



Kreative Küche

Christian Meyer und Theres Merkofer setzen mit ihrem Restaurant ganz auf Direktvermarktung.

Der Raum ist licht und einladend, die Speisekarte klein und fein. Das Besondere daran: Es gibt immer ein Gericht mit Fleisch vom Lamm oder Schaf im Angebot. Theres Merkofer und Christian Meyer scheinen es auch heute manchmal noch nicht so recht zu glauben, wie gut diese Fleischgerichte bei ihren Gästen im Restaurant «Laurus» in Kaisten AG ankommen. «Wir haben eine Kundschaft, die kommt in erster Linie wegen des Fleisches», sagen sie. Darunter auch ältere Leute, die sich zuerst skeptisch gezeigt haben und nicht viel Gutes über die Qualität von Schaffleisch zu berichten wussten. Durch die Gerichte von Theres Merkofer sind sie zu einem überraschenden und guten Geschmackserlebnis gekommen. Wen sie nicht zu überzeugen vermochten, kommt bisweilen trotzdem wieder, führt das «Laurus» doch wechselnd auch Fleisch von anderen Tiergattungen auf der Karte.



er ausserhalb des Dorfes rund 10 ha. Er nutzt die Fläche ausschliesslich für Futterbau und zum Weiden. Zusätzlich stellt ihm ein Bauer im Herbst jeweils rund 12 ha Ökofläche zum Weiden zur Verfügung. Auf einem Bauernbetrieb aufgewachsen, hat Christian Meyer schon früh eigene Schafe gezüchtet und sich in der Genossen-

schaft engagiert. In den vergangenen zehn Jahren war er Präsident der Genossenschaft Limmattal, während sechs Jahren zudem Vorstandsmitglied des Aargauischen Schafzuchtvereins. Diese Ämter hat er nun abgegeben. «Sie lassen sich nicht mehr mit meinem Engagement im Restaurant vereinbaren», erklärt er. Zumal er noch teilzeit auswärts arbeitet. Da bleibt auch keine Zeit mehr, um Ausstellungstiere zu züchten. Christian Meyer beschränkt sich darauf, seine Tiere an der regionalen Bestände-schau aufzuführen und geht lieber als Experte oder Besucher an einen Ausstellungsmarkt.

Ein eingespieltes Team

Theres Merkofer ist eine leidenschaftliche Köchin und die Verwertung möglichst aller Fleischstücke spornt ihre Kreativität an. Schmorggerichte gehören selbstredend dazu –der Restaurantname «Laurus» verweist auf einen festen Bestandteil dieser Gerichte, den Lorbeer. Möglichst regional und saisonal sind auch die Zutaten für die Beilagen und für fleischlose Gerichte. Was Theres Merkofer in der Küche auf Tellern anrichtet, wird von Christian Meyer serviert. Er ist der Gastgeber im Lokal, wo er mit viel Begeisterung gluschtig macht für Spontanerichte, die nicht auf der Speisetafel stehen. Das kann auch einmal eine frische Leber sein von einem Tier, das er gerade geschlachtet hat.

Arbeit auswärts

Christian Meyer hält auf seinem Betrieb rund zirka 40 Muttertiere der Rasse SBS in Reinzucht. Für den gelernten Metzger passen die SBS am besten auf seinen Betrieb, nicht zuletzt aufgrund ihrer Asaisonalität. Um zu den Tieren zu kommen, steigt Christian Meyer für eine kurze Fahrt ins Auto. Da ihm angrenzend an das Wohnhaus mit Restaurant und Ökonomieteil kaum Land zur Verfügung steht, bewirtschaftet

Stammkundschaft pflegen

Die Schafe sind für Christian Meyer ein Betriebszweig, um Geld zu verdienen, so setzt bezüglich Zucht auf Fruchtbarkeit und Milchleistung. Lämmer, die er trotz guter Voraussetzungen nicht selber zur Aufzucht einsetzen kann, verkauft er. Ebenso vermarktet er, was er an Fleisch nicht für das eigene Restaurant braucht, direkt. In diesem Bereich pflegt er eine langjährige Stammkundschaft. Jene fürs Restaurant sind Theres Merkofer und Christian Meyer noch am Aufbau. Sie arbeiten viel dafür und tun das mit uneingeschränkt grosser Freude, trotz sehr schwieriger Phasen in der Anfangszeit. Sie hätten beide immer an das Restaurant geglaubt, sagt Theres Merkofer. Jeder noch so kleine Erfolg hat sie angespornt. Die Erfolge sind mehr geworden. Weit gefehlt, wer denkt, sie würden sich nun auf den Lorbeeren ausruhen. zi