



BLAUE STUNDEN

**Gönnen Sie sich ein lukullisches Fest
unter Freunden.**

**Ob Sie nun im kleinen oder grossen
Rahmen feiern wollen: Wir bieten Ihnen
ein massgeschneidertes Angebot.**

Robert – Ihr Störkoch für blaue Stunden.





Robert Riesen – Kochen ist meine Leidenschaft

Als eines von vier Geschwistern bin ich in Bern geboren worden und daselbst aufgewachsen. «Mir göh id Schwümm», hiess es an manchen freien Schultagen. Mit meinem Vater durchstriefte ich schon als Dreikäsehoch die Wälder, um Pilze zu suchen. Meine Begeisterung hielt sich anfangs in Grenzen, aber die Energie meines Vaters beeindruckte mich. Als ich dann sah, was meine Mutter mit den gefundenen Pilzen alles auf den Tisch zauberte, war es definitiv um mich geschehen. Das war dann sozusagen der Beginn meiner grossen Leidenschaft, die mich bis heute nicht mehr losgelassen hat.

Durch den sehr frühen Verlust meines Vaters war plötzlich alles anders. Die ganze Familie war gefordert. Wir unterstützten unsere Mutter – eine sehr starke, wunderbare Frau – auch oft in der Küche, so gut es eben ging. Sie war eine routinierte Köchin mit einem ausgeprägten Geschmacksinn. Ihre Gerichte waren schmackhaft, nahrhaft und gesund. Wir mussten uns nach der Decke strecken, und dadurch habe ich gelernt, dass auch einfache Mahlzeiten – gekonnt zubereitet – ein Genuss sind.



Meine Angebote

Im persönlichen, privaten Kreis – bis 12 Gäste

Der zeitliche Ablauf und das Menü mit maximal fünf Gängen werden mit den Gastgebern genau besprochen. Den Einkauf besorge ich persönlich, wenn gewünscht zusammen mit dem Gastgeber oder der Gastgeberin. Die Speisen bereite ich vor Ort zu – in der heimischen Küche mit der vorhandenen Infrastruktur. Ich übernehme die Rolle als Störkoch, wenn gewünscht oder notwendig begleitet von einem Commis und/oder einer Servicekraft. Das Angebot eignet sich sehr gut für Gesellschaften von zwei bis zwölf Personen.

Eine verbindliche Offerte für den Gastgeber oder die Gastgeberin ist jeweils die Basis unserer Zusammenarbeit.



Im weiter gesteckten Rahmen – bis 50 Gäste

Für grössere Gesellschaften von fünfzehn bis fünfzig Personen (Gartenfest, Geburtstag, Jubiläum etc.) bringe ich die Infrastruktur mit und bereite den Hauptgang vor Ort zu. Für diese Grössenordnung haben sich Drei-Gänge-Menüs bewährt: Vorspeise, Hauptgang, Dessert.

Ich übernehme wieder die Rolle als Störkoch und werde, wenn gewünscht oder notwendig, von Fachpersonal unterstützt.

Einige meiner Spezialitäten sind Steinpilz-Risotto mit Luganighe, Merlot-Risotto mit Lammkoteletten, Chili con Carne, ungarisches Zwiebelfleisch, Siedfleisch mit Gemüse, Paella mit Meeresfrüchten/Fleisch oder Gemüse. Der Einsatz eines Grills ist natürlich immer eine willkommene Ergänzung.

Eine verbindliche Offerte für den Gastgeber oder die Gastgeberin ist jeweils die Basis unserer Zusammenarbeit.



Kochen mit Robert – Lebenslust auf dem Teller

Was Sie unbedingt mitbringen müssen: Gute Laune, Neugierde, Mut und einen kräftigen Appetit!

Die Kurse sind geeignet für Kenner und Kennerinnen, Liebhaber und Liebhaberinnen wahrer Werte, die ihren ausgeprägten oder manchmal unterdrückten kulinarischen Leidenschaften frönen möchten. Wir planen, kaufen zusammen ein und kochen in einer kleinen Gruppe von vier bis sechs Personen. Das Vergnügen findet in einer professionell eingerichteten Küche statt. Die Menüs und ihre Zubereitung sind aber darauf ausgerichtet, dass sie auch in der privaten Küche realisierbar sind.

Details wie Termine, Reservationen, Themen und Kosten der Kurse werden vorgängig besprochen und definiert. Ihre Anfrage erreicht mich unter robert.riesen@lineup.ch oder unter 079 311 76 02.

**Auszug aus den Themenkreisen,
die in den Kursen aufgegriffen werden**

Eintöpfe Siedfleisch, Pot au Feu, Erbsuppe
mit Gnagi, Linsen mit Speck, Minestrone,
Lamm-Couscous

Suppen Steinpilz-, Wein-, Knoblauch-, Gurken-,
Kartoffel-, Fisch-, Kürbis- Curry-Kokosnussuppe,
Rinds- und Hühnerbouillon

Schmorgerichte Kalbsbrust, Ochsenwanz,
Ossobuco, Paprika-Zwiebelfleisch, Lammhaxen,
Lammschulter, Rinderbacken

Meeresfrüchte Pulpo, Scampi, Schnecken,
Muscheln, Hummer, Langusten, Austern,
Navas je nach Saison

Pilze Spezial Wildpilze wie Steinpilz, Lachsreizker,
Zigeuner, Totentrompeten, Eierschwämme,
Fette Henne, Habicht, Feld Champignons und
verschiedene Zuchtpilze je nach saisonalem Fang
oder Angebot der Züchter





Innere Werte Bavette, Areigner, Leber, Milken, Nierli, Kutteln, Zunge, Rinderherz

Braten Hackbraten, Gigot, Lammcarrée, Côte de Boeuf, Schweinshals, Rollbraten, Spare Ribs, Schweinshaxen, Kalbshaxen

Risotti Parmesan-, Steinpilz-, Spargel-, Zitronen-, Merlot-, Safran-, Bärlauch-, Gemüserisotto

Gratins/Aufläufe Steinpilz-, Zwiebel-, Kartoffel-, Cardon-, Gemüse-, Spätzligratin sowie Käse-, Bramata-, Teigwarenauflauf

Salate

Tomaten-Brot-, Siedfleisch-, Wurst-Käse-, Fenchel-, Orangen-, Linsen-, Kichererbsen-, Belugalinsen-, und Maissalat



Engagiertes Handeln

Erstklassige, frische, saisonale Zutaten – nach Möglichkeit aus der Region – bilden die Basis für ein feines, schmackhaftes Essen. Bei Fleisch, Geflügel und Fisch (MSC-Label) achte ich sorgfältig auf eine artgerechte Aufzucht und Haltung der Tiere. Die Verwertung des ganzen Tieres und nicht nur dessen Edelstücke ist mir ein besonderes Anliegen. Genau hier beginnt nach meiner Meinung das Engagement gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

Die kreierten Speisen sollen schmecken und helfen, Vorurteile abzubauen – zum Beispiel gegenüber Innereien. Unbekannte oder in Vergessenheit geratene Leckerbissen wie etwa Rinderbacken, Ochsenwanz oder Milken, die erst durch die gekonnte Zubereitung ihre ganze Qualität offenbaren, sollen wieder einen angemessenen Stellenwert erhalten.

Mein Credo

Ich pflege die einfache Küche mit einer gewissen Raffinesse. Dabei macht mir der schnörkellose Weg vorwärts zu den Wurzeln des Kochens viel Freude. Ich schätze mich glücklich, nie den (Wald-) Boden unter den Füßen verloren zu haben.



Lebenslust auf dem Teller

Robert Riesen
Merzenacker 82
CH-3006 Bern

079 311 76 02
robert.riesen@lineup.ch
www.lineup.ch

Oder auch öfter anzutreffen im Berner
Bermuda-Dreieck: Adriano's – Eidgenossen –
Les Amis – Pyri.

Und wenn ich dort nicht bin, versuchen Sie
es bei Sybille (sybille.riesen@hispeed.ch) oder
bei Pedä (pedae@pedae.com).

