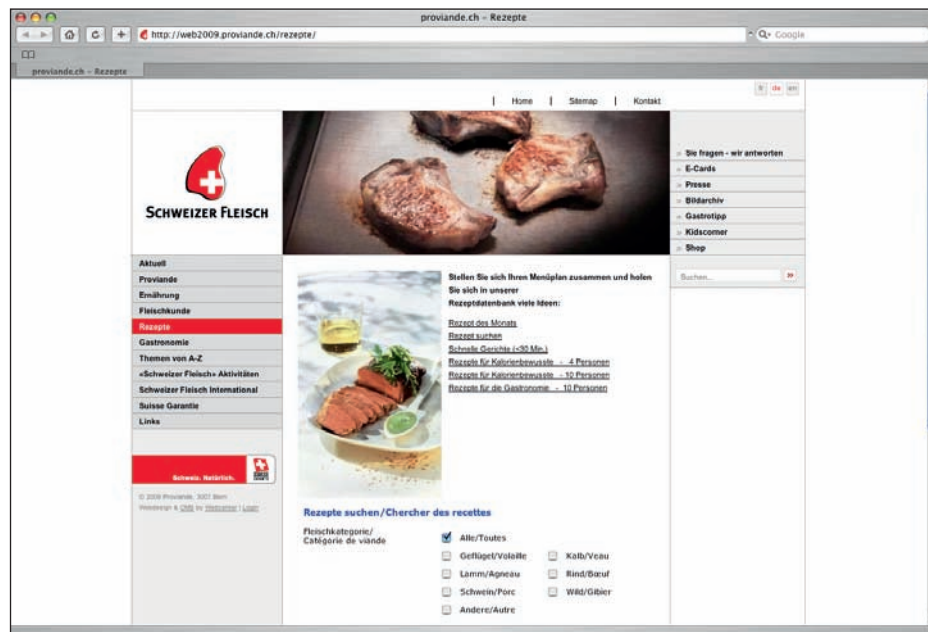


www.schweizerfleisch.ch/gastro

Verbesserter Service für die Gastrobranche

Mit der Erneuerung des Internetauftritts von «Schweizer Fleisch» sind auch alle Informationen und Angebote für die Gastronomie überdacht und verbessert worden. Damit will «Schweizer Fleisch» noch stärker auf die Bedürfnisse dieser wichtigen Branche eingehen und zur wichtigsten Adresse für alle Themen rund ums Fleisch werden.



Eine eigene «Fachabteilung» auf der Website von «Schweizer Fleisch» haben die Gastronomen schon seit Jahren. Für die Branche, welche für die Hälfte des Fleischkonsums sorgt, strengt sich «Schweizer Fleisch» von jeher ganz besonders an. Die Unterstützung beginnt mit der Förderung des Kochnachwuchses und reicht über Anregungen und wichtige Informationen bis hin zu Gratis-Promotionsmaterial. Natürlich gehört auch das «Messer & Gabel» in Ihren Händen zu diesem Service.

Wie Sie wünschen

Im Mix der Angebote nimmt das Internet eine besonders wichtige Stellung ein. Viele Fäden laufen hier zusammen, denn als stets aktuelle Informations-, Austausch- und Bestellplattform ist es nicht mehr wegzudenken.

Sowohl inhaltlich wie formal kommt www.schweizerfleisch.ch – und damit auch die darin integrierte Gastrosite – ab Juni 2009 neu daher. Beliebte Rubriken sind noch prominenter geworden, und neue Inhalte erweitern das Informationsangebot zum Thema «Fleisch» im weitesten Sinn.

Erfolgsgeschichten und mehr

Die Geschäfts- und Geheimrezepte initiativer Gastronomen nehmen weiterhin einen wichtigen Platz auf der Site ein. Ihnen unter die Pfannendeckel schauen zu können, gibt immer wieder wichtige Anregungen für den eigenen Berufsalltag.

Unter «Richtig umgehen mit Fleisch» finden sich Hinweise und Tipps, die in der Küche Gold wert sein können. Die Rubrik «Wir unterstützen Sie» bietet praktische Hilfen an, von der Information Ihrer Gäste bis zum Bestellservice von Promotionsartikeln. Im Weiteren erleichtert eine profitaugliche Rezeptsammlung die Arbeit in der Küche und bei der Preiskalkulation.

La Cuisine des Jeunes

www.lcdj.ch, die Website für Jungköche von «Schweizer Fleisch», ist neu in die Gastrosite integriert worden. Nicht nur beim Kochwettbewerb für den Nachwuchs lohnt es sich, zwischendurch einen Blick in die Welt der ambitionierten jungen Talente zu werfen.

Klare Gliederung

Das neue Gestaltungskonzept ist frischer und im Aufbau übersichtlicher geworden. Die gute Menüführung macht es leicht, schnell das zu finden, was dem persönlichen Interesse gerade nahe kommt. Am besten setzen Sie sich einfach an Ihren PC und machen Ihre eigenen Erfahrungen mit www.schweizerfleisch.ch/gastro.

Abonnieren Sie das neue «Messer & Gabel».

- Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. d f i
- Ich bestelle die Anmeldeunterlagen für den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes». d f
- Ich bestelle ein kostenloses Promotionspaket (Versandkostenanteil CHF 6.90). Solange Vorrat*. d f
*Auslieferung erfolgt ab 1.8.2009 d f
200 027

Name: _____ Vorname: _____
 Betrieb: _____ Unterschrift: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____
 E-Mail: _____ Telefon: _____

Zutreffendes bitte ankreuzen. Coupon ausschneiden oder kopieren, ausfüllen und schicken an «Messer & Gabel», Postfach, 3000 Bern 23, oder faxen an 031 370 02 02. Oder senden Sie uns eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch. Gerne nehmen wir so auch Ihre Adressberichtigungen entgegen.



Messer & Gabel

GASTRO-INFO VON «SCHWEIZER FLEISCH»

2-2009



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Schweizer Kalbfleisch:
Delikatesse für alle Budgets Seite 2

Umsatz vom Grill: So wirds heiss Seite 4

SUISSE GARANTIE: Wie Sie vom CH-Bonus profitieren Seite 10



Schweizer Kalbfleisch: Delikatesse für alle Budgets

Kalbfleisch ist ein Premiumprodukt. Doch nicht nur die gehobene Gastronomie interessiert sich für die zarte und fettarme Delikatesse, sondern auch Betriebe mit Bodenhaftung. Denn ein Kalb gibt viel mehr her als Filet und Plätzli.

Als Dominique Gauthier vom Hotel Beau-Rivage in Genf die Ehre des Gault-Millau-Koches des Jahres 2009 zugesprochen wurde, feierte er den Anlass mit einem Tatar vom Simmentaler Kalb. Verfeinert wurde es mit gehobeltem Albatruffel, präsentiert auf einer Topinamburemulsion. Das luxuriöse Gericht schmeckte den anwesenden Ehrengästen ausgezeichnet.

Doch auch wenn die stimmberechtigten Bürgerinnen und Bürger in Appenzell am letzten Aprilsonntag ihre historischen Trachten anziehen und sich auf dem Platz bei der Linde zur Landsgemeinde versammeln, wird Kalbfleisch gegessen. Dort gepflegt man sich – nur scheinbar weniger vornehm – mit feinem Brät (und weiteren Zutaten), das mit viel Sachverstand in einen Darm gepackt wurde: Die Rede ist natürlich von der St. Galler Bratwurst, die in der Ostschweiz üblicherweise mit nichts ausser Brot genossen wird.

Ein hochwertiges Produkt

Zwei grundsätzlich verschiedene Anlässe, aber ein Credo: «Kalbfleisch ist ein Premiumprodukt!» So formuliert es auch Samuel Graber, Präsident des Schweizer Kälbermäster-Verbands (SKMV). Er führt dafür gleich mehrere Gründe ins Feld: Fleisch vom Kalb ist reich an Eisen und Zink. Auch zahlreiche B-Vitamine sind darin enthalten. «Man kann zweifelsohne behaupten, Kalbfleisch ist gesund.» Dazu ist es auffallend zart und fettarm. Speziell Küchenchefs im mittleren und oberen Segment der Gastronomie wüssten, was ein solches Produkt wert sei: «Nicht umsonst setzen sie es bei vielen Kreationen in den Vordergrund», sagt Graber. Kalbfleisch sei eine hochwertige Zutat und müsse auch als solche verkauft werden.

Zu teuer für die einfache Küche?

Ist Kalbfleisch deswegen für einfache Speiserestaurants uninteressant? Bei Weitem nicht, meint SKMV-Präsident Graber und gibt gleich gängige Beispiele an: Die Haxe vom jungen Milchkalb, die aus jeder Gersentensuppe ein regelrechtes Festessen macht. Die Kalbszunge, die vor allem von Kennern geschätzt wird. «Und gibt es etwas Besseres als Kalbsgeschnetzeltes von der Schulter mit einer hausgemachten Rösti?», fragt Graber – womit er uns gleich sein eigenes Lieblingsgericht verraten hat. «Sogar auf dem Grill kann Kalbfleisch seine Stärken ausspielen», ist er überzeugt. Er empfiehlt jedem, mal eine Brustschnitte auf den Rost zu geben und mithilfe indirekter Hitze die Fettschicht wegzuschmelzen. «Eine Delikatesse», meint der Experte.

Hohe Qualität dank tiergerechter Haltung

In den letzten fünfzig Jahren ist die Qualität von Schweizer Kalbfleisch permanent gestiegen. Nicht zuletzt ist dies den Bemühungen der verschiedenen Tierschutzorganisationen und ihren Labels zu verdanken. Früher fütterte man die Tiere ausschliesslich mit Milch und hielt sie in Einzelboxen ohne Möglichkeit zum Auslauf. Heute hat sich die Situation komplett verändert, auch durch die Gesetzgebung: Die Kälber werden in den rund fünf Monaten ihres Lebens mit genügend Auslauf in Gruppen gehalten, und als Unterlage in den Ställen dient Stroh: «Davon können die Kälber so viel fressen, wie sie wollen», sagt der Berner Bauer Simon Hertig.



Fleischfarbe als sichtbares Zeichen

Simon Hertig bewirtschaftet einen zwölf Hektar grossen Hof in Arn. Dort hält er zurzeit durchschnittlich 35–40 Kälber. Sie werden mit der Milch von rund zwanzig Milchkuhen grossgezogen. Auf die Luftzirkulation in den Stallungen legt der Landwirt grossen Wert, denn sie habe einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf das Endprodukt: «Für die Farbe des Fleisches ist frische Luft wichtig», erklärt Hertig. Dass sich die Kälber heutzutage nicht mehr ausschliesslich von Milch ernähren, sei aber der Hauptgrund dafür, weshalb Kalbfleisch heute dunkler ausfalle als früher – also ein gutes Zeichen. «Deshalb sprechen wir heu-

te von hellem, nicht mehr von weissem Fleisch.»

Simon Hertigs liebstes Kalbfleischgericht sind Plätzli an heller Sauce. Doch auch für Leberli, kurz in Butter angebraten, ist er zu begeistern.

Für jeden Geschmack

Es ist also egal, ob Kalbszunge auf den Tisch kommt wie im Wyssen Rössli in Schwyz oder ein italienisch inspiriertes Carne Cruda vom Filet, das Spitzenkoch Antonio Colaianni in seinem Restaurant Il Casale anbietet: Vom Kalbfleisch gibt es viele Gerichte – und eins schmeckt besser als das andere.

Impressum «Messer & Gabel»

Herausgeber:
Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, www.schweizerfleisch.ch

Konzept und Gestaltung:
Polyconsult Kommunikation, Bern, www.polyconsult.ch

Redaktion:
Hildebrandt Firmenpublizistik/Text, Zürich,
Hans Georg Hildebrandt, Daniel Böniger

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2009



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Beilage.

Grillzeit: Nutzen Sie die Umsatz- chancen

An Sommerabenden sind die Gäste locker gestimmt. Wer jetzt mehr auf der Karte hat als nur die Standards, kann auch mehr Umsatz machen.

Bier und Grill – der Inbegriff von sommerlichem Leben. Kein Wunder, hat eine bekannte Schweizer Biermarke den Starkoch Ivo Adam angeheuert, um mit ihm eine grosse Kampagne für hausgemachte Biermarinaden und das dazugehörige Bier zu lancieren. Wir sagen: Nichts gegen Ivo Adam! Aber noch viel weniger gegen Bier. Deshalb haben wir den Schweizerischen Metzgerverband um ein markenneutrales Rezept gebeten, mit dem Sie in Ihrem Gartenrestaurant brillieren und grillieren können. Denn eins ist sicher: Abwechslung ist der beste Koch. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesem saftig-klassischen Rezept für Schweinskoteletts.



Schweinskoteletts in Biermarinade mit Radieschen-Kartoffel-Salat

Zutaten (für 10 Personen)

10 Schweinskoteletts zu je ca. 200 g
2,5 TL Salz, schwarzer Pfeffer
Majoranzweige zum Garnieren

Marinade

1,5 dl Bier
5 EL Öl
2,5 TL Worcestershiresauce
2/3 TL Cayennepfeffer

Radieschen-Kartoffel-Salat:

2 kg Kartoffeln, fest kochend
2 Bund Radieschen, in Schnitze geschnitten

2 Zwiebeln, fein gehackt
1 Bund Majoran
3 dl kräftige Fleischbouillon
1 dl Öl
1 dl Apfelessig
3 EL scharfer Senf
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min. ohne Marinieren
Kosten pro Portion: CHF 5.10

Zubereitung

Alle Zutaten der Marinade mischen. Das Fleisch damit bestreichen, zudecken, kalt stellen und mindestens 2 Stunden – besser

über Nacht – ziehen lassen.

Die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen. Abgiessen, etwas abkühlen lassen, noch warm schälen, in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mindestens 30 Min. vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen und die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen.

Über mittelstarker Glut ca. 8 Min. grillieren. Gelegentlich wenden. Mit Kartoffelsalat anrichten und mit Majoranzweiglein garnieren.

«Messer & Gabel»-Rezepte zum Sammeln

Wenn Kalbfleisch auf der Zunge zergeht:

Kalbszunge mit Schwyzer Berghonig und Ingwer auf Wokgemüse

Der beliebte Roger Portmann vom Restaurant Wysses Rössli in Schwyz hat uns sein Rezept für eine sommerlich-leichte Kalbszunge notiert. Viel Spass beim Nachkochen dieser sprichwörtlichen Leckerei.



Zutaten (für 10 Personen)

2 Kalbszungen gesalzen (ca. 1,5 kg)
4 Lorbeerblätter
4 Nelken
400 g Suppengemüse hell
50 cl Sesam- oder Erdnussöl

2 mittelgrosse Zwiebeln, gehackt
4 Knoblauchzehen, gepresst
50 g Ingwer frisch, gerieben
100 g Schwyzer Berghonig
50 cl Sojasauce
Weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Koriander zum Garnieren

Zubereitung und Präsentation

Die Zungen kalt abspülen und in kaltem Wasser ansetzen. Leicht simmern lassen, dabei den Sud ab und zu abschäumen.

Nach einer Stunde Garzeit die Lorbeerblätter, die Nelken und das Suppengemüse begeben. Den perfekten Garpunkt erkennt man an der Zungenspitze. Ist diese weich, schrecken Sie die Zunge kurz in Eiswasser ab. Nun sollte sich die Haut problemlos abziehen lassen. Die geschälte Zunge in eine Gratinform legen.

Die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in Sesamöl ohne Farbe andünsten. Den geriebenen Ingwer kurz mitdünsten. Mit etwas Zungenfond ablöschen und den Honig begeben. Mit einem Spritzer Sojasauce und weissem Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die Zungen giessen und im Ofen etwa 15 Min. bei 160 °C glasieren. Dabei die Zunge ab und zu mit der Sauce überglänzen.

Zungen tranchieren und auf knackigem Wokgemüse anrichten. Mit Wasabi-Kartoffelstock und der Ingwer-Honigsauce servieren.

Tipp: Wasabi ist japanischer Meerrettich und gibts als Paste zu kaufen. Achtung, scharf!

Zubereitungszeit: 20 Min.
Garzeit: ca. 2 Std.
Kosten pro Portion ohne Beilagen: ca. CHF 3.–



Carne Cruda – aber bitte raffiniert

Die klassisch toskanische Carne Cruda ist die simpelste Art für höchsten Kalbfleischgenuss.

Kalbsfilet-Tatar

Zutaten (für 10 Personen)

600 g	Kalbsfilet ohne Fett und Sehnen
3 EL	blanchierte Gemüsebrunoise (Karotten, Sellerie, Lauch)
5	Eigelb (sehr frisch!)
3 TL	Champagnerseuf
2 TL	Schnittlauch in Rädchen
2 TL	Trüffelpaste oder 10 Tropfen Trüffelöl
8 EL	Olivenöl kaltgepresst
10	Wachteleier
	Salz, weisser Pfeffer, Fleur de Sel

Zubereitung

Kalbsfilet mit einem scharfem Messer in ganz feine Würfel schneiden. In eine grosse Schüssel geben, salzen und leicht pfeffern,

Eigelb und Senf beigegeben und mit einer Gabel sehr gut verrühren. Olivenöl nach und nach zugeben unditerrühren, bis die Masse etwas heller ist und eine schöne Bindung aufweist. Schnittlauch und Trüffelpaste beifügen, verrühren und abschmecken. Wachtelei mit wenig Olivenöl braten, das Eigelb soll noch flüssig sein.

Fertigstellung

Das Tatar mithilfe eines Ausstechers auf 10 Teller verteilen, das Wachtelei auf die Mitte setzen, mit Fleur de Sel leicht bestreuen und wenn vorhanden weissen Trüffel darüber hobeln. Mit knusprigem Weissbrot servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Kosten pro Portion: CHF 8.30

Das delikate Aroma des hochklassigen Schweizer Fleisches kommt als Vorspeise fein aufgeschnitten, angerichtet mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer, grossartig zur Geltung. Antonio Colaianni, Küchenchef im Il Casale in Wetzikon, bereitet ein Tartare di Fassona aus Kalbshuft auf halbierten Kartoffeln zu – köstlich. Seine raffinierteste Variante wird mit Filet gemacht, und so gehts:

Poulet im Salz aus dem Buch «Urchuchi»

Die Kochbuchtrilogie «Urchuchi» von Martin Weiss hat mit dem Band über die Romandie und das Wallis ihren Abschluss gefunden. Wir präsentieren eine Spezialität zum Nachkochen.

Wer Bescheid über die Schweizer Küche wissen will, kommt an der mit grosser Passion gemachten Buchserie «Urchuchi» nicht vorbei. Aufgeteilt in die Sprachregionen, hat Autor Martin Weiss seine Lieblingslokale aufgesucht und porträtiert; zusätzlich hat er den Küchenchefs ihre schönsten Kochrezepte abgeluchst. Wir präsentieren hier das Poulet Perly im Salzmantel von Franz R. Wehren, Auberge d'Hermance in Hermance GE. Das Rezept ist für 1 Poulet ausgelegt.

Zutaten (für 4 Personen)

3 kg	grobes Salz
100 g	Mehl
1 dl	Wasser
1	Poulet (ca. 1,2 kg)
1 dl	Erdnussöl

Zubereitung

Das Salz mit dem Mehl und dem Wasser zu einer homogenen Masse mischen. Das Huhn mit dem Erdnussöl bestreuen und pfeffern. Mit der Salzmasse rundum bedecken. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen und das Huhn während 45 Minuten garen. Mit einem Holzhämmerchen aus der Salzkruste lösen und sofort servieren!

Beilagen

Franz R. Wehren serviert dazu Kuchlein aus 2 Karotten, 1 Navet (weisse Rübe), 2 Zucchini und 200 g grünen Bohnen. Er schneidet alles in Stäbchen, blanchiert das Gemüse in Salzwasser. Dann macht er eine Mischung aus 1 dl Hühnerbouillon und 1 dl Crème, die er mit 100 g Butter montiert. Dazu kommt 1 EL Schnittlauch in Röllchen. Gemüse in 100 g frischer, erhitzter Butter wenden. 2 Kartoffeln fein reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratpfanne zu knusprigen Kuchlein backen.

Martin Weiss: Urchuchi Romandie und Wallis, Rotpunktverlag, 429 Seiten, CHF 68.–, ISBN 978-3-85869-339-6



Brät – mit Schweizer Fleisch in jeder Form ein sicherer Wert



Der Fleischvogel, der Atriau und die Luzerner Chügelipastete sind typische Schweizer Spezialitäten mit Brät. Dieser delikate Rohstoff hat in der Gastronomie noch viel Potenzial. Kennen Sie zum Beispiel den Glarner Netzbraten?

© LE MENU

Brätgerichte haben in der Schweiz eine lange Tradition – in unseren Nachbarländern sind wir dafür berühmt. Denn längst nicht alles Brät wird hier für die Herstellung von Würsten verwendet. Es gibt verschiedene Formen, zum Beispiel als Kugeli, besonders aber als Atriau (Adrio) und Netzbraten. Diese Spezialitäten zählen zur Sammlung «Das kulinarische Erbe der Schweiz» und warten nur darauf, in der Gastronomie neu entdeckt zu werden. Gerade in unsicheren Zeiten setzt der Konsument wieder vermehrt auf Produkte und Werte aus seiner unmittelbaren Nähe.

Das zähflüssige Brät für Atriau und Netzbraten wird von einem Schweinsnetz zusammengehalten, bis das Eiweiss beim Garprozess gerinnt und fest wird. Dieses Netz aus dem Bauchfell des Schweins ist nach der Zubereitung nicht mehr wahrzunehmen. Das Wort Atriau wird zurückgeführt auf «hasteraux», also etwas, das am Spieß gebraten wird. Auf der Website www.kulinarischeserbe.ch steht zu lesen: «Es existieren ungefähr so viele Rezepte, wie es Hersteller gibt.» Das trifft auch auf den Glarner Netzbraten zu, eine wahre Brät-delikatesse. Wir haben uns mit einem namhaften Hersteller von Netzbraten in Bioqualität unterhalten: Anton Hug in Schwanden GL.

Herr Hug, wie stellen Sie Ihr Brät her?
Im Netzbraten gibt es Kalbfleisch und Speck,

das wird zusammen mit Schüttung, Salz und Gewürzen geblitzt. Dann wird das Brät in das Schweinsnetz eingerollt und daraus der Braten geformt. Unser Brät enthält keine Hilfsstoffe und ausschliesslich Glarner Biofleisch. Den grossen Unterschied macht der hohe Kalbfleischanteil, weil damit das Brät viel feiner wird.

Wie unterscheidet sich der Netzbraten von einem Fleischkäse?

Ein Fleischkäse besteht ebenfalls aus Brät, wird aber von einer Form zusammengehalten. Ausserdem enthält er Nitritpökelsalz, welches ihm seine rötliche Farbe verleiht.

Der Atriau ist ebenfalls ein beliebtes Brätgericht. Was ist der Unterschied?

In einem Atriau werden Sie tiefer eingestufte Fleischqualitätsgrade finden als in einem Kalbsbrät, wie wir es für unseren Netzbraten brauchen. Wir verwenden nämlich den Halsspeck der Güteklasse 3. Das macht sonst fast niemand. Natürlich kann ich nicht alle meine Kunden mit vollständig biologisch erzeugtem Netzbraten bedienen. Wenn es aber gewünscht wird, verwende ich den Speck meiner eigenen Bioschweine.

Wie viel kostet ein Kilo Netzbraten, wenn Sie ihn an einen Gastronomen verkaufen?
19 Franken, im Laden 24 Franken.

Haben Sie damit eher Erfolg in der Gastronomie oder mit Privaten?

Wir haben viele Kantinen und Pflegeheime als Kunden. Die nehmen uns dann gerne 20 Kilo aufs Mal ab. Die Gastronomie macht aber erst 20% aus, das kann durchaus noch mehr werden.

Fleischvögel und Chügelipastete sind ebenfalls beliebt bei uns. Ist die Schweiz ein Brätland? Kennen Sie vergleichbare Spezialitäten im Ausland?

Im Ausland wird viel gröberes Brät verkauft. Im Gegenzug haben wir in der Schweiz viele Ausländer, die Geschmack an unseren überaus feinen Würsten finden. Denn rund um die Schweiz wird Brät einfach gröber hergestellt.

Ist es wirklich notwendig, Ihren Netzbraten in der Pfanne zu bräunen, bevor er in den Ofen kommt?

Nein, muss man nicht, lassen Sie ihn im Ofen bei 160 Grad 70 Minuten durchgaren, er wird schön braun und knusprig an der Oberfläche.

Anton Hug-Jud Metzgerei
Perlstrasse 11
8762 Schwanden GL
Tel. 055 644 11 37
info-metzgerei-hug@bluewin.ch





Erfolgsgeschichte 1: La Croix-Fédérale, Vugelles-La Mothe Ein exklusiver Tipp bei Yverdon

tere Erfahrungen habe ich im Residenz Heinz Winkler gesammelt, ausserdem im Ermitage in Küsnacht am Zürichsee und im Lausanne Palace.

Welche Vorteile haben Sie, wenn Sie mit Schweizer Fleisch und sogar mit Produkten nur aus dem nördlichen Waadtland arbeiten?

Es ist einfach besser, wenn man die Welt der Züchter kennt und weiss, wie die Produkte hergestellt werden. Am Schweizer Fleisch schätze ich ausserdem, dass mehr Wert auf die Würde des Tieres gelegt wird als in der Massenproduktion im Ausland.

Arbeiten Sie mit einem bestimmten Metzger zusammen, um Ihre hohe Qualität zu gewährleisten?

Ich kaufe bei Herrn Paillard in Yverdon und ab und zu ein ganzes Tier bei meinem Vater. Zwei Mal wöchentlich besuche ich meinen Metzger und suche dort das Fleisch aus, ganz nach Produktionsmethoden und nach meinen Vorlieben.

Geheimtipp-Starkoch François Glauser führt bei Yverdon ein Feinschmeckerlokal mit Schwerpunkt auf Produkten aus der nördlichen Waadt. «Bei uns weiss jeder, woher das Fleisch stammt!»

François Glauser, wo haben Sie gelernt, die Küche mit Produkten aus der greifbaren Nähe so attraktiv zuzubereiten?

Ich war im La Prairie in Yverdon-les-Bains tätig, kochte aber auch im Lausanner La Grappe d'Or, im Al Portone in Lugano. Wei-

Das ganze Interview und ein delikates Rezept finden Sie auf www.schweizerfleisch.ch/gastro.

La Croix-Fédérale
1431 Vugelles-La Mothe VD
Tel. 024 436 23 36
bogoonia@hotmail.com



Erfolgsgeschichte 2: Ristorante Pedemonte, Bellinzona Engagierter Koch

Ein Ristorante am Fuss des Berges, eben am «Piede del Monte»: Hier arbeiten Tiziano und Rosetta Fosanelli. Mit seiner Lage jenseits von Autobahn und Bahngeleisen ist das Lokal perfekt geeignet für den Status «Insidertipp».

Tiziano Fosanelli, wie würden Sie die Küche Ihres Lokals umschreiben?

Wir pflegen eine Saisonküche, in der wir Einflüsse aus der französischen und der italienischen Küche auf kreative Art mischen.

Und welches Publikum können Sie damit anziehen?

Wir haben Touristen, die dank der «Schweizer Illustrierten» kommen, und wir haben im Gault Millau 13 Punkte. Aber das Pedemonte hat auch eine starke lokale Tessiner Kundschaft, die unsere Küche schätzt. Das ist wichtig, denn Tourismus gibt es in Bellinzona selbst eher wenig.

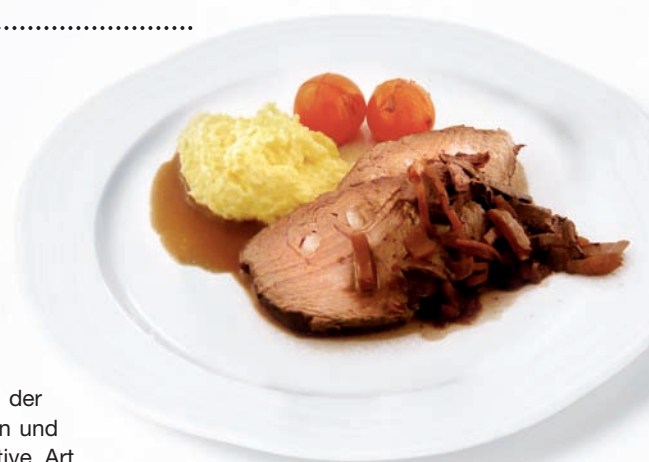
Wie sind Ihre Erfahrungen mit Schweizer Fleisch im Gegensatz zu Importfleisch?

Man muss Entrecôtes und andere Stücke vom Schweizer Fleisch reifen lassen. Ansonsten sind wir mit der Qualität sehr zufrieden. Wir haben kürzlich SwissPrim Beef

ausprobiert und es rund eine Woche nachreifen lassen, das war dann sehr gut. Dass man Schweizer Fleisch reifen lassen muss, liegt wohl auch daran, dass die Nachfrage sehr hoch ist.

Das ganze Interview und ein inspirierendes Rezept für Brasato al Merlot finden Sie auf www.schweizerfleisch.ch/gastro.

Ristorante Pedemonte
Via Pedemonte 12
6500 Bellinzona TI
Tel. 091 825 33 33



Erfolgsgeschichte 3: Brasserie Süsswinkel, Chur Anspruchsvoll in Chur

Die Bündner Metropole kann mit gastronomischen Überraschungen aufwarten. Eine davon ist die Brasserie Süsswinkel in der Altstadt.

Daniel Truniger, Pächter und Küchenchef, sprach mit uns über sein Verhältnis zu Schweizer Fleisch.

Daniel Truniger, wie beschreiben Sie die Küche, welche bei Ihnen gepflegt wird?

Wir kochen eine französische und mediterrane, aber auch internationale Küche mit allen Gerichten, die ich über die Jahre hinweg lieb gewonnen habe. Dazu gehören auch Schweizer Gerichte.

Können Sie Ihre Erfahrungen mit Schweizer Fleisch in wenigen Worten zusammenfassen?

Hohe Qualität! Ausserdem finde ich es schön, dass der Tierschutz bei unserer Tierhaltung eine wichtige Rolle spielt.

Bevorzugen Sie eine Zubereitungsart?

Das ist ganz vom Gericht abhängig. Mir ist

aufgefallen, dass in der letzten Zeit mehr geschmort wird. Aber ich mache das schon, seit ich hier in der Süsswinkelgasse angefangen habe.

Bevorzugen Sie eine Fleischsorte?

Kalbfleisch, Rind und Poulet sind mir am nächsten.

Wo waren Sie vorher tätig?

Ich habe im Albana in Flims und im Dolder Grand Hotel gelernt. Dann habe ich im Lenôtre Paris, im Londoner Savoy, im Vaduzer Real und im Shangri La in Bangkok gearbeitet.

Daniel Trunigers Insidertipps für den Einkauf und ein schmackhaftes Rezept für Kalbfleischstreifen mit Artischocken und Petersilie finden Sie auf www.schweizerfleisch.ch/gastro.



Brasserie Süsswinkel
Süsswinkelgasse 1
7000 Chur GR
Tel. 081 252 28 56
tggastro@bluewin.ch

Kabier – eine Lust zum Lesen

Das neue Buch «Fleisch zum Glück» bringt die schönsten Seiten der Appenzeller Kabier-Kultur erstmals zwischen zwei Buchdeckel – das inspiriert zu neuen Ideen mit Schweizer Fleisch vom Allerfeinsten.



Das Schweizer Fleischlabel «Kabier» verkörpert eine ganz besondere Erfolgsgeschichte. Ähnlich wie die legendären Kobier-Rinder aus Japan werden die Kabier-Rinder auf dem Hof von Sepp Dähler im Appenzell mit Biertreber der Brauerei Locher ernährt und liebevoll gepflegt. Was anfangs von vielen als Bieridee abgetan wurde, hat sich heute in der gehobenen Gastronomie einen grossen Namen gemacht. Jetzt gibts dazu ein Kabier-Kochbuch mit fünfzig Rezepten von Schweizer Spitzenköchen. Es ist kürzlich erschienen und nicht nur das perfekte Geschenk für jeden Liebhaber der naturnahen Küche, sondern macht sich auch in jeder Profikochbuchsammlung gut.

«Fleisch zum Glück»

Vorwort von Gabriela Baumann-von Arx, Reportage von Susanna Schwager. 180 Seiten mit über 100 Abbildungen. CHF 58.– plus CHF 4.– Versandkosten. Herausgegeben vom Verein Pro Kabier, März 2008. ISBN 978-3-905656-053, www.kabier.ch

Das Beste aus der Schweiz ist gut fürs Geschäft



Die Schweizer Gastro-szene entdeckt die Herkunftsmarke SUISSE GARANTIE.

Mit ihr kann man sich bei den Gästen profilieren, da diese zunehmend darauf achten, woher die Zutaten zu ihrem Essen stammen. Dank einem speziellen Promotionspaket ist jetzt der Einstieg für jeden Betrieb leicht und attraktiv.



Einheimische Produkte sind ganz nach dem Geschmack der Gäste. Das Gemüse ist frischer, das Fleisch zarter und alles einfach schmackhafter. Dazu trägt unsere Landwirtschaft bei, die mit strengen Auflagen ökologisch und tierschutzkonform produziert. Das macht das Essen nicht nur feiner, sondern gibt auch ein gutes Gefühl, unseren Bauern, unserer Umwelt und unseren Nutztieren gegenüber.

Sichtbares Zeichen für Qualität

Um diese besseren Produkte einfach zu erkennen, ist vor einigen Jahren Klarheit geschaffen worden: SUISSE GARANTIE ist das einzige offizielle Herkunftszeichen für Produkte aus der Schweizer Landwirtschaft und steht für

- 100% Schweiz
- Umwelt- und tiergerechte Produktion
- Genuss ohne Gentechnik
- Lückenlose Kontrolle von Herkunft und Qualität

Mit den strengen Richtlinien hat SUISSE GARANTIE das Vertrauen der Konsumenten gewonnen. Immer stärker achten sie bei ihren Einkäufen auf das Zeichen mit dem Schweizer Kreuz und bevorzugen es. So

lohnt es sich jetzt auch für die Gastronomie, die Verwendung von SUISSE-GARANTIE-Produkten optisch hervorzuheben und sich damit bei den Gästen zu profilieren.

Schweizer Vielfalt zum Greifen nah

Viele Betriebe mit einer gepflegten Küche verwenden schon heute SUISSE-GARANTIE-Produkte in grosser Zahl, ohne sich dessen bewusst zu sein. Die vertrauten Verkaufskanäle in der Gastronomie führen nämlich alle ein breites Sortiment – natürlich in Profigrössen und zu vorteilhaften Konditionen. Das Angebot reicht von Gemüse und Früchten über Milchprodukte bis hin zu Eiern und Fleisch.

Profitieren vom Trend

«Meine Gäste sind begeistert!», sagt Bruno Lustenberger vom Hotel Krone in Aarburg. Er hat den Trend zur Swissness vor Jahren erkannt und gibt von der Speisekarte bis zu seiner Krawatte sichtbar zu erkennen, dass er auf SUISSE-GARANTIE-Produkte setzt. Wie alle Gastronomen will er nur das Beste für seinen Betrieb und steht deshalb voll hinter SUISSE GARANTIE, weil die Marke ihm Erfolg bringt.



Erfolg auch für Sie – mit dem Promotionspaket

Am Erfolg mit der SUISSE-GARANTIE-Herkunftsmarke können jetzt alle Betriebe teilhaben. In einem speziellen Promotionspaket sind Speisekarten, Tischsets und Fähnchen für SUISSE-GARANTIE-Wochen zusammengestellt worden. Ein attraktiver Wettbewerb für die Gäste ist darin ebenfalls enthalten.

Das Promotionspaket ist gratis. Es kann mit dem Coupon auf Seite 12 bestellt werden (Versandkostenanteil: CHF 6.90). Dazu ist es vom 10. bis 21. August in folgenden Prodega Märkten zusammen mit Aktionsfrischprodukten erhältlich: Moosseedorf, Heimberg, Biel, Rapperswil, Dietikon, St. Gallen, Givisiez und Conthey (solange Vorrat).

Kochwettbewerb 2009 «La Cuisine des Jeunes» Flügel für die Karriere der Nachwuchsköche

«Schweizer Fleisch» lädt wieder zum Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» ein. Das Motto heisst dieses Jahr «Les Cuisines du Monde», gekocht wird mit Schweizer Poulet.

Dass der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» die Karrierechancen fördert, hat sich beim Nachwuchs der Küchenprofis herumgesprochen, denn schon zum 7. Mal können sich junge Talente der Berufswelt präsentieren. Kreativität, Detailliebe und fachliches Können sind im gleichen Masse gefragt und werden bewertet.

Am Wettbewerb teilnehmen kann, wer zwischen 2005 und 2009 seine Kochlehre abgeschlossen hat. Gefragt ist ein fantasievolles, perfekt ausgearbeitetes Rezept mit dem Hauptbestandteil Schweizer Poulet, das zum diesjährigen Motto «Les Cuisines du Monde» passt.

Alle Einsendungen werden von einer hochkarätigen Jury bewertet und vier Finalistin-

nen und Finalisten ausgewählt. Diese treten am 20. Oktober 2009 im La Table de Urs Hauri in Bern an und müssen vor Jury, Presse und Publikum beweisen, was sie am Herd können.

Dem Sieger winken neben der Trophäe 1500 Franken in bar, und er ist automatisch als Anwärter für den ICD-Award «New Talent» der International Chef Days 2010 in Davos nominiert. Die übrigen Finalteilnehmer erhalten ein Diplom und je 500 Franken.

Mit dem Kochwettbewerb für den Nachwuchs will «Schweizer Fleisch» einen Beitrag zur Erhaltung des hohen Qualitätsniveaus unserer Gastronomie leisten.



Jetzt anmelden!

Das Teilnahmepaket für den Kochwettbewerb kann über www.lcdj.ch oder per Mail an info@lcdj.ch angefordert werden. Einsendeschluss für die Rezepte ist der 31. August 2009.

Pablo Ratti, Sieger Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2008

Ab nach Ascona für einen heissen Sommer



Ende Mai eröffnete mit dem Seven Asia das dritte Lokal von Ivo Adam, meinem neuen Chef. Was wir dort zubereiten, ist eine Fusion von japanischer, chinesischer und thailändischer Küche – und ein grosses Vergnügen. Denn was könnte schöner sein, als täglich mit aufregenden Aromen, Düften, Emotionen und fernöstlicher Kultur zu tun zu haben? Die kleine Terrasse im Aussenbereich ist geprägt von einem feuerroten Teppich und vier mächtigen Fackeln. Beim Eintritt wird man von der dichten Atmosphäre förmlich gefesselt – Deckenlampen im orientali-

LCDJ-Gewinner Pablo Ratti ist für den Starkoch Ivo Adam tätig, und zwar in dessen neuem Projekt Seven Asia.

Ristorante Seven Asia
Via Borgo 19
6612 Ascona TI
Tel. 091 786 96 76
info@seven-ascona.ch
www.seven-ascona.ch

schen Stil und ein Wandaquarium mit schillernden Koifischen sorgen für Stimmung. Das kleine, einladende Lokal hat neben dem Eingang eine Sushi-Bar, an welcher der japanische Küchenchef Atsushi kunstvolle Köstlichkeiten frisch zubereitet. An der Teppanyaki-Bar gibts ein gastronomisches Spektakel zu geniessen. Und am grossen Tisch im Zentrum des Lokals trumpfen wir mit thailändischen Spezialitäten auf. Für euch alle ein Traum? Für mich mein neuer Job! Ich erwarte euch schon bald bei uns in Ascona ... Es wird ein heisser Sommer.

