

MESSER & GABEL

Endlich ein Buch mit Fleisch am Knochen

Selten ist die Lektüre eines Buches so genüsslich: «Das Fleisch» wird seinem Untertitel «Wissenswertes rund ums Fleisch» gerecht, enthält aber auch die Lieblingsrezepte bekannter Schweizer Sportprominenten.

Von A wie Aufzucht bis Z wie Zubereitung fasst «Das Fleisch» zusammen, was man als Restaurateur und Gastfachperson über dieses für unsere Kultur elementare Nahrungs- und Genussmittel wissen sollte. Ergänzt wird der Inhalt, für den 28 Fachautorinnen und -autoren verantwortlich zeichneten, mit einer Rezeptsammlung. Sowohl im Buch wie auf einer integrierten CD sind die Lieblingsrezepte von 20 Sportlerinnen und Sportlern aus der Schweiz zusammengefasst. Wenn Sie Ihre Gäste schon bald mit einem Rindscarpaccio à la Thomas Frisch-

knecht oder einem Kalbfleisch mit Auberginenspiess nach Vreni Schneider verwöhnen möchten – bestellen Sie «Das Fleisch» am besten jetzt gleich! Die Bestellung lohnt sich aber in jedem Fall, denn nur wenige Bücher bekommen ernährungswissenschaftliche Fakten und Geschichten zu den verschiedenen Fleischsorten so appetitlich in den Griff. «Das Fleisch» gehört in den Grundstock jeder Kochbuchsammlung – und ist mit 49 Franken erstaunlich preiswert. Bestellung mit untenstehendem Coupon.



Spannende Infos für Ihre Gäste und Sie

«Der Gast und sein Wirt»: Diesem Thema widmet sich auf www.schweizerfleisch.ch/gastro eine besondere Rubrik, die laufend ausgebaut wird. Informationen zur Fleischdeklaration und zum Fleischkonsum für Ihre Gäste sind dort so aufbereitet, dass Sie die Blätter einfach herunterladen und ausdrucken können.

Wenn es darum geht, auf welchen Garpunkt man im Restaurant sein Fleisch bestellt, bestehen immer wieder Unklarheiten. Vielleicht weniger bei Ihrem Servicepersonal als aufseiten der Gäste. Kommt noch hinzu, dass der Garpunkt eines Entrecôte hierzulande in mindestens drei Sprachen bekannt sein sollte – Englisch, Deutsch und Französisch.

Sollte es nicht viel einfacher sein, dass sich Gast und Wirt hier richtig

verstehen? Ja, finden wir bei «Schweizer Fleisch». Sie finden deshalb auf www.schweizerfleisch.ch/gastro unter dem Link «Der Gast und sein Wirt» ein fertig für Sie gestaltetes Blatt mit den Garstufen von rotem Fleisch – zur Einlage in Ihre Speisekarte und/oder zum Aufhängen am schwarzen Brett in Ihrer Küche. Denn wenn sich Gast und Wirt richtig verstehen sollen, ist es doch am einfachsten, wenn beide die gleichen Begriffe verwenden.

Bereits auf der Website zu finden und ebenfalls als Blatt zum Download und Ausdruck für Sie gestaltet ist eine Information über die Garantiezeichen und Labels auf dem Schweizer Fleischmarkt. Auch dieses Blatt können Sie ganz einfach zuhause Ihrer Mitarbeiter kopieren und verteilen oder in Ihrer Speisekarte einlegen.

Wir hoffen, dass Ihnen diese Infoblätter im Umgang mit den Gästen helfen, und nehmen gerne Vorschläge für weitere Gäste-Informationen entgegen.

gastronomie@proviande.ch
www.schweizerfleisch.ch/gastro

Coupon

Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten.

Ja, ich will Ex. von «Das Fleisch» für nur CHF 49.–
(plus Versandkostenpauschale CHF 6.90).

(160 347)

 d f i d f

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____ Unterschrift: _____

Adresse: _____

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.

017 209 101

Der Herr der Punkte

Der «GaultMillau» präsentiert jedes Jahr die 800 besten Restaurants der Schweiz in Buchform. Wer steht hinter der Schweizer Ausgabe dieses international erfolgreichen Konzepts? «Messer & Gabel» hat sich mit Urs Heller, Chefredaktor des «Gault-Millau» Schweiz, unterhalten.

Der Schweizer Statthalter der Gründerväter Henri Gault und Christian Millau ist ein viel beschäftigter Mann und ist viel unterwegs. Schon deshalb eignet er sich bestens für den Job als Chefredaktor des Gastroführers. Was noch wichtiger ist: sein in zahllosen Business-Essen geschulter Gaumen und ein Auge für Entwicklungen im Reich des Gastgewerbes. Schön, dass er in der Gastronomie einen

Trend zu – noch – besserem Fleisch wahrnimmt.

Urs Heller, wie wurden Sie Chefredaktor des «GaultMillau»?

Der Ringier Verlag hat schon seit langer Zeit von GaultMillau in Paris eine Lizenz für die Herausgabe des Führers für die Schweiz. Früher war der «Gastropapst» Silvio Rizzi Chefredaktor. Nach seiner Pensionierung habe ich die Funktion von ihm übernommen.

Wie oft in der Woche essen Sie selbst auswärts?

Täglich. Aber natürlich nicht nur wegen meiner Funktion als Chefredaktor des «GaultMillau». Da sind eine Menge Geschäftsessen darunter, weil ich ja nicht nur diese eine Funktion habe.



Urs Heller, Chefredaktor «GaultMillau»

Urs Heller – Fakten

Der Chefredaktor von «Gault-Millau» Schweiz hat Jahrgang 1953 und bildete sich nach der Matura zum Verlagskaufmann weiter. Er ist seit 1977 beim Ringier Verlag tätig, wo er als Sportredaktor beim «Blick» anfang. Das Steuer beim Schweizer Gastroführer übernahm er 1996. Er lebt in Küsnacht am Rigi.

Was tun Sie noch alles?

Derzeit bin ich gleichzeitig Chefredaktor und Verlagsleiter der «Schweizer Illustrierten», ausserdem Chefredaktor von «SI Style», und ich bin für die verschiedenen Sonderhefte verantwortlich, zum Beispiel für «Al Dente».

Wenden Sie die strengen Kriterien des «GaultMillau» auch an, wenn Sie privat essen gehen?

Wenn ich zum Vergnügen essen gehe, sind mir eine schöne Ambiance und die

gute Laune am Tisch wichtiger als das, was auf dem Tisch ist.

In welcher Reihenfolge sind die Kriterien bei einer Restaurantbesprechung sortiert?

Wenn es um die Punkte geht, zählt nur, was im Teller ist. Wenn der Service und die Weine besonders gut sind, wird das erwähnt.

Und nach welchen Kriterien werden die Lokale ausgewählt?

Unser Ziel ist es, jedes Jahr die 800 besten Lokale der Schweiz zu finden. Bei der Auswahl wichtig sind die Verwendung von Frischprodukten und die selbst gemachten Saucen. Luxus ist weniger wichtig! Man muss die Freude an der Arbeit spüren.

Für welche Art von Gourmet ist der «GaultMillau» gedacht?

Der «GaultMillau» ist ein Reiseführer für Geniesser. Nur um den Hunger zu stillen, braucht es uns nicht. Aber wenn man neugierig auf die Entwicklung der Esskultur ist oder wenn man ehrgeizige und spannende Köche kennen lernen will, kommt man ohne uns nicht aus. Kommt dazu, dass die Küche der Schweizer Restaurants dank unserer Arbeit in manchen Kreisen ein wichtiges Smalltalkthema geworden ist. Damit sind wir sehr zufrieden.

Reden wir über Fleisch. Welches ist Ihr bevorzugtes Gericht?

Das Pot-au-Feu im Luzerner Traditionslokal Galliker ist eins meiner bevorzugten Fleischgerichte. Das genoss ich schon bei Mutter Galliker als Sechsjähriger und sie haben seither immer noch die gleich hohe Qualität und die Leidenschaft fürs gute Kochen behalten.

Wie muss dieses Gericht zubereitet sein, um Sie zu begeistern?

Im Prinzip muss mich schon die Bouillon begeistern. Das ist für mich wichtig, denn sie macht die Hälfte des Genusses aus. Dann ist ein Pot-au-Feu aus sechs Elementen gemacht, die jeweils unterschiedliche Garzeiten haben. Wenn man spürt, dass der Koch jedes einzelne Element sauber herauskochen will, habe ich Freude. Das Gegenstück dazu ist dann der «Spatz» im Militär. Alles gleich lang in der Bouillon, alles gleich verkocht.



Ist die Verwendung von Schweizer Fleisch, also von lokalen Produkten, ein Kriterium für den Erfolg als Restaurant im «GaultMillau»?

Ein guter Koch ist immer auf der Suche nach hervorragenden Produkten. Und immer mehr sehr gute Köche in der Schweiz werden bei lokalen Produzenten fündig! Das ist eine sehr gute Entwicklung, die wir weiter beobachten.

Woher kommt diese Entwicklung?

Sie kommt daher, dass der Konsument sich dafür interessiert, was er isst, und auch mal bereit ist, zwei Franken mehr zu bezahlen. Sie kommt aber auch daher, dass unternehmerisch denkende Bauern so ein gutes Geschäft machen können.

Wie beurteilen Sie persönlich das Fleisch auf Ihrem Teller?

Es muss einen Goût haben. Es darf ruhig ein bisschen zäher sein, ich habe noch alle meine Zähne. Aber man muss etwas zu beißen haben.

Wie ist der Stellenwert von Schweizer Fleisch insgesamt in unserer Gastronomie?

Ich habe das Gefühl, eine zunehmend bessere und eigenständige Fleischqualität im Sinn der italienischen Be-

wegung Slow Food oder der französischen Cuisine du Terroir zu bekommen.

Gibt es zuhänden der Tester ein Briefing? Testen Sie die Tester?

Wir selektionieren die Tester streng und nehmen jährlich nur zwei neue Tester auf. Es gibt ausserdem ein Handbuch für die Tester. Danach gibt es jeweils wenige Gespräche zum Kontakthalten. Wir halten uns übrigens trotz alledem nicht für die obersten Richter in Sachen Gastronomie.

Wo kaufen Sie Ihr Fleisch ein, wenn zuhause gekocht wird?

Bei einem Grossverteiler in Luzern, in dem ein Metzger eingemietet ist. Sonst teile ich ein paar Bezugsquellen mit guten Gastronomen.

Ihr letztes überraschend gutes Stück Fleisch?

Letzte Woche ... das waren ein spanisches Filet vom «Pata Negra»-Säuli und eine Rehleber.

Auf Seite 5 finden Sie das Lieblingsrezept von Urs Heller: Pot-au-Feu von Weltformat.



Hintergrund-Infos über den «GaultMillau»

Einige Fakten, die man über den Führer zu den 800 besten Restaurants der Schweiz wissen sollte.

Urs Heller ist ein sehr bekanntes Gesicht in der Schweizer Gastrozene. Was passiert, wenn das Servicepersonal oder jemand aus der Küche merkt: «Achtung, «GaultMillau» im Haus!»?

Tatsächlich weiss Urs Heller, dass man ihn landauf, landab kennt. Seine Haltung dazu: Was ein Koch bisher nicht gelernt hat, wird er auch nicht

innert dreier Stunden hinkriegen. Deswegen macht es nichts aus, wenn ein prominentes Gesicht für den «GaultMillau» testet.

Ist das denn der Normalfall?

Nein. Der Normalfall ist ein anonymer Tester, der bestellt, speist und seine Rechnung bezahlt. Er fügt sie anschliessend seiner Spesenabrechnung bei. Es gibt nämlich pro besprochenes Lokal nur ein Honorar von 350 Franken, wobei Spesen und Reisekosten inbegriffen sind. Ein gutes Geschäft ist das eher nicht.

Kann man einen Eintrag im «GaultMillau» kaufen?

Nein! Genauso wenig, wie es etwas kostet, in «Messer & Gabel» erwähnt zu werden, kann ein Restaurateur einen Eintrag im «GaultMillau» erzwingen. Man kann einen Eintrag übrigens auch nicht verhindern.

Bringt der Eintrag geschäftlich überhaupt etwas?

In der «SonntagsZeitung» bezifferte Urs Heller das mögliche Umsatzplus im Gefolge eines Eintrags auf rund 25%. Das ist doch schon mal was.

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

© Proviande «Schweizer Fleisch», Bern 2007

Jung und angesagt am Léman

Ein Küchenchef, der aussieht wie Robbie Williams, und ein ehemaliger Eishockeyprofi als Patron? Was dabei herauskommt, kann sich sehen lassen. Ein Besuch im trendigen «Kai Zen» in Lausanne weckt die Sinne.

Erst im Frühling dieses Jahres eröffnet, darf sich das «Kai Zen» in Lausanne City bereits zu den heissesten Adressen zählen. Besitzer ist Sacha Weibel, 34, früherer Eishockeyprofi bei Clubs in der Schweiz und den USA, gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Maria. Neben dem grossstädtisch wirkenden Lokal führt das Paar in der ersten Etage des Hauses auch eine Modellagentur, in der Kolleginnen der bildschönen Maria an Kunden aus der Werbebranche vermittelt werden. In der Eingangszone werden die Gäste empfangen. Sie können an der Bar oder in der Lounge Platz nehmen. Mit einem Durchgang verbunden, liegt das Restaurant im hinteren Teil des Lokals.

Begeisterung für Simmental

Aber lassen wir das Private, denn das Lokal ist für sich spannend genug. Der in warmen Farben gehaltene Raum steht in Kontrast zur kühl beleuchteten Küche, die durch ein grosses Fenster einsehbar

ist. Hier wirkt Stéphane Goubin, 30, der aussieht wie der britische Popstar Robbie Williams. Statt für Musik begeistert sich Goubin für Fleisch – von seinem Wissen über Schweizer Top-Provenienzen könnte sich mancher eine Scheibe abschneiden. Goubin war früher im Gstaader Restaurant Klösterli tätig und hat dort mit «Pure Simmental» grossen Erfolg gehabt. «Neuseeländisches Lammfleisch kommt mir nicht auf den Tisch», sagt Goubin. «Das hat einfach zu wenig Geschmack.»

Akzeptiert als Nichtraucherlokal

Mit dem Dreifachkonzept Lounge-Bar-Restaurant hat Sacha Weibel einen urbanen Trend für Lausanne auf hohem Niveau interpretiert. «Wir sprechen aber nicht nur Szenenleute an», schränkt Weibel ein. «Schon weil wir ein Nichtraucherlokal sind und in der Romandie viele junge Leute rauchen.» Dagegen habe man bei einer Zielgruppe von Berufsleuten über 30 einen sehr schönen Erfolg.

Die Küche entspricht vom Konzept her den neusten Trendforschungen für die Zukunft der Gastronomie. Es gibt keine festen Menüs. Vielmehr präsentiert sich die Speisenauswahl anhand der Städte Paris, Bangkok, New York und Tokio.



Stéphane Goubin, Küchenchef des «Kai Zen»

Jede Stadt hat zwei Vor- und Hauptspeisen, die frei untereinander kombiniert werden können. «Unser Bestseller ist der Hamburger aus von Hand geschnittenem Hackfleisch», sagt Stéphane Goubin. Nicht verschweigen wollen wir das perfekt gereifte Filet de Bœuf mit einer Foie-gras-Füllung – und die Spare Ribs (siehe Rezept auf Seite 6). Auch mit diesem preiswerten Stück Fleisch schafft es Goubin, die Gäste immer wieder ins Restaurant zu locken.

Kai Zen
Rue Pépinet 3
1003 Lausanne
Tel. 021 310 84 84
www.kaizenrestaurant.ch



Gemütliches Lokal, cooler Blick in die Küche

Das Pot-au-Feu von Weltformat

Das ist das Rezept, mit dem man den Chef des «GaultMillau» begeistern kann: ein Pot-au-Feu wie im Wirtshaus Galliker, Luzern. Zu finden im Buch «Die schönsten Gasthäuser der Schweiz» von Marion Michels (Redaktion) und Dave Brüllmann (Fotos), erschienen im Verlag La Tavola. Das Buch ist leider nur noch antiquarisch übers Internet zu kaufen. Die ISBN-13-Nummer ist 978-3952137222.



Wohlfühle: So sieht perfektes Pot-au-Feu im Wirtshaus Galliker aus

Zutaten (für 10 Personen)

1 kg	Rindsknochen	Sauce vinaigrette	
2,25 kg	Siedfleisch vom Brustkern (wichtig!)	100 g	Zwiebeln, fein gehackt
1 Bouquet garni	(Lauch, Sellerie, Karotte, Selleriestengel, 1 besteckte Zwiebel)	100 g	Cornichons, gehackt
ca. 1,8 kg	Rindszunge	100 g	Essiggurken, gehackt
ca. 500 g	Salzspeck, mager	50 g	Kapern
ca. 1,8 kg	Waadtländer Saucisson	1	Ei, gekocht, gehackt
10	grosse Markbeine	1 EL	Peterli, fein gehackt
		1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
		2 dl	Essig
		5 dl	Sonnenblumenöl
Gemüse		Garnitur	
1,2 kg	Weisskabis	Schnittlauch, fein geschnitten	
1,2 kg	Kartoffeln		
800 g	Karotten	Beilagen	
		Senf, Senfrüchte oder Preiselbeeren	

Zubereitung

Pot-au-Feu

Die Rindsknochen kalt aufsetzen und blanchieren, danach unter fließendem Wasser säubern. Einen grossen Topf bis zu drei Vierteln mit Wasser füllen. Wenn es kocht, gibt man das der Länge nach halbierte Siedfleisch, die Knochen und das Bouquet garni hinein. Salzen und während ca. 2½ Stunden leicht köcheln lassen. Separat Rindszunge (ca. 2 Stunden), Salzspeck (ca. 1½ Stunden) und Saucisson (20 Minuten) sieden. Die Markbeine säubern, kalt aufsetzen, blanchieren und nochmals während 10 Minuten im heissen Wasser erwärmen.

Gemüse

Das Gemüse separat in Salzwasser garen. Weisskabis in acht Teile schneiden, Strunk entfernen. Kartoffeln tournieren (pro Person 2–3 Stück). Karotten schälen und in Stäbchen schneiden (pro Person 4–5 Stück).

Anrichten

Zuerst das Gemüse anrichten, dann schichtweise eine Tranche Zunge, Speck, Siedfleisch und Markbein anrichten und zuletzt mit heisser, abgeschmeckter Bouillon übergiessen. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Den Pot-au-Feu mit der Vinaigrette und dem Senf oder den Senfrüchten oder Preiselbeeren servieren. Im Wirtshaus Galliker werden Essigwetschgen gereicht.

Zubereitungszeit: 2 ½ Stunden
Kosten pro Person: CHF 16.–

So macht man eine stilechte Beurre Café de Paris

Was es alles braucht, um eine eigene Interpretation des Genfer Klassikers servieren zu können.

Zutaten (für 10 Personen)

100 g zimmerwarme Butter
 1 Bund Petersilie
 je ½ TL frischer Thymian, Majoran, Salbei, Basilikum, Liebstöckel und Rosmarin
 3 Sardellenfilets
 2 Knoblauchzehen oder die entsprechende Menge Knoblauchpulver
 1 TL scharfer Senf
 1 TL Currypulver
 ½ Zitrone, abgeriebene Schale
 1 TL Zitronensaft
 ½ TL Worcestershiresauce
 1 EL Cognac
 Salz
 0,5 dl Rahm

Zubereitung

Die Butter rühren, bis sie «Spitzchen» bildet. Kräuter und Sardellenfilets fein hacken und zur Butter geben. Knoblauch dazupressen. Senf, Curry, Zitronenschale und Zitronensaft untermischen. Kräuterbutter mit Worcestershiresauce, Cognac und Salz abschmecken und zu einer Rolle formen. Kühl stellen.

Im Genfer Restaurant Café de Paris wird die Butter in festem Zustand auf dem Fleisch serviert. Das ganze befindet sich in einer Chromstahlplatte. Die Butter schmilzt erst durch die Wärme des Fleisches – und mit Hilfe des kleinen Rechauds, auf dem das aufgeschnittene Entrecôte für den Geniesser warm gehalten wird. So wird richtig stilgerecht.



Die schmackhaftesten Spare Ribs am Léman

So verleiht Stéphane Goubin vom «Kai Zen» in Lausanne seinen Spare Ribs vom Säuli den unwiderstehlichen Schmelz. Viel Spass beim Nachkochen!

Zutaten (für 10 Personen)

2 kg Spare Ribs

Zubereitung

Spare Ribs mit der Marinade einreiben. In Vakuumbutel verpacken und vakuumieren. Im Beutel während 15 Stunden bei 60 Grad garen.

Vor dem Servieren werden die Ribs auf der Plancha oder in einer Bratpfanne aufgewärmt und mit einer Reduktion der Marinade lackiert.

Marinade

5 EL Honig
 120 g Ingwer, geraffelt
 12 Knoblauchzehen, gehackt
 5 Stück Zitronengras, gehackt
 25 Kapseln grüner Kardamom

Sojasauce

2 Kaffeelöffel Sojasauce
 25 cl Tomatensirup
 125 cl Geflügelfond
 125 cl Kalbsfond



Zubereitungszeit: 15 ½ Stunden
 Kosten pro Person: CHF 3.65

Entrecôte seit 77 Jahren

Die «Sauce Café de Paris» stammt nicht aus Paris, sondern aus Genf. Ihren Siegeszug trat diese würzige Butter im gleichnamigen Genfer Restaurant an, wo seit 1930 nur ein Gericht serviert wird: eben das Entrecôte Café de Paris. Natürlich mit Schweizer Fleisch.

Das «Café de Paris» an der Rue du Mont-Blanc weckt Erinnerungen an die Quartierbrasserien der Seine-Metropole. Es liegt nur ein paar Schritte seewärts, wenn man den Genfer Bahnhof verlässt.

Seinen Ruf verdankt das Lokal jedoch nicht der Lage, sondern seinem Konzept: Auf seiner Speisekarte ist nur ein Gericht zu finden. Es ist das Entrecôte mit Sauce Café de Paris, und das ist so seit 1930. Phänomenal erfolgreich ist dieses Lokal seit damals mit diesem Konzept.

François Vuillamoz, Besitzer seit 1989, war in der Lage, sein Konzept über Genf und die Schweizer Landesgrenzen hinaus zu lizenzieren. Ein «Café de Paris» gibt es seit zehn Jahren auch in Lissabon und seit drei Jahren in Dubai.

Im «Café de Paris» wird ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz verwendet, denn Vuillamoz garantiert seinen Gästen Fleisch aus hormon- und GVO-freier Produktion. Lieferant ist die Boucherie Parisienne in Genf. «Schon der Vater des heutigen Besitzers belieferte das «Café de Paris», sagt François Vuillamoz. «Man lässt für uns das Fleisch am Knochen reifen.»



Verkauft 400 Entrecôtes pro Tag:
 Patron François Vuillamoz

Starke Würze

Im Test wird klar, dass unter der Beurre Café de Paris keine Kräuterbutter zu verstehen ist, sondern eine Gewürzbutter.



Fast wie an der Seine: Das «Café de Paris» im authentischen Brasseriestil

Sie schmeckt scharf nach Knoblauch und fast animalisch nach Weissm Pfeffer, dazu enthält sie eine Reihe kräftiger Kräutergeschmäcker als Hintergrundaroma.

Der Genuss – diese Kombination aus den milden Aromen des Fleisches, dem leichten Röstgeschmack vom Grill und dem Zusammenspiel mit den knusprigen Frites – ist einer der höchsten, die man sich als Fleischliebhaber gönnen kann. Wer in Genf wohnt, ist zu beneiden.

Beneidenswert ist auch der Erfolg des Genfer Lokals. Gemäss eigenen Angaben werden in der Küche pro Tag rund 400 Portionen Entrecôte und Pommes frites zubereitet – «sieben Tage die Woche, jahraus, jahrein».

Spannende Geschichte eines Erfolgsrezepts

Erfunden wurde die Beurre Café de Paris von Herrn Boubier, der seinerzeit Besitzer des Restaurants Du Coq d'Or im Rive-Quartier war. Er vertraute das Geheimnis seiner Tochter an, die Herrn Dumont, den damaligen Besitzer des «Café de Paris», geheiratet hatte. Der

hatte dann die Idee, in seinem Lokal nur noch dieses eine, schon damals phänomenal erfolgreiche Gericht zu servieren. Zwischen 1968 und 1984 ging das Lokal in den Besitz von Aline Abriel über, 1984 beteiligte sich der heutige Besitzer und übernahm es 1989 vollständig.

Spürt François Vuillamoz geschäftlichen Abwind in Zeiten des Vegetarismustrends und der Angst machenden Berichterstattung über Gesundheitsthemen? «Wir haben immer mehr Erfolg, nicht immer weniger», sagt der Unternehmer subtil lächelnd. Es trifft wohl zu, was gross auf dem Aushang des Lokals zu lesen steht: «Immer kopiert, nie erreicht». So ist das «Café de Paris». Ur-schweizerisch im Qualitätsbewusstsein und in der Konsequenz. Eine grossartige Erfolgsgeschichte.

Café de Paris
 Rue du Mont-Blanc 26
 1201 Genf
 Tel. 022 732 84 50
 www.cafe-de-paris.ch

Erfolgsgeschichte 1: Restaurant im Schloss Spiez

Essen wie Jazz spielen

Im Schloss Spiez gibt es bereits im zweiten Jahr ein besonderes Restaurant. Im Bubenberg-Saal aus dem 14. Jahrhundert kreuzen sich mittelalterliche Architektur mit den Kreationen von Bruno Wüthrich, einem ambitionierten Küchenchef, der kocht, wie andere Leute Jazz spielen. Wir haben ihn zu seiner Arbeit befragt.

Herr Wüthrich, in Spiez ist Ihr Sommer-Restaurant im Schloss eines der ganz wenigen Gourmetlokale. Gibt es für Ihre Küche in der Region einen Wachstumsmarkt?

Die Leute essen immer gerne gut. Das ist meine Überzeugung. Ich wollte jedoch schon immer erst ein Lokal eröffnen, wenn ich eine schöne Möglichkeit gefunden hatte. Das ist hier der Fall.

Welchen Stellenwert haben regionale Produkte, insbesondere Schweizer Fleisch, in Ihrer Küche?

Einen sehr hohen. Das exotischste, das es bei mir jemals gibt, sind Riesencrevetten. Fleisch, das bei uns serviert wird, stammt grundsätzlich aus der Region. Und bei allen Gerichten gilt, dass die Produkte auf eine neue, überraschende Art zur Geltung kommen sollen.

Wie sieht ein typisches Menü bei Ihnen aus?

Diese Woche ist es ein Salat mit Chüngelirückenfilet und marinierten Melonen, dann eine Peperoni-Kaltschale mit Flusskrebstartar. Anschliessend ein gebratenes Felchenfilet auf Zucchini, als Hauptgang ein Rindsfilet mit Roquefort. Zum Dessert Käse und als Abschluss pochierte Kirschen mit Kirsch vom Hang gegenüber des Schlosses, dazu ein Honigschaum.



Das ganze Interview und ein Menü von Bruno Wüthrich: nachzulesen auf www.schweizerfleisch.ch/gastro

Restaurant Schloss Spiez, offen von Anfang Mai bis Ende Oktober
Tel. 033 654 94 74
essen@im-schloss.ch
www.im-schloss.ch

Erfolgsgeschichte 2: «Chevreuils», Lausanne

Vor Lausannes Toren köstlich tafeln

Das Hotel Les Chevreuils, etwa zehn Autominuten ausserhalb Lausannes gelegen, ist unter den vielen Businessleuten in der Region eine beliebte Adresse. Mit Raffinesse und Traditionsbewusstsein sorgt der passionierte Küchenchef Geoffrey Pautz, 35, dafür, dass auch die verwöhntesten Geschäftsreisenden für ein paar Stunden ihre Arbeitspensen vergessen können.

Wie garantieren Sie gleich bleibend hohe Qualität in Ihrer Küche?

Ich besorge mein Fleisch bei einem kleinen Metzger, Herrn Cachin in Lausanne. Er hat mir dieses Filet geliefert, aus dem ich die Mignons gemacht habe.

Welche Küche wird in Ihrem Lokal gepflegt?

Man könnte es wohl klassische französische Küche nennen. Mit dem Unter-

schied, dass wir uns bemühen, bekannte Produkte auf eine überraschende Art zu servieren.

Ihre Küche ist als Geheimtipp im «Guide Bleu» aufgeführt, der sich für die Verwendung regionaler Produkte engagiert. Welchen Stellenwert hat Schweizer Fleisch in Ihrer Küche?

Ganz einfach: Man arbeitet in der Schweiz, also arbeitet man mit Schweizer Produkten. Auf dem internationalen Markt gibt es mir zu viele Überraschungen. Mein Kalbfleisch soll aus der Region stammen, mein Rindfleisch ebenfalls. Dazu möchte ich sagen, dass ich kein Rindsfilet auf der Karte habe – das machen ja alle. Gerne serviere ich aber eine geschmorte Aiguillette de Bœuf baronne. Wir geben hier übrigens auch Kinder-Kochkurse, um den Kindern eine sinnvolle Ernährung mit lokalen Produkten näherzubringen.



Das ganze Interview und ein Menü von Geoffrey Pautz: nachzulesen auf www.schweizerfleisch.ch/gastro

Les Chevreuils
Route du Jorat 80
1000 Lausanne 26
Tel. 021 785 01 01
www.chevreuils.ch

Erfolgsgeschichte 3: «Aigle Noir», Freiburg

Gutes Essen spricht deutsch und französisch

In der Freiburger Altstadt besitzt die Burgergemeinde ein traditionsreiches Patrizierhaus. In den vielen Sälen des «Aigle Noir» trifft sich die Prominenz der Stadt zum Feiern und Bankiers bilden sich an Seminaren weiter. Die Küche ist traditionell, aber ambitioniert. Wir haben uns mit dem Pächter Stefan Frauendiener, 58, über sein Erfolgsrezept unterhalten.

Herr Frauendiener, welche Küche wird in Ihrem weitläufigen Haus mit seinen vielen Sälen gepflegt?

Mit dem 27-jährigen Thomas Gäumann aus Thun haben wir einen kreativen Küchenchef, der eigentlich alles kann. Wichtig ist vor allem unsere Leistungsfähigkeit für grosse Bankette. Unsere Küche bewegt sich zwischen klassisch-

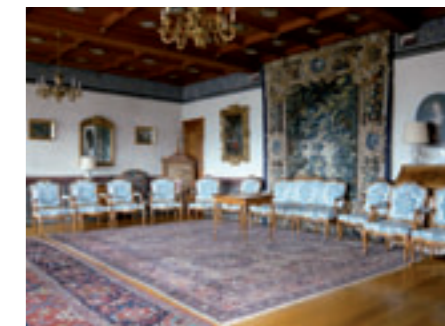
französisch und lokalen Spezialitäten wie Saucisson aux Choux.

Welchen Stellenwert hat Schweizer Fleisch in der Küche des «Aigle Noir»?

Es hat bei uns eine ganz klare Priorität. Wir arbeiten mit lokalen Metzgern zusammen. Der eine liefert ein sehr gutes Filet de Bœuf aus der Schwarzsee-Region, der andere hat gutes Fleisch aus dem Wallis. Lammfleisch kommt bei uns aus dem Kanton Freiburg. Auch die Kaninchen stammen von einem Bauernhof in der Region.

Legen Ihre Gäste Wert darauf, dass Sie Schweizer Fleisch verwenden?

Unsere Gäste verlangen einfach gute Qualität. Und die ist mit Schweizer Fleisch gewährleistet. Es ist vielleicht ein bisschen teurer, aber es gibt keine Überraschungen.



Das ganze Interview und ein Menü aus dem «Aigle Noir»: nachzulesen auf www.schweizerfleisch.ch/gastro

Aigle Noir
Rue des Alpes 10
1700 Fribourg
Tel. 026 322 49 77
www.aiglenoir.ch

Herr und Frau Schweizer: viel Freude am Auswärtsessen

In einer repräsentativen Studie hat das Dichter-Institut im Auftrag von Proviande das Image von Fleisch unter die Lupe genommen. Dabei traten spannende Trends zutage.

Die Gastronomie in der Schweiz darf sich freuen: Zum Zeitpunkt der letzten grossen Untersuchung im Jahr 2001 gab es noch signifikant mehr Menschen, die niemals auswärts essen. Nur noch 34% (40% 2001) der Bevölkerung geben 2006 an, nie auswärts essen zu gehen – und der Auswärtskonsum findet zur Hauptsache in Restaurants statt. Als Gastronom hat man also den Trend auf seiner Seite!

Dabei ist die grosse Mehrheit der Gäste in den Lokalen zwischen 30 und 74 Jahre alt; nur jüngere Konsumenten essen Fast Food, verpflegen sich an Imbissständen oder kaufen etwas Kleines im Supermarkt. Die Schnellverpflegung ist allerdings übers Ganze gesehen im Wachstum begriffen. Kein

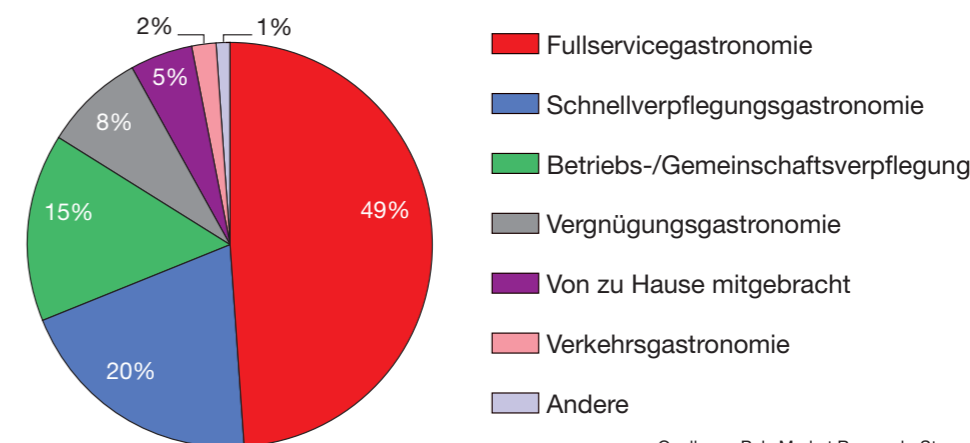
Wunder bei der immer zunehmenden Mobilität!

Auch Kantinen finden bei allen Altersgruppen Anklang – ausser bei den 60- bis 74-jährigen. Am häufigsten auswärts essen gemäss der Dichter-Umfrage «Männer, bis 44 Jahre alte Interviewpart-

ner, Befragte mit hohem Einkommen und Personen aus Einpersonenhaushalten.» Gut zu wissen, wo die Gäste herkommen!

Die Studie kann unter <http://www.proviande.ch/pm.htm> heruntergeladen werden.

Ausserhauskonsum nach Bezugsort (Januar–Juni 2007)



Quelle: amPuls Market Research, Stans

... und die Finalisten von «La Cuisine des Jeunes» sind:

Kurz vor Drucklegung des neuen «Messer & Gabel» erreichten uns spannende Nachrichten von der Wettbewerbsfront: Wer hat Chancen, auf den Spuren der letztjährigen LCDJ-Gewinnerin Pascale Brigger einen Karriereschritt zu machen?

Die Teilnehmer am diesjährigen Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» (LCDJ) haben einen weniger geruhsamen Sommer als andere hinter sich. Es galt nämlich, sich unter dem Motto «La Revue des Alpes» mit dem Schweizer Berggebiet als

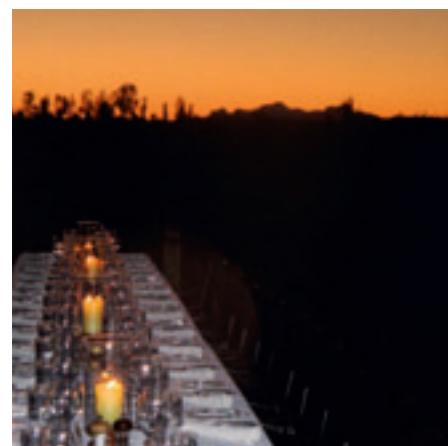
Teil der hiesigen Kochtradition auseinanderzusetzen. Wer ein korrektes Rezept austüfeln wollte, musste ausserdem einen Teil des Kalbsstotzens (Suisse-Garantie-Qualität) in sein Gericht integrieren. Die Jury hatte erwartungsgemäss kein leichtes Spiel, entschied sich aber letztendlich für die folgenden vier Finalistinnen und Finalisten:

- Björn Inniger, Hotel Saratz, Pontresina
- Julien Criblez, Auberge de la Couronne, Apples
- Simon Adam, Hotel Palace, Luzern

Ein Abend unter freiem Himmel

Nadine Wächter berichtet aus Australien.

Mein Mann Jonathan und ich hatten kürzlich ein persönliches Jubiläum und stiegen zum ersten Hochzeitstag auf den Uluru, früher Ayers Rock genannt. Zum Glück ist unser Alltag weniger strapaziös ... obwohl: Als kürzlich eine Reisegruppe reicher Amerikaner im «Longitude 131» eincheckten, gings ebenfalls zur Sache. Die Gäste hatten sich in den Kopf gesetzt, an unserem Tisch 131 ein speziell australisches Dinner zu geniessen.



Dinieren ohne Strom: Tisch 131

Känguruschwänze unter den Sternen

Tisch 131 ist ein Open-Air-Tisch, den wir nur jeden zweiten Abend bekochen. Er liegt etwa einen Kilometer vom Hotel entfernt und bietet unseren Gästen ein traumhaftes Erlebnis. Tausende von Sternen, viele Kerzen und ein Feuer spenden das Licht, rundum gibts nur roten Sand und einen gewaltigen Ausblick auf den Uluru und die Olgas. Für uns ist die Arbeit am Tisch 131 mit einigem Aufwand verbunden. Es gibt keine Elektrizität! Deshalb bringen wir das ganze Menü in einem Golfwägel vom Restaurant zum Tisch. Ja, und die Känguruschwänze für die Amerikaner haben wir auf dem Feuer zubereitet. Richtig gelesen! Zwei Meter lange Grillstücke gabs zum Znacht. Das kriegten wir nicht ohne die Hilfe einiger Aborigines hin, die uns zur Hand gingen.

Perfekte Organisation

Unsere Gäste stört es nicht, wenn sich schon während des Essens die lokale Insektenpopulation am Tisch breitmacht. Das Erlebnis des Dinners unter den Sternen ist einfach zu überwältigend. Wir bauen jeweils nach dem Essen noch den Tisch ab und bringen das ganze Material zurück ins «Longitude 131», unsere Kleider sind vom Sand rot gefärbt und unsere Hände mit der einen oder anderen Ver-



- Ralph Schelling, Kunststuben, Küsnacht

Wie der Name des Wettbewerbs nahelegt, konnten nur ambitionierte Jungköche mit Lehrabschluss zwischen 2004 und 2007 teilnehmen. Und jetzt steigt die Spannung – im Spiel sind ein Preisgeld, das sich an Saftigkeit mit dem besten Kalbfleisch messen kann, und eine Trophäe als Grundstock für die zukünftige Sammlung von Karriere-meilensteinen.

Mehr Infos auf www.lcdj.ch.



Nadine Wächter

brennung verziert. Zu den Känguruschwänzen wird übrigens Bushdamper gereicht. Das ist ein Brot, wie es die Ureinwohner zubereiten. Wir kombinieren das ganze mit hiesigen Gourmetprodukten wie Bushtomatoes, Lemonmyrtle oder Quondongs. Und das schmeckt alles wirklich so verlockend, wie es klingt! Bis zum nächsten Mal, eure Nadine



Spektakulär: Kings Canyon

Die Messe, an der sich alles misst

Wo holt sich der Praktiker seine Ideen? Und wo holen sich Visionäre Lust auf die Zukunft? Wenn es um Gastronomie geht, dann ist die IGEHO für die Schweizer Szene ganz klar der Massstab. Vom 17. bis 21. November findet sie wieder statt. Wichtiges Stichwort ist «Selfness».

80 000 Gastro-Profis werden diesen Herbst nach Basel strömen, wenn die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und neu den Bereich Ausserhauskonsum ihre Tore öffnet. Damit ist diese Messe der wichtigste Branchentreffpunkt des Jahres für die Schweiz und das angrenzende Ausland. Schwerpunkte legt die IGEHO dieses Jahr in den Bereichen Snacking, Take-away, Convenience und – wie erwähnt – Konsum ausser Haus. Denn wie jede Messe will auch die IGEHO ihren Besuchern Wachstumsmöglichkeiten eröffnen.

Besondere Glanzlichter setzen die Veranstalter dieses Jahr mit der «World of Inspiration». Diese bietet auf verschiedenen Themeninseln Lösungsvorschläge für Fragestellungen der Gastronomie von heute. Diese Vorschläge können ebenso praxisnah wie visionär sein, werden aber ganz sicher in der näheren Zukunft das Gesamtbild von Hotel- und Gastrobetrieben beeinflussen. Für die Konzeption der Themeninseln waren namhafte Berater der Branche zuständig.



Ein Forum als Herzstück der Inspirationswelt steht unter dem Motto «Selfness». Dieser Begriff wurde vom Hamburger Trendforscher Matthias Horx geprägt und umschreibt Wellness, ergänzt durch gesteigertes Wohlbefinden dank Selbstbestimmung. Das Forum bietet eine Plattform für Wissenstransfer, Fachreferate und Präsentationen zu Branchenthemen. Eine Kocharena, die Karriereplattform «Zukunft Arbeit», die Euro 08, Emotion Kaffee und Wettbewerbe ergänzen das Spektrum.

Vom Angebot der IGEHO im Allgemeinen und vom Bereich Ausserhauskonsum im Speziellen profitieren dieses Jahr neu auch die Besucher und Aussteller der MEFA; die Fachmesse für die Fleischwirtschaft wird parallel zur IGEHO in den

Hallen der Messe Schweiz durchgeführt. Natürlich wird auch «Schweizer Fleisch» einen Auftritt an der IGEHO haben: Visuell wird die Verbindung zwischen den beiden Messen hergestellt. Wir wünschen Ihnen schon jetzt ein spannendes Messe-Erlebnis.

Für Schnellmerker

IGEHO, vom 17. bis 21.11. 2007
Messezentrum Basel
Täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr
www.igeho.ch, info@igeho.ch
Durchführung parallel mit der MEFA, Fachmesse für Fleischwirtschaft, www.mefa.ch