1

Es grünt so grün im Berner Schöngrün

Ein eigener Garten direkt vor der Restauranttüre – in diesen Genuss kommen seit Frühling dieses Jahres die Köche des Berner Gourmetlokals Schöngrün. Was war die Idee dahinter, welche Chancen und auch Stolpersteine verbergen sich hinter einem solchen Projekt? Wir haben nachgefragt.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Patrick Schürmann

Auf dem Teller: gebratene, mit Speck ummantelte Strahlengeiss aus dem Bündnerland. Dazu Federkohl, mariniert sowie zu Chips verarbeitet. Und daneben liegen zwei schlanke, kurze Pastinaken, kaum halb so lang wie ein kleiner Finger. Wir sind im vollen Restaurant Schöngrün beim Zentrum Paul Klee in Bern, wo an diesem Novemberabend der erste Anlass der Reihe «8 Häng, 8 Gäng» stattfindet – vier Berner Topköche stehen gemeinsam am Herd und kreieren zusammen ein Dinner. Die Minipastinaken sorgen für besonders neugierigen Gesprächsstoff unter den Gästen, man rätselt: Wo Küchenchef Simon Sommer die wohl herhat ...? Die Antwort darauf liegt gleich ennet des Restaurant-Glaspavillons. Dort ist seit März 2017 der betriebseigene Garten angesiedelt, wo das Schöngrün-Team heuer Gemüse von Butterkohl über Topinambur bis zu Randen geerntet hat. In der Küche werden zudem eigene Ackerbohnen, Kohlrabi und Tomaten verarbeitet – um nur einige Produkte zu nennen. 45 verschiedene Gemüse – davon 35 Pro-Specie-Rara-Sorten – und 20 Kräuter wurden angepflanzt, und das hat die Arbeit in der Schöngrün-Küche verändert. «Schon vorher stand das Produkt, ganz besonders das regionale Produkt, bei uns stark im Zentrum. Dass wir jetzt zusätzlich unsere eigenen lokalen Produkte einsetzen können, löst nochmals eine ganz andere Wertschätzung und Herangehensweise aus. Wir können ja quasi beim Wachsen zusehen», erzählt Simon Sommer. Culinary Gardening made in Bern, sozusagen.

Noch mehr Transparenz und Nähe

Die Idee, einen eigenen Garten anzulegen, habe sich im Spätsommer 2016 konkretisiert, sagt Jürg Wirz. Der diplomierte Hotelier-Restaurateur HF war seit Januar 2015 Betriebsleiter der Restaurants Schön-

1 Ein geerdetes Team: Die Schöngrün-Crew packt seit März 2017 im eigenen Garten direkt neben dem Restaurant kräftig mit an. Unterstützung erhält sie dabei von Biobauer Stefan Brunner.
2 Wer im Restaurant Schöngrün in Bern isst, hat nicht nur beste Sicht auf das Wellengebäude des Zentrum Paul Klee von Stararchitekt Renzo Piano. Direkt am Glaspavillon steht ein Teil des Gartens, nämlich die Kisten mit verschiedenen Gemüsesorten, die auch dekorativ etwas hermachen.

grün, welche zu den Zürcher ZFV-Unternehmungen gehören. Für Wirz – vor Kurzem hat er gerade eine neue berufliche Herausforderung in der Gastronomiekonzeption und -beratung angenommen – lag es auf der Hand, dass ein eigener Garten zum Betrieb passen würde. Denn: Ringsum befindet sich Landwirtschaftsland. Seit 2015 nutzt das Zentrum Paul Klee, die Vermieterin des Restaurants, mit dem Projekt «Fruchtland» sein 2,5 Hektaren grosses Umland ackerbaulich. Dabei wird der Boden nach nachhaltig-ökologischen Kriterien bewirtschaftet, um die Biodiversität zu fördern und deren Bedeutung für eine gesunde Ernährung zu verdeutlichen. Und ein eigener Garten passte auch ganz generell zur Philosophie des Lokals, in punkto Produkteherkunft bewusst auf Transparenz und Nähe zu setzen: Das Schöngrün arbeitet mit Authentica Schweiz zusammen, einem Verbund von eigenständigen Kleinproduzenten, bei denen von der Kreation über die Herstellung bis hin zum Verkauf alles aus einer Hand stammt. Ein Garten, so die Idee, würde sich hier wortwörtlich organisch einfügen können. Die Partner für das Gartenprojekt fand Jürg Wirz einerseits in einem Produzenten und Schöngrün-Lieferanten selbst: Der Seeländer Biobauer Stefan Brunner (Brunner Eichhof) beliefert mit Spezialkulturen von Oca bis Quinoa oder Minigemüsen die hiesige Kochavantgarde und baut für sie massgeschneidert an (siehe Artikel in Swiss Cuisine & Hospitality 1/2017). Andererseits kam Pro Specie Rara (PSR) mit ins Boot, die Schweizer Stiftung, die sich für den Erhalt seltener Nutztierrassen und Pflanzensorten einsetzt. Und dann ging's ganz pragmatisch an die Arbeit: Im «Lexikon der alten Gemüsesorten» strich sich Simon Sommer alles an, was er spannend fand, darauf setzte man sich mit Stefan Brunner und Mathias Bamert (Projektleiter Gastronomie bei PSR) für die Saatgut- und Setzlingsplanung zusammen. Der Startschuss war gefallen.

Mehrwert für die Küche und den Gast

«Ganz wichtig ist, sich für den Anbauplan genügend Zeit zu nehmen», rät Jürg Wirz rückblickend. Was wolle man warum im Repertoire haben, und was muss man wann aussäen, um es zu welchem Zeitpunkt ernten zu können – für die Küchenplanung natürlich wesentliche Punkte. Den Ausschlag für den definitiven Entscheid, was in den Garten kommt, hatte nicht zuletzt auch Bauer Stefan Brunner selbst gegeben – es sollte idealerweise alles auch bei ihm auf seinen Parzellen angebaut sein, um die Mengen garantieren zu können. «Wir haben mit dem Garten nie eine Selbstversorgung angepeilt», so Jürg Wirz, «das wäre auf so mancher betrieblichen Ebene wenig realistisch gewesen. Es ging uns vor allem um den Bezug zum Produkt, um Handwerk, um Neues kennenzulernen, Mehrwert für uns und für die Gäste zu schaffen.» Natürlich sei auch das Storytelling ein anderes, wenn der Gast den Bezug zu den Produkten auf dem Teller mit dem Blick in den Garten ganz direkt und unmittelbar herstellen könne. Auf Wunsch habe man auch schon eine kleine Gartenführung gemacht oder neugierigen Spaziergängern erklärt, was es mit dem Garten auf sich hat. Zum internen Mehrwert gehörten im Laufe des Jahres auch mehrere Workshops mit

3

4

3—4 Simon Sommer, im Gault Millau 2018 neu mit 16 Punkten ausgezeichnet, setzte schon vor dem Garten stark auf regionale Produkte. «Dass wir jetzt zusätzlich unsere eigenen lokalen Gemüse einsetzen können, löst nochmals eine ganz andere Wertschätzung und Herangehensweise aus», sagt er. Im Bild das Gericht «Karotte – Whisky – Malz». Swiss Highland Whisky aus Interlaken wurde dafür im Rüeblipüree eingesetzt. Daneben hat Simon Sommer die Pro-Specie-Rara-Rüeblisorten Tessiner Kniff (lila), Pfälzer (gelb) und Pariser Markt (orange) verarbeitet.

«Leaf-to-Root»-Spezialistin Esther Kern. Mit ihr ging die Schöngrün-Crew auch den Blättern, den Stielen, den Wurzeln ihres Gartengemüses und den Produkten von Stefan Brunner auf den Grund, um möglichst viel herauszuholen und neue Ideen zu generieren. Daraus entstanden Kreationen wie etwa Zwiebelblüten-Öl oder Fenchelsamen-Chips, und im September dann sogar ein ganzer, ausverkaufter «Leaf-to-Root»-Themenabend.

Noch mehr Wissensvermittlung gab es schon Anfang August in der fünften Raronautik-Mission von Pro Specie Rara, die im Restaurant Schöngrün und seinem Garten unter Teilnahme von 20 Profiköchen und Kulinarikern stattfand. Beim Projekt Raronautik geht es darum, das kulinarische Potenzial von seltenen Sorten und Rassen zu erforschen und diese für die Gastronomie verfügbar zu machen. Diverse Pro-Specie-Rara-Ackerbohnensorten waren deshalb schon bei der Gartenkonzeption im Hinblick auf den Anlass eingeplant worden mit dem Ziel, dort mittels Degustation herauszuarbeiten, welche Trockenbohnen kulinarisch am geeignetsten sind und für eine Produktion weiterverfolgt werden sollen. So fungierte der Garten auch als (Weiter-)Bildungsstätte.

«Köche sind trotz allem keine Gärtner»

Klar, ein solcher Garten und eine möglichst umfassende Verarbeitung der Produkte sei mit mehr Aufwand verbunden, als wenn der Lieferant die «Filestücke» der Gemüse in die Küche anliefert, sagt Küchenchef Simon Sommer. «Aber es ist ein tiefergehendes, achtsameres Arbeiten und respektiert das Produkt noch mehr», so Sommer. Einzelne Gerichte oder die Mittagsmenüs werden rund um die Produkte und Kräuter gebaut, die gerade reif sind, die «da» sind. «Wir kreieren viel unmittelbarer, das ist schon echt cool!», sagt Simon Sommer. Ja, der Spass, der blitzt in seinen Augen sichtbar durch. Echt cool fand die Schöngrün-Küche heuer auch der Gastroführer Gault Millau und hob den gebürtigen Deutschen in seiner Ausgabe für 2018 verdientermassen auf 16 Punkte.

Eine durchwegs blühende Sache also, so ein Restaurantgarten? Jürg Wirz sagt dazu: «Einfach mal einen Garten anzulegen und auf die Ernte zu warten, reicht natürlich nicht. Es ist wichtig, den Garten und dessen Pflege im Tagesablauf zu institutionalisieren, die Verantwortlichkeiten und Aufgaben dafür klar aufzuteilen, sonst geht es im Daily Business unter. Köche sind trotz allem keine Gärtner, darüber darf man nicht hinwegsehen.» Einmal wöchentlich kommt Brunner-Eichhof-Gärtnerin Sophia vorbei und schaut zum Rechten – es sei unbedingt empfehlenswert, diese Form der Unterstützung von Anfang an zu berücksichtigen, meint Jürg Wirz. So kann immer wieder der nötige Austausch stattfinden und Fragen können geklärt werden. Die Investitionen für den Garten beliefen sich 2017 im tiefen fünfstelligen Bereich; darin enthalten sind Material, Saatgut und vor allem Leistungen der Gärtner.

Geplant ist nun, den Garten auch 2018 weiterzuführen und vielleicht sogar auszubauen – dazu findet ein Debriefing mit allen beteiligten Partnern statt. Möge die Berner Erde weiterhin fruchtbar sein! ■

restaurants-schoengruen.ch