

VON JULIA ROTHHAAS

Das ihm das Aufspüren von Ausergewöhnlichem liegt, merkt Dominik Flammer, als er sich mit 15 Jahren in die Wälder nahe seinem Heimatort St. Gallen aufmacht. Er will Pilze sammeln, essbare Pilze. Er kommt allerdings nicht mit Maronen oder Steinpilzen im Korb nach Hause, sondern mit Trüffeln. So macht er das bis heute: Er will nichts Gewöhnliches finden. Sondern lieber etwas ganz Besonderes.

Für seinen neuesten Fund fährt Dominik Flammer Mitte Juli von Zürich ins Berner Oberland, zu Céline Addor und Philip Aellen. Treffpunkt ist eine Alm im Turbachtal, oberhalb von Gstaad, weit weg von Schicki und Micki. Vor der Holzhütte hängen Kuhglocken in sämtlichen Größen, begrüßt wird er von vier Hühnern, die im Matsch picken. Der große Mann mit dem grauen Lockenkopf muss sich bücken, um durch die Tür zu passen, im Inneren kochen gerade 400 Liter Milch in einem riesigen Kupferkessel über offenem Feuer. Mit Hilfe eines Tuchs heben Addor und Aellen den Käsebruch aus dem Topf und drücken die krümelige weiße Masse in eine Form. „Ihr macht jetzt auch Käse?“, fragt Dominik Flammer, und sein Grinsen wird breit. Eigentlich ist er wegen des Schwarzen Alpschweins hier, aber nachdem er ein Stück vom hausgemachten Tomme probiert, speichert er auch den cremigen Käse in seinem kulinarischen Gedächtnis ab.

„Ich habe viele Ideen und manche Erfahrung. Und ich kenne halt ein paar Leute.“

Eine genaue Berufsbezeichnung für Dominik Flammer zu finden, ist schier unmöglich. Ernährungsforscher klingt gut, reicht aber nicht aus: Er schreibt Bücher über den Schweizer Käse oder die kulinarische Vielfalt der Alpen von Buchweizenhonig bis Gänseschmalz, hält Vorträge über ernährungshistorische Zusammenhänge, sein Spezialgebiet, berät Organisationen wie „Pro Specie Rara“, die sich um den Artenhalt von Tieren und Pflanzen in der Schweiz kümmern. Außerdem hat er das „Culinarium Alpinum“ in einem ehemaligen Kapuzinerkloster im Kanton Nidwalden mitaufgebaut, in dem er Köche und Schnapsbrennerinnen, Bäcker und Metzgerinnen zusammenbringt, die mit ihren Produkten die Fülle des Alpenraums konservieren.

Der 54-Jährige hält die unterschiedlichsten Fäden in Form von Kontakten und Produkten in seinen Händen, die er zu einem Netz zusammenfügt, wenn sich die Gelegenheit dafür ergibt. „Auch, wenn ich nicht immer gleich weiß, was ich mit etwas anfangen soll: Irgendwann passt alles zueinander“, sagt Flammer. Dafür ist er viele Wochen im Jahr unterwegs. Das Besondere zu finden, bedeute für ihn dabei nicht, dass es furchtbar ausgefallen sein muss. Viel wichtiger sind ihm die einfachen, aber gut gemachten Dinge. So wie die Wurst von Céline Addor und Philip Aellen.

Als ihm die 24-Jährige ein paar Monate zuvor erzählt, dass sie gemeinsam mit ihrem Freund eine eigene Biometzgerei aufbauen will, bleibt das in Flambers Netz hängen. Ein junges Paar, Bäuerin und Metzger, beide neugierig mit klaren, tiergerechten Vorstellungen, das hat Potenzial, findet er. Als ihn schließlich ein Gastronom aus Bern fragt, wo er gute Bratwürste herbeikommt, fährt er mit ihm durch die Schweiz und stellt ihm mehrere Produzenten vor. Der Gastronom entscheidet sich für Addor und Aellen. Zwei Enden, eine Wurst: Schon hat Flammer die Fäden miteinander verknüpft. „Ich bin kein professioneller Landwirtschaftsberater, aber ich habe viele Ideen und manche Erfahrung. Und ich kenne halt ein paar Leute“, sagt Dominik Flammer. Das macht ihn zu einer Art Agent zwischen Bauer und Gastronom, unabhängig von sperrigen Großhändlern und weiten Lieferwegen.

Jetzt will er zum Schwein. Der viele Regen hat die Weide im Turbachtal in den vergangenen Tagen in ein Schlachtfeld verwandelt, die sechs Ferkel scheint das nicht zu stören. Vergnügt stolpern sie durch tiefe Erdfpützen, während sich die drei Mutter-sauen um die Molke im Trog streiten. Dominik Flammer steht am Gatter und will wissen, wie sich die Schwarzen Alpschwei-

ne so gemacht haben in den ersten Wochen auf dem Berg. Seit er von dieser Sorte weiß, versucht er Bauern davon zu überzeugen, sich für ihre Haltung zu entscheiden. Bei Addor und Aellen hat er Erfolg. „Das normale Hausschwein hat hier oben nichts verloren, das bricht sich nur die Beine, bekommt Probleme mit den Gelenken und hat ständig Sonnenbrand.“

Einst war das schwarze Schwein über den ganzen Alpenraum hinweg zu finden, mit der Industrialisierung verschwand es schließlich fast komplett. Seit 2012 versuchen Artenschützer, das Tier mit dem kurzen Körper und den langen Beinen, das als robust und bergerprobt gilt, wieder auf die Weiden zu bringen. „Ein Schwein muss am Berg tolen und nicht traurig in einem Verschlag herumliegen, weil es sonst nirgendwo hinkann“, sagt Flammer.

### Mit den Fischgräten vom Händler lässt sich die perfekte Fischsuppe kochen

Bei selbstgemachtem Schinken und Mutschli, einem halbhartem Käse aus Kuh- und Ziegenmilch, geht Flammer in der Stube das Konzept der Hofmetzgerei durch, in der die beiden Jungunternehmer künftig ihre Biowurst herstellen möchten. Er will helfen, Sponsoren für Fleischwolf und Schlachtbank zu finden, und erzählt von Crowdfunding und wie sie ihr Fleisch via Paket künftig an feste Abonnenten in der Stadt verkaufen könnten. Das Bild der eigenen Metzgerei nimmt plötzlich Kontur an, weil Addor und Aellen sehen, wie es auch gehen kann: direkt von der Produktion zum Abnehmer. „Was macht ihr eigentlich mit euren Ziegen?“, will Flammer plötzlich

wissen. „Reines Ziegenfleisch will ja niemand, aber macht doch Hotdogs daraus und nennt sie Geißenpeter“, platzt es aus ihm heraus. Ist ihm spontan eingefallen.

So wie das mit den Käseherzen. Erst vor Kurzem hat er sich überlegt, was man mit der Mitte von Hartkäseläben anstellen könnte. Damit die Spitze eines Stücks nicht immer abbricht, wenn man sie in den Käseereien aus großen Laiben heraus-schneidet, muss man den Schnitt so ansetzen, dass ein schmales Rund in der Mitte übrig bleibt. Statt es wegzuerwerfen, schlägt er seinen Käsern vor, sie doch als „Käseherzen“ zu verkaufen. Und überhaupt: Die Fischgräten vom Händler müssen auch in die Gastronomie, schließlich lässt sich damit die perfekte Fischsuppe kochen. Und was man mit der übrig gebliebenen Molke alles anstellen könnte! Sie müsste nur anders heißen, vielleicht einfach den englischen Namen verwenden? *Why*, klingt gleich besser.

An der nächsten Station seiner Tour sprudelt Flammer weiter. Er ist nach Abländschen gekommen, einem abgelegenen Ort unterhalb eines Gebirgszugs namens Gastlosen. Damit künftig mehr Gäste herkommen und für den Lebensunterhalt der wenigen verbleibenden Bewohner gesorgt ist, will eine Stiftung für neue Perspektiven sorgen. Ob Kartoffeln vom Bergacker oder Perlhühner von der Alm: Hier soll der Bauer zum Touristen finden, etwa indem das dorfeigene Schnitzel im Hotelrestaurant auf dem Teller liegt anstelle des argentinischen Rindersteaks. Dominik Flammer wurde gebeten, sich den Ort doch mal anzusehen. Vielleicht hat er ja eine gute Idee.

Hat er. Beim ersten Kennenlernen mit dem Hotelier schießt er im dezenten Plau-

mit der Feige ist es seltsam. In den Fotoalben unserer Fantasie taucht sie wahlweise mit Prosciutto oder Salami auf, als Begleiterin von provenzalischem Chevre oder im Mittelpunkt raffiniert, gern arabisch inspirierter Nachspeisen. Damit gehört die biblische Feige zu den Klischee-Symbolen für deutsche Mittelmeersehnsucht und orientalische Opulenz. Doch hat man sie endlich mal auf dem Teller, dann scheint die Frucht selbst oft überraschend wenig zu können. Und zwar egal, in welcher Form.

Bei Desserts hilft man in der Regel mit ordentlichem Sirup nach. Mediterrane Feigenmarmelade wird zwar gern als teure Delikatess verkauft, zeichnet sich dann aber oft nur durch schmiegliche Süße aus. Ähnlich monoton – und als Käsebegleiter vielleicht ein bisschen zu enthusiastisch gefeiert – ist das Aroma von Feigensenf. Die professionelle Chutney-Köchin und Obstexpertin Susann Till fiel in einem Hamburger Sternrestaurant einmal dadurch auf, dass sie nach dem Essen in die Küche marschierte und dem Chefkoch dekretierte: „Das Menü war in Ordnung. Aber lassen Sie das nächste Mal den Feigensenf weg, der ist unter Ihrem Niveau.“

Mit frischen Feigen ist es leider nicht viel anders. Um bei uns richtig gute Exemplare zu bekommen, braucht man selbst jetzt, zu Saisonbeginn, mindestens Glück, Geduld und einen brillant vernetzten Ge-

Auch rund um seinen Wohnort Zürich begibt sich Dominik Flammer auf die Suche nach Köstlichkeiten. Die weißen Blüten des Mädesüß gibt er etwa in die Sahne, damit sie ein bisschen nach Honig und Mandeln schmeckt. Unten: Sein Buch über Schweizer Käse ist so erfolgreich, dass ihm Spitzenköche dazu persönlich gratulieren.

FOTOS: TINA STURZENEGGER



seitdem hat fast jedes Dorf eine eigene Sorte (oder mindestens einen Klon) kultiviert. Etwa 260 Sorten gibt es auf den Balearen, von gelb über grün bis violett. Montserrat Pons trug Setzlinge von allen in einem eigenen Gewächshaus zusammen, sie haben Namen wie „Damenhals“ (Coll de Dama) oder „Königin“ (Reina). Manche sind edel

und saftig, andere Sorten wurden früher eher an Schweine verfüttert. Heute besinnt sich Mallorca auf dieses kulinarische Erbe, verfeinert und kreuzt es.

Doch auch wenn man eine saftige und aromatische Sorte erwischt, lohnt es sich, das Feigenaroma noch herauszuarbeiten. Ein schönes Rezept stammt von Caroline

seitdem hat fast jedes Dorf eine eigene Sorte (oder mindestens einen Klon) kultiviert. Etwa 260 Sorten gibt es auf den Balearen, von gelb über grün bis violett. Montserrat Pons trug Setzlinge von allen in einem eigenen Gewächshaus zusammen, sie haben Namen wie „Damenhals“ (Coll de Dama) oder „Königin“ (Reina). Manche sind edel

und saftig, andere Sorten wurden früher eher an Schweine verfüttert. Heute besinnt sich Mallorca auf dieses kulinarische Erbe, verfeinert und kreuzt es. Doch auch wenn man eine saftige und aromatische Sorte erwischt, lohnt es sich, das Feigenaroma noch herauszuarbeiten. Ein schönes Rezept stammt von Caroline

derton einen ganzen Haufen Ideen aus der Hüfte. Ob der alte Mann ein paar Häuser weiter noch Schindeln aus Holz herstellt, will er etwa wissen, und ob man darauf nicht gut den ortseigenen Käse servieren könnte zum Nachtschiff? Er erzählt auch, wie er gerade ein Jahr ohne Wein und Bier einlegt, um seine Sinne für alkoholfreie Getränke zu schärfen, die es wert sind, ein gutes Essen zu begleiten. „Die Zeiten vom faden Clausthaler sind vorbei“, sagt Flammer. „Aber haben Sie schon mal das alkoholfreie Bier von Locher aus Appenzell getrunken?“ Bezahl wird er von der Brauerei dafür nicht. Auch die Tipps lässt er dem Hotelier in Abländschen so da. Er vertraut darauf, dass sein Konzept aufgeht: „Der meldet sich wieder. Und für die nächste Idee muss er mich dann als Berater engagieren.“

Wie man wirtschaftlich handelt, weiß Flammer schließlich. Nach der Schule wird er Journalist, anschließend studiert er BWL. Wirtschaft wird sein redaktionelles Kerngebiet. Irgendwann hat er genug von der Festanstellung, er macht sich selbstständig. Als er in einem Asia-Laden steht, beschließt er, neben dem Schreiben eine Kochschule in Zürich zu gründen. 15 Jahre lang erzählt er seinen Kunden von der Geschmacksvielfalt in Vietnam, Sri Lanka und Thailand, das Wissen hat er sich in vielen Stunden Recherche angeeignet. Hinterher zeigen Köche aus den jeweiligen Ländern, wie man das selbst machen kann.

Irgendwann finden wieder zwei Fäden zueinander: Nachdem er den Supermarktreisen Coop in Sachen Asia-Lebensmittel beraten hat, soll er für sie Käseereien in Frankreich suchen. Zurück in Zürich will er mehr über den Käse der Schweiz erfahren und merkt bei seiner Recherche: Es

gibt dazu kein einziges Buch. Also schreibt er es selbst. Das Buch ist so erfolgreich, dass er dafür mit der „Goldenen Feder“ ausgezeichnet wird, einem renommierten Sachbuchpreis. Spitzenköche wie Vincent Klink und Andreas Caminada rufen persönlich bei ihm an, um ihm zu gratulieren. „Das Buch hat eingeschlagen wie eine Bombe, das war mein Sprungbrett“, sagt Dominik Flammer.

Die Spitzen des Guten Heinrich sammelt er am Straßenrand und blanchiert sie wie Spargel

Seitdem sieht er sich als Food-Entertainer, über Essen kann er so lange reden, bis ihm der Hals wehtut. An Sendungsbewusstsein mangelt es nicht, gleichzeitig gelingt es ihm, nicht als Neunmalkschlauer aus der Stadt vor den Bauern zu stehen, der ungefragt Tipps verteilt. Ihm geht es um die Sache. Und die findet er selbst am Straßenrand.

„Stopp“, ruft er und zupft an einer Bergstraße ein paar fluffige weiße Blüten von der Staude. „Mädesüß, die lege ich in die Sahne, dann schmeckt sie nach Honig und Mandeln.“ Gemeinsam mit seiner Frau, einer Filmausstatterin, zieht er am Wochenende oft los, um etwa Spitzen des Guten Heinrich zu sammeln, die er wie Spargel blanchiert. Walnussblätter kocht er hingegen zum schmackhaften Nuss-Tee. Aktuell überlegt er, wie man die Vogelbeere in die Butter bekommt. Das ewig gleiche Hotelstück langweilt ihn, so ohne jegliche regionale Besonderheit. Warum also nicht mit der Butter anfangen, findet Dominik Flammer. Er hat da schon ein paar Ideen.

Fabian, die auf Mallorca als Autorin und Privatköchin arbeitet und Feigen in einem Sommersalat ganz klassisch mit Ziegenkäse kombiniert („Mallorca. Das Kochbuch“, Dorling-Kindersley). Sie setzt damit nicht nur ein herzhaftes Gegengewicht, sondern unterstreicht die Süße der Früchte, indem sie den Käse karamellisiert und die Feige auch in die fruchtige Salatsoße integriert. Für das Dressing ein Stück fein gehackte Zwiebel (es reichen etwa 20 g) in wenig Olivenöl glasig schwitzen, eine Feige schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit 1 EL Honig, 1 EL Rotweinessig und einer Messerspitze süßem Senf zugeben, alles kurz erwärmen und mit einem Stabmixer glattpürieren. Dabei weitere 3 EL Olivenöl zugeben und am Ende mit Salz (und nach Belieben Pfeffer) abschmecken, beiseitstellen. Für den Salat vier Feigen schälen und vierteln und 250 g Kopfsalat putzen und in mundgerechte Stücke rupfen (andere Sorten funktionieren ebenso, auch etwas Radicchio dazu schmeckt). Salat und Feigen mit der Hälfte des Dressings marinieren und 50 g geschälte, angeröstete und grob gehackte Mandeln untermischen. Vier Scheiben Ziegenkäse jeweils mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambiergerät oder unter dem Grill kurz karamellisieren lassen. Salat in vier Portionen anrichten und den Rest des Dressings darüberträufeln. MARTEN ROLFF

# Der Sammler

Um Großhändler zu umgehen, bringt der Schweizer Dominik Flammer Bauern und Gastronomen zueinander. Seine Mission: die Suche nach guten Lebensmitteln



## Edel und saftig

Die perfekten Feigen zu finden, ist eine schwierige Aufgabe. Aber es lohnt sich, wenn man weiß, was die Mittelmeerfrucht alles kann – etwa im Sommersalat

