Kochen mit Tanja Büsser

Rundum konsequent

Arbeiten und lachen seit siebzehn Jahren zusammen: Monika Schnellmann (l.) und Tanja Büsser am Brottisch in der Mitte der Gaststube.

Im Restaurant Schäfli in Uznach SG wechselt Tanja Büsser das Menü täglich, doch die **nachhaltige Philosophie** dahinter bleibt. Jede Zutat stellt sie wertschätzend ins Zentrum.

Text **Sabrina Glanzmann** Fotos **Winfried Heinze**

Carpaccio vom Pancetta

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

• 24 Scheiben Pancetta • 4 EL Baumnussöl • 40 g Alpkäse • 1 Scheibe Brot oder Zopf, in kleine Würfel geschnitten • Butter • einige Baumnusskerne

Zubereitung

Die Pancettascheiben auf vier Vorspeisenteller oder auf einer Platte fächerartig auslegen. Das Baumnussöl über die Scheiben träufeln, danach den Alpkäse darüberhobeln. Die Brot-/Zopfstücke in einer Bratpfanne in einer grosszügigen Portion Butter rösten und noch lauwarm über dem Pancetta verteilen. Mit den Baumnusskernen garnieren.

Schwein gehabt, wer in den Genuss dieses köstlichen Pancettas kommt! Er stammt vom ganzen Tier, das Tanja Büsser von Bauer Kurt Brunner bezogen hat.

Hell und geräumig ist das «Schäfli»: Im ersten Stock gibts genügend Platz für Gruppen und grössere Tafeln – Dessertwagen inklusive.

In der Welt von Tanja Büssers Feinschmeckerei

Manchmal ist Vorfreude bekanntlich die schönste Freude. Das gilt natürlich auch für Restaurantbesuche, wenn einem schon nur der Gedanke an das Tatar im Lieblingslokal das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Oder wenn bereits die Karte im Aushang neben der Eingangstür die Klassiker des Hauses verrät – dann geht es oft schon auf der Türschwelle los mit einem lustvollen «Soll ich das Risotto nehmen oder doch lieber das Cordon bleu?»
Im «Schäfli» in Uznach SG warten keine Hausspezialitäten auf die Gäste. Auch gibt es hier weder eine À-la-carte-Auswahl noch andere zweckdienliche Hinweise darauf, was auf den Tisch kommt. Bis es eben auf den Tisch kommt. Trotzdem – oder vielmehr gerade deshalb – darf die Vorfreude auf einen Besuch des Restaurants im Herzen des Ostschweizer Städtchens gross sein. Ihre frische, saisonale und nachhaltige Küche betreibt Tanja Büsser nämlich mit einer Konsequenz, die keine Karte braucht. Und auch gar keine brauchen will.

ALTE KUH NEU GEWÜRDIGT

Das Motto der Köchin und Gastgeberin ist so einfach wie bestechend: «Meine Produzentinnen und Lieferanten sagen mir, was sie gerade haben, und damit koche ich dann. Ich überlege mir nie ein bestimmtes Gericht und besorge mir aufgrund dessen die Zutaten. Das Lebensmittel, das kommt immer zuerst.» Deshalb gibt es im «Schäfli» jeden Mittag einen anderen Viergänger (mit je einer Schüssel Suppe und Salat zum Teilen, Hauptgang und Dessert) und abends ein ebenfalls täglich wechselndes Menü aus vier bis zehn Gängen. «Wochenlang das gleiche Angebot, das wäre mein ganz persönlicher Albtraum», erzählt Tanja Büsser mit ihrem ansteckenden Lachen. Wenn sich morgens also Zürichseefischer Turi Wespe meldet und fangfrische Trüschen anbietet, dann gibts Trüschen. Am nächsten Tag kommt dann vielleicht ein Suppenhuhn in den Topf oder im Sommer Pasta mit einer Sauce aus Kräutern aus dem Garten ihrer Mutter. Und manchmal, da weiss Tanja Büsser auch um elf Uhr noch nicht definitiv, wie ihr Mittagsmenü aussehen wird. Ruft dann gerade ihre Schwester an, die in Gommiswald SG in der Nähe des Frauenklosters Berg Sion wohnt, gibts spontan Inspiration: Wenn die Klosterfrauen in ihrem Garten einen Gemüseüberschuss haben, bieten sie ihn jeweils Tanja an. «Das ist toll und fast so, als hätte ich selbst einen Garten! Bis ich das Kistli abhole, weiss ich oft nicht, was alles drin ist. Da geht es mir wie später meinen Gästen»,

Ein Traum für jeden Käsefan: Bis zu hundert verschiedene Sorten aus der ganzen Schweiz warten in einem eigens hergerichteten Zimmer auf die Gäste.

Gemüse, das die Köchin nicht gleich verarbeitet, wird im hauseigenen Keller gelagert. In den Kisten meist zu finden sind Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch und Rüebli.

Sie trägt ihr Kochherz auf der Zunge: Tanja Büsser verwendet aus Überzeugung alle Teile eines Tiers.

Das Restaurant Schäfli mit seinem markanten Erker gehört fest ins Ortsbild des Städtchens Uznach SG.

Jedes Öl stammt von kleinen Produzenten. Das Baumnussöl presst Monika Schnellmann aus den Nüssen ihres alten Baums selbst.

Im «Schäfli» kommt nicht nur das Essen auf die Teller, sondern auch die Info zum Abendmenü. Zum Inhalt wird aber nichts verraten.

«Es git, was es het», lautet im «Schäfli» die Devise

sagt sie, während sie einen Blick in den Ofen wirft. Seit Stunden schmoren dort Kuhfleischstücke in einem Bad aus Blauburgunder gemächlich vor sich hin. Kuhfleisch? «Ja, damit koche ich sehr gerne. Eine Kuh gibt dem Bauern und den Konsumenten so viel, ihre Kälber, ihre Milch. Nun geben wir ihr etwas zurück, indem wir ihr Fleisch wertschätzen und kochen», erzählt Tanja Büsser.

DER CAPPUCCINO WAR SCHULD

Wenn sie höre, Fleisch von älteren Tieren sei doch ungeniessbar, beweise sie mit ihren Gerichten noch so gern das Gegenteil. «Kuhfleisch hat einen ganz eigenen, viel intensiveren Geschmack als Rindfleisch. Und dank des Schmorens wird es butterzart – versprochen!» Sie ermuntert ihre Gäste auch dazu, beim Metzger gezielt nach Kuhfleisch zu fragen. «Vielleicht bieten es die Metzgereien dann vermehrt an. Bei den Suppenhühnern war es ja auch so: Dank der grösseren Nachfrage sieht man sie wieder mehr.»

Das Lebensmittel an erste Stelle zu setzten – zu dieser Haltung brachte sie eine Tasse Cappuccino. Tanja Büsser führte das «Schäfli» in Uznach damals schon ein paar Jahre. 2003 hatte sie die Beiz («Ich liebe diesen Ausdruck!») mit der gemütlichen Gaststube und dem charakteristischen Erker übernommen – mit Haushaltslehrjahr, der Ausbildung zur Familienhelferin, dem Wirtepatent und zehn Jahren Erfahrung als Café-Pächterin in Kreuzlingen TG im Gepäck. Monika Schnellmann verantwortet seit Tanjas Anfängen im «Schäfli» den Service und erinnert sich zurück: «Plötzlich liess sich die Milch für den Cappuccino nicht mehr richtig aufschäumen. Es klappte einfach nicht mehr.» Ziemlich ratlos wandte sich Tanja Büsser an einen befreundeten Käser. «Er erklärte mir, was genau mit einem Liter Milch passiert, wenn er in die industrielle Produktion geht. Wie er quasi zuerst zerlegt und wieder zusammengesetzt wird, etwa um laktosefreie Produkte herzustellen. Das war der Aha-Moment für mich. Denn vom Chesseli Rohmilch meiner Kindheit war das einfach viel zu weit entfernt.» Die Köchin begann, genauer hinzuschauen. Sie hinterfragte, woher ihre Lebensmittel kamen, wer sie auf welche Art herstellte. Schritt für Schritt organisierte sie ihre Küche so um, dass sie nicht mehr bei Grosskonzernen und Gastro-Grossshändlern einkaufen musste – und zwar nicht «nur» das Gemüse oder das Fleisch, auch alle Grundzutaten von der Butter über das Mehl bis zum Öl. Gewisse Zutaten stellt sie heute auch selber her: Die Pommes frites am Sonntag gibt es im «Schäfli» erst, seit Tanja Büsser ganze Tiere kauft und verarbeitet und so auch eigenes Frittieröl gewinnen kann. Diese Umstellung

Geschmortes Kuhfleisch mit Rindszunge

Hauptspeise für 4 Personen

Schmoren ist Tanja Büssers liebste Garmethode – besonders mit Fleisch von alten Tieren. «Die Kuh hat uns so viel gegeben, ihre Kälber und ihre Milch. Wenn wir sie kochen, geben wir ihr etwas zurück.»

Zutaten

• 1 kg Kuhfleisch vom Bratenstück (beim Metzger des Vertrauens vorbestellen)
• 4 Zwiebeln, in Streifen geschnitten • 1 Lorbeerblatt
• 1,5 l Rotwein (Blauburgunder) • 5 dl Rindsbouillon
• Salbeiblätter, in Streifen geschnitten • Butter • 1 Rindszunge

Zubereitung

Das Fleisch in grosse Würfel schneiden. Diese in einem Bräter im Eigenfett, das noch am Fleisch ist, anbraten (nur bei Bedarf etwas Bratbutter beigeben). Die Zwiebeln beigeben und ebenfalls anbraten. Das Lorbeerblatt mit dem Wein dazugeben. Den Bräter zudecken und im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen (Unter-/Oberhitze) während 5,5 Stunden schmoren lassen. Die Bouillon dazugiessen und weitere 30 Minuten abgedeckt schmoren lassen, danach in einer Servierschüssel anrichten. Die Salbeistreifen in einer Bratpfanne mit Butter knusprig anbraten und über dem Fleisch verteilen.

Zur Zubereitung der Zunge Wenn beim Kuhfleisch drei Stunden Schmorzeit vorbei sind, einen grossen Kochtopf mit Wasser füllen, auf höchster Stufe aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Rindszunge in die Pfanne geben. Während 3 Stunden knapp unter dem Siedepunkt garen lassen. Die Zunge aus der Pfanne nehmen, leicht abkühlen lassen. Die Haut abziehen und die Zunge in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem geschmorten Kuhfleisch servieren.
Dazu passen geschmorte Rüebli und Kartoffelstock.

Nur die besten Produkte aus bestens vertrauten Quellen

Rahmbirnen

Dessert für 4 Personen

Zutaten

• 12 Birnen • 7 dl bis 1 l frischer Käsereirahm (je nach Grösse der Birnen)

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In eine ofenfeste Form legen, mit dem Käsereirahm übergiessen. Nicht zudecken. Während 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens bei Unter-/Oberhitze gratinieren.

Lediglich zwei Zutaten braucht es für dieses verblüffend aromatische Dessert. Das Schmoren holt alles aus der Birne heraus.

brauchte einige Jahre. Aber inzwischen verwendet die Fünfzigjährige ganz der Slow-Food-Philosophie entsprechend zu fünfundneunzig Prozent Lebensmittel von Schweizer Klein(st)produzenten und Manufakturen. Die fünf Prozent ausländische Ware hat entweder mit dem Slow-Food-Netzwerk zu tun oder es sind Produzentinnen und Bauern, die Tanja persönlich kennt – so wie alle einheimischen, mit denen sie einen engen Austausch pflegt.

EIGENER GRIEBENSCHMALZ

Zu ihren wichtigsten Partnern gehört Kurt Brunner. Von ihm kann sie von Kartoffeln über Rüebli, Sauerteigbrot, Eiern oder Sonnenblumenöl bis hin zum ganzen Schwein fast alles beziehen. Bevor der Bauer den Haldenhof in Hallwil AG übernahm, betrieb er in Wernetshausen im Zürcher Oberland den Hof Looren nach Demeter-Richtlinien. «Wir verstehen uns sehr gut und teilen dieselbe Haltung. Wegen ihm schreibe ich ‹Thanjas Menü› übrigens mit einen H, weil er vor Jahren meine Nummer so in seinem Handy abgespeichert hat», erzählt Tanja ohne H schmunzelnd. Der Pancetta für das Carpaccio stammt ebenso von Kurt Brunners Schwein wie der Schwartenmagen oder der Emmentaler Hamme, welche die Gäste bereits geniessen konnten. Und ebenfalls der Griebenschmalz neben der Alpbutter auf dem Brottisch. Das Kuhfleisch ist fertig und duftet himmlisch. Wie gross sie jetzt ist, diese Vorfreude aufs Probieren!

RESTAURANT SCHÄFLI, UZNACH SG

Adresse Städtchen 28, 8730 Uznach, Telefon 055 290 26 90
E-Mail info@restaurant-schaefli.ch
Öffnungszeiten Auf der Webseite **www.restaurant-schaefli.ch** sind jeweils die aktuell geltenden Tage und Zeiten ersichtlich. Aufgrund der Corona-Situation werden diese laufend angepasst.