

Sie muss so richtig Fäden ziehen

ALPENKÜCHE • Die Cholera, die traditionelle Walliser Spezialität mit dem sonderbaren Namen, strotzt vor Einfachheit. «So richtig schmeckt sie jedoch erst mit viel Käse», sagt Urs Messerli.

Seine erste Bekanntschaft mit der typischen Walliser Spezialität hat Urs Messerli vor über einem Dutzend Jahre an der Gastronomia in Lausanne gemacht. Er habe damals an der einst bedeutenden Westschweizer Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und den Cateringbereich zusammen mit fünf anderen Spitzenköchen sowie einem Pâtissier bei einem Schaukochen gekocht. «Wir kochten täglich gemeinsam ein Menü mit verschiedenen Gängen. Dieser «Table des Grands Chefs» war sehr beliebt, die Tische während der sechstägigen Messe jeweils sehr schnell und restlos ausgebucht.» Der Kochprofi erinnert sich gerne an diese Zeiten zurück: «Für mich gehören sie zu den spannendsten Augenblicken in meiner Berufskarriere. Jeder von uns wollte sein Bestes geben und sich dem Publikum wie den Berufskollegen von der genüsslichsten Seite präsentieren.»

Zweimal Nachschlag geholt

Die teilnehmenden Köche hätten zudem die Aufgabe gehabt, einmal für alle Mitarbeitenden ein Essen zu kochen. «Etienne Krebs, der damals sein Geschäft in Clarens bei Montreux hatte, kochte für uns eine Cholera. Mir war dieses Gericht aus dem Backofen völlig unbekannt – nicht nur wegen des sonderbaren Namens. Dieser gedeckte Kuchen war aber so gut, dass ich mich fast nicht satt essen konnte und zweimal Nachschlag holen ging», sagt Messerli. Das sei für ihn schon aussergewöhnlich gewesen. Er sei bei solchen Events eher zurückhaltend mit Essen. Er habe nämlich die Erfahrung gemacht, dass er mit vollem Magen seine Leistung nicht zufriedenstellend abrufen könne. «Die Cholera von Etienne Krebs blieb mir in derart guter Erinnerung, dass diese traditionelle Speise aus dem Wallis für mich heute noch unweigerlich mit ihm in Verbindung gebracht wird», so der Inhaber der mille sens groupe AG.

Verwandte Gerichte

Die Cholera sei eigentlich ein einfaches Gericht, sagt der Kochprofi, «ein Kuchen aus Blätterteig oder aus einem geriebenen Teig.» Je nach Region werde die Cholera immer etwas anders zubereitet. Doch nicht nur im zweisprachigen Berg-

«Für die Cholera wird verwendet, was Speisekammer und Garten hergeben.»

kanton komme dieses typische Gericht vor, sagt Urs Messerli. Er kenne ein Rezept für eine ähnliche Speise aus dem Emmental, das getrocknete Birnen und Käse verwendet. Er nennt die Verwandtschaft mit der angelsächsischen «Pie» als weiteres Beispiel. Für ihn sei darum nicht nur spannend, jeweils ein ihm unbekanntes Gericht zu kochen, sondern ebenso, seine Herkunft zu eruieren. «Das ist nicht immer ganz einfach, weil die Wege dazu oft recht verschlungen sind», sagt der Punktekoch.

Alles, was vorrätig ist

Die Zutaten für eine Cholera könnten wie die Speise selber einfacher nicht sein: Kartoffeln, Lauch sowie sehr viel Käse – und wers etwas spezieller will, Äpfel und Birnen – verleihen diesem Gericht einen hervorragenden Geschmack und wirken zudem sehr sättigend. Es sind Produkte, die zur Winterzeit in Keller und Speisekammer vorrätig sind. Doch nicht nur dies. «Eine Cholera lässt sich zudem sehr gut vorbereiten und kann vor dem Verzehr nur noch kurz erwärmt werden. Sie eignet sich sowohl als Zwischenverpflegung wie auch als nahrhafte Hauptmahlzeit an kalten Wintertagen», so Urs Messerli. **Jürg Amsler**



«Mit Käse darf für eine richtig gute Cholera nicht gespart werden», sagt Urs Messerli.

Marcus Gyger/zvg

Cholera

(Zutaten für 4 Personen)

125 g	Butter
275 g	Mehl
	Salz
2 dl	Wasser
100 g	Zwiebeln
250 g	Kartoffeln, geschält (Charlotte, festkochend)
200 g	Lauch
300 g	Äpfel
300 g	Bergkäse
20 g	Butter
50 g	Halbrahm
60 g	Eigelb, flüssig
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter dazugeben und mit den Händen feinkrümelig reiben. Wasser beigegeben und rasch zu einem Teig kneten. Mit Klarsichtfolie abdecken, dann etwa 30 Minuten kühl stellen.

Zwei Drittel des Teiges 3 mm dick auswalen. Den Teig auf die mit Backpapier belegte Form auslegen, damit er zirka 2 cm über dem Rand bleibt. Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Für die Füllung Pellkartoffeln schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Lauch ebenfalls fein schneiden. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Zwiebeln, Lauch

und Äpfel in warmer Butter andünsten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Käse mit einer Röstiraffel reiben.

Lagenweise Pellkartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Äpfel und Käse einschichten. Mit abgeschmecktem Halbrahm übergiessen. Teigländer auf die Füllung legen und mit Eigelb bestreichen. Den restlichen Teig 3 mm dick auswalen, in Streifen schneiden und gitterartig über den Kuchen legen. Die Ränder gut andrücken und mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Cholera in den vorgeheizten Ofen geben und 30 bis 40 Minuten backen.

Tipp: Dazu passen verschiedene Blattsalate wie Rucola oder Kresse. **Toni Jurakic**

Heida (Païen) 2014, Cave Saint Mathieu

Zur Cholera passen vor allem gehaltvolle Weiss- bis hin zu kräftigen Rotweinen – je nachdem welcher Käse verwendet wird. Naheliegender ist natürlich ein gehaltvoller Walliser Wein. Dieses feine, urchige Gericht verlangt nach einem autochthonen Wein. Geradezu wie geboren zur Vermählung dieser traditionellen Spezialität mit dem Wein ist der Heida von Jean-Louis Mathieu, der Höhepunkt dessen gesamter Weipalette.



Mathieu Heida ist ein grossartiger und aromatischer Wein mit komplexen Aromen von Quitte und Zitrone. Im Mund wirkt er frisch, cremig, lebhaft und hat eine lange Verweildauer. Im Abgang sind die Fruchtaromen mit Zitrusnoten nochmals sehr präsent. Er passt nicht nur zu Käse und der Cholera, sondern auch zu vielen Vorspeisen und Gerichten mit weissem Fleisch oder Fisch. Heida wird auch Païen oder Savagnin blanc genannt. Diese Rebsorte wird bis auf über 1100 Metern über Meer angebaut.

Die Kellerei «Cave St-Mathieu» bewirtschaftet zirka elf Hektaren Rebflächen und erzeugt 19 verschiedene Weine, darunter seit 2007 den Merlot. Der Betrieb stellt die Qualität der Weine an erste Stelle. Dies beginnt bereits im Rebberg. Aus diesem Grund werden die Trauben mit höchster Aufmerksamkeit gepflegt und gehegt. Der komplett renovierte, typische Weinkeller aus Steinen von Saint-Léonard bietet Platz für bis zu 30 Personen und steht für eine Weindegustation oder einen Apéro zur Verfügung. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, 3000 Bern oder direkt beim Winzer. www.millevins.ch/ www.mathieu-vins.ch

Ein Name, zwei Deutungen

CHOLERA • Es gibt verschiedene Erklärungen, wie diese Walliser Spezialität zu ihrem Namen gekommen ist. Gesichert ist jedoch keine zu hundert Prozent. Einigermassen glaubhaft ist, dass Cholera nichts mit der gefährlichen Infektionskrankheit zu tun hat. Es gibt Quellen, die das Gericht mit der Epidemie um 1830 in Verbindung bringen, als sich die Krankheit erstmals in Europa ausbreitete und viele Tote forderte. Wegen der Ansteckungsgefahr hätten sich viele nicht mehr ausser Haus getraut. Gekocht sei mit jenen Produkten worden, die zu jener Zeit üblicherweise im Garten, im Keller oder in der Speisekammer zu finden waren: Kartoffeln, Lauch, Äpfel und Käse. Nur, diese Lebensmittel wären auch ohne Cholera vorrätig gewesen.

Wahrscheinlicher ist die Verwandtschaft des Gemüsekuchens mit dem Wort Kohle, die im deutschsprachigen Wallis je nach Region «Chola» oder «Cholu» genannt werden. Die Sprachwissenschaft äussert jedoch ihre Zweifel, weil gemäss dem Schweizerdeutschen Wörterbuch, dem Schweizerischen Idiotikon, die Endungen «-era», «-ere» gewöhnlich auf etwas verweisen, das gehäuft vorkommt. Im Lötschental wird der Ort im Backhaus, wo die Kohle aufbewahrt wird, «Cholära» bezeichnet. Weil die Pfanne mit der Cholera früher zum Backen direkt in die Kohle gestellt wurde, dürfte der Begriff von der Kohlenanhäufung auf die Speise übergegangen sein. **sl**

Alpenküche

NACHWEIS • Das Rezept für die Cholera auf dieser Seite stammt von Toni Jurakic, Küchenchef im Sunstar Boutique Hotel Beau-Site in Saas Fee. Es ist neben vielen anderen im Kochbuch «Alpenküche» von Urs Messerli zu finden, erschienen im Weber Verlag, Thun-Gwatt. **sl**