

Messer & Gabel

GASTRO-INFO VON «SCHWEIZER FLEISCH»



3-2012

Alles andere ist Beilage.

Köstliches Schweizer Kalbfleisch:

Ein Qualitätsprodukt ändert seine Farbe. Seite 2

Pastrami und Co.:

In Schweizer Gastroküchen
wird wieder gepökelt. Seite 4

«La Cuisine des Jeunes»-

Kochwettbewerb:

Berichte und Impressionen
von der ZAGG. Seite 6



Rosa bis rötlich:

Schweizer Kalbfleisch bekennt Farbe



Eine neue Schweizer Tierschutzverordnung erhöht die Anforderungen an die artgerechte Haltung von Kälbern. Insbesondere die Ernährung soll wiederkäuergerechter werden und das hat Auswirkungen: Die Farbe des qualitativ hochwertigen Fleisches wird rosa bis rötlich. Spitzenköche wie der Zürcher Jacky Donatz sind begeistert davon.

Kalbfleisch gilt als fein und edel. Vielleicht auch deshalb, weil Ärzte vor rund 60 Jahren damit angefangen haben, ihren reichen Patientinnen und Patienten Kalbfleisch als Diätkost zu verschreiben. Damit lagen sie ja eigentlich auch ganz richtig, denn mit seinem ideal tiefen Fettanteil und seiner zarten Struktur ist Kalbfleisch ausgewogen, reich an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen, leicht verdaulich und sehr bekömmlich.

An diesen guten Eigenschaften wird sich auch in Zukunft nichts ändern. Anders verhält es sich aber mit der Farbe des Schweizer Kalbfleisches, die schon bald rosa bis rötliche Töne annehmen wird – mit gutem Grund.

Die Ernährung bestimmt die Farbe

Dass Kalbfleisch bisher hell, ja tatsächlich fast weiss war, kommt nicht von ungefähr. Denn ebenfalls vor rund 60 Jahren kam eine neuartige Haltungstechnik auf, bei der Kälber ausschliesslich mit Milch gefüttert wurden. Der tiefe Eisengehalt der Milch war dafür verantwortlich, dass ihr Fleisch hell blieb. Die Konsumentinnen und Konsumenten gewöhnten sich daran und wollten vor allem helles Kalbfleisch essen.

Bei sehr jungen Tieren macht die Fütterung mit Milch durchaus Sinn. Die Bedingungen der Kälbermast haben sich aber mit der Zeit verändert. Unter anderem werden die Kälber immer älter, bis sie geschlachtet werden. Mit zunehmendem Alter entwickeln sich auch

die raufutterverdauenden Mägen. Diese verlangen nach rauem Futter wie Heu, Mais oder Ähnlichem.

Bekommen die Kälber kein Raufutter, leiden sie an Eisenmangel und sind anfälliger für Erkrankungen, beispielsweise der Atemwege.

Neue Vorschriften für die Kälberzucht

Am 1. September 2013 tritt eine neue Tierschutzverordnung in Kraft, die den veränderten Bedingungen in der Kälberzucht gerecht wird. Sie verpflichtet die Mastbetriebe, den Kälbern freien Zugang zu Raufutter zu geben.

«Artgerecht aufgezogene Tiere sind erwiesenermassen weniger krankheitsanfällig und brauchen weniger Medikamente. Gleichzeitig färbt sich aber das Kalbfleisch durch die Aufnahme der zusätzlichen, eisenhaltigen Futterstoffe rosa bis rötlich», erklärt Professor Dr. Adrian Steiner, Leiter der Nutztierklinik, Vetsuisse-Fakultät der Universität Bern.

Das neu rosa bis rötliche Kalbfleisch bringt somit in keiner Weise einen Qualitätsverlust mit sich. Im Gegenteil – diese Fleischfarbe zeugt von einer artgerechten Tierhaltung und ist für Tier und Mensch ein Gewinn. Aus diesem Grund steht auch die Schweizer Fleischwirtschaft hinter den neuen Bestimmungen.

Köstliches Schweizer Kalbfleisch

Die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten schätzen das zarte und saftige Kalbfleisch. Rund drei Kilogramm der zarten Delikatesse konsumieren jede Schweizerin und jeder Schweizer pro Jahr – besonders oft ausser Haus in Restaurants. Dabei kann der Bedarf beinahe vollständig mit den rund 260 000 Kälbern gedeckt werden, die jährlich in der Schweiz geschlachtet werden. In Zukunft können Sie Ihren Gästen damit nicht nur edle Genüsse bieten, sondern auch Fleisch von Tieren, die artgerechter aufwachsen konnten.

Überzeugte Spitzenköche

Mit der neuen Vorschrift können die Gastronomen ihren Gästen mit Überzeugung artgerecht produziertes Kalbfleisch anbieten. Aber nicht nur das, denn Fleisch von artgerecht gefütterten Kälbern hat auch mehr Geschmack. Dies ergab eine Degustation im Zürcher Restaurant Sonnenberg. Küchenchef Jacky Donatz hat seit Jahrzehnten grosszügig geschnittene Kalbskoteletts im Angebot und darf zu Recht als «Guru des Kotelett-Genusses» bezeichnet werden. Von ihm erfahren wir, dass es wahrnehmbare Unterschiede in Textur und Geschmack der neuen Schweizer Kalbfleischqualität gibt: Das Fleisch hat mehr Biss, mehr Saft und mehr Aroma. Umso mehr gehört Kalbfleisch zu den festlichsten Genüssen, die die Küche der Schweizer Restaurants zu bieten hat.



 schweizerfleisch.ch/SF1265
Erfahren Sie mehr im Internet.

Impressum «Messer & Gabel»

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

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

Redaktion: Hildebrandt Firmenpublizistik/Text, Zürich,
Hans Georg Hildebrandt, Daniel Böniger

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2012



Alles andere ist Beilage.



Pökeln —

eine lohnende Wiederentdeckung

Mit der traditionsreichen Zubereitungsart kann aus einem einfachen Stück Fleisch ein raffiniertes Gericht entstehen.

Kräftig rosa leuchtet das flache Stück Rindfleisch, als es Domenic Spycher aufschneidet. Nein, es ist kein Roastbeef, sondern stammt aus einer Rindsbrust, und seine kräftige Farbe verdankt es dem Pökeln.

Der Küchenchef und Mitbesitzer des Berner Restaurants Goût hat das Fleisch in eine Lake aus Wasser und Nitritpökelsalz gelegt, Thymian- und Salbeiblätter, Wachholderbeeren, Ingwerscheiben und Chilischoten dazugegeben und während 48 Stunden im Keller abgedeckt ruhen lassen. Damit die Lake besser ins Fleisch eindringt, hat er es zuvor «gestochen». Dafür verwendet er ein simples Gerät, das aussieht wie eine Bürste, aber mit Metallstiften statt Borsten versehen ist.

Spycher ist eher zufällig zum Pökeln gekommen. Beim Zappen vor dem Fernseher stiess er auf Pastrami. Das gepökelte, geräucherte Rindfleisch ist in New York sehr verbreitet. Dort wird es in dünne Tranchen

geschnitten und dicht gestapelt in Sandwiches gepackt. Jüdische Einwanderer aus Osteuropa brachten die Spezialität im 19. Jahrhundert in die Stadt. Der Begriff Pastrami stammt vom rumänischen Wort «pastra» ab, was «konservieren» heisst.

Rezept für ein lohnendes Geschäft

Das Faszinierende an Pastrami ist, dass man aus einem günstigen Stück Rindsbrust (1 kg kostet 16 bis 17 Franken), das man üblicherweise für winterliche Schmorgerrichte verwendet, eine raffinierte Ganzjahresesspeise machen kann.

Domenic Spycher pökelt sein Fleisch 48 Stunden lang in einer zehnprozentigen Salzlake. Danach «paniert» er es mit einer Mischung aus zerstoßenem Pfeffer und feinen Brotkrümeln. Dann gart er es während 14 Stunden bei 80 Grad. Dazu wird das Fleisch vakuumiert, damit es nicht austrocknet. Nach dem Garen hängt er es für 10 Minuten in den kalten Rauch. Spycher kann dafür den Räucherschrank des benachbarten Metzgers benutzen. Der gleiche Effekt lässt sich aber auch mit einem Kugelgrill oder im Ofen erreichen.

Auf den Tisch bringt Spycher sein Pastrami in zwei Versionen:

Als Vorspeise serviert er es dünn geschnitten mit Melonenschnitzern und frittierten Artischockenstreifen. Der salzig-rauchige Geschmack des Fleisches passt ausgezeichnet zur süssen Melone – besser noch als süsslicher Rohschinken.

Zum Hauptgang tischt er es als dicke Tranche auf – im Ofen erhitzt und kombiniert mit einem Salat aus knackigen Bohnen. Mit verbundenen Augen würde man sich fragen: Ein pikantes Schüfeli? Eine geräucherte Kalbsbrustschnitte?

Dieses Pastrami überrascht und schmeckt fein. Es könnte ehrgeizige Köche dazu inspirie-

ren, Gepökeltes mit Geschmortem und Kurzgebratenem zu kombinieren.



Kleine Pökeltkunde

Vor der Erfindung des künstlichen Kühlens war das Einpökeln eine Frage der Haltbarmachung. Heute geht es mehr ums schöne Aussehen und den guten Geschmack.

«Je mehr Zeit man dafür aufwendet, desto besser wird das Aroma», sagt dazu Metzgermeister Adrian Gygax aus Lützelflüh. Auf verschiedene Arten pökelt er Fleisch von Schweinen aus der Region. Stücke, die später zu Modellschinken oder Bratspeck verarbeitet werden, legt er in Salzlake ein.

Den Schinken für seine «Buurehamme» pökelt er hingegen trocken. Er reibt ihn mit Nitritpökelsalz, Pfeffer und Gewürzen ein und lagert ihn sechs Wochen lang bei 1 Grad im Kühlraum. Danach hängt er ihn für weitere drei Wochen in kalten «Küchen»-Rauch, ehe er ihn 12 Stunden lang in heissem Wasser bei 70–80 Grad ziehen lässt. Das Resultat ist «ein Naturaroma wie vor 1000 Jahren», wie Gygax es selber nennt.



schweizerfleisch.ch/SF1266

Erfahren Sie mehr im Internet.

Koch *Kunst* und Spektakel

In feierlichem Rahmen wurde an der Gastronomiefachmesse ZAGG in Luzern der diesjährige Final des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» durchgeführt. Sieger wurde David Lanz vom «Casa Novo» in Bern.

Die zehnte Auflage des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» ging erstmals live an der ZAGG über die Bühne. Von Beginn an unterhielt der Schweizer Moderator Sven Epiney das Publikum und bewies dabei, dass er sich in Kochfragen bestens auskennt.

Vorgegebenes Thema für den Wettbewerb 2012 war «Wild, Wild Veal» mit Schweizer Kalbfleisch. Und angetreten zum grossen Showdown waren die Finalisten Lou Koenig (derzeit offen für Neues), Martin Kathriner (feRUS Bar & Grill, Emmenbrücke), David Lanz (Casa Novo, Bern) und Michel Hojac (Giardino Mountain, Champfèr). «Wir haben die vier richtigen Finalisten ausgewählt», sagte Jurypräsident Erhard Gall, kurz bevor die ersten Teller angerichtet wurden.

Beim Kochen musste Moderator Sven Epiney die risikofreudigen Lou Koenig und Michel Hojac über kleinere Probleme hinwegtrösten. So gab es in der eigens aus Tonerde gefertigten Filet-Backform von Lou Koenig einen kleinen Sprung, und das Bienenwachs, das Michel Hojac für die Um-

hüllung seines Kalbsfilets vorgesehen hatte, verflüssigte sich gleich ganz. Es bestand aber kein Grund zur Bange, denn Jurymitglied André Jaeger erklärte, dass man auch die Rezepte und die anderen Menübestandteile beurteilen würde, wenn ein Teil des Rezeptes für einmal nicht aufgehen sollte.

Nachdem alle angerichtet hatten, zog sich die Jury zu ihren Beratungen zurück und zählte die Punkte zusammen. Die Entscheidung fiel ihr dabei nicht leicht: Das Gericht von Michel Hojac machte einen hochprofessionellen und klaren Eindruck, Lou Koenigs Kreation strahlte viel französischen Charme aus und Martin Kathriner zog für seine «gelungene Kalberei» alle Register der Fleischzubereitung. David Lanz punktete schliesslich maximal mit seinem «Die Drei ???». Den Sieg trug seine Komposition besonders unter dem Aspekt der Ästhetik und der Originalität davon. David Lanz hat im renommierten Hotel Lenkerhof seine Lehre abgeschlossen. Heute arbeitet er als Chef de Partie unter Küchenchef Daniel Zaugg im Restaurant Casa Novo in Bern. Er absolviert berufsbegleitend die Handelsschule und investiert dafür einen freien Tag pro Woche. Nach der Handelsschule will er sich noch zum Gastronomiekoch weiterbilden.

«Das Niveau war hoch und die Entscheidung eng», sagte der Starkoch André Jaeger kurz vor der Siegerehrung. «Deshalb nicht nur Applaus für den Sieger, sondern auch für die Finalistin und die Finalisten dieses Jahres!»

Auch wir gratulieren ganz herzlich und die Leserinnen und Leser von «Messer & Gabel» können sich auf spannende Kolumnen von Sieger David Lanz freuen. Aber auch von den weiteren Finalisten wird man in naher Zukunft sicher wieder hören, wie André Jaeger als Doyen der Nachwuchsförderung in seiner Lobrede auf die Teilnehmer überzeugt feststellte. Mehr zu André Jaegers Ansichten über den Schweizer Nachwuchs lesen Sie auf Seite 9.

«La Cuisine des Jeunes»

«La Cuisine des Jeunes» ist eine Plattform für ambitionierte Schweizer Jungköche. Wir begleiten junge Profis auf ihrem Weg in die Berufswelt, vernetzen sie untereinander und bringen sie mit den Meistern ihres Fachs zusammen.

Auf der Website www.lcdj.ch und der dazugehörigen Facebook-Fanseite finden LCDJ-Members viele Angebote, Tipps und Tricks, die ihnen den Berufsalltag erleichtern. So gibt es z.B. 20% Rabatt auf Berufskleider von Bragard.

Und das Beste:
Die LCDJ-Mitgliedschaft ist kostenlos.



«Die drei ???»



David Lanz
Restaurant Casa Novo, Bern



Zutaten (für 4 Personen)

Geschmorte Kalbskopfbacken

- 250 g Kalbskopfbacken
- 1 l brauner Kalbsfond
- 1 dl Rotwein
- 1 Mirepoix (kleine Würfel von Knollensellerie, Karotten und Zwiebeln)
- 1 Ei Tomatenpüree
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- Olivenöl
- Kräuter
- Salz/Pfeffer

Pochiertes Kalbsfilet

- 400 g Kalbsfilet (nur das Mittelstück)
- 20 g Butter
- 5 g Thymian

Kalbsmilken in paniertes Randenpanade

- 100 g Kalbsmilke (gut gewässert, grosse Stücke)
- 5 dl Gemüsefond
- 4 Nelken
- 2 Lorbeerblätter, getrocknet
- ½ Zwiebel
- Salz

Randenpanade

- 100 g Mie de pain
- 50 g Randenpulver
- 100 g Vollei
- 20 g Mehl

Kartoffelkiste

(gefüllt mit geschmorten Kalbsbacken)

- 4 grosse Kartoffeln (Kategorie A)
- 20 g Maizena
- 5 g Eiweiss

Kartoffel-Espuma

- 250 g Kartoffeln (Abschnitte der Kartoffelkisten)
- 200 g Rahm
- 20 g Kochwasser
- Salz, Pfeffer

Artischocken

- 2 Mini-Artischocken (Baby-Artischocken)

Fond

- 2,5 dl Weisswein
- 2,5 dl Gemüsefond
- 1 dl Olivenöl
- 1 Chili
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Thymian

Ofentomaten

- 2 Strauchtomaten
- 5 g Rohrzucker
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Sautierte Pfifferlinge mit einer Schnittlauch-Butter-Nage

- 100 g Pfifferlinge
- 10 g Schnittlauch

Butternage

- 0,5 dl Gemüsefond
- 150 g Butter
- Salz, Pfeffer

«Messer & Gabel»-Rezepte zum Sammeln

Zubereitung und Präsentation

Geschmorte Kalbskopfbacken

Die Backen parieren und in 3 cm grosse Würfel schneiden. Gemüse zu Mirepoix schneiden. Kalbsbacken in Olivenöl anbraten, herausnehmen. Mirepoix zugeben, leicht anrösten. Tomatenpüree kurz mitrösten und anschliessend mit Rotwein und dem Fond ablöschen. Kalbsbacken wieder zufügen, die Kräuter begeben und zugeeckt im Ofen bei 140 °C weich schmoren.

Pochiertes Kalbsfilet

Das Kalbsfilet sauber parieren. Butter mit dem Thymian erwärmen. Klarsichtfolie auslegen, das Kalbsfilet darauf platzieren. Mit Thymianbutter bestreichen und in Alufolie straff einrollen.

Den Ofen (Kombisteamer) auf 80 °C Dampf einstellen. Das Kalbsfilet im Ofen mit Dampf garen bis zu einer Kerntemperatur von 54 bis 56 °C. Filet im Hold-o-mat 5 Minuten (bei etwa 55 °C) abstehen lassen.

Kalbsmilken in paniertes Randenpanade

Kalbsmilke/-n gut wässern. Zwiebel halbieren, mit Lorbeer und Nelken spicken.

Gemüsefond aufkochen und die Spickzwiebel begeben. Kalbsmilke zugeben und aufkochen lassen, wegziehen und die Kalbsmilke durchziehen lassen. Im Fond auskühlen lassen.

Kalbsmilke in die gewünschten grossen Stücke zupfen und panieren. Bei 160 °C frittieren.

Kartoffelkiste (gefüllt mit geschmorten Kalbsbacken)

Die Kartoffeln aushöhlen und mit den geschmorten Kalbsbacken füllen. Bei 140 °C goldbraun frittieren.

Kartoffel-Espuma

Die Kartoffeln klein schneiden und weich kochen, in den Mixbecher geben, Kochwasser und Rahm zugeben, mixen und abschmecken.

Artischocken

Die Mini-Artischocken rüsten und in Wasser mit Zitronensaft legen. Alle Zutaten für den Fond in einen Topf geben und aufkochen, die Artischocken begeben und ziehen lassen.

Ofentomaten

Tomaten vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und sie marinieren mit Thymian, Salz, Knoblauch und Rohrzucker.

Sautierte Pfifferlinge mit einer Schnittlauch-Butter-Nage

Gemüsefond aufkochen, mit der Butter aufmontieren, Schnittlauch begeben und abschmecken, Pfifferlinge sautieren.



«Junge Schweizer Köche sollen top bleiben!»

Seit zehn Jahren unterstützt und fördert «Schweizer Fleisch» mit «La Cuisine des Jeunes» Schweizer Jungköche. Die Jubiläumsveranstaltung an der ZAGG bot deshalb auch den idealen Rahmen für Gespräche rund um das Thema Ausbildung und Nachwuchsförderung.

Zum 10-Jahre-Jubiläum des Kochwettbewerbs wurde an der ZAGG nicht nur um die Wette gekocht, sondern auch rege diskutiert – an einem Podiumsgespräch mit dem Spitzenkoch André Jaeger und dem Shooting-Star unter den Schweizer Jungköchen, Micha Schärer. Die beiden sind sich einig: Wer es als Koch schaffen will, braucht eine zündende Idee, einen eigenen Kochstil, Disziplin, Ehrgeiz und Durchhaltevermögen. Kochen sei heute vielfältiger, aber auch einfacher geworden, sagte André Jaeger beim Talk mit dem Radiomoderator Joël Gilgen. Kochwettbewerben wie «La Cuisine des Jeunes» und der Präsenz der Medien sei es zu verdanken, dass die jungen Talente heute viel schneller bekannt werden würden. Nach dem Podiumsgespräch wollten wir von André Jaeger noch genauer wissen, wie es denn heute um den Nachwuchs in der Schweizer Gastronomie steht.

Schweizer Qualität gesichert

Jaeger, der seit siebzehn Jahren mit neunzehn Punkten im Gastroführer Gault Millau aufgeführt ist, gilt als Doyen der Nachwuchsförderung in der Schweizer Gastronomie. Um die Zukunft der Schweizer Gastronomie macht er sich keine Sorgen:



«Die Jungen sind wesentlich besser als ihr Ruf. Wenn man sie unterstützend begleitet, entwickeln sie grosse Passion und Leistungsbereitschaft.» Der Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» erfülle seinen Zweck bestens, junge Köchinnen und Köche zu

motivieren, meinte der Vorbildkoch. Denn wir Schweizer hätten die Neigung, unsere Leistungen nicht immer ins beste Licht zu stellen. Dabei sei es besonders motivierend, seine Leistungen in der Öffentlichkeit zeigen zu können.

Von den ambitionierten Jungköchen, die sich für Wettbewerbe interessierten, sei in der Regel viel zu erwarten, führt Jaeger weiter aus. Man könne überall in der Schweiz beobachten, wie mit Freude und «Feu sacré» gekocht werde. «Mir blutet das Herz, wenn ich sehe, wie in Frankreich eine ganze Branche an Niveau verloren hat und fast überall ausserhalb der absoluten Spitzenrestaurants das Essen nicht mehr gut bis fast nicht mehr geniessbar ist!»

Was die Ausbildung angeht, sieht Jaeger im Kochberuf gute Chancen: «Je mehr gute Köche es in einem Land gibt, desto höher ist das Niveau. So sorgen wir auch dafür, dass sich die Gäste nicht an Mittelmässigkeit gewöhnen und mehr von uns fordern. Das ist das Beste, was uns passieren kann.» Den Jungen könne man nur wünschen, dass sie sich die erfolgreichen Köche als Vorbild nehmen und nicht aufgeben, sobald es ein bisschen schwieriger wird.



André Jaegers Tipps für junge Köche nach der Lehre

Nach der Lehre mindestens 18 Monate an einem Weiterbildungsplatz bleiben: «Wer kürzer bleibt, sieht sich schon nach drei Monaten nach dem nächsten Platz um und kann nicht konzentriert arbeiten.»

Zusatzausbildungen absolvieren: «Das zählt zu den Hausaufgaben. Wer sich nicht weiterbildet, wird mit hoher Wahrscheinlichkeit irgendwo im Mittelfeld stecken bleiben.»

Wettbewerbe als Sprungbrett nutzen: «Etwas anderes, als sich langsam hochzudienen, gab es zu meiner Zeit noch nicht.»

Maximales Engagement zeigen: «So wird man von seinen Ausbildnern Empfehlungen für Top-Ausbildungsplätze erhalten und für diejenigen Vorgesetzten arbeiten können, von denen man am meisten lernen kann.»

Die Branche verstehen: «Die Gastronomie der Zukunft wird von einem Kampf um die allerbesten Produkte geprägt sein, denn diese werden immer seltener.»

Funkes Obstgarten: Brauchtum und Kreativität

Tobias Funke, Gault-Millau-«Aufsteiger des Jahres 2011», überrascht seine Gäste mit uralten Schweizer Rezepten und innovativen Gerichten.



An der Hauptstrasse der Schwyzer Gemeinde Freienbach, beinahe am Zürichsee, liegt «Funkes Obstgarten». Betritt man das Gasthaus, kommt man zuerst ins Bistro. Dahinter liegt das Gourmet-Stübli mit rund 20 Plätzen. Hier serviert der Pächter und Küchenchef Tobias Funke jene Küche, mit

der er auch die Kenner von Gault Millau begeistert hat. Die Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres» stieg dem 30-Jährigen aber keineswegs zu Kopf. «Mir ist es wichtig, auch Stammgäste aus der Umgebung anzuziehen», so Funke zu seiner Geschäftsstrategie. Er kocht modern und variantenreich, aber nicht mit Chi-chi: «Die molekulare Avantgarde ist für mich vorbei.» Auch das Deklinieren verschiedener Garmethoden auf einem Teller habe er lang genug gemacht. Heute setzt er auf alte Schweizer Rezepte, die er mit modernsten Methoden umsetzt.



Die älteste Speisekarte der Schweiz

In der Speisekarte im Bistro finden sich neben klassischem Wienerschnitzel und Tatar denn auch Rezepte aus bis zu 500 Jahre alten Kochbüchern, die Funke nach intensiven Recherchen in der Berner Nationalbibliothek aufgestöbert und neu interpretiert hat: frittierte Kutteln mit gedünstetem Salat etwa, oder grilliertes Ochsenherz mit Grün-

kern-Risotto. Die Innereien bereitet er nach der derzeit sehr gefragten Sous-vide-Methode zu. Biss und Geschmack begeistern, leicht bittere und saure Noten ergänzen die fleischigen Aromen und sorgen für ein harmonisches Gefühl im Gaumen. Dass Tobias Funke seinen Gästen auch Innereien anbietet, kommt nicht von ungefähr: Er will vom Tier nicht nur die Edelstücke verwenden. «Wir wollen unseren Gästen zeigen, dass auch Innereien und andere, weniger bekannte Fleischstücke ein wahrer Genuss sein können», führt Funke sein Konzept aus.

Ausgesuchte Fleischspezialitäten aus der Schweiz

Auch beim Einkauf verlässt sich Tobias Funke auf Schweizer Tradition. «Ich kaufe einen Grossteil meines Fleisches bei René Bodmer von der Metzger in Wollerau», sagt Funke. «Er hat Fleisch aus der Region – und er konnte mir schon Bio-Lamm von passionierten Hobbybauern besorgen.» Auch Fleisch vom Walliser Alpenkräuter-Yak gibt es im Obstgarten. Und neu bietet Tobias Funke Luma-Porc an. Das Schweinefleisch wird mit dem Edelschimmel verfeinert, was Insider bereits vom Schweizer Luma-Beef kennen. Es eignet sich perfekt für den Burger à la Funke: Feine Scheiben vom zart gegarten Nierstück vom Luma-Porc kombiniert Funke mit einem Hacktätschli aus Luma-Beef – ein Feuerwerk der Aromen. Tobias Funke versteht es ganz einfach, Handwerk, Tradition und Kreativität kunst- und genussvoll zu vereinen. Das Rezept für seinen Gourmet-Burger hat er uns verraten, Sie finden es im Internet.

Funkes Obstgarten
Kantonsstrasse 18
8807 Freienbach
Tel. 044 784 03 08
info@funkesobstgarten.ch
www.funkesobstgarten.ch



schweizerfleisch.ch/SF1267

Erfahren Sie mehr im Internet.

Locanda Orico in Bellinzona

Im Tessin serviert Girardet-Schüler Lorenzo Albrici ausgezeichnete Küche mit Sinn für Nachhaltigkeit.

Lorenzo Albrici hat einst bei Fredy Girardet gearbeitet und dort den Umgang mit erlesenen Produkten, aber auch den Respekt vor der französischen Küche gelernt. Weil das Tessin aber niemals zur Hochburg der Buttersaucen werden wird, und weil Albrici ein kreativer Koch ist, zelebriert er in der Locanda Orico eine Verschmelzung der französischen und norditalienischen Küche. Dabei achtet er besonders auf verantwortungsvoll hergestellte Produkte. Das Fleisch etwa bezieht er ausschliesslich beim Metzger seines Vertrauens. Albrici arbeitet aber nicht nur mit Edelstücken – auch Kaninchenrücken und Schweizer Gitzi finden sich in seinen Kreationen.



Mehr zur Erfolgsgeschichte rund um die Fusion von italienischer und französischer Küche sowie ein Rezept dazu finden Sie im Internet.

Locanda Orico
Via Orico 13
6500 Bellinzona
Tel. 091 825 15 18
Fax 091 825 15 19
info@locandaorico.ch
www.locandaorico.ch



Erfahren Sie mehr im Internet.

«Les Curiades» in Lully-Bernex

Küchenchef Pascal Cloetens ist «Botschafter des Genfer Terroirs». Er kocht mit regionalen Produkten, belgischem Charme – und grossem Erfolg.

Das bäuerlich geprägte Genfer Hinterland ist eine kulinarische Fundgrube, das Restaurant Les Curiades in Lully-Bernex einer seiner Schätze. Dort verarbeitet der junge belgische Küchenchef Pascal Cloetens feinste Produkte aus der Region – zum Beispiel Mozzarella aus Genfer Milch und schwarze Favarger-Schokoladen mit Frucht-Coulis. Mehrmals pro Saison wechselt er seine Karte und bietet seinen Gästen mit den Menüs Terroir und Curiades immer wieder neue Kreationen an.



Entdecken Sie im Internet sein Rezept für Schweizer Schweinskoteletts, denen Cloetens mit dem Wiesenkraut Mädesüss eine einzigartige Note verleiht.

Restaurant Les Curiades
Vieux-Lully 10
1233 Lully-Bernex
Tel. 022 757 40 40
www.restaurantlescuriades.ch



Erfahren Sie mehr im Internet.

Die Reise geht weiter

Seit bald einem Jahr berichtet Sonja Gfeller, die Gewinnerin des letztjährigen «La Cuisine des Jeunes»-Kochwettbewerbs, in «Messer & Gabel» über ihre Erfahrungen in der Kochwelt. Diesmal über Reisen, Abschied und Neubeginn.

Sommerzeit ist Reisezeit. Und so habe auch ich meine Koffer gepackt. Mein Preisgeld, das ich am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» gewonnen habe, habe ich in eine Reise nach Australien investiert. Was für eine grossartige Zeit: Die Menschen von Down Under sind unglaublich sympathisch und die Landschaften atemberaubend schön. Ich



konnte mich entspannen und erholen. Und natürlich habe ich auch die australische Küche ausprobiert – Kängurufleisch kann ich sehr empfehlen.

Noch bevor ich mich auf meine grosse Reise gemacht habe, verabschiedete ich mich von meinen Kolleginnen und Kollegen in der Altersbetreuung Vechigen-Worb. Der Abschied fiel mir nicht ganz leicht, da ich wusste, dass ich nach den Sommerferien nicht mehr dorthin zurückkehren würde.

Nach meiner Australienreise hat für mich nämlich ein ganz neuer Abschnitt begonnen. Seit Anfang August arbeite ich nun schon im Inselfospital in Bern. Hier mache ich eine Ausbildung zur Diätköchin. Ich finde es sehr spannend und interessant, die verschiedenen Kostformen kennenzulernen. Es ist zum Beispiel eine ziemliche Herausforderung, auch mal ohne Salz und dennoch schmackhaft zu kochen.

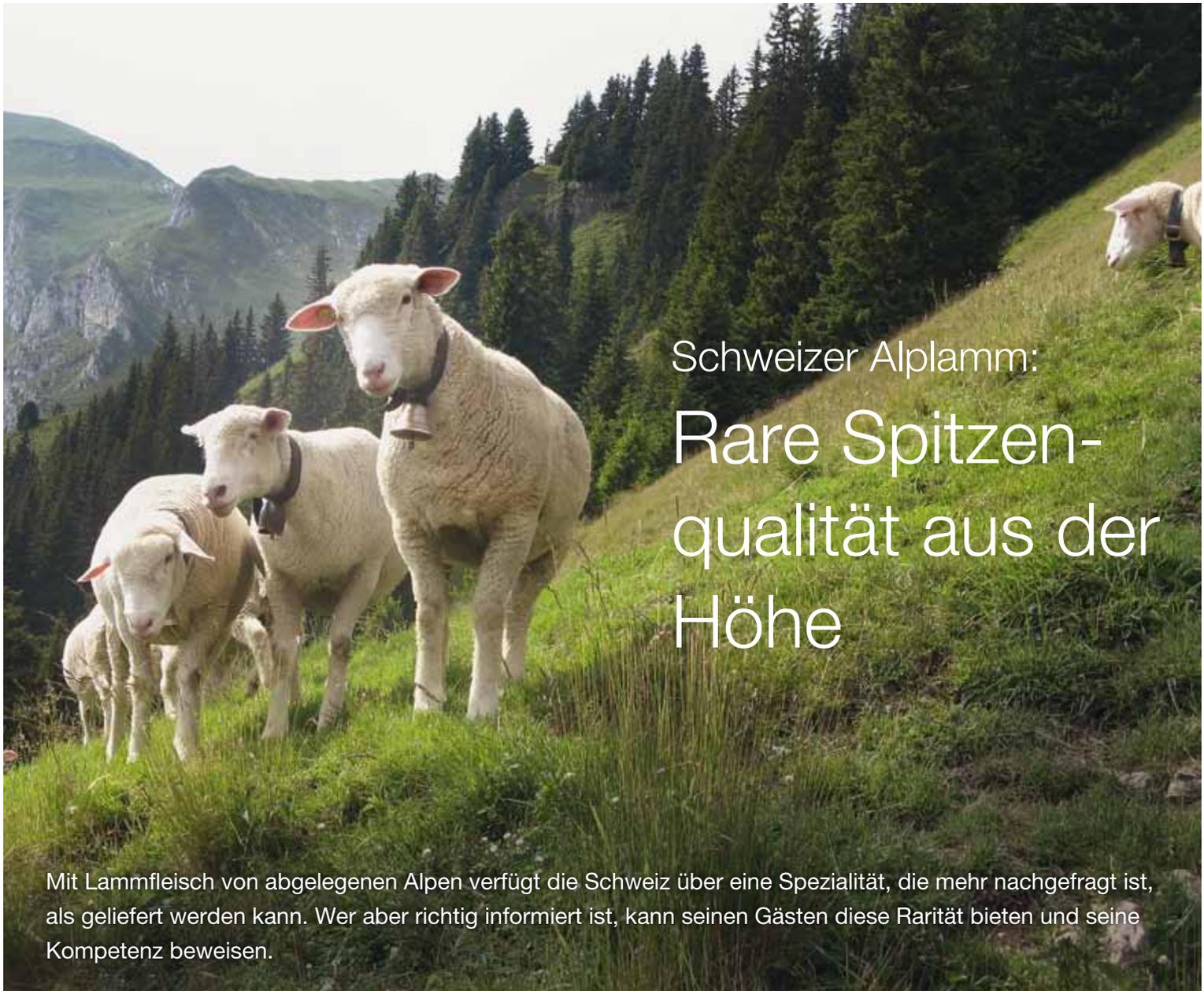
Verabschieden will ich mich nun auch von Ihnen, liebe Leserinnen und Leser von «Messer & Gabel». Der Sieger des diesjährigen «La Cuisine des Jeunes»-Kochwettbewerbs steht fest. Er wird Sie von nun an ein Jahr lang begleiten. Ich gratuliere ihm herzlich und wünsche Ihnen allen eine gute Zeit.

Sonja Gfeller

«La Cuisine des Jeunes» unterstützt junge Köchinnen und Köche auf ihrem Weg in die Berufswelt – werde jetzt Mitglied.



Erfahren Sie mehr im Internet.



Schweizer Alplamm: Rare Spitzen- qualität aus der Höhe

Mit Lammfleisch von abgelegenen Alpen verfügt die Schweiz über eine Spezialität, die mehr nachgefragt ist, als geliefert werden kann. Wer aber richtig informiert ist, kann seinen Gästen diese Rarität bieten und seine Kompetenz beweisen.

Nur gerade 41 Prozent des in der Schweiz konsumierten Lammfleisches stammt aus dem eigenen Land. Und dies zu einer Zeit, in der immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten auf einheimische Produkte achten. Wäre es also nicht eine gute Idee, sich mit Lammfleisch aus unserem Land von seinen Konkurrenten abzuheben? Schweizer Alplamm ist eine exklusive Delikatesse, die sich dafür bestens eignet. Viel Geschmack und eine unvergleichliche Positionierung entlohnen den Mehraufwand bei der Beschaffung.

Kontrollierte Spitzenqualität

Alplämmer gedeihen auf Schweizer Hochalpen, teils über der Baumgrenze und mehrheitlich dort, wo heute keine Rinder mehr gesömmert werden. Es sind rund 7000 bis 8000 Lämmer, welche im Herbst geschlachtet werden und dann auch der Gastronomie als Spezialität zur Verfügung stehen.

Die Alplämmer hätten ein schönes Leben, führt German Schmutz aus. Er ist Präsident

des Schweizerischen Schafzuchtverbandes. «Die Tiere wachsen in ihrer Herde bei ihren Müttern auf, ernähren sich zu Beginn des Sommers noch von Muttermilch und stellen dann auf Gras und Kräuter um. Die freie Bewegung und die Ernährung mit Alpkräutern sorgt beim Alplammfleisch für ein unvergleichliches Aroma», sagt der Fachmann. Auch die Umgebungsluft habe einen nachweislich guten Einfluss auf die Fleischqualität.

Diese Lämmer leben zudem nicht unbeaufsichtigt. Die Umsetzung der Sömmerungsverordnung für Alplämmer wird von kantonal organisierten Behörden kontrolliert und die Tiere tragen individuelle Ohrmarken zwecks Rückverfolgbarkeit.

Mehrere Bezugsquellen

Wie aber kommt man als Gastronom zu dieser Rarität? Nochmals German Schmutz vom Schafzuchtverband: «Fragen Sie bei Ihrem Metzger nach, ob er Alplamm führt. Er wird auch Auskunft darüber geben können,

woher es stammt. Manche Metzger führen Schweizer Alplamm, ohne dies gross bekannt zu machen, und deshalb lohnt sich die Nachfrage.» Als Alternative könne man durchaus auch Metzgereien in Bergkantonen anrufen und ganze oder halbe Tiere bestellen. Und auf Vermarktungsplattformen wie www.brotsack.ch findet man einzelne Produzenten aufgelistet, welche man direkt angehen kann.

Das Rezept zur Delikatesse

Ebenfalls ein Fan von Schweizer Alplamm ist Heinz Rufibach vom «Le Gourmet» im Hotel Alpenhof Zermatt. Seine Haxe vom Alplamm wird auch noch den allergrössten Fan von Koteletts von seinem Weg abbringen. Lesen Sie sein Rezept dazu auf der rechten Seite!

Haxe vom Alplamm

nach Heinz Rufibach



Der Küchenchef vom «Le Gourmet» hat für «Messer & Gabel» ein preiswertes Stück vom Schweizer Alplamm zubereitet – lassen Sie sich inspirieren!



Zutaten (für 10 Personen)

10	Haxen vom Alplamm
1,5 l	Pinot Noir
	Salz und Pfeffer
500 g	Mirepoix (Zwiebeln, Sellerie, Karotten, wenig Knoblauch)
2 ½	kleine Lauchstangen
	Frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei)
50 g	Tomatenpüree
1,25 l	Lammjus
50 g	kalte Butter
0,5 dl	Aceto Balsamico

Zubereitung

Die Lammhaxen parieren, in eine Schüssel legen und im Pinot Noir während 48 Stunden marinieren lassen. Anschliessend die Haxen aus dem Wein nehmen und abtrocknen.

Rotwein auf kleinem Feuer langsam aufkochen und passieren. Gemüse für Mirepoix in Würfel schneiden. Fleisch würzen und in der Bratpfanne in Olivenöl gleichmässig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und Mirepoix begeben, gut anrösten und tomatieren. Mit der Hälfte des aufgekochten und passierten Weins zwei bis drei Mal ablöschen. Restlichen Wein, Lammjus, Lauch und Kräuter begeben. Lammhaxen in die

Sauce geben und im Ofen bei 160 Grad zugedeckt während rund 2 Stunden weich schmoren.

Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce passieren, entfetten, auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und abschmecken. Vor dem Servieren kalte Butter in die Sauce geben, montieren und mit Aceto Balsamico parfümieren.

Im «Le Gourmet» wird dazu eine weisse Polenta von den Terreni della Maggia gereicht, ergänzt mit einer Knollensellerie-Mousse, Schmortomaten, Blattspinat und Gremolata (flache Petersilie, fein gehackter Knoblauch und Zitronenzesten).



Was ist ein Onglet?

Einem «Messer & Gabel»-Leser wurde in Frankreich ein ihm unbekanntes Fleischstück serviert. In unserer Onlinerubrik für Neugierige erhielt er Auskunft darüber.

Onglet? Dieser Begriff war unserem Leser Erwin H. unbekannt. Der Küchenchef aus St. Gallen erhielt auch auf Nachfragen keine befriedigende Antwort und wandte sich deshalb an «Schweizer Fleisch». Wir gaben ihm dann gerne eine Auskunft, wie sie ihm Berufskollegen aus der Romandie wohl auch hätten geben können. Diese und weitere Auskünfte finden Sie in unserer Onlinerubrik «Sie fragen, wir antworten» – im Internet. Ihre eigenen Fragen an unsere Fachleute stellen Sie mit einer Mail an: gastronomie@schweizerfleisch.ch



Erfahren Sie mehr im Internet.

Apropos Onglet: Es ist das Zwerchfell des Rindes. Dieses würde bei Kennern in Frankreich niemals in die Wurst gehen wie in den meisten Fällen bei uns. Probieren Sie selbst aus und servieren Sie das Onglet kurz gebraten. Sie werden staunen, auch darüber, wie preiswert es zu kaufen ist.



Schweizer Fleisch – beispielhaft nachhaltig

Nicht mehr zu verbrauchen als nachwächst, ist die Definition von Nachhaltigkeit. Die Schweizer Fleischproduzenten haben diesen Ansatz aus guten Gründen verinnerlicht.

Obwohl viele von ihr reden, ist Nachhaltigkeit mehr als ein leeres Schlagwort. Sie bedeutet den Verzicht auf den Raubbau an den eigenen Lebensgrundlagen – zugunsten einer zukunftsfähigen Wirtschaft.

Nachhaltig zu leben, ist für die Menschen von heute ein wichtiges Anliegen. Bereits 2004 belegte eine Univox-Umfrage, dass 97 Prozent der Schweizer Bevölkerung auf eine tierfreundliche Haltung von Nutztieren und eine umweltgerechte Bewirtschaftung unseres Kulturlandes hohen Wert legen.

Aus Nachhaltigkeitsgründen ist der weltweite Fleischkonsum unter Beschuss geraten. Denn tatsächlich benötigt die Fleischerzeugung grosse Mengen an pflanzlichen Kalorien, von denen sich zahlreiche Menschen direkt und effektiver ernähren könnten.

Keine Nahrungskonkurrenz

Im Alpenland Schweiz geht diese Rechnung aber nicht so einfach auf. Denn wir müssen keine Wälder roden, um Tierfutter anzubauen oder Weiden anzulegen. Rund 70 Prozent

unserer landwirtschaftlich nutzbaren Flächen taugen aufgrund ihrer Berglage und Bodenstruktur nicht zum Getreide- oder Gemüseanbau. Deshalb werden diese für Wiesen bestens geeigneten Flächen als Weideland genutzt. Wir brauchen darum Tiere, welche das dort wachsende Raufutter (Gras, Silofutter oder Heu) veredeln. Denn selber können wir Menschen dieses pflanzliche Material nicht verwerten. Kühe, Rinder, Ziegen, Schafe oder auch spezielle Nutztiere wie Yaks oder Büffel können es jedoch nutzen und produzieren Fleisch, Milch und Milchprodukte als hochwertige Lebensmittel. Dazu auch Wolle und Leder für andere Güter.

Schutz für die Kulturlandschaft

Die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen und eine dezentrale Besiedlung liegen im vitalen Interesse unseres Landes. Ohne die vielen kleinen Betriebe wären unsere typischen Landschaften und die romantischen Alpweiden nicht zu erhalten. Das Land würde verbuschen, verwalden und wäre nicht mehr nutzbar.

Das hat auch die Politik begriffen. Auf gesetzlicher Grundlage sorgen deshalb die Bauern dafür, dass unsere Landschaft attraktiv bleibt. Sie sind auch verpflichtet, ih-

ren Nutztieren Sorge zu tragen. Diese Leistungen der Bauern sind in der schweizerischen Bundesverfassung verankert und werden vom Staat mit Direktzahlungen unterstützt.

Zusatzprogramme und Anreize fördern weitere Anstrengungen auf freiwilliger Basis. Darunter fallen zum Beispiel die Programme «besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS) oder «regelmässiger Auslauf von Tieren im Freien» (RAUS). Fast aus-



nahmslos erfüllen die Schweizer Betriebe den «Ökologischen Leistungsnachweis», den Schweizer Standard für umweltgerechte

Landwirtschaft. Auf diese Weise tragen sie dazu bei, dass unsere natürlichen Landschaften erhalten bleiben.

Zwei Drittel der Schweizer Landwirte halten Tiere zur Milch- und/oder Fleischproduktion. Der grösste Anteil an Betrieben mit tierischer Produktion findet sich in der Bergregion. Betriebe mit gemischter Produktion (Pflanzen- und Tierproduktion) sind besonders in der Talregion vertreten. Sie alle haben längst erkannt, dass es auch in ihrem Interesse liegt, nach den Vorgaben für eine nachhaltige Entwicklung zu arbeiten.

Qualitätsbewusste Konsumenten

Der Konsum von Fleisch aus der Schweiz ist aus ökologischer Sicht vertretbar. Werden hingegen entsprechende Produkte aus dem Ausland importiert, ist das aus klima- und landschaftspolitischer Sicht kaum mehr nachhaltig.

Herr und Frau Schweizer wissen das und legen grossen Wert auf Fleisch aus unserem Land. Die hohe Qualität darf sogar mehr kosten als die Massenproduktion aus dem Ausland. Von dieser positiven Einstellung können auch Sie profitieren, indem Sie voll auf Schweizer Fleisch setzen – auf Ihrer Menükarte!

ICD-Awards in Davos: Höhepunkte der Kochkunst



Alle zwei Jahre trifft sich in der Davoser Höhenluft die internationale Kochelite zu den International Chef Days (ICD). Mit einem breiten Weiterbildungsangebot für Gastronomen und mit Auszeichnungen für Spitzenleistungen – zum Beispiel in der Kategorie New Talent.

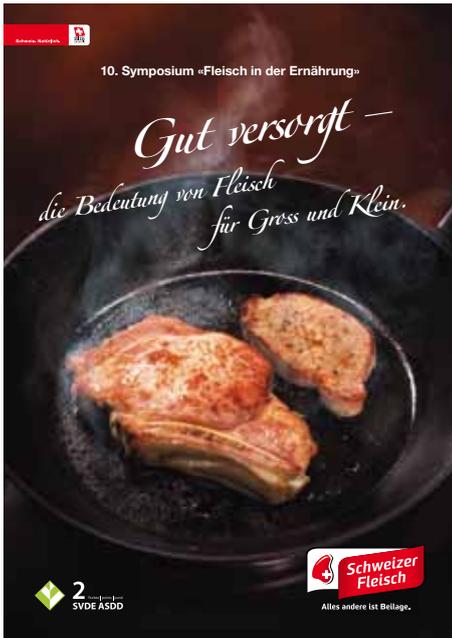
Bei den 5. ICD-Awards 2012 drehte sich Ende August alles um das Thema Zeit. «Wird die Zeit knapper? Hat ein moderner Küchenchef überhaupt noch Zeit, kreativ zu kochen?» Mit diesen Fragen beschäftigten sich die Teilnehmenden in Referaten, Workshops und Talkrunden.

Die Kongressgäste und die Vertreter der internationalen Kochverbände kamen aber nicht nur, um sich über die neusten Koch- und Ernährungstrends zu informieren. Als Höhepunkt der ICD galt der Galaabend mit

der Verleihung der fünf ICD-Awards, wobei die Wahl des New Talent mit besonders viel Spannung erwartet wurde. Mit Marcel Müller und Ralph Schelling waren gleich zwei frühere Finalisten von «La Cuisine des Jeunes» nominiert. Das Rennen machte aber Mario Garcia, der 2010 mit der Junioren-Kochnationalmannschaft Weltmeister wurde. Herzliche Gratulation!

Roland Jöhri, der lange Zeit das «Talvò» in Champfèr führte, wurde für sein Lebenswerk geehrt. Während sich Jöhri vor einiger

Zeit zur Ruhe gesetzt hat, ist der junge Mario Garcia bereits auf der Suche nach der nächsten Herausforderung. Die Wahl zum New Talent gebe ihm den richtigen Ansporn für die kommende Koch-Olympiade, erklärt der Jungkoch.



10. Symposium «Fleisch in der Ernährung»

Gut versorgt – die Bedeutung von Fleisch für Gross und Klein

Darum geht es

Fleisch ist ein wichtiger Proteinlieferant für die Ernährung der Schweizer Bevölkerung. Aus einer ausgewogenen Ernährung ist es kaum wegzudenken. Auf diese Thematik gehen Experten am 10. Symposium ein. Sie informieren über die neusten Erkenntnisse aus der Medizin und der Ernährungsforschung. Zudem zeigen sie auf, wie Fleisch in eine ausgewogene Ernährung integriert werden kann.

Besondere Aufmerksamkeit wird dabei der optimalen Versorgung von Säuglingen und Senioren geschenkt. Aber auch aktuelle Studien zu Fettsäuren, zur Eisenversorgung und zum Schweizer Fleischkonsum werden eingehend beleuchtet. Moderiert wird der Anlass von Patrick Rohr (Schweizer Fernsehen).

Für Gastronomen

Fachleute aus Ernährung, Gastronomie, Wirtschaft und Politik erhalten hier eine ideale Gelegenheit, sich über die Bedeutung von Schweizer Fleisch in der Ernährung zu informieren. Zudem laden Diskussionsrunden und das gemeinsame Mittagessen zum Gedankenaustausch und zum Netzwerken ein. Ein spannender Anlass also für Gastronomen, die für Senioren kochen oder in einer Diätküche arbeiten. Aber nicht nur für sie, denn heute achten immer mehr Menschen auf eine ausgewogene Ernährung – auch beim Auswärtsessen.

Fleisch ist ein wichtiger Proteinlieferant und aus einer ausgewogenen Ernährung kaum wegzudenken. Am Symposium von «Schweizer Fleisch» informieren Experten über die neusten Erkenntnisse. Auch Gastronomen können davon profitieren.

Regelmässig präsentiert «Schweizer Fleisch» alle Aspekte rund um den Fleischkonsum in wissenschaftlichen Symposien. Am 16. Januar 2013 findet der nächste Anlass statt. Das Motto lautet: «Gut versorgt – die Bedeutung von Fleisch für Gross und Klein».

Mittwoch, 16. Januar 2013, 8.15 bis 16.45 Uhr,
Kongresszentrum BERNEXPO, Bern

Teilnahmegebühr

(inkl. Stehlunch, Pausenkaffee und Tagungsunterlagen)

Mitglieder SGE, SVDE, Proviande	CHF 170.–
Nichtmitglieder	CHF 220.–
Studenten (mit Ausweis)	CHF 70.–
Spezialpreis für Member «La Cuisine des Jeunes»	CHF 100.–

Detailprogramm und Anmeldung

www.schweizerfleisch.ch/symposium

Bis auf ein Referat in französischer Sprache findet der Anlass in Deutsch statt. Alle Referate werden aber simultan auf Französisch, Deutsch und – bei genügend Anmeldungen – auch auf Italienisch übersetzt.



Erfahren Sie mehr im Internet.



Abonnieren Sie «Messer & Gabel».



Alles andere ist Beilage.

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

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.