

## «Chrüter-Oski»: Wer nicht genießt, wird ungenießbar



**Oskar Marti,  
Gastgeber der  
«Moospinte» in  
Münchenbuchsee**

*Wir müssen keine Psychologen bemühen, um zu wissen, dass das Genießen etwas Lebenswichtiges und Schönes in unserem Leben ist. Was aber unternimmt ein Gastgeber, wenn er sieht, dass in der Welt die Kunst des Genießens - also die Grundlage für seine Arbeit - langsam zu verschwinden droht?*

*Er vermittelt seinen Gästen die kleine Schule des Genießens. Das tue ich jeden Tag in der «Moospinte». Diese Schule beginnt mit dem Wissen über die Natur und ihre Gesetze. In diesem Fall sind das die vier Jahreszeiten und ihr Einfluss auf die Reife der Pflanzen.*

*So erkläre ich meinen Gästen zum Beispiel, dass es in der Schweiz 550 Sorten von Äpfeln gibt. Und dass es sinnvoll ist, diese saisonalen Produkte in der Küche zu verwenden. Statt Mandarinen, die über weite Strecken mit dem Lastwagen transportiert werden müssen.*

*Oder ich erkläre ihnen die Herkunft der Produkte. Dass ich das Brot selber backe und den Käse aus einem Betrieb beziehe, wo ich Käser und Milchlieferanten kenne. Und dass es für einen guten Rohmilchkäse saftige Weiden, gesunde Kühe, aromatische Milch und einen sorgfältig arbeitenden Käser braucht.*

*Es ist ein Wechselspiel von Geben und Nehmen: Der Natur habe ich genommen, was sie in ihrer Fülle an diesem Tag zu bieten hat. Dem Gast gebe ich das Gefühl, dass er teilnimmt an einer täglich sich erneuernden Schöpfungsgeschichte.*