



Die Gastgeber  
Fazla Jann-Annen  
und Daniel Jann

# DER GESCHMACK DER JAHRES- ZEITEN



Händlern einkaufen. Daniel Jann dagegen muss nur – bildlich gesprochen – die Hand ausstrecken, und schon greift er ins Füllhorn von „Lebensmitteln“, die das Muotatal bietet – und die den Namen verdienen: „Mittel zum Leben“.

WER IM GASTHOF ADLER  
GEGESSEN HAT, AHNT,  
WELCHE AROMEN DIE NATUR  
FÜR UNS BEREIT HÄLT

von *Andreas Lukoschik*

**G**egründet wurde der „Landgasthof Adler“ im Muotathaler Örtchen Ried vom Schwyzer Landammann Peter Suter. Einem Herrn, von dem man annehmen muss, dass er nicht zu denen gehörte, die an sich selbst zuletzt dachten. Sorgte er doch dafür, dass die Strasse, die das Muotatal erschloss, auf Haaresbreite an seinem Gasthof vorbeigeführt wurde. Was sie bis zum heutigen Tag tut.

In dem Haus, um das die Strasse einen kleinen Bogen machen muss, trifft man heute ein Wirtepaar, das – wie sagt doch der Restaurantführer Michelin so schön – „eine Reise wert ist“: Daniel Jann und seine Frau Paula Jann-Annen. Wegen ihrer Herzlichkeit, Natürlichkeit und Offenheit fühlen sich ihre Gäste bei ihnen geborgen – und wohl. Ausserdem kommt man zu den Janns, weil es bei ihnen etwas gibt, von dem Köche in den Grossstädten nur reden können: Regionale und saisonale Produkte in Reichweite. Städter können frische Produkte nur bei speziellen

## Natur pur

Wenn er zum Beispiel in der jetzigen Zeit Bärlauch für seine Küche braucht, dann geht er zu dem Wasserfall, der unweit des Gasthofes aus den Höhen talwärts gischtet. Dort, wo das eiskalte Wasser beharrlich die Luft mit feinem Sprühnebel erfüllt, wächst ein Bärlauch, dessen Aroma von einer Kraft ist, die man sich nicht vorstellen kann, wenn man sie nicht mindestens einmal auf der Zunge gespürt hat. Das ist Natur pur. Auf gutem Grund. Und in sauberer Luft. Das eiskalte Wasser ist übrigens auch das Geheimnis, weshalb seine Forellen so einzigartig schmecken. In dem kalten Wasser der Muota, das aus den Bergen um jenes Tal kommt, dem sie seinen Namen gibt, wachsen die von Jann favorisierten Fische sehr, sehr langsam. Das gibt ihrem Fleisch nicht nur eine besondere Konsistenz, sondern auch ein unvergleichliches Aroma.

Verdankenswerterweise folgt der Hausherr bei der Zubereitung solch köstlicher Naturerzeugnisse nicht der kulinarischen Linie, sie mit degustatorischen Schnörkeln zu überdecken. „Es ist doch schade, wenn man das Fleisch einer so guten Forelle nicht mehr richtig schmecken kann, weil irgendeine Füllung den Geschmack dominiert.“ Nein, Daniel Jann liebt die Produkte seiner

Heimat und verfeinert sie nur ganz gezielt, setzt Spitzen und Akzente dazu und komponiert so einen Gesamteindruck, der alles andere als komponiert wirkt, sondern natürlich, klar und rein.

Diese „Einfachheit“ ist in doppeltem Sinn beabsichtigt. „Denn“ – O-Ton Jann – „wir wollen nicht die Schwelle eines Presstempels aufbauen, sondern freuen uns, wenn der Bergbauer vom Stoos, der vielleicht einmal im Jahr auswärts essen geht, auch zu uns kommt.“ Aber auch Wanderleut' kehren gerne bei den Janns ein. Und wer Trüffel, Jakobsmuscheln und Kaviar möchte, „der muss in die Stadt gehen,“ sagt Daniel Jann. Er drückt damit nicht nur das typische Muotataler Selbstbewusstsein aus, sondern auch das, was mit regionaler Küche gemeint ist: Dort essen, wo die Zutaten wachsen. Und zwar so, dass man sie in aller Frische und Eigenart schmeckt.

## Die Presse jubelt ...

Kein Wunder also, dass die Medien des Lobes voll sind: „Paula und Dani Jann erfüllen im 'Adler' die kulinarischen Träume von längst vergangenen Zeiten“ schreibt die *Bilanz*. Die *NZZ* schwärmt: „Wildes aus Wald und Bach“ und die Sonntagszeitung fasst zusammen: „Einfach perfekt.“

Das liest man gern, kostet es aber noch

WIR EMPFEHLEN FÜR DEN  
ERSTEN BESUCH BEI DANIEL  
JANN UND SEINER PAULA:



- Alpkäse-Ravioli
- Forelle blau
- eine frische Kalbsleber
- (oder wenn die Jäger geliefert haben)  
Murmeltierleber  
(sehr selten)
- Muotataler Milchgitzi

viel lieber vor Ort. Zum Beispiel die oben erwähnte Forelle „blau in einem einzigartigen Sud nach Landamann Suters Rezept“ – einer Zubereitung, für die die Schwyzer schon vor hundert Jahren nach Ried hinaus gefahren sind. Oder ganz dem Frühling geschuldet: die „Muotataler Milchgitzi an Frühlingsgemüse und neuen Bratgemelt“ (*Für Nicht-Schwyzer: das sind Bratkartoffeln*). Und dann der Klassiker: die überaus würzigen „Alpkäse-Ravioli an Salbeibutter“.

Ganzjährig gibt es auch das kurz angebratene Rindsfilet, das danach zum Ruhen ins Heu vom „Hinteren Heubrigg“ gelegt wird und dabei das Aroma des wilden Heus voller Kräuter und Berggräser annimmt. Geliefert wird es übrigens vom „Wildheuer“ Erich Gwerder, über den wir im Y-Mag 6 berichteten. Ganzjährig versorgt er Daniel Jann mit dem duftenden Stoff, aus dem der Koch auch seine weit bekannte Heusuppe zaubert.

## ... die Zunge auch!

Jetzt im März beginnt die Bärlauchsaison, die im Muotatal sogar etwas länger dauert als an anderen Orten. Denn der Lauch kann zuerst auf der mehr von der Sonne beschienenen Seite des Tals geerntet werden und später dann auf der jetzt noch schattigeren Talseite. „So hat man immer die schönen, kleinen Triebe,“ sagt Jann. Und lächelt dabei versonnen. Als ob er sie schon auf der Zunge schmecken würde. „Und im Mai machen wir dann aus dem frischen Waldmeister eine schöne Waldmeisterbowle,“ setzt er den Speichelfluss fördernd hinzu.

Der Berichterstatter erinnert sich der vielerorts längst vergangenen Erfahrung, dass die Jahreszeiten schmeckbar sind. Durch die Importe von allem und jedem aus aller Welt hat sich diese Erfahrung für die meisten von uns verwischt. Hier bei Daniel Jann ist der Geschmack der Jahreszeiten noch erlebbar. Unverfälscht und rein.

Der Ruf, Zugriff auf eine Welt unverfälschter Aromen zu haben, eilt ihm schon seit vielen Jahren voraus. So kam es im Jahre 2009 zu einer Kooperation mit der SWISS. Drei Monate lang wurde dort in der Business- und Firstclass kulinarisch der Kanton Schwyz vorgestellt. „Da habe ich Erichs Heu den Köchen von Gate Gourmet geliefert, die die Speisen im Flugzeug nach meinen Rezepten jeweils frisch zubereitet haben. Und alle, die von der Schweiz

weggeflogen sind, haben dann das Sösschen mit dem Muotitaler Heu bekommen," sagt er schmunzelnd.

„Ich habe den Gate Gourmet Köchen auch Holzspäne vom Urwaldholz aus dem Bödmerenwald geliefert, damit sie den Lachs damit räuchern konnten. Das fanden sie sehr spannend. Felchlin hat die Schokolade für das Dessert geliefert und der Äpler vom Stoos, der für uns die Butter macht, hat bei der Präsentation den Alpsegen ausgerufen. Ja, der Zusammenhalt hier bei uns im Kanton Schwyz ist schon aussergewöhnlich gut.“ Dann macht er eine Pause und sagt halb amüsiert und halb stolz: „Danach hat mir die Dame von SWISS gesagt, dass noch nie so viele Medienvertreter gekommen sind wie bei unserer Präsentation aus dem Kanton Schwyz.“

## Warum denn in die Ferne schweifen?

Mit all dem hat Daniel Jann auf seine stille und konsequente Art nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn bis nach San Francisco führten, dem Vierzeiler von Johann Wolfgang von Goethe kulinarisch eine faszinierende Bedeutung gegeben:

*„Willst du immer weiter schweifen?  
Sieh, das Gute liegt so nah.  
Lerne nur das Glück ergreifen,  
Denn das Glück ist immer da.“*

Wer nach diesem herrlichen Aromenfestivall aus der Küche von Daniel Jann noch einen traditionellen Duft geniessen möchte, für den gibt es einen kleinen Anbau der besonderen Art: die Raucherlounge. Unter der Decke aus Holz, das bei der Restaurierung der Suworow-Bücke anfiel, sitzt man an markigen Tischen aus Schreinereien des Muotatals und bekommt aus einem sehr gut gepflegten Humidorschrank feinste Gewächse aus der Karibik gereicht. Bei schönem Wetter werden die mannshohen Glastüren aufgezo-gen und man raucht mit Blick auf die Berge. Ein herrlicher Abschluss, der so richtig glücklich macht. Goethe hatte schon recht. Sieh, das Gute liegt so nah. Im Muotathaler „Adler“.



 **LANDGASTHOF ADLER**  
Kapellmatt 1  
6436 Ried - Muotathal  
Tel. +41 (0)41 830 11 37

[www.adler-muotathal.ch](http://www.adler-muotathal.ch)