

Messer & Gabel

GASTRO-INFO VON «SCHWEIZER FLEISCH»



2-2011

SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.



Marinieren beim Grillieren:

Perfekte Zubereitung bringt mehr Genuss Seite 2

Der Balleronsalat:

Erfolg mit dem Klassiker für warme Tage Seite 4

«Rack 'n' Roll» mit Lamm und Gitzi:

der Kochwettbewerb für junge Talente Seite 13



Marinieren – die hohe Schule beim Grillieren

Schweizer Fleisch vom Grill kann noch mehr sein als perfekt zubereitet – wenn es zuvor auf kreative Weise mariniert wurde.

Sommerzeit ist Grillzeit und Grillieren ist die beliebteste Art der fettarmen Fleischzubereitung. Das ist in unseren gesundheitsbewussten Zeiten ein wichtiges Verkaufsargument.

Nicht die ganze Schweiz verfolgt bei der Zubereitung von Fleisch auf dem Grill die gleichen Strategien. Der Süden richtet sich nach Italien aus und macht es puristisch wie die Köche aus dem Nachbarland: Was

«alla brace» serviert wird, hat kaum eine längere Behandlung hinter sich als ein Bepinseln mit Olivenöl, das mit Pfeffer, Salz und Knoblauch aromatisiert wurde.

In der Westschweiz gibt es «Badigeons», einen Begriff, den man wohl mit «Tunke» übersetzen müsste. Die Grenze zur Marinade verläuft hier im Sinne des Wortes fließend, denn diese Zubereitungen sind nicht dick und süß-sauer, sondern ölbasiert.

Gewürzt wird aber wie bei Marinaden mit Salz und Pfeffer, Senfkörnern oder Senf als Emulgator für eine cremigere Konsistenz.

Für eher orientalische Noten kommen körnige Gewürze wie Kardamom, Allspice oder Kreuzkümmel dazu, für provenzalische Zubereitungen Kräuter wie Thymian, Oregano oder Rosmarin. Die orientalischen Noten sind bei Poulet sehr beliebt, Thymian und Rosmarin sind bei Kalbfleisch angesagt.



Mehr Details zur richtigen Aufbewahrung vom Grillgut ausserhalb des Restaurantkühlraums sowie unsere Tipps zu Grilltypen und zur Physik des Grillierens finden Sie jetzt auf unserer Gastro-Website unter der Rubrik «Richtig umgehen mit Fleisch».

Für Lammfleisch werden die Kräuter noch mit der Schärfe des Knoblauchs angereichert.

Alle diese Aromen bleiben bei dieser Form der Zubereitung an der Oberfläche des Fleisches und müssen deshalb nicht zwingend während langer Zeit einwirken, auch wenn es sinnvoll ist, dem Fleisch mehr Zeit zur Aufnahme der Aromastoffe zu geben als nur gerade eine halbe Stunde. Wie wir im neuen, sechsbändigen Standardwerk «Modernist Cuisine» (erschienen bei The Cooking Lab) nachgelesen haben, geht in diesem Fall der entscheidende Teil des Geschmacks durch die Einwirkung der Grillhitze und durch das blitzartige Verbrennen von herabtropfenden, aromahaltigen Fettstoffen in die obersten Schichten des Fleisches über.

Marinaden sollen auf das Fleisch einwirken

Tierisches Gewebe hat in lebendigem Zustand einen neutralen pH-Wert. Eine klassische Marinade sorgt dafür, dass dieser Wert in die saure Richtung verschoben wird. Grob gesagt, werden so die spiralförmig verknoteten Eiweisse im Fleisch teilweise zu einzelnen Fäden aufgelöst, was die Textur und die Aromen des Produkts verändert.

Marinaden kombinieren in aller Regel süssliche und saure Substanzen, welche gemischt und gewürzt werden. Ein gängiges saures Element in Marinaden ist Essig. Alternativ kann Zitronen- oder Limettensaft verwendet werden. Das sorgt für sommerlich-frische Noten und verträgt sich besonders gut mit magerem Fleisch vom Schwein. Joghurt mit seiner natürlichen, von gesunden Bakterien herrührenden Säure kann zum Marinieren von Poulet verwendet werden. Dieses Vorgehen ist für Gerichte geeignet, die aus einer indischen Tradition wie dem Tandoorofen stammen. Die Säure in einem Konzentrat von Tomaten ergibt gute Resultate mit Rindfleisch.

Auch Enzyme, zum Beispiel aus Fruchtsäften oder aus der Ingwerwurzel, haben «proteolytische» – also Eiweiss auflösende – Wirkung auf das Fleisch und machen es dadurch zarter. Eine Marinade mit Ananassaft wird diese Wirkung ebenso erzielen wie eine gute Dosis geraffelter Ingwer. Dieser ist zum Beispiel in der japanischen Teriyakimarinade anzutreffen, welche dank dunkler

Sojasauce und Zucker oder Honig gut haftet und einen schönen, schwarzen Glanz auf dem Grillgut ergibt. Teriyakimarinade ist für Geflügel vom Grill bestens geeignet. Ingwer findet man im libanesischen «Shish Taouk» für marinierte Pouletspiesse, Ingwermarinaden passen aber auch gut zu Lammfleisch. Der Saft der Ananas ist geeignet für das Marinieren von Kalbfleisch, wenn er mit Zwiebeln und viel Pfeffer kombiniert wird.

Was die Wirkung des Marinierens angeht, muss man die Grösse des zu behandelnden Fleischstücks hoch vier rechnen, wenn die Wirkstoffe in der Marinade mehr tun sollen als nur oberflächlich das Aroma zu verändern. Ein Beispiel: Wenn ein dünnes Stück Fleisch von 1 cm Dicke in zwei Stunden mariniert ist, braucht ein dickeres Stück von 2 cm Dicke schon acht Stunden. Bei 4 cm Dicke wird der Vorgang 16 Stunden dauern.

Es muss haften

Wichtig ist, dass das Fleisch allseitig von der Marinade bedeckt ist. Weil die Inhaltsstoffe einer Marinade nicht immer günstig sind und das Fleisch nicht immer bedeckt

gelagert werden kann, braucht es Elemente, die für Haftung sorgen: Honig, Aceto Balsamico, Ahornsirup, Birnendicksaft sind geeignete und aromatische Mittel, um die Wirkstoffe der Marinade am Fleisch haften zu lassen. Wer die Aromen einer Marinade vereinen und verstärken möchte und sie gleichzeitig besser am Fleisch anhaften lassen will, kann sie auch einkochen. Das bietet sich zum Beispiel an für eine sommerliche Biermarinade oder eine Limetten-Tomaten-Kreation.

Alkohol in der Marinade ist beim Grillieren nur am Rande als Geschmacksverstärker von Bedeutung und hat keine Auswirkung auf die Textur des Fleisches. Das Malz Aroma des Bieres wird hingegen am Grillgut so richtig schön zu spüren sein. Dafür muss es gemeinsam mit Zucker und Gewürzen eingekocht werden und mit einem der oben erwähnten Wirkstoffe während längerer Zeit einwirken.

Positiv an Marinaden ist, dass mariniertes Fleisch gut zu lagern ist. Wagen Sie die Variation auf dem Grill und sorgen Sie bei Ihren Gästen für spannende Geschmackserlebnisse bei lockerer Partystimmung – der Sommer ist kurz genug!



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, Daniel Böniger

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2011



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Beilage.



Kalte Klassik für den Sommer: Balleronsalat

Nehmen Sie sich ein traditionsreiches Restaurant zum Vorbild und kreieren Sie einen kalten Klassiker für warme Tage – Ihre Stammgäste werden es schätzen.

Die Zürcher «Kronenhalle» ist nicht nur für ihre Kunst bekannt, sondern auch für einen kalten Teller, der bei Traditionalisten Kultstatus hat. Es ist der Balleronsalat. Die elegante Bezeichnung Balleron umschreibt ein Produkt, das man aus dem Kühlregal beim Grossverteiler als «Lyonerwurst» kennt.

Für den Balleronsalat à la Kronenhalle – aber auch für andere Wurstsalat-Spezialitäten – sollten Sie sich allerdings an einen Metzger Ihres Vertrauens halten und die Wurst am Stück kaufen. Für den Service wird die Kalbfleischwurst dann mit der Schneidmaschine nicht zu dünn aufgeschnitten und mit einer feinen Senfsauce angerichtet (Rezept siehe Seite 5). Garniert wird der Balleronsalat mit Zwiebelringen und dem immer beliebteren Prezzemolo (flacher Peterli). Auch ein fein geschnittenes hartes Ei kann als Garnitur

dienen. Das Eigelb sorgt dann für zusätzliche Festigkeit in der Sauce und rundet den Geschmack der Zwiebelringe ab.

Achten Sie darauf, dass die Wurst nicht bei Kühlschranktemperatur serviert wird, denn erst bei Zimmertemperatur entfalten sich die feinen Aromen.

Zu einem richtigen Balleronsalat gehört natürlich ein knuspriges Bürlü oder frisch gebackenes Bauernbrot. Erst so wird dieser sommerliche Klassiker zum vollwertigen Lunch für alle, denen es an manchen Tagen für ein warmes Essen einfach zu heiss ist. Dank den preiswerten Rohmaterialien und dem Kultstatus des Balleronsalats können Sie damit einen wirtschaftlichen Preis erzielen und Ihre Gäste mit einem saisongerechten Klassiker begeistern.

Ihre regionale Variation

Kreieren Sie Ihre eigene Version dieses beliebten Klassikers als Alternative zum Wurstsalat! Die Schweiz mit ihrem Reichtum an Würsten ist das Paradies dafür. Attraktiv ist zum Beispiel eine Saucisson aus dem Waadtland oder eine Engadiner Beinwurst, weil beide auch kalt grossartig schmecken. Die Saucen dazu können Sie mit regionalen Ölen, Senfen und Gewürzen ganz einfach variieren und den Vorlieben Ihrer Gäste anpassen. Vergessen Sie nicht, die regionale Herkunft auf Ihrer Speisekarte zu deklarieren – die Marktforschung zeigt, dass dies sehr geschätzt wird.

Balleronsalat wie in der «Kronenhalle»

Lassen Sie sich von einem traditionsreichen Klassiker der kalten Küche inspirieren!



Zutaten (für 10 Personen)

1,6 kg	Kalbfeischwurst in dünnen Scheiben
50 g	italienische Petersilie, in Streifen geschnitten
100 g	Zwiebelringe

2 dl	Sonnenblumenöl
100 g	Senf
Wenig	Worcestershiresauce
2 Prisen	Salz
	Weisser Pfeffer

Für die Senfsauce

2 dl	Bouillon
1 dl	Wasser
2 dl	Weissweinessig

Zubereitung

Die Balleronscheiben einmal falten und dachziegelartig auf den Teller legen. Die Senfsauce mischen und über die Scheiben träufeln. Mit Zwiebelringen und Petersilie garnieren.

Hackbraten wie im «LaSalle»

Wenn Sie unsere Geschichte über den Hackbraten inspiriert hat, wird Sie das Rezept von Julien Sattler («LaSalle» in Zürich) vielleicht zu einem eigenen Höhenflug anregen.

Zutaten (für 10 Personen)

1,5 kg	Schweinsabschnitte für Wurst
0,5 kg	Kinnbackenspeck
0,2 kg	Kalbsbrät
1 dl	Vollrahm
2	Eier
1	Zwiebel weiss (gedämpft)
30 g	Petersilie (gedämpft)
30 g	Lauch (gedämpft)
30 g	Salz
100 g	eingeweichtes Brot
2 g	Pfeffer weiss, gemahlen, Muskatnuss, Paprika, Kümmel
1	Schweinsnetz zum Einwickeln

Zubereitung

Schweinsabschnitte und Kinnbackenspeck zusammen mit den gedämpften Zutaten und dem eingeweichten Brot durch den Fleischwolf lassen. Je nach Belieben grob oder eher feiner.

Die Masse mit Eiern, Rahm und Gewürzen gut durchmischen und aufschlagen. Masse halbieren und je im Schweinsnetz einwickeln (Alternative: zwei Cake- oder Terrinenformen dafür verwenden).

Im Ofen bei 170 Grad backen (ca. ½ Stunde oder bei Kerntemperatur von 70 Grad). Vor dem Servieren den Braten ein bisschen ruhen lassen. Man kann ihn problemlos warm halten oder sogar regenerieren.

Serviert wird der Hackbraten mit einem frisch gemachten Kartoffelstock und natürlich mit feinstem, etwas reduziertem Bratenjus fürs «Seeli».



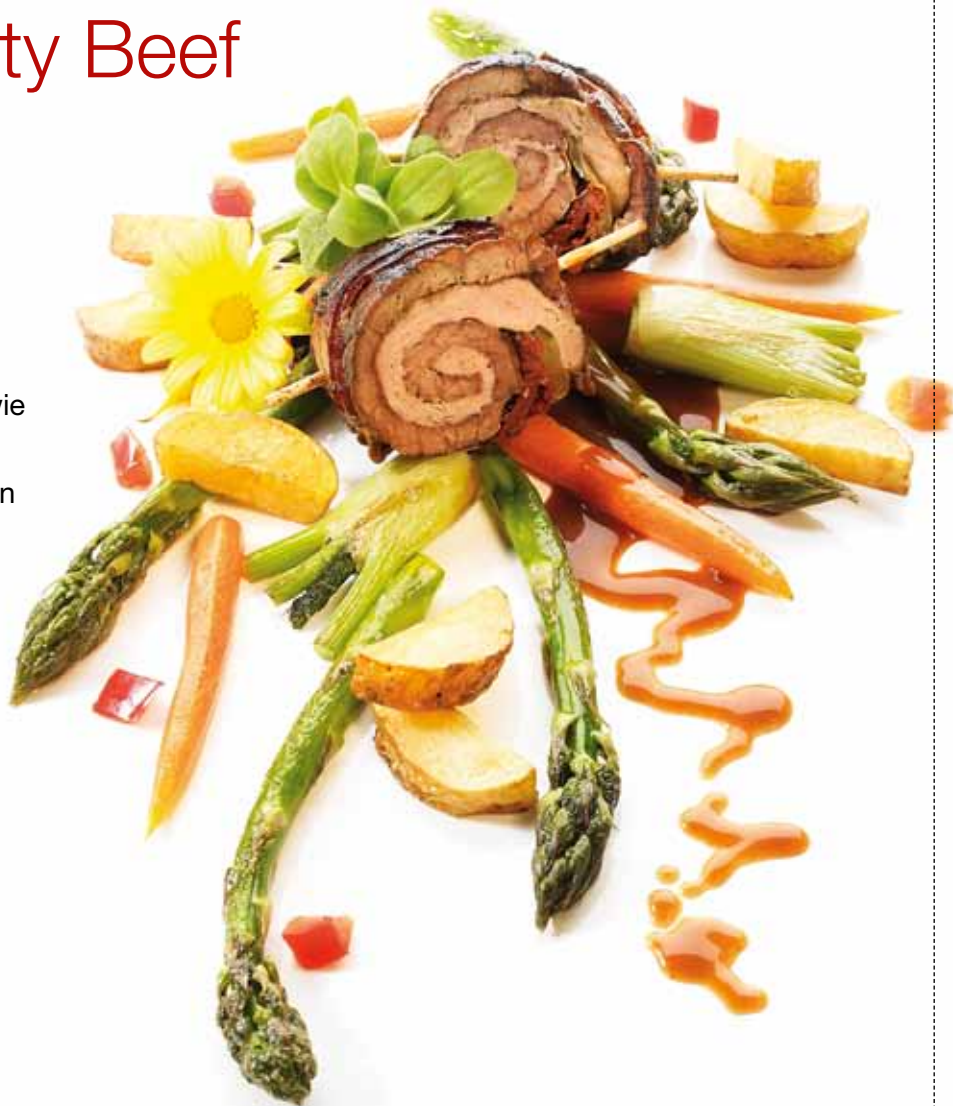
schweizerfleisch.ch

Mehr Infos unter anderem über den Nährwert von Hackfleisch finden Sie auf unserer Website, Rubriken Ernährung und Fleischkunde.



Involtini di Manzo mit Swiss Quality Beef

Wer in seinem Lokal ein Qualitätslabel wie Swiss Quality Beef führt, sollte davon profitieren und es verwenden, auch wenn keine Edelstücke im Spiel sind. Hier ist ein Vorschlag dazu.



Zutaten (für 10 Personen)

Involtini

- 1 kg SQB-Eckstück
- 500 g Kalbsbrät
- 50 g Zwiebeln
- 10 g Knoblauch, gepresst
- 20 g Kräuter Provençale
- 200 g getrocknete Tomaten
- 200 g Salzgurken
- 20 Specktranchen
- 5 cl Bratbutter, flüssig
- 1 dl Rotwein zum Kochen
- 5 dl Rindsbouillon
- 25 g grobkörniger Senf
- 5 cl Cassislikör
- 10 g Demi-glace
- 50 g schwarze Johannisbeermarmelade
- 30 g Butter

Beilagen

- 3 cl Bratbutter, flüssig
- 1 kg Kartoffeln
- 10 Rosmarinzwige
- 1 kg Gemüse (Rüebli, grüner Spargel, Minifenchel und rote Peperoni)

Zubereitung

Rindseckstück in 20 feine Schnitzel schneiden und klopfen. Brät mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern mischen und auf die Schnitzel streichen. Mit Tomaten- und Gurkenstreifen belegen und satt aufrollen. Mit Specktranche umwickeln und mit Holzspießchen feststecken.

Gemüse und Kartoffeln schälen, schneiden und tournieren. Gemüse getrennt garen und mit Gewürzen fertig glasieren. Kartoffeln in Bratbutter braten.

Involtini würzen und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Rindsbouillon auffüllen und zugedeckt 40 Min. schmoren lassen. Das

Fleisch aus der Sauce heben. Die Sauce mit der Demi-glace, dem Cassislikör und der Marmelade abschmecken.

Am Schluss den Senf einrühren und mit Butter aufmontieren. Involtini schräg aufschneiden, mit dem Gemüse und den Kartoffeln anrichten. Mit der Sauce umgiessen und mit Rosmarinzwig garnieren.



schweizerfleisch.ch/gastro

Lesen Sie im Internet mehr über Swiss Quality Beef.



Swiss Quality Beef – was hat der Gastro- nom von Qualitäts- standards?



Der Schweizer Grossist Prodega hat mit Swiss Quality Beef einen Standard für bestes Schweizer Rindfleisch etabliert. Ein Hintergrundgespräch über Fleischqualität mit Adrian Schärz, Senior Category Manager des Unternehmens.

Herr Schärz, wie erklären Sie einem Gastronom, weshalb er sich für Swiss Quality Beef entscheiden sollte?

Für den Gastronom ist Swiss Quality Beef ideal, weil es standardisiert ist. Das bedeutet, die Teilstücke sind regelmässig gleichbleibend in Bezug auf Grösse und Zartheit. Es stellen sich deshalb nur diese zwei Fragen: Will ich immer zartes Schweizer Rindfleisch? Und: Will ich meinen Gästen ein 200-g-Entrecôte servieren, welches schön «dick» ist? Die Antworten ergeben sich von selbst.

Wie erklären Sie, weshalb der Gastronom für diesen Standard einen Aufpreis bezahlen muss?

Die Tiere werden für dieses Programm speziell gemästet. Die Mast umfasst strenge

Vorgaben und Richtlinien. Daher bezahlt die Prodega/Growa diesen Schweizer Produzenten einen höheren Schlachtgewichtspreis pro Kilo als für Tiere aus herkömmlicher Mast. Das sind bis zu 70 Rappen pro Kilogramm.

Wurden die Vorzüge von Swiss Quality Beef jemals in einer Blindverkostung überprüft?

Wir führen ständig Degustationen mit Kunden wie auch mit unseren Mitarbeitenden durch. SQB brilliert bei jedem Vergleich – auch mit ausländischem Rindfleisch – mit der Note «sehr gut»!

Wie hält man es bei Swiss Quality Beef mit der Reifung? Muss der Gastronom nachreifen oder könnte man die Stücke theoretisch bei sich trocken aufhängen zum Nachreifen? Was empfehlen Sie?

Die Tiere aus dem SQB-Programm sind bei der Schlachtung nicht älter als 10–12 Monate. Dank einer Reifung im Vakuumbbeutel wird die Reifezeit um ein Viertel verkürzt. Deshalb sind SQB-Edelstücke bereits ab drei Wochen bei 0–2 °C genügend gelagert. Wir haben auch Tests mit der Knochenreifung durchgeführt. Die Resultate haben uns hocheifreut. Bei Interesse beraten unsere Metzgerei-Abteilungsleiter die Kunden sehr gerne und vor allem kompetent.



Welche speziellen Eigenschaften hat Swiss Quality Beef für Sie persönlich?

Die Tiere stammen alle aus professioneller Mast. Sie weisen ein tiefes Schlachtgewicht auf, welches auf max. 280 kg begrenzt ist, und erfüllen hohe Anforderungen betreffend Ausmastgrad und Fleischigkeit. Zudem empfindet eine breite Allgemeinheit SQB geschmacklich als sehr angenehm.



schweizerfleisch.ch/gastro

Lesen Sie das ganze Interview mit Adrian Schärz im Internet, und erfahren Sie mehr über Zahlen, Tipps und Tricks zu Swiss Quality Beef sowie Vermarktungshilfen, die von Prodega/GrowaCash+Carry zur Verfügung gestellt werden.



Ist Schweizer Poulet
seinen Preis
wirklich wert?





Schweizer Poulets und Truten haben in jedem Fall mehr Lebensraum als irgendwo in Europa. 88 Prozent von ihnen erhalten Auslauf in einen geschützten Wintergarten oder ins Freie. Sie werden freiwillig nach den Normen für eine besonders tierfreundliche Stallhaltung gehalten.

Artgerechte Haltung und die Sorge zur Natur sind in unserer kleinräumigen Landwirtschaft tief verwurzelt. Die rund 1000 Schweizer Geflügelmastbetriebe haben eine überschaubare Grösse. Die Tiere sind dadurch besser aufgehoben als überall sonst im Ausland.

Strenge Gesetze und Vorschriften schützen alle Schweizer Nutztiere. Auch die Transportwege in den Schlachthof sind hier viel kürzer als irgendwo. Und regelmässige Kontrollen sorgen für die Einhaltung des Tierschutzgesetzes.

Unsere Nutztiere haben ein gutes Leben verdient.

Der nachhaltigen, artgerechten Produktion gehört die Zukunft. Davon profitieren auch die Konsumentinnen und Konsumenten. Weil unsere Poulets und Truten tieregerecht gehalten werden, ist auch der Genuss von Schweizer Geflügelfleisch noch ein bisschen grösser. Und das ist seinen Preis wert.

Für mehr Informationen: www.schweizerfleisch.ch/gastro



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

«Blume», Baden

Die Gebrüder Erne pflegen im Restaurant ihres Atrium-Hotels eine gediegene und bewusst traditionelle Küche. Dazu gehören regionale Produkte und Schweizer Fleisch.



Silvio und Patrik Erne haben das Lokal vor sechs Jahren von ihren Eltern übernommen, die es wiederum seit Anfang der Siebzigerjahre führten. Die Geschichte des Hauses selbst reicht aber noch viel weiter zurück. Einige Mauern des um 1850 zu einem Neubau zusammengeführten Atriumhauses stammen noch aus dem Mittelalter.



Schon damals war Baden eine Stadt, in der es sich wohlhabende Leute beim Kuren gut gehen liessen. Auch heute noch hat der Genuss in manchem Badener Haus seine Heimat. Kaum ein Lokal jedoch hat ein Cachet, das sich mit dem des Atrium-Hotels Blume vergleichen liesse. Hier feiern grosse Gesellschaften aus der Region in den gediegenen Speisesälen, und Paare oder Viererpartien treffen sich im Atrium zu intimen Gesprächen und genüsslichen Runden. Dafür wurden auf einem Stock des Hotels Tische platziert, es gibt jede Menge Pflanzen, einen Brunnen mit Fischen und Vogelgezwitscher. Man sei darauf gekommen, die Gäste im reich dekorierten und stimmungsvollen Atrium zu platzieren, als die Säle für Anlässe immer wichtiger geworden sind, erzählt Silvio Erne.

Er und sein Küchenchef Michael Signorell haben für ihr angenehmes Lokal eine Küche entwickelt, die gemäss Silvio Erne selbst «eigentlich anfangs kein Konzept hatte». Man kam jedoch bald darauf, dass in der

nach wie vor vom Agrarischen geprägten Region eine von der klassischen französischen Küche inspirierte Karte am besten ankommt. Dazu gehört, wann immer möglich, der Einsatz von Schweizer Fleisch, denn in Baden und Umgebung mag man das Vertraute. Als Beispiel dafür hat uns der Küchenchef sein Rezept für eine Mägenwiler Pouletbrust an Rotweinsauce notiert, die wir sehr genossen haben.



Lesen Sie die ganze Story und finden Sie ein anregendes Rezept aus der «Blume»-Küche.

Atrium-Hotel Blume
Kurplatz 4
5400 Baden
Tel. 056 200 0 200
Fax 056 200 0 250
info@blume-baden.ch
www.blume-baden.ch

Jetzt neu auf www.schweizerfleisch.ch/gastro

«Au Grand Frédéric», Les Bayards

Mit Jean-Pierre Berner haben wir einen engagierten Küchenchef entdeckt, der in seinem beliebten Ausflugslokal auf regionale Produkte und gute Beziehungen zu Metzgern seines Vertrauens setzt.

Das «Au Grand Frédéric» ist im Gastro-Führer «Les Petits Gourmands» aufgeführt. Dieses Westschweizer Büchlein richtet sich an Eltern, die gerne mit ihrem Nachwuchs essen gehen. Vor allem am Wochenende kommen die Gäste nicht nur aus der Region, sondern aus der ganzen Schweiz hierher. Am beliebtesten sind Menüs mit Schweizer Kalb- und Rindfleisch. Es stammt von ausgesuchten Tieren aus dem örtlichen Vallée de la Brévine und wird mindestens zwei Wochen gereift, bevor es in die Pfanne kommt.



Au Grand Frédéric
Le Cernil
2127 Les Bayards
Tel. 032 866 11 28
gfp@bluewin.ch



Möchten Sie Ihre kleinen Gäste bekochen wie Jean-Pierre Berner? Ein Rezept dazu und zusätzliche Infos finden Sie auf unserer Website.



Jetzt neu auf www.schweizerfleisch.ch/gastro

Hitzberger

Eduard Hitzberger schaffte den Sprung vom Küchenchef zum Unternehmer mit einem Konzept, das dem Wunsch vieler Büromenschen nach einer schnellen, aber regionalen und frischen Verpflegung entspricht.

In den Neunzigerjahren war in der berühmten «Chesa Pirani» ein Koch tätig, der es mittlerweile selbst weit gebracht hat. Eduard Hitzberger ist sein Name, und Hitzberger heisst sein Label, das mittlerweile an drei Standorten in Zürich und an

einem in Basel zu finden ist. Spannend an seiner Auslegung des Begriffs von Fast Food ist, dass Hitzberger konsequent auf regionale Produkte setzt. Seine Devise ist, lieber wenig, «aber dafür etwas Gescheites» anzubieten.



Uns war es ein Bedürfnis, Eduard Hitzberger nach einem Rezept zu fragen. AsiaWrap à la Hitzberger und mehr Informationen zu seinem Erfolgskonzept finden Sie online.

Hitzberger AG (Verwaltung)
Rudishaldenstrasse 4
8800 Thalwil
Tel. 044 450 37 80
Fax 044 450 37 81
info@hitzberger.com
www.hitzberger.ch

Gutes Bauchgefühl

Ob er «Pain de Viande» heisst, «Polpettone» oder vielleicht sogar «Meat Loaf» wie der Popsänger: Der Hackbraten sorgt für heimelige Erinnerungen und kulinarische Genüsse.



In der Schweiz existieren zahlreiche Küchenkulturen, und jede hat ihre Art, mit Fleisch umzugehen. Heute soll die Rede vom Hackbraten sein. Einem Gericht, für das es zahllose Varianten gibt und für das fast jeder Koch ein Rezept von seiner Mutter überliefert bekommen hat.

Für einen rustikalen Hackbraten auf hohem Niveau haben wir Küchenchef Julien Sattler vom Restaurant LaSalle in Zürich nach seinem Rezept befragt (siehe Seite 5). Das «LaSalle» ist im Schiffbau, einem grossen Theaterhaus, untergebracht. Hier verpflegen sich Kulturschaffende und Leute aus den Büros des Zürcher Trendquartiers Kreis 5 ebenso wie Besucher und Stadtpolitiker.

Julien Sattler hat Ende der Achtzigerjahre in einem Bergrestaurant in der Bündner Ferienstation Flims als Küchenchef gearbeitet. Einer der Kollegen dort sei Metzger gewesen, erzählt der aus dem Elsass stammende Koch. «Oben auf dem Berg machten wir alles selbst: wursten, ausbeinen, räuchern, pökeln. Damals habe ich mein Hackbratenrezept kreiert, standardisiert und rezeptiert.»

Der anhaltende Erfolg eines so volkstümlichen, fast bäuerlichen Gerichts sei einfach

zu erklären, sagt Julien Sattler. «Die Menschen haben kaum mehr Zeit, zu Hause aufwendige Gerichte zu kochen. Hackbraten mag rustikal und einfach wirken – ihn herzustellen braucht aber Zeit und viel Wissen.» Deshalb seien viele Gäste bereit, auch etwas scheinbar so Simples auswärts zu geniessen. Und den Preis dafür zu bezahlen, ohne sich viele Gedanken zu machen.

Aus Grosis Küche

Natürlich gibt es auch eine emotionale Sicht dieses Trends. «Hackbraten, Caramelköpfl und Rindsschmorbraten haben einen hohen gefühlsmässigen Stellenwert, vor allem in unserer Generation. Die Eltern oder Grosseltern hatten noch viel Zeit in der Küche verbracht und so ist die Erinnerung an Bekanntes und Beliebt es da!»

Die Verwendung von Schweizer Fleisch auch für weniger edle Gerichte ist für Julien Sattler elementar. Er arbeitet seit über zehn Jahren mit den gleichen Metzgern zusammen, Urs und Markus Weber aus Wetzikon. Sattler meint dazu: «Ich muss meinem Lieferanten vertrauen können, dass er mir nur das Beste schickt!»

Im Sommer, wenn die Temperaturen in der Stadt schweisstreibend werden, gibt es auf

Julien Sattlers Karte keinen Hackbraten mehr: «Wir bieten dafür Hacktätschli aus der gleichen Masse mit Salat an. Denn ab 25 Grad isst auch der emotionalste Fan keinen Kartoffelstock und keine Sauce.»

Surfen und gewinnen

Wenn Sie eine Frage auf der Website beantworten, können Sie «Das Grosse Buch der Gewürze» (AT Verlag) im Wert von CHF 29.90 gewinnen – viel Glück und viel Erfolg mit Ihrer individuell gewürzten Hackbraten-Variante!



schweizerfleisch.ch/gastro

Auf unserer Website finden Sie Infos über den oft unterschätzten Nährwert von Hackfleisch, und es werden Vorurteile zum Fettgehalt des Hackbratens widerlegt, wie sie manchmal von Gästen vorgebracht werden.

«Rack 'n' Roll», der neue Trendsport für Jungköche

Das Thema des diesjährigen Kochwettbewerbs von «La Cuisine des Jeunes» steht fest – jetzt ist es Zeit, mitzumachen!

Liebe Schweizer Jungköche, die ihre Lehre vor höchstens vier Jahren abgeschlossen haben: Jetzt ist der Moment, in dem ihr euren Chef schonungsvoll darauf vorbereiten solltet, dass ihr diesen Sommer ab und zu

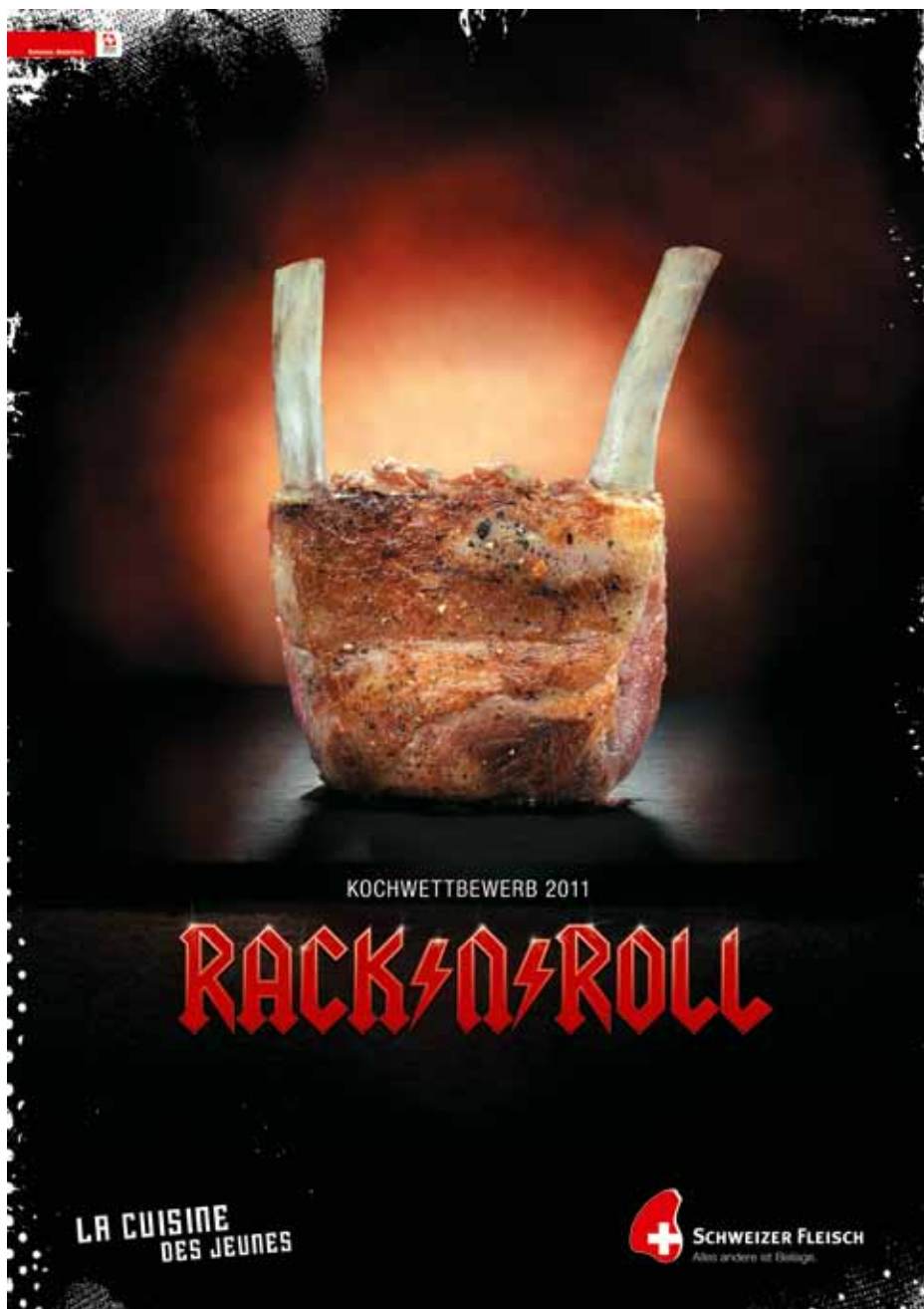
etwas Ruhe braucht. Ruhe, um ein Rezept zum Thema «Rack 'n' Roll» mit Fleisch vom Schweizer Lamm und/oder Gitzi zu erfinden. Und um es auszuprobieren, bis ihr es quasi blind beherrscht.

Kleiner Tipp von uns: Weist doch euren Chef darauf hin, dass er ebenfalls etwas von eurem Ruhm abbekommen wird. Denn es gibt kaum einen Wettbewerb, bei dem die Chefs der Sieger so sehr ins Rampenlicht geraten. Ausserdem lernen Wettbewerbsköche routinierter und rascher zu kochen, was wiederum eine positive Wirkung auf eure Arbeit im Alltag haben wird.

Trotzdem: Kein Chef wird euch alle Zeit, die es fürs Rezeptieren und Trainieren braucht, einfach so zur Verfügung stellen. Ihr werdet auch Freizeit aufwenden müssen. Aber der Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» ist ja auch ein Anlass für ehrgeizige Köche und kein Wett-Faulenzen.

Genügend Beweis dafür sollte die Jury sein, in der man illustre Namen findet wie Werner Rothen vom Berner «Schöngrün» (17 Gault-Millau-Punkte) oder Daniel Bumann, 18-Punkte-Koch, Weltmeister und Olympiasieger.

Noch bessere Argumente gefällig? Seht euch in der Rubrik «La Cuisine des Jeunes» auf www.schweizerfleisch.ch/gastro an, was aus den früheren Siegern des Wettbewerbs so geworden ist, und motiviert euch mit dem Preis von 1500 Franken in bar zu einer überragenden Leistung. «Schweizer Fleisch» wünscht euch dazu viel Glück.



Das Teilnahmepaket zum Kochwettbewerb findet ihr auf www.lcdj.ch.

Einsendeschluss für die Rezepte ist der 15. September 2011. «La Cuisine des Jeunes» gibts auch als Blog und auf www.lcdj.ch/facebook als Community. Mitglieder – und nur die – können in exklusiven Preisausschreiben wertvolle Preise gewinnen. Jetzt Member werden!



Ivo Adam: «Ich habe an Wettbewerben kochen gelernt.»

Mit dem «Youngster» wurde am Wettbewerb Best of Swiss Gastro eine neue Kategorie ins Leben gerufen. Unterstützt von «Schweizer Fleisch» soll mit diesem Award der talentierteste junge Koch ausgezeichnet werden. Ein Gespräch mit Jury-Präsident Ivo Adam.

Ivo Adam, wer kann den Youngster-Award gewinnen?

Grundsätzlich ist das Verfahren völlig offen. Köche, Küchenchefs und Branchenkollegen hatten im Frühling während mehrerer Wochen Gelegenheit, spannende und junge Kochpersönlichkeiten zu nominieren. Aus diesen haben wir dann die zehn Interessantesten herausgefiltert. Sie werden nun von der Jury zum Kochen eingeladen. Für diese Finalnominierung war es natürlich hilfreich, wenn ein Vorgeschlagener schon an einem anderen Kochwettbewerb wie Gusto oder «La Cuisine des Jeunes» teilgenommen hat. Es sollen Leute unter dreissig sein, die noch nicht entdeckt worden sind. Jung, aber nicht mehr grün hinter den Ohren.

Und wie gehts für die Nominierten weiter?

Die zehn Finalisten werden mit einem Warenkorb konfrontiert, den sie vorher nicht kennen und aus dem sie innert kürzester Zeit das Beste machen müssen. Der

«Youngster» soll kein Wettbewerb sein, auf den man sich während eines ganzen Jahres vorbereiten kann, und wir wollen auch nicht noch eine weitere Goldmedaille verleihen, die im Keller verstaubt.

Welche Anforderungen werden am Final gestellt?

Bewertet wird vor allem die Kreativität, mit welcher der Kandidat die verschiedenen Produkte zu neuen Geschmackserlebnissen

Ivo Adam

Ivo Adam, Jahrgang 1977, ist ausgebildeter Koch, Patissier und Hotelier. Der leidenschaftliche Vielarbeiter führt in den «Seven»-Betrieben in Ascona eine Truppe von rund 100 Mitarbeitern, publiziert Bücher, tritt im Fernsehen auf, ist Werbefigur und vor allem ein talentierter Koch mit grosser Show-Begabung. Adam war das jüngste Mitglied, das die Schweizer Kochnationalmannschaft je in ihr Team berief, und ist damit prädestiniert zum Jury-Präsidenten der neuen Kategorie «Youngster» der Schweizer Gastro-Awards Best of Swiss Gastro.



schweizerfleisch.ch/gastro

Mehr über ihn: www.ivoadam.ch

Mehr über den Award: award.bestofswissgastro.ch/youngster

kombiniert. Wobei Kreativität hier nicht die schönste oder krasseste, sondern die geschmacklich beste Kombination meint. Daneben zählen natürlich auch das Beherrschen der Grundzubereitungsarten und die saubere Arbeit am Platz. Der Sieger sollte eine gewisse Routine an den Tag legen und seine Ideen mit einem Wow-Effekt überbringen.

Haben Sie in Ihrer Anfangszeit dank Awards Ihre Karriere beschleunigen können?

Ich halte diese Anlässe für sehr wichtig. Mir haben die Wettbewerbe viel gebracht, weil ich mir das Handwerk auf diese Weise selbst beibringen konnte. Ich war ja immer nur während kurzer Zeit in Topbetrieben tätig und zog weiter, nachdem ich so viel wie möglich gelernt hatte. Indem man sich mit anderen misst, kann man am meisten darü-

ber erfahren, was man zusätzlich noch lernen sollte. Man investiert auch automatisch mehr Zeit in seine Arbeit, wenn man an Wettbewerben teilnimmt. Man lernt überdies in der Warenkunde Neues dazu.

Was bringt der «Youngster» dem Sieger?

Wenn man speziell und anders sein will, kommt man unter einen positiven Druck. Wenn man darüber hinaus noch Erfolg hat, ist dies umso schöner. Wenn man den «Youngster» gewinnt, kann man sich aber nicht auf seinen Lorbeeren ausruhen, sondern dann geht es erst richtig los. In der Gastronomie wird viel verlangt von Jungköchen. Es braucht überdurchschnittlichen Willen zum Einsatz. Anton Mosimann sagte mir mal, dass es nichts bringt, wenn ich die beste Pizza mache und es niemand weiss. Wettbewerbe waren für mich also ideal, um bekannt zu werden. Das war für mich eine

wichtige Motivation. Ich hatte auch den Willen, zu gewinnen und der Beste zu sein.

Wie stehen die von Ihnen geführten «Seven»-Lokale zu Schweizer Fleisch?

Wir sind immer auf der Suche nach neuen Entdeckungen und das geht zugegebenermassen auch mal raus aus der Schweiz. Das Kalbfleisch habe ich aber immer von Holzen bei Luzern. Neu habe ich trocken-gereiftes Luma-Beef im Sortiment, das zum Reifen mit einem Edelschimmel behandelt worden ist. Beim Geflügel setzen wir auf Terren alla Maggia. Wann immer es geht, bevorzuge ich die Schweiz und das Regionale. Demnächst eröffnen wir ein Lokal, das diesem Gedanken entspricht. Ich bin aber nicht der Ultraregionalist, weil mich das zu sehr einschränken würde.

Mal einfach, mal anspruchsvoll

LCDJ-Gewinner Paride Giuri berichtet ein Jahr lang aus seinem Alltag. Hier das Neuste.

Gutes, einfaches Essen: Das ist es, was mir an meinen Frühlingserien in Italien am meisten Freude bereitet hat. Das berufstypische Interesse an den Details gewann allerdings rasch wieder die Oberhand und ich befasste mich intensiv mit den Eigenschaften des frischen Fisches und der Fleischspezialitäten, die ich genoss. Geschmorte Cime di Rapa mit grillierten, pikanten Salsicce vom Schwein wären ein Beispiel, oder Tagliolini mit Vongole und Seeigel, zu denen man Negroamaro di Copertino trinkt.

Zurück im «Vitznauerhof» gabs viel zu tun im Hinblick auf den Sommer. Bevor die neue Saison am Karfreitag lanciert wurde, kreierten wir neue Menükarten für die Restaurants Sensi Inspiration und Pavillon, wo es Gerichte vom delikaten Pavillon-Burger

über schmelzende Frischkäse-Ravioli bis zum exklusiven Luma-Beef gibt, wie es auch Ivo Adam in Ascona serviert.

Zu unseren Gästen zählen nicht nur Familien und Paare, sondern auch Firmen, die für Anlässe auf Besuch kommen. In guter Erinnerung bleibt mir ein Anlass für die Autamarke Volvo, für welchen wir ein Gericht mit einer Reifenspur aus Rotweinreduktion kreierten, oder eine «Ziege auf Sicherheitslinie» mit Ziegenkäse. Auch für Ricola oder Carpe Diem (vom Produzenten von Red Bull) haben wir passende Gerichte entworfen. Ich finde diese Kreativarbeit cool – genauso wie den Kochkurs, den ich Anfang März für 25 Leute vom European Culinary Arts Center geben durfte. Die Kursteilnehmer werden dabei kaum gemerkt haben,

dass ich wie viele ehrgeizige Köche in meiner Freizeit am liebsten gutes, einfaches Essen wie zuhause habe. Und doch waren alle begeistert. Das freute mich so sehr wie ein Urlaub zuhause.

Wir lesen uns – bis dahin grüsst euer Paride Giuri



Wer kennt die wichtigen jungen Köche der Schweiz? Natürlich die Member der Community «La Cuisine des Jeunes», der Gemeinschaft ehrgeiziger Jungköche, die vielleicht hart arbeiten, aber dafür auch richtig viel Spass haben. Jetzt anmelden unter www.lcdj.ch!

Gute Noten für das «Messer & Gabel» und für Schweizer Fleisch

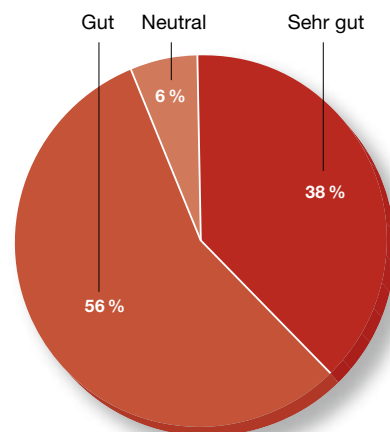
85 Prozent unserer Leserinnen und Leser bewerten Inhalt und Gestaltung von «Messer & Gabel» als gut bis sehr gut. Die meisten von ihnen glauben auch, dass man sich mit Fleisch aus der Schweiz bei seinen Gästen profilieren kann.

Ende des letzten Jahres wollten wir wissen, wie «Messer & Gabel» bei der professionellen Gastro-Leserschaft ankommt. 495 Rücksendungen auf unseren Fragebogen haben jetzt klare Antworten darauf gegeben.

Titelgeschichten, Rezepte und Warenkunde sowie Fachwissen über die Zubereitung von Fleisch und die Ernährung sind die fünf Themen, welche Sie am meisten interessieren. Noch stärker vertreten sollten nach Ihrer Meinung Berichte aus der Westschweiz und Themen der Gemeinschaftsgastronomie sein. Auch der Wunsch nach mehr einfachen und regionalen Rezepten ist bei Ihnen vorhanden. Diese Anliegen werden wir beherzigen.

Insgesamt wird «Messer & Gabel» aber ein gutes Zeugnis ausgestellt. 85 Prozent bewerten den Inhalt und die Gestaltung mit gut bis sehr gut, was uns natürlich freut und anspricht.

Ähnlich gut kommt bei Ihnen auch das Schweizer Fleisch weg. Die meisten Gastronomen sind davon überzeugt, dass die qualitativen Unterschiede zu ausländischer Ware von den Gästen wahrgenommen und geschätzt werden. Eine Profilierung mit einheimischem Fleisch wird dadurch zum Vorteil.

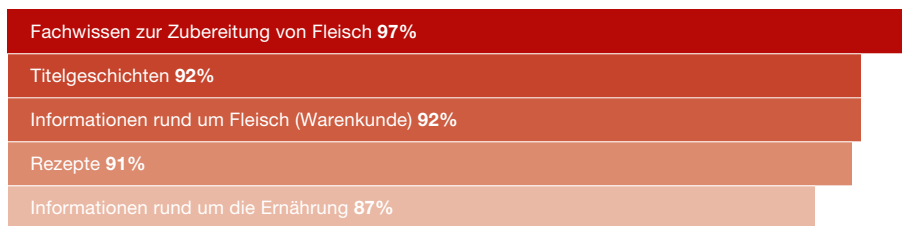


Angaben in % der Befragten

So gefällt Ihnen «Messer & Gabel»:

- Sehr gut 38%
- Gut 56%
- Neutral 6%
- Schlecht 0%
- Sehr schlecht 0%

Diese Themen interessieren in «Messer & Gabel»:



Angaben in % der Befragten



Was bei Schweizer Fleisch schon bei der Produktion besser ist als im Ausland, steht in dieser Ausgabe von «Messer & Gabel». Noch mehr Informationen dazu finden Sie im Internet.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel».



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

- Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. d f i
- Ich bestelle die Anmeldeunterlagen für den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes». 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. Gerne nehmen wir so auch Ihre Adressberichtigungen entgegen.