GASTRO-MAGAZIN VON «SCHWEIZER FLEISCH» AUSGABE 2 | 2017 messer-und-gabel.ch

Messer & Gabel

FIRST CLASS SECOND CUTS

Die «LUMA-Boys» und ihr erstes eigenes Lokal.
>> Seite 2

«Farm to Table»
Die Hochlandrinder vom Hasliberg.
>> Seite 6

Zeit, dass sich was dreht!
Anleitung fürs perfekte Spanferkel.
>> Seite 12

SMITH AND DE LUMA

Second Cuts – erste Wahl!

Hier kommt Neues von den «LUMA-Boys» Lucas Oechslin und Marco Tessaro! Die beiden Jungunternehmer sind seit Oktober 2016 am Zürcher Restaurant Smith and de LUMA beteiligt. Wie es dazu kam und wie man Second Cuts erfolgreich an den Gast bringt, erzählen Lucas Oechslin und Küchenchef Alan Hamilton beim Treffen mit «Messer & Gabel».

Oechslin und Tessaro sind in der Schweizer Gastroszene längst keine Unbekannten mehr. Bisher machten sie vor allem mit ihrem mit Edelschimmel veredelten LUMA-Fleisch von sich reden, mit dem sie nun auch in Europa erfolgreich unterwegs sind. Zum Unternehmen gehören neben dem Online-Delikatessenladen, Events und Kursen jetzt auch das «Smith and de LUMA» im Zürcher Binz-Quartier.

Küchenchef Alan Hamilton und Lucas Oechslin. Es fehlt LUMA-Mitinhaber Marco Tessaro, er ist im Surf-Urlaub.

Nur Idioten eröffnen eine Beiz

«Eigentlich haben Marco und ich den Traum vom eigenen Restaurant im Frühjahr 2016 begraben – unter anderem wegen eines Artikels im ‹Tagesanzeiger›. ‹Nur Idioten eröffnen eine Beiz› hiess er und handelte davon, wie schwer es ist, heute als Beizer über die Runden zu kommen», erzählt Lucas Oechslin. Doch alles kam anders: Kurz darauf schlugen die Miteinander GmbH und insbesondere die Weinhandlung Smith & Smith den beiden vor, gemeinsam ein Steakhouse zu eröffnen. Die Miteinander GmbH um Gastrovisionär Marc Blickenstorfer steckt hinter vielen erfolgreichen Zürcher Gastro-Konzepten – vom Weihnachtsmarkt auf der Sächsilüüten-Wiese über «Frau Gerolds Garten» bis zur erwähnten Weinhandlung Smith & Smith. «Bei einem so starken Partner mussten wir einfach zusagen. Und so haben wir den Traum wieder ausgegraben und im Oktober 2016 eröffnet.»

Wein und Fleisch auf Top-Niveau gibt's im «Smith and de LUMA» – so wie in vielen anderen Steakhäusern auch. Aber eben nicht ganz so. Für Oechslin, Tessaro und ihre Partner war klar: Wer heute ein Steakhouse lanciert, muss den Gästen Neues bieten. Beim Fleisch setzen sie darum vor allem auf hierzulande noch wenig bekannte Second Cuts. Und es läuft: Allein im Januar verkauften sie 750 kg Fleisch. Mittags sind es vor allem Leute aus den umliegenden Firmen, die sich hier zum Lunch treffen. Vom Manager mit Krawatte bis zum Start-Upper im Hoody. «Abends kommen die Leute von überall her, sogar aus Zug und Schwyz. Es hat hier nicht viele Parkplätze, der ÖV fährt auch nicht gerade vor die Tür und doch sind wir jeden Abend ausgebucht.»

Second Cuts – Fleisch vom Feinsten

Second Cuts sind ein Teil des Erfolgsrezepts. Es handelt sich um Stücke, die nicht wie Filet oder Entrecôte aus dem Hinterviertel des Rinds stammen, sondern aus dem Bauch, der Brust oder der Schulter. «Herrliche Stücke – und wenn man bedenkt, dass Edelstücke beim Rind nur gerade ein paar Prozent ausmachen, ist es auch ökologisch sinnvoll, Second Cuts zu verwerten», ist Oechslin überzeugt.

Second Cuts stammen aus Muskeln, die stärker belastet werden als etwa das Filet. Durch die höhere Belastung entstehen dicke Muskelfaserpakete, die dem Fleisch eine grobfaserige Struktur und mehr Textur geben. Zudem enthalten die Muskeln mehr Bindegewebe (Kollagen). Und so sind Second Cuts auf den ersten Biss weniger zart als die Edelstücke. Für Kenner sind sie aber, gerade weil sie mehr Biss und auch Geschmack haben, viel interessanter. «Bei einem ersten Date würde ich jetzt nicht ein Hanging Tender auftischen, das ist schon sehr grobfaserig und geschmacksintensiv. Ein Flat Iron ist ein gutes Einsteigerstück», schmunzelt Oechslin.

Früher wurden Second Cuts hauptsächlich geschmort. «Mit dem richtigen Know-how kann man aber aus diesen Schmorstücken geile Grillstücke machen», schwärmt Oechslin. Beim Schulterspitz komme es z.B. auf den Zuschnitt an. «Im Stück befindet sich eine dicke Sehne. Lässt man die drin, kann man das Fleisch fast nur schmoren. Schneidet man sie aber heraus – was man seinem Metzger überlassen sollte – hat man zwei herrliche Steaks.» Andere Stücke müsse man sous-vide vorgaren, um das Kollagen zu schmelzen, und erst dann grillieren.

Profis am Werk

Sind denn die «LUMA-Boys» nun voll unter die Gastronomen gegangen? «Nein, nein», stellt Oechslin klar, «jeder macht bei ‹Smith and de LUMA›, was er am besten kann. Wir sind die Fleischprofis und liefern Top-Ware. Das operative Geschäft überlassen wir den Gastroprofis und das Kochen unserem Küchenchef Alan Hamilton, der auch Partner im Lokal ist.» Trotzdem ist Oechslin oft im Restaurant, um Events vorzubereiten, mit Küchenchef Alan neue Menüs zu planen oder einfach auch nur, «weil's hier so gutes Essen gibt».

Kleine Fleischkunde

Second Cuts vom Rind

Auf die Frage, wie es sei, mit Second Cuts zu arbeiten, antwortet Chef Hamilton: «It's not complicated, it's Fleisch.» Natürlich, sagt er, würden Second Cuts etwas mehr Erfahrung voraussetzen, vor allem auch, da Second-Cut-Stücke nicht durchgehend dieselbe Konsistenz hätten wie etwa ein Filet.

«Beim Einkauf unbedingt vom Metzger beraten lassen! Wenn man Second Cuts nicht schmoren, sondern auf dem Grill zubereiten will, braucht es gut gelagertes Fleisch», sagt Lucas Oechslin und empfiehlt 3–4 Wochen Lagerung. Zudem sollte auf qualitativ hochwertiges, gut durchwachsenes Fleisch geachtet werden.

Grundsätzlich empfehlen Oechslin und Hamilton bei Second Cuts die Garstufe «à point». Aufgrund des hohen Gehalts an Bindegewebe braucht das Fleisch eine bestimmte Temperatur, damit das Kollagen schmilzt und das Fleisch weich wird.

Beim Zubereiten gilt zudem: heiss anbraten – danach aber ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannen kann. «It must relax», erklärt Hamilton, «wie bereits gesagt, bestehen Second Cuts aus kräftigeren Muskeln, und die ziehen sich unter der Hitze zusammen. Darum muss das Fleisch nachher gut ruhen, damit es zarter wird.»

Serviert werden Second Cuts anschliessend am besten aufgeschnitten. «Roh und auch gekocht ist es besonders wichtig, dass das Fleisch gegen die Faser geschnitten wird, sonst wird es zäh», erklärt Oechslin. Damit das nicht passiert, erhält der Gast im «Smith and de LUMA» viele Second Cuts aufgeschnitten serviert.

Alte Schnitte, neue Namen

Noch ein Profi-Tipp zum Schluss: Im «Smith and de LUMA» haben die Second-Cut-Stücke klingende Namen wie Flat Iron, Hanging Tender oder Flank Steak. «Da fängt alles an, wenn man Second Cuts an den Gast bringen will», erklärt Lucas Oechslin, «ein Nierzäpfli will keiner, ein Hanging Tender dagegen schon. Das klingt trendig, macht neugierig.»

Sind auch Sie neugierig? Also los: Second Cuts beim Metzger vorbestellen und ausprobieren. Oechslin und Hamilton geben Ihnen sechs köstliche Stücke und viele wertvolle Tipps mit auf den Weg.

Flat Iron

What? Flat-Iron-Steaks stammen aus dem Schulterspitz. Pro Schulterspitz ergeben sich zwei Steaks à 500–700 g. Flat-Iron-Steaks haben sehr wenig Fett und einen schön dezenten Geschmack – viele Gäste würden sie laut Oechslin kaum von einem Entrecôte unterscheiden können.

How? Mitten durch den Schulterspitz verläuft eine dicke Sehne. Bleibt die drin, muss das Fleisch geschmort werden. Wird die Sehne jedoch entfernt, entstehen zwei ca. 2 cm dicke Steaks, perfekt zum Kurzbraten!

Chef Alans Tipp: Gröbere Sehnen entfernen, das wenige Fett bleibt aber dran. Die Steaks nature während einer Stunde bei 48 °C sous-vide garen. Nach dem Garen im heissen Öl auf jeder Seite 30 Sekunden anbraten, Butter dazugeben und nochmals pro Seite 30 Sekunden anbraten. Aufschneiden und mit grobem Salz servieren.

Bavette

What? Die Bavette ist Chef Alan Hamiltons absolutes Lieblingsstück! Gerade die lockere Struktur der Muskerfaserbündel macht dieses Fleisch (ca. 1500 g) so besonders, das sich zwischen Huft und Stotzen befindet.

How? Bei der Zubereitung gilt: Der einfachste Weg ist für einmal auch der beste. Die Bavette kommt einfach auf den Grill. Auf jeder Seite scharf anbraten – bis das Fleisch eine Kerntemperatur 40–42 °C erreicht. Dann auf der glutfreien Seite des Grills etwa 10 Minuten ruhen lassen. Frisch kann die Bavette d'Aloyau, wie sie in Frankreich heisst, sogar als Tatar serviert werden.

Chef Alans Tipp: Da das Fleisch der Bavette gut karamellisiert, empfiehlt es sich, das gute Stück vor dem Grillieren in Portionen zu schneiden, um möglichst viel Oberfläche zu haben.

Tri-tip

What? Eingeklemmt zwischen Huft und Stotzen befindet sich das ca. 1000 g schwere Tri-tip oder Bürgermeisterstück. Es enthält keine Sehnen, wenig Fett und ist meist schön marmoriert.

How? Das Trip-tip ist mit oder ohne Fettabdeckung erhältlich. Oechslin empfiehlt, diese für die Zubereitung unbedingt draufzulassen. Das Tri-tip kann zu Steaks geschnitten grilliert oder – viel besser – als Ganzes grilliert und wie Roastbeef aufgeschnitten serviert werden. Aufpassen beim Aufschneiden: Das Tri-tip besteht aus zwei Muskeln, die nicht gleich verlaufen. Immer gegen die Faser aufschneiden.

Chef Alans Tipp: Das Tri-tip kann Rauch besonders gut aufnehmen. Bereiten Sie's im Smoker zu oder lassen Sie das gute Stück nach dem Grillieren auf dem weniger heissen Teil des Grills im Rauch ruhen.

Flank

What? Der Muskel aus der Bauchdecke (800–1000 g) hat eine schöne Struktur, er besteht aus Muskelfasern, die sich einmal längs von einem Ende des Muskels zum andern durchziehen. Beim Garen ziehen sie sich unter der Hitze zusammen und das Fleisch wird etwas dicker.

How? Wer das Flank-Steak grilliert, sollte es fein geschnitten servieren, da es sonst schnell als zäh empfunden wird. Für Alan Hamilton ist es aber das perfekte Schmorstück, für den Sommer in der leichteren Variante sous-vide gegart.

Chef Alans Tipp: Sehnen entfernen, Fett dranlassen und das Fleisch 12 Stunden sous-vide bei 54 °C garen. Danach mit dem Bunsenbrenner über das Fleisch fahren, Glasur – z.B. aus Ingwer und schwarzem Knoblauch – draufgeben, erneut mit dem Bunsenbrenner drüberfahren und den ganzen Vorgang noch einmal wiederholen.

Onglet / Hanging Tender

What? Das Onglet (400–500 g) ist ein Stück aus dem Zwerchfell, pro Rind gibt es dieses nur ein Mal. Es sitzt an dessen oberem Ende, gleich neben der Leber.

How? Ein tolles Kurzbratstück! Die Sehne in der Mitte des Onglets bleibt drin, sie wird erst nach dem Braten entfernt. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl kurz und sehr heiss anbraten. Als einziges Second-Cut-Stück wird es bleu und mit einer markanten Kruste serviert. Oder wie Chef Alan sagt: «Serve it black and blue! Medium gebraten wird das Onglet oft zäh.»

Chef Alans Tipp: Am besten gelingt die Kruste, wenn Sie das Fleisch vor dem Braten aus der Verpackung nehmen, abtupfen und zehn Minuten ruhen und trocknen lassen. Und erst kurz vor dem Servieren mit etwas Meersalz bestreuen!

Outside Skirt

What? Als Outside Skirt bezeichnet man das äussere Leistenfleisch. Pro Tier erhalten wir zwei Outside-Skirt-Steaks von je ca. einem Kilo. Da es sich um reines Muskelfleisch handelt, das schön von Fett umgeben und durchwachsen ist, sind es sehr einfache Stücke, die beim Zubereiten schön saftig bleiben. Lucas Oechslins Favorit!

How? Outside-Skirt-Steaks sind prädestiniert fürs direkte Grillieren!

Chef Alans Tipp: Oben auf den Steaks befindet sich eine Faszie, eine feste Bindehaut, die den Muskel umschliesst. Diese muss vor der Zubereitung unbedingt entfernt werden, da sie sich mit der Hitze zusammenziehen und sich das Fleisch stark wölben würde. Aber auch das geht ganz leicht: Die Faszie kann einfach von Hand weggerissen werden.

Von Oberländern und Highlandern

In der Serie «Farm to Table» berichtet «Messer & Gabel» ein Jahr lang von Gastronomen, die eng und direkt mit Fleisch-Produzenten zusammenarbeiten. Diesmal geht die Reise nach Hasliberg, wo Chefkoch Kevin Odermatt seine Ware fast ausschliesslich bei regionalen Produzenten bezieht. Zum Beispiel bei Ingo Hügli, der mit viel Leidenschaft Schottische Hochlandrinder züchtet.

Angefangen hat alles am 21. Dezember 2012, als das Hotel-Restaurant Wetterhorn nach aufwendigen Renovationsarbeiten wiedereröffnet wurde. Kevin Odermatt war von Anfang an als Küchenchef dabei. «Ich kannte den Hasliberg vom Skifahren – und als ich wieder herkam, spürte ich direkt, das hier was passieren könnte.» Und es passiert einiges, im «Wetterhorn». Damit die Gäste aus der ganzen Schweiz an den idyllischen Ort hinter dem Brünig reisen, setzt man neben einer ausgezeichneten Küche auf Events wie Konzerte und Festivals – beispielsweise das Wurstival – die weit über die Region hinausstrahlen.

Ein eigenes, regionales Versorgungssystem

«Mein Ziel war es von Anfang an, nur mit Produkten aus der Region zu arbeiten», erzählt Kevin Odermatt. «Wobei ich auch offen bleibe. Es gibt nicht nur hier im Haslital gute Produzenten – der gesamte Alpenraum, das ist meine Region.» Was der Alpenraum nicht hergibt, gibt es auch in Odermatts Küche nicht – und so wird etwa Surf'n'Turf bei ihm zu Turf'n'Turf und die Crevette durch ein hausgemachtes Würstchen ersetzt.

Kevin Odermatt *stammt ursprünglich aus dem Kanton Nidwalden, genauer aus Dallenwil: «Da, wo der berühmte Geisskäse herkommt.» Seine Lehre startete er 2000 bei Spitzenkoch René Weder im Restaurant Sternen in Walchwil. Danach ging's für mehrere Saisons ins Waldhotel Davos und 2009 zurück in die Heimat, wo er in Stansstad mit einem Freund das erste eigene Lokal führte – bis es ihn Ende 2011 nach Australien, Neuseeland und Hongkong verschlug.*

Ingo Hügli *ist eigentlich Bauunternehmer.* Seit er 2006 Hochlandrinder gekauft hat, verbringt er aber immer mehr Zeit bei seinen geliebten Tieren als auf dem Bau und hat auf ein Einmann-Unternehmen reduziert. Seine Herde, die zu Beginn aus 2 Kühen und 1 Kalb bestand, umfasst heute 12 Kühe, 1 Muni sowie 26 Kälber und Rinder. Die Mutterkuhherde lebt auf dem Hasliberg, die Rinder in Meiringen. Den Sommer verbringen sie auf der Mägisalp.

Seine Produkte bezieht er zum Teil über ein ausgeklügeltes System von Produzenten, das er gemeinsam mit anderen Küchenchefs aus der Sinnvoll-Gastro-Gruppe aufgebaut hat, zu der auch das «Wetterhorn» gehört. Dafür registrieren Bauern aus den Regionen Bern und Innerschweiz ihre Produkte online, und die Restaurants geben ihre Bestellungen auf. «Ziemlich einfach», berichtet Kevin Odermatt, «und ziemlich effizient. Jeweils zweimal pro Woche liefern alle Produzenten die bestellte Ware direkt nach Emmen in unseren Kühlwagen und dieser beliefert dann alle Restaurants von Sinnvoll Gastro.»

Zu Odermatts Lieferanten gehören aber längst nicht nur die Sinnvoll-Produzenten. Auch der «Wetterhorn»-Garten gibt einiges her. Zudem liefern viele Bauern aus der Gegend und Private wie Pilzer, Beerensammler und Jäger ihre Produkte direkt ins «Wetterhorn». «Da mein Menü täglich wechselt, kann ich vieles spontan annehmen und verwerten», erzählt Odermatt. «Wenn ein Hasliberger vorbeikommt und zwei Kilo Heidelbeeren bringt, kauf ich ihm die ab. Schon habe ich ein Dessert fürs Menü und kann meinen Gästen erst noch eine schöne Geschichte mitservieren.» Ist so auch die Zusammenarbeit mit Ingo Hügli entstanden? «Nein, der Ingo war schon vor mir da», erzählt Kevin Odermatt.

Wie die Jungfrau zum Rinde

Noch in der Bauphase habe Heinrich Michel, einer der Geschäftsführer von Sinnvoll Gastro, dem Bauunternehmer und Rinderzüchter Hügli versprochen, ihm Schottische Hochlandrinder abzukaufen, berichtet Odermatt. «Und so hatte ich kurz nach der Eröffnung zwei Hochlandrinder im Haus. Eines ging in einen anderen Sinnvoll-Betrieb nach Emmenbrücke, das andere habe ich behalten.» Eine Herausforderung sei's schon gewesen, berichtet Odermatt, vor allem weil das Rind klassisch zerlegt worden sei, sodass er verhältnismässig viel Siedfleisch zu verwerten hatte. «Das haben wir gemeinsam verbessert, die gute Zusammenarbeit ist geblieben. Wir kaufen jährlich zwei Rinder von Ingo.»

Auch Bauunternehmer Ingo Hügli kam eher durch Zufall zu seinen Hochlandrindern. Auf einem Ausflug ins Wallis mit dem Jodelclub Hasliberg sah er die friedlichen Tiere zum ersten Mal und verliebte sich vom Fleck weg: «Die anderen Jodler waren schon längst weg und ich stand immer noch da und staunte.» Das war im Sommer 2006. Noch im selben Winter pachtete Hügli Stall und Land und begann, Hochlandrinder zu züchten. Heute gehören zu seinem Mutterkuhhaltungs-Betrieb 39 Tiere, die nach strengen Bio-Richtlinien gehalten werden. Auf die Frage, was seine Rinder fressen, antwortet er: «Ein Jahr lang saugen die Kälber bei der Mutter, danach gibt's Gras und Heu und Heu und Gras.» Hochlandrinder sind Robustrinder, pflegeleichte, genügsame und bei Hügli sehr zutrauliche Tiere. «Am liebsten wären sie das ganze Jahr über draussen, Tag und Nacht. Sie brauchen eigentlich keinen Stall, aber vom Gesetz her muss ich einen haben. Den nutzen sie aber höchstens im tiefsten Winter.»

Was Hochlandrinder vor allem brauchen, ist Zeit. Im Gegensatz zu herkömmlichen Rindern, die ab zehn Monaten geschlachtet werden, sind sie frühestens mit 30 Monaten schlachtreif. Dass sie Zeit zum

Auf der Suche nach Inspiration?

LCDJ-Gewinner Michel Bucher hat für «Messer & Gabel» Federstück vom Rind zubereitet – mehr dazu auf Seite 14 und unter

» messer-und-gabel.ch/1704

Wachsen hatten, sieht und schmeckt man denn auch bei ihrem Fleisch: «Hochland-Rindfleisch ist dunkler und geschmacklich viel uriger als anderes Rindfleisch. Es geht schon fast in Richtung Wild und hat einen richtig kernigen Biss», schwärmt Odermatt.

Der Metzger als Dritter im Bunde

Für die Verarbeitung des Fleisches arbeiten Hügli und Odermatt mit Profis zusammen. Nach dem Schlachten holt Odermatts Hausmetzger Ueli Banz die Rinderhälften ab und zerlegt sie so, wie Kevin Odermatt dies wünscht. «Ich will das ganze Rind verwerten, inklusive Zunge, Herz und Leber. Neben den Kurzbratstücken für den Grill bleibt dann wie gesagt viel Siedfleisch übrig, das kann ich in meiner Küche nicht so gut gebrauchen. Darum verarbeiten wir es hauptsächlich zu Hack. Das gibt ausgezeichnete Burger – sechs Gramm Salz auf ein Kilo Hack, sonst braucht's gar nichts. Und aus allen möglichen Stücken machen wir Trockenfleisch.» Auch hier kann Odermatt auf die Unterstützung des Fleischfachmanns zählen. «Mein erster Versuch wurde steinhart. Jetzt bereitet Ueli das Fleisch für mich vor, hängt es kurz in den Rauch und ich trockne es hier oben fertig.»

Viel Aufwand – viel Gewinn

Kevin Odermatt ist überzeugt: Die Zusammenarbeit von Produzenten und Gastronomen lohnt sich für beide. «Für mich allemal», meint Hügli, «da ich Kevin ganze Rinderhälften liefern kann, ist mein Aufwand gering.» Darum gebe er das Fleisch auch relativ günstig ab. Höher ist der Aufwand für Odermatt, der das Fleisch zerlegen und verarbeiten lässt. «Es gibt aber einfach einen Qualitätsunterschied, den man gerade beim Fleisch, aber auch bei vielen andern Lebensmitteln klar schmeckt», ist Odermatt überzeugt. Und es entstehe eine Geschichte rund ums Produkt, die sich herumspreche und wieder für neue Gäste sorge. Dafür lohne sich der finanzielle und zeitliche Mehraufwand. «Auch für den Bauern, der bekommt, was er verdient und wofür er hart gearbeitet hat.» Dass Ingos Rind nur gerade für eine Wintersaison reicht, sieht Odermatt nicht als Nachteil. «Das macht das Ganze für den Gast und auch für mich zu etwas Speziellem.»

Ein Hochgenuss:
Hohrücken-Steaks vom Hochlandrind.

Gastronominnen mit Leib und Seele
Mit der Eröffnung des Kafi & Restaurant Franz erfüllten sich Melanie Diem (links) und Denise Weber einen grossen Traum.

Das Kafi Franz in St. Gallen:

Viel mehr als nur ein «Kafi»

Mit viel Herzblut und Schweiss haben sich Melanie Diem und Denise Weber den Traum vom eigenen Gastrobetrieb erfüllt. Machte sich das «Franz» zu Beginn vor allem mit Kaffee und Kuchen einen Namen, finden sich heute auch schmackhafte und regionale Fleischgerichte auf der Karte. Damit wollen die beiden Gastronominnen insbesondere auch männliche Besucher ansprechen.

Wer im Kafi & Restaurant Franz einen Tisch reservieren will, tut gut daran, dies auf die traditionelle Art zu tun. Die Gastgeberinnen Melanie Diem und Denise Weber haben nämlich keine Zeit, stundenlang am Computer zu sitzen und E-Mails zu schreiben. So steht's auch auf ihrer Website: «Da wir die meiste Zeit in der Backstube und hinter dem Tresen verbringen, können wir Bestellungen, Stornierungen oder sonstige Angelegenheiten nicht per Mail bearbeiten. Bitte nehmt das Telefon zur Hand und ruft uns an oder kommt im ‹Franz› vorbei.»

Das hat sich auch «Messer & Gabel» zu Herzen genommen – und sich an einem sonnigen Montag auf den Weg in die Ostschweiz gemacht, um die Gastronominnen im St. Galler

Im «Franz» gibt es nicht nur Kaffee und Kuchen, sondern auch feine und saisonale Fleischgerichte, wie den Appenzeller Rindshuft-Spiess mit Chimichurri-Dip.

Linsebühlquartier zu besuchen. Hier, im ehemaligen Rotlichtmilieu, entwickelte sich im Laufe der Jahre ein attraktives Wohnquartier, das besonders bei jungen Familien beliebt ist. Es ist eine bunte Mischung, die auch Melanie Diem und Denise Weber zusagt. Auch deshalb haben sich die Freundinnen vor vier Jahren dazu entschieden, das bestehende Restaurant Morgensonne zu übernehmen, komplett zu renovieren – und als Kafi Franz neu zu eröffnen.

Mit viel Charme zum Erfolg

Es dauerte nicht lange, bis die frischgebackenen Unternehmerinnen für ihren Mut belohnt wurden. «Wir wurden komplett überrannt!», erinnert sich Melanie Diem. «Mit einem solchen Andrang hatten wir nicht gerechnet.» Wirklich überraschend ist das aber nicht – schon nach wenigen Schritten in dem Lokal ist klar: Hier hat jemand richtig viel Herzblut investiert. Das zeigt sich etwa bei der Einrichtung, die noch viel vom Charme vergangener Zeiten ausstrahlt – aber gerade genug aufgefrischt wurde, um nicht altbacken und verstaubt zu wirken.

Apropos Charme: Von diesem haben auch die Geschäftsführerinnen reichlich. Man spürt, dass Gastfreundschaft für sie nicht nur ein Wort ist, sondern tatsächlich gelebt wird. Dabei sind die beiden Unternehmerinnen, die 32-jährige Melanie Diem und ihre fünf Jahre ältere Geschäftspartnerin, Quereinsteigerinnen in der Gastro-Szene. Gekocht haben die beiden immer schon leidenschaftlich gerne, privat und bei diversen Gastro-Projekten. Im Moment steht im «Franz» Weber in der Küche, während Diem als Gastgeberin an der Front ist. Sobald zu viel Routine eingekehrt ist, wechseln die beiden ihre Rollen wieder.

Vom Café zum Restaurant

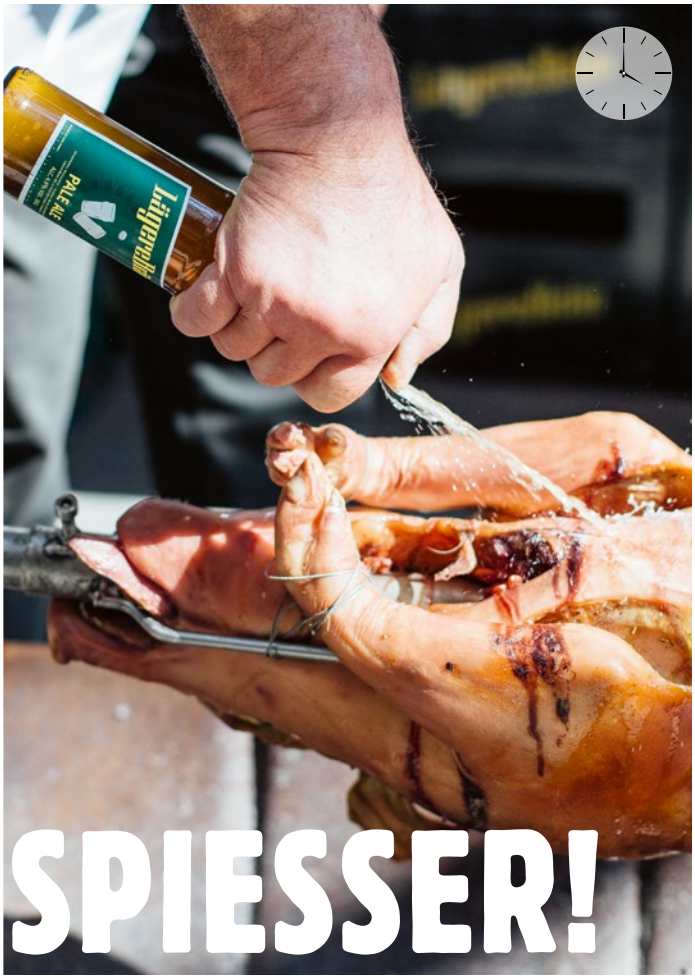
Nebst der Atmosphäre und den Gastgeberinnen gibt es noch einen weiteren, entscheidenden Punkt, der in der Gastronomie über Erfolg und Misserfolg entscheidet: das Angebot. Auch hier punktet das «Franz». Das Lokal ist viel mehr als nur ein Café. Zwar kommen nach wie vor viele Gäste wegen der selbst gebackenen Torten und Kuchen – im Laufe der Zeit haben die Betreiberinnen ihr Angebot aber stetig erweitert. Heute bietet die Karte zahlreiche saisonale Gerichte für den kleinen und grösseren Hunger. Dabei spielen – insbesondere abends – auch Fleischgerichte eine immer wichtigere Rolle. Ihr Fleisch beziehen die Frauen von lokalen Betrieben wie der Metzgerei Fuchs in Grub und dem Bauernhof Dreilinden. Bei der Auswahl der Produkte achten sie auf ein vielfältiges Angebot. «Hauptsache lokal – bei uns gibt es keine Massenware», betont Denise Weber. Diese Philosophie zieht sich im «Franz» durch das ganze Konzept. Für dieses Engagement wurde das Lokal an den Best of Swiss Gastro Awards 2017 mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» ausgezeichnet. Nebst der Auszeichnung, die von «Schweizer Fleisch» 2014 ins Leben gerufen wurde, holte das «Franz» auch den 2. Platz in der Kategorie Café. «Ein wertvoller Schulterklopfer für die vielen Schweisstropfen, die wir in unseren Betrieb investiert haben», freut sich Melanie Diem.

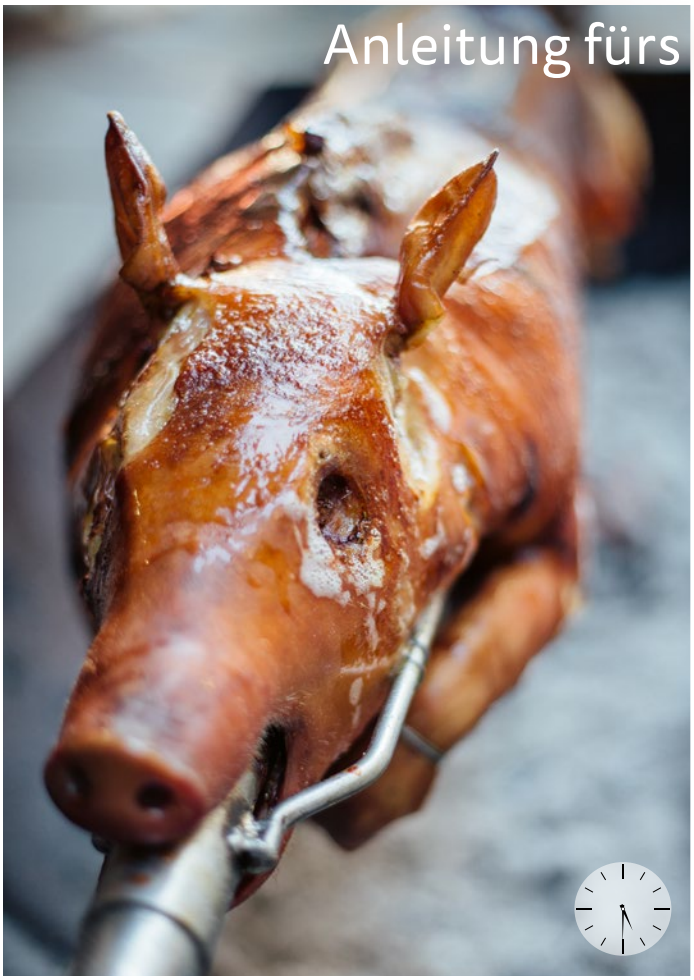
Während im «Franz» zu Anfangszeiten vor allem schlichte Gerichte wie Eintöpfe, Suppen und Salate aufgetischt wurden, erfreuen sich die Gäste heute über anspruchsvolle Kreationen. Im Frühling gab's zum Beispiel Zweierlei vom Kalb an Rotwein-Jus mit Bärlauchpolenta oder jetzt im Sommer einen Appenzeller Rindshuft-Spiess mit Chimichurri-Dip, Ofentomaten und Broccoli mit Kräuterquark und frischer Petersilie – serviert auf Fladenbrot. Darüber hinaus haben die Gastronominnen eine interessante Feststellung gemacht: «Je mehr Fleisch auf der Karte, desto mehr Männer im Lokal.» Die Herren spielten übrigens auch bei der Namensgebung eine Rolle: «Wir suchten bewusst nach einem bodenständigen Namen», so Diem. Sie verrät: «Den echten Franz gibt es nicht.»

WIR SETZEN AUF
Schweizer Fleisch
best of swiss gastro 2016/2017

Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»:
schweizerfleisch.ch/1701

VOLL DIE SPIESSER!





Anleitung fürs perfekte Spanferkel

Die Haut schön kross, das Fleisch saftig und zart – so muss ein perfektes Spanferkel sein. Wie man das schafft und erst noch einen gelungenen Event daraus macht, weiss das Team der «LägereBräu» in Wettingen. «Messer & Gabel» war bei den Vorbereitungen dabei und hat Küchenchef Markus Danuser über die Schulter geschaut.

Seit 2008 steht die Brauerei LägereBräu nun schon an der Klosterstrasse in Wettingen – seit 2014 sogar mit eigenem Eventlokal. «Hier bieten wir unseren Gästen spezielle Gastro-Events rund ums Bier an, von der Metzgete über ‹Beer & Dine› bis zum Bierfondue», erklärt Mirjam Weisshaupt, Leiterin Gastronomie & Events. Der Spanferkel-Event geht in dieser Form zum zweiten Mal über die Bühne – und ist bereits komplett ausgebucht. Doch bevor die Gäste kommen, gibt's noch einiges zu tun:

Planen

Bestellen sollte man das Spanferkel gut zwei Wochen im Voraus. «Damit der Metzger ein geeignetes Tier finden kann – am besten ein 10–12 Wochen altes Ferkel», erklärt Alt-Metzger Richi Affolter, der unser Ferkel organisiert hat und Küchenchef Danuser heute helfend zur Seite steht. Geliefert wird das Tier ohne Innereien, sie wären bei der langen Garzeit ungeniessbar. Ansonsten bleibt vom Schwänzli bis zum Schnörrli alles dran. «Das Tier sollte ca. 18 kg wiegen, 25 kg sind oberste Grenze, wenn das Fleisch in nützlicher Zeit gar werden soll», weiss Markus Danuser. Pro Person rechnet er mit ca. 500 g Rohgewicht. Weil unser Spanferkel für die 65 angemeldeten Personen also niemals reichen würde, bereitet er in der Küche ein zweites zu – zerlegt gart es im Ofen zwei Stunden bei 160 °C.

Vorbereiten

Los geht's bereits am Vorabend. Das Ferkel wird aussen und innen gesalzen und mit einer Trockenmarinade eingerieben – mit Danusers Hausmischung aus Paprika, Cayenne, Muskat, Koriander, Salz, Pfeffer und Senfkörner: «Das muss am Vorabend geschehen, damit auch die dickeren Stücke das Salz aufnehmen», erklärt Danuser.

Grillieren

12.30 – ON FIRE! Als Erstes bereitet Richi Affolter die Glut vor. Wenn das Ferkel auf den Grill kommt, sollte sie um die 300–350 °C haben.

13.00 – AUFGESPIESST Danuser und Affolter machen sich gemeinsam ans Werk, um das Ferkel aufzuspiessen. Der Spiess wird vorne vom Maul und hinten vom Schlossbein gehalten. Mit Klemmen wird das Tier ebenfalls vorne und hinten stabilisiert. Auch der Rücken wird mit einer Klemme am Spiess befestigt, damit er später, wenn das Fleisch warm und weich wird, nicht ausbricht. «Die Füsse befestigen wir fest mit Draht. Beim Garen verliert das Fleisch an Masse und wenn's nicht gut angebunden ist, dreht sich der Spiess dann ohne das Fleisch», erklären die Profis. Am Schluss macht Metzgermeister Richi noch einen Schnitt in den Hohrücken, «damit auch die dickste Stelle gar wird».

13.30 – JETZT WIRD'S HEISS Nun kommt das gute Stück mit 40–50 cm Abstand zur Glut auf den Grill. «Schulter und Stotzen sind näher bei der Glut als Brust und Rücken, darum sollte die Kohle entsprechend verteilt werden.» Das Fleisch soll nun schön langsam durchgaren. Das dauert je nach Gewicht vier bis fünf Stunden.

16.00 – BIER HER! Jetzt wird das Ferkel mit Bier beträufelt. «In der Halbzeit ist ideal», erklärt Danuser, «so wird die Haut nochmals schön feucht, zieht wieder etwas mehr Wärme an und karamellisiert.» Zu oft sollte das Ferkel aber nicht übergossen werden – sonst wird das Fleisch aussen schwarz und innen nicht durch.

17.00 – BRANDSCHUTZ Dünne Stücke wie etwa die Ohren, das Schwänzchen oder auch der Rücken können mit Alufolie abgedeckt werden, damit sie nicht verbrennen.

17.30 – ZIELGERADE Eine Stunde vor Ende der Garzeit beginnt die Haut des Ferkels braun zu werden. «Am Schluss sollte es dann die Farbe eines schön grillierten Cervelats haben», sagt Grillmeister Danuser. Schlecht wäre, wenn das Ferkel zu tief hängt und zu früh braun wird: «Dann sind die Poren zu sehr verschlossen und die Hitze dringt nicht mehr ein – es ist aussen schon durch und wird innen nie mehr richtig gut.» In diesem Fall rät Danuser, das Ferkel vom Spiess zu nehmen und im Ofen bei 150 °C fertig zu garen.

18.30 – WE ARE READY «Wenn der Fleischsaft klar und nicht mehr rot ausrinnt, ist das Fleisch gar», erklärt Danuser. Wer ganz sicher sein will, kann ein Fleischthermometer zu Hilfe nehmen. Die ideale Kerntemperatur liegt, in der Keule gemessen, bei 75 °C.

19.00 – ZU TISCH! Zum Schluss nimmt man das Ferkel vom Feuer und lässt es eine Viertelstunde ruhen. So kann der Spiess besser entfernt werden. Zudem kühlt das Fett ab und bindet wieder, sodass das Fleisch beim Aufschneiden weniger auseinanderfällt. «Natürlich ist es unmöglich, hier schöne Stücke rauszuschneiden, das Ganze erinnert jetzt eher an Pulled Meat. Aber der Geschmack überzeugt», erklärt Markus Danuser.

Serviert wird alles vom Ferkel – und es findet jedes Stück einen Geniesser. Zwei Fans streiten sich sogar um Schwänzli, Näsli und Öhrli.

En Guete!

Unsere Experten:

Mirjam Weisshaupt, Leiterin Gastronomie & Events; Markus Danuser, Küchenchef, und Richard «Richi» Affolter, Metzgermeister in Pension.

» *Mehr Tipps zum Spanferkel-Grillieren und Bilder vom Event gibt's unter* ***messer-und-gabel.ch/1706***

NEUES AUS DER SIEGERKÜCHE

Er hat den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2016 von «Schweizer Fleisch» gewonnen und darf nun ein Jahr lang im «Messer & Gabel» darüber berichten, was bei ihm in und um die Küche so läuft. Und es geht einiges bei Michel Bucher. Trotzdem findet der Jungkoch Zeit, in jeder Ausgabe ein neues Gericht zu präsentieren. Diesmal gibt's glasiertes Federstück vom Schweizer Rind.

«Messer & Gabel»: Michel, die obligate Frage zum Anfang: Wie läuft's?
Mit Vollgas! Ich bin jetzt seit gut einem halben Jahr im «Schönbühl» in Hilterfingen und bin angekommen. Aber im Frühling gab's einiges mehr zu tun als gedacht. Einarbeiten, Menüs kreieren … und dann haben meine Freundin, mit der ich die Küche leite, und ich noch an Kochwettbewerben teilgenommen. Sie war im Finale vom «Buitoni Grande Concorso Pasta» und ich beim «Creative Tartelettes Contest».

Und?
Rebecca wurde Erste, ich Dritter.

Ihr gebt echt Vollgas! Habt ihr auch im «Schönbühl» alles auf den Kopf gestellt?
Das nicht, aber wir haben schon etwas bewegen können. Unsere Küche ist noch regionaler geworden. Es gibt hier so viele tolle Produkte, dass wir auf Ausländisches wenn immer möglich verzichten möchten. Bei Geflügel, Fleisch, aber auch Fisch bezahlen wir oft deutlich höhere Preise als für ausländische Produkte. Aber dafür wissen wir, wie das Tier aufgezogen wurde.

Und was gibt's konkret im «Schönbühl»?
Meine Partnerin und ich arbeiten gerade am neuen Gourmetmenü. Im Frühling gab's Zander aus Frutigen, Appenzeller Ente und zum Hauptgang geschmorte Kalbsbrust und gebratenes Kalbsnierstück mit Brennnessel-Gnocchi. Brennnesseln wachsen wie verrückt rund ums Hotel. Zum Dessert gab's Birkenholz-Parfait mit Waldmeister, Milch-Espuma und getrocknetem Milchschaum.

Klingt herrlich! Und was hast du fürs aktuelle «Messer & Gabel» kreiert?
Rindsfederstück – eigentlich ein typisches Siedfleisch. Ich mag Siedfleisch sehr. Aber ich wollte, dass das Fleisch eine schöne rosa Farbe behält und habe es sous-vide gegart, bei 58 °C. Nach 24 Stunden habe ich mal probiert, aber da war es noch zu zäh. Erst nach 48 Stunden war es schön zart und rosa.

Und wie veredelst du das Federstück nach dem Sous-vide-Garen?
Nach dem Sous-vide-Garen brate ich das Fleisch an, bestreiche es mit der Glasur und gebe es in den Salamander. Da die Glasur intensiv schmeckt, reicht das auch, um das Fleisch zu würzen. Anders als bei klassisch Geschmortem dringt der Geschmack nicht durch das ganze Fleischstück, sondern bleibt an der Oberfläche und unterstützt lediglich seinen Eigengeschmack.

Wäre das Federstück denn auch etwas fürs Gourmetmenü im «Schönbühl»?
Durchaus. Wir kombinieren solche Stücke meist mit etwas Edlerem. Vom Rind haben wir z.B. schon Zwerchfell mit Hohrücken serviert. Auf Kombinationen mit Filet verzichten wir meist. Aber weil unsere Gäste gerade beim Gourmetmenü auch nach edleren Stücken verlangen, ist Hohrücken ein guter Kompromiss.

Das Federstück vom Rind

liegt zwischen Brust und Nacken. Es ist eher fetthaltig und durchwachsen. Da sich magere Schichten mit Fettschichten abwechseln, spricht man auch von Schichtfleisch. Meist wird es als Siedfleisch verwendet, es kann aber auch sous-vide gegart oder klassisch langsam im Ofen geschmort werden. Neben dieser Vielfalt überzeugt auch der Preis: Das Kilo gibt es für weniger als 20 Franken.

«La Cuisine des Jeunes» 2017 – wer tritt in die Fussstapfen von Michel Bucher?

Auch du hast Talent in der Küche und viele wilde Rezeptideen? Dann sucht der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» genau dich und dein Rezept mit bestem Schweizer Lammfleisch.

Anmeldeunterlagen unter lcdj.ch, Anmeldeschluss ist der 19.7.2017

» *Das ganze Rezept von Michel Bucher Glasiertes Federstück vom Rind mit Maispüree, Brennnessel-Gnocchi, eingelegten Radieschen, Blumenkohl-Couscous, gehobeltem Blumenkohl, Broccoli und Spargel finden Sie unter* **messer-und-gabel.ch/1704**

WAS IHRE GÄSTE WOLLEN

ZAHLEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHKONSUM IN DER SCHWEIZ

Wir Schweizerinnen und Schweizer essen gerne Fleisch – ganze 50,98 kg pro Kopf waren es im Jahr 2016. Und zwar vor allem Schweizer Fleisch. Ein paar Fakten, die auch für Ihren Betrieb wichtig sind.

Ihre Gäste wollen Qualität

Beim Kaufentscheid ist für viele Schweizerinnen und Schweizer Qualität um einiges wichtiger als der Preis – gerade auch beim Frischfleisch[1]:

Ich achte nur auf die Qualität..... 38%
Qualität ist wichtiger als der Preis..... 40%
Mir ist beides gleich wichtig..... 13%
Ich achte eher auf den Preis als auf Qualität..... 7%
Ich achte nur auf den Preis..... 2%

Ihre Gäste wollen Schweizer Fleisch

Ihre Gäste achten auf die Herkunft des Fleisches: Sie wissen um die artgerechte Haltung hierzulande, schätzen die kurzen Transportwege und wollen die regionale Wirtschaft unterstützen.

Ein Grossteil der befragen Personen schätzt zudem die Qualität von Schweizer Fleisch höher ein als bei ausländischen Produkten[1]:

Ausländisches Fleisch ist besser als Schweizer Fleisch..... 6%
Schweizer Fleisch und ausländisches Fleisch sind gleich gut..... 14%
Schweizer Fleisch ist besser..... 80%

Ihre Gäste lieben Schwein, Geflügel und Rind

Wie auch in den vergangenen Jahren essen wir Schweizer am liebsten Schwein – gefolgt von Geflügel, Rind, Kalb und Schaf[2]:

Schwein..... 22,49 kg pro Person
Geflügel..... 12,04 kg pro Person
Rind..... 11,28 kg pro Person
Kalb..... 2,71 kg pro Person
Schaf..... 1,23 kg pro Person

Setzen Sie auf Schweizer Fleisch – es lohnt sich!

Ihre Gäste mögen Fleisch, Fleisch aus der Schweiz. Und sie sind bereit, dafür auch mehr zu bezahlen. ***Ganze 72% der Bevölkerung geben für einheimische Landwirtschaftsprodukte – insbesondere für Fleisch – gerne etwas mehr aus[1].***

[1] DemoSCOPE, 19. Markt- und Konsumentenbarometer 2016 der AMS

[2] Geschäftsbericht Proviande 2016

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

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

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

Name: Vorname:

Betrieb: Unterschrift:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail: Telefon:

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Für Bestellungen oder Adressberichtigungen ausgefüllten Coupon einsenden an: Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern. Oder per E-Mail an gastronomie@proviande.ch oder per Fax an 031 309 41 99. Sie können «Messer & Gabel» auch online abonnieren unter **messer-und-gabel.ch**

IMPRESSUM «MESSER & GABEL» | **Herausgeber:** Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, www.schweizerfleisch.ch | **Konzept, Redaktion und Gestaltung:** Polyconsult AG, Bern, www.polyconsult.ch | **Fotografie:** Anna-Tina Eberhard, St. Gallen, Valentina Verdesca, Aarau, Jules Moser, Bern © Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2017