

Himni ad in eveniment culinaric

In business-lunch ch'ins obtegna be a Trimbach

DA CLAUDIA CADRUVI / ANR

■ **Trimbach è ina pitschna vischnanca sper Olten. Pli baud passava il traffic vers Basilea tras quest lieu. Perquai hai anc oz, dretg e sanester da la via, ina massa ustarias. A la tschertga da la «Traube» vegn ins sper plirs restaurants ora. Tuttenina stat ins avant in simpel bajetg, in zitg stil-caserna. Tge? Quai duess esser l'ustaria «Traube»?** Il bajetg è renovà. Sper l'entrada pendan tablas da Gault Millau, da Guide Michelin e dal Guide bleu. Quai lascha sminar che quest local na porscha betg mo mangiativas ordinarias.

Endadens èsi cler. I regia ina atmosfera festiva, ma betg sterica. Las colurs sa movan tranter alv ed in grisch miavel. Be las sutgas èn cotschnas. Il decor para simpel. Ma sch'ins guarda precis, ves'ins, che tut è «ponderà tras» fin a l'ultim detagl. Il schef da service accumulogna ins a la maisa.

«Lais in menue da trais u da tschintg tratgas?»

«Pli gugent da trais.» (Forsa na tanschan ils daners en la bursa betg per tschintg spaisas en in local cun tantas distincziuns.)

Il schef da service dumbra si las tratgas dal business-lunch. I tuna captivant.

Il «amuse bouche»

Avant l'emprima tratga porscha la cuschina ina surpraisa. In «amuse bouche». En autras ustarias sa tracta quai normalmain d'ina buccada toast cun ina pasta savurusa. Ma en la «Traube» vegn l'amusement per la bocca servì en in finezza glas. En il pitschen chalesch sa chatta in gelée da safran e finotg (Fenchel) cun salmun frestg sco il schef da service declera. Finotg cun salmun e safran! Dastgan ins combinar quai? Lain guardar, sch'i gusta!

Ord il pitschen chalesch cuchegia ina fletta finotg tost. Igl è sco in chip, ma cun gust da finotg. Lura sfunda il tschadun en questa crema melna. Mhm. Il gelée da safran persvada. Pli profund ch'il tschadun sfundra en il chalesch e pli aut vers tschiel ch'ins sgola. Il tschadun pestga nanavant toquets da salmun che sa cunfan excellent cun il gust da safran.

Sch'ins n'è fin uss betg stà in gourmet, lura èn ins convertì sin il fletg. Tuttenina san ins daco ch'ins discorra da «Kochkunst». Tuttenina chapeschan ins las extasas da gourmets. I vegn schizunt endament ad ins «Essen ist der Sex des Alters» – ina dicziun ch'ins aveva fin uss mai propri chapì. Ins è led ch'ins ha scuvert ad ur-



Arno Sgier avant il spievel da ses local ch'è vegni renovà dacurt.

FOTO C. CADRUVI

as quest deletg, betg pir en la vegliadetgna. Ed en il medem mument sa turpegian ins per quest patratg. Quai ch'ins mangia qua na pon ins tuttina betg cumparegljar cun sex. Quai è bler memia grob, plat e banal. Quest amuse bouche è in eveniment, ina sinfonia, in mument d'iniziatiun en ina sfera culinaria pli auta.

Il pesch

I va vinavant. Na quai è fallà. I cumenza gea pir. Uss vegn l'avantpast. Il schef da service porta il plat e declera en detagl da tge ch'i sa tracta. Gia il guardar sin il plat è in deletg. Puspè vegni endament ad ins il pled «art». Quai ch'è sin il tagliar è numnadain in cumposiziun da colurs e furmas. Avant che prender entamaun la pusada ston ins giudair in zic quest maletg.

I sa tracta d'in filet da glischun (Hecht) ord il lai da Neuchâtel. Il filet giascha sin in'essenza d'agl d'urs (Bärlauch). Dasperas èn dus cannellonis emplenids cun ina «farce» da truffel cungi cun agl d'urs. In pitschen cancer, era ord in lai svizzer, paradescha sisum questa cumposiziun ed arrundescha il maletg.

Il gust dal glischun sa pusa anc en bucca, cura ch'il plat è gia daditg dustà giu. In bun sentiment. Ed in bun segn. Il cuschinier chapescha da laschar a las spaisas il gust tipic e na vegn betg sin l'idea da scundir la rauba.

Il cannellonis èn d'ina finezza mudesta. L'agl d'urs è dosà uschè bain ch'ins savura dasperas anc il truffel. Durant mangiar na cartiss ins betg ch'ins sa ragorda anc diesch dis pli tard vi dal gust da questa delicatessa.

La suppa

La gronda surpraisa è la suppa: Lezza n'era atgnamain betg prevedida en il menue. Ma per mussar al hosp dal Grischun tge ch'è tut pussaivel, vegn servì anc ina suppa, u megljer ditg duas pitschnas scadiolas cun suppas. Las scadiolas èn enramadas d'in cranz da fain, ornà cun flurs da primavaira. Tge lavuruna! Il schef da service declera che las scadiolas cuntengian suppa da fain e suppa da pastg.

Sch'ins mangia la suppa da fain e sera ils eglis, sa sentan ins sco en in clavà. I freda dal flucs tranter las travs. En la suppa da pastg savuran ins las jarvas frestgas: N'è quai betg in lev gust da menta ch'accumpogna il pastg? La lieunga annunzia era la savur da la pitschna flur avustina che crescha en ils maghers.

La spaisa principala

Ed uss vegn la tratga principala: Èsi insomma anc pussaivel da porscher ina surpraisa, suenter tants highlights? Il schef da service porta il plat: Filet dal

dies tschut cun ina crusta da timian e citrona, sin spinat e strudel da pulenta sper tomatas setgentadas e jus da paiver Szechuan.

La charn è brassada ideal. La crusta da citrona va bain a prà cun la charn tschut. Ina frastgetta da timian spetga ch'ins springia sia figlia sur la spaisa. La tomatas setgentada savura sco in concentrat, in ferm ed empernaivel gust. La pulenta è zuppada en in pac da pasta zullada ora finfin. Tgi vess pensà ch'ins chatta la bramata grischuna en in tal local! Ma la pulenta sa cumporta prima cun il tschut e la tomatas.

Per il solit han ins suenter tantas spaisas il sentiment d'avair mangià dame-mia. Ins stat pli mal che bain. Tar la cuschina dad Arno Sgier n'è quai betg il cas. Ins sa senta bain ed i resta gist anc in zitg plaz per il dessert.

Il dessert

Era lez è puspè in daletg per l'egl. Il schef da service enumerescha: Galetta cun crema da bergamot e pistazias, dasperas in glatsch da basilicum fatg cun groma ascha.

Quai n'è dentant betg tut. La cuschina ha era striunà sin il funs dal tagliar ina staila da differentas cremas. Ins sto puspè contemplar in mument quest artifizii.

Sin il glatsch da basilicum paradescha ina frastgetta. Quai è segir menta. Ma na. I sa tracta da basilicum. Ma d'ina sort tut speziala e miaivla. Il glatsch è formidabel. La pitschna petta che cuntengna la crema da bergamotta svanescha era senza problems. Lura vanza anc la staila da cremas. Il tschadun schubregia il funs dal tagliar. Sch'ins fiss uss a chasa prendess ins il tagliar e... Ma en la publicità na s'au-da quai betg.

Uss fissi passà. I resta in sentiment da cuntentientscha. Bel fiss uss da sa metter perlung sin in canapé. Ma i va era senza.

Epilog

Il business-lunch, descrit qua sura, ha costà 54 francs, senza la suppa – lezza ha la cuschina offerì a las visitas grischunas. E lezzas han durant gentar tuttenina cumenzà a pansar: Sa sche nus avain insomma avunda daners en la bursa? Sche quai vegn cuschinà uschè bain, custan questas delicatessas probabel plirs tschient francs? Cura ch'il quint è vegni preschentà, eran las visitas tut levgiadas: Bain, bain, quest pretsch pudain nus pajar senz'ater. Ed ellas han engrà: Sche quai è uschia turnain nus segir puspè a Trimbach.

La saira custa ina tschaina cun trais gangs insatge dapli.

La filosofia dal maistercuschinier

Sgier vesa mintga plat che sorta da cuschina

Arno Sgier (37) è creschì si a Surin en Lumnezia. Ch'el veglia emprender da cuschinier n'era gnanc uschè cler l'entschatta. Durant ses fufragnadi en cuschina aveva el survegnì in'inflamaziun dal begl tschorv. «Jau n'era atgnamain betg inchantà. Jau pensav ch'jau na cumportia forsà betg il fried da cuschina», sa regorda Sgier. Ma el è tuttina sa decidì ed ha cumenzà en il hotel «Surpunt» a Flem. Là èsi svelto stà cler a l'empredist: «Mo ina cuschina simpla na tanscha betg a mi.» Gia durant l'empredissadi haja el già la chaschun da lavurar creativ. Il «Surpunt» saja stà ina buna cuschina cha lavuravia cun rauba frestga.

Sgier cuschina adina sez

Rauba frestga è anc oz la maxima da Sgier. Ma avant ch'el ha pudì avrir in agen restaurant ha el fatg radund diesch onns la tura obligata tras las cuschinas da chasas renomadas. Questa experientscha dovrian ins per pu-

dair lavurar sur sasez, di Sgier. Ins stoppia vesair differentas cuschinas per savair tge ch'è bun e tge ch'ins na less betg far.

Sin quella moda ha Sgier svelto chatta «mia lingia», sco el di. Sia lingia è in local da be 40 persunas. Uschia salva el la survista. Quai ha el chattà a Trimbach. El ha bajegià si la «Traube» ensemble cun sia dunna *Susanne Sgier-Linder*.

Mintga plat che sorta da la cuschina ha Sgier vesì. In sous-chef che remplazzass el na datti betg. Sche Sgier fa vacanzas u ha liber, èsi serrà. Quai ch'ins mangia en la «Traube» han el e sia pitschna squadra cuschinà sez.

Ina lavur da maz

En la gastronomia vai magari «rutli» tiers. Il personal na vegn betg adina tractà bain. Quai na vala betg per il cumportament da Sgier visavi sia glied. Il clima en il manaschi è bun,

quai sentan ins vi da l'empernaivel service.

Tuttina pretenda Sgier bler da sia glied: «Tar mai n'èsi betg simpel. Jau cumenz mintga di danovamain.» La creativitat e la lavur cun il chau è per il capocuschinier il pli impurtant.

Per Sgier na datti nagins tabus puncto mangiativas. El emprova ora tut: jarvas, charns e legums. Il sulet criteri: I sto esser frestg e da buna qualità. Mintgatant va el schizunt sez a raccoltar insatge, sch'el na survegn betg sin fiera quai ch'el vul, p. ex. suitga (suvi).

Sgier fa gugent enconuscent rauba indigena. Schizunt cancers svizzers cuschina el. Blera glied na sa gnanca ch'i dat cancers mangiabels sper noss lais.

«Cun rauba frestga po mintgin cuschinar bain», manegia el a moda mudesta. Quai ch'el conceda dentant era è: Igl è ina lavur da maz da cuschinar uschia, da tegnair sia lingia, e da tegnair quest aut nivel.