

Höchste Hirschzeit

Ihr Vater hielt in Seehof BE als einer der ersten Bauern hierzulande **Rothirsche**. Die Brüder Oliver und Cäsar Bürgi führen die Tradition weiter. Von der Zucht über die Hofschlachtung bis zum Metzgen ist alles in ihrer Hand.

Text **Sabrina Glanzmann** Fotos **Winfried Heinze** Styling **Vera Guala**



Nicht nur ein Hirschrücken kann entzücken: Hirschleberparfait mit Berglinsen, Blattsalat und in Randensaft eingelegtem, pochierem Ei.



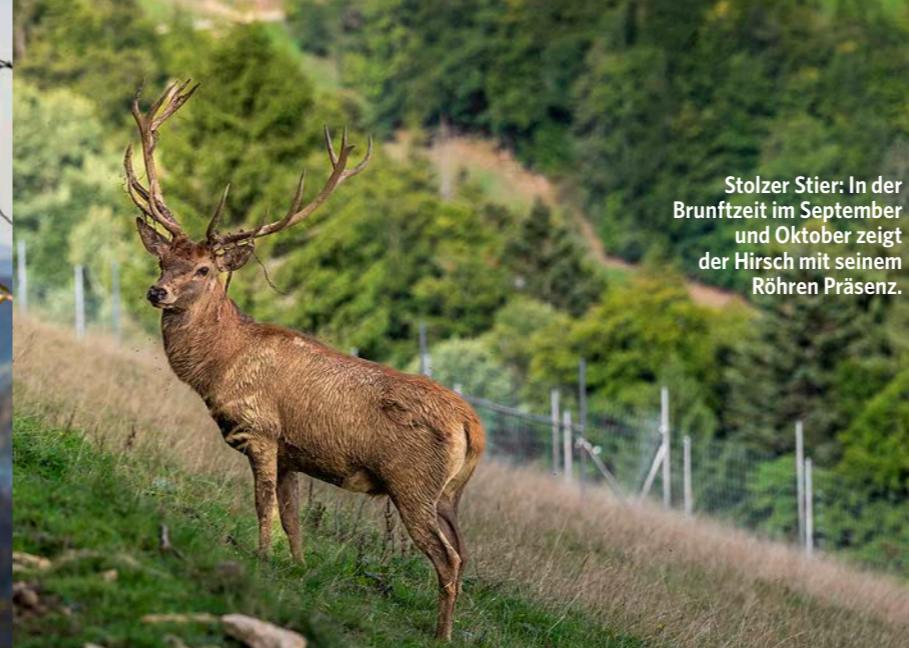
Gesellen sich gerne zueinander: Das Reich der Rothirsche von Oliver Bürgi auf dem Probsteinberg ob Seehof BE besteht aus sechs verschiedenen Koppeln auf insgesamt vierzehn Hektaren Weidefläche.



Expertin für fleischlose Köstlichkeiten: Profiköchin Tina Küffer ist eine ideenreiche Meisterin vegetarischer Gerichte – auch wenn sie mit ihrem Partner Pablo Bobrik an einem Anlass auf dem Probstenberg kocht.



Was für ein Katzenleben. Stracciatella nutzt die Mauer vor dem Gästehaus auf ihren Streifzügen als Beobachtungsposten.



Stolzer Stier: In der Brunftzeit im September und Oktober zeigt der Hirsch mit seinem Röhren Präsenz.



In der hauseigenen Metzgerei auf César Bürgis Hof in Holderbank SO lernen Luzia Blum und Cécile Zwysig (rechts) das Ausbeinen.



Gegenseitiges Vertrauen: Tierärztin Nadja Blaser streichelt Hirschkuh Jacky. Zutrauliche Tiere wie dieses bekommen auf dem Probstenberg einen Namen und sind Botschafter zwischen den Menschen und den scheueren Hirschen.



*Respekt vor
Flora und
Fauna
fliesst überall
mit ein*

Feuer ist sein Element: Pablo Bobrik lebt und liebt die Grillkultur seiner zweiten Heimat Argentinien. An Anlässen gibt er das ganze Jahr über sein Können und Wissen zum Besten.



Frisch verpackt und beschriftet: Das Hirschfleisch wird sofort vakuumiert. Dann wird es wie die anderen Lebensmittel der Bürgis unter der Marke «Silberdistel» verkauft.

Tatar vom Hirschherz mit Salbeibutter auf Buchweizenbaguette

Für 4 Personen

Zutaten Herztatar und Salbeibutter

- ½ Hirschherz, fein gehackt
- etwas geschroteter schwarzer Zitronenpfeffer (in Gewürzläden und gut sortierten Bioläden erhältlich)
- 4 Eigelb
- etwas Salz
- 100 g Butter
- 16 Salbeiblätter
- etwas Salz

Zubereitung

- 1.** Hirschherz, Zitronenpfeffer, Eigelbe und Salz in einer Schüssel gut vermischen.
- 2.** Butter und Salbeiblätter in eine Pfanne geben. Köcheln lassen, bis die Butter goldbraun ist. Im Kühlschrank fest werden lassen. Herausnehmen, 10 Minuten bei

Raumtemperatur stehen lassen. Mi dem Handmixer aufschlagen, bis die Butter weiss und cremig ist. Mit Salz abschmecken.

Zutaten Buchweizenbaguettes (2 Stück)

- 500 g Ruchmehl
- 50 g Buchweizenmehl
- 3 dl Wasser, lauwarm
- 10 g Hefe
- 10 g Salz

Zubereitung

- 1. Am Vorabend oder 12 Stunden vor dem Servieren** Ruchmehl und Buchweizenmehl in einer Schüssel

mischen. Wasser und Hefe in einem Gefäss mit einem Schwingbesen vermischen.

- 2.** In der Mehlmischung eine Mulde formen, Hefewasser und Salz dazugeben. Von Hand oder mit einer Küchenmaschine kneten. Abgedeckt 12 Stunden ruhen lassen.

- 3. Am Backtag** Teig in zwei Hälften teilen, mit Mehl bestäuben und je zu einem Baguette zwirbeln. 30 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in einem Ofen mit Dampffunktion (20 Prozent Dampf) backen, alternativ eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser mit auf das Blech stellen.

M

Man könnte die Stecknadel fallen hören. Würde sie in dieser frühen Tagesstunde – die Sonne lugt eben erst hinter den waldigen Hügeln hervor – vor dem Gästehaus Probstenberg auf den Kiesboden treffen, wäre es das einzige Geräusch weit und breit. Diese morgendliche Stille ist einer der vielen Trümpfe, die dieser abgelegene Flecken Erde auf dem Grat der zweiten Jurakette zu bieten hat. Ein anderer ist die einmalige Aussicht: Haben Wanderinnen und Wanderer den Ort am Rand des Regionalen Naturparks Thal erreicht, werden sie an klaren Tagen mit einer Fernsicht bis zu den französischen Vogesen belohnt.

Hirschzüchter der ersten Stunde

Eine Besonderheit des Probstenbergs auf 1119 Metern Höhe ist auch, dass hier Gemeindegebiete des Solothurner Juras (Welschenrohr) und des Berner Juras (Seehof) aufeinandertreffen. Genau auf der Grenze zwischen den beiden Kantonen steht eine über tausendjährige Trockenmauer, die seit 2008 in Freiwilligenprojekten Abschnitt für Abschnitt wiederhergestellt wird.

Aber weder reges Restaurierungstreiben noch Geplauder von Ausflüglern durchbrechen an diesem Frühherbsttag die Stille. Plötzlich durchdringt jedoch ein tiefer, lang gezogener Ruf die Luft – ein Ton, der unmissverständlich nach «Da bin ich!» klingt. Oliver Bürgi, 45, tritt mit einer Tasse mit dampfendem Kaffee in der Hand aus seiner Wohnung im unteren Stock des Hauses, das übrigens auf Seehofer Boden steht. Er erklärt: «Da

Die Verantwortung für die Produkte von A bis Z selber tragen

Sich Zeit nehmen für ein Glas und ein Gespräch: César Bürgi (links) führt in Holderbank seinen eigenen Betrieb, arbeitet aber eng mit seinem Bruder Oliver Bürgi vom Probstenberg zusammen.



Das feste Muskelfleisch vom Hirschherz eignet sich besonders gut für ein würziges, von Hand geschnittenes Tatar. Mit Salbeibutter und selbst gebackenen Baguettes aus Buchweizenmehl wird der Apérogenuss perfekt.

Zur Brunftzeit röhrt der Hirschstier über die Jurahügel

ist der Hirschstier am Röhren. Wir sind ja mitten in der Brunftzeit.» Eine weitere Probstenberg Besonderheit: Hier werden Rothirsche gehalten. Oliver Bürgis Vater war einer von vier Schweizer Bauern, die vor über vierzig Jahren begannen, Hirsche zu züchten. Damals suchte er nach neuen Möglichkeiten, seine steilen Hänge zu bewirtschaften. Dabei erinnerte er sich an die Hirschzuchten, die ihm auf Reisen im Ausland begegnet waren. Mit ersten Tieren aus Schottland startete er seine eigene Zucht.

Heute sind rund zweihundertdreissig landwirtschaftliche Betriebe Mitglied in der Schweizerischen Vereinigung der Hirschhalter, bei der Oliver Bürgi Vizepräsident ist. Im 2000 übernahmen der gelernte Schmied und sein Bruder Cäsar Bürgi, ausgebildeter Landwirt, den Betrieb von ihren Eltern. Für die beiden damals knapp Zwanzigjährigen sei immer klar gewesen, dass sie neben der Rinder- auch die Hirschzucht weiterführen würden. «Seit wir auf der Welt sind, gehören die Hirsche zu uns. Wir kennen es gar nicht anders», sagt Oliver Bürgi.

Soziale Rothirsche

Dreizehn Jahre lang führen die Brüder den Hof auf dem Probstenberg sowie den auf Ackerbau fokussierten zweiten Betrieb in Oftringen AG gemeinsam. Ihre Produkte verkaufen sie unter dem Namen «Silberdistel». 2013 haben sie sich operativ aufgeteilt, die gemeinsame Marke aber ist geblieben. Oliver Bürgi und seine Lebenspartnerin Nadja Blaser betreiben das Gästehaus mit dreissig Schlafplätzen, das nach dem Umbau des alten Bauernhauses entstanden ist. Dazu kommen die Hirschzucht und der Hof in Oftringen. Cäsar und seine Frau Lena Bürgi arbeiten in Holderbank SO, wo sie mit ihren Kindern leben. Im Dorf am anderen Ende des Naturparks Thal, etwa dreissig Autominuten von Seehof entfernt, sind sie Pächter der «Obere Wies». Nach biodynamischen Grundsätzen halten sie Red-Angus-Rinder, Burenziegen,

Geschmortes Hirschragout mit Tarte Tatin aus roten Zwiebeln

und lauwarmem Chabissalat mit Äpfeln und Baumnüssen

Für 4 Personen

Zutaten Hirschragout

- 700 g Hirschragout
- etwas Sonnenblumenöl
- 300 g Schalotten, geschält
- 200 g Karotten, geschält
- 150 g Lauch
- 2 Flaschen kräftiger Merlot
- etwas Alpenchili-Salz
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Schalotten, Karotten und Lauch in grobe Stücke schneiden.
2. Hirschragout in heisser Gusseisenkasserole in etwas Sonnenblumenöl anbraten. Gemüse dazugeben und weiter andünsten, dann mit Rotwein ablöschen. Alpenchili-Salz, Rosmarin und Salz dazugeben und 1½ Stunden auf kleiner Stufe bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Währenddessen regelmässig umrühren.

Zutaten Tarte Tatin (ein rundes Backblech von 28 cm Durchmesser verwenden)

- 180 g Butter, kalt
- 270 g Pizzamehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 80 ml Wasser
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- Saft von ½ Zitrone
- 40 g Butter
- 5 bis 7 rote Zwiebeln, in 1 cm grosse Ringe geschnitten

Zubereitung

1. Butter 10 bis 15 Minuten in den Tiefkühler legen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter aus dem Tiefkühler nehmen, in kleine Stücke schneiden. Zum Mehl geben und vermischen. Wasser und Ei dazugeben, mit den Händen schnell zu einem Teig kneten (möglichst kurz kneten, damit der Teig nicht warm wird). Teig abdecken, flach drücken und im Kühlschrank circa 1 Stunde ruhen lassen.
3. Für die Tarte-Tatin-Füllung Zucker in einer Bratpfanne caramelisieren, Zitronensaft dazugeben, dann die Butter einrühren.
4. Die heisse Caramelmischung ins Backblech giessen. Zwiebeln flach aneinander darauflegen. Im Ofen bei 180 Grad circa 10 Minuten vorbacken.
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rund auswallen (circa 30 Zentimeter Durchmesser). Backblech aus dem Ofen nehmen, Teig auf die Zwiebeln legen und den Rand gut runterdrücken.
6. Blech zurück in den Ofen geben und Tarte 20 Minuten fertig backen. Noch heiss direkt aus dem Ofen stürzen, damit sie sich gut vom Blech löst.

Zutaten lauwarmer Chabissalat mit Äpfeln und Baumnüssen

- ½ Weisskohl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Kümmel
- etwas Kurkumapulver
- 50 g Baumnüsse, gehackt
- etwas Salz
- etwas Zucker
- 3 EL Apfelessig
- 1 Apfel

Zubereitung

1. Weisskohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. Rapsöl, Kümmel, Kurkumapulver und Baumnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Kohl dazugeben und kurz mitdünsten. Salz und Zucker dazugeben, mit Apfelessig ablöschen. Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Chabissalat auf einem Teller zusammen mit den Baumnüssen und den Apfelschnitzen anrichten. Falls gewünscht mit weiteren Salaten, Sprossen und Kräutern garnieren.



Geschmort, gebacken, gehobelt: Dieses in Rotwein gekochte Hirschragout, die Tarte Tatin aus roten Zwiebeln und der knackige Chabissalat mit Äpfeln und Baumnüssen bilden ein Trio, das perfekt zusammenpasst.

Hirschfleisch hat mehr zu bieten als Pfeffer und Ricken

Hühner und eine selbst gezüchtete Schweinerasse: Das robuste Bunte Diselschwein gilt als ideal für eine extensive Haltung und Fütterung. In der hofeigenen Metzgerei wird das Fleisch der Tiere beider Betriebe zu Mischpaketen verarbeitet oder weiterveredelt – etwa zu Frischwürsten oder Salami.

Auf der Weide röhrt es noch immer. Wir müssen aber geduldig sein und die Augen offen halten, um die Hirsche zu entdecken. Im weitläufigen Gehege bleiben wir auf Rat von Oliver Bürgi zusammen und gehen ohne Hektik den Zaun entlang, um die Tiere nicht unnötig zu reizen oder zu stören. Der Rothirsch *Cervus elaphus* gilt als soziales Tier, das gerne im Rudel unterwegs ist. Platz zum Bewegen haben die siebzig Tiere aus drei Generationen hier oben: Vierzehn Hektaren sind in sechs Koppeln aufgeteilt, die je nach Bedarf unterschiedlich genutzt werden – ab September etwa, um die geschlechtsreifen Jungtiere voneinander zu trennen.

Tierische Botschafter

Dann erspielen wir endlich die Enden eines Geweihs hinter einem Baum, und bald streckt der Hirschstier seinen Kopf in die Höhe – was für eine stolze Erscheinung! Neben ihm tummeln sich eine Gruppe Hirschkühe und ihre Kälber, die genüsslich fressen. Gras ist ihre Hauptmahlzeit, im Winter kommt Mais, Silage und wenig Heu dazu. Mit uns auf der Weide ist auch Nadja Blaser. Die Tierärztin nähert sich langsam einer Hirschkuh. «Hallo, Jacky!», sagt sie sanft, und wir staunen: Das Tier bleibt zufrieden liegen und lässt sich streicheln. «Rot-

Hirsch-Entrecôte am Knochen in Enzian-Brennnessel-Kruste

mit Pommes frites und Ratatouille

Für 4 Personen

Zutaten Hirsch-Entrecôte

- 4 Hirsch-Entrecôtes mit Knochen
- etwas Bratöl
- 80 g Butter, weich
- 100 g Paniermehl
- 1 Eigelb
- ½ TL Enzian, getrocknet, gemahlen
- 1 TL getrocknete Brennnesseln
- etwas Salz

Zubereitung

1. Hirsch-Entrecôtes beidseitig in einer ofenfesten Pfanne in etwas Bratöl anbraten. In den auf 85 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft) schieben und circa 20 Minuten garen, bis die Fleischtemperatur 60 Grad beträgt (mit einem Fleischthermometer kontrollieren).
2. Weiche Butter, Paniermehl, Eigelb, Enzian, Brennnesseln und Salz gut in einer Schüssel zu einer Paste mischen. Hirsch-Entrecôtes aus dem Ofen nehmen und mit der Paste bestreichen. Ofen auf 200 Grad Oberhitze stellen, dann die Hirsch-Entrecôtes kurz überbacken.

Zutaten Ratatouille

- 350 g Tomaten
- 200 g Rüebl
- 350 g Hornpeperoni
- 4 grosse Radiesli
- 350 g Pak Choi
- etwas Sonnenblumenöl
- 200 g Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- ½ TL Thymian
- 1 TL Paprikapulver, edelsüss
- 1 TL Paprika geschrotet
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten in Würfeli, Rüebl, Hornpeperoni, Radiesli und Pak Choi in mundgerechte Stücke schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomatenwürfeli sowie Rüebl-, Peperoni- und Radieslistücke dazugeben, umrühren. Thymian, Paprikapulver und geschroteten Paprika dazugeben, mit Gemüsebouillon ablöschen und auf kleiner Stufe so lange köcheln, bis das Gemüse gar, aber noch knackig ist.
2. Zuletzt den geschnittenen Pak Choi dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Pommes frites

- 600 g Bergkartoffeln (ein Teil davon blaue Sorte)
- 100 g Mais- oder Kartoffelstärke
- Frittieröl
- etwas Paprikapulver, edelsüss
- etwas Kräutersalz

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in 1 x 1 cm dicke Stücke schneiden. Mais- oder Kartoffelstärke in einen tiefen Teller geben, Kartoffelstücke darin wenden.
2. In einer Fritteuse Frittieröl auf 170 Grad erhitzen und die Kartoffelstücke darin 5 Minuten vorfrittieren. Herausnehmen, auf einem Backblech mit Haushaltspapier abtropfen lassen.
3. Fritteuse auf 180 Grad umstellen und Pommes frites goldbraun frittieren. Mit Paprikapulver und Kräutersalz würzen. Mit dem Ratatouille zu den Hirsch-Entrecôtes servieren.



Französischer Klassiker in der Berner-Jura-Version: Entrecôte vom Hirsch am Knochen mit Pommes frites aus zweierlei Kartoffeln und Ratatouille als Gemüse, das den Sommer mit dem Herbst verbindet.

Ein Pastagericht, das von Aromen und Texturen nur so strotzt: gebratene Hirschhuftstreifen mit selbst gemachten Hanfnudeln, dazu frittierte Randenchips und frischer Jungspinat.



Hirschhuftstreifen mit Hanfnudeln, Jungspinat und Randenchips

Zutaten Für 4 Personen

- 500 g Weissmehl • 185 ml Wasser
- 2 EL gemahlene Hanfsamen • 2 Chioggia-Randen • 3 dl Frittieröl • etwas Salz
- 480 g Streifen von der Hirschhuft
- etwas geschroteter Orangepfeffer (in Gewürzläden und gut sortierten Bioläden erhältlich) • etwas Salz • 2 EL Bratöl
- 1 dl Gemüsebouillon • 300 g Jungspinat

Zubereitung

1. Mehl, Wasser und Hanfsamen in die Pastamaschine geben, kneten lassen. Anschliessend durch einen Breitbandnudel-Ring drücken. Wenn keine Pastamaschine zur Verfügung steht: Mehl, Wasser und

Hanfsamen zu einem Teig kneten, in einer Schüssel etwas ruhen lassen. Dann hauchdünn ausrollen und in Breitbandnudeln schneiden (circa 0,5 cm dick und 30 cm lang).

2. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln darin al dente kochen, herausnehmen und kurz kalt abschrecken. Beiseitestellen.

3. Für die Randenchips die Randen schälen und mit einem Handhobel in sehr dünne Scheiben (0,2 cm) hobeln. Auf Haushaltspapier legen und abtupfen.

4. Randenscheiben im Frittieröl in einer Fritteuse oder in einer kleineren Pfanne

(18 cm Durchmesser und 10 cm Höhe) goldig frittieren. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und salzen. Beiseitestellen.

5. Huftstreifen in eine Schüssel geben, Orangepfeffer, Salz und Bratöl dazugeben und alles gut mischen.

6. Eine Bratpfanne heiss werden lassen. Huftstreifen darin portionenweise anbraten. Bouillon und die bereits gekochten Hanfnudeln in die Pfanne geben, gut rühren.

7. Die Hälfte des Jungspinats sowie die gebratenen Huftstreifen ebenfalls dazugeben. Alles kurz heiss werden lassen, in Tellern anrichten und mit dem restlichen Jungspinat und den Randenchips dekorieren.

hirsche sind eher scheu. Aber manche Tiere sind von Anfang an richtig zahm und zutraulich. Sie sind wichtige Botschafter zwischen uns und den scheueren Tieren. Deshalb muss man sich Zeit nehmen für ein Jungtier, das diesen Wesenszug zeigt.» Und dieses Zeitnehmen führt wiederum dazu, dass manche Tiere einen Namen haben.

Dass man sich hier gerne Zeit nimmt, lässt sich immer wieder beobachten: Zeit für anfallende Arbeiten natürlich, aber auch Zeit für ein Gespräch hier, für eine Unterhaltung dort. Gehetzte scheint ein Fremdwort zu sein – das konnten wir bereits tags zuvor während unseres Besuchs bei Cäsar Bürgi in Holderbank erleben. «Kein Problem, ich bin den ganzen Tag da. Komm einfach, wenn es passt», sagte er in sein Handy. Sich auch für die Kundinnen und Kunden genügend Zeit zu nehmen, ist dem Landwirt ein grosses Anliegen. Anfragen und Bestellungen werden telefonisch entgegen genommen oder auch mal via Mail. «Ich kenne die Leute, die unser Fleisch kaufen, gerne persönlich. Mir liegt viel an der Begegnung. All diese Onlinegeschichten mag ich eher nicht so», sagt der 44-Jährige, die Mundwinkel zu einem Lächeln hochgezogen. Instagram-Kanal, Facebook-Profil, Shop auf der Webseite? Gibt es nicht. Auch keinen Hofladen. Die Strukturen sollen klein und übersichtlich bleiben.

Pioniere der Hofschlachtung

Das gilt auch für den Teil, der am Ende der Tierhaltung kommt. Die Tiere auf dem Weg vom Hof zum Schlachtbetrieb zu begleiten und den Prozess so stressfrei wie möglich zu gestalten, war für Bürgis stets selbstverständlich. «Aber es war trotzdem immer ein Kompromiss und für uns nie wirklich stimmig», so Cäsar Bürgi. Die Lösung kam 2018, als der Landwirtschaftsbetrieb als einer der Ersten hierzulande eine Spezialbewilligung für Hoftötung und -schlachtung erhielt. Jetzt werden die Tiere in Seehof und Hol-

derbank in ihrem gewohnten Umfeld getötet und danach in der hofeigenen Metzgerei ausgeweidet. Seit Juli 2000 ist die Praxis schweizweit betrieben erlaubt, welche die Vorschriften erfüllen und eine kantonale Bewilligung haben.

Bei unserem Besuch in der «Silberdistel»-Metzgerei wird gerade hochkonzentriert gearbeitet. Die zwei angehenden Landwirtinnen Luzia Blum und Cécile Zwysig sind dabei, einen Hirsch auszubeinen – ausgestattet mit Stichschutz und begleitet von Cäsar Bürgi. Auch hier gilt es, sich Zeit zu nehmen – wer geübt und routiniert ist, braucht anderthalb Stunden nur für das Herauslösen der Knochen. Von September bis

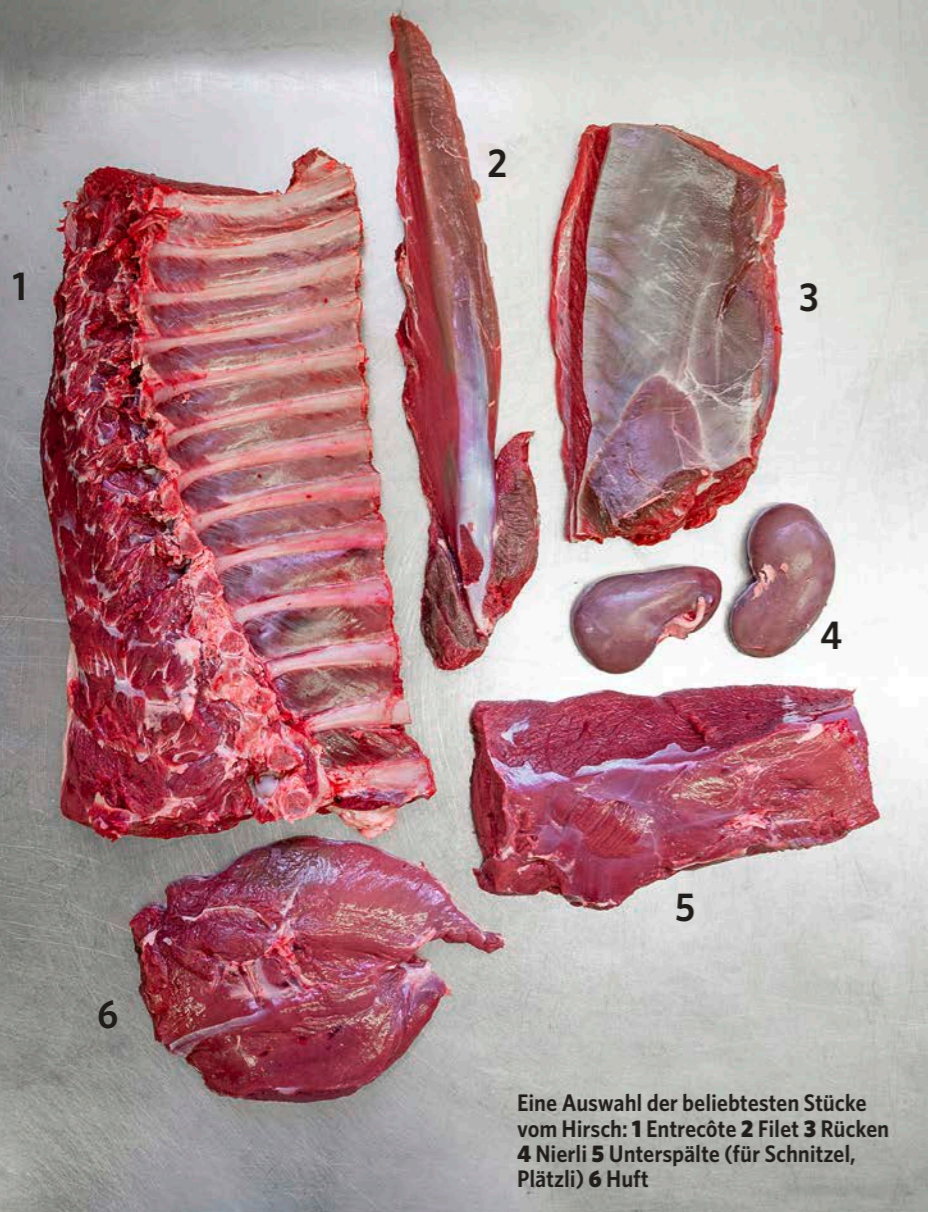
Die Seele baumeln lassen: Im Gemeinschaftsraum des Gästehauses Probstenberg sorgen die grossen Fenster für eine einmalige Sicht über die Jurahügel.



Wo Weitblick jeden Tag dazugehört

November werden jeweils ein bis zwei Hirsche pro Woche geschlachtet; sie sind dann um die fünfzehn Monate alt und haben ein Schlachtgewicht von circa fünfundvierzig Kilo. Nicht nur viele Private, auch Restaurants und Gastrounternehmen aus den Regionen Solothurn und Basel sind Stammkunden. «Weil diese meistens halbe oder ganze Tiere beziehen und damit auch verarbeiten, vermitteln sie etwas, was uns enorm wichtig ist: Es gibt so viel mehr als nur Hirschpfeffer und Hirschrücken», sagt Cäsar Bürgi.

Zurück zum Gästehaus auf dem Probstenberg. Pablo Bobrik sitzt im geräumigen Gemeinschaftsraum an



Eine Auswahl der beliebtesten Stücke vom Hirsch: 1 Entrecôte 2 Filet 3 Rücken 4 Nierli 5 Unterspälte (für Schnitzel, Plätzli) 6 Huft

Stück für Stück wert- und gehaltvoll

einem der langen Holztische und kritzelt etwas auf ein Papier. Er sammelt letzte Ideen für die Hirschgerichte, die bald in der Küche entstehen sollen. «Wir könnten noch Rändenchips zu den Nudeln machen, was meinst du?», fragt er Tina Küffer, die gerade ein Tablett voller Einmachgläser bringt. Das eindruckliche Sammelsurium aus eingelegtem Gemüse in allen Farben und Formen, selbst gemachten Saucen und gemörserten Gewürzen ist eine Art Schaffenselixier der beiden Profiköche, die beruflich und auch privat ein Paar sind. «Rändenchips wären super. Ich mache schon mal den Chabissalat parat», sagt Tina Küffer und verschwindet mit einem Döschen Kur-

kumapulver in der Küche. Die 30-Jährige brennt vor allem für pflanzenbasierte und vegetarische Kreationen. Pablo Bobrik ist auch für Fleischgerichte Feuer und Flamme – wortwörtlich. Inzwischen steht er draussen am Grillofen und heizt zünftig ein. Aus den brennenden Scheiten stellt der Koch seine eigene Holzkohle her – er braucht sie für den Smoker, an dem er später Hirsch-Entrecôtes am Knochen zubereiten wird. «Den Grill hier hat Oli selbst geschmiedet. Es ist einfach eine wahre Freude, so zu kochen», sagt der 43-Jährige und pfeift munter vor sich hin, während er Kartoffeln für die Pommes frites rüstet. Unter dem Namen «Biberevents» bietet

Hirsch-Cordon-bleu

mit Buchweizenspätzli, Kräuterseitlingen und grilliertem Spitzchabis mit Baumnussbutter

Für 4 Personen

Zutaten Buchweizenspätzli

- 400 g Weissmehl • 100 g Buchweizenmehl
- 3 Eier • Mineralwasser • Vollmilch • etwas Salz
- etwas Pfeffer • etwas Kräutersalz • etwas Muskat • 200 g Kräuterseitlinge • etwas Rapsöl

Zubereitung

1. Mehl in einen Schlagkessel geben.
2. Eier in einen Einliter-Massbecher geben. Mit Mineralwasser und Milch bis zur 0,5 Liter-Marke auffüllen. Mischung zum Mehl geben, Gewürze bis Muskat ebenfalls dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. In einem Kochtopf Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen. Spätzli durch ein Spätzlislisieb ins siedende Wasser drücken. Beim Aufschwimmen abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken.
4. Kräuterseitlinge in Streifen schneiden und in einer Bratpfanne in Rapsöl goldgelb anbraten. Spätzli dazugeben und kurz mitbraten.

Zutaten grillierter Spitzchabis mit Baumnussbutter

- 1 junger Spitzchabis • 100 g weiche Butter
- 50 g Baumnüsse • etwas Salz

Zubereitung

1. Spitzchabis samt Stotzen vierteln. In einer Bratpfanne oder auf dem Grill rundum anbraten, dann im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten fertig garen.
2. Während der Kabis im Ofen ist, die Butter schaumig aufschlagen, bis sie hellweiss ist.
3. Baumnüsse fein hacken und in der Pfanne rösten, abkühlen lassen und unter die Butter mischen. Mit Salz abschmecken, über den Spitzchabis geben.

Zutaten Cordon bleus

- 4 Hirschschnitzel (je circa 200 g) • 4 Stück «Rëve du Jura»-Käse (je circa 50 g) • 2 Eier • 100 g Mehl
- etwas Paniermehl • etwas Salz • etwas schwarze Holunder-Konfi • Bratöl

Zubereitung

1. Für die Cordon bleus Hirschschnitzel mit Messer seitlich einschneiden. Mit Käse und Holunder-Konfi füllen, seitlich mit einem Zahnstocher schliessen.
2. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls je in einen tiefen Teller geben. Die Cordon bleus zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. In einer Bratpfanne mit genügend Bratöl beidseitig goldgelb ausbacken. Mit den Spätzli und dem Spitzchabis servieren.

Info Rohe Holunderbeeren sind nicht zum Verzehr geeignet. Auf dem Bild dienen sie als Dekoration.



Gemälde zum Essen: Cordon bleu aus Hirschschnitzel, dazu ein Stück grillierter Spitzchabis mit Baumnussbutter und Spätzli aus Buchweizenmehl, die mit ein paar gebratenen Kräuterseitlingen vermengt wurden.

Eine wahre Augen- und Gaumenweide: Hirschleberparfait mit Berglinsen, Blattsalat und einem mit Randensaft eingefärbten pochierten Ei.



der Berner Caterings für die verschiedensten Anlässe an – auch auf dem Probstenberg, wenn er für Familienfeiern, Hochzeiten oder Geburtstagsfeste im Gästehaus gebucht ist.

Fleisch, das verbindet

2007 erfuhr Pablo Bobrik erstmals von Bürgis, als er deren Fleisch durch eine befreundete Köchin kennenlernte. «Qualität und Philosophie dahinter entsprachen genau dem, wonach ich lange gesucht hatte.» Nach der Kochlehre in einem Hotel habe er sich nach dem Sinn seiner Arbeit gefragt und wie diese dazu passen könnte, dass er zu Hause biologisch kochte und mit nur wenig Fleisch. «Aber als schweizerisch-argentinischer Doppelbürger war die Fleischküche doch auch immer schon ein Teil von mir. Ich wollte sie aber mit Lebensmitteln umsetzen, hinter denen ich stehen kann», sagt Pablo Bobrik. Neun durchgeführte «Asados» – so heissen die typischen südamerikanischen Grillmahlzeiten – und etliche Caterings später verbindet ihn mit Oliver und Cäsar Bürgi eine enge Freundschaft. Und längst auch die Überzeugung, dass die vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten von Hirschfleisch noch etwas mehr Neugierde und Experimentierfreude verdient hätten.

Unsere Neugierde wird am Ende des Tages mehr als befriedigt sein, wenn wir an das Nachtessen aus samtigem Hirschleberparfait zurückdenken, an das raffinierte Tatar aus Hirschherz oder das butterzarte Hirschragout. Und als sich die Sonne hinter den waldigen Jurahügeln verabschiedet, könnte man sie wieder fallen hören. Die Stecknadel.

• • •

Gästehaus Probstenberg, 2747 Seehof,
 mail@probstenberg.ch, www.probstenberg.ch
Hof Silberdistel, 4718 Holderbank,
 info@silberdistel-kost.ch, www.silberdistel-kost.ch
«Biberevents» Pablo Bobrik info@biberevents.ch,
 Telefon 079 363 76 46, www.biberevents.ch
Mehr Infos zur Hirschzucht Schweizerische
 Vereinigung der Hirschhalter SVH, www.hirsche.ch

Hirschleberparfait

mit pochiertem Ei und Berglinsen

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Hirschleber ▪ 75 g Bratspeckstreifen ▪ etwas Thymianpulver ▪ Salz und Pfeffer ▪ 50 g Armagnac ▪ 50 g Cognac
- 150 g Rahm, sehr kalt ▪ 300 g Butter, weich
- 250 g Berglinsen ▪ 2 rote Zwiebeln
- etwas Sonnenblumenöl ▪ 1 Zweig Thymian
- etwas Haselnussbalsam (im gut sortierten Detailhandel erhältlich) ▪ 4 frische Feigen
- etwas Hanföl ▪ etwas Salz ▪ 4 Demeter-Eier ▪ Eiswürfel ▪ 2 dl Randensaft
- 2 dl Wasser

Zubereitung

- 1. Am Vortag** Backofen auf 150 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Leber von allen Sehnen und Äderchen befreien und in grobe Stücke schneiden.
- 2.** Eine kleine feuerfeste Form mit Speckscheiben auskleiden. Leberstücke hineinschichten und lagenweise sparsam mit Thymianpulver, Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Armagnac und Cognac darüberträufeln. Leber mit einer weiteren Speckscheibe, die in der Grösse der Form wie ein Deckel zugeschnitten wird, decken.
- 4.** Die Form in eine grössere Form stellen und mit so viel kochend heissem Wasser umgiessen, dass sie etwa zur Hälfte im Wasserbad steht. Im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten garen (wichtig: die Leber hin und wieder wenden und kontrollieren; sie soll noch gut rosa sein und darf auf keinen Fall hart werden!).
- 5.** Leber aus der Form nehmen und mit 3 bis 4 Esslöffeln Marinierflüssigkeit und

dem Rahm im Mixer pürieren. Butter beifügen und alles nochmals gut mixen. Masse in eine kleine Terrinenform füllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Am Serviertag Berglinsen 1 Stunde in Wasser einlegen, danach kochen (bissfest).

7. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit Sonnenblumenöl andünsten, Thymian dazugeben und mit Haselnussbalsam ablöschen. Feigen in kleine Würfel schneiden, unter die Zwiebeln mischen und mit dem Hanföl und den noch lauwarmen Berglinsen gut vermischen. Mit Salz abschmecken.

8 Für die pochierten Eier in einer Pfanne Wasser zum Sieden bringen, Hitze reduzieren und knapp unter dem Siedepunkt halten. Die Eier vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Ohne Bewegung 3 bis 4 Minuten im fast siedenden Wasser lassen.

9. Währenddessen Eiswürfel in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Mit einer Schaumkelle jedes Ei einzeln vorsichtig ins Eisbad heben und so abschrecken.

10. Randensaft und Wasser in eine Schüssel geben. Eier abschütten und in der Wasser-Randensaft-Mischung circa 1 Stunde einlegen. Mit den Berglinsen und dem Hirschparfait servieren.

Tipp Dazu passen saisonaler Blattsalat nach Wahl, frische Feigen und Essblüten.