«Vegan – ein Trend? Nein, das geht nicht mehr weg!»

Veganuary, vegan: Da verdreht noch immer mancher Gastronom die Augen - und vergibt sich umsatzmässig eine grosse Chance. Nicht so Bärni Hüsser. Der Berner setzt in seiner Gourmanderie Moléson parallel zur klassischen Karte schon seit Jahren auf ein veganes Angebot.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Gibt es eine friedliche Koexistenz von Markbein und Tofu? «Auf jeden Fall», sagt Bärni Hüsser (62), seit 25 Jahren Wirt in der Gourmanderie Moléson, einer Brasserie in einem denkmalgeschützten Haus aus dem 16. Jahrhundert in der Berner Altstadt. Seit Beginn seiner Kochkarriere ist er in die französische Küche verliebt, bei ihm schlemmt man Burgunderschnecken, Rindsbäggli in Rotwein, Schweinsfüsse in Morchel-Nidle-Sauce oder Forelle mit Serranoschinken.

Hüsser ist nie einem Trend hinterhergerannt, erkannte aber die rasante Entwicklung des Veganismus. Für ihn war klar: Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Vor vier Jahren strich er alles Vegetarische von der Karte und ersetzte es durch vegane Gerichte. Ebenso für die Bankette sowie die Geschäftsund die Freundschaftsessen, an denen inzwischen bis zu einem Viertel der Gäste das vegane Menü bestellt. «Würden wir es nicht anbieten, würden diese Personen nicht teilnehmen», sagt Hüsser. Er serviert ihnen ein gleichwertiges Menü wie den Fleischessern und gewinnt so oft Gäste für die Zukunft. «Und jene, die Fleisch essen, wollen richtig Fleisch und bekommen es auch.»

«Unsere Löhne bezahlen die Gäste»

Die Stammgäste haben sich zu Beginn über sein veganes Angebot lustig gemacht. Er lacht. «Ich sagte ihnen stets: <Der Köder muss dem Fisch schmecken, nicht dem Fischer!>>> Heute bestellt sogar manch Stammgast ab und zu etwas Veganes. Es hat sich etabliert und ist Bonvivant. Er isst alles, aber lieber Fleisch selbstverständlich geworden.

Die Gourmanderie Moléson taucht als einzige Traditionsbeiz in fast allen veganen Gastro-Guides auf. Stolz? «Es besteht ein Riesenbedürfnis nach veganem Essen, und wenn man diesem nicht entspricht, dann hat man diese Gäste einfach nicht», führt Hüsser aus. «Schlussendlich sind wir für das Business hier. Unsere Löhne werden von den Gästen bezahlt. Was, wenn wir ihnen nicht das geben, was sie gerne mögen?»

Vor allem wirtschaftlich hat sich die Umstellung gelohnt: Die Gourmanderie Moléson macht heute mindestens 20 Prozent ihres Umsatzes mit dem veganen Angebot. Umso erstaunlicher, dass die vegane Küche immer noch so oft polarisiert. Hüsser bezeichnet sich selbst als

und Fisch als Tofu. Seine Frau Susanne jedoch isst vegan. Gehen sie zusammen auswärts essen, stehe ihr in einer klassischen Wirtschaft oft nur der Gemüseteller zur Wahl. «Das ist eine verpasste Chance!», proklamiert der Moléson-Wirt. «Man muss sich mit der neuen Realität auseinandersetzen. Es ist kein Trend mehr, sondern ein echtes Gästebedürfnis, das geht nicht mehr weg!»

Klar, man muss sich mit der Thematik auseinandersetzen und Rezepte ausprobieren, die ins Konzept passen. «Es ist ein Prozess, auch meine Köche grinsten erst, als ich damit ankam.» Heute kreieren er und das fünfköpfige Küchenteam um Küchenchef Christian Mosimann inklusive des Lernenden gemeinsam die Rezepte - ohne Fleischersatzprodukte.



★ Die Gourmanderie Moléson und Bärni Hüsser

Schon die Urgrosseltern haben hier gewirtet. Bis Bärni Hüsser (62) jedoch die Gourmanderie Moléson 1998 mit seiner Frau Susanne übernahm, war der Betrieb lange fremd verpachtet. Die Gourmanderie verfügt über 60 Plätze, plus je 28 im Petit Moléson und in der Greyerzerstube sowie 40 auf der Terrasse. Der gebürtige Berner und dreifache Familienvater hat im Bahnhofbuffet Bern Koch gelernt, die Wirtschaftshandelsschule und die Hotelfachschule Luzern absolviert, und unter anderem im Regina in Grindelwald BE, im Montreux Palace VD oder im Bellevue Palace in Bern gearbeitet.



Bärni Hüsser, Bonvivant und Fleischesser, hat absolut keine Berührungsängste mit der veganen Küche. «Man muss sich mit dem Thema befassen und vegane Menüs genauso genussvoll umsetzen wie Fleisch- oder Fischgerichte.»

Hüsser staunt, wie sich dieser Markt so stark entwickeln konnte, es zeige vor allem die Fantasielosigkeit auf. «Warum Convenience verwenden? Es gibt so viele gute Produkte, die man in allen Facetten zubereiten kann. Und wenn man ihnen die gleiche Sorgfalt gibt wie Fleisch und Fisch, dann entsteht Wunderbares.»

Bonvivant- und Bonvégan-Menü

Im Moléson ist stets eines der fünf Mittagsmenüs vegan. Aktuell etwa ein Blätterteig-Pastetli, gefüllt mit Ratatouille und Provencechrütli, darüber sautierte Frutiger Biotofu-Würfeli. Und abends wird neben dem Menü Bonvivant auch ein veganes Menü angeboten, das Bonvégan. Da stehen zwei vegane Vorspeisen, drei Hauptgänge, zwei Tarte flambée so- Er lacht. «Seither arbeiten wir mit Biowie Desserts zur Wahl. Plus ein veganer Pastateller, der oft auch von Fleischessern und Vegetariern bestellt wird.

speisekarte des Gilde-Betriebs angepasst. Beides funktioniert problemlos parallel, ergänzt sich manchmal sogar wie aktuell bei der «Jännerlochplatte»: Suppenhuhn-Pastetli, mal mit Pilzen, mal mit Curry oder Bénichons (Greverzer Birnendicksaft von kleinen Botzibirnen, mit Senfkörnern und Sternanis), da lässt sich problemlos ein fleischloses Pastetli für die vegane Karte anpassen.

Ist er im Moléson auch mal mit etwas Veganem gescheitert? Hüsser winkt ab. Sie hatten einst einen industriellen Seitan auf der Karte, entschieden jedoch bald, diesen selbst herzustellen. «Wir haben das Mehl gewaschen, damit es zum Kleber wird. Plötzlich war das gesamte Rohrsystem im Haus verstopft!»

«Keine Shrimps und keinen Lachs mehr und nicht ein Gast hat sich beschwert.»

Tofu aus Frutigen.»

Alles, was möglich ist, ist frisch und selbst gemacht - ob vegan oder nicht. Alle sechs Wochen wird die Haupt- «Wir haben kein Gramm Knorr oder Maggi im Haus, jede Bouillon und jede Sauce ist hausgemacht», führt Hüsser aus.

Seit er 1998 das Moléson übernommen hat, setzt er auf artgerechte Tierhaltung. Und Vertrauenslieferanten, die er schon ewig kennt: die Lehmann Metzg in der Länggasse, die Käserei Zbinden in Wolperswil FR, den Gmüesler Küng & Steiner in Niederwangen BE oder Hansruedi Lauper in Gasel BE für die Berner

Freilandeier. Zudem hat Hüsser aufgehört, Shrimps zu importieren, und den Schottland-Lachs hat er mit Forellen aus Bremgarten BE ersetzt. Nicht ein Gast habe sich beschwert.

25 Jahre Gourmanderie Moléson

Bärni Hüsser ist mit Leib und Seele Wirt, er sieht sich in der Verantwortung gegenüber den Lieferanten, den Gästen und den 16 Mitarbeitenden. Die meisten arbeiten schon jahrelang im Betrieb, teilweise 15 oder 22 Jahre. «Das ist schön, wir sind wie eine Familie. Das Soziale ist wichtig, so macht es Freude!»

Am 16. Januar feiert er mit der Gourmanderie Moléson das 25-Jahr-Jubiläum. Und noch immer stehen Gaumenfreuden im Vordergrund, egal ob vegan oder nicht, ganz nach dem Betriebsmotto: «Unsere Liebe gehört dem Echten, dem Unverfälschten. Im Moléson wird getafelt und niemals gegessen!»

Hüsser nickt. «Wir sagten bereits 1998, wir wollen nicht mit dem Essen spielen, auch nicht beim Anrichten.» Sie haben keine Pinzette in der Küche. Er schmunzelt. «Wenn ich in einem Gourmetrestaurant einen Siebengänger esse, bei dem jeder Gang aus acht Komponenten besteht, und jemand fragt mich am nächsten Morgen, was ich gegessen habe, dann weiss ich es nicht mehr.»

GASTRO journal GastroJournal Nr. 1/2/3 | 12. Januar 2023