

# «Dann holen wir die Gäste halt in unser Haus»

**TÄGERTSCHI** • Daniela und Matthias Zürcher haben einen Traum verwirklicht. Zwölfmal im Jahr bieten sie einer beschränkten Anzahl Gäste in ihrem Wohnzimmer ein besonderes, kulinarisches Erlebnis.

Untere Weinalde 37, 3111 Tägertschi: Die Adresse steht für eines der Doppelfamilienhäuser im Dorf zwischen Münsingen und Konolfingen. Die Liegenschaft grenzt, wie das Quartier, an landwirtschaftlich genutztes Kulturland. In diesem Haus wohnen Daniela und Matthias Zürcher mit ihren 19- und 16-jährigen Kindern. Matthias Zürcher ist heute Leiter Ökonomie in einem Alters- und Pflegeheim. Daniela Zürcher arbeitet als Biogelaborantin.

### Etwas anderes bieten

Seit April dieses Jahres stellen Zürchers ihr Wohnzimmer um und verwandeln es in ein kleines «Restaurant» mit viel persönlichem Flair, was besonders für Daniela Zürcher von grosser Bedeutung ist. Maximal 14 Gäste können bewirtet und mit Köstlichkeiten kulinarisch verwöhnt werden. Der gelernte Koch mit Zusatzausbildung zum Diät- und Chefkoch und ausgebildete Kellner sowie Absolvent der Wirtfachschiule weiss, worauf es ankommt, um in der Gastrobranche erfolgreich zu sein. «Mein Vorschlag, in den letzten zehn Jahren

**«Es ist mir ein grosses Anliegen, für all meine Gerichte keine Fertigprodukte zu verwenden.»**

Matthias Zürcher

meines Berufslebens einen kleinen Betrieb zu führen, stand für Daniela nicht zur Diskussion. Sie schlug vor, die Gäste in unser Haus zu holen. Somit war die Idee der Wohnzimmerdinner geboren. Gemeinsam haben wir ein Konzept erarbeitet, wie wir dieses Projekt umsetzen könnten. Wir wollen unseren Gästen ein geschmack- und genussvolles Erlebnis bieten. Deshalb versuchen wir die Menüplanung stets kreativ zu gestalten», fasst Matthias Zürcher kurz zusammen.

«Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen und einen ungezwungenen Abend verbringen. Sie können auswählen zwischen einem Menü mit oder ohne Fleisch. Wichtig ist für mich zudem, dass die meisten Produkte, die ich dafür in der Küche verarbeite, aus der Region stammen. Es ist mir ein grosses Anliegen, für all meine Gerichte keine Fertigprodukte zu verwenden. Vieles, was auf den Tisch und die Teller kommt, von der Butter bis zum Blätterteig für die Aperostängeli, ist selbst hergestellt», sagt Matthias Zürcher. So könne er als Koch seiner Kreativität, ohne dabei viel zu experimentieren, freien Lauf lassen. Was ihm am Herd grossen Spass mache und bei den Gästen sehr gut ankomme. Es ergebe sich eine Win-win-Situation für beide Seiten, sind die Gastgeber überzeugt.

### Ein gemeinsames Hobby

Sehen sie sich als Konkurrenz zu den Gastronomiebetrieben im Dorf oder der Region? «Keineswegs. Wie bereits gesagt, bieten wir eine andere, besondere Küche an und dies nur an zwei Abenden in sechs Monaten. Wir müssen uns an die Lebensmittelvorschriften, die für die Gastronomie gelten, genauso halten wie an die Betriebszeiten. Damit die Nachbarn im Quartier nicht übermässig in ihrer Nachtruhe gestört werden, müssen wir die vorgegebene Schliesszeit einhalten», nennt Matthias Zürcher die wichtigsten Punkte, die in der vom Regierungsstatthalteramt ausgestellten Betriebsbewilligung festgeschrieben sind. Noch betrachten die Zürchers ihr «Familienprojekt» als gemeinsames Hobby.

Wie wird es mit den Wohnzimmerdinner weitergehen? «In den kommenden beiden Monaten wollen wir allen Wildliebhaberinnen und -liebhabern



Am vergangenen Wochenende haben Daniela und Matthias Zürcher (kleines Bild) ihre Gäste beim Wohnzimmerdinner mit dieser Vorspeise kulinarisch verwöhnt. Beim vegetarischen Menü wurde das Schinkenmousse durch ein Artischocken-Dörrtomatenmousse ersetzt. Die eingemachten Früchte, die Frischkäsepralinen und die Brioche waren eine geschmackvolle Ergänzung. Fotos: Jürg Amsler/Matthias Zürcher

ein spezielles Erlebnis bieten. Und für nächstes Jahr werden wir uns sicher wieder um eine Einzelbetriebsbewilligung bemühen.

Sollte sich unser Angebot als erfolgreich erweisen, müssten wir wohl über

die Bücher gehen und nach anderen Lösungen und Möglichkeiten suchen», lassen Daniela und Matthias Zürcher offen, wie die Zukunft ihrer persönlichen Vorstellung einer erlebnisreichen Gastronomie aussehen wird. **Jürg Amsler**

Daniela und Matthias Zürcher laden am 16. und 17. September sowie am 21. und 22. Oktober zu den letzten Wohnzimmerdinner in diesem Jahr ein. Die jeweiligen Menüs sind auf der Homepage ersichtlich. [www.wohnzimmerdinner.ch](http://www.wohnzimmerdinner.ch)

## Eingemachte Früchte

(Zutaten für 10 bis 15 Personen)

- Diverse Saisonfrüchte
- 1 Vanillestängel
- 1l Wasser
- 350 g Zucker

### Zubereitung

Einmachgläser (inklusive Gummiringe) 10 Minuten im Steamer bei 100 °C Dampf sterilisieren.

Saisonfrüchte gut waschen und in gewünschte Stücke schneiden. Den Vanillestängel längs halbieren und mit einem Messerrücken das Mark auskratzen.

Wasser und Zucker mit dem Vanillestängel und dem Vanillemark aufkochen. Die Früchte in das Glas geben und mit der Zuckerlösung gut bedecken. Verschliessen und im Steamer bei 100 °C Dampf 30 Minuten einkochen. Anschliessend bei Raumtemperatur abkühlen lassen. **Matthias Zürcher**

## Schinkenmousse

(Zutaten für 4 bis 6 Personen)

- 200 g Bauernschinken spezial, gekocht
- 150 g Vollrahm
- 75 g Geflügelfond
- 4 g Gelatine
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie sorgfältig auskleiden. Vollrahm zusammen mit dem Geflügelfond aufkochen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen lassen. Schinken mit Salz und Pfeffer würzen und im Cutter fein mixen. Die Flüssigkeit beifügen und kurz durchmixen. Abschmecken, die Masse durch ein Sieb streichen und sofort in die Terrinenform füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. **Matthias Zürcher**

## Frischkäsepralinen

(Zutaten für 5 Personen)

- 200 g Frischkäse
- ½ Limette, entsaften
- 4 EL geriebener Käse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Cashewnüsse, fein gehackt
- wenig Kresse fein gehackt
- 1 Prise Paprikapulver süss
- 1 Prise Paprikapulver scharf

### Zubereitung

Die Nüsse mit der Kresse und den Gewürzen gut mischen.

Den Frischkäse in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Danach mit dem Reibkäse und dem Limettensaft in eine Schüssel geben, gut vermischen und abschmecken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Aus der Masse kleine Pralinen formen und sofort in der Nussmischung sorgfältig wälzen, bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. **Matthias Zürcher**

## Zähringer cuvée blanc, VdP, 2021, by mille vins

Dieser sehr animierende und aromareiche Weisswein ist der ideale Begleiter zu einer Vorspeise – wie jene, die letzten Freitag und Samstag beim Wohnzimmerdinner serviert worden ist. Er passt sowohl hervorragend zum Schinkenmousse wie zur Brioche und den weiteren Beilagen.



Der Zähringer cuvée blanc wurde eigens für die Vinothek mille vins selektioniert und assembliert: Entstanden ist ein lokaler, qualitativ hochstehender Wein, der viel Trinkspass verspricht.

Die Vinothek mille vins darf zahlreiche Kunden aus den Zähringerstädten Bern, Murten, Freiburg und Burgdorf bedienen. Mit der Winzerfamilie Hämmerli aus Ins konnte sie einen Produzenten gewinnen, dessen Weingut weit über die Region bekannt ist. Ein Teil ihrer Reben gedeiht sowohl auf Berner wie auf Freiburger Kantons-Terroir. Die Winzer sind stolz auf das einzigartige und hochstehende Cuvée, das die beiden Regionen verbindet. Deshalb ist auf der Etikette je einmal der Freiburger und der Berner Zähringer abgebildet.

Vom Setzen der Rebstöcke bis zum Verkauf der abgefüllten Weine macht Familie Hämmerli mit grosser Leidenschaft alles selbst. Das Weingut wurde 1984 gegründet und hatte damals eine Rebfläche von knapp einem Hektar. Heute vinifizieren Lorenz und Andrea Hämmerli im Weinkeller um die 13 Hektaren Rebfläche zu ihren Weinschätzen.

Ihre Weinberge halten sie mit Hilfe von natürlichen Mitteln im ökologischen Gleichgewicht. Es wird bewusst auf Herbizide und Insektizide verzichtet. Wo es geht, setzt die Winzerfamilie auf Handarbeit. Denn nur in einem intakten Weinberg reifen gesunde Trauben heran. Trauben, die zu harmonischen, interessanten Weinen mit unverwechselbarem Charakter ausgebaut werden. Dieses Bestreben nach Qualität wurde schon mehrfach bei Wein-Prämierungen belohnt. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: exklusiv bei der Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern [www.millevins.ch](http://www.millevins.ch) [www.weingut-haemmerli.swiss](http://www.weingut-haemmerli.swiss)

## Brioche

(Zutaten für zirka 15 Stück)

- 350 g Weissmehl
- 7 g Salz
- 90 g Milch
- 30 g Zucker
- 24 g Hefe
- 55 g Eigelb
- 40 g Vollei
- 7 g Rum
- 110 g Butter
- Eigelb-Rahm-Mischung 1:1 zum Bepinseln

### Zubereitung

Mehl in eine Rührmaschine geben und die Hefe und den Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Die Milch zum Mehl geben und auf kleinster Stufe kneten lassen. Nach wenigen Minuten nacheinander Salz, Eigelb, Vollei, Butter und den Rum zum Teig geben. Den Teig 8 bis 10 Minuten kneten lassen. Vor der Weiterverarbeitung mindestens eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Die Brioche portionenweise in vorgesehene ausgebutterte Förmchen geben. Nochmals 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Mit einer Eigelb-Rahm-Mischung bepseln und die kleinen Brioche bei 180 °C mit Umluft zirka 10 Minuten backen. **Matthias Zürcher**