



Feuerkochen macht glücklich

Outdoorküche Man braucht Zeit und so wenig Kochgeschirr wie möglich. Und am Ende soll man vorzugsweise mit den Fingern essen: Kochen über dem offenen Feuer ist ein äusserst entspannendes Hobby.



Die im Feuer gekochten Auberginen sind köstlich: Rauchig, erdig, archaisch, wie die Brotfladen, die davor liegend mitbacken. Fotos: Raphael Moser



Nina Kobelt

Am Ende des Abends sehen wir alle aus wie Zombies. Mit blauen Zungen und schwarz umrandeten Zähnen stehen wir im Gras und lachen uns kaputt. Im Feuerschein halten wir uns die Bäuche, aber nicht nur, weil wir so satt sind. Feuerkochen macht etwas mit einem. Chris Bay erklärt es so: «Feuergarung bedeutet nicht pseudomässig lokale und saisonale Küche, sondern man kocht, was es gibt. Das ist so ganz das Gegenteil all dieser Food-Hochglanzmagazine, die so viele vom Kochen abhalten. Vor dem Feuer sind alle gleich.»

Die beiden Quereinsteiger – Monika Di Muro war Katechetin und Chris Bay ETH-Ingenieur – haben ihr Feuerkochwissen auf Reisen in über 80 Ländern zusammen mit Einheimischen erarbeitet und kochen immer an ungewöhnlichen Orten. Heute haben sie ihre Feuerküche an einer Brätelstelle am Wohlensee in der Nähe von Bern aufgestellt: Auf dem Boden flackert ein offenes Feuer, und vorne, beim See, glühen Kohlen in acht Fässern mit Toneinsatz. Wenn sie etwas machen, dann richtig, sagte Chris Bay schon am Telefon, ein paar Gänge würden es schon werden, egal, wie viele Leute wir sein würden. Es stellt sich dann heraus, dass noch Leute einer Ausflugsplattform mit dabei sind, die Kurse von Chillfood, so heisst Di Muros und Bays Unternehmen, weitervermitteln. Wir sind ungefähr zu acht, und das ist gut so: Nach dem Apéro (über dem Feuer geröstete Nüsse und einem Bier), bekommen wir je zwei Rezepte – wir kochen unser Mehrgangmenü selber! Ich bin für lauwarmen Krautsalat und Feuerauberginen zuständig, eher unwillig mache ich mich also

daran, Kabis zu raffeln, der nicht unbedingt mein Lieblingsessen ist. Neben mir mariniert jemand Hühnerherzen, und am Tisch, auf dem Kerzen im Kerzenständer brennen, wird Käse hergestellt. Man erwärmt dazu Milch, versetzt sie mit Zitronensaft und Salz und lässt sie in einem Tuch abtropfen. So simpel.

Es riecht wie auf der Alp oder im Pfadilager

Immer mehr, immer schneller, immer komplexer: Nicht nur kulinarisch wird das Leben immer komplizierter. Monika Di Muro und Chris Bay stiegen vor ein paar Jahren einfach aus. Sie begannen – zuerst nur für Freunde – Feuerkoch-Events und -Caterings anzubieten. Auf einem Industrieareal, im alten Bärenpark mitten in Bern, auf dem Strassenkreisel. So spezialisierten sie sich aufs Feuerkochen, das sie an die unglaublichsten Orte brachte, unabhängig von der Jahreszeit oder vom Wetter.

Es gibt viele unterschiedliche Arten, auf dem Feuer zu kochen: Man kocht auf Steinplatten, im Steinofen, in Tontöpfen, auf dem Rost, mithilfe von Metallpfannen und -töpfen. Man kann grillieren, räuchern, schmoren, garen, dämpfen, backen oder flambieren. Doch es geht immer um das Gleiche: Das Geheimnis liegt in der Einfachheit. Das gilt für die Wahl an Koch- und Essgeräten, nämlich möglichst wenig, am besten isst man nachher mit den Händen, wenn es denn nicht zu heiss ist. Es gilt für die Zutaten, einige wenige Komponenten reichen für ein Gericht. Gekocht wird mit «Schlücken», mit «Schüssen» oder einer «Handvoll», im wahrsten Sinne des

Wortes.

Ich habe Speckwürfel in einem Wok angebraten über einem der Feuertöpfe. Gänsefett und Zwiebeln beigegeben, Kümmel auch, und rühre jetzt mit der Holzkelche den Kohl ein. Es riecht gut. Ja was sag ich: Es haut mich fast um, so verführerisch dampft das. Wie auf einer Alp vielleicht oder wie früher im Pfadilager oder gar bei Grossmutter. Würde nicht Chris Bay angerauscht kommen und mir sagen, das Kraut muss weg vom Feuer, hopp! hopp!, würde ich wohl heute noch dort stehen. Und jetzt ist der erste Gang fertig, es gibt den Frischkäse mit Wildkräutern aus der Umgebung, die Monika Di Muro mit ihrem Kräuterwissen geprüft hat. Traubensenf, also blaue Trauben, Zucker, Apfelessig,

Ich kann es fast nicht glauben, aus dem geschmähnten Kohl ist eine leckere Vorspeise geworden.

Senfmehl und Salz. Essen, das auf dem Feuer gekocht wurde, schmecke besser, sagt Chris Bay. Das habe physikalische Gründe – die Hitze sei intensiver und verteile sich ungleichmässiger als auf einem Herd, zum Beispiel auch am Pfannenrand. Ganz sicher tut die frische Luft das Ihre dazu, und der leicht geräucherte Geschmack, der über allem liegt. Ich kann es jedenfalls fast nicht glauben, was aus einem Weisskohl wurde: eine Vorspeise, in die wir jetzt alle wieder und wieder die Gabel hineintunken.

Die Gastgeber setzen auf die



Eigenschaften der Holzkohle

Monika Di Muro und Chris Bay kochen immer wieder auch beim Meiler, von dem sie ihre Kohle beziehen. Die beiden schwören auf Berner Kohle, die zweimal im Jahr, einmal im Frühling und einmal im Herbst aus 50 Tonnen Holz entsteht. Der Vorteil dieser Kohle liegt darin, dass nur wenig Rauch entsteht und das Feuer schneller zum Kochen bereit ist. Natürlich kann man seine Kochstelle auch mit Holz anfeuern, schon nur das Knistern und der angenehme Duft sprechen dafür. Doch Holz besteht auch aus Wasser, was mehr Rauch bedeutet und dadurch manchmal Probleme, ein Feuer zu entzünden. Brikketts, also zusammengesetzter Kohlenstaub, ein Abfallmaterial, brennen zwar länger und gleichmässiger. Doch sie verbreiten oft einen ziemlich unangenehmen Geruch.

Das wäre auch schade um meine Auberginen, die jetzt in der Glut liegen. Nach 5 Minuten soll ich sie umdrehen, und ich mache noch schnell ein Topping: viel Knoblauch, eingelegte Zitronen und Estragon. Die Zutaten hat Chillfood mitgebracht. Die Auberginen sind schwarz und weich, als ich sie aus dem Feuer fische, und köstlich. Es schmeckt rauchig, erdig, archaisch.

Mittlerweile ist es dunkel geworden, die Wespen machen sich über die leeren Schüsseln her. Zum Dessert gibt es Heidelbeerschmarrn, den Teig haben wir vorher selber gemacht, und wir schaufeln ihn direkt auf dem Topf über dem Feuer auf unsere viel zu kleinen Löffel. Wir lachen. Unsere Zähne sind blau, die Zunge schwarz.

Feuerkochen braucht Zeit. Doch es macht etwas mit einem. Es macht ruhig. Und glücklich. Eben ist das Buch «Feuerküche» von Monika Di Muro und Chris Bay erschienen (AT-Verlag, ca. 40 Franken). Feuerkoch-Events und -Caterings von Chillfood: www.chillfood.ch

Kürbis mit Pasta

1 rote Chilischote
4 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Petersilie
1 Bund glatte Zitronen, mit Stängeln
50 g Zedernkerne
Salz
100 ml Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
300 g Pasta nach Wahl
Käse, gerieben, nach Belieben

Feuerkochutensilien

Messer, Schneidebrett, 2 Schüsseln, Kochtopf, Eisenpfanne, Kochlöffel, Suppenteller für die gerösteten Zedernkerne

Feuerreife

Rotglut / niedere Glut

Kürbis in kleine, flache Stücke schneiden. Chili und Knoblauch schneiden. Zitronenschale ohne das Weisses abschälen und in feine Streifen schneiden. Petersilie klein schneiden. In der Eisenpfanne die Zedernkerne unter ständigem Rühren leicht anrösten, beiseite stellen. In einem Kochtopf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, Chili und Knoblauch darin anschwitzen. Kürbisstücke, Zitronenschale und Petersilienstängel dazugeben. Auf kleinem Feuer langsam braten, bis der Kürbis gar ist. Dabei entwickeln sich Röstaromen. Gegen Schluss können sie mit etwas Wasser vom Pfannenrand gelöst werden; das Ganze wird dadurch etwas cremiger. Die Petersilienblätter dazugeben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Pasta im kochenden Wasser knapp bissfest kochen, abgiessen und tropfnass in die Eisenpfanne geben. Mit der Kürbissauce vermengen. 1 Minute ziehen lassen. Nach Belieben geriebenen Käse dazu reichen.



Chris Bay hantiert mit einer Wok-Pfanne.