

Die letzten Schneehäufchen vom Wochenendwinter schmelzen. Es taut und tropft überall. Frühling soll es werden, für viele die aufregendste Zeit des Jahres. «Die Natur ist im Aufbruch, jeder Tag bringt sie einen Schritt weiter. Musik liegt in der Luft, und jedes frische Grün, jede Blüte klingt wie ein Ton. Ich versuche diese Töne zu erhaschen, diese Melodien zu erlauschen, um darauf in meiner Küche eine Frühlingsinfonie zu komponieren.»

Oskar Marti hat die Zeilen verfasst, Köchen und Gourmets bekannt als «Chrüter-Oski», Inhaber der «Moospinte» in Herzogenbuchsee und Kochbuchautor. Der «Poet am Herd» inspiriert auch Elisabeth Mayer. Die Besitzerin der «Burghalde» in Bronschhofen verwöhnt ihre Gäste mit den Gaben der Natur, und der eigene Kräutergarten liegt ihr am Herzen, als Basis für ihre Kochkunst. Mit einem Kartonkistchen und Messer ist sie an diesem Morgen unterwegs, um den Tagesbedarf zu ernten: Schnittlauch, Estragon, Rosmarin, Salbei und Petersilie.

*

Frau Mayer, welches ist Ihr Lieblingskraut?

Elisabeth Mayer: Das kommt auf die Saison an. Im Frühling strömt der erste Schnitt des Schnittlauchs die intensivste Duftnote aus.

Und welches Gewächs kommt bei Ihnen selten in die Küche?

Elisabeth Mayer: Dill. Wobei aus Dillblüten sehr schmackhafte Gerichte entstehen, z.B. Blüten auf Kartoffelsalat. Doch das Kraut an sich ist mir zu stüsslich.

Welche Kräuter sind im Mai in der Küche aktuell?

Elisabeth Mayer: Für meinen Kräutersalat entnehme ich der Erde, was gerade wächst. Auf eine Basis von Kopfsalat kommt Sauerampfer, Rucola, Bärlauch, Dill, Portulak. Kerbel gehört auch dazu, ist aber wegen der kalten Witterung in Verzug. Kein Kraut darf dominieren. Manchmal kann ein einziges Gewächs zu viel mit einem extremen Eigengeschmack die ganze Komposition zerstören. Mit Schlüsselblumen lässt sich schliesslich eine frühlingshafte Verzierung gestalten.

Bärlauch findet man mittlerweile auf jeder Speisekarte.

Elisabeth Mayer: Ja, seine Beliebtheit ist aber am Abflauen, vermutlich, weil man mittlerweile auch zuhause auf seinen Geschmack gekommen ist. Obwohl sich gegen ein feines Bärlauch-Schaumstüppchen gar nichts einwenden lässt.

Er erinnert von seinem Duft her stark an Knoblauch, den manche Gäste nicht riechen können, auch wenn er gesund sein soll...

Elisabeth Mayer: Im Grunde genommen haben nur alte Knoblauchpflanzen diese wertvollen ätherischen Öle. Kein Natur-

heilmittel für Husten oder Schnupfen kommt ohne Allium aus. Doch ich lasse meine Gäste fragen, ob sie Knoblauch- und Zwiebeln – im Salat wünschen oder etwas nicht vertragen. Aber sein frisches Kraut eignet sich fein geschnitten zu Saucen, Suppen und Salaten ebenso gut.

*

Der Weg in den Kräutergarten führt an einem kleinen Haus vorbei; die Inschrift verrät eine alte Dorfbäckerei, Jahrgang 1784. Die wärmenden Sonnenstrahlen intensivieren den Duft der Kräuter. Wohlweislich hat Elisabeth Mayer sie eines Tages unter das schützende Dach eines Folienhauses gestellt. Im milden Klima entwickeln sie sich prächtig. Basilikum beispielsweise schätzt nasse Blätter gar nicht. Damit sich diese aromatischen Pflänzchen gut entwickeln, wendet sie einen Trick an: Zwei Reihen des Mittelmeergewächses müssen erst eine bestimmte Grösse erreichen, ehe im Zwischenraum eine weitere Reihe angesät wird. Die grösseren Blätter schützen die zarteren. Andere Pflanzen bewahren sie vor Mäusen: Knoblauch, dessen schlanke

Stängel reihum an den Wänden gedeihen. Die Erde besteht zudem nur aus eigenem Kompost, woraus sich zudem ein gutes Düngemittel herstellen lässt.

*

Damit wären wir bei der Schädlingsbekämpfung...

Elisabeth Mayer: Chemische Mittel sind bei mir tabu. Denn mit genügend Raum

und Luft, mit der richtigen Standortwahl, ausreichender Entwicklungsoberfläche und artverträglicher Zuordnung lassen sich Pflanzen genauso gut schützen. Den Duft von Rosmarin, Lavendel und Heiligem Basilikum beispielsweise mögen Läuse gar nicht. Schnecken und Raupen sammle ich von Hand ab und werfe sie in die benachbarte Wiese – die Vögel freuts.

Verwenden Sie auch mal getrocknete Kräuter?

Elisabeth Mayer: Nein, aber das ist wohl eine Einstellungssache. Persönlich schätze ich gartenfrische Kräuter mehr, ich friere sie auch nicht ein. Es gibt aber Ausnahmen: Aus Estragon mache ich einen würzigen Essig, mit dem sich eine ausgezeichnete Sauce béarnaise zubereiten lässt.

Woher beziehen Sie Ihre Pflanzen?

Elisabeth Mayer: Ich habe unterschiedliche Bezugsquellen. Vor dreissig Jahren bekam man längst nicht alles auf dem Markt, und vor zwanzig Jahren habe ich die Sprossen noch selbst gezogen. Heute

ist die Auswahl zweifellos grösser, doch oft nicht in der gewünschten Qualität erhältlich. Viele der «kommunen» Kräuter ziehe ich selbst, Raritäten bestelle ich von einem Samenkatalog. Ich habe einen englischen Versand entdeckt, der viel versprechende Pflanzen anbietet. Zudem sind die klimatischen Bedingungen in England und Schottland unseren nicht unähnlich... In einem Garten kann man nichts erzwingen und muss sich vor allem in einem üben: in Geduld.

Was halten Sie von der Kultivierung von alten, längst vergessenen Kräutersorten?

Elisabeth Mayer: Dieser Entwicklung stehe ich positiv gegenüber. Als Koch bin ich für Neues aufgeschlossen, auch bei den Produkten. Alte Sorten haben oft ein unvergleichliches Aroma. Bioterra zum Beispiel bietet mittlerweile eine breite Palette an Samen an. Diese gebe ich jedoch einem Fachmann, der sie für mich ansät und mir die Setzlinge aushändigt. Einige Kräuter bringen mir Stammgäste aus dem Ausland mit, aus Italien und Frankreich. Interview: Sybil Jacoby

ICH UND MEIN Kräutergarten



Elisabeth Mayer: Frisch geerntete Kräuter als Basis einer exzellenten, fantasievollen Küche.

Bild: Michel Canonica

«Von Pflanzen lernt man Geduld»

Elisabeth Mayer

ist «eingefleischte» Ostschweizerin und seit 1979 Besitzerin des Restaurants Burghalde in Bronschhofen. Sie hat eine romantische Ader, kocht und gärt mit Leidenschaft. Den Kräutergarten für die Küche hegt und pflegt sie unter Mithilfe ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihren Einfallsreichtum am Herd hat die Gastrobibel Gault Millau mit 15 Kochmützen belohnt. sj.