

Ein Hof, ein Koch, ein Menü

So geht Selbstversorgung: Norman Hunzikers 11-Gänger mit Produkten eines einzigen Bauernguts

Nina Kobelt (Text)
und Ephraim Bieri (Fotos)

Am Anfang steht der Apfelbaum. Die Äpfel hängen schwer an den Ästen, wir stehen darunter und trinken Most. Die Gravensteiner von letztem Jahr, sie hingen letztes Jahr an genau diesem Baum im Emmental.

Norman Hunziker, 24, betreibt das Konzept Farm to Table, also «vom Bauernhof auf den Tisch», in Reinform: Alles, was wir an diesem Abend Ende August essen werden, stammt von hier. Alles, ausser das Salz. Das kommt von weit her, aus dem Baselland.

Dass der Jungkoch, amtierender Koch-Vizeweltmeister, Gastro-Unternehmer und Buchautor, sein Nullkilometermenü so servieren kann, verdankt er auch der Familie Jakob auf dem Berchtoldshof in Bätterkinden BE. Hier finden die sechs Dinner, organisiert vom Gastro-Unternehmen Swiss Culinaire, statt, hier ist alles gewachsen. Das umtriebige Bauernpaar – man kann sonst hier unter anderem Tiere anschauen oder im Hofladen einkaufen – hatte es während des vergangenen Jahres nicht immer leicht mit Hunziker. «Er wollte zum Beispiel Blumenkohl im Hochsommer!», sagt Regula Jakob. Die Augen rollend. Gepflanzt wurde er trotzdem, im Frühling, dem ersten wars dann noch zu kalt, dann klappte es. Aber es sei ein grosser Aufwand mit kleinem Ertrag gewesen. Letzteres stimmt so halb, die Blumenkohlstücke, auf dem Feuerring geröstet und mit Eigelbcreme und Majoran-Oregano-Brösel versehen, sind etwas vom Köstlichsten, was wir diesen Sommer gegessen haben. Es ist Gang Nummer sechs von elf.

Das Zebu sei das am weitesten verbreitete Rind der Welt

Ist Selbstversorgung auf hohem kulinarischem Niveau möglich? Oder auch sonst, mit ein wenig Fantasie? Natürlich. Etwa so: Gerstentee zu Beginn. Es dampft aus den Gläsern, und ein Duft von Minze und Zitronenverbene hängt in der Luft. Die Gerste wurde angeröstet und dann mit den Kräutern in der French Press – wie sonst Kaffee – ziehen gelassen. Dann kommt bereits das Zeburind ins Spiel: Schinken (vom Saftbuckel), Gurke, Dillblüten und Apfelessig. Das Zebu oder Buckelrind sei das am weitesten verbreitete Rind der Welt, erzählen die Jakobs, sie halten 70 Tiere. Gang drei ist Ayran, ein erfrischendes Getränk im Schnapsgläsli, es wird auf der Basis von Joghurt, Wasser und Salz zubereitet. Denn das gibt es hier auch auf dem Hof: Zwei Milch-



Gerösteter Blumenkohl, Entrecôte vom Zeburind und Cassissorbet (v.l.): Drei von elf Gängen, die Norman Hunziker mit Zutaten vom Hof auf dem Hof kocht



kühe. Im Ayran finden sich die Reste vom Joghurt aus Gang Nummer vier: Weizencracker mit Joghurt und Radieschen, die am Morgen geerntet wurden, frischer geht es fast nicht. Die Butter mit den gerösteten Rapskernen schmieren wir dick auf das Sauerteigbrot (Nummer 5). Und stellen das Schälchen dicht neben den Teller, sodass man es uns nicht wegnehmen kann (die Butter schmeckt irgendwie wie zu allem gut).

Dieser letzte Gang ist so etwas wie alkoholfreier Gin Tonic

Nach dem Bauernhof ist vor dem Restaurant: Norman Hunziker eröffnet am 13. September in Biel das Pop-up-Restaurant Artist. Dort will er ausschliesslich Menüs mit Schweizer Produkten auf die Karte setzen. Nur Kakao- und Kaffeebohnen wachsen nicht in unseren Breitengraden – und auf die kann und will Hunziker nicht verzichten. Essen kann man schon heute am 24 Meter langen Holztisch, der sich um die offene Küche in der Mitte schlängelt.

Zurück auf den Hof. An siebter Stelle steht der Sellerie. Er hat einhalb Stunden in der Kohle gelegen und schmeckt nach Rauch, nach Erde, nach Leben. Dazu gibts Doppelrahm und Johannisbeerholzöl. Folgendes geht dann am ehesten als Hauptgang durch: Entrecôte vom Zeburind, Kirschenrumble, Kartoffelschnitten mit Rauchholandaise und einem Schmorpraliné (wieder aus Zebufleisch). Die Kirschen wurden getrocknet, in den Tiefkühler gelegt, dann in ein Stoffsäckli gegeben und noch einmal getrocknet. Dann geht es weiter mit Kartoffelpüree, Apfelessig, Butter, Zwiebeln und – Achtung, das klingt übel, passt aber wunderbar: unreifem Apfel. Dieser leitet zum Dessert über, Brombeeren, die nicht alle gleich süss sind, mit Pfefferminze und Zabaione, sind jetzt nicht grad unser Fall, aber es gibt noch mehr! Cassis-Sorbet mit Wacholderöl, Beeren und Meringue. Dieses Jahr, muss Hunziker zugeben, wird noch mit Zucker aus der Zuckerfabrik in Aarberg gesüsst. Nächstes Jahr, wenn diese Serie von Abendessen wiederholt werden soll, wachsen Zuckerrüben, deren Melasse er zum Süssen brauchen will. Dieser letzte, elfte Gang ist so was wie alkoholfreier Gin Tonic (Wacholder!). Auf Alkohol mussten wir aber nicht verzichten: dank der Säfte, die mit Gebranntem aus Quitten, Äpfeln und Beeren versetzt wurden. Reben gibt es keine in Bätterkinden. Was uns erst auffällt, als wir einen Absacker zu uns nehmen, die Pflaumenbäume können wir von unserem Platz aus sehen.

Kobelts Restaurantkritik

Schöne Aussichten

Das Schwierige bei der Familie Fuchs ist ja: Hat man es sich auf der Terrasse einmal gemütlich gemacht, will man nie mehr aufstehen. Jedenfalls nicht gleich. Auch nicht in den nächsten Stunden. Und deshalb ist es ratsam, an einem schönen Abend auf den Hartlisberg zu fahren zu Rolf Fuchs und seinem Team, und dort, hoch über Steffisburg, das grandiose Panorama zu geniessen. Nach Thun zu schauen oder in die Berge, und zu essen. Des-

halb sind wir ja hier (blödsinnigerweise am Mittag, was bedeutet, dass wir dann auch irgendwann wieder gehen und die verlorenen Arbeitsstunden am Abend nachholen müssen. Wobei verloren natürlich das gänzlich falsche Wort ist). Die Mittagskarte schaut verheissungsvoll aus, hier arbeitet ja auch die beste Kochlernende der Schweiz: Laura Loosli holte sich diese Auszeichnung letztes Jahr. Heuer hatte sie ihren Lehrmeister Rolf Fuchs bei einem an-

deren Wettbewerb angemeldet, für den «Berufsbildner des Jahres». Den er prompt gewann, in der Kategorie Koch, es ist noch keine Woche her.

Wir teilen uns einen Brotsalat mit frischen Steinpilzen (19 Fr.), die wir vorher bestaunen durften – man hatte sie uns an den Tisch gebracht. Wundervoll, genau wie das Tomatenbrot, das wir um ein Haar vergessen hätten (wir sind zu sehr mit der Aussicht beschäftigt). Dann gibts das «knusprig gebackene Oberländer Bioei» im Sommergarten (39 Fr.),

der sich als Gemüsevielerlei herausstellt. Und ein Gefühl zurücklässt, das sich nur mit Glück beschreiben lässt, einerseits, weil wir fast vergessen hatten, wie schön so ein Berg Vitamine aussehen kann, andererseits, weil, ach, es schmeckt alles einfach köstlich. Auch das Tatar vom Simmentaler Rind (39 Fr.) ist super, sehr würzig. Apropos: Ab nächster Woche serviert Rolf Fuchs Fleisch von Limousin-Rindern, die gleich unter dem Panorama gegrast haben. Nullkilometer-Küche also (siehe auch Bericht oben).

Und dann gibts göttlichen Eiskaffee, dekoriert mit Minze, Erd- und Heidelbeere, Meringuestücklein und caramelisierten Nüssen. Böse Zungen könnten sagen, das sei überladen, wie einem auch die Freundlichkeit des Personals manchmal fast zu viel wird. Wir aber haben hier oben einfach nichts zu meckern. Ausser über uns selber: Bei der Auswahl der Pralinés zum Kaffee können wir uns nicht entscheiden, bestellen kopflos alle 9 Sorten und essen sie auf. Und das Cookie auf dem Espressotellerchen dazu.
Nina Kobelt

Restaurant Panorama Hartlisberg

Hartlisbergstrasse 39
3612 Steffisburg
Tel 033 437 43 44
www.panorama-hartlisberg.ch



Fragen, Anregungen, Wünsche?
kulinarik@sonntagszeitung.ch