

Essen wie Gott im Kuhstall

BALLWIL Gut essen in speziellem Ambiente, das bietet «Farmtable». Der Event mit dem speziellen Flair wurde am Samstag im Seetal durchgeführt. Für alle, die dabei sein durften, ein absoluter Glücksfall.

von **Claudio Brentini**

Das Konzept von «Farmtable» ist einfach und bestechend. Mitten auf dem Feld, oder wie am Samstag des Wetters wegen im Stall, wird ein langer Esstisch aufgestellt. Die Gäste essen dort, wo nachhaltige Lebensmittel produziert werden. Am Samstag war dies beim Hof der Familie Süess, welcher unter dem Label Weidefarm geführt wird. Zum Anlass gehört eine Hofführung und natürlich ein Spitzenkoch, welcher den Hof und dessen Produkte kennt und die hofeigenen Lebensmittel für das 5-Gang-Menü verarbeitet. Die Idee stammt von Marko Vidmar. Im Fernsehen sah er in einer Doku, wie ein langer Tisch in Alaska direkt am Wasser aufgestellt wurde. «So etwas wollte ich unbedingt auch, aber halt hier bei uns.» Gedacht, getan. Vidmar suchte Köche, welche nachhaltige Produkte direkt von den landwirtschaftlichen Betrieben beziehen und organisierte dann die «Farmtable», salopp übersetzt den Bauernhofstisch. 2016 startete das Projekt, mittlerweile ist es auch im Seetal angekommen. Zum Glück muss man hier ergänzen. Denn «Farmtable» auf der Weidefarm in Ballwil war ein aussergewöhnliches Erlebnis.

Geschmacksexplosion

Im Zentrum des Events steht natürlich das Essen. Und dieses war am Samstag sternewürdig. Zubereitet wurde es vom ehemaligen Braui-Sous-Chef, Gütschkoch und nun Besitzer vom Hopfenkranz in Luzern, Moritz Stiefel. Die Küche, wenn man dem überhaupt so sagen kann, bestand aus einfachen Tischen, einem Gaskocher und Grill, einer Sous-Vide und wenigen Küchengeräten. Die vielen aufgestapelten Behälter zeigten, dass Stiefel gut vorbereitet an den Event kam. «Das ganze Essen hier zuzubereiten wäre unmöglich», erklärte der begnadete Koch. Was er dann servierte war absolute Spitzenklasse. Der gutes Essen gewohnte Autor dieser Zeilen konnte kaum glauben, was da alles aufgetischt wurde. Den Start machte ein Rindstatar mit Katsubushi, gepickeltes Gemüse und



Gemütlich und stimmungsvoll: der lange Esstisch im herausgeputzten Stall. Fotos cb



Stiessen auf Interesse bei der Führung: Turopolje-Schweine.



Moritz Stiefel bereitet hochkonzentriert Apérohäppchen vor.

Wasabimayo, welches nicht nur auf der Zunge verging, sondern eine wahre Geschmacksexplosion auslöste. Dazu ein vollmundiges Brot im Blumentopf, welches an eine Brioche erinnerte und ein wunderbarer Müller-Thurgau. Die fritierten Poulet-Oberschenkel der Weidehühner vom Hof waren butterzart, aussen aber wunderbar knusprig. Serviert wurden die Schenkel auf einem milden Cole-Slaw-Salat. Dem Koch konnte man dabei über die Schultern schauen, wenn dies bei seiner Körpergrösse überhaupt möglich war. Moritz Stiefel liess sich dabei auch tief in die Karten schauen und erklärte zum Beispiel, dass er die Pouletschenkel mehrere Stunden in Buttermilch einlegte, bevor er sie mit einer Panade fritierte. Bei

diesem Gang konnte man auch deutlich die hervorragende Fleischqualität erkennen. Die Hühner auf der Weidefarm haben Platz, rennen auf der Wiese umher und haben keinen Stress. «Ich bin absolut begeistert von der Qualität», sagte denn auch Moritz Stiefel, der seit längerer Zeit die Produkte für sein Restaurant bei der Familie Süess bezieht.

Ein weiterer Höhepunkt war ein falsches Spiegelei bestehend aus einem Kartoffelespuma, in der Mitte ein pochiertes Eigelb mit Trüffel. Der Hauptgang, wenn man dem überhaupt so sagen kann, war dann eine 48 Stunden geschmorte Schweineschulter mit diversen Toppings. Das Fleisch rollte man mit diversen Zutaten nach Wahl in ein Salatblatt ein und ass es von

Hand. Selbstredend, dass auch hier die Qualität der Produkte und deren Zubereitung aussergewöhnlich waren. Den Abschluss bildete dann ein Dessert aus Sommerbeeren, frisch zubereitetem Sauerrahm mit Mandel-Crumble und einer Basilikum-Pesto. Wohl das beste Dessert, welches der dessertverwöhnte Journalist je gegessen hat. Die Gäste, darunter auch Profis wie Köche, Winzer und Foodstylisten, zeigten sich ebenfalls begeistert vom Menü. Schön war auch, dass man den Koch so direkt erleben durfte und dieser den Kontakt zu den Gästen alles andere als scheute. Mit seiner ruhigen, sympathischen Art überzeugte Moritz Stiefel auf allen Ebenen. Eine gute Wahl für das «Farmtable» in Ballwil.

Nachhaltige Produktion

Wie schon erwähnt gehörte zum Event auch eine Hofführung. Was nach einem langweiligen Pflichtprogramm tönt, entpuppte sich aber als ein spannender Einblick in einen aussergewöhnlichen Betrieb und einer interessanten Auseinandersetzung mit dem Thema nachhaltige Produktion. Schon beim Eintreffen auf dem Hof fielen die glücklichen Schweine auf, die sich frei auf einem riesigen Feld bewegen konnten. Für einen Jöh-Effekt sorgten dabei fünf kleine Racker vom Turopolje-Schwein, welche Speedy-Gonzales-mässig alle umliegenden Gehege unsicher machten. Spannend war zu erfahren, dass Beat Süess ein Quereinsteiger ist und neben dem landwirtschaftlichen Betrieb noch zu 100 Prozent einer Arbeit nachgeht. Der gelernte Landmaschinenmechaniker führt den Hof gemeinsam mit seiner Frau und seinem Sohn Cyrill, der als gelernter Metzger auf der hofeigenen Metzgerei das Fleisch verarbeitet. Bei der Führung wurde klar, wie sehr die Produzenten auf das Wohl der Tiere achten. Sogar die Zusammensetzung des Futters wird von ihnen bestimmt. Natürlich ohne Palmöl, dafür mit Kräutern. Und wenn es mal irgendwo zwickt bei einer Sau, probiert man es zunächst mit Homöopathie.

Was auf dem idyllisch gelegenen Hof auffällt, sind Rassen, welche man eher selten sieht. Wie schon die angesprochenen, gefleckten Turopolje-Schweine oder die Salers-Kühe, welche zu den ältesten reinrassigen Rindern Frankreichs gehören. Die ruhigen, zutraulichen Kühe werden auf einer weitläufigen Weide gehalten. Die Familie Süess hat den Betrieb bei der Übernahme von einem Milchbetrieb auf Muttertierhaltung umgestellt. Die Kälber werden nun mit Muttermilch gross und fleischig, ohne Ergänzungsfutter. Auf der Weide nebenan watscheln derweil unter vollbehängenen Apfelbäumen rund 50 Gänse vorbei. Auch dies ein Bild, das man so nicht mehr oft sehen kann.

Nach Abschluss der Führung konnte man gut verstehen, warum Spitzenköche wie Moritz Stiefel auf die Weidefarm-Produkte schwören und warum der passionierte Hobbykoch und «Farmtable»-Organisator Marko Vidmar auf solche Betriebe setzt. «Für mich ist es wichtig, den Gästen neben dem speziellen Erlebnis auch eine Lebensmittel-Philosophie der Nachhaltigkeit zu vermitteln.» Das ist ihm mit dem «Farmtable»-Event in Ballwil mehr als gelungen.

Anzeige

STRASSENSCHOTTER AUS RICKENBACH



**FÜR STABILE UND ROBUSTE
NATURSTRASSEN**
BESTELLUNGEN 0848 200 410

ms-baustoff.ch

Schnell. Individuell.

MÜLLER-STEINAG BAUSTOFF AG
6221 Rickenbach LU
info@ms-baustoff.ch



**MÜLLER-STEINAG
BAUSTOFF AG**