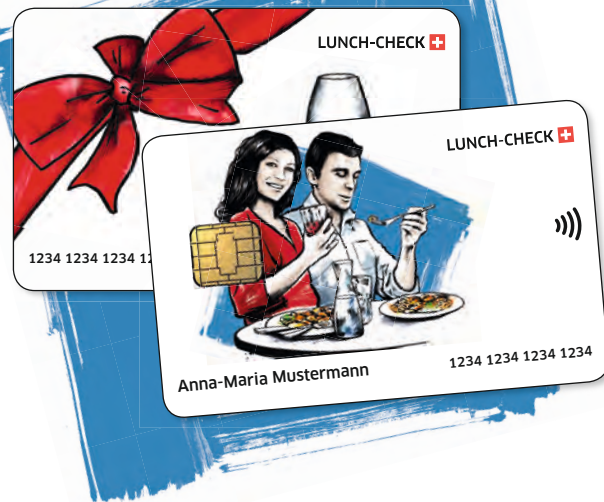


GILDE

DIE NEUE GILDE- GENERATION



Die neue Gilde-Generation jung und innovativ
Käfer & Co. erobern bald den europäischen Markt
Geschmackstrends zum Erforschen mit interessanten Rezepten



Noch einfacher bezahlen mit der kontaktlosen Lunch-Check Karte.

Mitarbeitende können Lunch-Checks in mehr als 6000 Restaurants einlösen und geniessen so kulinarische Vielfalt. Über die attraktive Alternative zum Personalrestaurant und zu Spesen freut sich das Team und der Chef: Lunch-Checks sind bis zu einem Betrag von 180 Franken pro Monat und Mitarbeitenden von allen Sozialabgaben befreit.

Gleiche Vorteile, zusätzliches Zahlungsmittel: Auf lunch-check.ch erfahren Sie mehr über die neue Prepaid-Karte.

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.



DAS GEHEIMNIS DES GUTEN GESCHMACKS

KRISTA Black Tiger Riesencrevetten

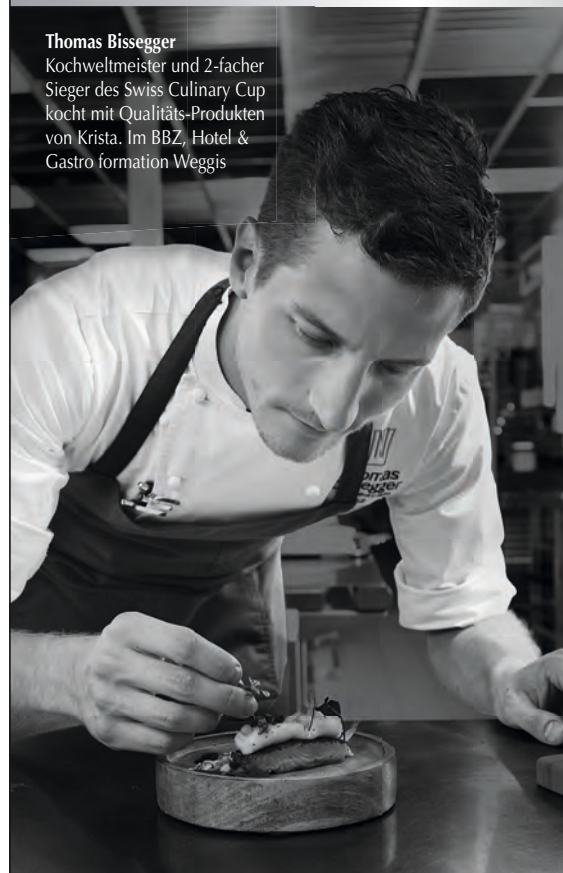


Dyhrberg

KRISTA
top seafood

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

Thomas Bissegger
Kochweltmeister und 2-facher
Sieger des Swiss Culinary Cup
kocht mit Qualitäts-Produkten
von Krista. Im BBZ, Hotel &
Gastro formation Weggis



LIEBE GÄSTE

Im Buch «Das Prinzip Arche Noah» von Eva Herman steht: «Gemeinsamkeit ist eine Tugend, die erlernt, oder besser: gelebt werden muss. Zunächst muss sie auch erlebt werden. In starken Beziehungen erfahren wir, dass ein Zugehörigkeitsgefühl nicht nur im familiären Kreis entsteht, sondern auch Freunde, Bekannte, schliesslich grössere Gruppen bis hin zum Staatswesen umfasst. Wo wir Identität erleben, sind wir auch bereit, für das, womit wir uns identifizieren, zu kämpfen und einzustehen.»

Wir sind stolz, dass bei den Mitgliedern der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen auch in der heutigen Zeit das Zugehörigkeitsgefühl immer noch sehr gross ist. Und das, obwohl die Forderung nach einer Marketing-Organisation an unsere Vereinigung immer grösser und bedeutender wird. Unsere Mitglieder leben den Familiengedanken und identifizieren sich stark mit der Gilde. Sie leben, oder wie es im Text von Eva Herman zu lesen ist, «kämpfen» dank der Gemeinsamkeit für den Grundsatz: «Jeder Gilde-Betrieb bietet auf seinem Niveau gleichbleibend hohe Qualität.»

Aber lesen Sie selbst: Wir überlassen es in dieser Ausgabe des Gilde-Magazins einigen unserer jüngeren oder neueren Mitglieder, Ihnen den Gilde-Familiengedanken näher zu bringen und Ihnen zu erzählen, weshalb sie Teil dieser Gilde-Familie sind.

Liebe Gäste, wir hoffen, dass wir auch bei Ihnen dieses Zugehörigkeitsgefühl wecken können, beim Lesen unseres Gilde-Magazins und natürlich beim nächsten Besuch in einem Gilde-Restaurant.

R.F. Maeder

R.F. Maeder





Unsere Wildprodukte für höchste Qualitätsansprüche



Wir leben Genuss... **SEIT 1890**

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

IMPRESSUM

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

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

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Karla Koller

Erscheinung
2x jährlich Frühling/Herbst

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

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

gedruckt in der
schweiz

INHALT

À POINT

6

DIE NEUE,
INNOVATIVE
GILDE-
GENERATION

PARTNER

17

HUGENTOBLER –
IM «PARADIES
DER KÖCHE»

19

CCA ANGEHRN
IN AUFBRUCH-
STIMMUNG

22

SBRINZ AOP –
DER VIELSEITIGE
INNERSCHWEIZER
EXTRAHARTKÄSE

25

SCHWEIZER
LUNCH-CHECK
LANCIERT MULTI-
FUNKTIONALE
KARTENLÖSUNG

31

HUG CREATIVE
WETTBEWERB:
PRÄMIERUNG
DER BESTEN
KREATIONEN

TRENDS

12

HAUSGEMACHTES
BROT ERFREUT
GAUMEN UND
HERZ

15

KÄFER & CO.

20

8 NEUE
GESCHMACKS-
TRENDS ZUM
ENTDECKEN

NEWS

24

DAS POSITIVE
SEHEN UND
GENIESSEN

26

KREUZWORT-
RÄTSEL MIT
ATTRAKTIVEN
PREISEN

28

KOCHEN WIE
DIE GROSSEN

À LA CARTE

ab II

REZEPTE AUS
GILDE-KÜCHEN

à point

Die neue Gilde-Generation ist da!

Letztes Jahr konnte die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ihr 60-jähriges Bestehen feiern. An jungen, tatenfreudigen Mitgliedern fehlt es ihr aber nicht.

Nur gerade 1% der Schweizer Gastronomiebetriebe sind Mitglieder der Gilde. Das liegt nicht zuletzt an den Aufnahmekriterien: Es werden nur Restaurants aufgenommen, deren Betreiber ausgewiesene Köche, Hoteliers oder Patissiers und zudem selbst Inhaber des Betriebs sind. Damit stehen sämtliche Gilde-Betriebe für langjährige Erfahrung, Unabhängigkeit und grosses persönliches Engagement. Aber die hohen Auflagen, gerade die Pflicht, den geführten Betrieb selbst zu besitzen, erschweren es jungen Gastronomen, Mitglied zu werden. Dennoch mangelt es der Gilde nicht an Nachwuchs, der sie auch nach ihrem 60. Geburtstag nicht an Schwung verlieren lässt, sie im Gegenteil immer wieder mit neuen Ideen und tatfreudigem Willen, diese umzusetzen, bereichert.

Und um Nachwuchs handelt es sich – zumindest teilweise – wortwörtlich: Viele der Gilde-Betriebe werden schon in der zweiten oder gar der dritten Generation geführt. Aber wer den elterlichen Betrieb übernimmt, dem wird nichts geschenkt. So gewährleisten regelmässige Kontrollen der Gilde



Bruno Lustenberger
Hotel Krone
Am Bahnhofplatz, 4663 Aarburg
www.krone-aarburg.ch

die Qualität der Dienstleistungen auch nach einem Generationen- oder Betriebswechsel. Und auch sonst kann eine Übernahme Schwierigkeiten mit sich bringen. Wer kennt sie nicht, die Erzählungen von Missgunst unter Geschwistern und Meinungsverschiedenheiten zwischen Eltern und der Nachfolgergeneration? Dass es nicht so sein muss, davon berichten im Interview zwei junge Gilde-Mitglieder, bei denen die Übergabe an die nächste Generation bereits erfolgte, bzw. gerade im Gange ist.

In der «Tenne» in Reckingen-Grüringen, so berichtet Fernando Michlig, gibt es eine klare Aufgabenteilung und Eltern, die noch täglich mitanpacken. Der «Vogelsang» wird sogar schon in der dritten Generation geführt, Reto Burkhard kann nicht nur von den Veränderungen nach einem Generationenwechsel, sondern auch den Herausforderungen von zahlreichen Um- und Ausbauten berichten. Auch Bruno Lustenberger, erfahrener Gastronom, kennt die Stärken und die Schwierigkeiten der Jungen und berichtet im Interview davon.

Neben dem eigenen Nachwuchs gibt es für die Gilde auch anderen Zuwachs. Robert Zwyrer, der mit der «Schwanau» ein ganz spezielles, auf einer Insel gelegenes Restaurant führt, und der mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Damien Germanier sind seit diesem Jahr Mitglied. Sie erzählen von ihrer Motivation, der Gilde beizutreten, und erklären die Attraktivität der Gilde für junge Gastronomen und Köche.

Die befragten Gastronomen werden, wie alle der rund 280 Gilde-Mitglieder, im «Gilde Gourmet Guide» aufgeführt. Dieser wird von den Gästen geschätzt, teilt er doch die Restaurants mit einem bis vier Krönchen in übersichtliche und hilfreiche Kategorien ein. Von einfachen und gemütlichen Restaurants über traditionelle und kunstfertige bis zu hochstehenden: Hier ist garantiert für jeden Gast etwas dabei. Dafür sorgen die alteingesessenen ebenso wie die neuen Mitglieder der Gilde. Mit Herzblut, Engagement und viel Kreativität sorgen sie dafür, dass die Gilde auch nach 60 Jahren ihr junges Erscheinungsbild bewahrt.

Bruno Lustenberger führt nicht nur gemeinsam mit seiner Frau das Hotel «Krone» in Aarburg, er ist auch Präsident der Hotel & Gastro *formation* für Berufsbildung im Gastgewerbe des Kantons Aargau. Die Kommission betreibt die Ausbildung für Lernende in der Branche Hotellerie und Gastronomie.

Als Präsident der Hotel & Gastro formation haben Sie viel mit Lernenden zu tun. Wie sieht die Zukunft des Schweizer Gastgewerbes aus?

Eine Veränderung ist feststellbar, eine hin zu Systemgastronomie, sprich McDonalds und so, und andererseits in Richtung Gemeinschaftsgastronomie. Bei den Köchen mache ich mir keine Sorgen, da gibt es immer genug Lernende. Aber bei den Restaurationsfachfrauen und -männern nehmen die Zahlen ab.

Welchen Herausforderungen müssen sich junge Köche heute stellen? Sehen Sie Unterschiede zu Ihrer eigenen Ausbildung?

Die Ausbildung ist anspruchsvoller geworden. Im Lehrplan stehen Ernährungslehre und Englisch. Das grösste Problem ist der Durchhaltewillen. Ich sage es mal ein bisschen brutal: Heute haben die meisten einen Fallschirm, Lehrabbrüche sind üblicher als früher, wo man das einfach durchgezogen hat.

Mit Ihrem Betrieb Hotel «Krone» sind Sie Mitglied der Gilde, was macht diese auch für junge Köche attraktiv?

Hier wird das Handwerk noch von Grund auf gelernt. Die Mitglieder haben selbst Koch gelernt und haben meist noch eine höhere Ausbildung gemacht.

Haben viele Lernende vor, einen elterlichen Betrieb zu übernehmen? Welchen Herausforderungen müssen sich diese stellen?

Ganz entscheidend ist, dass alles geregelt ist. Gerade wenn Geschwister da sind, muss das Finanzielle geregelt sein. Und wenn man dann einen Nachfolger hat, ist es wichtig, dass man den Jugendlichen eine Basis gibt, sodass sie den Betrieb auch tatsächlich führen können, das ist ja nicht so einfach. Damit ein Betrieb Bestand hat, ist es auch wichtig, dass er nicht überaltert, einen guten Standort hat, gute Produkte. Es gibt also sehr viele Faktoren. Dann kann man Erfolg haben, aber es ist sicher schwierig.



Robert Zwyer
Restaurant Schwanau – Das Insel-Restaurant
6424 Lauerz
www.schwanau.ch

Gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Claudine Bruhin führt Robert Zwyer seit 2009 das Restaurant «Schwanau». Seit diesem Jahr ist der Betrieb Gilde-Mitglied. Im Interview erzählt Robert Zwyer, wie es dazu kam, was er sich von der Mitgliedschaft erhofft und was für Schwierigkeiten die aussergewöhnliche Lage der «Schwanau» birgt.

Seit diesem Jahr ist Ihr Betrieb in der Gilde. Wie kamen Sie auf die Idee, sich um eine Mitgliedschaft zu bewerben?

Unser Ambassador Markus Sager vom Rössli Adligenswil hat mich angefragt. Ich fand das sehr sympathisch.

Was bedeutet die Gilde für Sie?

Erstens steht die Gilde für gegenseitige Wertschätzung. Zudem bietet sie die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen zu bekannten wie neuen Gastronomiepartnern.

Was versprechen Sie sich von Ihrer Mitgliedschaft?

Ich erhoffe mir eine Zusammenarbeit der etablierten Gastronomie. Bereits jetzt haben wir positive Rückmeldungen bekommen, von Berufskollegen, aber auch von Gästen, täglich spricht uns sicher ein Gast auf die Gilde an. Die Gilde bietet auch eine Unterstützung bei der Umsetzung von allgemeinen, gemeinsamen Interessen. Alle Mitglieder sitzen ja im selben Boot.

Abschliessend noch zur doch sehr aussergewöhnlichen Lage Ihres Restaurants: Es liegt auf einer Insel und ist nur mit der Fähre zugänglich. Welche Herausforderungen birgt das für Sie als Gastronom?

Beispielsweise sind wir dem Wetter völlig ausgesetzt. Das betrifft vor allem auch die Logistik, für die wir ein eigenes Boot benötigen. Zudem gibt es einen Fährmann für die Gäste, eine sehr wichtige Person für uns. Er empfängt und verabschiedet schliesslich die Gäste und erhält so auch immer gleich ein Feedback. Wir haben hier eigentlich ein kleines Dorf: eine Kapelle und mit einer Ruine auch Spuren vom Mittelalter. Aber es ist nicht ganz einfach und braucht auf jeden Fall viel Energie.



Damien Germanier
Restaurant Damien Germanier
Rue du Scex 33, 1950 Sion
www.damiengermanier.ch

Damien Germanier kann stolze 17 GaultMillau-Punkte vorweisen, ist Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe und seit diesem Jahr auch der Gilde.

Seit diesem Jahr ist Ihr Betrieb in der Gilde. Wie kamen Sie auf die Idee, sich um eine Mitgliedschaft zu bewerben?

Es war die Anfrage von befreundeten Restaurateuren aus dem Wallis, die selbst Mitglieder der Gilde sind, die mir die Idee gegeben hat, meinen Antrag für einen Beitritt zu stellen.

Was bedeutet die Gilde für Sie?

Vor allem bedeutet sie für mich Freundschaft zwischen den Mitgliedern, eine grosse Brüderlichkeit. Und ich freue mich auf viele schöne Momente.

Was versprechen Sie sich von Ihrer Mitgliedschaft?

Ich hoffe, dass ich neue Kontakte knüpfen kann zu anderen Gastronomen und dass ich in der Deutschschweiz an Bekanntheit gewinnen kann.

Sie sind aus der Romandie. In der Gilde überwiegen die Deutschschweizer Mitglieder. Gibt es einen Röstigraben in der Gilde?

Nein, das denke ich nicht. Wir arbeiten schliesslich alle im selben Metier, wir haben die selben Sorgen, die selbe Passion. Das ist stärker als die linguistische Barriere.

Gibt es Unterschiede zwischen der französischen und der Deutschschweizer Gastronomie?

Es gibt sicherlich einen Unterschied in der Gastronomie. Bei uns gibt es einen französischen Einfluss auf die kulinarischen Grundlagen, während unsere Kollegen mehr auf deutschen Grundlagen aufbauen. Aber jeder Koch hat eine gastronomische Linie, die von seinem Werdegang beeinflusst wird, und das ist das, was wichtig ist.



Fernando Michlig
Hotel Restaurant Catering Tenne
3998 Reckingen-Glurigen
www.tenne.ch

Die «Tenne» in Reckingen-Glurigen ist ein Familienbetrieb, der diesen Namen verdient. Seit bald vierzig Jahren werden Hotel und Restaurant von Familie Michlig geführt, die Söhne Kilian und Fernando haben sich beide in Hotellerie und Gastronomie aus- und weitergebildet und übernehmen den Betrieb bald offiziell.

Warum sind Sie nach Ihrer Ausbildung in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt?

Zuerst habe ich die Kochlehre gemacht, danach die Ausbildung zum Konditor-Confiseur. Zehn Jahre lang war ich dann auf Wanderschaft, bin in der Schweiz und im Ausland herumgereist und habe an verschiedenen Orten gearbeitet, das waren meine Lehr- und Wanderjahre. Mit 30 bin ich dann zurückgekommen und in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Dass ich dort mal arbeiten würde, war mir schon von klein auf klar.

Bei Ihnen arbeiten mehrere Generationen im selben Betrieb. Wie sieht diese Zusammenarbeit aus?

Die Zusammenarbeit läuft sehr gut. Jeder hat seinen Bereich. Mein Bruder ist für die Administration zuständig, ich für die Küche. Auch meine Eltern arbeiten beide noch aktiv im Betrieb mit, meine Mutter im Service, mein Vater in unserer Berghütte, dem Alpenglück. Warum es funktioniert? Wir reden miteinander, reden einander jedoch nicht rein.

Der Generationenwechsel steht bevor. Wie blicken Sie diesem entgegen, welche Herausforderungen sehen Sie?

Ja, wir haben dazu bereits eine AG gegründet, aber solche Umstellungen dauern ja immer ihre Zeit. Ich sehe der Übernahme positiv entgegen. Unsere Eltern werden auf jeden Fall weiterhin mitarbeiten, vielleicht etwas weniger.

Welche Bedeutung hat die Gilde für Sie? Hat sie eine andere Funktion, einen anderen Stellenwert als für Ihre Eltern?

Nein, das glaube ich nicht. Wir haben ja sehr früh mit der Gilde zusammengearbeitet, schon als ich in die Lehre ging. Wir haben beispielsweise auch Gilde-Versammlungen organisiert. An der Gilde schätze ich die gute Kollegialität unter den Mitgliedern. Und die Gilde bringt auch viele Gäste, es gibt Gäste, die den Gourmet Guide konsultieren und gezielt Gilde-Restaurants besuchen.



Reto Burkhard
Hotel Restaurant Vogelsang
Vogelsang 2, 6205 Eich
www.vogelsang.ch

Sie führen das Hotel Restaurant Vogelsang bereits in der dritten Generation. Was bewegte Sie dazu, den elterlichen Betrieb zu übernehmen?

Es ist ein super Betrieb, den meine Eltern da aufgebaut haben. Da wächst man dann hinein und ist sehr stolz, wenn man ihn übernehmen kann.

Was bedeutet die Gilde für Sie als jungen Gastronomen einer neuen Generation, hat sie eine andere Bedeutung als für Ihre Eltern?

Nein, gar nicht. Die Gilde bedeutet für uns vor allem Zusammenhalt mit Kollegen. Ich schätze es, mit ihnen zusammenkommen zu können.

Welche Herausforderungen bringt so ein Generationenwechsel mit sich?

So ein Wechsel bringt immer auch Schwierigkeiten, das stimmt. Auf der einen Seite möchte man etwas Neues aufziehen. Andererseits haben wir ja einen gut funktionierenden Betrieb übernommen, an dem eigentlich nichts geändert werden muss. Man muss also die Balance zwischen Altem und Neuem finden.

Ihr Restaurant wurde im Laufe der Zeit immer wieder um- und ausgebaut. Auch das eine Herausforderung.

Ja, die Ausweitung zum Hotelbetrieb, das haben meine Frau und ich gemacht. Das war, was wir an Neuem gebracht haben. Aber auch mein Vater ist immer à jour geblieben. Solche Veränderungen sind nicht unbedingt notwendig, die Gäste sehen sie aber schon. Und sie sind wichtig, um den Bestand zu erhalten, damit es nicht irgendwann retour geht.

**Individuelle Wein- und Speisekarten
ganz nach Ihren Vorstellungen.**

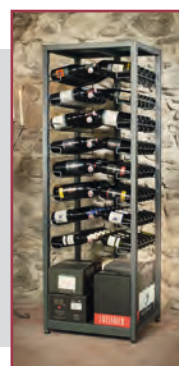
**Alles für Ihre Weine!
Von Lagersystemen bis hin zum
perfekten Ausschank.**



3 Fische, Lüscherz



Traube, Buchs



ABEGGLEN • PFISTER AG®

ABEGGLEN PFISTER AG, 6014 Luzern
041 259 60 40 | 041 280 81 33

verkauf@abegglen-pfister.ch | info@hypro.ch
www.abegglen-pfister.ch | www.hypro.ch



Landgasthof Sternen
6374 Buochs
Tel. +41 41 620 11 41
info@sternen-buochs.ch
www.sternen-buochs.ch

FÜR 4 PERSONEN

HIRSCHTATAR

300 g Hirschfilet von der Huft,
20 g Essiggurken, 20 g Kapern,
30 g Schalotten, 2 Sardellenfilets, 2 Eigelb,
50 g Ketchup, 5 g edelsüßes
Paprikapulver, 10 ml Cognac, Salz und
Pfeffer, Tabasco, Petersilie

HONIG-SENF-GURKEN

1 EL Dijonsenf, 2 EL Weissweinessig,
1 EL flüssiger Blütenhonig,
16 Scheiben Salatgurke

WACHTELEI

4 Wachteleier, Salz und Pfeffer

Das Hirschfilet fein hacken, die Essiggurken fein würfeln, Kapern, Schalotten und Sardellenfilets hacken. Alles mit den restlichen Zutaten mischen, bis die Masse bindet. Kühl stellen.

Senf und Essig zusammen aufkochen und vom Herd nehmen, den Blütenhonig unterrühren. Die Salatgurke in 16 dünne Scheiben schneiden, ca. 30 Minuten in die Senf-Honig-Masse legen und auskühlen lassen. Je 4 Scheiben marinierte Salatgurke auf einem Teller auslegen, das Hirschtatar mit einem Metallring in Form bringen und darauf platzieren. Das gebratene Wachtelei mit Salz und Pfeffer würzen und darauflegen.

Hirschtatar mit Gurken und Wachtelei



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

DAS
GEWISSE
ETWAS:

Hausgemachtes Brot erfreut Gaumen und Herz

Wer liebt ihn nicht, den Geruch von frisch gebackenem Brot, der einem in die Nase steigt, wenn man morgens die Bäckerei betritt? Aber auch anderswo kann man den Duft von frischen Backwaren geniessen. Immer mehr Restaurants füllen ihre Brotkörbchen, die zu Vorspeise, Salat oder Suppe gereicht werden, gleich selber.

Es handelt sich dabei keinesfalls um Aufbackbrötchen, die beim Grossverteiler bezogen und nur noch ein paar Minuten in den Ofen geschoben werden. Nein, gereicht wird hausgemachtes Gebäck, das in den Speisekarten zu Recht als Köstlichkeit angepriesen wird. Gute Gastwirtinnen/Gastwirte und begabte Köchinnen/Köche wissen: Oft sind es die kleinen Sachen, die die Gäste besonders glücklich machen. Und während die meisten Gäste zu Recht qualitativ hochwertige saisonale und regionale Produkte als selbstver-

ständig voraussetzen, mit selbstgebackenem Brot hätten sie dann doch nicht gerechnet. Welche Überraschung kann mit den hauseigenen Kreationen geboten werden! Denn trotz – oder gerade wegen – seiner Gegenwart im Alltag kann Brot so viele Erscheinungsformen haben wie kaum ein anderes Lebensmittel. Unterschieden wird prinzipiell zwischen gesäuertem und ungesäuertem Brot. Zur Herstellung von ersterem wird Sauerteig oder Hefe verwendet, sodass der Teig aufgeht und das Brot eine lockere Konsistenz erhält. Bei unge-

säuertem Brot ist dies nicht der Fall, bekannt ist es vor allem als Fladenbrot. Grundsätzlich wird für Brot also bloss Mehl, Wasser, Salz und allenfalls Hefe benötigt. Beim Einsatz zusätzlicher Zutaten sind der Fantasie jedoch keine Grenzen gesetzt und auch bei der Wahl des Mehls und bei der Form besteht viel Spielraum. Noch lauwarmes Baguette, knusprige Ciabatta mit Olivenöl und Rosmarin oder ein nahrhaftes Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen – Brotsorten gibt es so viele wie potentielle Bäcker!

Keiner zu klein, sein eigener Bäcker zu sein:

Brot selber backen ist keine Hexerei. Mehl, Hefe, Salz und Wasser sind Grundlage für die meisten Rezepte. Auch für den eigenen, täglichen Gebrauch oder zur Bewirtung von Gästen lassen sich ohne grossen Aufwand Backwaren herstellen.

Am besten lässt es sich mit einem Klassiker beginnen. Weil je nach Region Brot anders gebacken wird, gibt es ganz unterschiedliche Varianten. Wir stellen drei vor:



Fladenbrot

Passt zu 1001 Gericht

Die Küche des Nahen Osten ist für seine runden, weichen Teigfladen bekannt, die eigentlich zu allen Speisen gereicht werden können. Mehl und etwa gleich viel Wasser, etwas Olivenöl und wenig Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen eine halbe Stunde stehen lassen. Der Teig kann auch mit Kräutern wie Koriander oder Samen wie Sesam verfeinert werden. Kleine Portionen machen und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten kurz anbacken. Unbedingt noch warm servieren!



Brioche

Süsse Verführung à la française

Das Geheimnis guter Brioche ist die Butter, die bis zur Hälfte des Teigs ausmachen kann! Das und Zucker, der ebenfalls grosszügig beigegeben wird, macht die kleinen Brötchen unwiderstehlich. Weizenmehl, mehrere Eier, Hefe, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Die gleiche Menge Butter, wie schon Mehl verwendet wurde, in Flöckchen zugeben und weiterkneten. Den Teig mehrere Stunden ruhen lassen. In kleine Portionen teilen und in Förmchen füllen, noch einmal gehen lassen. Mit etwas Ei und Milch bestreichen und bei 200 Grad 20 Minuten lang backen. Wunderbarer Beitrag zu jedem Sonntagsbrunch!



Knäckebrötchen

Der trockene Klassiker aus dem Norden

Wer schon einmal in Skandinavien Urlaub gemacht hat, weiss: Dort lassen sich in jedem beliebigen Supermarkt locker mehr als hundert Sorten des flachen, ballaststoffreichen Brotes finden. Auch zu Hause lässt sich Knäckebrötchen herstellen: Aus Dinkelmehl, gleichviel Haferflocken und Wasser einen Teig herstellen, dem nach Belieben Samen und Kerne (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne etc.) hinzugefügt werden. Den Teig eine Stunde stehen lassen, dünn auswallen und auf einem eingefetteten Backblech während 30 Minuten bei 150 Grad backen. Der ideale Snack für unterwegs!

gastro-trends

Käfer & Co.

Die ökonomischen und
ökologischen Proteinlieferanten
– erobern sie bald den
europäischen Markt?

Abends noch schnell einen Heuschrecken-Burger verzehren? Zum Wandern einen Grillen-Riegel einpacken? Und zum Abschluss des Dinners eine Ameisen-Creme reichen? Was sich für viele Europäer noch wie Science Fiction anhört, könnte in den nächsten Jahren Realität werden. Mancherorts in Asien, Afrika und Südamerika werden Insekten schon seit langem als Nahrungsmittel, ja als Delikatesse betrachtet. In westlichen Kulturkreisen gelten Heuschrecken, Mehlwürmer und ihre Artgenossen dagegen als unerwünschte Schädlinge. Das könnte sich ändern: In den USA ist Kochen mit Insekten bereits im Kommen und auch in der Schweiz sollen bald einige Arten als Nahrungsmittel zugelassen werden. Entsprechende Diskussionen zur



Änderung des Lebensmittelgesetzes stehen bereits auf der politischen Agenda. Noch herrschen Skepsis oder gar Ekel, aber der Vergleich zeigt, dass diese vor allem kulturell bedingt sind. Objektiv betrachtet spricht einiges für den Verzehr von Insekten: Sie sind ideale Proteinlieferanten, reich an Mineral- und Ballaststoffen und lassen sich ökonomischer und ökologischer züchten als Rinder und Hühner. Während für ein Kilo Rindfleisch 8 kg Futter nötig sind, sind es bei Insekten nur 2 kg. Zur Zucht wird zudem weniger Land benötigt. Im Vergleich zur traditionellen Tierhaltung ist die Züchtung von Insekten also ressourcenschonend. Zudem kann es kaum zu Krankheiten kommen, die von Tier zu Mensch übertragen werden können.

Seuchen wie Vogelgrippe und Rinderwahn, die in den letzten Jahrzehnten immer wieder eine Bedrohung darstellten, wären kein Thema. Aber auch geschmacklich ist nichts gegen Insekten einzuwenden, denn wo sie jetzt schon verzehrt werden, sind sie wegen ihres Aromas beliebt. So sollen Ameisen einen erfrischenden Zitrusgeschmack haben und Wüstenheuschrecken schmecken ähnlich wie Poulet. Ganze Tiere, so viel ist sicher, werden vorerst aber nicht auf unseren Tellern landen. Experten gehen davon aus, dass zuerst proteinreiches Pulver, das aus Insekten hergestellt wurde und in Speisen verarbeitet wird, auf den Markt kommt. Heuschrecken-Burger, Grillen-Riegel und Ameisen-Creme sähen also aus wie ihre altbekannten Pendanten.

à la carte

Kalbskopf- bäggli mit Kartoffelpüree



FÜR 4 PERSONEN

KALBSKOPFBÄGGLI IM BLAUBURGUNDER

4 Kalbskopfbäggli (à ca. 200 g), 100 g Karotten, 100 g Lauch, 100 g Sellerie, 100 g Zwiebeln, 2 EL Rapsöl, 2 EL Butter, 1 EL Tomatenpüree, 1 EL Mehl, 6 dl Blauburgunder, 1 l Kalbsfond, dunkel, etwas Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer

KARTOFFELPÜREE MIT WASABI

600 g Kartoffeln (Agria), 2 dl Milch, 50 g Butter, etwas Wasabipaste, Salz und Pfeffer

Kalbskopfbäggli im Blauburgunder

Das Gemüse in Würfel schneiden. Die Bäggli mit Mehl bestäuben und in Rapsöl braten, herausheben, beiseitestellen. Das Gemüse mit dem Tomatenpüree im Bratensatz dünsten, mit dem Blauburgunder ablöschen und auf einen Drittel einkochen. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Kalbsfond zur Sauce geben und aufkochen. Fleisch und Kräuter begeben, salzen und pfeffern. Im Ofen 6 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Das Fleisch herausheben, Kräuter entfernen, Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Kartoffelpüree mit Wasabi

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln, in Salzwasser kochen. Milch, Butter, Salz und wenig Wasabipaste verrühren. Kartoffeln passieren, im Topf mit der Milchsauce zu einem luftigen Stock rühren und abschmecken.



partner

Im «Paradies der Köche»

Wie kann ein Koch saisonal und regional einkaufen, leidenschaftlich und erfolgreich auf Topniveau kochen, ohne selber auszubrennen? Oder wie profitiert er von attraktiveren Arbeitszeiten und erwirtschaftet dabei eine gute Rendite? Diese Fragen stellt sich das Unternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG täglich neu. Und bietet darum Lösungen und Perspektiven für die Küche von Morgen.

Seit 2014 präsentiert das «Kochparadies» in Schönbühl mit über 27 Partner-Ausstellern modernste Gerätschaften und Systeme für eine zukunftsorientierte, gewinnbringende und effiziente Gastronomie- und Küchenlandschaft.

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite: Kennen Sie einen Gastronomiebetrieb, der sich nicht darüber freut? Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG liefert mehr als neue Geräte: sie revolutioniert die Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern und den Alltag in der Küche massiv vereinfachen.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen sowie die Begleitung durch Topfachkräfte bringen Gastrobetriebe weiter: sie sind beweglicher beim Einkauf (regional und saisonal) und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb kann die Küchenmannschaft vor allem das tun, was sie

gerne tut, nämlich für ihre Gäste kochen. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG begleitet Köche von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden.

Im Kochparadies informieren sich Gastronomen, Baukommissionen, Planer und Architekten sowie Unternehmer über zeitgemässe und zukunftsorientierte Infrastruktur, Apparatechnik und Kochsysteme. 27 Aussteller aus der Gastro-Zulieferindustrie präsentieren ihre Produkte und Dienstleistungen von Kassensystemen, Kaffee- und Geschirrwashmaschinen über Ausschankanlagen, Kühlanlagen, Lüftungshauben, Küchen-Innenausbau und vieles mehr. Das Kochparadies ist Montag bis Freitag jeweils von 8.00 bis 17.00 Uhr durchgehend geöffnet.



Kontakt

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

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

www.hugentobler.ch



à la carte

Cappuccino von Krustentieren mit Krevetten



Restaurant Pony
6019 Sigigen
Tel. +41 41 495 33 30
info@pony-sigigen.ch
www.pony-sigigen.ch

FÜR 4 PERSONEN

CAPPUCCINO

½ Zwiebel, ½ Stange Lauch, ½ Stück
Fenchel, ¼ Stück Sellerie, 5 cl Olivenöl,
5 cl Weisswein, 2 cl Noilly Prat,
3 cl Cognac, 5 dl Krustentierfond,
2 dl Rahm, Salz, Pfeffer, Beurre manié

SCHAUM

1 dl Milch

BEILAGE

4 Riesenkrevetten, 4 Jakobsmuscheln,
Olivenöl zum Braten

Cappuccino

Gemüse in kleine Stücke schneiden. In Olivenöl andünsten und mit Wein, Noilly Prat und Cognac ablöschen. Leicht einreduzieren und den Krustentierfond dazugeben. Kurz einkochen, den Rahm dazugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten köcheln lassen. Mit Beurre manié abbinden. Suppe gut mixen, durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und in 4 Gläser füllen.

Schaum

Die Milch leicht erhitzen, schaumig mixen und den Schaum auf die Suppe geben.

Beilage

Krevetten und Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl braten und als Beilage zur Suppe separat anrichten.



Markus Isler, CCA-Marktleiter Spreitenbach, präsentiert stolz den neuen Frischmarkt. Er ist das Herzstück im Markt und jetzt noch viel grösser mit neuem Sortiment und spannenden Dienstleistungen.

partner

CCA Angehrn in Aufbruch- stimmung

**Der Umbau des CCA-Marktes
in Spreitenbach ist in
vollem Gange. Der neue Markt nimmt
Formen an, die ersten Teilmärkte
sind bereits eröffnet.**

Der CCA-Markt in Spreitenbach wurde als fünfter Markt 1971 eröffnet. Mit dem typischen Rundbogendach ist er schon von weitem als CCA-Markt erkennbar. Äusserlich wird sich nicht viel verändern, aber innen wird alles komplett erneuert. Nach wie vor steht die Frische im Mittelpunkt, weshalb der Frischmarkt mit Früchten und Gemüse sowie Fleisch und Molkerei das Herzstück des Marktes bildet. Der Frischmarkt konnte bereits im Juni erfolgreich eröffnet werden. Im August folgte der Nonfoodmarkt und Ende November wird die Eröffnung des ganzen Marktes gefeiert.

Was bleibt, sind die langjährige Erfahrung, die Freundlichkeit und Kompetenz der Mitarbeitenden und die persönliche Beratung, die von den Kundinnen und Kunden besonders geschätzt wird. Das Sortiment behält seine gewohnte Breite, wird aber durch eine neue Anordnung attraktiver und ist leichter zu finden. Der Einkauf bei CCA Angehrn wird somit noch zeitsparender und bequemer. Die neue Warengruppierung ermöglicht es zudem, Highlights in bestimmten Sortimenten zu setzen. Kundinnen und Kunden werden neue Möglichkeiten aufgezeigt und Neuheiten präsentiert.

Neu im CCA-Markt ist das Bistro direkt neben dem Kassensbereich. Während die Kundinnen und Kunden auf die Abrechnung warten, können sie in aller Ruhe einen Kaffee trinken oder einen kleinen Snack geniessen. Und wenn ihnen etwas aus dem Bistro gefällt, können sie es kaufen. Egal, ob es gerade das Getränk, das Glas, aus dem getrunken wird, der Tisch, auf dem es steht, oder der Stuhl, auf dem man sitzt, ist.

Der neue CCA-Markt feiert Ende November Eröffnung. Bereits an der IGEHO können Interessierte Einblicke in das neue Konzept gewinnen.

 www.cca-angehrn.ch/umbau

trends

8 neue Geschmacks- trends zum Entdecken

Seit 15 Jahren stellt McCormick
in seinem «Flavor Forecast» aktuelle
kulinarische Entwicklungen
und Geschmackstrends vor.



Orientalische Vielfalt Kräftig gekräuterte, pikante Dips und Pasten
sind der perfekte Auftakt für ein globales Gastmahl.



Slow Cooking Langsam und sanft gegart, vermählen sich schmackhafte
Zutaten und Gewürze auf magische Weise.

Liquid Revolution

Frische Pürees und Säfte mit un-
gewöhnlichen Gewürzen geben Sau-
cen, Pasta, Dressings und vielem an-
deren Intensität.

Salziges und Saures

Grobes Salz mit Ingwer-Pickles, Sau-
erkirschen, getrockneter Mango oder
Limettenzesten geben Ihren Gerich-
ten Raffinesse und den letzten Schliff.

Geschmacksfusionen

**Shichimi Togarashi – japanische
7-Gewürz-Mischung:** Chilis, Sesam,
Orangenzesten, Nori-Algen und mehr.
Shawarma-Gewürzmischung:
Kreuzkümmel, Zimt, schwarzer Pfeffer
und mehr sorgen für orientalischen
Genuss.

Cookies, aber hallo...

Gewürzklassiker, phantasievoll neu
kombiniert, machen aus braven Coo-
kies süsse Sünden.

Umami-Explosionen

Tomaten, Pilze, Süsskartoffel und Al-
gen schmecken von Natur aus danach:
Umami, der «fünfte Geschmack» –
herzhaft und würzig.

Raucharomen

Rauchgewürze und -kräuter geben
dem Geschmack von Speisen und
Getränken eine intensive, kräftige
Note.



Mango-Curry- Limonen-Salz

FÜR 72 PORTIONEN

50 g Salz, ½ TL Pflanzenöl,
3,75 g Curry Mild Butty,
1,25 g Chili rot zerstoßen Butty,
2 EL getrocknete Mango,
fein gehackt, 1 TL Limonenschale,
fein geraspelt

Meersalz und Öl vermengen, bis sie gut vermischt
sind. Curry Mild und Chili rot zerstoßen von Butty
hinzugeben und gut vermischen. Mango und Li-
monenschale unterrühren.

In einem dicht verschlossenen Gefäß an einem
kühlen und trockenen Ort lagern. Wenn nötig vor
Gebrauch eventuelle Klumpen zerkleinern.

Passt gut zu: Gemüse, Hähnchen, Garnelen, Reis
und anderen Gerichten.



Shichimi Togarashi

FÜR 12 PORTIONEN

½ Nori-Blatt (getrocknete Meeresalgen),
1 Orangenschale, in dicke Streifen
geschnitten, 20 g Chili rot zerstoßen
Butty, 10 g Sesam, 5 g Ingwer
gemahlen, 5 g Mohn, 1,25 g Pfeffer
weiss gemahlen Butty

Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Orangen-
schale auf ein mit Backpapier ausgelegtes Back-
blech legen. Im Backofen 45–60 Minuten erhit-
zen, bis die Schale vollständig ausgetrocknet ist.

Das Nori in der Küchenmaschine verarbeiten, bis
sich feine Flocken bilden, mit den übrigen Gewür-
zen verrühren. In einem verschlossenen Gefäß an
einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Zum Würzen von Suppen, Nudelgerichten, ge-
grillten Fleischgerichten und Meeresfrüchten.



Shawarma- Gewürzmischung

FÜR 10 PORTIONEN

30 g Koriander,
1,5 g Muskatnuss gemahlen Butty,
6,5 g Zimt gemahlen,
4 g Ingwer gemahlen,
5 g Kreuzkümmel,
2,5 g Kurkuma

Alle Gewürze vermengen, bis sie gut vermischt
sind.

In einem dicht verschlossenen Gefäß an einem
kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

Ideal zum Würzen von Hähnchen, Rind und Lamm,
vor dem Grillen oder Braten. Ebenso für würzige
süsse Leckerbissen wie Kuchen und Kekse.

partner

Sbrinz AOP – Der viel- seitige Inner- schweizer Extrahartkäse



RAU UND
LIEBLICH –
DIE EIGEN-
SCHAFTEN
UNSERES
SBRINZ.



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

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

Wer heute auf der Sbrinz-Route unterwegs ist,
entdeckt eine raue und doch liebevolle Landschaft,
die auch den Charakter des Sbrinz prägt. Kein
Wunder, passt der harte, aber würzige Sbrinz
nicht nur zur Natur, sondern auch zu den Men-
schen zwischen Luzern und Norditalien. So ver-
bindet nicht nur die Sbrinz-Route über die Lan-
desgrenzen hinaus Regionen und Kulturen – das-
selbe tut auch seit jeher der Sbrinz-AOP-Käse.

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

Kontakt

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstasse 2
6210 Sursee

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

www.sbrinz.ch

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

news

Das Positive sehen und geniessen



Rückblick und Impressionen der 61. Generalversammlung der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.

Das letzte Jahr sei für viele «nicht einfach gewesen», bilanzierte René-François Maeder, Präsident der Gilde, vor gut 300 Mitgliedern und Gästen an der GV vom 4. Mai 2015 im Seeparksaal Arbon: «ein regenreicher Sommer, anfangs Winter wenig bis kein Schnee, ein überaus klares Nein zur Volksinitiative «Schluss mit der MWST-Diskriminierung des Gastgewerbes», oder die Auflösung des Euro-Mindestkurses».

Umso mehr gelte es, nicht im Negativen zu verharren, sondern die Zeit zu finden, «das Positive zu sehen, bewusst zu suchen und auch zu geniessen». Für dieses Bemühen steht die Gilde, die im eigenen Verständnis das besondere eine Prozent der Schweizer Gastronomie repräsentiert, fast beispielhaft: Die Vereinigung deckt mit zehn sogenannten «Ambassaden» die ganze Schweiz ab, sie ist stark in der Nachwuchsförderung engagiert und tritt jeweils im Herbst mit einer Sammelaktion für gemeinnützige Organisationen an die Öffentlichkeit.



partner

Schweizer Lunch-Check lanciert multifunktionale Kartenlösung

Das erfolgreiche Konzept der bargeldlosen Verpflegungsbeiträge wird erweitert: Die neue Lunch-Check Karte funktioniert sowohl an bestehenden Terminals als auch an Geräten mit Kontaktlos-Funktion und vereinfacht den Zahlungsprozess für Gäste und Gastronomen. Damit sind sie bestens gerüstet, denn «das kontaktlose Bezahlen wird immer beliebter», so Thomas Recher, Geschäftsführer von Schweizer Lunch-Check.

Besonders in der stark frequentierten Mittags- und Abendzeit gewährleistet die neue Lösung maximale Effizienz für Gastronomen und Gäste: Die Transaktion funktioniert automatisch, die Herausgabe von Rückgeld entfällt, ebenso das Zählen, Aufkleben und Retournieren der Lunch-Checks aus Papier. Durch die Optimierung der Prozesse erhalten Gastronomen ihr Guthaben von Schweizer Lunch-Check zudem schneller.

Keine Mehrkosten für die Restaurants – gemäss der genossenschaftlichen Geschäftsphilosophie ist die Lunch-Check Karte eine Win-Win-Win-Situation für alle Beteiligten: Rund 6000 Gastronomiebetriebe freuen sich als Mitglieder von Schweizer Lunch-Check über vereinfachte Abläufe beim Kas-

sieren und Abrechnen sowie faire Kommissionen und treue Kundschaft. Denn immer mehr Arbeitgeber entscheiden sich für Lunch-Checks: Sie beziehen die Verpflegungsbeiträge zum Nominalwert und verteilen diese an ihre Mitarbeitenden. Grosszügige Restaurantauswahl, schnellere Bezahlung für das Team, attraktive Konditionen und deutlich geringerer Administrationsaufwand – Arbeitgeber profitieren weiterhin bei der Mitarbeiterverpflegung.

Bereits über 70 000 Arbeitnehmende erhalten Lunch-Checks als Verpflegungsbeiträge und lösen diese regelmässig in Restaurants ein. Und es werden laufend mehr!



Kontakt

Schweizer Lunch-Check
Thomas Recher,
Geschäftsführer

Telefon +41 44 202 02 08
E-Mail: info@lunch-check.ch

www.lunch-check.ch



news

Kochen wie die Grossen

15 Gilde-Betriebe in der Deutschschweiz und der Romandie organisierten in Zusammenarbeit mit «Schweizer Fleisch» für Kinder von 6 bis 12 Jahren kreative Gratis-Kochkurse.

Bei durchschnittlich 10 Kindern pro Kurs und zweimaliger Durchführung pro Betrieb konnten über 300 Kinder gemeinsam kochen und geniessen.

Renato Pedroncelli, Landgasthof Hüttenleben, Thayngen/SH: «Mit etwas Bedenken haben wir uns an dieses Unterfangen herangetastet, die Überraschung war jedoch riesig. Das Engagement und Interesse der Kinder beim Kochen und der Stolz beim Servieren ihrer Kreationen an die geladenen Gäste war beeindruckend. Dank der grossen Nachfrage können wir einen dritten Kurs durchführen und wurden zudem angefragt, eine Kinder-Geburtstagsparty zu veranstalten. Für die Teilnehmenden wie auch für unser Team – ein absolut positives Erlebnis!»

«Es ist schön, zu sehen, wie sich der Nachwuchs fürs Kochen interessiert. Die Nachfrage ist gross, praktisch alle Kurse wurden ausgebucht durchgeführt», berichtet Samuel Zaugg vom Gilde-Partner Proviande «Schweizer Fleisch».



Details

zu den teilnehmenden Betrieben finden Sie unter

www.schweizerfleisch.ch/kinderkochkurs



à la carte

Orangenparfait mit Sauerrahm- Lavendel-Glace



Landgasthof Ochsen
5063 Wölflinswil
Tel. +41 62 877 11 06
info@ochsen-woelflinswil.ch
www.ochsen-woelflinswil.ch

FÜR 4 PERSONEN

BLUTORANGENPARFAIT

5 Eigelb, 80 g Zucker, 300 g Blutorangensaft, 200 g Rahm, steif, etwas Grand Marnier, zum Parfümieren, 1 Prise Zimt

LAVENDELGLACE

2 dl Sauerrahm, 50 g Zucker, Saft von 1 Zitrone, 1 Hauch von Lavendelöl, 5 Lavendelblüten, getrocknet

DEKORATION

Crumble / Biskuit mit Orangencreme und Mandarinenfilets

Blutorangenparfait

Eigelb und Zucker warm schlagen, Orangensaft dazugeben, auf 60 g einreduzieren und kalt schlagen. Den Schlagrahm darunterziehen und mit Likör und Zimt abschmecken. Kalt stellen.

Lavendelglace

Alle Zutaten miteinander vermischen und gefrieren lassen.

Dekoration

Parfait und Glace mit einem Crumble mit Orangencreme und Mandarinenfilets servieren.

partner

Prämierung der besten Kreationen

Zum 12. Mal ging kürzlich der HUG Creative Tartelettes Wettbewerb mit einem spannenden Finale über die Bühne.

In den Kategorien «Lernende» und «Ausgebildete» hatten sich im Vorfeld zahlreiche hoch motivierte Berufsleute mit kreativen und hochklassigen Füllideen um den Einzug ins Finale beworben, darunter mehrere Teilnehmer aus Gilde-Betrieben: Patrick Müller, Alfa Soleil Kandersteg; Maté Vida, Rössli Adligenswil; Stefan Bettschen, Hotel Alfa Soleil, Kandersteg.

Gefragt waren zwei Rezepturen für kreative (süsse und pikante) Füllungen der HUG Tartelettes, angerichtet als Amuse-Bouche und als Dessert-Teller.

Und wer sind die Gewinner?

Patrick Müller (Lernende) überzeugte mit seinem Amuse-Bouche-Teller «Vorspeisenvariation Pädi Style». In der Kategorie Dessertteller überzeugte er mit seiner Kreativität.

Stefan Bettschen (Ausgebildete) schaffte den Sprung aufs Siebertreppchen mit seinem Amuse-Bouche-Teller «Tröim süess vom Thunersee, Früeligs-matte u im Kirschholz gräuchte Söifuess». Der Dessertteller mit dem Namen «Löwezahn, Waldmeister, Himbeeri & Co.» wurde unter dem Motto «Am Waldrand z Chratigä, wo sech Löwezahn, Waldmeister & Himbeeri guet Nacht sägä» entworfen.

Die beiden Erstplatzierten, beide aus dem Gilde-Betrieb Hotel Alfa Soleil aus Kandersteg, können sich über einen 2-wöchigen Stage im Intercontinental Hotel in Sydney bei Küchenchef Tamas Pamer freuen.





HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

*«Ich bin Koch
aus Leidenschaft
und will **Applaus**
für die Qualität
meiner Speisen.»*

Wir bieten Lösungen – www.hugentobler.ch