„Wir machen ja nicht mehr als kochen“

Seit Ende Februar begeistern Lucie Kunz und Florian Heiniger unter dem Namen „Formitable“ in der Villa Lindenegg. Jede Woche haben sie ein neues Menü aufgetischt und damit ihr ganzes Können am Herd und als Gastgebende aufgezeigt. Selbst geben sie sich bescheiden und machen auch kein Aufhebens um ihre ziemlich konsequent regionale, saisonale und biologische Zutatenbeschaffung. Hier im Interview erzählen sie davon. Und: sie würden nach der bevorstehenden Rennovation der Villa Lindenegg gerne weitermachen, wo sie jetzt unterbrochen werden.

Fünf Monate lang habt ihr nun die Villa Lindenegg bespielt, wart Gastgeber mit Leib und Seele. Wie wars?

Lucie: Schön und anstrengend und vor allem bereichernd. Wir haben wirklich viel gelernt in dieser Zeit. Für uns war es ja das erste Mal, so ein Restaurant und Hotel zu führen. Gekocht haben wir schon vorher, aber jetzt mit dem ganzen Drum und Dran, den Abläufen und Arbeitsplänen, war das schon intensiv. Da mussten wir zuerst reinwachsen. Am Anfang waren wir noch etwas nervös, wenn wir wussten, dass in einer halben Stunde die Gäste kommen. Unterdessen sind wir viel ruhiger und schon ziemlich routiniert.

Florian: Ja, wir bringen mittlerweile wirklich alles gut unter einen Hut – auch die Caterings, die wir weiterhin nebenbei machen. Auch sind wir learning by doing beim Einkaufen immer besser geworden beim Einschätzen der Mengen, die wir für die Menüs brauchen.

Ihr geht selber einkaufen. Worauf achtet ihr?

Lucie: Das Wichtigste ist uns der Geschmack, dann das Ziel, so regional und saisonal wie möglich einzukaufen. An unseren Sonntagsbrunchs zum Beispiel ist alles biologisch und aus der Region, Wurst und Käse aus dem Jura von der Epicerie Moderne Batavia, das Brot vom Falbringenhof, die Konfitüre aus Biel. Selbst den Kaffee beziehen wir aus Überzeugung lokal, aus der Rösterei des Kafoj. Und das Fleisch kaufen wir in unmittelbarer Nähe, in der Altstadtmetzgerei Häberli ein und schätzen die hervorragende Qualität, den guten Service und die persönliche Beratung sehr.

Florian: Auch für unsere Menüs sind wir jeweils Anfangs Woche auf dem Märit und in den Altstadtläden unterwegs, schauen, was gerade Saison ist und was uns gluschtet und stellen so manchmal erst ziemlich kurzfristig zusammen, was von Donnerstag bis Samstag auf die Teller kommt. So können wir unseren Gästen jede Woche ein frisches, saisonales und regionales Menü mit möglichst vielen biologischen Produkten anbieten.

Warum dieser Entscheid?

Florian: Ganz einfach: Wir wollen nicht mit schlecht Produziertem kochen. Gerade bei Fleisch, Milchprodukten und Eiern, aber auch beim Gemüse merkt man geschmacklich sofort die Abstriche bei billiger Massenware. Und natürlich schwingen bei unserem Einkaufsverhalten ökologische Überlegungen mit. Wenn immer möglich, sind wir mit dem Velo unterwegs und kaufen möglichst viel in der Altstadt ein. Trotzdem: Auch wir kommen nicht ganz um grössere Händler herum.

Lucie: Auch dort gibt es aber übrigens immer mehr Bio-Produkte, die ausser uns aber glaub fast niemand kauft. Das mitanzusehen ist manchmal schon etwas frustrierend. Aber klar, auch wir gehen aus preislichen Überlegungen Kompromisse ein. Uns ist es mega wichtig, dass sich in der Villa Lindenegg alle willkommen fühlen, nicht nur die mit dickem Portemonnaie.

Florian: Heisst: nicht alles beschaffen wir regional und in Bioqualität. Das würde den Rahmen sprengen und mitunter viele Autofahrten hier und dorthin verursachen, was wiederum nicht ökologisch wäre. Ich denke da etwa an die vielen orientalischen Gewürze, an Kichererbsen und so weiter.

Kommuniziert ihr euren Gästen eure doch recht vorbildliche und aussergewöhnliche Zutatenbeschaffung?

Florian: Beim Fleisch erübrigt es sich, das müssen wir sowieso deklarieren. Und bei den Brunchs ergibt es sich oft, dass wir zum Auftakt kurz erklären wo wir die speziellen Käse und Würste her haben. Ansonsten machen wir bewusst kein grosses Aufheben darum, wo wir was her haben. Wir wollen nicht aufdringlich sein, und es ist es für uns eben auch einfach eine Selbstverständlichkeit, mit guten Produkten zu kochen. Was wir auftischen, soll vor allem gut schmecken. Wenn jemand aber fragt, geben wir gerne Auskunft.

Lucie: Vor allem zu den Wildkräutern, die wir hier um die Villa Lindenegg herum gefunden und immer wieder in unsere Menüs integriert haben, gab es oftmals Fragen. Giersch, Brennesseln, diverse Kräuter und auch Blumen für die Deko – es gab hier so Vieles zu entdecken und auszuprobieren. Das hat echt Spass gemacht. Zum Beispiel auch die wunderschönen und essbaren Taglilien, die kannte ich bisher nicht.

Wie waren die Rückmeldungen eurer Gäste?

Lucie: Überwältigend. Wir bekamen so viele positive Rückmeldungen, und so viel Freude zu spüren, dass es fast ein bisschen unheimlich war. Wir machen ja nicht mehr als kochen. Auch kamen immer wieder Leute zu uns, um zu fragen, wie es weitergeht und wie sie uns unterstützen könnten, damit wir hier nach der Renovation weitermachen können. Manche haben der Stadt sogar Briefe geschrieben.

Ein Entscheid steht also noch aus.

Lucie: Ja, leider. Entschieden wird voraussichtlich erst Anfang September. Schade, dass wir jetzt im Ungewissen gehen und unseren Gästen weder eine Rückkehr in Aussicht stellen noch ein Abschlussfest feiern können.

Florian: Mit unseren Caterings machen wir aber auf jeden Fall weiter und müssen jetzt halt eine weitere Zwischenlösung suchen, sprich eine Gastroküche auf vorläufig unbestimmte Zeit. Wir hoffen sehr, dass es klappt und dass wir im März 2020 weitermachen können wo wir jetzt aufhören. Wir fühlen uns hier so wohl.

Formitable @ Villa Lindenegg

Noch diese Woche, Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend 15.00 – 23.30 Uhr. Und am Sonntag Brunch von 10 – 17 Uhr. Reservation unter: 079 741 07 66 oder 078 911 20 07.
Das Menü ist online zu finden.

MENU
Griechische Sommerrolle
mit Schweinebauch und
Tsatsiki 10.-
Provenzalischer Zwiebel-
kuchen mit Salat 9.-
*
Kaninchen-Stifado mit
Ofenkartoffeln und
Zucchini 34.-

Florian Heiniger und Lucie Kunz vor der Villa Lindenegg, wo sie in den letzten fünf Monaten mit viel Herzblut und Kreativität gekocht haben. Bild: Janosch Szabo