

... über Rösti



URS MÄDER, 49, wirtet seit achtzehn Jahren im ältesten «Bären» der Schweiz. Spezialität des Restaurants in Trubschachen BE ist unter anderem eine goldgelbe, knusprige Rösti. «Ich habe schon mehrere Tonnen davon gebraten», sagt der Berner Koch schmunzelnd.

GASTHOF ZUM BÄREN
Trubstrasse 1, 3555 Trubschachen
Tel. 034 495 51 08
www.aeltester-baeren.ch

Mit welchen Kartoffeln gibts die beste Rösti?

● Das kommt auf die Saison an. Momentan ist Lady Felicia Trumpf. Manchmal gebe ich auch ein wenig von der Sorte Gourmandine dazu, je nach Beschaffenheit der Kartoffeln.

Sie mischen die Kartoffelsorten für eine Rösti?

● Ja, vor allem in der Übergangszeit. Das ist aber nicht Pflicht und braucht ein bisschen Erfahrung und Gschpüri. Auch die Sorten alleine geben wunderbare Rösti. Jetzt, Anfang Frühling, gebrauche ich gerne Agria und Urgenta. Letztere ist zwar rotschalig, macht die Rösti etwas dunkel, gibt aber eine schöne Kruste. Sogar die mehligte Bintje ist im Frühling ideal. Und bald gibts ja wieder Frühkartoffeln. Derby zum Beispiel.

Gekochte oder rohe Kartoffeln – da scheiden sich ja die Geister!

● Rohe Rösti ist etwas sehr Delikates. Hat aber halt nichts mit dem klassischen Kartoffelgericht zu tun. Meine Gäste kriegen keine Rösti von rohen Kartoffeln. Ich koche die Kartoffeln immer, aber nur, bis sie halb gar sind. Sie werden ja noch weiterverarbeitet.

Sollen die Kartoffeln heiss oder kalt geschält werden?

● Ich schwelle die Kartoffeln jeweils am Vortag. Das ist am besten, da sie etwas abstehen können. So kleben sie nicht zu sehr. Heiss schälen geht nicht, da verbrennt man sich leicht die Finger. Also etwas abkühlen lassen, und dann kommt der Moment, wo sie sich besonders gut schälen lassen.

Und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen?

● Für Wirte ist das vom Hygiene-Gesetz her Pflicht. Aber früher liessen die Bauernfrauen die Kartoffeln neben dem

Herd stehen, damit sie beim Abkühlen etwas binden und nicht aneinanderkleben.

Welche Raffel verwenden Sie?

● Die klassische, ganz normale Rösti-Raffel. Wichtig ist, dass die Kartoffeln ganz über die Raffel gezogen werden, sodass es schöne lange Späne gibt. Dann kann man einen luftigen Kartoffelkuchen in der Pfanne formen.

Gusseisen- oder Teflonpfanne?

● Beschichtete Pfannen sind ideal, weil nichts kleben bleibt. Auch Gusseisen ist top. Doch nur, wenn die Pfanne ausschliesslich für Rösti gebraucht wird.

Wie heiss soll die Pfanne sein?

● Auf keinen Fall zu heiss. Bratbutter in die Pfanne geben, Kartoffeln beifügen – nicht flach drücken, sondern schön luftig lassen – und darauf achten, dass der Kartoffelkuchen bei konstanter Mittelhitze brät. Löst sich die Rösti gut vom Pfannenboden – wenden. Eine Rösti ist übrigens nicht gerne allein. Man sollte sie immer im Auge behalten, damit sie nicht anbrennt.

Darf man zum Wenden einen Deckel oder Teller zu Hilfe nehmen?

● Selbstverständlich. Aber man kann ja mal versuchen, die Rösti über dem Tisch in der Luft zu wenden. Geht was daneben, die Reste einfach wieder in die Pfanne zurückgeben.

Was halten Sie von Fertigrösti?

● Sie haben sicher ihre Berechtigung. Aber für mich kommt sie nie an eine selber gemachte Rösti heran. *Isabel Notari*