

«Ich koche mich durchs Jahr»

Schon seit etwa 400 Jahren wird die Mühle in Sarnen OW als Gaststube betrieben. Seit Jakob Berger den Betrieb vor vier Jahren übernommen hat, weht frischer Biowind durch das Lokal.

1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept der Mühle Sarnen beschreiben?

Jakob Berger: Unser Schwerpunkt liegt ganz klar auf Regionalem und Saisonalem. Die überschaubare Grösse der Gaststube mit knapp 30 Plätzen erlaubt uns, auf Fertigprodukte nahezu vollständig zu

verzichten. Regulär Dienstag bis Samstag geöffnet, bieten wir Mittagstisch und Abendküche, sonntags machen wir für Gesellschaften ab zehn, fünfzehn Personen auf.

2 Wie gehen Sie vor, wenn Sie die Menüs und Gerichte planen?

Aus dem Fokus auf saisonale und regionale Zutaten ergibt sich, dass ich mich sozusagen durchs Jahr koche. Durch meinen Erfahrungsschatz aus 30 Jahren Tätigkeit in alternativen Betrieben mit saisonalem Angebot kann ich entsprechend der Jahreszeiten abwechslungsreich variieren. Dabei probiere ich, das Vegetarische ebenso ernst zu nehmen wie Fleischgerichte. Ich schätze Gerichte, die man im Normalhaushalt eher nicht mehr macht, weil sie eine gewisse Zeit brauchen. Das sind Gerichte, die auch in der Durchschnittsgastronomie langsam verschwinden wie Schmorgerichte, Quarkspätzli oder Gratins. Ein Augenmerk lege ich auch darauf, die Gerichte ansprechend zu präsentieren.

3 Welches neue Gericht würden Sie gerne mal in Bioqualität kochen?

Mit genügend Innovation ist eigentlich alles in Bio machbar. Generell ist die Qualität der Rohstoffe entscheidend beim Kochen. Die vegane Küche ist für mich eine Herausforderung, der ich mich aber gerne stelle. Wir haben inzwischen einige vegane Gerichte aufs Kärtli genommen.

4 Nach welchen Kriterien wählen Sie die Zutaten aus?

Wie gesagt sollten die Produkte so weit wie möglich aus der Gegend kommen, von Produzenten, die ich kenne, und der Jahreszeit entsprechen. Für einen geschmacklich und optisch vernünftigen Teller werden diese dann noch ergänzt. Auch die Frische ist sehr wichtig, so verarbeite ich zum Beispiel kein gefrorenes Gemüse.

5 Gibt es manchmal Probleme bei der Beschaffung?

Vieles bekommen wir direkt vom Produzenten, vor allem im Sommer. Beim

Das Menü vom 6. Mai 2014

Menü 1: Pastaroulade mit Kürbis-Quark-Füllung, Preiselbeersauce und Gemüse. Fr. 20.–

Menü 2: Lammgigotbraten an Weisswein-Kräuter-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse. Fr. 20.–

Ergänztbar mit gemischtem Salat, Brotsuppe mit Bärlauch sowie Marronimousse zum 2-Gang-, 3-Gang- oder 4-Gang-Menü à Fr. 27.–, Fr. 32.– oder Fr. 36.–

Menü 3: Nudeln mit Brunnenkressepesto und Blattsalat. Fr. 16.–

Bezug über «Bio Partner» besteht wegen unserer Grösse manchmal das Problem, dass wir die Mindestbestellmengen nur schwer erreichen.

6 Welche Rückmeldung erhalten Sie von Ihren Gästen?

Ich habe den Eindruck, dass die Gäste in der Regel sehr zufrieden hinausgehen. Wir haben viele Stammgäste, die immer wieder kommen. Einige, die zu Hause kaum noch Fleisch konsumieren, essen bei uns Fleisch, weil sie hier Vertrauen in Qualität und Herkunft haben.

7 Welche Vorteile bringt Ihnen das Knospe-Label?

Ich denke, dass das Knospe-Label die Glaubwürdigkeit verstärkt. Ich sollte es daher wohl noch ein bisschen mehr für die Werbung nutzen.

8 Welche Wünsche haben Sie an Bio Suisse?

Ich habe den Eindruck, dass bei Bio Suisse seriös gearbeitet wird, was entscheidend für die Glaubwürdigkeit ist. Diese muss auch bleiben. Skeptisch bin ich beim Zuwachs der Convenience-Produkte im Biobereich, die sollten nicht noch mehr überhandnehmen. Denn dann besteht die Gefahr, dass man immer mehr in den Strukturen des konventionellen Bereichs arbeitet mit Versprechen, die nicht einhaltbar sind.

Interview: Theresa Rebholz



Bild: Theresa Rebholz

Jakob Berger kocht gerne Gerichte, welche in Normalhaushalten nicht mehr so oft gemacht werden.

Saisonal variabel: Brunnenkressepesto nach Jakob Berger

2 Handvoll Brunnenkresse mit 4 EL Olivenöl und 2 EL Pinienkernen pürieren. Pinienkerne zuvor in trockener Pfanne anbräunen. 2 EL geriebenen reifen Reibkäse (z. B. Sbrinz, Parmesan oder Pecorino) daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Saison kann auch Basilikum, Rucola, Bärlauch oder eine Mischung aus Kräutern oder aus Kräutern und Spinat verwendet werden.