



Bild: Stefano Cornetta

Anni Birchlers Hafächabis: Wenn's am Ende nur halb so schön aussieht, ist's auch gelungen.

Die Carbonara der Urschweiz

Hafächabis oder Schaffleisch ist ein Gericht, das in den Kantonen Schwyz und Uri legendär ist. Höchste Zeit, dass es die Restschweiz wieder kennen lernt.

Christian Berzins

«Hafächabis, Chabis und Schaffleisch, Chabishafä» – dreimal gesagt und der Hitzgi ist todsicher weg. Nicht nur das: Diese Vermengung von famosen Vokalen mit grandiosen Knarr-Konsonanten ist Titel eines Buchs mit dem Zusatz «Ein Urschweizer Kulturgut». Spätestens bei diesem Untertitel mochte ich dieses Buch, kaum aufgeschlagen, liebte ich es.

Es geht in diesem wunderschön bilderten Werk um den Hafächabis, um einen Eintopf, den nördlich von Arth-Goldau kaum jemand mehr kennt, der jünger als 60 ist. Trotz meinem gastronomischen Entdeckungs willen habe ich noch nie in meinem Leben Hafächabis gegessen. In Südkorea wurde mir allerdings einst etwas Ähnliches vorgesetzt. Sowieso sind Chabis-Eintöpfe auf der ganzen Welt beliebt.

Doch was für die Römer die Carbonara, ist für die Urner und Schwyzer der Hafächabis: Eine geniale Kombination aus grosser Kochkunst und wenigen Zutaten. Neben den Küchenbasics braucht es für die Carbonara drei, für den Hafächabis sogar nur zwei: Chabis und Schweinefleisch. Oder aber Schaf. Womit wir mittendrin sind, was ein Hafächabis oder eben das berühmteste «Schaffleisch» ist.

Im Kanton Uri heisst es Chabis und Schaffleisch und ist immer mit Schaffleisch gemacht. Im Kanton Schwyz nennt man das Gericht Hafächabis, und es beinhaltet Schweine- oder Schaffleisch. Entscheidend ist die Topografie: Wo es steil ist, kommt vermehrt Schaffleisch zum Einsatz. Unten im Tal, dort wo traditionell Schweine gehalten wurden, kommt naturgemäss vermehrt Schweinefleisch in den Topf.

Das Kochbuch von Heinz Nauer, Marc Ochsner und Paolo De Caro stellt elf Köche und Köchinnen vor, alte und junge Menschen, die ziemlich sicher sind, dass sie den originalen Hafächabis nach Grossmutterart kochen. Ausser die Somalierin Nadia von Büren: Sie lässt sich bei ihrem Hafächabis von der internationalen Küche inspirieren, nimmt Schaf und Lamm, die sie am Vorabend mit allerlei leckeren Zauberreien einlegt.

Sieger am Chabis-Wettkochen der Altdorfer Chilbi

Sie war sich ihrer Kunst so sicher, dass sie sich an das Chabis- und Schaffleisch-Wettkochen wagte, das die Kulturkommission jeweils an der Altdorfer Chilbi im Herbst organisiert: die Champions League des Hafächabis-Kochens. Dort unterlag sie allerdings Wendel Aschwanden, einem Hafächabis-Titan. Er gewann in Altdorf nicht ein, sondern ungeheuerlicherweise gar zwei Mal. Das hatte noch kein Mensch vor ihm geschafft. Und so war klar: Ich koche nach Hafächabis-Champion Aschwanden, obwohl im Buch auch Viktoria Wiget, die Mutter von 18-Punkte-Koch Franz, ihr Rezept vorstellt.

Eine grosse Schnurre kann jeder haben. Vorerst gilt es, in der Stadt Zürich eine Lamm- respektive Schafschulter zu kriegen. Bei der Metzgerei Ziegler in Oerlikon kann ich sie immerhin bestellen, obwohl es am Ende ein Warten war, als hätte ich einen Dachs (mein nächstes Projekt) bestellt.

Egal. Um 11 Uhr liegt die 1,3-Kilo-Schulter in meiner Küche auf dem Schneidebrett – zum Küssen schön. Zwei Kilo Chabis und der zerhackte Schulterknochen vervollständigen das Stillleben. Der Rest ist Detail. Nicht un-

wichtiges, aber Detail. Das glauben jedenfalls die Verfasser des Buches, sind doch die Rezepte kurz gehalten.

Es gilt, zuerst das Porträt des Koches zu lesen, dann das angehängte Rezept zu studieren, schliesslich die Schnittmengen zu finden. Trotz aller Vorsicht merke ich plötzlich: Honig vergessen! Welcher bestimmt Wendel Aschwandens Geheimnis ist. Oder sind es die Gewürznelken? Wie gewagt diese Zutat ist, wissen wir erst, wenn wir all die anderen zehn Rezepte durchgekocht haben. Anni Birchler, die gemäss den Autoren einen Hafächabis macht, der traditioneller nicht sein könnte, verwendet sie nicht.

Zu Beginn beschäftigen mich noch Details, ich frage mich, wie grob die Würfel der Schafschulter sein sollen, und dann merke ich: Das ist Freestyle-Kochen. Die im Urnerland mögen zwar Verfechter ihres Hafächabis sein, die wie Winkelried für die Freiheit für ihr Rezept sterben würden, aber so ganz genau muss es eben doch keiner nehmen. Ich mag das, erinnere mich an einen Bologneser Ragù-Maestro, der auf meine Fragen «Mit Milch?!» «Mit Wein!?!» gelassen antwortet: «Hatte meine Oma alte Milch zu Hause, schüttete sie die wahrscheinlich in den Ragù. Hatte sie noch Wein, ebenfalls. Und sonst auch mal nicht.»

Der Aschwanden-Rezeptzusatz «und eventuell etwas Brühe oder Bratensauce dazugeben» geht in diese Richtung: Bei den Zutaten «Schächentaler Kräutersalz» verlangen und dann sagen: Egal, ob ihr es benutzt. Doch wie viele Gewürznelken, würde ich doch gerne wissen. Was solls. In diesem Wunderbuch – diesem Hafächabis-Wettkochen, -Wettlesen oder -Wettessen – erstaunt mich bloss, dass von

Wendel Aschwanden oder Theres Marty und nicht von Aschwanden Wendel oder Marty Theres die Rede ist.

Nach kurzer Zeit des Chaos schwimmen Chabis sowie Fleisch in einem riesigen Topf und mir fällt auf Seite 165 ein Satz auf: «Am Ende hat man dann eine Suppe mit etwas Fleisch drin, die fast aussieht wie ein Gulasch!». Ich bin auf dem richtigen Weg.

Ein Eichhof zum Kochen, einen Primitivo zum Essen?

Auf einem Foto entdecke ich Aschwanden mit einem Eichhof-Bier. Ich schenke mir vom Rest des Eppesses, den ich in den Topf geschüttet habe, ein Glas ein: «Prost Wendel», denke ich, komme aber gleich ins Grübeln, serviert er doch eine «Guttere Wein» zum Schaffleisch, nicht irgendeine, sondern einen Primitivo di Manduria. Ausgerechnet Primitivo zu einem Urner Essen? Ich eile in den Keller, suche im Pinot-Noir-Gestell einen Innerschweizer vom Ottiger, finde ihn nicht, greife zu einem von Erich Meier aus Uetikon. Das passt.

Die Kartoffeln sind im Wasser. Nichts vergessen? Ich weiss es nicht, aber das Gericht ist grossartig, der Chabis für sich alleine süchtig machend. Der nächste Versuch folgt sehr bald. Was es wohl gibt: Hafächabis, Chabis und Schaffleisch oder Chabishafä?



Hafächabis, Chabis und Schaffleisch, Chabishafä: Ein Urschweizer Kulturgut, Edition De Caro, 215 Seiten.

Wendels Chabis und Schaffleisch

Zutaten (Rezept für 8-10 Personen)

4 kg Chabis
2 kg Schafsschulter am Stück
2 Zwiebeln
6 dl Brühe ausgekochter Schafsknochen oder Bouillon
1 l Weisswein, weisser Pfeffer
Schächentaler Kräutersalz
Gewürznelken
Gewürzmischung Fleisch
Chili
Honig
Bratensauce
Fett zum Anbraten
2 kg festkochende Kartoffeln

Zubereitung

Die Schafsschulter in grobe Würfel schneiden, mit Streuwürze, Salz und Pfeffer würzen und rundum kräftig anbraten. Wendel verwendet vorzugsweise das Fleisch junger Schafe nach der ersten Alpseason. Die Chabisköpfe in Schnitze schneiden, Storz entfernen und als Schnitze von beiden Seiten anbraten. Portionsweise in grossen Topf zum Fleisch geben. Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden, andünsten und ebenfalls zum Chabis geben. Fleisch, Chabis und Zwiebeln zusammen mit reichlich Weisswein 90 Minuten kochen lassen. Regelmässig umrühren und eventuell etwas Brühe oder Bratensauce dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und eventuell mit Honig verfeinern. Ungefähr 20 Minuten vor dem Servieren die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden. Anschliessend in siedendem Salzwasser kochen, bis sie lind sind.