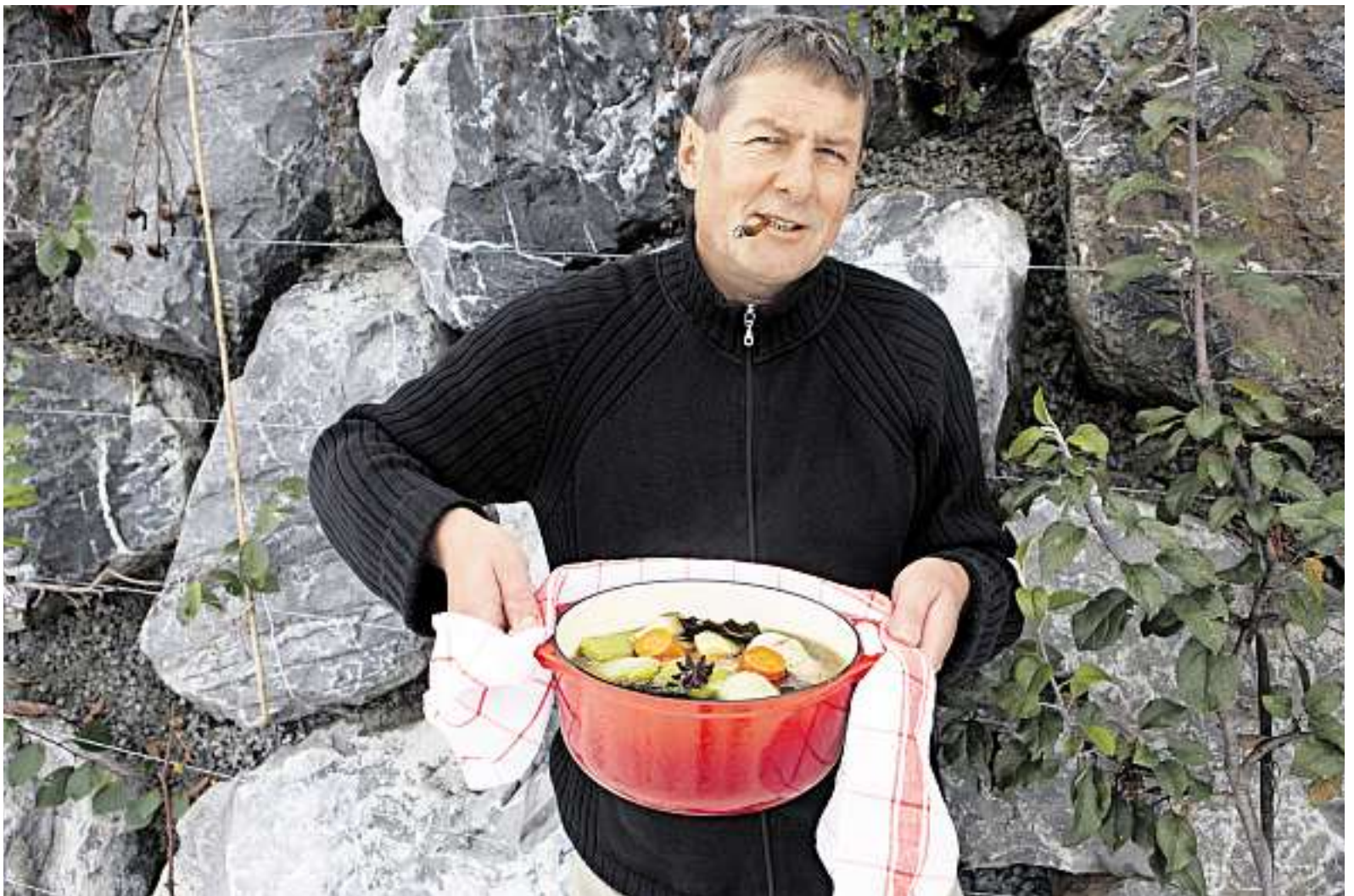


Kochen mit der «Saisonküche» > **STEFF SIGNER**

Würzige Seelenbrühe

Komponist, Autor und Wanderer Steff Signer hat im Buch «Highmatt» die Appenzeller Seele eingefangen. Dazu kocht ihm Andrea Pistorius eine kräftige Suppe.



Eine würzige, heisse Bouillon und eine Krumme von Villiger – (fast) alles, was Steff Signer zum Glücklichein braucht.

Im Buch «Highmatt» erzählt Steff Signer, wie ihm an einem klirrend-kalten Januartag die Frieda ein Suppenhuhn schenkt. Er schultert das Tier und kämpft sich «heewärts obe-nabe is tüüfschte Appezöller Henderland hönne-lenngs», wo er sich damit eine Brühe kocht. Er schlürft die heisse Suppe und ist bald «mee as echlii zfredre».

So gut tut ihm diese Seelenbrühe, dass er das Rezept im Buch «Highmatt» verewigt. Für all diejenigen, die in diesem zivilisierten Land überhaupt noch ein Suppenhuhn finden. Für die anderen hat die Köchin der «Saisonküche», Andrea Pistorius, das Rezept so abgeändert, dass auch mit einem jungen Poulet eine herzerwärmende Bouillon gelingt.

«Aber das ist mit einem Suppenhuhn nicht zu vergleichen», meint Steff Signer entschieden. So wie die Appenzeller Bauern ihre Häuser und Ställe mit Kräutern ausräuchern, so habe er das mit der dampfenden, würzigen Suppenhuhnsuppe getan – so ein kreuznormales Poulet hätte diese magische Kraft doch nie aufgebracht. Pistorius pflichtet ihm

voller Überzeugung bei, um dann verschämt zu gestehen: Sie habe in der Zwischenzeit – leider sehr spät für die heutige Kocherei – herausgefunden, dass die Migros sehr wohl Suppenhühner verkaufe, allerdings im Tiefkühlbereich, wo sie nicht nachgesehen habe.

**LESEN SIE WEITER
AUF SEITE 80**



➔ Das verschmähte Poulet wird von Pistorius kunstvoll zerteilt. Die Schenkel legt sie in den Kühlschrank. «Die kannst du später braten, sie sind zu schad für die Suppe», informiert sie Signer. Die Brüstchen will sie zu Nocken verarbeiten.

Das restliche Poulet legt die Köchin in den Topf und doziert: «Ich salze das Wasser nicht, damit die Aromen von Fleisch und Gemüse ...» – da fällt ihr Signer ins Wort: «Aha, die Osmose! Wir können auch über die semipermeable Membran sprechen.»

Und was, bitte, ist diese Membran?

Die Köchin schaut ihn entgeistert an: «Und was ist das?» Die lakonische Antwort lautet: «Fast das Gleiche. Sie lässt bestimmte Stoffe nur in einer Richtung durch. In der Suppe fungiert das Salz als Membran. Geben wir das Salz zu Beginn ins Wasser, bleibt das Aroma in Fleisch und Gemüse. Salzen wir am Ende, gehen Geschmack und Kraft in die Bouillon.»

Signer ist nicht nur Autor und Komponist, er hat auch in einer Genossenschaftsbeiz in St. Gallen gearbeitet, er kennt sich in Küchendingen aus. «Das war schon früher so», sagt er, «meine Mutter kochte mit Begeisterung, und ich beobachtete sie dabei genau.» Nicht nur Neugierde allein, nein, sein Drang nach Unabhängigkeit trieb ihn in die Küche: «Wer selber kocht, bügelt und putzt, genügt sich selbst», sagt der Appenzeller und hat trotzdem geheiratet, ist Vater einer 20-jährigen Tochter.

Er ist eben eigenwillig, der Steff Signer. Nach dem Besuch der Kantonsschule kaufte er Partituren und Platten und brachte sich das Musizieren selber bei – erfolgreich. Er tourte mit eigenen Kompositionen und seiner Band Infrasteff durchs In- und Ausland, war Produzent von internationalen Rock-, Jazz- und zeitgenössischen

Musikprojekten, so auch 1991 für die 700-Jahr-Feier der Schweiz. Seine Zwölf-Ton-Oper «Später Nachmittag im Paradies» wurde in der Schweiz, in Deutschland und Österreich aufgeführt. «Ich war auch einige Jahre beim Migros-Kulturprozent zuständig für «Musikszene Schweiz»-CDs und -Konzerte», ergänzt er.

Er lebt in der Moderne und kommt trotzdem nicht los vom Appenzell. Hier fühlt er sich verwurzelt, hier durchwandert er Höhen und Schluchten und trifft dabei auf so manchen schrulligen, verdrehten Zeitgenossen. Signer liebt sie, diese «ägewillig Äägte», das ist aus jeder Zeile in «Highmatt» zu spüren.

Heimat ist für den Querdenker keine Postkartenidylle, sondern das pralle Leben, intensiv freudig und verzweifelt zugleich. Eine widerborstige Welt, die uns Signer in Sprüchen, Traktaten und Erzählungen näherbringt. Und da die Liebe auch im Appenzell durch den Magen geht, hat er Rezepte eingefügt: Von Erd-

Schritte auf dem Weg zur herzerwärmenden Seelensuppe



A Viel frisches Gemüse und ein kräftiges Poulet ergeben eine würzige Bouillon, wohltuend für Leib und Seele.

B Die Pouletbrüstchen werden im Cutter mit frischer Petersilie gehackt, dann mit Ei und eingeweichtem Brot gemischt.

C Das Gemüse schneidet Andrea Pistorius in feine Streifen. So muss es nur kurz in die Brühe, behält Biss und Vitamine.

D Ingwer sei zwar kein einheimisches Gewürz, doch er verwende es oft und gerne, informiert der weltoffene Signer die neugierige Köchin.

E Mit zwei Löffeln können die Nocken problemlos geformt werden, es geht aber auch mit feuchten Händen.

Mehr Rezepte:

saisonküche
www.saison.ch

epfeltorte, Gitzi-Hackbraten, Alpenschmalz-Chrömli und Rosenblüten-Nudeln bis zur Seelenbrühe. *Text Ruth Gassmann*

Bilder Marco Aste

«Highmatt» von Jeff Signer: zu bestellen für Fr. 25.35 bei www.exlibris.ch.
Tournéeplan von Lesungen oder seinem Bühnenprogramm unter www.steffsigner.ch.



Seelenbrühe mit Pouletnocken

Für 4 Personen



Zutaten

1 Poulet
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer
5 schwarze Pfefferkörner
2 Sternanis
5 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
1 Lauchstange
3 Karotten
1 kleiner Knollensellerie oder
1 kleine Pastinake
Salz
½ Semmeli vom Vortag
½ Bund Petersilie
0,5 dl heisse Milch
1 Ei
1 Prise Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1) Vom Poulet die Schenkel abtrennen und anderweitig verwenden. Brüstchen herausschneiden und beiseitelegen. Übriges Poulet vierteln und in einen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser legen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer halbieren. Zusammen mit Pfefferkörnern, Sternanis, Nelken, Lorbeer, 1 Karotte, das Grüne vom Lauch und ½ vom Sellerie in grobe Stücke schneiden, dazugeben. 50 Minuten köcheln. Schaum abschöpfen. Suppe durch ein feines Sieb giessen. Gemüse, Pouletteile und Gewürze entsorgen.
- 2) Bouillon salzen, aufkochen. Restliches Gemüse mit einem Julienne-Schneider in Streifen schneiden.
- 3) Semmeli würfeln und mit heisser

Milch übergiessen. Pouletbrüstchen und ½ der Petersilie im Cutter fein hacken. Alles zusammen mit dem Ei mischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Mit Löffeln kleine Nocken formen und 8 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Gemüsestreifen dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Suppe mit Gemüse und Nocken anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipps

Wer das mitgekochte Gemüse und Pouletfleisch essen will, salzt die Suppe 10 Minuten vor Ende der Kochzeit.
Wird für die Seelenbrühe ein tiefgekühltes Suppenhuhn verwendet, dieses über Nacht im Kühlschrank auftauen und 2–3 Stunden köcheln lassen.