



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

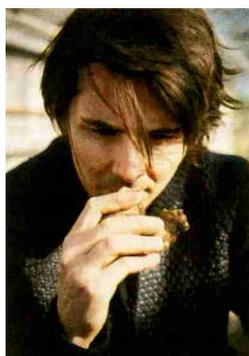
TEXT CHRISTINA HUBBELING FOTOS FLORIAN KALOTAY

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 gackern den 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 Salzwasserrische, 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 Errungen-

schaft 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, Gemahlene, Getrocknetes und Gepresstes. Auch Düfte, kaltgesiedete Seifen, ätherische Öle und Hydrolate werden auf dem Haldihof in Handarbeit hergestellt. Während Mlinarevic am Duftfläschchen «Rigi-

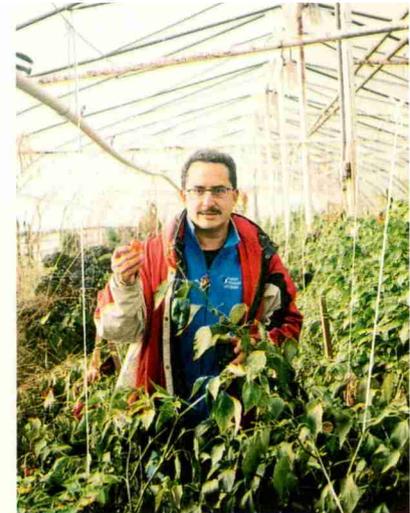


OBEN Chefkoch Nenad Mlinarevic (r.) und Bio-Produzent Bruno Muff im Garten des Halldihofs in Weggis.

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

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

Nenad Mlinarevic, Küchenche



OBEN Salvador Garibay in seinem Gewächshaus.

LINKS Weisse Gurken, Tomatillos und Chili gedeihen in Weggis.

Regionale Küche

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 Vor-

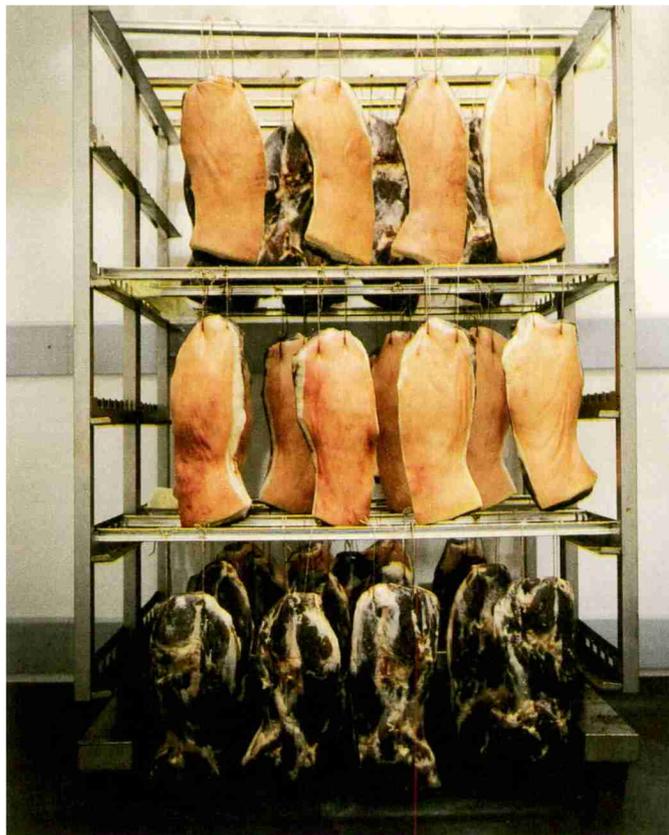
namen vor - war begeistert von der Küchen- Atmosphäre und beschloss, Koch zu werden. Und zwar nicht irgendeiner, sondern einer der besten. Zielstrebigkeit, Ehrgeiz und Kreativität haben den talentierten Jungkoch zu einem der gefragtesten Küchenchefs des Landes gemacht.

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 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»



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

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 entfernt 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.)

Im Überblick



aus Wauwil (LU) stammt, dass die Ente im sankt-gallischen Mörschwil aufgezogen und dass Regenbogenforelle und Zander in Bremgarten (AG) beziehungsweise Schötz (LU) aus dem Wasser gefischt wurden.

Bald wird die Karte um ein Entrecôte von «Ueli-Hof» ergänzt. Aber erst muss Mlinarevic noch das Gericht dazu kreieren. Es versteht sich von selbst, dass bei Mlinarevic ein Entrecôte nicht einfach ein Entrecôte bleibt. Noch lagert das Fleisch vakuumverpackt bei 4 Grad Celsius in der «Bio-Fleischmanufaktur» von Ueli-Hof in Ebikon (LU). Zusammen mit Mlinarevic lassen wir uns von Geschäftsführer Martin Schmitz durch die hochmoderne Metzgerei führen, die zum Teil in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz konzipiert worden ist. Produziert wird nach traditioneller

Regionale Spitzenküche

Eine Auswahl an renommierten Köchen aus ganz Europa, die für ihre Gerichte überwiegend Produkte aus der Umgebung verwenden

- 1 Andreas Caminada, Schloss Schauenstein, Fürstenua (GR)
- 2 Brett Graham, The Ledbury, London (Grossbritannien)
- 3 Esben Holmboe Bang, Maaemo, Oslo (Norwegen)
- 4 Nenad Mlinarevic, Focus, Park-Hotel Vitznau (LU)
- 5 Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet, Järpen (Schweden)
- 6 Christian Puglisi, Relæ, Kopenhagen (Dänemark)
- 7 Titti Qvarnström, Bloom in the Park, Malmö (Schweden)
- 8 René Redzepi, Noma, Kopenhagen (Dänemark)
- 9 Ana Roš, Hiša Franko, Kobarid (Slowenien)
- 10 Heinrich Schneider, Terra, Hotel Auener Hof, Sarentino (Italien)
- 11 Stefan Wiesner, Gasthof Rössli, Escholzmatt (LU)
- 12 Poul Andrias Ziska, Koks, Tórshavn (Färöer-Inseln)



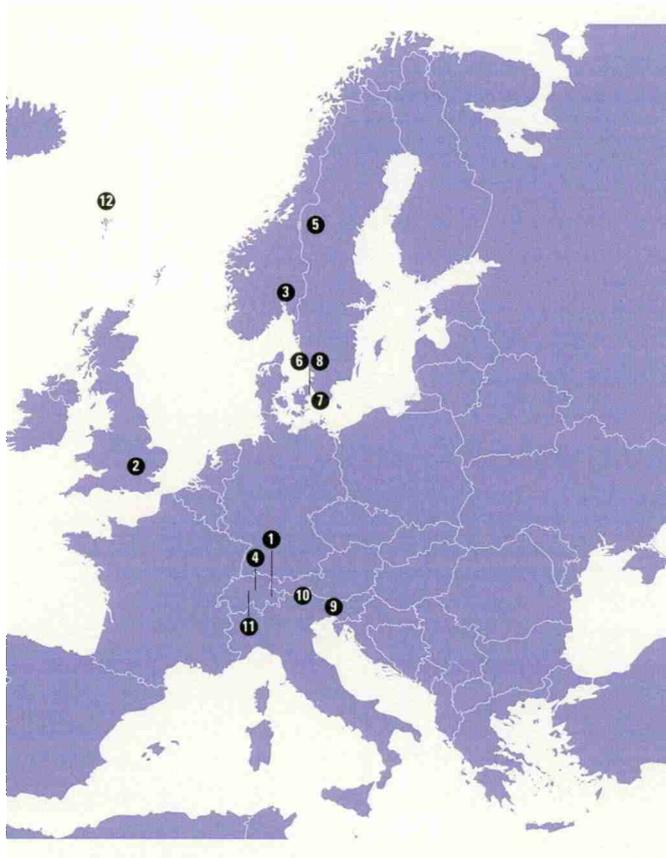
Neue Zürcher Zeitung

NZZ / Z - Die Substanz des Stils
 8021 Zürich
 044/ 258 11 11
 www.magazin-z.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 250'014
 Erscheinungsweise: 8x jährlich



Themen-Nr.: 541.003
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 42
 Fläche: 258'773 mm²



Manier. Namensgeber der Firma ist der gleichnamige Bauernhof im luzernischen St. Niklausen. Zu Ueli-Hof gehören ausgewählte Betriebe aus der Region, die sich zu einer Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben. Hergestellt werden Fleisch und Fleischprodukte in biologischer Spitzenqualität und aus naturnaher Landwirtschaft. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören unter anderem auf Buchenholzspänen geräucherter Schinken, zwölf Monate gelagerter Meersalzschinken sowie Trockenfleisch vom Jungrind mit Edelschimmel. Letztgenanntes ist Schmitz' ganzer Stolz. Denn unter Fachleuten war man bisher der Meinung, dass sich Jungrind nicht zu Edelschimmel-Trockenfleisch verarbeiten lasse. Schmitz beweist mit seiner Delikatesse das Gegenteil.

Ein anderer, der ständig Neues ausprobiert, ist Salvador Garibay. Der seit über 30 Jahren in der Schweiz lebende Mexikaner ist studierter Agronom und betreibt seinen Gemüseanbau in Weggis hobbymässig und mit offenkundiger Experimentierlust. Ein Glück für Mlinarevic, denn Garibay baut in seinen unbeheizten Gewächshäusern Exotisches wie Süsskartoffeln, Chili oder essbare Kakteen an. Alles in Demeter-Qualität. Gegen Schädlinge geht er mit altüberlieferten Hausmitteln wie Zitronenmelisse oder Basilikum vor, die er in grossen Mengen bei den Eingängen seiner Gewächshäuser gepflanzt hat und deren intensiver Duft Schädlinge fernhält. Garibay fordert Mlinarevic auf, an einer bestimmten Stelle in der Erde zu budeln: Zum Vorschein kommt eine braune Ingwerknolle. Ein weiteres Experiment, das für Mlinarevic neue kulinarische Perspektiven



Heinrich Schneider

Der innovative Spitzenkoch führt das Sterne-Restaurant Terra im Hotel Auener Hof. Es liegt im Südtiroler Sarntal, auf 1622 Metern über Meer. Schneider beschränkt sich in seiner Küche auf regionale Produkte.

www.auenerhof.it



Heinrich Schneider, Koch im Südtiroler Sterne-Lokal Terra. **Warum kommen in der Spitzengastronomie vermehrt Fleisch des Nachbarn, Gemüse des Biobauern und Kräuter aus dem eigenen Garten zum Zuge?**

Heinrich Schneider Diese Entwicklung hängt mit der Globalisierung zusammen, die lange Zeit die Menuwahl bestimmt hat. Der Konsument sucht heute das Echte, das Naturnahe - Produkte, deren Herkunft nachvollziehbar ist.

Was fasziniert Sie an der regionalen Küche?

HS Sie ist quasi ein Gegenteil zur klassischen, vorwiegend französisch geprägten Spitzengastronomie. Der Gast hat genug Hummer, Jakobsmuscheln oder Trüffeln gegessen, die früher in jedem Sterne-Lokal serviert wurden. Heute stehen glücklicherweise vermehrt regionale Produkte im Fokus, die man nicht überall kaufen kann. Ich suche nach dem Besten rund um das Sarntal und ver suche stets, kleine Produzenten zu berücksichtigen.

Wie definieren Sie Ihren Küchenstil?

HS Die wichtigste Komponente bildet das Produkt selber. Der Gast soll auf dem Teller ein Unikat erhalten und den Geschmack des Lebensmittels erkennen. Darauf richte ich meine Küche aus. Essen hat stets auch mit Entdecken zu tun.

Sie bieten ein «Terra Experience»-Menu mit 9 oder 16 Gängen an. Ist

der Gast damit nicht überfordert?

HS Bei uns gibt es bewusst keine A-la-Carte-Gerichte. Ich kann mit mehreren Gängen meine Küche und meine Vorstellungen der regionalen Küche besser präsentieren. Das ergibt ein ganzheitliches Erlebnis. Ein Besuch bei uns lässt sich mit einem Abend im Theater vergleichen.

Wo holen Sie Ihre Ideen?

HS Zuerst schaue ich, welche Produkte zur Verfügung stehen. Dann überlege ich, was zusammenpasst. Wir degustieren im Team unzählige Kombinationen. Die Hälfte aller Ideen funktioniert jedoch nicht. Ich reise rund um die Welt, um die Küchenkultur in anderen Ländern und die lokalen Naturprodukte kennenzulernen.

Wohin geht der Trend in der Spitzengastronomie?

HS Ich bin überzeugt, dass die Leute künftig weniger Fleisch essen werden. Stattdessen werden Gemüse, Pflanzen, Kräuter zunehmend zu Hauptdarstellern. Das habe ich in meinen Menus bereits festgestellt, weil sie leichter, bekömmlicher und überraschender wirken.

Interview: Peter Keller

Datum: 05.12.2015



Neue Zürcher Zeitung

NZZ / Z - Die Substanz des Stils
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.magazin-z.ch

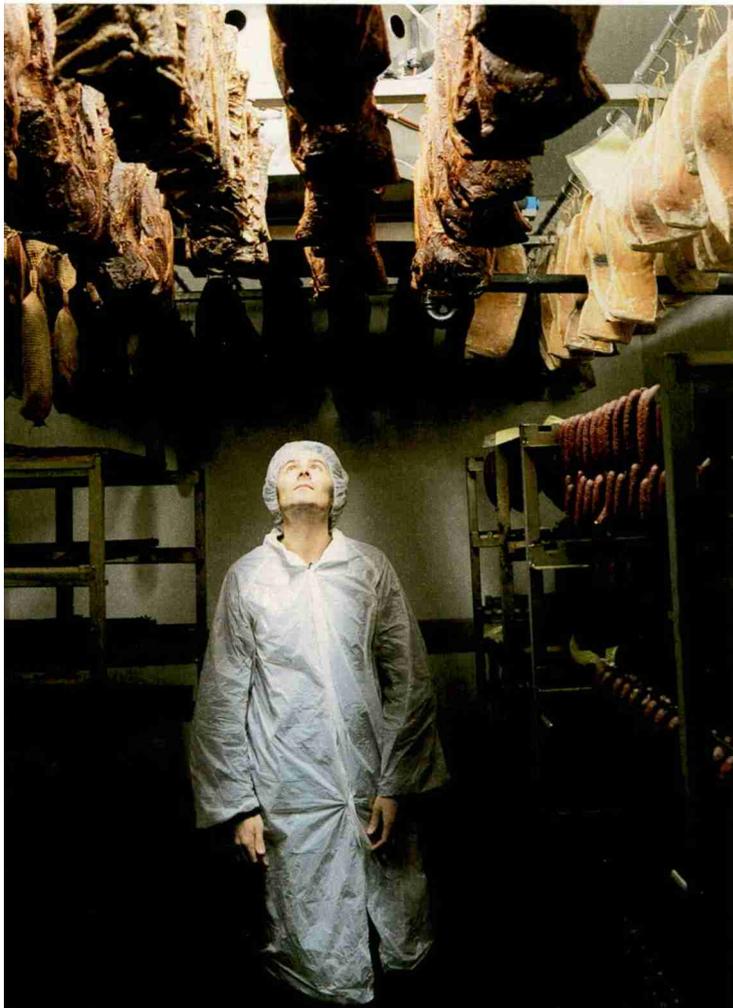
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 250'014
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 258'773 mm²

UNTEN Nenad Mlinarevic
im Kühlraum der
Bio-Fleischmanufaktur
Ueli-Hof in Ebikon.

UNTEN RECHTS Was der
Spitzenkoch nicht
sofort verwendet, wird
eingekocht, geräuchert
oder fermentiert.





eröffnet. Man würde dem Koch zutrauen, dass er seinen Gästen demnächst Tortillas aus schwarzem Mais serviert, einer Pro-Specie-Rara-Sorte, die er bei Garibay gefunden hat. Neben dem Bio-Ingwer spriesst Zitronengras aus der Erde. «Ich schaue, ob es den Winter überlebt. Wenn nicht, muss ich mir eine neue Strategie überlegen», erzählt der Agronom. Seine Mission sei es, «gesunde Lebensmittel zu produzieren und zu zeigen, dass man in einem Schweizer Gewächshaus auch ganz ohne Heizung sehr vieles anpflanzen kann». Weggis eignet sich perfekt als Standort für derartige Experimente, herrscht doch dort ein einzigartiges Mikroklima: Im Osten hält der Rigi die bissigen Ostwinde ab, derweil der Vierwaldstättersee als grosser Energiespeicher dient, der im Winter seine Sommerwärme abgibt.

«Was machst du mit der Kapuzinerkresse?», fragt Mlinarevic den findigen Gärtner. «Nichts», lautet dessen Antwort. Vielleicht finden sich die wunderschönen, intensiv leuchtenden orangen Blüten bald zu einer Essenz verarbeitet im Gourmetlokal des Park-Hotels Vitznau wieder? Mlinarevic schafft es, seine Gäste ständig zu überraschen, indem er die Produkte in einer neuen Form auf den Tisch zaubert, ähnlich wie sein Freund Andreas Caminada aus Fürstentau (GR), in dessen Küche Mlinarevic früher gearbeitet hat. So serviert uns Mlinarevic als dritten Gang des Abendmenüs Regenbogenforelle, in Nussbutter gegart, mit Nussbutterstreuseln und Kohlrabi-Essenz, geschmort in einer knallgrünen Emulsion aus Nüsslisalat. Dass ihn die Kapuzinerkresse inspirieren wird, ist keine Frage, haben ihn doch auch schon weisse Gurken, Okra-Schoten und Sauerklee aus Garibays Gewächshaus zu kreativen Höhenflügen verleitet.

Der Nebel hat sich inzwischen verzogen. Für Mlinarevic ist es Zeit, sich mit der Mise en Place für den Abend zu befassen. Das Restaurant ist ausgebucht, wie praktisch immer in letzter Zeit. Der Druck, der auf dem Schweizer Starkoch lastet, ist enorm. Doch hier in der Idylle der Natur wirkt Nenad Mlinarevic ganz entspannt. Etwa so entspannt wie die bauschigen Hühner auf dem Haldihof, die sich auch von einem eleganten dunkelblauen Maserati nicht beeindrucken lassen.



New Nordic Cuisine

Eine neue nordische Küche hat sich in den letzten zehn Jahren in Skandinavien zur Wegbereiterin einer nur auf regionalen und saisonalen Produkten basierenden Spitzengastronomie entwickelt.



«Auerhahn im Nadelwald» aus dem Kochbuch «Fäviken» (Phaidon) von Magnus Nilsson.

Es waren weder Regimekritiker, die vor gut zehn Jahren in Kopenhagen zusammenfanden, noch war ihr Treffen besonders konspirativ. Doch was eine Gruppe von Köchen aus Finnland, Schweden, Norwegen, Dänemark, Island und Färöer damals im kleinen Kreis ausheckte, sollte revolutionäre Auswirkungen weit über ihre Herkunftsländer hinaus haben und einer Bewegung den Boden bereiten, die sich nicht in Kochtöpfen und Steamern erschöpfte.

Formuliert wurden dabei die Grundzüge für ein Manifest mit dem Titel «New Nordic Cuisine». Im Zentrum stand die Idee einer neuen nordischen Küche, die nicht nur natürlich, frisch und schlicht sein müsse, sondern auf den Teller bringen sollte, was der nordische Boden und die heimischen Gewässer zu bieten haben. Dies war einerseits als Abkehr von den geschmacksarmen Erzeugnissen einer immer mächtigeren Lebensmittelindustrie zu verstehen, andererseits aber auch als Proklamation einer vielseitigen Küche, die es mit der Spitzengastronomie anderer Länder aufnehmen konnte – ohne dazu bretonischen Hummer, spanischen Rohschinken und Trüffeln aus Piemont zu verwenden.

Die Idee wurde selbst vom Nordischen Ministerrat gutgeheissen und entsprechend alimentiert. Schliesslich wollte man damit auch die Vielfalt der nordischen Landwirtschaft fördern.

Treibende Kräfte hinter der Bewegung sind bis heute unter anderen der

Gastrounternehmer Claus Meyer und der Koch René Redzepi, die 2003 zusammen das Restaurant Noma in Kopenhagen eröffnet haben – jenes Lokal, das von Anfang an konsequent auf die neuen kulinarischen Ideen setzte und sich nicht davor scheute, Moschusochsen-Tatar mit Meerrettich oder Kapuzinerkresse mit Schneckenmousse zu servieren.

Während man diesem Konzept zuerst mit Skepsis begegnete, kochten sich Redzepi und sein Team allmählich zu Sternen und Punkten. 2010 wurde das «Noma» vom renommierten britischen «Restaurant Magazine» gar zum besten Restaurant der Welt erkoren. Es folgten drei weitere Auszeichnungen – und mit ihnen Heerscharen von Gourmets, die nach Kopenhagen pilgerten.

Die raue, naturbelassene und zuweilen sehr karge Küche des Nordens setzte einen erfrischenden Kontrast zur technikverliebten Molekularküche, wie man sie bis dahin in vielen Gourmetlokalen zelebriert hatte. Was an der New Nordic Cuisine jedoch vor allem überzeugte, war ihr kreativer Umgang mit einer begrenzten Palette an Lebensmitteln, die stetige Suche nach verkannten oder vergessenen kulinarischen Schätzen der Region und nicht zuletzt die Rückbesinnung auf alte Techniken wie das Räuchern, Salzen oder Fermentieren.

Dies inspirierte auch Köche und Gastronomen ausserhalb Skandinaviens. So sind unter den besten Restaurants der Welt neben dem «Noma» oder dem

Datum: 05.12.2015



Neue Zürcher Zeitung

NZZ / Z - Die Substanz des Stils
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.magazin-z.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 250'014
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 258'773 mm²



Federkohl-Rezepte aus «The Nordic Cookbook» (Phaidon)

«Fäviken Magasinet» des Schweden Magnus Nilsson Lokale aus Brasilien, Grossbritannien, Peru, den USA oder der Schweiz zu finden, die sich vertieft mit ihrer Region und deren kulinarischen Vorzügen auseinandersetzen.

Redzeppi plant derweil den Umzug seines Restaurants in eine Industriebrache, auf deren Gelände ein Restaurant mit eigenem Bio-Bauernhof und Gewächshaus auf dem Dach entsteht. Das Menu soll damit noch strenger nach Jahreszeiten und Verfügbarkeit der Zutaten ausgerichtet werden.

Text: David Streiff Corti