



FORTERO® . 300 x 200 cm . Sonnenschutz-Faktor 50+



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

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

+41 52 723 66 44

Glatz
Von der Sonne empfohlen

DAS LIFESTYLE MAGAZIN DER



02/SEPTEMBER 2013

*Die neue Lust auf
altes Gemüse*

Traditionelle Sorten wieder entdeckt

Gastro-Trends

Die Zukunft des globalen Geschmacks

Herbstzeit ist Kürbiszeit

Die vielseitigen Speisekürbisse

GILDE

**Verbundenheit
mit dem Terroir**



www.gilde.ch

SPEZIALISTEN WELTWEIT
SIND FÜR MICH
DIE BESTE MEDIZIN.

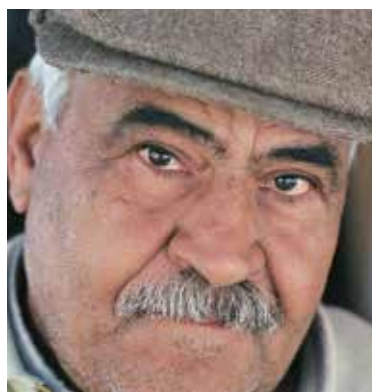


Wir tun alles, damit Sie gesund
bleiben und gesund werden.

Sie und wir verfolgen ein gemeinsames Ziel: Ihre beste Gesundheit. Denn es gibt nichts Wichtigeres als ein gesundes Leben. Darum bieten wir Ihnen weltweit erstklassige Medizin und kompetente Beratung. Sprechen Sie mit uns über Ihren persönlichen Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80. swica.ch/bestmed**

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.

SWICA



**MOLTO
BENE**

CEPOSA
Oliven & Antipasti
www.ceposa.com

Antipasti vom Allerfeinsten

Kreativität, Engagement und Premium Qualität:
Was die Gilde lebt, ist auch unser Credo als Partner.
Täglich sorgfältig und frisch zubereitet in der Schweiz,
über 50 köstliche Variationen für herausragenden
Genuss – nicht nur zum Apéro.



CEPOSA Oliven & Antipasti AG, Hafenstrasse 4, CH-8280 Kreuzlingen

www.ceposa.com



Liebe Gäste

Der neue Luxus ist das Einfache. Auf den ersten Blick mag dies paradox klingen. Doch aktuelle Umfragen zeigen: Viele Konsumentinnen und Konsumenten glauben, die Lebensmittel seien heute weniger gesund und geschmackvoll als früher. Und ebenso viele Gäste empfinden die heutige Esskultur als hektisch und vermissen Ursprünglichkeit und Geselligkeit.

Qualität und Ambiance stehen für die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen seit der Gründung im Jahre 1954 im Mittelpunkt. Diese Werte scheinen heute wichtiger denn je. Lange Zeit prägten die Globalisierung und Trends wie die Molekularküche unsere Branche. Doch heute ist ein Gegentrend spürbar – zu Saisonalität und Regionalität, oder in einem Wort ausgedrückt: zum Terroir.



Die Verbundenheit mit dem Terroir ist, dies erkennen immer mehr Betriebe, Ursprung und Grundlage jeder Küche. Und deshalb wird das zukünftige Luxusgut die Einfachheit sein. Verwurzelung ist ein Stichwort, das für die Gastronomie immer wichtiger wird.

Zurück zu den Wurzeln also – davon handelt auch das Leitthema des neuen Gilde-Magazins. In Zeiten der globalisierten Esskultur besinnt man sich wieder auf die ursprüngliche einheimische Sortenvielfalt. Altes Gemüse wie Pastinaken, Topinambur oder Küttiger Rüebli feiert ein Comeback. Die guten alten Gemüsesorten sind schmackhaft und begeistern nicht nur Umweltbewusste, sondern auch anspruchsvolle Gourmets.

Auch in der siebten Ausgabe unseres Magazins informieren wir Sie über News aus den Gilde-Betrieben, Events seitens Gilde-Partnern und über neue Gastro-Trends – zum Beispiel über saisongerechtes Gemüse im Abonnement vom Bauernhof in der Region oder über nachhaltigen Fischfang. Und wie immer stellen wir Ihnen zu unserem Leitthema passende, exklusiv von Gilde-Küchenchefs kreierte Rezepte vor – in der Hoffnung, Sie damit zum Kochen in der eigenen Küche oder zu einem Besuch in einem der rund 280 Gilde-Betriebe zu inspirieren.



R.F. Maeder
R.F. Maeder

Individuelle Wein- und Speisekarten
ganz nach Ihren Vorstellungen.

041 280 81 33



WINE CARE
HYPRO
APAG
GASTRONOMIEBEDARF

ABEGGLEN PFISTER AG
Abegglen Pfister AG
6014 Luzern
info@hypro.ch
www.hypro.ch



GILDEgutschein

Ein Geschenk mit 300 Möglichkeiten –
der Gutschein für jeden Geschmack!



www.gilde.ch

Der Gutschein ist
in jedem Betrieb
der Gilde etablierter
Schweizer Gastro-
nomen einlösbar.

GILDE-FACTS

276 Betriebe gesamtschweizerisch

45 Partnerfirmen

132 Passivmitglieder

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

– Persönlicher Service

– Kompetente Beratung

– Spezielle Ambiance



GILDE
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Qualität auf allen Ebenen.

WERT #8: ZUKUNFTSDENKEN

GRÜNE LOGISTIK
SCHWARZ
AUF WEISS.

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

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

www.scana.ch



Ihr echter Gastro-Partner

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON SAVIVA
SWISS FOOD SERVICES

IMPRESSUM

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

Inhaltsverzeichnis

<i>gilde à point</i> Die neue Lust auf altes Gemüse Herbstzeit ist Kürbiszeit	6 12
<i>gastro-trends</i> Gemüseabo – die saisongerechte Alternative Nachhaltiger Fischfang Terroir: Man isst und trinkt wieder Heimat	16 20 21
<i>gilde-partner</i> Cantine Ferrari – «der Mythos eines Jahrhunderts» Die Zukunft des globalen Geschmacks Eichberg Genuss-Manufaktur Reis – weltweite Kulturpflanze	9 10 19 29
<i>gilde-news</i> Las Vegas – here we come!	25
<i>gilde-events</i> Kochen für einen guten Zweck 59. Gilde-GV	28 30
<i>gilde à la carte</i> Rezepte aus Gilde-Küchen	ab Seite 8

GILDE 02/13 5



Die neue Lust auf altes Gemüse

Altes Gemüse feiert ein Comeback: In Zeiten der globalisierten Esskultur besinnt man sich auf die ursprüngliche einheimische Sortenvielfalt. Die guten alten Gemüsesorten sind schmackhaft und begeistern nicht nur Umweltbewusste, sondern auch anspruchsvolle Gourmets.

Pastinaken, Topinambur, Küttiger Rüebli, orangefarbene Tomaten und lila Kartoffeln – wer auf dem Markt die verschiedenen Stände entlang geht, entdeckt viele fast vergessene Gemüse- und Fruchtarten. Doch nicht nur die lokalen Gemüseproduzenten, auch die Grossverteiler haben den Trend zurück zu den Wurzeln erkannt. Die Migros eröffnete zusammen mit Alnatura den ersten Bio-Supermarkt in Zürich. Und Coop stellt mit dem Label ProSpecieRara bereits seit einigen Jahren uralte Gemüsesorten und Saatgut in die Regale – zum Beispiel gezahnte Tomaten, Petersilienwurzel, Haferwurzel und makedonische Buschbohnen.

Die Stiftung ProSpecieRara setzt sich seit 20 Jahren für den Erhalt alter Pflanzen- und Tierarten ein. Bei den Pflanzen gelang dies bisher vor allem dank eines Netzwerks von Hobbygärtnern, die alte Gemüsevarianten ihrer Eltern und Grosseltern im eigenen Garten weiter angebaut hatten. In der Samenbibliothek von ProSpecieRara in Basel werden Samen von 1500 alten Gemüse- und Blumensorten sauber aufbewahrt und regelmässig erneuert. Dank der Zusammenarbeit mit Coop ist heute die Abnahme grosser Erntemengen garantiert – und die alten Sorten werden auch für die Bauern wieder interessant.

«Alte Frucht- und Gemüsesorten werden seit einiger Zeit wieder vermehrt angebaut und von den Konsumenten geschätzt», stellt auch der Schweizerische Bauernverband in einer Stellungnahme im Februar 2013 fest. Seit Jahrtausenden haben die Landwirte Pflanzen und Tiere gezüchtet, die an die Gegebenheiten ihrer Region angepasst sind. Die Selektion war auch von den jeweiligen Vorlieben der Menschen und den angewendeten Techniken abhängig. In der Schweiz war die einheimische Biodiversität zu Beginn des 19. Jahrhunderts am grössten. Seitdem ist sie rückläufig. Der Erhalt der genetischen Vielfalt ermöglicht es, auf neue Krankheiten oder Schädlinge zu reagieren und sich an veränderte Umweltbedingungen wie Klimaveränderungen anzupassen.

«Es geht darum, das Erbe der Sortenvielfalt zu erhalten und die Besonderheiten der genetischen Ressourcen zu nutzen», schreibt der Bauernverband. Das Beispiel des Apfels zeigt die drohende Sortenarmut eindrücklich: Oftmals sind in Geschäften heute lediglich fünf bis sechs Marktfavoriten im Angebot – alle perfekt, alle gleich gross, nur die Farbe variiert noch leicht. Bücher aus dem 19. Jahrhundert zeigen rund 1000 Apfel- und Birnensorten. Die Obstsortensammlung Roggwil im Thurgau listet heute immerhin noch deren 320 auf.

Die alten Gemüsesorten kosten im Laden bis zu 30 Prozent mehr als anderes Bio-Gemüse. Und auch die Logistik ist anspruchsvoll: Die alten Sorten sind oft heikler als industrielle Sorten und brauchen ein sorgfältiges Handling und entsprechendes Wissen. Dies beginnt schon beim Erscheinungsbild. Alte Gemüsesorten wie zum Beispiel die gelben Jaune-longue-du-Doubs-Rüebli sehen von Grösse und Form her nicht einfach alle gleich aus: «Wer dies nicht weiss, wirft sie einfach fort», erklärte Béla Bartha von ProSpecieRara gegenüber dem Konsumentenmagazin K-Tipp. Und auch im Geschmack und in der Zubereitungsart unterscheiden sich viele der alten Gemüse von den überall erhältlichen bekannten Sorten.

Die guten alten Gemüsesorten kommen oft sandig und schrumpelig daher. Doch gerade ein schrumpeliger Pfirsich, sagte der Immunologe Beda M. Stadler unlängst gegenüber dem Schweizer Fernsehen SRF, schmeckt eben besonders intensiv. Den delikaten Geschmack alter Sorten wissen heute auch Gourmets zu schätzen. Davon zeugen nicht zuletzt neu erschienene Kochbücher und Kochblogs, die das alte Gemüse neu rezeptieren: Pastinaken zum Beispiel werden als Carpaccio mit Kräutersalat verspeist oder mit Kokosmilch und Mascarpone zu einem würzigen Dip verrührt oder gar mit Mehl, Parmesan und Butter zu bissfesten Gnocchi geformt. Petersilienwurzel geniesst man roh geraffelt und mediterran mit schwarzen Oliven und scharfem Chorizo. Und Topinambur wiederum serviert man mit blauen Kartoffeln als Beilage zum traditionellen Lammgigot – oder im Ofen geschmort mit Thymian und Zitronen.



Es ist wichtig, die Sortenvielfalt zu erhalten.



Die alten Sorten werden auch für die Bauern wieder interessant.



Pastinaken



Heirloom Tomato



Topinambur



Petersilienwurzel

Pastinaken (*Pastinaca sativa*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Doldenblütler. Der Pastinak gehörte bereits im Römischen Reich zu den beliebtesten Wurzelgemüsen, wurde aber später von Kartoffeln und Karotten verdrängt. Heute ist er in den USA und in Europa als Gemüse und Würzpflanze beliebt. Der Geschmack ist süsslich-würzig und erinnert an Karotten und Sellerie. Man kann ihn backen oder kochen und auch zu Pürees verarbeiten.



Heirloom Tomato (frei übersetzt: Erbstück Tomate) – sie werden so genannt, weil man ihre Geschichte länger als 50 Jahre zurückverfolgen kann. Diese Ursorten sind in vielen Farben, orange, lila, grün, gelb, rot, und Formen erhältlich. Dank den noch existierenden Samen, welche von Generation zu Generation weitergegeben wurden, können heute diese Heirloom Tomaten wieder gepflanzt werden. Sie schmecken viel intensiver und tomatiger als Tomaten von Neu- und Massenzüchtungen.



Topinambur (*Helianthus tuberosus*) ist eine Pflanze aus der Familie der Korbblütler und zählt zu der selben Gattung wie die Sonnenblume. Die Kulturpflanze der Indianer aus der vorkolumbianischen Zeit wurde im 17. Jahrhundert als Nahrungsmittel in Frankreich angebaut, jedoch später durch die Kartoffel ersetzt. Heute wird Topinambur in fast allen Kontinenten kultiviert. Der Geschmack der Knolle ist süsslich und die Konsistenz wässrig – sie erinnert an Artischockenböden. Man kann sie roh in Salaten, aber auch im Salzwasser gekocht geniessen.



Petersilienwurzel (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*) ist eine Unterart der Petersilie mit länglicher Rübe und gehört zur Familie der Doldenblütler. Die Wurzelpetersilie wurde ursprünglich in Mittel- und Nordeuropa angebaut. Heute wird sie weltweit kultiviert. Sie hat einen intensiven, leicht süsslichen Geschmack ähnlich dem Pastinak und gleicht dem Knollensellerie. Sie wird vor allem zum Würzen von Suppen und Gemüsegerichten verwendet und ist geraffelt für Rohkostsalate geeignet.

Duo von Entenschlegel mit Dörraprikosen und Entenbrust, Gnocchi romaine mit Sbrinz, gebratene Kefen



Zutaten	
Ente	
2	Entenschlegel (vom Metzger den Schenkel auslösen, das Bein von den Sehnen befreien und die Fussgelenke abschneiden lassen)
2	Entenbrüste
	Weisswein, zum Einweichen
4–6	Dörraprikosen
	Estragon, Gewürzsalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Gnocchi	
6 dl	Milch
125 g	Griess
100 g	Sbrinz AOC
50 g	Butter
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer
wenig	Öl
etwas	Butter zum Beträufeln
Kefen	
400 g	kleine Kefen
30 g	Öl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
20 g	Butter

Zubereitung

Ente

Den vorbereiteten Entenschlegel mit den in Weisswein eingeweichten und grob geschnittenen Dörraprikosen und etwas Estragon füllen und zusammenrollen. Mit Bindfaden zusammenbinden. Mit Gewürzsalz und schwarzem Pfeffer würzen und allseitig leicht anbraten. Bei 80 °C im Ofen während circa 2 Stunden ziehen lassen.

Die Entenbrüste würzen, auf der Fettseite etwas länger, ca. 5 Minuten, und auf der Fleischseite ca. 3 Minuten (je nach Grösse) anbraten und mindestens 15 Minuten bei 70 °C im Ofen abstehen lassen.

Gnocchi

Die Milch, das Gewürz und 50 g Butter auf den Siedepunkt bringen. Unter Rühren mit dem Schneebesen den Griess regenartig einlaufen lassen. Auf kleinem Feuer zugedeckt während 15 Minuten kochen lassen.

50 g Sbrinz AOC und das Eigelb daruntermischen, abschmecken. Die Masse 2 cm dick auf ein geöltes Blech ausstreichen und erkalten lassen.

Mit einem Ausstecher Scheiben von 4–5 cm Durchmesser ausstechen. In eine gebutterte Gratinplatte legen, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit etwas Butter beträufeln. Im Ofen goldbraun gratinieren.

Kefen

Das Öl in eine flache Edelstahlpfanne geben und erhitzen. Die Kefen hineinlegen und beidseitig sorgfältig bei schwacher Hitze (leichtes Zischen des Öls) anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende etwas Butter dazugeben und nochmals schwenken. Die Kefen sollen noch knackig, jedoch nicht mehr roh sein.

Gasthof Rössli

Markus und Susy Sager-Meyerhans
Dorfstrasse 1
6043 Adligenswil

Tel. 041 370 10 30
info@roessli-adligenswil.ch
www.roessli-adligenswil.ch



Cantine Ferrari – «der Mythos eines Jahrhunderts»

Haben Sie bereits vom bedeutendsten Schaumwein Italiens gehört? Der Name Ferrari weckt hierzulande wohl mehr Assoziationen von schnellen Sportwagen als von den Cantine Ferrari, der ältesten Schaumweinkellerei Italiens, eingebettet in hochgelegene Rebberge mit Chardonnay und Pinot Nero am Fusse der Alpen.

In Italien gilt der am meisten prämierte italienische Schaumwein bereits als Mythos und wird insbesondere in der gepflegten Gastronomie geschätzt, nachgefragt und zelebriert.

Der Mythos entstand 1902 mit dem Traum von Giulio Ferrari, inmitten der Berge «seines» Trentino einen einzigartigen Spumante nach dem «Metodo Classico» herzustellen, der des besten Champagners Frankreichs würdig ist. Giulio Ferrari war ein fähiger Önologe und ein Perfektionist. Jede Flasche, die seinen Namen auf dem Etikett trug, hatte ein Kunstwerk zu sein und der Ausdruck des «Metodo Classico Trento D.O.C.». Im Jahre 1952 übernimmt die Familie Lunelli von Giulio die Marke und führt Ferrari mit sorgfältigster Handarbeit und angeborenem Unternehmertum auf den Gipfel der Qualität und Bekanntheit.

Die 3. Generation der Familie Lunelli hat sich zum Ziel gesetzt, die Marke auch ausserhalb von Italien aufzubauen. «Der Weinmarkt wird vermehrt international, eine Top-Marke muss deshalb den Anspruch haben, in den Top-Restaurants und -Hotels der ganzen Welt vertreten zu sein.» Insbesondere

die Schweiz gilt für Matteo Lunelli, Geschäftsführer von Ferrari, als ein besonders interessanter Markt. «Die Schweiz pflegt eine lange Tradition für hochstehende Gastronomie und hat eine grosse Erfahrung mit Champagner. Die Küche und der Wein Italiens erfreuen sich hierzulande zunehmend einer grossen Beliebtheit, und diese Vorliebe der Schweizer passt perfekt zu unserer Positionierung. Wir wollen gemeinsam mit innovativen Schweizer Gastgebern italienische Dolce Vita auf höchstem Niveau zelebrieren.»

Die Familie Lunelli und ihr Schweizer Distributor Dettling & Marmot AG sind sich aber bewusst, dass der Weg zum Erfolg viel Aufklärungsarbeit bedarf. «Ferrari sind hochwertige Schaumweine, die sowohl beim Liebhaber als Newcomer gut ankommen. Aber zunächst gilt es den Leuten zu erklären, wer wir sind, indem wir sagen, wer wir nicht sind», so Camilla Lunelli, verantwortlich für PR bei Ferrari. «Es ist offenbar, dass Ferrari aufgrund von Ursprung, Traubensorte, Qualität und Herstellungsverfahren kein Prosecco ist. Aber Ferrari ist auch kein Champagne. Und wir wollen es auch nicht sein. Wir sind Italiener.»



Die 3. Generation der Familie Lunelli.



Imported by www.dettling-marmot.ch

Die Zukunft des globalen Geschmacks

McCormick nimmt als weltweiter Marktführer in Sachen Geschmack mit den einzigartigen Geschmackstrends zur Identifizierung von kulinarischen Entwicklungstendenzen eine Spitzenposition ein. Basierend auf einem einjährigen Prozess unter der Mitwirkung von Köchen, kulinarischen Küchen, sensorischen Wissenschaftlern, Ernährungsspezialisten, Trendverfolgern, Marketingexperten sowie Nahrungstechnikern weltweit, haben sich diese Trends herauskristallisiert.

Tradition und Innovation treffen aufeinander. In diesem Jahr lassen die Geschmackstrends erkennen, wie eng die Nahrungsmittelkulturen global miteinander verbunden sind. Weit und breit heben Köche in Restaurants und Küchen authentische Zutaten durch individualisierte Anregungen, moderne Sensibilität und innovative Techniken hervor.

1 Entschuldigungen sind unnötig

SCHWARZER RUM,
GERÖSTETE ORANGE &
PIMENT

Ein Ausflug in die Tropen und ein sinnlicher Genuss, der eine ausgewogene Geschmacksfülle bietet und wärmt.
Eine sofortige tropische Erholung.

DEKADENTE BITTERSCHOKOLADE,
SÜSSES BASILIKUM
& PASSIONSFRUCHT
Eine intensive, zügellose Kombination, die alle Sinne berauscht.

2 Speziell für Sie erstellt

APFELMOST,
SALBEI
& MELASSE

Rustikal und beruhigend, diese Kombination bereichert jede Mahlzeit auf natürliche Weise.

GERÄUCHERTE TOMATE,
ROSMARIN, CHILI
& SÜSSE ZWIEBEL

Rauchige, süsse und scharfe Geschmackstoffe verleihen selbstgemachtem Ketchup, Saucen, Marmeladen und dergleichen mehr Würze.



3 Empowered Eating

DINKELKORN, BROMBEERE &
GEWÜRZNELKE

Eine gesunde, alte Getreidesorte wiederentdeckt mit markigen Frucht- und Gewürznoten kombiniert.

MARKTFRISCHER BROKKOLI &
DUKKAH
(MISCHUNG AUS KÜMMEL, KORIANDER, SESAM & NÜSSEN)

Zufriedenstellende Geschmackstoffe und -strukturen, eine Kombination aus aussergewöhnlichen Brokkolisorten mit orientalischen Gewürzmischungen.

4 Verborgenes Potenzial

DEFTIGE FLEISCHSTÜCKE, KOCHBANANEN UND
ZIMTSTANGEN

Eine neue Art der Zubereitung von Fleisch und Kartoffeln. Diese Zutaten regen zu kreativen Methoden an, die den Aromen ihr volles Potenzial entlocken.

ARTISCHOCKEN,
PAPRIKA
& HASELNUSS

Zutaten, die Sie zu kennen glauben, laden dazu ein, neu entdeckt zu werden, um deren leckere, vielfältige Eigenschaften freizusetzen.

5 Weltweit auf meine Art

ANIS
& CAJETA
(MEXIKANISCHE KAREMELLSAUCE)

Süß, vollmundiger Genuss erhebt Desserts und herzhaftes Gerichte auf neue Höhen.

JAPANISCHE KATSUSAUCE MIT
OREGANO

Würzige Aromen durch BBQ- und Steaksaucen bilden das nächste gängige Würzmittel.

Herbstzeit ist Kürbiszeit

Kaum eine Frucht ist so vielseitig und gleichzeitig gesund wie der Kürbis. In unzähligen Variationen werden im Herbst Kürbisse auf den Feldern, entlang den Landstrassen, zum Verkauf angeboten. Und an Allerheiligen bringen ausgehöhlte Kürbisse Licht in dunkle Herbstnächte.

Botanisch korrekt gehört der Kürbis, lateinisch Cucurbita (Korb, Gefäss), zu den Beerenfrüchten. Die Hauptarten sind der Garten-, der Riesen-, der Moschus- und der Feigenblattkürbis. Insgesamt gibt es über 800 verschiedene Kürbissorten, die sich in Form, Farbe und Grösse unterscheiden. Kürbis schmeckt immer wieder anders – als Suppe, in Kuchen, Desserts, als Kürbisschnitze im Ofen oder als exotisches Chutney.

Zierkürbisse, ausgehöhlt, kunstvoll mit Schnitzereien verziert und mit einer flackernden Kerze versehen, leuchten an Allerheiligen bis in die späte Nacht: Die leuchtenden Kürbisse sollen die bösen Geister vertreiben. Halloween, ursprünglich eine alte keltische Tradition, wird in Amerika seit Mitte des 19. Jahrhunderts und heute auch in Europa und in der

Schweiz gefeiert. An Halloween – abgeleitet von «all hallow's eve» (Abend vor Allerheiligen) – gehen die Kinder und Jugendlichen verkleidet von Haus zu Haus, wo sie mit allerlei Köstlichkeiten beschenkt werden. Und seit jeher ziehen in der Schweiz im November kleine Kinder singend mit leuchtenden Räbenlaterne durch die dunklen Strassen und Wälder.

Andere Kürbisse wiederum werden extra für Gewichtswettbewerbe gezüchtet. Riesenkürbisse können ein Gewicht von mehreren hundert Kilogramm auf die Waage bringen. In der Schweiz zum Beispiel gewann Titelverteidiger Beni Meier aus dem zürcherischen Pfungen die letztjährige Schweizer Meisterschaft 2012 mit seinem 768,5 Kilogramm schweren Prachtexemplar. In den USA war 2012 mit 911 Kilogramm gar ein neuer Weltrekord aufgestellt worden.

Dank seiner hochwertigen Nährstoffe ist Kürbis sehr gesund und kalorienarm: Die vielseitige Beerenfrucht besteht zu 90 Prozent aus Wasser und hat kaum Fett. Kürbiskernöl und Kürbiskerne gelten denn auch als bewährtes Heilmittel bei Blasen- und Prostataleiden. Kalt gepresstes Kürbiskernöl beispielsweise, aus dem Steirischen Ölkürbis gewonnen, enthält unter anderem bis zu 80 Prozent Fettsäuren, 35 Prozent leicht verdauliches pflanzliches Eiweiss sowie verschiedene Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Dank seinem nussigen Geschmack ist es gleichzeitig eine Delikatesse. Und auch Kürbiskerne, gesalzen und geröstet als Snack oder zu Salaten serviert, sind reich an wertvollen Inhaltsstoffen.

Kürbissuppe

1 grosse Zwiebel hacken und in wenig Öl andünsten.

1 kg Kürbis (z.B. Butternut) aufschneiden, schälen und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mitdünsten.

1 grosse Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und mitdünsten.

7 dl Gemüsebouillon hinzufügen und alles 30 Minuten kochen.

Curry, Salz und Pfeffer begeben und alles mit dem Pürierstab mixen.

2 dl Rahm begeben und rühren. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen.

Schnittlauch fein schneiden und vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Speisekürbisse

Die Speisekürbisse gehören botanisch zur Gattung **Cucurbita**. Diese Gattung umfasst 15 Arten. Neben verschiedenen ungeniessbaren Wildformen gibt es einige essbare Sorten. Hier eine kleine Auswahl von gesunden, vitaminreichen, kalorienarmen und vielseitig einsetzbaren Kürbissorten:



Pâtissons weisen eine diskusförmige Form mit einem Durchmesser von ca. 10–25 cm auf. Im Geschmack ist diese Sorte dezent, mit einem artischokenähnlichen Aroma. **Verwendung:** roh für Salate, zum Frittieren, Backen oder Einmachen. Für die Küche werden sie unreif, als Dekorationsgegenstand hingegen reif geerntet.



Der **Spaghettikürbis** ist zylindrisch, mit einem Durchmesser von ca. 10–15 cm und ca. 20–30 cm Länge. Gekocht schmeckt dieser Kürbis leicht nussartig. **Verwendung:** als ganze Frucht zum Dämpfen und Backen. Beim gekochten Kürbis nur einen Deckel abschneiden und die «Spaghetti» mit einer Gabel vorsichtig herauslösen.



Der **Jack O'Lantern** (Halloween-Kürbis) ist hochrund mit feinen Längsfurchen. Er weist einen Durchmesser von ca. 20–25 cm auf bei einer Höhe von ca. 20–30 cm. Diese Sorte weist wenig Geschmack auf. **Verwendung:** Suppen, Kuchen, Püree und zum Schnitzen. Wurde als Aushöhlkürbis gezüchtet. Als Halloween-Kürbis eine der berühmtesten Sorten.



Der **Steirische Ölkürbis** ist rund, oben und unten leicht abgeflacht, mit groben Falten. Grösse ca. 25 cm. Diese Sorte ist geschmacklich nicht besonders aromatisch, aber geniessbar. **Verwendung:** als Kürbiskernöl, die Samen zum Knabbern. Das Kernöl ist ein hochwertiges Speiseöl.



Die **Waltham Butternut** weist eine lang gezogene Birnenform und einen Durchmesser von ca. 8–15 cm und eine Höhe von 15–30 cm auf. Diese Sorte schmeckt aromatisch süss und nussig. **Verwendung:** braten, dünsten und dämpfen, Suppen, Kuchen und Konfitüren. Butternüsse sind ideale Speisekürbisse mit wunderbaren Kocheigenschaften.

Kalbsconterfilet Cremolata



Zutaten

Kalbsconterfilet
600 g Kalbsconterfilet
Kalbsjus
Kalbsrahmsauce

Wurzelgemüse
100 g Pfälzer Karottenrädchen
100 g Stäbchen von Karotten
100 g Selleriepüree, fein
etwas Petersilie
einige Pilze

Ravioli mit Ossobuco-Füllung
2 Stück geschmorte Ossobuchi
etwas Fleischsauce
100 g Spinat

Ravioliteig
300 g Mehl
2½ Eigelb
2½ Eiweiss
2½ EL Wasser
Salz und Pfeffer

Dekoration
einige Streifen von Orange
und Zitrone
Zuckersirup

Zubereitung

Kalbsconterfilet
Das Kalbsconterfilet am Stück braten und vor dem Aufschneiden ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Wurzelgemüse
Das Gemüse wie gewohnt zubereiten und schön anrichten. Etwas frittierte Petersilie und sautierte Pilze, je nach Saison, geben eine kleine Abrundung.

Ravioli mit Ossobuco-Füllung
Knochen und Sehnen bei den geschmorten Ossobuchi entfernen, mit etwas Fleischsauce einkochen. Den Spinat begeben und mit feiner Scheibe durch den Wolf lassen. Die Masse sollte fest und doch feucht sein, so ist sie ideal zum Füllen.

Ravioliteig
Die angegebenen Zutaten zu einem Ravioliteig vermischen und einige Zeit kühl lagern. Vor dem Gebrauch fein auswallen, idealerweise mit der Maschine. Die Masse in runden Häppchen mit Durchmesser von 6 cm auf die Teigbahn geben. Den Teig zwischen den Häppchen mit Ei bestreichen, die zweite Teigbahn darüberlegen. Den Teig andrücken (durch das Eigelb klebt er zusammen). Die Ravioli mit einem Durchmesser von 9 cm ausstechen. Im Salzwasser kochen, abtropfen, mit Butter bestreichen und leicht mit Pfeffer und Salz beträufeln. In der Mitte des Tellers anrichten.

Dekoration
Streifen von Orange und Zitrone blanchieren und im Zuckersirup glasig kochen.

Anrichten
Das Conterfilet auf die Ravioli anrichten, mit Orangen- und Zitronenstreifen dekorieren und die Sauce ringsum anrichten.

Restaurant Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
Oberdorfstrasse 3
3812 Wilderswil

Tel. 033 828 35 50
www.hotel-alpenblick.ch

Lebkuchenparfait mit marinierten Orangen

Zubereitung

Orangen
Die Orangen schälen und filetieren, nach Belieben entweder mit Puderzucker, Grand Marnier oder Cointreau marinieren.

Parfait
Aus dem Lebkuchen vier 5 mm dicke Rondellen im Tassenumfang ausstechen. Die Rondellen mit Zuckersirup und 10 ml Kirsch beträufeln. Das Lebkuchengewürz mit dem restlichen Kirsch mischen. Das Eigelb mit der Hälfte vom Zucker im Wasserbad aufschlagen und anschliessend im Rührwerk kalt schlagen. Das Eiweiss mit der Prise Salz und der anderen Hälfte Zucker zu Schnee schlagen. Den Schnee unter die Eigelbmasse mischen. Den Rahm schlagen, zusammen mit dem Lebkuchengewürz unter die Eiermasse heben und in vorgekühlte Tassen abfüllen. Mit je einer Lebkuchenrondelle zudecken und für mindestens 2 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Anrichten
Die marinierten Orangenfilets auf dem Teller anrichten. Das Parfait aus der Form stürzen und ebenfalls auf den Teller geben.

Gasthaus Engel
Thomas und Katrin Hunkeler-Schuler
6166 Hasle

Tel. 041 480 13 68
Fax 041 480 13 94
www.engel-hasle.ch

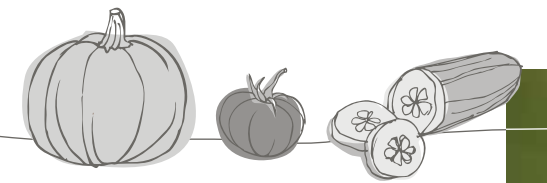
Zutaten

Orangen
3 Stück Orangen
Etwas Puderzucker

Parfait
2 Eiweiss
2 Eigelb
50 g Zucker
1 Prise Salz
180 ml Vollrahm
30 ml Kirsch
40 ml Zuckersirup
1 EL Lebkuchengewürz
1 Lebkuchen, klein

Diverses
4 Stück Kaffeetassen, kühl stellen





Gemüseabos: Die saisongerechte Alternative

Gemüse kauft man nicht nur im Laden oder auf dem Markt, sondern man kann es auch im Abo haben: Mit einem Gemüseabo wird man regelmässig mit Gemüse aus der Region beliefert. Das Gemüse ist stets saisongerecht und in der Regel biologisch angebaut. Die Grösse des Pakets kann man selbst wählen. Und abgesehen von besonderen Wünschen erhält man das, was aktuell geerntet wird – jede Woche oder alle zwei bis drei Wochen. Je nach Anbieter und Bedarf kann man auch unterschiedlichste Pakete selbst zusammenstellen und ergänzen. So gibt es jede Woche frisches Gemüse. Zwar mag das Angebot kleiner sein als im Laden, dafür gibt es wie-

derum Gemüse, das es dort selten gibt – alte oder besondere Sorten wie zum Beispiel Pastinaken, Topinambur oder Ochsenherztomaten. Das Gemüsepaket wird nach Hause oder in ein Depot geliefert. Wegen der Verpackungs- und Lieferkosten kann das Gemüse etwas teurer sein als im Laden. Doch die Vorteile liegen auf der Hand: Die Kunden wissen, woher das Gemüse kommt, und bekommen es heim geliefert. Das Gemüse im Abo ist nicht weit gereist und saisongerecht – eine gute Alternative also, insbesondere, wenn kein Gemüsemarkt in der Nähe ist oder die Zeit zum Einkaufen fehlt. Eine vielseitige, regionale Angebotspalette findet man online.

Muotathaler Lammkoteletten mit Steinpilz-frikassee

Zutaten

Lammkoteletten

12 Lammkoteletten à 40 g
4 EL Erdnussöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Steinpilzfrikassee

300 g Steinpilze, frisch, in Würfel geschnitten
2 EL Schalotten
1 EL Petersilie, gehackt
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pinot-Noir-Buttersauce

2 dl Pinot Noir
2 EL Gemüsebouillon
120 g Butter, Zimmertemperatur
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Lammkoteletten

Die Lammkoteletten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Erdnussöl erhitzen und die Lammkoteletten auf jeder Seite während 2–3 Minuten anbraten. Beiseitestellen.

Steinpilzfrikassee

Die Pilzwürfel in einer Stahlpfanne sautieren. Durch ein Sieb abschütten und den Pilzfond in einer Schüssel auffangen. In einer Saucenpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Steinpilze, die Schalotten und die Kräuter begeben und kurz sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.

Pinot-Noir-Buttersauce

In einer Saucenpfanne den Rotwein reduzieren lassen. Die Gemüsebouillon zugeben und aufkochen lassen. Danach bei mässiger Hitze die Kochbutter einrühren. Die Sauce nie zum Kochen bringen lassen, da sie sonst gerinnen würde. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Als Beilage eignet sich Bramata-Polenta.

Gasthaus Rathauskeller

Stefan Meier
Ober Altstadt 1
6301 Zug

Tel. 041 711 00 58
www.rathauskeller.ch

Eichberg Genuss-Manufaktur

Das Dreistern-Gesundheits- und Ferienhotel Restaurant Eichberg ist nicht nur ein Hotel und Restaurant – dazu gehört auch ein Bio-Gemüsebau, eine grosse, CO²-neutrale Hackschnitzelheizung und seit kurzem eine Genuss-Manufaktur. Nebenan und rundherum produziert der Bio-Gutsbetrieb Eichberg mit Freilandhühnern, Angus-Rindern und Ackerbau seit 1959 hochwertige biologische Produkte.

Die süsse Kunst ist seit langer Zeit eines unserer Steckenpferde. Angefangen hat alles vor gut 50 Jahren mit den hausgemachten Torten unserer Grossmütter und Mütter. Sie haben dazumal für die zahlreichen Ausflugsgäste Schwarzwäldertorten & Co. aus Eiern der eigenen Hühner gebacken.

Mit den Jahren hat sich die Pâtisserie zu einem wichtigen Teil der Küche entwickelt. Von Grund auf werden heute Torten- und Rouladenbiskuits, andere Gebäcke, Parfaits, Mousses, Cremen, Meringues, Schokoladedekors produziert und verschiedene Brote gebacken. Die verwendeten Freilandeier stammen vom Gutsbetrieb Eichberg und sind mit den Labeln von KAG und Bio Suisse ausgezeichnet und die Mühle Seengen liefert das Seetaler Weizen- und Dinkelmehl, ebenfalls in Bio-Qualität. So ganz nebenbei haben wir vor Jahren begonnen, einige Produkte fürs Restaurant-Lädli zu kreieren und zu verkaufen.

Im Jahr 2011 wurden diese Produkte zahlreicher, sodass wir diesen Teil der Pâtisserie unter der Leitung von Pascal Kainzbauer, eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister, als Genuss-Manufaktur aufzubauen begannen. Aus dem Gedanken, die schwächere Jahreszeit mit der Produktion von hochwertigen Bio-Konfitüren zu überbrücken, hat sich ein Bereich mit vielen Möglichkeiten zu entwickeln begonnen. Bald kamen verschiedene Genuss-Produkte dazu.

Mittlerweile umfasst das Angebot 16 Sorten Bio-Konfi mit 62–72 % Fruchtanteil in 220-g-Gläsern und in Frühstücksportionen, 6 Sorten Bio-Chröml, Bio-Meringues, das zu gutem Käse und Wein passende «Birebrot», gefüllte Amaretti, ein wachsendes Sortiment an Pralinen und weiteren Schokoladespezialitäten.

Alle Produkte sind in unserem Restaurant erhältlich. Eine Auswahl davon auch in verschiedenen Bio-Fachgeschäften, im Onlineshop unter www.mahlerundco.ch und bei diversen Produktpartnern.

Für die Bio-Chröml und für die Schokoladespezialitäten haben wir ein eigenes edles Verpackungskonzept aufgebaut. Alle Produkte können mit einem individuellen Firmen-Branding versehen und so als Mitarbeiter- und Kundengeschenke eingesetzt werden. Die jüngsten Kreationen sind die Seetaler Spelt Whisky-Truffes mit Urdinkel-Whisky von der Mühle Seengen, die fabelhaften Max-und-Moritz-Pralinen mit Portweinen von Dirk Niepoort aus Portugal und natürlich das mit 24 Karat Goldstaub veredelte «Truffe Sélection Gilde».

Die «Truffes Sélection Gilde» (CHF 14.50 für 9 Stück, CHF 23.50 für 18 Stück) können direkt beim Gilde-Sekretariat bestellt werden unter der Telefonnummer 044 377 52 90 oder per E-Mail an gilde@gastrosuisse.ch



Hotel Restaurant Eichberg
Familien Wengenmaier und Mahler
Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen

Tel. 062 767 99 99
eichberg@eichberg.com
www.eichberg-manufaktur.ch



Nachhaltiger Fischfang: Die umwelt- freundliche Wahl

9 Kilo Fisch und Meeresfrüchte pro Kopf und Jahr: So viel Fisch wird in der Schweiz gegessen. Die Weltmeere sind überfischt. Umso wichtiger ist es, dass man beim Einkaufen Produkte aus nachhaltiger Fischerei bevorzugt.

Nachhaltiger Fischfang bedeutet unter anderem, dass die Fischereimethoden den Bestand erhalten und das Ökosystem nicht schädigen. Dafür sorgt zum Beispiel der gemeinnützige Marine Stewardship Council (MSC), die derzeit grösste Zertifizierungsorganisation. Der MSC will die Fischbestände weltweit sichern. Er setzt sich aktiv für die umweltfreundlichste Wahl bei Fisch und Meeresfrüchten ein.

Nachhaltige Fischerei ist auch für die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen längst ein Thema. So organisierte die Gilde bereits vor vier Jahren einen internen Fachkurs zum Thema Fisch im allgemeinen und zu nachhaltiger Fischerei, Zertifizierungen und Gütesiegeln im Besonderen. In vielen Gilde-Betrieben kommt denn auch zertifizierter Fisch auf den Tisch: Markus Sager zum Beispiel serviert in seinem renommierten Gasthof Rössli im luzernischen Adligenswil ausschliesslich MSC-zertifizierten Zander, klassisch angerichtet an Noilly-Prat-Sauce mit Pilaw-Reis.

Terroir: Man isst und trinkt wieder Heimat

Das Bedürfnis nach Einfachheit, Verantwortung, Sicherheit und Entschleunigung macht auch vor der Gastrobranche keinen Halt: Food-Trends wie Terroir üben einen wichtigen Einfluss auf den Gastromarkt aus. Der Terroir-Trend entstand als Folge der Globalisierung und er entspricht der Sehnsucht der Konsumenten nach Vertrautheit, Nähe und Sicherheit. Die informierten Gäste verlangen heute eine qualitativ hochwertige, gesunde und transparente Küche. Befragt man sie, wird deutlich, dass das Wissen «woher-kommt?» und die regionale Herkunft an Bedeutung gewinnen. Die Gastronomie reagiert und setzt immer mehr auf regionale Produkte und Rezepte sowie enge Kooperationen mit lokalen Produzenten. Die Terroir-Küche mit der vielfältigen Auswahl an lokalem Gemüse und Früchten ist ökologisch, kreativ, ökonomisch und entspricht dem Wunsch nach Nachvollziehbarkeit. Hier liegt auch die Chance der kleineren Gastro-Unternehmen, welche sich dank regionaler Spezialitäten optimal profilieren und ihr Angebot ideenreich erweitern können. Genuss und Ethik, Authentizität und Gesundheit – die heutigen Werte in der Lebensmittelbranche werden zum Inbegriff des neuen Luxus. Konzepte, die Gesundheit mit ethischem Mehrwert verbinden oder Tradition innovativ neu interpretieren – nicht zwangsläufig «das Teure», jedoch «das Besondere» avanciert zum Fine Dining der Zukunft.

Roland Schwarzenbach
Goldmedaillen-Gewinner
Kochweltmeisterschaft 2010;
ausgezeichnet mit 13 Gault-
Millau-Punkten kocht Tatar
von der Jakobsmuschel mit
Auberginen, Caviar und
Krustentierschaum

DAS GEHEIMNIS DES GUTEN GESCHMACKS



KRISTA
Jakobsmuscheln
(Clearwater)

Dyhrberg
Tiefgekühlt, heissgeliebt... **KRISTA**
top seafood

KRISTA Top Seafood gibts beim Spezialisten, im Dyhrberg-Verkaufsladen in Klus-Balsthal und über www.dyhrberg.ch

Linus «Visitebrei»

Zutaten

«Visitebrei»	
3	Eier
150 g	Zucker
5 dl	Vollrahm
50 g	Baumnüsse
½ dl	Williams
etwas	Schokoladepulver

Zubereitung

«Visitebrei»

Das Eiweiss steif schlagen. Eigelb und Zucker im warmen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die geschlagene Masse von den Schneebesendrähten wie ein Band abläuft (ist es nur ein «Faden», ist die Masse noch nicht warm genug). Anschliessend im kalten Wasserbad kalt schlagen und Williams darunterziehen. Zuletzt den Rahm und das geschlagene Eiweiss darunterziehen und die Masse in eine vorgekühlte Schüssel oder Einzeltassen geben. Über Nacht gefrieren lassen. Den Brei mit gehackten Baumnüssen und Schokoladepulver bestreuen. Ein Loch machen und mit Williams auffüllen.

Landgasthof Ruedihus

René-François und Anne Maeder
3718 Kandersteg

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



CERUTTI



"il Caffè"



NEUHEITEN

- Offizieller Partner der GILDE etablierter Schweizer Gastronomen.
- Offizieller Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft SKV vom 1.2. bis 31.12.2015
- Offizieller Sponsor der Ersten Fussball-Liga für die Saisons 2013/14 und 2014/15



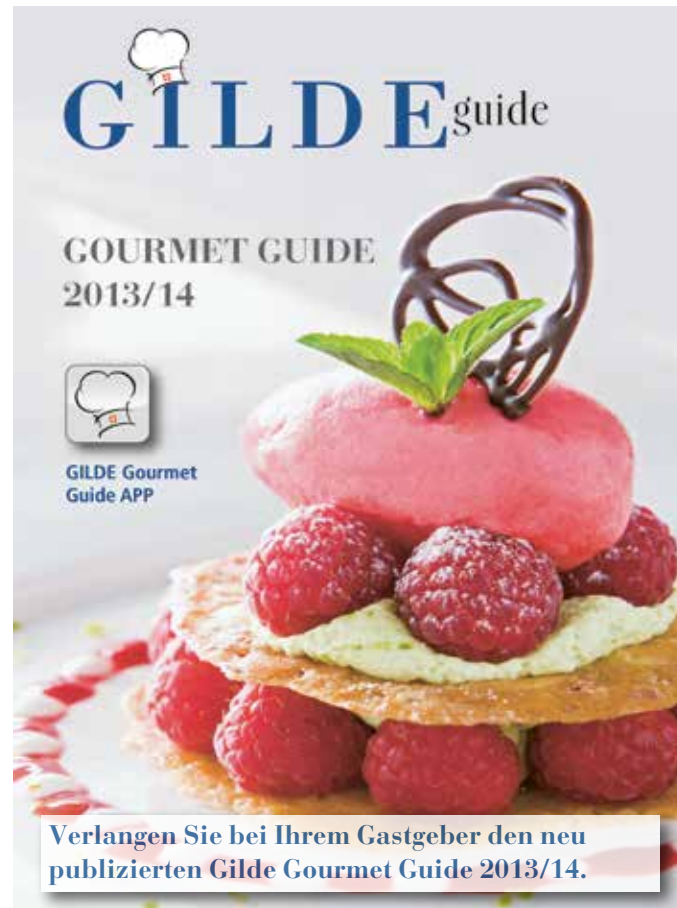

EVENTS 2013

- Internationale Fachmesse «HOST» MAILAND vom 18.–22. Oktober 2013.
- Internationale Fachmesse «IGEHO» BASEL vom 23.–27. November 2013.

Bar – Snack – Ristoranti – Hotel – Grotti

MASSIMO CERUTTI SA
Tel. 091 640 70 00, www.caffe-cerutti.com, info@caffe-cerutti.com

Contatti ed informazioni/Kontakte und Informationen:
SUISSE ROMANDE: Monsieur Belarmino MARTINEZ, 076 372 20 53
DEUTSCHE SCHWEIZ: Herr Giacomo TUNNO, 076 372 20 51
TICINO: MASSIMO CERUTTI SA, 091 640 70 00



iPhone, iPad
& Android



GILDE GOURMET GUIDE APP

Kostenloser Download im...
Télécharger gratuitement sur...
Scaricare gratuitamente su...
Free download, see...

Available on the
App Store

Available in
Android Market



(v.l.n.r.) Andreas Hug, Hug AG; die beiden Gewinner Manuel Engel und Raphael Fäger und René F. Maeder, Jurypräsident.

Las Vegas – here we come!

Am Final des 10. Creativ Wettbewerb «Tartelettes Phantasia» der HUG AG Ende Mai im Verkehrshaus Luzern wurden hervorragende Leistungen erbracht. Der zweitgrösste Fachwettbewerb der Schweizer Gastro-Branche stiess im Jubiläumsjahr mit 60 Rezepteingaben und 11 Finalisten wiederum auf ein grosses Echo.



Auffällig war dieses Jahr die breite Branchendurchmischung: Bäckereien, Confiterien, Gemeinschaftsgastronomie, Industrie, Restaurants, Catering und sogar Armee.

Über 300 Gäste aus der Gastro-Branche erwarteten zusammen mit den 11 Finalisten die spannungsgeladene Rangverkündigung.

And the winner is...

Manuel Engel, Grand Hotel National, Luzern, in der Kategorie «Lernende»; Raphael Fäger, Confiserie Sprüngli AG, Dietikon, in der Kategorie «Ausgebildete». Fabian Zurgilgen hat den Jury-Preis für seine Rezeptideen erhalten.

Wir gratulieren allen Teilnehmern und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg im vielseitigen und spannenden Gastronomiegewerbe. Die Siegerrezepte können Sie auf www.hug-rezepte.ch abrufen.

Übrigens findet die 11. Ausgabe des HUG Creativ Wettbewerb «Tartelettes Phantasia» am 15. April 2014 in der Fachschule Richemont in Luzern statt.

Die Finalisten kreierten innerhalb von vier Stunden vor den Augen der Fachjury, unter der Leitung des Gilde-Präsidenten R.F. Maeder, Kunstwerke auf höchstem Niveau.



SÉLECTION GILDE

90 REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

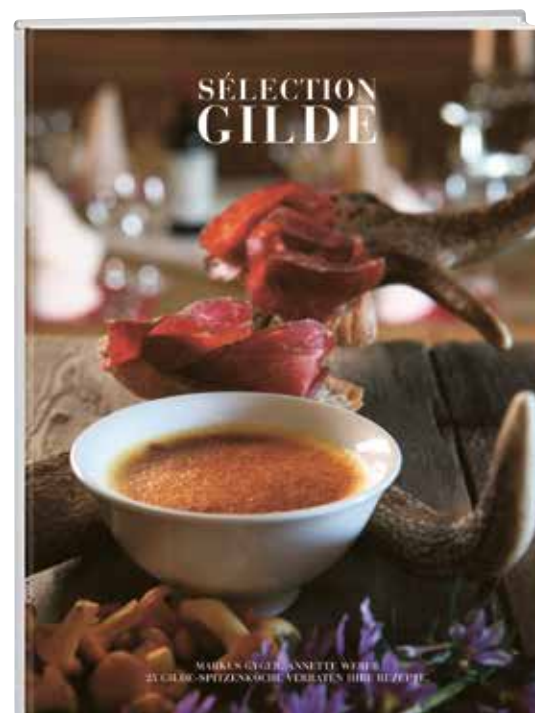
29 Köche der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen präsentieren ihre kreativen Gourmetrezepte. Dieses einzigartige Kochbuch ist eine kulinarische Entdeckung und eine Einladung zugleich – zum Ausprobieren der raffinierten Rezepte in der eigenen Küche.

CHF 69.–

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

Bestellungen: Telefon +41 (0)33 336 55 55

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



WEBER  VERLAG

Puschlaver Pizzoccheri

Zutaten

Teig / Pizzoccheri

200 g	Buchweizenmehl
200 g	Weissmehl
1	Ei
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
etwas	Wasser

Gemüse

400 g	Wirsing oder Mangold
200 g	Kartoffeln, kochfest

Zum Anrichten

200 g	Casera oder Vollfettkäse, jung
200 g	Parmesan, gerieben
200 g	Butter
3	Knoblauchzehen
1 Bund	Salbeiblätter, fein gehackt
	Pfeffer

Zubereitung

Teig

Mehl, Ei, Öl und Salz mit ein wenig Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig einige Minuten kneten, bis er schön glatt ist. Den Teig in ca. 3 mm dicke und ca. 7–10 cm lange Streifen auswallen. Mit dem Messer 3–4 mm breite Nudeln schneiden.

Gemüse

Gemüse in mundgerechte Stücke und Kartoffeln in 3 cm x 3 cm grosse Würfel schneiden.

Käse vorbereiten

Casera oder Vollfettkäse mit der Röstiraffel raffeln. Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.

Pizzoccheri und Gemüse

In eine grosse Pfanne zum siedenden, gesalzenen Wasser Kartoffeln begeben. Wenn das Wasser wieder sprudelt, den Mangold begeben. Sprudelt das Wasser erneut, geben Sie die Pizzoccheri bei. Nach 7–10 Minuten testen Sie Teig und Kartoffeln. Es kann noch ein bisschen «al dente» sein.

Anrichten

Nehmen Sie die Pizzoccheri mit Hilfe einer Schaumkelle heraus und richten Sie sie schichtweise mit dem Käse auf einer grossen Gratin- oder Serviceplatte an. Salbei, Butter und Knoblauch in einer heissen Bratpfanne goldbraun dünsten. Die Pizzoccheri anmachen, mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen und kurz unter den Grill oder den Salamander geben. Die Pizzoccheri müssen nicht gratinieren, sondern nur ruhen, bis der Teig, der Käse und die Butter geschmeidig werden. Mit Hilfe eines grossen Löffels die Pizzoccheri sanft mischen und sofort auf heissen Tellern servieren. Buon Appetito!

Hotel La Romantica, Ristorante Giardino
Flavio und Sandra Lardi
7746 Le Prese

Tel. 081 844 03 83
Fax 081 844 10 33
welcome@laromantica.ch
www.laromantica.ch



Für jede Gelegenheit den richtigen Wein!

Mitten im wunderschönen Weinbaugebiet Dézaley gelegen, ist das Familienunternehmen J. & P. Testuz SA in der waadtländischen Weinwelt fest etabliert. Die 500-jährige Firma ist genauso alt wie die Weinkultur ihrer Region und verbindet Know-how, Tradition und Innovation. Sie ist nicht nur bekannt für ihre Weine aus der Eigenproduktion, sondern auch für ihr breites Sortiment an Schweizer und internationalen Qualitätsmarken, das für jede Gelegenheit den idealen Wein bereithält.

Walliser Abend

An einem lauen Spätsommerabend ist doch nichts schöner, als die letzten wohligen Abendstunden auf der Terrasse bei einem Raclette zu geniessen. Dazu gereicht werden ein paar Scheiben getrocknetes Fleisch und ein Weisswein mit fruchtigen Akzenten. Das Weinhaus Testuz schlägt Ihnen den Fendant du Valais AOC seiner Tochtergesellschaft Tobias Mathier SA vor, der Ihren Tisch mit seiner blassgelben Robe beleben wird. Der im Gaumen prickelnde Fendant, der beim «Mondial du Chasselas 2013» mit Silber und bei der «Sélection des Vins du Valais 2013» mit Gold prämiert wurde, verbindet Finesse, Frische und Eleganz. Kühl zwischen 8°C und 10°C servieren.

Spanien zu Gast

Ein Sonnenstrahl gehört zu jedem Grillfest unter Freunden, die Sie mit dem spanischen Rotwein El Pinsapo der Bodega Conrad wunschlos glücklich machen. Diese Mischung aus Cabernet Franc und Tempranillo, die bei den diesjährigen «Decanter World Wine Awards» sowie beim «Concours Mon-

dial de Bruxelles» mit Medaillen ausgezeichnet wurde, vergoldet den Spätsommer mit seinen ausgeprägten Fruchtaromen und dezenten Schokolade- und Tabaknoten. Zwischen 17°C und 18°C serviert wird er auch die feinsten Gaumen entzücken.

Ein prickelnder Brunch

Ein Sonntagsbrunch ist eine willkommene Art, neue Energie für den Tag und die neue Woche zu tanken. Bereichern Sie Ihre Canapés, Ihr Tartar oder Ihr Gebäck am Frühstückstisch mit einem prickelnden Schaumwein. Das Weingut Testuz empfiehlt Ihnen einen T-Secco Glera Marcia Trevigiana Spumante secco aus seiner Auswahl italienischer Weine. Aromatisch und elegant erinnert er mit seinen Aromen an Rosen und Veilchen.

Lassen Sie sich in unserer Vinothek in Dézaley beraten – wir bieten Ihnen für jede Gelegenheit ein individuell auf Ihren Geschmack angepasstes Angebot. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: www.testuz.ch



TESTUZ
GRANDS VINS DE SUISSE ET DU MONDE



Jean & Pierre Testuz SA
Le Treytorrens
1096 Cully
Tel. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch
www.testuz.ch



Kochen für einen guten Zweck

Samstag, 7. September 2013 ab 10.30 Uhr

Gilde-Köche und ihre Teams mit der grosszügigen Unterstützung der Gilde-Partner kochen zum 17. Mal zugunsten der MS-Gesellschaften und weiterer regionaler, wohltätiger Institutionen. Das jährliche Risottoessen findet an prominenten Orten in rund 45 Schweizer Städten statt. Das Essen «al fresco» ist sehr beliebt bei den Passanten und sorgt für viel Freude bei den Empfängern dieser etwas anderen Spendeaktion. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichen Dank an unsere Sponsoren!



Orte und Daten

Altstätten Marktgasse, **Amriswil** Marktplatz, **Appenzell** Landsgemeindeplatz, **Basel** Restaurant Schlüsselzunft (Freie-Strasse 25), **Bern** Terrasse Restaurant Moléson, **Buchs SG** Bahnhofstrasse (vor Brillen Fielmann, am 31.8.2013), **Burgdorf** Unterstadt bei Apotheke Ryser, **Chur** Mühleplatz/Poststrasse, **Davos** Promenade (Jazz Festival, am 12.7.2013), **Delémont** Place du Marché, Vieille Ville, **Disentis** Hotel Rhätia, **Entlebuch** Restaurant Bahnhofli, **Frauenfeld** Freiessstrasse, **Fribourg** Place de l'Hôtel de Ville, **Frick** Migros Frick, **Fuldera** Hotel Landgasthof Staila, **Genève** centre commercial Ballexert, **Interlaken** Marktplatz, **Kandersteg** Autoverlad, **Kerzers** Restaurant Bären, **Kreuzlingen** Jahrmarkt (am 28.10.2013), **Küssnacht am Rigi** Gasthaus Adler, **Langnau im Emmental** Hirschenplatz, **Locarno** Piazza Grande (am 8.12.2013), **Luzern** Kapellplatz, **Murten** Minigolf, **Pfäffikon SZ** Seedamm-Center (beim Mövenpick Mallcafé), **Poschiavo** (am 4.5.2013), **Reinach AG** Parkplatz Valiant Bank, **Rue** Hôtel de Ville, **Schaffhausen** Frongwagplatz, **Schönenwerd** Restaurant zum Wilden Mann, **Scuol** Passarella Center Augustin, **Sion** beim Hôtel de Ville, **Solothurn** Friedhofplatz, **St. Gallen** Multergasse (beim Globus), **Twann** Parkplatz Hotel Bären (am 27.10.2013), **Visp** Bahnhofstrasse, **Volketswil** Volkiland, **Weinfelden** Marktplatz (am 31.8.2013), **Wettingen** Zentrumplatz, **Winterthur** Restaurant Strauss, **Zofingen** Restaurant Federal (Vord. Hauptgasse 57), **Zug** Metalli Einkaufszentrum, **Zürich** Paradeplatz

Der Gilde-Freundschaftsrisotto

Für 4 Personen

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 300 g Risottoreis von Uncle Ben's
- Butter, Salz, Pfeffer
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Hühner-Bouillon
- 40 g Sbrinz AOC

* 100 g frische Steinpilze oder 30 g getrocknete Steinpilze

Die Schalotte mit wenig Butter anziehen, den Reis dazu-geben und unter ständigem Rühren andünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Weisswein ablöschen, nach und nach die Bouillon darunterrühren und ca.15 Minuten köcheln lassen. Würzen, sorgfältig die Steinpilze* begeben. Zum Schluss Butter und Sbrinz zum Verfeinern darunterziehen.

* Frische Pilze: separat in Butter andünsten, abschmecken und sautieren, frische Kräuter (Thymian, Basilikum) und wenig Knoblauch dazugeben. Getrocknete Steinpilze: im Wasser einweichen, abtropfen und mit dem Reis andünsten.



Reis – weltweite Kulturpflanze und Nahrungsquelle

Reis ist weltweit eine der bedeutendsten Kulturpflanzen und zugleich Nahrungsquelle für Millionen von Menschen. Eine führende Rolle im internationalen Reismarkt spielt Uncle Ben's. Das Unternehmen gilt als Pionier des Parboiling-Verfahrens und eroberte damit Europa.

Reis ist heute das Hauptnahrungsmittel für über die Hälfte der Weltbevölkerung. 2008 wurden über 661 Millionen Tonnen Reis produziert. Reis ist aber nicht nur ein wichtiges Getreide, sondern in vielen Teilen der Welt auch ein wichtiger Bestandteil von Kultur und Tradition. Reis gehört der Graspattung Oryza an, von der heute über 10 000 Varietäten bekannt sind. Diese lassen sich im Wesentlichen in zwei Gruppen unterteilen. Die erste sind die so genannten Indica-Sorten. Sie gedeihen in tropischen Zonen und sind mit vorteilhaften Eigenschaften ausgestattet, dank denen sie Trockenheit und Krankheiten leicht überstehen können. Die zweite Gruppe sind die Japonica-Sorten. Sie sind in Ostasien heimisch, ebenso in den arabischen Staaten, im Mittelmeerraum, in Südamerika, Kalifornien und Australien.

Eine führende Rolle im Langkornreismarkt spielt nach wie vor die zum Mars-Lebensmittelkonzern

gehörende Marke Uncle Ben's. Den Namen entlehnte Firmengründer Forrest Mars übrigens einem in Texas lebenden afroamerikanischen Reisbauern, der seinen Reis mit so grosser Sorgfalt erntete, dass er immer wieder für die hohe Qualität seiner Reiskörner ausgezeichnet wurde. Die Basis für den Erfolg legte Uncle Ben's in der Finanzierung und Entwicklung des Parboiled-Verfahrens.

Entdecker dieser Konservierungsmethode waren der Londoner Wissenschaftler Erich Huzenlaub und der texanische Nahrungsmittelhändler Gordon Harwell. Harwell bat 1941 Unternehmer Forrest Mars um finanzielle Unterstützung für den Bau einer Fabrik für die industrielle Produktion von Parboiled-Reis. Heute betreibt Uncle Ben's in Olen in Belgien eine zentrale Reisfabrik. Hier wird der Reis nicht nur veredelt und verarbeitet, sondern auch auf Textur, Geruch, Klebrigkeit, Gewicht, Geschmack und Fettgehalt geprüft. Die Fabrik Olen ist dabei

nur eine von insgesamt fünf Stufen eines ausgeklügelten Qualitätssystems. Dieses beginnt mit einem garantiert gentechnikfreien Anbau von Reissorten, führt über Kontrollen bei den Lieferanten und deren Logistik und endet bei der optimalen Lagerung der abgepackten Reisbeutel und -säcke.

Uncle Ben's Reis wird vom Feld bis auf den Teller mehr als 215 Mal auf seine Qualität kontrolliert. In der Schweiz gehört Uncle Ben's mit einer breiten und vielfältigen Angebotspalette zu den führenden Marken im Detailhandel und in der Gastronomie. Reis ist eine einfach zubereitbare, preiswerte Ergänzung zu den meisten Hauptgerichten. Und Reis ist gesund. Es enthält wenig Fett, ist kalorienarm, glutenfrei und reich an komplexen Kohlenhydraten als Energiespender. Parboiled-Reis von Uncle Ben's ist unempfindlich gegen zu langes Kochen, kann tiefgefroren werden und lässt sich bis zu zwei Stunden in der Bain-Marie problemlos aufbewahren.



59.

Gilde-GV vom 6./7. Mai 2013 im Wallis

Im Visper Kultur- und Kongresszentrum «La Poste» fand die Generalversammlung der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen statt.

Über 262 Gilde-Vertreter konnte der Präsident René F. Maeder am jährlichen Anlass begrüßen. Nebst dem Statutarischen und Politischen adressierte R.F. Maeder auch die grossen Anforderungen bezüglich Flexibilität und Mobilität, welche inskünftig von den Gilde-Betrieben verlangt werden.

Höhepunkt der diesjährigen GV war das exquisite Gala-Diner in den imposanten Briger Simplonhallen. Insgesamt 384 Gäste wurden von den Mitgliedern der abtretenden Koch-Nationalmannschaft, aus verschiedenen Oberwalliser Gilde-Betrieben, verwöhnt. Abgerundet wurde das zweitägige Programm mit einer Walliser Tradition: dem Ringkühkampf in Raron.

Ein grosser Dank gebührt dem Organisationskomitee, welches auch dieses Jahr einen erinnerungswürdigen Event gestaltete!



Zubereitung

Terrine

Die Frühlingszwiebeln im stark gesalzenen Wasser weich garen. Die Karotten und Pfälzer Karotten in dünne Bänder schneiden und auch garen. Das Siedfleisch ohne Fett dünn aufschneiden. Gelee herstellen (mit der Kraftbrühe) und abkühlen lassen. Eine Terrinenform mit Folie auslegen und die feinen Tranchen von Siedfleisch und Karotten abwechselungsweise farblich harmonisch einschichten. Die Frühlingszwiebeln dazwischenlegen und den Gelee zugliessen. Bis oben schön auffüllen, die Terrine beschweren, gut durchkühlen lassen, stürzen und mit einem heissen Tranchiermesser in Tranchen schneiden.

Vinaigrette

Die Schalotten fein schneiden. Senf, Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Essig, Öl und Weisswein gut vermischen und abschmecken.

Linsensalat

Die Linsen abkochen, mit der Vinaigrette marinieren und abschmecken.

Salat

Aus den saisonalen Salaten ein schönes Bukett arrangieren.

Anrichten

Alles auf einem Teller sorgfältig und bunt anrichten. Die Siedfleischterrinen am Schluss auf den Linsen anrichten, das Ganze mit Himbeeressig-Vinaigrette beträufeln und servieren. Das Salatbukett mit den getrockneten Salatblüten dekorieren.

Emmentaler Siedfleischterrinen auf Linsensalat mit Himbeer- essig-Vinaigrette und Salat

Zutaten

Terrine

200 g	Siedfleisch, mager, gekocht
180 g	Frühlingszwiebeln
100 g	rote Karotten
100 g	Pfälzer Karotten
2,5 dl	doppelte Kraftbrühe mit Apfelchampagner
30 g	Gelatine
	Salz und Pfeffer

Vinaigrette

1 dl	Olivöl
0,2 dl	Walnussöl
0,3 dl	Himbeeressig
0,2 dl	Weisswein
20 g	Schalotten
	Senf, Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker

Linsensalat

120 g	rote Linsen
20 g	Schalotten

Salat

200 g	saisonale Salate (Lollo Rosso, Eichblatt, Kopfsalat etc.)
-------	---

Garnitur

1 g	getrocknete Salatblüten (Ringelblume, Melisse, Oregano, Thymian, Lavendel etc.)
-----	---

Hotel Restaurant Hirschen Gastro AG

Urs und Hedy Weyermann
Dorfstrasse 17
3550 Langnau im Emmental

Tel. 034 402 15 17
Fax 034 402 56 23
info@hirschen-langnau.ch
www.hirschen-langnau.ch

