

Familie Limacher
(v. l. n. r.): Tochter
Beatrice, Vater Markus,
Mutter Madlen,
Schwiegertochter
Dönsler und Sohn Stefan
– begleitet von Hund
Django und Katze Anouk.

GEFLÜGELTE KOCHKUNST

Ihre Spezialität ist Kapaun – geschnittener Hahn. In der Wirtschaft zum Blasenberg bei Familie Limacher wird das Geflügel knusprig gebraten serviert. Auf ihrem Hof wachsen die Tiere artgerecht heran.

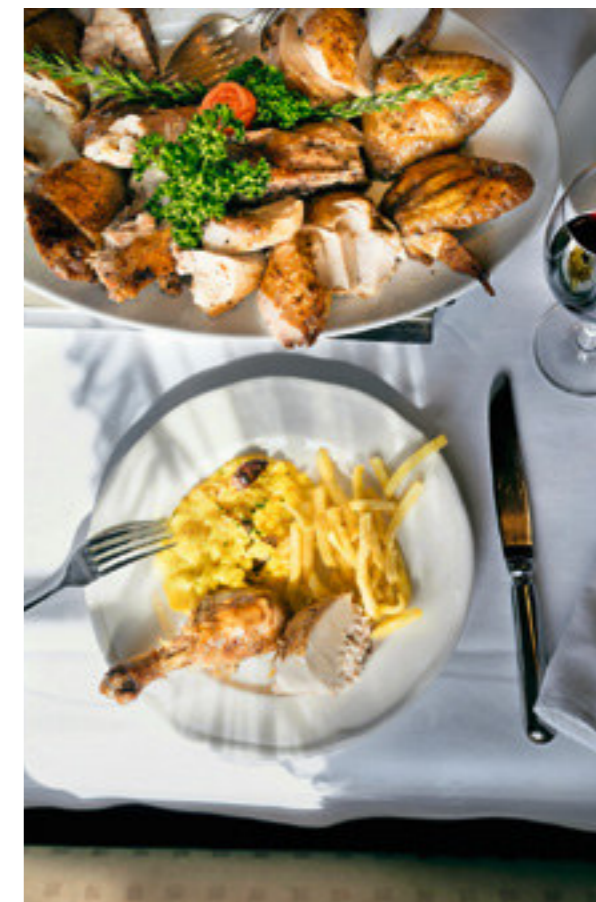
— Text Kathrin Fritz Fotos Pia Grimbühler



Ein Kapaun ist ein grosses Geflügel und reicht für mehrere Personen. In der Romandie heisst er Chapon und wird an Festtagen genossen.



Etwa zwei Stunden schmort der Kapaun im Ofen, dann hebt ihn Stefan Limacher auf den Präsentierteller.



Döner Limacher bringt den Vogel zu den Gästen. Als Beilagen gibt es Pommes frites und Safranrisotto.

Aus der Küche des Restaurants zum Blasenberg ob Zug duftet es verlockend. Stefan Limacher, 35, hat bereits mit den Vorbereitungen fürs Mittagessen begonnen. Seit 65 Jahren wohnt und arbeitet die Familie Limacher im Blasenberg und verwöhnt die Gäste im Restaurant mit Spezialitäten vom eigenen Hof, darunter ein in der Deutschschweiz seltenes Gericht: im Ofen gegarter Kapaun.

Ein Kapaun ist ein kastrierter Hahn. «Im Alter von drei Wochen werden dem Tier die Hoden entfernt», erklärt Markus Limacher, 62, der für die Aufzucht der Tiere besorgt ist. «Die Hoden haben dann etwa die Grösse von Reiskörnern.» Selbstverständlich mache er diese Operation nur unter Narkose, betont der Bauer, und zwar schon seit fast 30 Jahren. Keines seiner Tiere soll leiden. Durch die Kastration verändert sich der Stoffwechsel des Kapauns. Er wächst stark und setzt besonders viel Fleisch an.

Ein paar Schritte vom Restaurant entfernt liegt der Bauernhof, den die Eltern von Stefan zusammen mit seiner Schwes-

ter Beatrice, 32, bewirtschaften. Wenn die Tiere dort ankommen, sind sie zwei Wochen alt. «Dann lassen wir ihnen eine Woche Zeit, um sich an die neue Umgebung zu gewöhnen, bevor wir sie kastrieren», sagt Markus Limacher. «Diese hier im Stall sind etwa fünf Wochen alt», sagt er und zeigt auf die gefiederte Schar. Die Körper der Kapaune sind noch klein, dafür die Füsse, mit denen sie auf dem weichen Strohboden im Stall herumstaksen, riesig. Sie schnattern und gackern. Legen ihre Köpfe schief, drücken mit den Schnäbeln auf die Wasserpumpe und fangen den Tropfen auf. Dann watscheln sie weiter Richtung Futterschale. Picken und trinken, picken und trinken, den ganzen Tag. «Die Hauptbeschäftigung der Kapaune ist fressen», sagt Beatrice Limacher. Nur ab und zu müssen sie sich von der «schweren Arbeit» ausruhen. «Doch sobald sie uns erblicken, sind sie sogleich wieder auf den Beinen.»

Unter Artgenossen hätten es Kapaune schwer, denn im Gegensatz zu Hähnen sind sie friedfertig und freundlich, was sie

in der Hackordnung, die in jedem Hühnerstall herrscht, ganz unten einreicht. «Krähen können sie aber schon auch», sagt Markus Limacher, «es klingt nur heiserer.» Im Moment schnattern sie aufgeregt. Beatrice Limacher ist mit dem Futtereimer übers Gatter gestiegen. Die flaumig weisse Schar flattert und stelzt ihr entgegen. Sie nimmt einen der jungen Kerle in die Arme und streichelt ihm übers zerzauste Gefieder. Der lässt sich das gern gefallen und streckt seine Riesenfüsse genüsslich in die Luft. Danach ist es Zeit, sich um die Schafe, Kaninchen und Hühner zu kümmern, die ebenfalls zu Limachers Schützlingen gehören.

Selber schlachten

Im Restaurant ist Döner Limacher, 33, am Aufdecken. Bald werden die ersten Wanderer im Wirtshaus mit den dunkel getäfelerten Stubenwänden eintreffen. Zusammen mit ihrem Mann Stefan ist sie für den Betrieb der Wirtschaft verantwortlich. Sie im Service und er in der Küche. Auf der Tageskarte stehen heute Chüngel- →

Der Bauern- und Gasthof zum Blasenberg oberhalb des Zugersees trumpsft mit Aussicht. Eine gemütliche Gaststube lädt zum Verweilen ein (u.).



Markus Limacher mit einem fünf Wochen alten Kapaun auf dem Arm (r.). Fressen ist die Hauptbeschäftigung der Tiere (g. r. und u.).



«Ein Kapaun reicht für vier bis fünf Personen.»

Dönser Limacher

und drapiert die Stücke auf einer Platte. Auch Hals und Leber werden serviert. Dazu gibts Safranrisotto und selbst gemachte Pommes frites. Ein befreundeter Bauer pflanze jeweils extra für ihn ein Feld mit geeigneten Kartoffeln an. «Zugeben, mit den beiden Beilagen ist das ein recht nahrhaftes Gericht», sagt der Koch. «Doch als wir vor zehn Jahren eine Beilage mit Gemüse ersetzen, gab es so viel Protest, dass wir schnell wieder zum Konzept unseres Grossvaters zurückkehrten.» Stefan Limacher schiebt die fertige Platte in die Durchreiche. Seine Frau Dönser stellt sie auf den Tisch und schöpft grosszügig Risotto und Pommes. Vom Kapaun bedienen sich die Gäste selber. Er ist zart und saftig. Viel Fleisch und wenig Knochen. Der Risotto ist genau richtig sämig, und die Pommes schmecken wie früher bei der Mutter. Die Gaststube, das alte geschnitzte Buffet und die üppig gefüllten Platten – alles erinnert ein wenig an frühere Zeiten. Es ist, als ob hier oben die Welt stehen geblieben sei. Es möge noch lange so bleiben. ■

HIER GEHTS ZUM SCHMAUS

Wirtschaft zum Blasenberg, Blasenbergstrasse 4, 6300 Zug. Dienstag, Mittwoch geschlossen. Kapaun nur auf Vorbestellung und nur im Haus, nicht im Garten. Tel. 041 711 05 44 www.blasenberg.ch

leberli. «Die gibts nur heute, weil wir gestern geschlachtet haben», sagt Stefan Limacher. Kleintiere wie Kaninchen und Kapaune dürfen Limachers auf ihrem Hof schlachten. «Das erspart den Tieren Stress. So können sie bis zu ihrem Tod ein ruhiges Leben geniessen.»

Immer wieder klingelt das Telefon auf der Anrichte. «Kapaun für vier, Kapaun für sechs Personen», notiert Dönser Limacher auf einem Block. Da die Zubereitung des Kapauns viel Zeit erfordert, wird er nur auf Vorbestellung serviert. «Ein

Kapaun reicht für vier bis fünf Personen», sagt Dönser Limacher.

Wie bei Muttern

In der weiss gekachelten Küche herrscht Betrieb. Brote werden aus dem Ofen genommen. Zwiebeln gerüstet. Der Kapaun liegt mit gebräunter Kruste im Bratopf. Eine Nacht lang ruhte der Vogel in der Marinade. Am Morgen hat ihn der Koch angebraten und langsam, bei kleiner Hitze im Ofen gegart. Sorgfältig zerteilt Stefan Limacher den Braten mit einer Schere



Coopzeitung Die guten Seiten der Schweiz

Lesen, staunen, profitieren.



Lesevergnügen für alle:

Die besten Reportagen, Rezepte, Tipps und Angebote.
Jeden Dienstag neu und kostenlos in Ihrem Briefkasten.
**Jetzt abonnieren über gratisabo@coopzeitung.ch,
www.coopzeitung.ch/abo oder Telefon 061 336 71 46.**

coop

Für mich und dich. **zeitung**