

Bienvenue*Loohof
Oftringen***EIN SCHÖNER ABEND**

Mit FREUNDEN

**DIE EHRUNG**HERZLICHE
GRATULATION!**DIE KÜCHE**DAS REICH DER
KÜNSTLER

KREATIV, RÜHREND UND MIT VIEL HERZBLUT

Loohof in Oftringen - Der neue „place to be“...



"Ganz dem Motto der Chaîne d'Argovie getreu «in der Vergangenheit verwurzelt, in der Gegenwart präsent und auf die Zukunft ausgerichtet» haben wir einen modernen, frechen, unkonventionellen Koch gesucht, der sein Handwerk traditionell gelernt hat und regionale Produkte in Perfektion teils avantgardistisch umsetzt.“ Mit diesen Worten lud der Bailli Markus Grunder zum Bienvenue ein und traf damit durchweg ins Schwarze!

Der ehrwürdige Bau im Loo steht schon seit Urzeiten oberhalb von

Oftringen und sei aufgrund der gefundenen Dachbalken auf 1664 zurückzuführen. Ein wunderschöner Ort im Loo. Daniel Pittet und sein Team verstehen es, mit der liebevoll ausgesuchten, alt mit neu vermischt und sehenswerten Einrichtung, das Maximum aus diesem Hof herauszuholen.

Endlich - das Bienvenue. Fortuna stand auf unserer Seite. Wir durften den von Pittet spendierten Apéro stehend genießen. Bereits der Käse sowie das Trockenfleisch waren „selbstgemacht“ und im Nu vergriffen. Diese Appetitanreger machten hungrig auf mehr und die Anwesenden staunten nicht schlecht, als durchsickerte, dass anstatt ein 4-Gänge-, ein 6-Gang Menu vorgesehen war.

Bereits da stellte sich heraus, dass Dani Pittet ein Mensch ist, der gerne und von Herzen gibt.

Kreativ und innovativ mit Kopfsalatmousse



Die erste Überraschung an diesem Abend. Ein mit Kohlrabi geräuchertes Nierstück vom Schwein, ein Tatar vom Weiderind und ein Kopfsalatmousse. Ein Gruss aus der Küche, welcher definitiv einen bleibenden Eindruck hinterliess. Ein Start der offenbarte, wie innovativ diese Küche ist.

Die Vorspeisen: Geschmorter Fenchel & hausgemachte Ravioli mit Trüffel

In der Küche herrschte die Ruhe vor dem Sturm. Die Luft war zum Schneiden dünn. Dani blieb ruhig und gab Küchenchef Michael Kampusch alias „Michi“, die letzten Anweisungen. Die Teller vorbereitet, die letzte Zutat angeordnet, und schon konnte der nächste Gang geschickt werden. Geschmorter Fenchel mit Kräutersalat: „Sein



schon fast dezentes Aroma war in Kombination mit dem kräftigen Rotwein-Butter-Jus ein wahrer Genuss...“ - um es in den Worten von Daniel Schneider, Vice-Conseiller Gastronomique, wiederzugeben. Als zweite Vorspeise standen die Ravioli auf dem Plan. Ein Klassiker und immer wieder gern gegessen bei der Chaîne. Wer Trüffel nicht mochte, kriegte die Ravioli „ohne“. Die Kombination Kürbis mit Marroni und Trüffel - gewagt, einzigartig und einfach nur pure Freude für den Gaumen!

Schlag auf Schlag ging es weiter. Selbst Danis selbstgemachtes Brot, welches in einem von ihm personalisierten Sack serviert wurde, wurde herzhaft degustiert. Gespannt freuten sich die Anwesenden auf den Fisch.

Sander Lucioperca

Zanderfilet auf einem Apfelbeet, im Curry-Sud als Fischgang. Dazu passend den Petite Arvine von Danis Onkel Diego Mathier. Ein Wein, der uns seit der Vorspeise begleitete.



Die Gesellschaft war in vertiefte Gespräche verwickelt, gut gelaunt und zufrieden. So staunte man nicht schlecht, als dazwischen plötzlich ein weiterer Überraschungsgang - Sorbet mit Wodka - serviert wurde.

Erwartungsvoll zum Hauptgang:

Duo vom Weiderind "Entrecôte und Markbein".

Dazu Kartoffelpüree, frisches Marktgemüse und Burgunder-Trüffel. Auch hier; wer den Trüffel nicht mochte, konnte dies vorab melden.

Die Brataromen sorgten für einen herzhaften Akzent. Das Markbein mit den schönen Röstaromen und dazu der cremige - fast schon klebrige - „Meertrübeli“ oder auch "Ribisel" genannte Johannisbeerenjus, hatte das mehrgängige Erlebnis definitiv zu einem Höhepunkt gemacht.



Wie schon Honoré de Balzac sagte: *«In der Kochkunst ist die Sauce der Triumph des Geschmacks».*

Passend zu diesem Hauptgang der ebenfalls gehaltvolle Cornalin Les Pyramides von Adrian & Diego Mathier, welcher Vice Echanson Christian Bärtschiger auch hier passend ausgesucht und unter anderem fachkundig vorgestellt hatte.

Süssmais-Variation und Popcorn

Popcorn-Glacé zum Dessert. Grandios! Auch hier bewies Dani seine Kreativität und hat die Tafel und Auszeichnung Maître Rôtisseur mehr als verdient.

Wir sind sehr dankbar, so einen Betrieb in unserer Mitte zu haben.

Den Abend schloss Bailli Markus Grunder mit der Ehrung von zwei Commandeuren - Roger Bobst und Peter Bader - ab. So wie natürlich dem Höhepunkt des Abends, der Tafelübergabe.

„Mit Daniel Pittet stösst ein Koch mit Innerschweizer- und Walliser Wurzeln zu uns. Ein Koch, der voller Fantasien steckt, der es liebt Dingen auf den Grund zu gehen, Gerichte neu zu konzeptionieren und neben der gelernten Küchenbasis nicht davor zurückschreckt, neue Trends aufzunehmen, Gerichte neu zu interpretieren, regionales modern auf den Teller zu zaubern...“, so Grunder zusammengefasst in seiner Rede.

Durch die Grosszügigkeit, welche wir durch den Abend erfahren durften, ging garantiert niemand mit Hunger nach Hause.



Vielen herzlichen Dank dem gesamten Loo-Team. Auch dem Serviceteam, Flavia und Angela, ein herzliches Dankeschön für den zuvorkommenden, immer präsenten und raschen Service.

Einen Abend, an dem es an nichts fehlte!

Herzliche Grüsse

Marilyn Mathis
Vice-Chargée de Presse

Die 2 nächsten Anlässe:

Table d'hôte

Mittagessen

Wann:
Dienstag,
11. Januar 2022

Wo:
Linde
Fislisbach

Dîner Amical

Wann:
Samstag,
29. Januar 2022

Wo:
Ochsen
Wölflinswil
