

Tipps für den perfekten Hamburger – Geschmack maximieren!

Hamburger können viel mehr sein als ein «Tätschli» – wenn man einige Tipps von Gastro-Experten befolgt! Wir haben im Internet einige spannende Ideen dazu gefunden.

Zur Beruhigung: Das unglaublich aufwendige Hamburger-Rezept des Starkochs Heston Blumenthal – sein Restaurant The Fat Duck ausserhalb Londons gilt zumindest in der britischen Presse als «bestes der Welt» – braucht man nicht Schritt für Schritt zu befolgen. Weise ist, wer nur ein paar Hinweise aufnimmt, die für eine Optimierung des Geschmacks sorgen. Es geht vor allem darum, dem Gast so viel Umami-Aroma wie möglich zu servieren. Diese fünfte Geschmacksrichtung wurde vor genau 100 Jahren entdeckt und ist eigentlich der Geschmack von Monosodiumglutamat (MSG) oder ganz banalem «Geschmacksverstärker», wie er z.B. in Aromat zu kaufen ist. Umami oder chemische Abwandlungen von MSG kommen zum Beispiel auch in Parmesan, Eigelb oder Tomaten reichlich vor.

Die folgenden Tipps basieren auf der Erfahrung verschiedener Topexperten. Einerseits **Heston Blumenthal**, dann aber auch des Gastro-Kolumnisten der US-«Vogue», **Jeffrey Steingarten**. Ebenfalls konsultiert haben wir das Buch «My Last Supper – 50 Great Chefs and Their Final Meals» (ungefähr: Was fünfzig grosse Köche zuletzt in ihrem Leben essen möchten) von **Wylie Dufresne**. Ein Dank für die Idee geht an den deutschen Food-Blogger Dr. Benedikt Köhler.

– **Bestes Fleisch verwenden:** Im Burger-Mutterland USA verwenden die erfolgreichen Gourmet-Köche eine Mi-

schung aus Rinderschulter und -brust. Wer es luxuriös mag, gibt der Mischung Entrecôte zu – das sorgt für mehr Zartheit im Biss. Starkoch Heston Blumenthal schwört auf am Knochen gereifte «Shortrib», in der Schweiz als Nierstück bekannt, kombiniert mit Rindshackfleisch.

- **Selbst verarbeiten:** Fleisch selbst wofen – kein fertiges Hackfleisch kaufen. Einen Spritzer Wasser für die Bindung zur Fleischmischung geben.
- **Gekühlt schneiden:** Heston Blumenthal woflt das Fleisch selbst und braucht eine zweite Person, um die Stränge, die aus dem Wolf kommen, in der originalen Struktur auf Lebensmittelfolie zu legen. Diese Stränge werden anschliessend eingewickelt, gepresst und gekühlt. Nach einigen Stunden Kühlung werden sie geschnitten. Blumenthal verwendet nur das reine Fleisch zum Braten.
- **Butterschmalz verwenden:** Die Hamburger in zerlassener Butter (Butterschmalz) braten, das ergibt maximales Aroma. Die Feststoffe (geronnenes Eiweiss) müssen herausgefiltert werden.
- **Bratverlust vermeiden:** Während des Bratens niemals auf den Hamburger drücken, damit kein Saft austritt!
- **Oft wenden:** Die Hamburger alle 30 Sekunden wenden, damit eine schöne Kruste entsteht, während die Burger inwendig saignant bleiben. Nach dem Braten 2 Minuten ruhen lassen und nochmals mit wenig Butterschmalz einpinseln.



Beilagen

- Die Brötchenhälften ebenfalls mit zerlassener Butter einpinseln und unter dem Salamander grillen. Falls Cheeseburger serviert werden, den Käse auf die Brötchenhälften legen und mitgrillen.
- Selbst gemachtes Tomatenkonzentrat verwenden: Die Herstellung ist denkbar einfach. 1 kg Tomaten aufschneiden, Mark entfernen, aber nicht wegwerfen, sondern durch ein grobes Sieb ausdrücken. Die erhaltene Flüssigkeit so lange köcheln, bis eine ketchupartige Konsistenz erreicht ist. Eine Prise Salz dazu – fertig.

Bleibt uns nur noch zu hoffen, dass diese Tipps Sie zu einer ganz neuen Sicht auf etwas vordergründig Banales wie den Hamburger inspirieren – bei uns hats jedenfalls Hunger gegeben! Heston Blumenthals Originalrezept auf Englisch finden Sie unter http://www.bbc.co.uk/food/recipes/database/hamburger_87366.shtml

MESSER & GABEL

Schweizer Schweinefleisch: jeden Tag ein Festschmaus

Schweinefleisch ist die beliebteste Fleischsorte der Schweiz. In Gourmetkreisen angesagt sind zurzeit Spezialitäten wie die Molkeschweine oder das Ormalingers Schwein. Und welche herrliche Delikatessen die rosa Tiere neben Filet und Braten noch zu bieten haben, ist an jeder Metzgete zu erleben.

Seit Kurzem macht im Osten unseres Landes eine neue Fleischmarke von sich reden – das Schweizer Molkeschwein. Zentral bei diesem Qualitätsprodukt ist die Ernährung der Tiere: Neben dem üblichen Getreide werden den Säuen der Rasse Schweizer Edelschwein täglich auch 5 bis 8 Liter Molke verfüttert, womit

positive Effekte beim Endprodukt erreicht werden: Der Speck wird auffallend kernig, das Fleisch hocharomatisch. Es zeichnet sich durch wenig Saftverlust bei der Zubereitung aus, und es resultiert die typische kräftige rosa Fleischfarbe. «Neben der Saftigkeit und Zartheit hat sich bei unserer Kundschaft in der Gastronomie

vor allem die Regionalität als Trumpf des Molkeschweins erwiesen», sagt Linus Silvestri, Initiator der IG Schweizer Molkeschwein.

Zwar ist es hierzulande schon seit Urzeiten üblich, dass nicht verkäufliche Molke – ein Nebenprodukt der Käseproduktion – auf Bauernbetrieben als Saufutter verwendet wird, allerdings wurde dies bisher nie so konsequent vermarktet. Degustationen in Zürich und St. Gallen zu Beginn dieses Jahres haben gezeigt, dass Schweizer Molkeschweine qualitativ hochstehendes Schweinefleisch



Freilandschwein aus der Schweiz: Auf dem Tisch des Gastronomen ein Garant für zufriedene Gäste, die wiederkommen

Quelle: LID

C o u p o n

Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten.

d f i

SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Name: _____ Vorname: _____
 Betrieb: _____ Unterschrift: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____
 E-Mail: _____ Telefon: _____

Zutreffendes bitte ankreuzen. Coupon ausschneiden oder kopieren, ausfüllen und schicken an «Messer & Gabel», Postfach, 3000 Bern 23, oder faxen an 031 370 02 02. Oder senden Sie uns eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch. Gerne nehmen wir so auch Ihre Adressberichtigungen entgegen.

liefern, das mit vergleichbaren ausländischen Produkten mehr als mithalten kann: «Die intramuskuläre Marmorierung ist besonders ausgeprägt, das ist im Geschmack deutlich spürbar», sagt der gelernte Metzger Stefan Kressibucher von der Wick AG in Frauenfeld, der die Verkostungen durchgeführt hat.

Lieber Säuli als Siebenschläfer

Schon die alten Römer liebten Schweinefleisch. So berichtet es der Schriftsteller Marcus Gavius Apicius, der mit «De re coquinaria», zu Deutsch «Von der Kochkunst», vor rund 2000 Jahren ein Nachschlagewerk der römischen Gerichte verfasst hat. Zwar gehörten zu ihren legendären Ess- und Trinkgelagen auch so exotische Speisen wie Siebenschläfer, Flamingozungen oder Austern mit Kümmelsauce – doch ganz oben auf der Hitliste war schon in der Antike Schweinefleisch in verschiedenen Varianten.

In der heutigen Schweiz ist Schweinefleisch die unbestrittene Nummer eins unter den Fleischsorten; die Schweinehaltung zählt zu den wichtigsten Zweigen der Landwirtschaft. Pro Jahr werden hierzulande pro Kopf rund 25 Kilogramm Schweinefleisch verzehrt; das entspricht ungefähr der zweieinhalbfachen Menge

Wer Schwein hat, hat auch Würste

Viele bekannte Schweizer Wurstwaren bestehen aus Schweinefleisch. Unterschieden werden Brüh-, Koch- und Rohwürste; praktisch jeder lokale Metzger führt einige davon im Angebot:

- **Cervelat:** Geräucherte Rohwurst im Rinderdarm, fein gekuttert, ca. 10 Zentimeter lang; beliebt im typischen Wurstkäsesalat, sie kann aber auch gegrillt werden
- **Landjäger:** Geräucherte Rohwurst, eckig gepresst, mittelgrobe Körnung, beliebt als «Rucksackverpflegung»
- **Salsiz:** Luftgetrocknete Rohwurst aus dem Bündnerland, wird gepresst und entspricht in ihrer Körnung dem Salami
- **Saucisson vaudois:** Rohwurst mit abgebrochener Reifung zum Gekochtesen, 20–25 Zentimeter lang, meist grobe Körnung, 300–500 Gramm schwer, wird häufig mit gedämpftem Lauch aufgetischt
- **Wienerli:** Brühwurst, fein gekuttert, ca. 15 Zentimeter lang; besonders beliebt zusammen mit Kartoffelsalat oder natürlich im Hotdog

Buchtipps

Einen breiten Überblick über Schweizer Würste bietet das Buch «Alles ist Wurst – auf dem Wurstweg durch die Schweiz» von Fritz von Gunten (Ott Verlag 2006). Im wunderbar illustrierten Nachschlagewerk finden sich Informationen und Rezepturen von über 50 Würsten aus allen Teilen der Schweiz.

des konsumierten Rindfleisches. Anders gesagt: Es handelt sich praktisch um die Hälfte des schweizerischen Pro-Kopf-Fleischkonsums insgesamt (2007: 51,95 Kilogramm).

Spezielle Schweinerassen

So ein Schwein braucht während der Aufzucht natürlich entsprechende Pflege und Fütterung – auch das wussten schon die antiken Römer, wie Marcus Gavius Apicius

Schweizer Schweinefleisch – die Fakten

Erhältlichkeit: Schweinefleisch ist das ganze Jahr hindurch unbeschränkt erhältlich. Es macht mehr als die Hälfte des in der Schweiz produzierten Fleisches aus. Typisch ist die kräftige rosarote Farbe.

Qualität: Der Konsument hat die Wahl zwischen konventioneller Produktion, Label- oder Bioproduktion. Sämtliche Produkte können bis zu den Erzeugerbetrieben zurückverfolgt werden und sind von hoher Qualität.

Nährwert: Schweinefleisch ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Es enthält je nach Stück zwischen rund 120 und 180 Kalorien pro 100 Gramm (Filet respektive Kotelett).

Die beliebtesten Stücke vom Schwein sind

- **Brust:** Kann zu geräuchertem Speck (herrlich mit Dörrbohnen) verarbeitet werden; aber auch zu saftigem Brustspitz, bei Grillfreunden bekannt als Spare Ribs.
- **Hals:** Sehr beliebt als Schweinshalsbraten, der mit Spätzli und Gemüse besonders gut schmeckt. Huft: Geeignet für Braten und Plätzli, die beispielsweise mit Champignon- oder Käsesauce mit Nüdeli serviert werden können.
- **Kotelettstück** (Teil des Rückens): Wird zu Koteletts, Rippli oder – besonders extravagant – zu einer Krone verarbeitet.
- **Nierstück inkl. Filet:** Gibt Braten, Steaks und Filets. Letztere sind besonders «festlich», wenn sie als Filet im Teig oder als Filet à l'orange aufgetischt werden.
- **Schinken:** Wird aufgeteilt in das (geräucherte) Nusschinkli, das mit Sauerkraut hervorragend schmeckt, und ins Bäggli, das für panierte Schnitzel verwendet werden kann.
- **Schulter:** Aus ihr wird geräucherter Vorderschinken gemacht oder das Schüfeli, passt ebenfalls zu Sauerkraut oder Dörrbohnen.
- **Wädli:** Wird in der Schweiz gesalzen und gekocht, heisst dann Gnagi. Kann zur Abwechslung auch mal in einer Gelberbsensuppe serviert werden.

Siehe dazu auch «Fleischkunde» unter www.schweizerfleisch.ch.



Schweizer Landrasse

Von der Schnauze zum Schwänzchen – die Metzgete

Welche Wertschätzung dem Schwein entgegengebracht wird, lässt sich nirgends eindrücklicher erleben als in einer urchigen Beiz. Dann nämlich, wenn eine Metzgete ansteht. Auch die Feinschmeckergemeinde entdeckt zunehmend die Freuden des traditionellen Anlasses: Der vom GaultMillau ausgezeichnete Koch Matthias Hunziker (Jdaburg in Zürich) serviert einen Mehrgänger, der auf Blut-



Schweizer Duroc

wurst, Kotelett und weiteren typischen Zubereitungen basiert. Und auch bei anderen Punktelokalen muss es längst nicht mehr immer Kalbsrücken sein. Es scheint also unbestritten, dass Schweinefleisch so richtig gefeiert gehört – ob in der heutigen Schweiz oder im alten Rom.

www.molkeschwein.ch

berichtet: So sollen sie Schweine gezüchtet haben, deren Speckschicht zwischen Rippen und Haut unglaubliche 40 Zentimeter dick gewesen sein soll.

Leider thematisiert Apicius nicht, welche Schweinerassen in Rom gezüchtet wurden. Heute besonders verbreitet ist hierzulande das Schweizer Edelschwein, das man gut an den aufstehenden Ohren



Schweizer Edelschwein

erkennt. Beliebt sind aber auch die Schweizer Landrasse – mit typischen Hängeohren – und die Sorte Duroc. Schaut man über die Landesgrenzen hinaus, gelten Schwarzfusschweine als besondere Delikatesse. In Spanien kennt man diese unter dem Namen Pata Negra (Schinken!), in den Pyrenäen als Noir de Bigorre.

Ebenso grosser Beliebtheit erfreut sich in helvetischen Gourmetkreisen zurzeit das Ormalinge Schwein. Es kommt aus dem Kanton Basel-Landschaft: Der Fleischspezialist und Lieferant für Spitzenrestaurants Alfred von Escher hat diese besondere Rasse auch schon als «die besseren Kälber» bezeichnet. Das sehr wohlschmeckende Fleisch ist das Resultat einer Züchtung; eingeflossen sind alte Sorten wie Duroc, Hampshire und Sattelschwein. Gefüttert werden Ormalinge Schweine mit Gras, Heu, Silage, Getreide, Kartoffeln, Erbsen, Raps, Soja und einer speziellen Kräutermischung.

Impressum «Messer & Gabel»

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

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

Redaktion:
Hildebrandt Firmenpublizistik/Text, Zürich,
Hans Georg Hildebrandt, Daniel Böniger,
Andrin Willi, Chefredaktor «Marmite»

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2008

SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.



Quelle: LE MENU

Schweinskarree mit Honigkürbis

Eine gastronomische Welt: ZFV-Unternehmungen

Einst waren die ZFV-Unternehmungen als Frauenverein bekannt – Gemeinschaftsgastronomie im klassischen Sinn. Heute umfasst das Geschäft zwei Hotelketten, eine Reihe von Mittel- und Hochschulmensen, Museumscafés – und es werden sogar Fussballfans im Letzigrund gepflegt. Einer von vielen Küchenchefs des ZFV ist Bruno Keist vom UBS-Restaurant UBStairs am Zürcher Paradeplatz.

«Dieses Lokal ist ein Exot in der Gastronomie», sagt Bruno Keist. Das sagen viele Köche von sich, doch ein Blick ins UBStairs, das À-la-carte-Restaurant der UBS am Zürcher Paradeplatz, genügt, um zu verstehen, was Keist (53) meint. Im September vor vier Jahren hat er hier zu wirken begonnen.

Keists Karriere begann im Carlton Tivoli Luzern und im Arosa Kulm Hotel und führte ihn durch namhafte Küchen: Palace Luzern, Gstaad Palace, Suvretta House St. Moritz, Dorchester London, Albergo Giardino Ascona, Golfclub Schönenberg, um nur ein paar seiner Posten zu nennen. «Ausser im Care-Bereich habe ich in allen Varianten der Gastronomie gearbeitet», sagt er, «das UBStairs ist die Krönung meiner Karriere.» Warum das so ist, ist schnell erklärt: «Wir kochen auf hohem Niveau, kennen keinen Preisdruck, haben einzig die Verpflichtung, konstante Qualität zu garantieren.» Was gibt es Schöneres für einen Küchenchef? Vielleicht noch ein junges, motiviertes Team an seiner Seite? «Mit mir stehen insgesamt sieben Weisse in der Küche», er sei sehr zufrieden mit seiner eingespielten Brigade, in der es selten zu Wechseln komme.

Top-Küche für Top-Shots

Serviert werden den internationalen Gästen, die allesamt Kunden oder hohe Angestellte der UBS sind, von Montag bis Freitag 80 bis 100 Mittagessen. Das Lokal ist unterteilt in einen offenen Restaurantteil und in private Lunchräume. Ideal, um Geschäfte ungestört und zeitsparend während des Essens abzuwickeln. «Ich möchte mir nichts einbilden, aber ich meine, dass wir oft das Zünglein an der Waage sind», sagt Bruno Keist. Er kocht zwischen Innovation, Tradition und Variation, mit viel Treffsicherheit und Schwung. In erster Linie kommt auf den Teller, was es auf dem Markt zu kaufen gibt. Mediterran und regional sind die bevorzugten Spezialitäten und Produkte auf dem Speiseplan. Seine ober-

ten Gebote sind Frische und Saisonalität. Grundfonds, Saucen, Teigwaren, alles wird selbst hergestellt, und auch beim Fleisch werden keine Kompromisse gemacht. «Wir müssen unseren Kunden das Beste servieren», sagt er. Er meint damit Edelstücke und Schweizer Kalbs- und Rindfleisch, etwas anderes käme in diesem Bereich nicht auf den Tisch. Deswegen arbeite er mit der Metzgerei Holzen im Kanton Nidwalden zusammen, wo das Fleisch einen Monat am Knochen abhängt. «Die Qualität ist erstens optisch sichtbar, zweitens in der Pfanne und drittens im Gaumen spürbar», so Keist. «Das sind Welten.»

Vorzeigebetrieb im Grossunternehmen

Nicht nur in der schweizerischen Gastronomie, auch innerhalb der ZFV-Unternehmungen, wo die Betriebspalette von der Bäckerei-Konditorei über die Mensa, das Personalrestaurant bis hin zu den Hotels und zwei Gourmet-Tempeln reicht, ist das UBStairs ein Vorzeigebetrieb. «Das verbindende Element in allen unseren Betrieben ist das Preis-Leistungs-Verhältnis, das auf jedem Level stimmen muss», sagt Regula Pfister, CEO des ZFV. Im Gegensatz zu anderen Betrieben geht in Keists UBStairs die Rechnung mit



Bruno Keist, Küchenchef UBStairs

günstigem Fleisch nicht auf. In der Aufgangschale seines Hold-O-Mats würde sich so zum Beispiel selten Fleischsaft vom Braten sammeln. «Der Saft bleibt dort, wo er hingehört», im Fleisch, das der Gast auf dem Teller hat, «dafür bekommen wir Komplimente», fügt er an. Komplimente für Limousin-Kalbssteaks aus der Innerschweiz oder Rindsfilets aus dem Muothatal, normalerweise aus integrierter Produktion (IP-Suisse). Für das Kilogramm des erwähnten Kalbssteaks vom Rücken bezahlt er gerne 74 Franken im Einkauf. «Klar kann ich das Kilo auch 15 Franken günstiger haben, aber diese Form der Einsparung bringt niemandem etwas.»

**ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86
Postfach
8032 Zürich
Tel. 044 388 35 35
www.zfv.ch**



Regula Pfister,
CEO ZFV

Überblick

1894 wurden die ZFV-Unternehmungen gegründet. Der Fokus «Bekämpfung des Alkoholismus» stand dabei im Vordergrund. Heute sind die ZFV-Unternehmungen eine Gastronomiegruppe mit 33 eigenen und 74 im Auftrag geführten Betrieben. Neben den Sorell- und Sorellino-Hotels, vielen öffentlichen Restaurants sowie Personalrestaurants bilden Caterings, die Kleiner Konditorei-Bäckerei, die Confiserie Schurter und die eigenen Liegenschaften die Tätigkeitsfelder der ZFV-Unternehmungen. Alles unter einen Hut zu bringen, schafft man im Unternehmen mit der Vision: «Gastfreundschaft sinnlich erleben!». So reicht die Angebotspalette vom Studentenmenü in der Mensa der Universität Zürich für Fr. 5.40 bis zum Gourmetmenü im Rigiblick für Fr. 150.–. Rekord: Im Geschäftsjahr 2007 wurde in den 107 Betrieben, die sich in der ganzen deutschsprachigen Schweiz befinden, mit 1770 Mitarbeitenden ein Umsatz von 152,6 Millionen Franken und ein Cashflow von 18,6 Millionen Franken erwirtschaftet. Statutengemäss verbleibt der gesamte Cashflow im Unternehmen und dient dessen Weiterentwicklung.

Bruno Keist, UBStairs: Trio vom Limousin-Kalb

Der Küchenchef des UBStairs in Zürich lüftet das Geheimnis, wie sich Zürcher Topbanker verpflegen. Es dürfte ihnen nicht auffallen, dass dieses Lokal von einem erfolgreichen Gastrokonzern geführt wird, der auch für die Verpflegung von Studenten sorgt ...

Zutaten (für 10 Personen)

900 g	Filet vom Limousin-Kalb	ca. 1,5 dl	Vollrahm
10 St.	kleine Kalbskopfbacken	50 g	Knollensellerie
1 l	brauner, gebundener Kalbfleischfond	50 g	heller Lauch
			Salz
2 dl	trockener Weisswein		Weisser Pfeffer gemahlen
50 g	frische Butter		Muskat gemahlen
600 g	Kalbfleischabschnitte	1 EL	grob gehackte Petersilie
2 Scheiben	Englischbrot ohne Rinde	0,5 dl	Erdnussöl

Zubereitung

Kalbsfilet von Haut, Sehnen und Fett säubern, lose Fleischteile wegschneiden. Filetspitze umschlagen und binden, ebenso den Filetkopf mit zwei Bindfäden in Form schnüren. Das ganze Fleischstück kräftig würzen und rundum im heissen Erdnussöl anbraten. Den Filetbraten bei 140 °C Ofentemperatur und 52 °C Kerntemperatur garen, anschliessend im Hold-O-Mat ruhen lassen.

Die Kalbsbacken von der Knochenhaut befreien, rundum würzen und anbraten. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen, mit kräftigem, dunklem Kalbsfond auffüllen. Das Fleisch in der Schmorpfanne zusammen mit dem gebundenen Fond (zur Hälfte bedeckt) im Ofen bei ca. 160 °C weich schmoren. Kochgeschirr muss nicht zugedeckt sein, weil das Ganze keine lange Garzeit benötigt.

Es können Röstgemüse und Kräuter beigegeben werden, sofern der Kalbsfond nicht ausreichend Geschmack aufweist. Die weich gegarten Fleischstücke warm stellen, die Sauce passieren, abschmecken und eventuell mit etwas frischer Butter vervollständigen.

Frisches Weissbrot im Rahm quellen lassen und zusammen mit dem Gemüse und dem Fleisch durch die mittelfeine Wolfscheibe drehen. Das Gemisch würzen und mit Petersilie vervollständigen. Die Hackfleischmasse zu ovalen Nocken formen und im heissen Fettstoff sachte braten.

Das Kalbfleisch-Trio, bestehend aus einer Scheibe Filetbraten, der aufgeschnittenen Backe und dem Hacktätschli, auf den Teller dressieren, die kräftige Schmorbratensauce über die Bäggli nappieren und das Gericht mit einem Grüngemüsebouquet (Spinat, Bohnen, Brokkoli) und einer Rahmpolenta mit Gorgonzola vervollständigen.

**Zubereitungszeit: 80 Minuten
Kosten pro Person: CHF 13.–**



Cordon bleu wie im Buurehus in Thun

Wir haben Monika Gysin gebeten, uns ihr Rezept fürs Cordon bleu zur Verfügung zu stellen – zum Nachkochen oder zur Inspiration für eigene Ideen.



Zutaten (für 10 Personen)

Zutaten Fleisch

10 Kalbsschnitzel à 120 g
10 Tranchen Rohschinken
200 g Blauschimmelkäse (Lenkerberg bleu, Gorgonzola, Roquefort)
Sonnenblumenöl
Kalbsfond, reduziert
Salz und Mühlenpfeffer

Zubereitung

Kalbsschnitzel mit einem Stück Klarsichtfolie bedecken und dünn klopfen. Folie entfernen. Fleisch auf einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Seite mit dem Schinken belegen. Je ein Stück Käse (etwa Daumengrösse) darauflegen und einrollen. Mit einem Zahnstocher zusammenstecken.

Die Röllchen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 10 Minuten rundherum anbraten. Nach dem Braten noch ca. 5 Minuten abstehen lassen. Den Zahnstocher her-

ausziehen, das Fleisch schräg halbieren und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Kalbsfond dazugeben.

Beilagen

Mit frisch gekochten Nudeln und Gemüse servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Kosten pro Person: CHF 7.80

Das Cordon bleu – neu verpackt

Wenn man es clever macht, kann selbst ein Klassiker neu interpretiert werden und dazu beitragen, Stammgäste zu gewinnen. Küchenvisite bei Monika Gysin in Thun.

Gehen wir davon aus, auf dem Teller vor uns liege ein goldgelb ausgebackenes, knusprig-saftiges, schmelzig-würziges Cordon bleu. Erster Gedanke: «Essen, bevor es kalt wird.» Zweiter Gedanke: «Das ist ja riesig, das schaff ich nie.» Beide Befürchtungen sind meistens überflüssig, denn bevor man sich besinnt, ist ein gut gemachtes Cordon bleu vom Teller verschwunden. Beim simplen Rezept stimmt sogar der Name vortrefflich.

1578 gründete Heinrich III den Ordre du Saint-Esprit, unter der Herrschaft der Bourbonen der höchste Ritterorden. Die



Mitglieder nannte man «Cordon Bleu», der Spitzname wurde vom blauen Band abgeleitet, an dem die Auszeichnung hing. Die Anzahl der Mitglieder war auf hundert Mann begrenzt. So wurde der Begriff «Cordon Bleu» bald zum Synonym für Vorzüglichkeit auf jedem Gebiet, besonders im kulinarischen Bereich. Noch heute sagen Gourmets zu einem vorzüglichen Gericht: «Bien, c'est un vrai de Cordon Bleu.» So viel zur Namensgebung des gefüllten, verschlossenen, panierten und ausgebackenen Schnitzels, das aus Kalbfleisch nicht sein muss, aber kann. Zu einer ausserordentlichen Köchin, die bei einem bekannten Küchenchef gelernt hat, sagt man heute noch «Cordon Bleu».



Küchenchefin Monika Gysin und das Gastgeber-Ehepaar.

Neue Verpackung, bekannte Produkte

So ist es kein Zufall, dass wir in der Küche von Monika Gysin, im Restaurant Burehuus in Thun, gelandet sind. Sie ist die Gault-Millau-Entdeckung des Jahres 2007 und leitet seit gut einem Jahr die Küche des Restaurants, das man sich nicht im Grossmutterstil vorzustellen braucht. Das Haus mit je 100 Innen- und Terrassenplätzen und einem Saal für 80 Personen ist neu, die Innenarchitektur modern. Auf Anhieb gab es 14 Punkte für das Tun des sechsköpfigen Teams in der Küche. Diese möchte das Team um die begabte Küchenchefin nun halten, grundsätzlich kochen sie jedoch «für die unterschiedlichsten Gäste, nicht für die Punkte». Wenn Monika Gysin über ihre Art, zu kochen, spricht, wird man beinahe dazu verleitet, den Spruch der Firma Dr. Oetker («Qualität ist das beste Rezept») einzusetzen. «Ja, ich verwende Produkte, die jeder kennt, verpacke sie bloss neu», sagt sie. Frische, Qualität und Natur sind für sie ein Selbstverständnis.

Ein Dauerbrenner für Stammgäste

So gesehen, passt das Cordon bleu auf ihre Speisekarte, «dort bleibt es auch, denn es verkörpert meine Art, zu kochen». Neuenglisch würde man wohl von einem «Signature-Gericht» sprechen, aber man würde der Küche von Monika Gysin nicht gerecht, würde man sie auf ihre Cordon-bleu-Kreation reduzieren. Fest steht, dass sie damit im vergangenen Sommer landesweit bekannt wurde, der SonntagsBlick berichtete und verriet ihr Rezept, seither kamen Gäste aus der

ganzen Schweiz ins bunt bevölkerte Lokal mit den Nussbaumtischen. «Bei uns gibt es nicht das Cordon bleu, wie man es kennt, es handelt sich um eine Roulade», sagt sie. Die Zubereitung sei einfach: «Schweizer Kalbfleischschnitzel dünn ausklopfen, Waadtländer Rohschinken darauf, Lenkerberg Bleu (ein Blauschimmelkäse) darüber, einrollen, mit einem Zahnstocher gut fixieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter anbraten und in Rollen schneiden, fertig.» Die Gäste schätzen es und kommen immer wieder, laut Monika Gysin ein Dauerbrenner. «An eine Panade habe ich nie gedacht», sagt sie.



Ihr Beispiel zeigt, wie man mit einem Gericht, das im Prinzip jeder kennt, seine Gäste trotzdem überraschen kann. Aber natürlich: Auch die klassische Variante kennt beinahe keine kulinarischen Grenzen. Es muss ja nicht immer dasselbe Schinken-Käse-Allerlei sein. Die Schweiz bietet genügend hoch stehende regionale Produkte, um jeden Tag eine neue Cordon bleu-Variante kreieren zu können. «Wie bei jedem einfachen Gericht», präzisiert Monika Gysin nochmals, «kommt es auf die Qualität der Grundprodukte an, dann kann man mit dem Cordon bleu fast nichts verkehrt machen.»

Restaurant Burehuus
Frutigenstrasse 44
3600 Thun
Tel. 033 224 08 08
www.burehuus.ch
info@burehuus.ch

Erfolgsgeschichte 1: Ochsen, Arlesheim

Brüderlich zum Erfolg mit Schweizer Fleisch

In der Basler Vorstadtgemeinde Arlesheim führt Daniel Jenzer, Jahrgang 1968, den Ochsen. Er serviert seit Jahren nur noch Natura-Fleisch aus der Metzgerei seines Bruders Christoph (Jahrgang 1967). Die beiden Brüder setzen regionale Massstäbe mit ihrem überragenden Qualitätsbewusstsein.

Wie würden Sie die Geschichte Ihres gemeinsamen Unternehmens schildern?

C.J.: Unser Grossvater hat das Unternehmen «Gebrüder Jenzer» gegründet. Nächstes Jahr feiern wir 111 Jahre.

Setzen Sie auf eine bestimmte Fleischqualität?

D.J.: Sowohl in der Metzgerei wie im Restaurant verkaufen wir seit über zehn Jahren nur regionales Natura-Fleisch. Freilandsäuli aus Witzwil zum Beispiel,

jährlich über 1000 Stück. Weiter weg als Witzwil kaufen wir aber nicht ein.

Was sind die Vorteile dieses Fleisches in der Gastronomie?

D.J.: Viel weniger Bratverlust! Deshalb bezahlt der Gast auch nicht wirklich mehr, denn in der Küche braucht es einfach weniger Fleisch. Wir sind sehr stark darin, die Kosten pro 100 Gramm zartes Fleisch auf dem Teller genau zu kalkulieren.

Daniel Jenzer, kommen die Gäste wegen der hohen Fleischqualität in Ihr Lokal?

D.J.: Aber sicher, das sieht man schon an den täglich drei bis vier Portionen handgeschnittenem Tatar. Und im Herbst führen wir zum sechsten Mal unsere Metzgete durch, mit Strohballen zum Draufsitzen, Metzgerdekor und einem Buffet mit 12 Gerichten.

Welches Rezept aus Ihrer Küche schlagen Sie uns vor?



Ein Kalbslebergeschnetzeltes mit Calvados!

Rezept und ganzes Interview: auf www.schweizerfleisch.ch/gastro.

Hotel Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
Tel. 061 706 52 00
gasthof@ochsen.ch
www.ochsen.ch

Jenzer Fleisch & Feinkost AG
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
Tel. 061 706 52 22
verkauf.engros@goldwurst.ch
www.goldwurst.ch

Erfolgsgeschichte 2: Designhotel Greulich, Zürich

Design und katalanische Kreativität in Zürich

Seit fünf Jahren kocht David Martinez Salvany, 37, im Designhotel Greulich seine kreativen Gerichte. Das gestylte Lokal ist der Ort, wo Zürichs etablierte Kulturleute aus den Kreisen 4 und 5 essen gehen, wenn es etwas zu feiern gibt.

Welche Küche wird in Ihrem Lokal gepflegt?

Es ist eine mediterrane Küche mit Schwerpunkt auf katalanischen Rezepten.

Welche Erfahrungen haben Sie im Rahmen Ihrer anspruchsvollen Küche mit Schweizer Fleisch gemacht?

Die Verwendung von regionalen Produkten aus artgerechter Tierhaltung ist eines

meiner Grundprinzipien. Die Erfahrungen sind gut! Und zwar bei allen Schweizer Fleischsorten, die ich verwendet habe. Das Ormalinger Säuli, das ich bei Alfred von Escher beziehe, ist ein guter Beleg dafür.

Was ist Ihr gastronomischer Hintergrund?

Ausbildung zum Koch in Spanien von 1987 bis 1991, dann Ausbildung zum Sommelier 1999. Danach habe ich in verschiedenen Restaurants Erfahrungen gesammelt, die gemeinsam hatten, dass sie jeweils mit Michelin-Sternen ausgezeichnet waren.

David Martinez' Rezept

Knusprige Ormalinger-Schulter mit Aal. Dies und das komplette Interview finden Sie auf www.schweizerfleisch.ch/gastro.



Hotel Restaurant Greulich
Herman-Greulich-Strasse 56
8004 Zürich
Tel. 043 243 42 43
mail@greulich.ch
www.greulich.ch

Erfolgsgeschichte 3: Chez Gilles, La Chaux-de-Fonds

Im Uhrenland geniesst man sein Fleisch

Im Keller des Chez Gilles in La Chaux-de-Fonds werden auch noch Würste und Schinken produziert – Zeichen eines lebendigen Umgangs mit der Tradition.

Gilles Montandon, spüren Sie als Gastronom den Boom der Uhrenbranche?

Es geht. In La Chaux-de-Fonds werden ständig neue Lokale eröffnet, also muss man immer dranbleiben. Wir sind zum Glück sehr zentral gelegen, nur dreissig Meter vom Marktplatz entfernt.

Wie sind Ihre Erfahrungen mit Schweizer Fleisch?

Ich mache gute Erfahrungen, schliesslich ist auch Metzger mein gastronomischer Hintergrund. Ich habe die Metzgerprüfung auf Deutsch in einem Lehrbetrieb in Suhr abgelegt. Später habe ich gemein-

sam mit meinem Vater die Metzgerei am Marktplatz geführt und parallel das Lokal. Wir würden übrigens gerne mit Leuten aus der Deutschschweiz arbeiten, die einige Zeit im Welschland leben möchten!

Komplettes Interview und Rezept für Rindsfilet «à la ficelle» sowie das komplette Interview auf: www.schweizerfleisch.ch/gastro.

Hotel du 1^{er} Mars, Restaurant Chez Gilles
Rue du 1^{er} Mars 7
2300 La Chaux-de-Fonds
Tel. 032 868 28 32
info@chezgilles.ch
www.chezgilles.ch



Schweizer Schweinefleisch – ein preiswertes Qualitätsprodukt

Schweizerinnen und Schweizer lieben Schweinefleisch. Etwa die Hälfte allen konsumierten Fleisches in der Schweiz stammt von Schweizer Schweinen. Es geniesst grosses Vertrauen und ist dank seiner vielseitigen Einsatzmöglichkeiten auch für Gastronomen interessant.

Mit 25,4 kg pro Person machte Schweinefleisch 2007 in der Schweiz knapp die Hälfte des gesamthaft konsumierten Fleisches (52 kg) aus. 94,5% stammen dabei aus dem Inland – oder in Verkaufsgewicht: 183454 t von insgesamt 195750 t. Im Vergleich zu den Vorjahren stieg der Schweinefleischkonsum wieder leicht an.

Für die grosse Nachfrage verantwortlich sind die garantierte tiergerechte Produktion, die hohe Qualität, die vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten und – verglichen mit anderen Fleischarten – der

günstige Preis. Zudem arbeiten Produzenten, Handel und Verwerter eng zusammen, um auf die ändernden Konsumentenbedürfnisse eingehen zu können.

Auch beim Ausserhauskonsum bleibt Schweinefleisch die Nummer 1, wie die von Proviande durchgeführte, repräsen-

tative Imagestudie 2006 belegt. Dabei zeigt sich auch, dass Schweinefleisch häufiger in der Deutschschweiz verwendet wird sowie in Betrieben, die eher auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis achten als auf eine häufig wechselnde Speisekarte.

Jahr	Schweinefleisch				
	Import	Export	Konsum	Pro-Kopf-Konsum	Inlandteil
	Tonnen	Tonnen	Tonnen	Kilogramm	%
Verkaufsgewicht					
1998	14363	587	190030	26,28	93,2
1999	14999	754	186872	25,63	92,4
2000	15653	780	186922	25,43	92,0
2001	9274	1289	187223	25,27	95,7
2002	10567	1081	189824	25,48	95,0
2003	12834	266	189157	25,15	92,9
2004	14637	850	187507	24,80	92,7
2005	11536	697	191505	25,20	94,3
2006	10961	799	196302	25,66	94,8
2007	11495	801	195750	25,36	94,5

Quelle: Proviande

LCDJ-Kochwettbewerb: Die Finalisten stehen fest!

Eine Indiskretion zum Kochwettbewerb «Bœuf à Discretion» von «La Cuisine des Jeunes» dürfen wir an dieser Stelle exklusiv preisgeben: Die Namen der vier Teilnehmer am diesjährigen Finale im Restaurant La Table de Urs Hauri am 29. Oktober 2008.

Zahlreiche Rezepte von ehrgeizigen Jungköchinnen und -köchen wurden für die Qualifikation ans diesjährige Finale des Kochwettbewerbs von «La Cuisine des Jeunes» (LCDJ) eingereicht. Das Niveau war hoch – und musste es auch sein, denn die Vorgaben der letztjährigen Teilnehmer sind nur schwer zu übertreffen. Im vorliegenden «Messer & Gabel» ist nachzulesen, wie Vorjahressieger Simon Adam mit Feuereifer an weiteren Kochwettbewerben teilnimmt. Simons Vorgängerin Nadine Wächter hat vom Karriereschub im Gefolge des Siegs beim

Kochwettbewerb von LCDJ ebenfalls profitiert und wirkt nach wie vor in einem der besten Restaurants von Australien. Derweil stellen sich die folgenden Finalisten für die grosse Schlacht am heissen Herd auf:

- Patrick Ammann, Restaurant Casa Novo, Bern
- Pablo Ratti, Ristorante Seven, Ascona
- Pascal Schwarz, Restaurants Schöngrün, Bern
- Micha Schärer, SRO Spital Langenthal, Langenthal

So weit die Teilnehmer am diesjährigen Finale, allesamt Leute mit Lehrabschluss zwischen 2004 und 2008 und mit brennendem Ehrgeiz ausgerüstet, zu den besten Köchen des Landes zu gehören. Die Jury ist schon sehr gespannt auf die Ausführung der Kreationen unter Wettbewerbsbedingungen wie Konkurrenz-



und Zeitdruck. «Schweizer Fleisch» wünscht Glück beim Wettbewerb um die 1500 Franken Preisgeld und eine Trophäe für die hoffentlich immer umfangreichere Sammlung an Auszeichnungen.

Mehr Infos und die inspirierenden Rezepte der Wettbewerbe der letzten Jahre sind unter www.lcdj.ch zu finden.

Erfahrungen sammeln an der «Saveurs» in Gstaad

Der LCDJ-Gewinner und «Messer & Gabel»-Kolumnist Simon Adam hatte Gelegenheit, an der Gstaader Genuss-



Simon Adam

woche «Saveurs» den nationalen Kochstars über die Schulter zu sehen.

Der Ferienort Gstaad, hoch geschätzter Ort meiner Ausbildung zum Koch, wird alljährlich zum Treffpunkt der Schweizer Kochelite – wenn die «Davidoff Saveurs» in Gstaad stattfindet (www.saveurs-gstaad.com). In den Gstaader Luxus-hotels, wo ohnehin hervorragend gekocht wird, sind dann Stars wie Ivo Adam (Seven, Ascona) oder Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenaau) zugange und geben ihr Allerbestes. Gemeinsam mit den Stammbrigaden der Hotels präsentieren die Topköche ihre Kreationen im Rahmen eines Menüs, für das Gourmets 240 Franken bezahlten – im Vergleich zur Qualität der verwendeten Produkte schien mir das fast billig.

Bei mir im Palace Hotel trat die Schweizer Koch-Nationalmannschaft an und

kochte im Sinn eines Trainingslaufs das Menü, mit dem sie in Erfurt an der Weltmeisterschaft der Köche auftrumpfen will. Für uns im Palace war es spannend, zu erleben, wie exakt jedes einzelne Mitglied arbeitet und die Teamarbeit funktioniert. Der Anlass war so exklusiv, dass wir nicht mal Fotos machen durften – die Konkurrenz schläft bekanntlich nicht.

Besonders beeindruckt war ich vom Patissier Rolf Müllener, und auch ein Gespräch mit Teamcaptain Rasmus Springbrunn über meine Teilnahme am Swiss Culinary Cup war bereichernd. Mich würde es freuen, auch mal in einer solchen Truppe mitarbeiten zu dürfen und dereinst junge Talente inspirieren zu können. Wer weiss, vielleicht ist das schon bald eine Realität für mich!

Bis dahin grüsst euch alle
Simon Adam

olma in Sankt Gallen – wo man «Schweizer Fleisch» erleben kann

Wenn in Sankt Gallen die OLMA über die Bühne geht, weiss die Schweiz, dass Herbst ist. Für Gastronomen spannend ist die Möglichkeit, die hohe Qualität von Schweizer Fleisch live zu erleben. Denn bekanntlich stammt das beste Fleisch von Tieren, die gut behandelt werden.

Das Jahr 2008 könnte in die Geschichte eingehen als jenes, in dem einst als «volksdummlich» verschriene Dinge wie Schwing- und Jodelfeste ins Bewusstsein breiter, auch städtischer Bevölkerungsschichten zurückkehrten – die Schweiz hat sich ihren Platz in den Herzen der Leute zurückerobert. Die Prognose fällt deshalb leicht, dass die ländlich geprägte OLMA in Sankt Gallen dieses Jahr die Besucher zahlreicher anziehen wird als auch schon.

Eine klar deklarierte Herkunft liegt beim Fleisch ebenfalls schwer im Trend (siehe dazu das Interview mit Trendforscherin Karin Frick in «Messer & Gabel 1/08») und



SUISSE GARANTIE – die Schweizer Garantiemarke

ist profitabel – das gilt für lokale Spezialitäten erst recht. Gastronomen, die sich für Fleisch von Topqualität interessieren, hat die OLMA deshalb viel zu bieten: Hier kann man nämlich eins zu eins erleben, wie die Tierhaltung in der Schweiz für Qualität auf höchstem Niveau sorgt. Ein Überblick:

Für Gastronomen mit Interesse an raren Rindfleischsorten: Die Tierausstellung des Gastkantons Waadt während der ganzen Messe. Zu sehen sind Braunvieh-, Fleckvieh-, Holstein- und Jersey-Elitekühe im Rahmen der 7. Vier-Rassen-

Eliteschau. Ausserdem Mutterkühe der Rassen Angus, Limousin, Charolais, Aubrac, Piemontese und Blonde d'Aquitaine mit ihren Kälbern. Diese Rassen, welche sämtliche, bei Gourmets gesuchtes Fleisch liefern, sollte jeder Gastronom kennen! (Halle 7)

Rares Geflügel: Wer möchte seine Gäste im Herbst mit einer speziellen Martini-Gans verwöhnen? Die Diepholzer Gans ist so selten, dass sie schon fast legendär ist. Wer sie auf der Karte führt, wird die Gourmets in der Tasche haben. Wo es sie gibt? Erfährt man wohl am besten am Stand von Pro Specie Rara, wo auch noch andere bedrohte Haustierrassen präsentiert werden. Das ist «Slow Food» nach Schweizer Art! (Halle 7.1)

Rund um das Schweizer Schwein: Der Züchterverband Suisseporcs präsentiert Mutterschweine mit Ferkeln von verschiedenen Rassen, und auch das Molkeschwein (siehe Titelgeschichte) hat seinen Auftritt. (Halle 7.0)

«**Waadtland: einzigartig**» lautet das Motto der Sonderschau, die dem Image des Kantons entsprechend bei den Themen «Gastfreundschaft» und «Tafelfreuden» einen Schwerpunkt setzt. Die Sonderschau läuft während der gesamten Messe. (Halle 9.1.2)

«Schweizer Fleisch» zum Degustieren: Natürlich ist auch die Branchenorganisation Proviande, welche im Auftrag der Fleischbranche die Marketingkommunikation «Schweizer Fleisch» betreibt, mit einer Präsenz an der OLMA vertreten. Dazu Gabriela Jacquet, Leiterin Sponsoring und Events von Proviande: «Wir sind mit einem Messestand vor Ort und kochen Menüs zu einem spezifischen Thema. Dieses Jahr: kalorienreduzierte Menüs. Mit diesem Thema sind wir jeweils auch am Comptoir Suisse oder an der BEA präsent. Ziel ist es, den Besuchern aufzuzeigen, auf wie vielfältige Art man Schweizer Fleisch (auch kalorienarm) zu-



Quelle: OLMA

bereiten kann. Am Stand ist die Kommunikation mit den Menschen sehr wichtig. Das reicht von persönlichen Gesprächen rund um die Produktion, Zubereitung oder den Konsum von Schweizer Fleisch bis hin zur Abgabe unseres Werbematerials oder zum Verkauf von Rezeptbüchern, die wir ebenfalls im Gepäck haben.» (Halle 9.1.37)

Ganz abgesehen von der Gastro-Einrichtungsschau in Halle 2: Es lohnt sich ganz bestimmt, im Rahmen einer Messe wie der OLMA mit der Schweizer Landwirtschaft in Kontakt zu treten – wer seinen Gästen mehr über die Herkunft seines Angebots erzählen kann, wird auch mehr verkaufen.

OLMA, 9.–19. Oktober, Sankt Gallen, www.olma.ch

