

Messer & Gabel

Mit Lamm hoch hinaus

Das erfolgreiche «Nose to Tail»-Konzept der Zermatter «Schäferstube». >> Seite 4

Welcome to the Independent Burger House

Ein Besuch beim Burgermeister von Yverdon. >> Seite 8



Mit Hopfen & Malz gewinnen

Wie Sie mit Bier als Speisebegleitung Ihre Gäste begeistern.

>> Seite 2

KOTELETT & Amber

Ein Amber mit aromatischer Malznote und leichtem Caramelaroma verträgt sich bestens mit den Röstaromen von gebratenem Schweinefleisch – z.B. Aemme von Burgdorfer.



LAMMRACK & Porter

Das charaktervolle Bier passt dank seinen üppigen Röstaromen perfekt zum aromatischen Lammfleisch – z.B. Malt Capone von La Nébuleuse.



Weitere Bierempfehlungen zu Schweinefleisch

Rollbraten & dunkles Ale, z.B. Bise Noire von Brasserie Trois Dames. Ein starkes und malzlastiges Bier, das die Würze des geschmorten Fleisches und der Sauce hervorragend ergänzt.
Bratwurst & Imperial Red Ale, z.B. Red von Storm and Anchor.

Weitere Bierempfehlungen zu Lammfleisch

Gigot & India Pale Ale, z.B. IPA von der Brasserie Trois Dames. Das intensive Hopfenaroma des India Pale Ale harmonisiert ausgezeichnet mit dem eher deftigen Geschmack von gegartem Lammfleisch.

Bier ist der neue Wein



Roger Brügger ist Bier-Sommelier-Schweizer-Meister und hat im Juli an der Sommelier-Weltmeisterschaft in Brasilien den ausgezeichneten 5. Platz geholt. Seine Lieblingskombination: «Sauerbier zu einer Berner Platte oder einem sauren Mocken.»

WARUM AUCH DER KÜHLE GERSTENSAFT ZU FEINEM ESSEN PASST.

India Pale Ale, Red Ale, Porter & Co. – Craft-Biere erobern die Schweiz. Ihre vielfältigen Aromen passen perfekt zu Fleischgerichten und sorgen dafür, dass Bier auch hierzulande vom einfachen Durstlöscher zum angesehenen Speisebegleiter avanciert. Aber welche Biersorte passt zu welchem Fleisch? «Messer & Gabel» hat beim Langenthaler Biersommelier Roger Brügger nachgefragt.

ENTRECÔTE & Pale Ale

Gehaltvolle Malzaromen und die mittlere Hopfenbitterkeit unterstützen die Röstaromen von purem Rindfleisch, ohne sie zu übertönen – z.B. *Western Rider* von Sudwerk.



Weitere Bierempfehlungen zu Rindfleisch

Ragout & Bockbier, z.B. *Alpstein Bock* von Appenzeller. Das vollmundige Bier mit eher hohem Alkoholgehalt harmoniert perfekt mit deftigeren Fleischgerichten.
Rindstatar & India Pale Ale, z.B. *Dude* von Bad Attitude.

CHICKEN WINGS & Weizen & hell

Weizenbier enthält wenig Hopfen und ist daher weniger bitter. Seine fruchtige Note passt ausgezeichnet zur würzigen Hähnchenhaut – z.B. *Ämrich* von La Valaisanne.



Weitere Bierempfehlungen zu Poulet

Pouletbrüstli & Old Style Ale, z.B. *Gallus 612* von Schützengarten. Zu Pouletfleisch darf's auch mal ein Bier mit intensivem Aroma sein, das dem Fleisch Pepp gibt.
Thaicurry & India Pale Ale, z.B. *Highway to Helles* von BFM.

Innovative Betriebe setzen heute auf Bier- statt Weinbegleitungen. Sie empfehlen ihren Gästen zu Rindstatar, Entrecôte und Lammrack keinen schweren Rotwein, sondern einen feinen Tropfen aus einheimischer Braukunst. Wer sich auch an diesen Trend herantasten will, kann seine Bierkarte schrittweise aufstocken. Biersommelier Brügger dazu: «Als Erstes würde ich ein gutes India Pale Ale ins Sortiment aufnehmen. Und später noch ein Porter oder ein belgisches Starkbier wie ein Dubbel oder Tripel.»

Die neue Schweizer Biervielfalt

Der Trend um Mikrobrauereien und ihr sogenanntes Craft-Bier – also handwerklich in nicht-industriellen Mengen gebrautes Bier – verhilft auch hierzulande bisher wenig geläufigen Biersorten zu Bekanntheit. Dass sie sich alle stark in Farbe und Geschmack unterscheiden, verdanken wir den verwendeten Malzen, Hopfen und Hefestämmen. Der Kenner unterscheidet obergärige und untergärige Biere. Bei den Obergärigen wie Weissbier, vielen Ales, Stout und Porter wird die **Hefe** bei «höheren» Temperaturen um die 20 °C vergärt – sie haben oft ein intensiveres Aroma. Mildere, untergärige Biere wie das Lager reifen bei ca. 5 °C.

Für die Farbe des Biers sorgt das **Malz**. Je nach Getreide und Röstgrad wird das Bier heller oder dunkler. Dunklere Biere mit einer ausgeprägten Malznote wie Porter, dunkle Ales oder Bockbiere haben zudem markante Röstaromen und eine angenehme Süsse.

Der **Hopfen** verleiht dem Bier schliesslich seinen bitter-herben Geschmack. Bekannt für ihr ausgeprägtes Hopfenaroma sind die trendigen India Pale Ales.

Bier und Fleisch – die Grundregeln

Die wichtigste Regel lautet: eine Mikrobrauerei aus der Region besuchen, degustieren und Kombinationen finden, die sich gegenseitig verstärken, kontrastieren oder ausbalancieren. Der Profi hat aber noch ein paar Tipps für Sie:

1. Helles Fleisch, helles Bier – dunkles Fleisch, dunkles Bier.
2. Je würziger das Gericht, umso aromatischer darf die Bierbegleitung sein.
3. Je mehr Geschmack das Essen hat, umso alkoholhaltiger darf auch das Bier sein.
4. Zu deftigen und fettigen Gerichten passen hopfenbetonte, also eher bittere und fruchtige Biere.
5. Biere mit einem kräftigen Malzgeschmack und dominanten Röstaromen passen perfekt zu grilliertem, gebratenem und geräuchertem Fleisch.

So passt zum Ossobuco auf der Titelseite z.B. ein alkoholintensives Bockbier mit rauchigen Aromen wie das Monsteiner SteinBock-Bier.

Ein Serviertipp: Je milder das Bier, umso schlanker das Glas. Je runder und aromatischer das Bier, umso bauchiger das Glas.

«Nose to Tail»

FÜR FORTGESCHRITTENE

«Nose to Tail» beschreibt den Ansatz, ein Tier von der Schnauze bis zum Fuss möglichst vollständig zu verwerten. Paul-Marc Julen und seine Familie sind wahre Profis auf diesem Gebiet: Von den Tieren aus der eigenen Herde verwerten sie weit mehr als nur das Fleisch.



Konsequent bis ins Detail

Das Schwarznasenschaf ziert selbst das Logo des Familienunternehmens.





«Traditionell zubereitete, einheimische Produkte gehören heute für viele Gäste zum Ferienerlebnis.»

Paul-Marc Julen

EINE ZERMATTER HOTELIERSFAMILIE SETZT VON A BIS Z AUF LAMM.

Die Schafe und ihre Produkte sind in den insgesamt neun Betrieben des Zermatter Familienunternehmens allgegenwärtig: auf der Speisekarte und als Dekorationselemente sowieso.

Aber auch als Decken oder Strickwolle, die vor Ort gekauft werden können. Sogar die Matratzenauflagen in den Hotelbetten sind aus Schafwolle gefertigt. Und die Julens gehen noch einen Schritt weiter: Die schönen Walliser Schwarznasenschafe sind ihr Markenzeichen, das sie für ihre Gäste hautnah erlebbar machen.

Schaf zum Anfassen

Mit seinen Schafwanderungen bietet Paul-Marc Julen seinen Gästen ein Erlebnis, das über den kulinarischen Genuss hinausgeht: Im Sommer führt er sie zu seinem liebsten Ort – den Alpweiden am Fusse der imposanten Matterhorn-Nordwand, wo die Schafherde seiner Familie mit über 300 Tieren in völliger Freiheit lebt.

Gebannt horchen die Gäste dabei den Geschichten des jungen Geschäftsführers. Er erzählt von der Schäfertradition seiner Familie, von deren bäuerlichen Wurzeln und davon, dass sie grossen Wert auf tiergerechte Haltung legt – dazu gehören unter anderem grosszügige Stallungen, Heu von den eigenen Wiesen und viel Auslauf. Und dass sich dieses gute Tierleben positiv auf die Fleischqualität auswirkt, davon können sich die Gäste gleich selbst überzeugen: Vor atemberaubender Kulisse serviert ihnen Paul-Marc Julen zu einem Glas Fendant feinstes Trockenfleisch vom Schaf.

Lamm zum Geniessen

Lammfleisch gibt's in allen Restaurants der Julens – in der «Schäferstube» aber wird sein Genuss besonders zelebriert. Hier stehen ganze 16 Vorspeisen und Hauptgänge mit Lammfleisch auf der Karte. Dabei werden alle Stücke vom Lamm verarbeitet: Haxe, Leber, Züngli, Ragout und Gigot gehören genauso zum Angebot wie Filet oder Carré.

Saisonal ändert sich auf der Karte wenig. Nur im Herbst, wenn viele Alplämmer geschlachtet werden, bietet der Küchenchef häufiger Lammeber an, weil die frisch zubereitet werden muss. Sehr beliebt sind auch die Burger und Bratwürste vom Lamm. In ihnen können weniger edle Stücke verarbeitet werden und das hat einen Vorteil: «Die Gäste wollen Authentisches aus der Region geniessen. Und das hat seinen Preis», meint Paul-Marc Julen. «Mit diesen beiden Gerichten kann ich aber anders kalkulieren und günstigere Varianten anbieten, die genauso authentisch sind.» Und das schätzen nicht nur die Gäste der eigenen Hotels: Viele Zermatter Institutionen schicken inzwischen Touristen hierher, wenn diese einheimische Spezialitäten geniessen wollen.

Erfolg und Nachfrage sind so gross, dass das Fleisch der eigenen Lämmer nicht ganz ausreicht. Für die Lammcarrés etwa greift Paul-Marc Julen deshalb manchmal auf hochwertiges Fleisch aus dem Emmental zurück.

Wollen auch Sie vermehrt Schweizer Lamm anbieten?

Bezugsadressen, Zubereitungstipps und ein Rezept aus Julens Küche finden Sie auf unserer Website:

>> schweizerfleisch.ch/SF1509

Frischer Wind

am Thunersee

Ein junges Team macht im Restaurant Schloss Oberhofen bei Thun vor, wie man mit frischer, regionaler Küche Erfolg hat. Hochwertiges Schweizer Fleisch ist dafür eine wichtige Voraussetzung.

«An unserer Tür steht aus Überzeugung: <Wir setzen auf Schweizer Fleisch.>»

Fabienne Lüdi

«Jung, frisch und frech» lautet das Motto, das sich das Team des Restaurants Schloss Oberhofen auf die Fahne

geschrieben hat. Dies erfährt der Gast schon bei einem Blick auf die Website des Betriebs. Und auch der kompromisslose Betonbau des Lokals, der sich ans ehrwürdige Schloss anfügt, strahlt diese Philosophie aus. Neben der Terrasse bietet er im Inneren 50 Plätze und einen überwältigenden Ausblick auf den See und die Berge.

Eine neue Generation

Auffallend jung sind auch die Gastgeberin, der Küchenchef und ihr Team. Fabienne Lüdi war gerade mal 27 und ihr Geschäftspartner in der Küche, Rafael Hänni, 23 Jahre alt, als sie das Restaurant vor gut zwei Jahren übernahmen. Von Beginn an setzten die beiden für ihre Gerichte auf frische, saisonale und regionale Zutaten. Aus Überzeugung und aus Wertschätzung gegenüber den einheimischen Produkten verzichten sie wenn immer möglich auf Ausländisches. Nicht nur in der Küche, sondern auch beim Wein oder beim Bier.

Warum in die Ferne schweifen?

Küchenchef Rafael Hänni kommt ins Schwärmen, wenn er von den Produkten redet, die er quasi vor seiner Haustüre findet.

Die Kräuter sammelt er oft selbst, Früchte bezieht er vorwiegend aus der Region und selbst die Kartoffeln werden ganz in der Nähe gegraben.

Auf die Herkunft des Fleisches achtet Hänni ganz besonders. Das Tierwohl und eine extensive Weidewirtschaft sind ihm dabei wichtig: «Haben die Tiere gut gelebt, wirkt sich das direkt auf die Qualität des Fleisches aus.» Das Fleisch stammt etwa von Galloway-Rindern aus den Nachbargemeinden. Meistens bezieht er es direkt von den Produzenten. Engen Kontakt hält er auch mit dem Dorfmetzger. Auch mit einem Lieferanten aus Thun arbeitet er zusammen, der ihm Berner Wollschwein, Yak und Wasserbüffel beschafft.

Mehrfach ausgezeichnet

Im Restaurant Schloss Oberhofen wird saisonal gekocht. Nie bleibt deshalb etwas das ganze Jahr auf der Karte. Das hat die Tester von Gault Millau so überzeugt, dass sie das Lokal schon nach dem ersten Betriebsjahr mit zwölf Punkten bewerteten. Wichtiger als diese



Auszeichnung ist Fabienne Lüdi und Rafael Hänni jedoch, dass die Gäste sofort sehen, dass hier beste Qualität aus der Heimat angeboten wird. Direkt am Eingang des Lokals steht deshalb unübersehbar die von «Schweizer Fleisch» ins Leben gerufene Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch». Und auf der Karte gehen die Gastgeber noch einen Schritt weiter. Nicht nur die Schweizer Herkunft ist deklariert, bei jedem Fleischstück stehen Produzent und Ort.

Geschickt kalkuliert

Kann man so viel Qualitätsdenken auch rentabel vermarkten? Fabienne Lüdi schafft mit einer Mischrechnung: «Einerseits lebt das Lokal von den Besuchern des Schlosses. Sie konsumieren tagsüber etwas Kleines und bei Anlässen machen wir das Catering. Andererseits von den Mahlzeiten im Restaurant: Mittags kochen wir für ein bunt gemischtes Publikum, das nach guten, aber nicht teuren Mahlzeiten verlangt. Am Abend stehen dann unsere Menüs mit mehreren Gängen im Mittelpunkt.»

«In der Region finde ich fast alles, was ich für meine Küche brauche – in Topqualität.»

Rafael Hänni

Auch Küchenchef Hänni hat eine Lösung gefunden, die aufgeht. Mit Gerichten, für die er das Fleisch schmort oder siedet, kann er am Mittag Günstiges anbieten. Und am Abend kreiert er seine köstlichen Menüfolgen, für die er auf raffinierte Weise fast alles einsetzt, was vom Tier verwertbar ist.

Mit der neuen Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» kann ein Betrieb bessere Qualität augenfällig vermarkten. Das wird dann besonders glaubwürdig, wenn ein solches Bekenntnis mit Leidenschaft und Freude gelebt wird. Wie von Fabienne Lüdi und Rafael Hänni.

» Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch». schweizerfleisch.ch/SF1510

Best Burger

IN TOWN



Seit sechs Jahren pilgern Burgerfans in ein schmales Gässchen, unweit des Bahnhofs von Yverdon. Hier im Restaurant Double R serviert Bastien Kerninon seine berühmten Burger, mit eigener Fleischmischung und saisonalen Spezialkreationen.



«*Ich kenne die Lieferanten meines Metzgers zwar nicht persönlich. Aber ich weiss, dass das Poulet und das Schwein vom Bauernhof kommen und die Kühe ihren Sommer am Creux du Van verbringen.*» Bastien Kerninon



Burgerblogs rühmen Kerninons Kreationen und «L'illustré» hat seine Burger gar zu den besten der Romandie gekürt. Zu seinem Erfolgsrezept gehört neben der hausgemachten Fleischmischung sicher auch, dass er ausschliesslich mit lokalen Produzenten arbeitet: Im «Double R» gibt's Craft-Bier aus Mikrobrauereien, Waadtländer Wein aus biodynamischem Anbau, Brötchen vom Bäcker nebenan – und natürlich Fleisch vom Metzgermeister der Stadt.

Der Metzger seines Vertrauens

«Zu Beginn war es schwierig, die richtigen Partner zu finden. Man hielt uns für verrückt, meine Frau Isabelle und mich. Niemand glaubte daran, dass ein Lokal, das ausschliesslich Burger serviert, langfristig funktionieren kann», erinnert sich der gebürtige Bretone. Mit Jacques Paillard fand Kerninon schliesslich einen Metzger, der an seine Idee glaubte und ihn bis heute unterstützt. «Gemeinsam haben wir den perfekten Burger entwickelt – mit 80% Rind- und 20% Schweinefleisch. Natürlich zu 100% aus der Schweiz.» Dank dem Schweinefleisch ist der Burger zarter und hat mehr Gout. «Jacques zeigte mir auch, dass die Burger besser werden, je feiner wir das Fleisch hacken.» Heute steht Kerninon jeden Dienstag in der Metzgerei und bereitet über 100 kg seiner Fleischmischung zu. Er lagert die fertigen Pattys, wie die Hackfleischsteaks im Fachjargon heissen, in der Metzgerei. Und die liefert jeden Morgen eine frische Ladung ins «Double R».

Le Burger du Moment

Neben «Double R»-Klassikern wie dem *Sergent Jack Pepper* mit der hauseigenen Sauce aus Honig, Pfeffer und Jack Daniel's und dem *Le Tasty Cool* – einem Burger aus 100% Bacon – finden die Gäste in Yverdon regelmässig einen «Burger du Moment», eine saisonale Kreation vom Chef. Wo nimmt er die Ideen dazu her? «Für meine Burger du Moment lasse ich mich von traditionellen Gerichten inspirieren.» Vorlage für *Le Voodoo* war etwa ein Chili con Carne. «Den Patty aus Poulet-Hackfleisch habe ich mit einer Sauce aus in

Schweinefett gebratenen Bohnen, Speck und Chili serviert», erinnert sich der Burgermeister. «Damit der Burger nicht zu trocken wurde, haben wir die Fleischmischung mit Rahm verfeinert.»

Wer einen Spezialburger machen will, muss aber nicht jedes Mal das Rad oder besser die Fleischmischung neu erfinden. «Manchmal nehme ich gewöhnliche «Double R»-Tätschli und kreierte neue Saucen und Beilagen.» So zum Beispiel für den *Le Montagnard*, den Bergler, der jeden Winter zurück ins Tal kommt – mit traditionellem Steak und einer speziellen Sauce aus Honig, Bärlauch und Senf à l'Ancienne.

Bei der Kreation neuer Delikatessen ist Metzgermeister Paillard stets mit dabei und unterstützt Kerninon mit seinem Know-how. So auch beim *Old 491* mit geräuchertem Patty. «Wie wir das hinbekommen haben, verrate ich aber nicht. Daran haben wir fast ein Jahr getüftelt.»

«Double R» on the Road

Der neueste Coup der beiden: Seit bald drei Jahren ist das «Double R» auch mit einem Foodtruck an Festivals unterwegs und verkauft Hotdogs. «Die Würste mache ich selbst. Eine Mischung aus dem «Double R»-Burgerfleisch und Brät. Die sind etwas währschafter und haben mehr Geschmack als normale Hotdogs. Die Leute sind verrückt danach.» Deshalb sind die Hotdogs bald auch im «Double R» erhältlich.

» Wollen auch Sie einen Burger kreieren? Tipps vom Profi gibt's unter: schweizerfleisch.ch/SF1511

Sieg für den Verpackungskünstler

Jedes Jahr stehen sich am Finale des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» vier der besten Jungköchinnen und Jungköche des Landes gegenüber. Auch in diesem Jahr begeisterte der Nachwuchs durch Kreativität und Können.



Der grosse Gewinner:
Marcel Schori, Swiss Pastry Design in Rüeggisberg.



Impressionen LCDJ-Kochwettbewerb 2015:
Die Finalisten bei der Arbeit.



«Go for Gold», unter diesem Motto forderte «Schweizer Fleisch» den Kochnachwuchs in diesem Jahr auf, Siegerrezepte mit bestem Schweizer Schweinefleisch zu kreieren. Und am 14. September 2015 war es so weit: Drei Finalisten und eine Finalistin kochten im Bildungszentrum bzi in Interlaken ihre Kreationen – unter den strengen Blicken einer professionellen Jury.

In der Endrunde dabei waren Chantal Brönnimann und Marcel Schori, beide aus der Rüeggisberger Talentschmiede Swiss Pastry Design. Und mit Valentino Cairati vom Restaurant Kaufleuten in Pfaffhausen und Reto Suppiger vom Congress Hotel Seepark in Thun gingen zwei weitere heisse Anwärter ins Rennen.

Raffiniertes Versteckspiel

Als Sieger durchgesetzt hat sich in diesem spannenden Finale Marcel Schori. Der gelernte Koch arbeitet seit fünf Monaten als Pâtissier bei Weltmeister Rolf Mürner.

Mit seiner Kreation «Variationen vom Schwein: im Rauch, versteckt und verpackt» brachte er nicht nur verschiedenste Aromen perfekt zur Geltung – er überzeugte auch durch eine raffinierte Präsentation. So fand man etwa auf seinem Teller ein in einem Knödel verstecktes kleines Ragout oder Zunge unter einer Glasglocke im Rauch.

Damit bei seinem Rezept alles sitzt und passt, hat der ambitionierte Jungkoch im Vorfeld viel Zeit und Arbeit investiert. «Ich habe das ganze Gericht sicher sechs- oder siebenmal gekocht – und einzelne Komponenten mehrmals geübt», verrät er an der Siegerehrung.

Wettkampf auf höchstem Niveau

Sieger kann es nur einen geben, aber gewinnverdächtig waren alle vier Kreationen. Und so lobte denn Jurypräsident Martin Thommen auch die Leistung aller Teilnehmenden. Besonders beeindruckt war er von der Vielfalt der präsentierten Fleischstücke: Schweinebauch, Ohren, Leber, Blutwurst,

Ragout, Zunge und Bäckli – fast alles vom Schwein wurde zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Möchten Sie's sehen? Einen Film über das Finale 2015 finden Sie unter schweizerfleisch.ch/SF1515.

Wohin geht die Reise?

Nach dieser spannenden Show sind wir alle gespannt auf den weiteren Verlauf von Marcel Schoris Karriere. Über sein «Amtsjahr» als Sieger wird er auch in «Messer & Gabel» regelmässig berichten.

«La Cuisine des Jeunes»

Mit «La Cuisine des Jeunes» fördert «Schweizer Fleisch» den Kochnachwuchs im ganzen Land. Wir unterstützen ihn bei den ersten Schritten in die Arbeitswelt – mit spannenden Aktionen, Events und vielem mehr. Die Mitgliedschaft ist gratis. Weitere Infos unter lcdj.ch.

Variationen vom Schwein: im Rauch, versteckt und verpackt



DAS SIEGERREZEPT VON MARCEL SCHORI

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Geräucherte Schweinszunge

100 g Schweizer Schweinszunge
0,1 dl Essig
Wasser
Salz

Geschmortes Schweinsbäckli (Kern für Knödel)

140 g Schweizer Schweinsbäckli
16 g Zwiebeln
33 g Karotten
33 g Tomaten
5 g Tomatenpüree
2,5 dl Rotwein
1 Prise Zucker
15 g Honig
5 g Rosmarin
Sonnenblumenöl

Schweinsbratwurst mit karamellisierten Marroni

260 g Schweizer Schweinshals
6 g Gewürzmischung
(Salz, Pfeffer, Koriander,
Rosmarin, Paprika)
26 g Zucker
48 g Marroni
1 g Zimt
0,5 dl Wasser
Schweinsdarm

Süsskartoffelpüree

136 g Süsskartoffeln
1,1 dl Milch
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Knödel im Kräutermantel

15 g Zwiebeln
5 g Knoblauch
12 g Butter
0,4 dl Milch
0,2 dl Rahm
200 g Toastbrot
8 g Mehl
1 Ei
60 g Petersilie, gekraust
40 g Thymian

Weisskohlsalat

65 g Weisskohl
10 g Speck, geräuchert
10 g Trauben, blau
2 g Kreuzkümmel

Haselnusspesto

40 g Haselnüsse
0,25 dl Rapsöl
Salz, Pfeffer

Randen-Himbeeren-Püree

31 g Randen
0,6 dl Orangensaft
15 g Himbeeren
1 Prise Zucker
Salz

Rosenkohlblätter

20 Rosenkohlblätter
2 dl Wasser
Salz
20 g Butter

Kräuterpilzgrissini

33 g Mehl
0,1 dl Milch
3 g Hefe
0,1 dl Wasser
3 g Olivenöl
10 g Champignons, weiss
Thymian und Petersilie

Zubereitung: nächste Seite.



Zubereitung und Präsentation

Geräucherte Schweinszunge

Wasser und Essig aufkochen, mit Salz würzen. Schweinszunge 1 Stunde lang im Wasser kochen. Die Zunge herausnehmen und die Haut entfernen. In gleichmässige Scheiben schneiden und auf dem Weisskohlsalat anrichten. Mit einem Räuchergerät die Zunge und den Weisskohlsalat unter der Glocke räuchern.

Geschmortes Schweinsbäckli

Schweinsbäckli parieren und in kleine Würfel schneiden (0,5 cm). Gemüse in Mirepoix schneiden. Schweinsbäckli-Würfel im Sonnenblumenöl anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Öl abgiessen und Mirepoix in der Pfanne rösten. Tomatenpüree begeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. 1 Prise Zucker, den Rosmarin und den Honig begeben. Kurz kochen lassen. Danach Fleisch hinzufügen und schmoren. Wenn die Bäckli gar sind, das Fleisch mit Sauce in Halbkugel-Silikonformen abfüllen. Kurz anfrieren. Zwei Halbkugeln zusammensetzen und in den Knödel einpacken.

Schweinsbratwurst mit karamellisierten Marroni

Schweinsfleisch parieren und in kleine Stücke schneiden. Schweinsdarm in lauwarmem Wasser einlegen. Marroni in kleine Würfel schneiden. Zucker in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis er karamellisiert. Marroniwürfel begeben und mit wenig Wasser ablöschen. Sofort kühl stellen. Schweinsfleischstücke durch den Fleischwolf drehen. Gewürzmischung, Zimt, Salz, karamellierte Marroniwürfel und Wasser begeben und mischen. Fleischmasse

gleichmässig in den Darm füllen und kleine Würste formen. An beiden Enden verschliessen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten. Zahnstocher entfernen und anrichten.

Süsskartoffelpüree

Süsskartoffeln rüsten und in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Süsskartoffeln begeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch und Rahm hinzugiessen, kochen lassen und weich garen. Weiche Süsskartoffeln pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel im Kräutermantel

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Thymian fein hacken. Beim Toastbrot den Rand wegschneiden. Das restliche Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Milch und Rahm begeben, aufkochen lassen. Ei und Mehl zum Toastbrot hinzufügen und gut mischen. Die aufgekochte Flüssigkeit würzen, zur Toastbrotmasse geben und kneten. Schweinsbäckli-Kugel in den Knödel einpacken und die Knödelmasse ebenfalls zu einer Kugel formen. Knödel ca. 5 Minuten in Wasser kochen. Vor dem Anrichten Butter in der Pfanne erhitzen, den Knödel auf allen Seiten anbraten und in den gehackten Kräutern wenden.

Weisskohlsalat

Speck in kleine Würfel schneiden. Weisskohl fein schneiden. Trauben vierteln. Weisskohl

in Öl in einer Pfanne andünsten. Speck begeben und mitdünsten. Weisskohl und Speck aus der Pfanne nehmen und mit den Trauben mischen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Vor dem Anrichten mit dem Haselnusspesto mischen.

Haselnusspesto

Haselnüsse zusammen mit dem Rapsöl cuttern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Randen-Himbeeren-Püree

Randen rüsten und in kleine Stücke schneiden. Randenstücke in Pfanne mit Butter andünsten. Himbeeren hinzufügen und mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen und weich kochen. Anschliessend pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker und Salz würzen.

Rosenkohlblätter

20 Rosenkohlblätter blanchieren. Butter in einer Pfanne zu Beurre Noisette kochen. Rosenkohlblätter mit der Beurre Noisette beträufeln und anrichten.

Kräuterpilzgrissini

Champignons und Kräuter fein hacken. Milch und Wasser leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Die Flüssigkeit dem Mehl begeben und mischen. Mit wenig Salz und Olivenöl abschmecken. Grissiniteig 15 Minuten ruhen lassen. Danach dünn auswallen und Grissini ausschneiden (5 cm x 0,8 cm). Gehackte Pilze und Kräuter darauf verteilen und bei 180 °C während 10–15 Minuten backen.

**EIN JAHR IM
LEBEN VON**

Steven Duss

Steven Duss hat ein wildes Jahr hinter sich: Im September 2014 gewann er den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes», kurz darauf die SwissSkills und nun holte er den 2. Platz an den WorldSkills in Brasilien. Wir gratulieren Steven zu dieser Ganzleistung und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft. Ab der nächsten Ausgabe lesen Sie hier vom neuen LCDJ-Sieger Marcel Schori.

Es war einfach nur grandios!

Vom 13. bis am 16. August habe ich in São Paulo gegen Köche aus 35 Nationen um den Sieg gekämpft. Und über meinen 2. Platz freue ich mich natürlich sehr!

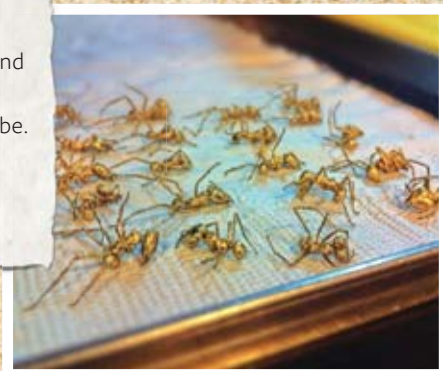


So sah das aus in Brasilien

Mit dieser Neuinterpretation einer Schwarzwälder Kirschtorte und sieben anderen Gerichten habe ich mich auf Platz 2 gekocht. Ein köstliches Souvenir!



Das war im April, als ich schon einmal in São Paulo war und im Sternerestaurant D.O.M. ein Stage bei Alex Atala gemacht habe. In seine Fusionsküche gehören auch ungewohnte Zutaten aus Brasiliens Urwald.



Die Wettkampf-Arena

In dieser Küche habe ich an drei Tagen unterschiedliche Module kochen müssen. Natürlich immer unter den wachsamen Augen der Jury. Da war sauberes und präzises Arbeiten gefragt.



Igeho 2015:

50 Jahre Fleisch am Knochen

Vom 21. bis 25. November 2015 findet die Igeho, die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum, in der Messe Basel statt. Wer in dieser Branche tätig ist, trifft sich alle zwei Jahre am grössten und wichtigsten Ort für Gastlichkeit. An der Jubiläumsausgabe kommen die Fachbesucher auf den Geschmack: Aussteller, Produkte und Lösungen à la carte, Innovationen, Ideen und Trends à discretion und als Supplement der Igeho Campus.

Igeho Campus – geistige Nahrung und irdische Leckerbissen

Auf der neu geschaffenen Veranstaltungs- und Kontaktplattform stehen täglich inspirierende Referate, Talks und Diskussionsrunden auf dem Programm. Gastronomen verraten ihre Erfolgsrezepte, Hoteliers erzählen ihre Geschichten und Unternehmer berichten über ihre Erfahrungen. Der ideale Ort, um Kollegen zu treffen, neue Kontakte zu knüpfen und sich persönlich zu vernetzen.

Sechs Fachbereiche inklusive Sonderschauen, Pavillons und Kocharena

Die sechs Fachbereiche sind kompakt, modern und übersichtlich platziert. Bei den schmackhaften «Nahrungsmitteln und Getränken» herrscht Leben. Die Länder- und Regionepavillons von Italien und Österreich bereichern die bereits exklusiven Spezialitäten an «Feinkost und Weinen». Der grösste Sektor, «Küchentechnik und Reinigungs-

lösungen», bietet mit der Sonderpräsentation Energieeffizienz einen Mehrwert und in der Kocharena lassen sich Spitzenköche und Nachwuchstalente in die Töpfe blicken. Wer Neuheiten, Trends und Produkte für seinen Betrieb sucht, ist bei der «Restaurant- und Hotelausstattung» gut bedient. In der «Welt der Technologien» gibt es Know-how und Lösungen für U-Elektronik, Systeme, Hard- und Software. Um Kaffeekultur, Geschmack und Geschichten dreht sich die «Welt des Kaffees». Und wer sich schon jetzt Appetit holen will, informiert sich im Onlineverzeichnis www.igeho24.ch.

Zeitgleich findet die Mefa, die Fachmesse für Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion, statt. www.igeho.ch/www.mefa.ch.



Restaurant CH – wo Nachwuchsköche die Kelle schwingen



Kocharena – Tipps und Tricks von Profis für Profis

Wettbewerb:
mit «Schweizer Fleisch»
an die Igeho

Auch «Schweizer Fleisch» wird mit einem eigenen Stand an der Igeho vertreten sein. Wir verlosen **3 x 2 Eintritte**, inklusive Zugreise 1. Klasse.

Um zu gewinnen, senden Sie eine E-Mail mit Ihrer Adresse und dem Betreff «Wettbewerb Igeho» an gastronomie@proviande.ch.

Teilnahmeschluss ist der **30. Oktober 2015**.



Kochen mit den Gourmets vom morgen

Mit dem Projekt «Kochen wie die Grossen» bietet «Schweizer Fleisch» zusammen mit der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen kreative Kochkurse für Kids von 6 bis 12 Jahren an. Einen spannenden Nachmittag lang lernen die Kleinen von gestandenen Gilde-Profis, wie man aus frischen Zutaten und mit fantasievollen Rezepten tolle Gerichte zaubert. Denn selbst gemacht schmeckt es einfach am besten.

Die grossen Küchenchefs sind begeistert...

Mit dem gemeinsamen Ziel, Kids fürs Kochen mit heimischen Produkten zu begeistern, riefen «Schweizer Fleisch» und die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen zu Beginn des Jahres den Kinderkochkurs

«Kochen wie die Grossen» ins Leben. 14 Gilde-Betriebe in der Deutschschweiz und der Romandie bieten die Kurse an. Und das Projekt ist seit Beginn ein voller Erfolg: «Es ist schön, zu sehen, wie sich der Nachwuchs fürs Kochen interessiert. Die Nachfrage ist gross, unsere Kurse waren innert kürzester Zeit ausgebucht», berichtet René Kaufmann vom Gildebetrieb Rössli Illnau. «Die teilnehmenden Familien sind zum Teil Stammgäste, aber nicht nur. Und so gewinnen wir mit dem Kochkurs sicher auch den einen oder anderen neuen Gast.»

... und die kleinen sowieso.

Auch die kleinen Küchenchefs haben viel Spass in der grossen Restaurantküche. Denn selber kochen heisst zum Glück nicht nur rüsten und schnipseln: Mit blossen Händen Burger formen und diese gleich noch in der grossen Pfanne selber braten – das macht richtig Spass. «Von jetzt an will ich zu Hause auch mitkochen. Ich bin jetzt nämlich auch ein Koch», erzählt ein Junge am Ende des Kurses im «Rössli Illnau», und streckt seiner Mutter stolz das Kursdiplom entgegen.

Geteilter Genuss ist doppelter Genuss

Natürlich steht bei allem Lerneffekt auch das gemeinsame Geniessen im Vordergrund. Und so dürfen die kleinen Köchinnen und Köche je zwei Gäste einladen, die dann gemeinsam mit den Kids ihr selbst gekochtes Menü geniessen. Von Cordon bleu über Schinkengipfeli, Wurst-Käse-Salat und Mini-Burger: Am Ende des Tages haben die Kinder viele Rezepte drauf. Und so gehen alle glücklich nach Hause – den Bauch voll mit feinem Essen und den Kopf voller Rezepte zum Selberkochen.

Die Kochkurse «Kochen wie die Grossen» laufen noch bis Ende Jahr und werden auch im nächsten Jahr weitergeführt. Mehr dazu erfahren Sie unter:



schweizerfleisch.ch/SF1512

Schweizer Fleisch – da können Sie sicher sein!

WISSEN, WAS DRIN IST.

Infos zum Thema «Ernährung mit Fleisch im gesundheitlichen Kontext» finden Sie unter:
schweizerfleisch.ch/SF1514

Gastronomen, die auf Schweizer Fleisch setzen, sind ganz klar auf der sicheren Seite: Sie erhalten ein gutes, sicheres, hygienisch einwandfreies Produkt aus tier- und umweltgerechter Haltung. «Messer & Gabel» hat sich die Qualitäts- und Sicherheitsstandards genau angeschaut.



Nicht nur von Gesetzes wegen

Wichtigste Voraussetzung für qualitativ hochwertige Fleischprodukte ist eine tiergerechte Haltung. Dafür sorgt hierzulande eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Zudem halten sich viele Betriebe freiwillig an noch strengere Programme wie «RAUS – regelmässiger Auslauf im Freien».



Profis am Werk

Der Weg zum Schlachthof und die Schlachtung sollen für die Tiere möglichst kurz und stressfrei sein. Nur speziell ausgebildetes Personal darf Tiertransporte durchführen. In Schweizer Schlachthöfen darf zudem nur Personal arbeiten, das über einen entsprechenden Ausbildungsnachweis verfügt.



Gutes Futter für gesunde Tiere

- Fürs Tierwohl sorgt auch eine artgerechte Fütterung.
- Für die Nutztierfütterung werden umweltgerechte und ausschliesslich gentechfreie Futtermittel verwendet, 85% davon stammen aus der Schweiz.
 - Das importierte Soja stammt zu fast 100% aus zertifiziert nachhaltiger Produktion.
 - Das Futter darf weder Tiermehl noch gentechnisch veränderte Organismen enthalten. Antibiotika sind nur bei Krankheiten, nie aber als Leistungsförderer erlaubt.



Streng kontrolliert

Umfassende Kontrollen und Selbstkontrollen sorgen für die Einhaltung der Tierschutz-, Gesundheits- und Hygienevorschriften auf allen Ebenen. Dank der Tierverkehrskontrolle wissen Schlachtbetriebe und Handel immer, von welchem Betrieb ein Tier stammt.

Weitere Informationen zur Qualität von Schweizer Fleisch:

schweizerfleisch.ch/SF1513

Abonnieren Sie «Messer & Gabel». Wird 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.

Schweiz. Natürlich.

