

# Messer & Gabel

## Serie «Wie zu Ättis Zeiten»

An der Bergluft – zu Besuch beim Bündnerfleisch-Produzenten.

>> Seite 6

## Gut, besser, Jus

Plädoyer für die Sauce mit Saucier Fabian Lange.

>> Seite 12



# 1837

Inspiration  
vorletztes Jahr-  
hundert

*Im «Rechberg 1837» kocht man nur mit Zutaten  
von anno dazumal. >> Seite 2*



## Restaurant Rechberg 1837

# Zeitlos gut

*Jung und alt, früher und heute – um diese Begriffspaare kommt man nicht herum, wenn man vom Restaurant Rechberg 1837 in Zürich spricht. Denn dort, in einem denkmalgeschützten Haus, wirtschaftet ein junges Team mit Fokus auf die Produktvielfalt von früher. Das Resultat: ein äusserst zeitgemässes Gastrokonzept.*

**W**er hier einkehrt, tut dies bewusst. Denn das Restaurant Rechberg liegt unscheinbar und etwas versteckt hinter der Zürcher Zentralbibliothek. «Der Anteil an Laufkundschaft ist eher gering», nickt Alexander Guggenbühl, einer der insgesamt vier Pächter des Lokals. «Der Grossteil unserer Gäste sucht uns bewusst auf. Sie wissen, was sie hier erwartet, und teilen unsere Philosophie.» Eine Philosophie, die in den fast vier Jahren organisch gewachsen ist.

Angefangen hat alles, als das heutige «Rechberg»-Team 2015 einen Gasthof etwas ausserhalb von Zürich übernehmen konnte. «Das war unser erstes gemeinsames Projekt. Die perfekte Spielwiese», erzählt Raphael Guggenbühl, der zweite mit diesem Namen im Pächterteam. «So haben wir zum Beispiel einen Anlass durchgeführt, bei dem wir nur mit Produkten kochten, die im Zürich des 19. Jahrhunderts erhältlich waren. Da hat es uns alle gepackt.» Und zwar so sehr, dass das Küchenteam um Küchenchef Carlos Navarro auch heute im «Rechberg» ausschliesslich auf Produkte setzt, wie sie auch im 19. Jahrhundert in und um Zürich produziert worden sind.

### Anno dazumal ist Programm

Einen Hinweis auf diese spezielle Mission gibt die Jahreszahl 1837 im Namen des Lokals. Sie steht übrigens auch für das Baujahr des Hauses, in dem das «Rechberg» seine Räume hat. «Die Jahreszahl steht für die Art der Produkte, die wir verwenden, und die Art, wie wir in der Küche arbeiten», erklärt Alexander Guggenbühl das Konzept

näher. «Bei den Produkten geht es uns vor allem um die Vielfalt. Eine Vielfalt, die durch die Industrialisierung des Lebensmittel-sektors immer kleiner geworden ist, aber dank dem Einsatz engagierter Produzenten durchaus noch vorhanden ist. In der Küche arbeiten wir ohne Hilfsmittel wie Stabilisatoren oder Emulgatoren, und abgesehen vom Hartkäse kaufen wir nichts Verarbeitetes ein. Vom Frischkäse bis zum Fleisch konservieren, unsere Küche macht das alles selbst – genau wie die Menschen im 19. Jahrhundert.»



### Das Team «Rechberg»

Vier Freunde und Profis, die brennen für das, was sie tun: Betriebswirtschafter Alexander Guggenbühl, Küchenchef Carlos Navarro, Restaurationsfachmann Raphael Guggenbühl und Hotelfachfrau Céline Horst.

# Einkaufen wie 1837

Im «Rechberg» kommen nur Produkte zum Einsatz, wie sie 1837 in und um Zürich auch produziert worden sind. Regionalität, Saisonalität und die Zusammenarbeit mit Kleinproduzenten ergeben sich so ganz von alleine.

Um allen Missverständnissen vorzubeugen: Auch in der «Rechberg»-Küche kommen modernste Küchengeräte wie Thermomix, Pacojet und Co. zum Einsatz und die Kreationen sind alles andere als gestrig. Küchenchef Carlos Navarro und seinem Team macht die selbst auferlegte Aufgabe sichtlich Spass: «Dieser Fokus auf eine zwar spezielle, aber auch begrenzte Auswahl von Zutaten zwingt uns in der Küche dazu, immer kreativ und beweglich zu bleiben. Bei Gemüse und Früchten müssen wir auf die Saison reagieren, beim Fleisch auf das Angebot unserer zahlreichen Kleinstproduzenten; und auf gewisse Gewürze wie Pfeffer oder Kolonialwaren wie Schokolade müssen wir ganz verzichten. Doch so zu arbeiten, macht unseren Job erst spannend!»

Auch mit dem Fleischkonsum von anno dazumal hat man sich im «Rechberg» natürlich befasst. Mit maximal zwei Fleischgängen im zehngängigen Abendmenü kommt Fleisch relativ spärlich zum Einsatz. Aus gutem Grund: «Fleisch ist heute wie damals ein Luxusprodukt. Darum geht bei uns Qualität immer vor Quantität», betont der Küchenchef. Und weil Fleisch früher rar war, wurde immer so viel wie möglich von einem Tier gegessen. Auch im «Rechberg» kauft man mit Vorliebe ganze Tiere inklusive Innereien ein. «Das ist manchmal eine logistische Herausforderung. Vor allem bei grossen Tieren wie Rindern», gesteht Küchenchef Navarro. «Darum verwenden wir gerne auch kleinere Tiere. Gitzi zum Beispiel oder Geflügel. Früher waren Huhn und Ziege übrigens wichtigere Fleischlieferanten als Rind oder Schwein.»

Und wie entscheidet die «Rechberg»-Crew, ob ein Produkt ins Konzept passt? «Wir alle informieren uns leidenschaftlich gerne über die Küche im 19. Jahrhundert», erzählt Céline Horst. «Alte Kochbücher und die Zentralbibliothek sind gute Informationsquellen. Und immer mehr sind es auch Gäste, Lieferanten und Produzentinnen, die uns mit Informationen und Ideen für neue Produkte versorgen.»

Beim Fleisch setzt Navarro auf den direkten Kontakt zu Züchterinnen und Tierhaltern: «Um 1837 war die Fleischproduktion noch eine kleinbäuerliche Angelegenheit. Und so wenden auch wir uns fürs Fleisch ausschliesslich an die kleinen Produzenten.»



## Tatar von der alten Kuh

Dass es 1837 auf Zürcher Märkten Rind- oder gar Kalbfleisch zu kaufen gab, war wohl eher selten. Denn bevor Nutztiere geschlachtet wurden, hatten sie andere Aufgaben zu erfüllen. Kühe gaben Milch und Ochsen wurden als Zugtiere eingesetzt. Erst wenn Milchleistung oder Kräfte der Tiere im Alter nachliessen, wurden diese geschlachtet und als Nahrung verwertet.

15-jährig war die Milchkuh, deren Fleisch zuletzt im «Rechberg» verarbeitet wurde. Aus der Huft oder dem runden Mocken macht Carlos Navarro gern ein Tatar. «Wer Angst hat, dass das Fleisch eines alten Tieres streng schmeckt oder zäh ist, wird hier eines Besseren belehrt.»



# Aus der Rechberg-Küche

Die Inspiration für die Zutaten kommt von damals, die Umsetzung ist modern. In drei Gerichten zeigt «Rechberg»-Küchenchef Carlos Navarro wie zeitgemäss 1837 doch eigentlich ist.



## Taco mit Barthuhn-Güggel

Während Eier und Hühnerfleisch heute fast nur noch von zwei hoch spezialisierten Hühnerrassen kommen, gab es früher von Region zu Region unterschiedliche Rassen. Carlos Navarro ist immer auf der Suche nach speziellem Geflügel.

«Alte Hühnerrassen geben natürlich nie das gleiche Fleisch wie ein Mastpoulet. Aber die Verarbeitung ist viel spannender. Bei diesem Barthuhn-Güggel mussten wir uns überlegen, wie wir auf Fleisch reagieren, das faseriger und trockener ist. Sous-viden, zupfen und anschliessend knusprig braten, war die Lösung. Das Resultat: knuspriges Hühnerfleisch im Salatblatt.»



## Gitzirollbraten

Ziegen waren früher wichtige Fleisch- und Milchlieferanten. Damit eine Ziege jedoch Milch gab, musste sie regelmässig ein Zicklein gebären. Da man nicht alle Zicklein zu Milchgeissen grossziehen konnte, war es üblich, die jungen Tiere zu schlachten.

Wenn es im «Rechberg» Gitzi gibt, sind das Tiere von einem Innerschweizer Ziegenkäse-Produzenten. «Wir bekommen immer die ganzen, abgezogenen Tiere inklusive Innereien. Das Zerlegen übernehmen wir selber. Aus Abschnitten, die dabei anfallen, und aus dem Brustfleisch, habe ich diesmal einen Rollbraten gemacht. Die Knochen verwende ich für eine Jus.»



Bündnerfleisch:

## Der Fleischflüsterer

*Ein letztes Mal besuchen wir für unsere Jahresserie einen Produzenten, der seine Fleischspezialitäten heute noch herstellt wie zu Ättis Zeiten: Bereits Jörg Brüggers Urgrossvater hat in Parpan Trockenfleisch produziert. Bis heute hat sich im Familienbetrieb nichts an den altbewährten Methoden geändert.*

**D**as Haus mit den Trocknungsräumen der Familie Brügger steht nicht zufällig hier: am unteren Dorfeingang von Parpan, in einer schattigen Mulde, links fliesst der Bach, rundherum stehen Fichten. «Mein Grossvater hat das Haus 1925 erbaut. Auch er hat – wie schon sein Vater – im Auftrag Fleisch getrocknet», erzählt Jörg Brügger, Urgrossvater von Engelhard Brügger, der als einer der Ersten in Graubünden professionell Fleisch getrocknet haben soll. «Die Lage des Hauses», so Brügger weiter, «ist eng mit der Fleischtrocknerei verknüpft – der Naturlufttrocknerei, um genau zu sein!»

### **Natur pur**

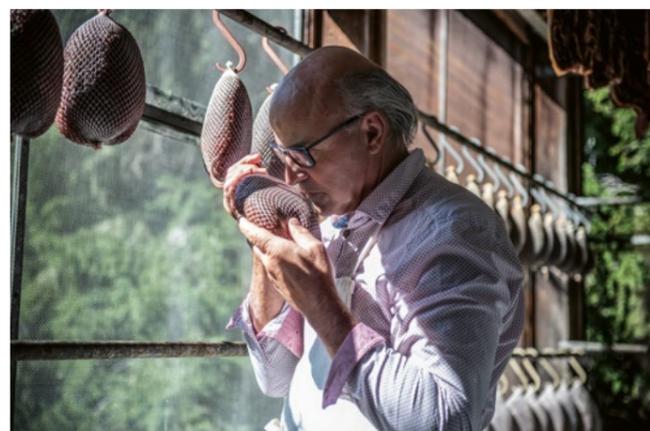
Naturluft darum, weil es in der Trocknerei der Brüggers keine elektronisch gesteuerten Klimaräume gibt. Die natürlichen Bedingungen im Tal und Jörg Brüggers unermüdlicher Einsatz reichen aus, um pro Jahr rund 40 000 kg Fleisch in feinste Trockenfleisch-Spezialitäten zu verwandeln: «Von September bis März ist es im Tal trocken und kühl genug, sodass wir unser Fleisch ohne künstliche Klimaregulierung trocknen können. Durch das Gefälle steht die Luft hier nie still. Öffnen wir die Fenster, gibts Durchzug. Der Bach und die Bäume neben dem Haus sorgen zudem für Feuchtigkeit und im richtigen Moment für Schatten.» Doch wer jetzt meint, für ein Stück Bündnerfleisch könne Brügger einfach etwas Fleisch in die Bergluft hängen, irrt!

### Der Wetterschmöcker

Über drei Stockwerke bis unter das Dach ziehen sich die Trocknungs-räume der Brüggers. An hölzernen Gestellen hängen Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und sonstige Spezialitäten in allen Stadien der Veredelung. Während den Produktionsmonaten von September bis Ende März ist Brügger jeden Tag im Haus. Er alleine ist fähig, von der aktuellen Wetterlage auf die klimatischen Bedingungen im Haus zu schliessen. Je nach Wetter, Tages- und Jahreszeit öffnet er oder schliesst er die Fenster und regelt so das Klima in den Räumen. Hygro- oder Thermometer braucht er nicht – Erfahrung und aufmerksames Beobachten der Natur sind genug.

### Bündnerfleisch plus

Was sich heute «Bündnerfleisch» nennt, muss laut Pflichtenheft in Graubünden hergestellt worden sein. Schweizer Fleisch und Naturluft hingegen sind kein Muss. Bei Brüggers Bündnerfleisch kommt beides als Extra obendrauf. Für alle seine Produkte verwendet er ausschliesslich einheimisches Fleisch. Diese Konsequenz bezüglich Herkunft des Fleisches verlangt beim Veredeln viel Know-how und die Möglichkeit, individuell zu arbeiten: «Nebst dem Fleisch von Fleischrassen



bekomme ich oft auch Fleisch von Zweitnutzungstieren – also Milchkühen. Dieses Fleisch muss man bei der Trocknung anders handhaben.» Für einen Produzenten mit Brüggers Erfahrung ist das aber kein Problem. Wann ihm zuletzt ein Stück Fleisch misslungen ist, daran kann er sich nicht mehr genau erinnern.

### Herzenssache

Damit auch sicher alles gut geht, prüft Brügger seine Ware täglich – mit allen Sinnen. Er tastet, schaut und riecht. Und je nachdem, was ein Produkt gerade braucht, reagiert er. Er hängt einzelne Stücke oder ganze Chargen um – anderswohin im Raum oder ganz nach draussen auf die überdachten Veranden. Hört man Brügger zu, wird klar: Wer sich derart auf die Natur verlässt, zahlt einen Preis. «Jedes Stück Fleisch, das wir veredeln, habe ich bis zu 70 Mal in der Hand. Und wenn mein Haus von oben bis unten voll ist, trage ich extrem viel Verantwortung. Alles in allem ist das ein Knochenjob. Aber anders zu produzieren, käme für mich nicht infrage. Es würde hier drinnen nicht stimmen», lächelt Brügger und klopf sich aufs Herz.



«Das Haus steht nicht zufällig hier. Die Natur rundherum schafft perfekte Bedingungen, um Fleisch zu trocknen.»



So wird's gemacht ...



### Rohstoffe

Für Bündnerfleisch dürfen nur vier Stücke vom Rinds- bzw. Kuhstotzen verwendet werden: Eckstück (Bild), falsches Filet, Nuss und Unterspälte. Damit die Stücke beim Trocken nicht durch das eigene Gewicht in die Länge gezogen werden, packt man sie in ein Netz.



### Salzen

Vor dem Trocken wird das Fleisch gesalzen. Brügger reibt es mit Kochsalz, Salpeter und Bio-Gewürzen ein. Danach wird das Fleisch in grossen Bottichen geschichtet. Durch das eigene Gewicht und das Salz verliert das Fleisch in dieser Phase bereits viel Saft.



### Trocknen

Je nach Grösse ist das Fleisch nach 8 bis 25 Tagen im Salzraum parat für die Bergluft. Auf überdachten Veranden lässt Brügger das Fleisch antrocknen. Danach geht es drinnen weiter. Je nach Wetter und Klima kommt das Fleisch in unregelmässigen Abständen immer mal wieder auf die Veranda.



### Pressen

«Rechteckig und tiefrot» hat Bündnerfleisch laut Pflichtenheft zu sein. Die Form erhält es durch wiederholtes Pressen. Dabei wird dem Fleisch der letzte Saft entzogen. Wenn es nach 5 bis 6 Monaten fertig ist, hat ein Stück Bündnerfleisch bis zu 58% seines Gewichts verloren.





Restaurant huusbeiz, Zürich

# EINFACH ENGAGIERT

Geschäftsführer Nicolas Baumann (links) und Küchenchef Johannes «Joe» Opitz (rechts) sind ein eingespieltes Duo.



«huusgast» ist, wer hier diniert. Aus der Küche gibt es bodenständig Kreatives, unkompliziert professionelle Gastfreundschaft an der Front. Beides gehört zum Konzept. Hat aber auch damit zu tun, dass hier mit Freude Gastronomie betrieben wird. «Messer & Gabel» hat Geschäftsführer Nicolas Baumann und Küchenchef Joe Opitz zum Gespräch getroffen.

**N**icolas Baumann, in aller Kürze: Was macht Ihr Lokal zur «huusbeiz»? NB: Sicher unser schönes Lokal mit dem Cheminée, den Holzböden und dem Stuck an der Decke – eine richtige Gaststube eben. Aber auch, dass man bei uns einfache und unkomplizierte Wohlfühlgastronomie geniessen kann.

**Das heisst konkret?** NB: Joes Küche ist kreativ, aber nicht abgehoben. Bei uns stehen immer die Produkte im Zentrum. Mit unserem Angebot wollen wir unseren Gästen spielerisch aufzeigen, was hinter jedem Gericht steckt – woher die Lebensmittel kommen, wer sie produziert und welchen Aufwand es bedeutet, sie sorgfältig zu verarbeiten. Das passiert bei uns natürlich nicht belehrend, sondern über den Genuss und die Freude an gutem Essen.

**Was bedeutet dieser Fokus auf das Produkt?** NB: Ob pflanzlich oder tierisch, wir verwerten ein Produkt so umfangreich wie möglich. «Nose to Tail» und «Leaf to Root» sozusagen. So hatten wir letzten Sommer zum Beispiel ein Gericht aus fünfmal Gurke auf der Karte. Von der Schale über das Fruchtfleisch bis zum Kraut war da alles irgendwie integriert. Im Herbst gab's dann fünfmal Kürbis. JO: Um so zu arbeiten, braucht es eine kleine, flexible Karte und Produkte, die so gut sind, dass sie für sich alleine sprechen. NB (grinst): Und einen kreativen Küchenchef!

**Laut Ihrer Website gibt es bei Ihnen «Vergessenes, Neues und Bekanntes mal anders zu entdecken.» Joe Opitz, Vergessenes und Neues scheint vor allem beim Fleisch ein Thema zu sein.**

JO: Nicht nur beim Fleisch, aber dort ist es wahrscheinlich am augenfälligsten. «Nose to Tail» ist bei uns nicht nur ein Modewort.

**Geben Sie uns ein Beispiel dafür!** JO: Letzten Sommer hatten wir zum Beispiel ein Gericht auf der Karte, in dem habe ich Schweinszunge und Schweinskinn kombiniert. Etwas weniger extrem, aber durchaus auch «Nose to Tail» ist das Kuhfleisch, das wir einmal als Tatar und einmal als geflammtes Filet fix auf der Karte haben. Zudem bieten wir immer mindestens einen Special Cut an.

**Schweinskinn und -zunge – mutig! Wie reagieren Ihre Gäste?** NB: Joe versteht es unglaublich gut, mit seinen Kreationen Lust zu machen auf Produkte, die Herr und Frau Schweizer meist noch nicht oder in anderer Form kennen. Und: Es braucht eine Erklärung. Aber das gehört zu unserem Konzept. Jedem Tisch widmen wir bei der Bestellung viel Zeit. Wir stellen die Gerichte vor und gehen auf Fragen ein. So lassen sich unsere Gäste gerne auf Neues ein.

**Was muss gegeben sein, um so zu arbeiten?** JO: Es braucht vor allem die Lust an der Arbeit und das Know-how dazu.



## SHORT FACTS

zum Restaurant huusbeiz



### Zwei in einem

Mitten in Zürich liegt die «huusbeiz». Dort setzt man auf kreative Küche und Schweizer Produkte. Das Lokal hat nur abends geöffnet. Am Mittag dienen die Räume als Kantine einer benachbarten Firma.



### Tatar von der Kuh

In der «huusbeiz» hat man sich unter anderem der Ehrrettung von Kuhfleisch verschrieben. Die beiden Signature-Gerichte Tatar und Filet von der Kuh beweisen, dass es nicht immer Rind sein muss.



### Für alle was dabei

Fans von «Nose to Tail» kommen in der «huusbeiz» garantiert auf ihre Kosten. Wer's etwas klassischer mag, ist mit dem «huusburger» oder einem Special Cut vom Grill gut bedient.

## Fleischwissen

Als Le Saucier produziert Fabian Lange in aufwendiger Prozedur gebrauchsfertige Jus im Glas. So kommen auch Hobbyköchinnen und -köche zu Hause in den Genuss einer handwerklich gefertigten Sauce.



Knochen und knorpelreiche Stücke wie Füße und Schwanz sind die Basis jeder Fleischjus. Während dem Kochen wird Gelatine aus den Knochen gelöst. Sie verleiht der Jus ihre Konsistenz und den samtigen Glanz.



Röstaromen gehören in jede Jus. Dafür röstet Lange alle festen Zutaten einzeln an. Am Schluss kommt alles in einen Topf und wird mit Rot- und Portwein abgelöscht – dann kann das lange Köcheln beginnen.



Die Produktion einer Jus ist aufwendig. Doch es lohnt sich! Jede hausgemachte Jus wird auf dem Teller positiv hervorstecken. In Gläser abgefüllt und sterilisiert, sind Jus bis zu einem Jahr haltbar.

Ein Loblied auf die Sauce

# VOLLE KONZENTRATION

*In aufwendiger Handarbeit und nach allen Regeln der Kunst produziert Koch Fabian Lange verschiedene Jus für den Einsatz zu Hause. Und auch wenn er sich mit diesem Produkt nicht direkt an Profis wendet, eine Botschaft an diese hat er dennoch: «Kocht eure Saucen selbst!»*

Fabian Lange nennt sich mittlerweile lieber Produzent als Koch. Denn bald schon wird er seinen Job am Restaurant an den Nagel hängen und voll auf die Saucen setzen. Ein Geschäft, das in den letzten vier Jahren konstant gewachsen ist. «Saucen und ihre Vorstufen wie Fonds und Glaces de Viande sind die Basis jedes Gerichts. In einer Haushaltsküche fehlt es oft an Zeit und Wissen um die Herstellung. Meine Jus aus dem Glas schaffen da Abhilfe.» Langes Zielgruppen sind also Hobbyköchinnen und -köche. Aber auch die Gastronomie hat laut Lange Aufholbedarf, was das Saucenhandwerk anbelangt: «Es wäre toll, wenn die Basics des Handwerks wieder öfter angewendet würden. Denn gerade eine hausgemachte Jus bietet die Chance, den Gerichten eine ganz persönliche Note zu verleihen. Zugegeben, es braucht Zeit, aber dafür wird man mit viel Geschmack belohnt.» Auf Wunsch produziert Lange seine Jus auch für die Gastronomie.

### Reste vergolden

80 kg geröstete Kälberknochen, 36 l Wein, 12 l Portwein, 1 l Balsamico und 40 kg Gemüse, Kräuter und Gewürze braucht es, bis Lange in rund 35 Stunden aus insgesamt 400 l Flüssigkeit 40 l dickflüssige, sämige und

aromatische Jus de Veau gezogen hat. Diese Jus ist fixfertig abgeschmeckt. «Mit einem Löffel davon kann ich nun zum Beispiel eine Rahmsauce verfeinern, ich kann mit der Jus meinen Braten glasieren oder auch einfach einen Teller Pasta damit servieren.»

Das sorgfältige Reduzieren der Flüssigkeiten und damit die volle Konzentration der Aromen braucht Zeit. «Jus, Fonds und Glaces werden oft als Gold der Küche bezeichnet. Es ist die Zeit, die diese Produkte wertvoll macht. Denn die Grundzutaten sind relativ günstig – salopp gesagt, teilweise sogar Abfallprodukte. Die wichtigste Zutat bei der Jus de Veau zum Beispiel sind Knochen, ein Nebenprodukt der Fleischproduktion. In einer Jus spielen sie jedoch die Hauptrolle.» Auch beim Wein, erklärt Lange, kann man gut Produkte verwenden, die ansonsten entsorgt werden würden: «Es spricht nichts dagegen, Weine mit Zapfen zu verkochen. Ich arbeite meistens mit Wein, der wegen fehlerhafter Etikettierung nicht in den Verkauf gelangt. Somit ist eine hausgemachte Jus ein «Nose to Tail»-Produkt und gut gegen Foodwaste.»

## SAUCENWISSEN

### Das Lehrbuch

Saucier Fabian Lange ist überzeugt, dass Saucen in jedem Fleischgericht ihre Berechtigung haben. «Saucen sollen ein Gericht diskret untermalen, ohne sich selbst in den Vordergrund zu drängen. Sie wirken dabei sowohl über den Geschmack als auch die Konsistenz.» Bereits der Urvater der klassischen französischen Küche Auguste Escoffier hält fest, dass eine Sauce drei Eigenschaften haben muss: einen ausgeprägten Geschmack, eine samtige und leichte, aber nicht zu dünnflüssige Konsistenz und eine matt-glänzende Erscheinung.

### Der Geschmack

Fabian Lange hat vier Jus im Angebot: Kalb, Geflügel, Fisch und Gemüse. «Meine Rezepte sind das Ergebnis nächtelanger Tüfteleien», erzählt der Saucier. Wichtigste Variation sind die tierischen Zutaten. Je nach Jus verwendet Lange geröstete Kalbsknochen, Geflügel- oder Fischkarkassen. Neben den Röstaromen sorgen vor allem Fleisch- und Fettreste an den Knochen für Geschmack. Bei der Gemüsejus hat er diese wichtigen Aromageber durch ein Vielfaches an Gemüse, Wakame-Algen und Pilze ersetzt.

### Die Konsistenz

Für die richtige Konsistenz werden Saucen eingedickt. Bei klassischen Fleischsaucen wird das mit Gelatine gemacht. Wichtigste Zutat dafür sind Knochen und Häute. Für seine Kalbsjus verwendet Fabian Lange bewusst eine Mischung aus puren Knochen und besonders knorpeligen Stücken wie Kalbsschwanz und Kalbsfüße samt Haut. «Gelenkknochen, Schwanz und Füße geben besonders viel Gelatine ab. Und das Fleisch an diesen Stücken sorgt für zusätzlichen Geschmack.»

### Der Fachjargon

Fabian Lange nennt sein Produkt «Jus», was man am besten mit «Bratensauce» übersetzt. Die Begriffe «Fond», «Glace» und «Jus» werden heute ziemlich beliebig und uneinheitlich verwendet. Dazu meint der Saucier: «Ein Fond und eine Glace sind Vorstufen zur Jus. Ein Fond ist weder abgeschmeckt noch stark reduziert. Eine Glace ist reduziert, also konzentriert, aber nicht abgeschmeckt. Eine Jus schliesslich ist konzentrierter Geschmack, tellerfertig abgeschmeckt.»

# RIND TRIFFT AUF BIBER

*Ein Jahr, ein Koch, viermal Appenzell, vier Gerichte – das ist die Bilanz des Amtsjahres von LCDJ-Gewinner Marco Kölbener. Seine Kreation Nummer vier möchten wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten! Ein letztes Mal lässt sich Marco von einer typischen Appenzeller Spezialität zu einem Gericht inspirieren.*

**Z**um Fotoshooting für sein letztes Gericht bringt Marco Kölbener eine geheimnisvolle Kartonschachtel mit. Und bevor er zu kochen beginnt, präsentiert er stolz den Inhalt der Kiste: sechs wunderschöne Biber-Modelle aus Holz aus der Bäckerei seiner Eltern. Als Bäckersohn ist Marco an der Quelle, und es liegt auf der Hand, dass er auch rund um den süssesten Appenzeller Exportschlager – den Biber – ein Gericht kreiert.

«Die würzige, schwere Süsse ist das Hauptmerkmal des Bibers. Für mein Gericht musste ich also zu einem Fleisch greifen, das da geschmacklich mithalten kann», erklärt Kölbener. Zwei besondere Schmorstücke vom Rind erschienen ihm perfekt dafür: «Zum einen arbeite ich mit Rippen vom Kotelett – sogenannten Back Ribs. Zum anderen verarbeite ich ein Stück Brust, das als Pulled Beef auf den Teller kommt. Beide Stücke sind übrigens typische

Barbecue-Stücke. Sie sind in der Schweiz vor allem im Sommer begehrt. Ich will mit diesem Gericht zeigen, dass die Stücke durchaus auch im Winter attraktiv sind.»

Der Biber gelangt einerseits in Form von Honig – in der Glasur für die Back Ribs – und andererseits in Form von Gewürzen ins Gericht. Die Bibergewürzmischung, mit der Marco arbeitet, ist übrigens die geheime Hausmischung der Bäckerei Loosmühle in Weissbad. «Da hat es unter anderem Zimt, Anis, Nelken und Muskat drin – mehr darf ich aber nicht verraten», schmunzelt er. Ganz subtil nimmt man das Bibergewürz in den Kartoffelnocken und dem Rotkohlpüree wahr. Eindeutig wird der Biber erst, wenn man die Biber-Brösel erwischt, mit denen Kölbener hier und da für geschmackliche Überraschungsmomente auf seinem Teller sorgt.



## Merci!

Wir von «Messer & Gabel» danken Marco für die zuverlässige und professionelle Zusammenarbeit über die letzten vier Ausgaben und wünschen ihm für alle weiteren Projekte und Pläne nur das Beste!

### Marco Kölbener

Fragt man Marco, was ihm das Amtsjahr als LCDJ-Gewinner gebracht hat, überlegt er nicht lange: «Die Teilnahme am Wettbewerb und natürlich der Sieg haben mir viel Selbstsicherheit gegeben. Die wichtigste Lektion, die ich gelernt habe, ist die, Kritik auszuhalten. Denn eine gute, konstruktive Kritik ist das, was dich weiterbringt. So gesehen, hat mich der Wettbewerb mit allem Drum und Dran persönlich extrem weitergebracht.»



Schweiz. Natürlich.

# Der feine Unterschied

für Moritz Stiefel,  
Küchenchef im Restaurant Hopfenkranz  
in Luzern

## «Fleischqualität beginnt schon bei der Haltung.»

Seit Moritz Stiefel 2016 das Restaurant Hopfenkranz übernommen hat, setzt er kompromisslos auf «Luzerness», wie er es nennt: Er bezieht alle seine Zutaten aus nächster Nähe – und auch beim Fleisch macht er keine Kompromisse. Er serviert nur Fleisch und Fleischprodukte aus der Schweiz. Weil er weiss, dass die Produzenten ihre Tiere respektvoll halten und artgerecht füttern.

Das macht sich nicht nur in der Fleischqualität bemerkbar, sondern sorgt auch bei seinen Gästen für zufriedene Gesichter. «Die Leute wollen heute genau wissen, was sie essen. Und für Schweizer Fleisch sind sie gern bereit, etwas mehr auszugeben.»

### *Hohrückenkette in Perfektion:*

*Für Moritz Stiefel zählt jedes Detail von Z bis A – von den Zutaten bis zum Anrichten.*



### *Gut gehalten:*

*Die Rinder von Stiefels Fleischlieferanten werden nach dem RAUS-Standard (Regelmässiger AUSlauf im Freien) gehalten – wie 82% aller Schweizer Rinder.*



Der feine Unterschied.

**Abonnieren Sie «Messer & Gabel» kostenlos.**

Für Bestellungen bitte folgende Angaben per **E-Mail senden an** [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch):  
Anrede, Name, Vorname, Strasse/Nr., PLZ/Ort, E-Mail und Telefon.

**IMPRESSUM «MESSER & GABEL» | Herausgeber:** Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch) | **Konzept, Redaktion und Gestaltung:** Polyconsult AG, Bern, [www.polyconsult.ch](http://www.polyconsult.ch) | **Fotografie:** Bettina Hänni, Jules Moser, Bern © Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2019