

Wo Feta im Türmchen serviert wird

Landbeiz Im Prattler Landhof wird die Innovation hochgehalten.

Heiner Oberer

Sinnvoll. So fühlt man sich, wenn man unter den schattenspendenden Kastanienbäumen in der Gartenwirtschaft des Bio-restaurants Landhof in Pratteln Platz genommen hat. Ein ausgedientes Damenfahrrad dient als Dekoration. Die Tische sind gut besetzt. Vorwiegend Geschäftsleute, die sich über Mittag eine kurze Auszeit gönnen oder einen Geschäftsabschluss feiern.

War der Landhof früher Lokal eines Fussballclubs mit dazugehörendem Feld und später Spielwiese dubioser Gastronomen, dient die stattliche Villa dem Verein Sinnvoll nun seit acht Jahren als Ausbildungsstätte.

Finanzfachfrau Ursula Brunner (60) ist beim 2008 gegründeten Verein Sinnvoll, einer Non-Profit-Organisation, für die Zahlen verantwortlich. Sie erklärt: «Wir helfen Menschen, die Mühe haben, auf dem freien Arbeitsmarkt einen Ausbildungsplatz zu finden. Momentan sind das zwölf Lernende im Service und unter Koch Christian Trambezki drei in der Küche.»

Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe bietet der Verein Ausbildungsplätze in den Bereichen Hauswirtschaft, Betriebsunterhalt, Büro und Gartenpflege an. «Wir simulieren den ersten Arbeitsmarkt und bereiten die Lernenden auf die raue Arbeitswelt vor – das mit grossem Erfolg», sagt Brunner.

Gewandt nimmt Giulia, eine der Lernenden, die Bestellung auf. Das tut sie mit viel Charme. Meine Begleitung entscheidet sich für sautierte Demeter-Kalbsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter, Sommersalaten und Croûtons.



Christian Trambezki ist Koch im Landhof. Derzeit bildet er drei Lehrlinge aus. Foto: Florian Bärtschiger

Als Liebhaber von Lammfleisch wähle ich Lammgigot vom Mairspracher Mettlihof auf Gerstotto mit Rhabarbergemüse.

Im Landhof werden ausschliesslich saisonale Gerichte in Bioqualität, möglichst von regionalen Betrieben angeboten. Bei den Getränken ist die Region etwas weiter gefasst. Doch auch hier gilt: alles Bio.

«Die Mittagskarte ist klein gehalten, was es uns erleichtert, alle Gerichte frisch zuzubereiten», erklärt Ursula Brunner. Es werde alles im Hause produziert. So auch das Nussbrot und der Fenchel-Hummus-Aufstrich, den uns Giulia reicht. Das Mittagangebot ändert täglich und

beinhaltet immer ein Fleischgericht, eine vegetarische Speise und das L-Menü. In unserem Fall sind das Tagliatelle an Basilikumpesto mit Tomaten und Schafkäse vom Mettlihof.

Flexible Speisekarte

Die Abendkarte ist etwas umfangreicher und überrascht mit ausgesuchten und exquisiten Gerichten. Zum Beispiel mit einem Apfel-Feta-Türmchen mit Süsskartoffelpüree, einem sautierten Zanderfilet aus der Fischzucht in Frutigen an Zitronensauce auf Gartenkräuter-Couscous und Tomaten-Carpaccio oder einer Schoggi-Tarte auf Erdbeersalat mit Zitronenglace.

«Mit der Biozertifizierung haben wir uns eine hohe Messlatte gelegt», sagt Brunner. Das erkläre auch die etwas höheren Preise. Tomaten kommen erst auf die Karte, wenn des Schweizers Lieblinge aus der Region angeboten werden, erklärt die kulinarisch bewanderte Finanzfachfrau. Kann der gewünschte Fisch nicht geliefert werden, werde nicht auf Tiefkühlware zurückgegriffen: «Dann wird die Menükarte kurzfristig umgeschrieben. Das geht problemlos, weil wir nicht mit festen Speisekarten arbeiten. Das macht uns flexibler.»

Giulia serviert den Hauptgang. Es duftet wunderbar, und die Teller sind sauber angerich-

tet. Das Lamm ist zart und perfekt rosa gebraten. Das leicht säuerliche Rhabarbergemüse und der sämige Gerstotto harmonieren perfekt mit dem Lamm. Die Begleitung schwärmt über butterzarte Kalbsschnitzel und knackig frische Salate. Das kühle Biobier einer Basler Brauerei tut ein Übriges, dass wir uns rundum wohlfühlen.

Das Gastgewerbe sei ein schwieriges Geschäft, sagt Brunner. «Der Landhof liegt etwas versteckt und ist nicht so leicht zu finden.» Ab Bahnhof Pratteln ist das Restaurant zu Fuss in gut zehn Minuten erreichbar. Zudem sind genügend Parkplätze vorhanden. Wo früher Fussballer hinter dem Ball herhechelten, ist heute ein Kinderspielplatz sowie ein Kräuter- und Beerengarten. Die Gewürze finden Verwendung in der Küche, und die Beeren werden zu Sirup verarbeitet. Um auch junge Leute anzusprechen, wird das Angebot nach den Sommerferien mit einer Buvette erweitert. Dort soll ungezwungen bei Musik und Fingerfood der Sommer genossen werden.

Zum Dessert lassen wir uns von Giulia zu einer Himbeer-Panna-cotta überreden. Ein Entscheid, den wir nicht bereuen. «Der Gast lässt sich bei uns nicht nur verwöhnen. Mit seinem Besuch tut er auch etwas Gutes und hilft jungen Menschen, wieder auf die Füsse zu kommen», sagt Brunner. Wenn das kein Grund ist, im Landhof einzukehren.

Biorestaurant Landhof,

Hertnerstrasse 19, 4133 Pratteln, Tel.: 061 511 07 07; landhof@sinnvoll.ch www.landhof-pratteln.ch www.sinnvoll.ch

Rezept

Apfel-Feta-Türmchen mit Süsskartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen.

4 säuerliche Äpfel, 1 Zwiebel, 1 Bund gehackte Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 600 g Süsskartoffeln, 2 dl Vollrahm, 2 dl Gemüsebouillon, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Curry

Zubereitung.

Äpfel waschen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Gewürzen und der Hälfte des Olivenöls marinieren und im 180 Grad heissen Ofen 5 bis 6 Minuten dünsten. Erkalten lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Feta in eine Schüssel krümeln, gehackte Petersilien, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und zu einer Masse verarbeiten. Mit der Käsemasse und den Apfelscheiben schichtweise Türmchen formen. Süsskartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Rahm und der Gemüsebouillon weich kochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Mit kalten Butterflocken aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Apfeltürmchen bei 180 Grad im Ofen heiss machen.

