

**ZUFRIEDENHEIT
KANN MAN
BESTELLEN.**



**PUNKT
FÜR DICH**

Frischer Fisch im Frühling

Aus einheimischen Gewässern

Gastro-Trends

Urbanes Gärtnern

Gilde-News

Vorstellung neuer Betriebe und Partner

GILDE

**Die Leichtigkeit
des Frühlings**



GILDEgutschein

Der Gutschein ist in jedem Mitgliederbetrieb der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen einlösbar und kann nicht gegen Bargeld eingetauscht werden. Mitglieder finden Sie unter www.gilde.ch



Im Wert von
CHF 100.–

Der Gutschein ist in jedem Betrieb der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen einlösbar.

www.gilde.ch



Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 (0)44 377 52 90
Fax +41 (0)44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrouisse.ch

WERT #8: ZUKUNFTSDENKEN GRÜNE LOGISTIK SCHWARZ AUF WEISS.

Scana denkt voraus – und verfügt als erstes und bisher einziges Unternehmen des Gastronomie-Zustellhandels der Schweiz über das AJA Green Logistics Zertifikat. Damit setzt Scana neue Massstäbe im Umweltmanagement. Ökologisch nachhaltig und effizient.

Machen Sie den hohen Schweizer Qualitätsanspruch zu Ihrem Vorteil. Regionales Know-how inklusive, und zwar landesweit.

www.scana.ch



EIN GESCHÄFTSBEREICH VON SAVIVA
Swiss Food Services

in_logistik_184x120mm_Gilde_D.indd 1

29.05.15



Liebe Gäste

Frühlingshaft frisch präsentiert sich das neu konzipierte Gilde-Magazin mit saisonalen Schwerpunkten, Rezepten von Gilde-Köchen, Gastro-Trends und Gilde-News. Das neue Gilde-Magazin repräsentiert einen genussvollen Lifestyle, getreu der Gilde-Kultur: Qualität, Kreativität und Gastlichkeit.

Die Leichtigkeit des Frühlings, junges Grün wie Bärlauch und Brennessel, filigrane Blüten wie Schnittlauch und Löwenzahn, Kerbel und Huflattich, inspiriert wohl jede Köchin und jeden Koch. Nach langen dunklen Wintermonaten und wärmenden Gerichten mit Wurzelgemüse und geschmortem Fleisch ist nun Zeit für eine beschwingte und frische Frühlingsküche: junges Gemüse, zarte Blüten und leichter Fisch – Grund genug, das neue Gilde-Magazin dem Thema Fisch zu widmen. Fisch ist nicht nur delikat und bekömmlich, sondern dank seinen wertvollen Nährstoffen auch sehr gesund und verführt damit Gourmets und Ernährungsbewusste zugleich.



Die sechste Ausgabe unseres Magazins informiert Sie auch diesmal über News aus den Gilde-Betrieben, den Gilde-Partnern und über neue Trends – zum Beispiel über das Kochen mit frischem Heu oder über die neue Lust am urbanen Gärtnern.

Und nicht zuletzt stellen wir Ihnen zum Schwerpunkt passende, frühlingshafte Fisch-Rezepte vor, von Gilde-Köchen exklusiv kreiert – in der Hoffnung, Sie damit zum Nachkochen des einen oder anderen ausgesuchten Gerichts in der eigenen Küche zu inspirieren.

R.F. Maeder
R.F. Maeder

«Seine Kollegen stehen in den besten Häusern,
oder zumindest davor.»

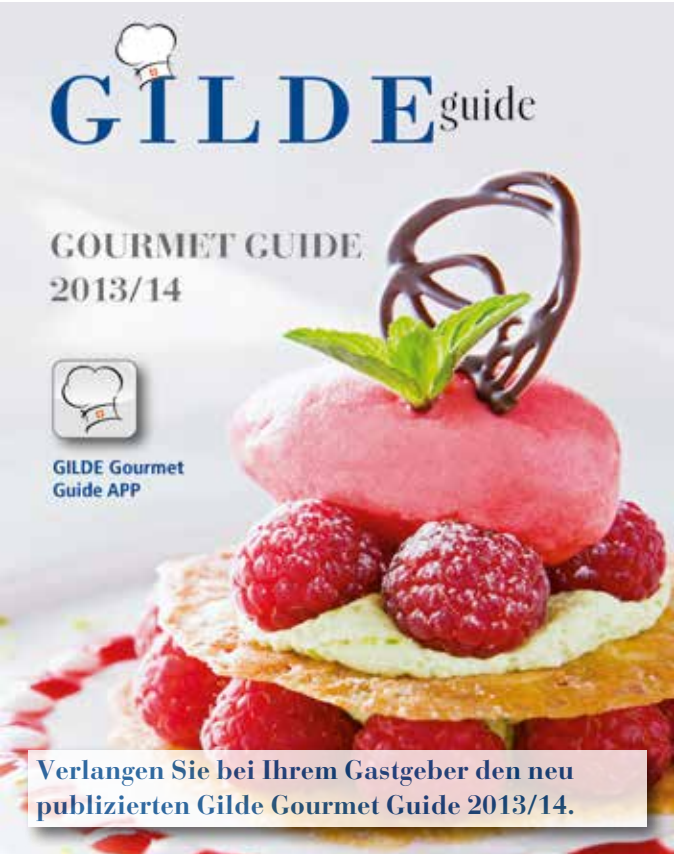
Finden Sie Ihren optimalen Schirm auf: glatz.ch
Kontaktieren Sie uns per E-Mail: anfrage@glatz.ch
Oder lassen Sie sich beraten unter Hotline:

052 723 66 44

Glatz
Von der Sonne empfohlen



www.gilde.ch



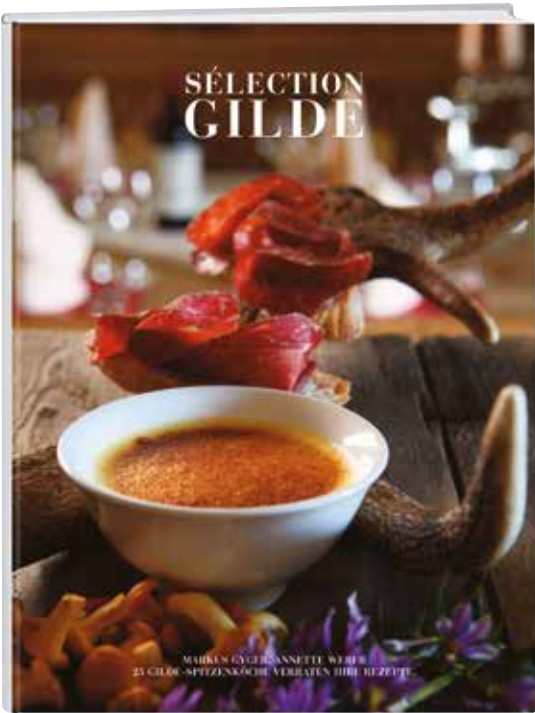
Inhaltsverzeichnis

<i>gilde à point</i> Frischer Fisch im Frühling	6
<i>gastro-trends</i> Urbanes Gärtnern Heusuppe & Co. Einzigartige Geschichte – Sántis Malt	12 14 18
<i>gilde-news</i> Jahresgedanken zur Gilde Neue Gilde-Betriebe und -Partner Gilde-Events	21 22 31
<i>gilde-partner</i> Der vielseitige Innerschweizer Käse Felchen aus dem Bodensee	11 29
<i>gilde à la carte</i> Rezepte aus Gilde-Küchen	ab Seite 8

SÉLECTION GILDE

90 REZEPTE ZUM NACHKOCHEN
29 Köche der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen präsentieren ihre kreativen Gourmetrezepte. Dieses einzigartige Kochbuch ist eine kulinarische Entdeckung und eine Einladung zugleich – zum Ausprobieren der raffinierten Rezepte in der eigenen Küche.

CHF 69.–
© 2010, 24×32 cm, 240 Seiten, ISBN-Nr. 978-3-909532-65-0



Bestellungen: Telefon +41 (0)33 336 55 55
Fax +41 (0)33 336 55 56, www.weberverlag.ch

IMPRESSUM

© Copyright by Gilde-Sekretariat Blumenfeldstrasse 20 CH-8046 Zürich Tel. +41 (0)44 377 52 90 Fax +41 (0)44 377 55 14 www.gilde.ch gilde@gastrosuisse.ch	Verlag & Realisation Weber AG Verlag Gwattstrasse 125 CH-3645 Thun/Gwatt Tel. +41 (0)33 336 55 55 Fax +41 (0)33 336 55 56 www.weberverlag.ch mail@weberag.ch	Redaktion René-François Maeder Annette Weber Katharina Dunigan Madeleine Hadorn	Erscheinung 2× jährlich Frühling/Herbst Auflage 35 000 Exemplare Sprachausgaben Deutsch/Französisch Papier Profimatt 90 gm² ISSN 1664-3801	Fotos Rezepte Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE www.marcusgyger.ch
---	---	--	---	--

Frischer Fisch im Frühling

Frühlingserwachen: Nach langen dunklen Wintermonaten und wärmenden Gerichten, Wurzelgemüse, schweren Saucen und geschmortem Fleisch, ist nun Zeit für die leichte Frühlingsküche, junges Gemüse und zarte Blüten, würzige Wildkräuter – und fangfrischen Fisch. Mit delikater Leichtigkeit und wertvollen Nährstoffen überzeugt Fisch Gourmets und Gesundheitsbewusste gleichermassen.

Nicht nur im Frühling serviert Gilde-Koch Beat Wettach im Hotel Brienz im Berner Oberland bevorzugt Fisch: Sein jährliches Fischbuffet ist legendär – mit vielfältigsten Delikatessen wie einheimische Zander-Saltimbocca, frische Felchenfilets, mariniertes Lachs und traditionelle Fischpastete.

Gut für die Gesundheit

Fisch verführt nicht nur Gourmets, sondern auch Ernährungsbewusste: Fisch gilt als sehr gesund, liefert wenig, dafür hochwertiges Fett, wichtige Mineralstoffe und gleichzeitig leicht verdauliches, wertvolles Eiweiss. Eine einzige Fischmahlzeit deckt bereits den täglichen Proteinbedarf zur Hälfte und jenen an tierischem Eiweiss insgesamt ab. Lachs und andere fettreiche Fische enthalten wertvolle Omega-3-Fettsäuren, die vor Herz- und Kreislauferkrankungen schützen können. Meerfisch liefert ausserdem Jod, das unentbehrlich ist für eine gesunde Schilddrüse.

Einheimischer Fisch schont Weltmeere

Die Nachfrage nach Fisch steigt stetig. Ein grosser Teil der Fischbestände im Meer ist durch ökologisch bedenkliche Fangmethoden gefährdet. Wer sich für einheimischen, «fairen» Fisch entscheidet, trägt also auch zur Schonung der Weltmeere bei. Die einheimischen Seen liefern verschiedenste Speisefischarten. Strenge Vorschriften gewährleisten ein gesundes Heranwachsen der Fische in ihrem natürlichen Lebensraum und sorgen für eine hohe Qualität.

Fasten mit Fisch

Seit jeher ist Fisch auch ein christliches Erkennungszeichen und Symbol. Das deutsche Wort «Fisch» heisst auf Griechisch «Ichthys», eine Abkürzung, die unter anderem «Jesus Christus» bedeutet. Viele gläubige Christinnen und Christen verzichten an den Fastentagen vor Ostern generell auf Fleisch und essen insbesondere am Karfreitag, dem Todestag von Jesus, heute noch vielerorts traditionell Fisch.

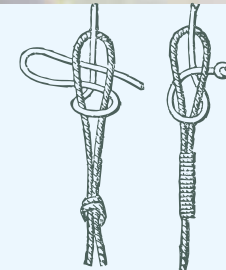
Zubereitung ist unkompliziert

Fisch ist nicht nur bekömmlich und gesund, sondern auch überraschend unkompliziert in der Zubereitung. So gilt es einzig, darauf wies bereits die legendäre Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach, Verfasserin des Standardwerks «Meine Fischküche», hin, dass man Fisch nicht zu lange und nicht zu heiss braten oder kochen darf – denn das Fisch-Eiweiss gerinnt schon bei 70 Grad. Robuste Meerfische wie Lachs oder Kabeljau eignen sich besonders gut zum Grillieren. Die zarten Filets von Süßwasserfischen garen am schonendsten etwa fünf Minuten auf einem Gemüsebett mit wenig Weisswein oder Gemüsebouillon. Oder aber man dämpft sie etwa sieben Minuten in einem Körbchen über kochendem Wasser. Für fast alle Fische eignet sich das einfache, kurze und sanfte Braten in etwas Olivenöl. Feine Filets brauchen nur ein bis drei Minuten, Tranchen von grösseren Fischen fünf bis sieben Minuten.



Gourmets bevorzugen Fisch

So erstaunt es kaum, dass manche Schweizer Spitzenköche Fisch bevorzugen. Nebst Beat Wettach setzt auch Willy «Nyffi» Nyffenegger, Patron im Gilde-Betrieb Seehotel Hallwil im aargauischen Beinwil am See, der währschaften Küche in der Brasserie im Restaurant Mediterran gerne leichte und verspielte Fischkreationen entgegen. Und der engagierte Gilde-Gastronom Urs Schuhmacher hat sich – der Name des Restaurants weist bereits darauf hin – in seiner Fischbeiz Alte Post in Kaiserstuhl im Aargau ganz auf Fisch spezialisiert und serviert unter anderem virtuos Zander in der Salzkruste, im Ofen gebacken, oder mit Kräuter gefüllten, im Speckmantel geschmorten Hecht.



Einheimischer Fisch



Egli, auch Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), ist ein farbenprächtiger Süßwasserfisch. Egli leben in verschiedensten fliessenden und stehenden Gewässern und sind dank ihrem wohlschmeckenden, festen, weissen und gerätearmen Fleisch sehr beliebt. Egli eignen sich für alle Garmethoden. Besonders gut schmecken die Filets aber pur, mit der Haut in Butter gebraten.



Die **Forelle** (*Salmo trutta*) lebt in kalten und sauerstoffreichen Bächen und in tiefen, kühlen Seen im Gebirge. Neben der Bachforelle ist die See- und Regenbogenforelle (letztere nur in Zuchtulturen) in der Schweiz heimisch. Die Forelle macht in der Schweiz rund 70 Prozent der Fänge aus. Das Fleisch ist fest, fettarm, zart und fein im Geschmack. Die Forelle kann man auf viele Arten, zum Beispiel gebraten, gegart, mariniert oder gebeizt, zubereiten.



Der **Hecht** (*Esox lucius*) ist ein einheimischer Raubfisch und lebt gerne in Ufernähe von vorwiegend stehenden Gewässern. Seine Bestände sind nicht sehr hoch. Das Fleisch des Hechts ist mager, fest und weiss, hat viele Gräten und überzeugt mit seinem aromatischen Geschmack. Der Hecht wird gerne für Farcen (zum Beispiel für Hechtklösschen) und zum Frittieren verwendet.



Der **Saibling** (*Salvelinus*) ist der edelste Speisefisch in Schweizer Gewässern. Die Bachsaiblinge gehören zu den farbenprächtigsten Süßwasserfischen. Saiblinge brauchen sauberes Wasser und lieben kalte Gewässer. Der edle Fisch ist oft schwer erhältlich – nur wenige Prozent der Fänge in der Schweiz sind Saiblinge. Der Saibling ist sehr fein im Geschmack, sein rosa Fleisch ist kompakt und behält beim Garen die Konsistenz.



Der **Wels** (*Silurus glanis*) lebt in langsam fliessenden und stehenden Gewässern wie Flussunterläufen, Seen und Stauseen. Er gilt als wichtiger Nutzfisch und ist die grösste freilebende Fischart in der Schweiz. Das Fleisch ist von guter Qualität, fest, weiss und fast grätenlos. Der Wels wird gerne gebraten oder grilliert und ist geräuchert eine besondere Delikatesse.



Der **Zander** (*Sander lucioperca*) gehört in die Familie der Barschfische und lebt am liebsten weit weg vom Ufer in Seen, Stauseen und Flüssen. Der Zander ist ein zarter, magerer Speisefisch. Sein Fleisch ist fest, hell, grätenarm und dezent, mit dem Hecht vergleichbar, im Geschmack. Man geniesst den Zander gebraten, gedünstet und grilliert, als Füllung oder in einer Salzkruste im Ofen gegart.

Variation von gebeiztem Saibling und Apfelgelee mit Saiblingcremesuppe und Bratapfelschaum

Zubereitung

Saibling
Die Fischfilets 4 Stunden in der Beize liegen lassen. Der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher Rondellen mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen.

Apfelgelee
Den Apfelsaft mit Zucker und Thymian aufkochen. Den Sud auf die Hälfte reduzieren. Die eingeweichten Gelatineblätter in den auskühlenden Apfelsaft einrühren und auf einem mit Plastikfolie ausgelegten Blech erkalten lassen. Den erkalteten Gelee in Rondellen mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen.

Saiblingcremesuppe
Die Schalotte in einem Topf anschwitzen und mit dem Fischfond aufgiessen. Die Saiblingabschnitte dazugeben und weich pochieren lassen. Mit dem Rahm auffüllen, mixen, passieren und abschmecken.

Bratapfelschaum
Den Apfel waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den Preiselbeeren und dem Marzipan mischen. Im Ofen bei 180°C garen lassen. Den Apfel mit der Milch aufkochen, mixen und passieren.

Anrichten
Den Saibling und den Apfelgelee abwechselnd aufeinanderschichten. Mit Saiblingskaviar und Zitronenthymian ausgarnieren.

Hotel Schlüssel
Arthur und Monika Wälti-Herzog
Hauptstrasse 29
4153 Reinach

Tel. 061 712 33 00
Fax 061 712 33 01
schluessel-reinach@magnet.ch
www.schluessel-reinach.ch

Würziges Rauchforellentatar und Apfel-Curry-Chutney

Zubereitung

Rauchforellentatar
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

Apfel-Chutney
Zucker, Essig und Bouillon mit dem Curry aufkochen lassen und mit Kartoffelstärke abbinden. Die geschälten Äpfel in Würfel geschnitten dazugeben, aufkochen lassen.

Anrichten
In einer kleinen Ringform Chutney einfüllen, mit dem Tatar bis 1 cm unter den Rand einfüllen und einen Deckel aus Chutney füllen. Ring vorsichtig wegziehen, ausgarnieren.

Zutaten

Rauchforellentatar
200 g Rauchforellenfilet, grob gehackt
80 g Sauerhalbrahm oder Crème fraîche
20 g Kapern, fein gehackt
30 g Tomaten, getrocknet, in feine Streifen geschnitten
30 g Dillsenf oder Dijonsenf
Salz und Pfeffer, aus der Mühle, Zitronensaft
4 Blätter Basilikum, frisch, in feine Streifen geschnitten

Apfel-Chutney
50 g Zucker
50 g Essig
5 cl Bouillon
250 g Äpfel
etwas India Curry
etwas Kartoffelstärke (zum Abbinden)

Landgasthof zum Goldenen Kreuz
Beat Jost
Zürcherstrasse 134
8500 Frauenfeld

Tel. 052 725 01 10
Fax 052 725 01 20
beat.jost@goldeneskreuz.ch
www.goldeneskreuz.ch



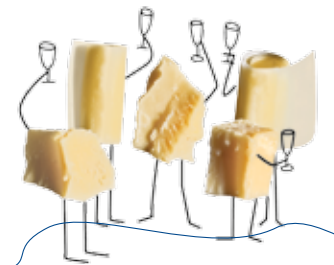
Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für
 ✓ 100% Naturreinheit
 ✓ ohne Zuckerzusatz
 ✓ Schweizer Obst



natürliche Familie

ramseier.ch



Sbrinz AOC – der vielseitige Innerschweizer Extrahartkäse

Der Sbrinz ist seit Jahrhunderten weit über die Schweizer Landesgrenzen hinaus begehrt. So begehrt, dass die kürzeste Transitverbindung zwischen der Zentralschweiz und Norditalien vor der Eröffnung des Gotthards, die Sbrinz-Route, nach dem Sbrinz-Käse benannt wurde.

Dokumente belegen, dass schon im 16. Jahrhundert «formaggio di Sbrinzo – von bester Qualität» von der Innerschweiz über die Pässe Brünig, Grimsel und Gries nach Italien gesäumt wurde, um Papst Klemens VIII. (1592–1605) damit zu beglücken.

Wer heute auf der Sbrinz-Route unterwegs ist, entdeckt eine raue und doch liebevolle Landschaft, die auch den Charakter des Sbrinz prägt. Kein Wunder, passt der harte, aber würzige Sbrinz nicht nur zur Natur, sondern auch zu den Menschen zwischen Luzern und Norditalien. So verbindet nicht nur die Sbrinz-Route über die Landesgrenzen hinaus Regionen und Kulturen – dasselbe tut auch seit jeher der Sbrinz AOC-Käse.

Für dessen Produktion wird nur erstklassige Rohmilch verwendet. Konstante Kontrollen während des gesamten Produktionsprozesses garantieren, dass der Konsument in den Genuss eines zu 100 Prozent natürlichen, qualitativ hochstehenden Produkts kommt. Die Sbrinz-Käsereien, 28 ausgesuchte Tal- und Alpkäsereien in der Innerschweiz, arbeiten nach strengen Richtlinien. Die Verwendung irgendwelcher Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderter Organismen ist verboten. Für die Reifung braucht der Sbrinz AOC Zeit – sehr viel Zeit. Das Mindestalter für den Konsum beträgt idealerweise 24 Monate. Je länger die Reifedauer, desto aromatischer und würziger wird das Bouquet. Sbrinz schmeckt als Möckli (brechen, nicht schneiden!), als Hobelrolle oder aber auch als Reibkäse.



Sbrinz Käse GmbH
 Merkurstrasse 2
 6210 Sursee
 Tel. 041 914 60 60
 Fax 041 914 60 61
 info@sbrinz.ch
 www.sbrinz.ch



Urbanes Gärtnern: Kräuter & Gemüse aus dem Stadtgarten

Gärtnern liegt im Trend wie seit Jahren nicht und erobert nun auch die Städte: Ob Dachterrasse, Balkon, Fensterbank oder Hinterhof, überall kann man einen eigenen kleinen Gemüse- und Kräutergarten bewirtschaften und süsse Tomaten, scharfe Chilischoten und frische Minze anpflanzen. Urbane Gärten begrünen die Quartiere, verbessern die Luftqualität, tragen zu Kultur, Bildung und Verstan-

digung bei und bieten Raum für Engagement und Beteiligung. Initiativen und Projekte gibt es zum Beispiel in Luzern, Basel, Zürich und Bern.

Organisationen wie ProSpecieRara oder Veg and the City zeigen in Workshops, Abend- und sogar Kinderkursen, wie das Urbane Gärtnern auf Balkon und Fensterbank geht.



Kaviar aus Bergwasser: die schwarze Perle im Ice Cube

1 «Oona»: so beschrieben die Kelten einst etwas Einzigartiges oder Aussergewöhnliches. Sechs Jahre nach der Ansiedlung des ersten Störs in reinem, natürlich warmem Bergwasser im Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland hat das Wort eine neue Bedeutung. «Oona» ist auch der Name für den ersten in der Schweiz produzierten Kaviar. Der edle Bergwasser-Kaviar ist von einem Ice Cube umgeben. Der Kubus, aus klarem Glas und in der Schweiz in Handarbeit gefertigt, symbolisiert Transparenz und Reinheit und nimmt die Philosophie der Nachhaltigkeit im Material auf. Der Kaviar ist in Form einer Kugel, als Abbild einer perfekten Kaviarperle, in der Mitte des Würfels eingebettet.

Kochen mit Heu: Inspiration aus den Bergen

2 Nicht nur in den Bergen betört der Duft von frischem Heu die Sinne: Auch kreative Köche lassen sich von frischen Gräsern und Kräutern inspirieren, allen voran der legendäre Gilde-Gastronom Oskar Marti, landesweit berühmt als «Chüter-Oski», kreierte mit Heu nicht nur eine Heusuppe, sondern gab die Lammkeule in einen Heusud, wickelte gefüllte Stubenküken mit Alpenheu in eine Folie oder zauberte eine süsse Alpenheumousse mit Walderdbeeren. Mittlerweile kochen manche Küchenmeister mit Heu, allerdings in erster Linie zum Aromatisieren der Gerichte. In den Bergen sind Heugerichte schon länger bekannt: Oft werden Lamm, Schinken oder Geflügel in Heu gegart – oder Käse wird damit eingewickelt.

Die spezielle Vorspeise: Heusuppe

Zubereitung: Das Matignon mit Butter andünsten und mit Reismehl stäuben. Mit Weisswein ablöschen und danach mit dem Geflügelfond aufgiessen. 20 Minuten köcheln lassen, Rahm begeben und anschliessend 5 Minuten weiterköcheln lassen. Mit Butterflocken mixen, abschmecken und passieren. Das Heu ca. ¾ Stunde in der fertigen Suppe ziehen lassen, erneut passieren und aufkochen. Mit Gewürzen abschmecken.

Rezept: Hotel Restaurant Lej da Staz, St. Moritz-Celerina.

Zutaten

Heusuppe (ergibt 1 Liter)	
etwas	Butter
100 g	Matignon, weiss (Sellerie, Zwiebeln, gebleichter Lauch)
20 g	Reismehl
0,5 dl	Weisswein
7,5 dl	Geflügelfond
3 dl	Rahm
	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
50 g	Bergheu



Raw Food: die neue kalte Küche

Der Trend der kalten Küche kommt aus den USA nach Europa – unter dem Begriff «Raw Cooking», ein Begriff mit vielen Definitionen. Kleinster gemeinsamer Nenner ist die Temperaturgrenze bei 42 Grad Celsius. Denn ab dieser Temperatur gehen wesentliche Inhaltsstoffe von Lebensmitteln verloren. Genuss steht auch in der Gourmet-Raw-Cuisine an erster Stelle. Anstatt konventionellen Zubereitungsmethoden und Produkten kommen in der neuen Rohkostküche ausgefeilte Technologien zum Einsatz, zum Beispiel Hochgeschwindigkeitsmixer für besonders cremige Konsistenzen oder Dehydratoren für die Herstellung von Backwaren aller Art.

Selbstgebackenes Brot: das erste Aushängeschild

Brot gilt seit jeher als erstes Aushängeschild eines Restaurants – und gibt immer wieder Anlass zu kulinarischen Kontroversen. Früher ging es vor allem um die Frage, wann das Brot serviert werden darf. Heute geht es darum, ob das Brot selbst gemacht sein soll: Ist es für Sternerestaurants legitim, Brot zu kaufen? Oder zeichnet sich ein gutes Restaurant nicht gerade durch selbst und frisch gebackenes Brot aus? Ohne Zweifel: Selbst gemachtes Brot ist stets eine beliebte Bereicherung – längst auch in Gilde-Betrieben: Seit jeher serviert zum Beispiel Hansjörg Mettler-Schär im Bären Oberbottigen bei Bern, zur Freude seiner Gäste, selbst gebackenes Brot.

Aromatische Öle: die gesunden Veredler

Aromatische Öle verfeinern die Küche auf einfache Weise – und sind erst noch gesund. Hochwertige Öle, einst vor allem aus Kostengründen oft vernachlässigt, sind heute im Trend. Mit gutem Grund: Ein gutes Öl unterstützt das Aroma, würzt Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte, verfeinert Salate und verleiht verschiedensten Saucen Tiefe. Besonders aromatisch (und sparsam zu verwenden) sind Walnuss-, Kürbiskern- und Sesamöl. Und immer mehr Köche aromatisieren ihre Kreationen mit Gewürzöl, das sich, auf der Grundlage von Olivenöl und mit Gewürzen nach Wahl wie zum Beispiel Chili oder Ingwer, ganz einfach selbst herstellen lässt.

Bodensee-Zanderfilet, Karottencoulis, Wasabi- mousseline



Zubereitung

Bodensee-Zanderfilet
Das Fischfilet in vier gleich schwere Stücke schneiden. Den Fisch mit Meersalz würzen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig braten. Warm stellen.

Karottencoulis
Den Karottensaft langsam einkochen, würzen, mit kalter Butter aufschwingen und mixen.

Wasabimousseline
Das Kartoffelpüree zubereiten. Den Rahm aufkochen, das Wasabipulver darin auflösen und unter das noch heisse Kartoffelpüree mischen. Mit dem Dressiersack dressieren und den Fisch auf dem luftigen Wasabimousseline legen und mit Sauce umgeben.

Zutaten

Bodensee-Zanderfilet
640 g Zanderfilet (geschuppt/entgrätet)
etwas Meersalz
80 ml Olivenöl, kalt gepresst

Karottencoulis
500 ml Karottensaft, frisch
1 EL Shiitakepulver
40 g Butter, kalt
1 Prise Salz

Wasabimousseline
250 g Kartoffeln, geschält
150 ml Vollrahm
12 g Wasabipulver, grün
1 Prise Salz und Muskatnuss
60 g Butter, kalt

Landgasthof Wartegg
Jules und Monika Frei
Müllheimerstrasse 3
8554 Wigoltingen/Hasli

Tel. 052 770 08 08
Fax 052 763 17 25
info@landgasthof-wartegg.ch
www.landgasthof-wartegg.ch

Zubereitung

Erdbeersüppchen
Die Erdbeeren waschen, trocknen und vierteln. Die Erdbeeren mit dem Läuterzucker, dem Wasser und dem Weisswein weich kochen. Die Minzeblätter dazugeben, mixen und passieren, anschliessend mit dem Champagner auffüllen.

Basilikumpesto
Basilikum und Pfefferminze zupfen und waschen. Pinienkerne anrösten und in ein Gefäss mit dem Basilikum, den Pfefferminzblättern und dem Honig geben. Das Ganze mit einem Zauberstab pürieren.

Mascarpone mousse
Das Eigelb, den Honig und den Zucker in einer Chromstahlschüssel über Wasserdampf schaumig warm schlagen. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in Amaretto auflösen, in die Eigelb-Honig-Masse geben und die Masse kalt schlagen. Den Mascarpone mit der Sahne kurz aufschlagen und unter die Eigelb-Honig-Masse geben. Das Eiweiss mit dem Puderzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-masse ziehen. Zuletzt die Basilikumjuli- enne untermischen. In eine Form geben und abgedeckt 4 Stunden durchkühlen lassen.

Fertigstellung
In die vorgekühlten tiefen Teller das Erd- beersüppchen portionieren. Mit einem heissen Esslöffel von dem Mascarpone- mousse Nocken abstechen und in das Süppchen geben. Als Garnitur Basilikum- pesto und eine Krone Basilikum auf die Nocken legen.

Hotel Misani
Jürg Mettler
Via Maistra 70
7505 St. Moritz-Celerina

Tel. 081 839 89 89
Fax 081 839 89 90
info@hotelmisani.ch
www.hotelmisani.ch

Erdbeersüppchen mit Basilikum und Mascarpone mousse

Zutaten

Erdbeersüppchen
500 g Erdbeeren
120 g Läuterzucker
180 g Wasser
1 dl Champagner
60 ml Weisswein
etwas Pfefferminze, Blätter

Basilikumpesto
20 g Basilikum
15 g Pinienkerne
1 EL Honig
10 g Pfefferminze

Mascarpone mousse
50 g Eigelb
5 g Honig
25 g Zucker
4 ml Amaretto
2 Blatt Gelatine
125 g Mascarpone
50 g Sahne
45 g Eiweiss
30 g Puderzucker
1 TL Basilikum, fein gehackt

Fertigstellung
etwas Basilikum



Besondere Produkte haben eine einzigartige Geschichte – der Appenzeller Sántis Malt

Der Sántis Malt, ein Whisky aus bis zu 120-jährigen Eichenholz-Bierfässern.



Die Brauerei Locher AG ist eine traditionsreiche Brauerei, die sich seit fünfter Generation im Familienbesitz befindet. Die Appenzeller produzieren bereits seit über 100 Jahren Bier und Spirituosen für ihre Kundschaft. Die Produkte werden nach überlieferten Rezepten hergestellt und inmitten der hügeligen Landschaft des Appenzells bis zum Genuss gehegt und gepflegt. In dieser Umgebung entsteht auch der vielprämierte und geschichtsträchtige Appenzeller Sántis Malt.

1999

Die Brauerei Locher AG beginnt mit der Produktion vom Appenzeller Sántis Malt. Dies, nachdem in der Schweiz das Herstellungsverbot von Spirituosen aus Getreide aufgehoben wurde. Der Sántis Malt verblüfft durch die einzigartige Lagerung in geschichtsträchtigen Bierfässern aus Eichenholz und das quellfrische Wasser aus dem traumhaften Alpsteingebirge.

2002

Die Brauerei Locher AG kommt mit den ersten Produkten auf den Markt und geht somit als Vorreiter der Schweizer Whisky-Produktion in die Geschichtsbücher ein. Es entstehen die vier Sántis Malt Editionen, welche nach Bergformationen aus dem Alp-

stein getauft werden. Dies sind die Editionen Sántis, Sigel, Dreifaltigkeit und Marwees.

2003

Zur Steigerung der Qualität setzt die Brauerei Locher AG zusätzlich auf Rohstoffe aus den Schweizer Bergen – den höchstgelegenen Anbaugebieten Europas. Die Saat erhält durch die Höhe und die extremen Witterungen mehr Vitalität und Kraft. Diese Qualität fliesst schlussendlich in die Produkte ein und steigert den Genuss massgeblich. Zusätzlich wird mit diesem Projekt die Wiederbelebung des Bergackerbaus in der Schweiz nachhaltig gestärkt.

2010

Der Appenzeller Sántis Malt «Dreifaltigkeit» wird vom Whisky-Papst Jim Murray zum «European Whisky of the Year 2010» erkoren. Es wurden knapp 4000 Whiskys unter die Lupe genommen, wobei sich die Edition Dreifaltigkeit den prestigeträchtigen Titel sicherte.

2011

Die Brauerei Locher AG wird vom Whisky Guide Schweiz zur «Whisky Distillery 2011» gewählt. Eine Auszeichnung für die Begeisterung an der Arbeit und dem «Tüfteln» am kleinsten Detail.

2012

Beim weltweit wichtigsten Wettbewerb, der IWSC in London City, werden die Editionen «Sántis» und «Sigel mit Silber» prämiert. Der Cream Likör «Marwees» und die Edition «Alpstein» erhalten Silber mit dem Prädikat «Outstanding».

Das Sortiment

1 Edition Sántis 40% Vol.

Die Lagerung in Eichenbierfässern und das anmutige Apfelholzraucharoma verleihen diesem Whisky eine reine, grazile und verlockende Frische. Der Hauch von grüner Feige auf der seidigen Textur sowie eine dezente Note von Phenol schwingen im Hintergrund mit. Sanfte, eichige und sehr angenehme Bitterkeit. Leicht fruchtig und sehr eindrucksvoll.

2 Edition Sigel 40% Vol.

Obgleich diese Edition in Eichenbierfässern herangereift ist, scheint einem die Traube regelrecht aus dem Glas entgegenzuspringen. Dieses exklusive Aroma muss man einmal gespürt haben. Ein reiner Malt, der auf der Zunge zergeht, kombiniert mit einer saftigen Fruchtigkeit und leichten Gewürzen. Vanille repräsentiert die Eiche auf freundlichste Weise.

3 Edition Marwees 18% Vol.

Nougat- und Caramelaromen, leicht süsslich, dickflüssig – und ein aussergewöhnlich angenehmer Nachgang. Inmitten von saftig-grünen Wiesen grasen friedlich jene Kühe, die uns den wunderbar sämigen Rahm für unseren «Sántis Cream» geben. Unser Sántis Malt Edition «Sántis» lagert in Eichenfässern, bis er reif genug ist, um sich mit dem reichhaltigen, schneeweissen Rahm zu vereinen und als Sántis Cream «Marwees» genossen zu werden.



4 Edition Dreifaltigkeit 52% Vol.

Eine fantastische Mischung mit einem Aroma von Apfelholzrauch und etwas Torfigem. Es ist erstaunlich – die Ölmenge auf dem Gaumen ist mild und doch ausreichend, um den Mund zu bedecken. Als Nächstes kommt eine Mischung aus Rauch, gleichermassen holzig und erdig, gefolgt von einer leichten Karamellnote. Eine nicht analysierbare Fruchtigkeit macht sich bemerkbar, während Gewürze den Gaumen übersäen.

5 Spezialedition Alpstein

Mit der ersten Belegung in Eichenholz-Bierfässern erfährt der Whisky eine unvergleichliche Qualität. Jedes Fass ist eine individuelle, charaktervolle Rarität und wird vom Stillmaster erlesen. Sein Finish erhält der Whisky in einem Bourbon-, Port-, Sherry-, Wein- oder einem anderen Spezialfass. Die Edition Alpstein ist eine fortlaufende, limitierte Edition – kreiert für Sie von unserem Stillmaster.



www.appenzellerbier.ch

Zubereitung

Weidelamm

Den Lammrücken würzen und von allen Seiten anbraten. Mit den Kräutern und dem Knoblauch im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 7–8 Minuten braten, dabei immer wieder mit Öl übergiessen. Vor dem Anschneiden an einem warmen Ort ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch im Öl anschwitzen. Die Lammwürfel begeben und leicht anbraten. Den Lammfond aufgiessen. 2 Stunden leicht köcheln lassen, abschmecken. Die Gemüsewürfel begeben.

Bramata mit Steinpilzen

Milch und Bouillon aufkochen, Bramata einrühren. Würzen und mindestens 1½ Stunden köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze kurz in der Butter anrösten und abschmecken.

Zutaten

Weidelamm

600 g	Lammrücken (Karree), am Stück
etwas	Meersalz, Pfeffer
	Thymian und Rosmarin, frisch
1	Knoblauchzehe
etwas	Öl (zum Anbraten)
200 g	Lammschulter, in Würfel geschnitten
1	Schalotte, fein geschnitten
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 dl	Lammfond
1 EL	Gemüsewürfel, blanchiert (Zucchini, Sellerie, Peperoni)
	Salz, Pfeffer
etwas	Öl (zum Anbraten)

Bramata mit Steinpilzen

2 dl	Milch
2 dl	Hühnerbouillon
100 g	Bramata (grobkörniger Bündner Maisgriess)
	Salz, Pfeffer, Muskat
einige	frische Steinpilze (oder nach Belieben andere Pilze)
	Butter (zum Anbraten)

Restaurant La Riva

Rudolf und Astrid Eberl
Voa Davos Lai 27
7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 26 00
Fax 081 384 26 22
la-riva@bluewin.ch
www.la-riva.ch

Karree und Ragout vom Bündner Weidelamm, Bramata mit Steinpilzen

Jahresgedanken zur Gilde

Gespräch mit René F. Maeder, Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, aufgezeichnet von Peter Grunder/GastroJournal.

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen unterliegt einem ständigen Wandel: Generationen lösen sich ab, ältere Mitglieder ziehen sich zurück, jüngere Mitglieder stossen hinzu. Dieser Wandel ist schleichend, aber stetig. Wir bemerken ihn kaum, stehen aber in den Betrieben und in der Gilde plötzlich vor Fragen, die damit zusammenhängen: Wo stehen wir, wohin sollen wir, was muss sich verändern, was hat sich bewährt?

Solche Fragen haben den Vorstand der Gilde mit unseren Ambassadors, mit den verschiedenen Chargen, den Gilde-Partnern sowie dem Sekretariat in Zürich im letzten Jahr stark beschäftigt. Ausdruck davon ist einerseits eine breit abgestützte Strategie-Kommission, der auch aussenstehende Fachleute angehören. Sie macht sich Überlegungen zum Selbstverständnis der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und wird mögliche Zukunftsszenarien erarbeiten. Andererseits werden wir in diesem Zusammenhang in diesem Jahr eine Befragung unter unseren Mitgliedern durchführen, welche die künftigen Richtungen weisen soll.

Für mich stehen dabei zwei bedeutende Entwicklungen im Zentrum, über deren Gewichtung ich mir selbst nicht völlig im Klaren bin: hier die Gilde als Marketingorganisation mit stärkerer Orientierung nach aussen, dort die Gilde als Zunft mit starker Orientierung nach innen.

Natürlich steht mir das Hergebrachte im ersten Moment näher: das Handwerk, die Kochkunst, die Gilde-Familie, der Erfahrungsaustausch und die wunderbaren Freundschaften mit Berufskolleginnen und -kollegen, mit Produzenten und Lieferanten. Aber ich verschliese mich auch dem Neuen nicht: der professionelleren Vermarktung der Gilde, der Konzentration auf Imagepflege und Werbung, dem Abschneiden alter Zöpfe.

Man mag es bedauern, wenn der traditionelle familiäre Zusammenhalt der Gilde bei den jüngeren Generationen nicht mehr so hoch im Kurs steht. Man mag es bedauern, wenn Veranstaltungen, die kaum direkten geschäftlichen Nutzen, aber viel Engagement erfordern, immer weniger Zuspruch finden und Ehrenämter fast nicht mehr zu besetzen sind.

Aber wir können die Zeit weder anhalten noch zurückdrehen, und wir wollen das ja auch nicht. Vielmehr wollen wir uns den Entwicklungen stellen, schliesslich soll die Gilde lebendig bleiben und auch nach sechs Jahrzehnten eine zeitgemässe Organisation hochstehender gastgewerblicher Unternehmenskultur sein und bleiben.

Insofern müssen Fragen erlaubt sein: wie unsere Wahrnehmung in den Medien und der Bevölkerung ist, wie wir es mit der Kochkunst halten, warum wir die Besten sein wollen, es aber nicht klarer ausdrücken, und nicht zuletzt, was es kostet?

GILDE-FACTS

**276 Betriebe gesamtschweizerisch
45 Partnerfirmen
132 Passivmitglieder**

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen wurde 1954 gegründet. Sie ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Gastronomen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind.

**– Persönlicher Service
– Kompetente Beratung
– Spezielle Ambiance**



In meiner Brust schlagen zwei Herzen: das der kollegialen Zunft und das der professionellen Marketingorganisation – das eine Herz ist so wichtig wie das andere. Und so wünsche ich unseren Betrieben für das Jahr, das eben begonnen hat, nicht nur unternehmerisch und privat alles Gute, sondern erhoffe mir auch Richtungsweisendes für die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen: dass die jüngeren Generationen ihre Vorstellungen formulieren, dass die älteren dafür offen sind und dass wir gemeinsam erfolversprechende Richtungen einschlagen können.

Das ist viel verlangt, ich weiss, aber wir sind es uns gewohnt, dass viel von uns verlangt wird. Insofern wünsche ich uns allen die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die wir nicht ändern können, den Mut, Dinge zu ändern, die wir ändern können, und die Weisheit, das eine vom anderen zu unterscheiden.

Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



Restaurant Freihof-Hürlimann

Carina und Lukas Hürlimann
Dorfstrasse 14
5430 Wettingen
Tel. 056 426 75 57
Fax 056 426 75 55
info@freihof-wettingen.ch
www.freihof-wettingen.ch



Hotel National

Juliane und Philipp Blaser
Obere Bahnhofstrasse 10
3714 Frutigen
Tel. 033 671 16 16
Fax 033 671 40 15
hotel@national-frutigen.ch
www.national-frutigen.ch



Hotel Belvédère

Julia und Kurt Baumgartner
Stradun
7550 Scuol
Tel. 081 861 06 06
Fax 081 861 06 00
info@belvedere-scuol.ch
www.belvedere-scuol.ch



Hotel Sternen

Susanne und Werner Häcki
Ennetbürgerstrasse 5
6374 Buochs
Tel. 041 620 11 41
info@sternen-buochs.ch
www.sternen-buochs.ch



Berggasthaus Niederbauen

Moritz Borowski
und Christine Ineichen
Niederbauen 1, 6376 Emmetten
Tel. 041 620 23 63
info@berggasthaus-niederbauen.ch
www.berggasthaus-niederbauen.ch



Hôtel Cailler

Stéphane Schlaeppy et
Jean-Marie Pelletier
Gros-Plan 28
1637 Charmey (Gruyère)
Tél. 026 927 62 62
Fax 026 927 62 63
reservation@hotel-cailler.ch
www.hotel-cailler.ch



Hôtel de Ville

Sandra et Steven Espinosa
30, rue du Casino
1673 Rue
Tél. 021 909 03 20
Fax 021 909 03 20
info@hoteldevillerue.ch
www.hoteldevillerue.ch



Restaurant Traube

Norma und
Richard Gehin-Keel
St. Gallerstrasse 7
9470 Buchs
Tel. 081 756 12 06
Fax 081 756 12 07
cheflot@traube-restaurant.ch
www.traube-restaurant.ch



Wirtschaft zum Löwen

Jacques und
Gabj Neher-Lüchinger
Kirchstrasse 9, 9327 Tübach
Tel. 071 841 20 42
Fax 071 841 20 47
info@wirtschaft-loewen.ch
www.wirtschaft-loewen.ch



Café Restaurant Fontaine

Philippe Lehmann
Route de Rougemont 59
1286 Sorat
Tél. 022 756 14 21
philehmann@bluewin.ch



Restaurant Randenhaus

Sandra und Claude Tappolet
Randenhaus
8225 Siblingen
Tel. 052 685 27 37
Fax 052 685 28 69
info@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch





Restaurant Waldheim

André und Jasmin
Aeschimann-Rickenbach
Neue Strasse 41, 4703 Kestenholz
Tel. 062 393 22 44
Fax 062 393 25 29
info@waldheimkestenholz.ch
www.waldheimkestenholz.ch



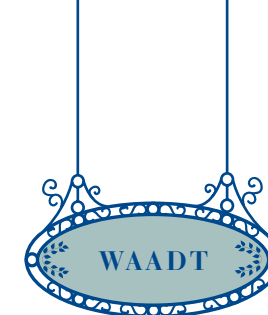
Restaurant zur Post

Angelika und Daniel Hinzler
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
Tel. 032 622 27 10
Fax 032 621 50 76
info@restaurantzurpost.ch
www.restaurantzurpost.ch



Auberge de la Gare

Raymonde et Philippe Delessert
rue de la Gare 1
1091 Grandvaux
Tél. 021 799 26 86
Fax 021 799 26 40
info@aubergegrandvaux.ch
www.aubergegrandvaux.ch



Restaurant Adler

Inge und Daniel Windlin
Hauptplatz 9
6403 Küssnacht am Rigi
Tel. 041 850 10 25
windlingastro@bluewin.ch
www.adler-kuessnacht.ch



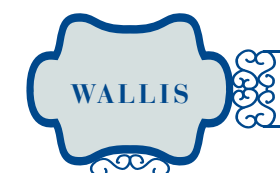
Restaurant Schlosskeller

Michaela und Andreas Williner
Alte Simplonstrasse 26
3900 Brig
Tel. 027 923 33 52
info@schlosskeller-brig.ch
www.schlosskeller-brig.ch



Restaurant Adler

Alexandra et Yanik James
Route de l'Abbaye 35
1963 Vétroz
Tél. 027 346 03 03
info@relaisduvalais.ch
www.relaisduvalais.ch



Hotel Domicil

Ariane Oswald
Oststrasse 51
8500 Frauenfeld
Tel. 052 723 53 53
Fax 052 723 53 54
ariane.oswald@domicil.ch
www.domicil.ch



Restaurant Linde

Christian Tobler und
Ramona Langenegger
St. Gallerstrasse 46
9325 Roggwil
Tel. 071 455 12 04
info@linde-roggwil.ch
www.linde-roggwil.ch



Rössli Illnau

Vreni und René Kaufmann
Kempttalstrasse 52
8308 Illnau
Tel. 052 235 26 62
Fax 052 235 26 64
info@roessli-illnau.ch
www.roessli-illnau.ch



Peter's Freihof

Peter Biberger
Chamstrasse 17
8934 Knonau
Tel. 044 768 33 11
Fax 044 767 15 05
info@petersfreihof.ch
www.petersfreihof.ch



Willkommen



Abegglen-Pfister AG

Luzernerstrasse 145–147
6014 Luzern
Tel. 041 259 60 40
Fax 041 259 60 41
verkauf@abegglen-pfister.ch
www.abegglen-pfister.ch

Hotelbedarf für Service, Buffet, Office,
Bar, Küche, Réception, Etage usw.

Wir sind spezialisiert auf individuelle
Wein-/Speisekarten-Gestaltung und
-Produktion.



Zander aus dem Murtensee mit kleinem Gemüse und schwarzen Nudeln auf Safransauce



Zutaten	
Zander und Safransauce	
600 g	Zanderfilets, pariert
etwas	Salz, Rosapfeffer
1	Schalotte, gehackt
2 dl	Weisswein, Chardonnay
1 Messerspitze	Safranpulver
1 dl	Rahm
10 g	Mehlbuttermischung (Butter und Mehl gemischt)
Gemüse	
80 g	Pastinaken
80 g	Zucchini
80 g	Karotten, gelb
80 g	Bodenkohlraben
etwas	Salz, Pfeffer, Eisenkraut frisch
Nudeln	
150 g	Mehl
150 g	Hartweizendunst
80 g	Vollei
50 g	Eigelb
5 g	Tinte vom Tintenfisch
1 EL	Olivöl

Zubereitung

Zander und Safransauce
Zanderfilets mit Salz und Rosapfeffer würzen. In einer Pfanne anordnen, Weisswein und Schalotten begeben. Abdecken und im Ofen bei 130 °C auf den Punkt langsam pochieren. Pochierfond passieren und aufkochen. Safranpulver dazugeben und mit Mehlbutter abbinden. Mit Rahm verfeinern und danach abschmecken.

Gemüse
Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden oder ausstechen, anschliessend im Wasser blanchieren und in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Eisenkraut abschmecken.

Nudeln
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen, danach ausrollen und mit der Schnittwalze regelmässige Nudeln schneiden. In leicht gesalzenem Wasser «al dente» kochen.

Anrichten
Zanderfilets schräg auf die in Butter erwärmten Nudeln legen. Mit dem Gemüse dekorieren und abschliessend das Gericht mit der Sauce umranden.

Restaurant Kreuz
Michel und Christine Simitsch-Monney
Dorfstrasse 8
3238 Gals

Tel. 032 338 24 14
Fax 032 338 24 70
info@kreuzgals.ch
www.kreuzgals.ch

Fischsuppe mit Stör aus dem Frutiger Tropenhaus, Bioforelle aus dem Blausee und Flusskrebsschwänzen an Munder Safran



Zutaten	
Fischsuppe	
6 dl	Fischfond
200 g	Störfilet
200 g	Forellenfilet (am besten eine Biolachsforelle vom Blausee)
8	Flusskrebse
30 g	Karottenstreifen
30 g	Lauchstreifen
30 g	Selleriestreifen
70 g	Butter
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
6	Safranfäden oder wenig gemahlener Safran
Sauce Rouille	
100 g	Sauce Rouille («Rote Pfeffer-Knoblauch-Sauce», ähnlich dem Aioli)

Zubereitung

Fischfond
1 Liter Wasser zu Fischabschnitten und -gräten geben, aufkochen und abschäumen. Zwiebeln, Lauch, Petersilie und Champignons klein schneiden, Pfeffer, Lorbeer und Salz dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Alles fein abpassieren, auf die Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren, 2 dl Weisswein dazugeben.

Fischsuppe
Den Fischfond aufkochen, Safran und Gemüsestreifen begeben, den in Stücke geschnittenen Fisch, die ausgepulten Krebschwänze in den kochenden Fond geben und ganz kurz pochieren. Den Fisch und die Flusskrebse aus dem Fond nehmen, dem Fond unter ständigem Rühren die Butterstücke begeben und so die Suppe aufmontieren. Mit Pfeffer, Salz und wenig Knoblauch würzen.

Achtung: Die Suppe nicht mehr kochen lassen. Den Fisch und die Gemüsestreifen begeben und die Suppe mit gerösteten Brotscheiben servieren.

Sauce Rouille
Eine Scheibe Toastbrot klein schneiden, mit der Fischfarce vermengen, bis sich eine feste Masse bildet. Gepressten Knoblauch und roten Pfeffer (z.B. Sambal Oelek) oder eine klein gehackte, frische rote Pfefferschote mit einem Eigelb hinzufügen und mit der Masse verrühren. Unter ständigem, gleichmässigem Rühren mit einem Schneebesen langsam kalt gepresstes Olivenöl (wer es nussiger mag, nimmt Arganöl) zufügen, bis sich eine konsistente cremige Sauce ergibt. Für den Festtag etwas Kaviar obenaufgeben.

Die Sauce Rouille wird auf geröstetem Brot oder aber auch direkt in der Fischsuppe serviert.

Waldhotel Doldenhorn
René-François und Anne Maeder
3718 Kandersteg

Tel. 033 675 81 81
Fax 033 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch

Rhabarber-Catalane mit Erdbeersorbet

Zubereitung

Rhabarber-Catalane

Vollrahm, Milch und Zitronenzeste aufkochen. Eigelb, Zucker und Maizena mischen und mit der heissen Rahm-Milch-Mischung verrühren. Unter ständigem Rühren auf 84 °C erhitzen und sofort im Eisbad abkühlen lassen. Das Rhabarberkompott auf vier Gratinformen verteilen, die Catalanemasse auf das Rhabarberkompott geben und 12 Stunden durchkühlen lassen. Mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Mit einer Kugel Erdbeersorbet servieren.

Zutaten

Rhabarber-Catalane

200 g	Rhabarberkompott
250 g	Vollrahm
65 g	Milch, pasteurisiert
etwas	Zeste von einer Zitrone, Bio
65 g	Eigelb, pasteurisiert
50 g	Zucker
10 g	Maizena
50 g	Rohrzucker (zum Karamellisieren)

4 Kugeln Erdbeersorbet

Gasthof Haus zur Eintracht

Hansruedi und Esther Frischknecht
Buckstrasse 11
9463 Oberriet

Tel. 071 763 66 66
Fax 071 763 66 67
info@hauszureintracht.ch
www.hauszureintracht.ch



Felchen aus dem Bodensee

Auf dem Bodensee sind rund 150 Berufsfischer unterwegs. Paul Seiler ist einer von ihnen. Sein Arbeitsplatz ist bei Wind und Wetter auf dem See – einer der schönsten Berufe der Welt, ist er überzeugt.

Es ist kurz vor fünf Uhr in der Früh. Paul Seiler fährt mit seinem Fischerboot von Romanshorn aus zum Platz, an dem er am Abend zuvor die Netze ausgelegt hat. «Eine Stunde vor Sonnenaufgang ist jeweils Arbeitsbeginn», erklärt Seiler. Das sei gesetzlich geregelt. Netze einholen, Fische sortieren und später für den Verkauf verarbeiten, das sind die wichtigsten Tätigkeiten in den frühen Morgenstunden. «Ich geniesse die Ruhe auf dem See und die Schönheit der Natur», sagt Paul Seiler. Diese Naturerlebnisse geben ihm viel – so viel, dass er auch über den rauen Wind hinwegsehen kann, der manchmal auf dem offenen Bodensee weht.

Schonzeit für die Fische

Raue Winde ist sich Seiler gewohnt. Das gehört zum Fischerberuf. Zum Glück sei aber während der kältesten Monate im Jahr Schonzeit für die Felchen. Diese Zeit dient der Erhaltung des Fischbestandes und schützt vor Überfischung. «Von Mitte Oktober bis Mitte Januar habe ich es etwas ruhiger und kann auch einmal Material reparieren oder etwas kürzer treten», berichtet Seiler. Während der Schonzeit ist nur der Laichfischfang erlaubt.

Die eigens zur Laichgewinnung gefangenen Felchen werden «abgestreift» und die Fischeier kom-

men in die Fischbrutanstalt in Ermatingen, Romanshorn oder Rorschach. Dadurch kann extremen Schwankungen beim Fischertrag vorgebeugt werden. Pro Saison werden in einer solchen Anstalt mehrere Millionen Felcheneier ausgebrütet. Sobald im April/Mai genügend Plankton im See ist, werden die Jungfelchen wieder ausgesetzt. Bis zur erlaubten Fanggrösse vergehen dann rund drei bis fünf Jahre. Die Wasserqualität hat in den vergangenen Jahren als Folge neuer Gesetze zugenommen. Dadurch gibt es weniger Plankton und die Fische wachsen langsamer. Spüren tun diese vor allem die Fischer. «Die Fischfänge gingen in den letzten Jahren stetig zurück», erklärt Paul Seiler. Das mache ihn schon nachdenklich. Gleichzeitig heisse das aber auch, dass das Verständnis der Konsumenten gefördert werden müsse. Ein frischer Fisch sei etwas Wunderbares. Es brauche aber viel Geduld und Einsatz, bis er verkaufsbereit ist.

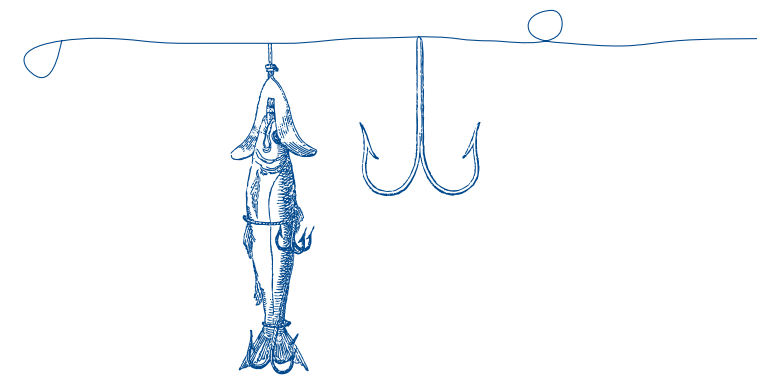
Nachhaltigkeit auch unter Wasser

Einer der grössten Felchenabnehmer von Paul Seiler ist die Firma Copro in Amriswil. Ralph Schwab, Geschäftsführer von Copro, ist stolz darauf, seiner Kundschaft neben Meeresfischen auch Bodenseefische anbieten zu können. «Schweizer Fisch wird stark nachgefragt», so Ralph Schwab. «Die Kunden

schätzen es, wenn sie sich mit dem Produkt identifizieren können und die Geschichte dahinter kennen.» Wenn es im Winter wegen der Schonzeit weniger frische Felchen gebe, verstünden das die meisten, so Schwab weiter. Nachhaltigkeit werde nicht nur zu Lande, sondern auch unter Wasser immer grösser geschrieben.

FrischFischBox

Frische Bodenseefelchen vom Fischspezialist Copro gehören zum Angebot von Cash + Carry Angehrn. Über Website, Telefon oder Fax kann die gewünschte Menge direkt bei CCA bestellt werden. Das neue Angebot umfasst neben den Bodenseefelchen auch zahlreiche frische Meerwasserfische und Meeresfrüchte. Jeweils am Dienstag- und Donnerstagmorgen kann der bestellte Fisch im gewünschten CCA abgeholt werden. «Frischer Fisch verlangt weit mehr als nur eine lückenlose Kühlkette», so Bruno Weibel, Category Manager Frischprodukte: «Ein hohes Qualitätsbewusstsein aller Mitarbeitenden sowie schonender Umgang mit diesen Artikeln sind genauso wichtig.» Ein- bis zweimal pro Woche sollte gemäss Ernährungsexperten jeder Mensch Fisch essen. Mit der neuen CCA-FrischFischBox kann dieser Ratschlag mit Leichtigkeit umgesetzt werden.



Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis.

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger und Grindelwalder Trockenfleisch auf Merlot-Risotto

Zutaten

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger

4	Kalbsschnitzel à 120 g
100 g	Grindelwalder Trockenfleisch
160 g	Ziger
10 g	Petersilie
20 g	Eigelb
100 g	Schweinsnetz
1 dl	Erdnussöl
2 dl	Kalbsjus, gebunden
10 g	Küchenkräuter
	Salz und Pfeffer

Merlot-Risotto

2 cl	Oliveöl
50 g	Zwiebeln
240 g	Vialone-Reis
½	Lorbeerblatt
4,8 dl	Gemüsebouillon
2,4 dl	Merlot
20 g	Butter
40 g	Sbrinz, gerieben

Zubereitung

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger Füllung
Trockenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Acht Scheiben auf die Seite legen, den Rest in feine Würfel schneiden. Den Ziger mit dem Trockenfleisch, Eigelb und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Röllchen

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen. Je zwei Scheiben Trockenfleisch darauflegen. Die Füllung auf die vier Schnitzel verteilen. Die Schnitzel wie eine Roulade einrollen und im Schweinsnetz einpacken. Die Kalbsröllchen würzen. In der Pfanne von allen Seiten im Erdnussöl anbraten und im Ofen bei 200 °C ca. 12 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Kalbsröllchen in der Mitte diagonal schneiden, dekorativ auf dem Merlot-Risotto anrichten und mit den Kräutern und dem Kalbsjus garnieren.

Merlot-Risotto

Die Zwiebeln fein hacken, in Olivenöl dünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Merlot ablöschen und ein Lorbeerblatt dazugeben. Nach und nach mit der Bouillon aufgiessen. 17–18 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.

Den Risotto zeitweise mit dem Holzlöffel umrühren. Am Schluss die Butter und den Sbrinz sorgfältig darunterziehen und abschmecken.

Hotel-Restaurant Kirchbühl

Familie Christian Brawand
Kirchbühlstrasse 23
3818 Grindelwald

Tel. 033 854 40 80
Fax 033 854 40 81
hotel@kirchbuehl.ch
www.kirchbuehl.ch



Fotos: GastroJournal

Gilde-Kochtag

Der letzte Gilde-Kochtag fand am 1. September 2012 an 38 Standorten schweizweit statt. Trotz den tieferen Einnahmen aufgrund des schlechten Wetters können der MS-Gesellschaft insgesamt CHF 64'000.– und den regionalen Wohltätigkeitsorganisationen knapp CHF 24'000.– übergeben werden. Herzlichen Dank an alle Freiwilligen, die zu diesem wunderbaren Ergebnis beigetragen

haben. Ein Dankeschön gebührt ebenfalls unseren grosszügigen Sponsoren:



Nächster Gilde-Kochtag:

Samstag, 7. September 2013.

Wichtiger Termin für Gilde-Mitglieder und Gilde-Partner:

Gilde-Generalversammlung

Montag, 6. Mai 2013, im Wallis.

Wir freuen uns auf einen abwechslungsreichen und interessanten Tag!

Gilde-Fachseminar vom 9. April 2013 in Sursee

Geschmackstrends 2013 und moderne Kochmethoden

Für unsere Aktiv- und Passivmitglieder sowie Gilde-Partner konnten wir einen Gilde-Workshop organisieren. Wir werden durch McCormick in die neuesten Würz- und Geschmackstrends eingeführt, begleitet von einer Kochshow mit Steve Love aus England sowie einer Werkführung durch Electrolux Professional.

