

# Zu Tisch für «Lisi's Menü»

## BERNADETTE LISIBACH

«Neue Blumenau» – der Name des Hauses wirkt wie ein Versprechen. Der Garten, das eigene Obst und Gemüse sind die Bestätigung dafür.

Text: Elsbeth Hobmeier/Fotos: Martina Meier

Der Weg vom Gemüsegarten in die Küche ist nur ein paar wenige Schritte lang. Der Salat, die Rüebli, die Kefen und Kräuter könnten kaum frischer sein. Und auch die Obstbäume sind fast zum Greifen nah. Sobald die Kirschen reif sind, werden die Konfitüre- und die Einmachgläser hervorgeholt. Aus den eigenen Mirabellen entsteht ein würziger Senf, aus den Maulbeeren ein Likör. Bernadette Lisibach ist trotz aller Erfolge als Spitzenköchin so erd- und naturverbunden geblieben, wie

sie es auf dem elterlichen Bauernhof erlebt hat. Sie liebt die Natur, sie lebt gern im Grünen. Und hat vor bald drei Jahren im Bauerndorf Lömmenschwil SG nahe dem Bodensee mit der «Neuen Blumenau» das für sie genau passende Restaurant gefunden.

In diesem Haus wirkte einige Jahre lang Thuri Maag, der berühmte Pilzsammler, dann kam der junge Tausendsassa Nenad Mlinarevic, der jedoch bald wieder abwanderte ins pompöse Park Hotel nach Vitznau. Am 11. 11. 2011 übernahm dann Bernadette Lisibach die

«Neue Blumenau» als Pächterin und Chef de Cuisine – es war ein «coup de foudre», noch heute scheint sie überrascht vom damaligen Mut, den Schritt zum ersten eigenen Lokal gewagt zu haben.

### Die Zeit bei Daniel Bumann hat ihre Küche am meisten geprägt

Es war ganz bestimmt ein guter Entscheid: Diese Überzeugung gewinnt, wer die stilsicher möblierte Gaststube betritt oder auf der lauschig begrünten Terrasse Platz nimmt. Die begabte →



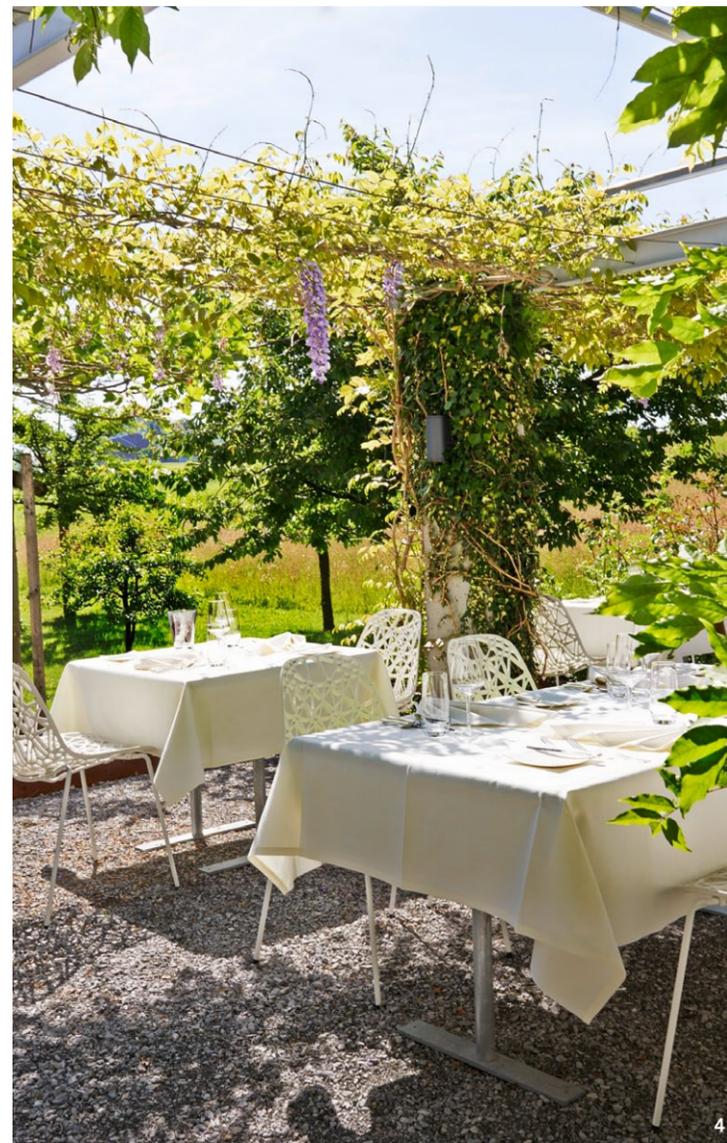
Bernadette Lisibach liebt die Natur. Sie ist gern im Grünen und genießt den weiten Blick von der Terrasse der «Neuen Blumenau».



1 Eine gute Adresse in der ländlichen Umgebung von Lömmenschwil SG. Am zweiten Sonntag im Monat wird jeweils ein grosser Weinbrunch serviert.  
2 Frisches Sommerdessert: leicht gelierter Moscato mit Champagner und Beeren.  
3 Bernadette Lisibach verarbeitet in ihrer Küche regionale Produkte. 4 Tafeln unter Glyzinien: Der Garten der «Neuen Blumenau» ist eine lauschige Oase.



„Eine gute Küche beruht nicht auf ausgefallenem Luxus, sondern auf frischer, qualitativ hochstehender Ware.“



Köchin ist nach ihren Wanderjahren bei grossen Meistern jetzt glücklich in der Ostschweiz angekommen. Nach Stationen im Luzerner «Montana» und dem «Victoria-Jungfrau» in Interlaken kochte sie elf Jahre im Engadin bei Daniel Bumann in der «Chesa Pirani» und danach im Fünfsternehaus «Kulm» in St. Moritz. «Ich habe überall viel gelernt, aber am meisten geprägt hat mich schon die Zeit als rechte Hand von Dani Bumann», sagt sie rückblickend. Er hat ihr auch den Übernamen

«Lisi» angehängt. Die soeben 40-jährig gewordene, zierliche Frau lacht verschmitzt: «Das Lisi ist inzwischen zu meinem Markenzeichen geworden – «Komm, wir gehen zum Lisi» ist doch ein gutes Motto, finde ich.» Das finden die Gäste auch, die von nah und fern ins kleine Dorf Lömmenschwil zwischen Arbon und St. Gallen fahren und dort gern «Lisi's Menü» bestellen. Kaum sitzen sie, kommt schon ein Töpfchen voll selbst gemachter Butter, ein

Schälchen mit Kräuterschmalz und ein noch leicht warmes Brot auf den Tisch. Als erstes Amuse-Bouche folgt dann stets eine winzige Luzerner Chügelipastete und eine Innerschwyzzer Käsesuppe, «sozusagen ein Gruss aus meiner Heimat», erklärt Bernadette Lisibach, die in Malers im Luzerner Hinterland aufgewachsen ist. Weitergehen könnte es mit einem Tafelspitz aus Mörschwil, dann mit einem gefüllten Ribelmals-Pouletschenkel, ge-

folgt von einem sautierten Kalbshuftmedaillon und einer knusprigen Kalbsrippe, um schliesslich in eine Dessertkombination von roten Früchten und einem Erdbeersorbet zu münden. Die Karte wechselt je nach Saison alle vier bis sechs Wochen, jeden Tag gibts einen Businesslunch und am Abend das grosse Blumenau-Menü. «Ich suche einen Mix zwischen Edelprodukten und Regional-Bodenständigem», sagt die Chefin, «eine gute Küche beruht nicht

auf ausgefallenem Luxus, sondern auf frischer, qualitativ hochstehender Ware.» Sie habe Glück: «Das Gemüse habe ich im eigenen Garten oder direkt vom Bauern, das meiste Fleisch aus der nächsten Umgebung, die Fische aus dem Bodensee.»

#### Kein Brimborium: Lisibach setzt aufs klassische Kochhandwerk

Im Frühling lädt sie jeweils zur «Fischete», einem lukullischen Fischfest in mehreren Gängen;

und im Herbst ist Metzgete-Zeit, gefolgt von den Wildspezialitäten aus der Engadiner Jagd. Bernadette Lisibach wirkt natürlich und unkompliziert. Ein jeder Gast soll sich bei ihr in der «Neuen Blumenau» wohlfühlen, und so geht sie, wenn irgend möglich, auf jeden kulinarischen Wunsch ein. Bewusst vermeidet sie jedes Brimborium und alles Überkandidelte, sie setzt lieber aufs klassische Kochhandwerk – dass sie dieses beherrscht und à fond →

## KOCHEN WIE IN DER «NEUEN BLUMENAU»

**Doppeltes Kalbskotelett mit Limonenemulsion, Kartoffelgaletten und Gemüse** (für 4 Personen)

**Fleisch**  
— 4 Kalbskoteletten à 250 g  
— Salz, Pfeffer aus der Mühle  
— Fleur de Sel  
— 20 g Erdnussöl  
— 20 g Bratbutter

**Emulsion**  
— 1 Eigelb  
— 100 g geklärte Butter  
— 2 Limonen  
— Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

Das Fleisch würzen, auf allen Seiten mit Erdnussöl anbraten. Ca. 90 Minuten bei 68 Grad auf dem Gitterrost im Ofen weiterbraten. Dann in Bratbutter kross fertig braten, 10 Minuten stehen lassen. Für die Emulsion das Eigelb in einer Schüssel im Wasserbad aufschlagen, nach und nach die geklärte Butter unterrühren, Limonensaft und -zeste beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Kartoffelgaletten**  
— 400 g Kartoffeln  
— 10 g Butter  
— 25 g Eigelb  
— Salz, Pfeffer, Muskat  
— 40 g Bratbutter

Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden, im Salzwasser dämpfen und noch heiss durch das Passevite treiben. Butter und Eigelb unterziehen, abschmecken. Zu 3,5 cm dicken Stangen formen, auskühlen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Galetten in Bratbutter beidseitig goldgelb sautieren.

**Gemüse**  
— 2 mittelgrosse Zucchini  
— 20 g Olivenöl  
— 2 Auberginen  
— 1 kleine Knoblauchzehe

— Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer  
— 4 mittelgrosse Tomaten  
— 40 g Olivenöl  
— Zitronensaft

Zucchini in 8 Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in der Bratpfanne sautieren.

Auberginen der Länge nach halbieren und das Innere mehrmals übers Kreuz einschneiden. Mit gehacktem Knoblauch, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. In eine Gratinplatte legen, mit Alufolie zudecken und im Ofen bei 180 Grad weich garen. Das Innere mit einem Löffel auskratzen und grob schneiden. Warm stellen.

Garnitur: Tomaten schneiden, mit Olivenöl beträufeln, würzen, im Ofen leicht trocknen. 8 dünne Zucchettis mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Einrollen.

Anrichten: Zucchini mit Auberginen füllen, Galetten dazulegen. Kotelett in der Mitte halbieren, mit Fleur de Sel und Pfeffer nachwürzen. Mit Limonenemulsion überziehen, Rest separat servieren. Mit Zucchettiröllchen, Tomaten und Oregano garnieren.





Wer Zeit hat, giesst den Salat: Bernadette Lisibach und ihr Team pflegen den Garten selbst.

gelernt hat, beweisen allein die wunderbaren Saucen. Solches Können wird von Gault&Millau mit 15 Punkten belohnt. Vor einem Jahr wurde Lisibach zudem in den exklusiven Zirkel der Grandes Tables wie auch in den Club Prosper Montagné aufgenommen.

Eines ihrer Markenzeichen ist die Kombination von zwei Stücken desselben Tiers – zum Filet gibts eine geschmorte Haxe, zur Kalbshuft an Koriandersauce eine kross gebratene Rippe. Geschätzt werden in der «Neuen Blumenau» auch Innereien wie Milken und Kalbskopf, «manchmal wurste ich sogar selber», lacht sie.

Der grosse Trumpf ist und bleibt jedoch die Lage im Grünen – Rosen und Glyzinien schmücken die lauschige Terrasse, noch bis Mitte September beherbergt der Park eine Ausstellung von zeitgenössischen

Skulpturen der Galerie für Erdkunst in Romanshorn TG. Drei Künstler präsentieren Arbeiten aus Beton, Bronze, Sandstein und Stahl. «Unser Garten soll belebend und inspirierend sein», sagt Lisibach, «ich möchte hier eine Oase schaffen, eine ruhige Ecke als Gegensatz zum oft überlaufenen Bodenseeufer.»

#### Was auf dem Teller landet, wächst praktisch vor dem Küchenfenster

Und das ist sie, die Blumenau: ein idyllischer Rückzugsort, umringt von Kirsch- und Pflaumenbäumen. Und mit einem Gemüse- und Kräutergarten, wo Rüebli und Kohlrabi praktisch vor dem Küchenfenster wachsen. 🌱

**Neue Blumenau**, Romanshornstrasse 2, 9308 Lömmenschwil, Tel. 071 298 35 70. Samstagmittag, Sonntag und Montag Ruhetag.



Das gediegene Interieur mit Blumen und silbernen Kerzenleuchtern auf jedem Tisch.

# DER GAULT & MILLAU 2014

ALS BUCH ODER APP  
IMMER DER PERFEKTE BEGLEITER



Für iPhone und iPad erhältlich:



Erhältlich im  
App Store

Oder bestellen Sie das Buch unter:

**online-kiosk.ch**

[www.online-kiosk.ch/gm](http://www.online-kiosk.ch/gm)

In Kooperation mit

