

Vielfältige Bioküche in ländlicher Idylle

Mit etwas Geduld kommt man im Neuhof auf seine Rechnung. Das Restaurant bietet wohl schmeckende Bioküche – und bildet dabei 25 Jugendliche aus.

Von **Thomas Borowski**

Bachs. – Ravi und Chantal, beide 17 Jahre alt, sind heute für unseren Tisch zuständig. Sie sind erst seit einem Monat im Service tätig – entsprechend zurückhaltend und manchmal auch noch etwas unbeholfen ist ihr Auftritt in der gemütlichen Gaststube mit dem wärmenden Kachelofen. Hier kippt mal ein Prosecco-Glas auf dem schwankenden Tablett, da purzelt mal ein Öflfäschlein ungewollt auf den Tisch der Gäste. Und öfter übersehen die beiden bei ihrem Gang durchs Lokal leere Teller, die zum Abräumen bereit stehen.

Doch kommt im Bachser Neuhof deshalb Ummut auf? Reagieren die Gäste mit Unverständnis und bösen Kommentaren? Nein. Denn viele der Gäste, die hier regelmäßig einkehren, wissen, dass der Neuhof ein ganz besonderes Restaurant ist (siehe Box). Und wer nicht Bescheid weiss, den klärt Janosch Wjgger spätestens beim ersten Besuch auf: «Wir sind Restaurant und Lehrwerkstatt zugleich», sagt der freundliche Restaurantleiter und verweist auf den längeren Text in der Speisekarte, der das sozialpädagogische Gastroskonzept der Lehrwerkstatt Neuhof vorstellt.



Küchenchef Andy Handke und Serviceausbilderin Iris Probst sorgen im Bachser Neuhof für kulinarische Überraschungen.

BILDER DAVID BAER

Für alle Geschmäcker etwas

Wir konzentrieren uns bei unserem Besuch aber auf das kulinarische Angebot. Beim ersten Blick in die Speisekarte fallen die moderaten Preise für die durchwegs speziellen Speisen auf: Hausgemachte Nudeln mit Bauschimmel-Alpkäse-Sauce (12 Franken) aus der Pasta-Werkstatt, Bramata-Polenta schnitten auf Sugo, mit Käsesauce überbacken (15 Franken), aus der Veggi-Werkstatt, oder Safran-Lammvorossen mit Gemüse-Reispilaw-Pfanne (25 Franken) aus der Fleischwerkstatt sind nur einige Beispiele daraus. «Auch wenn alle unsere Gerichte mit Produkten aus

Lehrwerkstatt

Der Bachser Neuhof ist Gastro- und Ausbildungsbetrieb in einem. Jugendliche mit schwierigem Hintergrund werden hier sozialpädagogisch betreut und in geschütztem Rahmen in Küche und Service ausgebildet.

In drei Phasen werden in Bachs derzeit 25 Jugendliche auf den Einstieg ins Berufsleben vorbereitet. Der Neuhof ist einer von vier Betrieben, die im Axis-Lehrbetriebsverbund vereint sind. (tbo)

www.axis.rundumkultur.ch

kontrolliert biologischem Anbau gekocht sind, halten wir die Preise dafür bewusst tief», sagt Küchenchef Andy Handke. «Zusammen mit dem Service unserer Lehrlinge ergibt sich daraus ein ausgeglichenes Preis-Leistungs-Verhältnis», erläutert er die Neuhof-Preispolitik. Und die vermag uns restlos zu überzeugen.

Die satsongerechte Orangeranden-Suppe (5,50 Franken) zur Vorspeise schmeckt erdig und erfrischend zugleich. Danach reichen Ravi und Chantal knackige Salate an einer rassigen Haus-sauce. Als Hauptgänge geniessen wir einen orientalischen Veggi-Finntopf (18 Franken) und Forellenchampusperli mit Gemüsepfanne (20 Franken). Der Hintopf aus Hülsenfrüchten und Wurzelgemüse wirkt

etwas trocken, wird aber durch die Beifügung des separat dazu gereichten Kräutertopfnudeln zum sämigen Sattmacher. Uppig kommen auch die knusprig ausgebackenen Forellentops vom Bachser Biofischzüchter Glauser daher. Sechsstück davon, angereichert mit Sauce tartare und Satsongemüse, sättigen auch hungrigste Mäuler.

Überraschende Auswahl

Nach der Mahlzeit geniessen wir in der Gaststube die familiäre Atmosphäre und lassen uns bei einem Tee noch etwas Zeit, die Seiten der ausführlichen und überraschenden Speisekarte zu studieren: 7 hausgemachte Sirup- und 25 Teesorten gehören ebenso zu unseren Lesendeckungen wie

die afrikanischen Spezialitäten, die auf einem Extrablatt angepriesen werden. Dazu Janosch Wigger: «Wir beschäftigen Jugendliche aus 17 Nationen. Alle sechs Wochen stellen wir aus deren Heimatländern ein Spezialangebot zusammen.» Ein guter Grund, bald mal wieder im Bachser Neuhof einzukehren – und Ravi und Chantal Hallo zu sagen.

Hallo zu sagen.

Restaurant Neuhof,

Sternenstrasse 30, 8164 Bachs,

Tel. 044 858 11 80, rauchfrei,

www.neuhof.rundumkultur.ch

Öffnungszeiten: Mi–So 10–24,

Mo, Di geschlossen.

Preise: Vorspeisen 5,50–8, Hauptspeisen 12–29, Wein öffnen 1 dl ab 4,80, Flasche 7 dl ab 34 Franken.