

# INTERVIEW MIT CHEF-KOCH PABLO

«Die oft spartanisch eingerichtete Lagerküche lehrte mich, spontan und unkompliziert zu kochen»



Cevi Region Bern hat beim Cevianer Pablo Bobrik, Koch und Inhaber von Biberevents, in der Küche gestöbert und neugierig in die Töpfe geschaut.

**Biber sind überwiegend Pflanzenfresser: Wird bei Biber Events einzig vegetarisch oder vegan gekocht?**

Nein, Biber kommt vom Nachname Bobr(ik), was auf Russisch Biber heisst. Es ist schon zehn Jahre her, da habe ich mir diesen Namen ausgedacht. Biber Events ist also nicht speziell vegetarisch oder vegan, sondern auf argentinische Spezialitäten ausgerichtet, weil das meine Herkunft ist. Argentinien ist bekannt für gegrilltes Fleisch, so grille ich gerne Fleisch auf meinem Parrilla Argentina (Grill), etwa Chorizo.

**Und wie hast du es mit Bio?**

Ich bin damit aufgewachsen, und meine Mutter hat mich immer schon darauf sensibilisiert. Bis ich in die Kochlehre kam, da gab es das nicht mehr. Als ich in einem grossen Betrieb gelernt habe, wurde dieser alternative Kochstil gar belächelt. Grün, wie etwa grün hinter den Ohren, damit wurde ich aufgezogen. Mit 25 Jahren habe ich nach ein paar Jobs Arbeit bei einer Jugendherberge aufgenommen. Dort habe ich die zwei jungen Bauern Bürgis kennengelernt, welche noch heute Demeter-Bio-Bauern sind. Diese Leute haben mich von ihrem Lifestyle überzeugt und mir wieder beigebracht, auf Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft zu setzen. Bio bekam für mich eine neue Bedeutung: Verantwortung zu übernehmen. Ich bin der Koch, ich habe alles in meiner Hand. Wie kaufe ich ein, was kaufe ich ein und wie kann ich dabei zur Natur Sorge tragen.

Auch alle Köche und Köchinnen zu Hause vor ihrem eigenen Herd tragen diese Verantwortung. Eine Person kann nicht alles machen, aber etwas eben schon. Es ist auch nicht schwierig, dieser Überzeugung treu zu bleiben. Wenn ich etwas nicht habe, was sich ein Kunde wünscht, dann habe ich es einfach nicht. Viele verfügen über andere Fleischproduzenten, auf die sie zugreifen können, ich habe einfach nur einen und fertig. Es ist wie mit vielem, wenn man sich einmal entschieden hat, dann ist es das Einfachste, dabei zu bleiben und danach zu leben und handeln.

**Du kochst für Hochzeiten, Geburtstage, aber auch für ein Strassenfest oder auch gerne einmal für eine nette Party - was war das originellste Fest?**

Fiesta del Asado war das Fest der Feste, welches ich mir seit zehn Jahren wünschte. Das Fest, wofür ich meinen Traum lebe und verwirklichen konnte. Das war eine Herzblutsache. Die Idee stammte aus meinem Kopf, und gemeinsam mit dem einen Bauern und Kollegen haben wir diese grosse Feier auf seinem Hof auf die Beine gestellt. Dieser Hof haust auf dem Probstenberg im Jura Bern/Solothurn auf dem Grat der zweiten Jurakette zwischen Welschenrohr und Seehof auf über 1000 Meter - mit herrlicher Aussicht. Natürlich feierten wir in bester Gesellschaft: Freunde, Band und Musiker aus Südamerika, inklusive Bandoneon.

Aber auch bei allen andern Festen bringe ich meinen persönlichen Kochstil hinein. Dieser zeichnet mich aus und entspricht der Kundschaft, so kann ich authentisch sein und verliere dabei nie den Spass und

das Vergnügen. Ich bin nicht der Caterer, der bei der Suchmaschine Local zuoberst erscheint und darauf hin kontaktiert und gebucht wird, vielmehr läuft es über Mund-zu-Mund-Propaganda.

#### Du warst schon beim Cevi Koch - was hast du da fürs heutige Geschäft gelernt?

Punkto Gerichte blieb nichts Bestimmtes, aber organisatorisch schon. Die oft spartanisch eingerichtete Lagerküche lehrte mich, spontan und unkompliziert zu kochen. Es galt, mich mit dem zu arrangieren, das mir zur Verfügung stand, also mit wenig. Gerichte retten und improvisieren, gehörte auch immer wieder einmal dazu. Hauptsächlich unkompliziert - das hilft noch immer.

#### Kinder lieben Spaghetti mit roter Sauce. Du machst jetzt Chutneys und argentinische Chimichurri-Sauce. Sind Erwachsene experimentierfreudiger?

Ein wenig vielleicht schon, aber das noch vorab: Chimichurri-Sauce hat nichts mit Curry zu tun. Dies ist die Sauce zur argentinischen Fleischgrillade. Ein wenig Peterli, Oregano und ein paar weitere Gewürze und

dazu Olivenöl. Diese Sauce wird in Argentinien von kleinen Kindern bis zum Opa verzehrt und schmeckt sogar zu Pasta.

Die meisten argentinischen Rezepte habe ich selber zusammengelesen, aufgeschnappt und herausgetüftelt - ich bin auch schon viel in diesem Land herumgereist. Die Rezeptur für die Chorizo-Wurst zum Beispiel habe ich mit meinem Metzger zusammen entwickelt.

#### Welches Rezept gibst du der Cevi-Leserschaft mit auf die Teller?

Ein veganes Gericht, welches Anklang gefunden hat und sehr bekömmlich ist, ist folgendes: schwarze Belugalinsen einweichen und weich kochen, mit Feigen (getrocknet oder frisch), dunklem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken, et voilà!

## Pablo's feines Rezept

### Zubereitung:

1. Die Beluga Linsen ca.10-20 Minuten (ohne Salz) kochen, so dass sie noch einen leichten Biss haben.

2. Im nächsten Schritt, die eingelegten Feigen in feine Stücke schneiden und unter die lauwarmen Belugalinsen mischen.

Das ganze mit Balsamico und Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken - et voilà!

Ä Guete!

### Cuisine sans frontières - Küche ohne Grenzen

Cuisine sans frontières ist ein gemeinnütziger Verein mit dem Ziel, in Krisengebieten gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte und Ausbildungsstätten aufzubauen.

Realisiert werden Projekte der Esskultur wie Gemeinschaftsküchen, Gaststätten oder interkulturelle Zentren.

Auch Pablo mit Biber Events ist Mitglied von Cuisine sans frontières und hilft finanziell.

Gerne würde Pablo an einem nicht zu langen Einsatz teilnehmen - am liebsten in Südamerika.

### Zutaten:

- 200gr. Bio Belugalinsen (über Nacht in Wasser einlegen)
- 4 Stk. getr. Bio Feigen (über Nacht in Wasser einlegen)
- Bio Olivenöl
- Bio Aceto Balsamico
- Salz und Pfeffer