

Im stilvollen Dekor der Jahrhundertwende serviert Stephan Hofmann seine legendären Miesmuscheln.

«Moules koche ich à la marinière – etwas anderes kann ich nicht.»

ALLES ANDERE ALS MIES

**Die besten Miesmuscheln, sagt man in Bern, isst man bei Stephan Hofmann.
Dabei ist der Mann mehr Künstler als Koch.**

Zu Besuch im Café Postgasse in Bern. Am Wirtshaustisch des heimeligen, schön dekorierten Fin-de-Siècle-Restaurants sitzt dessen Gastgeber, Stephan Hofmann (57). Der gebürtige Deutsche erzählt: «Ich bin in Augsburg aufgewachsen. Mein Vater stammt aus der Ukraine, meine Mutter war Deutsche. Dass sich mein Vorname mit <ph> und nicht mit <f> schreibt, liegt daran, dass das <ph> in Russland damals schwer in Mode war.» Nach dem Zweiten Weltkrieg verliess Stephans Vater seine Familie und floh in die USA.

Ein paar Jahre später begann der damals 14-Jährige eine Lehre als Dekorateur in Augsburg; kurz darauf zog er nach Lörrach. «Dort habe ich die Lehre

abgeschlossen. Und später wollte ich unbedingt in Basel Arbeit finden.»

Doch obwohl er von Basel träumte, landete er 1968 in Thun. «Ich hatte mich für einen Dekorationsjob in Thun beworben und wurde eingestellt. Damals war diese kleine Stadt ein Mekka für Künstler. Maler, Bildhauer und Antiquitätenhändler lebten dort. Und ich lernte diese Leute kennen.» Eine wertvolle Erfahrung.

Doch Stephan Hofmann, der Unruhige, wollte mehr. Seinen Traumjob nämlich. Und den bekam er auch – in Bern. Zwar erhielt er zunächst diverse Absagen, doch schliesslich klappte es. Er wurde als Dekorateur beim renom-

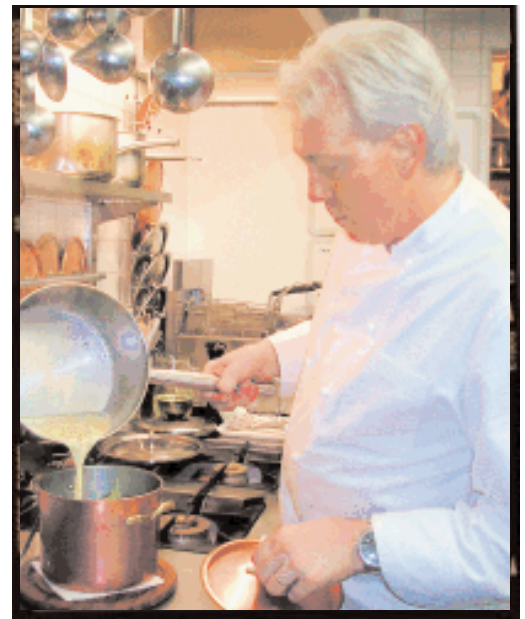
mierten Berner Modehaus Weilenmann engagiert, 1975 verpflichtete ihn die Familie Feldpausch in Basel, dann ging er wieder zurück nach Bern zu Weilenmann und blieb dort bis 1982. «Ich war 35 und wollte etwas Neues lernen.»

Also besuchte er immer öfter Paris. Dort klapperte er sämtliche Flohmärkte ab, kaufte sich Bücher über die Jugendstilepoche, erwarb «für billiges Geld» Kostbarkeiten aus jener Zeit. Dann entdeckte der Abenteurer eine neue Herausforderung in Bern – «in der Altstadt gab es ein Lokal, das ich mir finanziell leisten konnte.»

Stephan Hofmann eröffnete einen Antiquitätenladen, machte Hausräumungen. Doch das Geld, das er ver-



Moules sollten vor dem Kochen gut gewaschen werden, damit kein Sand im Sud landet.



diente, reichte nicht. Darum nahm er einen Job als Ladeneinrichter und Standbauer für eine exklusive Sportartikelkette an und bereiste die ganze Schweiz. In seiner Freizeit betrieb er sein «Lädéli» in Bern.

Stephan Hofmann schlürft bedächtig seinen Kaffee. «Eine schöne Zeit war das. Ich lernte die ganze Schweiz kennen, war von Berufs wegen in den schönsten Hotels untergebracht und wurde an die feinsten Orte zum Essen eingeladen.»

1994 aber kam alles anders. Er lernte Regula kennen, die das Café Postgasse führte und einen Koch suchte. «Ich konnte damals gar nicht kochen, aber die Frau und das Lokal reizten mich.» Und so nahm sein Leben eine weitere Wende. Er gab seinen Job auf, heiratete Regula und wurde Koch. Um ein wenig Rüstzeug für diese Arbeit zu bekommen, besuchte Stephan Hofmann einen Viertageskurs für angehende Köche. Das war alles.

«Ich hatte einen Traum. Ich wollte meinen Gästen Gerichte auftragen, die so schmeckten wie damals bei meiner Mutter, die eine glän-

zende Köchin war – die Frikadellen, die Suppen, die Fische, die verschiedenen Braten. Rezepte hatte ich keine, aber den Duft jener Köstlichkeiten in der Nase.» Er experimentierte in der Küche, las unzählige Kochbücher und tauschte mit Profiköchen aus der Berner Gastroszene Erfahrungen aus. Mit Erfolg. Heute gehört das Café Postgasse in Bern zu den Topadressen der Bundesstadt. Da wird kein Chichi serviert, sondern mit Liebe zubereitete Hausmannskost zu fairen Preisen aufgetragen – in einer stilvollen, mit Antiquitäten veredelten Umgebung.

Fürs «Migros-Magazin» kocht Stephan Hofmann Moules. Der Mann, der sich selbst nicht als Koch, sondern als «Handwerker in der Küche» bezeichnet, bereitet die Miesmuscheln immer à la marinière zu. «Auf eine andere Art kann ich sie gar nicht zubereiten», sagt er und prustet vor Lachen. Andere Rezepte muss er auch gar nicht beherrschen – die Muscheln des Künstlers am Kochherd munden auch nach klassischer Marinière-Art perfekt.

TEXT MAURO PAOLI/BILDER STEFAN JERMANN

MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME



(für 4 Personen)

2 kg Moules bouchon (Miesmuscheln)
2 grosse Zwiebeln
150 g Kochbutter
1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Dill
1 Bund Petersilie schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Lorbeerblätter, frisch oder getrocknet
1 dl Vollrahm
1/2 dl Doppelrahm
7 bis 8 dl Weisswein (zum Beispiel Chasselas)
Meersalz, zum Abschmecken

1) Muscheln gut putzen, einzeln kontrollieren (zum Beispiel gespaltene und gequetschte entfernen);

Bart abschneiden, nicht abreißen; offene Muscheln unbedingt aussortieren. Dann in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser gut waschen.

2) Zwiebeln grob schneiden, Kräuter fein hacken. Butter in einer grossen, heissen Pfanne schmelzen, Zwiebeln, Dill, Thymian, Lorbeerblätter und 1/2 der Petersilie in der Butter andünsten.

3) Hitze erhöhen. Muscheln unter Rühren dazugeben, mit Pfeffer würzen, gut durchrühren. Weisswein dazugiessen, wiederum gut rühren. Deckel aufsetzen, 8 bis 10 Minuten bei grosser Hitze kochen. Zwischendurch die Moules gut mischen.



4) Die Muscheln, sobald sie sich geöffnet haben, in ein vorgewärmtes Serviergefäss schöpfen. Ungeöffnete Muscheln unbedingt wegwerfen. Voll- und Doppelrahm dem Sud zufügen, kurz aufkochen lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

5) Den Sud über die Muscheln giessen und anschliessend mit den restlichen Peterli bestreuen.

Tipp:
 In der Migros gibts spanische Muscheln, Moules bouchon sowie Miesmuscheln aus Holland, fertig geputzt im 1- oder 2-Kilogramm-Beutel.

Saison-Küche- Kochberatung



FRAGE:

Wie kann ich selbst gemachtes Apfelmus konservieren? Ich habe im Tiefkühler nicht viel Platz.

ANTWORT:

Apfelmus kann man auch heiss einfüllen: Einmachgläser im Ofen bei 160 Grad zehn Minuten sterilisieren. Zerkleinerte Äpfel mit wenig Zucker und etwas Wasser weich kochen und pürieren (Mus darf nicht zu dünn sein). Kochend heiss bis 1 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Ränder abwischen und mit kochendem Wasser randvoll auffüllen. Sofort verschliessen.

Probleme beim Kochen?

Rufen Sie an!
0901 240 244*

*erste Minute gratis, dann 1 Fr. pro Anruf

Wann?
Dienstag bis Freitag, 14 Uhr bis 17 Uhr

Fragen via E-Mail:
kochberatung@saisonkueche.ch

Lust auf mehr Kochen?
 «Saison-Küche», das Kochmagazin der Migros, bestellen:
Gratis-Probe-Exemplar oder Jahres-Abo (12 Ausgaben/Fr. 25.–)
0848 877 777**

**Normaltarif
www.saison.ch

SAISON KÜCHE