



Fotos: Sven Germann (2)

Kein Fleisch für Spiesser

Cäsar Bürgi und Pablo Bobrik leben, was der Branche oft fehlt: Eine intensive Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Gastronom. Daraus entsteht ein Catering, das Genuss mit Respekt verbindet.

Stephan Jaun



DER BIO-CATERER

ARGENTINISCHER GRILL UND MEHR

Unter dem Namen Biberevents bietet der schweizerisch-argentinische Doppelbürger Pablo Bobrik seit 2001 Biocatering an. Seine argentinischen Spezialitäten wie Choripan mit Chimichurri-Sauce oder Asado geniessen einen laufend wachsenden Freundeskreis. Nach einer Lehre als Koch im Hotel Bern folgten ausgedehnte Reisen durch Argentinien, verschiedene Stationen als Koch in renommierten Restaurants, sowie die Leitung der Jugendherberge in Solothurn. Seit 2013 ist Pablo Bobrik selbständiger Unternehmer. www.biberevents.ch

Eine Blutwurst vom Grill gefällig oder ein Stück gezöpfelter und gegrillter Darm eines Rindes?» Pablo Bobriks Augen leuchten. Der Koch mit argentinischen Wurzeln vermittelt seinen Gästen das, was ihm selbst am meisten Spass macht: In der Küche und am Grill Neues zu probieren. Dazu ist der Berner mit seinem Biocatering «Biberevents» von März bis Oktober meist draussen unterwegs und serviert den Catering-Kunden oder dem Event-Publikum das Beste von seinem grossen argentinischen Grill. Auf der Parrilla Argentina brutzeln ganz unterschiedliche Fleischstücke und saisonale Gemüse. Aber keine Angst, wer sich nicht auf

Experimente einlassen möchte, geniesst auch einfach ein saftiges Stück Rippe nach argentinischem Schnitt. Und auf Wunsch kocht Pablo Bobrik auch vegetarisch oder vegan. In den Wintermonaten pröbelt er in seiner Küche in Nidau an neuen Rezepturen, stellt Antipasti und Saucen her oder serviert im ehemaligen Restaurant Kreuz Tapas-Spezialitäten und ganze Menüs – immer in Bio-Knospe-Qualität und auf Reservation.

DER FUNKE SPRINGT ÜBER

Am liebsten aber steht er vor seinen Gästen hinter dem Grill, der Parrilla, und zelebriert diese argentinische Zeremonie, bei der über Stunden zusam-

Am liebsten ist Pablo Bobrik am Grill und begeistert seine Gäste mit ungewohnten Fleischstücken.



Foto: Simon von Gunten

men gegessen und getrunken wird. «Da nimmt man immer wieder mal ein neues Stück von der Glut und schaut, wer sich dafür begeistern kann. Und in jeder Gruppe hat es Gäste, die sich gerne auf eine gegrillte Blutwurst einlassen», sagt der Koch mit dem Spitznamen «El Gaucho».

Der eigentliche Gaucho – auf Deutsch der Viehhirte – ist aber die zweite Hälfte dieses Kollektivs: Der Biolandwirt Cäsar Bürgi. Auf seinem Demeter-Hof im Solothurner Jura gedeiht, was an Rind-, Schweine-, Ziegen- und Pouletfleisch auf Pablo Bobriks Grill gelegt wird. Und das ist nie ein Standard-Angebot, wie man es aus dem Fleischregal, zweite Reihe oben links kennt. Cäsar Bürgis Tiere sind mal jünger, mal älter, haben mal mehr, mal weniger Fett und werden vom Landwirt und gelernten Metzger mal so oder so zugeschnitten und verarbeitet.

AUS RÜCKSICHT AUF DIE NATUR

Und das ist nicht so, weil es der Zufall will, sondern weil Cäsar Bürgi genau wie Pablo Bobrik mit Freude Neues probiert und die Natur auf seinem Hof nicht auf die Kundenbedürfnisse herichtet, sondern das Gewachsene respektvoll so bearbeitet, dass daraus ein überraschender Genuss entsteht. «Das haben mein Bruder Oliver und ich uns vorgenommen, als wir mit Bauern begannen: Unsere Tiere wollen wir ausschliesslich direkt vermarkten», erklärt der Landwirt. So könnten sie auf «sture Handelsnormen» verzichten. Unter dem Label Silberdistel-Kost ist ihnen das auch gelungen und der Biberevent-Caterer Pablo Bobrik ist einer ihrer wichtigsten Kunden.

BEZIEHUNG ALS GRUNDLAGE

Aus der Zusammenarbeit ist inzwischen eine Freundschaft gewachsen. Der Respekt als Grundhaltung zieht sich in anderen Geschäftsbeziehungen weiter. Landwirt Cäsar Bürgi erklärt nachdenklich und bestimmt: «Ich suche nicht Business to Business,



Foto: Stephan Jaun

DIE BIO-BAUERN

SILBERDISTEL: UNTERNEHMERISCHE BRÜDER

Im Jahr 2000 haben die Gebrüder Cäsar und Oliver Bürgi den Bio-betrieb ihrer Eltern mit übernommen und 2009 zusätzlich nach Demeter zertifizieren lassen. Seit 2013 bewirtschaftet Cäsar Bürgi mit seiner Familie die Obere Wies in Holderbank SO. Während Oliver auf dem elterlichen Betrieb auf Tourismus, Rothirsch- und Schafzucht sowie den Getreideanbau setzt, hat Cäsar die Fleischverarbeitung für seine Red Angus Rinder, Burenziegen und Bunte Distelschweine ausgebaut. Unter dem Namen Silberdistel-Kost vermarkten die zwei Familien ihre Erzeugnisse direkt.
www.silberdistel-kost.ch

Biolandwirt Cäsar Bürgi vermarktet seine Tiere direkt, aus Rücksicht auf die Natur.

sondern setze auf Mensch zu Mensch. Das erfüllt mich und nur so kann ich die Vielseitigkeit der Natur vermitteln und die Rückmeldungen erhalten, um mich zu verbessern.» Die Alternative wäre, sich über den Preis oder das Marketing profilieren zu müssen. «Ich möchte aber kein Bauer sein, bei dem man das Fleisch bezieht, weil er gerade hupt.»

Und auch Pablo Bobrik ist nicht einer der Starköche, die sich in den sozialen Medien selbst inszenieren und «beiläufig» noch für einen Ausrüstungssponsor werben. Er ist in seiner Art vielmehr ebenso spontan direkt, wie in seiner Küche. Doch sind bei so viel Spontaneität und Ungeohntem die Gäste von Biberevent nicht

manchmal auch überfordert? Sehnen sie sich nicht nach klassischen Grillhähnchen und Peperoni am Spieß? Pablo Bobrik schmunzelt: «Obschon ich kompromisslos auf ein saisonales und lokales Bioangebot setze, finde ich mit meinen Kunden immer ein Angebot, das alle begeistert», erklärt er.

BIO NICHT NUR FÜR DEN GAST

Und wie wichtig ist in seinem Unternehmen Bio als Vermarktungsargument? Wer den beiden Gauchos zuhört merkt bald: Bio wird hier nicht gemacht, weil der Gast es so will, sondern weil der Landwirt und der Gastronom das so wollen.