

Kleiner Ritterschlag für Ziefner Küchenchef

Ziefen/Ofringen | Michael Kumpusch beweist sich in der Haute Cuisine

Der Ziefner Küchenchef Michael Kumpusch gehört zum Kreativteam im «Loohof» in Ofringen. Dieser wird im nächsten Jahr Teil des Gault-Millau-Führers, der die besten Restaurants in der Schweiz, Deutschland und Österreich auszeichnet.

Lisa Zumbrunn

«Arbeitet mit exzellenten, rein schweizerischen Produkten, hat das Lokal entstaubt und wiederbelebt und schreckt auch vor überraschenden Kombinationen nicht zurück»; dies ist ein Ausschnitt der vielversprechenden Beschreibung des Restaurant Loohof im Gault-Millau-Führer 2022. Verantwortlich dafür ist unter anderem der Ziefner Gourmetkoch Michael Kumpusch, der gemeinsam mit Geschäftsführer Daniel Pittet den Betrieb in Ofringen (AG) führt.

14 Punkte holten sich die beiden bei den Testessenden und erreichen somit ein ausserordentlich gutes Resultat für ein neu aufgenommenes Lokal im Führer. «Für mich ist dies eine grosse Ehre und ich bin stolz auf die Auszeichnung», freut sich Kumpusch.

Das Glanzresultat kommt nicht von ungefähr. Der Ziefner Küchenchef arbeitete 17 Jahre auf diese Auszeichnung hin. «Die vielen Stunden und Nächte in der Küche haben sich auszahlt», sagt er zufrieden. Seit dem Beginn seiner Kochlehre war Kumpuschs Ziel, in der gehobenen Küche tätig zu sein. Dafür opferte er viel: 900 Überstunden in einem Jahr sind Teil seines Weges in den Gault-Millau-Führer.

Diese Strapazen gehören glücklicherweise der Vergangenheit an. Seit er seit 15 Monaten als Küchenchef Teil des «Loohof»-Führungsduos ist, kann er ein freizeitfreundlicheres Arbeitskonzept umsetzen. «Daniel und ich passen als Team ideal zusammen



Ein eingespieltes Team: Daniel Pittet und Michael Kumpusch (rechts) motivieren sich gemeinsam zu Höchstleistungen in der Küche.

Bilder zvq/Chriskrebsphotography

und können uns gegenseitig anspornen», sagt Kumpusch.

Das «Loohof»-Konzept wirkt authentisch. Alle Produkte, die sie verwenden, stammen aus der Region und sind saisonal. Zudem werden alle Zutaten selbst produziert: vom gerä-

cherten Fleisch bis zum hauseigenen Schlummertrunk. Alle zwei Wochen ändern Kumpusch und Pittet ihre Karte und präsentieren den Gästen komplett neue Menüs. Dabei beweisen die beiden viel Kreativität, denn abwechslungsreiche Speisen sind für

die beiden ein absolutes Muss. «Manchmal kommen beim Experimentieren echt freakige Sachen raus», sagt der Ziefner und lacht. Salatmousse, scharfe Kürbisschnitten oder Popcornglacé sind Beispiele der kreativen Komponenten.

Jeder Gast ein Testesser

Die Begeisterung für seinen Beruf ist beim erfahrenen Koch nicht zu übersehen. Für ihn sei es wichtig, dass seine Gäste etwas Neues erleben können, wenn sie im «Loohof» zu Besuch sind. In einem Gang sollten jeweils alle Geschmacksknospen angesprochen werden. Ausserdem überrascht Kumpusch seine Gäste mit Kombinationen aus warm und kalt, cremig und fest, süss und sauer.

Damit konnte er offenbar auch die Gault-Millau-Testenden überzeu-

gen. Diese besuchen die Betriebe anonym und können nach der Anmeldung jederzeit vorbeikommen. «Ich sehe all unsere Gäste als Testesser und koche jeden Tag nach diesem Motto», so Kumpusch. Das Feedback zu den Menüs holt er sich gerne gleich direkt bei der Kundschaft ein.

Der Kundenkontakt ist den beiden «Loohof»-Betreibern besonders wichtig. Viele Gourmetliebhabende kämen regelmässig bei ihnen vorbei und Menüs werden direkt vom Ziefner Küchenchef und dem Geschäftsführer Pittet präsentiert und serviert.

Seit die Punktevergabe durch Gault-Millau im vergangenen September verkündet wurde, hätten sie einige neue Gäste empfangen können. Scheinbar spricht sich der Erfolg in der Gourmetszene herum, denn zum «Loohof» gelangt man nicht zufällig. Das Restaurant liegt am Rande der Aargauer Gemeinde Ofringen und dessen Bekanntheit lebt hauptsächlich von Mund-zu-Mund-Propaganda. Durch den Eintrag im «gelben Gastro-Führer» holt das Duo sicherlich die einen oder andern Gault-Millau-Liebhaber in den Oberaargau.

«Dieses Jahr war der Hammer!»

Nach dem Punkteerfolg im Herbst bleibt die Frage: Was nun? Michael Kumpusch hat sich bereits neue Ziele gesetzt. Im nächsten Jahr möchte er gemeinsam mit Daniel Pittet einen Michelin-Stern holen und somit in die höchste Klasse der Gourmetküche aufsteigen. Ausserdem wollen sich die beiden bei der Punkteklassierung durch Gault-Millau verbessern.

Eines ist klar, Kumpusch lebt seine Leidenschaft und ist motiviert, sich qualitativ weiterhin zu steigern. «Ich fühle mich daheim. Mit dem Loohof-Konzept bin ich da angekommen, wo ich immer hinwollte», erzählt er begeistert. Die Punkteauszeichnung sei für ihn ein kleiner Ritterschlag und er fügt an: «Dieses Jahr war wirklich der Hammer!»



«Ich möchte möglichst verschiedene Texturen in den einzelnen Gängen haben und alle Geschmacksknospen ansprechen», sagt Kumpusch zu seinen Menüs.

CARTE BLANCHE

Nur übers Klima zu reden reicht nicht

Regula Waldner, Landrätin Grüne, Wenslingen

An seiner letzten Sitzung des Jahres hat der Landrat als Parlament (parlare = sprechen) hauptsächlich geredet und austariert. Den Auftakt zum erhitzten Rede-Pingpong gab der grüne Rückweisungsantrag zum Aufgaben- und Finanzplan: Als zentrales Steuerungsinstrument der Regierung hätte dieser weitaus deutlicher abbilden müssen, mit welchen Anstrengungen die Klimaziele des Pariser Abkommens zu erreichen sind.

Trotz coronabedingter Dauerlüftung im Landratssaal wurde mir heiss bei Aussagen, dass es dem Wald heute besser gehe denn je und es quasi natürlich sei, wenn unsere Gletscher wegschmelzen. Wer glaubt denn das noch? Der Klimawandel ist weder abstrakt, noch findet er weit weg auf Tuvalu statt! Wie hart der Klimawandel unseren Kanton treffen wird, lässt sich im Regierungsrätlichen Statusbericht Klima nachlesen: Hitzestress in den Agglomerationen, blockierte Rheinschiffahrt wegen vermehrten Hoch- und Niedrigwassers, landwirtschaftliche Ertragseinbussen durch zu starken oder fehlenden Regen, mehr Sachschäden an Gebäuden wegen erhöhten Oberflächenabflusses und so weiter.



Massnahmen zur Klimaanpassung können vielleicht gewisse Folgen mildern. Aber das entbindet nicht von der Herkulesaufgabe, die CO₂-Emissionen zu reduzieren und den stetigen Temperaturanstieg zu brechen. Denn die ungebremste Klimaerwärmung kostet, und zwar viel!

Dass die Regierung nur «soweit möglich» einen Beitrag zum Erreichen des 2-Grad-Zieles leisten möchte, wie sie im Zusammenhang mit dem erwähnten Statusbericht ausführte, widerspricht klar den Klimazielen von Paris und der Schweiz. Was

heisst schon «soweit möglich»? Geht es um «zumutbar» oder «technisch möglich»? Wer bestimmt das? Dürfen wir uns im Baselbiet mit Verweis auf noch grössere Emittenten abwartend zurücklehnen? Würden unsere Kinder, die dem Klimawandel mit Sicherheit nicht werden ausweichen können, dieses «soweit möglich» wohl strenger auslegen?

Ich war an einem spannenden Klimawochen-Anlass der Sekundarschule Gelterkinden. Ich sah dort junge Menschen sitzen, die sich wegen des Klimawandels berechtigte und ernsthafte Zukunftssorgen machen. Psychologen warnen, dass mindestens jeder oder jede zweite Jugendliche in der Schweiz deshalb mit Wut, Trauer, Angst oder Hoffnungslosigkeit reagiert. Viele Junge glauben, sie werden nicht an Altersschwäche oder an einer Pandemie, sondern an den Folgen des Klimawandels sterben. Wie kann ein Parlament, das mehrheitlich aus Menschen in der zweiten Lebenshälfte zusammengesetzt ist, solche Ängste der jüngeren Generation ignorieren?

Handeln nach dem Motto «Die Augen zu und durch» erscheint in dieser Situa-

tion als verantwortungslos und egoistisch... Erwartungsgemäss hatte der erwähnte Rückweisungsantrag trotz Sympathien aus Kreisen der restlichen Ratslinken keine Chance. Aber immerhin haben wir endlich über das Klima und unsere diesbezügliche Verantwortung geredet.

Am 13. Februar 2022 stimmt die Baselbieter Bevölkerung über die sogenannte Klimaschutz-Initiative (KSI) ab. Sie will unsere Regierung dazu verpflichten, die für die Erreichung der Pariser Klimaziele notwendige Senkung der CO₂-Emissionen aktiv zu steuern. Spätestens dann haben wir noch einmal die Chance, uns glaubwürdig für die Zukunft unserer (Enkel-)Kinder einzusetzen.

Bis dahin, liebe Leserin und lieber Leser, wünsche ich Ihnen einen besinnlichen Jahresausklang und vor allem auch ein «Bleiben Sie gesund»!

In der «Carte blanche» äussern sich Oberbaselbieter National- und Landratsmitglieder sowie Vertreterinnen und Vertreter der Gemeindebehörden zu einem selbst gewählten Thema.

Impressum

Volksstimme
VOLKSSTIMME – DIE ZEITUNG FÜR DAS OBERBASELBIET

Hauptstrasse 31–33, Postfach, 4450 Sissach
Tel. 061 976 10 30, www.volksstimme.ch

Erscheint: Dienstag, Donnerstag, Freitag

Normalauflage: 7400 Exemplare
(7032 Wemf verkaufte Auflage 2020/21)

Nächste Grossauflage: 30. Dezember 2021
Auflage neu 32 700 (31 446 Wemf 2020/21)

Redaktion: redaktion@volksstimme.ch
Chefredaktor: David Thommen
Stv. Chefredaktor: Christian Horisberger
Redaktion: Michèle Degen, Severin Furter, Sebastian Schanzer, Sebastian Wirz

Herausgeberin/Verlag:
Schaub Medien AG, Telefon 061 976 10 10,
verlag@schau Medien.ch, www.schau Medien.ch

Abo-Service:
Telefon 061 976 10 70, abo@volksstimme.ch

Anzeigen-Service: Im Haus der «Volksstimme»
Telefon 061 976 10 77, ins@volksstimme.ch

Inserate mm-Preis:
Normalauflage 75 Rp./Spalte, schwarz-weiss
Grossauflage 120 Rp./Spalte, schwarz-weiss
plus Allmedia/Digital plus, zuzüglich MwSt.

Inserateschluss: Zwei Tage vor Erscheinen
um 15 Uhr (spätere Termine auf Anfrage).

Todesanzeigen: Vortag 15 Uhr
(bitte reservieren), Telefon 061 976 10 10

Jegliche Verwertung von in diesem Zeitungstitel veröffentlichten Texten, Bildern, Inseraten oder Teilen davon durch nicht autorisierte Dritte ist untersagt.