

Zart, aromatisch – und stur

Von Andrea Freiermuth. Aktualisiert am 14.08.2009



BERNERZEITUNG **BZ**

LEBEN

Wirt Brunner hat während der «Genuss 09» Angus-Beef von Nachbar Schlup auf der Karte. Die Zubereitung braucht Zeit und Geduld – das Shooting mit den Rindern auch.



Die Kuh vor der Kamera: Bauer Martin Schlup und Wirt Hanspeter Brunner gelingt es mit viel Geduld, ein Angusrind vor die Kamera zu locken – die Mutterkuh Bavona.
Bild: Andreas Blatter

Links

➔ www.regionalprodukte.ch

140 Anlässe in 3 Wochen

An der «Genuss 09» beteiligen sich Gastrobetriebe, Bauernfamilien sowie Spitzenköche. Unter der Dachmarke «Das Beste der Region» organisieren sie 140 Anlässe, bei denen regionale Produkte im Vordergrund stehen – eine gute Gelegenheit, um die Vielfalt von altbekannten, wiederentdeckten oder innovativen Spezialitäten zu entdecken. Die Genusswochen dauern bis am 6. September und finden in den Kantonen Aargau, Bern und Solothurn sowie in der Zentralschweiz statt. Einen Überblick über das umfassende Programm bietet das «Genuss-Magazin», das in den vergangenen Tagen in ausgewählten Gemeinden in die Briefkästen geflattert ist. Wer das Heft nicht erhalten hat, kann es unter der Nummer 034 4093711 nachbestellen. Alle Informationen können auch im Internet gefunden werden, wo sich die Anlässe nach Ort oder Datum abrufen lassen.

Das Rind windet sich am Halfter, stemmt sich gegen das Seil und muht unglücklich. Keinen Schritt will es mehr tun. Dabei würden nur noch wenige Meter fehlen, um es in Position vor dem Schüpbärg-Beizli bei Schüpfen zu bringen, wo es mit Bauer Martin Schlup und Wirt Hanspeter Brunner für ein Foto posieren soll.

Das Bild soll den Text über die «Genuss 09», die morgen beginnt, begleiten. Es würde die Philosophie der dreiwöchigen Promotion für regionale Produkte perfekt illustrieren (siehe Kasten): Wirt Brunner verwendet in seiner Küche Rohstoffe von Nachbar Schlup – darunter Zwetschgen, Kartoffeln und eben Natura Beef.

Naturwildes Rindvieh

«Es ist halt noch nie am Halfter geschweige denn weg von der Herde geführt worden», erklärt Bauer Schlup das störrische Verhalten des Rinds, und Wirt Brunner witzelt: «Im letzten Jahr wärs einfacher gewesen. Damals hatte ich vor allem

REGION	SCHWEIZ	AUSLAN	Ja, Flipflops sind hässlich und machen schlimme Geräusche	RSE	SPORT	KULTUR	PANORAMA	LEBEN	DIGITAL	AUTO
--------	---------	--------	---	-----	-------	--------	----------	-------	---------	------

Gesellschaft	Reisen	Style	E	Wohnen	Cityguide	Heuschnupfen	Vereine	Mamablog	Sweet Home
--------------	--------	-------	---	--------	-----------	--------------	---------	----------	------------

Bildstr.

09:00
«Outdoor»: «Wir stranden im Niemandsland!»

04:00
Warum Walliser Aprikosen so gefragt sind

30.07.2010
Nagellack: Trittst im Berner Rot daher, begehren dich die Männer sehr

30.07.2010
Die «Vogue» bleibt weiss

30.07.2010
Der Hügel mit der wilden Vergangenheit

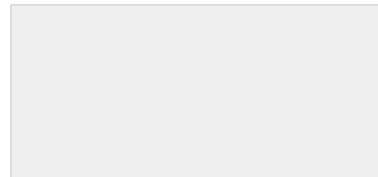
Meistgelesen in der Rubrik Leben

- 1 Ja, Flipflops sind hässlich und machen schlimme Geräusche
- 2 Die besten Restaurants in den Kantonen Bern, Freiburg und Solothurn
- 3 Cityguide
- 4 «Ich hatte abgeschlossen. Meine Augen fielen zu»
- 5 Warum Walliser Aprikosen so gefragt sind
- 6 Der Stoff der Sinnlichkeit

BLS



Roger Schaeli bloggt aus der Wand



Gerichte mit Äpfeln auf der Karte.»

Obwohl weniger spektakulär, war das letztjährige Angebot des Beizliwirts bei Gourmets sehr beliebt: Gemeinsam mit seinem Team hat er am meisten Stimmen erhalten, als es für die Gäste galt, den besten Anlass im Rahmen der Genusswochen auszuwählen.

Einfach gute Küche

«Ich koche eigentlich nichts Spektakuläres», sagt der 56-Jährige. Das ist nicht etwa falsche Bescheidenheit, sondern das reguläre Programm. Ganz gemäss Brunners Motto: «Nicht einfach Gutes – sondern das Einfache gut.» Sein grandioses Abschneiden beim «Genuss»-Rating erklärt er sich unter anderem damit, dass er die Idee hinter den «Genuss»-Anlässen schon lange lebt: «Wir haben das ganze Jahr Produkte aus der Region – wie zum Beispiel frische Felchen vom Bielersee oder edle Tropfen aus Erlach.» Inzwischen sei er sogar so weit, dass er nur noch Schweizer Weine auf der Karte habe – 72 an der Zahl.

Vertrauenswürdige Kost

Damit befriedigt Brunner eine steigende Nachfrage: Regionale Produkte liegen im Trend. Denn wer regional konsumiert, verhindert lange, umweltbelastende Transportwege, stärkt die lokale Wirtschaft und kann die Herstellung unter Umständen sogar mitverfolgen – was wiederum das Vertrauen in das Produkt stärkt. Und Vertrauen ist in Zeiten von Gammelfleisch, Mogelmozzarella und Kunstschinken ein gefragtes Gut.

Mit ein Grund, warum inzwischen sogar amerikanische Fast-Food-Ketten mit Schweizer Fleisch werben. Blöd nur, dass die Kuh, die die aktuellen McDonald's-Plakate ziert, aus Österreich stammt. Die Marke am Ohr hat die falsche Schweizerin verraten – und das Vertrauen in die McDonald's-Hamburger hat einmal mehr gelitten.

Echt lokale Produkte

Im Schüpbärg-Beizli kann sich der Gast zwischen Hauptgang und Dessert selbst davon überzeugen, dass das Angus-Beef, das er gerade verspeist hat, tatsächlich vom Hof nebenan stammt – und erst noch ein glückliches Leben hatte. Denn dort weiden die stämmigen Mutterkühe zusammen mit ihren Kälbern auf der Weide. Die Rinder wachsen in der Herde auf und werden vom Metzger in Schüpfen geschlachtet. Dank der artgerechten Aufzucht und der natürlichen Ernährung soll das Fleisch besonders zart und aromatisch sein.

Wirt Brunner verwertet das ganze Tier. Das heisst, auf seiner Karte gibt es nicht nur Filets, sondern auch Bauernwürste, Hackbraten und Rindspfeffer. Diese Gerichte erfordern zum Teil viel Zeit und Geduld: Der Pfeffer zum Beispiel wird zehn Tage in Rotwein eingelegt und eine ganze Nacht im Ofen gegart: Das Ergebnis ist ein zarter Gaumenschmaus, der an Grossmutterzeiten erinnert. An solche traditionellen Gerichte



Roger Schaeli will durch eine 1400-Meter-Wand auf einen grönländischen Gipfel klettern. Das Abenteuer können Bernerzeitung.ch/Newsnetz-Leserinnen und -Leser hautnah miterleben: Schaeli bloggt täglich und multimedial.

► [Zum Kletterblog](#)

Emil Frey AG Autocenter Bern



Weinkurse



Junge Menschen würden sich nicht für Wein interessieren, lautet eine oft geäusserte Meinung. Falsch. Ausgebuchte Weinseminare für Junge zeigen: Nicht nur über 40-Jährige begeistern sich für Wein.

► [Das Bewusstsein für Wein schärfen](#)

wagt man sich zu Hause oft nicht mehr. Entweder weil das Wissen inzwischen fehlt oder weil die Zubereitung zu aufwändig ist.

Bestechliches Model

Immer aufwändiger wird auch die Sache mit dem Foto. Inzwischen hat Bauer Schlup das Rind vom Halfter gelassen und treibt ein paar Kühe mit Kälbern auf die Koppel, die vor dem Beizli liegt. Bloss muss jetzt eines der Tiere auch genau so stehen, dass gleichzeitig Bauer, Wirt, Rind und Beizli im Bild sind. Ein Lockmittel muss her. Bauer Schlup versucht es mit frischem Gras, Tochter Andrea pflückt einen Apfel und reicht ihn dem Wirt. Mutterkuh Bavona stampft, macht ein paar Schritte vorwärts und bläht die Nüstern. Klick, der Fotograf drückt ab – und hat sein Foto endlich im Kasten.

(Berner Zeitung)

Erstellt: 14.08.2009, 12:20 Uhr

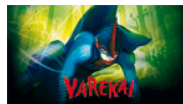
Werbung



Dieses Traumhaus
kann Ihres sein. Massiv mit Preisgarantie ab CHF 362'700.-!
[Jetzt informieren!](#)



Fotos von ifolor
Digitalfotos auf Premium-Fotopapier ab nur CHF 0.15 pro Foto
[Jetzt bestellen!](#)



Cirque du Soleil
Varekai, die Show-Sensation ab 17. Sept. 2010 in Zürich!
[Hier Tickets bestellen](#)