

GILDE



MAN IST WAS MAN ISST

Gemüse wird attraktiv
Die alpine Küche erfindet sich neu
Hobbykoch-Wettbewerb

(INTEGRALE)

Online einkaufen
mit Genuss.

Planen, organisieren, bestellen und verwalten mit Scana INTEGRALE.



Ihr echter Gastro-Partner

SAVIVA
Swiss Food Services



Sommerzeit | **Bereit für das Terrassengeschäft?** Entscheiden Sie sich heute für Ihre Sommerkarte - verlangen Sie unseren Besuch oder schauen Sie bei uns vorbei.



WINE CARE
HYPRO
APAG
GASTRONOMIEBEDARF

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



LIEBE GÄSTE

In Publikationen des Zukunftsinstituts steht geschrieben: Food-Trends zeigen Lebensgefühle und Sehnsüchte auf, bieten Orientierung und Lösungsversuche für aktuelle Probleme. Getragen werden sie immer von Menschen. Geprägt aber werden sie von den tiefgreifenden, globalen und langfristig wirksamen Veränderungen. Food-Trends können deshalb als «Barometer» fungieren: An ihnen lassen sich Entwicklungen ablesen, die sich in der Gesellschaft ausbreiten. Die Menschen machen sich Gedanken, wie man beispielsweise das Welternährungsproblem ohne weitere negative Auswirkungen auf das Ökosystem lösen könnte.

Was bedeutet das konkret? Menschen stellen sich über Ernährung selbst dar und Lebensmittel werden zum Stilmittel. Wie wir uns ernähren, aber auch was wir wann und mit wem essen, das macht uns aus. Diese Entwicklung hat auch auf die Gastronomie Auswirkungen, wie Sie in der Rubrik «Gastro-Trends» lesen können.

Auch die rund 275 ausgewiesenen Köche und Gastronomen der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen spüren diese Trends und richten sich danach. Es gilt jedoch zu sagen, dass qualitätsbewusste Gastronomen – wie unsere Gilde-Mitglieder – seit Jahren auf hochwertige regionale Produkte setzen, denn die Gilde bürgt für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit. Neu erfinden müssen wir uns also nicht, sondern weiter auf eine ehrliche und lokale Schweizer Kochkultur wertlegen, sowie auch auf unseren Leitsatz: «Jeder ist in seinem Gebiet und in seiner Klasse der Beste.»

Herzlich willkommen in der Gilde

R.F. Maeder

R.F. Maeder

Präsident Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

INHALT

À POINT

5
MAN IST,
WAS MAN ISST

26
HUGENTOBLER:
EIN FAMILIEN-
UNTERNEHMEN
FÜR DIE PROFI-
KÜCHEN

PARTNER

8
HUGO DUBNO
DIE MATJES-SAISON
2016 IST ERÖFFNET

12
SBRINZ AOP –
DER VIELSEITIGE
INNERSCHWEIZER
EXTRAHARTKÄSE

16
VALLOMBROSA
UND TAMBORINI
CARLO SA

18
CAFINA® MACHT
DEN UNTERSCHIED

23
GLATZ MACHT
MIT LED-SONNEN-
SCHIRMEN DIE
NACHT ZUM TAG

24
BECK KONZEPT AG
STELLT SICH VOR

TRENDS

10
GEMÜSE WIRD
ATTRAKTIV

15
DIE ALPINE KÜCHE
IM WANDEL

NEWS

20
KREUZWORT-
RÄTSEL MIT
ATTRAKTIVEN
PREISEN

25
KOCHEN WIE
DIE GROSSEN

27
HOBBYKOCHE-
WETTBEWERB
DER GILDE UND
SAISONKÜCHE

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

À LA CARTE

ab **9**

REZEPTE AUS
GILDE-KÜCHEN

à point

Man ist, was man isst

Lowcarb, vegan, vegetarisch, Millionen von Bildern unter Lebensmittel-Hashtags, Slogans wie «fit for fun», «think global, eat local» oder «iss dich glücklich». Unsere – westliche – Ernährung unterliegt einem Wandel und sie erhält in diesem eine ganz neue Definition. Das Barometer der Food-Trends zeigt uns, in welchem Verhältnis Gesellschaft und Nahrung zueinander stehen.

Westliche Esskultur – Problem oder Lösung?

Biologisch betrachtet bildet die Nahrung die Grundlage für unseren Stoffwechsel, unser Leben. Jedoch werden ihr mehr und mehr zusätzliche Eigenschaften zugesprochen: Die Ernährung beeinflusst unser Lebensgefühl, ja sogar den Lauf der ganzen Welt! Zu den grössten Problemen der Welt zählen der Hunger und die Klimaerwärmung. Beide werden aufgrund unserer Esskultur negativ beeinflusst, dies ist unterdessen Allgemeinwissen. Doch die Esskultur bietet gleichzeitig auch die Lösung für diese zusammenhängenden Herausforderungen: denn längst wird die Nahrungszufuhr nicht nur zur Erreichung der Sommerfigur – und dies meistens nur anfangs Jahr – reguliert, spezifische Lebensstile werden als Lösungsansatz für globale Probleme wie beispielsweise der CO₂-Bilanz unserer Gesellschaft oder dem Welthunger gehandelt. Es soll nicht nur saisonal, sondern auch regional eingekauft werden, nicht nur Bio, sondern Demeter. Doch auch der Verzehr wird genau geplant: Unsere Esskultur beschäftigt sich damit, was wir wo, mit wem und zu welchem Zeitpunkt zu uns nehmen. Gesundes, energispendendes Frühstück, gesunde Snacks, ausgewogener und zeitsparender Lunch im Büro,

an die Tagesumstände angepasstes Nachtessen: mit Freunden kochen oder proteinreich nach dem Fitnesscenter. Begriffe wie «Fast-Good» oder Slogans wie «iss dich gesund und glücklich» bilden die aktuelle Wahrnehmung der kulinarischen Landschaft verständlich ab.

Gut und gesund

Das Konsumieren und Geniessen der Lebensmittel wird zunehmend auf zwei Eckpfeiler aufgebaut: Gut und gesund soll unsere Ernährung sein. Gut ist dabei ein vielschichtiges Phänomen. Geschmacklich gut, gut aber auch im ethisch-moralischen oder gar spirituellen Sinne, denn auch das Gewissen muss beim Verzehr gut sein, die Herstellung der verwendeten Produkte soll die eigene Ökobilanz nicht verschlechtern. Gut bedingt auch gesund. Dies ist um einiges einfacher. Der urbane Mensch mag es unkompliziert und modern, kombiniert mit möglichst gesundheitsfördernden Faktoren. Lokal, natürlich und saisonal. Der Durchschnittseuropäer muss nicht mehr auf die mit E-Stoffen geladenen Convenience-Produkte der Grossverteiler zurückgreifen, denn auch diese bieten ein immer grösser werdendes Angebot an «Echtem», Lokalem und Natürli-

chem. Im Zentrum steht öfters das «gute Essen», welches in der Weiterführung zum «guten Leben» wird.





Nachhaltigkeit

Was nach vielen Regeln und damit einhergehenden Verboten klingt, ist eher ein zukunftsweisender Trend zu sehen: Bewusst einzukaufen, natürliche und ursprüngliche Produkte zu verwenden sowie kein «Food-Waste» zu begehen, sind keine aus der Luft gegriffenen, unrealisierbaren Grundsätze. Vielmehr können diese so gut als möglich umgesetzt werden, ohne dass sich der Konsument dabei gänzlich verkrümmen muss.

Fast-Good: Anders als das bekannte Fast-Food verbindet diese Variante die schnelle Verpflegung mit der gesunden. Es handelt sich um einen Trend, der auch in der Schweiz nach und nach erkennbar wird.

(Social-)media und Hypes

Das Teilen der eigenen Lebenssituation beinhaltet auch das Zurverfügung stellen der Lebensmittel. Gemäss einer Auswertung der Foto und Video Plattform Instagram, die von der NZZ am Sonntag erhoben wurde, leben die User – wenn sie tatsächlich konsumieren, was sie posten – nicht sehr gesund. Mit grossem Abstand holt die #chocolate die meisten Hits, gefolgt von #cake. Pizza, Burger und Pasta tummeln sich neben ein paar Hashtags zu Früchten und Salat. Dennoch ist es offensichtlich ein gewichtiges Bedürfnis, die Welt am eigenen Nachessen teilhaben zu lassen. Das Essen wird durch das Posten der Fotos zum Stilmittel der Selbstdarstellung. Unter dem Hashtag healthy-food erscheinen auf Instagram mehr als 11 Millionen Bilder. Gesunde Ernährung ist ein Lifestyle und die Foto-App bildet die Grundlage für dessen weltweite Verbreitung, seinen Hype. Hypes sind dabei aber eher kurzfristige Aufbauschungen von kleineren Phänomenen. Solche können auch Lebensmittel sein (Bspw. Cupcakes, Frozen Yoghurt oder Smoothies).

Auch durch die mediale Verbreitung neuer Trends, beispielsweise der veganen Lebensweise, wird die Gesellschaft beeinflusst. Obwohl der Verzicht auf jegliche tierische Produkte bereits 1944 in einem Konzept festgehalten wurde, begann die rasante Verbreitung der veganen Lebensweise erst vor ein paar Jahren.

Diäten wie «Low-Carb» lassen die Kochbuchverkäufe in die Höhe schnellen, die perfekte Figur ist nach wie vor ein Antrieb für viele Menschen, die eigene Speisekarte zu ordnen.



Mässigung nicht Verzicht

Die aktuellen Food-Trends können einen zu einer gewissen Schwarzmalerei verleiten. Jedoch hat die Münze immer zwei Seiten: Die Food-Trends wurzeln auf der einen Seite in unethischen Zuständen in verschiedenen Bereichen. Auf der anderen Seite zeigen uns eben gerade die Food-Trends, dass ein Bewusstsein vorhanden ist und an diesen Problemherden gearbeitet wird. Die Erkenntnis, dass sich der gegenwärtige Lauf globaler Entwicklung in keine gute Richtung bewegt, ist der erste Schritt zur Veränderung. Dabei ist die Mässigung vermutlich der beste Ratgeber, nicht

der Verzicht. Nahrung in der uns bekannten Vielfalt und Qualität ist ein Privileg und einer der schönsten Genüsse des Lebens. Das Barometer der Food-Trends zeigt uns, dass wir nicht stehen bleiben, uns verbessern und weiterentwickeln wollen. Und dass der Genuss dabei keinesfalls auf der Strecke bleiben muss.



partner

Die Matjes-Saison 2016 ist eröffnet

Kontakt

Hugo Dubno AG
Industriestrasse 11
5604 Hendschiken

Telefon +62 885 77 00
E-Mail: order@dubno.ch

www.dubno.ch



«Die nordische Hering Tradition erobert jetzt auch die Schweiz»

Aus handgefertigter Produktion und eigener Spezial-Rezeptur wurde mit Captain-Jack eine sehr schmackhafte Spezialität in höchster Qualität und Reinheit für die Schweiz kreiert.

Captain-Jack Hering stammt aus MSC zertifizierter und nachhaltiger Nordatlantik Wildfangfischerei, ein Meerfisch mit dem höchsten OMEGA3-Gehalt, viel JOD und einer Vielzahl weiterer lebenswichtigen Mineralien.

Denn ob simpel auf knackigem Brot, als Snack für Zwischendurch oder als Menü, vom Salat bis hin zum Tartar, der Hering ist in jeder Variation schnell zubereitet, lange haltbar und begeistert so immer mehr die Schweizer Gastronomie und ihre Gäste und gehört heute auf jeden modernen Speiseplan.

Der Start der Matjes-Saison variiert von Jahr zu Jahr zwischen Mai und Juni. Ein Matjes darf als nicht geschlechtsreifer Hering nur in dieser Zeit gefangen werden, um die Nachhaltigkeit zu gewähren.

Sämtliche Produkte von Captain-Jack werden EXKLUSIV von der Firma Hugo Dubno AG in Hendschiken vertrieben.

Die Firma GLOBUS ist der Partner im Detailhandel. Globus lanciert NEU im Take-away Bereich und in den Restaurants Matjeshering-Produkte in verschiedenen Variationen.



FÜR 4 PERSONEN

DRESSING

2 Schalotten, gehackt, ½ TL Salz,
1 dl Balsamicoessig, 2,5 dl Baumnussöl,
3 EL frische Blatt Petersilie (gehackt),
2 EL Basilikum (in Streifen geschnitten)

MARKTGEMÜSE

je 1 rote und gelbe Peperoni, 2 EL Olivenöl,
je 1 grüne und gelbe Zucchini
(in 4 mm dicke Scheiben geschnitten),
1 Aubergine (in 4 mm dicke Scheiben
geschnitten), 4 weiße Spargeln (geschält,
in Rauten geschnitten), 2 frische Artischo-
ckenböden, 2 Schalotten gehackt,
2 Knoblauchzehen (angedrückt),
je 3 Thymian- und Rosmarinzwige, Salz
und Pfeffer, 160 g frischer Blattsalat

Dressing

Alle Zutaten mischen und in ein flaches Geschirr
geben.

Marktgemüse

Die Peperoni vierteln, die Hautseite mit Olivenöl
einstreichen und im Ofen (Oberhitze oder Grill) ca.
5 Minuten überbacken. Die Haut mit einem Mes-
ser abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und in
das Dressing legen. Das gerüstete Gemüse in einer
Teflonpfanne oder in der Grillpfanne im Olivenöl
beidseitig anbraten. Den zerdrückten Knoblauch
und die frischen Kräuter beifügen.

Tipp

Das Marktgemüse je nach Jahreszeit und Vorlie-
ben variieren.

à la carte

Marinierter Gemüsesalat





Gastroveggies – von der Beilage zum Highlight



Längst muss man nicht mehr Vegetarier aus Überzeugung sein, um hie und da aus dem vegetarischen Teil der Speisekarte etwas auszusuchen, denn vegetarische Gerichte sind kaum mehr mit einem schalen Beigeschmack des «Verzichts» verbunden. Sie sind nicht nur gesund, sondern können sowohl optisch als auch geschmacklich mit fleischhaltigen Hauptspeisen mithalten.

Fleischlose Menüs in der Mensa sind in der Öffentlichkeit kein Streitpunkt mehr und es wird auch nicht mehr nur am Fastentag auf Fleisch verzichtet. Sowohl in der Sterneküche als auch im Fast Food- und Convenience-Bereich sind vegetarische Gerichte keine Seltenheit mehr. Der Reichtum der Natur an Gemüse ist beinahe unermesslich und so lassen sich in allen Sparten wunderbare Gerichte auf die Teller zaubern. Bei vielen Konsumenten lässt das sich langsam steigende Bewusstsein des westlichen, übermässigen Fleischkonsums die Veggie-Lust aufkommen, fürs Bewusstsein aber auch für den Körper. Das Gemüse tritt zunehmend aus dem Schatten der Beilage und dem «gesunden Muss» heraus in das Licht der vollwertigen Hauptspeise.



Grüne Sterneküche

Köche wie der Schweizer Pietro Leemann, der in seinem Mailänder Restaurant Joia auf die vegetarische Küche setzt, Sternekoch Paul Ivic aus Österreich, der umtriebige Veganer Attila Hildmann aus Deutschland oder der vegetarische Koch der Stunde Yotam Ottolenghi machen es vor: Gemüse kann in den unglaublichsten Variationen zum Highlight auf dem Teller werden. Richtig inszeniert bemerkt manch einer das «fehlende» Fleisch kaum. Selbst der französische Kochpapst Alain Ducasse kreiert ein Menü gänzlich aus Gemüse und behält dabei sein gepfeffertes Preisniveau bei. Auch in der Spitzengastronomie gehört ein vegetarischer Gang im Menü zum guten Ton: Gemüse ist attraktiv und wird in der Sterneküche – zurecht – auch so präsentiert!

Gemüse to-go

Vegetarische Take-Aways oder solche mit einem grossen Angebot an fleischlosen Mahlzeiten spriessen wie Pilze aus dem Boden. Selbst die grosse, rot-gelbe Burgerkette bietet unterdessen



einen Veggi-Burger an. Aber auch die Dönerbude von nebenan hat meistens Falafel als Variante zum Fleischspieß im Sortiment. Der wohl bekannteste Schweizer in der vegetarischen Küche ist Rolf Hiltl. Er betreibt seine Tibits-Restaurants als Mittler zwischen vegetarischer Restaurantkul-

tur und Take-Away. Die Gastronomen-Familie Hiltl kommt seit 1898 gänzlich ohne Fleisch auf der Karte aus, aber auch in anderen Lokalen boomt die vegetarische Küche. Salate, die man vor Ort selber zusammenstellen kann, dominieren dabei das Take-Away-Angebot.

URBAN GARDENING

Als Teil der Schnittfläche von Rückbesinnung auf lokale Produkte und eigenes Engagement ist auch das Urban Gardening zu bezeichnen: Die meist kleinräumige Nutzung von städtischen Flächen zur Bepflanzung hält auch in der Schweiz Einzug.

Wer träumte nicht schon von den eigenen Tomaten oder der eigenen kleinen Erdbeerstaude zum Selberpflücken? Die Idee der Selbstversorgung durch selbstangepflanztes Gemüse und Früchte bringt immer mehr Städter zum Gärtnern. Das Urban Gardening fördert die ausgewogene, gemüsereiche Ernährung, lokales Recycling von kompostierbaren

Abfällen und Abwässern sowie die verlorengegangene Verbindung zum Nahrungsmittel als natürliches Produkt. Gemüse ist also nicht nur in der Gastronomie sondern auch in privaten Bereichen auf dem Vormarsch!



partner

Sbrinz AOP – Der viel- seitige Inner- schweizer Extrahartkäse



RAU UND
LIEBLICH –
DIE EIGEN-
SCHAFTEN
UNSERES
SBRINZ.



Der Sbrinz ist seit Jahr-
hundertn weit über die
Schweizer Landes-
grenzen hinaus begehrt.
So begehrt, dass die
kürzeste Transitverbindung
zwischen der Zentral-
schweiz und Norditalien
vor der Eröffnung des Gott-
hards, die Sbrinz-Route,
nach dem Sbrinz-Käse
benannt wurde.

So belegen Dokumente, dass schon im 16. Jahr-
hundert «formaggio di Sbrinzo – von bester Qua-
lität» 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 Men-
schen zwischen Luzern und Norditalien. So ver-
bindet nicht nur die Sbrinz-Route über die Lan-
desgrenzen hinaus Regionen und Kulturen – das-
selbe tut auch seit jeher der Sbrinz-AOP-Käse.

Für dessen Produktion wird nur erstklassige Roh-
milch 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 irgend-
welcher Zusatzstoffe oder gentechnisch veränder-
ter 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 aroma-
tischer und würziger wird das Bouquet. Sbrinz
schmeckt als Möckli (brechen, nicht schneiden!),
als Hobelrolle oder aber auch als Reibkäse.

Kontakt

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstasse 2
6210 Sursee

Telefon +41 914 60 60
Telefax +41 914 60 61
E-Mail: info@sbrinz.ch

www.sbrinz.ch

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

à la carte

Rindsfilet «Gletscher- spalte»



FÜR 4 PERSONEN

RINDSFILET «GLETSCHERSPALTE»

4 Rindsfilet, 160–180 g, 4 Rohschinken (Tranchen), Erdnussöl, 3 dl Bratensauce, 1 dl Rotwein, 170 g Gemüse der Saison (Karotten, Bohnen, Kirschtomaten, Broccoli usw.), etwas Olivenöl und Vorzugsbutter, Salz und Pfeffer

Den Rohschinken auf ein Kuchenblech zwischen Backtrennpapier legen und mit zwei Kuchenblechen oder Bratpfannen beschweren. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C trocknen.

Gemüse

Das Gemüse der Saison waschen, rüsten und im kochenden Salzwasser zu $\frac{2}{3}$ kochen. Anschließend im Eiswasser 1 Minute abschrecken. Etwas Sudwasser zurückbehalten und halb mit Olivenöl, halb mit Butter das Gemüse zusammen erhitzen. Aus der Gewürzmühle salzen und pfeffern; anrichten. In der Mitte Platz für das Fleisch lassen.

Rindsfilet «Gletscherspalte»

Das Rindsfilet im Erdnussöl auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Auf das Ofengitter legen, salzen, pfeffern und bei 80 °C im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Pfanne mit Bratenjus ablöschen, den feinen Rotwein dazugeben, zur Hälfte reduzieren. 5 Minuten vor dem Servieren die Foie-gras-Stücke auf einem Teller anwärmen. Filet zu $\frac{2}{3}$ quer einschneiden, salzen und pfeffern. Die Foie gras in die Spalte legen und nochmals ca. 5 Minuten im Ofen ziehen lassen. Gemüse fertigen, anrichten, Fleisch in die Mitte setzen, mit Sauce umranden und einen Rohschinken-Chip auf das Fleisch legen.

Als Beilage junge Kartoffeln oder Raclettekartoffeln servieren.



gastro-trends

Die alpine Küche im Wandel

Alpine Küche ist nicht gleichzusetzen mit Skihütten-Küche. Die alpine Küche bietet weit mehr als Bratwurst an Zwiebelsauce oder das zu Tode frittierte Schnitzel mit Pommes Frites. Nicht nur in der Mode werden traditionelle Stoffe und Muster wieder aufgenommen, auch in der Küche gewinnt die Tendenz, dem Altbekannten ein neues Kleid zu verpassen, wieder an Bedeutung. Alpine Kulinarik befindet sich im Wandel:

Die währschaften Rezepte werden raffinierter und ausgeklügelter zubereitet und präsentiert, aber verlieren dabei dennoch ihren eigentümlichen Charakter nicht.

Die zeitgenössische alpine Küche vereint zwei vermeintlich gegensätzliche Werte: Tradition und Moderne. Das Ineinanderübergehen dieser Bereiche ist ein trendiges Element der kreativen Küche. Die Urtümlichkeit der Natur, ihr «back-to-basics» und der Wunsch nach lokalen Werten und Produkten motivieren die Köche der Berge zu neuen Höhenflügen.

Lokal muss nicht «einfach» heissen, aber eine gewisse Schlichtheit kann ein Gericht hervorheben. Die neue Definition der lokalen Küche lässt uns

Die rustikale Alpenwelt und der urbane Mensch: Tradition und Moderne vereinen sich auch in der alpinen Gastronomie zu einem neuen, interessanten Hybrid. Hohe Küche in windigen Höhen.

alte Wege neu entdecken: Warum die Knöpfli nicht mit einer Trüffel-Emulsion und Lauchheu garnieren? Oder die bekannten Genüsse durch unerwartete Kombinationen ergänzen? Auch die bunte Blütenpracht der Alpenwiesen findet ihren Weg oftmals auf die Teller.

Re-defining Local bedeutet nicht die Abkehr von der Moderne, vielmehr wird die Tradition dadurch Teil der Zukunft! Wir dürfen gespannt bleiben, mit welchen Überraschungen die – hohe – alpine Küche weiterhin aufwartet.





neuer
gilde-partner

Vallombrosa und Tamborini Carlo SA



Kontakt

Tenuta Tamborini
via Mött 4
6980 Castelrotto

Telefon +41 91 608 18 66
myholiday@vallombrosa.ch

www.vallombrosa.ch



Kontakt

Tamborini Carlo SA
Via Serta 18
6814 Lamone

Telefon +41 91 935 75 45
info@tamborinivini.ch

www.tamborinivini.ch



Vallombrosa liegt im Herzen des Malcantone in Castelrotto, wo vor über 100 Jahren die «Wiedergeburt» des Merlot stattgefunden hat. Die idyllische Lage inmitten der Weinberge und die geschmackvoll eingerichteten Künstlerzimmer bieten Erholung pur. Am Fusse des Monte Lema gelegen, ist Vallombrosa ein idealer Ausgangspunkt für Wander- und Bikeliebhaber.

Das Weingut Vallombrosa wird seit 2005 als Bed and Breakfast geführt. Für Weinliebhaber werden Führungen durch die Weinberge sowie professionelle Degustationen angeboten. Vor Ort besteht die Möglichkeit in der Enoteca nebst den Tamborini-Weinen sämtliche Malcantone-Weine und regionale Spezialitäten zu geniessen.



1944 wurde das Weinhandelsunternehmen von Carlo Tamborini gegründet. Seit 1968 steht es unter der Leitung von Claudio Tamborini. Die Weinberge von rund 25 ha befinden sich in den besten Lagen des Kantons Tessin. Nebst diversen

nationalen und internationalen Prämierungen wurde Claudio Tamborini im Jahr 2012 zum Winzer des Jahres gekürt. Tamborini ist seit 2016 offizieller Gilde-Partner und ist stolz darauf, den südlichsten Weinbaukanton vertreten zu dürfen.



Gasthaus zum goldenen Löwen
3550 Langnau i. E.
Tel. +41 34 402 65 55
info@loewen-langnau.ch
www.loewen-langnau.ch

à la carte

Kross gebratenes Zanderfilet

FÜR 4 PERSONEN

ZANDER

320 g Zander (Mittelstück), Zitronensaft,
Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Mehl

MANGO-MAIS-RELISH

¼ Zwiebel, 5 g Zucker, 15 g Weissweinessig, 15 g Mais, ½ Chili, 100 g Bouillon, 2 g Senfkörner, 2 g Kurkuma, 3 g Stärke, 50 g Mangowürfel, Zitronensaft

ERBSLI-KARTOFFELSTOCK

200 g Gartenerbsen, 300 g Kartoffeln, 70 g Milch, 30 g Rahm, Salz, Pfeffer, 10 g Butter, frische Minze (nach Belieben)



GEMÜSE-SPAGHETTI

200 g Wurzelgemüse (Rüebli, Pfälzer, Kohlrabi, Sellerie usw.), Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zander

Zanderfilet in 80-g-Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer marinieren, im Mehl wenden und knusprig braten (nicht durch). Warm stellen.

Mango-Mais-Relish

Zwiebeln, Zucker, Essig, Mais, Chili, Bouillon, Senfkörner und Kurkuma 10 Minuten kochen, abschliessend mit Stärke abbinden. Am Schluss

Mangowürfel begeben. Nach Belieben mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Erbsli-Kartoffelstock

Kartoffeln und Erbsen weich dämpfen (kochen). Milch, Rahm und Minze erhitzen und mit den Erbsen mixen. Die weichgekochten Kartoffeln durchs Passiv treiben und mit dem Erbsenpüree mischen. Butter begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse-Spaghetti

Gemüse in lange Streifen schneiden (wie Spaghetti) und im Wok mit Olivenöl rührbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

neuer
gilde-partner

Cafina® macht den Unterschied

Kaffee ist ein Lebensgefühl und seine Zubereitung eine Wissenschaft.

Ein Ristretto wird ganz anders zubereitet als ein Latte Macchiato
und ein Espresso ganz anders als ein Kaffee Crème.

Cafina® steht seit mehr als 78 Jahren für Innovation und
Perfektion in der Entwicklung und Herstellung von Kaffeemaschinen
für Gastronomie und Betriebsverpflegung. Cafina® hat eine
Mission: Die beste Maschine für die vollautomatische Zubereitung
von Kaffee zu entwickeln und zu bauen – damit das Leben von
anspruchsvollen Gastgebern nachhaltig vereinfacht wird.

Seit mehr als 30 Jahren ist Cafina in Hunzenschwil zu Hause. Hier befinden sich neben der Produktion auch die Verwaltung, das Servicezentrum und die Logistik sowie die Kaffee-Erlebniswelt, die alle Sinne anspricht.

Mitte der Achtzigerjahre übernahm Cafina® die Generalvertretung der Gastronomieprodukte von Melitta in der Schweiz. Die Zusammenarbeit war so erfolgreich, dass Melitta sich 4 Jahre später als Mehrheitsaktionär bei Cafina® engagierte.

Am Ende der modernen Produktionsstrassen werden alle Cafina®-Vollautomaten auf speziellen Langzeitprüffeldern auf Herz und Nieren getestet. Erst wenn sie alle Tests bestanden haben, werden sie ausgeliefert.

Sind die Maschinen erst einmal installiert, garantiert das «Automatic Coffeequality System» für konstant hohe Qualität. Es überwacht kontinuierlich alle relevanten Parameter und nimmt automatisch alle notwendigen Korrekturen vor.

Beste Kaffeequalität – Cafina® passt immer

Ob allerhöchste Qualität für Cafés, maximale Geschwindigkeit für Spitäler oder einfachste Bedienung für Take-Aways, Cafina® hat die passende Maschine für jeden Bedarf und dafür geben 150 Mitarbeiter alles. Tag für Tag. Tasse für Tasse.

Seither hat Cafina® das Know-how für die vollautomatische Zubereitung von Kaffee auf höchstem Niveau weiter ausgebaut und seine Leaderstel-

lung mit zahlreichen Innovationen immer wieder unter Beweis gestellt.

Heute garantiert die sprichwörtliche Qualität der Cafina®-Vollautomaten nicht zuletzt eine lange Betriebs- und Lebensdauer. Weshalb sich die Investition in eine Cafina®-Kaffeemaschine schon nach kurzer Zeit auszahlt.

Cafina® hat das dichteste Service-Netz

Cafina®-Service-Techniker verstehen eine ganze Menge von Kaffeemaschinen – und schmeckt ein Kaffee einmal nicht so, wie er schmecken soll, sind sie im Handumdrehen innert 2 Stunden vor Ort. Denn Cafina® verfügt über das dichteste Servicenetz der Schweiz und über eine eigene Disposition in der Romandie.



Über 50 Servicetechniker engagieren sich allein in der Schweiz für Kaffee-genuss auf höchstem Niveau, denn alle Cafina®-Service-Techniker sind ausgewiesene Kaffee-Experten.

Sie wissen ganz genau, wie ein Kaffee aussehen und schmecken muss. Aus diesem Grund schrauben sie auch so lange an jeder Maschine herum, bis sie und der Kunde mit dem Resultat 100 % zufrieden sind.

Cafina® macht ausgezeichnete Arbeit

Die Kaffeevollautomaten von Cafina® machen nicht nur besseren Kaffee – sie sehen auch entschieden besser aus. So wurden unter anderem die «Cafina® c35» und die «Cafina® XT6» mit dem begehrten Red Dot Design Award ausgezeichnet.

Wie wichtig Cafina® die Qualitätssicherung ist, bestätigt das eduQua-Qualitätszertifikat der Schweizerischen Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme (SQS). Cafina® hat die begehrte Auszeichnung bereits vor 10 Jahren zum ersten Mal erhalten.

Am Ende jedes Arbeitstages reinigt das «Clean in Place»-Programm von Cafina® jede Maschine auf Knopfdruck vollautomatisch und auf allerhöchstem Niveau. Das bestätigt das HACCP-Zertifikat.



Kontakt

Cafina AG Kaffeemaschinen

Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil

Telefon +41 62 889 42 42
Fax +41 62 889 42 83
E-Mail: info@cafina.ch

www.cafina.ch

cafina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

à la carte

Vanille-Pfirsich mit White Peach-Sabayon



FÜR 4 PERSONEN

VANILLE-PFIRSICH

2 Pfirsiche, ½ Vanilleschote, 3 dl Wasser,
2 dl Weisswein, 85 g Zucker

SABAYON

10 g Zitronensaft, 110 g Eigelb (pasteuri-
siert) 30 g White Peach-Likör, 5 g Vanille-
zucker, 50 g Himbeermark, 30 g Zucker

Vanille-Pfirsich

Das Wasser mit dem Weisswein und dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Die Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und begeben. Die Pfirsichhälften in den Sud geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zur Seite stellen und ziehen lassen. Die Pfirsiche schälen und zu Fächern schneiden. Den Sud beiseitestellen.

Sabayon

Das Himbeermark mit dem Zucker in einem Pfännchen kurz erwärmen. Den Sud von den Pfirsichen auf 3,5 dl einreduzieren. Den Zitronensaft, das Eigelb, den Likör und den Vanillezucker zugeben und über dem Wasserbad zum Band schlagen.

Anrichten

Den Sabayon in ein Glas füllen und mit dem Pfirsichfächer und dem Himbeermark auf einem Teller anrichten.

Tipp

Eine Kugel Sauerrahmeis (im Hüppenkörbchen) rundet dieses Gericht hervorragend ab.



partner

GLATZ macht mit LED-Sonnenschirmen die Nacht zum Tag

Mit diesen beiden Schirmmodellen vom Schweizer Sonnenschirmhersteller GLATZ bleibt kein Gast im Dunklen sitzen. Schützen der Mittelstockschirm FORTELLO® LED und der Grossraumschirm PALAZZO® Style tagsüber vor Sonne, Regen und Wind, verlängern sie dank LED-Leuchten das gesellige Beisammensein bis in den späten Abend hinein.

Kontakt

Glatz AG

Neuhofstrasse 12
8500 Frauenfeld

Telefon +41 52 723 64 64

E-Mail: dc@glatz.ch

www.glatz.ch

Glatz
Von der Sonne empfohlen

Pünktlich zum Auftakt der Open-Air-Saison setzt GLATZ als Vorreiter in puncto Sonnenschutz neue Impulse für die Gastronomie und Hotellerie. Statt Strahler im Gebüsch zu installieren, sorgen die Modelle FORTELLO® LED sowie PALAZZO® Style beim Einsetzen der Dämmerstunde für warmweisses Licht im Outdoorbereich – wahlweise in zwei Helligkeitsstufen einstellbar.

Während beim FORTELLO® LED die LED-Streifen bereits in den Streben integriert sind, lässt sich beim PALAZZO® Style optional das kabellose Beleuchtungssystem mit 8 LED Leuchten anbringen. Grosses Plus: Abhängig von den Öffnungszeiten des Gastrobetriebes sind beide Schirmmodelle rund um die Uhr einsatzbereit. Sie lassen nicht nur die Nacht zum Tag werden, sondern überzeugen bei jedem Wetter durch Design und Funktionalität. Als Stilist im Grossformat eignet sich der PALAZZO® Style bestens für grosse Aussenflächen. Er punktet mit attraktiven Details, trotz Windgeschwindigkeiten von bis

zu 100 km/h und lässt sich per Handkurbel oder auf Wunsch mit integriertem Motor per Funk bedienen.

Nicht zu gross und nicht zu klein, ist der FORTELLO® LED der perfekte Schirm für den überschaubaren Outdoorbereich. Dank seines gegenläufigen Servo-Öffnungsprinzips ist er leicht zu handhaben, lässt sich mittels teilbaren Masts und geringem Gewicht bequem transportieren und rasch versorgen. Fungieren beide Schirme mit einsetzender Dämmerung als Lichtquelle, spenden sie tagsüber nicht nur Schatten, sondern schützen vor allem vor ultravioletten Strahlen.

GLATZ garantiert mit dem Prüflabel «UV-Protection» einen maximal möglichen UV-Schutz von mehr als 98 Prozent bei sämtlichen Schirmbezügen. Ob auf der Hotelterrasse oder im lässigen Strassencafé – eins ist sicher: Der FORTELLO® LED und der PALAZZO® Style sind Schirme für Tag und Nacht und ein echter Lichtblick für die Gastroszene.

neuer
gilde-partner

beck konzept ag stellt sich vor



Links Hotel-Restaurant Balm, Beat und Sandra Stofer, Meggen Rechts Hotel Vogelsang, Reto und Brigitte Burkhard, Eich

Kontakt

beck konzept ag
Gewerbezone 82
6018 Buttisholz

Telefon +41 929 60 30
E-Mail: info@beck-konzept.ch

www.beck-konzept.ch

beck
konzept **k**
gastro hotels shops

**Wir sind hocherfreut neu wieder Gilde-Partner zu sein
und stellen uns als Gesamtanbieter
für den Innenausbau in Gastronomie und Hotellerie gerne vor!**

Die beck konzept ag gestaltet, entwickelt, plant, verkauft, produziert und montiert innovative Produkte für die Gastronomie und Hotellerie. Unser Handeln richten wir konsequent auf den Nutzen der Kunden und deren Gäste aus.

Mit Ehrlichkeit, Freundlichkeit, qualitativ hochwertigen Produkten und einem hohen Dienstleistungsbewusstsein gewinnen wir seit über 40 Jahren das Vertrauen unserer Partner. Das stetige Wachstum verdanken wir unseren zufriedenen Kunden in der ganzen Schweiz, darunter auch heute schon zahlreiche Gilde-Betriebe.

Kunden in der ganzen Schweiz profitieren von der langjährigen Erfahrung und dem grossen Fachwissen der beck konzept ag.

Unsere Planer erarbeiten vorteilhafte, flexible und zukunftsorientierte Konzepte, bei denen das Kundenwohlsein im Mittelpunkt steht. Die durchdachten Lösungen sind auf individuelle Gastronomie- und Raumkonzepte abgestimmt. Wir wollen, dass die Investitionen für unsere Kunden langfristig gewinnbringend sind. Von der Beratung über den Bau und einen umfassenden Service – die beck konzept ag bietet alles aus einer Hand, schnell, flexibel und unkompliziert.

Als Gesamtanbieter freuen wir uns, Gastronomen und Hoteliers bei ihren Ideen und Plänen tatkräftig unterstützen zu können.

Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da!

news

Kochen wie die Grossen



**Nach dem letztjährigen Erfolg und riesigen
Andrang organisieren auch dieses Jahr diverse
Gilde-Betriebe in Zusammenarbeit mit
«Schweizer Fleisch» den Kochkurs für Kinder
von 6 bis 12 Jahren.**

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...

Schweizweit bieten 26 Gilde-Betriebe Kochkurse für Kinder an.

Restaurant zum Grünen Glas	Sa, 14.5.		15 Uhr
Hotel-Restaurant Ronalp	Di, 17.5.	Mo, 8.8.	15 Uhr
Hotel Landgasthof Staila	Mi, 18.5.		15 Uhr
Hotel-Restaurant Catering Tenne	Mi, 18.5.		15 Uhr
Gasthof Eisenbahn	Mi, 18.5.	Mi, 25.5.	15 Uhr
Hotel-Restaurant Posta	Mi, 18.5.	Mi, 25.5.	15 Uhr
Restaurant Braui	Sa, 21.5.		15 Uhr
Hôtel-Restaurant Lacotel	Mi, 8.6.	Mi, 15.6.	15 Uhr
Rössli Illnau	Mi, 8.6.	Mi, 21.9.	15 Uhr
Hotel-Restaurant Bären	Mi, 15.6.		15 Uhr
Hotel Ambiance	Mi, 15.6.		15 Uhr
Speiserestaurant Bahnhofli	Mi, 15.6.		15 Uhr
Rössli Adligenswil	Fr, 8.7.		15 Uhr
Stump's Alpenrose	Mi, 13.7.	Sa, 16.7.	15 Uhr
Berggasthaus Niederbauen	Do, 14.7.	Do, 11.8.	15 Uhr
Landgasthof Rösslipost	Mi, 17.8.	Mi, 31.8.	15 Uhr
Landgasthof Hüttenleben	Mi, 24.8.	Mi, 16.11.	14.30 Uhr
Restaurant Zollhaus	Mi, 28.9.		15 Uhr
Hotel-Restaurant Ochsen & Lodge	Mi, 26.10.		15 Uhr

... und tolle Preise gewinnen!

Unter allen Kursteilnehmenden verlosen wir **1.–15. 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.

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

Anmeldung unter www.gilde.ch





50
JAHRE ANS
INNOVATION



1986 Bankettsystem HG 2000



1995 Hold-o-mat®



2000 freeze'n'go®



2005 Der Schweizer Herd



2012 Reg-o-mat®

Ein Familien- unternehmen für die Profiküchen

Seit 50 Jahren revolutioniert Hugentobler die Profiküchen.
Mit Herzblut, immensem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag
in der Küche massiv vereinfachen. Eine nicht alltägliche Geschichte ...

Wie alles begann

1966: Während Basel-Stadt das Frauenwahlrecht einführt und der Kanton Zürich das Gesetz ablehnt, wird Fredy Hugentobler im Aussendienst der Kreis AG St. Gallen für Profiküchen sensibilisiert. Die Inbetriebnahme der ersten Speiseverteilungsanlage mit Fliessband für 1200 Personen im Inselspital Bern fasziniert ihn. Der «Nichtkoch» studierte mit seinem Team die Kochtechniken der Gastrowelt im In- und Ausland. Bald wurde Hugentoblers Passion «Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite» zur Vision des wachsenden Unternehmens.

Innovation als Rezept

Das Hugentobler-Team verkaufte Apparate, die den Küchen-Arbeitsplan attraktiver machten und den Einkauf vereinfachten ... oder erfand sie: zuerst das gelochte Kuchenblech für Umluftöfen, 1986 das Bankettsystem HG 2000 für Kombiteamer, welches das Aufbereiten fertig angerichteter Speisen auf Tellern ohne Clochen erlaubte. Weitere Erfindungen waren GreenVac für das beutellose Vakuumieren, der le-

gendäre Hold-o-mat, von dem über 30 000 Geräte in Europas Küchen stehen, oder «freeze'n'go» für die qualitätsverbessernde Lagerung und Aufbereitung von Speisen. Hugentoblers Innovationen prägen heute die modernen Schweizer Kochsysteme und sind aus vielen Küchen Deutschlands und der Schweiz nicht mehr wegzudenken.

Hugentobler heute

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist mit 30 Mio. Franken Umsatz marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. 2010 übergab Fredy Hugentobler seinem Sohn Reto Hugentobler die Verantwortung für das Familienunternehmen. 2013 wurde der Neubau in Schönbühl – das Kochparadies – bezogen. Rund 115 Mitarbeitende sind an 6 Standorten für das Gastgewerbe tätig. 40 ausgebildete Küchenchefs im In- und Aussendienst, 30 Servicetechniker und Monteure sind täglich in den Küchen der Schweiz und Deutschlands unterwegs.

Kontakt

**Hugentobler Schweizer
Kochsysteme AG**
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl

Telefon +41 848 400 900
E-Mail: info@hugentobler.ch

www.hugentobler.ch

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

hobbykoch-wettbewerb

Jetzt Rezept einschicken und super Preise gewinnen



An die Töpfe

Hobbyköchinnen und -köche aufgepasst: Nach dem letztjährigen Erfolg des Hobbykoch-Wettbewerbs sucht die Gilde auch dieses Jahr gemeinsam mit der Saisonküche das Schweizer Kochtalent des Jahres. Packen Sie Ihre Chance und zeigen Sie uns und der ganzen Schweiz, wie gut Sie kochen können.

Als Hauptpreis winkt ein Solis Extreme Blender im Wert von rund 800 Franken sowie ein einwöchiges Kochpraktikum im Gilde-Restaurant Kemmeriboden-Bad in Schangnau.

Was Sie dafür tun müssen? Schicken Sie ein selbst kreiertes Rezept mit Tomaten und Käse als wichtigste Komponenten 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 26. September im Belvoirpark in Zürich um den Titel «Schweizer Hobbykoch des Jahres 2016». Nutzen Sie jetzt Ihre Chance und seien Sie dabei!



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

1. Preis

Eine Woche Kochpraktikum im Landgasthof Kemmeriboden-Bad in Schangnau sowie einen Hochleistungsmixer im Wert von CHF 800.–

2. Preis

Ein Tag Praktikum in einem Gilde-Betrieb sowie eine Kitchenaid-Küchenmaschine im Wert von CHF 550.–

3. Preis

Ein Tag Praktikum in einem Gilde-Betrieb plus ein Einkaufsgutschein von Globus im Wert von CHF 500.–

4.–6. Preis

Ein Gilde-Gutschein im Wert von CHF 100.– sowie einen Bamix SwissLine Stabmixer im Wert von CHF 279.–



Rückblick

Hobbykoch-Wettbewerb 2015

Wer kreiert das beste Gericht mit Zwiebeln und Rindfleisch? Die Saisonküche forderte vor einem Jahr die Schweizer Hobbyköche heraus, und diese legten sich ordentlich ins Zeug. Aus über 100 Einsendungen wurden die interessantesten Rezepte ausgewählt. An sechs verschiedenen Orten kochten Frauen und Männer um den Einzug in das Fi-

nale. Dieses fand letzten September in der Hotel-fachschule Belvoirpark in Zürich statt. Die Gerichte der Finalteilnehmer bewiesen, wie viele Möglichkeiten die vorgegebenen Zutaten zulassen. Die engagierten Köchinnen und Köche stellten die Jury vor die schwierige Aufgabe, das beste Gericht zu prämiieren.



MIT FREUDE

René F. Maeder, Präsident der Gilde und Jurymitglied, war begeistert von den verschiedenen Rindfleisch-Zwiebel-Kreationen der Kandidaten.

MIT KREATIVITÄT

Rindfleisch-Medaillons (l.) kamen genauso auf die Teller wie Rindsragout, Hohrücken oder Rindshackfleisch.

MIT AMBITION

Martin Joller (r.) servierte ein Hohrückensteak mit Erbsenpüree. Er hatte sich in der Krone Sihlbrugg (u.) fürs Finale qualifiziert.



MIT RAUCH

Karin Pisani (o.) erreichte das Finale mit einem geräucherten Rindsfilet mit Apfelkartoffelstock und frittierten Zwiebeln.

MIT SCHWUNG

Anouk Pagani (l.) kochte Ravioli mit Rindsragout und Zwiebelinfusion. Roland Perret beim Halbfinale mit Flavia Zarro, Leiterin Kulinarik Saisonküche (u.).



MIT DUFT

Saisonküche-Autorin Anja Steiner (r.) gratulierte Barbara Jost in Kandersteg zur Lavendel-Zwiebelsuppe mit Hackfleischküchlein.



MIT ZWETSCHGEN-ZWIEBEL-SAUCE

Das Rindsragout (o.) von Adina Wicki (l.) schmeckte der Jury am besten: Platz 1.



MIT STOLZ

Saisonküche-Chefredaktorin Christine Kunovits und Gilde-Präsident René F. Maeder (beide ohne Blumenstrauß) mit den Finalteilnehmern des ersten Schweizer Hobbykoch-Wettbewerbs. Von links: Marin Joller, Martin Welti, Karin Pisani, Barbara Jost, Adina Wicki und Anouk Pagani.

saison.ch



Alle Berichte über die Vorrunden und das Finale sowie das Video können Sie online abrufen.
saison.ch/hobbykochen

Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



Restaurant bim Buume

Hannes Baumann
Bahnhofstrasse 44, 4806 Wikon LU
Tel. +41 62 751 03 13
essen@bimbuume.ch, www.bahnhoefli-wikon.ch



Restaurant Stiva Veglia

Tino Zimmermann
Miez Vitg 6, 7130 Schnaus GR
Tel. +41 81 925 41 21, Fax +41 81 925 41 33
stiva@veglia.ch, www.stiva.veglia.ch



Hotel-Restaurant Stüa Granda

Doris Fanconi
7610 Soglio GR
Tel. +41 81 834 03 33, Fax +41 81 834 03 35
info@stuagranda.ch, www.stuagranda.ch



Restaurant Landhaus

Gino Kobi
Appenzellerstrasse 73, 9424 Rheineck SG
Tel. +41 71 888 12 60, Fax +41 71 888 88 64
info@landhaus-rheineck.ch, www.landhaus-rheineck.ch



Restaurant Öpfelbom

Marion Gabathuler
Unterstütlistrasse 16, 9470 Buchs SG
Tel. +41 81 740 58 18
info@öpfelbom.ch, www.öpfelbom.ch



Landgasthof Löwen

Patrick Fritschi
Hauptstrasse 27, 8583 Sulgen TG
Tel. +41 71 644 80 40, Fax +41 71 644 80 45
info@loewen-sulgen.ch, www.loewen-sulgen.ch



Restaurant des Bains

Johann Stauffacher
Route de Berne 1, 1580 Avenches VD
Tel. +41 26 675 36 60, Fax +41 26 675 15 37
zurcher@restaurantdesbains.ch
www.restaurantdesbains.ch



Restaurant Johannisburg

Daniel Knobel-Gisler
Burgweg 22, 8852 Altendorf SZ
Tel. +41 55 442 16 16, Fax +41 55 442 16 43
info@johannisburg.ch, www.johannisburg.ch



Grunder's Buechwäldli

Patrick Grunder
Hauptseestrasse 131, 6315 Morgarten ZG
Tel. +41 41 750 12 94, Fax +41 41 750 48 98
grunders@bluewin.ch, www.buechwaeldli.ch



Gasthaus Engel

Raphael Wey
Brünigstrasse 100, 6072 Sachseln OW
Tel. +41 41 660 36 46
info@engel-sachseln.ch, www.engel-sachseln.ch



Hotel Restaurant Gerbi

Mischa Hasler
Hertensteinstrasse 48, 6353 Weggis LU
Tel. +41 41 392 22 24, Fax +41 41 392 22 25
gerbi@alexander-gerbi.ch, www.alexander-gerbi.ch



Restaurant Spycher

Bernard Perren
Steinmattweg 7, 3920 Zermatt VS
Tel. +41 27 967 20 41, Fax +41 27 967 52 60
info@aristella-zermatt.ch, www.aristella-zermatt.ch



Hotel-Restaurant Hannigalp & Spa

Olivier Andenmatten
Heiminen 468, 3925 Grächen VS
Tel. +41 27 955 10 00, Fax +41 27 955 10 05
info@hannigalp.ch, www.hannigalp.ch



Restaurant Veltlinerkeller

Claudio Derungs
Schlüsselgasse 8, 8001 Zürich ZH
Tel. +41 44 225 40 40, Fax +41 44 225 40 45
info@veltlinerkeller.ch, www.veltlinerkeller.ch

Generationenwechsel



Hertenstein Panorama Restaurant

Daniela Ettisberger
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden AG
Tel. +41 56 221 10 20, Fax +41 56 221 10 29
info@hertenstein.ch, www.hertenstein.ch

Wechsel von passiv zu aktiv



Hotel Seehof AG

Rudolf Eberl
Voa Davos Lai 26, 7077 Valbella GR
Tel. +41 81 384 35 35, Fax +41 81 384 35 88
hotel@seehof-valbella.ch, www.seehof-valbella.ch



Hotel Arancio, Ristoranti da capo

Roger Nanzer
Strada Collinetta 78, 6612 Ascona TI
Tel. +41 91 791 23 33, Fax +41 91 791 58 02
hotel@arancio.ch, www.arancio.ch

Betriebswechsel



Wirtschaft zur Eintracht

Roland Häusermann
Reutlingerstrasse 67, 8404 Winterthur
Tel. +41 52 242 15 40
info@eintracht-reutlingen.ch, www.eintracht-reutlingen.ch



Restaurant Vordergeissboden

Peter Biburger
Vordergeissboden 5, 6300 Zug ZG
Tel. +41 41 711 05 41
info@petersvordergeissboden.ch, www.petersvordergeissboden.ch

Wir begrüßen unsere neuen Partner



beck konzept ag

Gewerbezone 82, 6018 Buttisholz
Tel. +41 41 929 60 30, Fax +41 41 929 60 31
info@beck-konzept.ch, www.beck-konzept.ch



Cafina AG Kaffeemaschinen

Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil
Tel. +41 62 889 42 42, Fax +41 62 889 42 83
info@cafina.ch, www.cafina.ch



Tamborini Carlo SA

Strada Cantonale, 6814 Cadempino
Tel. +41 91 935 75 45, Fax +41 91 935 75 49
info@tamborinivini.ch, www.tamborinivini.ch



Trägerverein Culinarium

Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tel. +41 71 552 13 30, Fax +41 71 552 13 49
info@culinarium.ch, www.culinarium.ch

IMPRESSUM

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

Verlag, Konzept
& Realisation
Werd & Weber Verlag
Gwattstrasse 144
CH-3645 Thun/Gwatt
Telefon +41 33 336 55 55
Telefax +41 33 336 55 56
www.weberverlag.ch
www.werdverlag.ch
www.weberag.ch
mail@weberag.ch

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Marc Schneider
Sophie Meyer

Erscheinung
2x jährlich Frühling/Herbst

Auflage
35 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801

Fotos Rezepte
Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE
www.marcusgyger.ch
Karl-Heinz Hug, Villarepos
www.hugphotos.ch

gedruckt in der
schweiz



Ich Prosecco und du?

Prosecco von *Goccia d'Oro*
muss man einfach lieben.

