

MESSER & GABEL

Die Wertschätzung liegt für einmal in der Beilage.

Viele Gastwirte versüssen ihren Gästen die Rechnung und geben etwas Kleines mit auf den Weg. Diesen Sommer offerieren Ihnen «Schweizer Fleisch» und FISHERMAN'S FRIEND eine spritzige Erfrischung: die neuen «Icy Citrus» mit dem starken Geschmack.

Wenn Ihre Gäste zur Grillspezialität beispielsweise eine feurige Sauce geniessen, können sie sich hinterher den Atem mit Fisherman's Friend erfrischen: «Schweizer Fleisch» schenkt Ihnen ein Paket voller Münsterchen im neuen Sommeraroma «Icy Citrus». Die Pastillen sind zuckerfrei und schmecken gewohnt kräftig.

Die erfrischenden Rechnungsbeilagen erhalten Sie mit dem Coupon auf Seite 8. Das Paket mit 350 Münsterchen à 2 Pastillen ist gratis, der Versandkostenbeitrag beträgt CHF 6.90. Achtung: Die Auflage ist limitiert, Auslieferung solange Vorrat.



Aus gutem Haus

Entwickelt wurde Fisherman's Friend 1865 durch den Apotheker James Lofthouse. Da die Pastille vor allem bei den Seeleuten beliebt war, wurde sie Fisherman's Friend getauft, was soviel heisst

wie «Fischers Freund». Doch auch hierzulande geniessen die starken Pastillen eine hohe Popularität: Die Schweizer liegen weltweit an vierter Stelle beim Konsum von Fisherman's Friend.

www.fishermansfriend.ch

Gemeinschaftsgastronomie – günstig muss nicht billig sein.

Die Ansprüche an die Gemeinschaftsgastronomie sind gestiegen, die Konkurrenz ist gewachsen. Hier der Take-Away-Stand oder die Bäckerei, dort Privatspitäler, die ihren Patienten Hotelservice bieten. Wo ist der richtige Platz zwischen Schüttelbecher und Silbertablett?

Einige Spitäler, Heime, Mensen und Personalrestaurants haben erkannt, dass sich auch feine Menüs fürs kleine Budget auszahlen. Sie leisten Erstaunliches und widerlegen das Klischee der billigen Kantine. Sie wissen, dass man aus jeder Situation etwas Herausragendes machen kann.

Kenne deine Kunden

Deshalb werden Patienten als Gäste behandelt. Das Essen für Senioren soll umso mehr zum Genuss werden, je weniger sie sonst geniessen können. Und auch Junge mit Vorliebe für Fast Food lassen sich anlocken. Ein Hamburger zum Beispiel kann recht ausgewogen sein: rund 45% Kohlenhydrate, 35% Fett, 20% Protein – fast wie es die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt. Solange die Energiebilanz nicht mit den Beilagen oder der Zubereitung zunichte gemacht wird.

Die Chancen packen

Die Gemeinschaftsgastronomie verfügt über Stärken, die es noch zu fördern gilt. Falls nötig, unter Einbezug von externen Spezialisten.

- Feine, ausgewogene Menüs mit regionalen Zutaten sind kein Privileg für



Das letzte Wort hat ...

Thomas Bissegger
Finalist Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2005

Es ist nun ein Jahr her, seit ich am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» mitmachte und Zweiter wurde. «Orient Express» war damals das Motto, doch nicht das Thema spornte mich an, sondern der Wettbewerb selbst. Kochen war schon immer meine Leidenschaft, ich bin Koch «mit Leib und Seele». In der Zwischenzeit bin ich Mitglied der Jugend Kochnationalmannschaft vom Schweizer Kochverband. Eine sehr ehrenvolle Aufgabe, die

mit viel Arbeit verbunden ist. Wir können unsere Ideen im Team an den Tag bringen, setzen uns gemeinsam an einen Tisch und experimentieren, bis das Ergebnis perfekt ist. Was heisst perfekt? Wir müssen von unserem Resultat so überzeugt sein, dass es das ganze Team perfekt findet, dann ist der Erfolg greifbar. Und man muss von sich selbst überzeugt sein! Ich spreche jetzt Jungköche an, welche sich vielleicht gerade Gedanken machen, ob sie am diesjährigen Kochwettbewerb mitmachen wollen: Packt diese Chance, vielleicht ist es das Sprungbrett zu eurer Karriere. Denn nur wenn ihr mitmacht, könnt ihr gewinnen!

C o u p o n

- | | | | |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer und Gabel» erhalten. | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> i |
| <input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir die Unterlagen zum Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes». | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | |
| <input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir die Informations- und Anmeldeunterlagen zum 7. Symposium «Fleisch in der Ernährung» | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> i |
| <input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir gratis das Infopaket zum Thema Tierhaltung. (xxxxxx)
(Versandkostenbeitrag pro Paket CHF 6.90) | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> i |
| <input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir kostenlos das Paket mit den Münsterchen von Fisherman's Friend (160369)
(Versandkostenbeitrag pro Paket CHF 6.90). | <input type="checkbox"/> | | |

Name: _____ Unterschrift: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

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.

SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

- Gourmettempel. Ein gutes Beispiel sind die fit@work-Menüs (siehe Seiten 3 und 5).
- Grössere Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie sind interessant für regionale Lieferanten. Die Ware kann frisch aus der Nähe geliefert werden.
- Gerade für Gäste, die jeden Tag am gleichen Ort essen, zählen Frische und Abwechslung. Im Gegensatz zum Take Away kann das Restaurant verführerische Überraschungen ausgeprägter zelebrieren.
- Der Absatz ist meist besser planbar als im kleinen Restaurant. So können neue Konzepte ausprobiert werden: Themen-Buffets, Spezialwochen, Fingerfood ...
- Die Atmosphäre kann oft mit relativ einfachen Mitteln verbessert werden, indem Rücksicht auf die Kundenzusammensetzung genommen wird. Etwa mit ruhigen Ecken für Arbeitsgespräche oder Platz für die gesellige Runde.

• Und auch im Grossbetrieb gilt, wie überall: Freundlichkeit kostet nichts. Letztlich fördert eine gute Gastronomie das Klima im ganzen Betrieb und damit die Unterstützung durch die Geschäftsleitung.

Mit gutem Team voran

Wer die Gemeinschaftsgastronomie nur als notwendige Pflicht sieht, liegt eindeutig falsch. Gefragt sind vielmehr gute Planung, Weiterbildung und ein motiviertes Team. Ein gutes Beispiel: Marcel Müller, Koch im Inselfospital, nahm mit Unterstützung seines Chefs am letztjährigen Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» teil – und gewann (siehe «Messer&Gabel» 5/2005). Das zeigt, dass auch in der Gemeinschaftsküche höchste Qualität möglich ist. So erstaunt es nicht, dass es nun beim Best of Swiss Gastro Award eine Kategorie «Business&Care» gibt. Das kann nur gut sein:

Motivation und die Lust Neues zu probieren wirken sich in jedem Fall positiv aus.



Kurz vorgestellt

Restaurant daylis PostFinance, Bern

Das Personalrestaurant der PostFinance ist ein Grossbetrieb, der auch für externe Gäste offen ist. Im Durchschnitt werden täglich 550 bis 600 Mittagessen ausgegeben. Das tägliche Angebot umfasst neben dem Tagesteller, ein vegetarisches Menü, eine Grill-Spezialität sowie dreimal pro Woche ein fit@work-Menü mit 100% Schweizer Fleisch. Für die frischen Gerichte und den reibungslosen Betrieb im «daylis» sorgen 18 Mitarbeitende von SV (Schweiz) AG. SV Schweiz ist die Nummer 1 in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie (siehe Seite 5) – Personalrestaurants der Post führt sie bereits seit 1950.



Die Gastgeber: Franziska Abbühl und Marco Lauber

Restaurant Managerin ist Franziska Abbühl. Sie hat sich im Service wie auch im Hotelfach ausbilden lassen und sich danach stetig weitergebildet. Seit 6 Jahren arbeitet sie bei der SV Schweiz, seit 2004 als Leiterin des «daylis». Dabei wird sie vom Küchenchef Marco Lauber unterstützt. Er bringt Erfahrungen aus der Deutsch- und Westschweiz sowie Malta und Sri Lanka mit. Das Duo ist sehr qualitätsbewusst, setzt auf frische Lebensmittel und Abwechslung. Das sind entscheidende Pluspunkte, da viele Gäste fünfmal pro Woche im «daylis» essen. Entsprechend positiv ist deren Feedback.



Franziska Abbühl und Marco Lauber empfehlen: Blattsalat und Lime-Poulet mit Reis.



Alles andere ist Beilage.

Normalerweise bringen die Begriffe «Kantine», «Mensa» oder «Personalrestaurant» die Wenigsten ins Schwärmen. Dabei wären sie so praktisch nahe und verlockend günstig. Aber es geht auch anders: Essen aus der Gemeinschaftsgastronomie kann ausgesprochen köstlich sein. Es sorgt für zufriedene Patienten, motivierte Mitarbeiterinnen und wache Studenten. Das Rezept dazu ist wohlüberlegt zusammengestellt – abwechslungsreich, über-

raschend und gesund. Es verzichtet auf überflüssige Kalorien und auf immer mehr Convenience. Plötzlich kommt es wieder darauf an, wie frisch die Zutaten sind und woher sie kommen. Und es ist wichtig, welches zarte Fleischstück auf dem Teller liegt. Das macht den Unterschied. Alles andere ist Beilage.

«Schweizer Fleisch»

Blattsalat und Lime-Poulet mit Reis



Zutaten (für 10 Personen)

Blattsalat

0,50 dl	Essig
0,75 dl	Schweizer Rapsöl
1,25 dl	Gemüsebouillon fettfrei Salz, Pfeffer
400 g	Blattsalat, z.B. Kopfsalat

Lime-Poulet mit Reis

1 kg	Pouletgeschnetzeltes Salz, Pfeffer
0,25 dl	Schweizer Rapsöl*

Sauce

6 dl	Gemüsebouillon fettfrei
2	Limonen, abgeriebene Schale
1 dl	Limonensaft
10 g	Currypulver
25 g	frische Ingwerwurzel, fein gehackt
25 g	Maizena
250 g	Äpfel, geschält, fein gerieben Salz, Pfeffer
500 g	Kefen
600 g	Karotten, in Julienne geschnitten
150 g	Frühlingszwiebeln, Knollen in Streifen, Grün in Ringe geschnitten
500 g	Parboiled Reis

* Wird mehr Öl verwendet, den Fond nach dem Braten abgiessen.

Zubereitung

Blattsalat: Essig, Rapsöl und Bouillon verrühren und würzen. Salatblätter mit Sauce mischen.

Lime-Poulet und Reis: Fleisch würzen und im Rapsöl bei mittlerer Hitze braten. Reis weich garen.

Sauce: Alle Saucenzutaten aufkochen und abschmecken. Kefen, Karotten und Zwiebelstreifen im Steamer garen.

Anrichten: Fleisch und Gemüse mit der Sauce mischen und mit Zwiebelgrün bestreuen. Fleischmischung mit dem Reis anrichten.

1 Portion enthält ca.:

1923 kJ/460 kcal, 30 g Eiweiss, 12 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 7 g Nahrungsfasern
Pro Portion: ca. 65 g Salat, ca. 250 g Poulet mit Gemüse, ca. 110 g Reis

Kosten pro Person ca. Fr. 3.50

Mit der richtigen Dosis Energie ans Werk

Der Trend zu gesundem Essen macht auch vor Gemeinschaftsküchen nicht halt. Mit dem Projekt fit@work erobern leichte, ausgewogene Menüs die Personalrestaurants. Das kommt bei den Angestellten gut an. Und wer sich gesund ernährt, ist aktiver bei der Arbeit.

und dennoch schmackhaft ernähren will, findet nun auch im Personalrestaurant ein passendes, ansprechend präsentiertes Angebot. Die fit@work-Menüs sind sowohl für die Augen als auch den Magen sättigend, rufen aber kein Völlegefühl hervor. Zu jeder Jahreszeit werden neue Rezepte mit regionalen und saisonalen Produkten zusammengestellt. Auch Fleisch wird nur aus der Schweiz

und Küchenchefs von SV Schweiz wurden für die Zubereitung der fit@work-Gerichte speziell geschult. Aber nicht nur Personalrestaurants fördern die gesundheitsbewusste Ernährung ihrer Gäste: So bietet zum Beispiel ein Teil der grösseren Migros-Restaurants ausgewogene Menüs mit maximal 750 kcal an.

fit@work®



Das Prinzip von fit@work ist einfach: Jeden Tag steht ein anderes, fantasievolles Menü mit maximal 500 Kilokalorien und 20 g Fett, mit mindestens 150 g Gemüse oder Früchten im Angebot. Alle Menüs sind ausgewogen in ihren Bestandteilen (Kohlenhydrate, Eiweisse, Nahrungsfasern, Fette, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente). Köche und Gäste erhalten jeweils detaillierte Angaben über die Kalorien und Nährwerte sowie über die Deckung des Tagesbedarfes mit den einzelnen Substanzen.

Saisonal und regional

Das Projekt stösst auf grosse Nachfrage. Wer sich im Arbeitsalltag ausgewogen

verwendet. Die Menüs wurden sorgfältig entwickelt, in Kooperation mit Ernährungsberaterinnen der Schule für Diätköche/Diätköchinnen am Ausbildungszentrum Insel, Bern.

Immer mehr sind dabei

«Schweizer Fleisch» unterstützt das Projekt zusammen mit weiteren Verbänden (siehe Kasten). Eine treibende Kraft ist auch SV Schweiz, deren Personalrestaurants in immer grösserem Umfang mitmachen: 60 Grossbetriebe setzen das Projekt ganzjährig um. 125 weitere Betriebe bieten zweimal im Jahr während 14 Tagen unter dem Thema «fit4life» Gerichte mit max. 500 kcal an. Die Köche

Die Partner von fit@work

- SV Schweiz; www.sv-group.com
- Proviande («Schweizer Fleisch»)
- Schweizerischer Obstverband
- Kommission Schweizer Rapsöl
- Swissspatat (Kartoffel-Branche)
- Ernährungswissenschaftliche Unterstützung: Berufsschule für Diätköchinnen und Diätköche, Ausbildungszentrum Insel, Bern sowie Treffpunkt Gesundheit, Belp
- Konzept und Realisation: Food Projekt Team, Zürich

Kochwettbewerb 2006: Wer nimmt die Herausforderung an?

Der diesjährige Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» ist lanciert: Bewerber tüfteln an ihren Kreationen; die Jury ist komplett und wartet gespannt auf kreative Rezepte. Eine günstige Gelegenheit für Jungköche, ihrer Karriere etwas Schwung zu verleihen.

Wer teilnehmen will, fordert am besten gleich die Unterlagen an – mit dem Coupon auf der letzten Seite oder unter www.lcdj.ch. Die Teilnahmebedingungen: eine erfolgreiche Koch-Lehrabschlussprüfung zwischen 2003 und 2006, Schweizer Schweinshuft als Menü-Hauptbestandteil und ein Bezug zum Thema «Vive la Campagne». Wer bis am 31. August eines der vier besten Rezept einreicht, nimmt am Finalkochen mit tollen Preisen teil. Auch der Erfolg bisheriger Finalistinnen und Finalisten spornt an (siehe Seite 8, «Das letzte Wort hat ...»). Der Final wird am Dienstag, 24. Oktober 2006, in Bern ausgetragen.

Die Jury

Die eingereichten Rezepte werden durch eine kompetente Jury beurteilt:

- Erhard Gall, eidg. dipl. Küchenchef und Gastronomie-Fachlehrer, Bern (Vorsitz)
- Denise Herzog, Gastronomiekoch mit EFA, Sous chef, Restaurant Krone, Aarberg
- Adolf Blokbergen, Chef de Cuisine und Direktor, Auberge du Raisin, Cully/Lavaux
- John Wittwer, Koch, dipl. Hotelier SHV/VDH, Chefredaktor und Leiter



Gastro Journal, Zürich. («Gastro Journal» ist übrigens offizieller Medienpartner des Wettbewerbs.)

Ein Projekt von «Schweizer Fleisch»

«La Cuisine des Jeunes» ist eine Plattform für ambitionierte Jungköche in der Schweiz, die sich ohne kommerzielle Interessen für junge Berufsleute einsetzt.

«La Cuisine des Jeunes» begleitet die jungen Profis auf ihren ersten Schritten in der Arbeitswelt, fördert das Networking unter ihnen und bringt junge Talente mit erfahrenen Meistern des Fachs zusammen. «La Cuisine des Jeunes» ist ein Projekt von «Schweizer Fleisch».

www.lcdj.ch

Promotion 2006: Gute Argumente für die Kunden

«Schweizer Fleisch» unterstützt die Gastronomie auch dieses Jahr im Herbst mit einer Promotion. Und weil die Gäste kritischer geworden sind, geht es diesmal um Information. «Schweizer Fleisch» liegt es am Herzen, offen und ehrlich zu kommunizieren. Zentrales Thema des diesjährigen Promopakets ist das Nutztier. Das Paket enthält interessante Fakten zu Tierhaltung, Futtermittel und Fleisch-

qualität. Es dient auch als gutes Argumentarium gegenüber Fragen Ihrer Gäste.

Bestellen Sie das Paket mit dem Coupon auf Seite 8. Sie erhalten es gratis, der Porto- und Verpackungskostenanteil beträgt CHF 6.90. Die Auslieferung erfolgt ab Anfang August.

Symposium «Fleisch in der Ernährung»: Fett gehört dazu

Alle zwei Jahre organisiert «Schweizer Fleisch» das Symposium «Fleisch in der Ernährung», dieses Jahr bereits zum 7. Mal. Die Fachveranstaltung findet am 15. November 2006 im Casino Bern statt. Vorträge von namhaften Wissenschaftlern und anschließende Diskussionen versprechen ein hohes Niveau, das dem Anliegen von «Schweizer Fleisch» nach kompetenter Weiterbildung und Information gerecht wird. Die Moderation übernimmt Röbi Koller (SF, Radio DRS, Beob-

achter). Er führt durch den Tag und leitet auch die Podiumsdiskussion.

Hintergrund des Themas

Fleisch und Fett sind zwei Begriffe, die immer wieder für Polemik sorgen. Immer noch dient der angeblich hohe Fettanteil als Argument gegen einen regelmässigen Fleischkonsum. Auch die Zusammensetzung des tierischen Fettes gibt oft Anlass zu Diskussionen. Ist es ungesund? Oder gar verantwortlich für Krankheiten? Wel-

che Anteile an günstigen und ungünstigen Fettsäuren hat es? Am Symposium stellt sich «Schweizer Fleisch» diesen Fragen und zeigt die Entwicklungen in den Ernährungsgewohnheiten und die Bedeutung des Fleisches auf.



Jetzt anmelden

Datum: 15. November 2006, 8.45 bis ca. 16.30 Uhr

Ort: Casino Bern

Sprache: deutsch, Simultanübersetzung auf französisch

Teilnahmegebühr: CHF 200.–, inkl. Mittagessen, Pausenkaffee und Dokumentation.

Anmeldung: Bestellen Sie die Anmeldeunterlagen mit dem Coupon auf Seite 8 oder per E-Mail an symposium@proviande.ch.

Weitere Informationen:
www.schweizerfleisch.ch
kommunikation@proviande.ch

Entwicklung des Fleischkonsums

Der Fleischkonsum stieg nach dem Zweiten Weltkrieg durch den steigenden Wohlstand der Bevölkerung stetig an. 1949 assen Herr und Frau Schweizer durchschnittlich gut 30 kg pro Kopf und Jahr, im Rekordjahr 1987 waren es dann über 70 kg. In den 90er Jahren ging der Konsum zurück. Massgeblichen Anteil daran hatten Diskussionen um die Gesundheit und das Tierwohl. Heute hat sich die konsumierte Fleischmenge bei etwa 60 kg pro Kopf und Jahr eingependelt und ist konstant.

Der Rind- und Kalbfleischkonsum ist über die betrachtete Zeitperiode konstant geblieben. Schweinefleisch hatte sein Hoch in den 80er Jahren und ging dann wieder zurück. Stetig zugenommen haben Geflügel- und Schaffleisch sowie die Kategorie «Übriges», in dem die Fische den grössten Teil ausmachen.

Heute führt das Schweinefleisch mit über 25 kg pro Kopf und Jahr die Rangliste an, gefolgt von Rindfleisch (10.4 kg), Geflü-

gelfleisch (9.7 kg), Fisch (7.6 kg) und Kalbfleisch (3.4 kg).

