





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

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

Nirgendwo 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 Festtagsstim- mung. Die Gastgeber sind zwei ge- bürtige 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.



2

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

Er Konditormeister. Sie Deko-
rateurin. Nur mit diesem
Team konnte die Konditorei Kuhn
in Wohlen solch ein grosser Erfolg
werden. Albriks Kuchenträume.
Seine köstlichen Brote. Seine wun-
dervollen 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 Motiv-
torten 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 indivi-
duell widerspiegeln.
So hinterlässt Barbaras und Albriks
gelebte Leidenschaft nach den ein-
drucksvollen Jahren in der Bäckerei
in Wohlen bei mir Spuren, die ich
immer wieder gerne neu entdecke.



3



3 Der Kamin im Wohn-
zimmer von Albrik Kuhn.
4 Hausgemachte Leb-
kuchen mit weihnacht-
lichem Stilleben.
5 Der gedeckte
Weihnachtstisch wartet
auf Gäste.



5

La Tavola durfte oft in diesem
Märchenhaus in Kallern oft zu
Gast sein. Grosszügig hat uns, Albrik
seine Konditorgeheimnisse anver-
traut. Unglaublich spannende Ins-
tallationen exklusiv für La Tavola
Fotoshootings in Szene gesetzt. Un-
ser Team war immer herzlich will-
kommen in diesem wunderschönen
Anwesen. Albriks feine Guetzlire-
zepte finden Sie in dieser Ausgabe
in einem Booklet auf Seite 57.
Mit der Lektüre dieser Geschichte
sind Sie eingeladen am Weihnachts-
tisch der Familie Kuhn Platz zu neh-
men. Der Weihnachtsabend, der
25. Dezember, ist in diesem Haus
das Highlight des Jahres. Das Christ-
kind persönlich scheint an diesem
Abend hier seine Magie zu verbreiten
und die Menschen zu verzaubern.

Unglaublich 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 Gegenleistung 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 Kulinarik.

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!*

Weihnachts- menü im *Märchenschloss*

★ Spinatsalat mit
Granatapfelkernen und
Wachteleiern

★ Steinpilzrahm-
suppe mit gebratener
Wachtelbrust

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

★ *Apfelküchlein* mit
Preiselbeersauce
und Sauerrahmglace



Spinatsalat mit Granat- apfelkernen und *Wachte-* *leiern*



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 Wachteleier

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.

Wachteleier

Grosszügig Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Ringförmchen mit der Butter auspinseln. Die Wachteleier 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 Wachteleier 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 nappieren. Je zwei Wachteleier 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

-  50 g **Steinpilzrahmsuppe**
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
- Schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel
- 1 Bio-Limette, Abrieb
- Wachtelbrust**
-  4 Wachtelbrüste, küchenfertig, mit Schenkelansatz
- Bratbutter, zum Anbraten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Garnitur**
- 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 Fleischfasern. 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 Fenchelhälften 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](http://latavola.ch)







Apfelküchlein mit Preiselbeer- sauce und Sauerrahmglace



Rezept für 4 Personen

WERKZEUGE

Handmixer
Küchenthermometer
Küchenpapier

ZUTATEN

Teig

150 g *Mehl
¼ Tl *Salz
1,5 dl *Apfelsaft
2 *Eigelb
2 Eiweiss

Apfelküchlein

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

Garnitur

1 Glas Preiselbeeren im Saft
1 Pck. Sauerrahmglace
Wenig Zimt
Puderzucker
4 Pfefferminzzweige
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 geschmückten 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
Haldenacker 1
5625 Kallern

Jeweils Dienstag, 14–18 Uhr,
oder jederzeit gerne
nach Absprache geöffnet.
—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 mode-engagierte 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.