

# Stil



## Die Mode der Newcomer

Klangstadt  
Linz: Hier  
spielt im  
September  
die Musik

16



Genuss aus  
der Tiefe:  
Spitzenchefs  
entdecken die  
Algenküche

10



Hat das Stil? 5

Rezept 13

Wein-Keller 13

Wanderung 19

Sonntagsausflug

# Zukunftskost

Meeresalgen sind punkto Geschmack nicht gerade mehrheitsfähig. Das macht sie für Spitzenköche umso interessanter. Doch das Meeressgemüse – gesund, proteinreich und ökologisch produzierbar – könnte auch für die Welternährung bedeutend werden

Die heimische Terroir-Küche in Ehren. Aber manchmal überkommt uns auch die Sehnsucht nach dem Meer. Stillen lässt sie sich, zumindest kulinarisch, mit Meeresfischen und -früchten, seit der vegetarischen und veganen Welle immer öfters auch mit dem Meeressgemüse, sprich den Algen. Von einem Trend zu reden, wäre im Binnenland Schweiz verfehlt. Es ist (erst) ein kleiner Kreis von Spitzenköchen, der sich an Algen erfreut und in ihnen ein neues Distinktionsmittel gefunden hat. Erst noch ein dankbares: Algen kosten nicht viel, sind gesund, kalorienarm, proteinreich und vegan.

Dass sie punkto Geschmack nicht Mainstream sind und das Gros der Binnenländer beim Gedanken an das jodig-salzige, grün-bräunlich schimmernde Meeressgemüse erschauert, macht es für die Haute Cuisine und ihre Klientel umso interessanter. Dem ambitionierten Koch bieten Meeressalgen ein Spielfeld: Er kann seine Gäste mit spannenden Kreationen begeistern und beweisen, wie sehr er das Kochen beherrscht. Richtig bearbeitet, verströmen Algengerichte statt des jodigen Geschmacks diese wunderbare Note Meer.

Wo sind Inspirationsquellen zu finden? Nicht nur in der asiatischen Küche oder in Frankreich, wo Algen eine jahrhundertealte Tradition haben. Auch die neue skandinavische Küche hat ihren Beitrag dazu geleistet. Der erneut zum besten Koch der Welt ausgezeichnete «Noma»-Chef René Redzepi in Kopenhagen liebt Algen über alles. Hier tun das auch Anne-Sophie Pic (Hôtel Beau-Rivage Palace Lausanne), Nenad Milinarevic (Restaurant Focus, Park Hotel Vitznau), Meta Hiltbrand (Restaurants Le Chef und Kutscherhalle), um nur einige zu nennen. Und der Genfer Spitzenkoch Jean-Marc Bessire.

Eben war der Feinkosthändler bei ihm. Dieser belieferte das mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem

Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Le Cigalon in Thônex bei Genf mit frischem Meeressgemüse aus der Bretagne. In Styroporkistchen verpackt, liegt es auf dem Küchentisch: frische, rötlich schimmernde Dulse-Algen neben tief-schwarzen, in Salz eingelegten Nori-Algen, dann das grasgrüne Laitue de mer. Auch das Salicorn-Gemüse fehlt nicht. Und das hausgemachte Algenbrot ist schon im Ofen.

## Algenrösti ist denkbar

Bei Jean-Marc Bessire sind Meeressalgen keine Modeangelegenheit. Seit 20 Jahren arbeitet er mit ihnen, so lange schon, wie es auch sein auf Meeressfisch spezialisiertes Restaurant gibt, das er mit seiner Frau Corinne betreibt. Bis März 2011 verarbeitete er hauptsächlich getrocknete Algen aus Japan. Doch seit dem Reaktorunglück von Fukushima kommen ihm nur noch frische, wild geerntete Algen aus der Bretagne ins Haus. «Es lag mir viel daran, meine Kundschaft zu beruhigen», sagt Bessire.

Fisch und Algen gehörten in der Küche nun einmal zusammen, meint Bessire und schiebt gleich nach, dass ihm die Kombination von Meeressgemüse mit Fisch zu «simpel und zu naheliegend» sei. Der Genfer mit ecuadorianischen Wurzeln erzählt, wie er im Laufe der Jahre gelernt habe, mit Algen umzugehen. «Besonders interessant sind die Kombinationen mit Gemüse, Pilzen und Fleisch.» Dass er diese meisterlich beherrscht, zeigt sich auf dem Teller. Das Amuse-Bouche: sautierte Pfifferlinge mit einem Häufchen rohem Salicorn-Gemüse. Hier die Nussigkeit der Pfifferlinge, dort die leicht salzige «Aufmüpfigkeit» des zarten, knackigen Salicorn. Das in Mode gekommene Wildgemüse, das wie grasgrüne, biegsame Korallen aussieht, gehört zwar nicht zur Familie der Algen, wird aber, da es auch an den Meeresküsten gedeiht, in einem Atemzug mit ihnen genannt. Sehr würzig, fast etwas rustikal schmeckt der «Risot-

## Bezugsquellen für Meeressgemüse

- Egli Reformhaus, [www.eglibio.ch](http://www.eglibio.ch)
- Globus Delicatessa, [www.globus.ch](http://www.globus.ch)
- Loeb Lebensmittel, Bern, [www.loeb.ch](http://www.loeb.ch)
- Müller Reformhaus, [www.reformhaus.ch](http://www.reformhaus.ch)
- Manor, [www.manor.ch](http://www.manor.ch)

Getrocknetes Meeressgemüse ist auch in vielen Asien-Shops erhältlich oder, oft frisch oder in Salz eingelegt, beim Fischhändler. Nori-Blätter findet man auch in grösseren Filialen von Coop und Migros.



Oben: Dulse-Algen auf einem kanadischen Markt.

Rechte Seite: Rotbarsch Royal auf Salicorn mit getrockneten Tomaten, Dill, rosa Pfeffer und karamellisierten Nektarinen (Rezept: Andreas Altorfer, Dörig & Brandl AG, Comestibles-Import, Schlieren). Das Rezept finden Sie auf [www.nzz.to/WG9UXm](http://www.nzz.to/WG9UXm)

to aux sept céréales», den Bessire mit einer Algenmischung würzt. Nussig und leicht bitter munden die frittierten Nori-Algen. Algen harmonieren auch gut mit leicht Süßem, wie der mit Randen karamellierte Kabeljau zeigt. Je nach Sorten und Zubereitungsart sind Algen knusprig, knackig oder dann leicht gummiig. Seine Kundschaft sei «enorm experimentierfreudig», sagt Jean-Marc Bessire stolz. «Ich könnte meinen Gästen sogar eine Algenrösti servieren.»

Bis die Algenrösti allerdings ihre Akzeptanz bei der Basis gefunden hat, dürfte es noch eine Weile dauern – ganz zum Leidwesen der Forschung, die in den Meeressalgen ein für die Welternährung bedeutendes Nahrungsmittel sieht. Die Gesundheit ist dabei nur ein Aspekt. Das Nahrungsmittel ist nicht nur reich an Proteinen, sondern auch an Mineralien, Vitaminen und Aminosäuren. In China und Japan kommen Algen seit Jahrhunderten täglich auf den Tisch: Die Chinesen verzehren etwa drei Millionen Tonnen jährlich, die Japaner 300 000 Tonnen. Das Nahrungsmittel soll auch für das in diesen Erdteilen signifikant seltener Auftreten von Darmkrebs verantwortlich sein.

Doch mindestens so vielversprechend ist, dass sich Meeressalgen ökologisch und nachhaltig produzieren lassen. Zukunftsmusik sind die sogenannten Poly-Aquakulturen. Bei dieser Technik werden Kulturen von Meerestieren mit solchen von Meeressgemüse durch einen Wasserkreislauf zusammengeschaltet. Wie in der integrierten Landwirtschaft beseitigen die Pflanzen die überzähligen Mineralnährstoffe der Tiere durch den Einbau in pflanzliche Biomasse. «Damit wird der Abfallstoff des einen Partners zum wertvollen Rohstoff des anderen», erklärt der Meeresbotaniker Klaus Lüning, der nach diesem Muster die Algenfarm GmbH auf Sylt betreibt. Die integrierte Aquakultur helfe massgeblich, die Überdüngung der Meere durch die welt-

weit anwachsende Fisch-Aquakultur zu verhindern, betont Lüning. Als Vorzeigebeispiel gilt Dänemark. Wegen staatlicher Vorgaben könnten dort keine neuen Fisch-Aquakulturen mehr entstehen, ohne dass gleichzeitig Algen gezüchtet würden. Deshalb ist Lüning zuversichtlich, dass das Essen von Algen auch in Europa einmal selbstverständlich wird.

Darüber würde sich auch Marcel Egli freuen, Leiter des Kompetenzzentrums für biomedizinische Welt- raumforschung an der Hochschule Luzern. Der habilitierte Biologe forscht zusammen mit Dr. Timothy Granata und seinem Team an Mikroalgen. Untersucht wird in den Hergiswiler Labors nicht lediglich das Potenzial von Algen als Nahrungsmittel, Energieträger (Biogas und Biodiesel), Tierfutter, Zusatzstoff für Functional Food oder Ausgangsmaterial für Biokunststoff und Bioplastic, sondern auch, wie Algen mittels Bio-Reaktoren effizient und nachhaltig produziert werden können. In diesen Fermentern, einer Art Brutkästen, wachsen Algen rund hundertmal schneller als Mais und brauchen auch deutlich weniger Wasser, Phosphat und Nitrat als Mais und Soja. Egli erinnert sich, wie er vor einiger Zeit der Lebensmittelindustrie ein neues Nahrungsmittel aus Pilzen und Algen vorschlagen wollte. «Technisch überzeugend, aber chancenlos auf dem Markt», erhielt er zur Antwort.

### Einfach ausprobieren

Neugierigen Hobbyköchinnen dürfte es hingegen Spass machen, mit Meeresalgen zu experimentieren. Man bekommt diese mittlerweile in vielen Geschäften, teilweise beim Grossverteiler, dann in Delikatessengeschäften und in Reformhäusern (siehe Kasten). Vorsorglicherweise setzt man zuerst einmal auf jene Arten, die nicht jodhaltig schmecken. Das sind die Nori-Blätter, die gemäss der Fernsehköchin Meta Hildebrand zerkleinert wunderbar in einem Risotto munden. Für den Binnenland-Gaumen angenehm ist auch der Wakame-Salat oder das Salicorn-Gemüse, das eine frische, feine Salzigkeit verströmt. Die zur Familie der Braunalge gehörende Kombu-Alge schmeckt indes etwas jodig. Meta Hildebrand, die in ihren Restaurants Le Chef und Kutscherhalle mit Meeressalgen kocht, empfiehlt den unbefangenen, neugierigen Gang in den Asien-Laden. «Kaufen, ausprobieren, selbst wenn man kein Wort auf der Packung versteht.» Überhaupt plädiert sie für einen spielerischen, experimentellen Umgang mit Meeresalgen. *Franziska Richard*

