

Messer & Gabel

GASTRO-INFO VON «SCHWEIZER FLEISCH»

2-2013



Alles andere ist Beilage.

Beliebt im ganzen Land:
Der Gourmet-Burger.

Seite 2

Fleischdeklaration:
Nutzen Sie Ihre Chance!

Seite 4

Kalbfleischfarbe:
Helles Kalbfleisch ist kein Qualitätsmerkmal.

Seite 13



Beliebt im ganzen Land:

Der Gourmet-Burger

Burger müssen keine Massenware sein. Frei wählbare Würste und Garstufen machen sie perfekt geeignet für Lokale, die junge Individualisten ansprechen wollen.



Bastien Nicolet,
Co-Geschäftsführer
«Inglewood»



«Inglewood» klingt britisch, und was im Lokal mit diesem Namen serviert wird, ist durch und durch nordamerikanisch. Aber das Restaurant Inglewood in Genf könnte kaum schweizerischer sein. Wir befinden uns hier in einer der Hochburgen der neuen Burger-Kultur in unserem Land. Diese setzt nicht nur auf Hackfleisch und Brötchen, sondern bewusst auf Schweizer Herkunft, Qualität und eine eigene Produktion.

Aus der eigenen Region

Jeder Burger wird à la minute hergestellt und alle Produkte stammen aus der Region. Sogar das Ketchup entsteht hier. Wie weit man mit einem solchen Konzept gehen kann, ist begeisternd: «Das Brot für unsere Burger wird mit Mohnkörnern aus der Region noch schmackhafter gemacht»,

erzählt Co-Geschäftsführer Bastien Nicolet, der das «Inglewood» zusammen mit seinem Bruder Maïko führt. «Wenn immer saisonal möglich, beziehen wir unser Gemüse aus Genf von Produzenten mit dem Label GRTA (Genève Région – Terre Avenir). Und das Fleisch für unsere Burger stammt von Bisons, die ebenfalls im Kanton aufwachsen.»

Das «Inglewood» mit seinen bisher zwei Filialen in Plainpalais und in Eaux-Vives ist aber nicht der einzige Player im Westschweizer Burger-Markt. Auch der mobile Food Truck der Hamburger Foundation in Genf und die bis anhin vier Filialen des Burger-Lokals Holy Cow machen von sich reden. Das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» berichtete deshalb von einem eigentlichen Burger-Boom zwischen Lausanne und Genf.

Kaum anzunehmen ist allerdings, dass sich deswegen der globale Burgerkonzern McDonald's fürchtet. Denn Gourmetburger-Lokale mit handwerklichem Charakter bedienen ein vollständig anderes Kundensegment als die Fastfood-Kette mit industriell gefertigter Tiefkühlware.

Die Zürcher Variante

Sowohl das «Inglewood» wie auch das «Holy Cow» hegen Expansionspläne, die sie bis nach Zürich bringen könnten. Dort ist bereits eine Destination für anspruchsvolle Burger-Geniesser etabliert: das «Korner». Die Gründer entstammen fast alle der alternativen Szene und betrieben früher den beliebten Musikclub Abart. Mit ihrer eigenständigen Gastronomie haben sie den Schritt in höhere Sphären gewagt. Ihr Lokal



sei sowohl kulinarisch wie auch von der Einrichtung her von London und New York inspiriert, sagt Geschäftsführer Chris Zemp dazu. Von zwei Grossstädten also, wo es das gibt, was ihnen in der Schweiz gefehlt hat: «Einen Burger von höchster Qualität und eine ansprechende visuelle Welt für die Atmosphäre.» Diese Marktlücke habe man geschlossen.

Mit den Westschweizer Exponenten gemeinsam hat das «Korner» die konsequente Verwendung von Schweizer Fleisch. Das hier verwendete Rindfleisch von Highland-Rindern stammt zum Grossteil aus dem Tessin, immer aber aus der Schweiz. Bindemittel gibt es im stets medium gegarten «Korner»-Burger keine. Nach langem Probieren sei man auf die richtige Körnung des Fleisches gekommen. «Wir drehen das Fleisch jeden Morgen selbst frisch durch den Wolf, weil wir im Griff haben möchten, was wirklich in den Burger reinkommt.» Nur das Brot werde fertig eingekauft und Saucen, Salate und sogar die Pasta fürs Mittagsmenü werden selbst gemacht.

Erfolgreiche Vermarktung

Der «Korner»-Geschäftsführer hat in Grossbritannien Betriebswirtschaft studiert, was man seinem klaren, kaufmännischen Denken anmerkt: «Wir haben passend zum global verständlichen Produkt – dem Burger – auch eine global tätige Zielgruppe ansprechen wollen. Deshalb war die Lage im Zürcher Bankenviertel für uns ideal.» Auch die Profitabilität sei in Ordnung: «Unsere Gäste bezahlen für einen Burger durchschnittlich 24 Franken. An den Abenden bieten wir hochstehende Weine und ein breites

Biersortiment an. Wir verstehen uns als Restaurant mit einem gewissen Niveau.» Der Erfolg ist riesig: «Manchmal sind wir auf mehrere Tage hinaus ausgebucht und können unsere Tische meist auch abends problemlos zwei Mal besetzen.»

Das Internet trägt viel dazu bei, den Gourmetburger bekannter und beliebter zu machen. Mittlerweile gibt es auf Ess- und Reiseportalen wie Yelp oder Tripadvisor Burger-Experten, welche die Qualität der unterschiedlichen Angebote beurteilen. Es ist also ratsam, sich bei jedem einzelnen Burger maximal zu bemühen, denn schlechte Kritiken im Netz sind mörderisch fürs Geschäft. Eins ist angesichts des Burger-Booms von Genf bis Zürich sicher: Mit Schweizer Fleisch kommt man den Wünschen der Gäste entgegen und profitiert vom etablierten Vertrauensbonus eines Produktes unserer Landwirtschaft. Darauf zu verzichten, wäre ein richtiger Schild-Burger-Streich.

Burger-Tipps aus dem Buch «Modernist Cuisine»

Das fünfbändige Kochbuch «Modernist Cuisine» ist das neue Standardwerk der zeitgemässen Küche. Für die Autoren liegt es auf der Hand, dass sie sich auch mit dem Burger beschäftigen und dafür aber die aromatischste Variante austüfeln. Auch für Gastronomen ohne Labor in der Küche sind die Vorschläge der Forscher eine Inspiration:

- Das Rindfleisch selbst wolfen, 4-mm-Scheibe verwenden.
- Shiitake-Pilze hinzufügen, denn sie bringen einen zusätzlichen «Umami»-Kick (siehe Seite 6 in dieser Ausgabe).
- Statt Cole-Slaw geräucherten Kabis verwenden.
- Für mehr Aroma geschälte Tomaten im Vakuumbeutel pressen und die Tomaten passgenau auf die Grösse des Fleisches zuschneiden.
- Statt roher Zwiebeln panierte und frittierte Zwiebelringe verwenden.
- Spezielle Sauce fürs Fleisch: 90 g Kalbsfond, 40 g konfierte, pürierte Tomaten, 1,5 g Rindnerierenfett und 1,5 g Räuchersalz auf 100 g einkochen.

Impressum «Messer & Gabel»

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

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

Redaktion: Hildebrandt Firmenpublizistik, Zürich,
Hans Georg Hildebrandt, Michael Lütcher, Christian Nill

© Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2013



Alles andere ist Beilage.

Fleischdeklaration:

Nutzen Sie Ihre **Chance!**

Herzlich willkommen im Süder

Renate Fankhauser und Martin Moser

Mit allen Sinnen geniessen.
Lieber weniger Auswahl, dafür frisch mit etwas mehr Sorgfalt, mehr Liebe,
mehr Genuss, mehr Engagement und einem Schuss Zauber.
Das Besondere wollen wir Ihnen bieten und ganz speziell Ihrem Gaumen.
Wir pflegen eine frische, saisonale Küche. Mit dem stetig wechselnden
Angebot des Marktes verarbeiten wir vorwiegend regionale Produkte aus
Wasser, Wald, Wiese und Garten. Wir mögen aber auch kreative, abwechs-
lungsreiche und überraschende Momente, so sind wir auch gegenüber
ausgefallenen Ideen und exotischen Produkten offen.

Das Küchenteam
Ricardo Burkhard, Andreas Gauch, Lukas Lanz und Sven Hofer

Fleischdeklaration und unsere Hauptlieferanten

Im Süder werden **Schweizer** Fleischprodukte verwendet und verarbeitet.
Ausnahmen werden schriftlich deklariert.

Fleisch

Metzgerei Balsiger, Wattenwil
Der Familienbetrieb bezieht die Tiere aus der Region
Gürbental / Gantrischgebiet

Michel Comestibles, Interlaken und Fideco, Murten

Fleisch, Fisch und Krustentiere

Frankreich

Trutenbrust

Familie Moser, Ried bei Worb

Eier

La Marra, Bern

Frischteigwaren

Küng und Steiner, Bern

Gemüse

Ängelibeck, Bern

Holzofen- & Biobrot

Baumann Käse "Chäsueb", Zollikofen

Käse

Eine gute Fleischdeklaration entspricht einem echten Kundenbedürfnis. Wer in seinem Betrieb auf Schweizer Fleisch setzt und dies in der Karte auffällig kennzeichnet, kann damit viel bewirken.

Die Herkunftsdeklaration von Fleisch ist in der Gastronomie gesetzlich vorgeschrieben. Diese «Pflichtübung» bietet aber eine Gelegenheit, die kein Wirt verpassen sollte. Denn gut eingesetzt, kann daraus ein erfolgreiches Instrument für die Vermarktung entstehen.

Eine neue Studie* hat bestätigt, dass heute rund zwei Drittel aller Konsumentinnen und Konsumenten auf die Produktedeklaration achten. Bezieht man mit ein, dass hierzulande die Bereitschaft gross ist, für Topqualität aus der Schweiz auch mehr zu bezahlen, ergeben sich daraus neue Chancen für den eigenen Betrieb.

Hohe Ansprüche ans Fleisch

Rund die Hälfte von allem Fleisch wird in der Schweiz ausser Haus verzehrt. Beim Konsum sind die Gäste besonders sensibel. Nicht nur die Frische und der Geschmack zählen für sie, sondern auch das Tierwohl. Immer mehr Bedeutung gewinnen eine artgerechte Haltung, kurze Transportwege, weder gentechnisch verändertes Futter noch Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung.

Schweizer Herkunft gefragt

Es erstaunt nicht, dass wiederum rund zwei Drittel aller Befragten dieser Studie* Schweizer Fleisch bevorzugen. Denn kein anderes Land erfüllt ihre hohen Ansprüche so umfassend wie die Schweiz. Unsere Gesetze und Verordnungen gehören weltweit zu den strengsten. Sie haben eine möglichst tiergerechte, naturnahe und ökologische Produktion zum Ziel. Zudem wird das Fleisch vom Stall bis auf den Teller kontrolliert und seine Qualität damit sichergestellt.

Auch die Schweizer Fleischproduzenten leisten ihren Beitrag. Freiwillig nehmen sie an zwei Programmen des Bundes teil für eine besonders verantwortungsvolle Tierhaltung: fast drei Viertel aller Bauern an RAUS (für regelmässigen Auslauf im Freien) und rund die Hälfte an BTS (für eine besonders tierfreundliche Stallhaltung). Und fast ausnahmslos erfüllen die Betriebe den «Ökologischen Leistungsausweis» (ÖLN), den Schweizer Standard für eine umweltgerechte Landwirtschaft.

Spielen Sie den Trumpf aus!

Wer als Gastronom auf Schweizer Fleisch setzt, sollte vom guten Ruf dieser Produkte profitieren. Denn was hoch in der Gunst der Gäste steht, wertet die gesamte Qualitätsanmutung eines Betriebs auf. Zeigen Sie deshalb Ihren Gästen immer klar und deutlich, dass sie Schweizer Fleisch auf dem Teller haben.

Eine auffällige Deklaration ist das einfachste Mittel dafür. Sie soll auf der Speisekarte ins Auge fallen und muss deshalb einen wichtigen Platz einnehmen. Verzichten Sie daher auf allgemeine Hinweise, bei denen unklar bleibt, welches Fleisch aus welchem Land stammt. Schon ein «CH» hinter den einzelnen Fleischgerichten wirkt wie ein Gütesiegel – direkt beim Angebot.

Noch besser ist es, sich selbst als qualitätsbewussten Gastronomen zu profilieren, der seine Gäste nicht nur mit einer guten Küche, sondern auch mit hochwertigen Produkten verwöhnt. Wenden Sie sich mit dieser Aussage direkt an Ihre Kundschaft. Zum Beispiel auf der ersten Seite der Speisekarte, auf Plakaten und auf Ihrer Website.

Je lokaler, desto besser

Verschiedene Wirte haben schon seit Längerem erkannt, dass sie mit einer auffälligen Deklaration von Schweizer Fleisch bei ihren Gästen gut ankommen. Wie man es richtig macht, kann man am besten von ihnen lernen. Zum Beispiel von Renate Fankhauser und Martin Mosers Speisekarte vom «Süder» in Bern:



Martin Moser und Renate Fankhauser

Mit einer solchen Begrüssung und Deklaration sind die beiden bei Weitem nicht alleine. Denn nicht nur die Spitzengastronomie

hat das eigene Terroir in den letzten Jahren neu entdeckt und nutzt den guten Ruf lokaler Produkte für eigene Zwecke. Mit Fleisch



aus der eigenen Region gewinnt man sowohl das Vertrauen als auch die Sympathie der Gäste, und davon kann jeder Betrieb profitieren. Wenn aus einem einfachen Entrecôte ein «Reusstaler Entrecôte» wird, tönt das in Innerschweizer und Aargauer Ohren nicht nur vertrauter, sondern auch kulinarischer. Gleiches gilt natürlich auch für Genfer, Zürcher, Tessiner und alle anderen, wenn man ihre Region berücksichtigt.

Ganz besonders gilt dies für lokale Spezialitäten. In den 15 Ämmtaler Ruschtig-Gasthöfen werden dafür regionale Produkte eingesetzt, und die bekanntesten Betriebe dieser Gegend sind hier zu finden. Zu ihnen gehört auch das mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Hotel Moosegg. Auf der Website stellt der Chef sein Restaurant wie folgt vor: «Ich, Daniel Lehmann, lege grossen Wert auf regionale, saisonale und qualitativ hochwertige Produkte.» Auf seiner Speisekarte findet man dann zum Beispiel Emmentaler Gitzi und den «Zvieri-Teller» mit diversen Emmentaler Fleischspezialitäten.

Schweizer Fleisch ist ein Garant für Qualität und geniesst das Vertrauen der Kundschaft. Mit richtiger Auszeichnung kann jeder Betrieb davon profitieren. Aber nur, wenn er möglichst konsequent darauf setzt. Hilfreiche Tipps, wie Sie Ihr eigenes Angebot besser deklarieren, finden Sie im Internet.



schweizerfleisch.ch/SF1317

Erfahren Sie mehr im Internet.

* Ergebnisse der Repräsentativbefragung 2012 des Marktforschungsinstituts Dichter Research AG, Zürich, im Auftrag von Proviande, Bern.

Gäste verführen

mit neuen Kombinationen

Der experimentierfreudige Grenchner Molekularkoch Rolf Caviezel hat ein Kochbuch über neuartige Aroma- und Texturkombinationen verfasst. Darin stecken auch Ideen für den Alltag in der konventionellen Küche.

Wer sich fürs Kochen interessiert, macht sich auch Gedanken über wohlschmeckende Kombinationen von Lebensmitteln. Bestens etablierte «Partner» wie Rösti und Zwiebelsauce oder Rindfleisch und Béarnaise bekommen in letzter Zeit Gesellschaft – von neuen Paarungen, die anhand

ihrer stofflichen Zusammensetzung und ihrer aromatischen Eigenschaften «verheiratet» werden. Diese Art von kulinarischer Forschung nennt sich «Foodpairing» und der Grenchner Koch Rolf Caviezel (Restaurant: Station 1) hat dazu ein Buch verfasst.

Harmonie und Kontrast

Als Caviezels wissenschaftliches Gegenstück tritt der deutsche Physikprofessor Thomas Vilgis im Buch auf. Die Leser von «Messer & Gabel» kennen ihn bereits aus der vorletzten Ausgabe. Doch was will «Foodpairing» genau? «Harmonie zwischen den Lebensmitteln auf der einen Seite, Kontrast und Spannung auf der anderen Seite», schreiben die Autoren in der Einleitung zum Buch.

Was sich in Mund und Nase abspielt, ist ausgesprochen komplex. Das ist auch der Grund, weshalb viele grossartige Paarungen von Lebensmitteln bis heute noch niemandem eingefallen sind und weshalb Spitzenköche sich intensiv damit beschäftigen. Denn Geschmack, Aroma und Mundgefühl sind nicht dasselbe und können erst im perfekten Zusammenspiel zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

Das fünfte Element

Beim «Foodpairing» spielt Fleisch eine wichtige Rolle, denn seine Aromen und sein Geschmack decken den zentralen Bereich «Umami» ab. Er gilt neben süss, salzig, sauer und bitter als fünfte Geschmacksrichtung und steht für mundfüllende, reichhaltig schmeckende Speisen.

Beispiele der zahlreichen Möglichkeiten des «Foodpairings» mit Fleisch sind Kalbsbäggli in rotem Traubensaft, gebratener Speck mit Honig-Merrettich, Erbsen und Himbeeren oder ein Rindsfilet-Medaillon im Camembertfond. Sehr spannend auch die Saucisson mit Süsskartoffeln und Avocado-Grapefruit-Püree.

«Foodpairing» kann jeder Koch in seiner Küche ausprobieren und ganz eigene Kombinationen entwickeln. Logisch, dass man für möglichst klare Aromen und ethische Korrektheit besonders im Fleischbereich auf regionale Produkte setzen wird. Und natürlich hilft es, sich zuvor mit Werken wie dem spannend geschriebenen Buch von Rolf Caviezel die Grundlagen zu besorgen. «Der von uns konzipierte Schlüssel mit den wichtigsten Aromen vieler Produkte hilft dem Koch, neue Kombinationen selbst zu entdecken», sagt Rolf Caviezel. «Er liefert die Grundlage für die alltägliche Arbeit.»

Für den Anfang und speziell für «Messer & Gabel» hat Rolf Caviezel eine Kreation mit ebenso preiswerter wie schmackhafter Kalbsbrust zur Verfügung gestellt.



Vilgis/Caviezel aus dem Buch «Das moderne Küchenhandwerk»

Kalbsbrustschnitte in «Wiesenhonig»-Sauce



Ein beispielhaftes Rezept
aus dem Buch «Foodpairing»
von Thomas Vilgis und Rolf Caviezel.

Zutaten (für 10 Personen)

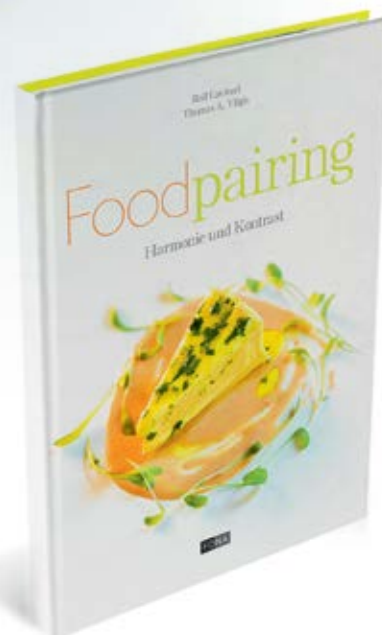
10	Schweizer Kalbsbrustschnitten à 140 g
32 g	Löwenzahnblätter
10 g	Löwenzahnblüten, Blütenblätter abgezupft
10 g	Brennesselblätter
900 g	Glucose
300 dl	Wasser
50 g	Öl (z.B. HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl*)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
700 g	Rahm
15 g	Biogras

* Besonders hitzestabile Öle, ideal zum
Hoherhitzen

Zubereitung

Löwenzahn- und Blütenblätter sowie Bren-
nesseln fein schneiden. Glucose und Was-
ser aufkochen, Kräuter und Blüten zuge-
ben. Pfanne vom Kochfeld nehmen. Kalbs-
brustschnitten in die Marinade legen und
24 Stunden marinieren.
Herausnehmen und mit Küchenpapier
trocknen.

Öl in der Bratpfanne erhitzen und die
Kalbsbrustschnitten darin anbraten. Mit
Salz und Pfeffer abschmecken. Marinade,
Rahm und Gras aufkochen und die Kalbs-
brustschnitten darin während 90 Minuten
weich garen. Dann aus dem Fond nehmen
und warm stellen. Fond vor dem Servieren
zu einer Sauce aufmischen.



Das Buch «Foodpairing» ist im Fona Verlag
erschienen und kostet um die 50 Franken
(221 Seiten).



Die Vinaigrette von Philipp Metzger

Beim Metzger im toggenburgischen Nesslau geht wieder vermehrt Ochsenmaul für einen frischen Sommersalat über den Ladentisch. Er hat uns sein persönliches Vinaigrette-Rezept dazu verraten.

Zutaten (für 5 dl)

2,5 kleine	Zwiebeln
3 kleine	Essiggurken
1,5	Peperoncini
4	Radieschen
1	Esslöffel grobkörniger Senf
1 dl	Kräuteressig
3 dl	Rapsöl (St. Galler Saatzeit)
1 dl	heisse Gemüsebouillon
2 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie oder Kerbel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln, Gurken und Peperoncini sehr fein hacken. Radieschen zuerst in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden. Alles mit Senf, Essig, Öl und Bouillon zu einer Sauce rühren. Schnittlauch mit der Küchenschere fein dazuschneiden. Petersilie hacken und begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grosszügig über das fein aufgeschnittene Ochsenmaulfleisch geben.

Knusprige bayrische Schweinshaxe

Der Bayer Jörg Slaschek hat sich im solothurnischen Attisholz mit Gerichten aus dem geschlossenen Keramikgrill Big Green Egg* eine begeisterte Stammkundschaft erkocht. Sein Rezept ist einfach und die Wirkung riesig!

Zutaten (für 10 Personen)

2,5	Haxen vom Schweizer Schwein
500 g	Schweinsknochen
250 g	Zwiebeln
125 g	Sellerie
125 g	Karotten
	Salz, Pfeffer, mittelscharfer Senf, Majoran, Kümmel, Knoblauch

Vorbereitung

Die Haut der Schweinshaxen rautenförmig einschneiden (am besten vom Metzger machen lassen). Am Tag vor der Zubereitung die Haxen waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Majoran, Kümmel und Knoblauch marinieren.

Zubereitung

Knochen und geschnittenes Gemüse in einen Röstisoir geben und zwei Liter Wasser hinzufügen. Haxen mit der Schwarte nach unten in das Bratgeschirr legen und in das

Big Green Egg stellen. Temperatur: 150 Grad. Bei feuchter Hitze 3 Stunden garen und dazu den oberen Luftauslass des Grills fast schliessen. Immer wieder mit Flüssigkeit benetzen. Dann Luften- und Auslass öffnen und die Glut rot werden lassen. Bei trockener Hitze und rund 300 Grad die Kruste entstehen lassen. Vom Feuer nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, auf Tellern anrichten und mit Bratensauce anrichten.

* Das Rezept lässt sich auch in einem konventionellen Ofen zubereiten.



Mundpropaganda für einen sommerlichen Klassiker



Immer mehr Restaurantgäste sind bereit, nicht nur die Edelstücke der Tiere zu verspeisen. Im Zug dieses Trends erlebt der Ochsensmaulsalat eine Rückkehr als Delikatesse.

Um den Ochsensmaulsalat überhaupt zu kennen, muss man vermutlich über vierzig Jahre alt sein. Denn das ebenso delikate wie fettarme Gericht vom Rind wurde in den vergangenen Jahren nur von unentwegten Traditionalisten gegessen. Wie es jetzt aber aussieht, dürfte dieser Klassiker im Sommer eine Renaissance erleben.

Ein Trend kommt an

Erkundigt man sich beispielsweise bei der Metzgerei Metzger im toggenburgischen Nesslau, sagt Chef Philipp Metzger: «Schon letztes Jahr produzierten wir in der warmen Jahreszeit täglich mehrere Model Ochsensmaul.» Ein Model ist eineinhalb bis zwei Kilo schwer und viele Bezüger sind Gastronomen. Interessanterweise ist sein Ochsens-

maul bei zwei gegensätzlichen Typen von Restaurants beliebt: «Wir verkaufen an sehr urchige Lokale und auch an die Spitzengastronomie.» Philipp Metzgers Vinaigrette-Rezept zu seinem Verkaufsschlager finden Sie auf Seite 8.

Eher im Spitzenbereich ist das Restaurant von Hans-Peter Müller anzusiedeln, der «Sempacherhof» im Seetal. «Wir sehen eindeutig, dass wieder mehr Ochsensmaulsalat und ähnlich bodenständige Gerichte bestellt werden», stellt Müller fest. Das habe damit zu tun, dass die Gäste vermehrt auf eine regionale Verankerung der Gerichte und Getränke achten. Und dazu gehöre auch ein gewisses Traditionsbewusstsein.

Nachhaltige Delikatessen

Schön an dieser Entwicklung ist, dass die viel beschworene Nachhaltigkeit in die Tat umgesetzt wird. Die Konsumenten haben eingesehen, dass von einem geschlachteten Tier nicht nur die Edelstücke verspeist werden sollten. Und dass in der Schweiz produziertes Fleisch auch dann gut schmeckt, wenn es sich nicht fürs Kurzbraten eignet.

Ochsensmaulsalat wird tatsächlich aus der Nase und dem Maul von Kälbern und Rindern hergestellt. Mit einigem Aufwand, wie Philipp Metzger erzählt: «Zuerst wird das Fleisch von Borsten und Haar befreit und anschliessend für eine Woche bei sechs bis sieben Grad im Salzraum gepökelt. Dann wird es während rund drei Stunden gekocht und anschliessend werden die unansehnlichen Stellen im Fleisch entfernt. Das weich gekochte, stark gelatinehaltige Fleisch wird dann warm in entsprechende Formen eingefüllt und gepresst. Nach einem Tag ist es bereit für den Verkauf.»

Es ist also höchste Zeit, Ochsensmaul schweizweit in den Rang einer Delikatesse zu erheben, wie es Toggenburger Gourmetköche bereits getan haben. Und wenn man schon dabei ist: Auch ein Schwartenmagen oder ein Sülzli macht sich wieder gut auf der Speisekarte. Auch diese Gerichte fristeten lange ein Schattendasein, enthalten jedoch fettarmes Fleisch und sind reich an proteinhaltiger Gelatine. Hergestellt aus Schweizer Fleisch sind sie geschmackvolle Traditionsgerichte – und aus der Sicht des Gastronomen eine nachhaltig rentable Delikatesse.

«Grotto San Rocco»: Gaumenfreuden am Lago di Lugano

Mit seiner geräumigen Terrasse und einem grossen Holzkohlegrill ist das «Grotto San Rocco» ein zauberhaftes Ziel. Die Schiffsreise von Lugano aus an die gegenüberliegende Seite wird mit viel Genuss entschädigt.



Während fünf Jahren war Michel Walser für die Zürcher Gasometer AG tätig, welche Kultstatus hat für ihre Lokale: Josef und Lily's sowie die Sommer-Strandbeiz Primitivo am Ufer des Limmatkanals. Als er merkte, dass seine wildesten Jahre vorüber waren, zog es Walser aber weg aus Zürich.

«Ich fand dieses Lokal im Gastro-Branchenblatt und es gefiel mir sofort», sagt der junge Pächter über das «Grotto San Rocco». Das Lokal wird von Lugano aus hauptsächlich per Kursschiff und Taxiboot angefahren. Zur Zeit unseres Besuchs ist noch nicht Saison: «Wir verkaufen bloss ein bisschen Kaffee an die Leute, die auf unserer Seeseite wohnen.»

Verlockung jenseits des Sees

Wenn jedoch die ersten Frühlingswochenenden das grosse Publikum über den See bringen, lässt sich dieses gerne von Walsers modern anmutender Küche zu Experimenten verführen. «Als ich das Grotto übernahm, rieten mir die meisten davon ab, etwas anderes zu servieren als Brasato und Polenta», sagt Walser dazu. «Aber es gelang mir, die Gäste langsam an etwas gewagtere Gerichte heranzuführen. Sei das

nun eine Vinaigrette mit Himbeeressig oder der Schweinebauch, den wir im Öl bei niedriger Temperatur garen.»

Auch Klassiker wie Gerichte mit Tessiner Gitzli, Lamm oder Kaninchen werden mit einem modernen Touch bereichert und ergeben in Kombination mit dem Sechzigerjahrecharme der Lokalität einen hohen Erlebnisfaktor. Der verwitterte Schriftzug, die Boccalini und die dunkel gebeizten Möbel – all das bildet einen spannungsreichen Kontrast mit der fast grossstädtisch wirkenden Küche, wie sie Michel Walser im «San Rocco» serviert.

Tessiner Produkte bevorzugt

Modern sind nicht nur die Gerichte im «Grotto San Rocco», sondern auch Michel Walsers Haltung zum Einkauf. Sie hat sich hier im Süden nicht geändert, sondern wurde eher noch ausgeprägter. Es kommen wenn immer möglich Produkte auf den Tisch, die in der Region produziert wurden. Die traditionell reiche Tessiner Agrikultur gibt dafür viel her. Walser findet im Fleischbereich grossartige, von Bergbauern erzeugte Produkte – vom Kaninchen bis zum

Rind. Seit neustem wird er sogar von einem bis anhin eher zurückhaltenden Fischer beliefert, der morgens ein Netz voller Egli anliefert, «die noch zappeln und die wir bis vierzehn Uhr verkauft haben». Mit Frische und Regionalität zu punkten, ist im Tessin vielleicht noch nicht so alltäglich wie nördlich des Gotthards, aber es funktioniert hier mindestens so gut.

Grotto San Rocco
Via San Rocco 3
6823 Caprino (Pugerna)
Tel. 091 923 98 60
www.grottosanrocco.ch
info@grottosanrocco.ch

Lassen Sie sich von Michel Walsers moderner Ticino-Küche auf unserer Website inspirieren. Mit noch mehr Infos und mit seinem Rezept «Konfierter Schweinebauch sous huile» mit Kabissalat.



Erfahren Sie mehr im Internet.

«K2» in Zürich

Das Direktionsrestaurant der Swiss Re hat einen fast schon legendären Ruf als Gourmetlokal für Eingeweihte.

Nur wenige wissen aber, dass man auch im Personalrestaurant K1 ganz hervorragend speist. Küchenchef Marcel Staubli hat viele Gäste, die sich interessieren, wie die Lebensmittel produziert werden und woher das Fleisch stammt. Immer ist er auf der Suche nach guten regionalen Lieferanten und qualitativ hochstehenden Produkten. Das Interview mit ihm und das Rezept für sein doppel-



tes Kalbssteak mit Morchelpilz und Fleischkroketten finden Sie auf der Website von «Schweizer Fleisch».



Swiss Re
Mythenquai 60
8002 Zürich
Tel. 043 285 21 21
www.swissre.com
guest_service@swissre.com

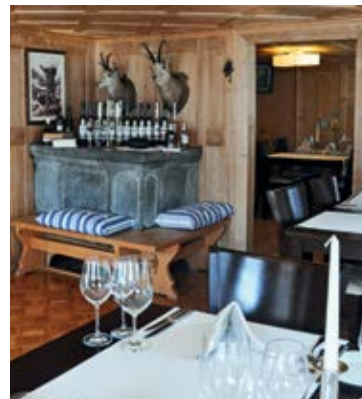


Erfahren Sie mehr im Internet.

«Feld» in Gurntellen

Wenn zwei Geschäftspartner die richtigen Rezepte für den Hunger der Gäste auf Ursprüngliches aufstöbern, bleibt der Erfolg nicht aus.

«Ein Restaurant muss zwingend zu den besten gehören, wenn es die Leute kulinarisch ab der Autobahn locken möchte», formuliert Beat Walker den Anspruch von ihm und Marco Helbling an ihr gemeinsames Lokal. Das Restaurant ist bekannt für seine ursprünglich ernerische Küche, in der alle Teile der Tiere verarbeitet werden. Mit Erfolg, denn das «Feld» ist mit dem Titel «Entdeckung des Jahres» ausgezeichnet worden. Mehr darüber und das Rezept für den Coq au vin «Tells Apfel» auf unserer Website.



Gasthaus im Feld
Feld
6482 Gurntellen
Tel. 041 885 19 09
www.feld.ch
info@feld.ch



Erfahren Sie mehr im Internet.

Das süsse Leben

David Lanz ist der Gewinner des letztjährigen Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch». Er berichtet in «Messer & Gabel» über seine Erfahrungen in der Arbeitswelt – und diesmal von seiner neuen Stelle.

Torten, Sorbets und Pralinen – seit März dreht sich alles um die süsse Seite des Lebens. Als Commis Pâtisserie im «Bellevue Palace» in Bern bin ich für Süsswaren und Desserts zuständig. Und auch wenn ich meine Kochlehre längst abgeschlossen habe, lerne ich jeden Tag dazu.

Ein erstes Highlight war die Berner Museumsnacht. Zum 100. Geburtstag des «Bellevue Palace» haben wir extravagante Torten für eine Ausstellung kreiert. Ich tüftle zurzeit auch an ersten eigenen Desserts. Dazu kombiniere ich Elemente aus der molekula-

ren und der «normalen» Küche. Wer weiss, vielleicht schafft es eines meiner Rezepte auf die Karte.

Ich hätte auch einige Ideen für den LCDJ-Kochwettbewerb 2013 – das Thema gefällt mir. Aber jetzt sind andere dran. Ich werde im Herbst sicher als Zuschauer in Basel sein.

Jetzt aber erst mal allen einen schönen Start in den Sommer!

David Lanz



Willst du hier selbst über deinen Beruf und deine junge Karriere schreiben? Dann melde dich jetzt für den LCDJ-Kochwettbewerb 2013 an! Mit dem unten stehenden Link landest du direkt bei allen wichtigen Infos.



Erfahren Sie mehr im Internet.



Mit Fruchtsaft zu zartem Fleisch

Mit dem Saft von Papaya oder Ananas kann man Fleisch zarter machen.
Wie funktioniert das eigentlich – und ist es im Alltag praktikabel?

In vielen modernen Kochbüchern wird von einem faszinierenden Phänomen gesprochen. Mit dem Saft von Ananas oder Papaya ist es möglich, Fleisch in kurzer Zeit zarter zu machen. Er enthält chemische Wirkstoffe, die Eiweisse spalten können. Kommen diese Enzyme mit Fleisch in Kontakt, wird seine Reifung beschleunigt.

Vieles, aber nicht alles ist möglich

Als Alternative zur direkten Einspritzung von Fruchtsaft ins Fleisch bietet die Lebensmittelindustrie die Enzyme auch in Pulverform an. Nach dem französischen Forscher und Kochbuchautor Hervé This funktioniert beides. «Mit diesen Enzymen wird es möglich, auch Fleisch von geringerer Qualität zarter zu machen», meint der Autor des im Herbst erscheinenden Buches «La cuisine note à note». Enzyme seien jedoch kein Allheilmittel bei Problemen mit der Fleischreife, schränkt This ein, weil die Konsistenz ähnlich wie bei einer Terrine werden kann.

Was effektiv im Fleisch passiert, ist eine Beschleunigung des Reifungsvorganges. Fleisch besteht aus Muskelfasern und Bindegewebe. Letzteres besteht aus Knochen, Knorpeln, Sehnen usw. und enthält Kollagen. Es sind die Kollagenfasern, welche

von den Enzymen im Fruchtsaft attackiert und zersetzt werden. Dieser Vorgang würde unter normalen Umständen wesentlich mehr Zeit in Anspruch nehmen, sagt Hervé This. Die Reaktionen unter dem Einfluss der Fruchtsäfte würden sich aber deutlich von Prozessen unterscheiden, die sich beim Zufügen von Säure abspielen.

Ein guter Trick bei Zeitnot

Auch der Schweizer Gastropraktiker René Widmer (Firma Prorest in Rafz) arbeitet mit dieser Methode, wenn er rasch zartes Fleisch zur Verfügung haben will: «Jeder Koch hat ein solches Rezept in seinem Repertoire, und das hat seinen Sinn. Wenn ich am Abend ein Catering habe und erst am Morgen frisches Carré bekomme, kann ich nämlich wählen: Entweder haben die Gäste richtig was zu kauen – oder ich greife zu einem Hilfsmittel, welches das Fleisch schneller zart macht.»

Das Aroma sei jedoch nicht zu unterschätzen, findet Widmer. «Wenn man Ananas oder Papaya verwendet, dann schmeckt das Fleisch auch danach. Aber warum nicht, wenn man beispielsweise ein Schweinscarré süss-fruchtig inszeniert? Knoblauchbutter zum Ananasfleisch funktioniert dann aber ganz bestimmt nicht!»

Der Einsatz dieser Hilfsmittel sei eine natürliche Methode. «Man kann aus den Früchten auch Marinaden herstellen und das Fleisch damit bearbeiten. Alternativ ist es möglich, anstelle von Ananas oder Papaya auch Feigen zu nutzen. Zum Beispiel für Geflügel werden diese püriert und das Fleisch damit mariniert. Das finde ich spannender, als mit pulverisiertem Ananain oder Papain zu arbeiten.»



Das Interview mit Hervé This mit detaillierten Informationen finden Sie auf unserer Website.



Erfahren Sie mehr im Internet.

Schweizer Kalbfleisch

Ein Qualitätsprodukt bekennt Farbe

Die rosa bis rötliche Färbung des Schweizer Kalbfleisches ist der sichtbare Beweis für ein naturnah produziertes und besonders hochwertiges Produkt. Bis Ende 2013 muss die Kälbermast in der Schweiz auf eine entsprechend artgerechte Tierfütterung angepasst werden.

An die Produktion von Schweizer Kalbfleisch werden hohe Anforderungen gestellt. Strenge gesetzliche Vorschriften garantieren eine artgerechte Haltung der Tiere. Eine neue Verordnung sorgt jetzt dafür, dass unsere Kälber noch gesünder aufwachsen. Neben Milch und Milchprodukten erhalten sie von Geburt an freien Zugang zu Heu oder anderem Raufutter. Dies ist notwendig, weil aufgrund der längeren Mastdauer die Mägen zur Raufutterverdauung aktiv werden und ohne entsprechende Ernährung schmerzhaftes Magengeschwüre entstehen können. Die neue Regelung ist ab 1. September 2013 für alle Produktionsbetriebe verbindlich.

Zart mit mehr Geschmack

Diese besonders wiederkäuergerechte Fütterung wirkt sich sichtbar aus, weil so produziertes Kalbfleisch eine rosa bis rötliche Färbung erhält. Das bringt aber in keiner Weise einen Qualitätsverlust mit sich. Das Fleisch bleibt zart und saftig – hat aber dank den zusätzlichen Vitalstoffen mehr Geschmack.

Sehr helles Kalbfleisch ist also kein Qualitätsmerkmal. Im Gegenteil, es zeugt von einem verringerten Tierwohl während der Mast. Das bestätigt auch Christoph Jordi von der Metzgerei Ziegler in Zürich: «Vom veralteten Glauben, dass die «weisse» Kalb-

fleischfarbe ein Qualitätsmerkmal sei, sollten sich die Köche aufgrund der Fakten lösen. Nicht zuletzt deshalb, weil ein farblicher Unterschied nach der Zubereitung für den Gast kaum wahrnehmbar ist.»

Spitzenköche bestätigen dies. Für den Zürcher Prominentenküchenchef Jacky Donatz hat die neue Kalbfleischqualität auf jeden Fall «mehr Biss, mehr Saft und mehr Aroma.» Werner Rothen, Küchenchef im edlen Berner Museumsrestaurant Schöngrün, ist zwar von der klassischen Küche geprägt, aber trotzdem bereit für die Umstellung. Man merke anhand der unterschiedlichen Konsistenz, dass die Ernährung der Kälber heute naturnäher ist, sagt er. Wichtig sei deshalb die Kommunikation mit den Gästen: «Besonders an Banketten arbeiten wir viel mit Kalbfleisch. Deshalb werden wir unsere Kunden informieren, damit der Hintergrund von allen begriffen wird.»

Akzeptierte Qualität

Das Stichwort Bankett spricht einen wichtigen Punkt an: Schweizer Kalbfleisch gehört weiterhin zu den festlichsten Genüssen, welche die Küche der Schweizer Restaurants zu bieten hat.

Eine etwas intensivere Fleischfarbe überzeugt auch die Fleischfachleute: «Das Tierwohl ist mir sehr wichtig, und daher sind die Änderungen in der Mast notwendig und richtig. Meinen Kunden kann ich den Farbwechsel sicher erklären», meint Metzgermeister Wüthrich aus Ostermündigen dazu. Sein Berufskollege Ackermann von der Metzgerei Kauffmann in Bern ist überzeugt: «Die Zartheit bleibt genau gleich gut und geschmacklich ist dieses Fleisch nach meinem Empfinden sogar besser und intensiver!» Sowohl für die Metzger wie auch für die Gastronomen ist aber wichtig, dass Kalb- und Rindfleisch unterscheidbar bleiben.

Die Konsumenten werden die neue Kalbfleischqualität vor allem deshalb schätzen, weil dieses Fleisch von robusten, weniger krankheitsanfälligen Tieren stammt.



Zeit zum richtig Einheizen!

Wer seinen Gästen mehr Raffinesse bieten möchte, sollte mit geschlossenen Grills arbeiten – denn Rauch bezaubert Gourmet, und kontrollierte Hitze gart auch schwierige Stücke.



Jörg Slaschek zählt zu den Schweizer Starköchen. 17 Punkte von Gault Millau und ein Michelin-Stern belegen seine Kochkünste. In seinem Gasthof Attisholz im solothurnischen Riedholz betreibt der Meisterkoch neben dem Gourmet-Restaurant auch eine einfache Gaststube. Hier kehren am Mittag Geschäftsleute und Handwerker mit gesundem Appetit ein.

Knusprige Spezialitäten aus dem «Ei»

Diese Gäste wollen etwas Rechtes auf dem Teller, wie zum Beispiel eine knusprige Schweinshaxe. Diese bereitet der gebürtige Bayer Slaschek auf dem (geschlossenen) Grill übers ganze Jahr hinweg zu. «Den frischen Grillgeschmack liebt fast jeder. Und das nicht nur im Sommer», sagt er. Der Unternehmer und Küchenchef verwendet ein Modell der Marke Big Green Egg. Die Geräte haben die Form eines Eis und sind mit (grünen) Kacheln isoliert, wie sie auch in der Raumfahrt beim Space Shuttle verwendet wurden. Sie sind Grill, Smoker und Backofen in einem.

Slaschek feuert sein «Ei» mit Buchenholz ein, weil dieses «keine falschen Geruchsnoten» verursacht. Dann füllt er Holzkohle nach. Nach 20 Minuten gibt's bereits eine bestens brauchbare Glut. Die Schweinshaxen kommen roh, in einem offenen Bräter, mit Gemüse und Flüssigkeit auf den Rost (siehe Rezept Seite 8). Die Eiform, die Isolation und der Einsatz aus feuerfestem Kunststoff im «Ei» sorgen für eine regelmässige Hitze. Auf diese Weise werden die Haxen bei 120 bis 150 Grad während vier bis fünf Stunden langsam gegart. Am Schluss sorgt Slaschek für Durchzug, indem er die Schieber unten und oben am Grill öffnet, was die Glut rot aufglimmen lässt. Das am Deckel angebrachte Thermometer soll bis auf 300 Grad klettern, damit die Haxen eine Kruste bilden.

Nach kurzer Zeit sehen sie prächtig aus: Die Schwarte ist knusprig, hat Blasen geworfen und eine rotbraune Farbe. Danach werden die Stücke tranchiert; eine Haxe reicht für zwei bis vier Portionen. Slaschek serviert sie mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln als Mittagsteller (für 22 Franken). Köstlich

schmeckt die krosse Schwarte mit dem zart schmelzenden Fett darunter. Slaschek hat in seinem Big Green Egg auch schon eine ganze Gans, einen Schweinshals- und sogar einen Hackbraten zubereitet. «Es gab eine schöne Kruste», begeistert sich der Küchenchef.

Grosse Umsätze mit dem Smoker

Regelmässig Begeisterung löst auch ein Grill in der Zürcher Innenstadt aus. An schönen Tagen ist vor dem Warenhaus Globus nahe dem Hauptbahnhof ein Smoker aus Chromstahl in Betrieb. Er zieht die Laufkundschaft an wie ein Konfitürenbrot die Wespen.

Roastbeef-Sandwiches heisst die Attraktion. Globus-Chefmetzger Andreas Brändli lässt dafür ganze, entbeinte Rindsentrecôtes im Smoker grillieren. «Drei Stunden bei 80 Grad sind für die sechs bis acht Kilo schweren Stücke ideal», sagt Brändli dazu. Die tiefe Temperatur hat den angenehmen Nebeneffekt, dass das Fleisch nur wenig Flüssigkeit und damit wenig Gewicht verliert.



Der Smoker wird an Betriebstagen jeweils morgens um acht Uhr eingefeuert. Eine Stunde später ist die Betriebstemperatur erreicht und genügend Glut vorhanden, um sie aufrechtzuerhalten. Von da an genügt «ein Scheit alle 15 Minuten», wie Brändli sagt.

Das Fleisch wird roh auf den Grill gelegt, dann der Deckel geschlossen. Der Garvorgang erfolgt indirekt, weil das Holz in einem Nebenraum verglüht, aus dem die heisse Luft in den Grillraum strömt. Bis zu zehn Entrecôtes à acht Kilogramm finden auf dem Rost dieses Smokers Platz. Sind die Stücke bereit, können sie in der Wärmekammer – dem dritten Raum des Smokers – bei 60 Grad bis zu zwölf Stunden lang warm gehalten werden.

Der Swiss Prim Gourmet Smoker aus Chromstahl, der dem Grossmetzger und Globus-Lieferanten Traitafina gehört, ist ideal für Grosseinsätze. Beim Konzert von Superstar Madonna in Dübendorf ZH grillierten Brändli und sein Team damit 400 Kilogramm Entrecôtes und verkauften 5500 Roastbeef-

Sandwiches. Und an einem guten Samstag gehen vor dem Globus bis zu 800 Sandwiches weg, das Stück zu Franken 10.50! Rindsentrecôtes, die vier bis sechs Wochen gelagert wurden, erachtet Brändli als ideal für den Smoker. Allerdings hat er auch schon Kalbsracks und Spareribs vom Schwein darin grilliert.

Methode: USA. Fleisch: Schweiz

Die Methode des Barbecues wurde im Süden der Vereinigten Staaten von armen Schwarzen erfunden. Man wollte damit «mindere» Fleischstücke grillieren können, die auf dem offenen Feuer nur zäh geworden wären. Zu den Klassikern des Barbecues gehören deshalb typischerweise fette Stücke wie die Rinderbrust. Der mächtige Chromstahl-Smoker wie auch das Big Green Egg sind demnach Weiterentwicklungen der Ur-Smoker, die nichts anderes waren als modifizierte Blechtonnen. Und damit gehört ein Erbe des US-Südens heute zur schweizerischen Sommergastonomie – ein Beispiel für die schönen Seiten der Globalisierung.

Der Globus-Chefmetzger schwört auf Trockenmarinaden

Die Roastbeef-Sandwiches vom Smoker werden gerne mit «Chimichurri» serviert, einem Zwischending aus Dip und Sauce, welches in Südamerika traditionell zu Fleisch gereicht wird. Chimichurri wird auf Ölbasis hergestellt und enthält Zwiebeln, Knoblauch, frische Petersilie und getrockneten Oregano. «Rezepte dafür finden Sie im Internet zuhauf und sie variieren von Land zu Land», sagt Globus-Chefmetzger Andreas Brändli dazu.

Sein persönliches Rezept will er nicht verraten, gibt aber diesen Hinweis: «Beim konventionellen Grillieren direkt über der Hitzequelle empfehle ich keine öligen, sondern trockene Marinaden. Öl und heisse Glut vertragen sich nicht, weil Flammen und unschöne verbrannte Stellen am Fleisch entstehen. Wir verwenden das Fleischgewürz Garoma von Gourmetkoch André Heiniger, Patron des Restaurants Ilge in Arnegg.»

Die Würzmischung ist unter www.cucuma.ch bestellbar.

Heiss auf **Ruhm** und **Ehre**?

Mach mit beim Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»!

«Schweizer Fleisch» lädt junge Schweizer Kochtalente zum 11. Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» ein. Wer es schafft, die Jury mit seiner Rindfleischkreation zu überzeugen, darf am **26. November 2013** beim Finale in Basel seine Kochkunst unter Beweis stellen.

Die Vorrunde

Schweizer Jungköchinnen und Jungköche, die ihre Kochlehre zwischen 2009 und 2013 abgeschlossen haben, können ihre Rezeptideen mit Schweizer Rindfleisch bis zum **30. September 2013** einreichen. Die Teilnahmeunterlagen können mit dem unten stehenden Talon bestellt oder unter www.lcdj.ch heruntergeladen werden. Eine hochkarätige Jury wählt unter allen Einsendungen die besten Rezepte aus und vergibt vier Tickets fürs Finale.

Die Entscheidung in Basel

Am **26. November 2013** kochen die vier Finalistinnen und Finalisten in der Allgemeinen Gewerbeschule Basel (AGS) um die Wette. Hier entscheidet sich, wer als glorreiche Siegerin oder glorreicher Sieger aus dem Wettkampf hervorgeht. Noch am gleichen Tag findet die Siegesfeier an der IGEHO im Rahmen des Salon Culinaire Mondial statt – vor Publikum und vor den Medien.

Der Gewinn

Die Siegerin oder der Sieger erhält nicht nur Ruhm und Ehre, sondern auch eine Trophäe und ein Preisgeld von CHF 2000.–. Und auch die drei anderen Finalistinnen und Finalisten gehen nicht leer aus, sie bekommen je ein Diplom und CHF 600.–.

Die Jury

- Erhard Gall (Vorsitz), eidg. dipl. Küchenchef und Gastronomiefachlehrer, Bern
- Aline Born, Mitglied des Juniorenkochenationalteams 2010/2011, Bern
- Peter Wyss, eidg. dipl. Küchenchef, Hotel Palace, Gstaad
- Gregor Zimmermann, eidg. dipl. Küchenchef, Hotel Bellevue Palace, Bern



schweizerfleisch.ch/SF1316

Erfahren Sie mehr im Internet.



Hol dir deine Chance auf einen ruhmreichen Sieg!



Alles andere ist Beilage.

- ☐ Ich bestelle die Anmeldeunterlagen für den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes».
- ☐ Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten.
- ☐ Senden Sie mir auch den elektronischen Gastro-Newsletter von «Schweizer Fleisch».

- ☐ d ☐ f
- ☐ d ☐ f ☐ i
- ☐ d ☐ f ☐ i

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.