

KOCHEN MIT DER «SAISONKÜCHE»: **FELIX HÄFLIGER**



Da strahlt der Geniesser: Spitzenkoch André Jaeger (rechts) überrascht «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger zum Abschied mit einer Saiblingkreation.

Felix der Glückliche

«Saisonküche»-Koch und Rezeptautor **Felix Häfliger** zieht es nach Asien. Zum Abschied wird er von **André Jaeger** nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnt.

Felix Häfliger ist ein Tüftler, ein Pedant und Perfektionist. Einer, der alles und jedes unter die Lupe und auseinandernimmt. Natürlich nur, wenn es essbar ist. Felix Häfliger ist auch etwas eitel. Sein Alter verrät er nicht, dafür sitzt und steht bei ihm alles am richtigen

Ort. Erst recht in der Küche. Das überrascht nicht weiter, denn wer schon Tausende Gerichte rezeptiert und gekocht hat, kann nicht anders. Was er aber aufischt, ist keine Pinzettenküche, sondern eine wohl-dosierte aromatische und taufrische Saisonküche, die nie verleidet, dafür immer wieder

überrascht. Seine Fangemeinde ist gross, was ihn aber nicht davon abhält auszuwandern.

Vom Lockvogel und von anderen Vögeln

Das Migros-Magazin und die «Saisonküche» lassen Felix Häfliger nur ungern ziehen, verlieren

sie doch einen exzellenten Koch und sympathischen Menschen. Still und leise geht sein Abgang aber nicht vor sich, auch wenn sich Häfliger das so denkt. Ohne dass er von seinem Glück wusste,

LESEN SIE WEITER
AUF SEITE 78



➔ lud ihn die Redaktion nach Schaffhausen in die Küche der «Fischerzunft» von Spitzenkoch André Jaeger ein. Vorerst wird Häfliger aber auf eine falsche Fährte geführt. Er telefoniert mit Lockvogel Ueli Mürger vom Restaurant «Wii am Rii», den er für «à la carte» glaubt bekochen zu dürfen. Er plant, kauft ein und ist zum vereinbarten Termin pünktlich im «Wii am Rii». Dort erwarten ihn zwei Redaktoren, ein Fotograf und Wirt Ueli Mürger mit einem «Apéro Riche», was Häfliger mit einem wohlwollenden Schmunzeln goutiert. Allerdings ist der Aperitif von Mürger – der berühmt ist für seine Fleischvögel – erst der Start zu einem denkwürdigen Tag.

Birchermüesli im Hongkonger Nobelhotel

Schöngest André Jaeger ging den umgekehrten Weg von Felix Häfliger. Er kehrt 1975 aus Asien nach Schaffhausen zurück. Im Gepäck hat er viele neue und verrückte Kochideen, die er zum grossen Entsetzen der kulinarischen Puristen in der damals noch traditionellen «Fischerzunft» seiner Eltern umsetzt.

Genauso für verrückt hielten ihn die Direktoren des Peninsula-Hotels in Hongkong, als er als junger «Food & Beverage»-Manager Birchermüesli in der Hotel-Lobby aufstischen liess, was wider Erwarten zum Renner wurde. Fünf Jahre «Peninsula» beeinflussten André Jaegers Qualitätsbewusstsein nachhaltig. Dort legte er den Grundstein für seinen langjährigen Erfolg in der «Fischerzunft».

Mittlerweile haben sich die Schaffhauser an Snickers von der Entenleber auf Kartoffelchips mit Fleur de Sel, kaltes Misosüppchen mit Erdnusschaum und Lycheekompott mit Gewürzen gewöhnt.

Klingt etwas abgehoben, ist aber ein raffiniertes Geschmackserlebnis, das auch die internationale Stammkundschaft der «Fischerzunft» zu schätzen weiss.

André Jaeger ist aber nicht nur ein begnadeter Koch, sondern auch ein perfekter Teamplayer. In seiner Küche geht es ausgesprochen ruhig zu. Er versteht es immer wieder, junge Talente aufzuspüren, die er dazu motiviert, bei ihm in der «Fischerzunft» über

sich hinauszuwachsen, und die sich zugleich optimal ins Team eingliedern. Etwa eine Jasmin Schmid oder ein Luca Campi, die geniale Desserts kreieren.

Zwei jung gebliebene kreative Köpfe

Auch heute kochen die Jungtalente Hand in Hand mit dem Kochfuchs und Demi-Chef Tim Hagen Schmidt. Aber mitten in der pulserenden Küche setzen sich zwei

innovative, jung gebliebene Köche in stoischer Ruhe mit Saiblingfilets, Fenchel, Orangen und anderen schönen Dingen auseinander. Die zwei Schaffhauser, Häfliger und Jaeger, erzählen sich Anekdoten über Asien, diskutieren über die Vorzüge exotischer Gewürze und philosophieren über die Küche der Zukunft. Das anschliessende, in der Küche servierte Essen wird zum Höhepunkt des Tages. «Sowieso: Die Welt ist

Röllchen von Saibling mit Fenchel und Oranchiboustcreme



A Die Mise en place: Eine perfekte Vorbereitung ist die Basis für eine perfekte Küchensprache.

B Der Vorwand: Ueli Mürger, Gastgeber im «Wii am Rii» in Schaffhausen, hat für das Migros-Magazin den Lockvogel gespielt und Felix Häfliger liebevoll an der Nase herumgeführt.

C Der Pinsel: Wenn schon einschmieren, dann mit dem richtigen Werkzeug.

D Der Schnitt: Für den fachgerechten Schnitt braucht es ein scharfes Messer.

E Das Format: Die in Form gebrachten Filets können nun in die Ringform gelegt werden.

F Die Füllung: Mit Liebe und Konzentration wird die Masse in die Ringform gefüllt.

NOCH MEHR REZEPTE

www.saison.ch

saisonné

nichts ohne Leben. Was lebt, isst», bringt es Felix Häfliger auf den Punkt. «Das Geschick der Nationen hängt von ihrer Nahrung ab», erwidert ihm André Jaeger lächelnd – wie wahr.

Text Martin Jenni
Bilder Lucas Peters

Mehr Infos zur «Fischerzunft» von André Jaeger finden Sie unter www.fischerzunft.ch
Infos zu Ueli Müngers Restaurant «Wii am Rii» gibt es unter der Nummer 079 259 92 47.



GEHEIMREZEPT VOM STAR

RÖLLCHEN VOM SAIBLING MIT FENCHEL

ZUTATEN (für 4 Personen) Röllchen: 1 kleiner Fenchel, je 1 Stück Karotte, Sellerie, Zucchetti und Lauch, 4 Saiblingsfilets ohne Haut à ca. 50 g, 1 EL Butter, Salz, 1 Bio-Orange. **Chiboustcreme:** 1 dl Vollrahm, 0,5 dl Fischfond, 1 EL Pernod, 1 Prise Sternanispulver, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 20 g Butter

ZUBEREITUNG

- 1) Fenchel grob würfeln, in wenig Salzwasser weich kochen. Pürieren, beiseitelegen. Gemüse in kleinste Würfelchen schneiden (insgesamt etwa 2 EL). Backofen auf 60 Grad vorheizen.
- 2) Fischfiletstreifen mit der silbrig glänzenden Seite nach innen einrollen und in 4 gebutterte Ringformen von 5 cm Durchmesser legen. Je 1 EL Fenchelpüree in die Mitte füllen. Im Ofen 35 Minuten ziehen lassen. Leicht salzen.
- 3) Gemüsegewürfelchen in Butter andünsten, ¼ Orangen-

- schale dazureiben, leicht salzen. Auf den Fischröllchen verteilen. Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen, Röllchen 2–3 Minuten fertig garen. Orange filetieren.
- 4) 0,5 dl Rahm, Fond, Pernod und Sternanis 5 Minuten köcheln lassen. Eigelb mit restlichem Rahm verquirlen, zur Sauce geben, rühren, bis sie bindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter darunter schwingen.
- 5) Fischröllchen auf Teller setzen, Ringe entfernen. Mit der Sauce umgiessen und die Orangenfilets dazulegen.

Ein **M** besser.



Jetzt bestellen
Telefon 0848 87 77 77
Abo nur Fr. 39.- (12 Ausgaben)
www.saison.ch

TIPPS DER WOCHE

Die knackigen Verdauungshilfen

Radieschen haben in der Regel eine rote Aussenhaut und sind innen weiss. Die langen, weissen Rettiche werden Bierrettich, die kurzen Eiszapfen genannt. Weitere Sorten sind rosarot, violett bis schwarz. Radieschen und Rettiche sind das ganze Jahr im Angebot.

- > **Ernährungsinfo:** Rettich und Radieschen enthalten viel Kalium, Phosphor und reichlich Vitamin C. Die ätherischen Öle, darunter Senföle, bewirken den scharfen Geschmack. 100 Gramm Radieschen enthalten 1 g Eiweiss, 0,1 g Fett, 2,1 g Kohlenhydrate und 58 kJ/14 kcal. 100 Gramm Rettich enthalten 0,6 g Eiweiss, 0,3 g Fett, 2,6 g Kohlenhydrate, 65 kJ/16 kcal.
- > **Einkaufen und aufbewahren:** Radieschen und Rettiche müssen sich

prall anfühlen. Das Kraut darf nicht welk sein und sollte bis auf 1–2 cm entfernt werden, damit sie knackig bleiben. Gewaschen und tropfnass in einem Plastikbeutel mit etwas Luft verschlossen, bleiben Radieschen und Rettich im Kühlschrank etwa eine Woche frisch.

- > **Vor- und zubereiten:** Unter fließendem Wasser gut abbürsten.

Nur grosse Rettiche dünn schälen. In Scheiben schneiden oder grob raspeln. Blattsalaten verleihen sie mehr Pfiff, Fleisch-, Wurst- und Käsesalaten eine knackige Verdauungshilfe. Hauchdünn geschnitten ergeben sie ein rassiges Gemüse-Carpaccio. Kleingewürfelt können sie mit Frischkäse oder Quark zu einem Tatar verarbeitet und in einem Kopfsalatblatt als Vorspeise serviert werden. Radieschen und Rettiche können auch gekocht werden: Suppen, Gemüse, asiatische Küche.

- > **Serviertipps:** Radieschen und Rettiche sind eine würzige Apéro-beilage. Radieschen zu Rosetten schnitzen, dann in Eiswasser legen und etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sich die Einschnitte öffnen.

MM-Kochinfoline

Montag bis Freitag, 9–12 Uhr,
0901 240 244
(erste Minute gratis, dann 1 Franken pro Anruf)
Freitag und Samstag, 17.30–19.30 Uhr,
0901 125 250
Fr. 1.– pro Anruf plus Normaltarif (Fr. 0.08) pro Minute.

Anzeige



Kreuzfahrt Kroatien und Montenegro

Route: Dubrovnik – Mljet – Korcula – Sibenik – Trogir – Split – Vis – Hvar – Kotor – Dubrovnik

Die Schönheiten der Adria, die pittoreske und vielfältige Inselwelt und die atemberaubende Fahrt in die Bucht von Kotor sind einige der Highlights dieser Reisen.

Weitere Höhepunkte:

- Prachtige Landschaften
- Vielfältige venezianisch-byzantinische Architektur
- Paradiesische Inseln wie Mljet, Korkula, Vis und Hvar

Kommen Sie an Bord der MS „Belle de l’Adriatique“ und erleben Sie ein neues Kreuzfahrten-Gefühl!

Reisedaten:

- Reise 1: 04. – 11. Juni 2009
- Reise 2: 13. – 20. August 2009

Das neue Schiff der Reederei CroisiMer verbindet die Intimität eines Flusskreuzfahrt-Schiffes mit den Reizen einer Meerkreuzfahrt. Gebaut nach dem neuesten Stand der Technik entspricht das Schiff einer Grossjacht. Ausstattung und Einrichtung sind modern und geschmackvoll. Die MS „Belle de l’Adriatique“ bietet ein neues Konzept im Bereich der Meerkreuzfahrt.

Die Kompaktheit des Schiffes ermöglicht es, die kleinen, verträumten Häfen, die abseits der Routen der grossen Kreuzfahrtriesen liegen, anzulaufen, und erfüllt somit die Wünsche vieler Kreuzfahrer. Nicht mehr als 200 Passagiere sind an Bord, die so in überschaubaren Gruppen bei den Ausflügen das Land erkunden und den erlebnisreichen Tag am Abend gemeinsam an Bord ausklingen lassen.

Im Pauschalpreis sind folgende Leistungen eingeschlossen:

- Charterflug ab Basel nach Dubrovnik und zurück in Economy-Klasse
- Transfer vom Flughafen in Dubrovnik zum Hafen und zurück
- 8-tägige Kreuzfahrt an Bord der MS „Belle de l’Adriatique“ mit Unterkunft in der gewünschten Kabinenkategorie
- Vollpension beginnend mit dem Nachtessen am 1. Tag und endend mit dem Frühstück am letzten Tag
- Welcome-Cocktail an Bord
- Getränkegutschein von € 50.00 für Konsumationen an Bord
- Musikalische Unterhaltung
- Ausflüge Split, Hvar und Kotor
- Marti Reiseleitung
- Gala-Abend auf dem Schiff
- Folklore-Abend auf dem Schiff
- Hafentaxen
- Reiseunterlagen

Im Pauschalpreis nicht eingeschlossen sind:

- Getränke
- Oblig. Annullationskosten/SOS-Versicherung CHF 25.00 sofern nicht bereits vorhanden
- Landausflüge (fakultativ, ausser Split, Hvar und Kotor)
- Flughafentaxen
- Persönliche Auslagen



Zusätzlich schenken wir Ihnen einen Gutschein von € 50.00 pro Person für Getränke an Bord sowie die Ausflüge Split, Hvar und Kotor

Pauschalpreise pro Person in CHF				
Kat.	Kabinentyp	Deck	Pro Person in Doppelkabinen	Zuschlag Einzelkabinen
1	2-Bett Aussenkabine mit Bullaugen, Dusche/WC	Deck 1	2'585.00	1'356.00
2	2-Bett Aussenkabine mit Bullaugen, Dusche/WC	Hauptdeck	2'695.00	1'470.00
3	2-Bett Aussenkabine mit Fenster, Dusche/WC	Bootsdeck	2'835.00	1'498.00
4	2-Bett Aussenkabine mit Fenster, Dusche/WC	Oberdeck	2'895.00	1'547.00

Katalogbestellungen, Auskünfte und Reservationen: 032 391 0 111

Ernst Marti AG, 3283 Kallnach – seit 107 Jahren dem Reisen verpflichtet