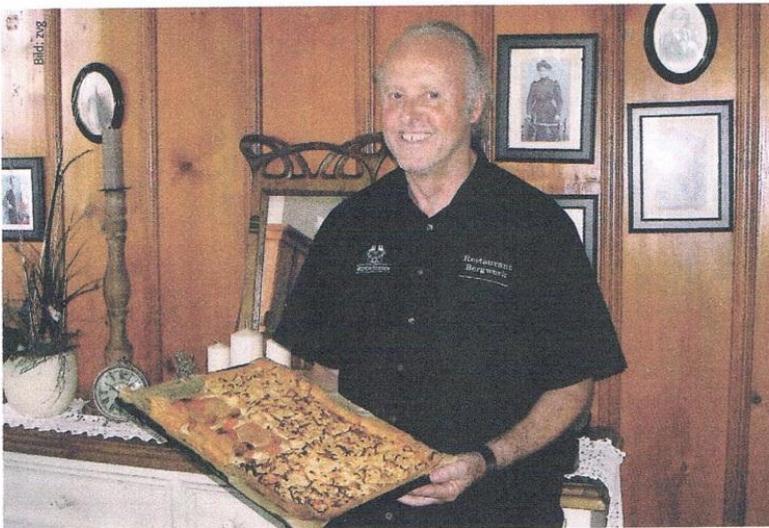


Schon Mitte des 16. Jahrhunderts wurden Wähenrezepte im schweizerischen Mittelland schriftlich festgehalten. Das traditionelle Gericht passt in jede Jahreszeit. Im Restaurant Bergwerk setzt Wirt Roger Küng auf diese Tradition.

Ursula Haas

# Schmackhafte Wähe

## Beliebt zu jeder Jahreszeit



Der Wirt Roger Küng mit einer hausgemachten Wähe.

Das Restaurant Bergwerk in Buchs ZH liegt auf einem Bauernhof in einem Ausflugsgebiet zwischen Regensdorf und Dielsdorf. Seinen Namen hat es vom Bergwerk Buchs, in dem zwischen 1894 und 1922 Quarzsand abgebaut wurde. Heute ist ein faszinierendes Labyrinth von 400 Metern Längsgängen und 350 Metern Quergängen zu besichtigen. Auch das Restaurant Bergwerk setzt auf Tradition: Der Wirt Roger Küng (siehe Bild oben) hat sich den Wähen verschrieben, gebäcken nach überliefertem Rezept.

### Wie kamen Sie darauf, Wähen auf die Speisekarte zu setzen?

Als ich das Restaurant übernommen habe, war es besonders für seine Wähen bekannt. Persönlich kenne ich es seit 40 Jahren, und immer gab es Wähen. Ich habe mich an die frühere

Wirtin gewandt und sie gebeten, uns ihre Wähen-Rezepte zu überliefern. Nach denen backen wir nun. Zuvor hatte ich zwei andere Restaurants geführt, eines nach einem amerikanischen Konzept und eines mit mediterraner Karte. Das Bergwerk führt nun eine traditionelle, bürgerliche Küche.

### Also ist «Myrtas Wähe», die Sie anpreisen, nicht nur ein Marketingname wie beispielsweise «Betty Bossi»?

Nein, Myrta Wetzel gibt es tatsächlich! Sie hat bis 2010 hier gewirtet. Sie organisiert heute noch Führungen im Bergwerk Buchs.

### Welche geheimen Zutaten sind in Ihren Wähen?

Die Rezepte von Myrta Wetzel beinhalten traditionelle Bestandteile. So bevorzugen wir in unseren Wähen statt einem raren Himalaya-Salz oder frischem Basilikum aus der Toskana eher Maggi und Aromat – wie zu Grossmutterns Zeiten. Dies ist Teil des Geschmacksgeheimnisses. Das mögen und schätzen die Leute, auch die jüngeren.

### Und woraus besteht der Teig?

Ein Wähenboden lässt sich aus Mürbe-, Kuchen- oder Blätterteig herstellen. Wir verwenden sowohl für die pikanten als auch für die süssen Wähen einen ganz normalen Kuchenteig, zubereitet mit Weismehl. Unser Koch stellt diesen immer selbst her. Nach dem Kneten muss der Teig erst mal 24 Stunden ruhen. Diesen Aufwand scheuen natürlich heutzutage viele Köche, da man für ein Stück Wähe ja auch nicht einen allzu hohen Preis verlangen kann.

### Bestellen denn viele Ihrer Gäste eine Wähe?

Wir haben jeden Tag zwei bis drei verschiedene pikante und zwei bis drei Fruchtwähen im Angebot, die wir zwischen 11 Uhr morgens und 23 Uhr servieren. Das Restaurant Bergwerk ist ein Ausflugsziel. An einem schönen Wochenende bestellen etwa zwei Drittel unserer Kunden eine Wähe. Da-

neben steht aber noch «währschafte» Kost auf unserer Speisekarte, so etwa Hackbraten, Cordon bleu, Rahmschnitzel oder Käseschnitte.

#### Bieten Sie zu jeder Jahreszeit Wähen an?

Ja, unsere Klassiker Käsewähen, Quiche Lorraine und Spinatwähen sind sozusagen zeitlos. Die süßen Wähen backen wir saisonal. Die Früchte beziehen wir meistens vom Bauernhof, auf dem das Restaurant liegt. Vor allem Zwetschgen und Kirschen werden hier viele geerntet. Diese Ernte war in diesem Sommer allerdings ein Misserfolg, wie so vielerorts. Wenn wir auf tiefgefrorene Früchte zurückgreifen, dann ist es wichtig, dass diese in voll gereiftem Zustand gelesen und nicht unreif transportiert wurden.

#### Verwenden Sie in Ihrem Restaurant einen speziellen Backofen?

Myrta Wetzel hatte früher auch mal einen Pizzaofen in Betrieb, aber wir verwenden jetzt einen ganz herkömmlichen Ofen. Wir benutzen ihre alten Wähenbleche, da man neue nicht mehr in dieser Grösse kaufen kann. In einer zeitgenössischen Küche mit einem hochmodernen Steamer würde man möglicherweise nicht denselben Geschmack hinbekommen. Bei unseren Rezepten ist allerdings das Blindbacken sehr wichtig, das heisst, der Teig wird erst ohne Belag vorgebacken. So wird der Boden viel «küstiger».

#### Welche Wähe wird bei Ihnen am meisten konsumiert?

Eindeutig die Käsewähe! Wir haben Stammkunden, die uns zweimal pro Woche besuchen, um hier Myrtas Käsewähe zu essen. Ausserdem ist es so, dass Männer eher eine pikante Variante aussuchen, während Frauen sich oft für eine süsse Wähe entscheiden. Die Fruchtwähen servieren wir lauwarm, mit oder ohne Rahm.

#### Essen Sie selbst gern Wähen?

Für mich sind Wähen stark in der Erinnerung verankert. Als Kind und Jugendlicher gab es am Freitag entweder Fisch oder Wähen, da man aus religiösen Gründen kein Fleisch ass. Dies ist heute natürlich nicht mehr so.

#### Probieren Sie auch neuartige Wähen-Rezepturen aus, beispielsweise aus der Crossover-Küche?

Ich hätte schon manchmal Lust, eine Wähe mit Lachs oder Meerrettich zu servieren. Doch momentan ist es so, dass unser Publikum die ganz traditionellen Wähen liebt. Schon Rhabarber ist für unser Sortiment fast zu exotisch. So hat es auch keinen Sinn, aufwendige Neukreationen auf die Karte zu setzen, denn ich will meine Gäste ja nicht kulinarisch bekehren. Und wenn etwas gut ist, soll man es nicht verändern!

## Vista-Rezept

### Originalrezept für Tante Myrtas Spinatwähen (4–5 Personen)

#### Für den Teig:

- 500 g Weissmehl
- ½ gestr. EL Salz
- 240 g Butter oder Margarine
- alles gut verreiben
- ½ EL Essig
- ca. 2 dl Wasser

#### Für den Guss und Belag:

- 2 Eier
- ½ EL Aromat
- 1 Prise Salz
- etwas gemahlener Muskat
- ½ bis 1 dl Rahm
- ½ EL Maizena
- 1,1 kg grob gehackter frischer Spinat
- 150 g Emmentaler fein gerieben
- 1 Scheibe Speck klein geschnitten

#### Zubereitung:

Für den Teig Essig und Wasser zusammen mit der Mehlmischung nur leicht kneten. Zu einem Ballen formen und zugedeckt ruhen lassen.

#### Backen:

Den Teig zuerst 10 Minuten bei 200 Grad Unterhitze blind backen. Danach 35 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Bilder: © Hayati Kayhan / © silencefoto, Fotolia.com

