

Wenn Biobauern den Kochlöffel schwingen

Von der Heugabel zur Essgabel – der joli mont-Biohof und Cateringbetrieb setzt diese Philosophie erfolgreich um. Für Ursina Steiner und Stephan Jaun eine Herzensangelegenheit. Giovanni F. del Monte



Ursina Steiner kommt mit einer Kiste Gartenkräuter in den Händen und einem frischen Lächeln im Gesicht auf den Hofplatz geschritten. «Das ist fürs Strandbad in Thun», ruft die Bäuerin ihrem Partner Stephan Jaun zu. In Wattenwil im Berner Oberland bewirtschaften die beiden einen Biohof mit eigener Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie. Mit den wohlriechenden Gartenkräutern und essbaren Blüten werden sie heute die Crêpes dekorieren, die sie aus ihrem Food Truck im Thuner Strandbad verkaufen. Die Strahlen der frühen Juni-Sonne und der stahlblaue Himmel versprechen den ersten richtigen Sommertag – ideales Badewetter. «Gut so,

dann haben wir etwas zu tun. Heu mähen müssen wir auch noch», schmunzelt Stephan Jaun, derweil er Kessel mit süssen und salzigen Crêpes-Teigen in den Lieferwagen lädt. «Für die Crêpes-Teige verwenden wir unser eigenes Weizenmehl», erklärt der Biobauer stolz. Und seine Partnerin schwärmt: «Schon recht cool, wenn man als Gastronom auch die Rohstoffe selbst produzieren darf.»

AUF DER SUCHE NACH KUNDSCHAFT

Vor bald zehn Jahren kamen die zwei als Paar zusammen und träumten bald vom eigenen Bauernhof. Beide arbeiteten sie damals als Agronomen bei landwirt-



Mais, Zucchetti und Randen füllen nicht nur die Abokisten von joli mont...



...sondern auch die Crêpes des Cateringunternehmens. Im Bild: Linsenpesto mit Gartenkräuter.



joli mont

joli mont ist ein Biohof, eine Hofverarbeitungs-Manufaktur und ein Cateringbetrieb in Wattenwil im Berggebiet des Berner Gürbetals. Was auf dem nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschafteten Hof wächst, kommt in der Gastronomie auf den Tisch. Die Hofprodukte sind zudem in Bioläden sowie via den joli-mont-Lieferservice erhältlich. Die Inhaber- und Betriebsleiterfamilie von Ursina Steiner und Stephan Jaun bewirtschaftet den Betrieb mit einem fixen Angestellten und bis zu sieben langjährigen im Stundenlohn angestellten Arbeitskräften.

www.joli-mont.ch

schaftlichen Verbänden. «Der Traum liess sich aber nicht so schnell verwirklichen», blickt Ursina Steiner zurück. «Also haben wir schon mal begonnen, einen eigenen Absatzkanal für die künftigen Produkte aufzubauen.» Sie gründeten die joli mont manufaktur GmbH und begannen im Innenhof des Berner Kulturzentrum Progr ihr Frozen Yogurt zu verkaufen. Die Rezeptur dazu hatte die findige Thurgauerin den vorangehenden Winter in einem gemieteten Keller selbst entwickelt. Im zweiten Sommer kam ein kleines Lokal in Thun dazu. Dort erweiterten sie ihr Sortiment um Crêpes und Getränke.

VOM HOF AUF DEN TELLER

Und bald öffnete sich auch die Türe zu einem eigenen Biohof – sehr zur Freude des Paares. Beide wuchsen nicht in bäuerlichen Familien auf, hatten aber als Erstberuf Landwirtin und Landwirt gelernt. Der Hof eröffnete neue Möglichkeiten für die Gastronomie: «Wir konnten immer mehr Handelsprodukte durch Hofprodukte ersetzen», erzählt Ursina Steiner. Seither hat sich «joli mont-Biohof, Manufaktur und Catering» zu einem Unternehmen entwickelt, das in der Sommersaison zehn Angestellte beschäftigt. «Unsere Kunden schätzen es, wie konsequent wir das Konzept «von der Heugabel zur Essgabel» umsetzen», schwärmt sie. Vom Mehl, Alpkäse oder Schinken in den Crêpes über den Rhabarberkompott oder das Zwetschgen-Coulis auf dem Frozen Yogurt bis hin zum Apfelsaft oder



Hausgemachte Kompotte wie Rhabarber-Vanille, Gewürzapfel oder Zitronen-Zucchetti...



...machen das Frozen Yogurt von joli mont zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

DIE SPITZE DES EISBERGS



FROZEN YOGURT – DAS LEICHTE GLACÉ

Frozen Yogurt ist Glace aus Nature-Jogurt, Milch und Zucker. Hergestellt wird es vor Ort frisch mit einer Softeis-Maschine. Die sorgt für eine luftige Konsistenz und ein sanftes Gefrieren, denn im Gegensatz zu Glace wird frisches Frozen Yogurt nur wenig Grade unter null gekühlt. So bleiben die gesunden Bestandteile erhalten und es muss weniger Zucker und Fett beigefügt werden. joli mont nennt sein Frozen Yogurt «Cfrornigs Joghurt» und stellt es aus Bio-Knospe-Zutaten her. Die Milch und das Jogurt stammen aus der nahe gelegenen Dorfkäserei Noflen. Als «Obederuf» wird den Kunden der mit der Nature-Masse gefüllte Eisbecher mit frischen Fruchtstücken, Kompotten, Fruchtcoulis und weiteren Süßigkeiten belegt.

Holunderblütensirup in den Getränken: Den Grossteil ihres Gastroangebots haben die zwei mit ihrem Team selbst gepflanzt, gepflegt, gerüstet, verarbeitet und zubereitet. «Für die Mitarbeitenden der Gastronomie ist es bereichernd, auf dem Feld zu arbeiten. Und umgekehrt gibt es für einen Landwirten kaum etwas Schöneres als die Wertschätzung für seine Produkte an der Verkaufstheke zu erleben», erklärt Stephan Jaun die Betriebsphilosophie.

LOCKDOWN: ANSPORN ZUR KREATIVITÄT

Statt des Lokals in der Thuner Innenstadt betreiben sie nun den Saisonstand im Strandbad Thun. Weitere Foodstände von joli mont sind an öffentlichen Veranstaltungen, privaten Catering-Anlässen oder Firmenevents zu finden – wenn es die Pandemie erlaubt. Nebst Crêpes und Frozen Yogurt besteht das Angebot auch aus Apéros und Grilladen vom Rind, Schwein oder in kreativen vegetarischen und veganen Varianten. Die entsprechenden Buffets spiegeln nicht nur inhaltlich, sondern auch optisch den Hof und die jeweilige Saison wider. «Durch Feld und Garten streifen, hier eine Blüte pflücken, da ein saftiges Grün – das ist ein wichtiger Bestandteil unseres Cateringangebots», erklärt die engagierte Gastronomin. «Für die natürliche Deko nehme ich mir immer Zeit. Auch wenn es nur die essbaren Blüten auf den Crêpes sind.»

Der Lockdown im vergangenen Jahr hat allerdings auch das Gastrogeschäft von joli mont praktisch zum Stillstand gebracht. «Dafür konnten wir auf dem Hof neue Ideen entwickeln», erzählt Stephan Jaun. Der joli mont-Biohof ist mit zehn Hektar nur halb so gross wie ein Schweizer Durchschnittsbetrieb. Der nach den Richtlinien von Bio Suisse zertifizierte Betrieb beherbergt ein gutes Duzend Rätische Grauviehkühe mit ihren Kälbern sowie eine kleine Rote Freilandschweine.

HANFNÜSSE UND EIWEISSERBSEN

Vor einem Jahr standen die beiden innovativen Landwirte und Eltern von drei Kindern vor der Frage, ob sie aus ethischen Gründen überhaupt noch Tiere halten möchten. Sie entschieden sich schliesslich, die Vierbeiner zu behalten. «Auf der Hälfte unserer Betriebsfläche ist kein Ackerbau möglich. Wir bewirtschaften zum Teil steile und artenreiche, wertvolle Bergwiesen und Alpweiden», erklärt Stephan Jaun. «Unsere Rinder fressen ausschliesslich dieses Futter und verwandeln es zu Fleisch – das finden wir sinnvoll.» Gleichzeitig hat das Paar aber beschlossen, die pflanzliche Produktion auszudehnen. Die joli mont-Äcker sollten künftig der Produktion pflanzlicher Nahrungsmitteln dienen. «So können wir auf derselben Fläche mehr Menschen ernähren», erklärt Stephan Jaun. Ihr Ziel sei es aber auch, den veganen Kundinnen und Kunden am joli mont-Stand aufzuzeigen, wie vielfältig und schmackhaft die vegane Küche mit hiesigen Rohstoffen sein kann. «Es geht auch ohne Cashewnüsse und Mandelmilch», findet der Biolandwirt. Im letzten Jahr bauten sie erstmals Hanfnüsse, Stangenbohnen und Zuckermais im grösseren Stil an. In diesem Jahr kamen Eiweisserbsen hinzu und ein breites Gemüsesortiment für die Abokisten. Mit Blühstreifen für Nützlinge, Gründüngungspflanzen für den Humusaufbau und einer schrittweisen ökologischen Aufwertung versuchen die beiden, auf dem Betrieb ein biologisches Gleichgewicht aufzubauen und so ihre pestizidfreie Produktion zu unterstützen.

DIE GUTEN INS TÖPFCHEN...

«Dabei kommt uns zugute, dass wir uns nicht den übertriebenen Qualitätsanforderungen des Grosshandels beugen müssen», erklärt Stephan Jaun. Ein Teil wird in der Gastronomie oder Hofverarbeitung verwendet, der andere Teil geht in der Region zwischen Bern und Thun über Bioläden, das hofeigene Lebensmittel-Abonnement oder individuelle Monats-Mischpakete an die Kundschaft. «In der Direktvermarktung können wir auch mal erklären, warum der Apfel anders aussieht als beim Grossverteiler: Weil wir auf sämtliche Pflanzenschutzmittel verzichten. Dafür haben unsere Früchte mehr Zeit zum Wachsen und Reifen, das sorgt für ein intensiveres Geschmackserlebnis», ist Ursina Steiner überzeugt. Was sich rein optisch für den Direktverkauf nicht eignet, können sie in der Manufaktur und im Cateringbetrieb verwenden. Die Rüstabfälle landen bei den Freilandschweinen und was nichts mehr taugt, taugt eben doch noch: für den Kompost.

Essen zu dürfen, was einem der Boden schenkt, Teil sein eines natürlichen Kreislaufs, guten Lebensmitteln quasi den Hof zu machen – das sei für sie der höchste Genuss, erzählen die Biobauern und Gastronomen strahlend.



Rätische Grauviehkühe und eine kleine Rote Freilandschweine gehören zum joli mont biohof.

HANFGRANOLA – BRINGT PROTEIN UND CRUNCH INS MÜESLI

Hanfnüsse sind reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, enthalten rund 26 % Protein und viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. In der joli mont-Manufaktur entstehen daraus zum Beispiel Hanfmilch, Hanfpesto, Hanfbrownies – oder Hanfgranola.

Für das Granola vermengen Sie:

- 100 g Hanfmehl (gemahlener Trester der Hanfölgewinnung)
- 100 g Hanfnüsse
- 350 g Haferflocken
- 1 gestrichener EL Salz
- 100 g Birnel
- 0,75 dl HOLL Rapsöl
- 50 g Rohrzucker

Im Backblech ausstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten bei 200°C goldbraun backen. Umrühren und weitere ca. 8 Minuten backen. Danach bei 100°C ca. 20 Minuten trocknen.

Das Rezept stammt von den Köchinnen Camille und Céline Rohn (www.aplati.ch).