



**Motiviertes Team** Küchenchef Stefan Rehli mit Nicole Sieber, dipl. Restauratrice / Hotelière HF.



**Hotel-Restaurant Löwen**  
Seestrasse 20  
8880 Walenstadt  
Tel. 081 - 735 11 80  
Sonntag und Montag Ruhetag  
Visa und Mastercard  
EC-Direct, keine Postcard  
[www.loewen-walenstadt.ch](http://www.loewen-walenstadt.ch)



## Trüffelbrie, Entenleber, Lammracks

**Hotel-Restaurant Löwen, Walenstadt SG** Sie punkten mit Geschmack und Können: Küchenchef **Stefan Rehli** überrascht mit feinen Kreationen, **Nicole Sieber** überzeugt an der Front.

NEU  
GETESTET

Die Region Walensee ist um ein Punktelokal reicher. Nur per Zufall haben wir das Lokal im umfassend renovierten «Löwen» im Zentrum von Walenstadt entdeckt.

Küchenchef Stefan Rehli, Schüler von Seppi Kalberer, Georges Wenger und Roland Jöhri, und Restaurantleiterin Nicole Sieber erfüllen mit ihrer sympathischen Art das Haus mit neuem Leben. Seit zwei Jahren sind sie mit grossem Engagement und Freude am Wirken. Das Resultat: eine solide Leistung, die wir gerne mit 13 Punkten belohnen.

In der geschmackvoll dekorierten Taverne begrüsst uns Nicole Sieber mit

einem gebackenen Trüffelbrie und einer Tranche Rohschinken. Ein guter Einstieg, weitere Köstlichkeiten folgen. Bereits bei der Muskat-Kürbiscrème-Suppe mit der perfekt gebratenen Entenleber mit Kürbiskernkruste sind die erstklassigen Grundprodukte spürbar. Als zweitem Gang überrascht uns die Küche mit einer saftig gebratenen Seezunge auf einem Cassoulet von weissen Bohnen, Trockentomaten und Oliven. Gut im Geschmack, schön in der Kombination.

**Beim Hauptgang** überzeugen die rosa gegarten Ambassador-Lammracks mit der stark reduzierten Shiraz-Sauce und die Filetstreifen nach Jägerart. Diese zarten Fleischstücke werden uns mit Herbstgemüse und Kartoffelpuffer

serviert. Ein kleiner Kritikpunkt führen wir bei der abschliessenden Tarte Tatin an. Die Äpfel sind etwas zu schwach karamellisiert. Herrlich im Aroma dann wieder die dazu gereichte hausgemachte Zimt-Vanille-Glace.

Zusammenfassend stufen wir die Küchen- und Serviceleistung als sehr gelungen ein. Das Punktepotenzial nach oben ist noch nicht ausgeschöpft.

**Wer es gerne währschaffter hat**, kann sich im Restaurant nach Grossmutterart herzlich und günstig verköstigen. Gerichte wie Hacktätschli, Kutteln, Kalbskopf an Vinaigrette und andere stehen auf der Karte. Die Weinkarte ist sehr knapp gehalten, überrascht jedoch mit preislich günstigen Trouvaillen. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## Wein-Tipp

### ZINFANDEL MIT WUCHT

Die Brüder Beringer aus Deutschland haben ihr Weingut 1876 in Kalifornien gegründet. Und das im Rheingauer Fachwerkstil erbaute Rhine House der Beringer Vineyards ist heute eine beliebte Touristenattrak-

tion. Die Weinpalette ist breit und setzt sich aus allen wichtigen kalifornischen Traubensorten zusammen. Eine davon ist der Zinfandel. Der Old Vine Zinfandel 2007 Beringer Founders' Estate (14,5%) ist dunkel in der Farbe und duftet wie eine Mischung aus Kirsch-

enkompost und Lebkuchen. Im Gaumen ist er wuchtig, intensiv, mit Noten von Schokolade und Marzipan. Im Finale zeigt er eine dezent pfeffrige Würzigkeit, was daher kommt, dass es im Wein auch etwas Petit Sirah hat. Passt sehr gut zur chinesischen Küche und zu Grilladen.



Rutishauser Barossa  
Weinshop  
Scherzigen  
Tel. 071 - 686 88 88  
[www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)  
Bis 2013 geniessen.  
Trinktemperatur:  
16 bis 17 Grad.  
► CHF 15.90



SO SIEHT SIE AUS, die Kalbsbacke von Seppi Kalberer (Mitte). Stundenlang schmort sie im Rotwein, bis sie mit Kartoffelstock und Jus serviert wird. Sibylle Sager und Stefan Rehli helfen für einmal in der Küche anrichten.

# Der grosse Bäggli-Gipfel

**Von der Wurst-Zutat zur Delikatesse: Seppi Kalberer vom «Schlüssel» in Mels hat die Kalbsbacke zum Gourmet-Gericht gekrönt. Jetzt machen auch Rinds- und Schweinsbacken Karriere.**

Text Isabel Notari  
Fotos Katja Lehner-Grossi

**WER HATS ERFUNDEN?** Seppi Kalberer – er ist der unumstrittene Kalbsbacken-König, hat das Fleisch der Bäggli vor über zwanzig Jahren zur Delikatesse gekrönt. Auf die Backe hat ihn Joël Robuchon, der französische Koch des Jahrhunderts, gebracht. Im damaligen Restaurant Jamin an der Rue de Longchamp in Paris hat Seppi

Kalberer erstmals eine Schweinsbacke des Meisters gekostet, war zwar angetan von ihr, aber nicht überzeugt. «Ich dachte, dass eine Backe vom Kalb sicher noch viel besser schmecken würde.» Wieder zu Hause in seinem Restaurant Schlüssel in Mels, wollte er das Gericht sofort ausprobieren. Aber: «Ich fand keinen Metzger, der mir Kalbsbacken lieferte», erinnert er sich. «Sie brauchten die Backenstücke zum Würsten, wollten sie nicht rausrücken.»

Seppi Kalberer ging so weit, dass er sich anerbote, die Backen vorerst selber auszulösen. Der Handel galt. Denn diese Arbeit ist schwierig und braucht Zeit. Genau wie das Parieren oder Dressieren. Denn das Fleisch muss völlig frei von Sehnen und Häuten sein, bevor es in die Pfanne kommt.

**SEIT BALD ZWANZIG JAHREN** nun schmort Seppi Kalberer im «Schlüssel» in Mels Backe um Backe stundenlang in

Rotwein («ein guter muss es sein!»). Schnell hat sich bei Gourmets und Kochkollegen rumgesprochen, dass da einer Bäggli serviert. Und alle kehrten sie ein, probierten und kochten nach! Die geschmorten Bäggli verbreiteten sich epidemieartig auf den Menükarten der Topköche. Stefan Rehli, damals Lehrling bei Seppi Kalberer, erinnert sich: «Wir dachten, wenn das so weitergeht, kostet die Backe bald mehr als ein Filet!» Und so kam es auch. Denn ein Tier hat ja nur zwei Backen, da gibt es schon mal Lieferschwierigkeiten. Stefan Rehli führt heute sein eigenes Restaurant, den «Löwen» in Walenstadt SG. Die Backe hat es aber auch ihm angetan. Vor allem die vom Schwein. Er serviert sie auf Portwein-

Pflaumen mit einer leichten Specksauce. Eine Alternative ist das geräucherte Bäggli, das der Vater des Chef de Partie vom «Schlüssel», Metzgermeister Ernst Lüthi aus Brugg, produziert. Stefan Rehli schneidet das Fleisch so dünn wie Carpaccio auf und serviert es zu einem Apfel-Meerrettich-Salat.

**«DAS SCHEINT EINE BACKEN-MAFIA** hier in der Gegend zu sein», sagt Sibylle Sager. Die ehemalige TV-Köchin der Koch- und Quizsendung «al dente» leitet heute die Redaktion von Betty Bossi Buch und Zeitung. Und sie liebt die Bäggli vom Rind und Kalb in allen Variationen. Wenn immer möglich, isst sie die auswärts. Vor allem die geschmorten im Wein haben es der

Rezept-Autorin angetan. «Aber da ich Seppi Kalberer nicht kopieren will, habe ich was ganz anderes ausprobiert.» So gart sie die Rindsbacke bedeckt mit Olivenöl im Ofen bei 80 Grad. «Eine gute Idee», sagt Seppi Kalberer. Auch Stefan Rehli ist begeistert, findet es eine ideale Variante für zu Hause: «Einfach die Backe vor dem Schlafengehen in den Ofen schieben, dann ist sie am nächsten Tag gar. «Und wenn man verschläft?», fragt Sibylle Sager. Seppi Kalberer: «Dann passiert gar nichts. Denn der grösste Fehler bei der Zubereitung einer Backe ist, sie zu kurz zu schmoren. Man muss sie mit der Gabel sozusagen zerdrücken können. Erst dann ist sie gar – und somit auch zart.»

Rezepte auf der nächsten Seite

# Ganz nach Gusto

→ KALBS-, RINDS- UND SCHWEINSBÄGGLI müssen stundenlang schmoren



## Schweinsbäggli von Stefan Rehli

für 4 Personen

- 1,5 l Kalbsbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL weisse Pfefferkörner, zerdrückt
- 2 Schalotten, geschält
- 1 dl Weisswein
- 8–12 Schweinsbäggli, vom Metzger pariert

### Dörrpflaumen

- 200 g Dörrpflaumen
- 3,5 dl Portwein
- 1 Rosmarinweig
- 1 Prise Zucker

### Specksauce

- 1 Schalotte
- 1–2 EL Butter
- 40 g Speck, in feinen Streifen
- 1,5 dl Weisswein
- 1 dl Kalbsbouillon
- 2 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

❶ Bouillon, Lorbeerblatt, Pfeffer, Schalotten und Weisswein in einen Topf geben, aufkochen. Die Schweinsbäggli dazugeben und ca. 2 Stunden am Siedepunkt simmern lassen.

❷ Die Dörrpflaumen mit allen Zutaten in eine Pfanne geben und weich kochen.

❸ Schalotte in feine Scheiben schneiden und in Butter goldgelb anziehen, Speck begeben, kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, Bouillon und Rahm dazugiessen. Leicht einkochen lassen, mixen, passieren und abschmecken.

**DAZU PASST** Kartoffelstock, der auf der Mitte eines Tellers platziert wird, das Schweinsbäggli in Scheiben schneiden, mit der Specksauce nappieren und eventuell mit in 180 Grad frittierten Zwiebelringen und kross gebratenen Speckscheiben garnieren.



## Kalbsbäggli von Seppi Kalberer

für 4 Personen

- 4 Kalbsbäggli, vom Metzger pariert
- 1 Kalbsfuss, in Tranchen geschnitten
- 30 g Mehl
- 1 dl Olivenöl
- 20 g ausgelassene Butter
- ½ l Kalbsjus
- ½ l Wein (ein guter Syrah)

### Mirepoix

- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- ¼ Stangensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte, mittelgross
- 2 EL Tomatenmark
- 8 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- Salz

❶ Das Gemüse-Mirepoix rüsten und in gleich grosse Stücke schneiden. Die Kalbsbäggli würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne in Butter und Olivenöl goldgelb anbraten. Die Backen aus der Pfanne nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen.

❷ Das Gemüse in der gleichen Pfanne vorsichtig anschwitzen, Tomatenmark begeben, leicht andünsten. Mit Rotwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Kalbsbäggli und den geschnittenen Kalbsfuss begeben, mit dem Kalbsjus auffüllen und ca. 3 Stunden zugedeckt langsam schmoren lassen.

❸ Die Bäggli herausnehmen, die Sauce zur gewünschten Dicke einkochen lassen, durch ein Sieb passieren, die Bäggli wieder begeben und alles bis zum Anrichten warm stellen.

**DAZU SERVIERT** Seppi Kalberer ein Rosmarin-Kartoffelpüree und in Olivenöl und Butter geschwenktes Saisongemüse.



## Rinds- und Kalbsbäggli von Sibylle Sager

für 2 Personen

- 1 Rindsbäggli, ca. 230 g
- 1 Kalbsbäggli, ca. 140 g (beides beim Metzger vorbestellen und wenn möglich parieren lassen)
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Braten
- 1 Einmachglas
- 50 g Oliven mit Stein
- 25 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweiglein Rosmarin
- 2–3 dl Olivenöl

❶ Das Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Bäggli rundum etwa 3 Minuten anbraten und in ein Einmachglas geben.

❷ Oliven, Tomaten, Knoblauch und Rosmarin in derselben Pfanne kurz anbraten, auf das Fleisch verteilen. So viel Öl darübergiessen, bis das Fleisch bedeckt ist. Einmachglas offen auf ein Backblech stellen.

❸ Etwa 8 Stunden in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens ziehen lassen. Lauwarm servieren.

**DAZU PASST** Baguette oder Kartoffelschnee.