



Ochsenschwanz Schosi hat einen feierlichen Fleischgeschmack mit verschiedenen Binnennoten. (Riederalp, 6/2013)

CHÜESCHWANZ SCHOSI

Geschmorter Ochsenschwanz mit getrockneten Tomaten, geräuchertem Chili und Canelo

Im dritten Viertel des 19. Jahrhunderts wanderten zahlreiche Walliser nach Amerika aus, vor allem nach Argentinien. Besonders viele ließen sich in San Jerónimo Norte im Nordosten des Landes nieder, wo heute noch manche Einwohner den Walliser Dialekt beherrschen. Die Siedlung soll 1858 von Ricardo Foster und Lorenzo Bodenmann zusammen mit anderen Auswanderern aus Visperterminen (Tärbinu) gegründet worden sein.¹

Das nachfolgende Rezept ist das Resultat der wahrscheinlich eher fantastischen Vorstellung, einer dieser Auswanderer, nennen wir ihn Josef, also *Schosi*, habe irgendwann beschlossen, die beschwerliche Reise über den großen Ozean noch ein Mal auf sich zu nehmen, um der Heimat einen Besuch abzustatten. Wir stellen uns vor, dass Schosi in seinem Gepäck auch drei typisch südamerikanische Lebensmittel mitführte, mit denen er seine Bekannten überraschen wollte – in getrockneter Form natürlich, dauerte die Reise doch mehrere Wochen: Getrocknete Tomaten, getrocknete und vielleicht zusätzlich durch Rauch haltbar gemachte Chilis, und Canelo, die getrockneten Früchte der Winterrinde.

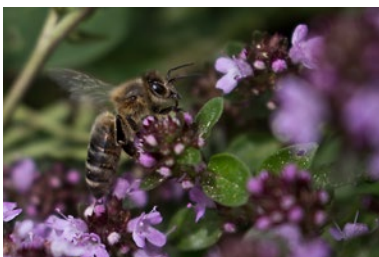


Erregter Nebel | «Gewiss, das hat Tradition: der große Berg, der kleine Mensch. Es ist eine Falle. Ich nehme das viel zu ernst. Aber ich möchte mich jetzt nicht zur Vernunft zwingen. Also schaue ich dem Nebel zu, wie er schwer über den Gletschern und Gipfeln hängt. Was für eine plumpe Feuchtigkeit, was für ein müde Behauptung aus Tropfen – und doch...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. August 2012



Die Zutaten des ersten walliserisch-südamerikanischen Fusions-Gerichts der Geschichte. Aus der alten Heimat: Fleisch, Wein und Zwiebel. Aus der neuen Heimat: Tomaten, Chili und Canelo. (Rieder alp, 6/2013)



An einem schönen Sommertag in den Walliser Bergen kann der Kochprozess mit einem ausgedehnten Spaziergang beginnen. Wer den Thymian nicht von alleine findet, folgt ganz einfach den Bienen. (Goppisberg, 6/2013)



Wir verzichten im Rezept auf Knoblauch weil wir annehmen, dass er im Wallis des mittleren 19. Jahrhunderts eher als Medizin denn als Gewürz verwendet wurde.

Die Tomate stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Sie wurde zwar schon in der frühen Kolonialzeit nach Europa importiert, doch lange nur als Zierpflanze gehalten. Erst um 1800 begann man sie in einzelnen Ländern auch vermehrt zu essen – zunächst offenbar vor allem in Italien und Großbritannien. Die deutschsprachigen Länder brauchten etwas länger, die Tomate für ihre Küche zu entdecken. Laut einem Artikel im Standard wurden Tomaten auf der Wiener Weltausstellung 1873 präsentiert, «...doch auf den Märkten gab es sie erst um 1900 – und es dauerte bis nach dem Zweiten Weltkrieg, dass sie tatsächlich überall erhältlich war: In manchen Alpentälern gab es sie erst in den 50er-Jahren, als dort die ersten Supermärkte aufsperrten.»² Wann die Tomate das Wallis erreichte, wissen wir nicht – aber mit großer Wahrscheinlichkeit dürften sie für die Walliser im dritten Viertel des 19. Jahrhunderts noch eine ziemliches Exotikum gewesen sein.

Noch länger dauerte es, bis der Chili seinen Einzug hielt in den Küchen des nördlichen Europa. Und Canelo (*Drymis winteri*), das wild in den Wäldern Patagoniens wächst, findet auch heute nur sehr selten den Weg über den Atlantik. Deshalb ersetzen wir Canelo in unserem Rezept durch den ähnlich schmeckenden und botanisch verwandten Tasmanischen Pfeffer (*Drimys lanceolata*).

Schosis Mitbringsel dürften den Daheimgeblieben auf jeden Fall ziemlich exotisch vorgekommen sein. Also stellte sich der Heimkehrer höchstpersönlich an den Herd, um das Mitgebrachte in eine bekömmliche Form zu bringen. Er kombinierte es mit Dingen, die es

damals im Wallis ganz bestimmt gab: Gutes Rindfleisch (auch wenn es sicher nicht alltäglich war), Trockenfleisch, Zwiebeln, einen nicht zu süßen Weißwein, zum Beispiel *Johannisberg*³, einen Schluck Aprikosenschnaps und ein Sträusschen Alpen-Thymian. Er kochte Ochsenchwanz, denn es gab viel zu erzählen – und könnte man sich dafür eine bessere Umgebung vorstellen als die sich allmählich entwickelnden Düften des ersten walliserisch-südamerikanischen Fusion-Gerichts der Geschichte?

Ochsenchwanz *Schosi* hat einen feierlichen Fleischgeschmack mit lauter Binnennoten, die gut in eine sommerliche Berghütte passen. Er schmeckt deftig geröstet, dezent rauchig, leicht süß und ein wenig nach Unterholz. Das Gericht ist auch ein bisschen scharf – für einen oberwalliser Gaumen des mittleren 19. Jahrhunderts wahrscheinlich sogar *enz schorf*. Das Fleisch sollte so lange gekocht werden, dass es sich fast von alleine vom Knochen löst. Dann ist es butterzart und ein wenig gelatinös, also herrlich klebrig und schlabberig. Es scheint uns im Zweifelsfall auch nicht allzu schlimm, wenn das Fleisch schon etwas vom Knochen gefallen ist – ein zäher Schlepp ist ganz bestimmt der größere Genussverderber.

Das Gelingen des Gerichts hängt weitgehend vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.

Die angegebenen 5–6 Stunden Kochzeit mögen jenen lang erscheinen, die noch nie selbst Ochsenchwanz zubereitet haben. Und tatsächlich gibt es ja auch Kochbuchautoren, die ihren *Oxtail* in nur zwei Stunden weich bekommen (wenn auch sicher nicht ohne himmlischen Beistand). Tatsächlich sind 5 Stunden eher knapp bemessen: Es kann zwar sein, dass das Fleisch nach 5 Stunden schon von alleine vom Knochen fällt und also butterweich ist. Es kann aber auch sein, dass man einen Ochsenflepp erwischt hat, dessen Fleisch auch nach 6 Stunden noch zäh und fest am Knochen sitzt – dann muss man die Kochzeit entsprechend verlängern. Wenn man Pech hat, dann erwischt man Stücke von verschiedenen Schwänzen mit



Auf keinen Fall im Teller zurücklassen sollte man die feine, aber hocharomatische Schicht gelatinöser Masse, die auf den Gelenkköpfen sitzt. (Riederalp, 6/2013)



Mit etwas Glück (oder Zurückhaltung) bleibt vom Ochsenchwanz «Schosi» etwas übrig. In diesem Fall klaubt man das Fleisch vom Knochen, gibt es etwas zerkleinert zurück in die Sauce und friert diese portionenweise ein. Bei Bedarf lässt sich so im Nu ein herrliches Pastagericht zaubern. Sauce aus dem Gefrierschrank nehmen, mit etwas Wasser in einer grossen Bratpfanne oder einem Wok auftauen und erwärmen. Pasta kochen bis sie fast al dente ist, dann abgiessen und etwas vom Kochwasser auffangen. Pasta zu der Sauce schütten, mit etwas Pasta-Kochwasser verdünnen und alles unter ständigem Rühren erwärmen. Da die Sauce sehr kräftig ist, reicht eine Tasse davon gut für zwei Portionen Pasta.

FÜR EILIGE: SCHOSI MIT LAMMVORESSEN

Wer nicht Zeit oder Geduld für Ochsenchwanz hat, kann das Rezept auch mit 800 g Lammragout ohne Knochen (am besten natürlich Fleisch vom Schwarznasenschaf) zubereiten. Dabei sollte man das Salz ein wenig reduziert und das Fleisch nur mit Einweichwasser und Wein ablöschen (die zusätzlichen 300 ml Wasser entfallen). Nach 2 Stunden ist das Ragout butterzart. Zum Fleisch passen Polenta oder Polentaschnitten aus dem Ofen.





Ochsenschwanz Schosi zu Beginn der Kochzeit und nach 4 Stunden.

FÜR 2–4 PERSONEN

- 1.2 kg Ochsenschwanz, in etwa 5 bis 7 cm langen Stücken**
- 3 TL Salz**
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen**
- 3 EL Bratbutter (oder ein gut erhitzbares Pflanzenöl) zum Anbraten des Fleisches**
- 1 EL Bratbutter zum Anbraten von Zwiebel, Trockenfleisch, Tomate und Chili**
- 2 Zwiebeln, in feinen Scheiben**
- 50 g Trockenfleisch vom Rind, feine Tranchen, in Streifen geschnitten**
- 12 getrocknete Tomaten, in Streifen**
- 4 Chipotle oder andere geräucherte Chilis, 30 Minuten in 200 ml heißem Wasser eingelegt (auch dieses Einweichwasser wird verwendet)**
- 1½ EL Tasmanischer Pfeffer (als Ersatz für das argentinische Canelo)**
- 1 Sträußchen Bergthymian, zusammengebunden**
- 400 ml Weißwein (zum Beispiel ein Johannisberg aus Visperterminen)**
- 2 EL Aprikosenschnaps**
- 300 ml Wasser**
- Etwas Thymianblümchen für die Dekoration**

unterschiedlichen Kocheigenschaften, was eine akkurate Anpassung der Schmorzeit natürlich erschwert. Es ist deshalb wohl besser, einen ganzen Schlepp bei einem Metzger zu bestellen und vor Ort in Stücke zersägen zu lassen.

Wie fast alle Schmorgerichte, schmeckt auch der Ochsenschwanz *Schosi* wieder aufgewärmt ganz besonders gut. Es bietet sich deshalb an, die Kochzeit zu staffeln. Zum Beispiel kann man den Ochsenschwanz am Morgen aufsetzen und 4 Stunden köcheln lassen. Dann lässt man ihn abkühlen und ziehen. Um 16 h bringt man ihn nochmals zum Kochen, köchelt 1 Stunde und lässt ihn wieder abkühlen. 1 Stunde vor dem Essen dann bringt man das Gericht wieder zum Kochen und hebt schließlich den Deckel ab, damit die Sauce ein wenig eindicken kann.

Zum Ochsenschwanz *Schosi* passen zum Beispiel Pellkartoffeln sehr gut, auch Polenta ist lecker. Als Wein gefällt uns dazu ein *Pinot noir* aus Visperterminen mit einem dezenten, gut eingebundenen Brombeeraroma – wobei man sein Aroma vor dem Essen noch differenzierter wahrnimmt als mit einer Gabel Fleisch im Mund.

Zubereitung (Schmorzeit 6 Stunden)

1 | Ochsenschwanz mit Salz und Pfeffer bestreuen. 3 EL Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Fleisch 10–15 Minuten anbraten bis es allseits gut Farbe angenommen hat. Fleisch aus dem Topf heben und beiseite stellen.

2 | Nochmals 1 EL Bratbutter in den Topf geben. Zwiebeln und Trockenfleisch begeben, etwa 2 Minuten glasig dünsten, dann die getrockneten Tomaten begeben. Chilis aus dem Einweichwasser heben, kleinschneiden und ebenfalls begeben.

3 | Ochsenschwanz wieder in den Topf heben, Tasmanischen Pfeffer und Thymian zugeben, Wein, Einweichwasser der Chilis, Aprikosenschnaps und 300 ml Wasser angießen. Gut umrühren und aufkochen lassen. Herd auf die niedrigste Stufe zurückschalten, Deckel aufsetzen und 4–5 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. *Die Flüssigkeit in dem Topf sollte während dieser Zeit nach Möglichkeit nur ganz leicht brodeln.*

4 | Einen Kochlöffel zwischen Topf und Deckel klemmen, nochmals 1 Stunde köcheln lassen. Öfters prüfen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. *Während dieser letzten Stunde sollte die Sauce ein wenig eindicken – aber natürlich nicht gänzlich verschwinden. Scheint einem die Sauce noch allzu flüssig, kann man den Deckel auch ganz abheben*

5 | Das Thymiansträußchen (so weit noch intakt) entfernen. Fleisch auf Teller anrichten und mit ein paar Thymianblümchen dekorieren.

¹ Eine gute Zusammenfassung der Geschichte der Walliser Auswanderer liefert eine Maturaarbeit von Melanie Ritz aus dem Kollegium Spiritus Sanctus Brig, die sich integral auf der Webseite des virtuellen Walliser Museums findet: <http://www.walser-museum.ch/filead->

min/uploads/pdf-files/Walliser_Auswanderer_und_ihre_Geschichten.pdf (abgerufen am 25. Dezember 2018).

² Thomas Rottenberg: *Wie ein Gemüse die Welt erobert: Der Paradeiser*. In: Der Standard. Montag, 8. August 2011.

³ Der laut dem Walliser Reb- und Weinemuseum 1862 erstmals erwähnt wird. *Johannisberg, zwischen Riesling und Sylvaner*. In: Weinemuseum. <https://www.museeduvin-valais.ch/de/geschichte-des-weins/geschichte-der-rebsorten/131-johannisberg> (abgerufen am 25. Dezember 2018).