

MESSER UND GABEL

Gastro-Info

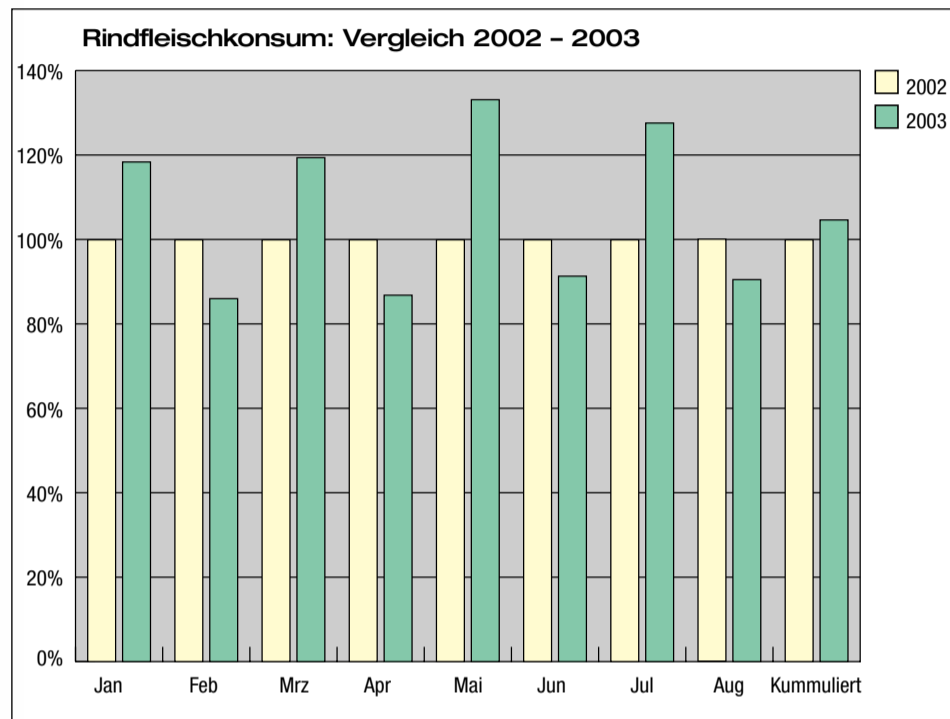
Ausgabe 5-2003

Ein Supersommer - auch fürs Schweizer Rindfleisch

Horrorszenarien wurden herumgeboten: Notschlachtungen wegen Heumangels, Anstieg der Schlachtungen, Angebotsüberhänge und vieles mehr. Davon ist glücklicherweise nichts eingetroffen. Im Gegenteil: Der Verbrauch von Schweizer Rindfleisch hat diesen Sommer zugelegt.



Im vergangenen Sommer herrschte eine lange andauernde Trockenheit. Eine solche Trockenperiode kann das Angebot an Futter für Weidetiere verknappen, was wiederum dazu führen kann, dass mehr Tiere geschlachtet werden müssen. Im August kam es dann auch – zum Teil als Folge dieser Trockenheit – zu einem Anstieg bei den Schlachtungen von Kühen. Als Reaktion darauf griff Proviande, die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, funktionsgemäss in



den Markt ein und begann Wurstfleisch und Verarbeitungstiere einzulagern. Bereits zu Anfang September war das allerdings nicht mehr nötig. Gemäss Jürg Schletti, Direktor von Proviande, sind diese Mengen heute grösstenteils bereits wieder am Markt.

Falsche Propheten

Warum haben sich nun die Prophezeiungen der Pessimisten nicht bewahrt? Jürg Schletti gibt zu bedenken, dass sich die Bestände an Rindvieh in den letzten Jahren deutlich verringert haben – auch aus ökologischen Überlegungen. Die Futterknappheit konnte sich nicht so negativ auswirken, wie dies vor zehn bis fünfzehn Jahren noch der Fall gewesen wäre. Die kurzfristigen Einlagerungen haben zudem dazu beigetragen, dass der Markt stabil blieb.

Starke Nachfrage

Der Hauptgrund für das Ausbleiben eines Zusammenbruchs des Schlachtviehmarktes ist allerdings bei den Konsumentinnen und Konsumenten zu suchen. Jürg Schletti bringt es auf den Punkt: «Schweizer Rindfleisch ist wieder in.»

Die Nachfrage überstieg sogar das grössere Angebot. Entsprechend blieben in der Folge auch die Preise hoch. Das mag zwar in erster Linie «nur» die Produzenten freuen, ist aber über alles gesehen durchaus ein positives Zeichen. Es bedeutet, dass die Akzeptanz für Schweizer Rindfleisch nach einer längeren Durststrecke wieder deutlich angestiegen ist, und es ist Ausdruck für ein wieder hergestelltes Vertrauen gegenüber dem schweizerischen Rindfleisch.

Spätfolgen?

Der Sommer war heiss und trocken. Daran gibt es nichts zu rütteln. Die Witterung im Herbst war jedoch der Landwirtschaft besser gesinnt. Da konnte wieder Gras wachsen, da wurde wieder Heu eingebracht. Es ist deshalb kaum wahrscheinlich, dass es zeitverschoben im Winter zu einem Anstieg der Schlachtungen kommen wird. Umgekehrt scheint es auch, dass die stärkere Nachfrage nicht nur ein hundstägiges Phänomen war. Den Produzenten und ihren Anstrengungen für qualitativ hochwertige Produkte ist das sicher zu gönnen.



Unser Gast

Oscar Baumgartner,
Berggasthof
Kaltenbrunnensäge

Letzten Winter habe ich mit meinem Gasthof an der Promotion von Proviande mit den Kinderzeichnungen teilgenommen.

Das hat viel Spass gemacht. Bei uns verkehren viele Familien mit Kindern, Wanderer und Ausflügler, und im Winter sind es die Langläufer, Schlittler und Schneeschuhläufer. Wer da lange draussen ist an der frischen Luft, der mag auch etwas essen. Unser Gasthof hat ein schönes Gartenrestaurant mit Kinderspielplatz, ein Säali für Vereinsanlässe und ein Massenlager.



Als ich nun im letzten «Messer und Gabel» die ausgeschriebene Schnitzeljagd-Promotion gesehen habe, da bin ich kurzerhand gleich selber aktiv geworden: Schnitzel mit Salat Fr. 13.90! Das steht jetzt schon draussen auf meiner Tafel.

Ich finde solche Aktionen einfach gut. Gerade als Familienrestaurant – und das ist der Berggasthof Kaltenbrunnensäge – kann man eigentlich nichts falsch machen, wenn man sich auch an die kleinen Gäste wendet. Wir sind eine wichtige Station für jeden Ausflugstag. Gleich bei uns liegt die Schlittelbahn. Ein Bus bringt die Gäste und ihre Schlitten nach oben, hier wird erstmal etwas gegessen und dann sausen sie ins Tal.

Eines ist sicher: Preis und Qualität müssen stimmen. Gerade für Familien ist das entscheidend. Deshalb verarbeite ich praktisch nur Schweizer Fleisch. Ich beziehe es von Metzgereien hier aus dem Dorf. Da weiss ich immer, woran ich bin. Auch wenn ich vielleicht anderswo etwas günstiger fahren würde. Aber schliesslich unterstütze ich so das lokale Gewerbe. Und unser Berggasthof ist ja auch ein Teil davon!

Oscar Baumgartner
Berggasthof Kaltenbrunnensäge
3860 Schattenhalb/Meiringen

SCHWEIZER FLEISCH 
Ehrlich, natürlich.

La Chaîne des Rôtisseurs - die besten Commis 2003

Die Chaîne des Rôtisseurs Suisse lud am 25. Oktober in die Hotelfachschule Lausanne zum Finale des «Concours du Meilleur Commis Rôtisseur 2003». Junge Kochtalente aus besten Häusern der Schweizer Gastronomie lieferten sich einen spannenden Wettkampf auf hohem Niveau.

Die Atmosphäre war gespannt, als die Kandidaten den «geheimen Warenkorb» mit den für alle gleichen Zutaten in Empfang nehmen durften, um sich damit innert 30 Minuten ein kreatives 3-Gang-Menü auszudenken. Anschliessend fiel der Startschuss, und die Finalisten konnten ihr Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert zubereiten.

Der Schweizer Zweig der Chaîne organisiert alljährlich diesen Wettbewerb, der jungen Köchen (bis 26-jährig) Gelegenheit gibt, sich zu profilieren. Eine Jury aus Fachleuten und Amateuren bewertet die vorgelegten Arbeiten. Diplome und Goldvreneli winken als Preise, die Erstplatzierten erhalten zusätzlich Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen vom Hauptsitz der Chaîne in Paris. Der Sieger der Ausscheidung nimmt jeweils im nächsten Jahr am internationalen Concours als Schweizer Vertreter teil. Dieser wird 2004 in Kanada stattfinden. Zudem wartet die Aufnahme in die Bruderschaft.

Die Sieger

Am Nachmittag fand die Jurierung statt. Schliesslich konnte die Rangliste bekannt gegeben werden:

Goldmedaille: Stefan Staub,
Restaurant Centenario, Locarno
Silbermedaille: Sebastian Gueugneau,
Hotel du Rhône, Genève
Bronzemedaille: Michael Thomi,
Albergo Castello del Sole, Ascona

Somit wird Stefan Staub die Schweiz am Concours in Kanada vertreten. Die Teilnehmenden dürfen stolz sein auf ihre Diplome. Denn alle vorgestellten

Menüs erreichten durchaus das geforderte hohe Niveau. Im Anschluss an die Preisverleihung wurden die gezeigten Leistungen mit einem Apéro gebührend gefeiert. Die Förderung von jungen Talenten ist auch für «Schweizer Fleisch» ein wichtiges Anliegen. Deshalb hat «Schweizer Fleisch» den Wettbewerb mit einem Sponsoringbeitrag an die Warenkörbe unterstützt.

La Chaîne des Rôtisseurs

Entstanden ist die «Chaîne» im Jahre 1249, als König Ludwig IX., genannt St.



(v.l.) Michael Thomi, Stefan Staub, Sebastian Gueugneau

6. Symposium Fleisch in der Ernährung

Proviande als Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft lädt im neuen Jahr zum sechsten Mal zu einem wissenschaftlichen Symposium ein. Dabei äussern sich namhafte Fachleute zu Themen rund um Ernährung und Fleisch. Moderieren wird die Veranstaltung Alenka Ambroz.



Nahrungsmittel, Fleisch als Genussmittel?

Gesunde Ernährung ist ein Thema, das Forscher und Politiker, Ärzte und Gastronomen gleichermaßen beschäftigt. Nahrungsmittel im Überangebot, mangelnde Bewegung, veränderte Kon-

sumgewohnheiten – das alles führt zu Gesundheitsproblemen. In allen Industrieländern. Gefordert ist eine ausgewogene Ernährung. Welcher Stellenwert kommt dabei dem Fleisch zu?

Das Symposium gibt Fachleuten aus der Gastronomie, Ernährungsberatern, Mediziner, Vertretern der Wirtschaft und Politik Gelegenheit, sich aus erster Hand zu informieren. Dabei wird über Risikofaktoren in der Ernährung genauso offen diskutiert wie über den Stellenwert von Fleisch in einer gesunden Ernährung.

Die Tagung wird – unterbrochen von Diskussionsrunden, Kaffeepausen und Mittagessen – in die Themenblöcke Ernährung und Fleisch gegliedert:

Louis, den Gänsebratern erlaubte, eine Gilde zu gründen. Daraus entstand eine Vereinigung der besten Köche Frankreichs, die bis zur Revolution 1789 bestand. 1950 erfolgte die Neugründung als «Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs». Ihr Ziel ist die Pflege der Freundschaft und der gehobenen Tisch- und Tafelkultur. Darin vereinen sich Köche und Feinschmecker. Denn nach dem Willen der Gründer braucht es zur guten Küche mit dem Maître Rôtisseur auch den Maître de Table für die Atmosphäre im Restaurant – und den sachkundigen Gast. Die «Chaîne» ist in der Schweiz in 21 regionalen «Bailliages» organisiert, zählt 200 Mitgliedsbetriebe und rund 2000 Mitglieder.

- Ernährungstrends, Risikofaktoren, die «Mittelmeerdät», gruppengerechte Ernährung (Kinder, Sportler, Senioren)

Referenten:

- neue Erkenntnisse zum Thema Fleisch, Risikofaktoren, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe

Referenten:

Reservieren Sie sich bereits jetzt den 26. Februar 2004 und bestellen Sie die detaillierten Anmeldeunterlagen mit dem Coupon auf der letzten Seite.



LA CUISINE DES JEUNES



Auf meine Bewerbungen meldeten sich drei Betriebe aus Gstaad und Schönried. Ich konnte alle drei Bewerbungsgespräche so richten, dass ich nur einmal ins schöne Berner Oberland fahren durfte.

Beim ersten Hotel wartete ich eine Viertelstunde auf den Chef.

Klar, Chef sein ist stressig, aber ich war ja auch pünktlich! Es war ein wunderschönes 5-Sterne-Hotel, aber ich fühlte mich nicht richtig wohl. Als ich dann das Posthotel Rössli in Gstaad betrat und das Gespräch mit dem Wirt und

dem Küchenchef führte, war mir dies auf Anhieb sympathisch. Nach einem guten Mittagessen stand das letzte Gespräch bevor. Man suchte jemanden für das ganze Jahr, ich wollte nur eine Saisonstelle.

Für mich war klar, dass ich im Posthotel Rössli zusagen würde. Ich schlief eine Nacht darüber und telefonierte dann mit meinem zukünftigen Chef. Am 1. Dezember werde ich anfangen. Ich bin gespannt auf die neue Umgebung und die vielen neuen Leute. Was lerne ich dazu? Was macht der neue Küchenchef anders? Was kann ich mit einfließen lassen? Alles Fragen, die sich ab Dezember beantworten werden. Voraussichtlich werde ich bis nächsten

Frühling in Gstaad bleiben. Ich schaue bereits jetzt, wo und was ich im Sommer 04 machen will. Bis ich aber meine Sachen packe und mein Zimmer in Gstaad beziehe, steht noch eine abwechslungsreiche Wildsaison im Restaurant Weyeneth, Nennigkofen SO, bevor. Der Rehrücken und der Pfeffer sind weitherum bekannt ... Zwischendurch ist ein blumiges Weekend mit einem Floristengeschäft ganz dem Thema Passion gewidmet. Unsere Gäste werden nach dem Motto «Lustvoll kochen – unsere Passion. Essen und Geniessen – Ihre Leidenschaft» verwöhnt. Sie bewundern die Kreationen auf und neben dem Teller. Etwas später steht «Wine and Dine in Österreich» auf dem Programm. Auch

auf dieses Weekend freue ich mich, denn der Chef wird ein spezielles, kreatives Menü zusammenstellen.

Die Zeit bis Ende November wird schnell vergehen. Ich geniesse den Herbst mit den (Arbeits-)KollegInnen und der Familie. Ich gehe oft biken. Mein Bike werde ich vermissen, freue mich aber auch aufs Skifahren. Ich werde noch eine Woche Ferien machen und dann Vollgas ab nach Gstaad!!

Über Ihren Start am neuen Arbeitsplatz wird uns Daniela Brotschi in der nächsten Ausgabe von «Messer und Gabel» erzählen.

Escalope de veau à la crème



Zutaten (für 10 Personen)

Rahmkalbsschnitzel

- 1,800 kg Kalbsschnitzel
- 1 l Rahm
- 1 dl Cognac zum Flambieren
- Salz, Prise Cayenne-Pfeffer, Worcestersauce zum Würzen
- 1 dl Öl zum Braten des Fleisches

Hausgemachte Spätzli

- 1 kg Weissmehl
- 10 Eier
- Salz und Wasser
- Butter

Zubereitung

Fleisch: Schnitzel in einer heissen Pfanne beidseitig anbraten, mit Cognac flambieren und warm stellen. Rahm in den Bratenfond geben, salzen, mit Cayenne-Pfeffer und Worcester-

sauce würzen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

Spätzli: Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Salz und Wasser dazugeben. Gut vermengen und kräftig verquirlen, bis ein glatter Teig entsteht. 4 l Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Teig auf ein Spätzlibrett geben und mit einem Spachtel in das kochende Wasser schaben. Ziehen lassen, bis die Spätzli oben schwimmen. Spätzli mit einem Schaumlöffel herausnehmen, anrichten und mit geschmolzener Butter übergiessen.

Mit dampfgegartem Saison Gemüse servieren.

Zubereitung: 30 min
Kochzeit: 30 min

Kurz vorgestellt: Fernand und Anne-Marie Braichet



Fernand und Anne-Marie Braichet haben beide zwar keine eigentliche Kochausbildung durchlaufen, sie kochen aber mit der Erfahrung von 25 Jahren und viel Liebe eine ländliche, traditionelle Küche mit den Produkten aus der Gegend – auch das Fleisch stammt von umliegenden Betrieben. Wenig wird fertig zugekauft, das meiste ist hausgemacht. Das Restaurant präsentiert eine kleine und eine grosse Karte sowie Menüs für Gesellschaften und Gruppen. Im November steht während zwei Wochen eine besondere Jura-Spezialität auf der Karte: Le Menu de St. Martin. Mit Blutwurst, Adrio, Bratwurst, Schwartenmagen, Apfelmus, Rösti und vielem mehr.

«Auf zur Schnitzeljagd!»

Auch das Hôtel de la Gare in Montfaucon (siehe Rezept und Porträt auf Seite 3 dieser Ausgabe) führt in seinem Restaurant die Schnitzeljagd-Promotion von «Schweizer Fleisch» durch. Bei dieser Promotion können Ihre Gäste 3-mal



2 Weekends in der Schnitzelstadt Wien gewinnen – und Sie als Wirt 1 von 3 Reisegutscheinen im Wert von je Fr. 1000.–. Das Promo-Paket mit Schnitzelrezepten, Tischsets, Servietten, Menüvordrucken und Dispenser mit Wettbewerbskuverts gibt's gratis solange Vorrat gegen Bestellung mit dem Coupon in dieser Ausgabe oder per E-Mail gastronomie@proviande.ch. Auslieferung nur an Gastronomiebetriebe.



Hotel-Restaurant de la Gare, Montfaucon

Das Hotel-Restaurant de la Gare stammt aus der Zeit von 1900 und verfügt über zwölf moderne Zimmer. Vor dem Haus fahren die Chemins de fer du Jura vorbei – im Sommer sogar mit Dampf! Rundum die Juralandschaft, die sich sommers auch von der schönen Terrasse aus in Ruhe geniessen lässt. Das Publikum ist sehr gemischt. Die Gäste kommen zum Wandern, Reiten und zur Erholung. Im Winter auch zum Skilanglauf. Fernand und Anne-Marie Braichet führen das Haus seit 25 Jahren. Der Betrieb ist im Sommer täglich geöffnet, im Winter bleibt er am Montag geschlossen.

Hôtel de la Gare
Fernand et Anne-Marie Braichet
Le Prépétitjean
2875 Montfaucon
Telefon 032 955 13 18
Fax 032 955 13 27

Labelfleisch im Vormarsch

Immer mehr Konsumenten sind bereit, für gesund produzierte und fair gehandelte Güter einen etwas höheren Preis zu bezahlen, solange sie wissen, dass der Mehrpreis auch gerechtfertigt ist. Um diesem Bedürfnis gerecht zu werden, sind Labels geschaffen worden. Sie versprechen umweltgerechte Produktion, energiearmen Betrieb, faire Sozialbedingungen oder besseres Wohnklima.

In den letzten Jahren hat der Marktanteil von Labelfleisch beachtlich zugenommen. Im Privathaushalt stammen heute beim Kalbfleisch etwa 4%,

beim Rindfleisch 15% und beim Schweinefleisch sogar über ein Fünftel des konsumierten Fleisches aus Labelproduktion.

Bedeutung von Labelfleisch in der Gastronomie

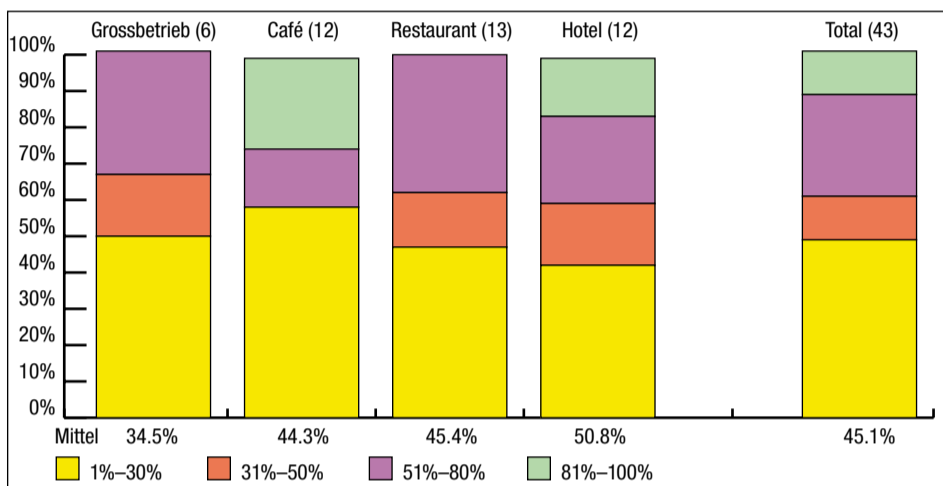
Dieser Konsumtrend ist in der Gastronomie nicht unbemerkt geblieben. Wenn es zwischen den einzelnen Betriebsarten (Grossbetrieb, Café, Restaurant, Hotel) auch Unterschiede gibt, so hat sich doch bereits ein beachtlicher Teil der wachsenden Nachfrage nach Labelfleisch angepasst. 25 Prozent der in der Umfrage von Proviande «Das

Image von Fleisch in den Privat- und Grosshaushalten der Schweiz» befragten Gastronomiebetriebe kaufen einen Teil ihres benötigten Frischfleisches aus Spezial- und Labelprogrammen. Bei diesen Betrieben ist der Labelfleisch-

Anteil mit durchschnittlich 45% hoch. Die Hotellerie liegt mit einem Anteil von 50% an der oberen Spitze, während die Grossbetriebe mit 34% lediglich ein Drittel ihrer Fleischmenüs mit Labelprodukten anbieten.

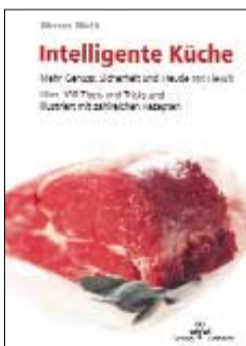
Weitere Informationen zu Labels in der Schweiz: www.labelinfo.ch

Anteil des Einkaufs von Frischfleisch aus Labelprogrammen am gesamten Frischfleischverbrauch



Werner Wirth: Intelligente Küche

Mehr Genuss, Sicherheit und Freude am Kochen mit Fleisch. Werner Wirth, Gastro-Profi, Seminarleiter und ehemaliger Metzgermeister vermittelt seine Erfahrungen jetzt auch in Buchform.



Werner Wirth ist den Leserinnen und Lesern von «Messer und Gabel» bekannt. Seine Weiterbildungsseminare im Auftrag von «Schweizer Fleisch» sind in guter Erinnerung. In seinem

Buch wird mit alten Vorurteilen aufgeräumt, das eigene Tun kritisch überdacht; dabei geht der Blick auf die Praxis nie verloren. Werner Wirth hat kein Kochbuch geschrieben, aber auch kein Fachbuch. Eher ein Genuss-Buch!

«Intelligente Küche – mehr Genuss, Sicherheit und Freude am Beispiel Fleisch» 164 Seiten, mit über 20 Rezepten, gebunden, ISBN 3-9522763-0-8, Fr. 37.–. Verlag We Wi, Längenrüpstrasse 70, 3322 Urtenen. Telefon 031 859 50 45 Fax 031 859 50 34 E-Mail: verlag@wewi.ch

Gstaad für Gourmets – ein Kochbuch der Spitzenköche

«Gstaad for Gourmets» bietet einen Blick auf Gstaad über alle vier Jahreszeiten und einen Blick in 26 Hotelküchen. Ein stimmungsvolles Buch. Kreativ fotografiert. Und ein Kochbuch. Mit präzisen Angaben zu den einzelnen Rezepten.



Die Idee zu diesem neuen Buch

stammt von den Initianten der Daviddoff Saveurs-Woche in Gstaad. Darin inszenieren die Chefköche von 26 Hotels in der Region Saanenland/Obersimmental ihre Drei-Gang-Menüs. Die Rezepte animieren zum Nachkochen. Verwendet werden regionale Qualitätsprodukte. Der Leser erhält zudem einen Einblick in die Küchenphilosophie der verschiedenen Häuser und Chefs.

«Gstaad for Gourmets», Weber AG Verlag, Thun, 256 Seiten, farbige Luxusausführung, im Buchhandel erhältlich, Fr. 89.–

Coupon

Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratis-Exemplar von „Messer und Gabel“ erhalten.

d f i

Bitte senden Sie mir die detaillierten Anmeldeunterlagen zum 6. Symposium «Fleisch in der Ernährung» vom 26. Februar 2004 in Bern.

d f i

Ich mache bei der «Schnitzeljagd» mit und bestelle das Gratis-Promotionspaket. (Auslieferung solange Vorrat und nur an Gastronomiebetriebe.)

d f

Name: _____

E-Mail: _____

Betrieb: _____

Faxnummer: _____

Adresse: _____

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