

M

MEINUNG

Montagskolumne

Rund um Rudolph – und Rudolphine

Félix Stüssi
ist Jazzmusiker
und lebt in Montreal



Hier eine Art Advents-Quiz mit fünf Behauptungen rund um Rudolph, den rotnasigen Anführer von Santas Ziehgespann:

1. Die fliegende Rentierbande ist eine amerikanische Erfindung. Die Idee, dass der Weihnachtsmann in einem von Rens gezogenen, mit Geschenken beladenen Schlitten durchs Firmament flitzt, wurde erstmals im Jahre 1821 in einer New Yorker Broschüre publiziert. Rudolph erblickte erst 1939 als Werbegag eines amerikanischen Kaufhauses das Licht der Welt. «Rudolph, The Red-Nosed Reindeer», eines der bekanntesten Weihnachtslieder überhaupt, wurde 1948 komponiert. Die wahren Ursprünge sind jedoch wohl in grauer Vorzeit zu suchen: Uralte Stelen in der Mongolei sind mit fliegenden Hirschen und Geweihen verziert, und der Donnergott Thor schwebte in einem von Ziegen gezogenen Wagen durch die Lüfte.

2. Die rote Nase kommt von Rudolphs Alkoholkonsum. Rens haben tatsächlich rötliche Nasen, da ihre Riechorgane sehr stark durchblutet sind, um beim Einatmen die eiskalte Luft aufwärmen zu können. Was Drogen betrifft, so kommt hier eher Muskarin, das Gift des Fliegenpilzes, ins Spiel. Um eine Überdosierung zu vermeiden, tranken Sami-Schamanen jeweils den Urin von Rens, die den Pilz gegessen und verdaut hatten, und traten so in Kontakt mit dem grossen Rentiergeist. Es ist durchaus möglich, dass diese rituellen «Flugerfahrten» und auch der rot-weiße Hut des Pilzes massgeblich an der Kreation der Weihnachtslore und ihrer Ikonografie beteiligt waren.

3. Der Schlitten wird von Rentier-Bullen mit grossem Geweih gezogen. Rens sind die einzige Hirschart, bei der beide Geschlechter Geweihe tragen. Nun ist es aber so, dass die Bullen nach der Brunft im Herbst ihre Schaufeln abstossen, während die Kühe die ihrigen bis in den Frühling behalten. Logischerweise kann es sich also beim gehörnten Gespann des Weihnachtsmanns nur um Ren-Kühe handeln – Rudolph sollte demnach eigentlich Rudolphine heissen.

4. Das sind doch bloss Hirsche, nichts Besonderes. Rens und Karibus sind Unterarten der gleichen Hirsch-Spezies. Im Gegensatz zu den europäischen Rens sind die etwas grösseren, nord-amerikanischen Karibus nie domestiziert worden. Beide haben gemeinsam, dass sie hoch spezialisiert sind, um im hohen Norden überleben zu können. Im Sommer, bei ununterbrochenem Tageslicht, sind ihre Augen gold-braun, im Winter dagegen dunkelblau. Das Gewebe der Geweihe wächst in Rekordtempo nach – nur Krebszellen können sich schneller vermehren –, und Renmilch enthält sechsmal mehr Fett als Kuhmilch.

5. Es gibt Millionen von Rentieren, sie sind nicht vom Aussterben bedroht. In den letzten Jahrzehnten sind Rens und Karibus unter starken Druck geraten. Klimaerwärmung und Zerstörung des Lebensraums haben die Herden im Norden Kanadas dezimiert. In Québec gibt es zwei sesshafte Arten, die Wald- und die Berg-Karibus, die besonders von dieser Entwicklung betroffen sind. Im Chic-Choc-Gebirge wurden am 4. Oktober gerade noch elf wilde Tiere gezählt, Knapp genug für Santas Schlitten.

«Ä Guätä!» – Restaurant «Bären», Netstal

Das beste Restaurant des Kantons

Martin Mühlegg*

Mein Rindssteak ist perfekt zubereitet: Sehr heiss angebraten, entfaltet es schöne Röstaromen. Es ist saftig, zart und innen rosa. Die hausgemachte Kräuterbutter mischt sich mit dem Fleischsaft, in dem ich nun die knusprigen Pommes frites tunken kann. Die Kohlrabiwürfel sind an einer feinen Rahmsauce angemacht, und auch an den auf den Punkt gegarten Karotten gibt es nichts auszusetzen. Das Gericht kostet zusammen mit Suppe und Salat 29.50 Franken. Das ist ein sehr fairer Preis, zumal das Rind aus eigener Haltung und Schlachtung kommt. Ich bin sehr zufrieden, und die Handwerker an meinem Tisch sagen, sie würden hier immer sehr gut und preiswert essen. Sie sind sich einig: Der «Bären» sei das beste Restaurant des Kantons.

Nun wird mir klar, warum an diesem Dienstag schon eine Viertelstunde vor 12 Uhr praktisch alle 120 Stühle besetzt sind. Ungewöhnlich ist auch: Fast niemand schaut auf das Handy. Hier wird entweder diskutiert oder gegessen. Ein mit unzähligen Menüsalaten bestückter Tellerwagen bei der Theke verrät, dass hier gut vorbereitet und speditiv gearbeitet wird. Jeder Handgriff der vier Kellnerinnen sitzt. Ich schätze, dass an diesem Dienstagmittag zwischen 100 und 150 Mittagsmenüs auf die Tische kommen.

Ich werde an einen Tisch gesetzt, an dem zwei Rentner und ein Handwerker bereits die Hauptgänge vor sich haben. Wenig später setzen sich drei weitere Handwerker zu uns. Während ich mit meinem Hauptgang beschäftigt bin, verabschieden sich die Frühesser, und es dauert keine fünf Minuten, bis ihre Plätze wieder besetzt sind. Diesmal sind es drei Strassenbauer in orangen Westen und Hosen. Sie bestellen Netzbraten und können sich in der kurzen Mittagspause mit gutem Essen stärken. Als Schreiberling aus dem Flachland sinniere ich schon über meinem Text, und mir fällt der Begriff «Erlebnisastronomie» ein. Ich wünsche mir, dass es auch jenseits der Bergtäler weniger Bildschirmzeit und mehr Restaurants mit grossen Tischen gibt.

Ganze elf Mittagsmenüs stehen auf der Karte. Bei allen sind eine gut gefüllte Schale Gemüse-Curry-Suppe und ein Blattsalat mit einem Häufchen süsslich-cremigen Maissalat inbegriffen. Weil der «Bären» auch eine Metzgerei ist, gibt es zehnmal Fleisch und einmal Vegi (Älplermagronen, 18.50). Der Bestseller ist der Netzbraten mit Kartoffelstock und



Ein perfekt zubereitetes Rindssteak aus eigener Haltung und Schlachtung: Der «Bären» ist auch eine Metzgerei.

Gemüse (19.50). Auch das frische Pouletbrüstli vom Grill mit Pommes frites und Gemüse (23.50) wird oft bestellt.

Ich habe in dieser Kolumne schon mehrfach die Meinung kundgetan, das «Kubli» in Glarus sei das beste Restaurant des Kantons. Dazu stehe ich bis heute. Doch was der Familienbetrieb «Bären» und sein Team leisten, ist ebenso aussergewöhnlich. Zuverlässig mittags und abends – laut meinem Tischnachbarn sei es auch dann immer voll – so viele Gäste schnell mit wärschaft-gutbürgerlicher und preiswerter Kost zu versorgen, verdient Lob.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für diese Kolumne besucht er Restaurants der Region.



Der Bären liegt am Fuss des Wiggis. Bilder: Martin Mühlegg

Gastrotipp

Ambiente: Der «Bären» ist eine Zeitkapsel aus den 1960er- und 1970er-Jahren. Das Mobiliar ist heimatlich-rustikal. Auf jedem Tisch steht ein Menagerli mit Zahnstochern, Salz, Pfeffer und Würze. Der einzige Stilbruch ist, dass die Streu-

und Flüssigwürze nicht von Knorr und Maggi kommen, sondern von Haaco. **Service:** Jeder Handgriff sitzt, und das richtige Essen kommt zügig an die richtigen Tische – was bei so viel Betrieb und so vielen Menüs eine Kunst ist. Dass

kaum Zeit bleibt für Beziehungs-Firlefanzen, versteht sich von selbst («Du kannst dich zu denen da setzen»). Trotzdem: Die vier Kellnerinnen sind sympathisch und freundlich.

Preis-Leistungsverhältnis: Sehr gut – vor allem wenn

man bedenkt, dass viel Fleisch aus eigener Haltung und Schlachtung kommt (und nicht aus Südamerika oder China).

Adresse und Öffnungszeiten: Landstrasse 26, Netstal, Telefon 055 640 15 60, www.baeren-netstal.ch

Mollis: Winterschlaf in den Freizeitgärten



Den Begriff «Winterschlaf» kennt man vor allem von Tieren. Aber wie erlebt ein Garten diese ruhige Jahreszeit? Die Fotografin Sunethra Athugalpura geht dieser Frage diese Woche in ihrer Bildserie nach. Fotografiert hat sie in Mollis.

Bild: Sunethra Athugalpura