GASTRONOMIE: Ein Abend in der Welt der «Bistronomie» zur Feier des neuen Restaurantnamens des Schlosses Hünigen

Wo die Produzenten die VIPs sind

Wie ein Miteinander von Gastronomie und Landwirtschaft aussehen könnte, zeigte ein Abend im Schloss Hünigen.

KARIN HÄNZI

Es ist noch früh an diesem Abend vor drei Wochen im Schloss Hünigen in Konolfingen BE, und damit bleibt reichlich Zeit zum Betrachten der «Wall of Fame»: Schwarz-Weiss-Bilder, die Menschen auf dem Feld, am Herd, in der Käserei oder im Abfüllraum zeigen. Da also, wo die Produkte entstehen, die später in der Küche des Schlosses Hünigen weiterverarbeitet und uns gleich aufgetischt werden. Vorerst aber gehört die Aufmerksamkeit den Einmach- und Vorratsgläsern, Safransäckchen, Eierkartons und Gemüsekörben, die die Bildsammlung komplettieren und vom Arbeitsalltag der eintrudelnden Gäste erzählen, zumindest von einem Teil von ihnen.

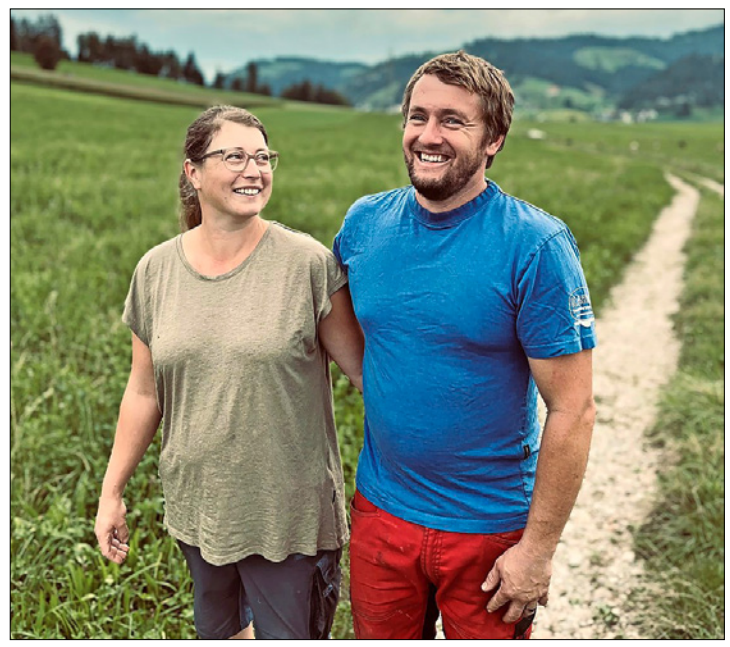
Kulinarische Schatzkiste

Neben Freundinnen, Liebhabern und Partnerinnen des Schlosses nämlich sind an diesem Abend auch jene da, die am Anfang der Schlossküche stehen: die Produzentinnen und Lieferanten. Ihnen kommt im Viersternehotel eine ganz besondere Rolle zu: Seit Nicole und Mario Bucher im Jahr 2021 die Direktion übernommen haben, gilt in der Küche das Credo der «Bistronomie». Mit diesem Begriff wenden sich Michelin- und Sterneköche vom verschwenderischen Umgang mit Zutaten aus aller Welt ab und tischen ihre Kochkunst stattdessen einfach und unkompliziert auf. Unabdingbar dafür sind Grundprodukte, deren Herkunft und Entstehung bekannt sind.

Ursina Steiner und Stephan Jaun vom Biohof Joli Mont.

Katrin Portmann vom Biohof Trimstein. *(Bilder: zvg)*

Für Küchenchefin Eiline Hirsiger sind an diesem Abend darum die Lieferantinnen und Produzenten die wahren VIP-Gäste, wie sie in ihrer kurzen Rede sagt: «Wir leben an einem so schönen und fruchtbaren Ort. Dessen Schätze wollen wir nutzen, auch wenn das für alle Beteiligten mehr Arbeit bedeutet, als wenn wir anonym bei den Grossen bestellen würden.» Das sei nicht das, wofür ihr Herz schlage, fährt sie fort. Wofür es umso mehr schlägt, zeigt sie am Beispiel der Weideschweine vom Biohof Joli Mont. «An ihrem guten Leben kann ich bei jedem Hofbesuch teilhaben. Ein solches Produkt weiterverarbeiten zu können, ist eine grosse Ehre für mich.»



Dominique und Stefan Löffel, «Buure Löffu» in Schüpbach BE.

Gute Beziehung

Die Verbindung zu den Höfen indes geht weit über deren Produkte hinaus. «Im Zentrum steht immer der Mensch», sagen sowohl die Küchenchefin als auch der Direktor. Entsprechend herzlich und vertraut ist die Stimmung an diesem Abend. Man kennt sich, man schätzt sich, man weiss um die Herausforderungen des jeweils anderen. Eine Nähe, von der beide Seiten profitieren. «Genau zu wissen, von wem die Produkte weiterverarbeitet werden, ergibt eine ganz andere Art von Produktion und Bindung», sagt etwa Katrin Portmann vom Biohof Trimstein, die dem Schloss Hünigen unter anderem Edamame und Tofu liefert. «Alles, was mit viel Handarbeit oder Tieren zu tun hat, vermarkten wir darum nur noch direkt. Das ist zwar kein einfacher, aber ein sehr befriedigender Weg.»

Faire Produzentenpreise

Auch Dominique und Stefan Löffel von «Buure Löffu» – von ihnen stammt an diesem Abend das eingelegte Gemüse – heben die Bedeutung der gegenseitigen Wertschätzung hervor. «Es ist ein Geben und Nehmen, mit stetem Austausch und gemeinsamer Weiterentwicklung. So, wie das Miteinander von Landwirtschaft und Gastronomie eigentlich sein müsste.» Ursina Steiner vom Biohof Joli Mont pflichtet bei. «Gastronomen kalkulieren für gewöhnlich haarscharf. Trotzdem bezahlen uns Buchers für unsere Weideschweine anstandslos den tatsächlichen Preis, also einiges mehr, als konventionelles Schweinefleisch kosten würden. Das ist einzigartig.» Zudem seien sie stets offen für Innovationen. «Eiweisserbsen beispielsweise geniessen noch wenig Bekanntheit. Hier eine Grösse wie das Schloss Hünigen als unser Sprachrohr zu haben, ermöglicht uns, am Produkt dranzubleiben.»

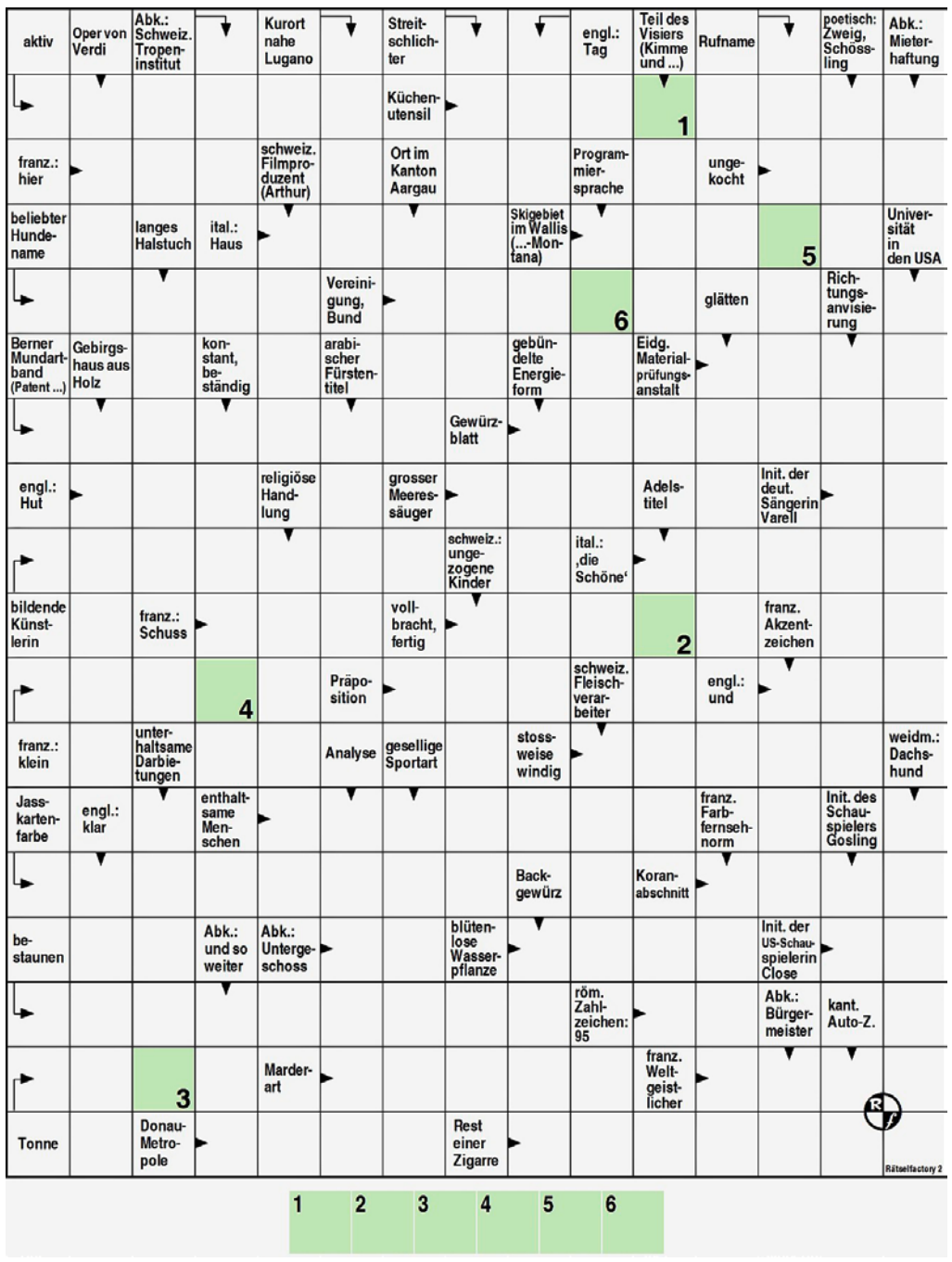
Regional gilt überall

Kosten lassen sich die schmackhaften Erbsen im L'Artisan, wie das hoteleigene Restaurant seit diesem Dezemberabend heisst. Ein Name, der die Philosophie des Hauses unterstreicht: Er verbindet das Handwerk auf den Feldern mit dem in der Küche und stellt jene ins Zentrum, die «ihr Handwerk zur Kunst machen, es leben und lieben», so Mario Bucher in seiner Ansprache.

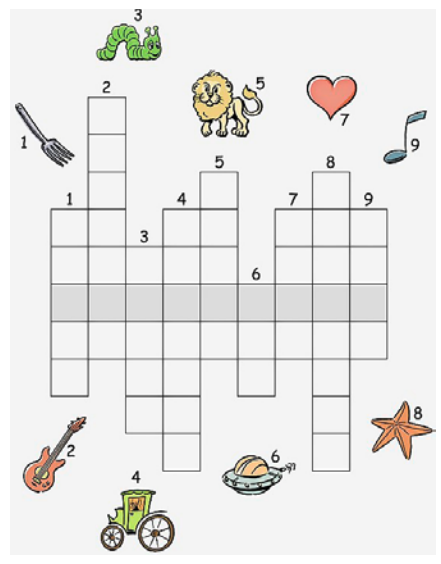
Weichen musste der alte Name, weil er sich auf die 3500 Rosenstöcke bezog, die den Schlosspark früher geziert hatten. Doch wie in der Küche weht seit der Ära Buchers auch im Park ein frischer Wind. «Die Rosenstöcke gingen Hand in Hand mit rauen Mengen an Spritzmitteln, was uns als Haus in der Grundwasserschutzzone fragwürdig erschien.» Geblieben sind deshalb nur jene Rosen, die ohne Doping auskommen. Der Rest wurde zusammen mit einer Naturgärtnerei durch 1000 einheimische Pflanzen ersetzt. «Brutal regional» gilt auch abseits des Tellers.

www. schlosshuenigen.ch

RÄTSEL



4		3		1		7		6
			2		5			
2		8		6		3		9
	7						3	
9		4				6		5
	8						1	
5		1		9		2		3
			3		6			
3		9		7		5		8



REKLAME

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG

Das heutige Rezept:

Offene Pilz-Lasagne

für 4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel, gehackt
2 EL	Butter
100 g	Champignons, frisch, in Scheiben geschnitten
40 g	Morcheln, getrocknet, eingeweicht
40 g	Steinpilze, getrocknet, eingeweicht
1 dl	Weisswein
3 dl	Vollrahm
16	Lasagne-Blätter
	Salz, Pfeffer
	Peterli, zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter andünsten. Pilze darin andünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren. Rahm beigeben, etwas köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lasagne-Blätter in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und in Vierecke schneiden.
3. Pilzmasse und Lasagne-Blätter auf 4 Tellern schichtweise anrichten und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

frisch und fründlich Volg

www.volg.ch