

KEIN FLEISCH FÜR SPIESSER

Genuss mit Respekt

Cäsar Bürgi und Pablo Bobrik leben, was der Branche oft fehlt: eine intensive Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Gastronom. Daraus entsteht ein Catering, das Genuss mit Respekt verbindet.

«**E**ine Blutwurst vom Grill gefällig oder ein Stück gezöpfelter und gegrillter Darm eines Rindes?» Pablo Bobriks Augen leuchten. Der Koch mit argentinischen Wurzeln vermittelt seinen Gästen das, was ihm selbst am meisten Spass macht: In der Küche und am Grill Neues zu probieren. Dazu ist der Berner mit seinem Bio-Catering «Biberevents» von März bis Oktober meist draussen unterwegs und serviert das Beste von seinem grossen Argentinischen Grill. Auf der Parrilla Argentina brutzeln ganz unterschiedliche Fleischstücke und saisonale Gemüse – immer in Bio-Knospe-Qualität und auf Reservation.

Der Funke springt über

Pablo liebt es, für seine Gäste hinter dem Grill, der Parrilla, zu stehen und diese argentinische Zeremonie, bei der über Stunden zusammen gegessen und getrunken wird, zu zelebrieren. «Da nimmt man immer wieder mal ein neues Stück von der Glut und schaut, wer sich dafür begeistern kann», sagt der Koch mit dem Spitznamen «El Gaucho». Die zweite Hälfte dieses Catering-Kollektivs ist der Biolandwirt und Metzger Cäsar Bürgi. Auf seinem Demeter-Hof im Solothurner Jura gedeiht, was an Rind-, Schweine-, Ziegen- und Poultefleisch auf Pablo Bobriks Grill gelegt



Pablo Bobrik begeistert seine Gäste am liebsten mit ungewohnten Fleischstücken.

wird. Und das ist nie ein Standard-Angebot, wie man es aus dem Fleischregal, zweite Reihe oben links kennt. Cäsar Bürgis Tiere sind mal jünger, mal älter, haben mal mehr, mal weniger Fett und werden von ihm mal so oder so zugeschnitten und verarbeitet.

Aus Rücksicht auf die Natur

Und das ist nicht so, weil es der Zufall will, sondern weil Cäsar Bürgi genau wie Pablo Bobrik mit Freude Neues probiert und die Natur auf seinem Hof

nicht auf die Kundenbedürfnisse herichtet, sondern das Gewachsene respektvoll so bearbeitet, dass daraus ein überraschender Genuss entsteht. «Das haben mein Bruder Oliver und ich uns vorgenommen, als wir mit Bauern begannen: Unsere Tiere wollen wir ausschliesslich direkt vermarkten», erklärt der Landwirt. Unter dem Label Silberdistel-Kost ist ihnen das auch gelungen und der Biberevent-Caterer Pablo Bobrik ist einer ihrer wichtigsten Kunden.