

MESSER UND GABEL

Gastro-Info

Ausgabe 4-2004

SCHWEIZER FLEISCH
Ehrlich, natürlich.

Hygiene: Wenn der Lebensmittelinspektor kommt ...

Essen ist eine gefährliche Sache – zumindest wenn man den regelmässig wiederkehrenden Schlagzeilen Glauben schenkt: Flugzeugladungen voll kranker Touristen, ganze Altersheime, die in Spitalpflege verbracht werden müssen. Macht Essen also krank? Mangelt es an Hygiene bei der Zubereitung? Oder etwa an der Kontrolle?

Das Thema Essen ist so wichtig für die Menschen, dass Meldungen darüber – insbesondere negative – immer starke emotionale Reaktionen auslösen werden. Allen Medienmitteilungen zum Trotz ist Essen bei uns jedoch grundsätzlich eine sichere Angelegenheit. Tatsache ist jedoch, dass wir beim Aufbewahren, Zubereiten und beim Verzehr von Speisen zu jeder Zeit umsichtig vorgehen müssen. Hygiene bleibt unverzichtbar, auch wenn uns saubere und gekühlte Convenience-Produkte manchmal vielleicht zu anderem verleiten könnten. Obschon wir davon ausgehen dürfen, dass nicht gleich jedem Unwohlsein eine Lebensmittelvergiftung zugrunde liegt, sollten die kritischen Mikroorganismen – übrigens natürliche Bestandteile unserer Welt – mit entsprechenden Massnahmen möglichst reduziert werden.

Für die Gastronomie bedeutet dies, Hygiene als gleichwertige Aufgabe zu verstehen wie das Kochen selbst oder den Dienst am Gast. Das bedingt eingespielte Abläufe und Kontrollen auf allen Stufen: vom Zustand angelieferter Lebensmittel über die Lagerung und Verarbeitung bis zum Service. Daneben müssen auch die räumlichen Voraussetzungen, die Arbeitsgeräte und -flächen stimmen, und schliesslich ist das Verhalten aller Mitarbeitenden entscheidend. Diese Selbstkontrollen im Betrieb sind von absoluter Bedeutung, weil nur so ein akzeptabler Hygienestandard sichergestellt werden kann. Fremdkontrollen bleiben immer nur Stichproben und damit Momentaufnahmen. Allerdings erlauben die mikrobiologischen Untersuchungen präzise Rückschlüsse auf etwaige Mängel.

Bakterien, Schimmelpilz & Co.

Treten auf Lebensmitteln zum Beispiel Enterobacteriaceen in grosser Zahl auf, dann weist dies auf ungenügende Hygiene bei der Herstellung oder auf unsaubere Geräte oder Hände nach dem Kochen hin. E.-coli-Bakterien deuten auf krasse Unsauberkeit hin.

Staphylokokken zeigen eine Kontamination durch Menschen an, ausgelöst zum Beispiel durch Husten oder Niesen. Ungenügende Kühlung tut in allen Fällen ein Übriges dazu. Zu erwähnen sind auch die Schimmelpilze. Viele Arten können in Lebensmitteln gefährliche Giftstoffe bilden. Ihr Auftreten hängt mit ungeeigneter Lagerung von Lebensmitteln zusammen.

Amtliche Lebensmittelkontrolle

Ein wesentliches Element der Lebensmittelsicherheit ist die Selbstkontrolle durch den Betrieb. Diese reicht von der Gefahrenanalyse bis zu den Arbeitsanweisungen. Die Kantonschemiker, die in der Schweiz mit der Kontrolle der Lebensmittel und der Betriebe beauftragt sind, stützen sich auch auf solche Daten. Bei der Inspektion wird in der ganzen Schweiz nach den gleichen



Gesichtspunkten vorgegangen. Es werden Lebensmittel auf ihren Zustand hin untersucht, Arbeitsabläufe und Tätigkeiten im Betrieb angesehen und die räumlich-betrieblichen Strukturen festgehalten. Jeder Bereich wird einer Gefahrenstufe zugeordnet und die Gesamtgefahr für einen Betrieb bestimmt. So lassen sich Mängel rasch feststellen und auch beheben.

Lebensmittelsicherheit ist nicht einfach garantiert, auch wenn in der Herstellung, beim Transport und bei der Lagerung heute hohe Standards erreicht sind. Vielmehr ist ein dauernder verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln gefragt. In der Gastronomie stehen dafür Richtlinien, Verhaltensregeln und Massnahmen bereit. Ihre konsequente Anwendung ist unabdingbar.

Weiterführende Informationen:

www.bag.admin.ch
www.gastrofacts.ch

Konstante Kühlung bei max. 2° C, getrennte Lagerung, Verbrauch nach längstens 2 Stunden ohne Kühlung, dazu saubere Hände und Arbeitsgeräte – das bringt Sicherheit auch bei leicht verderblichen Lebensmitteln.

Hygiene im Umgang mit Fleisch

Persönliche Hygiene: Hände und Fingernägel mit Warmwasser und Seife gründlich reinigen und nach dem Waschen mit einem sauberen Tuch trocknen. Wunden an den Händen sauber abdecken.

Produkthygiene: Rohes Fleisch nach dem Einkauf so schnell wie möglich kühl lagern oder tiefkühlen. So aufbewahren, dass es andere Lebensmittel nicht verunreinigen kann. Unterschiedliche Fleischsorten nicht gemeinsam verpackt lagern. Vorverpacktes Fleisch innerhalb der Verbrauchsfrist verarbeiten. Fleisch aus Offenverkauf schnell verarbeiten: Hackfleisch innerhalb von 1 Tag, an-

deres rohes Fleisch innerhalb von 2–3 Tagen. Rohes Fleisch vor der Verarbeitung nur kurz bei Raumtemperatur stehen lassen. Auftausaft vor der Verarbeitung weggiesen. Besonders gefährdetes Fleisch vollständig durchgaren, bis kein Fleischsaft mehr austritt.

Umgebungshygiene: Rohes Fleisch auf separater Unterlage bearbeiten. Messer und Unterlagen nach jeder Anwendung gründlich mit Warmwasser und Seife waschen und lufttrocknen lassen oder mit sauberem Tuch oder Haushaltspapier abtrocknen. Rohen Fleischsaft mit Einwegtuch oder Haushaltspapier aufsaugen.



Unser Gast

Dr. Urs Müller, Kantonschemiker

Die amtliche Lebensmittelkontrolle in Gastrobetrieben ist eine unserer Hauptaufgaben und für mich ein sehr wichtiges Anliegen. Der Gast soll König sein, auch wenn er nicht hinter die Kulissen schauen kann.

In der Regel wird jeder Gastrobetrieb von uns mindestens einmal jährlich und unangemeldet kontrolliert. Dabei werden heikle Lebensmittel auch im Labor untersucht, um «versteckte» Mängel zu erkennen. Wo nötig, greifen wir sofort ein. Das geht von der Beschlagnahme von Lebensmitteln über das Sperren von Geräten bis zur Schliessung von Räumlichkeiten. Bei schlechten Kontrolleergebnissen führen wir eine Nachkontrolle durch. Damit wird überprüft, ob die angeordneten Massnahmen auch umgesetzt werden.

Bei rund 5–10% der Betriebe ist die hygienische Situation für den Gast unzumutbar. Hier fehlt es meist an der beruflichen Aus- und Weiterbildung von Verantwortlichen und Personal – oder an der Führung. Betriebsschliessung und Entzug von Bewilligungen können die unerfreuliche Folge sein.

Es ist für mich immer ein besonderes Erlebnis, in einem gut geführten, freundlichen, heimeligen Betrieb bewirtet zu werden. Das darf auch gerne ein einfaches Beizlein mit einer einfachen Speisekarte sein. Das Essen soll frisch zubereitet sein, und ich brauche weder Heu noch Gartenblumen zur Tellerdekoration, sondern eine aufgestellte Bedienung. Fühlt man sich in der Gaststube zu Hause, dann sieht in der Regel auch die Küche gut aus.

Ich esse sehr gerne ein gutes, nicht mehr rohes Stück Fleisch oder Geflügel. Auf Innereien und Meerestiere kann ich gut verzichten. Beim Fleisch möchte ich aber wissen, ob es wirklich aus der Schweiz kommt.

Mein Wunsch wäre, dass sich die Menüauswahl wieder wie früher auf ein paar typische Angebote beschränkt; diese Speisen sollten dann aber frisch und von besonderer Qualität sein. Und der Gast sollte auch von unserem fast überall hervorragenden Trinkwasser konsumieren dürfen.

Dr. Urs Müller ist Leiter des Kantonalen Laboratoriums Bern

Herbstpromotion: Es geht um die Wurst!

Mit den Gratis-Promotionen für die Gastronomie betreibt «Schweizer Fleisch» seit geraumer Zeit erfolgreiche Absatzförderung. Von der «Schnitzeljagd» zum «Wurstfestival» ist es deshalb nur ein kleiner Schritt. Partner bei dieser neuen Promotion ist die Prodega AG Cash + Carry.



Gewinner sind die Gastronomen und die Gäste.

Die Idee ist ebenso bestechend wie einfach: Im Zentrum der Promotion steht ein Wettbewerb mit attraktiven Preisen, basierend auf einem Sammelsystem zur Erhöhung der Besuchsfrequenz im Restaurant und zur Förderung des Wurstkonsums.

Den Gastbetrieben wird ein Promotionspaket mit originellen Tischsets, Menükarten-Vordrucken, einem Dispenser mit Wurstpässen, Wurstpunkten und Notizblöckli zur Verfügung gestellt. Das Paket kann bei den rund 20 Verkaufsstellen von Prodega in der deutschen und der französischen Schweiz gratis mitgenommen werden und ist auch direkt bei «Schweizer Fleisch» erhältlich.

Gleichzeitig präsentiert Prodega in ihren Filialen an speziell mit «Wurstfestival» gekennzeichneten Verkaufspunkten ein interessantes Wurstangebot, bei denen sich die Gastronomie kostengünstig eindecken kann.

So funktioniert die Aktion bei den Gästen: Mit den Tischsets werden die Gäste aufgefordert, sich im bereitstehenden Dispenser einen Wurstpass zu



holen und fleissig Wurstpunkte zu sammeln, die es mit jedem Wurstgericht gibt. Jeder Pass mit vier aufgeklebten Punkten kann vom Gast eingeschickt werden und nimmt an der Verlosung von drei verlängerten Wochenenden für je zwei Personen in Gstaad mit Alpenrundflug und Gletscherlandung teil.

Und so profitieren die Gastbetriebe: Mit jeder Wettbewerbsteilnahme der Gäste steigt auch die Gewinnchance des Betriebes, weil die Gewinner der Wochenenden gleichzeitig den drei Betrieben, in welchen sie ihre Wurstgerichte konsumiert haben, zu einem Reisegutschein im Wert von Fr. 1000.– verhelfen. Je mehr Ihrer Gäste an der Verlosung teilnehmen, umso grösser also die Gewinnchance für Sie.

Die Idee des Wurstfestivals bringt sicher vielen Betrieben eine willkommene Ergänzung oder Alternative zu Wild. Gerade im Herbst sind saisonale, regional-typische Wurstspezialitäten erhältlich. Damit lassen sich leicht attraktive Menüangebote kombinieren, die bei den Gästen auf positives Echo stossen werden.

Semaine du Goût: eine Schweiz voller Genüsse

Vom 16.–26. September findet bereits zum vierten Mal die «Woche der Genüsse» statt. Dabei wird eine kulinarische Schweiz vorgestellt, die an Vielfalt und Qualität keinen Vergleich zu scheuen braucht.

Mit dieser Woche der Genüsse soll besonders auch eine junge Generation sensibilisiert werden, Gaumenfreuden zu geniessen, die Geselligkeit am gedeckten Tisch zu pflegen, ein Qualitätsbewusstsein für einheimische Produkte zu entwickeln und gastronomische Traditionen zu bewahren. Aber auch die Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens durch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie der umweltbewusste Umgang mit Lebensmitteln sind Ziele der Semaine du Goût. Über 550 Veranstaltungen wurden von den «Qualitätskomitees» genehmigt. Im Internet findet das interessierte Publikum ein Webverzeichnis sämtlicher Veranstaltungen nach Orten, Veranstaltungsarten und Stichworten. Der gedruckte Veranstaltungsführer enthält eine

Beschreibung aller Anlässe sowie ein Adressverzeichnis der Veranstalter. Nachdem die Semaine du Goût nun dreimal in der Westschweiz durchgeführt wurde, glänzt die diesjährige Ausgabe mit einer Ausweitung auf die Deutschschweiz, wo rund fünfzig der Veranstaltungen stattfinden. Schirmherr dieser 4. Ausgabe ist Carlo Petrini, Präsident und Gründer von Slowfood International.

www.gout.ch



Die Promo-Pakete können in den Prodega-Filialen ab dem 20. September bezogen werden (solange Vorrat). Einsendeschluss für den Wettbewerb ist der 31. Dezember 2004.



«La Cuisine des Jeunes»: Fiebern auf die Sieger

Der Kochwettbewerb für junge Berufsleute hat auch in diesem Jahr wieder eine stattliche Anzahl an Bewerberinnen und Bewerbern angelockt. Mittlerweile sind die Finalisten eruiert. Das Finale am 19. Oktober verspricht viel Spannung und Kochen auf hohem Niveau.

Die hohe Qualität der schriftlich eingereichten Rezeptarbeiten beweist einmal mehr die Professionalität und Kreativität der jungen Köchinnen und Köche. Entsprechend schwer war die Aufgabe der Fachjury, die Finalisten zu bestimmen. Am 8. September konnte der Vorsitzende, Herr Erhard Gall, die Auswahl bekannt geben:

Christa Ringger
Auberge du Grand Pin,
2034 Peseux NE

Gericht: Englischgebratenes Rindshuft-medailon an Zitronenthymianjus, kombiniert mit einem Kalbsmilkenroustillon

Michel Eschmann
Hotel Hirschen, 6215 Beromünster
Gericht: Vereinigung von gebratener Rindshuft und Rindfleischpraline, Jus aus altem Portwein mit Ysop abgeschmeckt

Mischa Pfeuti
Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad
Gericht: Duo von Simmentaler Rindshuft im Spinatmantel, mit Jamaikapfeffer und Taggiasca-Oliven geschmort, mit Gemüse

Michael Pilman
Hotel des Balances, 6000 Luzern
Gericht: Nostalgie provençale. Millefeuille aus Rindshuft, Peperoni und Auberginentatar mit Basilikum-Spätzli



Zur Belohnung: Heisse Caliente-Party
Nachdem schon die Vorauswahl so vielversprechend war, darf man auf den Final erst recht gespannt sein. Dieser findet am 19. Oktober in Bern statt. Am Abend wird erstmals eine After-Cooking-Party für alle steigen, die am



Wettbewerb mitgemacht haben. Mit feurigen Häppchen, Drinks und heissen Rhythmen. Alles passend zum diesjährigen Motto «Caliente».

Nach Apéro und Begrüssung der Gäste durch Frau Dr. Regula Kennel von «Schweizer Fleisch» folgen Preisverleihung und Siegerehrung durch den Jurypräsidenten und eine Rápzept-Performance von Kochweltmeister, Jury-Mitglied und Rapper Ivo Adam. Später sorgt ein Salsa-DJ für heisse Stimmung. Das Cinématte in Bern bietet das richtige Ambiente für den lockeren Ausklang eines anstrengenden Tages.

Aktualisierte Informationen unter www.lcdj.ch

Le Saucisson vaudois en robe de champs



Zutaten (für 10 Personen)

- 30 mittelgrosse Kartoffeln der Sorte Agria
- 4 Saucissons à ca. 350 g
- 2,000 kg grüner Lauch
- 2,000 kg grobes Backsalz
- 0,300 l Crème fraîche (35% Fett)
- 0,250 kg Greyerzer
- 0,080 kg Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln samt Schale waschen, gut abtrocknen und in Alufolie wickeln. Auf ein mit grobem Salz bedecktes Blech legen und im Ofen backen. Saucissons etwa 20 Minuten in leicht köchelndem Wasser gar werden lassen, herausnehmen und beiseite stellen. Lauchstangen längs einschneiden, gründlich waschen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit einem Stück Butter dünsten. Hälfte zur Garnierung beiseite stellen. Von den Kartoffeln der Länge nach einen Deckel abschneiden, Kartoffeln aushöhlen und Masse für später aufheben.

Füllung

Saucissons enthäuten (pro Kartoffel eine Scheibe zur Dekoration aufheben) und grob hacken. Kartoffelmasse, Lauch und Saucisson mischen. Mit Crème fraîche binden, etwas geriebenen Greyerzer dazugeben, leicht würzen. Kartoffeln mit dieser Masse füllen. Mit geriebenem Greyerzer bestreuen und 10 Minuten im Ofen gratinieren.

Anrichten

Flachen Teller mit Lauchbett bedecken und 3 Kartoffeln darauf anrichten. Eine Scheibe Saucisson mit einem Petersilienzweig und einer frittierten Spaghetti in jeder Kartoffel spiessen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten
Kosten pro Person ca. CHF 5.05

Hôtel du Buffet de la Gare, 1824 Caux

Caux liegt oberhalb von Montreux und bietet Einheimischen wie Besuchern im Sommer und im Winter ein beeindruckendes Panorama zwischen Himmel, Bergen und See. Das Hôtel du Buffet de la Gare wurde vor zwei Jahren renoviert und begeistert heute die Gäste mit seinem Charme aus vergangenen Zeiten. Die Spezialitäten werden bevorzugt angeboten. Die einladenden Zimmer im Hotel geben den Blick frei auf Alpen und See. Viele Gäste nutzen ihren Aufenthalt auch für Wanderungen in der Umgebung oder zum Skifahren im Winter.
www.bufferetcaux.com



Kurz vorgestellt: Jean-François Fay

Jean-François Fay wurde 1968 in Paris geboren und absolvierte dort an der Ecole hôtelière seine Kochausbildung. Anschliessend spezialisierte er sich in den Bereichen Pâtisserie, Chocolaterie und Confiserie. Nach verschiedenen Stellen in grossen französischen Häusern arbeitete er zwei Jahre lang in den USA. In die Schweiz ist er 1991 gekommen. Er hat in grossen Restaurants entlang dem Genfersee gekocht. Vor vier Jahren kam er nach Caux, ins Hôtel du Buffet de la Gare. Er arbeitet alleine in der Küche, verwendet saisongerechte Produkte und ist für seine Desserts weit herum bekannt.



Wissenswertes rund ums Fleisch

«Das Fleisch» ist ein umfassendes und informatives Basiswerk zum Thema Fleisch. Das Buch spricht Fachpersonen und interessierte Laien an und behandelt auf 176 Seiten die Geschichte des Fleisches, die Nutztiere und ihre Haltung, die Marktbedingungen in der Schweiz, Fleisch in der Ernährung und Berufsbilder in der Fleischwirtschaft. Hintergrundberichte zu Nutztierhaltung, Tierschutz, Qualitätsaspekten und ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ergänzen das Thema. 400 Bilder, übersichtliche Grafiken und Tabellen machen zusammen mit den Lieblingsrezepten von 20 prominenten Schweizer Sportlerinnen und Sportlern das Buch zu einem spannenden Lesevergnügen.



Erhältlich in deutscher oder französischer Sprache. Bei entsprechendem Bestellungseingang wird auch eine italienische Ausgabe produziert.

«Das Fleisch», Wissenswertes rund ums Fleisch, 24 x 32 cm, vierfarbig, über 400 Bilder und Tabellen, gebunden, ISBN-Nr. 3-909532-10-1. Preis Fr. 49.-. Zu bestellen im Shop auf www.schweizerfleisch.ch oder mit dem Coupon auf dieser Seite.



«Schweizer Fleisch» turnt mit

«Schweizer Fleisch» unterstützt in diesem Jahr erstmals die Turnerinnen und Turner an den Kantonalen Turnfesten in Naters und Murten sowie an den



Oberländischen Jugendturntagen in Interlaken. Das Sponsoring umfasst konkrete Leistungen: Zusammen mit den lokalen Veranstaltern organisiert

«Schweizer Fleisch» das Catering (natürlich mit Schweizer Fleisch), stellt die nötige Infrastruktur zur Verfügung und offeriert der jüngsten Teilnehmer-Kategorie Bons für eine feine, vergünstigte Verpflegung. Im Promotionszelt sorgt das Maskottchen Carnelli mit einem spannenden Geschicklichkeitsspiel für Unterhaltung. «Schweizer Fleisch» präsentiert sich auf sympathische Art einem sportlichen Publikum, das auf diese Weise Fleisch als Teil einer gesunden, natürlichen Ernährung erlebt

Sehen Sie dazu die Bilder auf www.schweizerfleisch.ch

Der Fleischkonsum im ersten Halbjahr 2004

In welcher Form wird Fleisch ausser Haus besonders gerne genossen? Welche Fleischarten liegen im Trend? Die aktuellen Zahlen für die erste Jahreshälfte liegen vor.

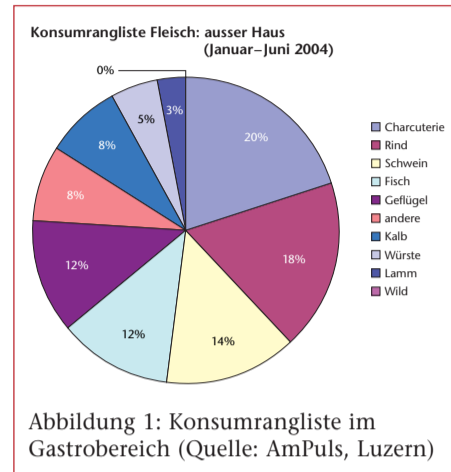


Abbildung 1: Konsumrangliste im Gastrobereich (Quelle: AmPuls, Luzern)

Die Vorlieben beim Fleischkonsum ausser Haus haben sich im Laufe der letzten Jahre nur wenig verändert. Wie in Abbildung 1 ersichtlich, kommen im Gastrobereich vorwiegend Charcuterieprodukte (20%) und Rindfleisch (18%) auf den Tisch. Erst danach folgt das Schweinefleisch (14%) sowie Fisch und Geflügelfleisch (je 12%). Kalbfleisch, Würste, Lammfleisch und Wild werden mit einem Anteil von je unter 10 Prozent eher seltener ausserhalb der eigenen vier Wände gegessen.

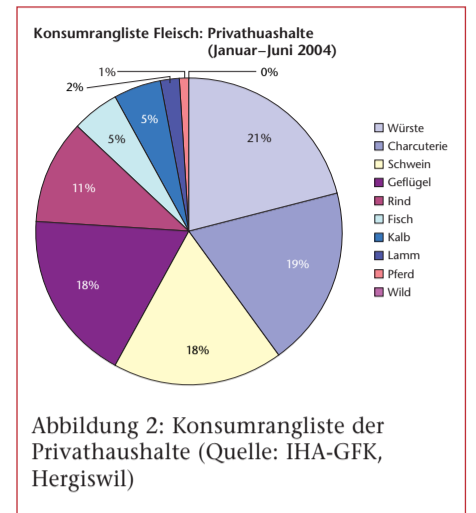


Abbildung 2: Konsumrangliste der Privathaushalte (Quelle: IHA-GfK, Hergiswil)

Ein anderes Bild ergeben die Konsumationen in den Privathaushalten (Abbildung 2). Der Wurstanteil von 21% am gesamten Fleischkonsum zuhause zeigt deutlich, wie beliebt Würste bei den Konsumenten nach wie vor sind

Im ersten Halbjahr des laufenden Jahres wurden ausser Haus im Vergleich zur Vorjahresperiode aus der Speisekarte vermehrt Geflügelfleisch (+2%), Kalbfleisch (+1,2%), Fisch (+1,1%), Rindfleisch (+0,7%) sowie Charcuterieprodukte (+0,5) ausgewählt (Abbildung 3).

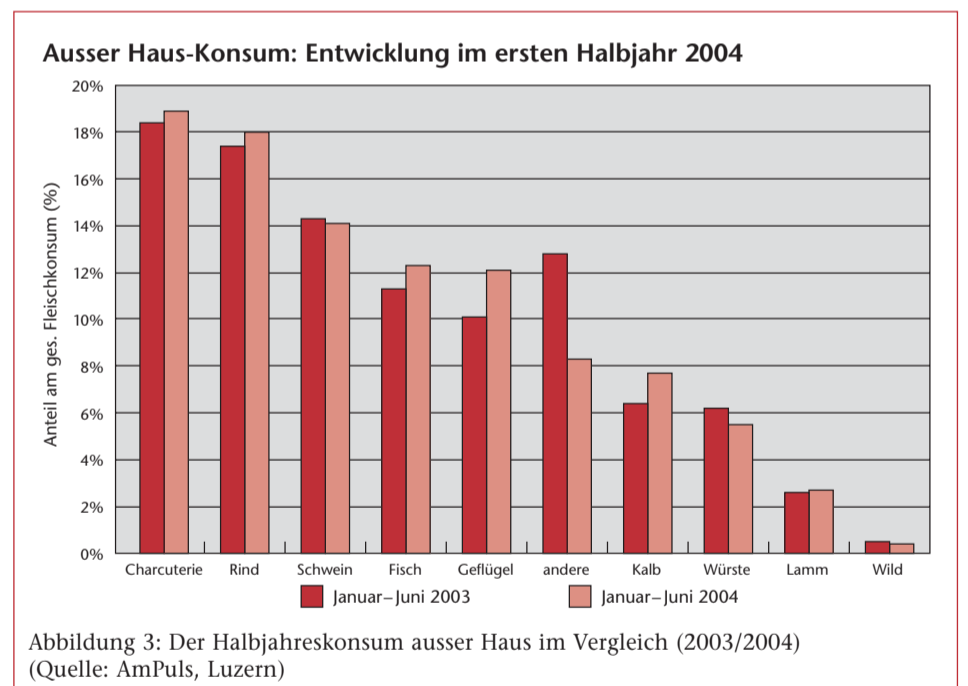


Abbildung 3: Der Halbjahreskonsum ausser Haus im Vergleich (2003/2004) (Quelle: AmPuls, Luzern)

Coupon

Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratis-Exemplar von «Messer und Gabel» erhalten.

d f i

Ja, ich mache beim «Wurstfestival 2004» mit und bestelle das Gratis-Promopak. (Solange Vorrat. Auslieferung nur an die Gastronomie)

d f

Ich bestelle das Basiswerk «Das Fleisch» zum Preis von Fr. 49.- (exkl. Verpackung und Porto).

Anzahl: _____ d _____ f

Name: _____

Unterschrift: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Faxnummer: _____



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