

# FiBL-Restaurant – Bioverpflegung nicht nur für Bioforscher

Das Personal-Restaurant des FiBL in Frick AG kocht mit einem hohen Anteil an Knospe-Produkten. 250 Mittagsmenüs bereiten Daniel Sandmeier, Sibylle Finsterwald und das Restaurant-Team an Spitzentagen zu.

## 1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept des FiBL-Restaurants beschreiben?

Daniel Sandmeier: Als Betriebsrestaurant geben wir jeden Mittag etwa 140 Essen aus. Zusätzlich verpflegen wir viele Besuchergruppen und die Gäste aus unserem Tagungszentrum. Zur Auswahl stehen zwei Menüs, eins mit und eins ohne Fleisch, immer dabei sind Suppe und Dessert. Hauptsächlich essen bei uns Mitarbeitende von FiBL, bio.inspecta und Agrofutura. Auch externe Gäste sind herzlich willkommen, sie müssen sich jedoch wie alle anderen Gäste zum Essen voranmelden. Wir legen viel Wert auf regionale und frische Zutaten, rüsten auch alles selbst und kochen natürlich hauptsächlich mit Bioprodukten. Ausgezeichnet sind wir nach Knospe-Komponenten-Küche und Goût Mieux.

## 2 Wie gehen Sie vor, wenn Sie die Menüs und Gerichte planen?

Sibylle Finsterwald: Wir bevorzugen saisonale und regionale Produkte. An Tagen mit sehr vielen Gästen kochen wir Menüs, die sich rasch portionieren lassen. Wir berücksichtigen die Bedürfnisse unserer internationalen Besucher und versuchen all unseren Gästen eine möglichst abwechslungsreiche Küche anzubieten. Zudem ist uns sehr wichtig, dass sich die Lebensmittel möglichst voll verwerten lassen.

## 3 Welches neue Gericht würden Sie gerne mal in Bioqualität kochen?

D. S.: Kein spezielles Gericht, ich kann mir grundsätzlich aber nicht mehr vorstellen, nicht in Bioqualität zu kochen. Man könnte im Biobereich die Gewürzpalette noch weiter ausbauen, denn da merkt man den geschmacklichen Unterschied am meisten. Wenn man gute Biogewürze verwendet, hat man fast schon gut gekocht.

## 4 Nach welchen Kriterien wählen Sie die Zutaten aus?

S. F.: Wir beziehen unsere Zutaten soweit wie möglich von Betrieben in der Region,



Bild: Theresa Rebholz

Sibylle Finsterwald und Daniel Sandmeier sorgen im FiBL-Restaurant für abwechslungsreiche Biomenüs.

einige Produkte wie Mehl, Milch und teilweise Eier und Fleisch direkt beim FiBL-Hof. Etwa 80 Prozent der Zutaten sind in Knospe-Qualität. Wenn wir regional etwas nicht in Bio bekommen können – Pilze zum Beispiel – oder wenn es keine guten Bioalternativen gibt, weichen wir in wenigen Ausnahmen auf konventionelle Produkte aus.

## 5 Gibt es manchmal Probleme bei der Beschaffung?

S. F.: Selten. Recht schwierig ist es, Biokartoffeln in guter Qualität zu bekommen. Bei den Mengen, die wir verarbeiten, geraten wir in Zeitnot, wenn bei ungenügender Qualität viel nachgerüstet werden muss.

## 6 Welche Rückmeldung erhalten Sie von Ihren Gästen?

D. S.: Wir bekommen ein sehr gutes Feedback, unsere Gäste schätzen die Qualität und die Abwechslung. Da das Restaurant vom FiBL mitgetragen wird, können wir eine exzellente Qualität zu günstigem Preis anbieten.

## 7 Welche Vorteile bringt Ihnen das Knospe-Label?

D. S.: Dass sich die Leute darauf verlassen können. Für manche externen Gäste ist es sicherlich ein Grund, zu uns zu kommen. Und für das FiBL ist es ein Muss, dass wir auch die Verpflegung ganzheitlich sehen, viel mit Knospe-Produkten kochen und entsprechend zertifiziert sind.

## 8 Welche Wünsche haben Sie an Bio Suisse?

S. F.: Eigentlich keine, das läuft gut. Und wenn mal Fragen wegen der Knospe-Zertifizierung auftauchen, können wir uns hier im Haus direkt an bio.inspecta wenden, von der wir auch zertifiziert werden.

Interview: Theresa Rebholz

## Das Menü vom 24. Oktober 2014

Menü 1: Kürbis-Marroni-Ragout mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 13.-
Menü 2: Geschnetzeltes Rindfleisch mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 15.-
Jeweils mit Lauchcremesuppe und Caramelköpfl	
	tre

## Herbstlicher Genuss: Marronibratlinge

(Für 4 Personen) 20 Gramm Zucker caramolisieren und mit 3 dl Wasser ablöschen. 300 Gramm geschälte Marroni (tiefgekühlt) und 20 Gramm gerüsteten Knollensellerie dazugeben. Offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich garen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Sellerie entfernen und Marroni leicht

auskühlen lassen. Marroni mit einem Ei und 0,5 dl Rahm pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Püree ca. acht Burger formen und diese in nicht allzu heisser Bratbutter beidseitig zwei bis drei Minuten goldbraun braten. Die fertigen Bratlinge zu Rotkraut reichen.

tre