

Messer & Gabel

GASTRO-INFO VON «SCHWEIZER FLEISCH»

3-2014



Alles andere ist Beilage.



Schweizer Geflügel:
beliebt und von den
Gästen bevorzugt. Seite 2

«Wir setzen auf Schweizer Fleisch»:
die neue Auszeichnung.

Seite 11

Schweizer Kuhfleisch:
mehr Geschmack zu gutem Preis.

Seite 14

Schweizer Geflügel hebt ab

Erfinderische Produzenten sorgen dafür, dass Geflügel aus unserem Land für die Gastronomie noch attraktiver wird. Mit regionalen Produkten und dem guten Ruf von Schweizer Fleisch.

Geflügelfleisch ist beliebt. Zwischen 2005 und 2013 ist der Konsum in der Schweiz von 9 auf 11,5 Kilo pro Kopf angestiegen. Gleichzeitig ist auch das Bewusstsein der Konsumenten für regional produzierte Lebensmittel grösser geworden: Von weniger als 50 Prozent im Jahr 2009 hat sich der Anteil von Schweizer Geflügel bis 2013 auf 54,4 Prozent gesteigert.

Die Gastronomie profitiert vorläufig allerdings noch wenig davon. Laut der Stiftung Aviforum zur Förderung der schweizerischen Geflügelproduktion und -haltung wird in Haushalten deutlich mehr einheimisches Geflügel konsumiert. Wer als Gastronom auf die Gewohnheiten und Überzeugungen seiner Gäste eingehen will, kann sich deshalb mit einem Schweizer Angebot profilieren.

Den Gästen entgegenkommen

Einrichten lässt sich dies auf unterschiedlichen Preisniveaus. In grossem Stil Geflügelfleisch produziert beispielsweise Daniel Kneuss mit seiner Firma im aargauischen Mägenwil. Er lässt frisch ausgebrütete Hühnchen auf rund 70 Bauernhöfen aufziehen, um sie anschliessend in seinem Schlachthof zu schlachten und zu verarbeiten. «Früher galt ein Poulet noch als teurer Sonntagsbraten», sagt Kneuss zur Strategie des Familienunternehmens, «heute kann aber das fettarme Pouletfleisch von jedem Ernährungsberater als preiswerte Option empfohlen werden.»

Billig ist solche Schweizer Produktion nicht – konkurrenzfähig aber schon. Wie der Erfolg von Kneuss-Produkten belegt, sind die Konsumenten bereit, einen Aufpreis zu

bezahlen. «Wir finden es in Ordnung, für ein hochwertiges Lebensmittel einen 10 bis 12 Prozent höheren Preis als die ausländischen Mitbewerber zu verlangen», sagt Daniel Kneuss dazu. Seine Poulets seien schliesslich rückverfolgbar bis zu den Bauernhöfen, die wiederum alle nach BTS* (besonders tierfreundliche Stallhaltung) zertifiziert sind.

Garantiertes kulinarisches Vergnügen

Die Gastronomie ist für Kneuss ein wichtiger Absatzkanal. Es gebe für alle Gastronomie-zweige Pouletgerichte, die mit Schweizer Fleisch rentabel zu produzieren seien, sagt der Unternehmer: «Es kommt nur auf die Wahl des richtigen Fleischstückes an.» Entsprechend beliefert Kneuss nicht nur Feinschmeckerlokale und Pouletkonzept-restaurants wie den «Güggeli-Sternen» (Bözberg) oder das «Unicum» in Luzern.

Auch die Gemeinschaftsgastronomie menu-andmore (die frühere Zürcher Stadtküche) mit rund 7000 Kinderportionen Pouletfleisch pro Monat gehört zu seinen Kunden. «Früher wurden hier importierte Pouletschnitzel eingesetzt – heute geniessen die Zürcher Hortkinder Schweizer Qualität», sagt Daniel Kneuss dazu.

Schweizer Geflügel für Gourmets

Das zunehmende Interesse der Konsumenten und Restaurantgäste an Schweizer Geflügel hat neue Produzenten auf den Plan gerufen, die sich ihre eigene Nische suchen. Deutschschweizer Wegbereiterin dieser neuen Generation von Produzenten ist die Familie Geisser im sankt-gallischen Mörschwil mit ihrer Firma Geflügelgourmet. 2008 wurden die drei Gebrüder Geisser von Culinarium, der Ostschweizer Organisation für die Vermarktung lokaler Lebensmittel, angegangen. Es war zu viel Ribelmals produziert worden, eine Spezialität des St. Galler Rheintals. Da bot es sich an, den Überschuss als Geflügelfutter zu verwenden. Geschäftsführer Robin Geisser und seine Brüder waren von der Idee begeistert und erschlossen sich rasch Stammkunden in der Gastronomie und in Gourmetkreisen.

Vielfalt für Feinschmecker

«Wir haben uns überlegt, dass es Spezialitäten aus der Schweiz geben sollte, die bis dahin nur im Ausland zu finden waren. Das Augenmerk haben wir dabei auf besten Geschmack und konstante Qualität gelegt», sagt Robin Geisser. Als bekanntestes Beispiel nennt er das Bresse-Poulet. Daneben bietet seine Firma auch Gänse, Truthühner und Perlhühner an.

Gastronomen weit über die Ostschweiz hinaus setzen auf seine Ribelmalsprodukte. Stellvertretend für sie sagt Roland Schmid, 17-Punkte-Koch in der «Äbtestube» des Resort Bad Ragaz: «Die Poulets der Geissers sind einem französischen Topprodukt ebenbürtig.» Schmid lernte während seiner Ausbildung noch, dass man Geflügel von höchster Qualität nur in Frankreich beziehen könne. Er sah sich jedoch früh nach regionalen Alternativen um und kaufte während Jahren ein Produkt ein, das in der Westschweiz einen erstklassigen Ruf geniesst: die Poularde de Gruyère. Unter diesem Label werden vornehmlich Tiere der Rasse Cou nu (Nackter Hals) angeboten. Cou-nu-Hühner werden auch auf dem Hof «Maison Forte» im Kanton Genf gezüchtet. Die Westschweiz hat eben früher als die Deutschschweiz erkannt, dass es in der Schweiz für Konkurrenz zum französischem Geflügel einen Markt gibt.



Eine neue Generation

Bereits befinden sich neue Initiativen für eine weitere Aufwertung der Schweizer Geflügelkultur am Start. So werden unter dem Label Weidegans in Bauernbetrieben junge Gänse in extensiver Haltung aufgezogen. In diesem Frühling ist auch ein Experiment mit Pommernenten angelaufen. Diese fast verschwundene Nutztier rasse soll dereinst von Bauern gezüchtet werden, die für ihren

Betrieb ein zusätzliches wirtschaftliches Standbein aufbauen wollen. Der Züchterverein für ursprüngliche Nutztiere (ZUN) hat die Schirmherrschaft für das Projekt übernommen. Er sorgt bereits dafür, dass Rassen wie das Schweizerhuhn, die Diepholzer Gans oder die Appenzeller Spitzhaubenhühner weiterhin gezüchtet werden.

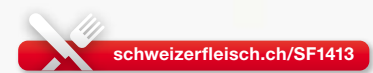
Auf jeder Flughöhe erstklassig

Geflügelfleisch von aussergewöhnlicher Qualität in Biss und Geschmack ist teurer als konventionelles Geflügel, weil die entsprechenden Rassen etwas gemeinsam haben: Sie wachsen halb so schnell wie konventionelle Hühner. Es braucht aber nicht immer die exklusive Option zu sein. Denn selbst wer den Kindern zuliebe Chicken Nuggets auf der Karte hat, braucht nicht auf Schweizer Pouletfleisch zu verzichten. So vertreibt Micarna Nuggets aus Schweizer Pouletschenkelfleisch über die ganze Migros-Gastronomie hinweg. Und Bianchi stellt aus Suppenhennenschenkeln hochwertige Geflügelwürste her.

Egal ob auf Gourmet-Flughöhe oder an der Expressstheke: Geflügel aus der Schweiz wird von den Gästen gewünscht und gerne bezahlt. Probieren Sie es aus – zum Beispiel mit unserem Rezept auf Seite 6 dieser Ausgabe.

Links: www.zun-schweiz.ch,
www.weidegans.ch

* BTS ist die Norm für eine besonders tierfreundliche Stallhaltung, bei der die natürlichen Ansprüche der Nutztiere noch mehr als vom Gesetz vorgeschrieben berücksichtigt werden. Zum Beispiel hat jedes Tier permanenten Zugang zu zwei räumlich getrennten Bereichen zum Fressen und zum Liegen.



Erfahren Sie mehr im Internet.

Impressum «Messer & Gabel»

Herausgeber: Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, www.schweizerfleisch.ch

Konzept und Gestaltung: Polyconsult AG, Bern, www.polyconsult.ch

Redaktion: Hildebrandt Firmenpublizistik, Zürich,
Hans Georg Hildebrandt

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2014



Alles andere ist Beilage.

Sieger der SVG-Trophy: Kurs auf Luxemburg!



Gemeinschaftsgastronomen verstehen sich aufs Planen und Kalkulieren. Deshalb gibt es bei der Vorbereitung auf den Culinary World Cup auch keine Hektik. Das zeigte ein Kurzbesuch beim Team Heime Glarus Nord.

Ende November findet mit dem Culinary World Cup ein Kochevent der Superlative statt. Alle zwei Jahre wird er von der Vereinigung der Berufsköche Luxemburgs veranstaltet. Nicht nur Sterneköche messen sich an diesem Anlass, auch ein Wettbewerb für die Gemeinschaftsgastronomie wird dort durchgeführt. An diesem Wettbewerb wird die Schweiz mit dem Siegerteam der Schweizer SVG-Trophy mit einer bestens eingespielten Truppe vertreten sein. Sie besteht aus Teamchef Fritz Riegg, Bruce Malyk und Yvonne Müller von den Alters- und Pflegeheimen Glarus Nord sowie Eric Hug von der Berufsfachschule Ziegelbrücke.

Asiatisches aus den Alpen

Das Menü stand bei unserem Besuch im Frühsommer bereits fest. Thema: «Ein asiatischer Wind weht in den Alpen.» Getestet wird es am Arbeitsort der Mehrheit des Teams, dem Pflegeheim Letz. Konkret zubereitet werden ein Salatbuffet und eine Suppe für 150 Personen, ein vegetarisches Gericht (Käsefrühlingsrolle mit Pflaumen-

Chutney) für 40 Personen sowie ein Fisch- und ein Fleischgericht (siehe Rezept auf Seite 5).

«Natürlich haben wir Fleisch aus der Schweiz verwendet und kamen damit budgetmässig gut über die Runden», sagt Bruce Malyk. Es sei allerdings noch offen, wie die Umrechnung von Schweizer Franken in Euro vollzogen werde. Man werde aber wann immer möglich die Rohwaren aus der Schweiz mitnehmen. Schliesslich gebe es zahlreiche Produkte, welche man im Ausland kaum finde, schon gar nicht in der gewohnten Qualität wie zum Beispiel das erstklassige Kaninchenfleisch.

Scharf kalkulierte Erfahrung

Am Culinary World Cup beurteilt man die Teilnehmer nach Kreativität, sauberer Arbeit im Team, Hygiene – und natürlich nach der Einhaltung des (sehr knappen) Budgets. Fünf Euro pro Person und 750 Euro insgesamt dürfen die Speisen kosten, welche von den konkurrierenden Teams der Gemeinschaftsgastronomen kreiert werden.

Für die zweiwöchentlichen Vorbereitungstreffen und für die Teilnahme am Culinary World Cup müssen vom Schweizer Team unbezahlte Arbeitsstunden geleistet werden. «In anderen Ländern werden die Konkurrenten für die Vorbereitung vom Arbeitsinsatz befreit, aber der wichtigste Nutzen ist auch so gewährleistet», meint Fritz Riegg dazu. «Es ist ein faszinierendes Erlebnis, an einem internationalen Wettbewerb teilnehmen zu können. Und es ist uns wichtig, dass die Lehrlinge die Faszination für den Beruf von uns abschauen können.»

Ebenfalls wichtig sind das Networking und die Anfragen für weitere Wettbewerbsteilnahmen. Das Team kann während den Testläufen seine Vorfreude steigern, und auch die Bewohnerinnen und Bewohner des Altersheims haben etwas davon. «Schliesslich können sie alle unsere Gerichte testen und wir können anhand ihrer Reaktion ablesen, ob die Ideen ankommen», meint der Teamchef.

Lamm-Kaninchen-Variation World Cup

Mit welchen Rezepten wird das Glarner Siegerteam der SVG-Trophy am Culinary World Cup antreten? Hier stellen wir Ihnen vor, wie dieses Team preisgünstig eine grossartige Delikatesse zubereitet.



Zutaten Fleisch

(als Vorspeise für 10 Personen)

500 g	Rückenfilet vom Schweizer Lamm
300 g	Rückenfilet vom Schweizer Kaninchen
80 g	Brät
100 g	dünn geschnittener Schweizer Rohschinken
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Silberhaut vom Kaninchenrückenfilet entfernen, Lamm parieren. Rohschinken auslegen. Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Brät bestreichen. Kaninchenrückenfilet darauflegen. Mit dem ausgelegten Rohschinken einrollen und in Folie einpacken.

Combi-Steamer auf 100 Grad vorheizen. Die Fleischrollen hineinstellen und bei 100 Grad (feuchtes Klima) bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Aus der Folie auspacken und abstehen lassen, dann im Hold-o-Mat bei 62 Grad warmhalten.

Zutaten Sauce

5 g	Butter
15 g	Zwiebeln
30 g	Rotwein
300 g	Demiglace
30 g	Zirbenschnaps
	Salz

Zubereitung

Zwiebeln waschen, schälen und fein hacken. In Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit der Demiglace auffüllen und ca. 30 Minuten einreduzieren. Sauce passieren, Zirbenschnaps begeben und abschmecken.

Anrichten

Die Rouladen aus dem Hold-o-Mat nehmen, aufschneiden und zusammen mit passenden Beilagen (z. B. Polenta und Krautstiele) anrichten. Mit Zirbenschnapssauce sparsam nappieren.

Ribelmais-Perlhuhnbrust mit Aprikose

René Kaufmann, Küchenchef im «Rössli Illnau», hat für uns ein Geflügelgericht mit spannenden Noten zwischen sauer und süss kreiert. Sie heben den feinen Biss der Suprême vom Ribelmais-Perlhuhn schön hervor.



Zutaten (für 10 Personen)

Geflügel

10 Stück	Schweizer Ribelmais Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen
10	Aprikosen
7,5 cl	Rapsöl
5 cl	Sherry medium dry
5 dl	Kalbsjus
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer

Aprikosen

10	Aprikosen
125 g	Zucker
125 g	Abricotine
75 g	Sherryessig
25 g	Butter

Erbsenpüree

250 g	Gartenerbsen
10 Blätter	Zitronenmelisse
	Salz, Pfeffer
2,5 dl	Gemüsefond

Ribelmais

125 g	Ribelmais
10 cl	Rapsöl
5 dl	Geflügelfond
5 Zweige	Zitronenthymian
	Fleur de sel, Pfeffer
75 g	Sbrinz
75 g	Butter
75 g	Jersey Blue

Zubereitung

Aprikosen mit einem Sparschäler schälen, halbieren und Stein entfernen. Zucker caramolisieren und mit Sherryessig ablöschen. Abricotine und Butter begeben. Aprikosenhälften beifügen und einmal aufstossen. 30 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der halbierten Aprikosen für die Beilage reservieren. Die andere Hälfte in feine Würfel schneiden.

Perlhuhnbrust küchenfertig herrichten (Flügelknochen zurückschaben). Eine Tasche in die Brust einschneiden und mit den fein gewürfelten Aprikosen füllen. Würzen und im Öl goldgelb anbraten. Im Ofen bei 160 Grad

12 Minuten garen und anschliessend 10 Minuten abstehen lassen.

Für die Sauce den Kalbsjus mit Sherry verfeinern und mit Butterflocken aufmontieren. Den Ribelmais im Öl leicht anrösten und mit Geflügelfond ablöschen. Zitronenthymian begeben und auf leichter Stufe garen (30 Minuten). Zitronenthymian herausnehmen, Sbrinz, Butterflocken und Jersey Blue begeben und abschmecken.

Gartenerbsen in heissem Wasser blanchieren und kurz aufkochen lassen. Anschliessend mit Zitronenmelisse und Gemüsefond fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch feines Sieb streichen.

Fertigstellen: Das Erbsenpüree auf dem Teller ausstreichen, das Perlhuhn diagonal halbieren und darauf aufsetzen. Reservierte Aprikosenhälften leicht erwärmen und anlehnen. Mit Jus nappieren und mit Veilchen und Ringelblumenblättern ausgarnieren.



LCDJ-Final in Luzern:

Hohes Niveau – knapper Ausgang

Der 12. Final des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» an der Luzerner ZAGG war spannender denn je. Den Sieg errang Steven Duss, der sich haarscharf vor seinen drei Konkurrenten platzieren konnte.

«Kein Handgriff zu viel und ein fantastisches Mise en Place», lobte Samuel Zaugg von «Schweizer Fleisch» den Auftritt von Vera Zimmermann und David Richards auf der Show-Kochbühne der Fachmesse ZAGG in Luzern. Und tatsächlich wirkten diese zwei Finalisten des 12. Kochwettbewerbs von «La Cuisine des Jeunes» ausgesprochen abgeklärt. Selbst als ihnen Moderatorin Nicole Reissinger während der Arbeit immer wieder mit Fragen auf die Pelle rückte, kam nie Hektik auf.

Auch die beiden anderen Finalisten – Steven Duss und Michel Bucher – liessen sich nicht beirren. Die fast meditative Ruhe aller Teilnehmenden beeindruckte, war dies doch in den meisten Fällen der erste öffentliche Auftritt im Rahmen eines Kochwettbewerbs.

Ausgeprägte Persönlichkeiten

Steven Duss vom Berner «Mille Sens» gab mit «Chili Chicken Medley» ein hohes Ni-

veau vor – mit einer Präsentation wie im Sternelokal und fantastisch herausgekochten Aromen. Michel Bucher vom «Seedamm Plaza» in Pfäffikon liess sich jedoch nicht beeindrucken. Er bereitete sein «Asia Chili Chicken» präzise und auf die Minute genau zu. Warme, würzige Aromen sorgten für zufriedene Mienen – sowohl bei der Jury als auch im Publikum, das probieren durfte.

Vera Zimmermann und David Richards sind zwei Kochpersönlichkeiten, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Vera arbeitet bei Starkoch Johann Lafer in Stromburg und ihr Gericht zeigte höchstes Niveau in Zubereitung und Geschmack. David hingegen ist als Alleinkoch in einem Thuner Freibad tätig. Er stammt ursprünglich aus der dominikanischen Republik und den Aromen seiner Kreation merkte man die karibische Herkunft an. Seine Präsentation war aber von schweizerischer Genauigkeit.

Mehr Zeit für die Jury

Jeweils zwei Finalisten traten in einer Morgengruppe und in einer Nachmittagsgruppe gegeneinander an. Die Zweikampfsituation sorgte für viel Dramatik und hektische Endspurts. Zur Spannung trug auch bei, dass die Jury eine ganze Weile auf ihren Entscheidung warten liess. Die vier von Martin Thommen präsidierten Mitglieder von «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» waren sich nämlich lange nicht einig, wer den Ruhm des Siegers allein verdient hatte. «Es waren nur sehr kleine Sachen, die den Ausschlag gaben», kommentierte Martin Thommen den endgültigen Entscheid.

Ausgezeichnet wurde Steven Duss. Jurypräsident Martin Thommen betonte indes, dass es danach keinen zweiten, dritten oder vierten Rang gebe. Denn wer es in den Final des LCDJ-Kochwettbewerbs schaffe, werde im Verlauf seiner weiteren Karriere mit Sicherheit für den Einsatz am ersten grossen Wettbewerb seines Lebens belohnt. In diesem Sinn: Glückwunsch an alle!

Fotos vom 12. Finale des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» sind auf der Website von «Schweizer Fleisch» und auf der LCDJ-Facebook-Seite zu sehen.



«La Cuisine des Jeunes»

«La Cuisine des Jeunes» ist eine Plattform für ambitionierte junge Kochtalente. Wir unterstützen sie bei ihren ersten Schritten in die Arbeitswelt und bringen sie mit erfahrenen Meistern ihres Faches zusammen. Die Mitgliedschaft ist gratis.



schweizerfleisch.ch/SF1419

Erfahren Sie mehr im Internet.



Steven Duss
Restaurant Mille Sens
in Bern



Chili Chicken Medley

Zutaten (für 4 Personen)

Chili con Carne

- 30 g Schweizer Pouletschenkel, in kleinen Würfeln
- 7 g Zwiebel, gehackt
- 2 g Olivenöl
- 1 g Knoblauch, gehackt
- 20 g Tomatenwürfel, Dose
- 30 g Kidneybohnen, eingeweicht
- 2 g Chili
- Wenig Paprika, Zimt, dunkle Schokolade
- Salz, Pfeffer

Pouletfarce

- 30 g Schweizer Pouletfleisch
- 20 g Rahm
- Salz, Pfeffer

Pouletwurst

- 1 Schweizer Poulethals mit Haut (à 100 g)
- 20 g Pouletfarce
- 20 g Schweizer Pouletwürfel vom Schenkel
- 20 g Schweizer Pouletherzwürfel

- 20 g Schweizer Pouletleberwürfel
- 3 g Chili-Brunoise
- Salz, Pfeffer
- 20 g Räuchermehl

Pouletbrust

- 1 Schweizer Pouletbrust (à 180 g)
- 1 Zucchini, grün, lang/gerade
- 1 Zucchini, gelb, lang/gerade
- 30 g Pouletfarce
- 3 g Chili, grün und rot
- Salz, Pfeffer

BBQ-Sauce

- 50 g Ketchup
- 8 g Zucker, braun
- 5 g Chili
- 15 g Speckabschnitte
- 4 g Knoblauchwürfel
- 50 g Rotwein
- 6 g Balsamico, dunkel
- 10 g Peperoni (Paprika), frisch, in Würfeln
- 1 g Limettensaft
- 1 g Whisky
- Salz, Pfeffer

Maispüree

- 40 g Zwiebeln
- 200 g Zuckermais, Dose
- 40 g Rahm
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer

Mais-Espuma

- 150 g Maispüree

Rösti

- 150 g Kartoffeln, mehlig
- 5 g Butter
- Salz, Pfeffer

Kartoffelringe

- 100 g Kartoffeln, mehlig

Garnitur

- 30 g Peperoni, rot
- 4 Cherry-Rispentomaten, klein
- 4 Bundrüebli, gelb, klein, mit Grün
- 4 Bundrüebli, orange, klein, mit Grün
- 8 Mini-Maiskolben



Zubereitung und Präsentation

Chili con Carne

Pouletwürfel im Olivenöl sautieren, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit Tomaten ergänzen. Bohnen und Chili zugeben, weich kochen. Mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pouletwurst

Pouletfarce, -würfel, -herz und -leber mit Chili mischen und abschmecken. In den Hals füllen, straff in Folie einwickeln und bei 80 °C pochieren (Kerntemperatur 65 °C). Aus der Folie nehmen und räuchern.

Pouletbrust

Zucchetti dünn aufschneiden, blanchieren und zu einem Netz flechten.

Chili-Brunoise unter die Pouletfarce mischen. Pouletbrust zurechtschneiden, würzen, mit Farce bestreichen und ins Zucchettinetz einpacken. Bei 80 °C 10 Minuten pochieren.

BBQ-Sauce

Alle Zutaten bis auf den Limettensaft 45 Minuten köcheln lassen und fein pürieren. Mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Whisky parfümieren.

Maispüree

Mais abspülen und in Butter mit Zwiebeln dünsten. Mit Rahm aufgiessen und weich kochen. Pürieren und passieren.

Mais-Espuma

Maispüree erhitzen, in Kisag-Bläser abfüllen und mit 3 Kapseln laden.

Rösti aus rohen Kartoffeln

Kartoffeln reiben, abschmecken und in einem Ring in Butter goldgelb braten. Im Ofen fertig garen.

Kartoffelringe

Aus den Kartoffeln Spaghetti herstellen. Zuschneiden und auf einen mit Backpapier umwickelten Ring aufwickeln. Bei 160 °C goldgelb frittieren.

Garnituren

Peperoni im Ofen erhitzen, die Haut abziehen und in Würfel schneiden. Die Rispen-tomaten aushöhlen und mit den Peperoni-würfeln füllen. Bundrüebli schälen, in Wasser weich kochen und mit wenig Butter glasieren. Minimais in Scheiben schneiden, aber die Spitze ganz lassen und blanchieren.

Anrichten

Alle Komponenten wie auf dem Bild anrichten:

- Die Pouletbrust in 4 Stücke schneiden und auf das Maispüree setzen.
- Die Pouletwurst in 4 identische Portionen aufteilen und auf die Rösti setzen.
- Das Chili con Carne in den Kartoffelring füllen und die Karotten daraufsetzen.
- Die BBQ-Sauce in eine Spritzflasche abfüllen und damit einige Punkte und Linien auf den Teller setzen.
- Mais und Tomaten anrichten und zum Schluss das Espuma auf den Kartoffelring spritzen.

Esskultur für Eilige

Hohe Mieten, anspruchsvolle Gäste:
Wer mitten in der Stadt geschäften will, muss
sein Metier beherrschen. «Hin & Weg» ist an
zwei Standorten in Zürich erfolgreich – mit
regionalen Produkten und mit Schweizer Fleisch.



Frisch gemachte Baguettes und reichhaltige Salate, vor allem zum Mitnehmen für eilige Geschäftsleute: Das sind die Kernkompetenzen von «Hin & Weg». Das junge, erfolgreiche Gastrounternehmen umfasst zwei zentral gelegene Lokale, einen Cateringservice und einen Food-Truck. Gegründet wurde es 2009 von Christoph Dubler und Marc Muggli. Der eine ist Quereinsteiger aus der Architektur, der andere führte vorher eine Bar in Zürich. Christoph Dublers Bruder Adrian ist Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne und vervollständigt die Gastrokompetenz des Unternehmens. «Messer & Gabel» traf ihn zum Gespräch.

Adrian Dubler, wie umschreiben Sie Ihr Angebot?

Schon in unserem ersten kleinen Lokal im Stil einer französischen Bäckerei setzten wir auf die Kombination von Kaffeehausatmosphäre mit einer Bar für Take-away. Für die heutigen Standorte beim Zürcher Hauptbahnhof und in der Kalkbreite-Überbauung wurde die Idee weiterentwickelt.

Bei uns kann man einen frisch zubereiteten Salat haben – von der Karte oder selbst zusammengestellt. Dazu bestellt man etwas vom Grill, das im Frontcooking zubereitet wird. Alternativ dazu bieten wir Baguettes an, die unsere Gäste selbst zusammensetzen. Die Leute stehen dafür etwas länger Schlange, bekommen aber ein stimmiges Verhältnis von Preis und Qualität. Selbst für eilige Pendler ist so etwas Wartezeit tolerierbar.

Haben Sie Ihre teure Lage nie bereut?

Wir haben in unserem ersten Lokal an weniger guter Lage festgestellt, dass unsere Qualität eher an der oberen Grenze dessen war, was sich die Gäste dort leisten wollten. Mit dem Umzug in die Nähe des Hauptbahnhofes erschlossen wir uns ein zahlungskräftigeres Publikum. Wir wollen hier aber

kein Lokal nur für Leute im Anzug sein und suchen einen guten Publikumsmix.

Und dieses Publikum leistet sich gerne Ihre Qualität?

Ja, denn wir bieten unseren Gästen ein Produkt, dem sie vertrauen können. Wo immer es geht, versuchen wir, mit lokalen Anbietern zusammenzuarbeiten. Das gilt besonders auch beim Fleisch. Bei der Trutenbrust, die wir für viele Sandwiches verwenden, gibt es einen Preisunterschied von zehn Franken pro Kilo zwischen ungarischer und Schweizer Ware. Es ist für uns aber immer klar gewesen, dass wir auf Schweizer Fleisch setzen. Wir sind der Ansicht, dass jeder einen Beitrag zur Nachhaltigkeit unserer Wirtschaft leisten muss.

Wie soll sich Ihr Unternehmen weiterentwickeln?

Wir wollen immer wieder mal ein neues Konzept umsetzen oder mindestens bestehende Konzepte weiterentwickeln. «Hin & Weg» möchten wir in Zürich nicht an mehr als drei Standorten haben. Nach wie vor würden wir gerne auch ein Designhotel eröffnen.

«Schweizer Fleisch» und Best of Swiss Gastro: Ausgezeichnet schweizerisch

«Wir setzen auf Schweizer Fleisch» – mit dieser neuen Auszeichnung dürfen sich jetzt 27 Betriebe im ganzen Land schmücken. Als wertvolle Information für die Gäste und damit als gute Eigenwerbung.

Regional geniessen liegt im Trend und immer mehr Gäste achten auf einheimische Produkte. Besonders beim Fleisch. Deshalb setzen innovative Gastronomen heute vermehrt ganz auf Schweizer Produkte. Mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» von Best of Swiss Gastro und «Schweizer Fleisch» wird ihr Einsatz honoriert und publikumswirksam kommuniziert.

Schweizer Fleisch servieren und klar deklarieren

Jedes Jahr melden sich die trendigsten Gastrobetriebe der Schweiz für die Best of Swiss Gastro-Awards an. Erstmals konnten sich jetzt die Kandidaten auch für die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» bewerben. «Wir haben insgesamt 78 Dossiers erhalten und jedes einzelne genau analysiert», erläutert Adrian Junker, eidg. dipl. Küchenchef und Präsident der Fachjury. «Die Kriterien sind streng, denn die Gäste sollen sich später auf diese Auszeichnung verlassen können.» Die Herkunft des Fleisches und die dazugehörige Deklaration in der Speisekarte werden dabei beurteilt.



«Das Fleisch von Rind, Schwein, Kalb und Poulet muss ausnahmslos aus der Schweiz stammen. Aber auch bei anderen Fleischarten soll ausländisches Fleisch nur selten eingesetzt werden. Konkret darf ein Restaurant etwa für ein Magret de canard ausländisches Fleisch verwenden, wenn die Verfügbarkeit in der Schweiz nicht gewährleistet ist. Aber das muss eine Ausnahme bleiben», so Jurypräsident Junker.

Die Ausgezeichneten

27 Betriebe im ganzen Land dürfen jetzt die Auszeichnung tragen (siehe auch Seite 12). Diese Lokale werden auf schweizerfleisch.ch präsentiert – und ein besonderes «Schweizer Fleisch»-Icon weist im Führer und auf der Website von Best of Swiss Gastro darauf hin.

Das Albergo Colmanicchio bei Locarno ist eines dieser Lokale. Hier wird eine puristische Küche mit hausgemachten Gerichten gepflegt und dabei sehr auf die Schweizer Herkunft geachtet. Für Geschäftsführerin Regina Stocker ist die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» eine perfekte Gelegenheit, diese Art, zu kochen, ihren Gästen besser verständlich machen zu können. Wir von «Schweizer Fleisch» gratulieren ihr und allen weiteren ausgezeichneten Betrieben. Natürlich freuen wir uns darauf, diese Auszeichnung noch an viele weitere Gastronomen vergeben zu dürfen, die bewusst auf Schweizer Fleisch setzen.



Die Fachjury von «Schweizer Fleisch»:

(v.l.n.r.) Jurypräsident **Adrian Junker**,
eidg. dipl. Küchenchef/PL;

Kurt Jaun, Metzgermeister;

Jann Hoffmann, SRF-3-Radiokoch;

Pascal Schmutz, Gault-Millau-Entdeckung
Deutschschweiz des Jahres 2011;

Aline Born, Mitglied des Juniorenkoch-
Nationalteams 2010/2011;

Ludwig Hatecke, Metzgermeister;

Gabriel Tinguely, Journalist beim Hotellerie
et Gastronomie Verlag;

Hans Georg Hildebrandt, Gastrojournalist;

Tobias Funke, Gault-Millau-Aufsteiger
des Jahres 2011



Erfahren Sie mehr im Internet.

«Loft Five» in Zürich: Warme Stube im kühlen Neubau

Liebevolltes Design und lokale Produkte waren die Zutaten für den raschen Erfolg des «Loft Five». Zu seinen Hits zählt das Federstück vom Rind, das nach einem eigens kreierten Rezept zubereitet wird.



Das «Loft Five» wirkt im positiven Sinn grossstädtisch. Denn so stellt man sich ein Lokal vor, das in einer Grossstadt erfolgreich ist: persönlich, verbindlich, warm und qualitätsbewusst. Entsprechend ist das Lokal gleich neben dem Zürcher Hauptbahnhof ganztags und vor allem abends gut besetzt. Zur Freude von Markus und Daniela Segmüller, zu deren Segmüller Collection es gehört.

Schweizer kocht mit Schweizer Fleisch

Küchenchef Christoph Schweizer kreiert in einem aufwendigen Prozess eine eigene Signature Dish für das Restaurant. Es handelt sich dabei um das Federstück vom Rind oder anders gesagt um ein sehr aufwendig zubereitetes Stück saftiges Siedfleisch am Knochen, das mit hausgemachten Saucen und einem Gurkensalat gereicht wird. Wir haben es getestet und uns über viel Biss, kraftvollen Fleischgeschmack und eine grosszügige Portionierung gefreut. «Im letzten Dezember während der Bankettsaison haben wir 500 Kilo davon verkauft» erinnert sich der Küchenchef. Der Zuschnitt sei mit dem Fleischlieferanten – der Metzgerei Keller – erarbeitet worden und es habe ihn so in der Schweiz noch nicht gegeben.

Nomen est omen: Schweizer ist ein Fan von Schweizer Fleisch und feiert im «Loft Five» auch mit seiner eigenen Hamburgerrezeptur aus Schweine- und Rindfleisch sowie Hals- und Rückenspeck vom Schwein grosse Erfolge. Dieses Rezept hat er für das Pub James Joyce kreiert und damit einen Zürcher Klassiker geschaffen.

Erfolgreiches Konzept

Zur Segmüller Collection gehören unterschiedlichste Lokale, die alle auf ihre Art einmalig sind. «Wir multiplizieren keine Konzepte», sagt Markus Segmüller dazu. Wie aber funktioniert das «Loft Five» und weshalb war es von Anfang an so erfolgreich?

Die Innenarchitektur von Günther Thöny hat viel dazu beigetragen. Von den fünf Stil- und Wohnwelten des Lokals ist denn auch der Name des Restaurants abgeleitet: Lounge, Bar, Dining, Living und Bakery bilden zusammen die «Loft Five». «Wir haben nichts abgekupfert und kaum ein Möbel stammt von der Stange», sagt Segmüller dazu, nicht ohne berechtigten Stolz. Zentral sei gewesen, zur kühlen Architektur der Neubauten ein Gegengewicht mit viel Wohnlichkeit und einem Stubencharakter zu schaffen.

Für den Erfolg des «Loft Five» ist aber auch die frische, regionale Küche von grosser Bedeutung. Wann immer möglich, bevorzugt Markus Segmüller deshalb Fleisch aus einheimischer Produktion.

Ausgezeichnete Qualität

Dank diesem stimmigen Gesamtkonzept ist jetzt das «Loft Five» mit dem Best of Swiss Gastro-Gütesiegel und mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» belohnt worden. Markus Segmüller kommt dies sehr gelegen: «Auf ideale Weise können wir so unseren Gästen kommunizieren, dass wir auf beste Fleischqualität und artgerechte Produktion achten. Zusammen mit dem Gütesiegel in der Kategorie Trend sehen wir uns definitiv darin bestätigt, auf dem richtigen Weg zu sein.»

Loft Five
Europaallee 15
8004 Zürich
Tel. 044 755 50 50
welcome@loftfive.ch
www.loftfive.ch



Erfahren Sie mehr im Internet.

«La Vache Gourmande», Chalais


Crème brûlée von Roquefort mit Speck?
Das macht neugierig auf eine ambitionierte
Brasserieküche hoch über Sierre.

Zum Weiler Briey fährt man eine ganze Weile hoch bis zum Ziel, dem Restaurant La Vache Gourmande. Es ist ein Geheimtipp für Feinschmecker aus der ganzen Region. Küchenchef Jack Jugeau kann mit Fisch und Fleisch meisterhaft umgehen. Seine Kalbsnieren an Senfsauce, aber auch Kutteln oder Milken sind sehr beliebt. Dazu kommen verspieltere Kreationen wie zum Beispiel eine zart-



schmelzende Crème brûlée von Roquefort mit feinem Walliser Speck. Patronne Corinne Christen umschreibt es so: «Brasserieküche auf die moderne Art.»

La Vache Gourmande
Route de Vercorin
Batterie de Briey 1 N°126
3966 Chalais
Tel. 027 458 37 73
info@la-vache-gourmande.ch
www.la-vache-gourmande.ch

 schweizerfleisch.ch/SF1415
Erfahren Sie mehr im Internet.

«Moospinte», Münchenbuchsee


Der Garten liefert Kräuter und Beeren, der Metzger vor Ort das Fleisch: Küchenchef Sascha Berthers persönlicher Stil ist inspiriert von regionalen Produkten.

Die «Moospinte» ist ein freistehendes, stattliches Haus etwas ausserhalb von Bern. Zum Restaurant gehören ein Gourmetlokal und ein Bistro mit zusammen 40 Plätzen. Hier verwirklicht Küchenchef und Geschäftsführer Sascha Berther seine Vision einer regionalen Küche auf hohem Niveau. Seit der Übernahme des Hauses im Jahr 2010 hat er ein eigenes, persönliches Genussprofil erarbeitet.



Dazu gehört, dass Berther mit Fleisch aus der Nachbarschaft arbeitet und dieses besonders gern als Schmorbraten anbietet.

Moospinte
Lysstrasse 39
3053 Münchenbuchsee
Tel. 031 869 01 13
info@moospinte.ch
www.moospinte.ch

 schweizerfleisch.ch/SF1416
Erfahren Sie mehr im Internet.

Mit Blick nach vorne

Sandro Dubach, Sieger des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes 2013», berichtet hier von seiner Berufskarriere. Heute zum letzten Mal – sein Nachfolger steht schon bereit.

Die letzten Monate haben mir viel gebracht. Dank meinem Sieg habe ich viele interessante Leute kennenlernen dürfen. Auch Jobangebote habe ich erhalten, von denen mich aber bisher keines wirklich überzeugen konnte.


Aktuell bereite ich mich auf den Swiss Culinary Cup im Oktober vor. Hauptsächlich arbeite ich jedoch voll im Küchenteam der «Eisblume». Hier fühle ich mich wohl, denn ich kann mich einbringen und viel Neues ausprobieren.

Bei mir muss es aber beruflich stets auch vorwärtsgen. Im Moment bilde ich mich zum Chefkoch weiter. Habe ich dann zudem noch genügend Erfahrungen gesammelt, würde ich gerne einmal als Küchenchef in einem kleinen Gourmetrestaurant arbeiten.

Meinem Nachfolger im LCDJ-Wettbewerb wünsche ich, das er sich treu bleibt und viele weitere Erfolge sammeln kann.



Willst auch du hoch hinaus als Koch?
Dann werde jetzt LCDJ-Mitglied, denn damit wird alles ein bisschen einfacher.

 schweizerfleisch.ch/SF1419
Erfahren Sie mehr im Internet.

Kuhfleisch:

Im besten Alter

Beim Schweizer Rindfleisch geht der Trend hin zu mehr Geschmack. Gerade in dieser Beziehung hat auch das Fleisch älterer Tiere viel zu bieten. Eine Anregung für Gastronomen, die ihre Gäste überraschen wollen.

Erst tauchten beim Rindfleisch wieder vermehrt traditionelle Schmorgerichte auf wie der «Suure Mocke» oder Ossobuco. Dann kam das Dry Aging, bei dem das Fleisch beim Metzger oder sogar im eigenen Reifeschrank länger nachreifen durfte. Weil dafür grosse Stücke gebraucht werden, die nicht zwingend von Jungtieren stammen müssen, ist dabei der Markt in Bewegung geraten.

Mittlerweile orientieren sich Kenner über das Rindsalter hinaus und beginnen, mit Kuhfleisch zu experimentieren. Das Fleisch von Tieren, die schon mehrfach gekalbt haben, hat nämlich viel Geschmack zu bieten. Und es ist auch im Handel zu finden, wie Stefan Seiler von Bell weiss: «Beim Fleisch, das als Rindfleisch 2 verkauft wird, handelt es sich oft um Edelstücke von Mutterkühen, manchmal auch jungen Milchkühen.»

Überraschend preiswert

Filet, Huft oder Entrecôte in zweiter Qualität kostet rund die Hälfte des Preises für erste Qualität. Es kommt dabei ganz darauf an, ob dieses Fleisch genügend Fett enthält. Fett ist ein Geschmacksträger und ältere Tiere haben länger Zeit, jenes intramuskuläre Fett zu bilden, welches man als Marmorierung kennt. Wie Stefan Seiler sagt, werden deshalb ältere Tiere dafür gezielt eingekauft und vor der Schlachtung



gemästet. Lesen Sie dazu ein ausführliches Interview mit ihm auf der Website von «Schweizer Fleisch».

Kuh auf die Karte

Rindfleisch in zweiter Qualität, also von der Kuh, wird von vielen Gastronomen für Roastbeef oder Filetgulasch Stroganoff verwendet. Warum aber nicht einmal klar deklariert ein besonders auserlesenes Stück von der Kuh auf die Karte setzen und ihm eine aufregendere Zubereitung gönnen? Wer unter Ihren Gästen einmal weiss, was das Fleisch älterer Tiere geschmacklich zu bieten hat, wird sich für immer positiv daran erinnern.

Das Vorgehen dabei ist in der Schweiz gar nicht so aussergewöhnlich. Insbesondere in der Westschweiz werden die Edelstücke von Mutterkühen schon seit Längerem mit Erfolg vermarktet. Auch in der deutschen Schweiz wird seit einiger Zeit in Gourmetkreisen und unter Foodies (Lebensmittel-Kenner mit Interesse an ganzheitlicher Ernährung) vermehrt mit Kuhfleisch experimentiert. Die Gäste des bekannten Zürcher Störkochs Vale Fritz kamen ebenso in diesen Genuss wie die Mitglieder der Schaffhauser Sektion von Slow Food.

Eine Idee aus Spanien

Der Trend, das Fleisch älterer bis alter Kühe zu verzehren, stammt aus der spanischen Region Galicien, wo die Kühe traditioneller Doppelnutzungsrasen besonders gesucht sind. Wichtigstes Kriterium: Die Tiere müssen «fett und alt» sein, wie es der Händler Imanol Jaca aus San Sebastián formuliert. Die Kühe haben ihr Leben auf Weiden verbracht, haben Kälber geboren und Milch gegeben, allerdings beides nicht im Hochleistungsbereich. Geschlachtet werden sie erst ab 12 Jahren.

Imanol Jaca kauft diese Tiere in ganz Europa zusammen und verkauft das Fleisch nicht nur in seinem Heimmarkt, sondern mittlerweile auch tiefgekühlt per Post ins Ausland. Genossen wird es als Txuletòn, schwergewichtige Koteletts, die auf einer Stahlplatte scharf angebraten werden. Hat dieses Fleisch vor der Zubereitung lange genug Raumtemperatur annehmen dürfen, wird das reichlich vorhandene intramuskuläre wie auch das Deckfett cremig und aromatisch und verleiht einen Schmelz, mit dem kein Rindsfilet mithalten kann.

Beziehungen spielen lassen

In der Schweiz ist eine etwas weniger extreme Form des Genusses von Kuhfleisch möglich, weil so alte Tiere bei uns kaum bis gar nicht erhältlich sind. Sowohl Milchkühe wie auch Mutterkühe werden bei uns im Alter von fünf bis sechs Jahren geschlachtet.

Für einen Test beschaffte «Messer & Gabel» ein Kuhfilet von der Metzgerei Bieri im emmentalischen Schangnau. «Es ist ein Filet von einer rund sechsjährigen Limousin-Mutterkuh», sagte Fleischfachmann Bieri zum Stück. «Wenn eine Mutterkuh dieser Rasse keine Kälber mehr bekommt oder

keine, die sich für die Weiterzucht eignen, kommt sie in aller Regel auf die Schlachtbank.» Es könne auch vorkommen, dass im Stall einfach kein Platz mehr sei oder die Kuh nicht genügend Milch für die Kälber gebe. Der Tipp von Beat Bieri: «Kleinere Metzgereien mit direkten Beziehungen zu Bauern in der Region können Schweizer Kuhfleisch von hoher Qualität liefern.»

Test mit Rezept

Für unseren Test mit Kuhfleisch konnte der Küchenchef Christian Kaiser vom Restaurant Alpina in Klosters gewonnen werden. Kaiser war von der Qualität des Fleisches begeistert – und als Kenner natürlich nicht überrascht. Er hat dazu für «Messer & Gabel» gleich ein Rezept kreiert (siehe unten).

Probieren Sie es aus: Als Spezialität auf Ihrer Karte wird kompetent zubereitetes Kuhfleisch Ihr Lokal ins Gespräch bringen und Kenner anlocken. Mit dem Vorteil für Sie, ein ausgesprochen preiswertes Produkt profitabel anbieten zu können.



schweizerfleisch.ch/SF1412

Erfahren Sie mehr im Internet.

Limousin-Kuhfilet nach Christian Kaiser

Zutaten (für 10 Personen)

1,5 kg	Schweizer Kuhfilet, gut gelagert
5 dl	Milch
2	Thymianzweige
2	Salbeiblätter
2	Rosmarinzweige
10	Pfefferkörner
2	Knoblauchzehen leicht angedrückt

Zubereitung

Filet, Milch und Gewürze in einen Vakuumbbeutel geben und ohne Vakuum zuschweissen. 6 Stunden lang bei Raumtemperatur marinieren.

Im Kombisteamer bei 62 Grad während 15 Minuten pochieren.

Auf dem Holzkohlegrill rundum bräunen, bis eine sehr feine Kruste entsteht. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.



Auf der Spur der **Gastrotrends**

Unter «LCDJ-Experience» erkundeten 12 Jungköche innovative Lokale in Zürich und verbrachten einen tollen Abend.

Neue Gastrokonzepte zu erleben und mit Kollegen besprechen zu können, ist die schönste Art der Arbeit an der eigenen Karriere. Das ist die Idee hinter dem Anlass «LCDJ-Experience», den «Schweizer Fleisch» jährlich den ehrgeizigen Mitgliedern von «La Cuisine des Jeunes» bietet.

Die jüngste Auflage brachte 12 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus verschiedensten Regionen der Schweiz zusammen – zu

- Curry-Wurst im «Loft Five»
- Kalbs-Tataki am Spiess in «Meta's Kutscherhalle»
- Kalbsnierenchips mit Kohlrabi im «Der Schwiizer»
- Rindshuftspitz-Tagliata im «Greulich»
- Beef Brisket auf Steinpilzrisotto im legendären «Café Boy»

Zum perfekten Abschluss gabs Wein und Käse im exklusiven «Caduff's Wine Loft.»

nachgelesen werden. Die Mitglieder der Facebook-Community werden auch als Erste wieder erfahren, wo und wann die nächste «LCDJ-Experience» stattfinden wird und wie man selber dabei sein kann.



einem spannenden Abend in Zürichs neusten und trendigsten Lokalen. Georg Twerenbold, einer der Väter von Best of Swiss Gastro, führte dabei zu je einem Fleischgang an fünf verschiedene Orte:

Den ausführlichen Bericht mit zahlreichen Fotos findet man unter «La Cuisine des Jeunes» auf schweizerfleisch.ch/gastro. Auf der Facebook-Seite von LCDJ können die Eindrücke der Teilnehmerinnen und Teilnehmer



Erfahren Sie mehr im Internet.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel». Wird neu auch dem «GastroJournal» beigelegt.



Alles andere ist Beilage.

- | | | | |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> i |
| <input type="checkbox"/> Ich möchte in Zukunft den elektronischen Gastro-Newsletter von «Schweizer Fleisch» erhalten. | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> i |
| <input type="checkbox"/> Ich bestelle gratis den Sonderbund mit den LCDJ-Finalisten-Rezepten. | <input type="checkbox"/> d | <input type="checkbox"/> f | |

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____ Unterschrift: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Zutreffendes bitte ankreuzen. Coupon ausschneiden oder kopieren, ausfüllen und schicken an Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach 8162, 3001 Bern, oder faxen an 031 309 41 99. Oder senden Sie uns eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch. Gerne nehmen wir so auch Ihre Adressberichtigungen entgegen.