

Das Bio-Trio

Was Bio-Bauer **BRUNO MUFF** anpflanzt, inspiriert die Spitzenköche **CHRISTIAN NICKEL** und **NENAD MLINAREVIC** zu kulinarischen Höhenflügen. Ihr gemeinsames Anliegen ist es, natürliche Produkte aus der Region zu fördern.

Text Leandra Graf Fotos Salvatore Vinci



Bauer Bruno Muff (M.) mit den Köchen Christian Nickel (l.) und Nenad Mlinarevic bei Weggis LU.

Imbiss der besonderen Art: Zvierplättli mit Ziger-Frischkäse und Heublumenspeck (Rezept S. 53).





Der Haldihof bei Weggis ist auch Heimat eines Pfaus.



Frischer Most ist eine der Köstlichkeiten im Herbst.



Im Hofladen ist erhältlich, was Bruno Muff anbaut und verarbeitet.



Bruno Muff mit Baumnüssen seiner Hochstamm-bäume.

Trägt der Pilatus einen Hut, wird das Wetter gut. Falls dieses Sprichwort zutrifft, besteht Hoffnung auf Wetterbesserung. Vorläufig, morgens um neun, zeigt sich die Bergspitze von dichtem Nebel umhüllt. Und unten auf dem Vierwaldstättersee blinken die Lampen der Sturmwarnung. Es eröffnet sich trotz grauem, regnerischem Wetter ein grandioser Blick auf die lieblichen, sattgrünen Hügel der Halbinsel Weggis und Hertenstein LU, auf deren Anhöhe der Haldihof von Bruno und Rebecca Muff liegt.

Bio-Bauer Muff, 49, ist bei jedem Wetter früh auf den Beinen, an diesem Oktobermorgen ist er daran, die Reste der diesjährigen Obsternte von über 400 Hochstamm-bäumen zu verarbeiten. Er freut sich über den Besuch seiner Kunden Nenad Mlinarevic, 33, und Christian Nickel, 32, Spitzenköche aus dem nahe gelegenen Park Hotel Vitznau. Und auch die zwei Dutzend frei laufenden Appenzeller Spitzhauben-Hühner nehmen deren Anwesenheit gackernd zur Kenntnis.

«Der Austausch mit den Köchen ist mir wichtig», sagt Bruno Muff. Der studierte Landschaftsökologe hat in der Schweiz erstmals geografische Informationen digital erfasst und die Kartografie damit revolutioniert, 2005 verkaufte er sein erfolg-

reiches Geschäft an den amerikanischen Internetriesen Google und erwarb den Haldihof mit seinem jahrhundertealten Obstbaumgarten. Äpfel, Birnen, Baum-nüsse, Kornelkirschen, Zwetschgen, Apri-kosen, Kirschen, Quitten und sogar Mispeln und Feigen gedeihen hier prächtig. Die windgeschützte Lage zwischen Rigi, Küssnacht Seebecken und Pilatus sorgt für ein südliches Mikroklima. Früher, bevor die Schweiz Früchte aus Italien im-

portierte, sei die Gegend um Weggis berühmt gewesen für Feigenanbau, erzählt Bruno Muff.

Nach wie vor ist sie die Vorratskammer der Stadt Luzern. Nicht wenige der hiesigen Bauernfamilien sind seit mehreren Generationen mit ihren Erzeugnissen präsent auf dem Luzerner Wochenmarkt.

Die nach Knospen-Richtlinien angebauten Früchte ihrer Arbeit verarbeitet Familie Muff sorgfältig in hochwertige

Die Birnen der alten Sorte Pierre Corneille eignen sich bestens für Herbstdesserts.



Der Haldihof ist mit der Bio-Knospe zertifiziert.



«Ich entdecke laufend lokale Besonderheiten, die mich zu Rezepten anregen.»

Nenad Mlinarevic

Das Trio degustiert Haselnussbalsamessig.



Trockenfrüchte, Edelbrände, Säfte, Most, Essig, Speiseöl, Konfitüren und vermarktet sie ohne Umwege im Hofladen und online. Bruno Muff ist ein unermüdlicher Tüftler: «Ich betreibe hier ein Labor, versuche immer wieder etwas anderes. Wenn ich mit einem neuen Produkt übers Ziel hinausschiesse, merke ich das daran, dass es im Hofladen liegen bleibt.» Das scheint selten der Fall zu sein. Seine jüngste Kreation Rigi Gin kommt bei der spontanen Degustation der vier Varianten jedenfalls gut an bei den beiden Köchen. Sie können sich vor allem für die zarte, florale Variante des Wacholderdestillates begeistern. Nenad Mlinarevic lässt sich eine Flasche mitgeben, um seinerseits damit in der Küche zu tüfteln.

Der direkte Kontakt zwischen Bauern und Köchen bringt beiden Seiten viel. Durch die Ausschaltung des Zwischenhandels wird die Arbeit der Bauern gerechter honoriert.

Diese Entwicklung ist weltweit im Gange. Eine neue Generation Köche setzt auf natürliche Produkte aus der Region. Ihr Vorbild ist René Redzepi vom Restaurant Noma in Kopenhagen (DK), das die Liste der 50 besten Restaurants der Welt seit ein paar Jahren konstant anführt. Redzepi definierte Luxus in der Spitzengastronomie

neu, weil er in seiner Küche ausschliesslich verwendet, was aus seiner nächsten Umgebung stammt.

Das Beste herausholen

Auch Nenad Mlinarevic hat während seiner Lehr- und Wanderjahre in Kopenhagen Station gemacht. In den letzten Jahren ist sein Bewusstsein für die regionale Küche stärker geworden. Für Höhenflüge auf dem Teller braucht der jüngste Kochstar der Schweiz nicht unbedingt Kaviar oder Hummer. «Seit ich in Vitznau arbeite und ständig über Land unterwegs bin, entdecke ich laufend lokale Besonderheiten, die mich zu Rezepten anregen.» Er weiss zu schätzen, dass Hoteldirektor Urs Langenegger ihm Zeit lässt, um spezielle Produkte aufzuspüren und mit seinem Können das Beste aus ihnen herauszuholen.

Das Labkraut, das er am Wegrand beim Haldihof pflückt, «passt gut zum grasig-erdigen Herbstmenü aus Hirsch, Pilzen und Randen». Wenn die Jahreszeit aber kein frisches Kraut anbietet, lasse er es eben sein, sagt Nenad Mlinarevic.

Inzwischen ist es Mittagszeit, und die beiden Köche begeben sich mit ihren Einkäufen vom Haldihof zurück in ihre Küchen. Sie arbeiten beide mit kleinen, eingeschworenen Teams von je vier Köchen.

Doch um diese Zeit hat Nenad Mlinarevic die Küche – ausgezeichnet mit 17 von 20 Punkten im «Gault Millau» und 2 Michelin-Sternen – im Abendrestaurant Focus für sich alleine. Er mag es, die Basis für seine Saucen selber anzusetzen. Für eine Trüffelsauce und eine Topinambur-Velouté schnetzelt er rasch zwei grosse Zwiebeln und dünst sie in zwei Pfannen in etwas Butter. In die eine Pfanne hobelt er eine grosse Knolle schwarzen Trüffels aus Italien und gibt auch noch etwas Knobli und ein paar Champignons dazu. In die zweite Pfanne kommen gewaschene und nicht geschälte Topinamburscheibchen vom Haldihof. «Aromen und Nährstoffe sitzen beim Gemüse meist in der Schale, deshalb lasse ich diese wenn möglich dran.» Trotz technisch hochgerüsteter Küche fermentiert er Gemüse auch auf die gute alte Art, indem er es einpickelt. Zwiebeln legt er ein paar Tage in Essig ein, dann sind sie weich und mild und können nur noch kurz mit Butter caramelisiert werden.

Beide Saucen würzt er mit einer ordentlichen Handvoll gewöhnlichen Salzes und einer Prise Zucker. «Auf Pfeffer verzichte ich, der verbrennt nur.» Zum Ablöschen haben ihm die Kellner halb geleerte Weissweinflaschen vom Vorabend bereitgestellt. Keine schlechten Tropfen, ➤



Nenad Mlinarevic und Christian Nickel setzen auf regionale Produkte, aus Respekt gegenüber der Natur.

«Mein Ziel ist es, 80 Prozent meiner Zutaten aus der Region zu beziehen.»

Nenad Mlinarevic

etwas teuer», sagt Christian Nickel. Doch habe sich der Aufwand für die Qualität und Geschmacksintensität dieses Fleisches gelohnt.

Hauptsache, der Geschmack stimmt

Der «Gault Millau» hat das Park Hotel Vitznau zum Hotel des Jahres 2014 gekürt und vermerkt: «Es wird grün in Nenad Mlinarevics Küche.» Stimmt, sagt dieser: «Mein Ziel ist es, 80 Prozent meiner Zutaten vor allem aus der Region zu beziehen.»

Bis dahin muss er bei einigen Gästen noch etwas Überzeugungsarbeit leisten. Schweinekotelett mit Kartoffeln auf der Speisekarte eines Spitzenrestaurants Sorge schon ab und zu für Irritation. Da steht der Koch gerne für Erklärungen bereit: Das butterzarte Stück vom Jungschwein stammt von Luma in Neuhausen SH, wo es in einem aufwendigen Verfahren trocken gereift wurde, «dry aged». Ebenso die raren Kartoffelsorten aus dem Albulatal, die zur Geschmacksintensivierung zehn Monate in der Erde verbuddelt waren. Für das dazu servierte Gurkengemüse dürfen die Gurken ruhig krumm gewachsen sein, «Hauptsache, der Geschmack stimmt», sagt Nenad. «Mir geht es um den Respekt gegenüber der Natur und all den Menschen, die ihr Bestes gegeben haben, um ein Produkt aufzuziehen und zu verfeinern.»

Inzwischen hat sich das Pilatus-Spruchwort bewahrheitet. Der befürchtete Sturm über dem Vierwaldstättersee blieb aus, die Sonne dringt durch. Wanderer geniessen den Frühherbst und ein Glas frisch gepressten Mostes auf dem Haldihof. ●

Hier sind die Köche zu finden

Park Hotel Vitznau, Seestrasse 18, 6354 Vitznau, Tel. 041 399 60 03 www.parkhotel-vitznau.ch

Hier ist der Bio-Bauer zu Hause

Haldihof, Familie Muff, 6353 Weggis, Tel. 041 390 45 90 www.haldihof.ch

schliesslich ist der Weinkeller des Parkhotels Vitznau berühmt. Während einer guten Stunde köcheln die Mischungen vor sich hin, entwickeln ihr Aroma und kochen zur gewünschten Konsistenz ein.

Christian Nickel schaut derweil im Restaurant Prisma – ausgezeichnet mit 16 «Gault Millau»-Punkten – zum Rechten. Sein Team ist daran, den Mittagsservice zu bewältigen. Er hat es so eingerichtet, dass alles auch ohne ihn funktioniert. Denn sein Aufgabenbereich ist vielfältig. Nebst dem Einkauf sorgt er auch für die Verköstigung der Hotelgäste, die zum Frühstück in den Genuss der Konfis vom Haldihof kommen. Kürzlich kaufte er in Hertenstein ein ganzes Rätisches Grauvieh, eine Ur-Alpen-Rinderrasse, die vom Braunvieh verdrängt und dank Pro Specie Rara in den Schweizer Bergregionen wieder angesiedelt wurde. Alle Teile seien auf der Speisekarte des «Prismas» angeboten worden, sagt Christian Nickel. «Damit muss

man sich lange im Voraus beschäftigen, um genau zu planen, was wie eingesetzt wird.»

Zuerst wurden die Innereien verarbeitet. Zwei bis drei Wochen später kamen die abgehangenen Stücke ins Menu surprise. Der geschmorte Rinderschwanz fand sich in einer kräftigen Raviolifüllung wieder. Etwas später standen Filet und Saftgulasch auf der Tagesempfehlung. «Das ganze Tier kostet pro Kilo 30 Franken, das macht Hackfleisch oder das Ragout schon



Im Park Hotel Vitznau kochen Christian Nickel und Nenad Mlinarevic.



SAIBLING/KAROTTE/SANDDORN/RAPSÖL

von Nenad Mlinarevic

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Saibling
400 g Saiblingfilet (ganzer Fisch von Brüggli-Forellen in Sattel SZ), Bio-Rapsöl vom Haldihof, Fleur de Sel

Karotte
1 mittleres Bundrüebli (1), 1 dl Weissweinessig, 1 dl Sanddornsirup, 2 dl Wasser, 1 mittleres Bundrüebli mit Grün (2), 1 Pfälzer Karotte

Rüebli- und Sanddornsaucen
1 l Karottensaft (frisch gepresst oder von Biotta), 0,3 dl Buttermilch, 0,3 dl Sanddornsirup

ZUBEREITUNG

1. Saibling in schöne Stücke schneiden, mit Rapsöl pinseln und mit Fleur de Sel würzen. Im Backofen bei 52 Grad während 12 Minuten garen.
2. Rüebli (1) rüsten und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Essig, Sanddornsirup und Wasser erhitzen. Über die Rüebli-scheibchen giessen und kalt stellen.
3. Rüebli (2) und Pfälzer Karotte rüsten und mit dem Gemüsehobel in feine Scheibchen hobeln. In Eiswasser einlegen. Etwas Grün vom Rüebli bereitstellen für die Garnitur.
4. Karottensaft langsam auf einen Deziliter einkochen lassen, durch ein Sieb passieren. Mit der Buttermilch und dem Sanddornsirup zur Sauce rühren.
5. Saibling mit den verschiedenen Rüebli anrichten und mit der Sauce und etwas Rüebli-Grün ausgarnieren.

Sanddorn, die äusserst vitaminreiche Wildbeere, ist eine Lieblingszutat von Nenad Mlinarevic: «Ihre Säure ist feiner als die von Zitronen und passt wunderbar zu zartem Fisch.» Er bezieht sie von einer Bio-Bäuerin in Graubünden.

Vorbereitung: ca. 30 Minuten
Kochzeit: ca. 30 Minuten



ZVIERIPLÄTTLI

von Christian Nickel

Für 4 Portionen

ZUTATEN
200 g Ziger-Frischkäse vom Gruebismalmhof, 16 hauchdünne Tranchen Heublumenspeck von Swiss Tell (Metzgerei Felder, Seewen SZ), 4 knusprige Ruchmehl- oder Sauerteigbrötchen, einige Wald- und Wiesenkräuter, Kopfsalat-Herzblätter

Trockenfrüchte-Chutney aus Birnen
50 g getrocknete Birnen vom Haldihof (nicht gedörrt – Qualitätsunterschiede enorm, wenn man sie schonend bei unter 40 Grad langsam trocknet), in Würfel geschnitten, 1 frische Birne mit Schale, in Würfel geschnitten, 1 TL Haselnussbalsamessig, 1 TL Honig, ½ TL Senfkörner

Leichte Vinaigrette für den Salat

1 dl Rapsöl vom Haldihof, 0,5 dl Haselnussbalsamessig vom Haldihof, 1 TL Haus-senf vom Haldihof, Salz und etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Birnen-Chutney: Alle Zutaten vermengen und mit 1 dl warmem Wasser aufgiessen. Eine Stunde quellen lassen. (Christian Nickel vakuumiert und lässt die Mischung bei 38 Grad zwei Stunden ziehen.)
 2. Kräuter und Salat rüsten.
 3. Für die Vinaigrette das Rapsöl langsam in die restlichen Zutaten einrühren. Je nach Gusto noch etwas mehr Öl oder Säure in Form von Essig dazugeben.
 4. Alle Zutaten auf einem Holzbrett anrichten, Salat mit der Vinaigrette beträufeln.
- Zubereitung:** ca. 20 Minuten, 1 Stunde quellen lassen

**JEDER HAT
ETWAS ZU SAGEN,
MAN MUSS NUR
ZUHÖREN WOLLEN.**



Pascal R.

#SagesderSchweiz

Teilen auch Sie der Schweiz etwas mit. Entweder auf [SagesderSchweiz.ch](https://www.sagesderschweiz.ch)
oder via Hashtag. Und schon bald könnte Ihre Botschaft in einem
Inserat wie diesem stehen. Weitere Teilnahmeanfos gibt's auf der Website.

