



PISTOR

AROMA

Das Genussmagazin



Unsere Mittagsmenüs
 Zum mitnehmen oder hier essen.
 Von 11.30 - 13.30 Uhr

FLEISCH	VEGI/VEGAN
GEBRATENE CEVAPCI TOMATENRISOTO MARINIERTER BLATSPINAT	HAUSGEMACHTE FALAFEL TOMATENRISOTO (VEGAN) MARINIERTER BLATSPINAT
CHF 19.-	CHF 16.-

Nur Take-Away erhältlich

Luzerns erste "Knospen"-Küche

Märchenhotel Braunwald

Frische **Pesto** geht immer!

Nach der Auszeichnung ist vor der Bewertung

Das «Tschifeler-Brot»



Küchenchef Antoine Käslin mit der Urkunde für den «Quai4» als erstes «Knospen»-Restaurant in Luzern.



Die erste "Knospen"-Küche in Luzern

Grösserer Aufwand als üblich ist für die Herstellung von Gerichten im Restaurant Quai4, einem Betrieb der Wärchbrogg in Luzern, willkommen. Dabei steht der hohe Beschäftigungsgrad der psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden im Fokus. Diese Voraussetzung ist der Ansporn für die ganzheitliche Verwertung der Lebensmittel im ersten «Knospen»-Restaurant von Luzern.

Text: **Erich Büchler** Bilder: **Holger Jacob**

Viel Holz und ein warmes Ambiente erwartet den Gast im Restaurant Quai4 in einer umgebauten Autowerkstatt in Luzern. Einzig das grosse Vordach über den Parkplätzen erinnert noch an die frühere Zeit. Das Restaurant ist coronabedingt geschlossen. Einige Mitarbeitende sitzen mit dem notwendigen Abstand an Tischen und falten Broschüren auseinander und bekleben sie mit Etiketten. Der Geschäftsleiter Norbert Bucheli erklärt: «In unseren Betrieben der Wärchbrogg, dem Shop und dem Restaurant Quai4, beschäftigen wir mehrheitlich Menschen mit psychischer Beeinträchtigung und Fachpersonen, die die Verantwortung in den einzelnen Bereichen tragen. Bei uns ist viel Handarbeit erwünscht, um die Mitarbeitenden zu beschäftigen. Dies motiviert uns immer wieder, eigene Wege zu gehen, zum Beispiel mit der Idee, das erste zertifizierte «Knospen»-Restaurant in Luzern zu werden.»

Auf dem Weg zur «Knospe»

Das Restaurant Quai4 setzt seit der Eröffnung im Jahr 2014 auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität. «Die Konsequenz fehlte in der Lieferkette und viele Ausnahmen wurden zur Regel. Das heisst, die Zeiten der Saison und der Regionalität wurden ausgedehnt, da Richtlinien fehlten. Mit der Idee des «Knospen»-Restaurants mussten die Belieferungen überdacht und neue Lieferanten gesucht



Kleines, aber feines Angebot.

werden», erklärt der Küchenchef Antoine Käslin. Er blickt zum Eingang. Ein sympathischer Mann mit einer schwarzen Mütze und einer gefütterten Jacke winkt uns zu. «Das ist unser Lieferant vom «Gmües Mattli», Peter Gisler. Was bei «Gmües Mattli» wächst oder an Lager ist, steht bei uns auf der Karte», sagt Käslin, steht auf und nimmt die Gemüselieferung entgegen. Zu dieser kalten Jahreszeit sind es Kürbisse, Endivien, Nüsslisalat, Lauch und Federkohl. Vor fünf Jahren stellte «Gmües Mattli» auf Bio-Gemüse um. Peter Gisler ist gelernter Gärtner und machte den Bachelor an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Life Sciences und Facility Management. Auf meine Frage: «Gibt es im Geschmack einen Unterschied zwischen biologisch und normal angebautem Gemüse?», antwortet er: «Nein, aber mit dem Anbau von biologischem Gemüse ist der Respekt gegenüber der Natur grösser und wir leisten einen Beitrag für jetzige und kommende Generationen. Zudem haben wir einen Frische-

Unförmiges Gemüse wird im Restaurant Quai4 sehr geschätzt.



Bild: Jakob Meichen

«Auch hufeisenförmige Gurken haben bei uns eine Chance»

Céline Wieser, Köchin

vorteil: Bei normalen Wetterbedingungen ernten wir das Gemüse früh am Morgen und liefern es am gleichen Tag aus.» Céline Wieser, die Köchin des «Quai4», kommt zu uns und holt Kürbis, Lauch und Federkohl, um eine Kürbiscremesuppe für den Take-away-Mittagsservice zuzubereiten.

Aufwand macht Spass

«Das Gemüse, das wir vom «Gmües Mattli» erhalten, entspricht im Aussehen nicht immer der Gemüsequalität anderer Lieferanten. Das heisst, wir bekommen auch mal hufeisenförmige Gurken, herzförmige Peperoni oder schlangenförmige Karot-

ten. Dieses Gemüse hätte normalerweise keine Chance, verarbeitet zu werden», erklärt Céline Wieser stolz und fährt weiter: «Es ist langweilig, normiertes Gemüse zu verarbeiten, und zudem können wir für aufwändige Aufgaben unsere Mitarbeitenden einsetzen.» Céline Wieser hat schon die Kochlehre im «Quai4» gemacht. Sie habe sich sehr gefreut, dass sie an der Zertifizierung mitarbeiten durfte. Es bereite ihr grossen Spass und sei eine Herausforderung, in Form und Grösse nicht einheitliches Gemüse zu verarbeiten.

Ganzes Rind ohne Edelstücke

Mit der Zertifizierung zum «Knospen»-Restaurant tauschte der Küchenchef einige Lieferanten aus, weil die Produktauswahl nicht mehr passte. Dabei stiegen die Warenkosten leicht an. Der Küchenchef schätzt den Anstieg auf ungefähr ein bis zwei Prozent. «Wir haben schon einige Gegenmassnahmen getroffen. Der grösste Fleischlieferant für uns ist die Biometzgerei Ueli-Hof in Ebikon. Ihre Grundhaltung in der Aufzucht von Tieren und der Fleischverwertung entspricht klar unseren Vorstellungen. Im Herbst kauften wir ein Wollschwein, zerlegten und verarbeiteten es in unserer Küche. Im Gegensatz zum Kauf von Einzelstücken ist dies günstiger. Im Frühling werden wir ein Rind kaufen, ohne die Edelstücke Filet, Entrecôte und Huft. Diese kann die Biometzgerei privaten Kunden verkaufen, dadurch wird unser Preis vorteilhafter. Für die Edelstücke haben wir eine geringe Verwendung», erklärt der Küchenchef.



Im Restaurant Quai4 in Luzern kommt nur saisonales oder Lagergemüse vom «Knospen»-Betrieb «Gmües Mattli» auf die Karte. Mit der Ernte morgens früh ist die Frische garantiert.

Muss es immer Fleisch sein?

Antoine Käslin absolvierte eine klassische Ausbildung als Koch. Bei der Menüplanung stand das Fleisch immer im Mittelpunkt, alles andere war Beilage. In den letzten Jahren rückten Gemüse und Kartoffeln in den Fokus. «Durch das Umdenken entstehen spannende Gerichte wie Gemüseweggen, gebackene Süsskartoffeln mit Dipsaucen oder hausgemachte Kürbis-Feta-Ravioli. Bei den hausgemachten Teigwaren unterstützen uns die Mitarbeitenden sehr. Ravioli und Tortellini sind aufwändig, aber wie schon erwähnt: Aufwand macht Spass, und unsere Mitarbeitenden haben eine Tagestruktur und können ausgelastet werden.»

Und schon zertifiziert

Der Aufwand für eine Zertifizierung zum «Knospen»-Restaurant war enorm. Etliche Dossiers mussten studiert und Dokumente ausgefüllt werden. «Die Vorgabe von

Bio-Suisse verbietet Produkte, die mit dem Flugzeug geliefert werden, oder die Verwendung eines Mikrowellenofens. Die Regionalität und die Verwertung der Lebensmittel müssen dokumentiert und eingehalten werden. Diese integrierten wir in den Betriebsablauf. Es entstand ein neuer Lieferantenmix», erklärt Antoine Käslin. Das ist nur ein kleiner Einblick in die Vorgaben für die «Knospen»-Zertifizierung. «Wir informierten uns detailliert und setzten unser Konzept innerhalb eines halben Jahres um. Im September 2020 informierten wir die Verantwortlichen von Bio Suisse und baten um ein erstes Gespräch. Nach der Schlussbesprechung gratulierten uns die Verantwortlichen zum ersten «Knospen»-Restaurant in Luzern. Wir waren überrascht, denn wir gingen davon aus, dass es mehrere Audits braucht, um zertifiziert zu werden», erklärt der Küchenchef stolz.

Info

Bio Suisse

Bio Suisse steht für biologische Qualitätsprodukte. Dahinter steht die Philosophie, dass Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht sind. Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke «Knospe», mit der nach den Richtlinien von Bio Suisse hergestellte Produkte ausgezeichnet werden.

bio-suisse.ch



Norbert Bucheli schafft
Ausserordentliches
in der Wärchbrogg.

Info

Partner/in werden

Von einfachen Montage- und Verpackungsarbeiten über Mailings und Papierverarbeitung bis hin zur Postaufgabe: Die Wärchbrogg freut sich über solche Aufträge. Gerne verpackt sie Werbeartikel und Firmengeschenke, Musterkollektionen nach Vorgabe usw. In ihrer Produktion beschäftigt sie psychisch beeinträchtigte Menschen, die gerne für Kunden im Einsatz sind. Auf die Wärchbrogg kann man sich verlassen: Sie gewährleistet reibungslose Abläufe, sorgfältige Bearbeitungen und termingerechte Abgaben.

waerchbrogg.ch

Spontane Gratulationen

Anna Spielhoff, Chef de Service im Restaurant Quai4, mischt sich in unser Gespräch ein und erzählt: «Nach dem der Bericht in der Luzerner Zeitung erschien, haben uns etliche Gäste gratuliert und freuten sich mit uns, dass wir dieses Ziel erreicht haben.» Norbert Bucheli sagt abschliessend: «Mit der Umsetzung der Zertifizierung unterstützen wir auch «Wasser für Wasser» (fördert den Konsum von Leitungswasser und unterstützt Projekte in

Sambia/Moçambique), «Too Good to go» (übrig gebliebenes Essen wird günstiger angeboten) oder «Café Surprise» (armutsbetroffene Menschen erhalten kostenlos einen Kaffee). Mit dem «Knospen» Restaurant schaffen wir Aufmerksamkeit, nicht nur im Restaurant, sondern auch in der Wärchbrogg, wo wir Menschen mit einer Beeinträchtigung mit Aufträgen von Privatpersonen oder der Industrie eine Tagesstruktur geben können.» ■



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



TRAITEUR-GEL VOM BESTEN

Überzeugender Gelée für Canapés – gebrauchsfertig, spritzmaschinentauglich und vegan.