

GILDE



FRÜHJAHR- KRÄUTER

Kochen wie die Grossen Schweizweite Kinderkochkurse
Umami die fünfte Geschmacksrichtung
Hobbykoch-Wettbewerb mit tollen Preisen



Eine Frage des Stils

Die einzige Leinenweberei in der Schweiz für die Hotellerie- und Gastronomie-Branche stellt seit 1872 erstklassige Textilien her und pflegt diese professionell.

Schwob ist die richtige Adresse für individuelle Textillösungen – wir garantieren Wirtschaftlichkeit und sorgen für Wohlbefinden bei Ihren Gästen.

Schwob AG, Leinenweberei und Textilpflege
3401 Burgdorf, schwob.ch

Schwob
textiles of Switzerland



berndorf
...und alles isst schöner

 **berndorf**
LUZERN
www.berndorf.ch



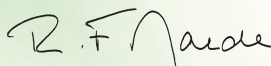
LIEBE GÄSTE

Saisonalität und Regionalität liegen hoch im Trend und auch die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen legt seit mehr als 60 Jahren grossen Wert auf diese beiden Kriterien. Man kann also sagen, die Gilde liegt im Trend.

Diese Ausgabe unseres Gilde-Magazins widmen wir dem Frühling und dem frischen Wind. Das bedeutet auch neue Trends und junge Ideen. Wir ruhen uns bei der Gilde nicht auf Erfolg und der Bestätigung aus, welche die beiden eingangs genannten Schlagwörter mit sich bringen, sondern möchten Ihnen aufzeigen, dass wir neue Trends und junge Ideen begrüssen. Oft können fremdländische Rezepte ja sogar mit lokalen Zutaten umgesetzt werden. Dass Regionalität und Saisonalität nicht unbedingt alltäglich sind, zeigt auch sehr schön der Beitrag unseres Mitglieds Stefan Wiesner, des Hexers aus dem Entlebuch, der die Naturküche umsetzt wie wohl kein zweiter.

Passend zum neuen Erwachen finden Sie in unserem Magazin weiter Informationen zum Kinderkochkurs «Kochen wie die Grossen», den wir in Zusammenarbeit mit unserem Partner Proviande «Schweizer Fleisch» organisieren, sowie auch die Ausschreibung zu einem Hobbykoch-Wettbewerb, den wir gemeinsam mit der Saisonküche dieses Jahr zum ersten Mal lancieren.

In unserem Beitrag über die Frühjahrskräuter steht: Kräuter und Gewürze geben besondere Noten. Diese besonderen Noten wünschen wir Ihnen auch beim Lesen unseres Magazins und natürlich beim nächsten Besuch in einem Gilde-Restaurant.



R.F. Maeder

CCA Angehrn löst Begeisterung aus!



Anton Segmüller,
CCA-Marktleiter Gossau

BESTE ÖFFNUNGSZEITEN
Mo 06.30 – 18.00 Uhr
Di – Fr 06.30 – 20.00 Uhr
Sa 06.30 – 16.00 Uhr

«Nutzen Sie die CCA-Wein-Datenbank
zur Gestaltung Ihrer Weinkarte.»



www.cca-angehrn.ch/wein



Gratisnummer in den nächsten CCA-Markt:
0800 ANGEHRN • 0800 264 34 76
www.cca-angehrn.ch

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services

WERT #2: SERVICE
**DIESES
SUPPLEMENT
IST GESETZT.**

Scana bietet Ihnen mehr als ein klassischer Grossist. Sei es in der Beratung,
beim Sortiment, in der Logistik oder online – Service ist einfach selbstverständlich.

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

www.scana.ch



Ihr echter Gastro-Partner

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services

INHALT

À POINT

6
FRÜHJAHR'S-
KRÄUTER

10
AVANT-
GARDISTISCHE
NATURKÜCHE

PARTNER

16
KNUTWILER –
ERFRISCHEND NEU

19
CEPOSA –
FORMULA GUSTO

20
SBRINZ AOP –
DER INNER-
SCHWEIZER
EXTRAHARTKÄSE

23
SONNENSCHIRME
VON GLATZ

TRENDS

12
DER NEUE
DESSERT-
TREND GEHT
ZU BITE SIZE

13
KÖSTLICHKEITEN
AUS ENTLEGENEN
REGIONEN

14
UMAMI –
DIE FÜNFTE
GESCHMACKS-
RICHTUNG

NEWS

22
GILDE-KOCHTAG
GILDE-GV 2015

24
HOBBYKOCH-
WETTBEWERB
DER SAISON-
KÜCHE UND GILDE

26
KREUZWORT-
RÄTSEL MIT
ATTRAKTIVEN
PREISEN

29
KOCHEN WIE
DIE GROSSEN

30/31
GILDE: NEUE
MITGLIEDER /
GENERATIONEN-
WECHSEL /
PARTNER

AB SEITE

9

REZEPTE AUS
GILDE-KÜCHEN

IM WALD UND
KRÄUTER-
BEET BEGINNT'S
ZU GRÜNEN
UND ZU BLÜHEN.

Frühjahrskräuter als Geschmacks- verstärker

Der Frühling steht vor der Tür, frische Kräuter sorgen für anregende Gaumenfreuden. Vor allem die Wildkräuter liefern uns konzentrierte Vitamine und wirken in der Küche inspirierend.

Die Natur erwacht, es wächst und gedeiht im Wald und in Kräuterbeeten. Zu den Vorboten des Frühlings gehören knackig-frische Kräuter. Dass heimische Frühjahrskräuter wahre Vitamin- und Mineralstoffbomben sind, wussten unsere Gross- und Urgrossmütter noch besser. Nach langen Wintern wurden Wildpflanzen traditionell als erste Vitaminspender genutzt. Die Kenntnisse rund um die Gewürzkräuter unserer Vorfahren sind etwas abhanden gekommen – die heutige Naturküche lässt sie jedoch wieder aufleben.

Gewürze geben besondere Note

Nicht nur, aber vor allem im Frühling gehören frische Kräuter in der Küche dazu, sie sind kulinarisch von grosser Bedeutung. Wenn die Tage länger und die Temperaturen milder werden, steigt die Lust auf die frische Frühlingsküche mit raffinierten Aromen. Durch richtige Anwendung von Kräutern in der Küche erhält jedes Gericht eine ganz besondere Note und unsere Frühjahrsmüdigkeit wird damit vertrieben. Generell sollten Kräuter morgens geerntet werden, dann nämlich ist die Pflanze am frischesten und der Gehalt an Aromastoffen am höchsten.

Der Kräutergarten bringt's

Ob im Blumenkasten am Balkongeländer, in einer Hängeampel oder in Tontöpfen – Platz zum Kräuterpflanzen ist überall vorhanden und die Nähe zur Küche ideal. Bei grösseren Mengen können grossflächige Beete angelegt werden, mit dem nötigen Schutz gegen gefrässige Schnecken. Realisiert werden Kräutergärten idealerweise im Frühjahr mit bereits gewachsenen Pflanzen. Dabei gilt es zu beachten, dass sich nicht alle Kräuter gerne zu nahe kommen. Zum Beispiel Liebstöckel, Melisse, Salbei und Estragon sind Einzelgänger und benötigen viel Freiraum. Aber auch untereinander tun sie sich schwer: Kombinationen wie Fenchel und Koriander, Basilikum und Melisse, Estragon und Dill sowie Pfefferminze und Kamille kommen bei den Pflanzen nicht gut an.

Sammeln vor der Blüte

Wildgemüse und -kräuter haben längst Eingang in die Haute Cuisine gefunden. Nicht immer ist es aber leicht, geeignete Sammelplätze zu finden. Gedüngte Wiesen und von Hunden frequentierte Wegränder sind tabu. Wer jedoch unberührte Orte

oder Magerwiesen kennt, kann sich auf eine vielfältige Ernte freuen. Essbare Kräuter müssen vor der Blüte gesammelt werden, da danach der Gehalt an Bitterstoffen steigt. Wildpflanzen lassen sich in Suppen und Salaten, als Gemüse sowie zum Garnieren von Fleisch und Käse verwenden. Zu beachten ist, dass die Wildkräuter sehr klein geschnitten werden, ähnlich wie Petersilie und Schnittlauch. Restaurants mit Wildkräuterküche bieten heute eine grosse Palette an Gerichten an – auch Apérobrod oder Sandwiches mit «Blüemli» gehören dazu.

Im Kräutergarten und in der Natur

Viele der Frühjahrskräuter sind sowohl in der Natur als auch im Kräutergarten anzutreffen. Zum Beispiel der einjährige Garten-Kerbel, der wie Kresse das ganze Jahr über auf der Fensterbank gezogen werden kann. Wer alle zwei Wochen neu sät, hat das ganze Jahr immer frisches Kerbelkraut. Es eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen und Salaten. Alle, die keinen grünen Daumen haben, bedienen sich einfach in der Natur. Auch vom Wiesen-Kerbel können die Blätter roh oder gegart gegessen werden.



Sauerampfer

Der Gartensauerampfer ist ein besonders würziges Wildkraut. Es benötigt wenig Pflege und gedeiht sowohl im Schatten wie an der Sonne. Verwendung als Salat, in Mayonnaisen und Saucen gehackt oder blanchiert.



Huflattich

Die Blüten des Huflattichs gehören zu den ersten Frühjahrsblumen. Seine später wachsenden grossen Blätter sind geeignet als Wickel, die, je nach Geschmack mit Reis oder Hirse und Pilzen gefüllt, in der Pfanne gebacken werden.



Löwenzahn

Die grünen, feinen Blätter des Löwenzahns, vor der Blüte gewonnen, sind sehr beliebt. Später werden die Blätter herb. In Butter geschwenkt schmecken die jungen, noch geschlossenen Blüten pilzähnlich und sind so eine leckere Zutat zu Pasta.



Brunnenkresse

Die Echte Brunnenkresse kommt an Quellen, Teichen und Bächen vor. Sie wird als Gemüse, zum Beispiel mit Blattspinat, sowie in Suppen und Salaten verwendet. Gartenkresse aus dem Kräuterbeet ist ebenfalls ein idealer Vitamin-Lieferant.



Borretsch

Die essbaren Blüten der einjährigen Gartenpflanze, himmelblaue Sterne, gelten als beste Bienenweiden. Sie eignen sich aber auch zum Verziern von Salaten und Getränken. Für den Frischverbrauch werden die Blätter und jungen Triebspitzen als Würze für vieles verwendet.



Bärlauch

Der Bärlauch kündigt sich in feuchten Wäldern durch seinen intensiven Duft an, meistens wächst er in grossen Mengen. Seine Blätter werden in der Küche als Gemüse- und Gewürzpflanze genutzt. Beliebt ist er auch in Kräuterbutter, in Dip-Saucen oder als Pesto.



FÜR 4 PERSONEN

GITZISCHLEGELE UND ROLLBRATEN

1 Keule und 1 Brust vom Zicklein,
100 g Frischkäse, 30 g getrocknete
Morcheln, 1 Eiweiss, 20 g Pistazien, Salz,
Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken,
1 Karotte, 1 Lauchstängel, ¼ Sellerie,
2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen,
Dijonsenf, 1 EL Tomatenpüree, ½ l Weiss-
wein, 1 l Wasser und 300 g gutes
Bergheu für Heuttee

BLAUER KARTOFFELSTOCK

800 g blau-violette Kartoffeln,
3 EL Butter, 1,5 dl Milch, Salz, Pfeffer,
geriebene Muskatnuss

Gitzischlegel und Rollbraten

Keule und die Brust würzen und mit Dijonsenf bestreichen. Frischkäse, Morcheln, Pistazien und geschlagenes Eiweiss mischen und die Masse auf die Brust streichen, diese rollen und binden. Keule und Brust bei 180 °C garen, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt. Gemüse in Würfel schneiden, Lorbeerblätter, Nelken und Knoblauchzehen begeben. Braten herausnehmen und abstehen lassen. Tomatenpüree begeben und mit Wein ablöschen. Den Heuttee dazugeben, stark einreduzieren lassen und abschmecken. Den Braten nochmals kurz in den Ofen geben und tranchieren.

Kartoffelstock

Die Kartoffeln durch ein Sieb pressen und mit Salz, Muskat und Olivenöl abschmecken.

Dazu passt Frühlingsgemüse.

à la carte

Gitzischlegel, Rollbraten und Kartoffelstock



à point

Avantgardistische Naturküche

TEXTE: Andrin C. Willi

FOTOS: Michael Wissing, AT Verlag / www.at-verlag.ch



Ist es Arbeit, wenn ein passionierter Koch wie Stefan Wiesner stundenlang in der freien Natur unterwegs ist, um Alpenrosenblüten, Ameisensäure oder Mondmilch zu beschaffen?

Zutaten, mit denen kein Mensch ausser ihm kocht. Vogelbeeren. Torf. Heu. Gold. Stein. «In allem suche ich geschmackliche Schätze», sagt er.

Wer mit Stefan Wiesner spricht, merkt sofort, Smalltalk kann dieser Mann nicht. Wer seine Küche erfassen möchte, muss in erster Linie wissbegierig und sensibel sein. Offen für Neues, denn die Wege, die Stefan Wiesner geht, sind keine Trampelpfade.

Jedes Gericht erzeugt eine Wirkung. Der Geschmack ist ein Aspekt davon. Im Zentrum jedes Gerichts von Stefan Wiesner steht an erster Stelle ein Thema, ein Grundgedanke, der sich durch das ganze Menü und durch jedes Rezept hindurchzieht. «Ich verwende in jedem Gericht nur Dinge, die ich auch verstehe. Bei mir folgt jedes Kräutlein in jedem Gericht einer bestimmten Logik. Aus rein optischen Gründen irgendetwas auf den Teller zu legen, kommt für mich nicht in Frage», so Wiesner.

Stefan Wiesner vom Rössli in Escholz matt zeigt schön auf, wie unterschiedlich Gilde-Betriebe sein können. Seine Philosophie deckt sich mit der Gilde in Bezug auf Saisonalität, Regionalität und vor allem auf die immer wieder hervorgehobene Qualität.



Gasthof Rössli
Hauptstrasse 111
6182 Escholz matt
Tel. +41 41 486 12 41
mail@gasthofroessli.ch
www.stefanwiesner.ch

Im Ofen gebackener Pfirsich

FÜR 4 PERSONEN

GEBACKENER PFIRSICH, GEFÜLLT MIT AMARETTI-MANDELMASSE

30 g Amarettikexse, 30 g Mandelstifte, 1 grosser EL Zucker, 1 Eigelb, 3 Pfirsiche

SAUCE AUS GEBACKENEM PFIRSICH MIT COGNAC

150 g Pfirsiche, 5 g Butterflocken, 1 TL Cognac

ZABAIONE MIT RECIOTO UND PAPRIKA

1 Ei, 2 Eigelb, 50 g Zucker, ¼ TL edelsüßes Paprikapulver, 100 ml roter italienischer Dessertwein (Recioto)



Gebackener Pfirsich, gefüllt mit Amaretti-Mandelmasse

Amaretti und Mandelstifte klein schneiden, den Zucker und das Eigelb dazugeben und mischen. Die Pfirsiche quer halbieren, entsteinen und mit der Amarettimasse (je ca. 15 g) füllen. Die Pfirsiche im Ofen bei 160 Grad etwa 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad erhöhen und noch rund 4 Minuten überbacken, damit sie etwas Farbe bekommen.

Sauce aus gebackenem Pfirsich mit Cognac

Die Pfirsiche entsteinen und achteln. Mit Butterflocken belegt im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Im Mixer gut pürieren und durch ein feines Sieb streichen, mit Cognac abschmecken.

Zabaione mit Recioto und Paprika

Ei, Eigelbe, Zucker und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen und über einem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Den Dessertwein aufkochen und langsam zur schaumigen Eimasse giessen. Die Masse etwa 2 Minuten weiter aufschlagen, bis das Ei bindet und eine schöne schaumige Masse entstanden ist. Vom Wasserbad nehmen und noch etwa 1 Minute kalt schlagen. Sofort anrichten und servieren.

Komplementieren mit Berghimbeeren-Duftgeranien-Eis, Kräutern, Beeren und Blumen. Diese und weitere Rezepte finden Sie im Buch WIESNER, Avantgardistische Naturküche, von Stefan Wiesner.



gastro-trends

Der neue Desserttrend geht zu bite size

Nach einem guten Essen ist man meist satt und völlig zufrieden, wäre da nicht noch die Lust auf etwas Süßes. Der Magen ist voll, aber für ein Dessert wäre gerade noch etwas Platz übrig. Um diesen kleinen «Gluscht» zu stillen, ohne sich masslos zu überessen, eignet sich am besten ein sogenanntes bite size Dessert. Eine Leckerei, die in einem Bissen verzehrt werden kann und aufgrund ihrer bescheidenen Grösse weder ein unangenehmes Völlegefühl noch böse Überraschungen auf der Waage nach sich zieht.

Beim Selbermachen der kleinen Köstlichkeiten können altbekannte Süssspeisen einfach in kleineren Gefässen angerichtet werden: etwa Panna Cotta im Espressotässchen oder Tiramisu im Shotglas. Auch beim Backen können kleinere Formen gewählt werden. Im Fachhandel gibt es Backformen für Mini-Muffins oder Mini-Cupcakes zu kaufen.

Besonders beliebt und einfach zuzubereiten sind die sogenannten Cake Pops. Für das Grundrezept der Küchlein werden Biskuits zerbröseln und mit Doppelrahmfrischkäse zu einem Teig geknetet, dieser wird in kleine Kugeln gerollt und 15 Minuten ins Gefrierfach gelegt. Die Kugeln werden dann auf einen schmalen Holzspieß gesteckt, in geschmolzene Schokoladenglasur getunkt und mit Zuckerstreuseln dekoriert.

Vom Grundrezept kann aber abgewichen werden und damit gibt es die Cakes in unzähligen Varianten. Auch bei der Dekoration sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

gastro-trends

Köstlichkeiten aus entlegenen Regionen erobern europäische Vorspeisenteller

Global, international, multikulti – mit Schlagwörtern dieser Art sind wir immer öfter konfrontiert, auch in der Küche und bei der Wahl unserer Speisen. Immer häufiger finden sich auch auf unseren Vorspeisetellern die von den Strassenküchen der Welt inspirierten ethnic starters und versetzen uns beispielsweise nach Vietnam, Tibet oder Äthiopien.



Summer Rolls

Das frische, fettarme Pendant zur Frühlingsrolle

Die in Europa als Summer Roll bezeichnete Spezialität setzt sich aus frischen Zutaten zusammen und enthält kaum Fett. Das leichte vietnamesische Nationalgericht verbreitete sich zuerst in den Nachbarländern Vietnams und danach auch in den USA und in Europa, wo es sich zunehmender Beliebtheit erfreut. Für die Zubereitung werden ein Salatblatt, Minzblätter, Reisnudeln, im Dampf gegarte Crevetten und Schweinefleisch in ein befeuchtetes Reispapier gerollt (erhältlich in vietnamesischen Lebensmittelläden) und in Fischsaucen gedippt.



Momos

Ravioli aus dem Himalaya

Momos sind im Dampf gegarte Teigtaschen aus Tibet, Nepal und dem nordöstlichen Indien. Während sie sich in der Region am Himalaya in verschiedenen Lokalen und an Strassenständen kaufen lassen, sind sie in Europa noch ein kulinarischer Geheimtipp. Sie werden aus einem Weizenteig hergestellt und werden mit Poulet, Ziegen- oder Rindfleisch in der vegetarischen Variante mit Käse oder Spinat gefüllt. Typischerweise werden sie zu einer scharfen Tomatensauce mit Koriander, Ingwer und Chili genossen.



Kategoria

Ankeschnitte einmal anders

Für die äthiopische Vorspeise Kategoria wird aus Teffmehl, Wasser und Salz das Fladenbrot Injera zubereitet. Teff ist eine Hirsesorte und das wichtigste Getreide Äthiopiens. In Europa wird ersatzweise Buchweizenmehl verwendet. Das Fladenbrot wird dann mit der Gewürzbutter Niter Kibbeh bestrichen. Nach Belieben wird es mit dem besonders scharfen Berbere bestreut, einer scharfen Mischung aus Chilipfeffer, Ingwer, Zimt, Knoblauch, Gewürznelke, Piment und Ajowan (die Frucht einer Doldenblüte, geschmacklich ähnlich wie Thymian).



gastro-trends

Umami – die fünfte Geschmacksrichtung

Süss, sauer, salzig und bitter: Das sind uns allen bekannte Geschmacksrichtungen und wir schmecken und unterscheiden sie jeden Tag. Weit weniger bekannt ist aber, dass es neben diesen noch eine weitere Geschmacksrichtung gibt, genannt Umami.

Vor mehr als hundert Jahren hat der japanische Wissenschaftler Ikeda Kikunae festgestellt, dass wir einen fünften Geschmack wahrnehmen können: «Wer besondere Aufmerksamkeit auf seine Zungenrezeptoren richtet, wird feststellen, dass Spargeln, Tomaten, Käse und Fleisch einen gemeinsamen und völlig einzigartigen Geschmack aufweisen, der weder als süss, sauer, salzig noch bitter bezeichnet werden kann», schreibt er über seine Feststellung.

Umami ist der japanische Ausdruck für herzhaft, fleischig, köstlich. Der Name passt: Zwar wird der Geschmack meist nicht bewusst wahrgenommen, er trägt aber entscheidend dazu bei, dass wir Speisen als lecker empfinden. Verant-

wortlich für den Geschmack ist Glutaminsäure. Sie wird verschiedenen industriell hergestellten Lebensmitteln hinzugefügt, kommt aber auch natürlich vor.

Beispiele für Lebensmittel mit Umami-Geschmack

- Tomaten, Ketchup, Tomatenpaste • Kohl, Sauerkraut • grüne Spargeln • Fisch und Meeresfrüchte • verschiedene Saucen oder Pasten, die Fisch, Krevetten oder Austern enthalten • Schinken • Rindsbouillon • Milch (auch Muttermilch) • Käse • Lebensmittel aus fermentierten Bohnen oder Getreide, zum Beispiel Misopaste oder Sojasauce



FÜR 4 PERSONEN

JAKOBSMUSCHELN UND SCAMPI

8 Jakobsmuscheln, 4 Scampi, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Limettensaft

THAI-CURRYSAUCE

1 l Kokosmilch, 25 g Zitronengras, 40 g Ingwer, 20 g Rohrzucker, 15 g rote Currypaste, 5 g scharfes Currypulver, 2 Kaffirblätter / Limonenblätter, 1 Chilischote, 1 dl Hühnerbouillon, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Limettensaft

Jakobsmuscheln und Scampi

Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. In einer heissen Grill-Pfanne beidseitig grillieren. Die Jakobsmuscheln auf einem Gitterblech während 2–3 Minuten im Ofen bei 200 °C fertig garen. Am Schluss mit etwas Limettensaft beträufeln. Die Scampi bis auf das letzte Panzerglied befreien. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Die Scampi in einer teflonbeschichteten Bratpfanne kurz sautieren.

Thai-Currysauce

Kokosmilch aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren. Ingwer schälen und anschliessend zusammen mit Zitronengras, Kaffirblättern und der Chilischote sehr fein hacken. Feingehackte Zutaten, Rohrzucker, Currypaste, Currypulver und Hühnerbouillon in die Kokosmilch geben und mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Serviert auf Wok-Gemüse.

à la carte Grillierte Jakobsmuscheln und Scampo



Knutwiler – erfrischend neu und beliebt

Die Traditionsmarke Knutwiler präsentiert sich erfrischend neu. Das modernisierte Erscheinungsbild bringt die Kernwerte klar zum Ausdruck. Von der Flaschenetikette über das Logo bis zur Kommunikation strahlt die Marke ihre Verbundenheit zur Region jetzt noch stärker aus. Der neue Claim heisst denn auch: «Üses Wasser». KNUTWILER ist die einzige Mineralquelle der Zentralschweiz und wird stets beliebter, wie die Zahlen zeigen.

Seit 2011 füllt die Mineralquelle Bad Knutwil AG ihr Mineralwasser mit einer topmodernen Anlage ab. Die achtsame nachhaltige Verarbeitung findet ihren Ausdruck jetzt auch in einer passenden, attraktiven Markengestaltung. Sie hebt die einzigartigen Werte des «Knutwiler» hervor und stützt die unverwechselbare Position und das Vertrauen in die Marke. Das ist das Ziel des neuen Auftritts. Die Ergebnisse einer Marktforschung zeigen, dass die Knutwiler-Getränke im neuen Markenkleid bei den Testpersonen noch besser ankommen.

Sympathisch frische Ausstrahlung

Die optische Aufwertung der Marke zeigt sich in allen Gestaltungselementen und bei den Produkten: Das Logo wirkt kräftiger mit dem eigenständigen, gut lesbaren Schriftzug und dem Symbol des artesischen Quellbrunnens. Die Etikettengestaltung

zieht mit ihrer Tiefenwirkung die Blicke an. Das Bild mit quirlendem Wasser und dem lichtüberfluteten Bergpanorama wirkt fast greifbar. Die neue Werbekommunikation und die Schlüsselbilder mit Rigi, Pilatus und der Stadt Luzern lassen die Zentralschweiz klar als Knutwiler Heimat erkennen.

Produkt-Innovationen und -Design

Fruchtig, jugendlich und familiär präsentieren sich die Knutwiler Erfrischungsgetränke im neuen Look und mit neuen Aromen: Mandarinli und Schnitzwasser ergänzen seit zwei Jahren die kalorienarmen Durstlöcher für zwischendurch. Linienbewusste dürfen sich im Frühling 2015 auf eine weitere trendige Sorte freuen. Zudem wird für unterwegs eine praktische 75-cl-PET-Sportflasche mit stillem Wasser das Sortiment ergänzen. Modern und elegant in der Form sind die neuen Knutwiler PET-Flaschen.

Das Produkt-Design mit dem dynamischen Rillmuster bewirkt vor allem eine sehr hohe Stabilität. So geben die Flaschen beim Öffnen und Einschicken auch bei kräftigem Händedruck kaum nach.

«Üses Wasser» wird immer beliebter

Viele Konsumenten bevorzugen vertrauenswürdige Produkte aus der Region. Dieser Haltung schreibt CEO Stefan Suter einen guten Teil der erfolgreichen Entwicklung des Knutwiler Mineralwassers zu. Die Mineralquelle Bad Knutwil AG konnte das Volumen innerhalb der letzten zwei Jahre um rund 30 Prozent erhöhen. Zahlreiche lokale und regionale Neukunden konnte Knutwiler in der Gastronomie, im Handels- oder Firmenbereich gewinnen. Somit befindet sich «Üses Wasser» auf dem besten Weg, in der Zentralschweiz die Nummer 1 zu sein.



Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit aus regionaler Quelle

Knutwiler ist ein artesisch gewonnenes Mineralwasser. Es steigt durch natürlichen Überdruck selbständig an die Oberfläche. Seine Quelfassung liegt in 21 Metern Tiefe und wird durch eine 14 Meter dicke natürliche Lehmschicht perfekt vor Schadstoffen geschützt. Achtsam sichert und bewahrt das Unternehmen die Wasserqualität mit modernsten Anlagen und permanenten Kontrollen. Die Mineralisation des Wassers ist besonders ausgeglichen, der Geschmack angenehm rein und erfrischend. Das abwechslungsreiche Getränkesortiment reicht von Mineralwasser über Erfrischungs- bis zu Süssgetränken. In verschiedenen Gebinden deckt es die diversen Marktbedürfnisse perfekt ab. Im Herzen der Schweiz, im ländlichen Bad Knutwil, erbringt das stark regional verankerte Unternehmen seine Wertschöpfung in einem familiären Umfeld mit einem kleinen, engagierten Team. Der Nachhaltigkeit und Umwelt verpflichtet, hält die Firma die Transportwege von der Quelle bis zu den Konsumenten so kurz wie möglich.

Eine Geschichte mit Zukunft

Die Geschichte der Knutwiler Quelle beginnt vor über 550 Jahren. Seit 1946 wird das kostbare Mineralwasser in Flaschen abgefüllt. Im Jahr 2010 erwarb der Zentralschweizer Unternehmer Oscar J. Schwenk die Firma und rüstete sie mit topmodernen Anlagen aus.

Fakten

Anzahl Mitarbeitende: **23**
Bekanntheitsgrad: **88%***
Marktanteil: **11%***
Abfüllmenge (2014):
16 Mio. Flaschen
Total Produkte/Sorten: **40**

* Quelle: TransferPlus Marktbefragung
Zentralschweiz, Juni 2014

à la carte

Marinierte Bodenseeforelle auf Gurken



Landgasthof Seelust
9322 Egnach
Tel. +41 71 474 75 75
info@seelust.ch
www.seelust.ch

FÜR 4 PERSONEN

SEEFÖRELLENFILET

360 g entgrätetes Seeforellenfilet ohne Haut, 8 EL Limonenöl, 1 Stange Zitronengras (geschnitten), 4 Kaffirlimonenblätter, 1 Limonenabrieb, 2 Lorbeerblätter, 4 Zweige Zitronenthymian, ½ TL weisse Pfefferkörner, 1 Chilischote, 20 g geriebener Meerrettich

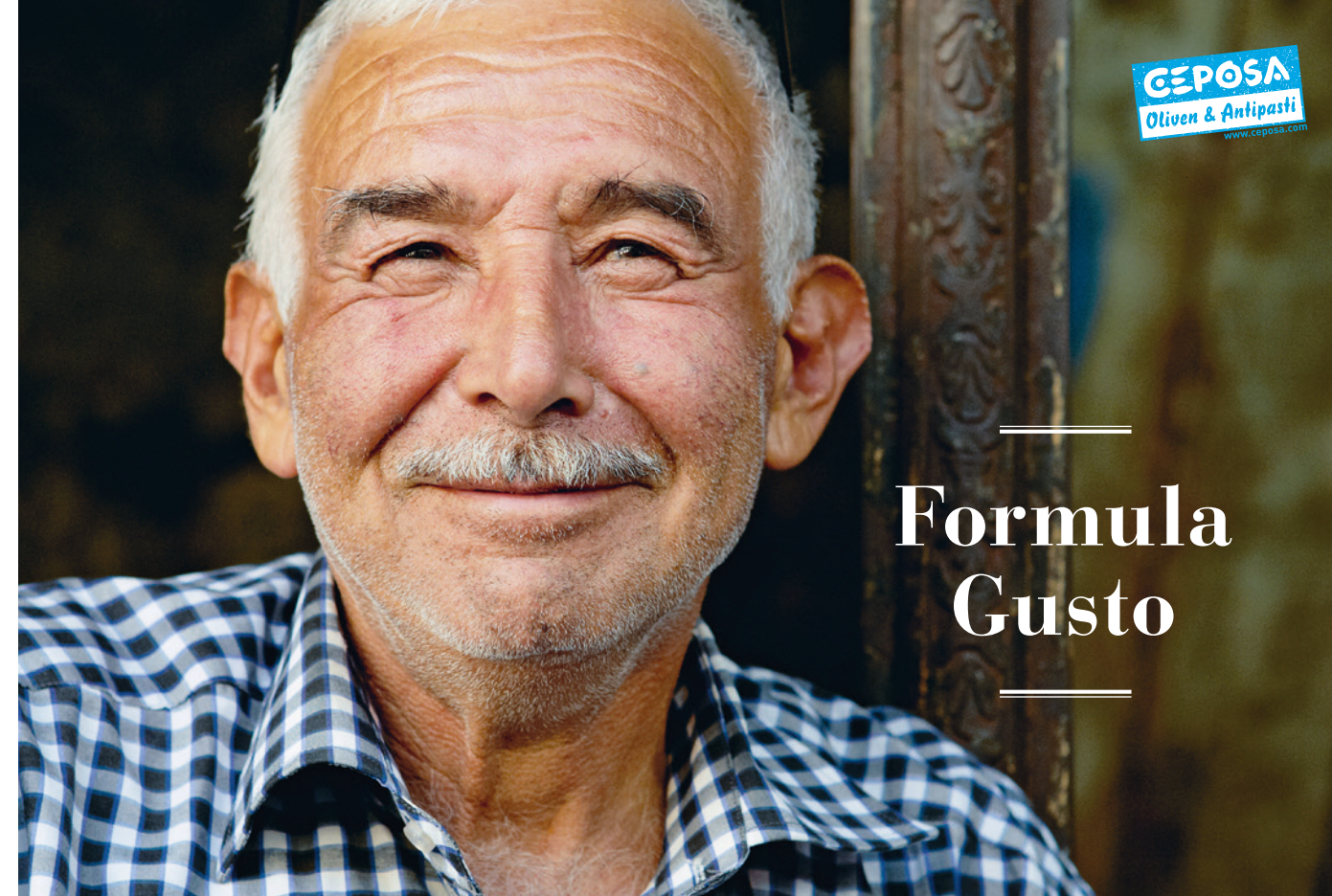
GURKENCARPACCIO

1 geschälte Salatgurke, 1 TL Meauxsenf, 2 gehackte Dillzweige, 3 EL Limonenöl, 2 EL weisser Balsamico, Salz, weisser Pfeffer

Das Forellenfilet in vier gleich grosse Stücke schneiden. Die Filets mit allen anderen Zutaten ausser dem Meerrettich marinieren und während zwei Tagen im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Gebrauch die marinierten Filets im Backofen bei 80 °C ca. 20 Minuten garen.

Die Gurke in möglichst dünne Scheiben schneiden. Mit den anderen Zutaten marinieren, kühl stellen.

Die Gurkenscheiben fächerartig auf dem Teller auslegen und die Marinade als Sauce darüberträufeln. Die Seeforelle sollte noch lauwarm auf den Gurken angerichtet werden. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen und den frisch geriebenen Meerrettich darüberreiben.



CEPOSA
Oliven & Antipasti
www.ceposa.com

Formula Gusto



Schön, dass es die einfachen,
guten Dinge noch gibt. Viele Menschen
sehnen sich wieder nach
ehrlichen Produkten. Sie orientieren sich
am natürlichen Genuss. Und sie
schätzen erstklassige Qualität.
Ceposa teilt diese Passion – konsequent,
geradlinig und engagiert.

Oliven und Antipasti-Variationen gehören überall dort dazu, wo eine fantasievolle, frische und unkomplizierte Gastlichkeit gepflegt wird. Darum passen sie so gut zusammen, die Ceposa Manufaktur und die Gilde etablierter Gastronomen.

Passionierte Manufaktur

Den Grundstein für Premium-Qualität legt Ceposa mit der sorgfältigen Selektion der Anbau-Partner. «Wir kennen unsere Produzenten persönlich und seit vielen Jahren. Wir verstehen einander», so Renato Mariana, Geschäftsführer und Ceposa Aficionado. Die erlesenen Rohstoffe und Zutaten werden täglich frisch und von Hand weiterverarbeitet zu all den köstlichen Delikatessen. Diese kommen frisch zum Kunden: Heute bestellt, morgen geliefert.

Frische Dips und Salsa

Fein, frisch, leicht und bekömmlich – mit dieser Formel beschreibt Ceposa das vielseitige Sortiment an Dips und Salsa. Hanspeter Baer, Inhaber und kulinarischer Tüftler, verrät das Geheimnis: «Wir verarbeiten statt Mayonnaise einen fein cremigen griechischen Joghurt. Unsere Produkte schmecken daher wie hausgemacht.» Das einfache Handling und der vielseitige Genuss zu Apéro, Fleischfondue oder Grilladen machen die Ceposa Dips und Salsa zur beliebten Spezialität.

Grosshandel, Gastronomie und Detailhandel

Die mediterranen Spezialitäten werden vor allem in den Grosshandel und in die Gastronomie geliefert. Einzelne Produkte wie die legendären Teufelshörnli, verschiedene Oliven oder getrocknete Tomaten finden sich auch im Einzelhandel, beim Traiteur oder in Metzgereien. Buon appetito.

partner

Sbrinz AOP – Der vielseitige Inner- schweizer Extrahartkäse

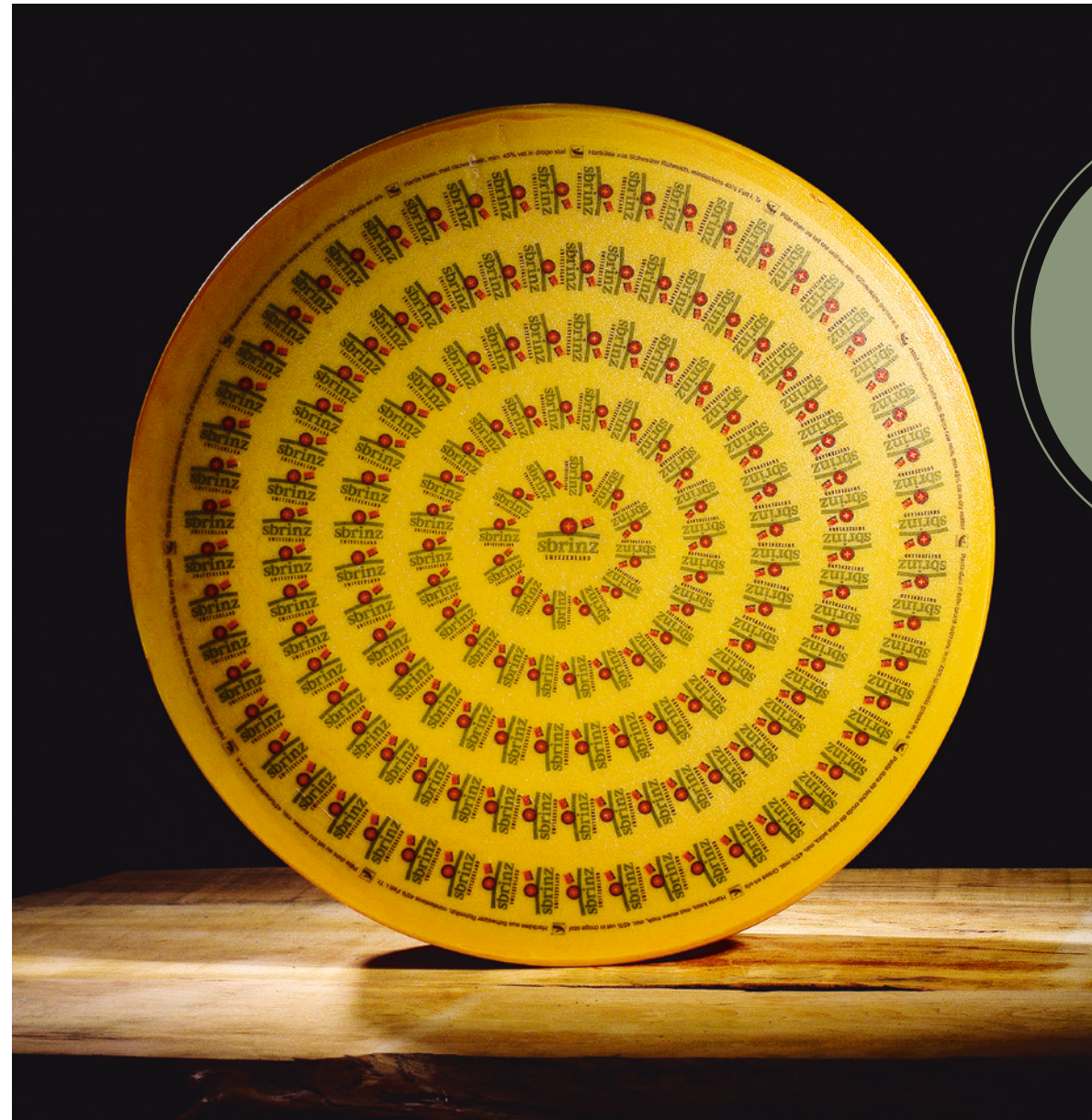
Der Sbrinz ist seit Jahrhunderten weit über die Schweizer Landesgrenzen hinaus begehrt. So begehrt, dass die kürzeste Transitverbindung zwischen der Zentralschweiz und Norditalien vor der Eröffnung des Gotthards, die Sbrinz-Route, nach dem Sbrinz-Käse benannt wurde.

So belegen Dokumente, 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 den 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-AOP-Käse.

Für dessen Produktion wird nur erstklassige Rohmilch verwendet. Konstante Kontrollen während des gesamten Produktionsprozesses garantieren, dass der Konsument in den Genuss eines 100% 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 AOP 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.

RAU UND
LIEBLICH –
DIE EIGEN-
SCHAFTEN
UNSERES
SBRINZ.



Kontakt

Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2
6210 Sursee

Telefon 041 914 60 60
Telefax 041 914 60 61

E-Mail: info@sbrinz.ch
www.sbrinz.ch

Mögliche Bezugsquellen:
EMMI Interfräis, Intercheese AG,
Prodega, CCA



Die Kraft der Natur



planet-luzern.ch



natürliche Familie

ramseier.ch



news

Der Gilde-Kochtag 2014 war ein voller Erfolg!

Dank dem grossartigen Einsatz der Gilde-Köche und Gilde-Partner – an 45 Standplätzen schweizweit – kam ein Erlös von knapp CHF 120 000.– für die MS-Gesellschaft sowie regionale wohltätige Institutionen zusammen.

Herzlichen Dank den Passanten, den grosszügigen Sponsoren, den Gilde-Köchen und allen Helfern, welche zu diesem erfolgreichen Anlass beigetragen haben.

news

Gilde-GV 2015 am Bodensee

An der 61. Generalversammlung der Gilde vom **4. und 5. Mai 2015** in Arbon, erwartet die Gilde-Mitglieder ein interessantes Programm mit vielen regionalen Attraktivitäten. «Chum doch au in Thurgau.»



Sonnenschirme von GLATZ: Eyecatcher für den Outdoorbereich

Ob futuristische, klassische oder moderne Architektur – GLATZ bietet mit seinem umfangreichen Sonnenschirmsortiment stilsichere Schattenlösungen für den anspruchsvollen Alltag in der Gastronomie und Hotellerie.

Wer plant, seinen Aussenbereich neu oder umzugestalten, ist mit Schirmen von Glatz sprichwörtlich bestens bedient. Sie sind nicht nur leicht zu handhaben, sondern auch hochfunktional und zeitlos im Design. «Eine Investition lohnt sich immer», meint Markus Glatz, CEO der GLATZ AG. «Dabei muss man darauf achten, dass der Innen- und Aussenbereich harmonisch aufeinander abgestimmt sind – und ein Eyecatcher für die Gäste ist.» Neben der Stilrichtung spielen beim Kauf von Inventar für den Outdoorbereich zwei Dinge eine grosse Rolle: die Langlebigkeit und die Qualität der Produkte. Beides vereinen sämtliche Schirme von GLATZ. Sie sind aus hochwertigen Materialien und von langer Lebensdauer – und das auch für budgetbewusste Existenzgründer. «Lieber entscheidet man sich für einen Qualitätsschirm, der vor Sonne, Wind und Regen schützt und mit dem sich die Saison früher beginnen und später beenden lässt, als dass sich ein günstiger Schirm beim ersten Windhauch vom Platz verabschiedet», meint

Glatz und empfiehlt, bei der Neu- oder Umgestaltung auf dezente Farben und ein klassisches Design zu setzen.

«Unsere Kunden erwarten nicht nur ein hochwertiges Marken- und Qualitätsprodukt, sondern vor allem eine fachkundige Beratung vor dem Kauf, bei der Auslieferung und Montage sowie eine qualifizierte Betreuung nach Inbetriebnahme des Schirmmodells, all das gewährleisten unsere autorisierten und geschulten Fachhändler vor Ort», sagt Glatz. Ein weiteres Plus: Für sämtliche GLATZ-Schirme gibt es Ersatzteile und die Möglichkeit, Reparaturen durchzuführen, nicht zu vergessen der UV-Schutz nach australischem Standard UPF 50+ und die Stoffqualität. Ob Mittelstock- oder Seitenmastschirme, rund, eckig, quadratisch, in zig Grössen und Farben – bei Glatz findet jeder Gastronom garantiert eins: die optimale Schattenlösung für seinen Aussenbereich.



Kontakt

Glatz AG
Neuhofstrasse 12
CH-8500 Frauenfeld

Tel. +41 52 723 66 33
Fax +41 52 723 66 99

www.glatz.ch

Hobbykoch-Wettbewerb

Jetzt Rezept einschicken und super Preise gewinnen

Hobbyköchinnen und -köche aufgepasst: Die Gilde sucht gemeinsam mit der Saisonküche die Schweizer Hobbyköchin, den Schweizer Hobbykoch. Packen Sie Ihre Chance und zeigen Sie uns und der ganzen Schweiz, wie gut Sie kochen können.

Als Hauptpreis winkt eine Kenwood Cooking Chef Küchenmaschine im Wert von 1549 Franken sowie ein einwöchiges Kochpraktikum bei Gilde-Präsident René F. Maeder im Hotel Doldenhorn in Kandersteg.

Was Sie dafür tun müssen? Schicken Sie ein selbst kreiertes Rezept mit Zwiebeln und Rindfleisch ein. Eine Jury wählt unter den originellsten Rezepten 18 aus und lädt die Hobbyköchinnen und -köche Ende August / Anfang September zu einem Halbfinale in einem Gilde-Betrieb in Ihrer Region ein. Die sechs Gewinner der Halbfinals kochen am **21. September in Zürich** um den Titel «Schweizer Hobbykoch des Jahres 2015». Nutzen Sie jetzt Ihre Chance und seien Sie dabei!

 **saisonküche**

Die Detail-Informationen und Anmeldeunterlagen erhalten Sie unter www.gilde.ch

1. Preis Eine Woche Kochpraktikum im Hotel Doldenhorn,

Kandersteg, bei Gilde-Präsident René Mäder sowie eine **Kenwood Cooking Chef Küchenmaschine** im Wert von CHF 1549.–

2. Preis
Ein Tag Praktikum in einem Gilde-Betrieb und dazu ein **18-teiliges Geschirrsatz** der Migros im Wert von CHF 822.–

3. Preis
Ein Tag Praktikum in einem Gilde-Betrieb plus ein **SOLIS Multi Chef Pro** im Wert von CHF 229.–

4.–6. Preis
Ein **Gilde-Gutschein** im Wert von CHF 100.– sowie ein **SOLIS X-Change Mixer** im Wert von CHF 99.90




Hotel Restaurant
Lej da Staz
7500 St. Moritz-Celerina
Tel. +41 81 833 60 50
info@lejdastraz.ch
www.lejdastraz.ch

FÜR 4 PERSONEN

VANILLE-LAVENDEL-EIS

4 dl Milch, 1 dl Vollrahm, ½ Vanillestange,
4 Eigelb, 130 g Zucker, 1 EL Lavendelblüten

TARTE TATIN

Ergibt 1 Stück mit Ø 28 cm: 70 g Feinkristallzucker, 10 g Butter, ½ dl Weisswein, 1 Zweig Rosmarin, 2–3 Äpfel geschält und in Spalten geschnitten, 1 Stück ausgerollter Blätterteig, mit Gabel eingestochen

Vanille-Lavendel-Eis

Milch und Vollrahm mit der Vanillestange und dem Lavendel aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren und die heisse Flüssigkeit unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen.

Tarte Tatin

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Butter zugeben. Sobald der Zucker eine schöne Farbe hat und leicht schäumt, mit dem Wein ablöschen. Rosmarin in die Pfannenmitte legen und mit Apfelspalten belegen. Mit dem Blätterteig bedecken und bei 210 °C 12 Min. backen. Auf Pfannendeckel stürzen und die Eiskugeln auf den Tarte Tatin anrichten.

à la carte

Vanille- Lavendel-Eis auf Tarte Tatin



1.
PREIS

1 Übernachtung in der Junior-Suite inkl. einem 5-Gang-Genusszauber für 2 Personen im Hotel Tenne in Gluringen im Wert von CHF 450.–

2.
PREIS

1 Übernachtung mit Frühstück inkl. Abendessen (3-Gang-Menü) in der Auberge de la Gare in Grandvaux/VD im Wert von CHF 330.–

3.
PREIS

1 Pralinen-Abo (pro Monat eine Schachtel à 9 Pralinen) vom Eichberg in Seengen im Wert von CHF 165.–

1.
PREIS

1 Übernachtung in der Junior-Suite inkl. einem 5-Gang-Genusszauber für 2 Personen im Hotel Tenne in Gluringen im Wert von CHF 450.–

2.
PREIS

1 Übernachtung mit Frühstück inkl. Abendessen (3-Gang-Menü) in der Auberge de la Gare in Grandvaux/VD im Wert von CHF 330.–

3.
PREIS

1 Pralinen-Abo (pro Monat eine Schachtel à 9 Pralinen) vom Eichberg in Seengen im Wert von CHF 165.–

1.
PREIS

1 Übernachtung in der Junior-Suite inkl. einem 5-Gang-Genusszauber für 2 Personen im Hotel Tenne in Gluringen im Wert von CHF 450.–

2.
PREIS

1 Übernachtung mit Frühstück inkl. Abendessen (3-Gang-Menü) in der Auberge de la Gare in Grandvaux/VD im Wert von CHF 330.–

3.
PREIS

1 Pralinen-Abo (pro Monat eine Schachtel à 9 Pralinen) vom Eichberg in Seengen im Wert von CHF 165.–

1.
PREIS

1 Übernachtung in der Junior-Suite inkl. einem 5-Gang-Genusszauber für 2 Personen im Hotel Tenne in Gluringen im Wert von CHF 450.–

2.
PREIS

1 Übernachtung mit Frühstück inkl. Abendessen (3-Gang-Menü) in der Auberge de la Gare in Grandvaux/VD im Wert von CHF 330.–

3.
PREIS

1 Pralinen-Abo (pro Monat eine Schachtel à 9 Pralinen) vom Eichberg in Seengen im Wert von CHF 165.–

1.
PREIS

1 Übernachtung in der Junior-Suite inkl. einem 5-Gang-Genusszauber für 2 Personen im Hotel Tenne in Gluringen im Wert von CHF 450.–

2.
PREIS

1 Übernachtung mit Frühstück inkl. Abendessen (3-Gang-Menü) in der Auberge de la Gare in Grandvaux/VD im Wert von CHF 330.–

3.
PREIS

1 Pralinen-Abo (pro Monat eine Schachtel à 9 Pralinen) vom Eichberg in Seengen im Wert von CHF 165.–

1.
PREIS

1 Übernachtung in der Junior-Suite inkl. einem 5-Gang-Genusszauber für 2 Personen im Hotel Tenne in Gluringen im Wert von CHF 450.–

2.
PREIS

1 Übernachtung mit Frühstück inkl. Abendessen (3-Gang-Menü) in der Auberge de la Gare in Grandvaux/VD im Wert von CHF 330.–

3.
PREIS

1 Pralinen-Abo (pro Monat eine Schachtel à 9 Pralinen) vom Eichberg in Seengen im Wert von CHF 165.–

Lösung:

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Name/Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Talon mit Lösungswort einsenden an **Gilde-Geschäftsstelle, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich** oder per E-Mail an **gilde@gastrosuisse.ch**
Teilnahmeschluss: **31. August 2015**. Barauszahlungen der Gilde-Preise sind nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Lösung finden Sie in der nächsten Ausgabe.

Herzliche Gratulation den Gewinnern des letzten Rätsels (Lösungswort: QUALITÄT):
1. Preis: Marianne Biedermann, 4573 Lohn-Ammansegg. 2. Preis: Rita Wenger, 4566 Oekingen. 3. Preis: Jacques Zurbuchen, 1911 Ovronnaz

Hotel Restaurant Tenne in Gluringen, VS

Das Hotel Restaurant Tenne in Gluringen liegt idyllisch im sonnigen Goms. Der Familienbetrieb wird nach dem Motto «luxuriös einfach» geführt. Sie werden verwöhnt mit kulinarischen Köstlichkeiten vom traditionellen Gericht bis zum mehrgängigen Gourmetzauber. Ehrlich ist die Saisonküche vom Küchenchef Fernando und seinem Vater Ewald, weil sie die Leichtigkeit des Terroirs aus den Tiefen der Urküche arrangieren. Und weil sie oft veredeln, was sie selber jagen.

Hotel Restaurant Catering Tenne /// 3998 Reckingen-Gluringen /// Tel. +41 27 973 18 92 /// www.tenne.ch

Gasthof Auberge de la Gare in Grandvaux, VD

Der Gasthof liegt im Herzen der Weinberge des Lavaux. Diese Gegend ermöglicht einen aussergewöhnlichen Blick über den Genfersee. Ein Aufenthalt, der sich für Geschäftskunden, aber auch einfach für Ihre Erholung lohnt! Das Café-Restaurant verfügt über eine Panorama-Terrasse und serviert regionale Küche mit Spezialitäten wie Eglifilets und Steak Tatar.

Gasthof Auberge de la Gare /// Rue de la Gare 1
1091 Grandvaux /// Tel. +41 21 799 26 86
www.aubergegrandvaux.ch

Die einmalige Weinkarte mit über 120 Walliser Weinen lässt das Herz vom Weinliebhaber höher schlagen. Die charmanten Noten der Hoteliers-Frauen spielen im Restaurant und in den Zimmern ihre eigene Melodie.

Geniessen Sie in der Tenne 1 Übernachtung für 2 Personen in der Junior-Suite inklusive einem 5-Gang-Genusszauber. Herzlich willkommen – im Zauber der Sinne.

Eichberg Genuss-Manufaktur

Die Pâtisserie des Hotel Restaurant Eichberg hat sich zu einem wichtigen Teil der Küche entwickelt. Von Grund auf werden Torten und Rouladen, Parfaits, Mousses, Cremen, Meringues, Schokoladedekors und unter anderem auch die genussvollen «Truffe Sélection Gilde» produziert. Erhältlich im Onlineshop www.mahlerundco.ch

Hotel Restaurant Eichberg /// Eichbergstrasse 38
5707 Seengen /// Tel. +41 62 767 99 99
www.eichberg.com

GILDE FRÜHLING 2015 27

Traitafina



SwissPrimGourmet –
die perfekte Qualität für Ihr Menu!

Wir leben Genuss...

SEIT 1890

Traitafina AG | Niederlenzer Kirchweg 12 | CH-5600 Lenzburg | info@traitafina.ch | www.traitafina.ch | Tel. 062 885 21 21



ABEGGLEN PFISTER AG

HYPRO by



Nico's Restaurant,
Kandersteg



Landgasthof Löwen,
Riffenmatt



Kemmeriboden,
Bad Schangnau



Zunft zum Schlüssel,
Basel

Individuelle Wein- und
Speisekarten ganz nach
Ihren Vorstellungen.

Alles für Ihre
Weine! Von
Lagersystemen
bis hin zum
perfekten
Ausschank.



ABEGGLEN PFISTER AG

ABEGGLEN PFISTER AG, 6014 Luzern
041 259 60 40 | 041 280 81 33
verkauf@abegglen-pfister.ch | info@hypro.ch
www.abegglen-pfister.ch | www.hypro.ch

news

Kochen wie die Grossen



Der kreative Gratis-Kochkurs für Kids
von 6 bis 12 Jahren mit «Schweizer Fleisch»
und den Gilde-Kochprofis.

Anmelden und tolle Preise gewinnen!

So macht gesundes Essen Spass!

Mit dem Kochkurs «Kochen wie die Grossen» wollen «Schweizer Fleisch» und die «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» Kids im Alter von 6 bis 12 Jahren den bewussten Umgang mit Lebensmitteln näherbringen. Die Freude am gemeinsamen Kochen und Geniessen steht dabei im Mittelpunkt. Die jungen Köchinnen und Köche lernen von echten Profis, wie man aus frischen Lebensmitteln und mit viel Fantasie köstliche Menüs zaubert. Diese servieren sie im Anschluss an den Kurs ihren Gästen – jedes Kind darf dazu zwei Personen einladen. **Die Kochkurse sind für alle Teilnehmenden kostenlos.**



Jetzt zum Kochkurs anmelden ...

Insgesamt bieten 15 Gastronomie-Betriebe in der ganzen Schweiz Gilde-Kochkurse für Kinder an.

Wasserschloss Hagenwil	Mi, 4.3.	Mi, 8.4.	15 Uhr
Restaurant Zollhaus	Mi, 18.3.	Mi, 2.9.	15 Uhr
Romantik Hotel Sternen	Mo, 13.4.	Do, 6.8.	15 Uhr
Erlebnis Waldegg	Mi, 15.4.	Mi, 22.4.	15 Uhr
Hotel Restaurant Catering Tenne	Mi, 15.4.	Mi, 6.5.	15 Uhr
Landgasthof Hüttenleben	Mi, 15.4.	Mi, 21.10.	15 Uhr
Restaurant du Lac	Sa, 25.4.	Sa, 2.5.	9 Uhr
Hotel-Restaurant Engelberg	Sa, 2.5.	Sa, 9.5.	15 Uhr
Hotel-Restaurant Ochsen & Lodge	Mi, 6.5.	Mi, 19.8.	15 Uhr
Hotel-Restaurant Blümlisalp	Mi, 20.5.	Fr, 22.5.	15 Uhr
Landgasthof Staila	Mi, 20.5.	Mi, 27.5.	15 Uhr
Rössli Illnau	Mi, 17.6.	Mi, 23.9.	15 Uhr
Berggasthaus Niederbauen	Do, 9.7.	Do, 20.8.	15 Uhr
Restaurant Vieux-Bois	Mi, 12.8.	Mi, 19.8.	15 Uhr
Landgasthof Rösslipost	Sa, 7.11.	Sa, 21.11.	15 Uhr

Details zu den teilnehmenden Betrieben finden Sie unter
schweizerfleisch.ch/kinderkochkurs



... und tolle Preise gewinnen!

Unter allen Kursteilnehmenden verlosen wir: **1.–3. Preis:** je 4 Eintritte ins Alpamare, Pfäffikon. **4.–18. Preis:** je 1 Kinderkochbuch «Sasi, die kleine Köchin» und einen Gutschein im Wert von CHF 20.– für ein Kindermenü in einem Gilde-Betrieb nach Wahl.

Anmeldung unter www.gilde.ch



Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



Gasthaus Waldheim

Peter Lang und Bernadette Murbach
Waldheimweg 2, 5626 Hermetschwil AG
Tel. +41 56 633 88 88, Fax +41 56 633 20 98
info@gasthaus-waldheim.ch, www.gasthaus-waldheim.ch



Casa Fausta Capaul

Linus Arpagaus
Cadruvi 32, 7165 Breil/Brigels GR
Tel. +41 81 941 13 58, Fax +41 81 941 16 36
info@faustacapaul.ch, www.faustacapaul.ch



Restaurant Pizzeria da Elio

Giovanni Croce
Promenade 95, 7270 Davos-Platz GR
Tel. +41 81 413 61 28, Fax +41 81 413 00 22
info@restaurantdaelio.ch, www.restaurantdaelio.ch



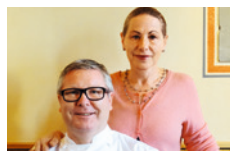
Hotel Restaurant Central

Fabia Caduff
Meierhof 10, 7134 Obersaxen-Meierhof GR
Tel. +41 81 933 13 23, Fax +41 81 933 10 22
info@central-obersaxen.ch, www.central-obersaxen.ch



Bossi's Bistro Romana

Carmita und Paul Bossi
Voa Principala 12, 7077 Valbella GR
Tel. +41 81 384 26 16, Fax +41 81 384 26 16
bossisbistro@gmail.com



Restaurant Braui

Armin Hofstetter
Brauiplatz 5, 6280 Hochdorf LU
Tel. +41 41 910 16 66, Fax +41 41 910 16 48
info@restaurantbraui.ch, www.restaurantbraui.ch



Restaurant Egli

Yvonne und Pedro Egli
St. Gallerstrasse 137, 9200 Gossau SG
Tel. +41 71 385 90 30, Fax +41 71 385 91 65
info@restaurant-egli.ch, www.restaurant-egli.ch



Restaurant Seehus

Thomas und Carlo Gassner
Grund 2427, 8878 Quinten SG
Tel. +41 81 738 16 64, Fax +41 81 738 25 14
info@seehusquinten.ch, www.seehusquinten.ch



Insel Schwanau, das Insel-Restaurant

Robert Zwyrer
Insel Schwanau, 6242 Lauerz SZ
Tel. +41 41 811 17 57
reservation@schwanau.ch, www.schwanau.ch



Hotel-Restaurant Ronalp

Christine Perren-Williner
Ronalpstrasse 26, 3935 Bürcen VS
Tel. +41 27 934 16 80, Fax +41 27 934 15 51
info@ronalp.ch, www.ronalp.ch



Restaurant Damien Germanier

Damien Germanier
Rue du Scex 33, 1950 Sion VS
Tél. +41 27 322 99 88
info@damiengermanier.ch, www.damiengermanier.ch



Restaurant Bahnhof

Elke und Peter Hatt
Alte Andelfingerstr. 2, 8444 Henggart ZH
Tel. +41 52 316 16 83, Fax +41 52 316 31 88
hatt@gasthof-bahnhof.ch, www.gasthof-bahnhof.ch



Restaurant Riet

Ruth und Peter Büchel
Rietstrasse 5, FL-9496 Balzers
Tel. +42 23 384 44 80, Fax +42 23 384 44 81
info@riet.li, www.riet.li

Frischer Wind und Generationenwechsel



Landgasthof Wartegg

Christoph Frei
Müllheimerstrasse 3, 8554 Wigoltingen/Hasli TG
Tel. +41 52 770 08 08, info@landgasthof-wartegg.ch
www.landgasthof-wartegg.ch



Hotel-Restaurant Bären

Christian Mettler
Matzenriedstrasse 35, 3019 Bern-Oberbottigen BE
Tel. +41 31 926 14 24, Fax +41 31 926 14 25
hotel@baeren-oberbottigen.ch
www.baeren-oberbottigen.ch

Wir begrüssen unsere neuen Partner



Mosterei Möhl AG

St. Gallerstrasse 213, 9320 Arbon
Tel. +41 71 447 40 74, Fax +41 71 447 40 75
moehlsaft@moehl.ch, www.moehl.ch



Proviande «Schweizer Fleisch»

Brunnhofweg 37, 3001 Bern
Tel. +41 31 309 41 11, Fax +41 31 309 41 99
info@proviande.ch, www.schweizerfleisch.ch

Qualität aus Familienhand



Saft vom Fass naturtrüb aus dem Eichenfass sowie klare Apfelweine (mit und ohne Alkohol) sind Spezialitäten für Ihre Gäste und passen zu jedem Essen.

Unsere natürlichen Apfelsäfte keltern wir ausschliesslich aus Äpfeln der Ostschweiz. Wir kennen die Lieferanten persönlich. 70 Mitarbeitende geben ihr Bestes für eine hochstehende Saftherstellung.

Wir stehen ein für Qualität, Tradition und langfristige Arbeitsplätze.



Tradition seit 1895
Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon

IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
Fax +41 44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Verlag & Realisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 144
CH-3645 Thun/Gwatt
Tel. +41 33 336 55 55
Fax +41 33 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Beat Straubhaar
Matthias Nold

Erscheinung
2x jährlich Frühling/Herbst

Auflage
35000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801

Fotos Rezepte
Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE
www.marcusgyger.ch

gedruckt in der
schweiz

DER RICHTIGE PARTNER
IST FÜR UNS
DIE BESTE MEDIZIN.



René F. Maeder, Präsident Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, und Niklaus Stucki, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Wir tun alles, damit Sie und Ihre Mitarbeitenden
gesund bleiben und gesund werden.

SWICA bietet Ihnen und Ihrem Team das perfekte Leistungsmenü rund um Krankheit und Unfall aus einer Hand. Als Branchenleader und langjähriger Partner von GastroSuisse hält SWICA einfache und auf Ihren Betrieb zugeschnittene Versicherungslösungen bereit. SWICA unterstützt Sie bei administrativen Arbeiten, sodass Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. **Telefon 0800 80 90 80. [swica.ch/gastro](https://www.swica.ch/gastro)**