

Kuttelbad im Emmental

Im Kuttelbad gibts auch Kutteln

Hier jagt die Chefin selber. Seit die begeisterte Jägerin Jacqueline Feldkircher das idyllisch in einem Emmentaler Wald gelegene «Kuttelbad» übernommen hat, kommt man nicht mehr nur der Kutteln, sondern auch der feinen Wildgerichte wegen ins «Bedli».

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Rolf Kipfer



«E in Jagdtag ist wie eine Woche Ferien – das befreit den Kopf», sagt Jacqueline Feldkircher. 2014 hat sie ihre Jagdprüfung bestanden. Und ebenfalls 2014, im November, hat sie das Restaurant Kuttelbad im Emmentaler Wasen übernommen. Ein wunderschön gelegenes, altes und gemütliches Haus, das von Wanderern, Bikern und Ausflüglern gern besucht wird. Jacqueline Feldkircher kocht selber, macht aber auch Teigwaren und Gewürzsätze in der eigenen Küche, assistiert von der ebenfalls gelernten Köchin Tamara Dysli und einem frei einsetz-

baren Serviceteam. Das alles gibt zu tun – und so kommt es, dass die Tage eher selten sind, welche sie in ihrem Jagdgebiet Linkes Wiggernufer in Hergiswil bei Willisau verbringen kann.

Das Kuttelbad ist weitherum bekannt für seine Wildspezialitäten, ganz besonders für den Rehpfeffer und die Rehschnitzel. Die Tiere werden alle von den einheimischen Jägern rund um den Napf geschossen und bereits zerwirkt ins «Kuttelbad» geliefert. Wildsaison ist hier ab 1. Oktober bis in den Dezember

hinein. Neu wird der exzellente Wildburger auf der Karte stehen (siehe Rezept), und einmal im Jahr komponieren die beiden Köchinnen ein grosses Wildbuffet mit kalten und warmen Spezialitäten.

Jacqueline Feldkircher und Tamara Dysli sind kreative Köchinnen, sie legen jede Woche eine neue, saisonal und regional ausgerichtete Karte auf. Aber auf einige Klassiker dürfen sie nie verzichten – viele Gäste kommen extra deswegen. Allen voran wegen der Kutteln – nomen est omen! –, die entweder rot an Tomatensauce oder weiss an einer Weissweinsauce serviert werden. Sehr gefragt sind auch das Emmentaler Lammvoressen mit Safran, der Suure Mocken, die verschiedenen Braten und das «Chuttubadbrättli mit Rauchwürstli, Burespäck, e bitz Chäs u Zibele». Gern wird auch auf vegetarische Wünsche eingegangen. Aber die beiden wissen: «Hier oben ist Fleisch sehr wichtig.»

Das idyllische Haus bietet rund 60 Plätze. Bei schönem Wetter sitzt man gerne draussen auf der Terrasse (und damit mitten auf dem Wanderweg!), drinnen locken die Wirtschaft, das Säli, das Nostalgie- und das Jägerstübli. Und für ausdauernde Festgesellschaften steht auch ein Massenslager mit 14 Betten zur Verfügung.



Wildhamburger mit hausgemachtem Ketchup

Rezept von Jacqueline Feldkircher für 4 Personen

Hamburger:

560 g Wildfleisch
160 g Rückenspeck
Salz, Pfeffer, Fleischgewürz
2 EL Öl
12 Essiggurken-Scheiben
2 Zwiebeln
2 EL Butter
4 Brötchen
Rucola

Tomatenketchup:

8 EL Zucker
1 mittelgrosse Zwiebel
30 Stk. mittelgrosse Tomaten
2 dl Aceto balsamico
1 TL Pfeffer
4 TL Senf
2 TL Salz

Das gemischte Wildfleisch und den Rückenspeck mit einem Cutter (oder Messer) fein hacken oder durch einen Fleischwolf drehen. Mit Salz, Pfeffer und Fleischgewürz vermengen, vier Hamburger formen, im Öl anbraten und bei reduzierter Hitze durchbraten lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden, in Butter andünsten, bis sie leicht braun sind.

Die Brötchen kurz tosten, mit dem zuvor zubereiteten Ketchup bestreichen und den gedünsteten Zwiebelringen belegen, Rucola und die Hamburger darauf anrichten und mit den Gurkenscheiben bedecken. Dazu passt ein saftig angemachter Rotkrautsalat.

Die Zwiebeln fein hacken. Die Tomaten in heisses Wasser tauchen und schälen, in kleine Würfel schneiden.

Den Zucker in einer heissen Pfanne karamellisieren, die gehackte Zwiebel und die Tomatenwürfel zugeben. Mit Aceto balsamico, Pfeffer, Senf und Salz würzen. Alles rund 40 Min. kochen, dann mit einem Mixer pürieren und nochmals einreduzieren lassen.

Diese Menge reicht für rund ein Jahr! Als Vorrat in Gläser abfüllen, sterilisieren und kühl aufbewahren.



Wer ins Kuttelbad kommt, kann sein Handy mangels Empfang getrost zuhause lassen, denn «hier läuft die Uhr rückwärts und das Handy bleibt still», wie auf der Website zu lesen ist. Dafür darf der Vierbeiner mit in die Wirtschaft: «Hunde sind bei uns gern gesehene Gäste», lacht die Wirtin, «sie bekommen ein Gutzi und frisches Wasser.» Und kraut dazu liebevoll ihren wuscheligen Eurasier Odin.



Restaurant Kuttelbad

Hintere Kurzenei 1317
3457 Wasen im Emmental
Tel. 034 437 00 48
www.restaurant-kuttelbad1317.com

Ruhetage: Montag und Dienstag