss Guggeli, harmonisch zusammengeführt durch Werner Tobler.»

Mehr zum Thema

Weinbau von Tschanner, Schloss Reichenau, 7015 Reichenau
Tel. 081 641 11 95, weinbau@reichenau.ch, www.reichenau.ch

Bistro & Genussmanufaktur Bacchus, Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden, Tel. 041 530 00 30
info@bacchus-bistro.ch, www.bacchus-bistro.ch

Kneuss Guggeli, Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil
Tel. 062 887 27 87, info@kneuss.com, www.kneuss.com



In seinem Bistro Bacchus legt der umtriebige Koch Werner Tobler Wert auf Qualität und bietet nebst 50 Sitzplätzen auch zahlreiche Spezialitäten in seinem Delikatessenladen an.