

Auf Tuch-
fühlung mit den
Wasserbüffeln:
Der Bezug zur
Region ist dem
Koch Dominik
Enderle wichtig



Ganz nah dran

Dominik Enderle will immer genau wissen, woher die Zutaten stammen, aus denen er im Emmentaler Gasthof Kemmeriboden-Bad köstliche Gerichte zaubert

Die Bergkäserei Marbach gibt gern Einblick in die Produktion. Hier überzeugt sich der Koch vom Kemmeriboden von der Qualität der Käselaiße

Vielleicht sind es solche Szenen und Begegnungen, die den Unterschied zwischen einem guten und einem sehr guten Koch ausmachen: Dominik Enderle, Küchenchef im Hotel Restaurant Kemmeriboden-Bad, streichelt der Wasserbüffelkuh behutsam und aufmerksam das Fell zwischen den Augen, erkundigt sich bei der Besitzerin nach dem Befinden der Tiere und hält einen Plausch

mit dem Großvater der Familie, um anschließend zur Bergkäserei Marbach zu fahren, wo die Büffelmilch verarbeitet wird. Dem 30-Jährigen ist der Kontakt zu den Produzenten der Lebensmittel, die er später in der Küche verarbeitet sehr wichtig. „Ich habe das Regionale gesucht und bin hier endlich in einem Betrieb angekommen, der seit Generationen mit einem verantwortungsvollen Blick in die Zukunft arbeitet“, schwärmt er.



MOZZARELLA aus Büffelmilch ist eine Delikatesse. Er schmeckt cremig frisch und leicht nach Vanille

Beliebte Büffelmilch

Schon seit 1981 arbeitet Dominik Enderle mit der Käserei zusammen. Rund 180 000 Liter Büffelmilch werden hier pro Jahr verarbeitet, was im Vergleich zu den 20 Millionen Litern Kuhmilch wenig ist. Aus dieser Milch entsteht vor allem Mozzarella, aber auch würziger Feta und sahniger Quark. Büffelmilch enthält doppelt so viel Fett und Eiweiß wie Kuhmilch und wird des- >



Büffelquark-Terrine

Für 6 Portionen

- 1 gelbe Möhre • 1 Möhre • Salz
- 125 g Büffelquark (alternativ Sahnequark)
- 125 g Sauerrahm • 1 TL Apfelessig • Pfeffer
- 4 Blatt Gelatine • 4 dicke Schnittlauchhalme

1. Möhren schälen, putzen und abbrausen. Gelbe Möhre längs in 2 mm, übrige Möhre längs in 5 mm dicke Streifen schneiden. Möhren in Salzwasser so lange garen, bis sie weich sind. Abtropfen lassen.

2. Quark, Sauerrahm und Essig verrühren, salzen und pfeffern. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Mit etwas Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Masse ziehen.

3. Eine kleine Terrinenform mit den gelben Möhrenstreifen auslegen. Schichtweise die Quarkmasse, übrige Möhren und die Schnittlauchhalme in die Form geben. Überstehende Möhrenstreifen darüberklappen. Terrine ca. 4 Stunden kühlstellen.

4. Terrine aus der Form lösen, in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Nach Wunsch mit marinierter Roter und Gelber Bete anrichten. Dazu passt Feldsalat.



halb als Delikatesse in der Küche von Dominik Enderle besonders geschätzt. Bevor der gebürtige Wiesbadener hier im Schweizer Emmental in der Gemeinde Schangnau landete, hatte er eine lange Suche hinter sich. Nachdem er 2005 seine Lehre beendet hatte, ging als zunächst als Jungkoch nach Österreich, ein Jahr später in den Schwarzwald, dann für drei Jahre in die Pfalz und ließ anschließend mehrere Stationen in der Schweiz folgen. „Ich war auch mal in einem 450-Betten-Haus beschäftigt, das war der absolute Tiefpunkt. Da habe ich gedacht, ich werde lieber Busfahrer.“ In Schangnau wurde Dominik Enderle gleich auf die einfachste Art integriert: Alle sprachen mit ihm Berner Schweizerdeutsch.

Dominik Enderle kann nur dann hinter seiner Arbeit stehen, wenn er zu hundert Prozent frei arbeiten kann, keiner ihm in sein Konzept reinredet und er vor allem die Möglichkeit hat, der regionalen Küche seinen eigenen Stempel aufzudrücken. So wie mit dem Wasserbüffel, der mittlerweile eine Art kulinarisches Wappentier für Schangnau geworden ist.

Wertvolles Huftier

Daher lohnt noch mal ein Blick zurück zu den Hauptakteuren und zum Wasserbüffelhof Schönisey. Familie Gfeller kam 1998 durch



DER LAND-GASTHOF

Kemmeriboden-Bad liegt im Emmental. Familie Invernizzi, CH-6197 Schangnau, ☎ 00 41/3 44 93 77 77 www.kemmeriboden.ch



Wasserbüffelsteak auf Kürbispüree mit Kartoffelnudeln

Für 6 Portionen

FÜR DAS FILET: • 900 g Wasserbüffelsteak (alternativ Rindersteak)

• Öl zum Braten • Salz, Pfeffer

FÜR DIE NUDELN: • 500 g mehlig-kochende Kartoffeln • Salz • 100 g Mehl

• 1 Ei • Muskat • 1 Eiweiß • Butter

FÜR DAS KÜRBISPÜREE:

• 300 g Muskatkürbisfruchtfleisch

• Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Filet abbrausen, trocken tupfen und in Medaillons (à ca. 150 g) schneiden. Dann rundum in Öl anbraten und im Ofen in ca. 9 Minuten (das Rindersteak nur 7–8 Minuten) fertiggaren. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 56 Grad haben. Salzen und pfeffern.

2. Kartoffeln abbrausen, ca. 25 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen, abkühlen lassen. Danach pellen und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Ei, je 1 Prise Salz und Muskat zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese in 18 gleich lange Rollen formen.

3. Rollen mit Eiweiß bestreichen, je drei ineinanderdrehen. Nudeln ca. 10 Minuten antrocknen lassen, dann in siedendem Salzwasser so lange garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach abschrecken, ggf. halbieren und in Butter anbraten.

4. Für das Püree das Kürbisfruchtfleisch würfeln. In einer geölten Auflaufform im Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 30 Minuten garen. Dann durch ein Sieb streichen, salzen, pfeffern. Mit Fleisch und Kartoffelnudeln anrichten. Dazu passen Brokkoli und Jus (Bratensaft).



Die luftigen Meränggen sind der ganze Stolz von Peter und Elsbeth Riedwyl-Oberli

Das Eiweißgebäck der Bäckerei Stein ist nicht nur bei den Kurgästen heiß begehrt



GANZ LEICHT GEBRÄUNT sind die Meränggen der Bäckerei Stein. Die Form des Eiweißgebäcks variiert von Stück zu Stück nur minimal, obwohl alle von Hand gespritzt werden. Dafür sorgt Peter Riedwyl-Oberli nunmehr schon seit fast 15 Jahren



rumänische Gasterbeiter auf die Idee einer eigenen Zucht. Die ersten Tiere wurden aus Rumänien und Italien importiert, inzwischen sind alle sieben Kühe des Hofes in der Schweiz geboren. Der Koch kennt die Tiere genau. Er weiß, dass die Kühe zehn Monate tragen, einen Laufhof und nasse Suhlen brauchen und dass man ihre Milchmenge nicht wie bei Milchkühen steigern kann. Er weiß zu schätzen, dass das ganze



Krachtest – der Koch schaut und hört, ob die Meränggen fertig gebacken sind

Tier verarbeitet werden kann und die Büffel anders als Milchkühe nie krank sind: „Wasserbüffel sind entweder gesund oder tot“, sagt er bestimmt. Außerdem ist die Fleischqualität höher, da die Tiere kein Kraftfutter bekommen. Familie Gfeller verkauft neben dem frischen Fleisch auch Landjäger und andere Büffelwurst direkt ab Hof. „Die Zusammenarbeit mit dem Hof ist für uns wie für ihn eine echte Bereicherung“, freut sich Dominik Enderle.

Gebäckener Traum

Weiter geht's zur Bäckerei Stein. Dort wird in einem über 100 Jahre alten Ofen das Eiweißgebäck „Meränggen“ (Baiser) hergestellt, ausschließlich innerhalb der Schweiz ausgeliefert und schon seit 80 Jahren an das Gasthaus Kemmeriboden-Bad. Das genaue Rezept für den Verkaufsschlager verrät Bäckerin Elsbeth Riedwyl-Oberli leider nicht, nur so viel gibt sie preis: „Drin sind Zucker, Eiweiß und viel gute Luft.“ >

DENKMALGESCHÜTZT Der Landgasthof Kemmeriboden-Bad bietet feinste regionale Küche. Jede der fünf Stuben hat eine andere Anmutung. Der große Saal ist mit traditioneller Holzvertäfelungen geschmückt (ganz rechts). Damit alles perfekt auf die Teller kommt, testet Küchenchef Dominik Enderle jedes Sößchen persönlich



Bei den Gästen des Landgasthofs kommt die regional geprägte Gourmetküche von Dominik Enderle gut an



Routinierte Handarbeit und eine perfekte Organisation sorgen für einen geordneten Arbeitsablauf. Die „Kehrseite“ der Erfolgsgeschichte ist amüsant: „Durch die vielen Meränggen haben wir immer sehr viel Eigelb übrig. Irgendwann wollten unsere Kinder aber nicht mehr ständig Omelette essen, also haben wir mit dem Eigelb unsere Anisgüetzli kreiert.“ So wurde aus der Not eine Plätzchen-Tugend. Auch Lebkuchen, Haselnussmakronen und Spitzbuben werden gefertigt. Wir hätten nichts dagegen, uns durchs ganze Sortiment zu naschen, aber die Zeit drängt.

Dominik Enderle muss zurück in die Küche des Kemmeriboden. Auf der Fahrt erzählt er, warum ihm die Arbeit in diesem entlegenen Teil der Schweiz so liegt. „Mir gefällt das Familiäre hier. Außerdem wird mir die Freiheit gelassen, auf teure importierte Produkte zu verzichten. Ich habe etwa Krevetten und Salzwasserfische vom Speiseplan gestrichen und verarbeite nur noch Fische



STOLZE BESITZER: Reto und Alexandra Invernizzi (hier mit Tochter Lynn). Sein Ur-Ur-Urgroßvater hatte den Hof 1841 gekauft und daraus einen Landgasthof gemacht

> Diese besondere Luft ist tatsächlich zu spüren in dem winzig anmutenden Backraum. Der alte Ofen, der nur für die Meränggen da ist, wird abends beheizt und erreicht dann über Nacht die richtige Temperatur von 150 Grad, sodass die Bäcker pünktlich morgens um 4 Uhr beginnen können. Jedes Stück wird per Hand mit dem Spritzbeutel auf das Blech geformt, dann backen die kleinen Eiweißschäumchen drei Stunden lang, die großen sogar fünf.

Crème brûlée & Merängge-Creme

Für 6 Portionen

FÜR DIE CRÈME BRÛLÉE (RECHTS): • 4 Eigelb
• 60 g Zucker • 300 g Sahne • 75 ml Merängge-
Likör (alternativ Sahnelikör) • 6 TL Rohrzucker

FÜR DIE MERÄNGGE-CREME (LINKS):
• 50 g Merängge (Baisers) • 250 g Sahne
• 2 Eigelb • 50 g Zucker • 50 ml Merängge-Likör

1. Ofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Für die Crème brûlée Eigelbe mit Zucker verrühren. Sahne und Likör aufkochen, unterrühren. Durch ein feines Sieb gießen. In 6 Förmchen füllen, diese in eine zur Hälfte mit Wasser gefüllte Form stellen. Im Ofen ca. 55 Minuten garen. Über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen, mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

2. Für die Merängge-Creme Merängge fein zerbröseln. Sahne steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Likör schaumig schlagen. Sahne und Brösel unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, in 6 Gläschen spritzen. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien und Mini-Merängge garnieren.



Die Liebe steckt im Detail. Ob Resturanteingang
oder Dessert: Nichts bleibt dem Zufall überlassen, alles wird
geschmackvoll dekoriert



LIEBEVOLL ist der Eingangsbereich des Kemmeriboden-Bads dekoriert. Die Holzfassade mit wenigen modernen Elementen wirkt einladend

aus Schangnau.“ Und dann gerät er gleich wieder ins Schwärmen über all die regionalen Köstlichkeiten, die er nur hier findet: den Emmentaler Walnusskäse, das Trockenfleisch vom Wasserbüffel und den Büffelmozzarella, der viel frischer schmeckt als der aus Kuhmilch, und an dessen besonderer Konsistenz – in der Mitte cremig, fast flüssig – er in der Käseerei sogar beteiligt war. Und auch in der Küche des Kemmeriboden passt alles zusammen: die regionalen Produkte, die Philosophie des Kochs und der Wunsch nach kompromisslos guter Küche. Dominik Enderle zaubert für uns aus der Büffelmilch eine leichte Quarkterrine, aus dem Fleisch ein zartes Filet mit einer wunderbaren Soße, mit Emmentaler Whiskey



Aufatmen in einer Kochpause. Dominik Enderle genießt die Ruhe, das Ambiente und die gute Luft

verfeinert. Und dann gibt's noch eine köstliche Creme aus den berühmten Meränggen. „Mein Credo ist es, aus dem Regionalen das Maximale herauszuholen“, sagt er. Das ist ihm mehr als gelungen.

Felicitas Rohrer