

# Jetzt wärmer eis Öргеle...

Mit ihrer Musik bereichern Werner und Thomas Aeschbacher die Musikkultur. Sie sind Brückenbauer der Kulturen und lieben Emmentaler Schafsvoressen.

**W**erner Aeschbacher (67) ist in seinem Element und zeigt «Saisonküche»-Köchin Lina Projer in seinem Einfamilienhaus in der Nähe von Langenthal einen kleinen Teil seiner Musikinstrumentensammlung.



Die «Saisonküche»-Köchin Lina Projer erklärt, der Hobbykoch Werner Aeschbacher hört aufmerksam zu.

«Dieses

82-bässige, diatonische Akkordeon mit Wienerton in B-Dur von 1926 hat ein ausgewogenes Klangspektrum, und dieses 24-bässige Schwyzerörgeli in B-Dur von 1927 ist für mich das motivierendste Musikwerkzeug. Ja, und das, was ich in der Hand halte, ist ein 18-bässiges Schwyzerörgeli in C-Dur von 1983 für schnelle Innenschweizer Tänze.»

«Und das hier sind die Produkte für unser Emmentaler Lammvoressen», zeigt Lina Projer auf den Einkaufskorb. Auf Werner Aeschbachers fragenden

Zwar immer weniger, aber wenn, dann virtuos: Thomas (links) und Werner Aeschbacher sind Meister der feinen und überraschenden Töne auf dem Schwyzerörgeli.

Blick hin ergänzt die Köchin: «Ich weiss, dass im Originalrezept Schaf verwendet wird. Nur ist Schaf heute schwierig zu bekommen. Also behelfen wir uns mit Lamm, da sein nicht so intensiver Geschmack das Gericht wohl mehrheitsfähiger macht.»

Das Lammfleisch kommt in das aufgekochte Wasser, Karotten, Lauch und Sellerie werden in Stücke geschnitten, während Werner Aeschbacher aus seinem Leben erzählt. Von seiner Zeit als Bauernsohn im Emmental, von der Vorliebe zur Technik, von seiner Lehre als Automechaniker, die Zeit als Werkstattchef bis hin zu seiner Tätigkeit als Verkehrsexperte im Oberaargau.

Seine Passion ist seit seiner Jugend die Musik. Über die Blasmusik ist er beim Schwyzerörgeli und Akkordeon hängen-





## AUFGETISCHT

### ■ Was haben Sie auf Vorrat?

**Werner:** Brot, Butter, Konfi.  
**Thomas:** Käse, Wurst, Brot und Wein.

### ■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

**Werner:** Nur im Notfall, wenn ich alleine zuhause bin. Etwa zehnmal pro Jahr.  
**Thomas:** Nur wenn ich Besuch habe. Etwa zweimal im Monat.

### ■ Kochen ist für Sie ...

**Werner:** Philosophie. Lieber überlege ich mir, was ich essen möchte, als das was ich kochen muss.

**Thomas:** Eine physisch und psychisch angenehme Angelegenheit.

### ■ Was würden Sie nie essen?

**Werner:** Ich bin ein Allesesser.

**Thomas:** Ich auch.

### ■ Mit wem würden Sie gerne mal essen gehen?

**Werner:** Mit Endo Anaconda von Stiller Has.

**Thomas:** Mit Madonna oder Lady Gaga, eigentlich mit beiden an einem Tisch.

■ Lamm statt Schaf, die feine Nase verdankt es. Hinzu kommen Bouillon, Weisswein, Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Gemüse, Zwiebeln, Safran, Butter, Mehl, Muskat und Petersilie.  
■ Und ab damit ins aufgekochte Wasser. Der entstehende Schaum wird fortlaufend abgeschöpft.  
■ Die Butter wird bei mittlerer Hitze geschmolzen, danach kommt das Mehl hinzu, das gedünstet wird. Der entstehenden Mehlschwitze wird nun die Safranbouillon beigegeben.



geblieben. Walter Aeschbachers Repertoire reicht von alten Melodien aus dem Emmental und der Innerschweiz, bis hin zu neuen Klangräumen. Der Inhaber der Künstleragentur «Röhrender Hirsch», Christoph Yogi Birchler, beschreibt Aeschbachers Stil so: «Werner hat grosse Ohren für die Musik und spielt auch für die Stille. Er setzt jeden Ton einzeln und lauscht ihm nach, ein Forscher und Freigeist auf dem Schwyzerörgeli.»

So speziell wie sich die Beschreibung anhört, so spannend und kurzweilig ist es, der Musik von Werner Aeschbacher zuzuhören. Für die Filmvertonung des Dokumentarfilms «Jour de nuit» erhielt er gemeinsam mit Martin Hägler den Anerkennungspreis der Musikkommission des Kantons Bern. Seit drei Jahren ist Werner Aeschbacher mit seinem Soloprogramm unterwegs, was die Sache nicht minder spannend macht.

### Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

Mittlerweile ist Sohn Thomas Aeschbacher (46) hinzugekommen, der Familienmensch, Musiker, Musiklehrer, Vermittler, Komponist, Volksmusikant und Jodler. Die Musik von Thomas siedelt sich an zwischen Volksmusik, Folk und Weltmusik. Früher hat er oft mit seinem Vater musiziert, heute spielt er gerne alleine, oder aber er spielt mit seiner Hausband «Pflanzplätz», die sich nicht nur einen Namen mit der etwas anderen Volksmusik gemacht hat, sondern auch schweizweit bekannt wurde durch die Filmmusik im «Der Verdingbub» von Regisseur Markus Imboden.

«Zu Tisch», bittet Lina Projer. Ge-frässiges Schweigen kehrt ein. «Gut ist es, der typische Schafsgeschmack fehlt aber», sagen die Aeschbachers unisono. «Zum Dessert spielen wir noch eins», sagt Werner. «Es brönn!» heisst nicht die Creme, sondern das Musikstück – zu hören auf seiner neusten CD.

Text: Martin Jenni, Bilder: Jorma Müller

[www.aeschbacher.li](http://www.aeschbacher.li), [www.thomas.aeschbacher.ch](http://www.thomas.aeschbacher.ch), [www.pflanzplaetz.ch](http://www.pflanzplaetz.ch)

## Emmentaler Lammvoressen



**ZUTATEN**  
**800 g Lammvoressen, Schulter**  
**7 dl Fleischbouillon**  
**2 dl Weisswein**  
**1 Lorbeerblatt**  
**3 Gewürznelken**  
**5 Pfefferkörner**  
**2 Karotten**  
**½ Lauch**  
**150 g Sellerie,**  
**120 g Saucenzwiebeln, Salz**  
**2 Briefchen Safran**  
**40 g Butter**  
**50 g Mehl**  
**Muskatnuss**  
**2 Zweige glattblättrige Petersile**

**ZUBEREITUNG**  
**1.** Reichlich Wasser aufkochen. Lammfleisch dazugeben, kurz kochen lassen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch abgiessen und abtropfen lassen. Bouillon, Weisswein, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörner aufkochen. Fleisch dazugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen.  
**2.** Inzwischen Karotten, Lauch und Sellerie in Stücke schneiden. Mit den Zwiebeln zum Fleisch geben. Lammvoressen mit Salz würzen und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.  
**3.** Fleisch und Gemüse aus der Bouillon heben. Sud absieben, Safran dazugeben. Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl beigegeben. Bei kleiner Hitze unter Rühren dünsten, sodass eine kompakte goldgelbe Masse entsteht. Safranbouillon unter Rühren zur Mehlschwitze geben. Etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Fleisch und Gemüse zurück in die Sauce geben. Voressen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie hacken und zum Servieren über das Emmentaler Voressen streuen. Dazu Zopf oder Kartoffelstock servieren.  
**Tipp:** Traditionell wird dieses Voressen mit Schaf zubereitet.

### Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitung  
 circa 20 Minuten  
 + circa 1 Stunde  
 köcheln lassen  
 Pro Person ca.  
 36 g Eiweiss,  
 56 g Fett,  
 17 g Kohlenhydrate,  
 3250 kJ/770 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–