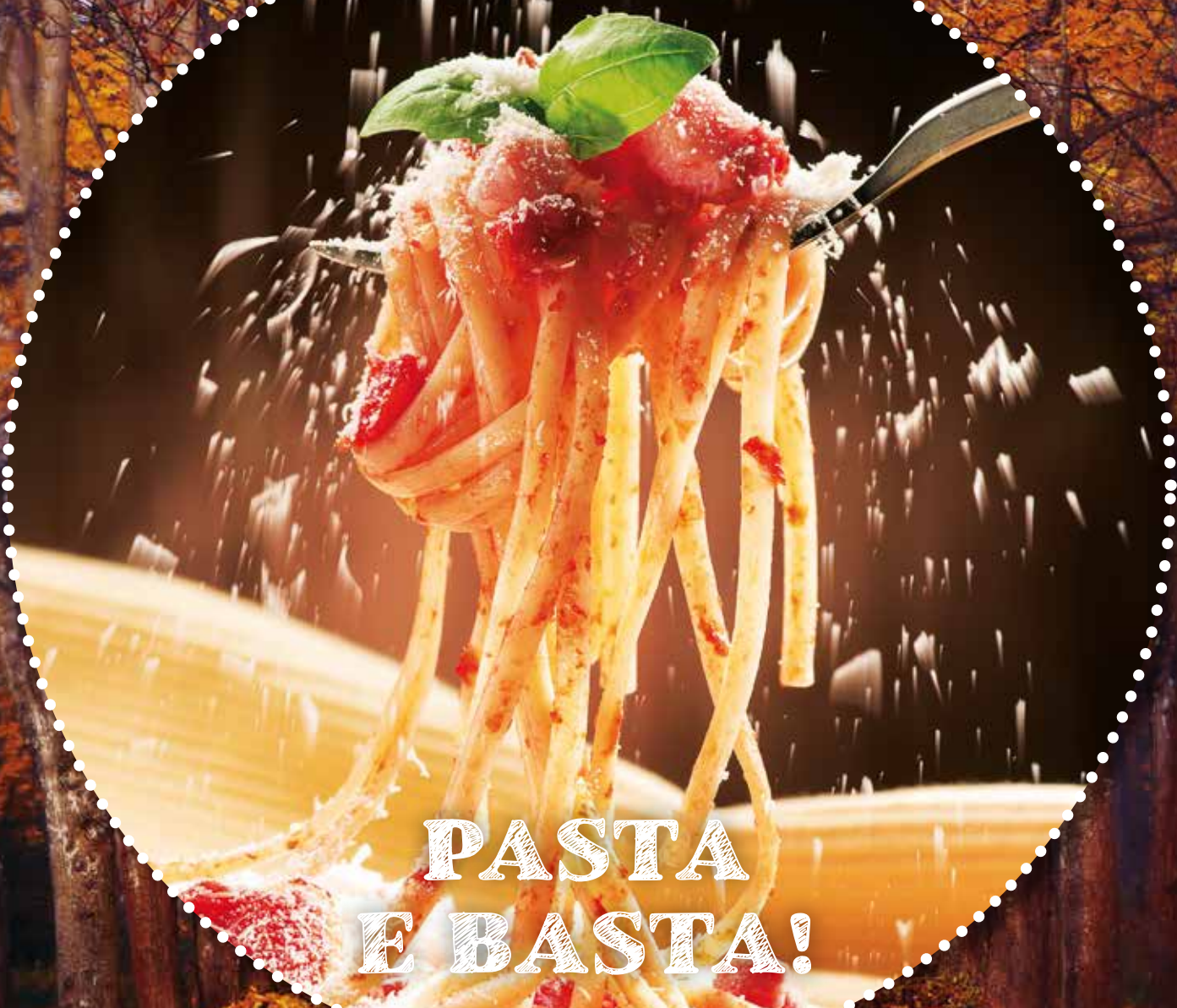


GILDE



PASTA E BASTA!

Herkunft, Tradition und Variation der Pasta
Do-it-yourself-Küche
Tolle Rezepte zum Nachkochen



Landgasthof Adler, Grüningen



Magoosh, Zürich



Fifa Sports-Bar,
Zürich

**Trendige Speisekarten –
ganz nach Ihren Vorstellungen!
Wir sind Ihr Partner.**

**Aktuell bis 35%
auf verschiedene
Vinojet-Modelle**



ABEGGLEN • PFISTER AG

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

IMPRESSUM

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

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

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Marc Schneider
Sophie Meyer
Iris Lengyel

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
Karl-Heinz Hug, Villarepos
www.hugphotos.ch

gedruckt in der
schweiz

LIEBE GÄSTE



Um Ihnen, liebe Gäste, eine spannende Lektüre zu bieten, sind wir für unsere Ausgaben des Gilde-Magazins immer auf der Suche nach neuen Entwicklungen und Trends in der Gastronomie und unserer Esskultur. Dieses Mal sind wir beim Schreiben der Artikel ein wenig in einen Zwiespalt geraten. «Gut» und «gesund», das sind wir uns bewusst, sind zwei Begriffe, die immer häufiger gemeinsam auftreten, und ihre Kombination zeigt einen deutlichen Wandel in unserer Esskultur auf. Denn es ist noch nicht lange her, dass im kulinarischen Zusammenhang «gesund» als das Gegenteil von «gut» wahrgenommen wurde.

In einer Zeit, in der Trends wie «Low-Carb-Ernährung» oder Unverträglichkeiten beispielsweise von Gluten in aller Munde sind, in der «Courgetti» zum neuen In-Gericht der Gesundesser geworden sind, denken Sie vielleicht, wir hätten mit unserem A-point-Artikel «Pasta et basta» den Trend verpasst. Aber in der Schweiz verzehrten die schätzungsweise 8 Millionen Menschen 73 130 Tonnen Teigwaren pro Jahr. Wir essen also nach wie vor viel und gerne Pasta.

Wichtig sind unserer Meinung nach auf jeden Fall natürliche Ausgangsprodukte, die frisch zubereitet und möglichst wenig verarbeitet sind. Und wenn Genuss von wohlschmeckenden Speisen gepaart wird mit kleineren Portionsgrössen, dann darf sicher auch einmal ein Teller Pasta auf den Tisch.

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in einem Gilde-Restaurant (... e basta).

Herzlich willkommen in der Gilde



R.F. Maeder

Präsident Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

INHALT

À POINT

5

PASTA E BASTA!

8

SELBSTGEMACHTE
PASTA IM RESTAU-
RANT PANORAMA

PARTNER

12

PASTA PREMIUM
AG – DIE SCHWEI-
ZER TEIGWAREN
FÜR DIE PROFIS
SEIT 1858

20

SBRINZ AOP –
DER VIELSEITIGE
INNERSCHWEIZER
EXTRAHARTKÄSE

À LA CARTE

ab **10**

REZEPTE AUS
GILDE-KÜCHEN

TRENDS

II

DIE ETWAS ANDE-
REN SPAGHETTI

14

KOBE, LUMA UND
DRY-AGED – UND
MILCHKUH?

16

KOCHEN MIT
NEUEN ALTEN GE-
WÜRZEN

19

DO-IT-YOURSELF-
KÜCHE

NEWS

24

KREUZWORT-
RÄTSEL MIT
ATTRAKTIVEN
PREISEN

26

GILDE-GV 2016

29

WERBEN FÜR
GENUSS

30

KOCHEN WIE DIE
GROSSEN

à point

Pasta e basta!

Es gibt sie beinahe in jedem Restaurant und vermutlich
genauso viele Menschen lieben sie: die Pasta.
Ein kleiner Einblick in die Herkunft, Tradition und Variation
des beliebten ersten Tellers.

Mit knapp zehn Kilo Pasta pro Kopf und Jahr belegt die Schweiz Platz fünf der Weltrangliste des Pastakonsums. Angesichts dieser stattlichen Zahl ist es kaum zu glauben, dass vor 50 Jahren die Nudeln den meisten Schweizern genauso fremd erschienen wie die italienischen Arbeiter, welche sie in unsere Breitengrade brachten. Die Pasta ist landläufig vielleicht besser bekannt unter dem schweizerischen Begriff «Teigwaren». So ungebrauchlich diese Bezeichnung in unseren deutschsprachigen Nachbarländern sein mag, so korrekt ist sie doch übersetzt. Denn «pasta» ist der italienische Begriff für Teig. Über den Ursprung lässt sich noch immer streiten. Waren es etwa doch die Chinesen? Und brachte erst Marco Polo die Nudeln von China nach Italien? Vermutlich liegt die Lösung irgendwo dazwischen, durch ähnliche Erfindungen, die hie und da miteinander in Berührung gekommen sind: ein okzidentaler, mediterraner Zweig und ein orientalisch-asiatischer Zweig der Nudelherstellung. Klar ist jedoch, dass Nudeln zwar schon 206 v. Chr. im China der Han-Dynastie bekannt waren, weiträumig verbreitet hat sich des Schweizers liebste Teigspeise jedoch erst durch die Trocknung der pasta fresca, der frischen Pasta. So konnte die bis anhin nur frisch zubereitete Pasta länger aufbewahrt und gut transportiert werden. Die Technik der Trocknung wurde den Italienern wahrscheinlich von den Arabern übermittelt, als diese Sizilien besetzten. Dennoch kann guten Gewissens behauptet werden, dass die Pasta ihren Siegeszug in Italien begonnen hat.

Pasta (R)Evolution

Die revolutionäre Veränderung der Pasta findet im Mittelalter in Form eines neuen Kochvorgangs, der Trocknung und der daraus entstehenden neuen Formen statt. Im Unterschied zu früher, als die Teigwaren ähnlich der Lasagne mit Flüssigkeit im Ofen gekocht wurden, macht man es nun gleich wie mit Getreide: Man kocht sie direkt in einer Flüssigkeit. Ferner wird neu der feuchte Teig an der Luft getrocknet und so haltbar gemacht. Im vierzehnten Jahrhundert werden die ersten Zünfte

der italienischen Pasta gegründet und durch den Papst geregelt und kontrolliert. Der Vatikan standardisiert zwischen 1300 und 1400, vor allem in der Stadt Rom, die Lokaltäten der Pasta-Läden: Es durften nicht weniger als 50 Meter zwischen einem Geschäft und dem anderen liegen, um so Streitigkeiten zwischen den Händlern zu vermeiden. Heute sind wir froh, dass in jedem noch so kleinen Geschäft mindestens eine Sorte Pasta verkauft wird und auf den meisten Speisekarten ein Pastagericht zu finden ist.



GRUNDREZEPTE

Die wohl bekanntesten Saucen-Komponenten der primi piatti sind aglio e olio, eine typisch italienische, sehr einfache Sauce aus Knoblauch und Olivenöl, Bolognese, die traditionelle Hackfleischsauce aus Bologna, und die Carbonara, aus frischen Eiern, Rahm, Knoblauch und Speck. Aber damit nicht genug, es gibt natürlich weit mehr einfache und schmackhafte Basics der Pastagerichte!

All'arrabbiata: sehr scharfe Tomatensauce.

Al brodo: in Brühe serviert.

Al burro: mit Butter serviert.

Al burro e salvia: mit Butter und Salbei.

Amatriciana: ist eine deftige Tomatensauce mit geräuchertem Speck.

Boscaiola: Sauce nach Holzfällerart mit Speck, Champignons, Rahm und Zwiebeln.

Marinara: Sauce mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln sowie Meeresfrüchten.

Primavera: Frühlingshafte Pasta mit viel frischem Frühlingsgemüse.

Puttanesca: Tomatensauce mit Kapern, Oliven und Sardellen.

Sorten und Formen
Pasta ist nicht gleich Pasta! Farbe, Form und Teigsorte teilen die Pasta in verschiedene Unterarten auf. Dabei werden drei grundlegende Pasta-Gruppen unterschieden: die pasta fresca (frische Teigwaren), die pasta secca (Trockenteigwaren) und die pasta all'uovo (Eierteigwaren). Letztere gibt es aber auch als pasta secca all'uovo, also getrocknete Eierteigwaren. Die Inhaltsstoffe variieren, dies geht hauptsächlich auf die Mehl- und Griesssorten zurück. Vielleicht kennen Sie die Begriffe semolato di grano duro und semola di grano duro, diese bezeichnen den Mahlgrad des Griesses. Während semolato bedeutet, dass das Griess einen mineralischen Anteil aus den Schalen, also dem vollen Korn, enthält, ist bei semola di grano duro der Hartweizen wie das Mehl ausgemahlen und enthält keine mineralischen Anteile mehr. Auch die Mehlsorten können den Charakter der Pasta verändern, so wird z. B. Dinkel-, Gersten-, Reis- oder Kastanienmehl verwendet.

Der Pastateig kann beliebig eingefärbt werden. Klassisch ist die pasta tricolore. Sie wird mit Tomaten rot und mit Spinat grün eingefärbt. Im Süden Italiens wird zudem oft Sepia (der Farbstoff aus dem Tintenbeutel von Tintenfischen) verwendet, um die Nudeln schwarz zu färben.

Auch die Namensendungen der jeweiligen Pastaformen geben dem Gast oft schon einen Hinweis auf die Dimension der bestellten Pasta. Während die Endung -elle auf eine breite Pasta wie zum Beispiel Tagliatelle hinweist, beschreibt -ine/-ini eher kleine Pasta, wie etwa Spaghettini oder Tortellini. Die drei letzten Buchstaben -oni kennzeichnen grosse Nudelsorten wie Cannelloni oder Tortelloni. Alle weiteren Formen zu kennen, erscheint gar unmöglich, sind es doch in den einzelnen Regionen Italiens allein schon mehrere lokale Spezialitäten. Ob gefüllt, gebogen, glatt, gerillt oder spiralförmig, von Agnolotti über Lancette, Mezzelune und Risi bis hin zu Trofie und Ziti; die

Auswahl ist überwältigend. So gross wie die Vielfalt der Pasta ist, sind auch die möglichen Zubereitungsarten: Als im Ofen überbackene Cannelloni oder Lasagne, Orecchiette mit Cime di Rapa (ein typisch kalabresischer primo piatto), Spaghetti Vongole (mit Venusmuscheln), als Marubini aus der Lombardei und der Emilia Romagna (eine Ravioli-ähnliche Version), toskanische Pici al cinghiale (handgemachte Nudeln mit Wildschwein) oder als kleine reiskornartige Risoni, welche wie Risotto gekocht werden können.

Wer die Pasta wann, wo und wie erfunden hat, ist dem Geniesser am Ende des Tages eigentlich egal. Hauptsache ist, dass es geschehen ist und wir uns dankbar an der Fülle der Pastagerichte auf den Speisekarten erfreuen können. Pasta e basta!



Bild oben
Die durch die Farbe von Tintenfischen eingefärbten Teigwaren sehen speziell aus, und zusammen mit etwas Grün und Rot kann ein Teller besonders bunt präsentiert werden.

Bild links
Wer sich die Zeit nimmt, zum Beispiel selber Ricotta-Zitronen-Ravioli herzustellen, dem ist der Applaus seiner Gäste gewiss!

à point

Selbstgemachte Pasta im Restaurant Panorama

Das Gilde-Restaurant Panorama in Aeschiried oberhalb von Spiez ist ein Geheimtipp für Feinschmecker, die die kreative Küche schätzen. Nebst den stets frisch zubereiteten Gerichten hat das Restaurant eine eigene Panoteca, in der hausgemachte Produkte verkauft werden. Die Gastgeber Luzia und Daniel Rindisbacher haben uns Einblick gewährt in die Prozesse, Gründe und Motivationen, welche hinter ihrer Leidenschaft für Teigwaren und deren Produktion stehen.

Wie stellen Sie die Pasta her?

Mit einer Maschine – wir verarbeiten pro Woche an jeweils einem Produktionstag ungefähr 100 kg Mehl. Wir machen Eierteigwaren, die nach dem Prinzip des Walzens hergestellt werden. Die zugeschnittenen Teigwaren werden als «Nestli» auf Körbe gelegt und dann so in der hausinternen Trocknerei getrocknet. Wir machen fast ausschliesslich getrocknete Teigwaren. Das zweite, was wir machen, sind Ravioli. Diese werden mit einer halbautomatischen Maschine hergestellt, da ist noch sehr viel Handwerk dabei. Doch auch hier ist es möglich, grosse Mengen zu produzieren. Inzwischen haben wir uns aber eher auf Kleinmengen, ungefähr 30–40 kg, mit besonde-

ren Füllungen spezialisiert. Wir nehmen auch Bestellungen von Gilde-Kollegen an, denn unsere Sorten kann man auf dem «Märit» nicht kaufen.

Was haben Sie denn für spezielle Füllungen?

Kürzlich haben wir gerade ein «Mediterranea» gemacht, mit grilliertem Gemüse. Die haben wir dann zweifarbig eingepackt, auf der einen Seite mit einem roten Tomatenteig, auf der anderen Seite mit einem weissen Grundteig.

Gibt es bei den Teigen viele Farbvariationen?

Ja, da sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Das ist wirklich Handwerk und es kommt auch

immer etwas auf Lust und Laune an. Man kann damit auch spielen. Wir verwenden aber für die Färbung nur Naturprodukte, keine künstlichen Farben.

Gibt es saisonale Unterschiede?

Ja, wir arbeiten ausschliesslich mit saisonalen Zutaten. Im Frühling haben wir zum Beispiel Spargelravioli und jetzt, auf den Herbst, werden wir auch wieder eine entsprechende Füllung kreieren.

Welche Motivation steckt dahinter?

Wir machen das jetzt schon seit fast 20 Jahren. Der Auslöser war schlussendlich der Standort des Restaurants. Das ist kein Ort, wo man sagen kann, am Abend ist so und so viel in der Kasse. Dadurch, dass wir an einem «Stumpengleis» sind, sind wir dem Wetter und anderen Aspekten vollkommen ausgeliefert. Ein Betriebsökonom würde wohl sagen, da darfst du gar keine «Beiz» hinstellen. Also haben wir angefangen, uns zu spezialisieren. In der Küche versuchen wir, immer wieder neue Kreationen zu schaffen. Andererseits braucht man einfach eine Beschäftigung, wenn es mal 14 Tage nur «schiffet u mooret». Und so haben wir mit der Teigwarenproduktion angefangen. Der Hauptgrund ist aber die Einzigartigkeit des Produkts. Unser Leadprodukt sind die Tajarin, diese hauchfeinen «Eiernüdeli», die auch im Piemont hergestellt werden.



Tomaten- und Spinatpulver zum Färben der Teigwaren.



Bild oben Die zugeschnittene Pasta wird von Hand von der Maschine genommen ... **Bild unten** ... und zu «Nestli» geformt. **Bild rechts** Der Teig aufgerollt auf der Pasta-Walze.



Wieso alles selber machen?

Handgemacht oder hausgemacht, da kann man dahinterstehen, da weiss man, was drin ist. Und die Leute haben Vertrauen gefasst, glauben uns das und merken, dass es auch gut ist. Zudem ist schon ein ziemlicher Hype um das Ganze entstanden.

Die Nudeln kommen an.

Ja, zurzeit sind wir mit der Produktion eher im Hintertreffen. Wir hatten also noch nie ein Problem damit, die produzierten Teigwaren zu verkaufen. Wir hinken mit Produzieren quasi etwas hinten nach – das aber bewusst, wir wollen ja nicht ein riesiges Lager haben, sondern die Teigwaren regelmässig frisch herstellen. Und das braucht halt einfach seine Zeit, das müssen wir auch einplanen. Man kann nicht ein bisschen Teigwaren machen und nebenbei noch im Service tätig sein.

Wie steht es mit dem Aufwand?

Es ist schon sehr aufwändig. Die Investition zu Beginn ist riesig. Aus diesem Grund haben wir das auch langsam aufgebaut. Jetzt verarbeiten wir pro Jahr ca. 5 Tonnen Mehl zu Teigwaren, alles parallel zum Restaurantbetrieb. Rein von der Kapazität der Maschinen wären aber auch 20 Tonnen möglich. Wir haben das schon durchgerechnet und kalkuliert, da wird man nicht reich, kann aber immerhin einen Deckungsbeitrag fürs Restaurant erwirtschaften.

Gehörte der Laden schon von Beginn weg Ihnen?

Nein, das ist nächstes Jahr dann ein 10-jähriges Projekt. Früher war es ein Laden für den täglichen Bedarf, ein typischer Dorfladen. Die Besitzerin des Ladens hatte sich auf Garn spezialisiert und war weitherum bekannt für ihre spezielle Wolle. Dadurch war es möglich, diesen Laden gewinnbringend zu führen. Ins Alter gekommen, verpachtete sie den Laden. Die neuen Betreiber nahmen als erstes Wolle und Garn aus dem Sortiment und ersetzten es durch Discounterprodukte. Das ging zwei Jahre und sie gingen Konkurs. Keine Chance. Dann übernahm der Volg während fünf Jahren, merkte aber auch, dass das keinen Sinn macht. Und so entschieden wir uns, das Projekt Laden anzugehen – aber eben nicht einen Laden im herkömmlichen Sinn zu machen, sondern für spezielle Produkte und unsere Weine.

Wir haben einerseits ein fixes Sortiment, andererseits aber auch saisonal wechselnde Produkte. Im Laden haben wir schon einige Trouvailles, wirklich ausgewählte Produkte, die Kochfans begeistern können.

Schlussendlich wie beim Garn.

Ja, das ist so, man muss schon seine Nische finden. Mit «Aktionitis» fährt niemand extra zu uns. Das ist unmöglich. Gute, hochwertige Lebensmit-

tel werden auch immer beliebter. Da macht es schon Spass, mit Lebensmitteln zu arbeiten. Die Leute interessieren sich und schätzen das Selbstgemachte.



Kontakt

Restaurant Panorama
Aeschiriedstrasse 36
3703 Aeschiried

Telefon +41 33 654 29 73
E-Mail: info@restaurantpanorama.ch

www.restaurantpanorama.ch



Restaurant Panorama
3703 Aeschiried
Tel. +41 33 654 29 73
info@restaurantpanorama.ch
www.restaurantpanorama.ch

à la carte

Tajarin Girolle

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

500 g frische Eierschwämmli (geputzt),
60 g Butter (geklärt), 80 g Schalotten
(gehackt), 20 g Knoblauch (gehackt),
80 g Tomaten concassé, 2 dl Vollrahm
(flüssig), frisch gehackter Peterli und
Schnittlauch, etwas Salz, Pfeffer und
Muskatnuss, 2 dl Vollrahm (geschlagen),
300 g Tajarin (roh)

Zubereitung

Die Eierschwämmli in einer grossen Pfanne in Butter dünsten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Schalotten und Knoblauch dazu geben und dünsten, bis sie etwas Farbe annehmen, und leicht anrösten. Tomaten dazu geben. Mit flüssigem Rahm ablöschen. Peterli und Schnittlauch dazu geben und würzen. Die vorgekochten Tajarin in die Pfanne geben. Geschlagenen Rahm darunterziehen und sofort anrichten.



Tipp

Das Menü kann zusätzlich mit
grillierten Riesenkrevetten, Kalbsinvoltni,
Grillgemüse oder frittierten Eiern
ergänzt werden.

gastro-trends

Die etwas anderen Spaghetti

Das kohlenhydratarme Geheimnis und Zucchini-Spaghetti.
Wie mit der Low-Carb-Diät der pastafreie Horizont erweitert wird.



Um zur Traumfigur zu gelangen, entdecken Forscher immer wieder neue Wege, ob mit Präparaten oder Diäten. Nur schnell, das soll es immer gehen. Und neuerdings gerne auch noch gesund dazu, bitte sehr. Im Trend liegt aktuell die Low-Carb-Ernährung. Carb ist die Abkürzung des englischen Wortes carbohydrates, also Kohlenhydrate. Durch die drastische Reduktion der Kohlenhydratzufuhr wird der Stoffwechsel beeinflusst, die Ernährung folgt einem genauen zeitlichen Ablauf. Der Verzicht auf Brot, Pasta oder Reis hält den Blutzucker konstant, die Insulinausschüttung niedrig und den Fettabbau hoch. Auf dem Speiseplan übrig bleiben die Proteine, welche einen Grossteil der gestrichenen Kohlenhydrate ersetzen, sowie manche Gemüse und Früchte. Von Kritikern wird Low-Carb daher als einseitige

Fehl- und Mangelernährung bewertet. Doch wie ersetzt man die Leibgerichte wie Kartoffeln und Pasta? Überall zu finden sind neuerdings Zucchini-Spaghetti (auch gerne mit humorigen Namen wie «Zudeln» oder «Zappardelle» bezeichnet), die einerseits kohlenhydratarm und andererseits reich an Kalium und Beta-Carotin sind. Um die Zucchini in die gewünschte Form zu bringen, gibt es verschiedene Küchenhelferlein. Sind die Nudeln dann erst mal blanchiert und mit einem herzhaften Pesto versehen, schmecken sie auch richtig gut und sind definitiv eine gesunde Variante für eine leichte, gut verdauliche Mahlzeit. Aber bestätigen nicht auch teilweise die Ausnahmen die Regel? Eine moderate Portion Pasta hie und da in Ehren sollte man doch nicht verwehren...



gilde-partner

Die Schweizer Teigwaren für die Profis seit 1858

Ernst-Teigwaren werden seit Jahren von Spitzenköchen empfohlen und aufgrund ihrer hohen Qualität in der Gastronomie sehr geschätzt. Durch das spezielle Herstellungsverfahren sind die Ernst-Produkte in einer kochfesten Variante erhältlich. Diese bleiben stabil in Biss und Form und eignen sich besonders für die Verwendung im Bain Marie.

Wir, die Pasta Premium AG aus Frauenfeld, gehören mit der Schweizer Traditionsmarke Ernst im einheimischen Gastromarkt zu den Branchenleadern. Unter dem Firmendach vereinen wir die erfolversprechende Mischung aus langjähriger Erfahrung, Know-how, neuester Technologie und Innovationsgeist. Dabei setzen wir auf strenge Qualitätsrichtlinien und tragen auch dem Tiererschutz Rechnung, indem wir für alle unsere Schweizer Traditions-Marken Ernst, Bschüssig, La Chinoise und Ami neben reinem Hartweizengriess ausschliesslich **Voll-Eier aus Schweizer Freilandhaltung** verarbeiten. Dadurch können jährlich ca. 50 000 Hühner ein Leben ausserhalb von engen Ställen führen.

Herr Hörnli meint...



... ich möchte ja gerne wissen, was Chefköche täten ohne die feinen Ernst-Teigwaren-Spezialitäten!

Unsere kochfesten Teigwaren für höchste Ansprüche

Was den Anforderungen für eine Verarbeitung mit Autoklaven, z.B. für Fertigenüs von Airlines, oder auch stetigem Erwärmen und Abkühlen in der Berggastronomie standhält, das funktioniert noch besser in jeder anderen Küche. Sei es in der klassischen oder in der System-Gastronomie, die hervorragenden Kocheigenschaften der Ernst-Teigwaren stehen in jedem Fall für höchste Schweizer Qualität. Die sehr umfangreiche Formenvielfalt sowie die verschiedenen Sorten von Teigwaren machen unser Ernst-Sortiment einzigartig und Sie finden alles, was Sie für die abwechslungsreiche Menüplanung brauchen.

Viele Gastronomen und deren Gäste haben es schon längst entdeckt. Neben bestem Schweizer Fleisch, Schweizer Gemüse und anderen nachhaltigen Produkten darf man gerade bei den Teigwaren nicht auf gute Schweizer Qualität verzichten. Ernst-Teigwaren werden seit über 150 Jahren in der Schweiz produziert und darauf sind wir stolz! Als Gilde-Partner werden unsere feinen Schweizer Teigwaren-Produkte auch von Schweizer Spitzenköchen empfohlen, eine Auszeichnung, die für sich spricht.

Traditionelles, Spezialitäten und neue Trends

Das Ernst-Sortiment sorgt mit seinen über 50 verschiedenen Sorten und Formen für einen fast unendlichen Ideenreichtum in der kreativen Küche und bietet Teigwaren für alle Bedürfnisse. Von der klassischen Beilage zum reinen Pasta-Menü oder für Suppeneinlagen ist alles dabei.

Zu den beliebtesten Formen gehören wohl die Hörnli, Spiralen, Spaghetti, Krawättli oder Nudeln. Ebenso setzt die Serie der Urschweizer Teigwaren mit den Äpler-Magronen, Schwinger Hörnli, Gletscher-Hüetli und Edelweissli mit viel Swissness Massstäbe. Für die gehobene Küche, insbesondere für die Wild-Saison und die Festtage, steht ein vielfältiges Sortiment an gewalzten Spezialitäten zur Auswahl. Von den 18 mm breiten Pappardelle über die Tagliatelle Nudelnester und Nouilletes von 6 bis 2 mm Breite bieten wir für jeden Geschmack das Richtige. Dabei können Sie zudem zwischen den klassischen 3-Eier-Teigwaren, Napoli-Teigwaren oder verschiedenen Farb- oder Geschmacksrichtungen wie Tomaten oder Spinat wählen. Weitere Spezialitäten wie zum Beispiel Tagliatelle Nudelnester mit Chili und Steinpilz oder auch Bauernspätzli sind zum Teil saisonal oder auf Anfrage erhältlich.

Die speziell für die Gastronomie ausgelegten Grossverpackungen finden Sie in allen nationalen und vielen regionalen Grossverteilern sowie Abholmärkten.

Teigwaren für Spezial-Diäten und Allergiker

Weil sich auch die Bedürfnisse der Konsumenten im Laufe der Zeit verändern, optimiert und prüft die Pasta Premium AG laufend ihre Produkte und erweitert ihr Sortiment mit neuen Spezialitäten wie z.B. UrDinkel-, 6-Korn- oder glutenfreien Teigwaren. Diese Sorten, wie auch unsere Napoli-Teigwaren aus reinem Hartweizengriess ohne Eier, sind insbesondere auch für Allergiker und für die vegane Ernährung geeignet.

Mehr Informationen über unsere Produkte, unseren Service und aktuelle Anlässe erfahren Sie auf unserer Website «www.pasta-premium.com». Hier können Sie uns auch bei Fragen oder Anregungen direkt kontaktieren.

Vom 23. bis 26. Oktober sind wir mit den beiden Schweizer Traditionsmarken Ernst und BSCHÜSSIG an der ZAGG 2016 auf der Messe Luzern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Halle 1.125, gleich neben den Events der «Battles of ZAGG».



Kontakt

Pasta Premium AG
Breitenstrasse 2C
Postfach 214
8501 Frauenfeld

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

www.pasta-premium.com



PASTA *Premium* AG



gastro-trends

Kobe, Luma und Dry-Aged Und Milchkuh?

Die betagte Milchkuh von nebenan wird zur Delikatesse auf dem Teller.
Eine ungewohnte aber begrüßenswerte Novität in der Küche.
Die alte Kuh wird auch für gestandene Karnivoren zu einer Delikatesse!

Sind Ihnen auch schon die aussergewöhnlichen Begriffe wie Kobe-, Luma- oder Dry-Aged-Beef begegnet? Während Kobe eine japanische Rinderrasse bezeichnet, deren Fleisch eine besonders mürbe Struktur und eine exzellente Marmorierung hat, beschreiben die Begriffe Luma (Edelschimmelpilz) und Dry-Aged (trocken abgehängen) bestimmte Veredelungsprozesse.

Doch wo versteckt sich der «Local-» und Nachhaltigkeitsaspekt? Luma und Dry Aged können durchaus mit Schweizer Fleisch produziert werden, jedoch völlig neu – und für den Laien wohl befremdlich – ist die Verwendung des Fleisches alter Milchkühe. Ausgehend von Spanien, wo Kuhfleisch weit öfter auf dem Teller landet als Rind, ist der Trend, eine Mutterkuh nach mehr als einem Jahrzehnt zu schlachten, auch zu uns herüber geschwappt. Besonders oft erscheint der kryptische Name «Txogitxu», der tschogitschu ausgesprochen wird. Es handelt sich dabei um eben solches Mutterkuhfleisch aus dem Baskenland. Das fettdurchzogene Fleisch der älteren Tiere ist geschmacksintensiver als beispielsweise ein zartes Milchkalbfleisch. Der Geruch wird mit einem feinen Touch von Heu, Rahm und Buttermilch beschrieben. Die Attribute sind ein dicker Rand aus schmelzendem Fett und ein intensiv nussiger Geschmack voll Butter-Aromen.

Damit auch unsere einheimischen Kühe zu einer solchen kulinarischen Spezialität werden, braucht es aber noch ein wenig mehr Umdenken. Bis jetzt werden die Edelteile der Mutterkuh-Tiere häufig als Rindfleisch zweiter Qualität verkauft. Wir sind gespannt, wann die ersten intensiv-aromatischen Milchkuh-Steaks hie und da angeboten werden.



Für ein gutes Stück Fleisch benötigt man nur wenige Zutaten. Würzt man nur gerade mit Pfeffer und Salz, dann kommt das Aroma besonders zur Geltung. Das Wichtigste ist die Qualität des Fleisches.



gastro-trends

Kochen mit neuen alten Gewürzen

Fuchsschwanz, Gänsefuss und Salbei sind keineswegs neue Fleischtrends. Ganz im Gegenteil! Die sogenannten Pseudogetreide werden von uns gerade neu entdeckt, gehören aber teilweise zu den ältesten Nahrungsmitteln der Welt.

Sie sind zurzeit in aller Munde: die Pseudogetreide Amarant, Quinoa, Buchweizen und Chia-Samen. Die ersten drei dieser Pseudogetreide lassen sich gleich verwenden wie echte Getreidearten. Sie bieten diesen gegenüber aber den Vorteil, dass sie keine Gluten enthalten und daher für Menschen mit Glutenunverträglichkeit gut geeignet sind. Amarant und Quinoa gehören beide der Familie der Fuchsschwanzgewächse an, Chia-Samen sind Salbeigewächse.

Besser bekannt in unseren Breitengraden ist vermutlich der Buchweizen. Seine Körner besitzen einen hohen Proteingehalt und sind reich an Nahrungsfasern, Eisen sowie Magnesium und Vitaminen.



Leinsamen



Buchweizen

Die Samen dieses Salbeigewächses enthalten ferner ähnliche Inhaltsstoffe wie Leinsamen. Diese sind zwar nicht so hip und exotisch wie die Chia-Samen, erfüllen aber denselben Zweck, sind erheblich günstiger und können hierzulande gut angebaut werden.

Was man den mexikanischen Salbeisamen aber lassen muss: Ein Chia-Pudding sieht bestechend originell aus und glänzt durch seine überaus einfache Herstellung.

Ein regelrechter Hype hat sich um die Chia-Samen entwickelt: ob im Müesli, Pudding oder Salat – das sogenannte «Superfood» ist allgegenwärtig. Als «Superfood» wird Nahrung mit einem speziell hohen gesundheitlichen Nutzen verstanden. (In Tat und Wahrheit handelt es sich dabei aber eher um eine Marketingschöpfung als um eine bahnbrechende Neuentdeckung.)

Pudding mit Chia-Samen





Der neue Combi-Steam. Für alle, die das Kochen lieben.

Die einfachen und individuellen Lösungen von V-ZUG schätzen beim Kochen auch Spitzenköche wie Andreas Caminada. Der neue Combi-Steam MSLQ ist das weltweit erste Gerät, das konventionelle Beheizungsarten, Dampf und Mikrowelle in sich vereint. So macht schnelles und gesundes Kochen Freude: vzug.com



Schweizer Perfektion für zuhause

gastro-trends

Do-it-yourself-Küche

Baukasten für alle Hobbyköche:
Ob Wurst, Bier, Käse oder Pilze, heute kann vieles
in den eigenen vier Wänden hergestellt werden.

Antipasti einlegen, Konfitüre selber kochen oder eigenes «gluschtiges» Brot backen gehören heutzutage beinahe zum guten Ton. Neuerdings stellt man aber auch zum Beispiel Salami, Gin und Senf in der eigenen Küche her, denn da weiss man, was man hat! Keine unnötigen Zusatzstoffe und ein echt gutes «did-it-myself-Gefühl».

Speck, Wurst, Bier und Käse

Vor allem in den USA ist ein regelrechter Hype um die «Do-it-yourself-kits» ausgebrochen. So kann man beispielsweise würzigen Speck mit dem «Original Baconkit» herstellen, sich mit dem «Gin Kit» einen hausgemachten Drink gönnen oder im Keller sein eigenes Bier brauen. Den Produkten ist scheinbar kaum eine Grenze gesetzt. Selbst Salami und Chorizo werden als Baukästen angeboten. Darin sind die Gewürze, das salamitypische Netz zur Austrocknung der Wurst, natürliche Därme sowie Handschuhe und eine Anleitung enthalten. Einzig das Fleisch und der Fleischwolf müssen vorgängig selbst organisiert werden. Aber auch Senf und Käse kommen in praktischen Boxen direkt in die eigenen vier Wände geliefert: mit Gewürzen, Käseformen und Lab im Beutelchen.

Pilzboxen

Doch mit all dem noch nicht genug! Auch die Pilze muss man nicht mehr ausser Haus einkaufen – zumindest wenn man Austernseitlinge benötigt –, sondern lässt sie bequem an einem schattigen Plätzchen, zum Beispiel in der Küche, wachsen. Die Pilzboxen müssen lediglich etwas aufgeschnitten und täglich mit einer kleinen Wassersprühflasche befeuchtet werden.



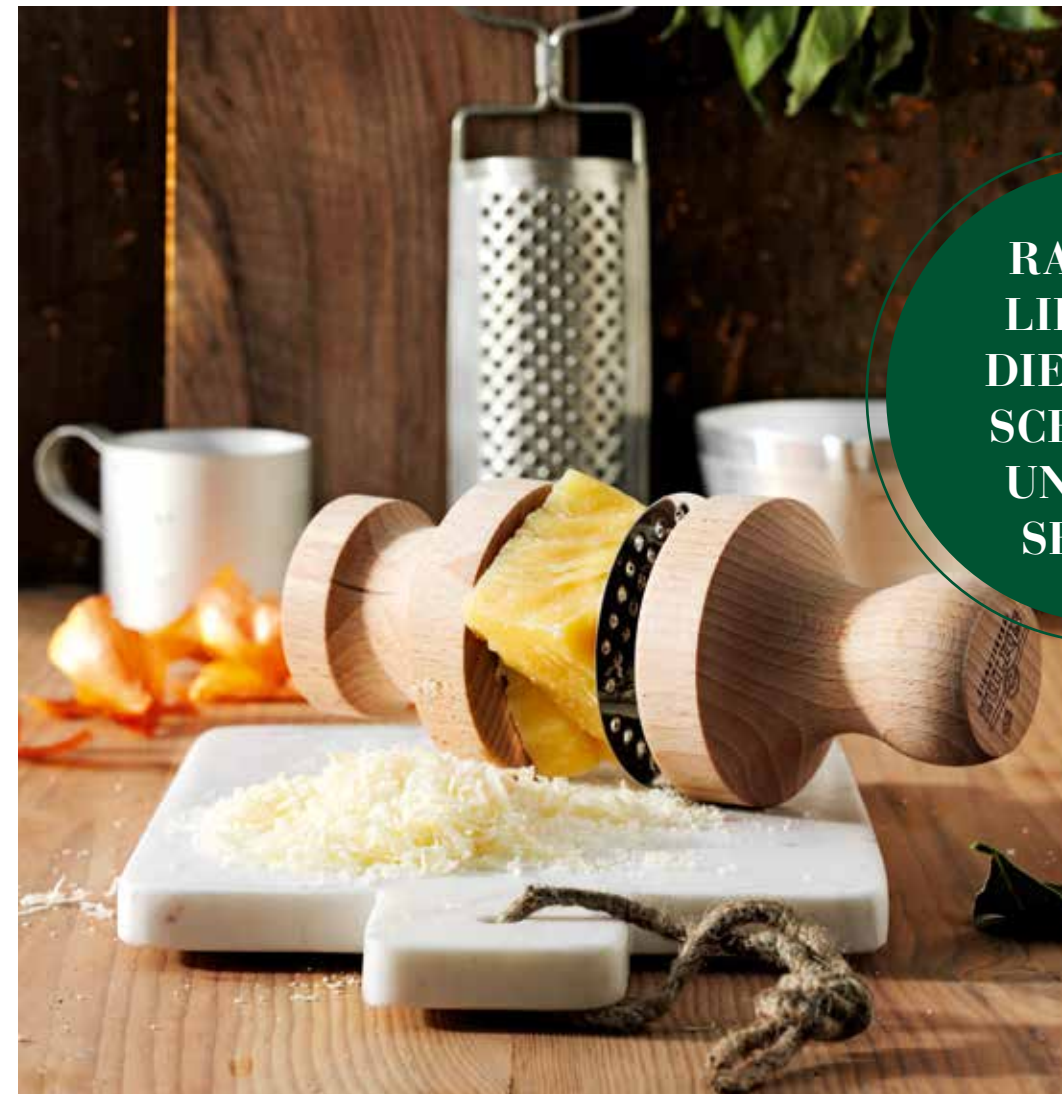
Pilzmenüs gilt es etwas längerfristiger zu planen, denn was natürlich wächst, braucht auch seine natürliche Zeit: Nach etwa zehn bis vierzehn Tagen sind die spriessenden Pilze zum Ernten bereit.

Wer im Gärtnern nicht grosse Erfahrung hat, dem stehen heutzutage verschiedene Do-it-yourself-Kits beziehungsweise -Boxen inklusive Beleuchtung, Lüftung, Bewässerungssystemen und Thermometern zur Verfügung. Dem Ganzen sind sozusagen keine Grenzen gesetzt – Do it yourself – definitiv ein auszuprobierender Trend!



gilde-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 Interfräis, Intercheese AG,
Prodega, CCA



CHANDRA KURT'S **WEINSELLER JOURNAL**

Das Weinmagazin für den unkomplizierten Weingenuss

+ erscheint 4 × pro Jahr

+ erklärt das 1 × 1 des einfachen Umgangs mit Wein, das ABC der Weinsprache und die Zusammenstellung der wichtigsten Weingläser

+ enthält die wichtigsten Grundregeln für die kulinarische Kombination

+ stellt die wichtigsten Weinbücher und Weinzeitschriften vor

+ mit Insideradressen von Weinprofis und köstlichen saisonalen Rezepten

+ mit jeweils einer grosszügigen Reportage über eine wichtige Weinbauregion der Welt

So kommt das Weinseller Journal zu Ihnen:

TELEFONISCH +41 (0)33 336 55 55

PER E-MAIL mail@werdverlag.ch

ONLINE www.werdverlag.ch/zeitschriften/weinseller-journal

Eine Ausgabe kostet Fr. 14.–
Ein Jahresabo (4 Ausgaben): Fr. 48.–



Hertenstein
Panorama Restaurant
5408 Ennetbaden
Tel. +41 56 221 10 20
info@hertenstein.ch
www.hertenstein.ch

à la carte

Pochiertes Kalbsfilet

FÜR 4 PERSONEN

KALBSFILET

600 g Kalbsfilet (pariert), 50 g Pistazien (gehackt), 1 Orange, abgeriebene Schale, Salz, Pfeffer

LAVENDEL-GLACE

3 dl Demi-Glace, 2 Rispen Lavendelblüten

GNOCCHI

260 g Kartoffeln (Typ C, geschält, gedämpft), 50 g Vollei, 50 g Eigelb, 100 g Buchweizenmehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ca. 50 g Kartoffelstärke, 30 g Butter

PATISSON

4 Patissons, 40 g Tomaten-Concassée, (Tomaten gehäutet, entkernt und in kleine Würfelchen geschnitten), 10 g Olivenöl, 1 Zweig Basilikum, Salz, Pfeffer



Kalbsfilet

Das Kalbsfilet würzen, in den Pistazien und im Oran-
gabrieb wälzen. Die Filetspitze einklappen, damit
ein gleichmässiges Garen möglich ist. Das Filet zu-
erst in einer Plastikfolie satt einwickeln, die Enden
gut verzwirbeln, dann dasselbe mit Alufolie wieder-
holen und kühlen. Im Dampf bei 80 °C bis Kerntem-
peratur 54 °C garen. Bei 65 °C (mind. 10 Minuten)
ruhen lassen.

Lavendel-Glace

Die Demi-Glace mit Lavendelblüten aufkochen, ca.
10 Minuten ziehen lassen, dann abpassieren und
warm stellen.

Gnocchi

Die Kartoffeln noch warm durch das Passevite treiben.
Vollei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben
und gut mischen. Die Masse erkalten lassen. Das
Buchweizenmehl unterkneten und am besten über
Nacht quellen lassen (mind. 2 Stunden). Den Teig
auf einer mit Kartoffelstärke gestäubten Ar-

beitsfläche zu ca. 3 cm dicken Würsten rollen. Mit
einem Teigschaber zu 1 cm dicken Stücken schneiden.
Diese mit dem Daumen über ein Gnocchibrett
oder einen Gabelrücken drehen, damit ein gewellter
Abdruck entsteht. In Salzwasser ca. 7 Minuten
pochieren und kühlen. Die Gnocchi in einer Brat-
pfanne mit der Butter goldbraun braten.

Patisson

Die Patissons mit einem Parisiennelöffel in der Mitte
aushöhlen und weich dämpfen. Die Tomaten-Con-
cassée und die klein geschnittenen Innereien der
Patissons in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer
würzen und den fein geschnittenen Basilikum be-
geben. Diese Füllung in die Patissons geben. Im
Ofen warm halten.

Anrichten

Die Patissons und die Gnocchi auf vorgewärmten
Tellern anrichten. Das Kalbsfilet auspacken, in Me-
dailles schneiden und auf einen Lavendel-Glace-
Spiegel legen.

span. Spitzenkoch (Ferran)

kleiner Wasserlauf

nauf. Geschwindigkeitsmesser

Abzählreim: ... mene muh

südostasiat. Zwergbüffel

engl.: Sohn

italien. Pressedienst (Abk.)

Halbton unter c

stark unreine Haut

drei-atom. Sauerstoff

deswegen (veraltet)

bevor

Raufbold, Rohling (engl.)

jemanden einzuschüchtern versuchen

Bohrinsel-typ (engl.)

up to date (ugs.)

Butter-sauce mit Kräutern

Untier Gesetz (Philos.)

Abk.: Mister Imbiss (engl.)

griech. Vorsilbe: innen

finn. Schriftsteller † 1921

Küchen-gerät, Wasserbad

ein Tag-falter

ugs.: Landes-ausstellung

Insel der Kleinen Antillen

Weisswein von der Loire

Schlange in „Das Dschungelbuch“

Fluss in Schottland

Gemüse-pflanze

Abk.: Swiss Market Index

pers.-kaukas. Langhals-laute

Abk.: Rechnungs-nummer

Geflügel

Abk.: ausser-plan-mässig

Stecken-pferd (engl.)

Patron Norwegens

Küchen-gerät, Wasserbad

ein Tag-falter

marinierte erfrischende Kalt-speise

Verteidiger (Fussball)

lat.: Würfel

sagenhaftes Goldland

Sinnesorgan

Fecht-waffe

Fluss in Schottland

Gemüse-pflanze

Abk.: Swiss Market Index

pers.-kaukas. Langhals-laute

Abk.: Rechnungs-nummer

Geflügel

lat.: Vater-land

Dummkopf

vornehm; kostbar

lateinisch: vor Autokenn-zeichen Mail

Flügel-spieler b. Basketball (engl.)

ein Tag-falter

1

7

10

8

2

3

6

13

4

1

5

12

9

11

s1419-3

Wir verlosen Gilde-Preise im Gesamtwert von CHF 1172.–

1. PREIS

Ein Degustationsmenü für vier Personen inklusive vier Weinsets vom Restaurant Schlüsselzunft im Wert von CHF 772.–

2. PREIS

Eine kulinarische Häppchenjagd inkl. Getränke im Restaurant Grüntal für zwei Personen im Wert von CHF 300.–

3. PREIS

Einen Pasta-Geschenkkorb vom Restaurant Panorama in Aeschiried im Wert von CHF 100.–

Herzliche Gratulation den Gewinnern des letzten Rätsels (Lösungswort: FOOD TRENDS):
1. Preis: Häni Hans, 3324 Hindelbank. 2. Preis: Buzzi Monique, 4123 Allschwil. 3. Preis: Nathalie Buffetrille, 1580 Donatyre

Lösung:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

Name/Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Talon mit Lösungswort einsenden an **Gilde-Geschäftsstelle, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich** oder per E-Mail an **gilde@gastrosuisse.ch**
Teilnahmeschluss: **31. Januar 2017**. Barauszahlungen der Gilde-Preise sind nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Lösung finden Sie in der nächsten Ausgabe.



Restaurant Schlüsselzunft in Basel, BS

Im Herzen der Basler Innenstadt steht seit über 700 Jahren das Haus zum Schlüssel. Vom Glasdach im Innenhof, zwischen Vorder- und Hinterhaus, über den antiken Porzellan-Ofen im Restaurant bis zum Wandgemälde aus den 80ern von Samuel Buri: Die Schlüsselzunft vereint Kunst, Architektur und Kulinarik mit junger Gastfreundschaft von Herzen. Sie plus 3 Gäste werden mit einem ausgesuchten 7-Gänge-Degustationsmenü inklusive passenden Weinen verwöhnt.

Restaurant Schlüsselzunft /// Freie Strasse 25 /// 4001 Basel /// Telefon +41 61 261 20 46
www.schluesselzunft.ch



Restaurant Grüntal in Altstätten, SG

Wir verwöhnen Sie mit zwanzig kleinen Köstlichkeiten – jeder Gang kreativ und mit viel Raffinesse zubereitet. Die Häppchenjagd findet im Frühsommer sowie am 3. November-Weekende statt. Die Daten finden Sie frühzeitig auf unserer Webseite. Im Grüntal erwarten Sie nebst frisch zubereiteten Mittagsmenüs und kreativen Gerichten am Abend auch kulinarische Events.

Restaurant Grüntal /// Kriessernstrasse 38
9450 Altstätten /// Telefon +41 71 755 19 44
www.gruental-altstaetten.ch



Restaurant Panorama in Aeschiried, BE

Gewinnen Sie einen Pasta-Geschenkkorb vom Restaurant Panorama in Aeschiried. Mitten in einem wunderschönen Ausflugs- und Erholungsgebiet mit prächtigem Blick auf die Niesenkette sowie ins Kandertal und direkt am Panoramaweg Kiental – Thunersee gelegen, ist das Restaurant mit grosser Sonnterrasse ein beliebtes Ziel für Ausflügler und Geniesser.

Restaurant Panorama /// Aeschiriedstrasse 36
3703 Aeschiried /// Telefon +41 33 654 29 73
www.restaurantpanorama.ch

Rückblick und Impressionen

Gilde-GV 2016

Am 2. Mai 2016 fand die 62. Generalversammlung der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen im Kultur- und Kongresszentrum «Zwei Raben» in Einsiedeln statt.



Oben: OK-Präsidentin Kathrin Fässler Grossen mit Rolf Grossen
Mitte: Kochcrew der JRE-Schweiz
Unten: Michèle Kösslich, Leiterin des Verbandssekretariats der Gilde, mit Walter Küchler, Präsident Gastro Obwalden

Zwar kritisierte René-François Maeder, Präsident der Gilde und Gastgeber im Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg, vor knapp 400 Mitgliedern, Gästen und Partnern die politischen Entwicklungen rund um das Gastgewerbe, da dieses im Gegensatz zu anderen Branchen eher belastet denn gestützt wird, «was sich von der Subventions- und Steuerpraxis des Bundes bis zur Lohn- und Kostensituation des Gastgewerbes zeige». Aber «Jammern ist fehl am Platz» stellte René Maeder klar. Denn die Gilde-Mitglieder pflegen «einen wunderbaren Beruf» und können «Erlebnisse der Freude und des Genusses bieten».



Die neuen Gilde-Mitglieder mit ihren Partnerinnen und Partnern

Und so war auch die GV der Gilde ein Sinnbild zwischen Geschäft und Genuss. Im offiziellen Teil stellten sich die Mitglieder einheitlich hinter die neue Strategie, bei der Qualifizierung der Gilde-Betriebe, künftig härtere Massstäbe anzulegen und die Kriterien gegenüber der Öffentlichkeit deutlicher zu machen. Im inoffiziellen Teil wiederum wurden die Gilde-Mitglieder mit kulinarischen und kulturellen Leckerbissen verwöhnt und feierten bis spät in die Nacht hinein. So hiess es denn auch am nächsten Tag: Jammern ist fehl am Platz!



Oben: Die neuen Ehrenmitglieder mit ihren Partnerinnen und Partnern sowie Kathrin Fässler Grossen und René F. Maeder
Mitte: Anton Mosimann und René F. Maeder
Unten: Checkübergabe im Wert von CHF 100'000.– an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft



Landgasthof Bären
3427 Utzenstorf
Tel. +41 32 665 44 22
info@baeren-utzenstorf.ch
www.baeren-utzenstorf.ch

à la carte

Eier- schwämm- chen- Tortelli

FÜR 4 PERSONEN

NUDELTEIG

200 g Hartweizengriess, 100 g Weissmehl,
1 Ei, 5 Eigelb, 10 g Olivenöl

FÜLLUNG

100 g Eierschwämmchen, 20 g Schalotten
(fein gehackt), 100 g Mascarpone, 30 g
Sbrinz (gerieben), etwas gehackte Kräuter,
Weisswein, Cognac, Salz, Pfeffer aus der
Mühle, Zitronensaft



Nudelteig

Olivenöl, Eier und Eigelb vermischen. Hartweizengriess und Mehl begeben und alles gut zu einem Teig kneten (zuerst mit der Maschine, zum Schluss von Hand). Fertigen Teig für 24 Stunden kalt stellen. Vor dem Verarbeiten nochmals von Hand kneten.

Füllung

Eierschwämmchen rüsten und waschen. In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen und die vorbereiteten Pilze kurz sautieren. Feingehackte Schalotten begeben. Mit Weisswein und Cognac ablöschen. Die Eierschwämmchen auf eine Platte geben und kalt stellen. Anschliessend die ausgekühlten Pilze zerkleinern. Mascarpone, Eierschwämmchen, Sbrinz und Kräuter gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die fertige Masse in einen Dressiersack abfüllen.

Zubereitung

Den Teig mit einer Nudelmaschine zu hauchdünnen Bahnen ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 9 cm Ø) rund ausstechen. Anschliessend die Füllung mit Hilfe eines Dressiersacks auf die runden Teigformen geben. Den Rand des Teiges mit wenig Wasser bestreichen und zusammenschlagen, sodass ein Halbmond entsteht. Zum Schluss die beiden Enden zusammenführen und festdrücken, sodass ein Tortelli entsteht. Die Pasta in siedendem Salzwasser 3 Minuten kochen und vor dem Servieren kurz in Butter wenden.



Rössli Illnau
8308 Illnau
Tel. +41 52 235 26 62
info@roessli-illnau.ch
www.roessli-illnau.ch

à la carte

Schokoladen- brownie

FÜR 4 PERSONEN

SCHOKOLADENBROWNIE

60 g Milkschokolade, 80 g Zucker,
50 g Butter, 40 g Vollei, 40 g Mehl, 30 g
Baumnüsse, 30 g Schokolade Edelbitter,
15 g Pistazien (geschält)

VANILLESCHAUM

125 g Milch, 20 g Zucker, 14 g Vanille
Cremepulver, 35 g Eigelb, 100 g Vollrahm

KAFFEEGLACE

250 g Milch, 250 g Vollrahm, 2 EL Instant-
Kaffee, 100 g Zucker, 120 g Eigelb

SCHOKOLADENCRUMBLE

30 g Butter, 30 g Zucker, 30 g Mehl,
5 g Kakaopulver

KAFFEEBRAUSE

10 g Puderzucker, 18 g Zitronensäure,
18 g Natron, 3 g Instant-Kaffeepulver,
100 g weisse Schokolade



Schokoladenbrownie

Zucker und Butter schaumig rühren. Vollei und Mehl
beigeben. Milkschokolade schmelzen und unterrüh-
ren. Edelbitterschokolade in Würfel schneiden, Baum-
nüsse grob hacken. Restliche Zutaten beigeben, in ein
Blech füllen und bei 175°C 25 Minuten backen.

Vanilleschaum

Milch und Zucker aufkochen. Eigelb und Creme-
pulver miteinander mischen und zur Milch geben.
Unter ständigem Rühren aufkochen. Im Wasserbad
abkühlen. Rahm schlagen und unter die Vanil-
lecreme heben.

Kaffeeglace

Milch und Rahm aufkochen und den Instant-Kaffee
beigeben. Eigelb und Zucker verrühren, Milch-Rahm-

Flüssigkeit beigeben und umrühren. Zur Rose abko-
chen und im Eiswasser abkühlen. In einen Pacojet-
becher füllen und durchfrieren.

Schokoladencrumble

Alle Zutaten miteinander verreiben und kühl stel-
len. Mit einer feinen Raffel auf Backblech reiben.
Bei 160°C ausbacken.

Kaffeebrause

Alle Zutaten miteinander verreiben und Puderzu-
cker, Zitronensäure, Natron und Kaffeepulver im
Mixer fein mahlen. Schokolade schmelzen und mit
den restlichen Zutaten mischen. Zwischen zwei
Backmatten auswallen und gewünschte Form aus-
stechen. Zwei Stunden durchkühlen.

GENUSS IN IHREM GILDE-RESTAURANT!

Jetzt Gutscheine gewinnen:
www.gilde.ch

Die 275 Gastronomiebetriebe der Gilde stehen seit 1954 schweizweit für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit. Von der schlichten Gaststätte bis zum gehobenen Landgasthof. Auch in Ihrer Nähe!

news

Werben für Genuss

Nach dem erfolgreichen TV-Spot mit Stargast Christa Rigozzi,
welcher in den Jahren 2014 und 2015 im Schweizer Fernsehen und auf
Regionalsendern zu sehen war, verstärkt die Gilde dieses Jahr
die Marketingmassnahmen mit einer breit ausgelegten Plakatkampagne.

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, das «besondere eine Prozent
der Schweizer Gastronomie», bürgt nun seit über 60 Jahren für Qualität, Kre-
ativität und Gastlichkeit. Mit dem Ziel, den Bekanntheitsgrad der Fachvereini-
gung zu steigern und für mehr Zulauf in den verschiedenen Gilde-Betrieben zu
sorgen, lanciert die Gilde auf die kommende Herbstsaison hin eine Plakatkam-
pagne, welche gesamtschweizerisch zur Schau gestellt wird.

Die Plakate werden gezielt in spezifischen Regionen und an ausgewählten
Standorten angebracht – damit jeder potenzielle Gast als Gilde-Stammgast
gewonnen werden kann. Auf dem Plakat wird ausserdem auf die Gilde-Web-
site (www.gilde.ch) verwiesen, auf welcher Gutscheine im Gesamtwert von
CHF 5000.– gewonnen werden können, die dann in jedem Gilde-Betrieb ein-
lösbar sind.

Kochen wie die Grossen

Mit dem Ziel, Kinder für gesunde Ernährung und das Kochen mit regionalen Zutaten zu begeistern, haben 27 Gilde-Betriebe zusammen mit Proviande «Schweizer Fleisch» auch dieses Jahr kostenlose Kinderkochkurse durchgeführt.

Während ungefähr drei Stunden konnten rund 405 Kinder und Jugendliche im Alter von 8 bis 12 Jahren den bewussten Umgang mit Lebensmitteln erlernen. Unter Anleitung der Küchenchefs in den jeweiligen Gilde-Betrieben rüsten, schnipselten, dünsteten und brien sie um die Wette und zauberten schliesslich Wienerli im Teig, Zucchini-Hackfleisch-Schiffli, wilde Zigeuner-Spiessli und knusprige Chicken-Nuggets auf den Teller. Ihre Kreationen konnten die frischgebackenen Kochprofis anschliessend den insgesamt 810 geladenen Gästen servieren, denn für den Festschmaus durfte jedes Kind zwei Personen einladen.

Wie schon im Vorjahr war das Projekt für alle Beteiligten ein voller Erfolg. Proviande «Schweizer Fleisch» konnte mit der hervorragenden Qualität einheimischer Fleischprodukte überzeugen, die Eltern stolze und kochbegeisterte Kinder mit nach Hause nehmen und die Gilde-Köche ihr Wissen an die jüngere Generation weitergeben. So konnte zum Beispiel auch David Schweizer, Koch-Lernender im Hotel Tenne in Glüringen, für einmal in die Rolle des «Lehrmeisters» schlüpfen und den Kindern das Kochen erklären: «Sie waren alle mit viel Freude dabei und natürlich stolz darauf, den Eltern das Selbstgekochte zu servieren. Einige Kinder sagten mir, Koch sei nun sogar ihr neuer Traumberuf.»



Details

zu den teilnehmenden Betrieben
finden Sie unter

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





Uncle Ben's® Spitzen-Langkorn-Reis Was Geniesserherzen höher schlagen lässt.

Uncle Ben's Langkorn-Reis ist der beliebteste Reis in der Schweiz. Mit gutem Grund: Wir verwenden nur die besten Saatkörner von ausgewählten Bauern in Spanien und Italien. Durch die Veredelung im von uns entwickelten Parboiling-Verfahren bleiben die wertvollen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten. Und dank der legendären Uncle Ben's-Qualität bleiben die Reiskörner auch nach dem Zubereiten noch körnig.

