

# Messer & Gabel

## DER GENUSS- HAND- WERKER

*Bei Fleischsommelier Michael Vogt  
gibt's perfekten Fleischgenuss.*

*>> Seite 2*

### **Neue Jahresserie: «Konsequent regional»**

Darum lohnt sich der direkte Draht zu den  
Menschen, die unser Fleisch produzieren.

*>> Seite 6*

### **Aus dem Fettnäpfchen**

Koch Dave Wälti setzt auf Schmalz & Co.

*>> Seite 12*



# SWISS- MADE STEAK VOM SELFMADE- MAN

*Quereingestiegen, perfektionistisch und leidenschaftlich angefressen – das ist Michael Vogt. Seit drei Jahren hält der Ostschweizer Offsetdrucker eigene Rinder. Das Fleisch seiner Tiere veredelt er zu Steaks, die Filet, Huft und Hohrücken locker in den Schatten stellen. Zu Besuch in seiner etwas anderen Metzgerei am Bodensee.*

**S**teaks – also Kurzbratstücke – sind die Königsklasse der Fleischtheke. Beliebt bei der Kundschaft, einträglich fürs Geschäft. So gesehen ist die Fleischtheke von Michael Vogt eine Schatztruhe. Denn abgesehen von Würsten, Hamburgern, Mostbröckli und Pastrami ist alles hier drin zum Kurzbraten bestimmt. Neben Edelstücken von alten Kühen, deren Rücken Vogt reift und veredelt, stammt der Rest des Fleisches in der Theke von Vogts eigenen Rindern. 17 Tiere leben momentan in seiner Herde, die er auf einem nahe gelegenen Bauernhof einquartiert hat. Ungefähr jeden Monat lässt er ein Tier schlachten. Nur mit den Edelstücken dieser Tiere käme Vogt nicht weit. Es entspräche auch gar nicht seiner Philosophie: «Ein Rind hat mehr zu bieten als das Filet.»

Neben seinen Prinzipien hat Michael Vogt auch eine Mission: «Ich will das perfekte Schweizer Steak und will beweisen, dass die Schweiz eine Steak-Nation ist, die mit ihren Produkten international mithalten kann. Darum produziere ich Premium-Steaks, die punkto Geschmack und Qualität dem Fleisch aus Übersee in nichts nachstehen, aber aus nachhaltiger und tierfreundlicher Haltung kommen.»

Für Fleischqualität, wie Vogt sie sucht, muss alles stimmen. «Ich gebe so wenig wie möglich aus der Hand. Angefangen beim Tier, seiner Haltung, beim Futter bis hin zum Schlachttag.» Vogt hält eigene Tiere. Diese fressen ausschliesslich Gras und Heu und werden fast dreijährig, bis sie schliesslich auf dem Hof getötet und in einer nahen Schlachtereie abgeviertelt werden. In seiner eigenen Metzgerei zerlegt Vogt die Rinderviertel dann eigenhändig nach seinen Vorstellungen. Denn was er will, können nicht viele: «Ich arbeite vor allem mit Special Cuts. Die meisten dieser Zuschnitte sind im Wurst- und Filetland



Der Showroom der Hinterhofmetzgerei von Michael und Michaela Vogt.



Schweiz nicht geläufig. Doch sie machen es mir möglich, rund 50% vom Schlachtkörper als Kurzbratstücke zu verwenden. Was übrig bleibt, verarbeite ich zu reinen Rindswürsten, Mostbröckli, Hamburgern oder Fleischkäse.»

Rund 25 verschiedene Special Cuts hat Vogt im Angebot. Das Wissen um das Zuschneiden, aber auch das Reifen dieser Stücke hat sich der Quereinsteiger selber angeeignet. Denn eigentlich ist Vogt Offsetdrucker. Seine Druckerei befindet sich gleich neben der

Metzgerei. «Mein Wissen rund ums Fleisch habe ich vor allem aus Büchern und von meiner Ausbildung zum Fleischsommelier. Zudem war ich zwei Jahre lang einmal pro Woche in der Metzgerei eines Freundes und habe das Zuschneiden von Tieren gelernt. Der Rest ist Lernen aus Erfahrung.» All das sorgt in der Fleischbranche natürlich immer wieder für schräge Blicke, berichtet Vogt weiter. Doch er weiss mittlerweile, dass gerade sein unkonventioneller Zugang seine Stärke ist. Recht geben ihm spätestens seine Produkte. Für diese steht jeweils samstags Kundschaft aus der ganzen Deutschschweiz Schlange. Der Ruf von Vogts Fleisch ist auch bis in Gastro-Kreise vorgedrungen. So beliefert die Hinterhofmetzgerei das Steak-Restaurant Misnik in St. Gallen oder Sven Wassmers Memories in Bad Ragaz. «Diese Aufträge waren für mich der Ritterschlag», erzählt Vogt. «Ich weiss nun definitiv, dass ich meine Sache gut mache.»



# LANG LEBE DIE KUH

Neben erstklassigen Steaks vom Rind hat Michael Vogt noch eine weitere Passion: Er veredelt Fleisch von alten Kühen zu einer wahren Delikatesse.



Für die Frischfleischproduktion werden nur Jungtiere verwendet. Bei Schlachtreife sind die meisten Rinder zwischen zwei- und dreijährig.

Haben Milch- und Zuchtkühe ausgedient, werden sie geschlachtet. Im Schnitt sind diese Tiere fünf- bis sechsjährig. Ihr Fleisch wird meist zu Hackfleisch und Mostbröckli verarbeitet.

**F**ür seine Mission «perfektes Schweizer Steak» hat Michael Vogt verschiedene Anforderungen. Es geht ihm darum, so artgerecht und umweltschonend wie möglich Fleisch zu produzieren. Aber auch der Genuss ist ein Treiber. «Geschmack ist für mich das wichtigste Qualitätsmerkmal bei Fleisch», erklärt Vogt. Auf seiner Suche nach dem perfekten Geschmackserlebnis ist Vogt schnell einmal beim Fleisch älterer Tiere gelandet. Denn je älter ein Tier, desto intensiver wird das Fleischaroma. Das hat vor allem mit dem im Alter zunehmenden intramuskulären Fettgehalt zu tun.

In der Schweiz werden Rinder, die für die Fleischproduktion gehalten werden, selten älter als zwei Jahre. Vogt lässt seine Rinder bewusst etwas länger leben, doch alt

werden auch sie nicht. «Spricht man von alten Tieren, meint man Kühe, die fünfjährig oder älter sind. In der Schweiz sind das Milch- oder Zuchtkühe.» Das älteste Tier, dessen Rücken Vogt verarbeitet hat, war 17-jährig. Doch längst nicht jeder Kuhrücken kann zur knochengereiften Delikatesse veredelt werden: «Von 100 Tieren haben nur etwa 2 die Qualität, die ich als perfekt erachte», so Vogt. Da sich diese Qualität nicht am lebenden Tier beurteilen lässt, kauft er handverlesene Kuhrücken aus der Ostschweiz oder dem Wallis zu. Diese reift er am Stück im Dry-aged-Verfahren oder in Butter eingepackt. Nach etwa 40 Tagen Reifung riechen die Steaks nur schon im rohen Zustand wunderbar nussig.

Oft trifft Vogt auf das Vorurteil, Kuhfleisch sei zäh und minderwertig. «Militäressen»

witzeln viele meiner Bekannten», meint er. Doch richtig gereift sind die Edelstücke von einer Kuh alles andere als zäh. «Kuhfleisch hat immer einen gewissen Biss, eine andere Textur, als man sich das in der Schweiz gewohnt ist.» Vogt weiss mittlerweile, dass die meisten Leute an solche Stücke herangeführt werden müssen, um sie zu schätzen. In seinen Tavolatas leitet er seine Gäste darum an, das Fleisch ausgiebig zu kauen, es nicht einfach zu verschlingen. «Erst dann entwickeln sich die Aromen, erst dann realisieren die meisten: Das ist wahrer, unverfälschter Fleischgeschmack – und sie wollen mehr!»

# GENUSS- BERATER

Michael Vogt ist diplomierter Fleischsommelier. Als solcher macht er es sich auch zur Aufgabe, seine Kundschaft zu richtigem Fleischgenuss anzuleiten.



**M**ichael Vogt macht keinen Hehl daraus: «Ich bin kein ausgebildeter Metzger, habe aber eine eigene Metzgerei. Ich habe die Ausbildung zum Fleischsommelier aus Interesse gemacht, aber auch, um einen Titel zu haben und glaubwürdig zu sein.»

Lehrgänge zur Fleischsommelière und zum Fleischsommelier gab es bis anhin nur in Österreich und Deutschland. 2021 hat das ABZ für die Fleischwirtschaft in Spiez den ersten Fleischsommelier-Lehrgang in der Schweiz lanciert. Die Lehrgänge richten sich an Fachpersonen aus Fleischwirtschaft und Gastronomie sowie Menschen mit Erfahrung im Lebensmittelbereich. Michael Vogt fügt an: «Die Ausbildung ist natürlich keinesfalls gleichzusetzen mit einer Ausbildung zum Metzgermeister. Sie ist fachlich fundiert, hat aber ganz klar den Fokus darauf, dass die künftigen Sommeliers und Sommelières mit ihrem Wissen zwischen Produkt, Produzierenden und Konsumierenden vermitteln.» Die Ausbildung sei somit gerade auch für Leute interessant, die viel Kundenkontakt haben.

Bereits vor seiner Ausbildung stand für Vogt der direkte Kontakt zu seiner Kundschaft im Zentrum. «Meine Produkte sind perfekt, bis ich sie aus der Hand gebe. Damit die volle Qualität zum Tragen kommt, ist es wichtig, dass sie richtig zubereitet, aber auch richtig genossen werden», sagt er. Wie ein Weinsommelier habe er als Fleischsommelier die Aufgabe, seine Kundinnen und Kunden so weit zu beraten, dass sie auch zu Hause zu einem vollendeten Genuss kommen.



## Alte Kuh, glücklicher Gast

**Knochengereiftes Fleisch von alten Kühen ist eine Delikatesse. Wie kommt man zu gutem Kuhfleisch und worauf muss man bei Zubereitung und Servieren achten?**

Kuhfleisch muss zwingend richtig und lange genug gereift sein. Michael Vogt rät unbedingt zum persönlichen Kontakt zu den Produzenten. In der Schweiz lassen diese sich noch an einer Hand abzählen. Wichtigster Faktor bei der Zubereitung ist gemäss Vogt genug Zeit, «Einem Steak von zwei Zentimetern gebe ich rund 40 Minuten Zeit, um bei 110 Grad auf die Kerntemperatur von 49 Grad zu kommen.» Danach braucht es nur noch Röstaromen: Für die perfekte Röstaromen, brät Vogt seine Kuh-Steaks noch bei etwa 250 bis 300 Grad an.

Wer das Fleisch einer alten Kuh auf die Karte nimmt, muss wissen, dass er damit dem Gast etwas Ungewohntes anbietet. Ein Produkt, das der Schweizer Gaumen punkto Biss und Geschmack noch kaum kennt. «Am besten», so Michael Vogt, «lässt man die Gäste mit dem Produkt nicht allein, sondern erklärt ihnen, was sie erwartet.»

Neue Jahresserie

# Konsequent regional

*Im neuen Jahr begleiten wir in unserer Jahresserie Gastronominnen und Gastronomen, die für bestes Fleisch und tiergerechte Produktion keine Mühe scheuen. Sei es, dass sie ihr Fleisch direkt ab Bauernhof beziehen, eng mit lokalen Metzgereien arbeiten oder selber Tiere halten – all das, weil sie wissen:  
je näher, desto besser.*

Immer mehr Schweizer Gastronominnen und Gastronomen setzen auf der Suche nach perfekter Fleischqualität auch auf Nähe. Geografische Nähe, vor allem aber persönliche Beziehungen zu jenen Menschen, die sich in der Schweiz tagtäglich für bestes Fleisch einsetzen. Denn diese Beziehungen sind bereichernd für alle Beteiligten.

## Für die Region

Regionales und direktes Einkaufen stärkt die «Kleinen»: die Bäuerin, die Tiere aufzieht und selber Fleisch produziert, oder den Metzger mit eigener Schlachtung und Kontakten zu den Höfen der Region. Indem wir auf lokal Produziertes setzen, bewahren wir Arbeits-

plätze, Kompetenzen, Werte und lokale Esskultur. Kurzum: Ein lokales und saisonales Angebot in der Gastronomie fördert die Landwirtschaft vor Ort, die Regionalentwicklung und ein nachhaltiges Ernährungssystem.

## Für die Gastronomie

Persönliche Beziehungen und regelmässiger Kontakt zu den Menschen, die unsere Lebensmittel produzieren, sind oft ein Garant für gute Produkte. An die Stelle des anonymen Einkaufens tritt eine Zusammenarbeit. Das ist inspirierend für alle Seiten. Wenn wir Fleisch lokal und direkt einkaufen, können wir Verantwortung übernehmen. Zum Beispiel, indem wir Partnerhöfe und -metzgereien persönlich besuchen und uns vergewissern, dass das verwendete Fleisch aus tiergerechter Haltung und Verarbeitung stammt. Betriebe, die lokal denken und handeln, haben eine Vorreiter- und Vorbild-

funktion. Sie haben automatisch eine Geschichte zu erzählen, die auch gut fürs Image ist. Mehrkosten werden durch diesen Imagegewinn und neue Gäste mit einer Mehrpreisakzeptanz wettgemacht.

## Für die Gäste

Ein Gastrobetrieb, der die Nähe zu seinen Produzentinnen und Erzeugern authentisch lebt und erzählt, macht Nachhaltigkeit und Regionalität für den Gast erlebbar. Wer lokal arbeitende Betriebe unterstützt, wird selber Teil der Veränderung hin zu mehr Nachhaltigkeit. Dies steigert im Endeffekt auch das Genusserlebnis, denn gerade bei Fleisch gilt: Wer weiss, woher es kommt und was dahintersteckt, schätzt und geniesst es mehr.



# *Business mit dem Platzhirsch*

*Schweiz auf dem Teller, Schweiz im Glas – damit dies durchs Band gelingt, wird im Restaurant Werkhof in Bern direkt mit kleinen, regionalen Betrieben zusammengearbeitet. Um uns den Betrieb ihres Fleischlieferanten vorzustellen, entführen uns die Werkhof-Köche Rafael Hänni und Michael Früh auf die Rigi.*

*Zebus im Nebel – Fleischhändler und Landwirt Mischa Hofer züchtet Zwergzebus und Aubrac-Rinder, deren Fleisch Michael Früh und Rafael Hänni im Werkhof in Bern verarbeiten.*





Momentan verarbeiten Rafael Hänni und Michael Früh das gesamte Fleisch eines Zebus von der Rigi. Aus der Huft gibt es Tatar.



**R**afael Hänni und Michael Früh erwarten uns am oberen Dorfrand von Vitznau. Hinter uns der Vierwaldstättersee, vor uns die Felswände der Rigi. Hänni hat das Telefon am Ohr. «Er bestellt oben das Bähnli», informiert uns Früh. Und da kommt es auch schon durch den Nebel: Ein blau-gelbes Gondeli, das uns zu Mischa Hofer und zu den Rindern bringen wird.

Auch die beiden Köche besteigen die Seilbahn zum Hof ihres Fleischlieferanten zum ersten Mal. Hänni erzählt: «Ich arbeite zwar schon lange mit Mischa Hofer zusammen, er wohnt aber erst seit Kurzem hier.» Angefangen hat die Geschäftsbeziehung und Freundschaft von Hänni und Hofer in der Region Bern. «Mischa ist Jäger und hat mich unter anderem mit Berner Hirsch versorgt, als ich noch im Schloss Oberhofen kochte», erinnert sich Hänni.

#### Fleischlieferant des Vertrauens

Mittlerweile führt Rafael Hänni gemeinsam mit Michael Früh und Fabienne Lüdi das Restaurant Werkhof in Bern. Mischa Hofer ist immer noch ihr Fleischlieferant – der einzige. Neben Wild liefert er heute auch Fleisch verschiedener Nutztierassen. Denn Hofer ist noch viel mehr als Jäger: Er ist gut vernetzter Händler von Fleisch kleiner Betriebe. Mit seiner Firma Platzhirsch Fleischspezialitäten GmbH beliefert er heute vor allem die Schweizer Gastronomie. Seit Neustem ist Hofer auch gelernter Landwirt EFZ mit eigenem Biohof in Hinterbergen oberhalb von Vitznau. Und er ist einer von zwei Spezialisten, die in der Schweiz Hoftötungen vornehmen dürfen. In dieser Funktion ist er wöchentlich im



ganzen Land unterwegs. «Mischa ist für uns ein Garant für bestes Fleisch aus tiergerechter Haltung und Schlachtung. Auch für Mischa Hofer ist die Zusammenarbeit mit den Köchen vom Werkhof ein Glücksfall: «Die beiden sind interessiert an den Zusammenhängen, konsequent und bereit, etwas mehr Aufwand zu treiben.»

#### Aufwand, der sich lohnt

Der Werkhof bezieht aus Prinzip nur ganze oder halbe Tiere. Das ist für Hänni und Früh die nachhaltigste Art, mit Fleisch zu arbeiten. «Wir bekommen aufs Mal zwischen 30 und 150 Kilo Fleisch. Das reicht für etwa sechs Wochen», so Michael Früh. «Für diesen Zeitraum müssen wir grob planen und entscheiden, was wir einfrieren und was wir gleich verwenden.» Und Hänni fügt an: «Ich empfinde das als Privileg. Wir dürfen aus dem Vollen schöpfen und es wird garantiert nicht langweilig in der Küche.»

Momentan verarbeiten die beiden die letzten Stücke eines Zwergzebus von Hofers Tieren auf der Rigi. Zwei Burenziegen-Gitzi, ebenfalls von Hofers Hof, sind schon bestellt. Grundsätzlich halten sich die beiden Köche strikt daran, nie zu viel Fleisch im Haus zu haben – auch aus Platzgründen. In den kommenden Wochen werden darum vor allem Variationen des Ziegenfleisches zum Einsatz kommen. Dennoch lassen sie es sich während des Hofbesuchs auf der Rigi nicht nehmen, bereits zu besprechen,

was Hofer ihnen als Nächstes liefern könnte. «Kalb», überlegt Hofer laut, und erzählt, dass er bald Tiere aus seiner Aubrac-Herde im Oberaargau schlachten werde, da sei ausnahmsweise ein Kalb dabei. Noch einigt man sich an diesem Tag auf der Rigi

auf keinen Deal. Was der «Platzhirsch» schliesslich liefern wird, zeigt in ein paar Wochen das neue Werkhof-Menü.

#### Fleisch von Mischa Hofers Platzhirsch GmbH

Rafael Hänni und Michael Früh vom Restaurant Werkhof in Bern schätzen ihren Fleischlieferanten Mischa Hofer als Partner mit guten Ideen und vielfältigen, nachhaltigen Top-Produkten. Mit seiner Firma Platzhirsch Fleischspezialitäten GmbH beliefert Hofer Gastrobetriebe in der ganzen Schweiz mit dem Fleisch seltener und tiergerecht gehaltener Schweizer Nutztiere aus eigener Hofschlachtung. [platzhirsch.ch](http://platzhirsch.ch)

#### Lokales Einkaufen leicht(er) gemacht

Die Online-Plattform ONO ermöglicht Gastrobetrieben den direkten Einkauf bei kleinen Schweizer Produzentinnen und Produzenten. Die Plattform ist ein einfacher und bequemer Weg, um neue Produkte zu entdecken und an regionale Spezialitäten zu gelangen. [ono-app.ch](http://ono-app.ch)

# VOLL FETT

Fett von Tieren galt lange als ungesund, die Berührungängste in der Küche waren gross. Heute weiss man jedoch: Schmalz und Co. sind kulinarisch wertvoll und in Massen genossen keine Sünde. Für Koch Dave Wälti ist Fett vom Tier eine unterschätzte Zutat.

## Dave Wälti

Nach Jahren in der Spitzen-gastronomie ist Koch Dave Wälti heute selbstständig. Er ist mit eigenen, meist temporären Projekten in der ganzen Schweiz unterwegs. Aktuellstes Beispiel: der Empanada-Take-away Al Toque.



## KATSU SANDO MIT CONFIERTEM ENTENSCHLEGEL

Katsu Sando – so heissen in Japan Toastbrot-Sandwiches mit paniertem, lauwarmem Belag. Für seine Version macht sich Dave Wälti die Eigenschaften von Fett gleich dreimal zunutze: zum Confiere, zum Aromatisieren und zum Frittieren des Entenschlegel-Patties.

## SCHWARZWURZEL AN RINDERBEURRE-BLANC

Auf den ersten Blick sind Dave Wältis gedämpfte Schwarzwurzeln an Beurre blanc ein vegetarisches Gericht. Doch die Sauce hat einen Twist: Statt mit Butter ist sie mit Rinderfett emulgiert. Das sorgt für eine ganz neue Aromatik.



## SCHMALZ- UND GRIEBEN-GUETZLI

Dave Wältis Gewürz-Schweinchen mit Schmalz und Grießen sind nur leicht gesüsst, aber intensiver gesalzen als übliche Guetzli. Die eher salzige Note harmoniert perfekt mit dem Aroma von Schmalz und Grießen. Das Gebäck funktioniert auch als Apéro.

**E**rinnert sich Dave Wälti an seine ersten Jahre als Koch, hatte tierisches Fett – abgesehen von Butter – meist nur eine Aufgabe: Es diente zum Braten oder Frittieren. Eigentliche Zutat, die zur Aromatik und Charakteristik eines Gerichts beiträgt, war tierisches Fett höchstens zur Weihnachtszeit, wenn klassische Rillettes oder Confits gefragt waren.

### Keine Angst vor Fett

Wältis Einstellung zu tierischen Fetten hat sich seither geändert. «Je mehr ich zu meinem eigenen Stil gefunden habe, desto selbstverständlicher wurde das Kochen mit Fett von Tieren», erzählt er. Schlachtfette zu verwenden, habe schliesslich auch mit der ganzheitlichen Verwertung eines Tieres zu tun.

Wälti schätzt tierische Fette in der Küche wegen ihrer Aromatik – in Saucen zum Beispiel: «Eine klassische Beurre blanc

schmeckt immer gleich. Warum also nicht die Butter durch Rinderfett ersetzen? Das bringt ganz neue Aromen in eine Sauce.» Wer dabei Angst habe vor einem Zuviel, könne sich langsam an den gewünschten Geschmack herantasten und je zur Hälfte mit Butter und Rinderfett arbeiten.

«In der richtigen Dosis ist es manchmal gerade das Fett, das ein Gericht in Höchstform bringt», ist Dave Wälti überzeugt. Ein Paradebeispiel dafür ist sein Sandwich mit paniertem Schweizer Entenschlegel. Das Fleisch profitiert gleich dreimal von den Fettvorzügen: Nach dem Anbraten confiert Wälti den Schlegel im eigenen Fett. Danach würzt und befeuchtet er das zerzupfte Fleisch mit ein paar Löffeln des Confierettes. Zu guter Letzt frittiert er die panierten Enten-Patties abermals in Entenfett. Das Resultat: ein knuspriger, dennoch saftiger und fein aromatischer Sandwichbelag.

Ernährungsberaterin Tanja Häusermann mag keine Schwarz-Weiss-Aussagen: Es sei nicht sinnvoll, tierische Fette per se als «gesund» oder «ungesund» zu bezeichnen. Da Fette vom Tier einen eher hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren haben und Herr und Frau Schweizer zum Beispiel über Milchprodukte bereits viel davon zu sich nehmen, laute die offizielle Empfehlung, die zusätzliche Zufuhr gesättigter Fettsäuren möglichst tief zu halten. Gegen einen wohlüberlegten Einsatz von tierischen Fetten, wie Dave Wälti ihn vorführt, spricht aus der Sicht der Ernährungsberaterin jedoch nichts.

## SWEET MEAT MIT RYAN

# Süss wie ein Lamm

*Fleisch und Süsses, geht das? Und ob. Als Gewinner des Kochwettbewerbes «La Cuisine des Jeunes» 2021 entführe ich Sie im laufenden Jahr in die reizvolle Welt dieser Geschmackskombination. Zum Beispiel mit einer Anlehnung ans Osterlamm.*

Das Zusammenspiel von Fleisch mit Süssem fasziniert mich schon eine Weile. Denn mit süssen Elementen erhält ein Fleischgericht das gewisse Etwas: ein bisschen Frische und Fruchtigkeit, idealerweise wirkt es ein wenig überraschend. Zudem unterstützt die Süsse optimal die salzigen und umami Geschmacksanteile des Fleisches. Mir macht es grossen Spass, mit solchen Verbindungen zu arbeiten. Dabei kommt mir auch meine zweite Ausbildung als Pâtissier zugute. Denn es braucht sehr viel Fingerspitzengefühl – nicht nur handwerklich, sondern auch beim Rezeptieren.

*«Mit Süssem erhält ein Fleischgericht das gewisse Etwas.»*

Während meiner Kochlehre in einem Steakhouse habe ich enorm viel über Fleisch gelernt. Eines meiner zentralen Learnings ist, dass gute Qualität und Regionalität eng zusammenhängen. Gerade

mit Lammfleisch habe ich eine prägende Erfahrung gemacht: Wenn das Fleisch schon beim Öffnen der Verpackung deutlich nach Schaf riecht, ist es zu lange gereift. Ich habe das Stück trotzdem zubereitet, der strenge Geschmack machte es für mich aber leider praktisch ungeniessbar. In der Zusammenarbeit mit unseren Metzgern aus der Umgebung aber habe ich solches noch nie erlebt. Hier weiss ich genau, von welchen Höfen unserer Region die Tiere stammen, wie sie gehalten und geschlachtet werden und wie ihr Fleisch gelagert wird.

*«Gute Qualität und Regionalität hängen zusammen.»*

Mein Tipp: Um Süsse in Fleischgerichte zu bringen, sollte man dezent vorgehen. Die süssen Komponenten lassen sich besonders gut in Saucen einbauen oder ergänzen das Fleisch in spannenden Gels.

Für dieses frühlinghafte Lammrack kombiniere ich die zarten Lammaromen mit verschiedenen süssen und leicht sauren Elementen: Zum Fleisch gibt's eine Cranberrysauce auf Gemüsefondbasis, der

geschmorte Fenchel ist mit gepickeltem Fenchel garniert, und die im Pankomehl panierte Kartoffelkrokette trägt ein Topping aus Litschi-Gel. Ein Tupfer frisches, leuchtendes Sanddorn-Gel sowie wenig Dill und Kerbel runden den Teller geschmacklich und optisch ab.

*«Die süssen Komponenten lassen sich gut in Saucen oder Gels einbauen.»*



## Ryan Oppliger

ist Junior-Sous-Chef im Restaurant Magdalena in Rickenbach SZ. Er ist sowohl gelernter Koch als auch gelernter Pâtissier.

Der 21-Jährige aus Tuggen hat schon eine grosse Portion Erfahrung gesammelt. Nicht nur dank seinen zwei Ausbildungen, sondern zuletzt auch am Nachwuchs-Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2021, den er für sich entscheiden konnte.



Rack vom Schweizer Lamm mit Fenchel und Kartoffelkrokette, versüsst mit Cranberrysauce sowie Gels von Litschi und Sanddorn.



Jubiläums-Kochwettbewerb – 20 Jahre «La Cuisine des Jeunes»



# THE ART OF VEAL: HOHE KOCHKUNST VON JUNGEN TALENTEN

LA CUISINE  
DES JEUNES

20  
JAHRE



*Der renommierte Nachwuchs-Kochwettbewerb geht in die 20. Runde! 2022 haben ambitionierte Jungköchinnen und -köche bereits am 16. Mai die Chance, bei «La Cuisine des Jeunes» zu glänzen. Diesmal mit einem Meisterwerk aus bestem Schweizer Kalbfleisch.*

**D**er Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist Nachwuchsförderung, die wirkt: Wer die Jury unter der Leitung von Spitzenkoch Björn Inniger überzeugt und mit seiner Arbeit siegt, gewinnt nicht nur CHF 3000.– Preisgeld, sondern auch tolle Erfahrungen wie ein Praktikum im 7132 Silver Restaurant, wertvolle Medienpräsenz durch Beiträge in «Messer & Gabel» und in weiteren Branchenmedien sowie zusätzliche Gelegenheiten für die Karriere.

## Feinste Meisterwerke mit Kalbfleisch

«The Art of Veal! Überzeug uns mit deinem Meisterwerk aus bestem Schweizer Kalbfleisch», so lautet die Aufgabe in diesem Jahr. Gefragt ist ein Hauptgangsteller auf Topniveau für vier Personen mit Fleisch von einem Produzenten aus maximal 50 km Entfernung des Anstellungsbetriebes. Anmeldeschluss ist bereits der 14. März 2022. Aus allen Bewerbungen wählt die Jury anschliessend die vier besten aus.

## Kochwettbewerb in der Welle7 in Bern

Die vier vorausgewählten Nachwuchstalente kochen am 16. Mai 2022 in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof live vor Publikum und Fachpresse um die Wette. Im Anschluss gibt's eine Siegesfeier.

## Jetzt ganz schnell anmelden und gewinnen!

Kurzentschlossene können sich noch bis am 14. März anmelden. Teilnahmeberechtigt sind alle, die ihre Kochlehre zwischen 2016 und 2021 erfolgreich in der Schweiz abgeschlossen haben. Weitere Infos und Teilnahmeunterlagen gibt's auf [lcdj.ch](http://lcdj.ch)



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



Der feine Unterschied.

- Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten.  d  f  i
- Ich bestelle gratis den Sonderbund mit den Rezepten der Finalisten des LCDJ-Kochwettbewerbs.  d  f

Frau  Herr

Zustellung an  Geschäftsadresse  Privatadresse

Name:

Vorname:

Betrieb:

Unterschrift:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Für Bestellungen oder Adressberichtigungen ausgefüllten Coupon einsenden an: Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern. **Oder per E-Mail an [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch)** oder per Fax an 031 309 41 99. Sie können «Messer & Gabel» auch online abonnieren unter [schweizerfleisch.ch/bestellen](http://schweizerfleisch.ch/bestellen)

Schweiz. Natürlich.



SUISSE  
GARANTIE