

## Kulinarik



Für die Crêpes wird das Blut einem Gemisch aus Milch, Mehl und Salz beigegeben.



Himbeerroter Schaum: Das Blut wird mit dem Schneebesen aufgeschlagen



Laura Schälchli trägt das Tier am Ohr, von dem das Blut für die Küche oft stammt.



Nach 20 Minuten im Ofen sind die Brownies gar.

# Ein ganz besonderer Saft

Mit Blut zu kochen, ist einfach, gesund und billig. Laura Schälchli möchte, dass man die traditionelle Kochzutat wiederentdeckt. Im Rahmen des Festivals Food Zurich zeigt sie, wie das funktioniert.

**Claudia Schmid, Text**  
**Reto Oeschger, Fotos**

Laura Schälchli geht weit, um an Blut zu kommen. Als sie kürzlich in der Emilia-Romagna beim Metzger kein Tierblut bekam, nannte er ihr einen Schlachthof: «Er meinte, ich solle um 8 Uhr morgens mit einem Plastikbehälter dort paratstehen.» Am nächsten Tag kurvt Schälchli mit dem Auto durch die Hügel vor Modena zum besagten Hof. Was sie sah, war filmreif - an der Decke hingen zwei geschlachtete Kühe. «Ihr Fleisch pulsierte noch. Eine alte Bäuerin, die Besitzerin der Tiere, wartete neben ihnen.» Wie eine Drogenkurierin füllte Schälchli das Kuhblut in ihren Behälter und schwirrte wieder ab.

Einen Teil davon hat sie in der Kühltasche nach Hause transportiert. Das Kuhblut steht nun in einem Behälter auf dem Tisch in ihrer heimeligen Altbauküche. Man muss der Flüssigkeit mit der Nase schon sehr nahe kommen, um ihren Geruch wahrzunehmen. Erst nachher, in Brownies und Crêpes eingearbeitet, wird das Blut seinen typischen metallischen Charakter entwickeln.

Wir treffen uns mit Schälchli, weil sie sich für Blut starkmacht. Unter dem Namen *Sobre Mesa* veranstaltet die 34-Jährige, die im piemontesischen Bra gastro-nomische Wissenschaften studiert hat, «Begegnungen zum Thema Esskultur». Seit neustem ist auch Blut ein Thema. Dafür hat das Slow-Food-Mitglied die Initiative «Blood for Food» ins Leben gerufen. Dazu gehören Essen, an denen Blutgerichte serviert werden, eine Rezeptdatenbank und Kurse. Übermorgen zeigt Schälchli mit Slow Food Youth im Rahmen des Festivals Food Zurich, wie man damit kocht und backt.

### Wie stehen Vegetarier dazu?

Es sei Zeit, dass man Blut wieder wertschätze, sagt Schälchli. «Viele Leute haben Angst davor, weil es sie an Unfälle erinnert. Dabei ist es Teil einer alten Esskultur. Es enthält viel Protein und Eisen und ist ein tolles Bindemittel.» Schälchli stellt fest, dass die Haltung zum roten Lebenssaft sehr divers ist: «Eine befreundete Vegetarierin hat meine selbst gemachten Ravioli aus Blut-Teig verspeist.

Blut ist in ihren Augen kein Fleisch.» Dabei gebe es auch viele Fleischesser, die man niemals zum Genuss überreden könnte.

Schälchli führt ein grundsätzliches Argument für den Genuss an: «Blut zu konsumieren, bedeutet weniger Food-Waste.» Sie möchte deshalb mehr Leute dazu anhalten, beim Metzger danach zu fragen. «Für einen Liter zahlt man nur ein paar Franken.» Tatsächlich fallen bei Schlachtungen - ein Schwein liefert zwischen 2,5 und 4,5 Liter Blut - grosse Mengen ab. In Form von Plasma oder Serum landet Blut in Tiernahrung, Medikamenten, Kosmetik oder sogar in Zigarettenfiltern. Und getrocknetes Blut wird für Fischfutter verwendet.

Als Königsdisziplin der Nose-to-Tail-Küche dagegen, bei der sämtliche Stücke des Tiers verwendet werden, wird die Körperflüssigkeit erst gerade entdeckt. Dabei hat Blut in der Küche Tradition: Davon zeugen Sanguinaccio, eine italienische Blut-Schoggi-Creme, die Blut-

wurst oder die schwedischen Blut-Pfannkuchen Blodplättar.

Dies bestätigt die Lebensmittelwissenschaftlerin Elisabeth Paul, eine Bekannte von Schälchli. Auf dem Blog von Nordic Food Lab, dem gleichnamigen Testlabor des Starkochs René Redzepi, veröffentlichte sie im Januar 2014 einen viel zitierten Artikel, der die Eigenschaften und die Kulturgeschichte von Blut in der Küche beschrieb. Blut, argumentierte Paul, sei auch eine Alternative für Leute mit Eiweissunverträglichkeit und beuge der Blutarmut vor.

Im Vergleich zu Paul sei sie keine wissenschaftliche Expertin, sagt Schälchli. Sie sei Praktikerin, die so viel wie möglich mit Blut ausprobieren. «Ich bin fast ein wenig süchtig.» Grundsätzlich sei die Flüssigkeit überall einsetzbar, wo sonst Eier zum Einsatz kommen. «65 Gramm entsprechen etwa einem Ei», sagt Schälchli und stellt die Zutaten für die Brownies bereit. Das erste Vorurteil, das sie beim Zubereiten zerschlägt: dass Ko-

chen mit Blut eine Sauerei sei. In der Fantasie stellt sich ja mancher blutrote Wände vor. Doch die Mengen, mit denen man in der Privatküche hantiert, sind so gering, dass es kaum Spritzer gibt. «Grundsätzlich sollte man aber schnell arbeiten. Weil Blut fast kein Fett enthält, dickt es schnell ein», sagt Schälchli.

### Leicht metallischer Gout

Nicht nur die Struktur ändert schnell, auch die Farbe: Nachdem Schälchli das Blut fünf Minuten aufgeschlagen hat, verwandelt es sich, dem Eiweiss gleich, in einen prachttvollen, himbeerroten Schaum. Nie würde man erraten, woraus die Masse besteht. Und kaum wird das Blut mit der Schokolade, dem Zucker und dem Mehl vermengt, ist der Zauber vorbei. Das Rot lässt nach, es entsteht eine bräunliche Flüssigkeit. Kommen die Brownies aus dem Ofen, erinnert nur der leicht metallische Gout an ihre Zutat.

Auch den Crêpes, die Schälchli zubereitet, sieht man ihr Geheimnis nicht an. Und doch fallen sie aus dem Rahmen: Sie sind dunkelbraun. Was beim Crêpe-teig fasziniert, ist die Tatsache, dass das Blut in Reinform mit Mehl, Milch und Wasser vermischt wird - die dunkelrote Farbe und die weisse Teigmasse sehen im Kontrast grossartig aus.

Schälchli serviert die Crêpes mit Frischkäse, Birnen und Hartkäse. Das Blut schmeckt man kaum, weil der rezente Käse aromatisch stärker hervortritt. «Man kann aber mit der Stärke des Blutgeschmacks spielen», so Schälchli.

Egal, in welcher Form Blut auf den Tisch kommt - der Gastgeber sollte die Esser darüber unterrichten, was sie da verspeisen: «Alles andere wäre schon ziemlich fies», sagt Schälchli. Sie selber träume ja davon, am Streetfood-Festival Zürich ihre Blutcrêpes an die Leute zu bringen. «Ich glaube aber nicht, dass die Leute schon bereit dafür sind.»

«Kochen mit Blut» findet am 11. 9. in der Metzger, Langstrasse 31, in Zürich statt. Mehr Infos: [www.foodzurich.com](http://www.foodzurich.com)



Bilder So gelingen die Blutbrownies

[zutatblut.tagesanzeiger.ch](http://zutatblut.tagesanzeiger.ch)

## Kulinarischer Fragebogen

### «Mir liegen eher salzige Speisen am Herzen»

**Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?**

Das waren Tortellini alla zucca, zubereitet von Nadia Santini, die ein hochdekoriertes Restaurant im italienischen Örtchen Canneto Sull'Oglio südlich des Gardasees betreibt. Für mich sind diese Teigwaren die schönste Geschmackskombination überhaupt. Sie verbinden Süsse und Salzigkeit, zudem bringen sie gleich mehrere Produkte aus dem Norden Italiens zusammen.

**Was kochen Sie aus Eiern?**

Ich liebe es, frische Eier mit nichts anderem als frischen schwarzen Trüffeln zu geniessen.

**Wenn Sie auf etwas verzichten müssten - wäre es Butter, Alkohol oder Zucker?**

Ich könnte auf Zucker verzichten, weil mir salzige Speisen viel eher am Herzen liegen.

**Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen wollen?**

Ich würde als Hauptgang einen gewöhnlichen Potaufeu auftischen. Und aus der Bouillon würde ich auch gleich die Vorspeise zubereiten, indem ich ein paar Markklösschen hineingäbe. Der Wein zum Essen wäre ein Pinot noir d'Alsace.

**Steak oder Fondue?**

Alle beide - aber Fondue nur in den Bergen, wenn ich Ski fahre. Die «Käsesuppe» ist übrigens eines der Gerichte, das ich nicht selbst zubereite. Dafür gehe ich ins Hotel Riffelalp in Zermatt.

**Wie viel trinken Sie täglich und was?**

Wenn ich arbeite - von Mittwoch bis Sonntag -, nie Alkohol, nur Wasser. Wenn ich montags und dienstags ausgehe, Weiss- und Rotwein.

**Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?**

Ich habe noch nie gehungert und noch nie Diät gehalten. Und ich schätze mich glücklich darüber, dass ich als Koch bis heute keine Gewichtsprobleme habe.

*Dieser Fragebogen erscheint alle vier Wochen mit stets denselben Fragen. Aufgezeichnet von Daniel Böniger.*

## Marc Haerberlin

Signature Chef in Lausanne



Man kann Marc Haerberlin nicht würdigen, ohne mit seinem Vater Paul zu beginnen. Diesem wurden nämlich vor bald fünfzig Jahren, 1967, für sein berühmtes Restaurant Auberge de l'III drei

«Michelin»-Sterne verliehen. Das renommierte Lokal im elsässischen Illhäusern, seit über 150 Jahren in Familienbesitz, avancierte in der Folge zu einer international angesehenen Gourmetdestination - unzählige Feinschmecker, gerade aus der Schweiz und Deutschland, machten dort erstmals Bekanntschaft mit der damals florierenden französischen Haute Cuisine. Sieben Jahre später, 1976, übernahm dann Sohn Marc das Restaurant; gelernt hatte er zuvor unter anderem bei Paul Bocuse und den Gebrüdern Troisgrois. Die drei Sterne seines Vaters hat er bis heute verteidigen können.

Seit diesem Frühjahr kann man die Küche von Marc Haerberlin auch in der Schweiz geniessen: Er ist im Lausanner 5-Stern-Hotel Royal Savoy für die Speisekarte der 120-plätzig-Brasserie verantwortlich. Darin finden sich Kreationen wie etwa Lobster Mousseline, das angelehnt ist an ein Familienrezept aus der Auberge im Elsass. Marc Haerberlin belegt im Hotel Royal Savoy die Funktion eines Signature Chef, was seine andauernde Präsenz in Lausanne nicht zwingend erfordert. In aller Regel werden die kulinarischen Ideen Haerberlins umgesetzt von Chefkoch Julien Krauss, einem ehemaligen Schüler der inzwischen legendären Auberge de l'III. (boe)

Speisekarte und weitere Informationen: [www.royalsavoy.ch](http://www.royalsavoy.ch)