

GOURMETKÜCHE – Genuss pur für Gaumen und Geist: Der Walliser Gourmetkoch Daniel Pittet schwingt seit dem 1. Juni 2020 im Loohof in Oftringen den Kochkellen. Modern, frech und mit viel Geschmacksinn interpretiert er die gehobene Küche im Aargau neu.

Mit einer Prise Heimat



Schaut über den Schweizer Tellerrand hinaus: Der Walliser Gourmetkoch Daniel Pittet zelebriert im Loohof in Oftringen mit viel Leidenschaft authentische Küche aus der Heimat.

Bild: Chris Krebs

Betritt man den prächtigen Saal des Loohofs in Oftringen, fühlt man sich auf den ersten Tritt gleich willkommen, wohl und geborgen. Und stellt auf den ersten Blick fest: Hier lebt jemand mit viel Liebe zum Detail, viel Empathie und Gespür für Menschen und einem geschulten Auge für Design und Ästhetik seine Leidenschaft aus – **Daniel Pittet**. Der bekannte Walliser Punktekoch hat die Wirtschaft oberhalb von Oftringen im Aargau übernommen und eine Wohlfühl-Loase für Geist und Gaumen eingerichtet. Impressionen des Restaurants Loohofs dokumentieren den ehrwürdigen Bau aus dem Jahre 1664. Die alten Skier seines Grossvaters, eine typische Sägesse und die Bränte, mit welcher Pittet

einst als kleiner Junge die Milch in die Käseerei brachte, dokumentieren in sympathischer Art ein Stück Walliser Geschichte und Lebensart und widerspiegeln, wie eng der Gastgeber mit seinen Wurzeln verbunden ist.

«WIR KOCHEN AUCH NUR MIT WASSER, ABER MIT EINER GEHÖRIGEN PORTION LIEBE UND GENUSS.»

Denn zu seinem Konzept gehört, die authentische Küche aus der Heimat zu zelebrieren. Egal, ob im Wein, im Schnaps, im Käse oder im Fleisch –

überall steckt eine Walliser Note drin. «Bodenständig, traditionell und doch vielseitig mit neuen Einflüssen abgeschmeckt», beschreibt der passionierte Koch und Wirt seine Küche. Dabei setzt er sich mit aussergewöhnlichen Gerichten über die klassischen Geschmacksbilder der Küche hinweg. Seine Philosophie hinter dem Herd: «Kochen mit den besten regionalen Produkten – so ehrlich und gut wie möglich. Die Symbiose der einzelnen Geschmäcker ist für mich zentral.» Die Küche im Loohof bietet eine erstklassige (Ess)skalation für den Gaumen. Dabei verfolgt Pittet eine klare Linie: «Ich kaufe nur erstklassige Produkte, lasse die Finger von Aktionen. Oberste Priorität haben optimale Fri-

sche und höchste Qualität, denn für meine Gäste ist nur das Beste gut genug.» Seine Lieferanten und Produzenten kennt der innovative Koch oft persönlich und pflegt mit ihnen eine langjährige Partnerschaft. Die Fleischlieferanten kommen aus dem Dorf oder dem Kanton. «Beim Fleisch kenne ich den Bauern, der dahintersteht, und weiss Details über das Tier, das ich dann verarbeiten darf.» Auch bei Gemüse, Salat und Kräutern wird auf Nachhaltigkeit gesetzt, stammen diese doch mehrheitlich aus dem hauseigenen Garten. Logische Schlussfolgerung – der Loohof ist Mitglied von «Goût Mieux» und trägt das Label Schweizer Fleisch der Branchenorganisation Proviande.

Genussvoller Austausch mit dem Gast

Der schwer tätowierte Biker geht mit seinem Konzept – das durch ein cleveres Marketing seiner Partnerin unterstützt wird – einen unkonventionellen Weg. Mit ihr und weiteren Partnern lanciert der innovative Gastgeber zurzeit die Kommunikationsagentur «Esskalation» für die Gastronomie. Daniel Pittet – der schon als kleiner Junge in der Küche seiner Mutter die Passion zum Kochen entdeckt hat – gehört zu den Schweizer Köchen der modernen und frechen Generation, die Fine Dining neu interpretieren. So serviert er beispielsweise Fleisch mit Glace. «Wir kochen auch nur mit Wasser, aber mit einer gehörigen Portion Liebe und Genuss.»

Vier Auszeichnungen seit der Eröffnung im Juni

Sein Credo zieht sich wie ein roter Faden durch Küche, Einrichtung, Design-Produkte, bis zu Kommunikation und Marketing. Alles ist aufeinander abgestimmt, harmonisiert und bildet zusammen ein genussvolles Ganzes. Dazu gehört auch seine Rolle als Gastgeber, die auf dem Slogan «Komm als Gast und gehe als

Freund» basiert. Er und sein Team leben eben dieses Credo tagtäglich. Er sucht bewusst die Nähe zu seinen Gästen und begrüsst sie persönlich mit dem Amuse bouche oder zelebriert den Wein selbst. Ein Essen in der Wirtschaft Loohof ist ein unerwartetes, einzigartiges Erlebnis – eine Überraschung der Sinne. «Wir bieten von A bis Z einen Service der Extraklasse mit kulinarischem und seelischem Genuss.» Sein Erfolgsrezept scheint zu reüssieren. So hat er in den wenigen Monaten seit der Eröffnung am 1. Juni 2020 mit seinen Kochkünsten nicht nur Gourmets aus der ganzen Schweiz ange-lockt und eine Stammkundschaft aufgebaut, sondern auch vier Auszeichnungen – darunter den 3. Rang in der Kategorie Classic bei Best of Swiss Gastro – erhalten. Der kreative Gourmetkoch hat immer wieder neue Ideen wie das Gourmetatelier im Gewölbekeller, die Tavolata in der Wirtschaft, das gemeinsame Kochen mit den Jüngsten oder Snacks, Wassernapf inklusive weiche Kuscheldecke für die vierbeinigen Gäste. Für dieses Jahr möchte Pittet Punkte im Gault Millau sowie weitere Gastro-Auszeichnungen erkochen.

Wer jetzt Appetit auf mehr hat, hier der Tipp des Meisters zu Ostern: Ein Osterlamm mit Bärlauchnuss-Kräuterkruste. *Corinne Remund*
www.loohof.ch

FOKUS KMU

Wie gross die Solidarität der Gäste mit Daniel Pittet und seiner Gourmetküche in der Krise ist, zeigt der TV-Beitrag auf «**FOKUS KMU**». Ab **Montag, 12. April**, täglich um 17.25 Uhr auf **TeleBärn, Tele M1, TeleZüri, tvo** und **tele 1**, und ab **Montag, 19. April**, täglich um 17.25 Uhr auf **Tele Z**.
www.fokus-kmu.tv

Solidaritätsaufruf Loohof:
www.lokalhelden.ch/loohof

EINFACHE GOURMETFREUDEN – Irgendwann ist mal gut mit dem Kochen. Dann kommt die Zauberformel zum Zug – ein schönes Glas Wein, ein Stück guter Käse, dazu ein frisches Brot, und das Glück scheint perfekt. Aber kombinieren will gelernt sein – bon appétit!

Die glorreichen Drei – Brot, Wein und Käse

Abends, wenn man sich von den Strapazen und dem Stress des Tages erholen will, da gönnt man sich gern ein Stück edlen Käse, ein gutes Brot und ein Glas Wein.

Ohne Grundregeln schmeckt es nicht

Doch nicht immer ist das ein exzellenter Gaumengenuss. Mitunter stellt man fest: «Das hat nicht so besonders gut geschmeckt!» Bei der Kombination von Käse, Brot und Wein kann vieles schief gehen. Da sollte man ein paar Grundregeln kennen, die man beachten muss. Sowohl beim Käse als auch beim Wein ist der Reifegrad entscheidend. Ein milder, leicht säuerlicher Käse passt nur zu einem spritzigen, jungen Wein. Ein kräftiger Käse hingegen verträgt sich nur mit einem Wein, der einen ausgeprägten Geschmack aufweist.



Käse und Wein ergänzen sich herrlich, dazu ein Stück Brot, und das Dinner ist perfekt.

Bild: 123RF

- Je cremiger der Käse, desto mehr Säure darf der Wein haben. Und dazu gehört ein weisses Brot.
- Ein säuerlicher Käse braucht kräftiges Schwarzbrot und einen halbtrockenen oder edelsüßen Wein.
- Zum salzigen Käse passt Wein mit kräftiger Säure. Dazu gehört ein kräftiges Bauernbrot oder helles Weizenbrot.
- Je härter der Käse ist, desto mehr Gerbstoffe kann der Wein haben. Wenn man eine Käseplatte serviert, so muss der Wein immer nach dem kräftigsten Käse gewählt werden. Oder man stellt einen Brotkorb mit verschiedenen Sorten dazu.
- Grundsätzlich gilt die Regel: Wein, Brot und Käse aus der Region bilden immer eine Harmonie und sind ein kulinarischer Genuss.

Zum Brie und Camembert serviert man Baguette, helles Weizen-

- brot und einen trockenen Riesling oder einen Grauburgunder.
- Zum Schimmelkäse trinkt man eine Beerenauslese und geniesst helles Weizenbrot oder kräftiges Roggenbrot.
- Zum Edamer oder Tilsiter passen Weissburgunder und halbtrockener Riesling, aber auch ein roter Spätburgunder und Nussbrot.
- Zum Ziegenkäse trinkt man am besten trockenen, fruchtigen Silvaner oder Weissburgunder und isst Roggen- oder Nussbrot.
- Der Mozzarella wird zu einem besonderen Genuss mit Zwiebel- oder Olivenbrot und einem Weissburgunder oder rotem Spätburgunder.
- Alter Gouda und Parmesan verlangen nach einem Riesling oder rotem Dornfelder, dazu Baguette oder Nussbrot.

CR