

## Ein Jahr Bio Cuisine: «Noch lauter werden!»

Reto Thörig hat bereits zig Restaurants ausgezeichnet. In einem der Betriebe schlief er wie ein Murmeltier.

von Daniel Böniger | 1. April 2024 - 07:07 Uhr

### **RETO THÖRIG, SEIT EINEM JAHR WERDEN DIE BIO-CUISINE-BLÜEMLI VERTEILT. ZUFRIEDEN MIT DEM ERFOLG?**

Das sind wir wirklich. Uns ist es gelungen, die Themen Bio und nachhaltige Zutaten in der Branche zu etablieren. Seit vielen Jahren vertritt Bio Suisse die Produzenten, jetzt können wir auch die Brücke zu gastronomischen Betrieben schlagen, seien es Kinderkrippen oder Starchefs. Wurde bisher in erster Linie mit Werten wie Tierwohl, Biodiversität, Umwelt argumentiert, sind dank Bio Cuisine auch Werte wie Geschmack, regionale Verankerung und Storytelling in den Fokus gerückt.

### **KÖNNEN SIE BEISPIELE DAFÜR NENNEN?**

Unweigerlich kommt mir Piero Roncoroni in den Sinn, der in Comano TI die Osteria del Centro betreibt. Er kauft täglich auf dem Markt ein und zaubert dann abends aus den gefundenen Zutaten ein Menü. Auf den Tisch kommt, was es gerade gibt. Das ist zu einem ganz kleinen Teil Fleisch, und zu einem grossen Teil bio. Die Zertifizierung des Betriebs mit ganzen sieben Tischen läuft gerade – er wird voraussichtlich zwei Blüemli bekommen!

### **SIND ALLE BETRIEBE SO ÜBERSICHTLICH?**

Das pure Gegenteil finden wir im urbanen «Daizy» in Zürich. Das Restaurant im Binz-Quartier hat gegen 150 Sitzplätze und schafft einen Bio-Anteil von rund 40 Prozent. Für etwa 25 Franken kann man sich dort mittags am Buffet götlich tun. Das ist beeindruckend!

### **SIND BIO-RESTAURANTS EHER IN DER STADT ODER AUF DEM LAND?**

Klar hat es eine Küchenchefin im Bündnerland einfacher, an regionale Produkte mit Label zu kommen. Aber ein grosser Teil der bio-affinen Geniesser lebt in der Stadt. Ich würde darum antworten: weder noch.



Bäckt in der Pinte des Mossettes Brot, das er mit Bergheu ansetzt: Nicolas Darnauguilhem, 16 Punkte.

### **GIBT ES SCHON BETRIEBE MIT DREI BLÜEMLI?**

Ja, und das Schloss Wartegg in Rorschacherberg ist für mich ein Vorzeigebetrieb. Dort geht Bio weit über das Restaurant hinaus. Sogar die Hotelzimmer sind nachhaltig gestaltet; sie sind beispielsweise mit regionalem Lehm isoliert. Man schläft dort wie ein Murmeltier! Weitere Betriebe mit drei Blüemli sind die Gastronomie der Stiftung Fintan in Rheinau, die Hofbeiz des Kulturhofs Hinter Musegg in Luzern und das Bistro im Kornhaus In Dussnang.

### **ZIEHT DIE ZERTIFIZIERUNG PUBLIKUM AN?**

Fragen Sie Paolo Casanova in Madulain! Er hat nicht nur Bio-Produzenten, die ihm die Bude einrennen, sondern auch einen Run von neuen Gästen aufs Restaurant, seit er von GaultMillau und uns zum «Green Chef 2024» gekürt wurde. Schön bei ihm: Er bleibt nicht stehen, sondern hat sich von anfangs rund 30 Prozent auf 50 Prozent Bio-Ware verbessert.

### **IST DAS SO EINFACH? WO LIEGEN DIE SCHWIERIGKEITEN FÜR DIE KÜCHENCHEFS, WENN SIE MIT BLÜEMLI AUSGEZEICHNET WERDEN WOLLEN?**

Unser dreiköpfiges Team steht in einem regen Austausch mit den Restaurants, die sich zertifizieren möchten. Man darf jederzeit auf uns zukommen, wenn der Anteil beispielsweise bei 58 Prozent liegt und es noch nicht ganz für das zweite Blüemli reicht. Manchmal geht vergessen, dass man auch Bio-Fisch dazu zählen darf, die selbst gesammelten Kräuter, die Pilze. Und manchmal funktioniert es, wenn man ein teures Produkt wie Kaviar weglässt.

