



Feldforschung

nicht in der Schweiz produziert ist, kommt nicht in den Kochtopf: Weder importierte Gemüse (wie Pfeffer) noch Meeresfrüchte oder

OBEN Chefkoch Nenad Milinarevic (r.) und Bio-Produzent Sven Muff im

Feldforschung

Wie viele internationale Spitzenköche nutzt Nenad Mlinarevic vom Restaurant Focus im Park-Hotel Vitznau nur noch einheimische Produkte. Diese Einschränkung ist für den jungen Chef mit 2 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten eine kreative Herausforderung. Wir waren mit ihm bei seinen experimentierfreudigen Produzenten

TEXT CHRISTINA HUBBELING FOTOS FLORIAN KALOTAY

Der See liegt uns zu Füßen. Und im Rücken thront der Rigi. Nur sieht man davon nichts, denn die Welt ist eingehüllt in dichten Nebel. Abrupt bremst der Maserati ab und bleibt zwischen bauschigen weissen Hühnern vor dem Haldihof der Familie Muff stehen. Nenad Mlinarevic steigt aus seinem Auto und begrüsst den Hofherrn, der gerade mit einem Korb Äpfeln im Arm über den Vorplatz marschiert. Seit Mlinarevic, Koch des Jahres 2016 und Küchenchef des Restaurants Focus im Park-Hotel Vitznau (LU), vor rund einem halben Jahr seine Küche konsequent auf regionale Produkte umgestellt hat, ist er vermehrt zwischen gackernen Hühnern oder blökenden Schafen anzutreffen – immer auf der Suche nach neuen Produkten.

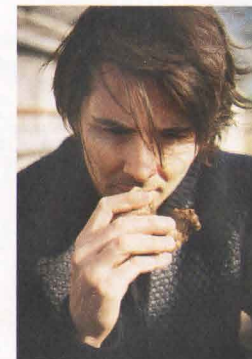
Mlinarevics Kochkonzept steht ganz im Zeichen von «Farm to Table». Kompromisse geht er keine ein – ähnlich wie die Vorreiter aus dem Norden, die mit der New Nordic Cuisine den Trend, nur mit lokalen Produkten zu kochen, lanciert haben (siehe Box Seite 46). Was

nicht in der Schweiz produziert ist, kommt nicht in den Kochtopf: Weder importierte Gewürze (kein Pfeffer!) noch Meeresfrüchte oder Salzwasserfische, also kein Hummer, kein Steinbutt, und anstelle von Fleur de Sel und Olivenöl finden Alpensalz und kaltgepresste Öle aus Raps, Haselnüssen oder Traubenkernen Verwendung. Die neuste Errungenschaft von Mlinarevic ist ein Öl aus Hagebuttenkernen, das er uns zur späten Stunde in seiner Küche voller Begeisterung auf einem Kaffeelöffel zum Probieren reicht. Es schmeckt nach Mandeln. Zwei Ausnahmen von der lokalen Regel gibt es: Die Schokolade stammt zwar aus der berühmten Schwyzer Schokoladen-Manufaktur Felchlin, aber Kakaobohnen gedeihen nun einmal weder am Genfer- noch am Bodensee. Auch Kaffeebohnen lassen sich in der Schweiz nicht anpflanzen – aber auf beides soll nicht verzichtet werden.

Bruno Muff vom Haldihof in Weggis (LU) ist einer der Produzenten, die Mlinarevic auf seiner Suche kennengelernt hat. Wer im Restaurant Focus einkehrt, erhält zum Abschluss des Gourmetmenus ein Gläschen Edelbrand vom idyllisch gelegenen Bio-Bauernhof. Muff hat seinen Job in der IT-Branche vor zehn Jahren an den Nagel gehängt, um sein Hobby, das Destillieren, zum Beruf zu machen. In seinem schmucken Hofladen findet man jedoch nicht nur Edelbrände und destillierte Raritäten wie etwa sortenreinen Mispelbrand, sondern auch frische Bioprodukte vom Hof sowie Eingelegtes, Eingemachtes, Gemahlenes, Getrocknetes und Gepresstes. Auch Düfte, kaltgesiedete Seifen, ätherische Öle und Hydrolate werden auf dem Haldihof in Handarbeit hergestellt. Während Mlinarevic am Duftfläschchen «Rigi-

OBEN Chefkoch Nenad Mlinarevic (r.) und Bio-Produzent Bruno Muff im Garten des Haldihofs in Weggis.

UNTEN Mlinarevic riecht an einer Ingwerknolle aus der Gärtnerei von Gemüsebauer Salvador Garibay.



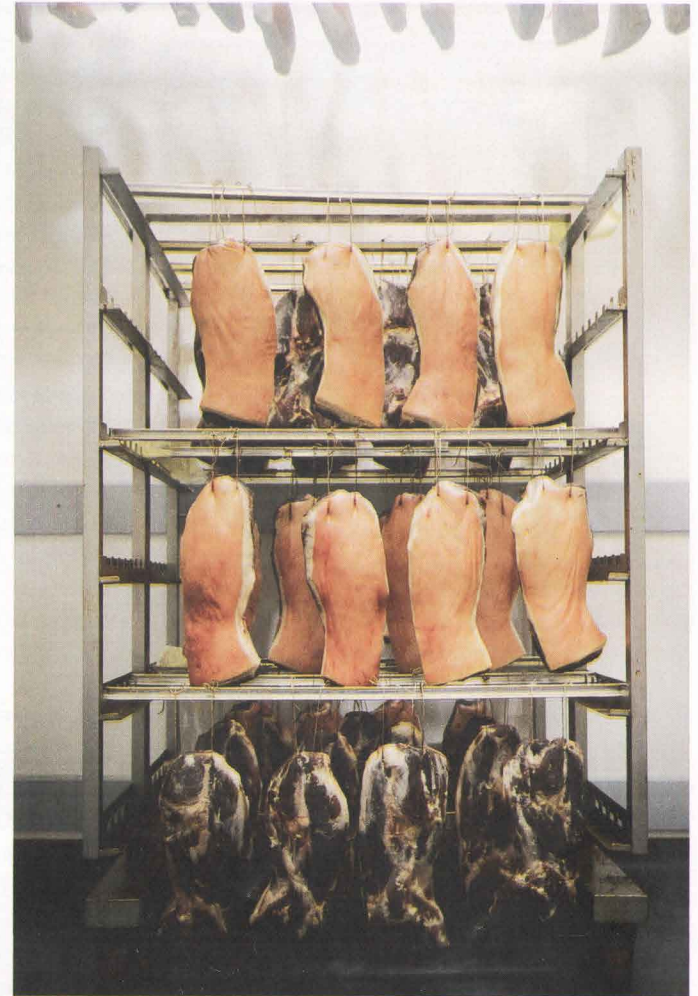
Brise» schnuppert, sagt er: «Ich verstehe nicht, warum ich nicht schon viel früher auf die Idee gekommen bin, nur mit regionalen Produkten zu arbeiten. Es ergibt viel mehr Sinn und ist erst noch eine kreative Herausforderung!»

Vielleicht musste der enge Bezug zur lokalen Landwirtschaft erst heranreifen? Denn eigentlich ist Mlinarevic ein Stadtkind, das im Zürcher Kreis 7 aufgewachsen ist. Sein Vater war Bahnführer der Dolderbahn. Er kannte den Küchenchef des Hotels Dolder Waldhaus und konnte seinem Sohn zu einer Schnupperlehre verhelfen. Nenad – Mlinarevic stellt sich immer mit seinem einfacher auszusprechenden Vornamen vor – war begeistert von der Küchen-Atmosphäre und beschloss, Koch zu werden. Und zwar nicht irgendeiner, sondern einer der besten. Zielstrebigkeit, Ehrgeiz und Kreativität haben den talentierten Jungkoch zu einem der gefragtesten Küchenchefs des Landes gemacht.

Auch wenn der heute 34-Jährige als Shootingstar der Gastro-Szene gilt, ist ihm der Erfolg nicht zu Kopf gestiegen. Fest steht er mit beiden Beinen auf dem Boden – oder eben zwischen weissen Hühnern auf dem Hof, zwischen Federkohl im Gemüsebeet, umgeben von Chili-Pflanzen im Gewächshaus oder im Wald. Pilze sucht er allerdings keine, denn davon verstehe er nichts, erklärt Mlinarevic. Hingegen besucht er wenn immer möglich seine Lieferanten persönlich oder geht auf Entdeckungsreisen. «Aber natürlich stehe ich nicht tagelang in Kuhställen oder Kräutergärten herum», sagt Mlinarevic, «dafür fehlt mir die Zeit.»

Inspirationen und Unterstützung erhält Mlinarevic unter anderem von seinem Freund und Nachbarn, dem Food-Journalisten und Buchautor Dominik Flammer. Mit seinem Standardwerk «Das kulinarische Erbe der Alpen» und seiner «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» (beide AT-Verlag) hat Flammer wesentlich dazu beigetragen, dass in

UNTEN In der Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon (LU) wird Rohschinken in bester Bio-Qualität produziert.



«Natürlich stehe ich nicht tagelang

«Natürlich stehe ich nicht tagelang in Kuhställen oder Kräutergärten herum. Dafür fehlt mir die Zeit.»

Nenad Mlinarevic, Küchenchef

und Nachbarin, dem Buchautor Dominik Flammer. Mit seinem Standardwerk «Das kulinarische Erbe der Alpen» und seiner «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» (beide AT-Verlag) hat Flammer wesentlich dazu beigetragen, dass in Vergessenheit geratene Rezepte, Produkte und Zubereitungsarten aus dem ganzen Alpenraum neu entdeckt wurden. Beide Bücher von Flammer stehen bei Mlinarevic im Regal und schlagen sich in seiner kreativen Kochkunst nieder, etwa in Form von caramelisierter Molke, die uns zur Mousse au Chocolat gereicht wird. Zehn Gänge umfasst das Menu, das wir am Abend bei Mlinarevic geniessen. Aus der Karte erfahren wir, dass das Sauerteigbrot von «Eigenbrötler»



OBEN Salvador Garibay in seinem Gewächshaus.

LINKS Weisse Gurken, Tomatillos und Chili gedeihen in Weggis.

Regionale Küche

Schweizer Weine machen Boden gut

Regionalität gewinnt auch bei den Weinen an Bedeutung. So werden in Restaurants vermehrt Schweizer Gewächse angeboten. Die Karte des mit drei Michelin-Sternen dekorierten «Schlosses Schauenstein» von Andreas Caminada in Fürstenu (GR) ist zu gut einem Drittel mit Schweizer Produkten bestückt. «Wir sind bestrebt und auf gutem Weg, das Bild des einheimischen Schaffens zu stärken», erklärt Sommelier Oliver Friedrich die Philosophie. Dadurch erhielten die Crus mehr Aufmerksamkeit beim Konsumenten. Das «Schauenstein» kredenzt viele Weine aus der nur 40 Kilometer entfernten gelegenen Bündner Herrschaft. Damit ein Winzer den Sprung auf die Karte schafft, muss die gesamte Palette überzeugen – vom einfachen Riesling x Sylvaner bis zum Top-Pinot-noir. Noch stärker auf Schweizer Weine setzt das Restaurant Neumarkt in Zürich, mehr als die Hälfte des Angebots stammt aus den sechs Anbauregionen des Landes. Noch immer halten sich Vorurteile, die Tropfen seien mittelmässig und zu teuer. «Beides stimmt schon lange nicht mehr», sagt «Neumarkt»-Wirt René Zimmermann. (kep.)