

Klaus Leuenberger erweckt teils längst vergessene Produkte zu neuem Leben.



Sonnenblumenknospen aus dem Binntal

Der innovative Koch Klaus Leuenberger verarbeitet in seiner Manufaktur «Speisewerk» im Herzen des Walliser Landschaftsparks Binntal zahlreiche heimische Produkte für den Wiederverkauf. Zu diesen aussergewöhnlichen Spezialitäten gehören die in Verjus eingemachten Sonnenblumenknospen.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy

Landschaftspark Binntal VS

Fläche:	180 km ²
Gemeinden:	5
Einwohner:	1288

2011 erhielt der Landschaftspark Binntal als erster Naturpark im Wallis das Label «Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung». Das Binntal gilt als «Tal der verborgenen Schätze», vor allem wegen seiner Bergkristalle und Rauchquarze. In der Region wurden bis heute 273 verschiedene Mineralarten gefunden, die Hälfte davon in der weltberühmten Mineraliengrube Lengenbach. Auch Flora und Fauna sind im Landschaftspark Binntal äusserst vielfältig, viele

bedrohte Arten finden hier einen geschützten Raum. So blüht in der zweiten Maihälfte auf einigen alten Roggenäckern die weltweit einmalige Grogger Tulpe. Die Dörfer und ihre Weiler mit den Häusern aus sonnenverbranntem Lärchenholz sind derart gut erhalten, dass sie als Ortsbilder von nationaler und regionaler Bedeutung anerkannt sind. landschaftspark-binntal.ch



Regional und biologisch: Köstlichkeit im Glas.

Ob Murmeltierfleisch im Glas, Bio-Ketchup oder Urdinkel-Grieken-Küchlein: Klaus Leuenbergers Kreationen gehören zu den innovativsten Produkten des Landschaftsparks Binntal, eines regionalen Naturparks im Oberwallis. «Die Vielfalt war schon vorhanden, als ich vor 20 Jahren hier gestrandet bin», erzählt der gebürtige Emmentaler, der zu den Vorreitern der heimischen Regionalküche gehört. «Vor allem Käse und Fleisch fand ich hier in ausgezeichneter Qualität vor.» Für die Küche des Ernergartens, des Restaurants des Berglandhofs, einer vielseitigen Produktions- und Lebensgemeinschaft mit biodynamischer Landwirtschaft, hat er auch die Sonnenblumenknospen entdeckt. «Eine Bäuerin erzählte mir, dass sie gelegentlich einige Knospen sammle, wenn sie die Sonnenblumenblätter für die Teemischungen pflücke. Knospen, die sie dann als Gemüse in der Pfanne etwas anbratete», erzählt Leuenberger. Geschmacklich erinnern die Knospen der Sonnenblume an Artischocken. Leuenberger macht die noch grünen Knospen in heimischem Verjus ein – dem Saft unreifer Trauben, der als Säuerungsmittel erst ab dem 18. Jahrhundert von der Zitrone abgelöst wurde. Möglich, dass die im 16. Jahrhundert von den Spaniern aus Amerika eingeführten Sonnenblumen ihren Weg schon weit früher ins Binntal gefunden haben als in andere Gegenden der Schweiz. Denn Ernen war um jene Zeit dank seiner Nähe zu den umliegenden Alpenpässen ein wichtiger Warenumschlagplatz für neue Produkte, die ihren Weg vom Süden her in die Schweiz fanden. Ausgezeichnet passen die Sonnenblumenknospen übrigens zu Leuenbergers Steinbock-Hauswurst, die er mit Vogelbeeren verfeinert.

ernergarten.ch



Dominik Flammer (51) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch



Wandern über den Albrunpass Richtung Italien (oben), Bogenbrücke und historisches Hotel Ofenhorn in Binn.

Fotos: Landschaftspark Binntal/Andreas Weissen, Brigitte Wolf

ANREISE NACH ERNEN

- Ab Zürich 3 Stunden
- Ab Bern 2 Stunden
- Ab St. Gallen 4 Stunden 20 Minuten

