

Spitzenkoch tüftelt über der Jauchegrube

Marko Vidmar setzt Menschen dort an den Tisch, wo nachhaltige Lebensmittel produziert werden. Zu Gast auf der Weidefarm der Familie Süess in Ballwil, überrascht Gast-Chefkoch Moritz Stiefel die Gäste mit Kreationen.

KATHRIN HERREN

Draussen hat die Dämmerung eingesetzt, es nieselt. Eigentlich sollte der lange Holztisch mit den 48 Stühlen und dem schönen Gedeck auf dem Hügel unter den Apfelbäumen stehen. Nun fällt die knusprige Schwarte der geschmorten Schweineschulter im offenen Tenn des Kuhstalls ab. Nichts mit Kulinarik auf dem Feld – dafür warm und gemütlich. Zwischen mit Heu gefüllten Futterkrippen und Schwalben, die aus ihren Nestern spähen, werden unter Lichterketten Geschirrpforten herumgereicht.

Koch mit Konzept

Das fünfgängige Sharing-Dinner aus lokalen und saisonalen Zutaten wird in der Outdoor-Küche vom Gast-Chefkoch Moritz Stiefel frisch zubereitet. Seit zwei Jahren führt er mit seiner Frau den Hopfenkranz in Luzern. Ein Restaurant mit 34 Sitzplätzen. Seine Philosophie: ausgezeichnetes Essen von ausgezeichneten Produzenten. Wohl-schmeckendes Fleisch ist das Resultat einer langen Kette von Verarbeitungsschritten. Nicht nur die Rasse des Tieres, die die Rahmenbedingungen für die Geschmackstiefe und das eingelagerte Fett bestimmt, sondern auch Fütterung und Haltung führen am Ende zu Fleisch mit optimaler Textur und vollem Aroma. Stiefel verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz von der Ernte bis zum Teller. Der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ist dabei wichtig. In der Weidefarm der Familie Süess findet Stiefel den geeigneten Fleischlieferanten für seine Kreationen.

Hof setzt auf Weidefleisch

«Unsere Sauen sind ganztags draussen. Im Futtertrogladen weder Soja noch Palmöl. Künftig möchten wir die Versorgung gar mit eigenem Getreide abdecken», erzählt der Junglandwirt und Metzger Cyrill Süess auf seiner Hofführung. Er spricht frisch von der Leber weg. Seine authentische Art scheint den Gästen zu gefallen. Ungezwungen fröhlich stellen Neugierige Fragen. Familie Süess ist Quereinsteiger in der Landwirtschaft. Im Jahr 2000 erwarb der Landmaschinenmechaniker Beat Süess den ehemaligen Milchwirtschaftsbetrieb in Ballwil. Vier Jahre spä-



Der Gast-Chefkoch bei «Farmtable», Moritz Stiefel, bereitet in seiner Outdoor-Küche Schweineschultern zu.



Im Tenn des Kuhstalls lässt es sich kulinarisch verwöhnen.



Die Turopolje-Weideschweine werden von Gästen gefüttert.

ter stellte er den Hof auf Mutterkuhhaltung mit 30 Salers-Kühen um. Inspiriert durch einen Artikel im «Schweizer Bauer», der über drei Studenten und ihr Weidegans-Projekt berichtete, folgten 50 Stück Federvieh. Dazu kamen Turopolje- und Weideschweine sowie Weidepoulets. Sie liefern an Gastronomen in der Region, verkaufen im Hofladen und im Onlineshop. Vergangenes Jahr wurde die Hofmetzgerei fertiggestellt, wo das Fleisch der eigenen Tiere mit Hingabe und fachmänni-



Veranstalter Marko Vidmar.



Isa Vidmar serviert die frittierten Poulet-Oberschenkel.



Die Weidegänse sind ganztags draussen. (Bilder: Kathrin Herren)



Beat und Marietta Süess mit Kathrin Tritten und Cyrill Süess (v. l.)

chem Wissen weiterverarbeitet wird.

Lebensmittel schätzen

«Die Idee zu «Farmtable» entstand während der Fernseh-sendung «Alaska Wild Gourmet», verrät Veranstalter Marko Vidmar. Sie zeigt, wie Gourmetmenüs mit Lebensmitteln aus einem Umkreis von 15 Kilometern direkt am Pazifischen Ozean gekocht werden. Sein Übertragen des Modells auf die Gegebenheiten der Schweiz, liess ihn einen Tisch auf dem Feld assoziieren. Das war im August 2016. Nur einen Monat später fand der erste Anlass, mehrheitlich unter Familie und Freunden statt. «Die Landwirtschaft ist ein Kulturgut unseres Landes, dessen Verankerung in der Gesellschaft gefördert werden sollte.» Durch das gemeinsame Essen auf dem Hof möchte Vidmar Konsumenten wieder mit dem Ursprung der Lebensmittel verbinden und Produzenten ehren, die diese Tradition noch pflegen. Die Nachfrage sei da, vor allem bei der urbanen Bevölkerung, bestätigt Vidmar. Daher visiert er im Oktober einen zusätzlichen Herbstanlass auf einem Weingut am Bielersee an. Ähnlich wie in diesem Jahr sollen auch 2019 rund zehn kulinarische Events in verschiedenen Kantonen stattfinden. Ab 195 Franken darf am Beisammensein teilgenommen werden. Regionale Lebensmittel und Wein hätten ihren Preis. Genauso wie im Restaurant müssten auch hier Servicepersonal und Koch entlohnt werden. Der Landwirt erhält eine Plattform, um neue Kunden zu gewinnen. Für ihn als Vollzeitangestellten im Bereich Aussendienst Medizinaltechnik bleibe «Farmtable» vorerst eine Herzensangelegenheit. Genuss in Verbindung mit einem Stück Heimat und anregenden Gesprächen. Wenn Bauer wie Weinlieferant unter den Gästen am Tisch sitzen und der Koch beim Servieren in Interaktion tritt, greift auch Marko Vidmar zu einem Glas Rebensaft, um gemeinsam mit seiner Frau Isa Vidmar auf den Abend anzustossen. Bis auch die Lichter in der Gourmet-Freiluftküche neben Misthaufen und Güllepumpe langsam erlöschen.

DER FÜNGÄNGER

Rindstatar, Katsubushi, gepickeltes Gemüse *** Frittiertes Poulet- Oberschenkel, Cole Slaw, Crème fraîche *** «Falsches Spiegelei» – Kartoffel-spu-ma, Eigelb, Trüffel *** 48h geschmorte Schweineschulter, Kopfsalatblatt, diverse Toppings, *** Sommerbeeren, Sauerrahm, Mandelcrumble mgt

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper.