

JULIA PFÄFFLI

Heim in die Bauernküche

Sie hat in Fünfsternehotels gekocht, doch den wahren Luxus hat Julia Pfäffli zu Hause gefunden – im «Löwen» in Bangerten BE.

Text: Elsbeth Hobmeier / Fotos: Martina Meier



Julia Pfäffli hat im Frühling 2012 von ihren Eltern das Restaurant Löwen in Bangerten BE übernommen.

Zuzwil, Dieterswil, Rapperswil, Bangerten ... Kein Zweifel, wir sind auf dem Land. Bangerten ist ein Dorf wie aus dem Bilderbuch. Bauernhäuser mit Gärten und Feldern, ein altes Schulhaus mit Türmli und Glöggli. Und als Mittelpunkt der «Löwen», ein stattliches, ehrwürdiges Haus mit bemalter «Rüdi», wie man im Bernbiet den typischen Dachvorsprung nennt. In der gemütlichen Gaststube wirtet die Familie Pfäffli. Bereits in der fünften Generation: Im Frühling 2012 hat Julia, die älteste von fünf Töchtern, den «Löwen» übernommen.

Julia Pfäffli sitzt mit ihrem sechsjährigen Töchterchen Jaël am grossen Küchentisch. Beide rüsten eifrig grüne Spargeln. Vater Hans Pfäffli hat soeben einen ganzen Berg hereingebracht, taufrisch geerntet aus dem eigenen Boden. In der Gaststube schaut derweil Mutter Ruth zum Rechten. Der «Löwen» ist ein Familienbetrieb im schönsten Sinn, schon seit 110 Jahren. Hier ist Julia Pfäffli aufgewachsen. Und hier ist sie jetzt auch wieder tätig. Von Fünfsternerhotellerie und Spitzen-gastronomie zurück in die Bauernküche, heim zu den Wurzeln. Es war ein weiter Weg, mit Zwischenstationen in renommierten Betrieben wie André Jaegers «Fischerzunft» in Schaffhausen (19 GaultMillau-Punkte),



„Ich bin eher der bodenständige Typ, das ‚Gfätterle‘ mit Lebensmitteln liegt mir nicht.“

John Harpers «Cigogne» in Fribourg, dem luxuriösen «Suvretta House» in St. Moritz. «In all diesen Küchen habe ich viel gelernt», schaut Julia Pfäffli zurück, «aber ich spürte immer deutlicher, dass ich eher der bodenständige Typ bin und mir das ‚Gfätterle‘ mit Lebensmitteln nicht liegt.» Heute noch profitiere sie von ihrer Kochlehre bei Chrüter-Oski in der «Moospinte» im nahen Münchenbuch-

see. «Seine Naturverbundenheit hat mich geprägt, der Umgang mit allem, was in Garten, Feld und Wald wächst, mit Holunderblüten, Waldmeister, Bärlauch.» Deshalb ist Julia Pfäffli heimgekehrt nach Bangerten. Hier will sie ihr Kind aufwachsen sehen, hier will sie den «Löwen» im traditionellen Sinn weiterführen. Mit Überzeugung haben ihr die Eltern den Betrieb übergeben, sie sind aber weiterhin



Nach Zwischenstationen in renommierten Küchen ist Julia Pfäffli zurück im «Löwen».



1 Die Spargeln und die Kartoffeln für die Rösti sind selbst angebaut.
 2 Kirschenkompott mit Sauerrahmglace und Berner Brätzeli.
 3 «Dem Gemüse kann ich praktisch beim Wachsen zusehen.» Der Bauernhof der Pfäffli beliefert das Restaurant rund ums Jahr.
 4 Bei Vater Hans Pfäffli kann man ein Pensionshuhn erwerben und bekommt dafür jährlich 200 Eier.
 5 Glückliche Schweine: Die Tradition der Metzgete im «Löwen» führt auch Julia Pfäffli weiter.

da, wenn sie Hilfe braucht. Der grösste Unterschied zu ihren früheren beruflichen Stationen? «Wenn ich aus dem Küchenfenster schaue, sehe ich die Hühner scharren, die Schweine, den Garten – ich sehe all das, was ich später hier verarbeiten darf. Dem Gemüse kann ich praktisch beim Wachsen zuschauen. Ich geniesse es, so gute und frische Produkte direkt vor der Tür zu haben.» Beruhigend sei auch das Wissen, dass keine Pestizide oder andere schädliche Hilfsmittel eingesetzt werden. Hauptlieferant der «Löwen»-Küche ist denn auch der eigene, von Vater Hans und Schwester Anja geführte Bauernbetrieb.

Die Palette ist beeindruckend: das ganze Jahr frisches Gemüse und frischen Salat. Im Frühling Spargeln, im Sommer Kirschen. Tonnenweise Kartoffeln, die von Hand geschält und zu – weiterhin berühmten – Pommes frites und Rösti verarbeitet werden. Raps- und Sonnenblumenöl sind Eigenprodukte, genauso wie der «Härdöpfeler» und der Gravensteiner aus Vaters Brennkessel.

Versuchsweise bauen die Pfäffli im Bernbiet Sanddorn an

Jeden Morgen backt die Mutter das Brot für die Gaststube – notabene aus eigenem Weizen.

Auch der Herd in der Küche wird mit Holz aus ihrem Wald geheizt. Er steht neben dem Gas- und Elektroherd und kommt vor allem im Winter zum Einsatz. Denn dann hängen die Schinken und Würste von den hofeigenen Schweinen im Rauch. Solche Traditionen will Julia Pfäffli weiterhin pflegen. Genau wie die Metzgete: «Dafür kommen die Leute von weit her», weiss sie. Das geschlachtete Schwein wird «vom Schnörli bis zum Schwänzli» verzehrt, als Blut- und Leberwurst, Gnagi in der Erbsensuppe, Kotelett und Schnitzel. «Einzig die Borsten und die Knochen bleiben übrig», lacht sie. →

GLACE AUF KOMPOTT

Kirschenkompott (für 4 Personen)

- ___ 800 g Kirschen, entsteint
- ___ 1 dl Rotwein
- ___ 1 Prise Lebkuchengewürz
- ___ 2 cm Zimtstange oder 1 Prise gemahlener Zimt
- ___ 50 g Zucker
- ___ 1 EL Maizena
- ___ wenig Rotwein
- ___ 2 EL Kirschenessig

Die Kirschen mit Rotwein, Gewürzen und Zucker aufkochen. Maizena mit wenig Rotwein anrühren, damit den Kompott abbinden, nochmals aufkochen lassen. Am Schluss den Kirschenessig dazugeben.

Sauerrahmglace

- ___ 500 g saurer Halbrahm
- ___ 100 g Rahm
- ___ 150 g Zucker
- ___ 1 Zitrone oder Limette, Saft und abgeriebene Schale

Alle Zutaten verrühren und in einer Glacemaschine abfrieren.

Berner Brätzeli (ergibt ca. 75 Stück)

- ___ 125 g Butter
- ___ 125 g Zucker
- ___ 2 Eier
- ___ 1 Prise Salz
- ___ 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- ___ 250 g Mehl

Butter mit dem Zucker rühren, bis die Masse weiss ist. Eier, Salz und abgeriebene Zitronenschale dazugeben und schaumig rühren. Mehl unterheben. Teig im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Kleine Kugeln (1–2 cm Durchmesser) formen und diese im heissen und gefetteten Brätzeliisen ausbacken. Das Eisen gut zusammenpressen, damit die Brätzeli nicht zu dick werden. Die Brätzeli können gut auf Vorrat hergestellt werden und eignen sich auch zum Tiefkühlen.

Kirschenkompott mit Glace, Schlagrahm und Brätzeli anrichten.



1



2

1 Der stattliche «Löwen» ist der Mittelpunkt in Bangerten. 2 Seit 110 Jahren wirtet die Familie Pfäffli hier, Julia führt das Haus in der fünften Generation. 3 Die sechsjährige Jaël soll wie ihre Mutter auf dem Land aufwachsen können.

Und was stammt nicht vom eigenen Hof? «Wir haben keine Milchkühe mehr», sagt Julia Pfäffli. Milch, Butter, Rahm, Joghurt und Käse bezieht sie aus der Käserei im benachbarten Dieterswil. Und das nicht zu knapp: «Wir brauchen viel. Das ist gut, denn wenn unser Betrieb rundläuft, nützt dies der ganzen Region.» Während die Schweinskoteletts & Co. im Stall nebenan heranwachsen,

Ein innovativer Geist prägt den landwirtschaftlichen Betrieb der Pfäfflis in Bangerten. Da wird versuchsweise Sanddorn angebaut, weil Julia so gern Sanddorn-Desserts kreieren möchte. Da wird aus den Kirschen ein dunkler, leicht süsslicher Kirschenessig gemacht, den sie statt Balsamico verwendet. Da werden neue Tomaten- und Kürbissorten gehätschelt, die sich in ihrer Küche besser ein-

rund hundert «Huhnbesitzer». Und so finden die Pensionshühner in der «Löwen»-Küche ein würdiges Ende in einem würzigen Coq-au-vin-Gericht. Kaufen oder verschenken kann man bei Pfäfflis sogar Bäume. Meist wählen die Interessenten einen Obstbaum. Aber auch eine Fichte oder ein anderer Waldbaum kann zum Geburtstags- oder Hochzeitsgeschenk werden.

Und was isst Julia Pfäffli selber am liebsten? «Ich liebe die Beilagen, vor allem Gemüse. Und dazu ein kleines Stückchen Fleisch», sagt sie. Sie bevorzugt keine bestimmten Produkte, sondern freut sich an der gerade aktuellen Saison. «Zurzeit an den Spargeln. Und dann, wenn ich sie nach sechs Wochen nicht mehr sehen kann, freue ich mich auf die Kirschen», lacht sie. Und greift beherrzt in den Berg von grünen Spargelstangen, die sich vor ihr auf dem Küchentisch türmen. 🍀

„Wenn ich aus dem Küchenfenster schaue, dann sehe ich all das, was ich später verarbeiten darf.“

kauft die junge Köchin das Kalb- und Rindfleisch auswärts. Noch – ihre Schwester baut zurzeit eine Mutterkuhhaltung auf. «Das erste Kalb dürfte in etwa einem halben Jahr schlachtreif sein, künftig werden wir einen Teil des Bedarfs selber abdecken können.»

setzen lassen. Doch nicht genug: Bei Vater Hans Pfäffli kann man auch ein «Pensionshuhn» erwerben. Und hat damit Anrecht auf jährlich zweihundert Eier – nach dem zweiten Jahr kann man das Tier holen und als Suppenhuhn verzehren. Das will allerdings kaum einer der heute



3