

# Joint Venture auf

Landwirtschaft und Gastronomie sind oft zwei ver-  
Farm». An fünf Abenden kocht Koch-Shootingstar  
Regula und Christoph Jakob auf dem Berchtoldshof



*Regula (43) und Christoph Jakob (43) bewirtschaften in Bätterkinden (BE) einen Hof mit rund 30 ha LN. Sie produzieren Saat- und Industriekartoffeln nach Swiss-Gap-Richtlinien und Getreide (Saatgetreide). Zusätzlich pflanzen sie jährlich über 50, zum Teil sehr alte und fast vergessene Kartoffelsorten für die Direktvermarktung an. Der Grossteil der Fläche wird futterbaulich für die rund 60 Zeburinder und zwei Milchkühe genutzt.*

Foto: Daniela Clemenz

Hofschür bietet Platz für 40 Personen, zusätzlich haben wir ein Festzelt, einen Kräutergarten, einen Hofladen und einen Barfussweg. Meistens buchen uns die Gäste für ein Familienfest oder ein Firmenevent. Für die Unterhaltung sorgen sie selbst. Da wird bei der Gourmet Farm anders.

Klar sind wir ein bisschen nervös. Es gibt relativ viele Schnittstellen, die zusammenpassen müssen. Die Gäste sollen auch Gelegenheit haben, unsere Zebus zu

streicheln oder unsere zwei Milchkühe und Hühner kennenzulernen. Aber wir schaffen das schon, haben ja während des fünftägigen Anlasses Zeit uns zu perfektionieren. Zudem kennen wir unsere Tiere sehr gut.

Der Anlass soll in den kommenden Jahren wiederholt werden, dann wird vieles einfacher laufen. Diese Erfahrung machten wir auch mit unserem Pflanzkartoffelmarkt und der Händöpfu-Stubete, die sich speziell an Küchenchefs und Gastronomiefachleute richtet. So etwas können wir aber auch nicht gratis organisieren. Deshalb haben wir Sponsoren gesucht. Alle fanden das Konzept zwar cool, aber die meisten waren dennoch skeptisch, ob man 200 Leute mit Produkten eines einzigen Bauernhofs mit einem Achtgängemenü verpflegen kann.

## Kulturen brauchen Vorlauf

An drei der acht Gänge gibt es Zebufleisch zu essen. Die übrigen Gänge füllt Norman mit allem, was unsere Felder und der Garten hergeben. Norman wollte Himbeeren für das Dessert. Wir haben schon Himbeeren, aber nicht für 200 Personen. Deshalb schlugen wir ihm Brombeeren vor, davon haben wir genug. Gewisse Produkte brauchen auch mehr Vorlauf. So war es bei unserer ersten Menübesprechung im November zu spät, um noch Winterhafer zu säen.

Vieles hängt vom Wetter ab. Norman will Blumenkohl. Die ersten 100 Setzlinge schädigte der Frost am 3. Mai. Der zweite Satz gedeiht recht gut, obwohl Sommerblumenkohl aufgrund des Ungeziefers nicht so einfach zu ziehen ist. Die Radieschen säten wir gestaffelt ein, sodass Ende August 200 schön gereifte

## «Wir spüren die Wertschätzung und den Respekt»

### Regula und Christoph Jakob:

« Essen bei Starkoch Norman Hunziker ist ein Geschmackserlebnis. Norman wurde mit seinem Juniorteam an der Kocholympiade Vizeweltmeister. Er erzielte mit einheimischen Produkten Woeffekte. Wenn sich jeder Schweizer daran ein Beispiel nehmen würde, hätten wir Bauern weniger Probleme.

Wir lernten uns an der SlowFood-Messe im März 2018 in Bern kennen. Dann, im Juni 2018, gingen wir an einen von Hunzikers Wurstkursen. Dabei präsentierte ihm Norman erstmals die Idee für «Gourmet Farm» – der Plan ist «Livecooking» mit Produkten, die alle von unserem Hof stammen.

Wir sind ein gemischtwirtschaftlicher Betrieb und halten Zebus seit 2012. Es ist weltweit die am verbreitetste Rinderrasse und verträgt sehr gut die Hitze – was ja in Zeiten des Klimawandels sicher nicht falsch ist. Wir verfüttern nur hofeigenes Futter und passen mit unserem vielfältigen Kartoffelgarten in Normans Konzept. Auch führen wir seit über fünfzehn Jahren Events auf unserem Hof durch. Unsere

Weiter auf Seite 18

# dem Berchtoldshof

schiedene Welten. Nicht so im Projekt «Gourmet Norman Hunziker einzig mit Lebensmitteln, die produzieren.

## Norman Hunziker;

«Mein Credo als Koch ist, kochen auf Top Niveau mit Lebensmitteln, die in der Schweiz wachsen. Bei mir finden Sie keine exotischen Früchte oder Gemüse, die eingeflogen werden, sondern Kartoffeln, Rüebli, Sellerie, Äpfel und Fleisch aus der Region. Ohne die Schweizer Bauern könnte ich gar nicht kochen. Mit dem, was in unserem Land wächst und gedeiht, ein phänomenales Achtgänge-Menü zu kreieren, das ist meine Kunst.

Logisch habe ich Ansprüche, da gibt es auch keine Konzessionen. Aber nicht nur die äussere Qualität zählt, sondern vor allem der Geschmack. Wir wollen alles vom Tier verwenden. Ein Rind hat nur zwei Filets, wenn ich im Restaurant an einem Abend diese serviere, muss ich dem Gast am kommenden Tag eine ebenso gute Alternative bieten aus anderen Stücken des Tieres – und übrigens, es gibt viel bessere Fleischstücke als Filets! Das macht Spass und fordert die Kreativität heraus. Ich führe unsere Gäste an meine Philosophie heran, indem ich erkläre, woher die Produkte stammen und wie sie produziert werden.

## Wahl zwischen 50 Kartoffelsorten

Die Idee «Gourmet Farm», also mit den Produkten eines einzigen Bauernhofs kochen, trage ich schon lange mit mir herum. Als wir für die Kochweltmeisterschaft trainierten, lernte ich die Familie Jakob näher kennen. Sie bauen über 50 verschiedene Kartoffelsorten an. Wir wollten Kartoffelfondue-Krokette

## Schnell gelesen

- Norman Hunziker kocht auf dem Berchtoldshof ausschliesslich auf dem Hof produzierte Produkte.
- Regula und Christoph Jakob verköstigend damit am Event «Gourmet Farm» 200 Personen.
- Der Event findet vom 27. bis 31. August in Bätterkinden statt.
- Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

*Norman Hunziker (24) aus Arch (BE) ist Bäcker-Konditor, Confiseur und Koch. 2016 holte er als Teamchef der Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft an der Olympiade der Köche zwei Goldmedaillen und wurde Vize-Olympiasieger. Spitzenleistung auch am Culinary World Cup 2018, Vize-Kochweltmeistertitel. Auch erhielt Norman Hunziker das GreenChefs-Label, welches für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie steht.*

Foto: Adrian Ehrbar



**«Ohne die Schweizer Bauern könnte ich gar nicht kochen»**

zubereiten. Dafür sollten die Kartoffeln ein nussiges Aroma und gelbes Fruchtfleisch haben, mehligkochend und schnellgarend sein. Regula drückte mir sechs Säckli mit verschiedenen Sorten in die Hand. Wir testeten alle und entschieden uns für die Sorte Mayan Trixie. Das Gericht kam super an. Die meisten Köche, auch im Gastrobereich, unterscheiden nur zwischen fest- und mehligkochend und dann gibt es noch etwas zwischendurch. Aber, dass es bei den mehligkochenden Sorten auch grosse Unterschiede gibt, wissen nur die Wenigsten.

Jakobs stiegen auf das Projekt «Gourmet Farm» sofort ein. Aber als ich meinen ersten Menüvorschlag präsentierte, erklärte mir Christoph, dass die Hälfte davon gar nicht auf dem Hof wachse. Also ging ich über die Bücher. Theoretisch war mir schon klar, dass alles zum richtigen Zeitpunkt ausgesät werden muss, und jede Kultur Zeit braucht. Jetzt haben wir ein tolles Achtgängenmenü mit alten längst vergessenen nicht alltäglichen Kartoffelsorten. Teilweise bauten Jakobs extra noch Produkte an. Selbstverständ-

Weiter auf Seite 18



**Der Berchtoldshof ist ein vielseitiger Landwirtschaftsbetrieb mit Agrotourismus und Direktvermarktung. Neben dem wunderschönen Rosengarten sorgt auch der Kräuterweg für ein idyllisches Ambiente.**

### Regula und Christoph Jakob

Radieschen zur Verfügung stehen. Norman schätzt unsere Meinung und wir spüren auch eine grosse Wertschätzung der Landwirtschaft gegenüber. Die Zusammenarbeit ist immer spannend – oft auch spontan. Im Frühjahr wollte er speziell grosse Kartoffeln für ein Kartoffel-Mille-Feuilles. Zusammen durchsuchten wir alle Paloxen nach grossen Knollen. Kürzlich holte er blau-, rot- und gelbfleischige Kartoffeln, weil er spezielle Pommes Frites machen wollte. Viele heutige Sorten haben einen Allerweltsgoût. Alte und besondere Sorten wie Bamberger Hörnle oder Cara schmecken richtig nach Kartoffeln. Viele Sorten wurden angebaut in Zeiten, wo keine Pflanzenschutzmittel zur Verfügung standen und die gleichwohl ertragsicher waren. Alte Sorten stehen nicht nur für Geschmack, sondern auch für Beständigkeit.

Leider haben viele Gastronomen das Gefühl, nur ein argentinisches Steak könne man den Gästen vorsetzen. Norman macht vor, dass man mit Schweizer Fleisch und einheimischen Gemüsearten tolle Gerichte produzieren kann. Diese Botschaft trägt er nicht nur zu seinen Gästen, sondern auch in die Gastroszene. Das ist gut für die Schweizer Landwirtschaft »

### Norman Hunziker

lich kommt auch das Fleisch von Zebu-Rindern auf den Tisch. Das Fleisch ist feinfaserig, fettarm und hat einen leichten Wildgeschmack. Aber in Bätterkinden wachsen keine Reben – es gibt also keinen Wein. Dafür Smoothies aus Beeren und Früchten, Cocktails mit Selbstgebranntem und klassischem sauren Most vom Fass. Ich bin ein notorischer Kaffeetrinker, aber eine Kaffeeplantage finden sie hier nicht – ergo wird kein Espresso serviert. Aber ich verspreche Ihnen, niemand kommt zu kurz.

### Zebu, Hühner gehören zum Team

Angedacht ist, dass im Obstgarten der Apéro stattfindet. In der Scheune erwartet die Gäste eine liebevoll weissgedeckte Tavola mit handgeschmiedetem Besteck und mundgeblasenen Gläsern. Wir wollen nicht erklären, wie was gewachsen ist, das vermitteln wir durch Begegnung und Erlebnis. Es ist ein Miteinander. Ich arbeite gerne im Team und zum Gourmet-Farm-Team gehören auch die Zebus auf der Weide, die Hühner und Schweine. Es soll eine Win-Win-Situation für alle Seiten geben – es ist quasi ein Joint Venture auf dem Bauernhof.

Natürlich wollen wir diesem «Swiss-Culinar-Event» Geld verdienen. Unterm Strich müssen wir unseren Rechnungen bezahlen können. Uns ist aber auch klar, dass Gourmet Farm 2019 auf dem Berchtoldshof unser Startevent ist. Wir wollen Erfahrungen sammeln, es soll kostendeckend sein. Beim nächsten Mal wird sicher alles routinierter ablaufen.»

*Aufgezeichnet: Daniela Clemenz*

## Das Menü

Saftbuckel Schinken (Zebu-Rind) · Gurke · Dillblüten · Apfelessig

\*\*\*

Weizencracker · Joghurt · Radieschen  
Sauerteigbrot · Butter

\*\*\*

Blumenkohl · Eigelbcreme · Majoran · Brösel

\*\*\*

Sellerie · Doppelrahm · Johannisbeerholz Öl

\*\*\*

Entrecôte (Zebu-Rind) · Kirschen Crumble · Kartoffelschnitte  
Rauchhollandaise · Schmorpraline

\*\*\*

Kartoffelpüree · Apfelessig · Butter · Zwiebeln · unreifer Apfel

\*\*\*

Brombeeren · Pfefferminze · Sabayone  
Cassissorbet · Wachholder Öl · Cassis · Meringue

