

Johns Schweizer Küche

Safran macht die Cuchaule gelb

John Wittwer, Redaktor und gelernter Koch, bereitet mit Persönlichkeiten Schweizer Gerichte zu. Heute mit Anne-Claude Demierre, Staatsratspräsidentin des Kanton Freiburg, eine Cuchaule.

FOTOS: FERDINANDO GODENZI, FOTOLIA



Safran macht eben nicht nur die Cuchaule gelb, wenn man zu viel davon nimmt.



TEXT: JOHN WITTWER
FOTOS: KARL-HEINZ HUG

Die Cuchaule wird immer zu Beginn eines «Menu Bénichon» serviert. Man schneidet dieses Safranbrot in Scheiben, bestreicht diese tüchtig mit Butter und mit dem speziellen Moutarde de Bénichon. «Bénichon oder auf Deutsch Chilbi ist ein traditioneller Brauch im Kanton

Freiburg», erläutert Anne-Claude Demierre, Staatsratspräsidentin und damit höchste Freiburgerin des Jahres 2013.

Die 53-jährige Politikerin zeigt ein vergilbtes Rezept ihrer Grossmutter. «Nach diesem hat sie die Cuchaule immer gebacken und später natürlich auch meine Mutter», erinnert sie sich zurück. Sie kontrolliert, ob alles Nötige auf

dem Tisch bereitsteht und macht sich im Sali des «Chalet des Colombettes» an die Arbeit. «Das Chalet des Colombettes ist ein öffentliches Restaurant. Hier arbeiten aber auch Menschen mit Behinderung mit. Denn es ist gleichzeitig ein Betrieb, der die soziale Eingliederung von benachteiligten Menschen ermöglicht», erklärt die Vorsteherin der Direktion für Gesundheit und Soziales, der

dieser Ort mitten im Greyerzerland am Herzen liegt.

Das Rezept tönt einfach, ein paar wenige Zutaten reichen. Was es vor allem braucht: Zeit. Denn damit die Cuchaule luftig wird, muss zuerst der Vorteig eine halbe Stunde aufgehen, später der Teig weitere ein bis zwei Stunden und dann kommen noch 30 bis 40 Minuten fürs Backen dazu. Dazwischen bleibt Zeit, ►►



Anne-Claude Demierre
amüsiert sich über
die Feinarbeit von John
Wittwer.



Steckbrief Anne-Claude Demierre

Persönlich: Anne-Claude Demierre (53) lebt in La Tour-de-Trême in der Gemeinde Bulle. Sie ist verheiratet und hat zusammen mit ihrem Mann Nicolas drei erwachsene Kinder. Die gelernte Buchhändlerin ist Mitglied der Sozialdemokratischen Partei (SP). Sie war Gemeinderätin, Grossrätin und ist seit 2007 Staatsrätin. Diesen präsidiert sie im laufenden Jahr. Trotz des Mehraufwandes schätzt sie diese Funktion und die damit verbundenen Aufgaben, insbesondere auch die vielen interessanten Begegnungen.

Politik: Ihre Arbeit, die Politik, ist für die Freiburgerin Passion, bereitet ihr Spass. Trotz der oft sehr langen Arbeitstage. Sie versuche dabei, keine Probleme zu suchen, sondern Lösungen zu finden. Als ihr schwierigstes Geschäft der letzten Zeit nennt sie die Präsentation der zukünftigen Strategie des Freiburger Spitals im Grossen Rat. Gleichzeitig sei dies aber auch ein schönes Erlebnis gewesen, weil sie das Verständnis und die Unterstützung des Parlaments zugunsten dieses emotionsgeladenen Traktandums gespürt habe. «Das gibt auch Schwung beim Anpacken anderer Projekte. Beispielsweise der Arbeitslosen- oder Schuldenpolitik oder der Strategie für die Betreuung älterer Menschen», erzählt sie mit Begeisterung.

►► die weiteren Gänge des opulenten Chilbimenüs zubereiten. Wir beschränken uns aufs Backen und nehmen uns dafür Zeit fürs Gespräch.

Vor Kurzem hat Anne-Claude Demierre in ihrer Eigenschaft als Präsidentin den Ausflug des Freiburger Staatsrates organisiert. «Wir haben bei Judith Baumann, einer begnadeten Köchin, gekocht – allerdings kein Chilbimenü. Drei kleine Vor-

speisen, ein Hauptgang und natürlich ein Dessert zauberten wir im Team auf den Tisch. Zuerst besorgten wir auf dem Markt die benötigten Zutaten wie Gemüse und Kräuter, dann ging es ans Kochen. Meine Regierungskollegen wussten im Vorfeld nicht, was sie erwartet. Die Überraschung gelang und wir haben auch viel gelacht.» Gemeinsam kochen sei doch immer ein schönes Erlebnis, lustig und lustvoll und Sorge für spannende Diskussionen

und einen fruchtbaren Austausch.

«Kochen ist für mich immer Abwechslung und Entspannung. Leider finde ich zu selten genügend Zeit dafür», bedauert sie. Am Sonntagabend gelinge es ab und zu, dass die ganze Familie zusammen esse. Da gebe es oft eine Gemüse- oder Kürbissuppe, eine Käseplatte, ein Raclette oder Fondue oder sonst etwas Einfacheres, Unkompliziertes. In den Ferien kocht sie gerne auch für Gäs-

te. Etwas Chinesisches – ihre Lieblingsküche – oder gar ein gastronomisches Gourmetgericht. «Früher habe ich Kurse besucht, um hinter die Geheimnisse der gehobenen Küche zu kommen», gibt sie preis. Vor Kurzem habe sie ein Wachtelbrüstli auf Nüsslisalat mit Himbeer-Vinaigrette, dann Zanderfilet an einer Safransauce mit Reis und Gemüse und zum Dessert ein Schälchen knackige Kirschen zubereitet und serviert.

Greyerzer Cuchaule

Zutaten

Für 2 Brote (ca. 20 Portionen)

1 kg Zopfmehl
1 Hefewürfel (40 g)
½ l Milch
1 Ei
100 g Zucker
1-2 Kaffeelöffel Salz
6 Suppenlöffel Butter
2 Briefli Safran
1 Eigelb

Zubereitung:

Hefe in eine Schüssel bröckeln, lauwarme Milch, Salz, Zucker und Safran beigegeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Einige Handvoll Mehl darüberstreuen und den mit einem Tuch zugedeckten Vorteig an einem warmen Ort eine halbe Stunde aufgehen lassen. Dann nach und nach das Mehl, die weiche Butter und das Ei beifügen und mit einer Kelle oder in der Knetmaschine gut verarbeiten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zugedeckt eine gute weitere Stunde an einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen. Dann aus dem Teig zwei runde Brote formen, diese mit einem scharfen Messer übers Kreuz ca. je vier Mal einschneiden. Eigelb mit wenig Wasser verdünnen, die Brote damit einstreichen und im unteren Drittel des vorgewärmten Backofens bei 180 °C ca. 30-40 Minuten backen.



Dieses Brot braucht Geduld und einige Arbeitsschritte, bis es auf dem Tisch liegt.

Schon als kleines Mädchen habe sie ihrer Mutter in der Küche geholfen, zum Beispiel Gemüse gerüstet und geschnitten. Das seien für sie privilegierte Momente gewesen, an die sie sich gerne erinnert.

Weniger gerne denkt sie an den Tag zurück, an dem sie ihre Mutter mit einer Biscuitroulade überraschen wollte. «Ich habe zu wenig aufgepasst und schon war das Biscuit verbrannt. Zwar war die Mutter überrascht,

aber nicht ganz so, wie ich es wollte», lacht Anne-Claude Demierre.

Dass die verhinderte Hobbyköchin zwei der knusprigen, fein duftenden Cuchaule-Brote gebacken hat, ist kein Zufall. Sie sucht und liebt den Kontakt mit anderen Menschen. «Diese beiden Brote reichen ohne Weiteres für einen Apéro von zehn bis zwanzig Personen. Aber Butter, Bénichon-Senf und natürlich ein Glas Weisswein

dazu nicht vergessen», ruft sie in Erinnerung. Überlegt einen Augenblick und erzählt noch von einem anderen ihrer Lieblingsgerichte, dem Greyerzer Vacherin-Fondue.

«Dazu braucht fünf bis sechs Sorten Vacherin und pro Portion einen halben Deziliter Wasser. Das Ganze wird in einem Caquelon nur langsam erwärmt, nicht gekocht. Es wird lauwarm serviert, mit geschwellten Kartoffeln oder Brot.» ■



Menu Bénichon

Die Bénichon oder Chilbi war ursprünglich ein Erntedankfest, das vier Tage dauerte. Heute ist sie eher ein Volksfest mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten. Im September und Oktober ist im Kanton Freiburg immer irgendwo Bénichon. Zum mehrstündigen Festmahl gehören: die Cuchaule, die mit Butter und dem speziellen Bénichon-Senf (ein Rezept unter www.coopzeitung.ch/cuchaule) gleich zu Beginn serviert wird. Dann folgen Bouillon und Siedfleisch mit Gemüse und Kartoffeln, Lammragout und Lammgigot mit Kartoffelstock und Büschelbirnen (Piores à Botzi), Beinschinken und Würste mit Kabis und Bohnen, Greyerzer Käse, Bretzeli, Kuchen mit Vin Cuit, Meringues mit Greyerzer Doppelrahm und anderes Gebäck. Zum Schluss spielt die Kapelle und es wird getanzt. Mehr unter:

► link.ww.fribourgregion.ch/veranstaltungen

Mehr zu den seit Januar 2010 erschienenen Folgen von «Johns Schweizer Küche» unter:

► link.ww.coopzeitung.ch/kueche

Coopzeitung online



Wie finden Sie das Cuchaule-Rezept? Schreiben Sie Ihre Meinung an:



www.coopzeitung.ch/cuchaule

Jetzt erhältlich September

Gemüse

Blumenkohl (Schweiz)
Broccoli (Schweiz)
Bohnen (Schweiz)
Fenchel (Schweiz)
Karotten (Schweiz)
Kabis rot und weiss (Schweiz)
Knollensellerie (Schweiz)
Lauch (Schweiz)
Wirz (Schweiz)
Rosenkohl (Schweiz)
Zucchetti (Schweiz)
Zwiebeln (Schweiz)
Kartoffeln (Schweiz)
Peperoni (Import)
Zuchtpilze wie Champignons, Shiitake, Pleurotus (Schweiz/Import)
Wildpilze wie Eierschwämme, Steinpilze (Import)

Salate

Kopfsalat (Schweiz)
Endiviensalat (Schweiz)
Zuckerhut (Schweiz)
Nüsslisalat (Schweiz)
Eisbergsalat (Schweiz)
Gurken (Schweiz)
Tomaten (Schweiz)
Radiesli (Schweiz)
Rettich (Schweiz)
Chicorée (Import)

Früchte

Himbeeren (Schweiz)
Erdbeeren (Schweiz)
Äpfel (Schweiz)
Birnen (Schweiz)
Zwetschgen (Schweiz)
Heidelbeeren (Schweiz/Import)
Pflaumen (Import)
Trauben weiss, rot, blau (Import)