DÜRRENROTH

Wo Essen und Trinken alle Sinne anspricht

Wenn zwei Musiker auf der Emmentaler Halszither und eine Künstlerin am Herd ihre Fähigkeiten vereinen, entsteht ein Werk, das auf verschiedenen Ebenen zu den Sinnen spricht. Ein Abend in «Kathrin's Kulinarium» in Dürrenroth.

Von Elsbeth Anliker

Kochen ist ihre Leidenschaft: Kathrin Aeschbacher Fisch in ihrem «Kulinarium».

Lorenz Mühlemann (l.) und Thoms Keller begeistern mit Volksmusik der feinen Art.

Festlich gedeckte Tische warten auf die Gäste. Bilder: Elsbeth Anliker

Holz getäferte Dachschrägen, antike Stühle, strahlende Kronleuchter und weiss gedeckte Biedermeiertische. Hier in «Kathrin's Kulinarium», in Dürrenroth, herrscht Zeitlosigkeit – und eine unaufdringliche Festlichkeit. Im hinteren Teil des Esslokals ist eine kleine Kochinsel. Die Gastgeberin Kathrin Aeschbacher Fisch steht am Herd. «Nein, ich habe noch keinen Tag bereut, seit ich mir hier einen lang gehegten Traum erfüllt habe», sagt sie glücklich. Die ausgebildete Köchin, die mit ihrer Familie in Worb lebt, kaufte im August 2011 das Schulhaus Hubbach in Dürrenroth samt Liegenschaft. Darin entstanden nach der Sanierung ausser dem «Kulinarium» im Dachgeschoss noch drei Mietwohnungen.

Es ist kurz vor 19 Uhr. Noch herrscht Ruhe. Auf einer Kochplatte schmurgelt ein Fond, neben dem Herd steht ein Topf mit Gemüse. «Ich koche leidenschaftlich gern», sagt die Köchin in ihrer ruhigen Art. Sie probiert vom Gemüse für die Tapas und erklärt: Das Emmental treffe an diesem Abend auf Spaniens Essensgenüsse. Unter den 24 angemeldeten Gästen sind auch Annemarie und Thomas Mathys aus Huttwil. Sie kommen zusammen mit ihren Freunden Margrit und Fritz Stalder aus Wynigen. Ihr Tisch steht nahe der Kochinsel, festlich gedeckt mit bestickten Leinenservietten und altem Silberbesteck. Alle vier sind begeistert. Margrit Stalder sagt es so: «es sieht alles so einladend und einfach wunderschön aus.»

Die Hanottere und Tapas

Gleich nach einem Amuse Bouche wird der erste Gang serviert: Eine Vielfalt köstlicher Tapas. Die Gäste haben Freude am Essen. Das Duo Hanottere mit Lorenz Mühlemann und Thomas Keller spielt dazu Volksmusik der feinen Art. Die beiden Musiker faszinieren mit verschiedenen Zithern und anderen althergebrachten Instrumenten. Zuvorderst steht die Emmentaler Halszither oder Hanottere – wie sie hierzulande in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts genannt wurde. Die Zither, so zeigt sich, ist ein Instrument das Aufmerksamkeit evoziert. Nicht lauthals kommt sie daher, sondern vielmehr sanft und zart. Dinner und Konzert sprechen auf verschiedenen Ebenen die Sinne an. Lorenz Mühlemann ist Schöpfer und Leiter des Schweizer Zitherkulturzentrums in Trachselwald. Thomas Keller aus Sumiswald ist als Mitglied der «Berner Tanzmusik» in der Volksmusikszene kein Unbekannter.

Lustvolles Essen und Hören

In den Gläsern funkelt der Rotwein, das Licht der Kronleuchter strahlt. Der Hauptgang wird serviert: Paella mit Poulet, Kaninchen, Merguez, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Bohnen und Artischocken. Die beiden Ehepaare Mathys und Stalder geniessen den Abend. «Das Essen ist herrlich, das Ambiente stimmt – und die Musik ist schlichtweg schön», präzisiert Annemarie Mathys, selber eine begeisterte Zitherspielerin. Fragt man die Köchin, weshalb sie gerade ein spanisches Essen gewählt habe, sagt sie: «Es muss etwas Besonderes sein, was man nicht in jedem Restaurant bekommt.» Und besonders ist auch der typische, silberne, brillante Klang der Halszither. Im Laufe des Abends kommen auch die Brienzer Halszither, die Hanottere, die irische Dulcimer, eine Akkordzither, aber auch das Häxeschit, ein Hackbrett und ein E-Bass zum Einsatz. Die beiden Emmentaler spielen alte und neue Volksmusik aus dem Alpenraum ebenso wie keltische und irische Klänge.

Viel Lob für das ganze Team

«Wir geben in ‹Kathrin's Kulinarium›, bereits das dritte Konzert», sagt Lorenz Mühlemann. «Ich komme sehr gerne hierher – es ist fein, gediegen und einzigartig», lobt er. Kathrin Aeschbacher habe mit dem Bau der Mietwohnungen und des Esslokals das Beste aus dem einst leerstehenden Schulhaus gemacht. Voll des Lobes sind auch die beiden Ehepaare Mathys und Stalder. Und die Gastgeberin und Köchin zieht glücklich Bilanz: «Das erste Jahr ist gut angelaufen – sicherlich auch dank meinem kleinen Team.» Einziger Wermutstropfen: «Schade, dass nicht mehr Gäste aus der nahen Umgebung den Weg in den Hubbach finden.»

Infos
www.ks-kulinarium.ch

UE 27517

Ausstellung am 19. und 20. März.

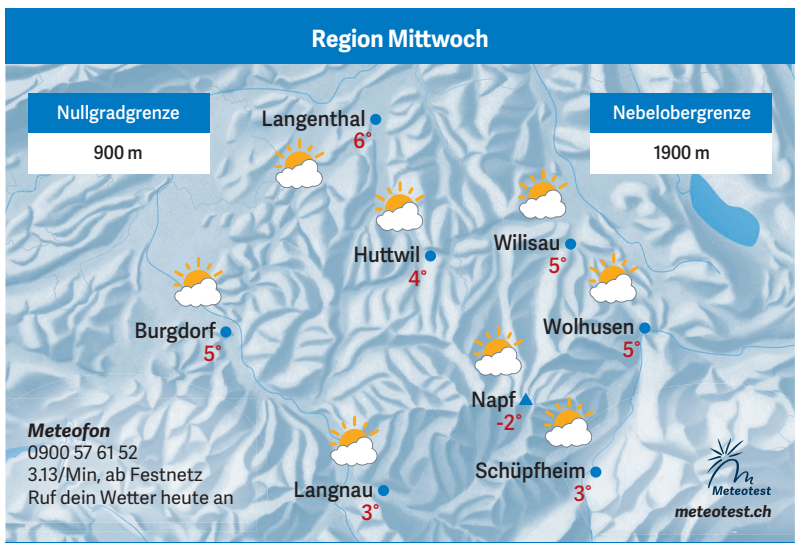
Entdecken Sie den **Neuen Megane** und profitieren Sie von **0% Leasing*** ohne Anzahlung auf alle Modelle.

GARAGE RUPLI HUTTWIL

Bahnhofstrasse 25, 4950 Huttwil, 062 962 23 23

* 0% Leasing: Nominalzinssatz 0% (0% effektiver Jahreszins), Vertrag von 12–36 Mt., Ratenversicherung inklusive. Beispiel: Neuer Megane GT TCe 205 EDC, 6,0 l/100 km, 134 g CO_2/km, Energieeffizienz-Kategorie E, Katalogpreis Fr. 31 500.–, abzüglich Eintauschprämie Fr. 1 000.–, abzüglich Passion-Prämie Fr. 1 000.– = Fr. 29 500.–, Anzahlung Fr. 0.–, Restwert Fr. 11 945.–, 10 000 km/Jahr, 36 x Fr. 515.– (inkl. MwSt.). Oblig. Vollkasko nicht inbegriffen. Finanzierung durch RCI Finance SA (unter Vorbehalt einer Bonitätsprüfung). Eine Kreditvergabe ist verboten, falls sie zur Überschuldung des Konsumenten führt. Durchschnittliche CO_2-Emissionen aller in der Schweiz verkauften Neuwagen 139 g/km. Angebote gültig für Privatkunden auf Personenwagen bei Vertragsabschluss vom 01.03.2016 bis 31.03.2016.

WETTER



Aussichten

min °C max °C	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Alpennordseite	0° 5°	-4° 9°	-2° 10°	-1° 11°	-1° 11°
Alpensüdseite	4° 7°	2° 12°	4° 15°	7° 16°	7° 15°

Drucksachen jeder Art

werden bei uns schnell, zuverlässig und preisgünstig ausgeführt

Schürch.Druck & Medien
Bahnhofstrasse 9 · 4950 Huttwil · Tel. 062 959 80 70 · Fax 062 959 80 74 · E-Mail: info@schuerch-druck.ch

Ab Fr. 105.– gehört diese Werbefläche Ihnen!

Interessiert?
Rufen Sie an, wir beraten Sie gerne!
Telefon 062 959 80 70
Druckerei Schürch AG, 4950 Huttwil