akte erwünscht: In der warmen Jahreszeit wird auf dem Kulturhof nahe bei den Tieren aufgetischt.

Micha Eicher

ulturhof-Beiz ist beste «Bio Cuisine»

chste Auszeichnung für den tro-Betrieb auf dem «Kul- hof Hinter Musegg» in Lu- n: Drei «Bio Cuisine»-Sterne Bio Suisse leuchten ab so- über der Hofbeiz hinter der erner Stadtmauer.

fkoch Falk Malchin hält die

spender bilden zum Beispiel würzige Inhalte zu Saucen.

Spontane Rast auf dem Hof

Dass die Stadtmauer die Sicht auf den See und die Berge versperrt, stört auf dem Kulturhof Hinter Musegg niemanden. Auch nicht, dass der Betrieb nur drei Parkplätze hat. Täg-

und Besuchern auf dem Kulturhof ist ihm wichtig. Obwohl er vorwärtsmachen möchte, denn der Backofen hat die gewünschte Temperatur erreicht und das Nachtessen für die Tagungsgäste muss bald fertig sein. Die Teigtaschen, die er mit seiner Kräutersauce bestreicht, riechen himmlisch – bereits vor dem Backen.

Nebenan sind ein halbes Dutzend Demeter-Junghähne parat für die Verarbeitung. Nein, er sei kein Veganer, erzählt der experimentierfreudige Koch aus nordostdeutschen Landen. Die kreative Herstellung wertvoller Gerichte aus nachhaltiger Produktion, ohne Food-Waste, sei ihm wichtig.

Malchin verrät gerne seinen bisherigen Werdegang in der Schweiz: Zuerst habe er in verschiedenen Betrieben gut bürgerliche Küche gekocht, dann sieben Jahre Catering für Hochzeitsgesellschaften in einem Schloss im Luzerner Hinterland organisiert und danach in einem Gastrobetrieb auf einem Luzerner Golfplatz Erfahrungen gesammelt. Als Küchenchef auf dem Kulturhof Hinter Musegg arbeitet er seit gut einem Jahr, zusammen mit einigen Freiwilligen und über 35 anderen Mitarbeitenden, die sich die rund 800 Stellenprozente des gesamten Kulturhofes teilen.

Nachhaltig: Küchenchef Falk Malchin verarbeitet Demeter-Junghähne. Janine Stadelmann

Schweizweit erster Betrieb

Noch ist das begehrte Bio-Knospe-Signet nicht am Gebäude des Kulturhofes platziert. Die Crew ist aber stolz darauf, dass die jahrelangen Bemühungen für eine nachhaltige Bewirtschaftung ihres landwirtschaftlichen Kleinbetriebes jetzt solch begehrte Früchte tragen. Die Kulturhof-Beiz ist schweizweit der erste Betrieb, der diese höchste Auszeichnung (drei Sterne) von Bio Suisse erhalten hat.

Melanie Steinmann, Leiterin Gastronomie auf dem Kulturhof, hat im Bewerbungsverfahren mächtig Schub gegeben. Sämtliche Warenscheine aller Produkte, die während dreier Monate eingekauft worden waren, mussten eingereicht werden. «Kein Problem», sagt Steinmann, der Betrieb verarbeite seit Jahren ausschliesslich nachhaltig produzierte Produkte. Aufpassen müsse man künftig nur bei denjenigen Produkten, die noch kein zertifiziertes Bio-Label hätten. Zum Beispiel bei manchen Weinen: Da wisse man genau, dass die berücksichtigten Produzenten sehr sorgfältig und gemäss Bio-Standards arbeiteten. Wenn jedoch das Zertifikat fehle, dürfe man von diesen Produkten nicht zu viele Flaschen aufs Mal einkaufen, da diese nicht zum Bio-Anteil gezählt werden dürfen.

Seit über 20 Jahren nachhaltig

«Wir haben den kleinen Landwirtschaftsbetrieb von Anfang an auf Bio umgestellt», erzählt Kulturhof- Co-Leiterin Pia Fassbind. Zusammen mit ihrem Ehemann Walter Fassbind hat sie im Jahre 2000 auf eine Ausschreibung der Stadt Luzern hin reagiert und den stadteigenen Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb übernommen. Die Gründung der «Stiftung Kultur- und Lebensraum Musegg» im Jahr 2013, ein Baurecht auf 60 Jahre, das Startkapital der Stadt Luzern und Beiträge privater Donatoren machten es möglich, dass die Gebäude und die Stallungen nach und nach saniert und ausgebaut werden konnten. Heute bietet der Kulturhof nebst der Gastronomie und dem Hofladen ein breites Kultur-, Bildungs- und Freizeitangebot für alle Altersgruppen an.

Die Tiere helfen mit

Zu den vier Hochlandrindern gesellten sich auf dem Hof nach und nach ein paar Zwergziegen, Alpakas, Minischweine und ein Dutzend Appenzeller Spitzhauben-Hühner. «Die Tiere landen bei uns nicht auf dem Teller», sagt Pia Fassbind. Die emotionale Bindung der Mitarbeitenden und der Besucher sei viel zu gross. Die Tiere helfen mit, die Natur auf dem knapp zweieinhalb Hektaren grossen Betrieb naturnah zu pflegen. Und natürlich auch die Gäste zu unterhalten: In der wärmeren Jahreszeit befindet sich die Beiz direkt auf dem Hof, mit Sicht auf die Stallungen und Kontaktmöglichkeiten des Publikums zu den Tieren.

Und vitaminreiche Mispeln

Täglich steht ein Menü mit zwei bis fünf Gängen auf der Karte. Die Gäste können selber kombinieren. Die Menükarten zeugen von der Kreativität des Gastro-Teams: Als Hauptgang steht zum Beispiel ein Getreiderisotto mit karamellisiertem Weisskohl, eingelegten Zwetschgen und Weichkäse im Angebot. Zum Dessert gibt's an diesem Tag einen süssen Käsekuchen mit einer Apfelmostsauce und hausgemachten Meringues.

Ziel sei es natürlich, insbesondere die Produkte, die auf dem Hof produziert werden, zu verwerten, sagt Pia Fassbind. Alles andere werde ausschliesslich von regionalen Produzenten bezogen, die nachhaltig produzierten. Derzeit lagern zum Beispiel noch hauseigene Äpfel, Birnen und Nüsse auf dem Hof. Sie werden zu Kompott und anderen tagesfrischen Beilagen verarbeitet. Eine ganz besondere Spezialität sind die hauseigenen Mispeln: Die Vitamin-

Spontanes Kommen und Gehen ist erwünscht. So machen auch manche Touristen, die das historische Gemäuer der Musegg umwandern, spontan Rast auf dem Hof. Auf der Karte der Beiz steht schliesslich auch ein selbstgebrautes Musegg-Bier. *rii*

www.hinter-musegg.ch

BIOCUISINE

HIER WERDEN ZU 90–100 % BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

«Bio-Cuisine»

Rund 40 % der in der Schweiz verspeisten Nahrungsmittel werden ausser Haus konsumiert. Die Gastronomie ist daher erheblich für den Fussabdruck der Lebensmittelproduktion verantwortlich. Die Aussage: «Die Landwirtschaft ist so, wie man isst» erklärt, wie die Landwirtschaft sehr einfach umweltgerechter wirtschaften könnte. Mit dem Label «Bio Cuisine» können Gastrobetriebe ihren Beitrag zur Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft ausweisen.

Mit der Wahl von einem bis drei Sterne wird der Bio - Anteil der zu verkochenden Lebensmittel bestimmt. Für die Lizenzierung ist Bio Suisse verantwortlich. Ausführliche Wegleitungen finden sich auf der Webseite von Bio Suisse. In der Zentralschweiz werden die Betreiber der Gastrobetriebe von Astrid Burri, Projektleiterin «Bio Füür Zentralschwiiz» begleitet. Gerne steht sie für Ihre Fragen zur Verfügung:
astrid.burri@biozentralschwiiz.ch