





# Ich wünsche dir Licht

zum Sehen und Staunen,  
zum Wärmen und Stärken,  
zum Träumen und Schreiben,  
zum Suchen und Finden,  
zum Zaubern und Wünschen,  
zum Wachsen und Blühen,  
zum Sehen und Handeln.  
Ich wünsche dir das Glück  
anzukommen, da, wo Heimat ist.

Fotografie CHRISTINE ZENZ  
Text MARION MICHELS



1



2

# Wenn Albrik den Weihnachtsbaum schmückt, glaubt er an das Christkind.

**N**irgendwo duftet es vor Weihnachten verführerischer als in dem romantischen Anwesen von Barbara und Albrik in Kallern. Ein Märchenschloss mitten im verschlafenen Aargau. Mit unglaublichem Weitblick auf das Kloster Muri. versteckt durch eine Hecken gewirr. Entlang der Strassenseite öffnet sich ein zauberhafter Garten.

Der weihnachtlich dekorierte Haus eingang verheisst Festtagsstimmung. Die Gastgeber sind zwei gebürtige Aargauer. Geboren im Zeichen des Steinbocks, die sich in ihrem Leben sehr früh einmal auf spezielle Weise begegnet sind. Das Schicksal fügte es, dass sie sich einige Jahre später für ein gemeinsames Leben entschieden.

1 Ein Blick in die weihnachtlich geschmückten Wohnräume der Familie Kuhn.  
2 Märchenbuch, das auf die Bescherung wartet.

**E**r Konditormeister. Sie Dekorateurin. Nur mit diesem Team konnte die Konditorei Kuhn in Wohlen solch ein grosser Erfolg werden. Albriks Kuchenträume. Seine köstlichen Brote. Seine wundervollen Guetzli. Einfach alles, was den Weg aus der Backstube in Barbaras Verkaufsladen fand, war legendär. Heiss begehrt und weit über die Kantonsgrenzen bekannt. So lernten auch wir uns kennen. Ich war auf der Suche nach einem Konditormeister, der mir 10 Motivtorten für das 10-Jahre-Jubiläum von La Tavola backen würde. Ich schwärme noch heute von diesen einzigartigen Kunstwerken, die die Thematik dieser 10 Jahre so individuell widerspiegeln. So hinterlässt Barbaras und Albriks gelebte Leidenschaft nach den eindrucksvollen Jahren in der Bäckerei in Wohlen bei mir Spuren, die ich immer wieder gerne neu entdecke.



3



3 Der Kamin im Wohnzimmer von Albrik Kuhn.

4 Hausgemachte Lebkuchen mit weihnachtlichem Stilleben.

5 Der gedeckte Weihnachtstisch wartet auf Gäste.



5

**L**a Tavola durfte oft in diesem Märchenhaus in Kallern oft zu Gast sein. Grosszügig hat uns, Albrik seine Konditorgeheimnisse anvertraut. Unglaublich spannende Installationen exklusiv für La Tavola Fotoshootings in Szene gesetzt. Unser Team war immer herzlich willkommen in diesem wunderschönen Anwesen. Albriks feine Guetzlrezepte finden Sie in dieser Ausgabe in einem Booklet auf Seite 57. Mit der Lektüre dieser Geschichte sind Sie eingeladen am Weihnachtstisch der Familie Kuhn Platz zu nehmen. Der Weihnachtsabend, der 25. Dezember, ist in diesem Haus das Higlight des Jahres. Das Christkind persönlich scheint an diesem Abend hier seine Magie zu verbreiten und die Menschen zu verzaubern.

Unzählbar viele kleine und grosse Schätze haben Barbara und Albrik über Jahrzehnte liebevoll gesammelt. Restauriert. Und arrangiert. Heute fügen sich Tausende von Trouvaillen wie ein grosses, lebendiges Bild zu einer einzigartigen Weihnachtskulisse zusammen. Das eigentliche Wunder in diesem Haus bleiben die Menschen, die hier wohnen und rund um das Jahr viele Gäste glücklich machen. Nicht nur Albriks und Barbaras überaus grosszügige Gastfreundschaft, besonders die spontanen «Get together» der Gäste hinterlassen unvergessliche Eindrücke. Barbaras Boutique mit der traumhaften Strickkollektion von *Olana* ist alleine ein Besuch wert. Um Voranmeldung wird gebeten. Als Genieistung erhalten Sie eine sehr persönliche, kompetente Beratung. Barbara und Albrik haben den Friedensnobelpreis verdient. Einen ganz besonderen Preis von mir für sie kreiert. Eine Auszeichnung für Menschlichkeit und Frieden und Güte und Kulinistik.

Es ist wunderbar, wie hier eine Familie mit Kindern und Enkel und Hund eine liebevolle, intakte Gemeinschaft lebt. Weihnachten in Kallern ist ein Fest, an dem nicht Geschenke zählen, sondern die Liebe, die sich hinter jeder kleinen Gabe verbirgt. Märchen liest Albrik seinen Enkeln am Weihnachtsabend vor dem brennenden Kaminfeuer immer noch vor. In diesem Augenblick hören selbst Teenies Engelgeflüster. Irgendwo in Kallern, illuminiert von Albriks Lichtermeer im Garten und in einem Haus, wo jedes noch so winzige Ding seinen würdevollen Platz hat.





*Es ist  
Weihnachten!*

# Weihnachtsmenü im Märchenschloss

★ Spinatsalat mit Granatapfelkernen und *Wachteleiern*

★ Steinpilzrahmsuppe mit gebratener *Wachtelbrust*

★ Kalbsfilet am Stück gegart mit Trüffelsauce und *Orangen-Fenchel-Gemüse*

★ *Apfelküchlein* mit Preiselbeersauce und Sauerrahmglace



# Spinatsalat mit Granatapfelkernen und Wachtel-eiern



Rezept für 4 Personen

## WERKZEUGE

- 8 Ringförmchen, Ø 5 cm

## ZUTATEN

### Spinatsalat

- 240 g Babyspinat, verlesen, gewaschen, gut abgetropft
- Salz
- 100 g Baumnüsse, halbiert, geröstet
- 16 El Granatapfelkerne

### Vinaigrette

- 4 El \*Zitronensaft
- 2 El \*Granatapfel-Balsamessig, «vom Fass»
- 4 El \*Baumnussöl
- ½ Tl \*Senf, mild
- \*Fleur de Sel
- \*Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1 Prise \*Zucker
- Piment d'Espelette nach Geschmack

### Eier

- 8 Wachtelleier
- Butter, zerlassen, zum Auspinseln
- Butter zum Anbraten

### Garnitur

- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

### Spinatsalat

Den Spinat in der Salatschleuder trocken schleudern.

### Vinaigrette

Aus den \*Zutaten eine Vinaigrette herstellen.

### Wachtelleier

Grosszügig Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Ringförmchen mit der Butter auspinseln. Die Wachtelleier vorsichtig mit einem spitzen Messer öffnen und das Ei sorgfältig in die Espresso-tassen fliessen lassen. Das Eigelb sollte nicht beschädigt sein. Die Ringförmchen in der Pfanne platzieren und die Wachtelleier vorsichtig hineinfliessen lassen. Kurz braten, bis das Eiweiß gestockt ist.

## Anrichten

Den Spinatsalat mit den Granatapfelkernen und den Baumnüssen portionenweise in den tiefen Tellern verteilen. Den Salat grosszügig mit der Vinaigrette nap-pieren. Je zwei Wachtelleier auf den Salat geben und mit Pfeffer aus der Mühle garnieren.

Dazu passt Baguette.





# Steinpilzrahmsuppe mit Wachtelbrust

Rezept für 4 Personen

## WERKZEUGE

- Stabmixer
- Sieb

## ZUTATEN

	<b>Steinpilzrahmsuppe</b>	
50 g	Steinpilze, getrocknet, eingeweicht	
2	Schalotten, klein, geschält, fein gehackt	
	Bratbutter zum Karamellisieren	
1 dl	Weisswein, trocken	
5 dl	Vollrahm	
5 dl	Milch	
1 Schuss	Gin	
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
	Fleur de Sel	
1	Bio-Limette, Abrieb	
	<b>Wachtelbrust</b>	
4	Wachtelbrüste, küchenfertig, mit Schenkelansatz	
	Bratbutter, zum Anbraten	
	Salz	
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
	<b>Garnitur</b>	
2	Steinpilze, frisch, küchenfertig, in Brunoise geschnitten, scharf angebraten	
4	Thymianzweige	

## Zubereitung

### Steinpilzrahmsuppe – vorbereiten

Die Steinpilze abgiessen, trocken tupfen und fein hacken. Die Schalotten in der heissen Butter karamellisieren, die Pilze hinzugeben, mit dem Weisswein und dem Gin ablöschen und mit der Milch und dem Rahm auffüllen. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Limettenabrieb, Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken.

### Wachtelbrüste – à la minute

Den Backofen auf 60 °C vorheizen. Die Wachtelbrüste innen und aussen salzen. In wenig Bratbutter auf der Hautseite kross anbraten und im Backofen ca. 10 Minuten fertigstellen.

## Anrichten

Die Steinpilzsuppe portionenweise in vorgewärmte Teller geben. Je eine Wachtelbrust in die Mitte setzen. Mit einem Thymianzweig garnieren.

# Kalbsfilet am Stück gegart mit Trüffelsauce und Orangen-Fenchel-Gemüse

Rezept für 4 Personen

## WERKZEUGE

- Pinsel
- Kerntemperaturmesser
- Trüffelhobel

## ZUTATEN

### Kalbsfilet am Stück gegart

1 Kalbsfilet, ca. 800 g, Mittelstück, beim Metzger gebunden vorbestellen

Salz

Rapsöl

### Trüffelsauce

2 dl \*Rahm  
80 g \*Butter, eisgekühlt, gewürfelt

1 Schuss \*Noilly Prat  
\*Piment d'Espelette  
\*Fleur de Sel  
\*Zitronensaft

1 Msp. \*Zucker  
20 g Wintertrüffel, küchenfertig, fein gewürfelt

### Orangen-Fenchel-Gemüse

4 Fenchel, länglich, klein, gewaschen, der Länge nach halbiert, Spitzen schräg geschnitten

Salz

Butter

2 Orangen, filetiert

### Garnitur

1 Bio-Orange, Zesten  
Maggia-Pfeffer  
Wenig Trüffel, gehobelt

## Zubereitung

### Kalbsfilet am Stück gegart

Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Das Kalbsfilet ringsum salzen. Mit Rapsöl bepinseln und ringsum kurz anbraten. Den Kerntemperaturmesser von der Schnittseite aus möglichst tief in das Fleisch schieben. Das Filet auf den vorgeheizten Grillrost legen und grillieren, bis eine Kerntemperatur von 52 °C (medium rare) erreicht ist. Vom Grill nehmen, mit Alufolie zudecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

–Tipp: Bei diesem Prozess verteilt sich der Saft gleichmäßig in die Fleischfaser. Das Fleisch bleibt sehr saftig.

### Trüffelsauce

Alle \*Zutaten aufkochen, bei kleiner Hitze einreduzieren und vom Feuer nehmen. Den Trüffel hinzugeben und ziehen lassen.

### Fenchelgemüse

Den Fenchel in Salzwasser al dente kochen. Im Eiswasser abschrecken. Butter erwärmen und den Fenchel darin sautieren und abschmecken.

## Anrichten

Das Kalbsfilet in 12 gleich grosse Scheiben schneiden. Je drei Scheiben auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit je zwei Fenchelhälfsten umlegen. Den Fenchel mit Orangenfilets belegen. Das Fleisch mit der Trüffelsauce großzügig nappieren. Mit gehobelten Trüffel und Orangenzesten servieren. Mit Maggia-Pfeffer garnieren. Dazu passt Kartoffelstock.  
Rezept unter -latavola.ch







# Apfelküchlein mit Preiselbeersauce und Sauerrahmglace



Rezept für 4 Personen

## WERKZEUGE

Handmixer  
Küchenthermometer  
Küchenpapier

## ZUTATEN

	<b>Teig</b>
150 g	*Mehl
1/4 Tl	*Salz
1,5 dl	*Apfelsaft
2	*Eigelb
2	Eiweiss
	<b>Apfelküchlein</b>
1	Zitrone, Saft
1 El	Zucker
4	Äpfel, geschält, entkernt, in 1 cm dicken Ringen
1 l	Sonnenblumenöl
100 g	Zucker mit 1 Tl Zimt vermischt, zum Wenden
	<b>Garnitur</b>
1 Glas	Preiselbeeren im Saft
1 Pck.	Sauerrahmglace
Wenig	Zimt
	Puderzucker
4	Pfefferminzweige
Wenig	Ausbackteig von dem Apfelküchlein

## Zubereitung

### Teig

Die \*Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Das Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter den Teig heben.

### Apfelküchlein – fertigstellen

Den Zitronensaft und den Zucker auflösen. Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne mithilfe eines Küchenthermometers auf 170 °C erhitzen. Die Apfelscheiben portionenweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen und abtropfen lassen. Nacheinander auf beiden Seiten ca. 4 bis 5 Minuten im heißen Öl frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Noch warme Apfelküchlein im Zimtzucker wenden. Die Teigreste mit der Schaumkelle aus dem Öl fischen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und für die Garnitur beiseite stellen.

### Anrichten

Aus dem Preiselbeerkompott im tiefen Teller einen Spiegel machen. Mit je zwei Apfelküchlein toppen. Mit einer Kugel Sauerrahmglace abschliessen. Mit einem Pfefferminzweig und den Ausbackteigresten garnieren. Mit Zimt und Puderzucker bestäuben.

Auch die Garage für Barbaras weihnachtlich geshmückten Mini erstrahlt im Lichterglanz und wird *behütet von einem wunderschönen antiken Engel*.

Hier wohnen die Pfauentauben, die sich diesem Bild zur Nachtruhe zurückgezogen haben.



#### Boutique

Barbara Kuhn  
Haldenäcker 1  
5625 Kallern

Jeweils Dienstag, 14–18 Uhr,  
oder jederzeit gerne  
nach Absprache geöffnet.  
[—mode-kuhn.ch](http://mode-kuhn.ch)

## Zu Gast bei Barbara Kuhn

Oleana ist ein aussergewöhnliches norwegisches Modelabel, hinter dem eine aussergewöhnliche Familiengeschichte steht. Nicht umsonst hat sich die modeengagierte Individualistin Barbara Kuhn seit Jahren für die Kollektion begeistert.

Die Mode von Oleana erzählt von Teamgeist, Individualität und Innovation. Die Firmengeschichte begann mit einem Traum und ist heute weltweit eine lebendige Erfolgsgeschichte. So bunt, so fröhlich, so inspirierend und so ehrlich! Ein Grund, sich in diese Mode zu verlieben, die so selbstverständlich dem Alltag Glanzlichter aufsetzt und in jedem Reisegepäck unkompliziert zu Hause ist.