

# Messer & Gabel

## Serie «Klasse Rasse»

Zu Besuch bei Walliser  
Ziegenzüchtern.

>> Seite 6

## Kochen mit Kohle

Schwarz bringt Geschmack.

>> Seite 12

# AROMA- EXPLO- SION

Inspirationen aus der  
«Widder Bar & Kitchen».

>> Seite 2



«When life gives you lemons»: Rücken vom Schweizer Kalb al limone mit Artischocke.



«Chili-Vanilli» – feurig rote und feurig scharfe Macarons sind das Dessert zum Thema «Caveat Chili».



# AROMA-FEUERWERK ZUR WIDDERERÖFFNUNG

*Traditionshaus, Kultbar, Deluxe-Hotel – darunter geht's kaum, wenn man vom «Widder» in Zürich spricht. Momentan macht man hier mit einem neuen Gastrokonzept von sich reden. Statt auf bodenständige Traditionsküche setzt man neu auf Aromen in allerlei frechen und überraschenden Kombinationen. «Messer & Gabel» hat in der «Widder Bar & Kitchen» den Aromen nachgespürt.*

So viel gleich vorweg: Wenn man vom «Widder» in Zürich spricht, meint das nicht einfach «ein Hotel» oder «ein Restaurant» oder «eine Bar». Und schon gar nicht darf man sich unter dem «Widder» ein einziges Haus vorstellen. Nein. Der «Widder», das ist ein Hotel, zwei Bars und gleich mehrere Restaurants. Und der «Widder», das sind neun zusammenhängende Altstadt Häuser und 170 Mitarbeitende, die das Unternehmen hinter und vor den Kulissen am Laufen halten. Und wer jetzt noch nicht genug Zahlen hatte, nehme noch das: Der «Widder», das sind auch 700 Jahre Geschichte. Man begegnet ihr hier auf jeder Etage und in jeder Ecke.

Theus. Und so entsteht aus zwei räumlich eigenständigen Lokalen die «Widder Bar & Kitchen», ein durchdachtes und zusammenhängendes Ganzes über zwei Stöcke.

### Feurig bis und mit Dessert

Auch kulinarisch musste natürlich einiges umgekrempelt werden: Man hat sich zum Beispiel ganz bewusst vom traditionellen Mehrgänger verabschiedet. «Die Gäste von heute bevorzugen schnelle und leichte Gerichte und sie wollen eine Story, ein Erlebnis geliefert bekommen», so Brugggraber. Die Lösung für das erste Problem war schnell gefunden: Sharing Plates («Messer & Gabel» 4/17 berichtete). Für das kulinarische Erlebnis

der besonderen Art kam man auf die Idee mit den Aromawelten. Neu ist die Speisekarte in der «Widder Bar & Kitchen» nicht nach Gängen, sondern nach Aromen geordnet. Von Chili über Rauch bis hin zu Zitrone finden sich momentan acht verschiedene Aromawelten auf der Karte. Ein einzelnes Aroma – also Chili zum Beispiel – gibt das Thema vor und wird in maximal fünf Gerichten bis hin zu Dessert und Cocktail durchdekliniert. Für eine äusserst abwechslungsreiche Karte und so manche Geschmacksexplosion ist also gesorgt: Oder wie will man es anders nennen, wenn das feurig rote Chili-Vanilli – das Macaron vom Dessert – noch lange nach Verlassen des Lokals die Zunge süsst und den Hals einheizt?

### Das Wichtigste im neuen Namen ist das «&»

«Offen, leicht und ungezwungen.» Kurz und bündig fasst Marketingchef Rene Brugggraber das Konzept der neuen «Widder Bar & Kitchen» zusammen. «Die Widder-Bar hat Kultstatus, sie ist eine Institution. Das Restaurant hingegen war ein Sorgenkind, es war angestaubt und führte ein Schattendasein», erzählt Brugggraber weiter. Ein neues Konzept muss her! Die Hauptziele: Das Restaurant wiederzubeleben und ein junges und breiteres Publikum anzusprechen. Also gilt es, Hemmschwellen abzubauen. Diese Schwellen sind durchaus auch räumlicher Art. Um sie zu beseitigen, engagiert man abermals Widder-Stammarchitektin Tilla



Küchenchef Tino Staub (Mitte) und sein Team.

# LET'S FOLLOW THE FLAVOUR!

Follow the Flavour – folge den Aromen, dem Geschmack und deinen Sinnen! Dazu lädt uns die Speisekarte der «Widder Bar & Kitchen» ein. Diese Einladung nimmt «Messer & Gabel» gerne an. Gemeinsam mit Küchenchef Tino Staub verraten wir, wie Sie – mit etwas Experimentierfreude – bald schon Ihr eigenes Aromafeuerwerk zünden.

Fragt man Küchenchef Tino Staub, ob er ein «Follower of Flavour» sei, grinst er: «Natürlich! Als Koch ist man das automatisch. Es wäre ja schlimm, wenn nicht!» Kreatives Kochen, so fährt Staub fort, sei doch nichts anderes, als nach Geschmacks- und Aromakombinationen zu suchen, die gut zusammenpassen oder sonst irgendwie spannend sind. Erst wenn Spannung vorhanden sei, würden unsere Sinne angesprochen, erst dann werde aus einem Gericht auch ein Genuss.

**Gleich und gleich gesellt sich gern**  
Nimmt man's genau, ist Kochen nie etwas anderes als ein Spiel mit Aroma und Geschmack. Ein Blick in die Karte der «Widder Bar & Kitchen» zeigt, dass man dabei durchaus auch kreativ sein darf und vor ungewöhnlichen Kombinationen nicht zurückschrecken muss. Das Spiel mit den Aromen auszureizen und sie in scheinbar unmöglichen Kombinationen erst richtig zur Geltung zu bringen, ist unter dem Begriff «food pairing» in aller Munde. Einfach gesagt, geht es dabei um nichts anderes als das bewusste Kombinieren zweier oder mehrerer Aromen aufgrund von Ähnlichkeit. Je ähnlicher zwei Aromen in ihrer molekularen Struktur aufgebaut sind, desto eher

verstärkt sich ihr gemeinsamer Nenner und die Zutaten harmonieren besonders gut.

## Kopfkino vs. Wissenschaft

Wie weiss man nun aber, ob zwei Aromen auch wirklich zusammenpassen? Bei Tino Staub fangen Aromakombis im Kopf an: «Ich packe das intuitiv an. Als Koch kann ich mir Aromen gut vorstellen und ich habe Ideen, wo ihre Gemeinsamkeiten liegen könnten.» In einem zweiten Schritt geht es dann ans Tüfteln in der Küche. Und wenn man es ganz genau wissen will, lässt man die Wissenschaft ran: Im Labor werden Lebensmittel in ihre Duftmoleküle zerlegt, und man kann aufgrund gemeinsamer Moleküle theoretisch erkennen, was wozu passt. Selbstverständlich braucht es heute dazu kein eigenes Küchenlabor mehr: Es gibt Bücher (unser Tipp: «Aroma – Die Kunst des Würzens» von Vierich und Vilgis) und Online-Tools wie die Seite [www.foodpairing.com](http://www.foodpairing.com), die diese Aromaanalysen verständlich und handlich aufbereiten.

Eigenen Aroma-Experimenten steht somit nichts mehr im Wege: Follow the Flavour! «Messer & Gabel» auf jeden Fall outet sich als «Follower of Flavour» und hat gemeinsam mit Tino Staub fünf Inspirationen für Sie zusammengestellt.

## Gewusst?

**Geschmack:** Sinneseindruck beim Essen. Geschmack wird nur auf der Zunge wahrgenommen. Man unterscheidet fünf Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig, bitter und umami. Diese Geschmacksrichtungen erkennt man auch bei zugehaltener Nase. Weitere wichtige Reize wie Schärfe, Temperatur, Textur und Mundfülle werden übrigens nicht auf die gleiche Art wahrgenommen. Sie zählen deshalb nicht zu den Geschmäckern.

**Aroma:** Duftstoffe. Aromen werden – auch beim Essen – nur über den Geruchssinn wahrgenommen. Das ist der Grund, dass unser Essen bei verstopfter Nase nach nichts schmeckt. Heute sind etwa 10 000 natürliche Aromastoffe bekannt. Aromen sind es also, die unser Essen erst wirklich spannend machen.

Zweiterlei Schimmel

## Rind & Blauschimmelkäse vollmundig | schmelzend | würzig

Jedes französische Bistrot, das etwas auf sich hält, führt ein Steak au Roquefort auf seiner Karte. Es ist eine alte Weisheit: Ein gut abgehangenes und scharf angebratenes Stück Fleisch liefert die Röstaromen und den vollmundigen Geschmack, der Blauschimmelkäse sorgt für etwas Schärfe und milchigen Schmelz. Tino Staub empfiehlt für diese Kombi sogar den Einsatz von zweierlei Schimmel: ein LUMA Beef Entrecôte, das durch seine Behandlung mit Edelschimmel besonders nussig im Geschmack ist, und einen Fourme d'Ambert – einen milden, cremigen, aber festen Blauschimmelkäse aus der Auvergne.

Grüne Fee mit Bauch

## Schwein & Wermut vollmundig | würzig | frisch

Einem üppigen Schweinebauch tut ein frisches Gegenüber gut und auch Süsse verträgt er bestens. Beides bringt der Wermut mit sich: Seine Hauptaromen setzen sich zusammen aus frischen Menthol- und süßlichen Anisnoten. Leider ist Wermut als Gewürz heute wenig in Gebrauch und schwer zu bekommen. Warum also nicht zur flüssigen Variante greifen: Absinth! Das sagenumwobene Getränk wird hauptsächlich aus Wermut hergestellt und war ursprünglich als verdauungsförderndes Heilmittel gedacht. Umso besser also, gönnen wir uns den Schweinebauch, schmoren ihn in Weisswein, den wir mit einem guten Schuss Absinth aufpeppen.

Ein Entlein aus dem Walde

## Ente & Wacholder herb | bitter | rauchig

Wacholder riecht nach Wald. Zerdrückt man die kleinen Kügelchen – erst dann setzen sie ihr Aroma frei –, duftet es warm und würzig nach Nadelbäumen und Harz. Nicht zwangsläufig übrigens muss ein Aroma einem Gericht direkt beigegeben werden. Aromen lassen sich auch subtiler übertragen. Räuchern zum Beispiel ist eine weitere Möglichkeit, Aromen in Gerichte zu bringen. Der «Widder Bar & Kitchen»-Küchenchef schlägt vor, eine Entenbrust für 10 Minuten unter einer Haube Wacholderrauch auszusetzen und sie im Anschluss mit süß-saurem Rhabarberchutney und fermentierten Baumnüssen zu geniessen.

Tomate 2.0

## Kaffeekränzchen mit Stubenküken

### Poulet & Kaffee Röstaromen | nussig | warm

Kaffee enthält über 800 Aromastoffe. Neben ausgeprägten Röstaromen reicht das Aromenspektrum von kaffee bis hin zu süßen Karamellnoten. Kein Wunder also ist die Bohne in der Küche auch jenseits von Tiramisu spannend. Zu Pulver zermahlen oder grob zerstoßen, bringt Kaffee Röstaromen in Speisen, die normalerweise erst beim Braten entstehen. Besonders helles Fleisch und geschmacklich dezente Speisen wie Fisch oder Jakobsmuscheln harmonieren hervorragend mit Kaffee. Tino Staub rät zur Kombination Kaffee, Stubenkükenbrust und Zuckermais.

### Kalb & Tomate leicht | frisch | fruchtig

Die Tomate ist mit über 400 Duftstoffen kulinarisch extrem anpassungsfähig und auf der ganzen Welt in allen möglichen Gerichten anzutreffen. Zudem sind Tomaten dank der in ihnen enthaltenen Glutaminsäure wahre Geschmackswunder. Es ist übrigens wissenschaftlich erwiesen, dass in der Gallertmasse und in den Tomatenkernen weit mehr Glutaminsäure steckt als im Tomatenfleisch. Es kann sich also lohnen, damit zu spielen. Tino Staub kreiert daraus geliertes Tomatenwasser und kombiniert es mit leicht geräuchertem Kalbstatar und Basilikumschaum. Der Sommer kann kommen!



Damit eine Schwarzhalsziege so schön aussieht, wird sie dreibis viermal im Jahr gewaschen.

Ziegenzucht in der Schweiz:

# Nicht alles einfach schwarz oder weiss

Neues Jahr, neue Serie! 2018 macht sich «Messer & Gabel» in jeder Ausgabe auf, mehr über die traditionellen Schweizer Nutztiere zu erfahren – über die einzelnen Rassen, die Haltung und Fütterung, die Produkte, die entstehen, und die Probleme, mit denen Züchter zu kämpfen haben. Den Anfang in unserer «Klasse Rasse»-Serie machen die Schweizer Geissen.

**H**och über dem Walliser Dorf Mund, auf 1350 m ü. M., steht gross und stolz der Safranhof. Hier oben halten die Brüder Urs und Marc Schnydrig gemeinsam mit ihrer Familie 45 Walliser Schwarzhalsziegen und 15 gemsfarbige Gebirgsziegen. Zudem gehören zum Hof 30 weisse Alpenschafe, ein paar Hühner – und jetzt im Winter acht Rinder und zwei Kühe, die ihnen ein anderer Bauer zur Überwinterung anvertraut hat. Klingt nach einem Full-Time-Job? «Nicht doch», lacht Urs Schnydrig, «dafür können wir zu wenig absetzen, gerade beim Fleisch.» Er und sein Bruder hätten beide einen Job und würden den Safranhof vielmehr als Hobby und Nebenerwerb führen, erklärt er.

## Die Krux mit dem Ostergitzi

Ziegenfleisch rentiert nicht – warum? «Gitzifleisch ist leider noch immer ein sehr saisonales Produkt», erklärt Urs Schnydrig. Die Konsumentinnen und Konsumenten würden fast nur an Ostern Gitzi kaufen – und das wirke sich natürlich stark auf den Preis aus. «Im Herbst verdienen wir an einem Kilogramm Fleisch gut fünf Franken weniger als an Ostern. Die Produktionskosten bleiben aber dieselben.»

Anders als bei den Lämmern existiert für Gitzi zudem ein klar definiertes Schlachtgewicht von 5 bis 7,8 Kilo. «Was schwerer ist, können wir fast nicht verkaufen. Und bei einem Basispreis von CHF 14.– pro Kilo

## Milch, Käse und Fleisch

In der Schweiz werden Ziegen vor allem zur Milch- und Käseproduktion gehalten. Es gibt aber auch einige Fleisch- oder Doppelnutzungsrassen. Die wichtigsten stellen wir Ihnen hier vor.

### Walliser Schwarzhalsziege



Vorne schwarz, hinten weiss – das sind die Schwarzhalsziegen, früher Gletschergeissen genannt. Ihre Heimat ist das Oberwallis, wo sie heute für Fleisch und selten für Milch, aber auch zur Landschaftspflege und zur Freude der Touristen gehalten werden.

### Burenziege



Die Burenziege ist eine der weltweit bekanntesten Fleischrassen. Sie verfügt über einen höheren Fleischanteil als eine typische Milchziege und ihr Fleisch ist sehr fein und zart – ohne den typischen Ziegeneschmack.

Die Schweiz hat viele schöne Nutzierrassen. Damit das so bleibt, müssen alle mithelfen.



Heñdira, Inka und ihre Artgenossinnen geniessen auch im Winter regelmässigen Auslauf im Freien. «Alle zwei bis drei Tage, wenn wir den Stall ausmisten und neu einstreuen, dürfen die Damen nach draussen», erklärt Marc Schnydrig.

schaut grundsätzlich nicht viel heraus. An Gitzis, die etwas älter sind, wäre mehr Fleisch dran – und das ist genauso zart und gut.» Genau an Ostern bereit zu sein, sei für einen Züchter ganz schön schwierig, führt Schnydrig weiter aus – da das Osterfest manchmal im April, manchmal aber schon Ende März vor der Tür stehe. «Wir können die Ziegen erst decken, wenn sie im Herbst von der Alp kommen – die Gitzis kommen dann nach fünf Monaten von Januar bis März zur Welt, und je nachdem haben sie an Ostern genau das richtige Schlachtgewicht oder sie sind noch zu leicht oder schon zu schwer.»

### Das grosse Umdenken

Trotz einigen Hürden engagiert sich die Familie Schnydrig mit voller Kraft für die Ziegenzucht. Urs und Marc verbringen beide täglich gut vier Stunden bei den Ziegen – füttern, melken, misten. Gut Ding

braucht Weil und Einsatz. «Unsere Ziegen bekommen im Winter in erster Linie Heu, das wir im Sommer selber einholen. Und ein klein wenig Kraftfutter.»

Aber Halt. Melken? Handelt es sich bei der Walliser Schwarzhalsziege nicht um eine typische Fleischrasse? «Eigentlich schon. Aber damit wir auf unserem Hof die Wertschöpfungskette erweitern können, haben wir vor vier Jahren angefangen, auch die Milch der Schwarzhalsziegen zu verwerten.» Damit das möglich wird, haben die Schnydrigs umgedacht und die Geburt der Jungen auf den Herbst gerichtet. So können sie im Winter, wenn die Ziegen im Stall sind, die Milch nutzen und zu Käse verarbeiten. Und damit lösen sie auch gleich noch ein weiteres Problem: «Wie gesagt gebären Ziegen traditionell Anfang Jahr, so dass die jungen Gitzis an Ostern für den Handel bereit sind. Die Jungtiere werden also rund drei Monate der Mutter gestillt

und anschliessend geschlachtet. Die Muttertiere sind dann gerade «voll in der Milch» und müssen entsprechend trockengestellt werden, damit sie im April oder Mai auf die Weide können. Das frühe Abstillen kann manchmal zu Problemen am Euter führen.» Schnydrigs konnten mit der Umstellung auf die Herbstgitzis und die Milchnutzung im Winter dieses Problem lösen. Und so gibt's vom Safranhof neben feinem Gitziffleisch, Ziegenwurst und -trockenfleisch auch würzigen Ziegenkäse und Ziger aus hauseigener Produktion.

### Talentierte Landschaftsgärtner

Während die Ziegen ihre Winter also im warmen Stall in Mund verbringen, geniessen sie den Sommer in absoluter Freiheit auf der Brischeralp. Ziegen sind im Allgemeinen sehr robuste Tiere und fürs Leben im Gebirge wie gemacht. «Unsere Ziegen bekommen sehr selten Medikamente. Eine Ziege ist – etwas krass ausgedrückt – gesund oder tot: Ist ein Tier wirklich krank, geht es meist sehr schnell ein, ohne dass man etwas machen kann.»

Durch das Mähen, Weiden und die Alpsommerung liefern Mensch und Tier einen wertvollen Beitrag an die Landschaftspflege: Während der Bauer die Wiesen rund um Mund pflegt, kümmern sich die Ziegen im Sommer auf der Alp darum, dass die Büsche nicht zu hoch werden und das Gras immer schön «gemäht» ist.

Am Ende des Sommers schliesst sich der Kreis und die Ziegen kehren von der Alpweide zurück auf die Herbstweiden und dann in den Stall. «Da wir die Gitzis im Herbst zu einem tieferen Preis absetzen, behalten wir die meisten Tiere für die Zucht und verarbeiten das Fleisch älterer Ziegen», erklärt Marc Schnydrig. «Doch eigentlich könnten wir das ganze Jahr über köstliches Fleisch liefern. Nur den passenden Gastronomen, der gutes Fleisch von einheimischen Tieren fördern und Gitzis das ganze Jahr über auf seiner Karte haben möchte, den haben wir noch nicht gefunden. Die Rassenvielfalt in der Schweiz ist so gross – doch wenn die Wertschätzung seitens der Kunden nicht da ist, wird sie irgendwann verloren gehen.» Das zu verhindern, liegt an uns allen.



Die Brüder Urs (30) und Marc (26) Schnydrig führen den Safranhof gemeinsam mit ihrer Familie. Daneben arbeitet Urs zu 100% in der Instandhaltung bei der SBB, sein Bruder Marc ist gelernter Landwirt, Milchtechnologe und Besamungstechniker und arbeitet Teilzeit.



### Nera Verzasca



Wie ihr Name schon vermuten lässt, ist die Nera Verzasca eine Tessiner Lokalrasse. Die robusten, reinschwarzen Tiere werden von Züchtern sowohl für ihre ausgezeichnete Fleischqualität wie auch für ihre gute Milchleistung geschätzt.

### Capra Sempione



Wie die Schwarzhalsziege ist auch die weisse Capra Sempione eine typische Walliser Fleischrasse mit langen Haaren. Die schönen Tiere, deren Bestand immer noch gefährdet ist, zeichnen sich aus durch eine gute Mastfähigkeit.

### Bündner Strahlenziege



Die tiefschwarze Gebirgsziege mit weissen Stiefeln, Maul und Spiegel stammt ursprünglich aus Graubünden, ist heute aber in der ganzen Schweiz vertreten. Die anhänglichen Tiere werden als Milch- und Fleischziegen gehalten.

### Stiefelgeiss



Die Stiefelgeiss stammt ursprünglich aus dem St. Galler Oberland. Erkennungsmerkmal sind die meist dunkleren Grannenhaare auf Rücken und Hinterhand. Die ausgezeichneten Landschaftspfleger werden für Milch und Fleisch gehalten.

«The Alpina Mountain Resort & Spa», Tschierschen:

# PROJEKT 70 «RADIUS KILOMETER»

Seit zwei Jahren weht ein frischer Wind durch das verschlafene Bündner Bergdorf Tschierschen. Die Renovation und Wiedereröffnung des 120-jährigen Hotels Alpina brachte neues Leben und Schwung ins Dorf. Nicht zuletzt, weil man im «Alpina» die Region ganz bewusst in den Hotelalltag miteinbezieht.

# 15

kurvenreiche Kilometer liegen zwischen Chur und dem

240-Seelen-Dorf Tschierschen hoch oben an einem Hang im Schanfigg. 15 Kilometer, ein Schritt aus dem Postauto und man ist in einer anderen Welt. Eben noch umgeben vom Treiben der Alpenstadt Chur, bewundern wir jetzt die hölzernen Walserhäuser dicht an dicht, das Dorflädeli hat Mittagspause, die Strässchen sind menschenleer, die Kirchenglocke bimmelt zwölft.

## Ein Märchen mit Happy End

Hinauf geht's, steil durch das Dorf, ganz nach oben. Dort steht das «Alpina». Hoch über dem Tal thront der über 120-jährige Jugendstilbau. Ein Zeuge aus den Geburtsstunden des Schweizer Tourismus, aus der Zeit der Höhenkuren, Ballnächte und Postkutschen, der seither aber dem Zahn der Zeit zum Opfer gefallen war. Gnadenlos und fast bis zum Zerfall nagte er am Haus. Doch dann,

im Jahr 2013 – es klingt fast schon märchenhaft – ersteigert ein Stararchitekt aus Malaysia das Hotel per SMS. Er lässt es sorgfältig und stilgerecht renovieren, um es im Dezember 2015 als «The Alpina Mountain Resort & Spa» wieder zu eröffnen. Ein Märchen aus moderner Zeit zugebenermassen – aber eines mit Happy-End.

## Mit dem Dorf und für die Region

Nicht wegzudenken aus diesem Hotelmärchen sind Marlies und Michael Gehring. Sie haben das neue «Alpina» als Direktorenpaar unter ihre Fittiche genommen und setzen sich seither tagtäglich für die Zufriedenheit der Gäste und der Mitarbeitenden ein. «Wahre Gastfreundschaft kann nur in einem entspannten und zufriedenen Umfeld entstehen», ist Michael Gehring überzeugt. Und so sei es nur naheliegend, auch das Dorf und die Region stark in den Hotelalltag einzubeziehen. Das «Alpina» ist heute der grösste Arbeitgeber im Ort und auch durch die Zusammenarbeit mit der Hotel- und Tourismusfachschule SSTH

in Passugg können wertvolle Synergien genutzt werden.

Auch in der Küche ist die Arbeit mit lokalen Produzenten oberstes Prinzip. Vor allem beim Fleisch, so Marlies Gehring, sei sie nicht bereit, Kompromisse einzugehen. Und Kompromisse gehe man ein, sobald man nicht mehr nachvollziehen könne, wo ein Produkt herkomme. Es kann also durchaus sein, dass Marlies Gehring höchstpersönlich auf einem Hof oder bei einem Jäger vorbeischaute und nach einer lokalen Fleischspezialität Ausschau hält.

## Küche mit einer Vision

In der Regel aber ist der Lebensmitteleinkauf fürs Gourmetrestaurant La Belle Époque und fürs Panoramarestaurant Aufgabe der Küchencrew. Beim Fleisch versuche man, so viel wie möglich im Dorf einzukaufen, betont Sous-Chef Lukas Pfaff. Regelmässig kauft er bei den Bauern im Ort ganze Tiere. Diese werden in Thusis geschlachtet, abgehängt und nach

den Wünschen der Küche zugeschnitten und portioniert. Während man bei Rind, Schwein und Wild gut mit dem lokalen Angebot auskomme, kommen Lamm und Geflügel meist von etwas weiter her – ausschliesslich aus der Schweiz natürlich, präzisiert Pfaff.

Sogar Tony Leung der im «Alpina» kulinarisch für einen Hauch Asien sorgt, richtet sein Kochen, wenn möglich, nach dem lokalen Angebot aus. «Im «Alpina» gehen das Exotische und das Lokale Hand in Hand», erzählt Direktor Gehring. Das schönste Beispiel dafür sei der wöchentliche «Asian Monday», wenn im historischen Arvensaal die Stäbchen klimpern und an den Round Tables die fernöstlichen Speisen herumgereicht werden.

Und dann erzählt Küchenchef Antonino Messina von seiner Vision: «Radius 70 Kilometer ist unser Projekt als Küchenteam.» Spätestens in einem Jahr will die Küche vom «Alpina» den Grossteil aller Produkte aus dem maximalen Umkreis von 70 Kilometern beziehen. Als

Einschränkung empfinden Messina und Pfaff das nicht: Die Reduktion mache kreativ und eröffne neue Perspektiven. Doch Kochen mit ausschliesslich lokalen Produkten ist, wie die Verwendung spezieller Fleischstücke, ein ambitioniertes Ziel, bei dem die Rechnung nicht ohne Gast gemacht werden darf. Das weiss auch Hoteldirektor Gehring: «In gewisser Weise müssen wir unsere Kundschaft sanft erziehen, um sie für unsere Philosophie zu begeistern.» Etwas, das nur schrittweise und sehr sorgfältig vonstatten gehen kann, doch Gehring schmunzelt: «Wir machen das langsam, aber unbeirrt – wir haben Zeit hier oben.»



» Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»: [schweizerfleisch.ch/auszeichnung](http://schweizerfleisch.ch/auszeichnung)



Das «La Belle Époque» in Tschierschen wurde nicht nur mit dem Best of Swiss Gastro Award «Best of Activity 2018» ausgezeichnet, sondern auch mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch».



**Der Snack:** Gepuffte Schweinsschwarte mit Humus aus verkohlten Rinden und Haselnüssen, Randenasche, Blut und Couverture.



**Aufgespiesst:** Rindsherz vom Grill, Emulsion von verkohltem Spitzkohl und Apfel, Spitzkohl in der Asche gegart, Beurre Noisette, Schnittlauch.



**Auf die Hand:** Rosenkohlblatt Taco mit Flanksteak vom Grill, Püree aus verkohlten Schalotten und Knoblauch, Federkohl, gepickelte Zwiebeln.

# WIR BRAUCHEN KOHLE

Zu den Foodtrends 2018 gehört auch die Farbe Schwarz – und das Kochen mit Kohle. Dabei kann die Trendzutat längst nicht nur zum Einfärben der Speisen gebraucht werden, sondern auch zum Aromatisieren. Dave Wälti von der «Eisblume» in Worb zeigt, wies geht.

**O**b auf Food-Festivals oder Social-Media-Kanälen – schwarze Burger Buns, schwarze Glaces oder schwarze Smoothies sind hoch im Kurs. Auch Dave Wälti, Sous-Chef in der «Eisblume», Worb, ist solchen Kreationen schon begegnet: «Bei diesem Trend geht es ausschliesslich um den optischen Effekt. Die Lebensmittel werden mit Aktivkohle eingefärbt, diese hat aber keinen Eigengeschmack.» Schnell stellt Wälti klar: «Kochen mit Kohle bedeutet für mich keinesfalls, dass am Schluss etwas Schwarzes auf dem Teller liegt.»

## Schwarze Schale, feiner Kern

Kochen mit Kohle ist für Wälti zuerst einmal eine Kochmethode, und zwar ganz banal mit Grill und Glut: «Der Grill ist für viele der Inbegriff von Sommer. In der «Eisblume» stehen wir mittlerweile aber auch im Winter am Holzkohlegrill. Das Grillaroma ist eine Komponente, die einfach unvergleichlich ist und zu jeder Jahreszeit passt.» Gemüse, Früchte, Fleisch und Fisch – in der «Eisblume» landet alles auf dem Grill. Sei dies, um ein Produkt zu garen oder aber um ein Produkt – Sie lesen richtig – zu verkohlen. Ein Lebensmittel gezielt zu verkohlen, ist

eine weitere Möglichkeit, Kohle in der Küche einzusetzen. Dave Wälti arbeitet gern mit dieser Methode: «Das Produkt verkohlt äusserlich und gart innen im eigenen Saft – das ist ein äusserst effektiver Weg, den Eigengeschmack eines Produktes zu intensivieren und Röstnoten reinzubringen. Die äussere verbrannte Schicht wird dabei aber nur selten verwendet.» Um ein Lebensmittel zu verkohlen, müsse man übrigens nicht immer gleich den Grill anschmeissen, das funktioniere auch bei 200 Grad im Backofen, versichert der Profi.

## Ein Hauch Kohle

Für «Messer & Gabel» verkohlt Dave Wälti Schalotten und Knoblauch direkt in der Glut und püriert anschliessend ihren weichen, süsslichen Kern. Ausnahmsweise gibt er auch ein wenig verkohlte Schale zum Püree. «Das ergibt ein süss-saures und gleichzeitig herbes Püree, das perfekt zu einem Stück Fleisch vom Grill passt.» Im Schalotten-Knoblauch-Püree funktioniert die Kohle somit auch als eine Art Gewürz: «Beim Würzen mit Kohle muss man sehr zurückhaltend sein. Sie gibt Gerichten diese archaische, bittere Note. Diese kann durchaus spannend sein, man sollte sie aber immer nur erahnen können», erklärt Wälti. Auch das Gericht mit der gepufften Schweinsschwarte enthält Kohle als Gewürz. Hier ist Kohle geschmackliche und optische Würze zugleich. Die verbrannte und pulverisierte Schale der Rinden streut Wälti, vermischt mit Blutpulver und Couverture, über die schneeweissen Schwarte-Chips und erreicht damit, neben einer faszinierenden Aromakombination auch einen optischen Wow-Effekt.



### Dave Wälti

Nach der Lehre war Dave Wälti immer mal wieder auf Reisen und arbeitete in verschiedenen Küchen rund um den Globus. Seit drei Jahren ist er nun aber «ein bisschen sesshaft geworden» als Sous-Chef der «Eisblume», Worb.

» Lassen Sie sich inspirieren!  
Alle Kohlerezepte finden Sie unter:  
[messer-und-gabel.ch/kochen-mit-kohle](https://messer-und-gabel.ch/kochen-mit-kohle)

# AUS ALT MACH NEU!

Am 18. September 2017 hat Alexandra Knutti den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» gewonnen. Während ihres Amtsjahres wird die Jungköchin für jede Ausgabe von «Messer & Gabel» ein Gericht beisteuern. Wir durften ihr dafür eine knifflige Aufgabe stellen. Vorhang auf für Gericht Nr. 1!



### Glasierte Kalbsleber

Alexandra Knuttis Kalbsleber ist im Unterschied zum Original nicht geschnetzelt, sie wird als rechteckige Tranche serviert. Die Tranche wird erst nach dem Gär- und Glasurprozess zugeschnitten. So kommt der saftige rosa Kern gut zur Geltung und bildet einen schönen Kontrast zur dunkeln, süss-sauer glasierten Oberfläche.

### Rauch-Hollandaise

Alexandra erweitert ihr Gericht um eine rauchige Hollandaise. Diese funktioniert als Ergänzung zu den Kartoffeln und Spargeln. Ein geschmacklich spannendes Detail ist die Rauchnote der Hollandaise. Hierfür räuchert Knutti die kalte Butter vorab mit der Smoke Gun.

### Kartoffelcrunch, confierte Kartoffeln

Auf eine Rösti im klassischen Sinne verzichtet Alexandra Knutti. Die unschlagbare Kombination von Kartoffeln und Butter kommt aber trotzdem vor in ihrem Gericht: in den im Butter confierten jungen Kartoffeln und im hauchdünnen Kartoffelcrunch, den Knutti als Texturkontrast einsetzt.

### Spargel-Erbsen-Püree

Mit viel Gemüse, frischen Farben und weichen Texturen haben Knuttis «Suuri Läberli» das Zeug zum Frühlingsklassiker. Das leuchtend grüne, cremige Püree aus Spargeln und Erbsen zusammen mit Spargelsalat und den confierten Kartoffeln würde wohl auch jedes vegetarische Herz höherschlagen lassen.

### Lebercrème, Erdbeercoulis

Die Kalbsleber wird noch in einer zweiten Variante aufgegriffen. Alexandra Knutti montiert sie zu einer Lebercrème, die schliesslich als lauwarmer Praline serviert wird. Eine süsse Erdbeerkonfitüre ergänzt die vollmundige, ganz leicht herbe Kalbslebercrème hervorragend.

**M**atura, Kochlehre in Hilterfingen, ein Engagement in der Gemeinschaftsgastronomie und jetzt die zweite Wintersaison in dem Fünfsternhaus «The Capra» in Saas-Fee. Alexandra Knuttis Lebenslauf gibt schon ziemlich was her. «Messer & Gabel» hat ihn zum Anlass genommen, der Siegerin des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» für ihr Amtsjahr eine Aufgabe zu stellen: Wir haben Alexandra Knutti gebeten, vier traditionelle Fleischgerichte in die Haute Cuisine zu übersetzen – gute alte Fleisch-

klassiker, die in der Gemeinschaftsgastronomie immer wieder gefragt waren, zu verbinden mit dem reduzierten Stil der Haute Cuisine, wie man ihn im «The Capra» pflegt. Alexandra Knuttis Kreationen, Gedanken und Tipps dazu finden Sie jetzt ein Jahr lang immer an dieser Stelle.

Den Anfang machen «Suuri Läberli». Ein Klassiker, den Alexandra nicht zu ihren Lieblingsgerichten zählen würde, sie mag das Aroma der Leber nicht sonderlich. Dennoch, die Aufgabe ist kein Problem für

einen Profi wie Knutti: «Die Klassiker gehören zum Repertoire. Die beherrscht man nach der Kochlehre in- und auswendig. Zudem gibt es ja einen Grund, dass es Klassiker sind. Etwas an ihnen muss perfekt sein, dass sie es zum Klassiker geschafft haben». Genau darum werde sie auch für alle vier Neuinterpretationen so vorgehen, dass sie die wichtigsten Komponenten des traditionellen Gerichtes aufgreife, sie abwandle und sie um neue, kontrastierende oder saisonale Komponenten ergänze, verrät Knutti. In ihrer ersten Kreation für

«Messer & Gabel» tauchen Kalbsleber, Essig, Zwiebel, Butter und Kartoffel als die klassischen Zutaten im Gericht auf. Während Spargeln, Erbsen und Erdbeeren den Frühling ins Gericht bringen.

Die fünf spannendsten Komponenten aus Alexandras Gericht haben wir herausgegriffen und noch etwas genauer unter die Lupe genommen.

» Das ganze Rezept von Alexandra Knutti, glasierte Kalbsleber, Lebercrème und Erdbeerkonfitüre, confierte Kartoffeln, Kartoffelcrunch, Spargelsalat, Spargel-Erbsen-Püree und Rauch-Hollandaise, gibt's unter [messer-und-gabel.ch/knutti-1](http://messer-und-gabel.ch/knutti-1)





# «THE ART OF BEEF» — GROSSE KUNST VON JUNGEN KOCHTALENTEN

*Kreative Rezepte starten Karrieren: Bereits zum 16. Mal lädt «Schweizer Fleisch» die Jungköchinnen und Jungköche der Schweiz zum grossen Wettstreit. Am 17. September 2018 kochen vier Finalisten in Bern um die begehrte Trophäe.*

«Schweizer Fleisch» engagiert sich mit dem Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» für die Nachwuchsförderung in der Schweizer Gastronomie. Wer die erfahrene Jury unter der Leitung von Küchenchef Martin Thommen von seinem Talent überzeugen kann, darf sich auf einen Karriere-sprung und ein Preisgeld von CHF 2000.– freuen. Mitmachen dürfen alle Köchinnen und Köche, die ihre Lehre zwischen 2014 und 2018 abgeschlossen haben oder abschliessen werden.

## **Kunstvolles aus Rindfleisch**

Gefragt ist ein Rezept aus bestem Schweizer Rindfleisch, das bis am 16. Juli 2018 eingereicht werden muss. Aus allen Einsendungen wählt die Jury anschliessend die vier originellsten Ideen aus.

## **Final in der Welle7 in Bern**

Die vier Finalistinnen und Finalisten sind eingeladen, am 17. September 2018 ihr Rezept vor Publikum und Jury zuzubereiten. Der Final mit anschliessender Preisverleihung findet in der Welle7 am Hauptbahnhof Bern statt.

## **Winner Dinner**

Für die Siegerin oder den Sieger ist die Sache damit noch nicht gegessen: Er oder sie darf zu einem späteren Zeitpunkt mit einem renommierten Schweizer Koch ein exklusives Winner Dinner ausrichten.

## **Anmelden und gewinnen**

Weitere Infos und Teilnahmeunterlagen für den Kochwettbewerb 2018 findet man zum Download unter [lcdj.ch](http://lcdj.ch). Wir freuen uns auf viele Einsendungen!

