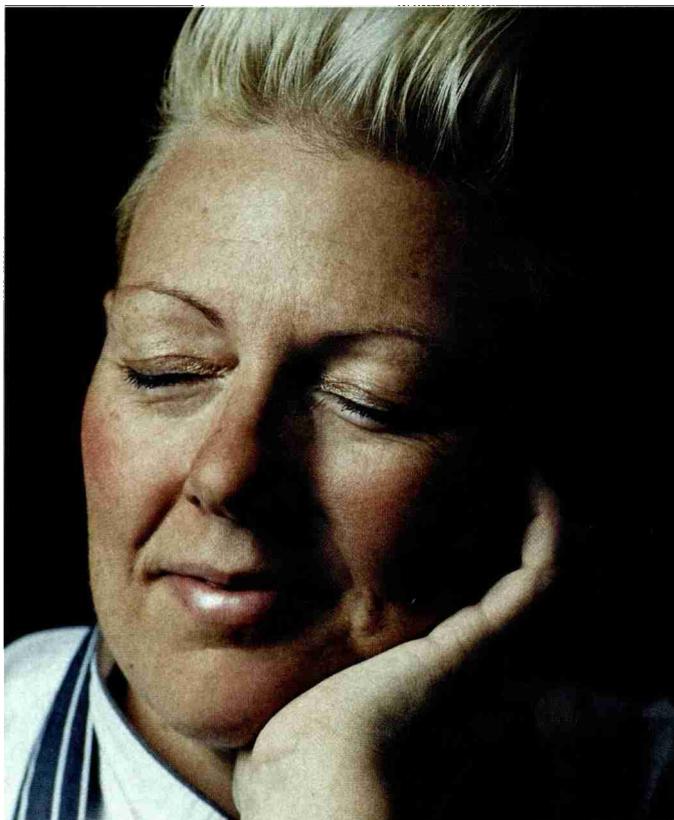




«ICH WUSSTE, DIE BIOKÜCHE IST MEINE ZUKUNFT»

Vreni Giger ist eine gefeierte Bioköchin. Sie arbeitet mit regionalen und saisonalen Produkten. Damit hat sie sich einen Traum erfüllt, den sie von klein auf geträumt hat.



Vreni Giger, 41, führt das Restaurant und Hotel Jägerhof in St. Gallen. Mit 17 «Gault Millau»-Punkten ist sie die höchst-dotierte Bioköchin der Schweiz. Giger lebt in Teufen AR.

Vreni Giger, als Kind hat man viele Träume – erinnern Sie sich?

Ich träumte davon, Koch zu werden.

Halfen Sie oft in der Küche mit?

Ich schälte gerne Rüeblen und

Härdöpfel. Als ich grösser war, durfte ich am Sonntag den Zopf und den Kuchen backen.

Hatten Sie zu Hause ein gutes Vorbild?

Meine Mutter Vreni ist eine hervorragende Köchin. Den Hackbraten mache ich heute noch genau gleich wie sie. Und ich liebe ihr Gstell.

Was bitte ist Gstell?

Das Gericht besteht aus gewürfelten Herz- und Lungenstücken. Die Innereien werden in einer Sauce geschmort. Ich bin auf dem Bauernhof gross geworden, mein Vater metzgete selber. Bei uns wurden die Tiere von der Nase bis zum Schwanz verwertet.

Was meinten Ihre Eltern zu Ihrem Berufswunsch?

Sie sagten, Koch sei eine hervorragende Ausbildung, um später eine gute Hausfrau abgeben zu können.

War das auch Ihr Plan?

Wenn mich als Teenager jemand nach meinen Plänen fragte, antwortete ich: Ich lerne Koch, arbeite einige Jahre auf dem Beruf, heirate einen Bauern, helfe ihm auf dem Hof und werde Mutter.

Jetzt lachen Sie. Wie ging es in Realität weiter?

Ihr Restaurant ist ein Knospe-Betrieb, zertifi-



ziert von Bio Suisse. Seit wann setzen Sie auf die biologische Küche?

Nach der Lehre in einem Bäckereibetrieb arbeitete ich bei Koch Turi Maag in der «Blumenau» im sankt-gallischen Lömmenschwil. Es war ein Aha-Erlebnis zu erfahren, wie viel sich aus dem eigenen Garten verwerten lässt. Im Wald suchten wir nicht nur Pilze, sondern auch Bärlauch, Brennnesseln. Ich lernte Koch und führe heute mein eigenes Restaurant – den «Jägerhof» in St. Gallen.

und Wildkräuter. Da wusste ich: Die Bioküche ist meine Zukunft.

Heute loben Sie die Gastrokritiker: «La Giger ist die Grande Dame der regionalen, saisonalen Schweizer Bioküche.»

Solche Bauchpinseleien tun gut. Gleichzeitig ist es wichtig, selbstkritisch zu sein und auf dem Boden zu bleiben.

2010 übernahmen Sie den «Jägerhof», wo Sie jahrelang als Küchenchefin gearbeitet hatten.

Die Erfüllung Ihres Lebensraumes?

Für mich war klar, ich möchte einmal mein eigener Chef sein.

Essen Sie nur biologisch?

Zu Hause wenn möglich ja, in Restaurants geht das oft nicht. Bio schmeckt besser, aber ich will nicht schulmeisterlich sein. Ich esse alles, was ich gerne habe.

Ist Ihnen Nachhaltigkeit auch sonst wichtig?

Ich achte privat darauf, Produkte aus der Region zu kaufen. Im

«Jägerhof» verwenden wir zudem nur Bio-Tischwäsche. Und wenn wir demnächst die Pfannen in der Küche ersetzen, kaufe ich Schweizer Kochgeschirr.

Sie sind berühmt für Ihre Kreationen mit Wildkräutern und -pflanzen.

Woher kommen die?

Viele aus meinem Garten. Ich habe mir letzten Sommer einen Traum erfüllt und einen Hochbeetgarten angelegt.

Wie kommen Sie in der Küche durch den Winter?

Mit Kohl, Lauch, Kürbis und Rübli gibt die kalte Jahreszeit einiges her. Der schlimmste Monat ist der März.

Warum?

Mit den Winterprodukten mag ich nicht mehr arbeiten, die Frühlingsprodukte sind noch nicht da. Es ist jedes Mal eine Freude, wenn Ende März erster Bärlauch geliefert wird.

Was ist schöner, kochen oder essen?

Kochen ist Arbeit, essen ist Genuss.

Interview: Bruno Bötschi