

# Gastwirt und Kunstwerk in einem

Im waadtländischen Onnens verwöhnt Michel Kunz seine Gäste mit herrlich deftiger Küche. **Saftige Saucisses à rôtir, erlesener Käse, eine knusprige Rösti und eine exzellente Tarte au vin cuit** locken Feinschmecker von nah und fern ins Café au Bon Vin. Das Ganze würzt er mit träfen Sprüchen, knisternden Chansons oder rassigem Jazz.

**D**ie Reduktion ist der Traum eines jeden Gastwirts und Künstlers», begrüsst der 71-jährige Michel Kunz die «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius, die von den launigen Worten des Patrons und von der Patina des Café au Bon Vin fasziniert ist. Michel Kunz ist Gastwirt, Koch, Kellner, Künstler und Galerist in einem. Kurz, Kunz ist das Café au Bon Vin. Er ist zugleich ein Original, wie es sie heute nur noch selten gibt: Dickköpfig, selbstbewusst und unbeirrbar. Was Michel Kunz sagt, hat Hand und Fuss, überzeugt durch Logik und stimmt. Immer! Und falls es einmal nicht stimmt – stimmt es trotzdem.

Der Weltenbummler und Gastronom Kunz ist vor mehr als drei Jahrzehnten in Onnens gelandet. In diesem kleinen, unscheinbaren Bauern- und Winzerdorf, nur ein paar Kilometer von Yverdon entfernt, hat er sein Haus, seine Beiz und seinen Traum gefunden. Die verwitterten Mauern, das alte Mobiliar, die Aura des Orts haben ihn beeindruckt. Er hat das Haus

gekauft, ist geblieben und hat in 32 Jahren sein Café au Bon Vin zu einer aussergewöhnlichen Institution gemacht, die man inklusive Patron unter Denkmalschutz stellen müsste. Seine Stammgäste kommen aus der ganzen Schweiz. Wegen Kunz, seiner Beiz und dem berühmten Menü. Auf den Tisch kommt eine Palette von knackig frischen Salaten, gefolgt von einer zarten Saucisse à rôtir, die der Hausmetzger nach einem Rezept von Kunz herstellt und die beim Au-Bon-Vin-Wirt in einer dunklen Sauce inmitten von Karotten und Sellerie schwimmt. Dazu serviert der Gastwirt eine von rohen Kartoffeln im Schweineschmalz knusprig gebratene Rösti. Das Ganze ist grob, deftig und gut.

## Der Patron ist mittendrin und überall

«Rostbratwürste oder eben Saucisses à rôtir sind bezüglich der Saucenreduktion unschlagbar. Sie können in der Bratpfanne vor sich hin brutzeln, ohne dass ich am Herd stehen muss. Ich will heute bei meinen Gästen sein. Dort ist

meine Bühne», erklärt Kunz seine Küchenphilosophie. Und genau so ist es. Der Patron wirbelt zwischen Küche und Gaststube hin und her, kredenzt lokale Weine, schenkt Quellwasser aus, erklärt sein Thymiansalz und seinen ungewöhnlichen Agrumenpfeffer, pariert Fragen und Anmerkungen seiner Gäste mit träfen Sprüchen und pointierten Bemerkungen – und kehrt dann eilends in die Küche zurück. Denn selbst die gutmütigste Rostbratwurst hat einmal genug gebrutzelt. Nach der Wurst kommt Käse auf den Tisch: ein reifer Brie de Meaux aus der französischen Provinz Seine-et-Marne, ein salziger Gruyère von der Alp, dazu luftiges Weissbrot vom Bäcker aus der Region und in Portwein eingelegte Birnen. Ja, und dann geht der Vorhang auf für die Tarte au vin cuit.

Doch bevor es heute so weit ist, wird die Tarte gemeinsam hergestellt. Schon wallt das Kochduo

LESEN SIE WEITER  
AUF SEITE 88



Kochen mit der «Saisonküche» > **MICHEL KUNZ**



Michel Kunz steht am Brunnen vor seinem legendären Café au Bon Vin in Onnens VD.



An speziellen Tagen und für spezielle Gäste setzt sich Gastgeber Kunz ans Pianola und singt.



Musik erklingt ab und zu auch aus dem Grammofon. Dann knistert Edith Piafs «Heureuse» in der Gaststube.

Nicht nur Michel Kunz' Tarte au vin cuit ist exzellent, auch seine Tarte aux pommes ist eine Köstlichkeit.

➔ Kunz-Pistorius den Teig aus, gibt dem Backofen Zunder und bringt den Kuchenteig in Form. Nun werden Mehl, Zucker, Vollrahm und der eingedickte Obstsaft, eben der Vin cuit, in der Schüssel verrührt und durch ein Sieb auf den Teigboden gegossen. Voilà. Den Rest machen der Backofen und die Zeit. Eine Stunde dauert das Backen im Ofen, eine Stunde wird die Tarte auf dem Holzbrett ausgekühlt, damit sie richtig stocken kann.

### Das Finale mit Erroll und Michel

Mit Erroll Garners «Ain't she sweet» auf den Lippen serviert Kunz in seinem Wirtshaus die Tarte au vin cuit. Der Applaus sind die Ahs und Ohs der Stammgäste. Denn obwohl Kunz in der helvetischen Beizenszene kein Unbekannter ist, besteht seine Klientel sozusagen nur aus Wiederholungstätern.

Weil: Michel Kunz mag man oder eben nicht. Wobei er auch gar nicht jedermanns Liebling sein will. Denn Michel Kunz gibt sich, wie er ist: eckig und kantig – basta. Also kommt man als Gast nur einmal oder eben immer wieder. Je nachdem, wie man mit dem Patron klarkommt.

Klargekommen mit Michel Kunz ist der «Urchuchi»-Autor Martin Weiss, dem vor sechs Jahren hier im Café au Bon Vin, inmitten von Kunst und Plunder, die Idee zu seinen «Urchuchi»-Genussbüchern kam (mehr dazu im nächsten Migros-Magazin, Nr. 43). Kein Wunder, bei dieser Beiz und bei diesem Gastwirt. Denn ist Michel Kunz erst einmal in Fahrt und stimmt das Sympathiebarometer zwischen Gast und Gastgeber, dann kann es sein, dass sich Kunz an das mechanische Klavier setzt, sein Pianola, und einige Lieder zum Besten gibt. Oder aber der ehemalige Jazzschlagzeuger

und Jazzfan kurbelt sein Gramofon auf 78 Touren und lässt alte Schellackplatten erklingen. Das beeindruckt – wie das Gesamtkunstwerk Café au Bon Vin, in dessen Keller auch noch eine hauseigene Galerie untergebracht ist. Kunst, Jazz, Edith Piaf aus dem Gramofon und Gastgeber Michel Kunz mit seinen archaischen Speisen – was will man mehr?

Text Martin Jenni  
Bilder Dirk Lässig

Café et Galerie au Bon Vin, 1425 Onnens,  
Telefon 024 436 13 76.



**A)** Michel Kunz sammelt nicht nur 1.-August-Abzeichen, sondern hat sich ein Sammelsurium von witzigen und historischen Emailschildern an die Wände seiner wilden Beiz genagelt.

**B)** Michel Kunz' Küchensprache ist klar und ohne Firlefanz. Seinen Vin cuit giesst er mit Augenmass in die Masse für die Tarte. Andrea Pistorius schaut gespannt zu. Sie nähme den Massbecher.

**C)** Teig und Füllung kurz vor dem Einschieben in den Backofen.

**D)** Zuvor wird die Füllung durch ein Sieb auf den Teigboden gegossen.

**E)** Gut Ding will Weile haben: Michel Kunz hat alles im Blick und im Griff.

**F)** Es ist vollbracht! Weg mit dem Backpapier. Der Duft der Tarte au vin cuit zieht hinaus in die Beiz.

**G)** Bevor die Tarte die Küche verlässt, überprüft Kunz die Bodenbeschaffenheit seiner süssen Spezialität.





## Tarte au vin cuit



Eine Form von 28 cm Durchmesser ergibt 12 Tarte-Stücke.

1 Kuchenteig, rund ausgewallt, 270 g

Füllung:  
4 EL Mehl  
3 EL Zucker  
5 dl Vollrahm  
1,5 dl Vin cuit\*

**1)** Backofen auf 160 Grad vorheizen. Kuchenteig samt Backpapier in die Form legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

**2)** Für die Füllung alle Zutaten mischen. Durch ein Sieb auf den Teigboden giessen. Den Kuchen samt der Form auf ein Backblech legen. Auf der untersten Schiene etwa 60 Minuten backen. Vorsichtig herausnehmen und auskühlen lassen. Mindestens 1 Stunde lang kühl stellen, damit der Kuchen richtig stocken kann.

### Tipps

Den Teig zum Backen unbedingt auf ein Backblech legen, da die Füllung während des Backens etwas überlaufen kann. Die Tarte au vin cuit schmeckt auch nach zwei Tagen noch gut. In der Form

und mit Folie bedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

\* Bei der Freiburger und Waadtländer Spezialität Vin cuit oder «Raisinée» handelt es sich um während 24 Stunden über Holzfeuer eingedickten Obstsaft, der je nach Region aus Äpfeln, Birnen oder Trauben hergestellt wird. Als guter Ersatz kann 1,5 dl Birnendicksaft mit einigen Tropfen Zitronensaft verwendet werden, der in grösseren Migros-Filialen erhältlich ist.

Mehr Rezepte:  
**saisonné**  
www.saison.ch



**Jetzt  
bestellen**

**Telefon 0848 87 77 77**  
Abo nur Fr. 34.- (12 Ausgaben)

[www.saison.ch](http://www.saison.ch)

## TIPPS DER WOCHE

# Senfrüchte hausgemacht

**> Und so geht es:** 2 kg Früchte (Äpfel, Birnen, Kumquats, Pfirsiche, Melonen oder Pflaumen) schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. 1,5 kg Zucker, 2,5 dl Wasser und 2,5 dl Obstessig aufkochen, Hitze reduzieren. Darin jede Obstsorte separat ziehen lassen, bis die Früchte glasig werden. Herausheben, abtropfen lassen und in Einmachgläser füllen. Den Sirup mit 100 g feinem Senfpulver sprudelnd 10 Minuten dicklich einkochen lassen und randvoll über die gemischten Früchte gossen, luftdicht verschliessen.

**> Superfeines Pulver:** Feines Senfpulver ist als «englischer Senf» in gut sortierten Lebensmittel- oder Delikatessgeschäften erhältlich. Je nach Art des verwendeten Produkts

werden die Senfrüchte mehr oder weniger scharf. Übrig gebliebenes Pulver wird mit wenig warmem Wasser oder Weisswein angerührt und ergibt einen feinen Senf.

**> Etwas schärfer:** Möchten Sie die Senfrüchte noch pikanter, geben Sie 3 EL frisch geriebenen Meerrettich und ein paar Pfefferkörner in den Sirup.

### MM-Kochinfoline

Montag bis Freitag, 9–12 Uhr,  
0901 240 244

(erste Minute gratis, dann 1 Franken pro Anruf)

Freitag und Samstag, 17.30–19.30 Uhr,  
0901 125 250

Fr. 1.– pro Anruf plus Normaltarif  
(Fr. 0.08) pro Minute.

**> Ziehen lassen:** Senfrüchte sollten für einige Wochen durchziehen können, um so jenen Schärfegrad zu erreichen, der genau zwischen süss und pikant sein Gleichgewicht findet.

**Aufbewahren:** Gläser beschriften und an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Haltbarkeit 12 Monate.

**Nach dem Öffnen:** Senfrüchte im angebrochenen Glas verderben zwar nicht, trotzdem sollte man sie in den Kühlschrank stellen, denn durch Licht und Wärme verlieren sie schnell an Aroma.

**Wie servieren:** Senfrüchte passen zu kaltem Fleisch, Raclette, in einen Risotto oder werden samt der Flüssigkeit gegen Ende der Schmorzeit einem Schweinsbraten beigegeben.

Anzeige

# 3 für 2

Gültig ab 14.10. bis 28.10.2008  
Solange Vorrat

**Candida Zahnpflege-Kaugummi  
im 3er-Pack**

**640**  
statt 9.60

Diverse  
Geschmacksvarianten  
Zum Beispiel:  
Candida Sensitive  
3 x 55 g



**MIGROS**  
SO ODER SO

[www.migros.ch/m-cooking](http://www.migros.ch/m-cooking)

# Wochenmenü mit Thomas Notter

**Zart, fein und leicht** – Rindsfilet, Auberginen und Äpfel delikats zubereitet.

## Wissenswert

Carpaccio wird aus hauchdünn geschnittenem, rohem Rindsfilet, feinstem Olivenöl, gehobelm Parmesan, etwas Salz und Pfeffer sowie einem Hauch Zitronensaft zubereitet. Erfunden wurde die Delikatesse von Giuseppe Cipriani, dem Gründer von «Harry's Bar» in Venedig, und zwar für die Contessa Amalia Nani Mocenigo. Ihr hatte der Arzt verboten, gekochtes Fleisch zu essen. Namensgeber war aller Wahrscheinlichkeit nach der venezianische Maler Vittore Carpaccio, der im 15. Jahrhundert für seine Bilder mit kräftigen Rottönen berühmt war.



### > Vorspeise

**Carpaccio vom Rind**  
Der Aufwand ist gering, der Erfolg gross. Ein Carpaccio vom Rindsfilet ist nicht nur für Fleischtiger ein Genuss.



### > Hauptspeise

**Parmigiana di melanzane**  
Der Süden lockt – mit den subtilen Aromen von mit Parmesan überbackenen Auberginen.



### > Dessert

**Apfelcreme mit Krokant**  
Mit dieser Apfelcreme überzeugen Sie auch die Vanille- und Schokoladencreme-Fraktion.

**M COOKING**  
[www.migros.ch/m-cooking](http://www.migros.ch/m-cooking)

Bild: Lucas Peters/Christian Peter Imhof

Anzeige

Des Herbsts schönste Farben  
im wertvollen Fotobuch.



M&B - Kunde & Co Photo Service

**10.-**  
Gutschein  
auf Hardcover-  
Fotobücher\*

\*z.B. Fotobuch quadratisch  
mit Hardcover, vorher  
Fr. 39.90 – jetzt nur Fr. 29.90

TRAUMLICH  
Im Wald

Vom 23. September bis 20. Oktober fallen nicht nur die Blätter von den Bäumen, sondern auch die Preise der beliebten Fotobücher mit Hardcover: und zwar gleich um ganze Fr. 10.-. Die entsprechenden Gutscheine gibt's online unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch) – und die kostenlose Gestaltungs-Software für Fotobücher gleich dazu.

**MIGROS**  
PHOTO SERVICE