

# Messer & Gabel

GASTRO-INFO VON «SCHWEIZER FLEISCH»



4-2010

**SCHWEIZER FLEISCH**

Alles andere ist Beilage.

Das beste Stück der Schweiz:

vom Filet und seinen vielen guten Eigenschaften Seite 2

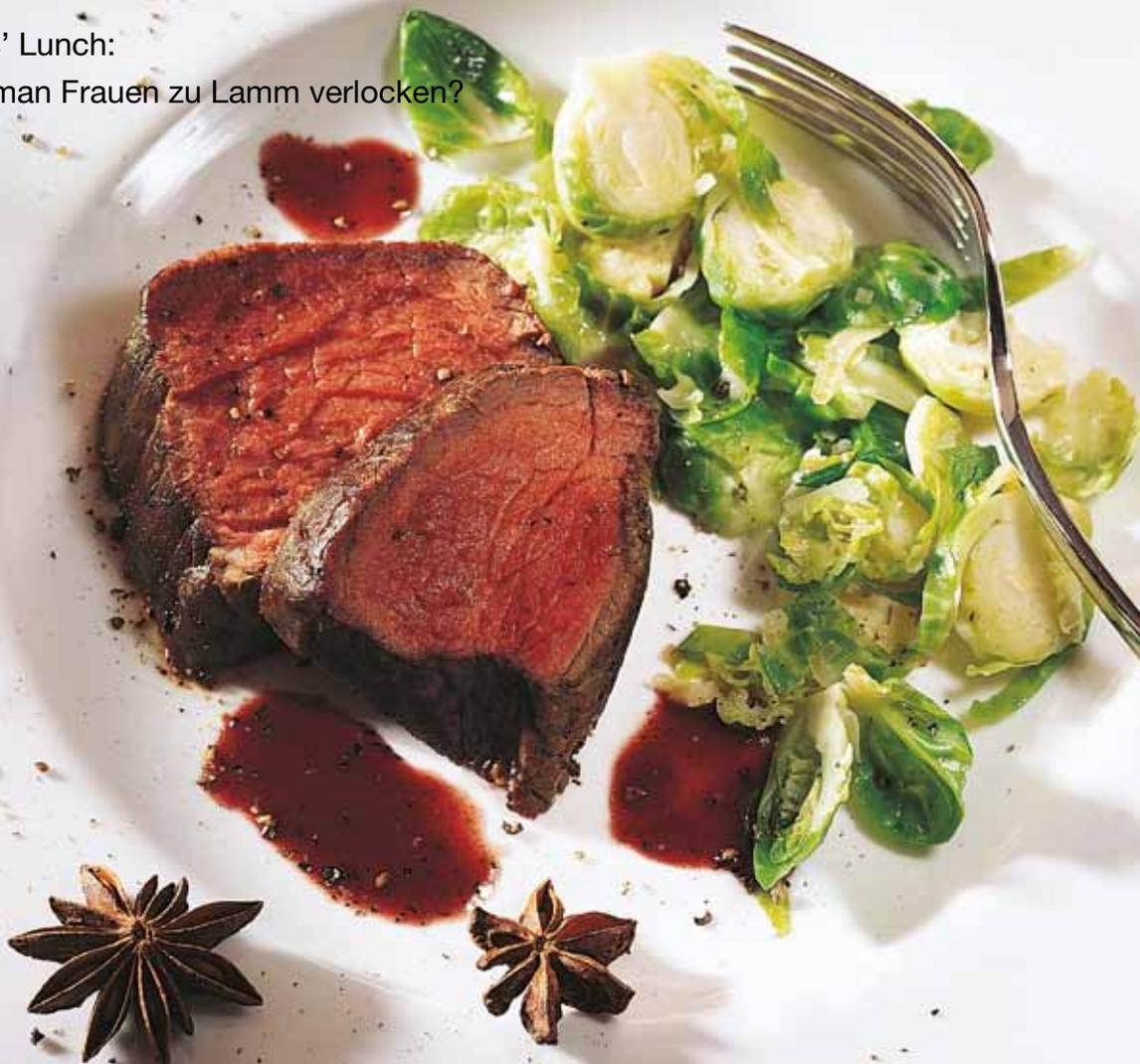
LCDJ-Kochwettbewerb:

★ Lassen Sie sich von Paride Giuris Rezept inspirieren Seite 5

Ladies' Lunch:

Kann man Frauen zu Lamm verlocken?

Seite 10

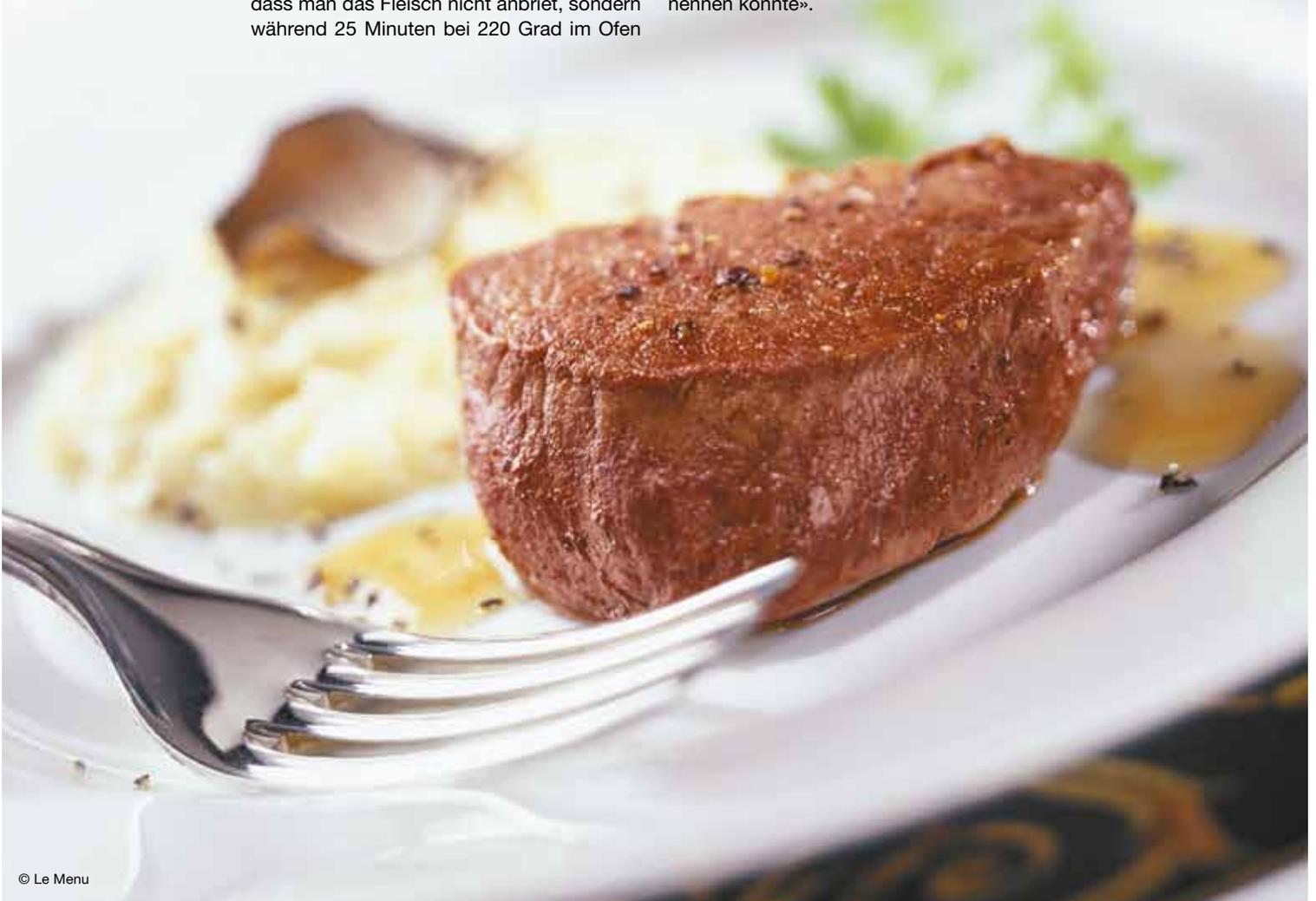


# Das beste Stück der Schweiz

Wenn es etwas zu feiern gibt, gehört hierzulande das Feinste auf den Tisch. Gut, gibt es dann das Filet von Schwein, Kalb, Rind oder Lamm in Schweizer Topqualität.

Ein Gourmet aus der Schweiz ist als Kind wahrscheinlich bei einer Familienfeier zum ersten Mal mit Filet in Berührung gekommen. Das auch heute noch beliebte «Party-Filet» erschien 1977 in einem Rezeptbuch von Betty Bossi, und der luxuriöse Klang des Wortes «Filet», kombiniert mit der neuen, lockeren «Party», war damals der Schlüssel zu einem Grosserfolg. Mit half, dass man das Fleisch nicht anbriet, sondern während 25 Minuten bei 220 Grad im Ofen

garte. Metzgermeister Robi Reif meint dazu im Buch «Rezepte, die Geschichte schrieben»: «Als das Party-Filet-Rezept herauskam, gab es einen regelrechten Run auf Schweinsfilets.» Das Party-Filet sei einer der grössten Hits des beliebtesten Schweizer Kochverlags gewesen, «...aber nicht jede Gastgeberin war erfreut, wenn man ihr auf Anhieb die genaue Seitenzahl des Rezeptes nennen konnte».



## Der Höhepunkt des Genusses

Inzwischen hat sich die Kulinarik-Nation Schweiz grundlegend gewandelt, und nicht nur das Anbraten in der Pfanne hat sich in breiten Kreisen durchgesetzt. Das Filet stellt aber immer noch den Höhepunkt des Fleischgenusses dar – sei es von Rind, Schwein, Kalb oder Lamm (und manchmal sogar vom Kaninchen). Das gefragte, wertvollste Stück von jedem dieser Tiere befindet sich unter den Lendenwirbeln. Dort wird es sehr wenig beansprucht, weshalb das Muskelfleisch fast kein Bindegewebe enthält.

Für die Gastronomie bedeutet das Filet zunächst hohe Warenkosten. Aber die Vorteile überwiegen. Denn wer Gäste hat, die sich gern ein Filet leisten wollen, wird dazu auch einen guten Wein reichen dürfen. Zudem ist Filet leicht zu lagern und in vielen Rezepten simpel zuzubereiten. Und auf dem Teller ist es als zarte, festliche Delikatesse sehr beliebt.

## Der kleine Unterschied

Schön, dass Filets von Kalb und Schwein in ausreichender Menge aus Schweizer Produktion zu haben sind. Die hohe Qualität dieses Fleisches ist vielfach belegt und die Gäste fühlen sich wohl, wenn in der Deklaration das vertraute «CH» zu lesen ist (siehe Kästchentext zu dieser Geschichte).

Auch in den Engros-Märkten gibt es spezielle Filets aus der Schweiz, zum Beispiel von Kälbern aus dem Simmental oder von Angus-Kälbern aus Freilandhaltung. Warum

also nicht ein kurz gebratenes Stück Kalbsfilet mit einem geschmorten Kinn-Bäggli kombinieren (Rezept auf Seite 7) – wie Spitzenkoch Jan Leimbach vom «Lenkerhof»? «Bei mir muss Fleisch aus artgerechter Haltung stammen», sagt er zu seiner Produktphilosophie. «Bei der Zubereitung bevorzuge ich Kombinationen klassischer Schmorgereichte und schonende Garmethoden. Die Gerichte erdenke ich neu und kombiniere sie mit Gourmetprodukten.» Sein Ziel sei es, dem Gast ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu verschaffen und das europäische Geschmacksempfinden von Grund auf zu erhalten. Diese Art der Demonstration von Kochkunst lässt sich mit vertretbarem Aufwand realisieren und vermittelt den Gästen das Gefühl, bei einem kultivierten Gastgeber in guten Händen zu sein.

Beim Rindsfilet kann die Schweizer Produktion die Nachfrage in unserem kaufkräftigen Markt nicht voll decken. «Wir hatten noch nie zu viel von unseren mit SwissPrim Gourmet gelabelten Schweizer Rindsfilets», sagt Mediensprecher Roman Benker vom Lenzburger Fleischverarbeiter Traitafina. Dies, obwohl hier wöchentlich rund 100 Rinder geschlachtet werden. «Vielen Gästen kommt es auf die Herkunft an und sie sind gerne bereit, den kleinen Aufpreis für ein Stück Filet aus Schweizer Produktion zu bezahlen.»

## Vertretbare Preisunterschiede

Der Aufpreis hält sich in Grenzen: Ein Filet aus Uruguay kommt immer noch auf 54 bis 60 Franken pro Kilo zu stehen, das bei Traitafina vorgelagerte und küchenfertige SwissPrim Gourmet kostet 88 Franken

pro Kilo. Bei einer Portionengrösse von 160 Gramm liegt der reine Warenwert fürs Schweizer Filet bei 14 Franken, fürs ausländische Stück bei rund 9 Franken. Diese Differenz wird als Preis für die gefragte Swissness von den meisten Gästen verschmerzt. Es geht ja nicht nur um den Preis, sondern auch um den Geschmack: «Bei einem guten Schweizer Rindsfilet schmeckt man unser Terroir, die auf Grasnahrung ausgerichtete Haltung, wie sie unserem Land entspricht», weiss Roman Benker. In Engros-Märkten gibts Schweizer Rindsfilet zum Selberlagern übrigens schon um 65 Franken das Kilo – ein Fall für preisbewusste Gastronomen, die bei ihren Gästen mit Fleisch aus der Schweiz punkten wollen.

Wer es richtig anstellt, hat also schon bald selber etwas zu feiern: begeisterte Gäste und solide Umsätze – eine feine Sache.



### Die Gäste wollen Fleisch aus der Schweiz.

Eine neue Studie bestätigt, was viele Gastronomen schon heute wissen: Fleisch aus der Schweiz wird von den Gästen klar bevorzugt. Deshalb beachten beispielsweise in bedienten Restaurants 75% von ihnen die Herkunftsdeklaration auf der Speisekarte. Mit einer guten Kennzeichnung kann sich ein Betrieb profilieren. Mit dem Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE ist dies einfach und wirksam möglich.

**Lesen Sie dazu den ausführlichen Artikel auf Seite 11.**

## Impressum «Messer & Gabel»

**Herausgeber:** Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)

**Konzept und Gestaltung:** Polyconsult Kommunikation, Bern, [www.polyconsult.ch](http://www.polyconsult.ch)

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

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2010



**SCHWEIZER FLEISCH**  
Alles andere ist Beilage.

# Nachwuchsköche: Sieg und Titel für Paride Giuri

Vier zukünftige Schweizer Topköche massen sich am 19. Oktober in Bern in den wichtigsten Küchendisziplinen. Sieger des Showdowns wurde der in Davos geborene und in Vitznau tätige Paride Giuri.

«A la manière suisse» lautete das Leitmotiv des diesjährigen achten Kochwettbewerbs von «La Cuisine des Jeunes». Es galt, die Vielseitigkeit und die hohe Qualität von Schweizer Schweinefleisch mit einem eigens kreierten Rezept zu belegen. Wie in den vergangenen Jahren war das Niveau hoch. Der Wettbewerb ist mittlerweile so etabliert, dass die Branche dem Sieger und den Finalisten einen raschen Aufstieg prophezeit, denn bei LCDJ kochen nur die kreativsten und ehrgeizigsten Jungköche mit.

Am Start waren dieses Jahr Gabriela Schmied von der Altersbetreuung Vechigen-Worb, Paride Giuri vom Hotel Vitznauerhof in Vitznau, Frederik Jud vom Restaurant Roter Kamm in Zürich und Erich Lüthi vom Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden. Sieger wurde schliesslich Paride Giuri mit seiner «Kreativen Schweinerei» (Rezept dazu siehe nächste Seite).



**Finalistin Gabriela Schmied.**

Die Spannung war spürbar, während die vier Finalisten an ihren jeweiligen Arbeitsplätzen konzentriert auf eine perfekte Umsetzung ihrer Idee hinarbeiteten, überwacht von der vierköpfigen Jury mit «Köchin des Jahres 2009» Käthi Fässler als prominentestem Gesicht. «Besonders genau achte ich auf den Umgang mit den Garstufen und die Sauberkeit der Arbeit», sagte sie zu «Messer & Gabel» in einem ruhigeren Moment. Jury-Präsident Erhard Gall lobte abschliessend die Fokussiertheit der Teilnehmer und strich das erneut hohe Niveau der Einreichungen heraus.



**Die Jury bei der Arbeit.**

## Die Belohnung

Paride Giuri gewann 1500 Franken Preisgeld sowie die Kristalltrophäe. Ausserdem ein Nachtessen für vier Personen im Wert von 900 Franken im Gasthaus Schupfen in Diessenhofen. Dort darf Paride der Gault-Millau-Entdeckung 2010, Christian Kuchler, vor dem Essen unter die Pfannendeckel schauen. Die drei weiteren Teilnehmenden am Final erhielten je 500 Franken.

## Der Veranstalter

«La Cuisine des Jeunes» ist ein Projekt von «Schweizer Fleisch». Die Plattform begleitet junge Berufsleute bei ihren ersten Karriereschritten und hilft ihnen, sich in der Branche einen Namen zu machen. Im Zentrum des Angebotes stehen nebst dem jährlichen Kochwettbewerb die Website [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch) und eine Facebookgruppe. Diese Austauschplattformen für Schweizer Jungköche bieten eine Stellenbörse, Infos zur Weiterbildung, Links und vieles mehr. Die Mitgliedschaft ist gratis.

**Weitere Infos und Bilder zum Kochwettbewerb finden Sie unter [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)**

**Der Sieger Paride Giuri geniesst den Sieg.**

## «Kreative Schweinerei»

Das Siegerrezept von Paride Giuri,  
Hotel Vitznauerhof, Vitznau

**Zutaten** (für 10 Personen)

### Schweinschwarte-Crème brûlée mit Wildsauschnen und Himbeeren

- 2 dl Schweinskopfbouillon
- 3 dl Halbrahm
- 100 g Cognac
- 500 g geräucherte Schwarte von Wildsau
- 150 g Eigelb
- 5 Scheiben Wildsauschnen
- 10 Himbeeren
- Rohrzucker

### Pochierter Bauchspeck im Shotglas mit Schweinsgelee und Meerrettich-Espuma

#### Bauchspeck

- 500 g Bauchspeck
- ½ l Schweinskopfbouillon
- 3 Lorbeerblätter
- 4 St. Langer Pfeffer

#### Gelee

- 4 dl Fond vom Bauchspeck
- 50 g weisser Portwein
- 3 g Agar-Agar

#### Espuma

- 40 g frischer Meerrettich
- 50 g Meerrettichpaste
- 2 dl Fond vom Schweinskopf
- 2 dl Vollrahm
- 2 g Pro Espuma

### Mit Bitterschokolade glasierter Schweinskopf auf konfiertem Butter- nusskürbis mit gerösteten Kürbiskernen

#### Schweinskopf

- 1 Schweinskopf, pariert,  
ohne Knochen
- 200 g Lauch
- 250 g Karotten
- 300 g Sellerie
- 250 g Zwiebeln
- 1 Knoblauch
- 2 g Wacholderbeeren
- 2 g Fenchelsamen
- 3 g Kümmel
- 10 g Pfefferkörner, weiss
- 5 g tasmanischer Bergpfeffer
- 10 g Rosmarin
- 10 l Wasser

#### Kürbis

- ½ Butternusskürbis
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 1 Zweig Thymian
- ½ Zimtstange
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 10 g Kürbiskerne

#### Zum Glasieren

- 50 g Jus
- 50 g Bitterschokolade

### Gebratenes Spanferkelkarree auf Wir- sing-Rotkraut-Roulade mit Feigensenf, Birnenbrotnödel und dunklem Bier- schaum

#### Karree

- 2 Spanferkelkarreestücke  
à je ca. 400 g
- 10 g Kastanienhonig
- 5 g braune Butter (beurre noisette)
- Salz

#### Roulade

- 6 Wirsingblätter, gut blanchiert
- 10 g Feigensenf aus dem Tessin
- 300 g gekochtes Rotkraut
- 30 g Butter

#### Knödel

- 500 g Laugenbrot
- ½ Schalotte
- 5 g Birnenweggewürz
- ½ l Rahm
- 2 St. Eigelb
- 2 Eier

#### Bierschaum

- 100 g Schweinskopffond
- 100 g Davos-Monsteiner-Wätter-  
guoge-Bier
- 50 g Butter
- 50 g Vollrahm

**Zubereitung** auf der nächsten Seite.



# «Messer & Gabel»-Rezepte zum Sammeln

## Zubereitung

### Schweinschwarte-Crème brûlée mit Wildsauschnen und Himbeeren

Fond, Halbrahm, Cognac und die Schwarte aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Nach 15 Minuten den Fond durch ein Sieb passieren. Das Eigelb dazugeben. In Formen abfüllen und mit Folie abdecken. Bei 70% Dampf und 30% Hitze bei 80 Grad für 15 Minuten im Steamer pochieren. Im Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und flambieren. Die zerdrückten Himbeeren auf die Crème brûlée verteilen, den Wildsauschnen anrichten und alles räuchern.

### Pochierter Bauchspeck im Shotglas mit Schweinsgelee und Meerrettich-Espuma

**Bauchspeck:** Den Speck in gleichmässige Würfel schneiden, im Fond mit Lorbeer und langem Pfeffer eine Stunde pochieren.

**Gelee:** Den Fond mit Portwein und Agar-Agar vermischen, aufkochen und auf ein Blech giessen, kühl stellen.

**Espuma:** Den frischen Meerrettich raffeln und mit den restlichen Zutaten mischen, aufkochen lassen, mixen und heiss in einen Espumabläser abfüllen.

### Mit Bitterschokolade glasierter Schweinskopf auf konfiertem Butternusskürbis mit gerösteten Kürbiskernen

**Schweinskopf:** Schweinskopf blanchieren, zuerst warm und dann kalt abspülen. Das Gemüse in Mirepoix schneiden, Knoblauch halbieren. Die Kräuter mit dem Mörser zerkleinern. Den pochierten Kopf mit allen Zutaten kalt ansetzen und 1 Stunde sieden. Erkalten lassen und aus dem Backenfleisch 10 Würfel zu 1 cm schneiden.

**Kürbis:** Kürbis in gleichmässige Würfel zu 1 cm schneiden. Die restlichen Zutaten begeben, mit Öl bedecken. Bei 80 Grad im Steamer konfieren. Die Kürbiskerne im Ofen bei 180 Grad rösten und grob zerkleinern.

**Zum Glasieren:** Schweinskopfwürfel vor dem Anrichten mit Bitterschokolade und Jus glasieren.

### Gebratenes Spanferkelkarree auf Wirsing-Rotkraut-Roulade mit Feigen- senf, Birnenbrotnödel und dunklem Bierschaum

**Karree:** Karrees parieren, vom Knochen ablösen und binden. Nach dem Anbraten die Schwarte mit Honig bepinseln, im Ofen bei 160 Grad ca. 15 Minuten garen. Vor dem Anrichten mit Beurre noisette nachbraten und in Medaillons schneiden.

**Roulade:** Die Wirsingblätter grosszügig mit Senf bepinseln. Rotkraut mit der Butter cremig aufkochen. Wirsingblätter auslegen, Rotkraut darauf verteilen und einrollen.

**Knödel:** Laugenbrot in grobe Würfel schneiden. Schalotte, Rahm und das Gewürz aufkochen, zum Brot geben. Zu einer Masse verkneten. Eigelb und Eier darunter mischen und abschmecken. Die Knödelmasse auf einem Blech verteilen und im Ofen bei 100 Grad ca. 16 Minuten backen. Pressen und kühl stellen, in Rechtecke schneiden, Roulade und Medaillons darauf anrichten.

**Bierschaum:** Fond, Bier und Vollrahm aufkochen,  $\frac{1}{3}$  einreduzieren, mit Butter aufmontieren.



# Das inspirierende Filet-Rezept

Jan Leimbach vom «Lenkerhof Alpine Resort» hat zu unserer Titelgeschichte ein Rezept erdacht: Simmentaler Kalbsfilet und geschmortes Kalbskinn-Bäggli mit Castelluccio-Linsen und Kartoffel-Limonen-Püree.

**Zutaten** (für 10 Personen)

### Kalbskinn-Bäggli

10 St. Kalbskinn-Bäggli  
10 St. Schalotten, geschält und geviertelt  
500 g Schmorgemüse (Karotten, Knollensellerie, Bleichsellerie)  
5 St. Tomaten, geschält und geviertelt  
625 ml Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)  
250 ml Madeira  
1,75 l brauner Kalbsfond  
2 St. Lorbeerblatt, frisch  
5 St. Wacholderbeeren, zerdrückt  
5 St. Gewürznelken  
5 St. Nelkenpfeffer  
25 St. schwarze Pfefferkörner  
5 Zweige Thymian  
1,5 St. Zitrone, Schale davon  
60 g kalte Butter  
Etwas Cayennepfeffer

### Castelluccio-Linsen

400 g grüne Linsen, vorzugsweise Lenticchie di Castelluccio, eingeweicht  
250 g kleine Karotten, Bleichsellerie, Lauch, jeweils in Würfel geschnitten  
2,5 St. Schalotten, in Würfel geschnitten  
7 EL Olivenöl  
125 g Lardon-Speck, in dünne Scheiben geschnitten  
2 TL Thymianblätter, gehackt  
250 ml Kalbsfond vom Kalbskinn-Bäggli  
50 g Butter  
Etwas alter Aceto balsamico

### Kartoffel-Limonen-Püree

750 g festkochende Kartoffeln, gewaschen, geschält und geviertelt  
50 ml Olivenöl, kalt gepresst  
250 g Mascarpone  
250 ml Milch  
Limonenabrieb, grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### Kalbsfilet

1,2 kg Kalbsfilet Mittelstück (pariert)  
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle  
Öl zum Braten  
2 Rosmarinzwige  
2,5 EL Butter

### Zubereitung

Die Kalbskinn-Bäggli salzen, mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und zu  $\frac{1}{3}$  reduzieren.

Das Schmorgemüse und die Schalotten mit etwas Olivenöl in einem Schmortopf anbraten. Tomaten dazugeben. Die Kalbskinn-Bäggli und den reduzierten Rotwein auf das Schmorgemüse geben und mit Kalbsfond aufgiessen. Alle Gewürze (ausser Thymian) zugeben und abgedeckt bei 160 °C ca. 1½–2 Stunden schmoren.

Das Fleisch und das Gemüse aus dem Kalbsfond nehmen und den Fond passieren. Die Sauce auf die gewünschte Dicke einkochen und mit Thymian aromatisieren. Anschliessend durch ein Haarsieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren.

Die Kalbskinn-Bäggli mit der fertigen Sauce übergossen und warmstellen. Das Schmorgemüse leicht erkalten lassen, in schöne Stücke schneiden und beiseitestellen.

Für die Linsen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck zufügen und leicht anbraten. Das Gemüse und die Schalotten hineingeben und 5 Minuten farblos dünsten. Die abgetropften Linsen in Salzwasser 10 Minuten kochen und abschütten. Die Linsen zum Gemüse dazugeben und unter Zugabe des Kalbsfonds schmoren und anschliessend die kalte Butter einrühren. Mit etwas Balsamico aromatisieren.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abschütten, leicht ausdampfen lassen und mittels einer Kartoffelpresse in eine Schüssel passieren. Olivenöl, heisse Milch und Mascarpone abwechslungsweise langsam unterarbeiten, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Limonenabrieb abschmecken. Warmstellen.

Das Kalbsfilet mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heissem Öl gleichmässig anbraten. Das Kalbsfilet auf ein Gitter legen und im auf 110 °C vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C braten. Das Kalbsfilet kurz in einer Pfanne in gebräunter Butter und Rosmarin leicht nachbraten.

Das Schmorgemüse in der Pfanne mit dem Fleisch erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linsen auf vorgewärmte Teller geben und das geschmorte Kalbskinn-Bäggli daraufsetzen. Das Kartoffelpüree mittels Dressiersack auf den Teller dressieren und das Gemüse verteilen. Das Kalbsfilet in zehn gleichmässige Stücke schneiden, auf das Püree setzen und mit Sauce nappieren.



## Erfolgsgeschichte 1: «Mediacampus», Zürich

# Vielfältiges Angebot, vielfältige Gäste

Auf dem Gelände einer früheren Druckerei in Zürich liegt heute der Mediacampus, mit Betrieben, Schulen und einer Gemeinschaftsgastronomie. Wir haben uns nach dem Erfolgsrezept erkundigt.

Auf dem Gelände des Mediacampus gibt es Fotostudios, Schulen, Kleingewerbe, Kinderkrippen und Büros. Die Mitarbeiter dieser Unternehmen verpflegen sich gerne im dazugehörigen Restaurant. Wir haben uns mit Geschäftsführerin Cony Zimmerli unterhalten.

**Frau Zimmerli, Zürich gilt als schwieriges Gastro-Pflaster wegen seiner verwöhnten Gäste. Wie gehen Sie in Ihrem Betrieb damit um?**

Als Verein zur Wiedereingliederung von Men-



schen mit einer psychischen Beeinträchtigung im Arbeitsmarkt können wir uns mehr Mitarbeiter erlauben als andere Betriebe. Das hat zur Folge, dass wir trotz Preisen wie in der Gemeinschaftsgastronomie die Tische abräumen können, weshalb wir selten ungenutzte, dreckige Tische haben. Das schlägt sich in der Erfolgsrechnung nieder.

**Wie viele Menüs bieten Sie pro Tag an, was ist zusätzlich im Angebot?**

Wir haben ein vegetarisches Menü und eines mit Fleisch. Daneben legen wir Wert auf Abwechslung.

**Hat sich die Herkunftsdeklaration auch in der Gemeinschaftsgastronomie als wertvolles Marketingwerkzeug etabliert?**

Auf jeden Fall. Die Kunden zahlen gerne ein



bisschen mehr für Schweizer Produkte, denn sie wissen aus ihrer eigenen Erfahrung im Supermarkt, dass man ein Pouletbrüstli nicht für CHF 12.50 im Restaurant essen kann. Der Verein Arbeitskette hat im Übrigen ein Credo, dass er sich für regionale Produkte engagiert. Unser Fleisch beziehen wir bei einem Zürcher Metzger oder bei einer Bio-Metzgerei in Wetzikon. Unser Poulet ist ausschliesslich von Kneuss in Mägenwil und wird von Braschler Comestibles geliefert.

Mehr Tipps und Informationen sowie ein Rezept für Rindsschmorbraten nach Burgunderart finden Sie auf [www.schweizerfleisch.ch/gastro](http://www.schweizerfleisch.ch/gastro)

Verein Arbeitskette  
Restaurant Mediacampus  
Baslerstrasse 30, 8048 Zürich  
Tel. 043 321 85 65  
[mediacampus@arbeitskette.ch](mailto:mediacampus@arbeitskette.ch)  
[www.arbeitskette.ch/mediacampus](http://www.arbeitskette.ch/mediacampus)

## Erfolgsgeschichte 2: «Le Bocca», Saint-Blaise

# Das Regionale als Credo



Claude Frôté, Mehrheitseigner und Küchenchef des «Le Bocca» in Neuchâtel, ist begeisterter Gastronom. «Ich liebe Restaurants, ich liebe es, Gästen Freude zu bereiten, ich mag den Wein und sogar den Rauch», sagt der Mittfünfziger, der einer Familie von Juristen entstammt und «schon mit vier Jahren Freude am Kochen bekam, weil meine Eltern drei- bis viermal die Woche auswärts assen, als ich klein war.»

Mit hohem Anspruch, aber entspannt zeigt uns Claude Frôté vom «Le Bocca» seine Küchenphilosophie – und seine Begeisterung für gute Produkte.

Als anspruchsvoller Gastronom hat Claude Frôté eine dezidierte Meinung zu den Rohstoffen, die er seinen Gästen serviert: «Je regionaler, desto besser.» Claude Frôté kauft bei drei bis vier Metzgern in der unmittelbaren Umgebung ein, ausserdem bei einer handverlesenen Auswahl von Bauern, denen er vertraut und denen er pro Jahr einige ganze Tiere abkauft. «Regional ist besser als alles, was eine lange Reise unternehmen muss, und deshalb setze ich in aller Regel auf Schweizer Fleisch.»

Wir genossen eine ganze Reihe von Claude Frôtés Kreationen – am besten gefiel uns sein Rindsfiletspieß: Er bewies hier seine

Subtilität, indem er das manchmal nur fein spürbare Aroma des Rindsfilet mit zwei sich ergänzenden Sorten Pfeffer gegengewichtete und gleichzeitig strukturierte.

Finden Sie mehr spannende Infos über Claude Frôté und ein Rezept für «Brulé glacé» vom Lamm mit Couscous und Pimentgelée» auf [www.schweizerfleisch.ch/gastro](http://www.schweizerfleisch.ch/gastro).

Le Bocca  
11, avenue Bachelin  
2072 Saint-Blaise  
Tel. 032 753 36 80  
Fax 032 753 13 23  
[www.le-bocca.com](http://www.le-bocca.com)

## Erfolgsgeschichte 3: «Cheval Blanc», Asuel

# Spezielle Lage, speziell überzeugend

Kinderfreundlich dank einem grossen Spielplatz –  
gästefreundlich dank Schweizer Fleisch: Das «Cheval Blanc»  
im idyllischen Asuel ist einen Umweg wert.

Das «Cheval Blanc» erinnert einen an den Film Gilberte de Courgenay. Gleich neben einer Scheune liegt der Eingang ins unprätentiöse Lokal, zu dem eine Gaststube und ein kleines Restaurant gehören. Auch die Scheune mit ihren rund 150 Bankettplätzen gehört zum Unternehmen von Madeleine Monnerat. Sie übernahm von ihren Eltern 1986 ein Bistrot und baute es zum heutigen «Cheval Blanc» aus. Nicht nur der Gault Millau empfiehlt das Lokal mit 14 Punkten, sondern auch der Westschweizer Guide [petitsgourmands.ch](http://petitsgourmands.ch). Während die erste Empfehlung mit dem kompetenten Elsässer Küchenchef Serge Guntz zu tun hat, liegt die zweite eher am weitläufigen, grosszügigen Spielplatz für die Kinder. Zumindest bei

schönem Wetter wird er garantieren, dass die Eltern den Hauptgang in Ruhe geniessen können.

Diese Hauptgänge bereitet Serge Guntz am liebsten mit Schweizer Fleisch zu. Auf seiner Karte steht zum Beispiel eine Côte vom Jungschwein aus der Baroche, wie die Region genannt wird. «Ich habe beim Metzger Domon in Alle eigens Schweine bestellt, die höchstens fünfzig Kilo schwer sein dürfen», sagt Guntz. Gefragt nach dem Unterschied zwischen den Fleischqualitäten in Frankreich und in der Schweiz, lobt er besonders das Schweizer Kalb. «Es hat weniger Wasser und mehr Aroma», bringt er dessen Vorzüge auf den Punkt.



Serge Guntz' Rezept für «Suprême de Gruyère au vin jaune» und mehr Informationen finden Sie auf [www.schweizerfleisch.ch/gastro/](http://www.schweizerfleisch.ch/gastro/)

Cheval Blanc  
Route Principale  
2954 Asuel  
Tel. 032 462 24 41  
Fax 032 462 32 53  
[cheval.blanc@ajoie-net.ch](mailto:cheval.blanc@ajoie-net.ch)  
[www.chevalblancasuel.ch](http://www.chevalblancasuel.ch)



## Motivationstiefs und Momente der Freude

Sandro Zinggeler, LCDJ-Sieger aus dem Jahre 2009, würde gern abwechslungsreicher kochen, als das im Militärdienst möglich ist. Da wird der Offiziersapero zum Highlight.

Ragout, Ragout, Ragout: Nach dreizehn Wochen Militärdienst sehne ich mich nach einem Küchenalltag ausserhalb der grünen Kluft. Zum Glück habe ich mit meinem neuen Job im Flimser «Epoca» schon etwas, worauf ich mich freuen kann. Denn meine Militärzeit ist als Soldat nicht spannender geworden als während der Rekrutenschule.

Manchmal wundere ich mich über meine Kameraden: Sie lassen an Hygiene und Arbeitsmoral zu wünschen übrig, und ich kann nur hoffen, dass sie sich irgendwann an ihre Berufsehre erinnern. Obwohl es der Job des «Kü-Che» wäre, fühle ich mich manchmal gedrängt, den demotivierten Leuten durch Einsatz ein Vorbild zu sein. Es ist insgesamt nicht einfach, unter so beengten Umständen ein gutes Resultat zu bringen.

Desto mehr freute ich mich über meinen Sieg in Davos: Der ICD Award brachte viele neue Kontakte, jede



Menge Motivation und eine neue Trophäe für meine Sammlung. Bis jetzt eine der schönsten – immerhin wurde ich an der Seite von Anton Mosimann geehrt.

Einen kulinarischen Höhepunkt gab es übrigens seit der letzten Nummer von «Messer & Gabel»: Einen Apero ohne Budgetbeschränkung für den Stadtpräsidenten von Chur, den Regimentskommandanten und viele Ofs (Offiziere). Wir machten Kartoffelpuffer mit Kalbsfiletstreifen im Glas, Quiche Lorraine mit Speckluff und Espumas – eine schöne Gelegenheit, meine Trickkiste zu entstauben. Abwechslung macht das Leben spannend und so wünsche ich euch schöne Feiertage und ein frohes neues Jahr.

Beste Grüsse von Sandro Zinggeler

# Ladies' Lunch mit Schweizer Lamm



**Lammlunch für Ladies: Alessandra konnte ihre Skepsis überwinden.**

Manche Frauen haben Vorurteile gegen Lammfleisch und Gastronomen bieten es deshalb wenig an. Oder sind beides auch nur Vorurteile? Wir haben ein Testessen organisiert und uns nach dem aktuellen Stand der Dinge erkundigt.

Auf der kürzlich eröffneten Zürcher Stadtklatsch-Plattform [www.blaaablaaa.com](http://www.blaaablaaa.com) fanden wir sie, unsere beiden Ladies, die kein Lammfleisch mögen und deshalb von uns zum Mittagessen eingeladen wurden. Es war gar nicht so einfach, denn viele Frauen gaben an, mit Lamm kein Problem zu haben. «Lammcurry mit Linsen, gegrillte Racks mit Rosmarin, yummie!», liess Userin «frischzelle» sich vernehmen. Für Userin «miami24» ist Lamm «lecker, das beste Fleisch überhaupt».

## Zwei skeptische Testesserinnen

Die beiden Freundinnen Antonietta, bei einer Bank tätig, und Alessandra, die bei einer Versicherung arbeitet, waren hingegen tatsächlich skeptisch, ob sie unsere Einladung annehmen sollten. Antonietta hatte gleich zwei Erfahrungen in petto, die sie ungnädig stimmten; einmal in Island, «da stand einfach nichts anderes auf der Karte», und einmal zu Gast bei Freunden, wo es ein Nierstück vom Lamm gab. «Ich behauptete einfach, ich hätte keinen Hunger.»

Alessandra fand, dass Lamm «grundsätzlich böckelt» und dass sie deswegen auch keinen Schafskäse oder -joghurt möge. Beide Testpersonen gehen gerne auswärts essen, ganz egal, ob man zu müde zum Kochen ist oder ob es etwas zu feiern gibt. Es wird dann auch auf die Schweizer Herkunft des Fleisches geachtet, aber grundsätzlich Poulet und Rindfleisch bevorzugt. Fürs Grillieren zuhause hat Antonietta am liebsten «fixfertig marinierte Filetspiessli vom Metzger».



**Alessandra und Antonietta, die Lammtesterinnen aus Zürich.**

## Probe aufs Exempel

Küchenchef Reto Zuberbühler vom neuen Zürcher Restaurant Markthalle im umgebauten Bahnviadukt (zu finden im trendigen Stadtkreis 5) bereitete für unseren Lunch eine Platte vom feinsten Schweizer Lammfleisch aus der Delikatessenmetzgerei Wipkingen vor: Es gab Koteletts und Nierstück mit Bohnen, Kartoffelgratin und klein geschnittene Datteln und Pinienkerne.

Die Skepsis der beiden Damen war nicht einfach zu überwinden, aber schliesslich sassen wir zu dritt am Tisch. Spannend war, dass die kritischere Alessandra sich für die saftigen Koteletts eher begeistern mochte als für die Medaillons vom Nierstück, obwohl an den ersteren merklich mehr Fett stehen geblieben war. Der Schmelz des Fleisches überzeugte aber die als Lammkritikerin angetretene Alessandra. Kollegin Antonietta dagegen war eher vom mageren Nierstück angetan. Dass der Küchenchef auf eine Sauce verzichtet hatte, fanden die beiden Damen schade, aber angesichts der Übungsanlage nachvollziehbar. Das Fazit? «Es ist ja nun nicht so, dass wir ab sofort nur noch Lammfleisch essen», meinte Antonietta und liess Spielraum für Interpretation.

Wir von «Messer & Gabel» finden: Es dürfte so manchem Gastronomen gut anstehen, ab und zu Schweizer Lamm zu servieren. Denn ein Lamm, das nicht zu viele Monate alt ist und sauber geschlachtet wurde, wird niemanden mit einem spezifischen Gout abschrecken – so viel hat unser Ladies' Lunch mit Lamm gezeigt. Und mit einer würzigen Sauce wäre so manche weitere Dame zu überzeugen. Den Versuch ist es allemal wert, denn Vielfalt ist in der heutigen Gastrolandschaft ein wichtiges Argument.

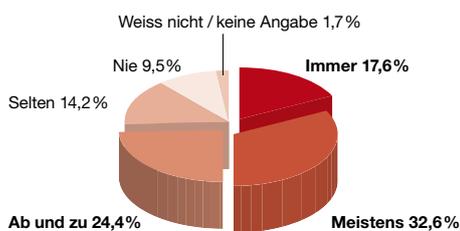
# Neue Studien sprechen für Schweizer Fleisch

Drei Viertel aller Besucher von Restaurants mit Bedienung beachten die Herkunftsdeklaration auf der Speisekarte. Und Schweizer Fleisch wird von ihnen klar bevorzugt. Deshalb hilft eine deutliche Kennzeichnung von Schweizer Produkten mit, die Gäste langfristig für sich zu gewinnen.



Oft genug steht die Deklaration der Fleischherkunft klein und verschämt in einer Ecke der Speisekarte. Verdient hat sie das nicht, denn über die Hälfte der Gäste in bedienten Restaurants liest sie praktisch immer. Ein weiteres Viertel schaut ab und zu darauf. Nur gerade mal 9 Prozent aller Befragten ist die Information völlig egal. Zu diesen Erkenntnissen gelangt eine neue Studie über die Einstellungen der Konsumenten zu Fleisch.\*

**Frage an Gäste von Restaurants mit Bedienung:** Wie oft achten Sie beim Fleisch bewusst auf die Deklaration der Herkunft?



## Schweiz als Qualitätsnachweis

Den Gästen geht es dabei nicht um eine allgemeine Information. Ihr grosses Interesse gilt klar der Überprüfung der Schweizer

Herkunft.\*\* Bei keinem anderen Nahrungsmittel ist die Sensibilität so gross wie beim Fleisch, und das hat seine guten Gründe. Wer heute ein gutes Stück Fleisch isst, will rundum geniessen können. Dafür zählt nicht nur der bessere Geschmack, sondern auch das gute Gewissen, dass die Tiere artgerecht gehalten und bis zum Schluss gut behandelt wurden.

## Garantierte Herkunft

In der Schweiz herrschen dafür strenge Gesetze und lückenlose Kontrollen – vom Stall bis auf den Teller. Darauf vertraut die überwältigende Mehrheit in unserem Land. Es braucht also nur noch eine Garantie, die sicherstellt, dass das gekaufte Produkt auch wirklich in der Schweiz produziert und verarbeitet wurde. Diese Lücke wird mit dem Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE geschlossen. Nicht nur Fleisch, sondern alle landwirtschaftlichen Produkte aus unserem Land können so ausgezeichnet sein. Dafür muss aber die ganze Kette ihrer Entstehung zertifiziert sein und sich laufend überprüfen lassen.

Den Konsumentinnen und Konsumenten ist SUISSE GARANTIE mittlerweile sehr vertraut, denn sie begegnen dem Zeichen fast überall bei ihrem täglichen Einkauf.

Die Gastronomen können davon profitieren, indem sie entsprechende Produkte auf der Menükarte damit auszeichnen.



## Zufriedene Gäste als Ziel

Unbestritten lastet Kostendruck auf der Gastronomie. Beim Einkauf nur auf den Preis zu schauen, zahlt sich aber nicht immer aus. Denn eine grosse und treue Kundschaft ist immer noch das wertvollste Kapital eines Unternehmens. Es ist kein Geheimnis, dass man solche Kunden nur über ihre Zufriedenheit an sich binden kann. Das beginnt mit dem Respektieren ihrer Wünsche, und Fleisch aus der Schweiz gehört dabei ganz vorne dazu.

\* Image von Fleisch, LINK Institut für Markt- und Sozialforschung, Schweiz

\*\* 13. Markt- und Konsumentenbarometer 2010, Demoscope, Schweiz



Der diesjährige Sieger: **Marino Reinert**, Hotel Castello del Sole, Ascona.

## Chaîne des Rôtisseurs: Der Gewinner 2010 heisst Marino Reinert

Am jährlichen «Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs» kürt die Chaîne des Rôtisseurs jeweils ihren besten Schweizer Jungkoch. Die diesjährige Ausscheidung am 23. Oktober 2010 war spannend bis zum Schluss. Aus einem bis vor Wettbewerbsbeginn geheimen Warenkorb hatten die Finalisten innert knapp vier Stunden ein dreigängiges Menü zu gestalten. Obligatorische Basisprodukte waren dieses Jahr: Flusskrebse, Saibling, Carré de veau und Birnen.

Die Fachjury unter Leitung von Irma Dütsch hatte wahrlich keine leichte Aufgabe. Selten war das Niveau so hoch und die Punktestände so nah beieinander. Schliesslich wählte die Jury Jungkoch Marino Reinert vom Hotel Castello del Sole, Ascona, zum Sieger. Platz zwei und drei gingen an Gerald Kiermeier und an Marcel Thoma.

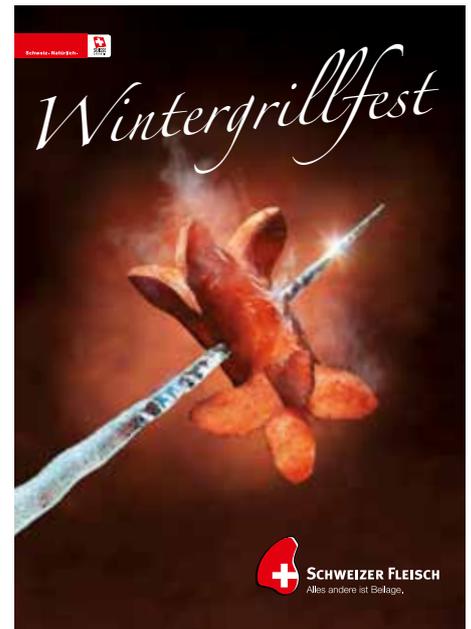
Der Sieger Marino Reinert vertritt die Schweiz 2011 am internationalen Finale in Istanbul.

[www.chaine-suisse.ch](http://www.chaine-suisse.ch)

## Das Wintergrillfest in Bern – so entstehen Traditionen

«Tradition ist nicht das Bewahren der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme.» Wer genau diese weise Einsicht formuliert hat, ist nicht ganz klar, denn sie wird vielen grossen Geistern zugeschrieben. Sicher ist jedoch, dass dieser Satz auf das von «Schweizer Fleisch» ausgerichtete Wintergrillfest auf dem Waisenhausplatz in Bern bestens zutrifft. Es findet nächstes Jahr am

**29. Januar** bereits zum fünften Mal statt. Und wir werden die Flamme auch in Zukunft weitergeben. Deshalb dürfen wir das Wintergrillfest künftig doch guten Gewissens mit dem Attribut «traditionell» schmücken. Es ist überdies der perfekte Anlass, sich mit Gourmets und Fachleuten aus der ganzen Schweiz schon früh auf die Grillsaison 2011 zu freuen. Bis dann!



### Abonnieren Sie «Messer & Gabel».

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

d  f  i

Ich bestelle gratis die Rezeptbroschüre mit den LCDJ-Finalisten-Rezepten.

d  f

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](mailto:gastronomie@proviande.ch). Gerne nehmen wir so auch Ihre Adressberichtigungen entgegen.



**SCHWEIZER FLEISCH**

Alles andere ist Beilage.