

Spitzenkoch im Kleinwalsertal**Wiißwii zum Schwii**

Heusuppe mit Hirsch und Schwein auf Enzianschaum: Jeremias Riezler serviert in seiner Walser Stuba traditionelle Gerichte mit ungewöhnlicher Note. Der junge Hauskoch im Kleinwalsertal ist jedoch nicht nur kreativ in der Küche - mit Leidenschaft forscht er in über 100 Jahre alten Rezeptbüchern.

Von **Antje Blinda**

01.04.2011, 05.56 Uhr

Zither- und Hörnerklänge schwingen in der Luft, in der Ecke residiert eine Mariastatue, kupferne Töpfe hängen über einer Feuerstelle von 1793. Nach viel Alpentradition, mit einem Touch Freilichtmuseum, fühlt es sich an in der hintersten Ecke des Restaurants Walser Stuba.

Anzeige

Dann fegt Jeremias Riezler herein, auf dem Kopf eine blaue Haube, im Ohr ein silberner Ring und im runden Gesicht ein breites Grinsen. Der 33-jährige Küchenchef schiebt einen alten Kinderwagen, gefüllt mit Fruchtsorbets in Schüsseln, und wedelt mit dem Eislöffel: „Bergheu-Johannisbeere, Estragon-Zwetschge oder lieber Lavendel-Pfirsich?“

Obst mit Kräutern? Der Lavendelduft im Pfirsichensemble hinterlässt lediglich eine Ahnung des befürchteten Schranksäckchenaromas. Ja, das funktioniert - genauso wie die Bärlauch-Graupen mit Weißweinschaum und die Pflaumensuppe mit Backerbsenverzierung.

Vor sechs Jahren hat Jeremias Riezler die Küche im Hotel seiner Eltern übernommen. Die klassisch-bürgerliche Speisekarte wälzte er um, verwendet nur noch regionale Produkte und Rezepte. Spielerisch versieht er Traditionelles mit einem eigenen Dreh: „Ich möchte nur das machen, was es woanders nicht gibt“, sagt er. „Was es beim Hanswurst um die Ecke gibt“, das sei nicht sein Ding. Sein Mut gefällt den Gästen und auch den Gourmetkritikern von Gault Millau: Seit 2007 verleihen sie dem jungen Koch im Kleinwalsertal alljährlich eine „Haube“.

„Schöner wird es nicht mehr“

„Ich bin ein reinrassiger Walser.“ Riezler guckt, als ob damit alles gesagt ist, „ich bin stolz auf das Tal und auf unser Erbe“. Auf seine Speisekarte gelangt fast nur, was ihm selber schmeckt: Fisch etwa habe die Natur für einen Walser einfach nicht vorgesehen, er mag ihn nicht. Seine Erklärung: „Im Kleinwalsertal hat es außer Forellen in der Breitach noch nie Fisch gegeben.“

Dafür liebt er Wild wie Reh, Gams und Steinbock - denn gewildert wurde hier in den Bergen immer, auch sein Urgroßvater war dafür berüchtigt. Heute liefern die Jäger des Tals die Tiere direkt ins Haus. Auf Riezlers persönlichem Speiseplan steht auch "Geißchääsle" (Ziegenkäse), „Chälble“ (Kalb) und „Schwii“ (Schwein) - und irgendwo dann Gemüse. Kombiniert mit Kräutern und Pilzen aus den Bergen, garniert mit Primelblüten ergeben sich deftig-raffinierte Kompositionen.

Ein paarmal hat Riezler sich trotz unbedingter Heimatliebe doch ins Ausland gewagt. Ausland, das ist für den 33-Jährigen, der fast so heißt wie sein Heimatdorf Riezlern: Luzern in der Schweiz, Allgäu in Deutschland - und Kärnten in Österreich. Dabei gehört das Kleinwalsertal zum österreichischen Bundesland Vorarlberg, wenn auch der einzige Weg in das enge Tal zwischen Hohem Ifen und Kanzelwand über deutsches Staatsgebiet führt. Doch ein Walser ist immer in erster Linie ein Walser, und dann irgendwann ein Österreicher.

Bodenständigkeit, Heimatstolz und eine gewisse Dickköpfigkeit - das zeichnet die Walser aus. Immerhin zeigten schon ihre Vorfahren Zähigkeit, als sie im 13. Jahrhundert während einer inneralpinen Völkerwanderung aus dem Oberwallis über die Berge zogen. „Die Walliser sind einfach so lange gelaufen, bis sie am schönsten Fleck angekommen sind“, meint Riezler, „sie wussten, schöner wird es nicht mehr.“

Arme-Leute-Essen Zwetschgasuppa

Die Ex-Schweizer haben sich ein enges Tal ausgesucht, eingeschlossen von bis zu 2500 Meter hohen Bergen, die erst spät am Tag die Sonne in den Talgrund lassen. Bedrohlich, meinen manche Flachländer. Imposant, sagen die Walser, deren höchstalemannische Sprache noch deutlich Schweizerisch klingt.

Von Flachländern leben die circa 5000 Talbewohner in den vier Ortschaften heute. Direkt oder indirekt sind rund 80 Prozent von den Touristen abhängig, die inzwischen im Winter wie im Sommer ins Tal strömen. Schon in den dreißiger Jahren waren es 450.000 Gästeübernachtungen im Jahr, heute sind es dreimal so viele.

Mit den Fremden kam der Wohlstand, und mit ihm wurde so manche Küchentradition aufgegeben. „Zum Beispiel die Zwetschgasuppa“, sagt Riezlern, „bis ich sie vor zwei Jahren wieder gekocht habe, wurde sie bestimmt 50 Jahre nicht mehr zubereitet.“ Die herzhaft-suppe mit einem Spritzer Säure war ein typisches Arme-Leute-Essen. Die Früchte fanden sie überall im Kleinwalsertal. Zu Dörrzwetschgen getrocknet, lieferten sie noch im Winter Vitamine. In der Walser Stubä wird sie nun in einer modernen Version serviert.

Jeremias Riezler ist nicht nur ein kreativer Koch, sondern auch eine Art Forscher in Sachen „Walser Chuche“ (Walser Küche): Per Kleinanzeige geht er im Tal auf die Suche nach alten Küchengeräten und handgeschriebenen Kochbüchern. Gerade liegen zwei Wälzer aus der vorletzten Jahrhundertwende auf seinem Nachttisch. Im Kofferraum seines Autos wartet ein weiterer Stapel Bücher darauf, dass die Walser Stuba und mit ihr die Wirtsfamilie endlich in die Frühjahrspause gehen. Inspirieren ließ sich der Küchenchef durch den ehemaligen Sterne-Koch Ortwin Adam, der schon Anfang der achtziger Jahre Dutzende alte Walser Bergbäuerinnen nach ihren Rezepten befragte.

Mit Kochbuch am Strand

„Tausendmal habe ich Adams Buch ‚Walser Kost für Leib und Seele‘ wohl schon gelesen“, sagt Riezler, „immer wieder kommt mir ein neuer Gedanke.“ Die alten Rezepte passt er jahreszeitlich an, so gibt es im Frühjahr die Graupen mit Bärlauch, im Sommer mit Pfifferlingen und im Winter mit Rote Beete. Das Probekochen lässt Riezler aus, komponiert wird beim Lesen: „Wenn andere mit einem Krimi am Strand liegen, habe ich ein altes Kochbuch in der Hand“, sagt er, „die Geschmäcker aller Zutaten habe ich im Kopf.“

Mit sechs weiteren Küchenchefs im Kleinwalsertal hat sich Jeremias Riezler gerade vereint zur „Önsche Walser Chuche“. Sie wollen ihr kulinarisches Erbe mit „regionalen Produkten zeitgemäß, innovativ und authentisch“ umsetzen.

Mit dabei ist auch Hermann Haller, eine andere Variante Walser Sturkopf: Er hat gerade hundert Weinsetzlinge am Südhang über seinem Vier-Sterne-Hotel Haller's durch den Winter gebracht. Sie sollen ihm in einigen Jahren reichlich Sauvignon Blanc liefern. Klappt das ehrgeizige Vorhaben, dann wäre sein kleines Weingut das höchstgelegene Österreichs.

Tradition, Beharrlichkeit und Erneuerung, das ist das Rezept der Kleinwalsertaler, um nicht von den Touristen zu Tode geliebt zu werden - aber auch, um nicht in der Vergangenheit haften zu bleiben.

Walser Stuba

Eggstrasse 2

A-6991 Riezlern

Telefon: 0043-5517 53460

E-Mail: info@walserstuba.at

Die Walser Stuba macht bis zum 30. Mai 2011 Frühjahrspause.

Rezept: Zwetschgasuppa mit Strüuble ond Schnaps á la Riezler

Zwetschgasuppa mit Strüuble ond Schnaps für 4 Lüüt

(Zwetschgensuppe für 4 Personen)

Zutaten:

50 g Mehl, 60 g Butter, 1 l Rotwein, ½ Zimtstange, 3 Gewürznelken, 50 g Vanillezucker, Zitronenschale, 400 g geviertelte, entsteinte Zwetschgen, 1 Prise Salz, 20 ml Zwetschgenwasser

Zubereitung:

Die Butter aufschäumen und mit einem Schneebesen das Mehl einrühren. Unter ständigem Umrühren die Mehlschwitze goldbraun rösten. Achtung: Das Ganze wird sehr heiß! Die Einbrenn jetzt vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Schneebesen kräftig umrühren. Zucker, Zimt und Nelken zugeben und circa 15 Minuten einkochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren, die Früchte, das Salz und die Zitronenschale zufügen und durchkochen lassen. Vor dem Servieren mit dem passenden Fruchtbrand aromatisieren.

Dazu passen Strauben (in Butterschmalz ausgebackene Backerbsen, aus einem Bierteig hergestellt).

Jeremias Riezlers Tipp: Diese Suppe mit Früchten der Saison kochen, das Grundrezept bleibt gleich. Rhabarber mit einem Hauch Vanille, Kirschen mit Amaretto, Brombeeren, Heidelbeeren ... und mit dem passenden Brand abschmecken. Viel Freid biim Chocha ond an Guata!