

# «Der Faktor Zeit ist bei einer Röstli die wichtigste Zutat»

Einfach perfekt: URS THOMMEN vom Bären in Utzenstorf über die Emmentaler Röstli

VON GABY LABHART (TEXT)  
UND SEVERIN NOWACKI (FOTO)

Der Bären in Utzenstorf ist ein Monument. Allerdings ein sehr lebendiges. Seit 13 Generationen im Familienbesitz, die 14. Generation in den Startlöchern: Martin Thommen steht mit Vater Urs Thommen in der Küche. Das habliche Haus mit Gaststube und Gourmetrestaurant, hundertjähriger Kegelbahn, Terrasse und Garten mit Kastanienbäumen könnte aus einer Gotthelf-Verfilmung stammen. Tatsächlich war Gotthelfs Vater in Utzenstorf Pfarrer und sein Sohn eine Zeit lang Vikar. Man darf davon ausgehen, dass hier einst Gotthelf tafelte, der ganz und gar kein Kostverächter war.

Heutige Feinschmecker lieben im Bären etwa die frischen Bachforellen, früher tatsächlich aus dem Bach, der am Haus vorbeifliesst, heute aus dem Vivarium. Der «Gault Millau», der den Bären mit respektablen 15 Punkten benotet, lobt das Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Rotweinsauce, Geschäftsleute speisen hier mit ihren ausländischen

**«Die Röstli immer in der gleichen Pfanne braten und diese nie für etwas anderes verwenden»**

Gästen, die selbstverständlich die Röstli mit Leberli oder das geschmetzelte Kalbfleisch an Rahmsauce probieren müssen.

Und alle, alle bestellen sie zum Dessert diesen legendären Apfelkuchen, dem einst auch der berühmte Gastrokritiker Silvio Rizzi auf die Spur kommen wollte. «Er war einen ganzen Tag bei uns», erzählt Urs Thommen lächelnd, «aber das Rezept hat er nicht herausbekommen.» Es wird von Generation zu Generation weitergegeben, und zwar immer von den Frauen. Und so sicher gehütet wie der sprichwörtliche Augapfel. Versuchen wirs also erst gar nicht mit dem Apfelkuchen, man würde ihn ohnehin nie so hinkriegen wie Margret Thommen.

Aber bevor auch die letzte Bäuerin zur Beutelröstli greift, möchten wir wissen, wie eine echte Emmentaler Röstli gemacht wird. Das immerhin verrät uns Urs Thommen. Übrigens: So, wie der Apfelkuchen Frauensache ist, ist die Röstli in der Küche des Bären in Utzenstorf Chefsache.

**Urs Thommen, es gibt diesseits des Röstigrabens etwa so viele Tricks und Tipps für die wahre Röstli wie Köche. Gibt es überhaupt ein allgemein gültiges Röstlirezept?**

Einig sind sich immerhin alle, dass die Kartoffeln 24 Stunden vorher gekocht werden müssen.

**Halt! Es gibt Röstli aus rohen Kartoffeln.**

Das ist keine echte Emmentaler Röstli.

**Kartoffeln also kochen ...**

... am besten im Dampf. Und darauf achten, dass alle möglichst gleich gross sind, damit sie gleichzeitig gar sind. Gar heisst weder zu viel noch zu wenig gekocht. Das ist wichtig. Und ausser-



Im Bären Chefsache: Urs Thommen beim Wenden der Röstli

send erkalten lassen und ungeöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

**Kartoffeln im Kühlschrank aufbewahren?**

Ja, wenn sie gekocht sind, macht ihnen die Kälte nichts mehr aus.

**Dann kommt das nächste Problem. Welche Kartoffelsorte?**

Am besten ältere Sorten wie Ackersegen oder Sirtema. Leider sind diese selten geworden. Nahe beim Ideal sind Urgenta oder Agria, notfalls auch Bintje. Natürlich keine Frühkartoffeln, sondern Lagerware.

**Auf der Röstiraffel raffeln?**

Ja, aber aufgepasst: lange, schöne Raspel machen, das heisst mit langen, ruhigen Bewegungen arbeiten und nicht wild drauflos raffeln. Das ist entscheidend für die Konsistenz der Röstli. Die geraffelten Kartoffeln salzen und pfeffern.

**Jetzt kommt ein heisses Eisen, buchstäblich. Welche Pfanne?**

Früher war das natürlich die schwere Bratpfanne aus Gusseisen. In der Bären-Küche verwenden wir sie immer noch. Eigentlich ist das die einzige richtige. Und man sollte die Röstli immer in der gleichen Pfanne braten und diese niemals für etwas anderes verwenden.

**Darfs auch eine beschichtete Pfanne sein?**

Das geht auch. Sie muss aber unbedingt flach sein und einen möglichst grossen Durchmesser haben. Sehen Sie, es geht bei der Röstli vor allem darum, dass das Wasser verdunstet. Die geraffelten Kartoffeln müssen deshalb flach ausgelegt werden. Aber nicht zu dünn. Wenn die Röstli zu dünn ist, wird sie brettlig. Wenn sie zu dick ist, wird sie matschig. In einem Privathaushalt würde ich nie für mehr als für vier Personen Röstli braten. Das entspricht etwa einem Kilogramm Kartoffeln.

**Und schon kommt die nächste Glaubensfrage.**

**Welches Fett zum Braten?**

Wir nehmen Saindoux, Schweineschmalz. Und zum Schluss frische Butterflocken. Für den Privathaushalt empfehle ich Bratbutter.

**Nun wird die Röstli auf beiden Seiten gebraten ...**

... nicht so schnell! Eine richtige Röstli braucht Zeit. Der Faktor Zeit ist die wichtigste Zutat. Gut zwanzig bis dreissig Minuten dauert der ganze Prozess. Die Röstli wird zuerst auf der einen Seite schön braun gebraten. Aber dann wird der ganze Kuchen nicht einfach gewendet, sondern mit einer grossen Schaufel, aus Holz, Kunststoff oder Metall, sanft durchmischt. Und erst danach wieder zu einem Kuchen geformt. Ein Kuchen, der im Übrigen niemals flach gedrückt werden darf. Die Röstli braucht Luft, sie muss atmen können.

**Schweineschmalz, Butter nicht zu knapp – leicht ist eine richtige Röstli nicht.**

Nein, Röstli light gibt es nicht. Wenn Sie etwas Leichtes wollen, kochen Sie Salzkartoffeln.

## URS THOMMENS EMMENTALER RÖSTLI

**Zutaten für vier Personen**

1 bis 1,2 kg Kartoffeln (am besten ältere Sorten wie Ackersegen oder Sirtema, gut sind auch Urgenta, Agria oder Bintje)  
Salz, Pfeffer  
60 g Bratbutter  
40 g bis 50 g Butter

**Vorbereitung**

Kartoffeln am Vortag kochen.

**Zubereitung**

Kartoffeln schälen, raffeln. Salzen, pfeffern. In einer flachen Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Kartoffeln dazugeben. Bei ziemlich hoher Hitze zirka acht Minuten anbräunen. Das Gebräunte nach oben drehen, alles leicht auflockern. Den Kuchen erneut anbräunen,

am Rand ab und zu ein paar Butterflocken dazugeben. Wenn auch die Unterseite angebräunt ist – das dauert erneut etwa acht Minuten –, wird die ganze Röstli mit Hilfe eines grossen Tellers gewendet. Nochmals zwei, drei Minuten bei reduzierter Hitze liegen lassen.

**Achtung:** Sofort servieren! Eine gute Röstli darf niemals auf die Gasse warten.

«Einfache Küche, perfekt zubereitet» stellt im Monatsrhythmus simple Gerichte, von Spitzenköchen zubereitet, vor. Bereits erschienene Beiträge unter [www.sonntagszeitung.ch/einfach\\_perfekt/rezpte](http://www.sonntagszeitung.ch/einfach_perfekt/rezpte)