

Ein einziger Schoggi-Job

«Schoggola», so heisst der neue Song des Berner Musikers Dänu Wisler, Holunderblüten-glance mit Schokoladensauce das neue Dessert im Migros-Magazins. Gemeinsam sind sie ein unwiderstehliches Duo.

Bei Dänu Wisler (45) stehen Musik und Bergsteigen im Mittelpunkt. «Falsch, meine Familie», korrigiert der Musiker. Gut, die Familie. «Meine Frau Viviane (43), die Söhne Glenn (17), Lou (14) und Dylan (11) geben mir den Rhythmus vor. Leben ist Rhythmus. Das fängt schon im Mutterleib an, mit den tiefen Klängen eines Bassdrums», sagt der Vollblutmusiker.

Wenn er nicht komponiert, nicht für seine Musikschule arbeitet, keinen Gitarrenunterricht gibt, kein Konzert aufs Parkett legt oder nicht für die Familie kocht, dann geht Dänu Wisler zu Berg. «Genau. Wenn das Wetter stimmt, bin ich in der Wand und dann auf dem Gipfel. So auf einem Drei-

oder Viertausender zu stehen, das hat schon was. Piz Palü, Mont Blanc und Eiger haben mich sehr beeindruckt.»

«Von dem träume ich», sagt «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius. «Ich von Schoggola», meint Dänu Wisler und beisst lustvoll in die Tafel. Ist das nun beste Mundpropaganda für «Schoggola» oder die unbändige Lust auf Schokolade? «Beides», sagt der Musiker und nimmt seine alte Gitarre zur Hand. «Mit der habe ich mich in die Musikwelt geträumt, habe Lieder komponiert und auf eine Karriere als Musiker gehofft», sagt Dänu Wisler. Beim Träumen ist es aber nicht geblieben, er hat sein Talent erfolgreich zum  Beruf gemacht.



Kochen mit der «Saisonküche»

Humor hat er ja, Witze erzählen kann er auch. Und das Talent zum Rühren hat er ebenso. Egal, was er macht: Musiker Dänu Wisler scheint ein Naturtalent zu sein. Gleich kommen die Lachtränen bei «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius.



Nachgefragt bei Dänu Wisler

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?
Honig, Tee, Appenzeller Käse und Rotwein.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?
So durchschnittlich einmal pro Woche.

→ Kochen ist für Sie ...
... Entspannung.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?
Gedörrte Raupen und andere afrikanische Snacks.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?
Mit dem Benediktinerpater und Autor spiritueller Bücher Anselm Grün. Seine Werke wurden in über 30 Sprachen übersetzt. Das gibt ein Essen!



MUNDPROPAGANDA:

Dänu Wislers spontane Werbung für seinen neusten Song «Schoggola».

HALTUNG: Die Zutaten sind auch ohne Zubereitung eine Versuchung wert.

HONIG: Muss sein, wenn auch nur drei Esslöffel.

HOLUNDER: Frisch aus dem Garten oder einfacher: aus der Sirupflasche.



→ In seinen jugendlichen Krisenzeiten war Musik stets ein Seelentröster: Blues, Rock, Folk haben ihn fasziniert. Aufgewachsen ist er im Emmentaler, als gelernter Maschinenmechaniker ging er nach Thun, als junger Musiker später ins spanische Valencia, bevor er vor rund zehn Jahren mit Sack und Pack und Familie ins Appenzellerland ausgewandert ist.

Der Berner Dialekt ist ihm geblieben, die Liebe zum Emmentaler Käse nicht. «Ich bevorzuge so einen würzigen, so einen richtig schönen Appenzeller Stinker. Da kann nicht einmal Schokolade mithalten», sagt er zur Köchin, die ihm dies nicht so recht glauben will, da sein Finger schon wieder in der Sauce steckt. Er lenkt ab, ermuntert sie, das Bergsteigen zu lernen, und zieht seinen Finger diskret aus der Sauce zurück.

«Unsere gemeinsamen Familienessen am langen Tisch schätze ich», sagt Dänu Wisler und erzählt stolz von seinen Söhnen: «Ich erkenne mich bei allen drei. Jeder hat eine typische Eigenheit von mir. Glenn das Musikalische, Lou die Liebe zum Bergsteigen und Dylan das Talent zum Kochen. Gut, beim Kochen ist es bei mir mehr Anfängerglück als Talent.»

An Röschti mit Hamme führt kein Weg vorbei

Dass er trotz Ostschweiz ein Emmentaler geblieben ist, bekommt Andrea Pistorius auf die Frage nach seinen Kochbüchern zu spüren. «Ich habe nur eines, das Beste. Zumindest für mich. «Rezepte aus dem Emmentaler» von Fritz Gfeller. Darin sind all meine Lieblings Speisen enthalten. Na ja, fast. Röschti mit Hamme muss zwischendurch einfach sein. Da führt kein Weg vorbei», sagt der Heimwehemmentaler. «Nein, Heimweh habe ich nicht. Ich fühle mich in der Ostschweiz sehr wohl», sagt und beisst in ein Stück Appenzeller. Wir hätten es ihm auch so geglaubt.

Text Martin Jenni
Bilder Jorma Müller

Ex Libris führt Dänu Wislers neuste CD «Saitentanz» im Sortiment.
Mehr Infos unter www.daenuwisler.ch

Holunderblütenglacé mit würziger Schoggisauce

Dessert für 6 Personen

Zubereitung ca. 35 Minuten

+ gefrieren lassen

Pro Person ca. 5 g Eiweiss,

40 g Fett, 33 g Kohlenhydrate,

2133 kJ/506 kcal



ZUTATEN

1 dl Vollrahm,
1 TL Vanillepaste,
300 g Crème fraîche,
1 dl Bio-Holunderblüten-
sirup, 100 g griechischer
Joghurt, Minze zum
Garnieren

Schokoladensauce:

100 g dunkle Schokolade
(70 % Kakaoanteil),
1 dl Vollrahm, 1 dl Milch,
1 TL Vanillepaste, 1 Prise
gemahlener Zimt, 1 Prise
gemahlener Kardamom,
3 EL Blütenhonig

ZUBEREITUNG

1 Rahm mit Vanillepaste aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen, Mischung vollständig auskühlen lassen.

2 Vanillerahm mit Crème fraîche, Sirup und Joghurt glatt rühren. Mischung nach Gebrauchsanweisung in der Glacemaschine gefrieren lassen.

3 Inzwischen für die Sauce Schokolade grob hacken. Rahm und Milch aufkochen. Vanillepaste und Gewürze dazurühren. Pfanne vom Herd ziehen. Schokolade nach und nach beifügen und unter Rühren schmelzen, bis die Sauce cremig ist. Mit Honig süssen.

4 Glacé mit Minze garnieren und mit der warmen oder kalten Schokoladensauce servieren.

Tipp:

Wer keine Glacemaschine besitzt, kann die Masse auch in ein grösseres Plastikgefäss giessen und im Tiefkühler während zweier Stunden gefrieren lassen. Dazwischen alle 20 Minuten mit einer Gabel umrühren.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder
unter www.saison.ch im Jahresabonnement,
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–