

# «Wir wollen uns beim Menuplan von der Natur leiten lassen»

Das Eco-Hôtel L'Aubier in Montézillon NE ist vielen ein Begriff. Doch «L'Aubier» ist mehr als ein Öko-Hotel. Was sich sonst noch alles dahinter verbirgt, verraten Rédouane Boukhari, Küchenchef, und Christoph Cordes, Geschäftsführer.

## 1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept von L'Aubier beschreiben?

Christoph Cordes: L'Aubier ist mehr als ein Gastrokonzept, es beinhaltet neben Hotel und Restaurant auch einen Laden, einen Demeter-Landwirtschaftsbetrieb und ein generationenübergreifendes Wohnprojekt mit 21 Wohneinheiten. Dazu betreiben wir in der Stadt Neuchâtel ein Café-Hôtel. Der Landwirtschaftsbetrieb ist selbstständig, die Auberger und die Wohngemeinschaft sind als Aktiengesellschaft organisiert.

## 2 Wie hat sich das entwickelt?

C.C.: Angefangen hat es 1979 mit einem Bauernhof, der von zwei Freunden übernommen und auf Demeter umgestellt wurde. 1982 kam die Auberger im angrenzenden Gebäude dazu. Die ganze Sache kam ohne Eigenkapital zustande, sondern direkt mit Beteiligung der Kunden. Sie haben uns das nötige Kapital für die Restfinanzierung durch die Bank zur Verfügung gestellt. Wir haben immer mit

einer starken Ausrichtung auf Bio gearbeitet, um einen Absatz für die Hofprodukte zu haben. Seit 2007 haben wir auch mit der Zertifizierung begonnen: Bio Hotels, Goût mieux, Knospe-Küche und Demeter.

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

Rédouane Boukhari: Wir arbeiten eng mit den lokalen Produzenten zusammen, mit unserem eigenen Demeterhof und einem Gemüsebauern aus der Nähe. So wissen wir immer lange im Voraus, wann wir was erhalten werden, und können auch Inputs geben. Das Ziel ist eine einfache, leichte und saisonale Küche. Wir wollen das Vegetarische weiterentwickeln, aber daneben auch das Fleisch vom Hof nicht vergessen.

## 4 Woher beziehen sie die verschiedenen Produkte?

R.B.: Alle tierischen Produkte kommen vom eigenen Hof, ausser dem Lammfleisch. Die Milchverarbeitung geschieht ebenfalls auf dem Hof. Das gesamte Getreide vom Hof setzen wir über die Gastrobetriebe ab. Wir verarbeiten alles Getreide selber, zum Beispiel auch zu Pizzateig. Gemüse kommt von einem Partnerhof.

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

R.B.: Man kann alles mit 100 Prozent Biozutaten machen, die Frage ist für mich eher: Macht es überhaupt Sinn? Foie gras oder Meerfisch kommen für mich nicht infrage. Uns ist wichtiger, wieder mit den Saisons zu arbeiten und unseren Menuplan von der Natur leiten zu lassen. Unseren Käser haben wir ange-

## Einfach und raffiniert: «Sérrémisu» nach Rédouane Boukhari

125 g Rahm, 75 g Rahmquark, 2 Tassen Kaffee. Löffelbiscuits. 75 g Zucker. Biscuits mit Kaffee tränken. Den Rahm schlagen, dann Zucker und Kaffee dazugeben, den Quark darunterziehen. Löffelbiscuits in einer Form auslegen und die Masse darüber geben. Alles mit Kakaopulver überstreuen.

regt, Mozzarella-ähnlichen Käse für Pizza herzustellen und herzförmige Tommes für den Valentinstag. Auch der Gemüsegärtner ist interessiert, gemeinsam neue Spezialitäten zu entwickeln. Wir machen auch immer öfter vegane Gerichte und versuchen, gluten- oder lactosefreie Alternativen anzubieten.

## 6 Welche Rückmeldungen erhalten Sie von Ihren Gästen?

R.B.: Wir haben viele positive Rückmeldungen. Die Leute kommen aus allen Kantonen und aus dem Ausland. Ich schaue mir immer die Nummernschilder an.

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

C.C.: Der Vorteil ist die 100-Prozent-Bio-Regel, sie ist einfach kommunizierbar. Die Knospe hat in der Schweiz eine grosse Bekanntheit und Glaubwürdigkeit. Wir sind nicht super offensiv mit unserer Kommunikation bezüglich Bio, aber wir deklarieren unsere Produkte klar. Wir wollen alle ansprechen, nicht nur die exklusive Biokundschaft.

## 8 Welche Wünsche haben Sie an Bio Suisse?

C.C.: Manchmal habe ich den Eindruck, ich arbeite mehr für die Knospe, als die Knospe für mich. Die Kommunikation von Seiten Bio Suisse für die Knospe-Gastrokonzepte ist noch etwas zaghaft.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler



Rédouane Boukhari, Küchenchef, und Christoph Cordes, Geschäftsführer von «L'Aubier» in Montézillon NE.

## Das Mittagsmenu vom 1. April 2014

Menü 1: Sämiger Risotto mit Trockenfleisch vom Hof 20.–

Menü 2: Vegetarische Lasagne 18.–