

# Der weisse Ritter vom «Morakopf»

Lukas Edl verleiht der Elsässer Traditionsbeiz mit seinem Baeckeoffe den Glanz vergangener Tage

Von Pascal Cames

Es war einmal vor noch nicht allzu langer Zeit, da brachten im Nordelsass die protestantischen Hausfrauen vor der Sonntagsmesse dem Bäcker einen mit dreierlei Fleisch, Gemüse und Kartoffeln gefüllten Steinguttopf, um ihn in der Ofenhitze schmelzen zu lassen. Da jede Frau das so machte, mussten die Töpfe verschieden sein. So hatten die Töpfer in Soufflenheim (bis heute die erste Adresse) wahrlich alle Hände voll zu tun, um eine mit Blumen und Symbolen dekorierte Auflaufform zu töpfen.

Da der protestantische Gottesdienst ob seiner Länge gefürchtet war, brauchte man auch keine Angst zu haben, dass die Zutaten nicht durch sind. Nach drei Stunden war es dann Zeit für ein kulinarisches Halleluja, denn dann hatten sich Fleisch, Gemüse, Kräuter und Wein zu einer einmaligen und wunderbaren Mischung vermählt. Das sonntägliche Mittagessen wurde zum Festessen. Natürlich mit einer Flasche Riesling.

Da es sich im Elsässer Landel herum-sprach, was im Norden auf den Tisch kam, wurde das Essen bald überall nachgekocht – je nach Dialekt nennen die Leute das Gericht Baeckeoffe, Baeckoffe oder Baeckeoffa. Sogar in Paris ist es heimisch geworden, die berühmte Brasserie Bofinger zählt ihn zusammen mit dem Choucroute zu ihren Spezialitäten.

## Moränen des Tourismus

Ein Ort, wo der Baeckeoffe besonders in Ehren steht, ist Niedermorschwihr bei Colmar, fast weltbekannt durch die «Queen of Jam» Christine Ferber, deren Konfitüren Kultstatus haben. Sehenswürdigkeiten sind der gedrehte Kirchturm und das Dorf an sich, das schon von Gastkritiker Wolfgang Siebeck gelobt wurde, weil man hier vergeblich nach «Andenkentrödel und anderen Moränen des Tourismus» sucht. Es scheint, als wäre hier vor ungefähr 400 Jahren die Zeit angehalten worden.

Zum Ruhm des Winzerdorfs trägt seit Jahrzehnten der Caveau Morakopf bei. Den Namen muss man erklären. Der Morakopf geht auf eine Zeit zurück, als Malteser Kreuzritter gefangene Mauren aus dem Heiligen Land mitbrachten. Caveau heisst eigentlich Grabgewölbe, aber bekanntlich haben die Elsässer einen eigenen Zugang zur französischen Sprache gefunden und so wurde das Keller-gewölbe eines Winzers eben zum le Caveau und nicht zur Cave.

Der Winzer des Caveau Morakopf servierte zum Wein ein bisschen Wurst und bald mehr. Da der Monsieur in der Küche wohl alles richtig machte, wurde daraus eine gefeierte Adresse. In den 70er- und 80er-Jahren gehörte die Winstub zu den besten Adressen der elsässischen Gastronomie. Oft wurde es mit dem «Chez Yvonne» in Strassburg verglichen, Maître Siebeck lobte es als «eines der lohnendsten Kleinrestaurants im ganzen Elsass».

Der Caveau Morakopf gehörte danach immer noch zu den besten Weinstuben, aber der Glanz war irgendwann dahin. Woran lags? Die Macher kamen in die Jahre und wollten nichts mehr investieren, und so hatte es bald Löcher in den Tischdecken und das Geschirr war angeschlagen.



Der Monsieur in der Küche hat wohl alles richtig gemacht. Lukas Edl vom Caveau Morakopf in Niedermorschwihr mit einer Baeckeoffeform. Fotos Jigal Fichtner

Der weisse Ritter in dieser Geschichte hört auf den Namen Lukas Edl (34) und ist ein Österreicher. Das Elsass mag zwar oft wie eine geschlossene Gesellschaft wirken, aber hin und wieder zeigen die Einheimischen doch Herz und lassen Fremde sich installieren, wie man dort so sagt.

Lukas Edl ist gebürtiger Wiener, gelernter Koch und war in Deutschland, Japan und in der Schweiz am Herd und landete dann bei einem deutschen Koch in Labaroche in den Vogesen. Das war ein guter Anfang, um im Elsass was zu werden. Danach kochte er in Colmar bei Schillinger («JY's»), im «Le Chambard»

in Kaysersberg und im Restaurant La Nouvelle Auberge im Münstertal. Alles Topadressen! Als der Caveau Morakopf zu haben war, griff er gemeinsam mit seiner Frau Céline zu.

## «Hier gabs noch nie Fisch»

Die Lage ist ideal, rundherum wächst guter Wein und zwischen den Hotspots Eguisheim und Kaysersberg liegt man goldrichtig, der Tourismus ist zwar stark, aber noch human. Da Lukas Edl im «Le Chambard» der Chef am Fischposten war, führte er auch in Niedermorschwihr den Fisch ein. «Hier gabs noch nie Fisch», moserten anfangs

die Stammgäste. Als sie sich daran gewöhnt hatten und es mal keinen Fisch gab (die Karte wechselt), beschwerten sie sich, weil es keinen Fisch gab...

Überhaupt ist es ein bisschen kompliziert im Elsass. Die Elsässer trinken gerne einen Rosé aus der Provence, die Touristen kommen aber ins Elsass wegen dem Pinot Noir aus Ottrott oder von sonst wo aus der Gegend. Mit dem Essen ist es ähnlich, ein Tourist im Elsass freut sich auch bei 35 Grad im Schatten über eine Choucroute royale, warum sonst geht man ins Elsass? Lukas Edl ist sich dessen bewusst, auch weil er die Traditionen kennt und liebt und er sich «wie daheim fühlt». Die Elsässer Gemütlichkeit erinnert ihn an den Heurigen, und Zeugnisse aus der Zeit der Habsburger gibt es hier genügend.

## Alles hat seine Ordnung

Beim Baeckeoffe hat er das Hausrezept übernommen, sogar die Prise Zimt auf dem Lammfleisch hält er für richtig. Er weiss, dass es noch zig andere Arten der Zubereitung gibt, aber er hat gute Gründe, es à la «Morakopf» zu machen. «Es muss Weisswein sein», sagt er, nähme man Pinot Noir, würden sich die Kartoffeln verfärben. Das geht schon aus ästhetischen Gründen nicht. Und es muss ein Qualitätswein sein («kein Fusel»), wegen der Säure am besten ein Riesling. Das ist die richtige Philosophie, den Riesling schmeckt man schliesslich heraus (ein Sommelier könnte wahrscheinlich aufgrund der Präsenz

die Lage nennen...), auch die Prise Zimt lässt sich erschnuppern. Sehr fein schmecken zudem die karamellisierten Kartoffeln.

## Knabbern am Schweineschwanz

Die Mischung aus drei Sorten Fleisch und Gemüse ist nur auf den ersten Blick wild. Alles hat seine Ordnung, links ist das Schweinefleisch zwischen Gemüse und Kartoffeln geschichtet, rechts das Rindfleisch und in der Mitte wurde das Lamm positioniert. Die Leute im Service wissen somit ganz genau, wo was ist und können gerecht verteilen oder auf Wunsch das eine oder andere weglassen oder nachlegen.

Die beigelegten Schweinereien sind dazu da, die Sauce zu binden – und sie schmecken auch gut. Nicht selten, dass ein Gast genüsslich am Schweineschwanz knabbert, denn da ist bekanntlich auch mageres Fleisch unter der Schwarte.

Den Baeckeoffe gibt es bei Edl nur auf Vorbestellung und dann nur ab vier Personen. So wie sich das für ein Festessen gehört, das man ja auch nie alleine genießt. Wenn Edl gerade Lust hat, dann kocht er auch mal ohne Vorbestellung zehn Portionen, die gehen immer weg. «Warum vorkochen, wenn es frisch am besten schmeckt?», fragt er. Also: Wenn man sich nicht auf sein Glück verlassen will, fragt man Freunde, reserviert einen Tisch samt Baeckeoffe und singt ein Loblied auf Martin Luther, den Schöpfer und den Riesling vom Sonnenberg und natürlich auf die elsässische Hausfrau. Halleluja!

[www.caveaumorakopf.fr](http://www.caveaumorakopf.fr)

## Baeckeoffe (Rezept für sechs Personen)

### Zutaten

500 g Schweinenacken  
500 g Lammschulter  
500 g Tafelspitz  
2 Schweinefüsse, geschnitten  
1 Schweineschwanz  
1,5 l Riesling  
1 kg Kartoffeln  
250 g Zwiebeln  
1 Lauch  
2 Karotten  
100 g Petersilie  
2 Zehen Knoblauch  
Salz, Pfeffer, Butter, Lorbeer

### Zubereitung

Das Fleisch in ca. 90 g grosse Stücke schneiden und mit den Schweinefüssen und dem Schweineschwanz, einer Zwiebel, Knoblauch und Lorbeer in Riesling 24 Stunden marinieren.



Baeckeoffeform (Schmortopf) mit Butter ausstreichen, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Karotten, Lauch, Zwiebeln und die Petersilie hineinlegen, würzen. Fleisch in die Mitte der Form geben und mit restlichen Kartoffeln bedecken. Mit Wein auffüllen. Die Form schliessen und im Ofen bei 180 Grad drei Stunden langsam schmoren.

**Beilage:** grüner Salat  
**Wein:** Riesling Grand Cru Sommerberg, Domaine de l'Oriel

## Der Wein fürs Weekend

# Bacchus für Festbrüder

Von Chandra Kurt

In London lädt ab Anfang September ein neues Lokal unter dem Motto «Divine Proportions» ([www.thevaults.london/divine-proportions](http://www.thevaults.london/divine-proportions)) ein, die Fantasien eines Bacchanals zu erleben – wie auch immer das gemeint sein mag, zumal eine Definition eines Bacchanals die Kombination grosser Mengen Alkohol, psychedelischer Substanzen, lauter Musik und halluzinogener Pilze ist. Etwas harmloser ist die Definition des Bacchusfests, also ein Weinfest, das seinen Ursprung in Rom hat und jeweils am 16. und

17. März gefeiert wurde. In London lautet das Motto «Wine, dine and celebrate life like the Gods and Goddesses you are», wobei diese Nightlife-Erfahrung auf dem Leben von Dionysos basieren wird, also dem griechischen Weingott, der selber gerne Feste feierte oder der sich gerne feiern liess. Eines der weltweit imposantesten Weinfeste findet übrigens nächstes Jahr in Vevey am Genfersee statt – das Fête des Vignerons ([www.fetedesvignerons.ch](http://www.fetedesvignerons.ch)). Alle 25 Jahre wird dabei einer Tradition gedacht, die im 17. Jahrhundert begann. Damals organisierte die Winzerbruderschaft eine jährliche Parade durch die Stadt. Aus dieser

Parade ist ein gigantisches Fest geworden, an dem Hunderttausende Besucher erwartet werden. Auf dem Etikett des Dézaley La Médinette der Domaine Louis Bovard ist eine Figur des Winzerfests anno 1905 abgebildet, die den Bacchus darstellt. Inzwischen ist dieses Label Kult und der Wein ein Muss für Chasselas-Liebhaber. Der Weisswein stammt vom besten Waadt-länder Terroir und hat ein interessantes Alterungspotenzial. Geniesst man ihn jetzt schon, wird man von Honig-, Lindenblüten- und Quittenaromen verführt, wobei der Wein eine schöne Mineralität, viel Druck und Komplexität in sich hat. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)



Dézaley La Médinette 2017, Fr. 29.–, [www.domainebovard.com](http://www.domainebovard.com)