

Bauernhof gewinnt Best of Swiss Gastro

Als erster Bauernhof in der Geschichte der Gastronomie wird Jucker Farmart AG im Zürcher Oberland mit dem Best of Swiss Gastro Award 2012 in der Kategorie Activity ausgezeichnet.

Seegräben – Aus den über 140 nominierten Betrieben aus der ganzen Schweiz wurde der Bauernhof mit seinem noch jungen Gastronomiekonzept zu den Besten erkoren. Die Nominierung eines Bauernhofs durch die Jury des Best of Swiss Gastro Awards war ungewöhnlich und kam überraschend. Die vielen positiven Bewertungen der Gäste haben sich jedoch auszahlt: Der Erlebnisbauernhof im Zürich Oberland wurde mit dem Award im Bereich Activity aus den 16 Nominierten der Kategorie als bester ausgezeichnet und zählt nun offiziell zu den führenden Gastronomiebetrieben der Schweiz.

Vom Feld in die Pfanne ...

... so lautet das Konzept des Obstbauernhofs in Seegräben. Möglichst viel von dem, was bei Jucker Farmart auf den Teller kommt, stammt aus dem eigenen Anbau oder zumindest aus der Region. «Frisches Obst und Gemüse, das praktisch keine Transportwege hinter sich hat, zahlt sich nicht nur für die Umwelt aus. Man merkt es auch im Geschmack», meint Martin Jucker, Mitinhaber des Erlebnisbauernhofs in Seegräben. Gemeinsam mit dem Spargelhof in Rafz und dem Bächlihof in Jona werden auf gesamthaft fast 90 ha Produktionsfläche Spargeln, Kürbisse, Beeren, Äpfel und Birnen angepflanzt. Es ist sogar schon gelungen, Melonen auf dem Feld zu produzieren.

Innovativer Bauer

Anfang der Neunzigerjahre war der Betrieb in Seegräben einer der grössten Obstproduzenten im Kanton Zürich. Immer wieder aufs Neue sind die Gebrüder Jucker auf der Suche nach innovativen Geschäftsideen. Heute isst man in der «PpureStube», im Weinkeller oder direkt im Hofladen, wo auch die Produkte aus dem Eigenanbau und von regionalen Lieferanten verkauft werden. «Wir wollen den Leuten die Natur wieder näherbringen. Sie sollen wissen, woher das kommt, was bei ihnen auf dem Teller liegt», dies die Vision von Martin Jucker. (pd)

Informationen und die genauen Öffnungszeiten finden sich unter www.juckerfarmart.ch.

Ein Ort zum Feiern und Geniessen

Wer das alte Jahr bei feinstem Essen in festlich geschmückter Stube ausklingen lassen mag, der findet im Restaurant Falknis in Maienfeld mittags und abends einen idealen Ort zum Feiern.

Von Alexandra Ospelt

Maienfeld. – Gion Rudolf Trepp, der ehemalige Inhaber des Restaurants Basilic (15 GaultMillau-Punkte) in Chur, wurde von einigen als der «beste Koch in Chur» bezeichnet. Mit

dem Restaurant Falknis, der Stammbeiz der Maienfelder Pferdesportler und -liebhaber, hat er im Mai dieses Jahres eine inspirierende Umgebung für seine Kochkünste sowie für seinen neuen Lebensabschnitt gefunden. Charmanter Mittelpunkt im Privatleben des frischgebackenen Familienvaters und seiner Frau Riccarda ist der drei Monate alte Sohn Luzi.

Das traditionelle Maienfelder Restaurant strahlt Stil und Wärme aus, in so einer Stube schmeckt dem Gast ausgezeichnetes Essen noch besser. Sie bildet eine passende Kulisse für die hohe Qualität und Kreativität in

der Küche, die auch im «Falknis» die Markenzeichen von Gion Rudolf Trepp sind.

Eine «geniale» Speisekarte

Vielleicht war es sein Lehrmeister, der Spitzenkoch Georges Wenger aus LeNoirmont im Jura, der ihm direkt nach der Matura eine Chance gab, vielleicht sind es die sorgsam ausgewählten, saisonal frischen Zutaten, die er mit Liebe zubereitet. Oder vielleicht ist es auch die geschickt zusammengestellte Speisekarte, was den kulinarischen Erfolg von Gion Rudolf Trepp ausmacht. Man findet auf der Karte neben diversen lokalen und nationalen Spezialitäten und Gerichten auch leckere Kreationen wie «Averser Geiskäse mit frischen Feigen und Aceto Balsamico», «Südafrikanische Scampis auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpurée», «Geschmorte Lammhaxe mit Pfeffersauce und Safranrisotto». Auch die Deserkarte freut einen Gourmet. Und auf der interessanten internationalen Weinkarte entdeckt der Gast unter anderem eine grosse Auswahl an Maienfelder Weinen.

Freitag ist übrigens auch Fischtag im Restaurant Falknis. Am Tag des Besuchs stehen Muscheln mit Pommes frites auf der Tageskarte, obwohl Trepp weiss, dass er mit dieser feinen französischen Gewohnheit nur ein ausgewähltes Publikum anspricht. Aber er legt Wert auf ein wenig Abwechslung, will die Gäste immer wieder überraschen und sie dazu ermuntern, ab und zu etwas Neues zu probieren. Und das macht er professionell. Wer den kleinen Abstecher in den «Falknis» nach Maienfeld unternimmt, wird nicht enttäuscht sein.



Wo Tradition und Kreativität harmonieren: Gourmetkoch Gion Rudolf Trepp leitet seit Mai das Restaurant Falknis in Maienfeld. Bild Daniel Schwendener

GASTKOLUMNE



In Weihnachtsstimmung: Klaus Schatzmann. Bild Archiv

Kling Glöcklein...

Kalt wars draussen. Ein paar Schneeflocken verirrt sich auf die Tannenzweige auf dem Fenstersims, während drinnen im Wohnzimmer die Kinder damit beschäftigt waren, ihre Geschenke auszupacken.

Von Klaus Schatzmann

Ein Duft von Anisplätzchen und Zimsternen erfüllte den Raum und das alte Grammophon (geht mir bitte sehr behutsam damit um – ein Erbstück meines Urgrossvaters), welches nur zu besonderen Anlässen benutzt wurde, spielte Weisen aus noch älteren Zeiten; begleitet von fröhlichem Kinderlachen. Auch roch es nach Gebratenem. Doch bevor zu Tisch gebeten wurde, entnahm sie den Inhalt ihres Päckchens: «Oh, ein Dirndl, Welch Überraschung. Schatz, genau so, wie ich es mir gewünscht hatte!» «Gern geschehen, Liebes!», antwortete er. «Aber auch der Pullover von dir sieht wirklich todschick an mir aus.»

Festlich-heiter war die Stimmung und nach dem Abbrennen unzähliger Wunderkerzen hiess es liebevoll, aber bestimmt: «Zu Tisch, Kinder, Essen ist fertig!» Und während sich alle genüsslich an Gänsebraten, Rotkraut und so gütlich taten, überlegte er, was er wohl mit diesem komischen «Altherrenpulli» (geht mir ja behutsam damit um!) anfangen soll, dessen Design wohl auf die Gründerzeit der Eidgenossenschaft zurückreichen musste, und sie konnte es kaum erwarten, bis die Feiertage vorbei waren, um das Dirndl gegen etwas Schickes, kleines Schwarzes einzutauschen. Wie konnte er nur! Ein Dirndl, bei dessen Ausschneidung sich sogar Dolly Busters Oberweite verloren vorgekommen wäre!

Inzwischen war es spät geworden. Die Kinder spielten auf ihren Blockflöten Feierliches – Kling, Glöckchen, klingelingeling – und aus den wenigen Schneeflockchen zu Beginn des Abends waren inzwischen Tausende und Abertausende geworden, die draussen alles in dickes Weiss hüllten. Man war glücklich. Zärtlich legte sie ihre Hand auf die seine und ebenso begegneten sich ihre Blicke (ach du mein lieber Hornochse). Frohe Weihnachten, Schatz. Frohe Weihnachten, Kinder!

Visitenkarte

Kontakt
Restaurant Falknis
Bahnhofstrasse 10
Maienfeld
Telefon 081 302 18 18
www.restaurantfalknis.ch
info@restaurantfalknis.ch

Öffnungszeiten
Donnerstag bis Montag von 10 bis 24 Uhr



Damian Beck empfiehlt:

Gediegene Festtage im Löwen Bendern:

25.12. Spezielles Weihnachtsmenü

31.12. Feines 4-Gang-Schlemmermenü

24.12. geschlossen, ab 25.12. wieder jeden Tag geöffnet.

→ Aktuelle Tagesmenüs auch auf unserer Homepage!

Kirchagässle 1 / 9487 Bendern / Tel. +423 373 36 88
www.gasthauszumloewen.li / gasthaus_zum_loewen@adon.li

Restaurant Falknis 

DAS SILVESTER-MENÜ
IM RESTAURANT FALKNIS MAIENFELDBEI GION RUDOLF TREPP

Kalbsfilet-Tatar
★
Champagnerschaum-Suppe
mit südafrikanischem Scampi
★
Steinbutt mit Schwarzwurzelgemüse
★
Bison-Filet mit Bündner Bramata und schwarzem Jura-Trüffel
★
Melanie Zindel's Dessertcréation

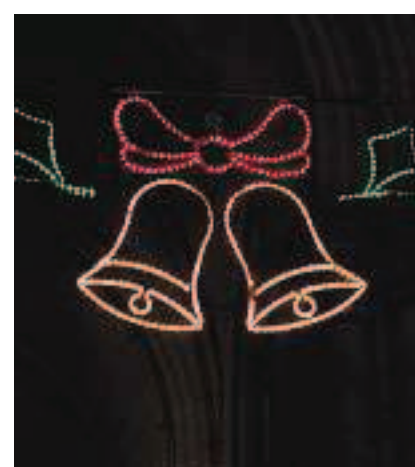
*****3-Gang-Menü CHF 75.- | 5-Gang-Menü CHF 95.-*****

Auf einen genussvollen Start ins 2012 - V I V A !
info@restaurantfalknis.ch | +41 81 302 18 18



Die neuen Super-Toskaner aus Bolgheri sind da!
Terra di Monteverro 2008
Tinata di Monteverro 2008
Monteverro 2008

Exklusiv bei
Getränke Roth AG
Dorfstrasse 84
FL-9495 Triesen
T +423 392 24 71
F +423 392 53 63



Festtagsstimmung: Weihnachten ist die Zeit der Familie. Bild Wodicka