



Loohof die Wirtschaft, Oftringen

Leidenschaftlich unkonventionell

Im Juni 2020 übernimmt Daniel Pittet die Wirtschaft Loohof in Oftringen. Fünf Monate später gewinnt er einen Best of Swiss Gastro Award. Von Anfang an begeistert Pittet mit seinem Drive, seinen unkonventionellen Ideen und einer Küche auf Spitzenniveau.

Daniel Pittet, laut Ihrer Website ist der Loohof «die etwas andere Wirtschaft in Oftringen». Was machen Sie anders? Auch wir kochen nur mit Wasser.

Aber wir gehen mit unserem Konzept einen etwas anderen Weg. Wer erwartet in einem Gasthof auf dem Lande schon einen schwer tätowierten Biker, der Schweizer Fine Dining anbietet? Ich gehöre einer modernen und frechen Gastro-Generation an, die zum Beispiel auch mal Fleisch mit Glace serviert.

Die zahlreichen Gästefeedbacks anlässlich des Best of Swiss Gastro Award zeigen: Wer im Loohof einkehrt, ist nachhaltig beeindruckt.

Wir bieten unseren Gästen eben ein stimmiges Gesamterlebnis. So wird die Kundschaft beim Hereinkommen immer von mir persönlich begrüsst und platziert. Der Service stellt sich mit Namen vor und erklärt die Karte. Der letzte Gang wird von der Küchencrew serviert. Auch zwischendurch zeige ich mich

meinen Gästen und vergewissere mich, dass alles passt. Eine persönliche Note, gepaart mit Top-Qualität auf den Tellern – das bleibt haften.

Qualität und Regionalität werden im Loohof grossgeschrieben – erzählen Sie uns davon.

Ich kaufe nur erstklassige Produkte. Das gilt besonders bei Fleisch. Ich kenne meine Lieferanten und die meisten Bauern, die hinter den Produkten stehen, persönlich. Mein Rindfleisch stammt zum Beispiel immer vom gleichen Produzenten, der im Emmentaler Piemonteser Rinder hält.

Wie gehen Sie als Gastronom zeitgemäss mit dem Thema Fleisch um?

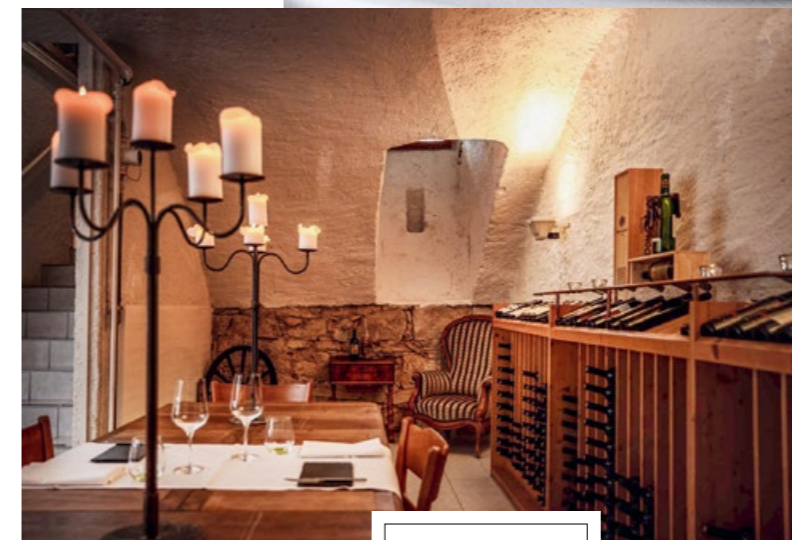
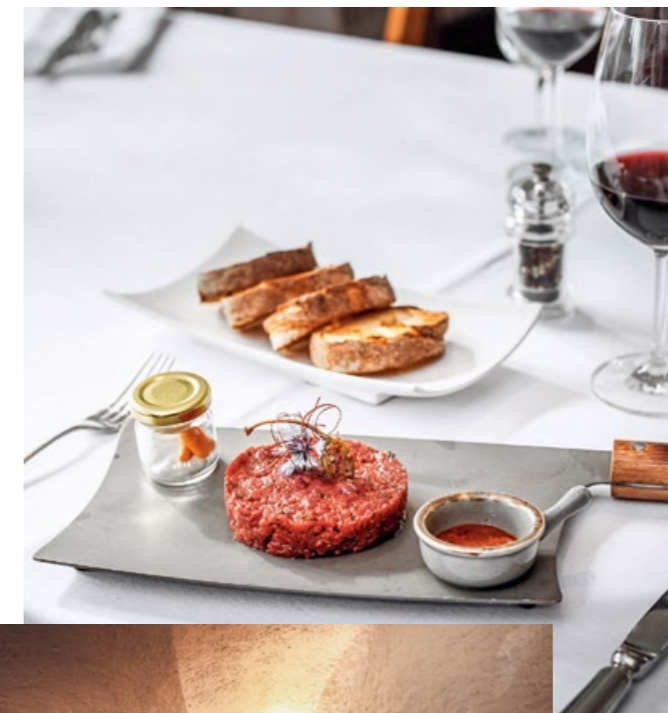
Wir servieren mit Überzeugung und gutem Gewissen Fleisch, da wir dem Tier und dem Produkt immer mit grösstem Respekt gegenüberstehen. Das beginnt bei Aufzucht, Fütterung und Schlachtung, geht weiter

über die Lagerung und Zubereitung und endet erst beim genussvollen, bewussten Essen.

Um so viel wie möglich von einem Tier zu verwerten, habe ich neben den Edelstücken auf dem heissen Stein immer auch Hackbraten, Burger, Siedfleisch und Schmorgerichte auf der Karte. Zudem produziere ich im Wallis mein eigenes Trockenfleisch.

Liest man Bewertungen zu Ihrem Lokal, bekommt man Lust auf Ihr Tatar – was ist daran so besonders?

Das Rindstatar wird von Hand geschnitten, ich verwende Huft von den Emmentaler Piemonteser Rindern. Wichtig ist, dass das Fleisch lange genug gelagert wurde. Darum reife ich mein Fleisch selber – direkt hier im Betrieb.



WIR SETZEN AUF



Herr Pittet, mögen Sie Hunde? (Lacht) Oh ja!

Kein Wunder also, gibt es im Loohof eine Hundekarte! Was hat es da alles drauf?

Nur das Beste aus der Heimat: Ganz nach unserem Motto «echter Schweizer Genuss». Nebst Oftringer Wasser à discrétion bieten wir geräucherten Kauspass wie Ochsenziemer, Rinderkopfhaut, Rinderschuh und Kalbs-Bull-Kau – «Nose to Tail» par excellence sozusagen. Diese Schweizer Spezialitäten für den Hund beziehen wir alle von unserem Partner Meiko.

Sie haben eine Hunde-, aber keine Kinderkarte – möchten Sie dazu Stellung nehmen?

Wir sind natürlich alles andere als kinderfreundlich, schliesslich haben wir auch das Label «kid friendly» von Best of Swiss Gastro erhalten. Die Kleinen dürfen bei uns in die Küche, dort kochen wir ihr Wunschgericht.

Die meisten wünschen sich natürlich Chicken Nuggets oder Pommes, aber auch das machen wir mit den Zwergen von Grund auf selber.

Daniel Pittet, Sie sind kreativer Kopf, Geschäftsführer, Gastgeber und Küchenchef in Personalunion. Wie bringen Sie das alles unter einen Hut?

Meistens sehr gut. Doch das, was wir im Loohof machen, ist nur möglich dank einem starken Team, das unsere Philosophie mitträgt und bereit ist, sich immer wieder auf neue Ideen einzulassen. Denn bei uns geht's immer rund und ein Projekt folgt auf das nächste. So lancieren wir zum Beispiel im März 2021 noch eine Full-Service-Gastronomiekommunikationsagentur mit dem Namen «Esskalation». Dieses Projekt ist nur möglich, weil ich weiss, dass der Loohof in guten Händen ist, auch wenn ich mal ausser Haus arbeite.

SHORT FACTS

zur Wirtschaft Loohof



Tierisches Vergnügen

Wirt und Küchenchef Daniel Pittet macht kein Geheimnis draus: Im Loohof geht es auch ums Fleisch. Für Hackbraten, Burger, Tatar und das Fleisch vom heissen Stein reisen Gäste von weit her an.



Biker am Herd

Unkonventionell, persönlich, engagiert – so wirtet Vollblutgastonom Daniel Pittet seit Juni 2020 im Loohof. Seither prägt er die Traditionswirtschaft mit seinem ganz eigenen Stil.



Möbelhaus

Trotz alter Mauern und Brocki-Möbeln, im Loohof ist nichts angestaubt. Vom bunt, aber stimmig zusammengewürfelten Mobiliar ist übrigens jedes Stück ab Platz käuflich.