



1



6



5



2



7



3



4

Sterneküche im Freien

Über dem Feuer kann man viel mehr als Cervelat und Steaks braten. Die Berner Feuerköche Chris Bay und Monika Di Muro hätten da so einige Ideen.

TEXT: JULIA HOFER; FOTOS: MONIKA FLÜCKIGER

Als ich Chris Bay am Tag vor unserem Treffen anrufe, schneit es gerade zentimeterdick in die blühenden Tulpen. Ich halte es deshalb für eine gute Idee, den für den nächsten Tag geplanten Kochevent unter freiem Himmel etwas zu verkürzen. Doch als mir der Berner Feuerkoch den Siebengänger ausmalt, den er sich für uns ausgedacht hat, klingt alles so lecker, dass mein Magen vor Sehnsucht zu knurren beginnt und mir schlagartig zwei Dinge bewusst werden. Erstens: Abkürzen wäre ein fataler Fehler. Und zweitens: Ich habe es hier mit einem zu tun, der nicht im Traum an Abkürzungen denkt. Erst recht nicht wegen etwas schlechten Wetters.

Chris Bay macht eine Sache entweder gar nicht – oder dann richtig. Und als ob das Wetter so viel Herzblut honorieren würde, scheint anderntags die Sonne kräftig. Der Feuermeister hat den verwunschenen Ort, den er für unser Gelage ausgesucht hat, in eine wahre Oase verwandelt: Vor einer alten Mühle brennt ein grosses Feuer, daneben lodern Flammen in Schalen und asiatischen Streetfood-Feuerstellen aus gebranntem Ton. Auf einem gedeckten Tisch stehen Blumen und üppige Kräutersträusse. Wir befinden uns irgendwo zwischen Sense und Schwarzwasser. Oder anders gesagt: zwischen Bern und Schwarzenburg.

Der Koch selbst bleibt hungrig

Bays Lebenspartnerin Monika Di Muro schneidet Knoblauchsrauke aus dem nahen Wäldchen für die Feuerbrote. «Brot röstet man in der Resthitze des Feuers», sagt sie und zeigt auf die weisse Ascheschicht, die sich mittlerweile auf dem Feuer gebildet hat. Grundsätzlich gebe es immer zwei Parameter, die die Hitze bestimmen: «Die Reife der Glut und der Abstand des Garguts zur Glut.» Das Rezept für die Frühlingzwiebeln, die Di Muro im Grillgitter übers Feuer hält, bis sie schwarz sind, stammt aus Katalonien. «In Spanien werden wir oft fündig», sagt sie. «Die Küche ist dort noch sehr



Wenn diese Crew für ihre Gäste kocht, hat es auch Performance-Charakter: Monika Di Muro, Jerry Krebs und Chris Bay (von links)

FEURIGES MENÜ

- 1**
Feuerbrot mit Knoblauchsrauken-Pesto
- 2**
Frühlingzwiebeln im Grillgitter
- 3**
Israelische Schakschuka mit Wachteleiern
- 4**
Forellenfilets mit Zironenschale auf heissem Stein
- 5**
Häppchen vom Piemonteser Rind auf «Bärner Chole» gebraten
- 6**
Flüssiger Camembert auf Lärchenholzbrettchen geräuchert
- 7**
Likör aus Grappa, Orangen- und Zitronenschale, Kaffeebohnen und Zucker

ursprünglich.» Die verkohlten «Calsots» wickelt sie zum Fertiggaren und Auskühlen in Zeitungspapier, so lässt sich die äusserste Zwiebelschicht später leicht abziehen.

Während wir die butterartigen Zwiebeln in eine fantastische, feuergeröstete katalanische Romesco-Sauce tunken, erzählt uns der Gastgeber, er esse nie beim Kochen. Mit vollem Magen könne er keine Gerichte abschmecken. So fährt er nicht selten, nachdem er einen Tag lang für andere gekocht hat, hungrig heim – um dort noch einmal zu kochen. «Das klingt verrückt», sagt seine Frau und lacht. «Aber so ist es nun mal: Kochen und essen, das ist unser Leben.»

Er wollte noch mal etwas ausprobieren

Vielleicht ist es nicht weiter erstaunlich, dass die beiden Quereinsteiger sind. «Wer ein Berufsleben lang in einem Durchschnittslokal hinter dem Herd steht», sagt Bay, «hat keine Energie mehr für ein Projekt wie das unsere.» Während Di Muro einst Oliven auf dem Markt verkauft hat, entwickelte und vertrieb Bay im Familienbetrieb



Die Feuerkoch-Events finden immer an speziellen Orten statt wie hier bei einer alten Mühle nördlich von Schwarzenburg BE.

Papierfaltmaschinen. Im Zuge der Digitalisierung litt das Geschäft – und nach zwölf harten Jahren entschied er: Ich will im Leben noch etwas anderes machen.

Feuer bringt eine andere Art von Hitze

Chris Bay begann unter dem Namen Chillfood, Feuerkoch-Events und -Caterings anzubieten. An besonderen Orten, etwa in einem alten Waschhaus, in einem Industrieareal oder botanischen Garten. «Mich fasziniert das Natürliche an dieser Art des Kochens, das Langsame und Einfache», sagt Bay. Aber auch der Geschmack sei ein ganz anderer. «Das Spektrum der Hitze ist viel grösser als bei einem elektrischen Herd und lässt etwa Zutaten mit viel intensiveren Aromen karamellisieren.» Weil man ein richtiges Feuer aber nicht einfach hoch- und runterschalten kann, brennen in seinen Feuerstellen immer unterschiedlich grosse Feuer. So kann die Gusseisenpfanne, in der jetzt eine israelische Schakschuka köchelt, auf geringere Hitze gestellt werden, sobald die Wachteleier darin gar ziehen.

Bay bestreicht flache Steine aus der Sense mit Öl und belegt sie mit Zitronenschale und Forellenfilets. Dann schiebt er sie in die heisse Asche, an den Rand des Feuers. Die Hitze darf nicht zu gross sein, die Fische sollen nur garen, nicht grilliert werden. Sobald das Fischfleisch glasig – à point – ist, zieht er die Steine aus dem Feuer. «Fünf-Sterne-Küche mit archaischen Mitteln» nennt Bay das.

Für den nächsten Gang werden wir ermuntert, ein edles Stück Rindfleisch direkt in die glühende Holzkohle zu

schmeissen. Aber Achtung: Sie muss qualitativ hochstehend sein wie die «Bärner Chole», die in einem der letzten Meiler der Schweiz gewonnen wird. Legte man das Fleisch auf billige Kohleeier, liesse sich der Kohlestaub nicht mehr vom Fleisch entfernen. So aber können wir das Häppchen vom Piemonteser Rind alle 20 Sekunden mit spitzer Zange ergreifen, leicht ausschütteln und wenden. Im Gegensatz zu Holz enthält Holzkohle kein Wasser mehr. Sie beginnt schneller zu glühen, entwickelt eine grössere Hitze und kaum Rauch. Zum Fleisch gibts Chimichurri-Sauce, eine argentinische Spezialität. «Dort weiss man, dass die Marinade erst nach dem Grillieren ans Fleisch gehört. Sonst verbrennt sie ja.»

Ein flambierter Digestif

Zum Abschluss entzünden wir in einer Schüssel ein Gemisch aus Grappa, Orangen- und Zitronenschale, Kaffeebohnen und Zucker, so dass der Schnaps zu einem Likör einkocht. Blau schießen die Flammen in den nachtschwarzen Himmel. Falls sich an diesem idyllischen Ort doch noch irgendwo ein böser Geist versteckt haben sollte – mit diesem Ritual wäre er, wie es die galicische Legende will, bestimmt vertrieben worden.

Längst ist es kalt geworden. Aber das ist uns egal. Wir wärmen unsere Hände am Feuer, prosten uns zu und tunken geröstetes Brot in den flüssigen Camembert, den die Berner Feuerköche auf Lärchenholzbrettchen für uns geräuchert haben. Wir wissen: Wenn das Glück einen Geschmack hat, dann diesen. ■

NATURAGENDA

Ganzjährig: Biologisch gärtnern
Lust aufs Bohnenpflanzen?
Im Veg-and-the-City-Garten in Zürich-Affoltern kann man unter anderem dafür ein Gemüsebeet mieten.
www.vegandthecity.ch

Ganzjährig: TCM-Pflanzengarten
Im ersten Lern- und Forschungsgarten für chinesische Arzneipflanzen in der Schweiz sind über 100 Pflanzenarten zu bestaunen.
www.tcm-garten.ch

15. Juni: Klimawandel
Blühen Pflanzen bald im Winter? Wie der Klimawandel die Rhythmen von Pflanzen, Tieren und Menschen beeinflusst, erfahren Sie im Botanischen Garten Bern.
www.botanischergarten.ch

17. Juni: Berner Umwelttag
Zum neunten Mal finden vielfältige Events zum Thema Umwelt in allen Stadtteilen statt.
www.bern.ch

17. Juni bis 16. Juli: Botanica
Rund ein Drittel unserer Pflanzen sind gefährdet. Lernen Sie an einer der über 100 Veranstaltungen in verschiedenen botanischen Gärten die Letzten ihrer Art kennen.
www.botanica-suisse.org

24. Juni bis 2. Juli: Bischofszeller Rosenwoche
Am bedeutendsten Rosevent der Schweiz kann man Rosengärten sehen und kulinarische Rosenspezialitäten kosten.
www.bischofszellerrosenwoche.ch

7. Juli: Stadtsafari
In der Stadt Zürich leben rund 15 000 verschiedene Tierarten. Einige kann man im Zoologischen Museum und anschliessend in der Stadtwildnis entdecken.
www.wwf-zh.ch/service/agenda

Ab 8. Juli: Steinbock-Paradies
Im Val Languard ob Pontresina wird dem Steinbock mit Wanderweg, Galerie, Kinderspielplatz und Erlebnisspass gehuldigt.
www.pontresina.ch

8. und 9. Juli: Wandernacht
Auf geführten Touren erlebt man die Landschaften bei Mondschein.
www.wandernacht.ch

12. und 13. August: Alpenfeuer
In Rosswald VS lodert ein Feuer für den Alpenschutz. Anderntags findet eine Wanderung mit der Whatsalp-Gruppe nach Brig statt.
www.feuerindenalpen.com,
www.whatsalp.org

26. August: Wildtierpflegestation
Am Tag der offenen Tür erhalten Interessierte einen Einblick in die Arbeit der Wildtierpflegestation Landshut in Utzenstorf BE.
www.wildstation.ch