

Kleines Chäschüechli ganz gross

GALMIZ

Seit Mitte August gibt es im Bio-Restaurant zum Kantonsschild in Galmiz das «beste Chäschüechli der Schweiz». Inhaber Beat Fasnacht und Küchenchef Markus Meyer haben wochenlang am Rezept rumexperimentiert.

Letzten Freitagmittag war das Bio-Restaurant zum Kantonsschild in Galmiz gut besetzt und der Inhaber Beat Fasnacht hat mit einigen seiner Stammgäste zu Mittag gegessen - was von den Gästen sichtlich geschätzt wurde. Sein Zmittag: Chäschüechli mit einem bunt gemischten Saisonsalat. «Dieser Klassiker steht einmal die Woche auf meinem ganz persönlichen Menüplan», sagt der Geschäftsmann. Das Restaurant ist seit Januar bio-zertifiziert und gehört mit zwei von drei Sternen zum Label Bio-Cuisine. Oberste Priorität ist die frische Zubereitung mit einem 70-Prozent-Anteil von Bio-Produkten.

Einzelne Gerichte, die als Klassiker und Evergreen auf der Speisekarte angeboten werden, liessen einem beim Anblick auf dem Teller das Wasser im Mund zusammenlaufen. Dazu gehörte die geschmetzel-

«Ich war erneut von diesem kleinen, perfekt gebräunten Kunstwerk begeistert.»

Daniel Böniger
Gault-Millau-Tester

te Kalbsleber mit chüschtiger Rösti, das zwölf Stunden am Stück niedergegarte Entrecôte mit Bio-Gemüse und der einzigartige Guglera-Käsekuchen. Letzteres, eine Hausspezialität, wurde vor Kurzem von Gault-Millau sogar als bestes Chäschüechli der Schweiz ausgezeichnet.

Klein, aber oho

«Eher zufällig», wie Daniel Böniger von Gault-Millau schreibt, sei er auf dieses Chäschüechli gestossen. Nämlich im Juli beim Seeländer-Bio-Gmüestag am Verpflegungsstand von Beat Fasnacht. Gault-Millau-Tester Böniger kehrte einen Monat später im Bio-Restaurant in Galmiz ein. «Ich war erneut von diesem kleinen, perfekt gebräunten Kunstwerk begeistert», schreibt er. Beat Fasnacht und sein Küchenchef Markus Meyer wurden im August für das beste Chäschüechli der Schweiz im Restaurantführer Gault-Millau ausgezeichnet.

Die Auszeichnung ehrt den Geschäftsmann und seinen Küchenchef natürlich sehr. Obwohl Fasnacht betont, ihm gehe es im Leben nicht darum, zu gewinnen oder Auszeichnungen zu erhalten, sondern um ökologisches und soziales Nachhaltigkeitsengagement.

Bis die kleine Käsespezialität aus knusprigem Mürbeteig und der rezent cremigen



Beat Fasnacht (l.) und Küchenchef Markus Meyer mit dem «besten Chäschüechli der Schweiz», bevor es in den Ofen kommt. Der Guss aus Ei und Rahm kommt über die gewürzte Käsemischung. Perfekt in der Konsistenz und Optik: das Bio-Chäschüechli aus Galmiz.

Füllung jedoch dem Geschmack der beiden Feinschmecker entsprach, tüftelten sie einige Wochen lang an der Rezeptur. «Der Mürbeteig aus Buchweizenmehl wird einen Tag vor der Fertigstellung zubereitet», erklärt Markus Meyer in seiner Produktionsstätte. Die 90 Gramm schweren, runden Teiglinge werden von ihm mit dem Nudelholz flach gerollt, gekonnt in die kleinen Backformen gedrückt und mit den geübten Fingern meisterhaft zu einem schönen, sternförmigen Abschluss geformt. Danach verteilt er die Käsemischung aus geraffeltem Gruyère, Freiburger Vacherin und rezentem Appenzeller über den Teig. Die Produkte dazu stammen hauptsächlich vom Guglerahof in Giffers, der vom Bio-Landwirt Christoph Fasnacht und seinem Team bewirtschaftet wird.

Die Würze ist das Tüpfli auf dem i

Ein Geheimnis des besten Chäschüechlis der Schweiz ist neben dem speziellen Teig wohl die Würzung. Neben Salz und Pfeffer wird Muskat zur fein geraffelten Käsemischung beigefügt. Bevor die beliebte Spezialität der Schweizerinnen und Schweizer für 25 Minuten bei 160 Grad knusprig und goldgelb gebacken wird, kommt noch der Guss aus Rahm und Ei darüber.



Perfekt in der Konsistenz und Optik: das Bio-Chäschüechli aus Galmiz.

Die Gelegenheit, eines dieser herzhaften Chäschüechli zu probieren, gibt es bereits am Wochenende am Bio-Genuss im Stedtli Murten. Bis dahin läuft der Backofen in der Kantonsschild-Küche in Gal-

miz auf Hochtouren und Markus Meyer wird sich nach der Produktion für den Bio-Genuss-Anlass wohl nach einer anderen Luft sehnen als dem herrlichen Käseduft. hb

Bewirtschaftung der Gewässer keine Grenzen

FREIBURG | Eine grossräumige, sende und sektorübergreifende schaftung der Gewässer in Koordination mit den Nachbarkantonen Bern, burg und Waadt: Das fordern die Grossrätinnen der Grünen, Regula Helfer (Bärfischen) und Tina (Rueyres-les-Prés), in einer Motion Staatsrat.

Für diese interkantonale Dimension der Gewässerbewirtschaftung in der Dreieckenregion müssten gesetzliche Grundlagen mit den Nachbarkantonen harmonisiert werden. Diese Forderungen sind insbesondere vor dem Hintergrund häufigerer extremen Wetterereignisse und der damit verbundenen Naturkatastrophen.

Der Staatsrat lehnt in seiner Antwort auf diese Motion nun ab. Das vor allem deshalb, weil er bereits über eine gemeinsame Gewässerbewirtschaftung nach Einzugsgebieten verfügt. Diese sei durch den Sachplan Gewässerbewirtschaftung konkretisiert worden. Zudem bestehe bereits eine gute Zusammenarbeit mit den Nachbarkantonen, die der Staatsrat, es wäre wünschenswert, wenn alle Wasserthemen in der Region unabhängig von kantonalen Grenzen koordiniert werden könnten.

Freiburg vor den anderen Kantonen

Im Kanton Freiburg habe man mit dem Gewässergesetz von 2009 ein klares Zeichen gesetzt, Gewässerbewirtschaftung regional, statt vorwiegend national, zu regeln. Das gelte für alle Gewässer, so der Staatsrat: wichtige Ressource, Biodiversität, Ökologie oder auch Freizeitmöglichkeiten.

Gemäss diesem Gesetz werden Gewässer im Rahmen von Einzugsgebieten bewirtschaftet. Aber, so schreibt der Staatsrat: «Die in der Motion erwähnten Nachbarkantone betreiben nach dem Staatsrat keine derart breit angelegte Gewässerbewirtschaftung.» Es ist der Hand, dass eine Harmonisierung der kantonalen Rechtsgrundlagen durch eine kantonale Zusammenarbeit erwünscht würde. Die anderen Kantone könnten deshalb dem Freiburger Beispiel folgen und die Gewässerbewirtschaftung auf der Ebene von Einzugsgebieten in ihrer Gesetzgebung verankern, so der Staatsrat vor.

Zusammenarbeit besteht bereits

Er betont aber, dass die Zusammenarbeit im Wasserbereich zwischen den Kantonen heute schon gegeben sei. Als Beispiel erwähnt er die Verwaltung der Gewässer bei Trockenheit, die von der kantonalen Aufsichtscommission für Gewässerkorrektur und Bewässerungsstrategie für das Moos.