

Das Gasthaus Bären in Hottwil am historischen Flösserweg im Aargauer Tafeljura:

Wild-, Natur- und Gartenkräuter bringen Aroma in den Teller!

In einer Epoche des gastronomischen Ueberangebots und der zurückhaltenden Konsumlust der Gäste gilt es für jeden Restaurateur und Küchenchef, seinen Gästen ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu vermitteln, um sich so von der Konkurrenz abzuheben. Ueberraschendes Aromatisieren und Würzen der Speisen und Gerichte ist ein hervorragendes Mittel, die Gäste positiv zu überraschen. So wie es Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller-Hegi im historischen Gasthaus Bären zu Hottwil tut.

Von Chefredaktor René Frech



Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller pflegt mit viel Umsicht und Sorgfalt ihren Wild-, Natur- und Gartenkräuter-Garten neben dem Gasthaus Bären Hottwil.

Der Aargauer Tafeljura zwischen Aare und Rhein liegt abseits der grossen Verkehrs- und Tourismusströme. Die Gegend ist eine einzigartige und intakte Naturlandschaft und im Gegensatz zu den Aargauer Seengebiete noch überhaupt nicht verbaut und zubetoniert. Die Region bietet für neugierige Wanderer und Ausflügler vielfältige Erlebnisse und Entdeckungen sowie vor allem auch zahlreiche höchst interessante kulturhistorische Ueberraschungen — insbesondere im Zusammenhang mit dem einst höchst erfolgreichen Flössergewerbe auf Aare und Rhein.

Kräuterwanderung auf dem Flösserweg

Auf Initiative des Vereins Flösserweg sind zahlreiche Anstrengungen unternommen worden, den Aargauer Tafel-

jura auch für den regionalen Tourismus attraktiv zu machen. Die Sehenswürdigkeiten und historischen Zeugen sind in verschiedenen touristischen Aktionen und Packages hervorgehoben und gebündelt worden.

So auch eine geführte Kräuter-Wanderung, die unter dem Motto «Auf dem Flösserweg zu den Garten- und Zauberkräutern» für Gruppen mit mindestens 15 Personen von Martin Dietwyler, Gärtnermeister und Inhaber der gleichnamigen Bio-Erlebnisdüngerei in Rüfenach, durchgeführt werden. Die Kräuter-Wanderung gibt einen Einblick in die Bio-Diversität der Region und führt von der Ruine Bessenstein zum historischen Flösserweg.



Das historische Gasthaus Bären in Hottwil stammt aus dem Jahre 1539 und galt als beliebter Treffpunkt in der Mitte des historischen Flösserweges.

Küchenchefin Esther Keller-Hegi in ihrer top-ausgerüsteten «Bären»-Küche neben der «Swissbidone» und der «Anliker» im Hintergrund (Bild rechts).



Zum Wander-Programm gehört auch eine Besichtigung des Wildkräutergartens von Maja Stürmer und ihren Informationen über die Verwendung und Verarbeitung der Wildkräuter und mit Gelegenheiten, Produkte wie Tee, Kräuterweine, Essig, Sirup, usw. zu degustieren und Anregungen für den eigenen Betriebs- und Küchenalltag zu erhalten.

Nachmittags führt die Wanderung durch den Rebberg am Wessenberg zum historischen Flösserweg bis zum Gasthaus Bären in Hottwil, das aus dem Jahre 1539 stammt und ein beliebter Treffpunkt der Flösser war.

Flösser-Anekdoten und Flösser-Gerichte

Im tiefen Gewölbekeller oder in der Flösserscheune gibt Bären-Gastgeber Geri Keller einen Einblick in das einst blühende Flössergewerbe und viele interessante kulturhistorische Geschichten und Anekdoten zum besten, während Gemahlin und Küchenchefin Esther Keller-Hegi in der gemütlichen Gaststube oder im blühenden Gartenrestaurant für kulinarische Augen- und Gaumenfreuden mit vielen regionalen und saisonalen Frischprodukten und Gerichten sorgt.

Wild-, Natur- und Gartenkräuter

Die Verwendung von frischen Wild-, Garten- und Naturkräutern gilt als Markenzeichen der kulinarischen Kreationen im Gasthaus Bären zu Hottwil. Die ambitionierte





Aromatische Gewürzmischungen aus frischen Kräutern und andern Naturprodukten aus der «Swissbidone» der Brunner AG: Sie machen den Unterschied beim Würzen. Im Bild: Fruchtsaucen (Aprikosen, Erdbeeren), Wildkräuterpesto, Bärlauchpesto, getrocknete Pilze, Gewürzmischungen (Fisch, Fleisch, Geflügel).



Die Gäste im Garten des Gasthaus Bären in Hottwil geniessen eine Aargauer Rüeblisuppe: Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln kochen. Alle Zutaten in der Swissbidone cuttern bis die Suppe crèmig ist.



Felchenfilets mit Wildkräuterpanade: Wildkräuter aus der Erlebnispflanzerei Dietwyler in Rüfenach in der «Swissbidone» zu Pesto verarbeiten. Zu einer Panade weiterverarbeiten. Die Felchenfilets damit bestreichen und sautieren.

Küchenchefin und Gastgeberin Esther Keller bereitet damit verschiedene höchst originelle Flössergerichte zu.

Die geniale «Swissbidone»

Neben einer täglich im Einsatz stehenden «Anliker»-Gemüse- und Früchteschneidmaschine der Brunner AG nutzt Küchenchefin Esther Keller auch die Effizienz und die Eigenschaften eines neuen und höchst innovativen Küchengeräts der Brunner AG: «Swissbidone» heisst das geniale Gerät, das gleichzeitig Cutter und Zitruspresse in einem ist und dank seiner Konstruktionsmerkmale sowohl für grosse als auch für kleinste Mengen geeignet ist, ohne dass es dabei zu Warenverlusten kommt.



Erdbeer-Glace mit Wildrosenpulver und Erdbeerwein: Erdbeeren in der «Swissbidone» zerkleinern und zu einer Glace weiterverarbeiten. Gläser im Rosenpulver tunken, die Glace einfüllen und mit Erdbeerwein übergossen.

Mit der «Swissbidone» der Brunner AG bereitet Küchenchefin Esther Keller höchst aromatische und originelle Würzmischungen aus ihren Garten- und Naturkräutern und zu. Zudem kreiert sie feinste und frische Suppen, Panaden oder auch Saucen und Desserts. «Swissbidone» ist ein Universalgerät, das eigentlich in jede Profi-Küche gehört.

Dazu kommen die stets nützlichen Zusatzfunktionen wie die Verwendbarkeit als Zitrusfruchtpresse. Weitere Funktionen mit Zusatznutzen für den Küchen-Profi sind in Vorbereitung, so dass es sich schon heute lohnen dürfte, «Swissbidone» einmal genauer unter die fachliche Lupe zu nehmen...

INFOCHECK:

Gasthaus Bären Hottwil, Dorfstrasse 19, 5277 Hottwil
Tel. 062/875 11 45

E-Mail: baeren-hottwil@bluewin.ch, Internet: www.baeren-hottwil.ch

Brunner AG, Brunnergässli 1-5, 8302 Kloten
Tel. 044/814 17 44, Fax 044/803 01 40

E-Mail: mail@brunner-anliker.com, Internet: www.brunner-anliker.com