

GILDE



MEER WIRD ZU MEHR

Kochen wie die Grossen Schweizweite Kinderkochkurse
Gemeinsam gegen **Food Waste**
Spitzenrezepte zum Nachkochen

FÜR DEN
GROSSEN
BEDARF IM
XT-DESIGN.

Melitta®
Cafina® XT8

ca fina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe
Cafina AG www.cafina.ch



© Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe

 **HYPRO** by
ABEGGLEN PFISTER AG

Sommerzeit | Bestellen Sie noch heute Ihre Sommerkarte ganz
nach Ihren Vorstellungen. Gerne beraten wir Sie.
Tel. 041 259 60 40



Spätzlipfanne,
Andelfingen

Auberge 4 vents,
Granges-Paccot

Jakob, la bonne cave,
Luzern

La Rotonda, Ascona

Abgottspion, Hotel la
Ginabelle, Zermatt

WINE CARE
HYPRO
APAC
GASTRONOMIEBEDARF

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



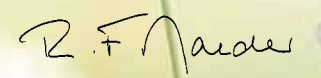
LIEBE GÄSTE

Auf der Erde leben aktuell über sieben Milliarden Menschen und bis zum Jahr 2050 werden es voraussichtlich sogar über neun Milliarden sein. Zu einer der grossen Herausforderungen der Menschheit gehört daher, die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren und gleichzeitig die knappen natürlichen Ressourcen zu schonen. Aber auch die Klimaveränderung beschäftigt uns stark und scheinbar ist die Nahrungsmittelindustrie verantwortlich für ganze 30% der weltweiten Treibhausgasemissionen.

Wir möchten nicht so weit gehen zu sagen, dass Sie auf Grund der Umweltbelastung kein Rindfleisch mehr essen sollen, denn dieser Meinung sind wir persönlich auch nicht. Vielmehr sind wir aber der Ansicht, dass es wichtig ist, dass man beispielsweise das ganze Tier isst und nicht immer nur die Edelstücke. Oder dass man auf Regionalität und Saisonalität achtet und so CO₂-Emissionen durch lange Transportwege oder Gewächshausbeheizung reduziert. Muss man wirklich im Februar schon Erdbeeren aus Spanien essen oder kann man noch einige Wochen warten, bis sie in der Schweiz reif sind?

Für die Ausgabe unseres Gilde-Magazins sind wir immer wieder auf der Suche nach neuen Entwicklungen und Trends und da sind in der heutigen Zeit die Nachhaltigkeit, «Food Waste» oder auch das Meer als zunehmend wichtige Ressource nicht mehr wegzudenken. Sie werden sehen, dass kleinste Veränderungen im eigenen Essverhalten, sowohl im Restaurant als auch privat, einen wesentlichen Einfluss auf unsere persönliche Gesundheit und unser Wohlbefinden, aber auch auf unsere Umwelt haben können.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine spannende und nachhaltige Lektüre und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in einem unserer Gilde-Restaurants. Herzlich willkommen in der Gilde.


R.F. Maeder

BESUCHEN SIE UNSERE NEUE WEBSEITE WWW.GILDE.CH



Nach einer umsichtigen Mise en Place, professioneller Zubereitung und sorgfältigem Anrichten freuen wir uns, Ihnen unsere vollständig überarbeitete Gilde-Webseite zu servieren.

Als ideale Ergänzung zu der bestehenden Gilde Gourmet Guide App und dem Gourmet Guide der Gilde, erhalten Sie auf der Webseite detaillierte Informationen zu unseren zahlreichen Anlässen, Mitgliederbetrieben, Partnern und der Gilde selbst.

Zudem können Sie sich Ihren individuellen Geschenk-Gutschein für ein Gilde-Restaurant zusammenstellen.

Diese und noch viele weitere Möglichkeiten und Angebote warten auf Sie unter www.gilde.ch



INHALT

À POINT

6

NEMOS GARTEN –
WENN MEER ZU
«MEHR» WIRD

TRENDS

II

HIPSTER-BIER UND
NACKTER WEIN

I3

NEW FLAVOURING

I4

FOOD WASTE
UND DIE ZUKUNFT
DER ERNÄHRUNG

PARTNER

20

SBRINZ AOP –
DER INNER-
SCHWEIZER
EXTRAHARTKÄSE

26

GAUMENKUNST
AUS MANUFAKTUR
DYHRBERG

28

PASTA PREMIUM
SCHWEIZER
TEIGWAREN FÜR
DIE GASTRONOMIE

I9

HUGENTOBLER –
HOCHKARÄTIGE
INSPIRATION

NEWS

22

KOCHEN WIE
DIE GROSSEN

24

KREUZWORT-
RÄTSEL MIT
ATTRAKTIVEN
PREISEN

30/31

GILDE: NEUE
MITGLIEDER /
GENERATIONEN-
WECHSEL /
PARTNER

32

GILDE-KOCHTAG

AB SEITE

IO

REZEPTE AUS
GILDE-KÜCHEN



à point

Nemos Garten – wenn Meer zu «mehr» wird

In den letzten Jahren hat sich das Meer für die Food-Branche als unschätzbare Ressource herausgestellt, hat sich gar zu einem richtiggehenden Trend entwickelt: Nicht nur gilt Fisch heute als wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung, in Basel «wachsen» die Fische jetzt sogar auf Dächern und in Italien wird Gemüse unter Wasser angebaut.

Früher war Fisch für viele nur ein Lückenbüsser für entbehrungsreiche Tage, galt gar als «Arme-Leute-Essen». Diese Zeiten sind definitiv vorbei: Fisch und Meeresfrüchte zu essen ist Trend und, wie sich mittlerweile herumgesprochen hat, sehr gesund!

Fische enthalten viele wichtige Nährstoffe, die der Körper relativ einfach aufnehmen kann, und das in ihnen enthaltene Eiweiss ist gut verdaulich. Aber auch die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente können vom Körper schnell verarbeitet werden. Meeresfisch und Meeresfrüchte sind lecker, meistens kalorienarm und enthalten zudem reichlich gesunde Fettsäuren.

Der Trend ist aber nicht ganz unbedenklich: Kein anderer Lebensmittelsektor legte in den vergangenen Jahrzehnten so kräftig zu wie der Fisch- und Seafoodbereich. So sind zum Beispiel Sushi und Lachs bei uns beliebt wie nie zuvor. Satte 8,8 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte werden in der Schweiz pro Kopf und Jahr durchschnittlich

konsumiert. Dieser heute selbstverständliche Konsum von Fisch als Massenware hat jedoch zu einer weltweiten Kollabierung der Wildbestände geführt. Zwar können einige Sorten guten Gewissens gegessen werden, weil die Bestände tatsächlich stabil und die Fangmethoden unproblematisch sind (dazu gehören laut WWF Austern, Jakobsmuscheln, Bio-Crevetten, Mittelmeer-Miesmuscheln, Kalmar-Tintenfische und grundsätzlich alle Meeresfrüchte mit MSC-Siegel). Aber es gibt eben auch eine – weitaus längere – Liste von Fischen und Meeresfrüchten, von denen man besser die Finger lassen sollte. Gerade deswegen ist die Förderung einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Fischbestände von grosser Wichtigkeit, damit auch zukünftig die Versorgung mit Fisch und Meeresfrüchten gesichert werden kann. Um langfristig erfolgreich zu sein, muss sich nachhaltige Fischereipolitik europaweit und international durchsetzen. Zudem machen sich immer mehr Menschen und Unternehmen Gedanken über weitgereiste Produkte. Frische und regionale Lebensmittel sind bessere

Lebensmittel – aus vielerlei Gründen. Schmeckt ein frischer Fisch nicht leckerer als die Containerware aus Übersee, die um den halben Erdball transportiert wurde und unter Umständen unter fragwürdigen Bedingungen gefischt wurde? Aber wie soll das gerade bei Fisch und Seafood funktionieren – in einem Binnenland wie der Schweiz? Visionäre Ideen und Projekte sind gefragt, damit das Meer nachhaltig und für zukünftige Generationen «mehr» zu bieten hat.

Einen ganz besonderen Weg mit einem revolutionären Konzept geht das Projekt «Urban Farmers». Seit fünf Jahren betreiben die Urban Farmers des Schweizer Startup-Unternehmens die weltweit erste Aquaponic-Rooftop-Farm als Pilotanlage auf einem Flachdach in Basel. Auf einer Fläche von 250 m² werden dort jährlich etwa 5 Tonnen Gemüse und 850 Kilogramm Fisch produziert. Und es geht noch grösser: Seit 2016 gibt es eine zehnmal grössere Dachfarm im obersten Stock und auf dem Dach der alten Philips-Fabrik in der niederländischen Stadt Den Haag. Die



grösste Dachfarm Europas produziert seit letztem Mai in erster Linie für die lokale Gastronomie 55 Tonnen Gemüse und 20 Tonnen Fisch – hauptsächlich die Speisefischart Tilapia, denn dieser Fisch eignet sich besonders gut für diese Art von Zucht.

Das Aquaponic-Farming-System ist eine Mischung aus Aquakultur (Fischproduktion) und hydroponischem Gemüseanbau (Pflanzenproduktion in Nährlösungen ohne Boden). In einem Gewächshaus wird mithilfe eines geschlossenen Wasser- und Nährstoffkreislaufes gleichzeitig Fisch und Gemüse produziert. Die Anzucht der Pflanzen findet ohne Erde in Wasser statt, auch «Hors sol»-Anzucht genannt. Dabei wird die Tatsache zunutze gemacht, dass Fische und Pflanzen ähnliche ökologische Voraussetzungen für ihr Wachstum benötigen. Das hat viele Vorteile: Die Pflanzen brauchen bei dieser Anbaumethode lediglich 10 bis 20 Prozent des sonst benötigten Wassers, welches gleichzeitig als Düngemittel dient: Das Wasser der Fischtanks wird zu den Pflanzen geleitet, die dadurch mit rein natürlichen Nährstoffen versorgt werden. So ist keinerlei Kunstdünger nötig, Pestizide und Fungizide gehören der Vergangenheit an, der geschlossene Kreislauf erzeugt fast keine Schadstoffe und die Fische benötigen keinerlei Antibiotika im natürlich gefilterten Wasser. Im Treibhaus gedeihen Kräuter, Salat und Gemüse und nebenan wächst gleich der dazu passende Fisch heran.

Während in Basel das Meer also ins Gewächshaus auf dem Dach verlagert wird, wachsen die Erdbeeren an der italienischen Küste vor Noli

IM TREIBHAUS GEDEIHEN KRÄUTER, SALAT UND GEMÜSE UND NEBENAN WÄCHST GLEICH DER DAZU PASSENDE FISCH HERAN.

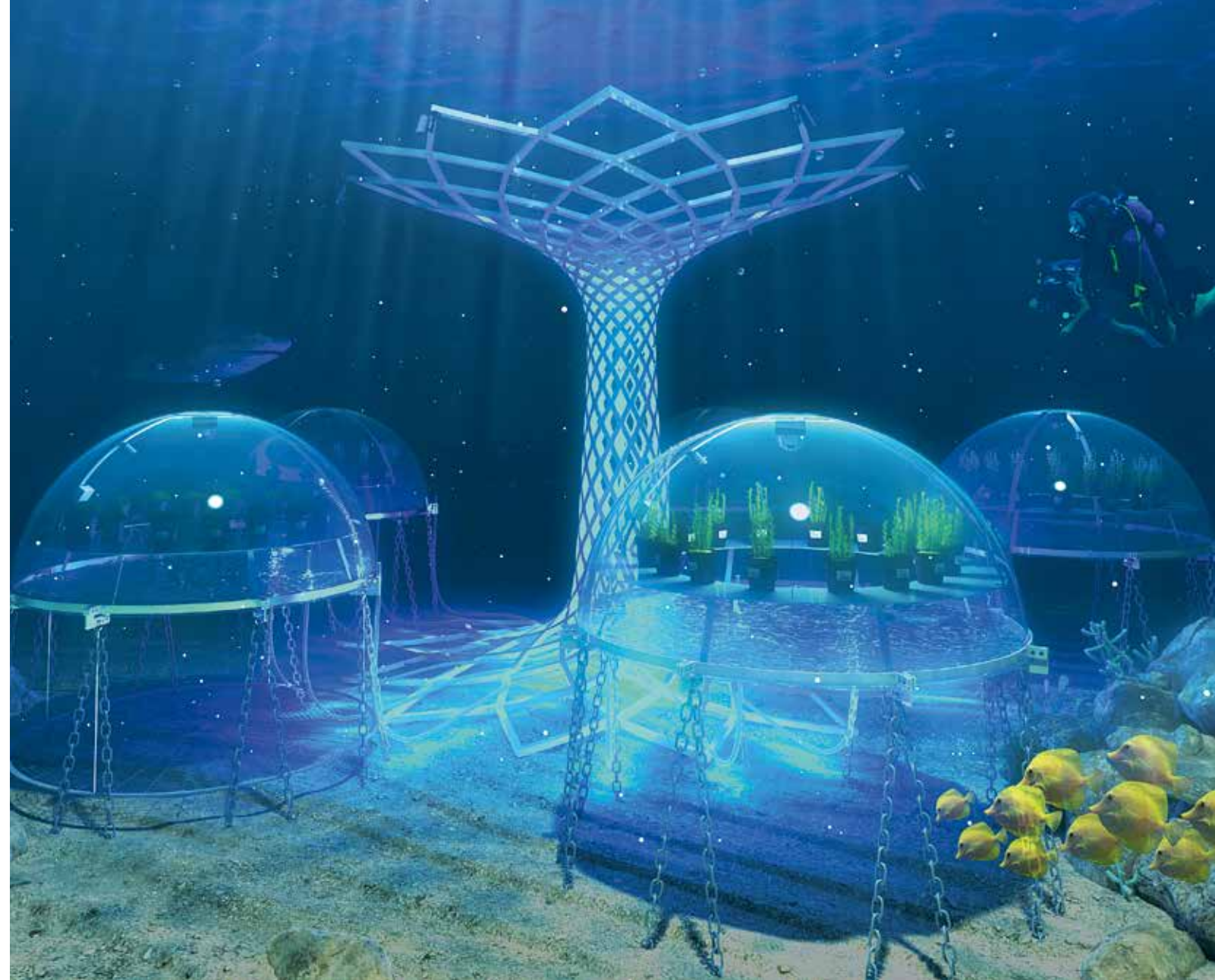
unter Wasser: Die Lufttemperatur in den Treibhäusern steht bei konstanten 26 Grad Celsius und schwankt nur wenig, die Luftfeuchtigkeit ist bei rund 83 Prozent – ideale Bedingungen für die meisten Pflanzen. Aber es sind eben keine gewöhnlichen Treibhäuser: die Gewächshäuser der Ocean Reef Group mit dem klingenden Namen «Nemo's Garden» sind in bis zu zehn Metern Tiefe auf dem Meeresboden verankert!

Die durchsichtigen, nach unten geöffneten und mit Luft gefüllten ballonähnlichen Biosphären nutzen die natürlichen Eigenschaften des Meeres, um Pflanzen gedeihen zu lassen. Durch die Sonneneinstrahlung verdunstet das Salzwasser im unteren Teil der Ballons, kondensiert am oberen Rand und regnet dann als Süßwasser auf die Pflanzen herab. Zusätzlich wirken die hohen Mengen an Kohlendioxid im Ballon für die Pflanzen wie Steroide und sorgen für eine sehr hohe Wachstumsrate. Praktisch ist zudem der Schutz vor meteorologischen Ereignissen wie Sturm oder starkem Regen sowie vor Schädlingen.

Seit vier Jahren experimentiert die Ocean Reef Group nun mit den unterseeischen Gewächshäusern. Die Gruppe überwacht momentan rund zehn dieser Ballon-Biosphären, die eine Reihe von Pflanzen wie Basilikum, Salat, Erdbeeren und Bohnen beherbergen. Das Unternehmen hat seit vier Jahren jedes Jahr eine ordentliche Menge ernten können. Nun sind weitere Unterwassergewächshäuser geplant, um mit anderen Kulturen, wie beispielsweise Pilzen, die in der feuchten Umgebung gut gedeihen sollten, zu experimentieren.

«Nemo's Garden» könnte nach den Vorstellungen des Unternehmens ein Beispiel für die Nahrungsmittelproduktion der Zukunft sein: Die unterseeischen Gewächshäuser benötigen – anders als die an Land – kaum externe Energiezufuhr. Ausserdem könnten sie Landwirtschaft in Küstenregionen ermöglichen, wo es an Land oft keine geeigneten Anbauflächen gibt. Der bisherige Erfolg des Unternehmens legt den Grundstein für eine neue Form einer Pflanzenproduktion, die ohne Schädigung der Umwelt erfolgen kann.

Das Meer erfindet sich gerade neu: Mag sein, dass Fisch zukünftig anstatt vom Meer von den Hochhausdächern der Stadt geliefert wird und das Gemüse nicht mehr vom Feld in die Läden gelangt, sondern aus Nemos Garten direkt aus dem Meer. Das mag auf den ersten Blick träumerisch oder gar unrealistisch wirken, diese beiden Projekte beweisen jedoch, dass das Meer viel mehr zu bieten hat als nur Fisch und dass sich die Fisch- und Seafoodbranche grundlegend am Verändern ist.



à la carte

Saibling-Salat mit Gemüse- Ziegenkäse-Terrine



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

SAIBLING-SALAT AUF QUINOA

80 g Saiblingsfilet, ohne Haut, 50 g Kokosmilch, 20 g Eigelb, etwas Zitronensaft, etwas scharfes Curry, 20 g Banane, Salz und Pfeffer, 40 g Quinoa

TERRINE

½ Aubergine, etwas Salz, Pfeffer, etwas Mehl, etwas Olivenöl,
75 g Dörrtomaten, in Olivenöl mariniert,
75 g Zucchini, 1 Blatt Gelatine,
75 g Ziegenfrischkäse, 40 g Bouillon

Saibling-Salat auf Quinoa

Saibling in kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend dämpfen. Kokosmilch, Eigelb, Zitronensaft, Curry, Banane mixen und abschmecken. Nach Belieben Quinoa in ein Knusperkörbli geben, Sauce nappieren und den Fisch auf die Sauce legen.

Terrine

Aubergine der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden, würzen, im Mehl wenden und im Olivenöl braten. Eine kleine Terrinenform (15 cm) damit auslegen, Zucchini in kleine Würfelchen schneiden, würzen und mit wenig Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in Bouillon auflösen, ½ davon zu den Zucchini geben und in die ausgelegte Terrine füllen. Erkalten lassen. Ziegenfrischkäse aufrühren und einfüllen, die Dörrtomaten gut abtropfen lassen und hacken. Restliche Gelatine mit der Bouillon mischen und in die Terrine einfüllen. Mit Auberginen zudecken.

Nach Belieben Salat mit geräuchertem Forellenfilet, grillierter Ananas und Gambas-Tatar ergänzen.

gastro-trends

Hipster- Bier und nackter Wein

Bier und Wein sind Massenprodukte. Aber im Schatten der grossen Bierbrauereien und modernen Weingüter ist ganz still und leise eine eigene kleine Bierbrauer- und Naturweinszene herangewachsen – und die ist trendy, sehr trendy sogar.

Nachhaltigkeit und Natürlichkeit liegen im Trend. Auch beim Bier und Wein kommt man nicht mehr darum herum, die Frage nach der ökologischen Herkunft zu stellen, und da stolpert man früher oder später über Craft Bier und Naturwein, auch bekannt als raw wine, naked wine oder vin naturel. Das riecht abenteuerlich, ist aber einen Versuch wert.

Craft Bier

Mikrobrauereien haben sich von einer einfachen Freizeitbeschäftigung zu einem internationalen Trend entwickelt, der keine Anzeichen einer Verlangsamung zeigt. Unzählige Mikrobrauer wandeln Hopfen, Malz, Hefe und Wasser in eine verblüffende Reihe von Bieren. Beim in Kleinmengen gebrauten Craft Bier steht Abwechslung im Vordergrund: Pale Ales, Altbiere, Stouts, Pilsner, Bockbiere, saisonale Biere, Malzbiere, und Biere mit Obst, Kräutern, Gewürzen, Honig, wilder Hefe



und vielem mehr. Es sind keine grossen Mengen, aber es handelt sich um qualitativ und preislich hochklassiges Bier und es erobert zusehends Marktanteile – das Interesse an Craft Bier ist riesig und die junge Branche lässt noch viel Wachstum zu. Die Biere sprechen die Individualität des Konsumenten an, jedes Bier hat eine Persönlichkeit, eine Geschichte. Craft Biere haben lässige Namen und Marken, das generiert Abwechslung und macht Spass!

Naturwein

Naturwein hat viel mit dem Craft Bier gemein: Plötzlich ist Wein nicht mehr nur weiss, rot oder rosé, sondern kamillearfarben, trüb wie verdünnte Milch, rosa, eierschalengelb oder sogar rostig wie ein Werkzeugkasten und er riecht nach Waldboden, Gemüseintopf und feuchtem Holz – jede Flasche kann anders schmecken! Weil der Begriff

nicht geschützt ist, gibt es keine eindeutigen Kriterien für die Herstellung von Naturwein. Der Wein kommt aber weitgehend ohne Zusatzstoffe aus und im Weinberg werden keine Pestizide verwendet. Die Vergärung erfolgt spontan, ohne Zutun des Winzers und ohne Zugabe von Hefen, dem Most wird kein oder nur wenig Schwefel zugesetzt und die Trauben liegen länger auf der Maische als üblich. Anschliessend reift der Wein entweder auf herkömmliche Art in Fässern oder Tanks oder ein wenig spezieller: in in der Erde vergrabenen Amphoren. Für den Geschmack ist das nicht immer förderlich, für die Experimentierfreude seiner Hersteller schon. Es braucht also Erfahrung im biodynamischen Weinbau und der Weiterverarbeitung. Der Grat zwischen Misserfolg und Ursprünglichkeit ist schmal. Die fähigsten Naturweinwinzer allerdings fangen gerade erst an. Und Kunden gibt es jetzt schon genug.



à la carte

Zitronengras-Gazpacho-Shot mit Lachssteak

Restaurant Belvoirpark
8002 Zürich
Tel. +41 44 286 88 44
info@belvoirpark.ch
www.belvoirpark.ch

ZITRONENGRASESSIG

4 Stangen Zitronengras, 5 dl weisser Balsamico

GAZPACHO

3 reife Tomaten, ½ Gurke, geschält, 5 Cherrytomaten, 15 g Koriander, ½ rote Peperoni, 7 Stangen Zitronengras, 1½ Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Toastbrot, 4 EL Zitronengrassessig, 1 Spritzer Tabasco, 3 dl Wasser, ½ EL Tomatenpüree, 4 dl Olivenöl

LACHS

4 Lachssteaks à 130 g, Salz und Pfeffer, Olivenöl

Gazpacho

Für den Zitronengrassessig die 4 Stangen Zitronengras klein schneiden und mit dem Essig mischen. Auf 2 dl reduzieren. Tomaten, Gurken, Cherrytomaten, Koriander, rote Peperoni, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch und Toastbrot klein schneiden und in eine Schüssel geben. Zitronengrassessig, Tabasco, Tomatenpüree und Wasser dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Unter ständigem Mixen das Olivenöl langsam dazugeben. 2 Tage im Kühlschrank stehen lassen. Passieren und servieren.

Lachs

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl bepseln. Den Ofen auf 140 °C vorwärmen. In der sehr heissen Grillpfanne auf jeder Seite ca. 2 Minuten grillieren. Auf ein Backblech legen und ca. 6 Minuten im Ofen fertiggar.

Dazu passen Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Spargeln und nach Belieben eine Orangensauce.



gastro-trends

New Flavouring

Essen ist ein sensorisches Abenteuer. Dabei geht es vor allem um Genuss, um neue kulinarische Erfahrungen. Nie zuvor wurde so viel Energie in die Wiederentdeckung vergessener sowie in die Entwicklung neuer Aromen und Geschmacksstoffe investiert wie heute.



Geschmack ist ziemlich einfach zu verstehen: Er wird auf der Zunge nachgewiesen und dann in die verschiedenen Geschmacksrichtungen süß, bitter, sauer, salzig und umami kategorisiert. Nahrung wird aber nicht nur als Geschmack erfahren – Geschmack ist nur eine Facette der Komplexität, die den Genuss ausmacht. Geruch, Berührung, Anblick, sogar Geräusche und Temperatur können Einfluss darauf nehmen, wie wir etwas schmecken und genießen.

Geschmack ist das Kapital der Köche: Seit Jahrhunderten kombinieren sie verschiedenste Aromen, um etwas zu kreieren, das mehr ist als nur die Summe seiner Teile. Im Zentrum dieses Experimentierens stehen immer aufregendere Aromen und Kombinationen des richtigen Würzens und der optimalen Balance zwischen Speisen und Getränken. Gerade deshalb wird auch der Begriff der Fusionsküche hierzulande immer präsenter: Die Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste sowie die Vermischung von klassischer regionaler und nationaler Küche mit exotischen Komponenten ist aufregend und frisch! Wenn scheinbar nicht zusammenpassende Zutaten für ein kulinarisches Feuerwerk sorgen, ist das «new flavouring» gelungen. Wer 2017 zeitgemäss sein möchte, zeigt also Mut zum Experiment.

☞ Umami – Geschmack Nummer 5

Die menschliche Zunge kann zwischen fünf Geschmacksrichtungen unterscheiden. Umami ist neben süß, sauer, salzig und bitter der fünfte und jüngste Geschmackssinn. Erst im Jahr 2000 entdeckten US-amerikanische Wissenschaftler die zu Umami gehörigen Geschmacksrezeptoren auf der Zunge.

Umami ist die Bezeichnung für einen Geschmackseindruck, der vor allem durch die Aminosäure Glutamin vermittelt wird. Glutamat ist vor allem als Geschmacksverstärker bekannt, dies stimmt jedoch nur zum Teil. Glutamate bewirken zwar eine Verstärkung des Eigengeschmacks von Lebensmitteln, besitzen aber auch ein eigenes Aroma: einen Geschmack, der als herzhaft, intensiv, pikant oder fleischig beschrieben wird.

Quelle: TransferPlus Marktbefragung, Zentralschweiz, Juni 2014



gastro-trends

Food Waste und die Zukunft der Ernährung

Genuss ohne schlechtes Gewissen ist eine Herausforderung: Die Rechnung, dass Obst und Gemüse immer «ökologisch gut» und tierische Produkte grundlegend umweltschädlicher sind, geht keineswegs immer auf. Gewissensbisse verursacht auch das Problem der zunehmenden Nahrungsmittelverschwendung und dies wird die Zukunft unserer Ernährung entscheidend prägen.

Schätzungen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen zeigen, dass in Europa rund ein Drittel der gesamten Nahrungsmittelproduktion nicht konsumiert, sondern weggeworfen wird oder entlang der Wertschöpfungskette verloren geht. In der Schweiz entspricht das pro Jahr umgerechnet rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmitteln.

Die Verluste über die ganze Lebensmittelkette sind in den meisten Ländern etwa gleich hoch. Sie unterscheiden sich jedoch in ihrer Verteilung. Während in reicheren Ländern fast die Hälfte der produzierten Lebensmittel vom Endkonsumenten weggeworfen wird, landet in ärmeren Ländern in den Haushalten sehr wenig im Abfall. Dafür sind dort die Verluste bei der Ernte, in der Lagerung und der Verarbeitung höher, da effiziente Technologien weniger zugänglich und das nötige Know-how oftmals nicht vorhanden sind. Zum Vergleich: In reichen Ländern gibt man 7 Prozent des Ein-

kommens für Nahrung aus, davon landen 30 Prozent im Abfall. In Entwicklungsländern werden 70 Prozent des Einkommens für Nahrung ausgegeben, davon landen 3 Prozent im Abfall.

Die Verluste von Nahrungsmitteln während der Produktionsphase in der Landwirtschaft werden in der Schweiz auf ungefähr 27 Prozent geschätzt. Dabei handelt es sich um schädlings- und wetterbedingte Abschreibungen, vor allem aber um aussortierte Ware wie Früchte und Gemüse, die auf dem Feld liegen bleibt, weil sie zu gross, zu klein, zu unförmig oder zu «minderwertig» ist. 9 Prozent Einbuße kommen dann noch bei Lagerung und Transport wegen Schwund oder Fäulnis hinzu und weitere 18 Prozent bei der Verarbeitung, beispielsweise Rüstverluste oder tierische Nebenprodukte wie Innereien. Entgegen den Erwartungen fallen die grossen Verluste nicht im Detailhandel und im Grosshandel (9 Prozent) an, sondern beim Endkonsum. Ganze 37 Prozent der Abfälle hierzulande





werden von Haushalten und der Gastronomie verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall – dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit!

Diese hohen Lebensmittelverluste haben weitreichende und folgenschwere Auswirkungen auf Natur und Mensch. Die Lebensmittelproduktion verursacht weltweit 30 Prozent aller Umweltbelastungen. Werden diese Lebensmittel in den Abfall geworfen, werden die ohnehin schon knappen Ressourcen wie Wasser, Böden und fossile Energieträger zusätzlich unnötig belastet. Natürlich ist nicht jeder Lebensmittelabfall gleich gravierend: Es macht einen grossen Unterschied, ob ein Salat aus dem eigenen Garten oder Bohnen aus Kenia, die mit grossem Energieaufwand eingeflogen worden sind, weggeworfen werden. Hier spielt dann zusätzlich auch die Ökobilanz der einzelnen Lebensmittel eine grosse Rolle: Dass Fleisch eher schlecht abschneidet, wenn es um die Ökobilanz und dabei insbesondere um die Belastung durch Treibhausgase wie CO₂ und Methan geht, pflanzliche Kost dagegen in jedem Fall eine saubere Sache ist, erscheint heute vielen Konsumenten, die sich möglichst umweltschonend ernähren wollen, selbstverständlich. Doch ganz so einfach ist es nicht: Spätestens wenn Ke-

niabohnen, Spargeln, Weintrauben, Beeren oder Frühkartoffeln ausserhalb unserer Saison oder auch reine Südfrüchte wie Ananas oder Mango über den Luftweg mit dem Flugzeug auf unsere Teller gelangen, geht die Rechnung nicht mehr auf. Auf diese Weise kann dann eine importierte Avocado auf ungünstigere Werte kommen als ein Stück Fleisch von einem Rind, das auf einer heimischen Weide gegrasst hat. Gerade der Hype um das «Superfood» Avocado ist höchst problematisch: Ihre Ökobilanz ist nämlich miserabel! Die Produktion der Trendfrucht verschlingt Unmengen an Ressourcen. Vielfach werden Avocados in Gebieten angebaut, wo zwar das Klima stimmt, das Wasser aber knapp ist. Damit nicht genug: Der Boom führt gerade in Mexiko, dem weltweit grössten Avocado-Erzeugerland, zu illegaler Abholzung von Wäldern. Zusätzlich verschlechtert wird die Ökobilanz durch den aufwändigen und langen, energieintensiven Transport, da Avocados nur gut gepolstert und in Kühlschiffen den langen Transport heil überstehen. Am anderen Ende der Welt verändern sich wegen der Avocado also ganze Landstriche. Das wirft die Frage auf, ob es wirklich gut ist für unser Ökosystem, wenn der hiesige Verbraucher Schweinefleisch und Butter durch Berge von Avocados ersetzt.

Aber auch Gemüse, das nicht von weit her kommt, kann kräftig zu einem hohen Ausstoss an Treibhausgasen beitragen, zum Beispiel wenn es ausserhalb des natürlichen Wachstumszyklus in beheizten Gewächshäusern gezüchtet wird.

Weggeworfene Lebensmittel und Nahrungsmittel mit einer schlechten Ökobilanz verursachen in der Schweiz Mehrkosten in Milliardenhöhe und belasten das Haushaltsbudget unnötig. Gleichzeitig verknappt eine durch Verluste erhöhte Nachfrage das weltweite Angebot an Lebensmitteln, während die Ernährungssicherheit vieler Menschen nicht garantiert ist. Fest steht: Die Verluste müssen verringert und die Verschwendung gestoppt werden, wir dürfen Saisonalität nicht mehr gedankenlos ausser Acht lassen und uns wieder vermehrt Gedanken um Transportweg und Nachfrage machen – für die Menschheit und ihre natürliche Umwelt.

Mit einem Engagement auf allen Stufen der Lebensmittelkette könnte mindestens ein Drittel der heutigen Lebensmittelverluste verhindert und die Ökobilanz vieler Lebensmittel verbessert werden – in der Schweiz könnte so jährlich so viel CO₂ eingespart werden, wie 500 000 Autos verursachen.

Gemeinsam gegen Food Waste

GastroSuisse ist überzeugt, dass jedes noch geniessbare Lebensmittel, das entsorgt wird, eines zu viel ist. Deshalb engagiert sich GastroSuisse aktiv im Verein United Against Waste – Gemeinsam gegen Verschwendung.

Die Mitgliedschaft im Verein «United Against Waste» ist Teil des Engagements für Nachhaltigkeit im Gastgewerbe. So wird auf allen Stufen der gastgewerblichen Ausbildung der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen thematisiert: Lebensmittel sind für den Restaurateur nicht nur Produktionsfaktoren, es ist seine ureigene Aufgabe, sie zu köstlichen Speisen zu veredeln und verantwortungsvoll mit ihnen umzugehen. Denn der wahre Genuss für den Gast ist ein Genuss ohne Verschwendung!



Restaurant & Catering
Eintracht
4703 Kestenholz
Tel. +41 62 393 24 63
www.eintrachtkestenholz.ch

KALBSINVOLTINI

500 g Kalbsschnitzfleisch (Bäggli oder Nüssli), 120 g Kalbsbrät, 4 Tranchen Rohschinken, 1 EL gehackte Petersilie, 100 g Morcheln, 1 Schalotte

SAFRANRISOTTO

240 g Risottoreis, 1 Schalotte, 1 dl Weisswein, 4 dl Bouillon, 50 g geriebener Sbrinz oder Parmesan, 40 g Butter, Safranfäden oder Pulver

SPARGELN

400 g grüner Kestenholzer Spargel

Kalbsinvoltini

Die eine Hälfte der Morcheln mit Butter und gehackten Schalotten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, erkalten lassen. Die erkaltenen Morcheln mit der gehackten Petersilie unter das Kalbsbrät mischen. Das Kalbfleisch in 4 Tranchen schneiden und zwischen 2 Vakuumsäcken dünn klopfen. Mit dem Kalbsbrät bestreichen und mit einer Tranche Rohschinken belegen. Einrollen und mit Zahnstocher befestigen. Die Involtini würzen und auf allen Seiten gut anbraten, im 180 °C heissen Ofen 10 bis 12 Minuten fertig garen. Danach 5 Minuten ruhen lassen.

Safranrisotto

Reis mit den Schalotten dünsten, mit Weisswein ablöschen, eine Messerspitze Safran begeben und mit der Bouillon nach und nach auffüllen, bis der Reis gar ist. Mit Butter und Sbrinz abschmecken.

Spargeln

Die Spargeln rüsten und in gut gesalzenem Wasser kochen und in Butter schwenken.

à la carte

Kalbsinvoltini mit Risotto und Spargeln



à la carte

Gebackene Forelle an Gemüse



4 fangfrische Forellen,
Öl (zum Frittieren), Butter, Salbei,
Gemüse (z. B. Peperoni,
Zucchini, Tomaten, Zwiebeln etc.),
Gartenkräuter

Fangfrische Forellen ohne jegliche Zutaten in der Friteuse ausbacken, bis sie knusprig sind. Kurz mit Küchenpapier das überflüssige Öl abtupfen, salzen und sofort servieren.

Heisse Salbeibutter zum Genuss als Beilage servieren oder über das Gericht träufeln.

Halbrohes Gemüse vom Holzkohलगrill als Garnitur oder einen bitteren Chicoréesalat als Beilage.

Mit Gartenkräutern bestreuen.



Hochkarätige Inspiration

Im «Kochparadies» in Schönbühl lassen sich Pioniere wie Heiko Antoniewicz, Rolf Mürner oder Mirko Buri von Köchinnen und Köchen aus der ganzen Schweiz über die Schulter schauen.

Weil ein modernes Kochsystem in Verbindung mit Wissen und Leidenschaft die Voraussetzung für eine profitable Qualitätsküche ist, betreibt die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG insgesamt vier Ausbildungszentren in der Schweiz. Ein Auszug aus dem Kursangebot:

Heiko Antoniewicz (Bild 1) – Fermentation.

Sammeln, suchen, entdecken. «Durch die Fermentation verändern sich Struktur, Geschmack oder Farbe der Lebensmittel. Auch Aromen können dadurch potenziert werden», verrät der Pionier der innovativen Kochkunstszene Deutschlands. Es sind schweizweit die ersten Workshops zur Neuentdeckung der bewährten Konservierungsmethode.

Rolf Mürner (Bild 2) – Mürner easy.

Der Pâtissier-Weltmeister 2007 versteht es wie kein anderer, mit «seinen» Kursteilnehmenden meisterliche Dessertbuffets

zu kreieren. Bereits zum siebten Mal im Kochparadies, legt er dieses Jahr den Fokus auf sein neuestes Werk «Mürner easy».

Christoph Reichenbach (Bild 3) – Swiss Systems.

«Nur wer sich verändert, bleibt sich selber treu», ist seine Maxime. Der Hotelier-Restaurateur und Küchencoach legt den Zuhörern die Kosten auf Eis: mit einer gut organisierten, rentablen und effizienten Küche, die Personal und Gäste begeistert.

Mirko Buri (Bild 4) – No Food Waste.

Mit seinem ersten Food-Waste-Restaurant sorgt «Mein Küchenchef» Mirko Buri national für Schlagzeilen. Sein Unternehmen vertreibt Fertiggerichte, die saisonal variieren und ohne künstliche Konservierungsstoffe bis zu vier Wochen gekühlt haltbar sind. Wie eine professionelle Küche Abfälle messbar macht und wirkungsvolle Massnahmen im eigenen Betrieb umsetzt, davon handelt der Workshop.

Gewusst wie!
Hugentobler revolutioniert die Küche mit innovativen Prozessen. In den Ausbildungszentren werden Köche inspiriert oder Entscheidungsträger mit den Vorzügen neuer Kochsysteme vertraut gemacht.

Details unter:
www.hugentobler.ch/kurse

Kontakt

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl

Telefon +41 848 400 900

www.hugentobler.ch



partner

Sbrinz AOP – Der vielseitige 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 41 914 60 60
Telefax +41 41 914 60 61
E-Mail: info@sbrinz.ch

www.sbrinz.ch

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



news

Kochen wie die Grossen

Der kreative Kochkurs für Kids – mit «Schweizer Fleisch» und den Gilde-Kochprofis.

Gesunde Ernährung – das klingt nach Sellerie, Rosenkohl und zähen Diskussionen am Mittagstisch. Dabei kann ausgewogene Ernährung richtig Spass machen. Zum Beispiel, wenn die frischen Zutaten selbst gerüstet und zubereitet werden. 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.**



Details:
[schweizerfleisch.ch/
kinderkochkurs](http://schweizerfleisch.ch/kinderkochkurs)

Anmeldung:
www.gilde.ch

Melden Sie sich jetzt zum Kochkurs in einem der insgesamt 21 teilnehmenden Gilde-Betriebe an:

- Hotel und Restaurant Bären, 3019 Oberbottigen
- Restaurant du Lac, 1342 Le Pont
- Hotel de la Paix Restaurant Lapin, 6004 Luzern
- Restaurant zum Grünen Glas, 8001 Zürich
- Wasserschloss Hagenwil, 8580 Hagenwil bei Amriswil
- Hotel-Restaurant Posta, 7189 Sedrun/Rueras
- Romantik Hotel Sternen, 4566 Kriegstetten
- Landgasthof Hüttenleben, 8340 Thayngen
- Hotel Restaurant Catering Tenne, 3998 Reckingen-Gluringen
- Hotel Rhätia, 7180 Disentis
- Speiserestaurant Bahnhofli, 6162 Entlebuch
- Hotel Restaurant Ochsen & Lodge, 5600 Lenzburg
- Erlebnis Waldegg, 9053 Teufen
- Hotel Landgasthof Staila, 7533 Fuldera
- Hotel-Restaurant Ronalp, 3995 Bürglen
- Rössli Illnau, 8308 Illnau
- Hotel Krone, 4663 Aarburg
- Rössli Adligenswil, 6043 Adligenswil
- Berggasthaus Niederbauen, 6376 Emmetten
- Stump's Alpenrose, 9658 Wildhaus
- Hotel Ambiance, 3920 Zermatt



Knusprige Chicken-Nuggets

Für 4 Personen

4 Brüstchen vom Schweizer Poulet (ca. 600 g), ¾ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Panade:

3–4 EL Mehl, 1 Ei, 3 EL Milch, 120–150 g Paniermehl

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Pouletbrüstchen in gleichmässig grosse Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen. Ei und Milch verquirlen und die Panierstrasse vorbereiten: Mehl, Eier-Milch-Mischung und Paniermehl je auf einen Teller geben. Die Pouletstücke einzeln zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen, sodass sie nur mit einer feinen Mehlschicht überzogen sind. Die Pouletstücke durchs Ei ziehen und abtropfen lassen. Anschliessend die Pouletstücke im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken. Die Chicken-Nuggets aufs Backblech legen und in der Ofenmitte ca. 20 Minuten bei 200 °C backen. Die Nuggets nach 10 Minuten wenden. Am Ende sollten sie aussen schön knusprig und innen regelmässig weiss sein – dann sind sie durchgegart, aber nicht trocken. Chicken-Nuggets aus dem Ofen holen und sofort servieren.

Am besten mit Country-Cuts oder Pommes frites, Ketchup und etwas gedämpftem Broccoli.

Wilde Zigeuner-Spiessli

Ergibt 4 Spiessli

500 g Schweizer Schweinefleisch von der Huft oder vom Eckstück, 4 Scheiben Bratspeck geräuchert, 4 kleine Chipollatas, 1 rote oder gelbe Peperoni, 8 Champignons, 4 Datteln ohne Stein, 4 Holzspiesse, Bratbutter

Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Schweinefleisch in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni entkernen und in Stücke schneiden. Die Champignons rüsten und mit feuchtem Küchenpapier abtupfen. Die Datteln in die geräucherten Bratspeckscheiben einwickeln.

Alle Zutaten abwechselungsweise auf die Holzspiesse stecken. Bratbutter in eine Bratpfanne geben und die Spiesschen darin rundherum goldbraun anbraten. Die Spiesschen anschliessend im Ofen ca. 8 bis 10 Minuten bei 180 °C fertig garen.

Dazu passen Pommes frites oder Butternudeln – oder natürlich ein knackiger, frischer Salat. Wer mag, kann auch noch eine BBQ-Sauce oder eine feine Bratensauce dazu servieren.



geschl. Haus-vorbau

ugs.: sehr schnell

Sohn Adams

dritte Sinfonie Beet-hovens

frz.: Franken

ugs.: Rund-gang

Figur in „Zar und Zimmer-mann“

niederer Volk, Pöbel (lat.)

Mandel-ent-zündung

Stern-bild Löwe (lat.)

positives Ergebnis

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Hand-nägel-pflege

schweiz. Autorin (Maria) † 1939

annä-hernd, ungefähr

natur-farben

schweiz. Frauen-kurz-name

Abk.: Eidgenöss. Schwinger-verband

griech. Göttin des Todes-schicksals

falscher Weg (In die ... gehen)

heim-liches Flüstern

Quartier u. Schloss in Win-terthur

Höhen-zug am Zürich-see

engl.: Kranken-schwester

Ortsteil von Horgen (ZH)

hand-warm

Nordost-sturm in Nord-asien

Geburts-ort des Malers Anker †

Gefühls-welt

Wir verlosen Gilde-Preise im Gesamtwert von CHF 1002.–

1. PREIS

Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer «Superior» inkl. 4-Gang-Gourmet-Menü und vielen weiteren Leistungen im Wert von CHF 596.–

2. PREIS

Eine Übernachtung inkl. Willkommensdrink, 4-Gänge-Fisch-Menü und Frühstück im Wert von CHF 316.–

3. PREIS

Ein kulinarisches Erlebnis mit der Hausspezialität «Goethes Tatarenhut» im Wert von CHF 90.–

Abk. der amerik. Football-liga

Schweizer Kompo-nist (Hans) † 1967

früherer Erlass eines Sultans

enge Strasse

Abk.: eidge-nössisch

latei-nisch: Kunst

be-stimmter Artikel (2. Fall)

Speise-fisch

Fluss zum Wash (England)

ugs.: Lehm

Bewoh-ner e. Kantons

Löwe

engl.: Eisen

griech. Vor-silbe: gleich

Milch-behälter

erster Hals-wirbel

Golf: 2 Schläge unter Par

Insel der Circe (Odyssee)

Süd-tiroler rote Rebsorte

Schweiz. Ingenieur-u. Architek-tenverein

Fahr-wasser-kundiger

stimm-gewalt. griech. Held

Herzliche Gratulation den Gewinnern des letzten Rätsels (Lösungswort: EIERTEIGWAREN):

1. Preis: Stammbach Romy, Hängertenstrasse 12, 8104 Weiningen. 2. Preis: Fejes Nelly, Wilerweg 38, 3280 Murten. 3. Preis: Häslar Brigitta, Laubengaden 5, 9620 Lichtenstein.

Lösung: 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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 2017**. 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.

1. PREIS

Hotel Restaurant Alfa Soleil in Kandersteg, BE

Geniessen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen in dem komfortablen Doppelzimmer «Superior» inkl. dem 4-Gang-Gourmet-Menü «Berg-am-Herd» und Cüpli Apéro. Zudem schenken wir Ihnen eine freie Fahrt für eine Kandersteger Bergbahn Ihrer Wahl, einen Eintritt zu dem wunderschönen Naturpark Blausee sowie ein Delikatessen-Korbli zum Nachhausenehmen.

Die atemberaubende Kandersteger Bergwelt bietet den Rahmen für Ihre Genuss-Reise. Nico's «Berg am Herd»-Küche bringt Ihnen unsere kulinarischen Schätze auf den Teller, damit dieses Erlebnis der UNESCO-Region beim Essen weitergeht. Sie werden sich richtig wohlfühlen in unserem familiengeführten Hotel mit einzigartiger Atmosphäre, freundlichem Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Hotel Restaurant Alfa Soleil /// Äussere Dorfstrasse 99 /// 3718 Kandersteg /// Tel. +41 33 675 84 84 /// www.alfasoleil.ch

2. PREIS

Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau, BE

Der Gasthof zum goldenen Löwen ist Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und steht damit für eine ausgezeichnete Fischküche mit Fischen aus Schweizer Gewässern. In diesem Schlemmer-Arrangement für zwei Personen erwartet Sie ein erfrischender Willkommensdrink beim Zimmerbezug im Hotel, ein Fisch-Menü mit 4 Gängen bei Kerzenlicht und stilvoller Ambiance, eine Übernachtung in einem schönen, neugestalteten Zimmer sowie ein reichhaltiges Frühstück im Hotel Emmental.

Gasthof zum goldenen Löwen /// Güterstrasse 9
3550 Langnau /// Tel. +41 34 402 65 55
www.loewen-langnau.ch

Restaurant alte Krone in Stäfa, ZH

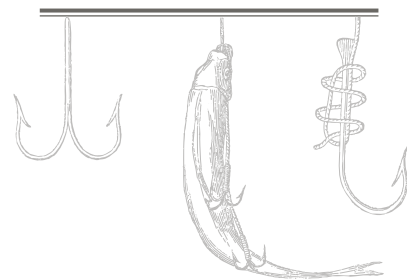
Kommen Sie in den Genuss unserer Hausspezialität «Goethes Tatarenhut» für zwei Personen. Ob Goethe, der auf seiner Schweizer Reise einen Monat in der alten Krone gastierte, den Tatarenhut ebenfalls genoss, ist umstritten. Unbestritten ist aber, dass die grosse Spezialität Mario Eberharters, der mit seinem Team mit viel Herzblut, saisonalen und frischen Zutaten arbeitet, ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis ist.

Restaurant alte Krone /// Goethenstrasse 12 /// 8712 Stäfa
Tel. +41 44 926 40 10 /// www.altekrone.ch

GILDE FRÜHLING/SOMMER 2017 25

partner

Gaumenkunst von Dyhrberg, der ersten Lachsräucherei der Schweiz



Als Gildepartner der ersten Stunde unterstützt Dyhrberg schon seit Jahrzehnten die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, welche sich der Kochkunst und der Qualität verschrieben hat. Mit ihrem Sortiment an holzofengeräucherten Produkten sowie der Auswahl an erstklassigen, tiefgekühlten Krustentieren und Seafood ist die Manufaktur Dyhrberg der ideale Partner, wenn es um beste Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz in diesem Bereich geht.



Was bedeutet Dyhrberg überhaupt? Die Marke Dyhrberg kann mit 3 Begriffen zusammengefasst werden: ECHT – GENUSS – HANDGEMACHT

ECHT

Dyhrberg zeichnet sich durch ihre Liebe zum Handwerk, ihre Sorgfalt und ihre Verpflichtung zur Tradition aus. Echtheit ist bei ihr tief verwurzelt, in ihrer Haltung, ihrem offenen und ehrlichen Denken und Handeln sicht- und spürbar. Dadurch wird sie bei ihren Kunden als geschätzter und verlässlicher Partner wahrgenommen. Dank hoher Kundenzufriedenheit und vertrauensvollen Kundenbeziehungen profitiert sie von wertvollen Weiterempfehlungen. Dyhrberg ist es wichtig, ihre Marktpresenz stetig auszubauen und neue, qualitätsbewusste Menschen für ihre Delikatessen zu begeistern. Sie bleibt sich treu, zeichnet sich durch ein hohes Qualitätsbewusstsein aus und übernimmt soziale, ökologische und ökonomische Verantwortung. Hinter ihrem Erfolg steckt ein stolzes Team, welches Hand in Hand, mit Herzblut und Engagement zusammenarbeitet und gemeinsam am gleichen Strang zieht.

GENUSS

Dyhrbergs Räucherfische stehen für Genuss pur. Ihre Qualitätsprodukte, gepaart mit ihrer einzigartigen Zubereitungsart, eröffnen ein Geschmackserlebnis vom Feinsten. Für Kenner und Geniesser eine Gaumenfreude par excellence. Ihr Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein sind ihre Treiber, ausschlaggebend für die zufriedene und langjährige Kundschaft und wesentliche Merkmale für ihren Erfolg. Dyhrberg setzt alles daran, die Einzigartigkeit ihrer Produkte zu festigen, das aussergewöhnliche Genuss-Erlebnis stärker bekannt zu machen und dadurch neue Kunden zu gewinnen – qualitätsbewusste Menschen, die ein Bedürfnis nach wahren Genuss verspüren und spezielle und unvergessliche Momente mit ihren Delikatessen vereinen. Mit Freude und Stolz steht das gesamte Team hinter der Marke Dyhrberg, dem traditionellen und langjährigen Handwerk – Delikatessen, die puren Genuss auslösen.

HANDGEMACHT

Die Handwerkskunst ist Dyhrbergs Krönung und zeichnet die Einzigartigkeit ihrer Räucherlachse

aus. Dank der Liebe zur Perfektion ist dieses Erlebnis bei jedem Bissen spürbar. Der Name steht für traditionelle Räucherart – von Hand filetiert und im Holzofen veredelt. Dabei werden nicht nur für Kenner neue und unvergessliche Geschmackswelten eröffnet, sondern für jeden qualitätsbewussten Genussmenschen. Mit ihrem handgemachten und aufwendigen Veredelungsprozess setzt sie hohe Massstäbe, schafft Vertrauen und aktiviert positive Emotionen. Der verantwortungsvolle und sorgfältige Umgang mit den Ressourcen zeichnet die einzelnen Arbeitsschritte, aber auch ihr Qualitätsbewusstsein aus. Eigenschaften, um die langjährigen, aber auch künftigen Kunden immer wieder aufs Neue zu beglücken.

Dyhrberg ist überzeugt, dass Genuss Balsam für die Seele ist. Sie stellt von Hand Delikatessen im Holzofen her. So entstehen beste Räucherfische in der ersten Lachsräucherei der Schweiz.

Schon probiert?



Kontakt

Dyhrberg AG
Solothurnerstrasse 32
4710 Balsthal

Telefon +41 62 386 80 00
E-Mail: admin@dyhrberg.ch

www.holzofenlachs.ch


Dyhrberg

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz

partner

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858

ERNST Teigwaren werden seit über 150 Jahren in der Schweiz produziert und darauf sind wir stolz. Alle unsere 3-Eier-Teigwaren werden ausschliesslich mit Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung produziert. Das ist unsere Garantie für Nachhaltigkeit und besten Geschmack aus dem Hause Pasta Premium AG in Frauenfeld.

Viele Gastronomen und deren anspruchsvolle Gäste haben es schon längst entdeckt. Neben bestem Schweizer Fleisch, Schweizer Gemüse und anderen nachhaltigen Produkten darf man gerade bei den Teigwaren nicht auf gute Schweizer Qualität verzichten.

Die kochfesten Teigwaren von Spitzenköchen empfohlen

Die Spezialität von ERNST sind die **kochfesten Teigwaren**, welche den höchsten Bedürfnissen in der Gastronomie entsprechen. Die bleiben lange stabil in Biss und Form und sind für das Bain Marie das Muss. Sei es in der klassischen, in der System- oder Berggastronomie, auf die kochfesten Spezialitäten von Ernst ist Verlass. Dasselbe gilt natürlich auch für die Teigwaren-Salate im Salatbuffet, welche oft lange in der Sauce bestehen müssen. Das Ernst-Sortiment ist einzigartig und so vielfältig, das der Profi alles findet, was er für die abwechslungsreiche Menüplanung braucht. Von den vielen gewalzten Spezialitäten über die beliebten klassischen Formate bis hin zur Suppeneinlage ist alles dabei.

BSCHÜSSIG seit 1876 traditionell und innovativ

Als Ergänzung zur ERNST Gastronomie-Linie bietet Pasta Premium AG mit der Schweizer Traditionsmarke BSCHÜSSIG für den Detailhandel und die heimische Küche ebenfalls höchste Schweizer Qualität mit einem breiten Sortiment für alles, was die kreative Küche braucht. **Auch hier werden alle 3-Eier-Teigwaren ausschliesslich mit Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung produziert.** Die höchste Güte und Qualität repräsentieren die gewalzten 3-Eier-Nudelnester der Premium Linie mit Pappardelle sowie Tagliatelle, welche es auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt. Diese innovative Linie wird laufend erweitert und präsentiert **diesen Frühling zum ersten Mal exklusive Bärlauch-Tagliatelle.** Alle Bschüssig-Produkte sind im Online-Shop «www.pastaplus-shop.ch», im Detailhandel und zum Teil auch bei den verschiedenen Grossverteilern erhältlich.

PASTA *Premium* AG



Die saisonale Neuheit von BSCHÜSSIG Premium: gewalzte Tagliatelle mit Bärlauch



Erhältlich sind die speziell für die Gastronomie ausgelegten Grossverpackungen bei allen nationalen und vielen regionalen Grossverteilern sowie Abholmärkten.

Kontakt

Pasta Premium AG
Breitenstrasse 2C
Postfach 214
8501 Frauenfeld

Telefon +41 52 723 31 11
E-Mail: customerservice@pasta-premium.com

www.pasta-premium.com
www.pastaplus-shop.ch



à la carte

Kirschen-kompott und Kirschparfait



Hotel Moosegg
3543 Emmenmatt
Tel. +41 34 409 06 06
hotel@moosegg.ch
www.moosegg.ch

KIRSCHENKOMPOTT

60 g Zucker, 2 dl Rotwein,
¼ Stück Vanillemark, ¼ Blatt Gelatine,
400 g Kirschen

KIRSCHPARFAIT

4 Eier, 90 g Zucker, 1,5 cl Kirsch,
300 g Vollrahm

Kirschenkompott

Bei den Kirschen den Stiel um die Hälfte kürzen. Gelatine einweichen. Alle Zutaten ohne Kirschen und Gelatine zusammen aufkochen. Kirschen begeben und für ein paar Minuten ziehen lassen. Gelatine begeben und anschliessend im Kühlschrank auskühlen lassen.

Kirschparfait

Eier und Zucker zusammen warm/kalt schlagen. Kirsch begeben. Den Vollrahm zu 90 % steif schlagen und unter die Masse melieren. Die Masse anschliessend in Formen geben und im Tiefkühler gefrieren.

Nach Belieben mit Kuchen und Mascarponecreme kombinieren.





Modern & Funktionell

so der Wunsch vieler Köche, wenn es um die Kochbekleidung geht.

Die pfiffigen und praktischen Jacken der URBAN CHEF und COOKING STAR Linien garantieren Komfort und Perfektion im Alltag.

BRAGARD SUISSE AG

Hauptstrasse 52 · 4132 Muttenz

Tel. 061 465 10 60

info@bragard.ch · www.bragard.ch

Neue Mitglieder



Die Gilde ist stetig auf der Suche nach neuen Mitgliedern, welche sich der Gastronomievereinigung anschliessen möchten. Kennen Sie einen Betrieb, welcher den strengen Aufnahmekriterien der Gilde gewachsen ist und unbedingt zu dem besonderen 1 Prozent der Schweizer Gastronomiebetriebe gehören sollte? Dann verweisen Sie diesen doch auf unsere Webseite www.gilde.ch, wo Sie sämtliche Kontaktadressen, Informationen zu den Aufnahmekriterien und viele weitere Informationen zu der Gilde finden.

Entspannt, spontan
online einkaufen –
der Geschenkgutschein
für jeden Geschmack!

www.gilde.ch

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



news

Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



Gasthaus zur Sonne

Silvan Degen
Dorfplatz 8, 4418 Reigoldswil BL

Tel. +41 61 941 25 14
degen.sonne@bluewin.ch, www.sonnereigoldswil.ch



Putzi's Weinresidenz zum Rössli

Andreas Putzi
Mitteldorf 12, 4305 Olsberg AG

Tel. +41 61 843 04 04
look@weinresidenz.ch, www.weinresidenz.ch



Hotel Vincenz

Lucas Vincenz
Via Plaun Rueun 4, 7165 Brigels GR

Tel. +41 81 941 13 30
info@hotelvincenz.ch, www.hotelvincenz.ch



Ustria & Pensiun Trutg

Thomas Gautschi
Trutg 243a, 7144 Vella GR

Tel. +41 81 931 19 30
info@trutg.ch, www.trutg.ch



A la Vieille Auberge

Eric Hamart
Route Romaine 2, 1358 Valeyres-sous-Rances VD

Tel. +41 24 441 00 06, Fax +41 24 441 00 19
info@lavielleauberge.ch, www.lavielleauberge.ch



Landgasthof Sternen

Ralph Frischknecht
Dorfstrasse 97, 9055 Bühler AR

Tel. +41 71 793 17 58, info@sternen-appenzellerland.ch
www.sternen-appenzellerland.ch



Restaurant Krone Mosnang

Philippe Schneider
Unterdorf 20, 9607 Mosnang SG

Tel. +41 71 983 28 47, Fax +41 71 983 50 47
info@kronemosnang.ch, www.kronemosnang.ch



Restaurant Hohliebestübli

Andy Schranz
Hohliebeweg 17, 3715 Adelsboden BE

Tel. +41 33 673 10 69
info@hohliebestuebli.ch, www.hohliebestuebli.ch

Frischer Wind und Generationenwechsel



Landgasthof Bären Utzenstorf

Martin und Philipp Thommen
Hauptstrasse 18, 3427 Utzenstorf BE

Tel. +41 32 665 44 22, Fax +41 32 665 29 69
info@baeren-utzenstorf.ch, www.baeren-utzenstorf.ch

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
Luzia Schlegel
Annette Weber
Marc Schneider
Renate Hodel
Peter Grunder

Erscheinung
2× jährlich Frühling/Sommer
und Herbst/Winter

Auflage
35000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801

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

gedruckt in der
schweiz

GILDE KOCHTAG

2. 9. 2017

Die Gilde kocht für
MS-Betroffene und wohl-
tätige Institutionen.

Helfen Sie mit Genuss!

Am Samstag, 2. September 2017

ab 10.30 Uhr ist Kochtag.

Mit jeder Portion Gilde-Risotto
unterstützen Sie Menschen, die an
Multipler Sklerose leiden, sowie
wohltätige Institutionen aus Ihrer
Region.

Informationen zu den Stand-
plätzen und den teilnehmenden
Betrieben finden Sie auf unserer
Webseite **www.gilde.ch**