

Das Lifestyle-Magazin der



Sommer 2021

GILDE

BROT, UNSER KULINARISCHES ERBE

Tellerbrot und
Herrenwäggen
Von Dominik Flammer

Holzofenbäckerei Waldegg
Backen
wie um 1930

Spitzenrezepte
zum Kochen

www.gilde.ch

Fotografie: © Mae Mu on Unsplash

125 Jahre Erfahrung

Bereits in vierter Generation inhabergeführt, ist es dem Schweizer Schirmhersteller Glatz gelungen, sich mit zukunftsorientierten Erfindungen als Trendsetter im Markt zu positionieren.

Die Geschichte von Glatz ist eine Geschichte von kreativen Pionieren, die es wagten, fest hinter ihren Ideen zu stehen. Und es ist eine Geschichte von progressiven Frauen, die sich seit Beginn entscheidend ins Familienunternehmen einbrachten.

Alles begann mit Alfred Glatz, der im Jahr 1895 ein Schirmgeschäft in Frauenfeld eröffnete und seine Kreativität mit modischen Regen- und Sonnenschirmen zum Ausdruck brachte. Doch erst mit der Einstellung der Näherin Christine-Louise Lätsch, die aus einer Familie von Schirmmachern stammte und ein grosses Know-How mitbrachte, wurde das Geschäft zum Erfolg. Auch privat führte dies zum Glück: Albert und Christine-Louise heirateten nur wenige Jahre später. Ihr Sohn Albert junior, der das Geschäft übernahm, war ein begnadeter Tüftler und entwickelte ein Zahnkranz-Gelenk, das die Basis für den stufenweise neigbaren Schirm «Alexo» – eigentlich als Sonnenschutz für Landvermesser gedacht – bildete.

Seine Frau Frieda erkannte das Potential dieses Entwurfs als Gartenschirm und vermarktete es mit ihren Fremdsprachekenntnissen geschickt bei französischen und italienischen Händlern. «Es war eigentlich meine Mutter, die unser Unternehmen zu einem internationalen Unternehmen gemacht hat», erzählt Sohn Dölf Glatz.

Er selbst entwickelte den Schattenkomfort der Garten- und Grossschirme mit patentierten Öffnungs-



Bild: Markus & Dölf Glatz
Dölf und Markus Glatz, Schirmhersteller der dritten und vierten Generation, in der Produktionshalle in Frauenfeld.

und Schliessmechanismen weiter. Jede Generation war mit ihren Ideen am Puls der Zeit. So erfand sich Glatz erfolgreich immer wieder neu und wandelte sich vom Modeschirmgeschäft zum international bekannten Hersteller für Garten- sowie Hotellerie- und Gastronomieschirme.

Auch heute wird bei Glatz bereits am Sonnenschirm von morgen getüftelt. Die handwerklich gefertigten Qualitätsprodukte sind äusserst langlebig und können heute mit Licht, Heizung und weiteren nützlichen Features ausgestattet werden.



AMBIENTE Nova

Glatz 

www.glatz.ch

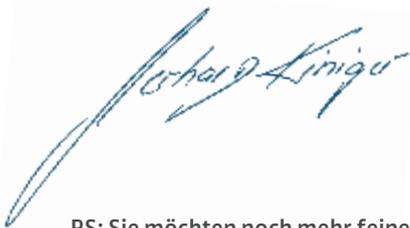
Liebe Gäste

Wenn es eins gibt, das uns gezeigt hat, dass wir Menschen in Zeiten der Krise zueinanderfinden, dann sind es wohl diese vergangenen eineinhalb Jahre. Vom anfänglichen Schock über das Schliessen und Öffnen und erneute Schliessen der Betriebe, von Anpassungen, Änderungen und Restriktionen, haben wir wohl alles gesehen. Hinzu kommen die Ungewissheit, Existenzängste und Sorgen vieler Mitglieder. Aber wo Dunkelheit herrscht, herrscht auch Licht. Schnell wurde das Take-away und Home-Delivery-Angebot erstellt, es gab Aufrufe seine lokalen Restaurants und Stammlokale zu besuchen und Spendenkonti wurden eröffnet. Auf allen sozialen Netzwerken wurde fleissig geteilt, zur Spende aufgerufen oder hat dazu angeregt, selbst gleich etwas zu bestellen. Auch Drive-ins und andere corona-konforme Events wurden auf die Beine gestellt. Dieser Einfallsreichtum, gepaart mit der Solidarität der Menschen, hat den entscheidenden Unterschied gemacht – und tut es noch immer. Über so viel Kreativität, Flexibilität und vor allem über so viel Mitgefühl bin ich überwältigt. Dass wir uns in so unsicheren Zeiten aufeinander verlassen können, gibt mir Hoffnung. Hoffnung auf Normalität. Beständigkeit.

Vor allem, oder gerade deswegen, prägt der zweite Aspekt diese Magazin-ausgabe besonders. Denn wenn etwas den Lauf der Dinge beständig überlebt hat, dann ist es Brot. Für manche ist es Grundnahrungsmittel, Selbstverständlichkeit oder ein Trend. Für andere wiederum ist es überlebenswichtig. Dass sich dieses Gebäck über viele Jahrhunderte auf fast allen Kontinenten unterschiedlich entwickelt hat – und es heute noch tut – ist nicht nur faszinierend, sondern auch ein Meisterwerk. Die Variationen sind vielfältig: klein und rund, flach und eckig, nussig oder sogar zweifarbig; vorhanden ist alles. Deswegen möchten wir Sie, liebe Gäste, auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitnehmen. Von den allerersten Anfängen, bis hin zu den neuesten Trends, zeigen wir, was in Brot wirklich steckt. Denn Brot ist unser kulinarisches Erbe.

Wir hoffen Ihnen hiermit die Vielfalt und Schmackhaftigkeit von Brot näherzubringen und wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre und bleiben Sie gesund.

Ihr Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Gerhard Kiniger



PS: Sie möchten noch mehr feine Gilde-Rezepte und spannende Food-Trends?
Dann Folgen Sie der Gilde auf Social Media:





Bärner Zöpfe

Zeitaufwand: ca. 120 Minuten
Für 4 Personen

2,5 kg Berner Zopfmischung
 250 g Butter, kalt
 5 Hefewürfel
 2,4 l Wasser, kalt

So wirds gemacht

Alle Zutaten in der Knetmaschine 12 Minuten langsam kneten. Anschliessend 3 weitere Minuten zu einem elastischen Teig kneten.

40 Minuten zugedeckt gehen lassen (Zimmertemperatur)

Zöpfe flechten. Dabei ca. 70g Teig pro Person einrechnen. Anschliessend mit Eigelb bestreichen und auf Bleche legen und nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen. Ein zweites Mal mit Eigelb bestreichen und den Ofen vorheizen. Im Umluftofen bei ca. 180 Grad backen. Zopf für 2 Personen (140g Teig) sollten ca. 10 Minuten backen. Zopf für 4 Personen (280g Teig) sollten etwas länger, ca. 15 Minuten, backen. Zum Apéro eignet sich die Speckzopfvariante besonders gut. Hierfür pro Kg Teig, ca. 500g kurz vorgebratene, erkaltete Speckwürfeli am Schluss des Knetgangs darunterheben.

Tipp vom Profi: Um ein individuelles, hausgemachtes Flair zu erhalten kann man den Zopf mit Rosen garnieren.



Relais et Châteaux
 Waldhotel Doldenhorn
 Familie René, Anne und Patric
 Maeder
 Doldenhornstrasse 26,
 3718 Kandersteg
www.doldenhorn-ruedihus.ch
 Tel. +41 33 675 81 81

Inhalt

à point

- 6** Tellerbrot und Herrenweggen
- 10** Backen wie um 1930: Holzofenbäckerei Waldegg
- 20** SchweizeReise: der Relaunch
- 26** Im Gespräch mit Brotexperten

gastro-trends

- 14** Kunterbunte Vielfalt – wie ein Mann das Brot revolutioniert
- 16** UNESCO Biosphäre Entlebuch – ein Zukunftsmodell mit Vorbildfunktion
- 18** Vom Foodtruck ins eigene Restaurant: wie Burger auf Reisen gehen
- 22** ZunftHaus zur Rebleuten: Aus der Region für die Region
- 24** Teufner Gastro Drive-In – ein Blick hinter die Kulissen

Rezepte

- 4** Bärner Züpfe – Zopfrezept vom Waldhotel Doldendorn
- 8** Tujetscher Knödel vom Hotel Posta
- 9** Oberbottiger Ruchbrot vom Restaurant Bären
- 12** Winterthurer Ruchbrot – zweifarbigen Randenbrot
- 13** Brühstück mit UrDinkelbrot vom Erlebnis Waldegg
- 29** Speckzopfrezept vom Bahnhöfli Entlebuch
- 30** Rezept Burger «Big Hahuna»

Kreuzwörtertsel

- 28** Gewinnen Sie tolle Preise

News

- 31** Unsere neuen Mitglieder / Generationenwechsel / Unsere neuen Partner
- 32** Gilde-Kochtag 2021



Mit
Rezepten
aus Gilde-
Küchen





Tellerbrot und Herrenweggen

So selbstverständlich wir heute in der Schweiz Brot in Hülle und Fülle und in unzähligen Variationen geniessen, so kostbar und begehrt war es bis weit ins 20. Jahrhundert hinein. Noch um 1712 assen etwa die Bauern kaum das halbe Jahr hindurch Brot, den Rest der Zeit begnügten sie sich mit Hafermus und Hirsebrei.

Von Dominik Flammer

Der Kampf um das tägliche Brot war für die grosse Mehrheit der Alpenbewohner über Jahrhunderte die grösste Sorge überhaupt. Ein Grossteil ihres Haushaltseinkommens ging für Brot- und Musgetreide drauf. Denn dieses blieb vor der Ankunft der Kartoffel für die Nahrungsaufnahme und die Sättigung bis in die Zeit der Industrialisierung hinein das mit Abstand wichtigste Nahrungsmittel. Erst die Verbesserung der Transportwege und insbesondere der Bau des weitverzweigten Eisenbahnnetzes führte zu relativ stabilen Getreidepreisen.

Auch wenn in der Geschichte der Ernährung sämtliche Getreidearten zunächst zu Brei und später auch zu Brot verarbeitet wurden, sind die heimischen Brottraditionen schwergewichtig vom Roggen und von zahlreichen alten Weizenarten wie Dinkel, Einkorn, Emmer und vom Zwergweizen geprägt worden. Alles Spelzweizenarten, deren Korn von einer harten Spelz umhüllt ist, die vor dem Mahlen entfernt werden muss. Vor allem Dinkel wurde und wird heute noch auch als Spelz oder Spelt bezeichnet, entsprechend nennt man Brot aus Dinkel aus Spelzbrot.

Tujetscher Brotknödel

Zeitaufwand: ca 60 Minuten
Für 4-5 Personen

720 g Ruchbrot, gewürfelt
2 Eier
300 ml Milch
75 g Blattspinat, mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl gedünstet abkühlen und leicht Hacken
5 g Petersilie gehackt
5 g Schnittlauch fein geschnitten
75 g Bündner Alpkäse
1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat

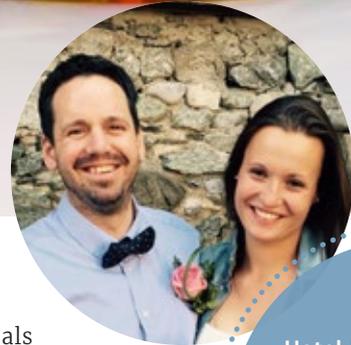
So wirds gemacht

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Muskat verquirlen und passieren. Brot und Käsewürfel, Kräuter und gehackter Blattspinat gut miteinander mischen und mit der Eier-Milch-Mischung sorgfältig vermengen.

Die Masse ziehen lassen und in einer Klarsichtfolie schön fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden. Anschliessend mit der Fleischgabel einige Löcher stechen.

Danach die Knödel im Steamer unter Dampf 35 Minuten garen.

Es kann sofort serviert werden.



Tipp vom Koch:

Die Brotknödel abkühlen lassen und als Mise en Place bereitlegen und zu einem späteren Zeitpunkt verzehren. Zum Aufwärmen kurz in der Pfanne anbraten.



Hotel-Restaurant Posta
Familie Andrea und Corsin
Cavegn, Via Alpsu 217,
7189 Sedrun/Rueras

www.posta-rueras.ch
Tel. +41 81 949 11 26



Hotel & Restaurant Bären
Oberbottigen
Familie Liselotte Mettler-
Schär und Christian Mettler
Matzenriedstrasse 35,
3019 Oberbottigen

www.baeren-oberbottigen.ch
Tel. +41 31 926 14 24

Oberbottiger Ruchbrot

Zeitaufwand: ca 120 Minuten

Für 4 Personen

250g Weissmehl
1000g Ruch Mehl
25g Roggenschrot eingeweicht
(über Nacht)
30g Salz
63g Hefe (1.5 Hefewürfel)
0.75l Wasser Handwarm

So wirds gemacht

Ofen vorheizen auf 200 Grad.

Alle Zutaten (ohne Wasser) in eine grosse Schüssel geben und vermischen.

Das Wasser begeben und den Teig so lange kneten bis eine homogene Bindung entsteht.

Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur in der Schüssel ruhen lassen, während der Ruhezeit den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken.

Anschliessend den Teig in 500g Stücke zerteilen und in eine Runde Form bringen.

Auf ein Blech mit Backpapier geben und in den vorgeheizten Ofen geben.

Backzeit: ca. 25 Min bis 35 Min

Nach dem Backen auf dem Gitter auskühlen lassen.

Immer seltener trifft man auf echte Holzofenbäckereien an. Dass das alte Handwerk langsam verschwindet und durch industrielle Maschinen ersetzt wird, war dem Wirt vom «Erlebnis Waldegg», Chläus Dörig, ein Dorn im Auge.

Um dem Sterben entgegenzuwirken, entstand deshalb in der «Erlebnisegge des Appenzellerlands» eine Holzofenbäckerei. Gepackt von unserer Neugier haben wir einen Blick hinter die Kulissen, direkt in die Backstube, gewagt.

Brotbacken wie um 1930



Früh am Morgen, wenn selbst die Vögel noch auf die Morgendämmerung warten, heizt Bäckermeister Christian Meier in der Holzofenbäckerei «Ziträdli» den Ofen bereits ein – mit würzigem Tannenholz. Mit geschultem Blick legt er sich alle Zutaten und Werkzeuge zurecht und beginnt sein Handwerk: das Brotbacken. Am Ende des Tages, genauer gesagt an sechs Tagen in der Woche, werden die verschiedensten dunklen Brotsorten aus dem Holzofen gezogen.

Von Handwerkskunst und Vielfältigkeit

Entstanden ist alles Dank Wirt Chläus Dörig. Mit seiner Idee und mithilfe entsprechender Handwerker, einem Kunstschmid, der sich in den verschiedensten Epochen auskennt, einem Zimmermann und einem begabten Bäckermeister wurde der Traum zur Wirklichkeit. Die Arbeit am direkt be-

feuerten Holzofen erfordert echtes Handwerk. Nur mit viel Liebe, Einfühlung und vollem Körpereinsatz gelingen die Produkte. Keine Maschine könnte das nachstellen. Aber noch etwas Entscheidendes macht die Arbeit aus: die Liebe zum Beruf. Fragen wir Bäckermeister Christian Meier, was ihm an der Arbeit besonders Freude bereitet, so antwortet er: «Es gibt nichts Schöneres, als wenn man ein schönes und gutes Produkt aus dem Holzofen nehmen kann. Da freut man sich immer wieder!» Aber auch der direkte Kundenkontakt, ist das, wofür sich der Einsatz so lohnt. Denn die Kunden, egal ob klein oder gross, sind begeistert. So etwas sehen sie nicht alle Tage. Unzählige Fragen prasseln auf den Bäckermeister ein, die er gern direkt, oder, wenn Corona nicht wütet, während eines Kurses in der urchigen Bäckerei beantwortet.

Jetzt liegt, noch ganz warm und wohlduftend, ein reines Dinkelbrot in Demeter-Qualität vor dem Bäckermeister. (Demeter ist das weltweit gültige Qualitätslabel für Nahrungsmittel).




Erlebnis Waldegg
Niklaus und Anita Dörig
& Patrick Eugster
Waldeggstrasse 977,
9053 Teufen

Tel. +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

Der Löwenanteil macht das gewöhnliche Ruchbrot aus, aber am Wochenende werden auch Dinkel- und Laugenzöpfe gebacken. Nebst den Broten und Zöpfen reihen sich auch diverse Süssgebäcke in den Regalen des Erlebnis Waldegg auf. Dinkelgebäcke, ebenfalls in Demeter-Qualität, Appenzeller Biber, Appenzeller Biberfladen, süsse Appenzeller Honig-Leckerli, Guetsli, Nuss- und Mandelgipfel und, was auf gar keinen Fall fehlen darf: das «Ziträdli» Gebäck. Dieses verleiht der Holzofenbäckerei ihren Namen. Erfunden hat das Rezept der Grossvater des Bäckermeisters.

Nur mit viel Liebe gelingen die Produkte

Damit diese Leckereien auch gelingen, muss man, laut Christian Meier, eine gewisse Liebe – ein Fingerspitzengefühl – zum Holzofen aufbauen und entwickeln. Dann, und nur dann, bekommt man auch gute Produkte. Mit seiner 30-jährigen Erfahrung hat er dieses Gefühl perfektioniert. Und aufhören will er noch lange nicht. Schliesslich motiviert ihn die Arbeit selbst. «Wenn man vom Anfang bis zum Schluss, wenn das Produkt aus dem Holzofen kommt, dabei ist, ist das die gröss-

te Motivation überhaupt. Vor allem, weil man die Verantwortung mitträgt. Kommt ein knuspriges Brot zum Holzofen raus, dann schlägt das Herz höher.»

Damit dieses auch gelingt, arbeitet das Erlebnis Waldegg mit einem lang geführten Hebel – dem Vorteig. Das Dinkelmehl wird mit einer Zentrofan Mühle gemahlen, die in der Nachbargemeinde Stein im Appenzellerland, steht. Durch dieses Vorgehen verhält sich das Mehl in der Verarbeitung anders. Das Dinkeln Korn kommt vom Demeter-Dinkelbauer aus Schaan, Fürstentum Liechtenstein. Generell wird darauf geachtet, dass die Zutaten aus der Region bezogen werden können. Am Ende des Tages, wenn alle Kunden gegangen und alle Brötchen verkauft wurden, wird die Brotschaukel zur Seite gelegt, während Christian Meier sich zufrieden die Hände an der Schürze abreibt. Und morgen früh geht der Zauber von vorne los.

Winterthurer Brot – Zweifarbigen Randenbrot



Restaurant Stadtrain
Pascal A. Werner
Römerstrasse 71,
8404 Winterthur

www.stadtrain-winterthur.ch
+41 52 246 01 67



Zeitaufwand: ca 160 Minuten
Für 4 Personen

Was

500 g Weissmehl 500 gr Weissmehl
20 g Salz 20 gr Salz
3 dl Vollmilch
200 g Randen
1/2 Stk Hefewürfel
3 dl Wasser
1/2 Stk Hefewürfel

So wird's gemacht

Vorbereitung Teig 1

Das Mehl mit dem Salz vermischen. Die Hefe in handwarmer Milch auflösen. Dann alles zusammen zu einem Teig kneten und eine Stunde an der Wärme gehen lassen.

Vorbereitung Teig 2

Mehl mit Salz vermischen. Anschliessend Randen rüsten, fein schneiden, im Wasser weichkochen, mixen und auskühlen lassen. Die Hefe im handwarmen Randen-Wasser auflösen. Alles zusammen zu einem Teig kneten und eine Stunde an der Wärme gehen lassen.

Zubereitung des Brotes

Beide Teige in gleichmässige Stücke teilen und jeweils ein weisses und ein rotes Stück miteinander verkneten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, einschneiden, mit wenig Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 190°C rund 25 Minuten backen.

Tipp des Kochs: die Randen können auch als «Würfel» in den Teig gegeben werden.

UrDinkel- Vollkornbrot mit Brühstück

Zeitaufwand: ca 14 Stunden
Für 4 Personen

1,8 dl Wasser
120 g UrDinkel-Vollkornmehl

Zutaten Teig

300 g UrDinkel-Vollkornmehl
1 1/4 TL Salz
20 g Hefe, zerbröckelt
ca. 2 dl Wasser
1 TL Apfelessig

*wenig UrDinkel-Vollkornmehl zum
Formen und Bestäuben*

Zubereitung

Brühstück: Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl dazugeben,iterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen, mit Essig und Brühstück zum Mehl geben, kurz zu einem feuchten, glatten Teig kneten. Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.



Den aufgegangenen Teig kurz aufziehen. Mit Mehl zu einer Kugel formen, in das mit Mehl gut bestäubte Gärkörbchen legen. Zugedeckt 20 bis 30 Minuten aufgehen lassen.

Ofen auf 230 - 250 °C vorheizen.
Brot auf das mit Backpapier belegte Blech stürzen, Körbchen entfernen.

Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren.
Blech in der Mitte in den Ofen schieben, Brot 40-45 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp vom Koch:
das Brot in einer Cake-Form backen.



Erlebnis Waldegg
Niklaus und Anita Dörig &
Patrick Eugster
Waldeggstrasse 977,
9053 Teufen

Tel. +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

KUNTERBUNTE VIELFALT – WIE EIN MANN DAS BROT REVOLUTIONIERT

Dass Brotbacken nicht einfach nur Mehl, Hefe und Wasser ist, das beweist Gilde-Koch Pascal A. Werner, aus dem Restaurant «Stadtrain» in Winterthur. Denn seine Kreationen sind etwas ganz Besonderes. An der Stadtrain-Brücke, welche Winterthur und Oberwinterthur verbindet, können die Gäste nicht nur hausgemachte und regionale Gerichte geniessen, auch das Brot wird in verschiedenen Farben und Formen meist selber gebacken – und das mit Erfolg.

Vielfältigkeit ist Programm

Immer deutlicher zeichnet sich ein Trend zum selbstgebackenen Brot ab. Durch neuzeitliche Allergien, bewussterer Ernährung oder einfach nur der Spasseshalber, wagen sich immer mehr Menschen an kreative Rezepte. Seltener auch an alte, traditionelle Rezepte aus fast vergessenen Tagen. Auch Pascal A. Werner gehört zu ihnen. Seine Spezialität: Vielfältigkeit. Seine Leidenschaft dafür entdeckte er schon früh. Nämlich während seiner Lehrzeit. Im «Wirtschaft zum Schönengrund» in Winterthur, welches damals ebenfalls zu den Gilde-Betrieben zählte, lernte er nebst dem Kochen auch das Handwerk des Brotbackens. Englisch-Brot, Graham-Brot oder das Hausbrot, welches mit Kernen und Nüssen daherkam – und bei den Gästen sehr beliebt war – setzten den Grundstein für das heutige Brotangebot im Restaurant Stadtrain.

Neue Ideen dank Farben und Formen

Das erste, selbstgemachte Brot entstand im Restaurant im Frühjahr 2018 – aus Vergnügen. Ein Funke sprang über, der eine kunterbunte Vielfalt an Brotsorten nach sich zog. Das «Hausbrot» – ein zweifarbiges Nussbrot – war dabei das Erste, welches angeboten wurde. Heutzutage haben sich noch

weitere Sorten dazugesellt. So überrascht Pascal A. Werner seine Gäste mit einem urchigen Bierbrot, einem orientalische Currybrot oder dem Randenbrot, welches mit seiner Zweifarbigkeit glänzt. Und das ist noch längst nicht alles. Zurzeit bietet das Restaurant Stadtrain für sein «Über d’Gass» Angebot abwechslungsweise bis zu zehn verschiedene Brotsorten zum Verkauf an. Die Rohstoffe dazu kommen aus der Schweiz und wenn immer möglich, aus der Region.

Um nicht monoton zu werden und den Reiz auf dieses Zusatzgeschäft abebben zu lassen, entstehen immer wieder neue Ideen. Woher diese kommen? Laut Pascal A. Werner sind es der tagtägliche Kontakt mit Farben, Formen und Rohstoffen, die ihn inspirieren, immer wieder neue Kreationen zu entwickeln. Manchmal wird auch ein Rezept verfeinert, dann wiederum entsteht ein völlig Neues. Auch das positive Feedback der Kunden ist spürbar und spornt ihn zusätzlich an, an diesem Konzept festzuhalten.

Bei so vielen Brotsorten sind wir neugierig geworden und haben beim leidenschaftlichen Gastgeber und gelernten Koch nachgefragt: «Welches Brot ist Ihre Lieblingssorte?» Die Antwort: «Geschmacklich oder auch optisch ist jedes Brot auf seine Art und Weise ein Favorit. Ob ein Nussbrot zum Apéro,



Restaurant Stadtrain
Pascal A. Werner
Römerstrasse 71,
8404 Winterthur

www.stadtrain-winterthur.ch
+41 52 246 01 67

ein Zopf am Sonntag oder auch das Currybrot zu Grilladen, es gibt immer ein passendes Brot. Persönlich begeistert mich meistens die Kombination von zweifarbigem Brot, denn das Auge isst bekanntlich mit. Auch die Gäste geniessen die Abwechslung und schätzen dieses Angebot.» Ein Erfolg – vor allem beim Abendessen im Restaurant oder auch als zusätzliches Angebot während den «Über d’Gass»-Zeiten.

Mit welchen spannenden und kreativen Brotsorten Pascal A. Werner in Zukunft seine Gäste begeistern wird, wissen wir nicht. Was wir aber wissen, ist, dass es garantiert ein Hit sein wird – denn Brot zu backen, ist wahrhaftig seine Leidenschaft.



© Copyright: UNESCO Biosphäre Entlebuch – Jan Geerk

UNESCO Biosphäre Entlebuch – ein Zukunftsmodell mit Vorbildfunktion

Als Gastro-Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch liegt Gilde-Gastronom Willi Felder, vom Restaurant Bahnhöfli Entlebuch, die Regionalität seiner Produkte besonders am Herzen. Die Wertschöpfungskette wird kurzgehalten, die Region profitiert und die Gäste sind zufrieden.



Restaurant
Bahnhöfli Entlebuch,
Willi Felder, Bahnhofstrasse 30,
6162 Entlebuch

www.bahnhoeffli-entlebuch.ch
+41 41 480 13 25



Gasthaus Engel Hasle
Thomas und Katrin Hunkeler
Dorf 16, 6166 Hasle

www.engel-hasle.ch
+41 41 480 13 68

Auf sanft geschwungenen Hügeln zwischen stolz emporragenden Bergen liegt der schöne Landstrich Entlebuch im Kanton Luzern. Das Besondere an ihr: Die Schweizer Region wurde von der UNESCO als beispielhaftes Biosphärenreservat ausgezeichnet.

Konkret bedeutet es, dass die Natur- und Kulturlandschaft erhalten werden und viele Produkte und Dienstleistungen aus der Region vertrieben werden. Sogar mit eigener Qualitätsmarke. Auch das Gasthaus Engel in Hasle und das Restaurant Bahnhöfli, welches sich in Entlebuch direkt neben der Haltestelle zwischen Luzern und Bern befindet, sind Teil davon – und das seit Anfang an.

2 Jubiläen, 1 grosses Erbe

Gilde-Mitglied Willi Felder, der das Restaurant Bahnhöfli besitzt und betreibt, freut sich dieses Jahr besonders. Nicht nur, dass die Biosphäre Entlebuch ihr 20-jähriges Bestehen feiert, auch das Restaurant hat Jubiläum. Ganze 120 Jahre schon ist es in Betrieb und wird von der Familie Felder geführt. Hier trifft Tradition auf Natur. Damit diese bestehen bleibt, setzt Willi Felder, so gut es geht, auf regionale Produkte. «Es macht mir Freude, mit den einheimischen Produzenten zusammenzuarbeiten und Produkte weiterzuentwickeln. So sind Frische und Natürlichkeit garantiert.» Und wenn das hauseigene Brot gebacken wird, bezieht er das Mehl

von der Wicki Mühle in Schüpfheim – dort wird es nämlich vor Ort gemahlen.

Die Resultate können sich sehen – oder besser gesagt – schmecken lassen. Dann entsteht Brot, das zu Amuse-Bouche serviert wird oder aber ein sonntags Speckzopf wird gebacken. Wenn das Bahnhöfli mal gerade nicht selbst bäckt, kommen die Brote von regionalen Bäckern, die ebenfalls Bäcker-Partner der Biosphäre Entlebuch sind. So beschränkt sich die Wertschöpfungskette auf die Region. Ein nachhaltiges Modell mit Vorbildfunktion.



Vom Foodtruck ins eigene Restaurant – wie Burger auf Reisen gehen

Der Traum vom eigenen Restaurant haben viele. Auch bei den Gilde Gastgebern David Simon und Stefanie Cairolì wurde dieser Wunsch bei der gemeinsamen Arbeit geweckt – und prompt in die Tat umgesetzt! Ihre Lösung: Ein Foodtruck namens «Foodie». Dessen Spezialität: Burger. Doch wie kamen die jetzt ins Restaurant? Geleitet von unserer Neugier – und unserer Nase – sind wir dem Duft der saftigen Burger gefolgt und haben Fragen gestellt.

Casual dining trifft auf eat local, think global.

Wenn der herrliche Burgerdurst durch Rothenfluh zieht, dann wissen alle: das Restaurant Säge kocht gerade. Hinterm Grill in der Küche, wo Burger und Co zischen und brutzeln, stehen Gilde-Köche David Simon und Stefanie Cairoli – und zaubern leckere Kreationen. Zwar sind Burger ihre Spezialität, gekocht werden aber allerlei leckere Gerichte. Für das Bestreben nach dem «Casual Dining» steht eine klare Formel: Gekocht wird frisch, zeitgemäss und im Takt der vier Jahreszeiten. Mal mit regionalen Akzenten, mal mit internationalen und stets mit viel Liebe und Leidenschaft. Einfach, ehrlich und immer ein Genuss. Auch der Aspekt der Nachhaltigkeit und der Respekt zum Menschen und zur Natur sind ihnen wichtig. Daher verwenden sie hauptsächlich frische Zutaten, wenn möglich aus der Region. Ganz nach dem Motto «eat local, think global.»

Ein Start auf vier Rädern

Das dies überhaupt möglich ist, haben sie «Foodie» zu verdanken. Denn ohne ihn wäre das alles gar nicht möglich

gewesen. Damals, 2016 als alles begann, entschlossen sich David und Stefanie zunächst einen Foodtruck zu kaufen und zu betreiben. «Foodie», wie sie ihn liebevoll nennen, war ihr Eintrittsticket, denn ihnen war damals klar, dass sie nicht gleich mit einem Restaurant loslegen konnten. Deswegen sprangen die beiden jungen innovativen Köche auf den Soul-Food Trend – und füllten auf Festivals, Open Airs und Co. hungrige Mägen. Der Trend, der damals auch die leckeren Burger enthielt und von Amerika hierher schwappte, brachte ihnen nicht nur Bekanntheit ein, sondern öffnete ihnen auch gleich Türen – in diesem Fall, eine Restauranttür. Mithilfe eines bald pensionierten Wirtspaares und eines befreundeten Vermieters, konnten sie bereits nach zwei Jahren das Restaurant «Säge» eröffnen. Der Start war ein voller Erfolg. Schnell mussten neue Mitarbeiter eingestellt werden und «Foodie» konnte sich schon bald zur Ruhe setzen. Die Burger haben sie allerdings mit



auf die Speisekarte genommen. Zum Glück! Nicht nur, dass die hausgemachten Burger im Tagesgeschäft laufen, sie sind auch die rettende Lösung in Notzeiten. Während des ersten Lockdowns wurde samstags nur Burger verkauft. Die Einheimischen dankten es ihnen – und überrannten sie mit Bestellungen. Dass die Lust an ihnen seit Jahren anhält, freut sie ungemein. Vielleicht liegt ihr Erfolgsgeheimnis aber auch einfach am leckeren Rezept? Wer in einen «Säge-Burger» reinbeisst, der wird von den luftig leichten – und selbstgemachten Buns – überrascht, während der Inhalt für die nötige Geschmacksexplosion sorgt. Wer es nicht glaubt, der kann sich von seiner Nase, direkt ins Restaurant, leiten lassen – und sich selbst davon überzeugen.



Restaurant Säge
David Simon und Stefanie Cairoli
Säge 119, 4467 Rothenfluh

www.restaurant-saegel.ch
+41 61 991 90 67



Vergessene Kulinarik mit SchweizeReise – ein Relaunch



Letztes Jahr wurde das Event «Sommernachtstraum in Basel» verschoben. Mehr als 400 Gäste hätten sich von Spitzengastronomen der Gilde kulinarisch verwöhnen lassen können. Stattdessen wurde SchweizeReise.ch ins Leben gerufen, doch auch dieses musste wegen der aktuellen Situation angepasst werden. Man ist aber flexibel: der Relaunch der SchweizeReise ist bereits geplant.

Es hätte alles so schön sein können, doch die aktuelle Weltlage lässt es einfach nicht zu. Das Event «Sommernachtstraum in Basel» musste auch dieses Jahr auf 2022 umgeplant werden. Lorenz Beyeler, Präsident von BaselMarketing hatte auf eine Umsetzung in diesem Jahr gehofft, dass die Lage sich allerdings 2021 noch nicht verbessert, konnte man im 2020 noch nicht voraussagen. Gäste, teilnehmende Restaurants und Veranstalter müssen sich also in Geduld üben. Aber eins lassen sie sich nicht nehmen: die SchweizeReise.

Zur Erinnerung

Wer muss schon weit reisen, wenn die Schweiz so wunderschöne Gebiete zu bieten hat? Alle, die dieses Jahr ihre Ferien hier verbringen, sollten unbedingt an der SchweizeReise teilnehmen. Das unterhaltsame Spiel ist simpel: jeder, der mitmachen möchte, kann sich die dazugehörige SchweizeReise-Stempelkarte bei einem teilnehmenden Gilde-Restaurant holen. Oder auf www.schweizereise.ch die Karte downloaden. Nun kann man die zehn aufgelisteten Betriebe besuchen und dort ein Gericht, das unter dem Motto «Vergessene Kulinarik» angeboten wird, essen. Das besuchte Restaurant setzt dann seinen Stempel auf seine Teilnehmerkarte und weiter geht's. Je mehr Restaurants besucht werden, desto mehr

attraktive Vorteils-Packages von Schweizer Tourismusregionen kann man gewinnen. Das können unter anderem Museumseintritte, Flugsimulatorstunden oder einzigartige Übernachtungsmöglichkeiten sein.

Der Relaunch

Gestartet wird das Ganze ab August 2021. Nun kann das ganze Jahr über fleissig gereist und verspeist werden. Den krönenden Abschluss bildet der Sommernachtstraum «vergessene Kulinarik – modern interpretiert». Zum Start ist eine Kick-off-Party mit Feuerwerk und mehr geplant, wobei lokale Organisationen und Tourismus Verbände als Partner bei der Planung und Umsetzung dabei sein werden. Auch

SCHWEIZE REISE

Die Schweizreise mit einem R
www.schweizreise.ch



Lorenz Beyeler, Präsident BaselMarketing

Schweiz Tourismus ist mit von der Partie – und bindet gleich ein weiteres, spannendes Konzept mit ein: «Rendez-vous: Der besondere Restauranttisch fürs Wiedersehen». Weil die letzten Monate harzig waren, sucht Schweiz Tourismus die schönsten Tische für ein Wiedersehen mit Freunden, Familie und Geschäftspartner. Der Sommer 2021 steht deshalb ganz im Zeichen des Wiedersehens zwischen seinen Liebsten. Schweiz Tourismus möchte das lang ersehnte Treffen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen und lädt gemeinsam mit HotellerieSuisse und GastroSuisse die Mitglieder der Gilde dazu ein, aussergewöhnliche, originelle Restaurant-Locations mit speziell inszenierten Tischen und einzigartigem Setting einzureichen.

Liebe Leser, wie man hier unschwer erkennen kann, ist der Sommer 2021 mit tollen Ideen, Tatendrang und spannenden Projekten gefüllt. Na, dann. Auf geht's!

Die Idee der Schweizreise und des Sommernachtstraums kommt von BaselMarketing, dem Verein zur aktiven Förderung von Marketing und Kommunikation in und um Basel. Der Präsident des Vereins, Lorenz Beyeler, freut sich, dass der Verein mit der Gilde als Partner einen Spezialisten im Bereich der Gastronomie an seiner Seite hat: «Die Zusammenarbeit mit der Gilde und die Vorbereitungen laufen rund. Wir freuen uns alle jetzt schon riesig auf die Schweizreise und den Sommernachtstraum und sind gespannt auf die regionalen Delikatessen.»



Lorenz Beyeler (rechts) und sein Team.

Teilnehmende Gastronomen

- Gilde Landgasthof Ochsen, 5063 Wöflinswil
- Gilde Hotel Restaurant Eichberg, 5707 Seengen
- Gilde Seehotel Hallwil, 5712 Beinwil am See
- Gilde Zunfthaus Restaurant zum Grünen Glas, 8001 Zürich
- Restaurant Safran Zunft, 4001 Basel
- Gilde Gasthof zur Sonne, 4418 Reigoldswil
- Gilde Gasthof Schlüssel, 4153 Reinach
- Gilde Erlebnis Waldegg, 8053 Teufen
- Gilde Relais et Châteaux Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg
- Schützenhaus Basel, 4051 Basel

Aus der Region für die Region

Der Wunsch nach regionalen Produkten steigt schon seit einigen Jahren in der Bevölkerung. Immer mehr Menschen achten beim Kauf woher die Lebensmittel kommen und wie sie verarbeitet werden. Das Hotel Restaurant Zunfthaus zur Rebleuten in Chur gehört zu diesem Bevölkerungsanteil. Denn sie setzen stark auf Regionalität – vor allem in Sachen Brot.



Frühstück mit gutem Gewissen

Wenn die Gäste der Gilde-Gastronomen Marco und Jacqueline Rudolph früh morgens in den Zunftsaal eintreten, um sich ihr Frühstück anzurichten, fällt ihr Blick sofort aufs Buffet. Dort liegen, frisch angerichtet und herrlich duftend in einem Korb, verschiedene Brotsorten und Kleingebäcke. Mit dabei: ein kleines Schälchen mit regionaler Butter. Das Wasser läuft im Mund zusammen, der Magen knurrt schon. Kein Wunder also sind die Brötchen schnell vergriffen. Nachschub muss her. Woher sie den beziehen? Den Grossteil

holen sie sich von der Bäckerei-Konditorei-Café Signer in Zizers oder vom **Zuckerbäcker Arthur Bühler** direkt in der Churer Altstadt. Gelegentlich backen sie auch hausgemachtes Brot. «Wir verwenden bei uns zu 100 % nur Gran Alpin Mehl. Dieses wird beispielsweise im selbst gemachten Gran Alpin Toastbrot verwendet, welches wir zum Tatar servieren.»

Regionalität: ja bitte!

So viel Einsatz und liebe zur Region schmecken – und schätzen – die Gäste. Für Marco Rudolph und seiner Frau Jacqueline ist das positive Feedback Bestätigung, dass sie etwas richtig machen. Denn, laut Marco Rudolph, muss Brot optisch und geschmacklich Freude machen. Für ihn und seine Frau ist Brot ein echtes Handwerk, ein Stück Kultur. Das dies leider noch immer viel zu wenig in der Gastronomie geschätzt wird, bedauern sie. Für sie ist der direkte





Zunftthaus zur Rebleuten
Marco und Jacqueline Rudolph
Pfisterplatz 1, 7000 Chur

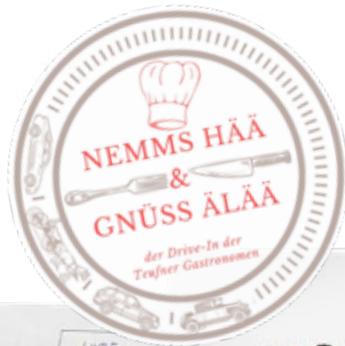
www.rebleutenchur.ch
+41 81 255 11 44

Kontakt zu Lieferanten und Herstellern wichtig. So verwundert es nicht, dass sie letztes Jahr im Zusammenhang mit der Teilnahme beim BOSG-Award unter anderem auch mit dem Label «Schweizer Brot» ausgezeichnet wurden. Aber nicht nur in Sachen Brot setzen sie auf Regionalität. Auch bei ihren anderen Gerichten achten sie darauf, woher die Lebensmittel kommen. Wer sich selbst davon überzeugen möchte, der kann einen Abstecher in die Churer Altstadt machen – und die wohl frischesten Frühstücksbrötchen genießen.



Das Teufner Gastro Drive-In

ein Blick hinter
die Kulissen



«Die Gastro-Betriebe bleiben geschlossen.» So lautete des Öfteren dieses Jahr die Meldung vom Bundesrat. Doch Not macht erfinderisch und so kam es, dass das Teufner Gastro Drive-In ins Leben gerufen wurde. Eine Take-Away-Aktion der anderen Art, die – vollgepackt mit Hoffnung und Gemeinschaftsgeist – die Mägen vieler glücklicher Besucher füllte.





Erlebnis Waldegg
Niklaus und Anita Dörig &
Patrick Eugster
Waldeggstrasse 977,
9053 Teufen

www.waldegg.ch
Tel. +41 71 333 12 30

Hotel zur Linde
Familie Lanker
Bühlerstrasse 87,
9053 Teufen

www.hotelzurlinde.ch
+41 71 335 07 37

Eine Idee muss her

Die Lage schien im Januar 2021 für sämtliche Gastro-Betriebe trostlos, als ein unerwarteter Anruf des Teufner Gemeindepräsidenten, Reto Altherr, beim Hotel zur Linde neue Perspektiven mit sich brachte. Ermutigt von der Frage „Wie können wir helfen?“, wurde eine Dringlichkeitssitzung der Teufner Gastronomie einberufen. Ganze elf Gastronomie-Betriebe kamen zusammen, darunter die Gilde-Mitglieder „Hotel zur Linde“ und das „Erlebnis Waldegg“. Während viele Ideen und Möglichkeiten für Solidaritätsaktionen besprochen wurden, kam Patrick Eugster, vom Erlebnis Waldegg, die zündende Idee: das Teufner Gastro Drive-In. Die Idee war einfach: dank Voranmeldung können Gäste gemütlich mit ihren Autos zum vereinbarten Platz vorfahren und ein leckeres Menü abholen.

Los geht's

Schnell wurde das Konzept über WhatsApp-Gruppen ausgetüftelt, anschliessend der Gemeinde präsentiert und für gut befunden. Innert kürzester Zeit durfte das Projekt grosszügige Sponsorenbeiträge und viel Unterstützung von allen Seiten erleben. Lieferanten spendeten für das erste Drive-In Getränke und Extras und die Gemeinde übernahm für alle Gäste das Dessert. Die elf Betriebe wechselten sich in der Gemeinschaftsküche mit kochen, vakuumieren und abpacken ab. Doch die Knochenarbeit hat sich gelohnt. Über 1000 Portionen konnten so am Valentins Drive-In verkauft werden.

Fortsetzung folgt

Das Interesse riss nicht ab, weswegen gleich zwei weitere Drive-Ins gestartet wurden. Vorher wurde ein digitales Re-

servationssystem mit Bestätigungsautomatismus programmiert, das den Bestellprozess vereinfachen sollte. Auch die Kinder-Boxen, die von der Gilde mit süssen Überraschungen gefüllt wurden, kamen dazu. Der Erfolg: auch jetzt überwältigend. Dass es jedes Mal ein neues Erlebnis ist, beweist das Oster Drive-In. Fast wäre es durch eine zu späte Spargellieferung ins Wasser gefallen. Durch pfiffiges Handeln konnte aber eine Katastrophe abgewendet werden. Langeweile gibt es in Teufen nicht, dafür Gemeinschaftsgeist und leckere Menüs im fahrbaren Untersatz.

Im Gespräch mit Brotexperten

Der Gilde Partner «Fredy's» weiss, wie man Brot bäckt – schliesslich ist das Unternehmen eines der erfolgreichsten KMU Bäckereien der Schweiz. Wir wollten mehr wissen und durften Peter Kasimow, der seit 25 Jahren dabei ist und Mitglied der Geschäftsleitung ist, im Interview alles zu der Erfolgsgeschichte fragen.

Herr Kasimow, wie ist Fredy's entstanden und was ist die Motivation dahinter?

Nach vielen Jahrzehnten erfolgreichem Unternehmertum mit der Grossbäckerei Hiestand AG (heutige Aryzta) war die Zeit reif, für Fredy Hiestand neue Wege einzuschlagen. So entstand 2003 die Fredy's AG in Baden. Dabei wollten wir nicht «schneller und grösser sein», sondern auf Qualität und traditionelle Handwerkskunst setzen. Unsere Motivation ist es, ausgezeichnete und genussvolle Backwaren – mit Zutaten, die hauptsächlich aus der Region kommen – herzustellen.

Welche Produkte waren von Anfang an dabei und wie hat sich das Sortiment über die Jahre hinweg verändert?

Im In- und Ausland bekannt, war natürlich der Buttergipfel in sämtlichen Variationen von Anfang an dabei. Aber auch Holzofenbrote und Brötli waren mit am Start. In den letzten Jahren ent-



wickelte sich ein Trend zu nachhaltigen und regionalen Backwaren und auch Bio und vegan ist ein grosses Thema. Die Kunden wollen – und das ist auch gut so – wissen, wie und wo die Zutaten herkommen und produziert werden. Heimat, Herkunft, Handwerk.

Und wie garantieren Sie einen möglichst gesunden und nachhaltigen Brotkonsum?

Uns ist es ein persönliches Anliegen bei der Herstellung Mehrwerte aus Weizenkeimen und frisch vermahlene Vollkornmehl, das tagtäglich im Hause vermahlen wird, zu nutzen. Auch der konsequente Verzicht auf Emulgatoren und chemische Backhilfsmittel sowie die Verwendung von Getreide, das aus pestizidfreiem Anbau aus der Region stammt, sind fester Bestandteil.

Wie sieht ein Tag in Fredy's Backstube aus?

Auf jeden Fall ist der immer spannend. Unsere 140 Mitarbeitende sind täglich auf allen Stufen in Kontakt und müssen unter anderem Produkte beurteilen und entwickeln. Das ist, glaube ich, der Teil der am meisten Spass macht. Auch Rundgänge durch die Produktion und persönliche Gespräche mit Gastronomen, Küchenchefs und Einkäufer stehen auf dem Programm.




Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113,
5400 Baden
Tel. +41 56 200 29 00
www.fredys.ch

Gibt es in den einzelnen Regionen einen «Brot-Trend»?

Was sicher gut spürbar ist, sind Präferenzen zwischen ländlichen und urbanen Gebieten. In ländlich geprägten Gegenden ist das Sortiment überschaubarer. In städtischen Agglomerationen ist die Nachfrage nach Bio- und Vollkornprodukten höher. Auch stellen wir fest, dass in der Stadt Backwaren gefragt sind, die «smarter» daher kommen. Was aber überall gleich ist, ist die Nachfrage nach Qualität und Verarbeitungsweise.

Und zuletzt: haben Sie persönlich ein Lieblingsbrot?

Ich liebe Brot in allen Variationen. Brote, die im Holzofen entstehen, gehören klar zu meinen Favoriten. Hauptsache, es wird genügend Zeit investiert. Denn Geschmack braucht Zeit. Ein Leben ohne Brot kann und möchte ich mir gar nicht vorstellen.

Stadt in der Lombardei	Hunnenkönig	Mengenbegriff	Nachahmung	amerik. Filmstar (Clark) † 1960	Wäschestück	Vorsilbe: Blut (griech.)	bekanntes Musical	engl.: ist	Dotter	falscher Weg (In die ... gehen)				
				Sossenschüssel			6							
kleine Pastete aus dem Wasserbad						Teil von Saudi-Arabien				Strand bei Venedig				
Stück vom Ganzen				Stadt in Tirol (Österreich)				Gallertsubstanz						
						2	Abk.: Steinkohleeinheit			Fisch-, Fleischschnitte				
besondere Schnelligkeit		Gerät zum Garen		<div style="text-align: center;"> <p>Wir verlosen drei aufregende Preise im Wert von bis zu CHF 200.-</p> <p>1.-3. PREIS</p> <p>sbrinz HUG</p> </div>				Abk.: limited						
	4													
Arrest	genau		besitzanzeigendes Fürwort									Fluss in Spanien	Einzelheit	humorist. Kurzszene (engl.)
Aggregatzustand des Wassers												Abk.: Domain Name System		
soundsovielte												Gegner Luthers † 1543		3
Abk.: Aluminiumtitanat												engl. Artikel		
japan. Verwaltungsbezirk														8
												Erd-schicht, Oberkeuper		alt-röm. Redner, Staatsmann
früheres Mass für d. Überdruck	Staat der USA		Appenzeller Schiachort 1405											
								Dreh, Kniff	Grautier		Kloster	ägypt. Königsname	nordischer Riesen-hirsch	US-Schauspielerin (Meg)
Untier		Pflanzen-spross Sohn Noahs					Füllung f. Speisen	1						
Seemanns-ruf				Stockung				englisch: ja						
Hackfleischspeise							Wandel-form, Variante							
Stadt in West-sibirien								Abk.: November						

Lösungswort des letzten Kreuzworträtsels: RISOTTO

Lösung:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Name/Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Talon mit Lösungswort einsenden an Gilde-Geschäftsstelle, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich oder per E-Mail an info@gilde.ch
 Teilnahmeschluss: 20. August 2021. 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.

Speckzopf



Zeitaufwand: ca 200 Minuten

Für 4 Personen

Milch 300g
Butter 60gr.
(und ausgelassenes Speckfett)

Hefewürfel 20g
Zucker 1 Tl
Mehl 500g
Salz 1 Tl
Ei (zum Bestreichen) 1 St.
Speckwürfeli 200g



Restaurant
Bahnhöfli Entlebuch,
Willi Felder, Bahnhofstrasse 30,
6162 Entlebuch

www.bahnhoeffli-entlebuch.ch
+41 41 480 13 25

So wird's gemacht:

Die Speckwürfeli zuerst gut anbraten. Anschliessend herausnehmen und das benutzte «Specköl» zur Seite legen. Milch, Butter, Hefe und Zucker auf 37°C erwärmen. Danach Mehl und Salz in einer Küchenmaschine geben, dazu die Milchmasse und das Specköl beigeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. (Durch das Öl kommt der Speckgeschmack besonders gut zur Geltung.)

Teig 1 Stunde mit feuchtem Küchentuch zugedeckt bei Raumtemperatur auf die doppelte Grösse aufgehen lassen. Speck ohne Zugabe von Fett portionsweise in der Bratpfanne anbraten, herausnehmen, vollständig auskühlen

lassen. Speck unter den Teig mischen. Teig zu gleich grossen Strängen rollen und zu einem Zopf flechten. (Zwei Stränge überkreuzt und dreisträngig flechten.) Zopf auf dem mit Backpapier belegten Blech nochmals 30–60 min. gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 200°C im vorgeheiztem Ofen 35 – 45 min Backen.

Tipp vom Koch:

Alternativ zu Speck kann auch frischer Rosmarin benutzt werden.



IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
Fax +41 44 377 55 14
www.gilde.ch
info@gilde.ch

Redaktion
Gerhard Kiniger
Rania Perez
Jill Schöttli
Dominik Flammer
Glatz
BaselMarketing
Fredy's

Grafik & Realisation
xeit gmbh
Limmatstrasse 291
8005 Zürich
www.xeit.ch
info@xeit.ch

Druckerei
AVD GOLDDACH AG
Sulzstrasse 10-12
CH-9403 Goldach
Tel. +41 71 844 94 44
www.avd.ch
info@avd.ch

Erscheinung
1 – 2 x jährlich

Auflage
30 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch / Französisch
ISSN 1664-3801

Fotos Copyrights
© UNESCO Biosphäre Entlebuch,
Jan Geerk

gedruckt in der
schweiz

Rezept Burger «Big Hahuna»



Restaurant Säge
David Simon und Stefanie
Cairolì
Säge 119, 4467 Rothenfluh

www.restaurant-saege.ch
+41 61 991 90 67

Zeitaufwand: ca 40 min
Für 4 Personen

- 4 Potato Buns
- 480g Pouletoberschenkelragout
(gewolft) mit Salz und Pfeffer
- 4 EL Guacamole
- 4 EL Bacon Jam
- 4 EL Kokos-Chili-Mayo
- 4 Scheiben, süsse reife Ananas in
Scheiben

Kleine Handvoll geröstete, gehackte
Nüsse (z.B. Cashews)

So wird's gemacht:

Die Fleisch-Pattys zu 120g Kugeln formen, flach drücken und beidseitig anbraten, bis sie gar sind. Die Ananas-scheiben beidseitig anbraten bis diese eine tolle goldbraune Farbe haben. Anschliessend die Potato Buns aufschneiden und beidseitig rösten. Den Boden der Buns mit Guacamole bestreichen. Dann den Deckel mit Kokos-Chili-Mayo bestreichen und gehackte Nüsse darü-

ber verteilen. Etwas Bacon-Jam auf die Fleisch-Pattys geben. Den Bun-Boden mit Salat belegen, die Ananas darauf geben und zum Schluss die Pattys auf die Ananas legen. Deckel drauf und reingebissen!

Tipp vom Koch: Um Kleckern zu verhindern, sollte man den Burger hinten genauso stark halten, wie man reinbeisst.

Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



Restaurant Unterhof

Joel Bollinger
8253 Diessenhofen
+41 52 646 38 83
www.unterhof.ch
info@unterhof.ch



Hotel-Restaurant Frohe Aussicht

Arno Inauen
9057 Schwende
+41 71 799 11 74
www.froheaussicht.ch
hotel@froheaussicht.ch



Restaurant Gotthard

Mauro Lustenberger
6410 Goldau
+41 41 855 14 62
www.gotthard-goldau.ch
info@gotthard-goldau.ch



Gasthof zur Bündte

Luzian Spescha
7307 Jenins
+41 81 302 12 23
www.zurbuendte.ch
hotelzurbuendte@bluewin.ch



Hotel Gspan

Dirk Geng
7050 Arosa
+41 81 377 14 94
www.gspan.ch
gspan@bluewin.ch



Restaurant Maiengrün

Roland Lämmli
5607 Hägglingen
+41 56 624 11 20
www.maiengruen-restaurant.ch
oase@maiengruen-restaurant.ch



Restaurant Sport

Daniel Fischer
3997 Bellwald
+41 27 971 24 50
www.restaurant-sportbellwald.ch
info@restaurant-sportbellwald.ch



Taverne zur Krone

Heinz Schenkel
8953 Dietikon
+41 44 744 25 35
www.kronedietikon.ch
info@taverne-zur-krone.ch



Grotto Ca' Nostra

Gianluca Cuppone
6645 Brione sopra Minusio
+41 (0)91 743 58 52
www.ca-nostra.ch
info@ca-nostra.ch



Hotel Ustria Parlatsch

Petra Kreilos
7016 Trin Mulin
+41 81 635 15 66
www.parlatsch.ch
ustria@parlatsch.ch



Hotel Preda Kulm

Roland Oberli
7482 Preda
+41 81 407 11 46
www.preda-kulm.ch
info@preda-kulm.ch



Hotel Alpsu

Annalisa Giger-Sialm
7180 Disentis
+41 81 947 51 17
www.hotelalpsu.ch
info@hotelalpsu.ch



Landgasthof Schwanen

Christoph Küng
5634 Merenschwand
+41 56 664 12 59
www.landgasthofschwanen.ch
info@landgasthofschwanen.ch



Restaurant Säge

David Simon
4467 Rothenfluh
+41 61 991 90 67
www.restaurant-saege.ch
eat@restaurant-saege.ch



Restaurant Zur Linde

Daniel Mätzener
6343 Rotkreuz
+41 41 792 26 26
https://linde-rotkreuz.ch
genuss@linde-rotkreuz.ch

GILDE KOCHTAG

4.9.2021

Die Gilde kocht
für MS-Betroffene
und wohltätige
Institutionen.

**Helfen Sie
mit Genuss!**

**Am Samstag, 4. September 2021 ab
11.00 Uhr ist Kochtag.**

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

Informationen zu den Standplätzen und
den teilnehmenden Betrieben finden Sie auf
unserer Webseite www.gilde.ch

MS Schweizerische
Multiple Sklerose
Gesellschaft



Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
Fax +41 44 377 55 14
www.gilde.ch
info@gilde.ch

