

Tobias Funke spürte in der Nationalbibliothek in Bern die ältesten Kochbücher und Rezepte der Schweiz auf

Schweinsohren, Kalbskopf, Lebersuppe

Auf der Suche nach Neuem ist Tobias Funke auf etwas äusserst Altes gestossen. Der Spitzenkoch aus Freienbach hat Schweizer Ur-Rezepte aufgespürt. Die ON durften vor der Lancierung am 1. August die Rezepturen aus dem Mittelalter bereits kosten.

Das Buch ist relativ klein. Der Einband ist vergilbt. Die Seiten leicht gelblich. Ein modriger Geruch liegt in der Luft. Ich beobachte Tobias Funke. Er trägt weisse Handschuhe und schlägt sorgfältig Seite für Seite um. Der Spitzenkoch hält das älteste Kochbuch der Schweiz in seinen Händen. Es liegt in der Nationalbibliothek in Bern und stammt aus dem Jahre 1609. «Die Ehrfurcht vor einem derart alten Buch ist gewaltig», meint der sonst so coole Funke.

Wie schmecken Schweinsohren? Gut fünf Monate hat der Freienbacher recherchiert, um die ältesten Schweizer Rezepte aufzuspüren. Danach wurde getüftelt, ausprobiert, kreierte. Entstanden ist die älteste Speisekarte der Schweiz mit Gerichten, die bis ins 13. Jahrhundert zurückgehen. Doch warum dieser ganze Aufwand? Der 29-Jährige lacht. «Viele Köche wollen zurück zu den Wurzeln. Da dachte ich mir, wieso nicht ganz an den Anfang der Schweizer Küche gehen?» Man darf sich getrost fragen, was



Tobias Funke bereitet eines seiner uralten Gerichte zu: Gefüllte Kalbszunge.

Fotos: Toby Stüssi

Herr und Frau Schweizer im Mittelalter verzehrt haben. «Die Speisen waren einfach, deftig und häufig überwürzt.» Es landeten Singvögel, Bären oder Innereien auf dem Teller. Tobias Funke steht mittlerweile in der Küche seines «Obstgartens» in Freienbach – und hat die Zutaten für drei seiner

Gerichte bereit. «Für die ON koche ich gefüllte Kalbszunge, panierte Schweinsohren und eine Lebersuppe mit Kalbskopf-Würfel.» Natürlich kann man mit diesen Gerichten erstmal nicht allzu viel anfangen – weil man sie nicht mehr kennt. Doch finde ich, dass man als Schweizer auch den

kulinärischen Wurzeln trauen darf. Und dem Spitzenkoch Funke glaube sowieso. Trotzdem fühlt es sich mulmig an.

In der Küche brutzelt es, ich warte gespannt auf das erste Gericht. Die panierten und frittierten Schweinsohren sehen aus wie Fischknusperli.

«Also, los», schiesst es mir durch den Kopf. Die «Öhrli» sind knackig, der Geschmack gut, aber schwierig zu definieren. Mit drin sind Pistazien. Pistazien? «Ja, alle Bestandteile der alten Gerichte sind recherchiert und wurden im Mittelalter in der Schweiz verwendet», so Funke.

Lancierung am 1. August

Nach dem «Apéro-Snack» folgt die Lebersuppe mit Kalbskopf-Würfel drin. Diese schmeckt wie Leber in flüssig – und schlicht genial! Bereits nach zwei Gerichten ist das Konzept von Funke zu erkennen: Einfach und dennoch innovativ. Als Krönung gibts die Kalbszunge. Ein eingewickelter Päckchen, ähnlich wie Capuns, liegt vor mir. Ich schmecke zuerst Schinken, dann Leber und Krebs. «In der Schweiz verwendete man oft Flusskrebse», fügt Funke hinzu.

Drei solche Gerichte hintereinander zu verspeisen, ist sicherlich deftig. Aber es schmeckte vorzüglich, ich fühle mich nach dem Test-Essen wohl. Am 1. August lanciert Tobias Funke sein neues altes Projekt und öffnet am Nationalfeiertag extra seinen «Obstgarten». Wer mehr über die Schweiz und ihre Essgepflogenheiten erfahren möchte, offen ist für Neues und experimentierfreudig, ist in Freienbach zu hundert Prozent an der richtigen Adresse.

Toby Stüssi



Als Apéro serviert Tobias Funke panierte Schweinsohren... weiter gehts mit der vorzüglichen Lebersuppe... und als Krönung gibts für die ON die gefüllte Kalbszunge.

Die «Falkenburg» auf dem Rapperswiler Hauptplatz kommt nicht zur Ruhe – erneut steht ein Pächterwechsel bevor

Kommen nach dem Bickel die Stäbchen?

In der Rapperswiler «Falkenburg» geben sich die Beizer die Klinke in die Hand. Das «Schmuklerski»-Konzept von Ex-Fussball-Profi Thomas Bickel hat nicht gezogen. Nun soll ein Asiate für Umsatz sorgen.

Nur ganz kurz tauchte Thomas Bickel in den letzten Wochen in Rapperswil auf. Für den «Donnschtig-Jass» veräumte er seine Tische und Stühle, die wochenlang verwahrlost auf dem Hauptplatz herumstanden. Tage zuvor erzählte der ehemalige Fussball-Star den ON, dass er das Konzept seines Lokals «Falkenburg by Schmuklerski» überdenken wolle. «Wir sind immer mehr zum Restaurant geworden – eine Tendenz, die nicht unseren Wünschen entspricht.» Das Konzept mit Bar und Fingerfood sei nicht umsetzbar gewesen, da der Hauptplatz vor allem am Abend zu wenig belebt sei. «Irgendwann mussten wir die Kostenrechnung machen und das Geschäft analysieren.» Erschwerend für

die Situation in Rapperswil kam hinzu, dass seine Frau Dragana Tolic erneut schwanger ist und den Weg von

Zürich immer seltener antrat. «Dies spielt bei der Entscheidung natürlich auch eine Rolle.»

Kommt neu ein Asiate?

Diese hat Thomas Bickel nun getroffen. Der Beschluss liegt auf der Hand:

Der 47-Jährige schmeisst hin und sucht einen neuen Pächter. Während dem Verstauen der Tische vom Hauptplatz lässt sich der Unternehmer in die Karten schauen und erzählt, dass zu 90 Prozent ein neuer Pächter gefunden sei. Offensichtlich handelt es sich um einen Asiaten. «Aber an den Namen kann ich mich jetzt gerade nicht erinnern», so Bickel.

Wenn das neue Lokal eröffnet, geschweige denn einziehen soll, steht in den Sternen. Noch ist Bickels Mobilbar in der «Falki», noch ist kein Vertrag unterschrieben, wie Eigentümer Roman Oberholzer bestätigt. «Wir haben mehrere Interessenten und hoffen, bald eine Lösung zu haben.» Denn auch für Oberholzer sei es schade, ein leeres Lokal an einem solchen Platz sehen zu müssen.

Welches Konzept am Hauptplatz wieder florieren könnte, ist ungewiss. Und wer weiss, vielleicht kommt dieses ja tatsächlich aus dem fernen Osten ...



Wegen zu geschlossen: Mittlerweile hat Thomas Bickel seine Tische und Stühle verstaut und sucht einen Nachfolger für die «Falkenburg».

Foto: Andreas Knobel

Toby Stüssi