

Gastgeber

Donat Berger



Text:
Sara Witmer
Fotos:
Mirjam Kluka

Er liebt Süsses, und er liebt Äpfel – zusammen ergibt das Apfelgold, Berns vielleicht herzigstes und im wahrsten Sinne süssestes Quartiercafé. Dort zelebriert Gastgeber Donat Berger tagaus, tagein seine grosse Apfelliebe. Auch bei unserem Besuch dreht sich natürlich alles um die Lieblingsfrucht.

Man könnte diese Geschichte mit so vielem beginnen. Zum Beispiel mit dem schönen bern-deutschen Wort «schnouse». Denn das – naschen – macht Donat Berger immer gern. Auch wenn er Dienst in der Backstube hat. Das gehöre doch unbedingt dazu. Qualitätskontrolle. Ein Mümpfeli hier und eines da. Aufpassen müsse er einzig, wenn er manchmal spät nachts noch in der Backstube stehe, meint Berger nicht ganz ernst. Das grosse, hell beleuchtete Küchenfenster werde dann zum regelrechten Schaufenster.

Über dieses «Schnouse» also könnte man davon erzählen, wie das alles seinen Anfang genommen hat. Das mit dem eigenen kleinen Café und den Kuchen. Das wäre dann die Geschichte, wie Donat Berger 2007 mit seiner damaligen Partnerin in ihrer kleinen Wohnung einen Dessert-Supperclub gründete, wo sie jeden zweiten Mittwochabend zum «Schnouse am Mittwoch» luden und ein sechsgängiges Dessertmenü servierten. Zuerst aus purer Freude am Süssen und am Gästehaben, je länger je mehr auch, weil das Ganze ein Geschäft zu werden begann. Bald schon machten sie Kuchen, Torten und Gützi auf Bestellung und gingen nebenher noch ihren eigentlichen Jobs – sie Journalistin, er Velokurier – nach. Irgendwann brachte dann die erste Catering-anfrage den heimischen Gasbackofen an seine Grenzen. Gut, hatten die beiden bereits, unweit im Quartier, ein Lokal mit Café-Potenzial im Auge. Und so eröffnete im August 2012 das Apfelgold – ein Quartiercafé, in dem es künftig und ausschliesslich um Kuchen (bis zu vierzehn Sorten pro Tag) und Getränke gehen sollte.

Bräuchte dieser Text einen anderen Einstieg, könnte man auch von den 170 Bügelflaschen im Keller von Donat Bergers Eltern erzählen. Sie wären Anlass, davon zu reden, warum sich im Leben des 42-jährigen so vieles um Äpfel dreht.

Sauergrauechsaft aus der eigenen Hostet

Diese Flaschen nämlich – alte Mineralwasser- und Limonadenflaschen aus der Migros – wurden früher bei Familie Berger jedes Jahr mit Apfelsaft von den Äpfeln aus der eigenen Hostet gefüllt. «Bei uns stand schon früher immer eine Flasche Apfelsaft auf dem Tisch.» Die Hostet mit den Apfelbäumen wurde jedoch irgendwann überbaut, und die Flaschen verstaubten im Keller. 25 Jahre später sollten sie entsorgt werden. Das kam für Donat Berger aber nicht infrage: «Die Erinnerungen an die Hostet und unseren Sauergrauechsaft sind derart schön, dass ich die Flaschen nicht einfach wegwerfen wollte.» Und so war es beschlossene Sache, den Flaschen ihren alten Zweck zurückzugeben und sie mit sortenreinem Apfelsaft zu füllen. «Doch der Zeitpunkt Mitte Oktober war denkbar doof», erinnert sich Berger. «Die Apfel- und Mostsaison in der Schweiz dauert von Mitte August bis Ende Oktober. Mir blieben noch zwei Wochen, die Flaschen zu waschen, Äpfel zu besorgen und eine Mosterei zu finden, die mir sortenrein Äpfel presst.» Vor allem Letzteres sei gar nicht einfach gewesen, denn sortenrein pressen heisst, dass die Presse vor jedem neuen Durchgang gereinigt werden muss, und



Bevor im Apfelgold Kuchen gebacken und Gäste verköstigt wurden, war das Lokal ein Büro. Die kleine Gastküche/Backstube und der schöne, helle Gastraum sind das Ergebnis eines grösseren Umbaus vor der Eröffnung.



Erstens kommt es anders, zweitens als man denkt – nach seinem Studium an der Hotelfachschule Luzern wollte Donat Berger eines ganz sicher nicht: in der Gastronomie mit Lebensmitteln arbeiten. Heute betreibt er seit elf Jahren sein eigenes kleines Quartiercafé.



Das Apfelgold gleicht in vielem einer gemütlichen Stube und lädt ein zum Innehalten bei Kaffee, Kuchen und guter Lektüre (diese steht hier in Form von diversen Zeitschriften bereit).

Veganer Apfelstreuselkuchen

Füllung

1 kg Äpfel, gewürfelt

1 Zitrone

12 g Maizena

Die Äpfel waschen und ungeschält würfeln, mit der Hälfte des Zitronensafts in einem geschlossenen Topf weichkochen. Sobald die Äpfel weich sind, die Maizena im restlichen Zitronensaft auflösen, zu den Äpfeln geben, umrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Äpfel zum Auskühlen flach auf einem Blech ausstreichen.

Kuchenboden und Streusel

200 g Margarine

150 g Zucker

150 g Mandeln, gemahlen

200 g Weissmehl

80 g Mandelblättchen



Die Margarine mit einem Rührwerk weich und schaumig schlagen, den Zucker zugeben unditerrühren. Die Mandeln dazugeben, sorgfältig unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Die Hälfte des Teiges flachgedrückt im Kühlschrank kühl stellen. Aus der anderen Hälfte in einer Springform (24 cm) Kuchenboden und -rand formen. Die Mandelblättchen auf dem Kuchenboden verteilen, die Äpfel darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig aus dem Kühlschrank von Hand Streusel auf den Kuchen bröseln. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad ca. 45 Minuten backen.



Die Topazäpfel, die den Apfelstreuselkuchen füllen, hat Donat Berger nicht geschält, daher ihre hübsche sattgelbe Farbe.



60 Kilo Äpfel werden im Apfelgold pro Woche verarbeitet. Die meisten enden in Form von Kuchen. Das Apfelgold-Kuchen-Repertoire reicht aber weit über Apfelkuchen hinaus.



Auch Donat Bergers Kinder gehören zum Apfelgold. Jorin ist das jüngste Mitglied im Team. Seine Schwester, Aurélie, sei immer sieben Monate älter als das Apfelgold, rechnet er uns vor.

Apfelmus

1 kg säuerliche Äpfel

Die Äpfel waschen und ungeschält in einen Topf würfeln. Mit einem Fingerbreit Wasser im geschlossenen Topf weich kochen. Sobald die Äpfel gar sind, durch das Passevite in eine Schüssel treiben, noch warm servieren.



Äplermagronen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln

300 g Kartoffeln, festkochend

80 g Butter

300 g Magronen

1 l Gemüsebouillon

2 dl Rahm

150 g Käse, cremig und würzig

Die Zwiebeln hacken und in ca. 30 g Butter goldbraun braten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die restlichen 50 g Butter zu den Zwiebeln geben, 1 bis 2 Min. weiterbraten, die Kartoffeln zugeben und diese ca. 5 Min. mitdünsten. Anschliessend die Magronen dazugeben und das Ganze mit der Bouillon aufgiessen (Magronen sollen bedeckt sein). Ca. 10 Min. köcheln, ohne umzurühren, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Den Rahm dazugeben, weiterköcheln, bis die Magronen gar sind. Zum Schluss den geriebenen Käse darunterziehen und 2 bis 3 Min. ziehen lassen. Mit Apfelmus servieren.



Apple Store

Donat Bergers Apfelgold ist nicht nur Quartiercafé, sondern auch eine Art Apfel-feinkostladen. Neben haus-eigenen und sortenreinen Apfelsäften, -schorlen, und -mus findet man hier auch eine schöne Auswahl an sortenreinen Cidres aus kleinen Manufakturen in der Schweiz (Oswald + Ruch, Zwitsch, Heftig) und Frankreich (Maison Hérout).

apfelgold.ch

zu diesem Aufwand sind längst nicht mehr alle Mostpressenbetreibenden bereit. Die Mostproduktion in diesem ersten Jahr war eine Bastelei: das Waschen der Flaschen, das Ausschneiden und Kleistern der Etiketten von Hand. Doch die 170 Flaschen waren im Nu verkauft. «Da wusste ich, was wir fürs nächste Jahr zu tun hatten», so Berger. Nämlich bereits vorbedruckte Flaschen besorgen – 3000 an der Zahl –, nach grossen Mengen alter, seltener, vor allem aber feiner Most-Apfelsorten suchen und ab Mitte August zwei Monate lang Most produzieren.

Was im ersten Jahr improvisiert und mit vier Sorten Apfelsaft angefangen hat, ist heute eine Institution: In der Apfel-Hochsaison gibt es im Apfelgold 20 verschiedene Sorten Apfelsaft zu trinken und zu kaufen. Das «Öpfele», wie die Locals das Apfelgold nennen, ist Berns Hotspot für Apfelfeinkost. Man muss Donat Berger nur einmal begegnen, um festzustellen, dass der Ideenquell in seinem Kopf und sein Tatendrang wohl so gut wie nie versiegen. Und so kamen nach dem Apfelsaft schnell auch eigene Schorles, Cidres und zu guter Letzt noch Apfelmus im Glas ins Sortiment – alles immer sortenrein aus Berner Äpfeln versteht sich.

Apfelmus – mal samten, mal stückig, mal griffig

Apfelmus steht auch anlässlich unseres Besuchs auf dem Menüplan. Aus einem Harass mit vier Apfelsorten – Jonagold, Topaz, Boskoop und Idared – greift Berger zu Boskoop und Jonagold. «Das gibt zwei ganz verschiedene Muse. Boskoop wird herb und säuerlich, Jonagold mild und süss», erklärt er. Keinen der Äpfel, die er an diesem Tag verarbeitet, schält Berger übrigens. «Früher haben wir das noch gemacht, aber eigentlich ist es nicht nötig. Ich glaube, dass die Schale auch noch etwas zum Charakter des Produkts beiträgt, nur schon farblich.» In zwei Kochtöpfen zerfallen mittlerweile die gestückelten Äpfel. Die Boskoop viel schneller als die Jonagold. Das ist auch der Grund, dass Berger für das zweite Gericht an diesem Tag nicht wie von uns gewünscht zu Boskoop greift, sondern zu Topaz. «Boskoop wird viel zu schnell breiig. In meinem Kuchen will ich zwar weiche, aber merklich stückige Äpfel.» Da spricht der Profi. Rund 60 Kilo Äpfel werden pro Wo-

che im Apfelgold verarbeitet – allein zu Kuchen. Mus und Saft werden schon lange in professionellen Kleinbetrieben ausser Haus produziert. Ganz Apfelprofi, hat Berger denn auch klare Vorstellungen davon, wie Apfelmus zu welcher Gelegenheit daherzukommen hat. Als es nämlich darum geht, die gekochten Äpfel zu Mus zu verarbeiten, greift Berger nicht zum Pürierstab, sondern zum Passevite. «Es gibt Anlässe, da gibt es nichts Besseres als samtig püriertes Apfelmus. Zu Älplermagronen jedoch habe ich es lieber, wenn das Apfelmus noch ganz leicht griffig ist.»

Besagte Älplermagronen kocht Berger heute, weil das ein gängiges Familienessen im Hause Berger ist und seine beiden Kinder sich zum frühen Znacht zu uns gesellen. Den Trubel mit Fotografin und Journalistin im «Öpfele» nehmen sie gelassen. Sie sind sich hier einiges an Action gewohnt, wohnen sie doch direkt über dem Lokal und sind so etwas wie die jüngsten Teammitglieder im Apfelgold. Dennoch, in Vaters Fussstapfen treten will keines der beiden Kinder. Aurélie, die Ältere, möchte wahrscheinlich Autorin werden. Jorin, siebenjährig, weiss es noch nicht so genau, aber Kuchen backen wolle er, so glaube er, nicht.

Auch Donat Berger hatte lange alles andere vor, als fast täglich in der Küche und hinter der Bar zu stehen: «Ich besuchte die Hotelfachschule, mit dem Ziel, irgendwann einmal in einem 5-Sterne-Haus tätig zu sein. Auf keinen Fall wollte ich mit Lebensmitteln zu tun haben.» Eine Aussage, die nur schwer zu dem Menschen passt, der laufend von Apfelaromen schwärmt, Apfelsäfte degustiert wie andere Wein und auch noch in den Ferien auf den Spuren seiner Lieblingsfrucht reist. Zuletzt gerade im Südtirol, wo er fasziniert war über den Platz, den dort die Apfelplantagen einnehmen. «Neben jeder Hauswand, jedem Bahngleis, jedem Flusslauf stehen dicht an dicht die Apfelbäume. Leider aber alles Spindeln. Hochstämme sucht man dort vergebens.»

Und dann geht's zu Tisch. Aurélie hat sich vorgenommen, die Älplermagronen heute mal wieder zu probieren, Jorin isst als erstes alle Kartoffelstückli aus dem Teller («So hat man das Beste noch vor sich»), und Donat Berger entschuldigt sich mit Blick auf das Menü: «Etwas apfellastig.» Es sei ihm verziehen. Denn: Was hätte besser zu unserem Besuch gepasst als das!