

Verrückt nach Bitter

Die altherwürdigen Bitter von Matter-Luginbühl im Berner Seeland erobern die Bars von New York bis San Francisco

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND RENÉ RUIS (FOTOS)

Dunkelheit liegt über den Feldern des Berner Seelands. In der Brennerei Matter-Luginbühl sind die Öfen längst ausgeschaltet. Der letzte Zug nach Kerzers rauscht durch die Nacht. Dann legt sich Stille über Kallnach und das Grosse Moos.

6300 Kilometer westlich, in New York City, klirren die Gläser und tanzt der Bär. Es ist 6:20 a. m., Höhepunkt der Happy Hour. Die Bartender hinter den Tresen schütteln die Shaker, als wären sie Komparsen in «Mad Men», der TV-Kultserie über eine Werbeagentur in den Sechzigerjahren. Manhattan, Screwdriver, Old Fashioned – die Drinks jener Tage feiern ein unverhofftes Comeback. Statt «A glass of white wine» wird zum Apéro wieder ein Negroni bestellt, ein Swing Line, ein Americano, gemixt mit Gran Classico, dem Bitter von Matter-Luginbühl aus Kallnach.

Die Erlebnisbrennerei im Berner Seeland ist ein Familienunternehmen in vierter Generation. Ernst Luginbühl-Bögli hat sie 1920 gegründet. Heute ist Urenkel Oliver Matter der Herr des Brennofens und der Hüter des Bitter-Rezepts von 1864. Urgrossvater Luginbühl hatte es Ende der 1920er-Jahre in Italien erworben. Es war die Anleitung für den Martinazzi Bitter, einen Aperitif aus etlichen Kräutern und Wurzeln.

Schon zu Urgrossvaters Zeiten war der Martinazzi ein gefragter Drink und Ernst Luginbühl-Bögli ein innovativer Unternehmer. Nach dem Ende der Prohibition nutzte er die Gunst der Stunde und präsentierte den Bitter 1934 an der Weltausstellung in Chicago – unter dem Pseudonym Will Tell, weil die internationalen Verkaufrechte noch bei den Italienern lagen. Will Tell machte tatsächlich Furore. Doch Urgrossvaters Pläne, auf dem US-Markt Fuss zu fassen, verliefen im Sand. Die Zeiten waren schlecht, die Narben der Weltwirtschaftskrise noch nicht verheilt.

Heute, sieben Jahrzehnte später, ist sein Traum Realität. Urenkel Oliver hat ihn wahr gemacht. Nicht mit dem Martinazzi Bitter, dessen Zusammensetzung über die Jahrzehnte der Zeit angepasst worden war, sondern mit der Wiedergeburt des Ur-Rezepts.



Der klassische Aperitif: Gran Classico auf Eis, dazu ein Stück Zitronenschale oder einen Zitronenschnitt. Auch Brenner Oliver Matter (r.) trinkt ihn so am liebsten. Unten: die drei Bitter von Matter-Luginbühl – der Martinazzi, mit dem alles begann, der Gran Classico und der neueste Streich, der Kina l'Avion d'Or



Zusammen mit dem amerikanischen Importeur, Tempus Fugit Spirits in Kalifornien, kreierte Matter das Original ohne Farb- und Aromastoffe, Gran Classico genannt. Nicht rot wie die klassischen Bitter, sondern Gelb wie Bernstein leuchtet der Aperitif im Glas. Sein Duft erinnert an Bitterorangen; Wermut und Rhabarber prägen seine Kräuternote.

Der Gran Classico war kaum in der Flasche, da hatten ihn die Barkeeper von New York bis San Francisco bereits im Shaker. Der neue «Bitter from Switzerland» war ihnen zuvor an den Tales of the Cocktails in New Orleans vorgestellt worden, dem wichtigsten Anlass für die Vertreter der gehobenen Mixologie. Dort war er das Habenmuss der Stunde.

Bitter werden nicht gebrannt, sondern aufgegossen wie Tee

Das Kallnacher Unternehmen ist nicht nur für seine Bitter bekannt. Oliver Matter brennt auch Whisky, verwandelt Früchte in Destillate wie die Löhrpflaume, benannt nach Gut Löhr im Bernbiet, das einst dem Urgrossvater gehörte. Zudem hat er ein Faible für Absinthe. Der Mansinthe, an dessen Entwicklung der US-Rocksänger Marilyn Manson beteiligt war, machte die Grüne Fee in den USA über Nacht bekannt.

Absinthe wie Bitter werden nicht gebrannt. Ersterer wird destilliert, Letzterer aufgegossen, vergleichbar mit einem Tee: Matter setzt seine Assemblage aus trockenen Kräutern und Wurzeln in Wasser und Alkohol an. Hat die Infusion den gewünschten Gout erreicht, zieht und füllt er sie ab.

Alte Rezepte aufzuspüren und neu zu interpretieren, ist Oliver Matters Spezialität. Sein jüngster Bitter basiert auf einem überlieferten provenzalischen Rezept: Der Kina l'Avion d'Or ist ein Aperitif mit Wein von Cortese-Trauben aus dem Piemont, versetzt mit einer Kräuterinfusion aus Chinarrinde, Orangenschalen, Wermut und exotischen Gewürzen.

Aromen von Quittenkonfitüre treffen auf eine leicht bittere Note. Der warme Goldton suggeriert Süsse. Eltern sei deshalb empfohlen, die Flasche gut wegzuschliessen. Ihre Kinder könnten sonst entdecken, dass der Bitter von Matter-Luginbühl ganz ausgezeichnet zu Sorbets und Schoggi-creme passt.

Die «Mad Men» und das Comeback der Classic Cocktails

Frauen, Zigaretten und Alkohol zu jeder Tages- und Nachtzeit: Die unersättlichen Werber von der Madison Avenue, die «Mad Men», halten entweder eine Kippe, ein weibliches Knie oder ein Glas in der Hand – am liebsten sowohl als auch. Die erfolgreiche TV-Serie (jeden Montag um 23.45 Uhr auf SF 1) hat in den Bars der amerikanischen Metropolen das Retro-Fieber angeheizt. Die Lieblings-Cocktails aus den Sechzigerjahren sind wieder hip – Manhattan, Gin Fizz, Tom Collins, Old Fashioned –, aber auch die aus Italien importierten Aperitifs und Mixturen



Flirtender Protagonist Don Draper: «Mad Men» heizt das Retro-Fieber an

wie Negroni und Americano, durch einen Schuss Bitter geprägt, erleben ein Revival. Aktueller Favorit in den US-Bars und in den Shakern der Mixologen: der Bitter Gran Classico nach dem Rezept der Schweizer Brennerei Matter-Luginbühl in Kallnach. Lieblings-Cocktail des Chefs Oliver Matter ist der Matter spezial: Gran Classico mit einem Teelöffel Gin aromatisieren und mit Tonic Water aufgiessen. Weitere Drinks und Rezepte mit Bitter wie «Kissing the Gunner's Daughter» oder «Two in the Hand» finden Sie auf www.sonntagszeitung/trend (KOE)

Kennen Sie Labskaus? Das ist ein Gericht, für das man nur wenige Zähne braucht, auch wenn sein Name zum Kauen auffordert. Gemeint ist ein roter Brei aus Kartoffeln, klein gehacktem Fleisch, Fisch, Essiggurke und Rande. Er wurde in der Schiffsküche und aus der Not geboren. Skorbut, die typische Krankheit der Matrosen, befahl nämlich gerne das Zahnfleisch. Und Brei ging immer.

Dass Labskauf bis heute serviert wird, vor allem im hohen Norden, macht Sinn. Einerseits dient das Gericht bei Bedarf als Touristenschreck, andererseits kann man an ihm die Qualität des Küchenchefs messen. Johannes King, König des Herdes auf Sylt, hat es geschafft, das rote «Durenand» zu einem Gaumen- und Augenschmaus zu erheben. Er zieht Tafelspitz und frische Matjesheringe, alles in feinste Würfel geschnitten, unter den Kartoffelstampf, würzt mit Inbrunst, als handle es sich um die beste aller Speisen, und richtet in einem Servierring an. Das so entstandene rote Türmchen krönt er mit einem Wachtelspiegelei und garniert mit einem Ausrufezeichen aus fein gehacktem Schnittlauch.

Das Rezept, nachzulesen in einem meiner Lieblingskochbücher («Johannes King», Collection Rolf Heyne), kam mir wieder in den Sinn, weil René Wigger aus Stansstad geschrieben und mich um

OEHMIGENS GENUSSTIPP

Servierring frei für Experimente



Tipps für das Anrichten im Servierring gebeten hat. Bei seiner Frage, ob es Kochkurse zum Thema gebe, musste ich leider passen. Meine Suche führte zu keinem Treffer. Vielleicht wäre das, liebe Kochkursleiter, eine Marktlücke.

Die besten Anregungen zum Anrichten der Teller findet man beim Spitzenkoch. Als ich kürzlich das Vergnügen hatte, einen Tag in der Küche des Clouds zu verbringen, im Prime Tower von Zürich, und den Köchen über die Schulter schaute, zog plötzlich ein feiner, frisch angemachter Blattsalat an mir vorüber, passend zur Adresse als hohes Türmchen serviert. Ein einfacher Trick, der einen Servierring braucht, am besten mehrere. Besitzt man nämlich

nur einen und muss ihn – sechs wartende Gäste am Tisch – von Teller zu Teller transferieren, bekommt man rasch eine Nervenkrisis. Ich habe mir sechs runde geleistet – es gibt diverse Formen und Höhen –, weil ich freundliche Mitarbeiter gerne mit Johannes Kings Kartoffel-Fisch-Turm verwöhne. Dafür wird Kartoffelstock in den Ring gedrückt und darauf ein Fischtatar, zum Beispiel vom Lachs, geschichtet. Soll es schnell gehen, baue ich eine Lage Crème fraîche, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch gewürzt, zwischen Kartoffelstampf und Fisch. Bei Kings Version ist die Crème fraîche das Topping. Sie wird mit Rahm gemischt und zur gewünschten Konsistenz aufgeschlagen, mit frisch geriebenem Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt. Dazu gibt es eine Vinaigrette aus entsaftetem Kopfsalat, Essig, Öl und Geflügelfond. Das ist Labsal statt Labskaus.



Kings Tower: Servierring, perfekt genutzt



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche zu Themen rund ums Kochen und Essen? Schreiben Sie Karin Oehmigen auf genusstipp@sonntagszeitung.ch