

# Brander brennt.

Ruedi Brander hat zum Glück das Pech, dass er Ruedi Brander ist. Kocht oft vor Wut, kocht immer gut, kocht wie ein Vulkan: glühend, eruptiv und atemberaubend. Brander hat in den zwölf Jahren seiner Herrschaft aus der Bruchbude auf dem Pelagiberg ein Meisterwerk gemacht. Danke, Dragica.



Was bisher geschah: Ein wilder Koch mit Namen Brander pachtet mit sechsundzwanzig Jahren die Blumenau in Lömmenschwil, nennt sie Branders Culinarium und erkocht sich mit seiner Frau in den Achtzigern grosse Popularität und sechzehn Punkte. Flicht nach der Scheidung in die Krone Hemberg und beendet dort sein Gerantenjahr als höchstdotierter Toggenburger mit vierzehn Punkten. Pachtet ein Jahr später in St. Pelagiberg, östlich von Bischofszell, zusammen mit seiner zweiten Frau Dragica einen abbruchreifen Bauernspunten und fängt mit der Wiederbelebung an. Wird 1994 Aufsteiger des Jahres, hält seither siebzehn Punkte. Zwölf Jahre nach Branders Einzug im Pelagius sitzt man in einem wunderbaren hellen, kleinen Restaurant auf Stühlen, von denen einer allein ein Mehrfaches dessen kostet, was Ruedi Brander jeden Monat als Pachtzins für die einstige Bruchhütte bezahlt.

von  
**Willi Näf**  
(Text) und  
**Marcel Studer**  
(Fotos)

**Alles ist echt**, auch der letzte Kerzenständer, die beiden Gaststübchen sind fanatisch perfekte Meisterwerklein, Branders haben auch den letzten Rappen wieder investiert. Auf dem Dachboden biegen sich meterweise Holzbretter unter der Last einer irr-sinnigen Sammlung von Tafelkulturartikeln. Vor zwei Jahren hat der Pelagius den Schweizer Tischkulturpreis verliehen bekommen.

Auch Branders privates Wohnzimmer im ersten Stock ist aussergewöhnlich: alter Teppich, alte Polster, ein paar halbleere Wohnharassen, am Boden Kabelsalat mit Stereoanlage. Branders leben anderswo.

Immerhin hat Ruedi Brander letzte Woche in der Privatwohnung noch irgendwo eine Heizung montiert: «Ich dachte, ich wolle dann einmal an einem normalen Tod sterben und nicht an Erfrierungen.» Brander lacht am liebsten schwarz.

**Seine Küche** ist schon voll, wenn der Studer nur seinen Scheinwerfer hineinstellt. Alleinkoch Brander ists gewohnt. Und bevor er sich an seinen Chüngelklassiker macht, erzählt er, was er noch nie einem Journalisten erzählt hat, nämlich wie er auf sein verrücktes Chüngelrezept gekommen ist.

«Ich hatte wieder einmal zuviele Chüngel gemetzget. Es war ein heisser Augusttag 1983 und ich dachte, ich





blanchiere sie, dann kann ich sie einen oder zwei Tage länger behalten. Also auf den Herd damit. Und dann hat das Telefon geklingelt oder irgendwas, jedenfalls habe ich sie vergessen und die Chüngel haben auf dem Herd geblodert, ziemlich stark.»

«Ich bin in die Küche gekommen und oh Schreck. Habe überlegt, ob noch etwas zu retten sei. Dann nahm ich Salz&Pfeffer, Bouquet Garni und Gewürze und habe die Sache dann gaaanz langsam ziehen lassen, zwei, drei Stunden, schön unter dem Siedepunkt, und auskalt lassen. Und dann angebraten, ein schönes Sösseli gemacht. Wunderbar.»

«**Gut.** Dann habe ich meinen Götti eingeladen, einen Beizer namens Ruedi Brander, zu seinem Sechzigsten, um ihm etwas zu kochen. An einem Ruhetag. Und vergessen, die Türe vom Restaurant wieder abzuschliessen. Plötzlich sitzen zwei Personen im Restaurant. Ja gut, denke ich noch, wenn sie schon abgesehen sind, kochen wir ihnen eben etwas. Die Chüngel waren grad schön parat, also habe ich ihnen Chüngel gemacht.

Die haben also gegessen und getrunken und dann wollten sie noch den Chef sehen. Ich gehe hinaus

und, oh Schreck, wer sitzt da: Wolfram Siebeck. Er steht auf und sagt, er müsse mir ein Kompliment machen, sonen feine Chüngel heb er no nie ggässe und jetzt müsse ich ihm verraten, wie ich den gemacht habe.»

Seither kocht er also diesen verglückten Unfallchüngel. Womit Brander vom Verdacht entlastet wäre, komplett verrückt zu sein. Nur normal verrückt, denn absichtlich kommt keiner auf die Idee, Kaninchen wie Siedfleisch zu garen. Kaninchen macht man im Ofen, alla ticinese, schön geschmort. Da weiss man, wie es herauskommt. Trocken.

**Also.** Heute gibts Kaninchenigot an Senfcrèmesauce mit Maisgaletten. Vier junge französische Kaninchenigots liegen bereit. Brander entschuldigt sich für ihre Frische – er hat sie erst am Vortag blanchiert, hätte aber lieber alte, denn «wenn man den Chüngel vakuumiert, ist er unverschämt haltbar und wird nicht schlechter, der wird besser!».

Gestern also hat er die Gigots hohl ausgelöst, spricht: Schlossbein und Oberschenkel entfernt. Das kann man auch beim Metzger machen lassen. Er hat in einem Suppentopf Wasser zum Kochen gebracht, grad soviel, dass die Gigots ganz knapp bedeckt waren und hat es beglückt mit wenig Salz, Pfefferkörnern, Weisswein, Lorbeerblatt, Nelken, Zwiebeln, einem Sellerieviertel, einer Lauchhälfte und einem grob geschnittenen Rüebli.

**Das Ganze** einmal kurz aufgekocht, abgeschäumt und dann auf der kleinsten Stufe zwei bis drei Stunden ziehen lassen, weshalb wir das Rezept unserer Landesmutter Ruth Dreifuss widmen wollen, die wir ja auch bald ziehen lassen werden dürfen, sollen oder müssen.

Die Chüngelgigots gehören dann übrigens ausgekühlt und nachts im Kühler ausgeruht. Und

anderntags gehören sie trockengetupft mit einem Küchentuch oder mit Haushaltspapier, vielleicht etwas nachgewürzt mit Salz&Mühlenspeck, mit wenig Mehl leicht bestäubt für die Farbe, dann im heissen Erdnussöl mit einem bisschen Butter knusprig gebraten und zu guter Letzt im heissen Ofen oder auf dem Herd bei reduzierter Hitze zehn Minuten freundlich durchgewärmt. Fertig.

Die grössten Entdeckungen im Leben sind oft die banalsten. Zum Beispiel die, dass ein blanchierter Chüngel beim Anbraten nicht mehr so penetrant chünglelet wie einer, der diese Erfahrung noch nicht gemacht hat.

Von wegen Erfahrung: Nächstes Jahr wird Ruedi Brander fünfzig. Obwohl Wahnsinnige und Genies ja meist jung sterben. Immerhin hat er seinen stechenden Haselnussaugenblick inzwischen mit einer randlosen Brille etwas verfeinert. Danke, Dragica.

**Dragica Brander-Mrsic.** Vom grossen deutschen Bertelsmann-Restaurant- und Hotel-Guide gewählt zur «Schweizer Serviceleiterin 2002». Aber servieren im Topsegment ist das eine, Frau Brander zu sein das andere. Wer ihn jemals unter Druck erlebt hat – und Brander gehört zu denen, die auch unter Druck stehen, wenn sie gar nicht unter Druck stehen – der fragt sich, woher eine Frau, die vor vierzehn Jahren ohne Deutschkenntnisse als Küchenhilfe in der Schweiz anfing, die Standfestigkeit hat, die sie braucht, um Frau Brander zu sein.

Denn Ruedis Brandung ist oft heftig, und dass er allein kocht wegen der munzigen Küche, sind nur drei Viertel der Wahrheit. «Am letzten Freitag habe ich wieder etwas verkachelt. E dummi Sach, das chasch nöd scribe im Salz&Pfeffer. Ich hatte eine Frau für den Service eingestellt. Öpper ganz Gueter, hat selber zehn Jahre gekocht und fünf Jahre gewirtet. Sie ist wieder gegangen. Hat mein Gjufel nicht ertragen und irgendwie habe ich sie wahnsinnig gut verstanden. Das gibt mir schon zu denken.»

Aber ehrlich, überrascht hat es ihn nicht. «Nein, überrascht hat es mich nicht. Ich sage den Leuten schon vorweg: Wenn wir drei, vier Tage miteinander ausgekommen sind, dann geht es. Mis Gjufel möget nöd ali Lüüt verträge. Das begriff ich.» Und Dragica Brander schafft hundert Mal pro Tag den Weg vom Wirbelsturm in der Küche hinaus in die stilvolle Gelassenheit des Restaurants.

**Wie lebt man** mit einem Mann, der sich nicht den winzigsten Fehler zugesteht, weils der Vater auch nicht tat? Oder umgekehrt: Wie begegnet ein Mann jener Frau, die die Stärke hat, ihn auch dann auszuhalten, wenn er selber sich kaum aushält? Wie ist das, wenn man am Abend auf die Vergebung angewiesen ist für den Tag?

Maisgaletten brauchen nächtens Kühlung. Am besten macht man sie am Vortag: Wasser, Milch und Butter aufkochen, würzen mit Salz&Pfeffer und Muskat, Griess einrühren und auf kleinster Flamme zugedeckt etwa zehn Minuten ziehen lassen. Parmesan und ein Eigelb unterrühren, nochmals abschmecken, auf geöltes Blech austreichen, auskühlen lassen. Anderntags: Halbmonde ausstechen, mit Mehl dezent bestäuben, in Butter vergolden.

Jetzt macht er die Sauce und entschuldigt sie auch gleich: «Ich brauche heute fast keine Butter mehr und Rahm – sooo wenig! Aber der Chüngel ist halt ein altes Gericht, entstanden vor zwanzig Jahren. Da war die Küche noch anders.» Kaninchenfond, Rahm, Weisswein, Noilly-Prat, Cognac, Pommerysenf, Butter, Meerrettich, Schnittlauch zur gewünschten Dicke einkochen, allenfalls nachwürzen, dann Schlagrahm darunter geben.

**So.** Brander steht vor dem jüngsten Gericht, das nun auf den Teller soll. Jetzt kämpft er wieder. «Abschand ihalte. Ein Santimeter mues frei sii, nöd das mer dann en schepse Täller händ. Nöd d'Finger drii ha, das mach ich sälber... etz chasch de Rand

**Restaurant St. Pelagius**  
9225 St. Pelagiberg  
071 433 14 34  
Fax 071 433 14 40







Nachher bei der Fotosession liegt er auf dem Boden, hält den Teller und knirscht dem Studer mit den Zähnen ein grauenvoll entspanntes Lächeln in die Linse: «Ich wäre lieber beim Zahnarzt.» «Nöd schnöre, id Kamera luege und lache!» «Lachen, lachen, ich lache doch nicht beim Schaffen, ich fluche den ganzen Tag. Überhaupt kannst du grad aufhören mit fotografieren, ich habe nämlich die Bluse nicht gewechselt.» «Du bleibst liegen, die Bluse ist klinisch rein, lach jetzt endlich!»

**Einmal hat er** allein für über vierzig Personen sieben Gänge gekocht, und nicht Gänge von der Kategorie Melone-mit-Rohschinken. Wenn er vom Saucier zum Entremetier wechseln will in seiner perfekt eingerichteten Schrankküche, muss er sich nur umdrehen. Den Pro-Kopf-Umsatz, den Dragica und er zusammen erarbeiten, kann man erahnen, wenn man das Restaurant einmal genauer studiert. 93 Punkte im Guide bleu 2003: Ruedi Brander ist der höchstbenotete Thurgauer. Im übrigen hat er 17 Punkte, mit dem Pelagius ein wunderschön gelegenes kleines Restaurant und mit Dragica eine hochintelligente und kraftvolle Frau. Fehlt ihm nur noch die gemütliche Gelassenheit einer Ruth Dreifuss. Aber was nicht ist, kann ja noch werden. Oh Schreck!

butze ... aber lueg dass-d mer nöd schiebsch, dä Tal-ler dörf kei Bewegig mache, kei Bewegig. Fiiin!» Er hat etwas Saisongemüse dazu gemacht, ein paar Spinatblätter, Gemüsezwiebeln, kleine Rüebli, eine Scheibe Steinpilz, ein paar gut angezogene Eier-schwämmli. «Etz hani es Schwärgwicht a Rüebli do äne ... do chömet d'Zwible ane ... wo sind etz ... do de Mais, guet ... wo isch etz die Zwible ... ich find die Rüebli do usse no schön ... hä? ... Etz no de Spinat es bitz ustrucke...» Kontrollmaniac im Kampf um Anerkennung. Fehler verboten.

## MISE EN PLACE FÜR VIER PERSONEN

### Kaninchen und Fond

4 junge Kaninchen-Gigots  
Salz  
Pfefferkörner  
1 dl Weisswein  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
1 Zwiebel  
1 Sellerieviertel  
1 Lauchhälfte  
1 Rüebli  
Mehl  
Erdnussöl

### Sauce

2 dl Kaninchenfond  
0,2 dl Rahm  
1 dl Weisswein  
0,3 dl Noilly-Prat  
0,1 dl Cognac  
25 g Pommery Senf  
20 g Butter  
1 Ei Schlagrahm  
20 g Butter  
4 g geriebener Meerrettich  
1 Bund Schnittlauch

### Maisgaletten

2,5 dl Milch/Wasser  
20 g Butter  
125 g Maisgries  
50 g Parmesan  
1 Eigelb  
Salz&Pfeffer  
Muskat



## Parmigiano-Reggiano und Prosciutto di Parma Ein Geschmack - einzigartig und unnachahmlich



### Bitte Sie die Exzellenz zu Tisch

Parmigiano-Reggiano und Prosciutto di Parma - Juwelen der italienischen Gastronomie. Kinder einer tausendjährigen Kultur, als Produkte einzigartig und unnachahmlich im Sinne von Geschmack, Herkunft und Reinheit. Die Nähe der Menschen zu ihrem Land und seinen Traditionen bestimmt die Art der Herstellung, die nach wie vor auf konsequent natürlichem Wege erfolgt, ohne die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe, und die eine Reifephase von mindestens 12 Monaten bis zu zwei Jahren vorsteht. In der Tat basiert Parmigiano-Reggiano ausschließlich auf der Milch von Kühen, die der Ursprungsregion (zona tipica) entstammen. Dazu gehören die Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua (rechts des Flusses Po) und Bologna (links des Flusses Reno). Prosciutto di Parma seinerseits wird einzig und allein aus Keuten italienischer Schweine gewonnen, diese reifen auf natürliche Weise im speziellen Klima der Hügel um die Stadt Parma. Entscheiden Sie sich bei Tisch für Speisen, deren Ursprung zertifiziert ist, die natürlich sind, nahrhaft und reich im Geschmack. Entscheiden Sie sich für die Exzellenz von Parmigiano-Reggiano und Prosciutto di Parma.



[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)