

Das Lifestyle-Magazin der



Herbst 2023

GILDE

TÄGLICH FRISCH: KULINARIK AUS DER REGION

Wir heissen unsere
**neuen Gilde-
Mitglieder und
Partner**

herzlich willkommen

Nachhaltig geniessen
Regionale Kulinarik

Spitzenrezepte
zum Kochen

www.gilde.ch



«Sönd wöllkomm!», so wird man im Appenzell begrüsst. Willkommen also im schönen Wald AR, wo die Familie Hohl das «Appenzeller Kräuterlämm» für Bianchi züchtet. Auf rund 1'000 Metern über Meer lassen es Hans und Irene Hohl ihren Schafen an nichts fehlen. Auf dem täglichen Weidegang im Sommer geniessen die Lämmer nach der Muttermilch schon bald auch frische Gräser. Beste heimische Kräuter wie das Bockshornklee, Wacholderbeeren oder Johannisbrot ergänzen die Nahrung. Die Kräuter tragen zur

hochwertigen Qualität und dem Geschmack des Lammfleisches bei und verleihen dem «Appenzeller Kräuterlämm» schliesslich den Namen. Den Winter verbringen die Jungschafe im grosszügigen Stall des Betriebs «Falkenhorst», wo sie mit Bergheu und Emd vom eigenen Land gefüttert werden. Schon bald wird Sohn Reto Hohl den Falkenhorst übernehmen, was ganz im Sinne von Bianchis Familientradition ist, wo der Betrieb auch erst kürzlich an die jüngere Generation übergeben wurde. Jetzt exklusiv bei Bianchi.

Liebe Gäste

Dieses Jahr war und ist immer noch ein ganz besonderes und für mich in vielerlei Hinsicht auch eines, das mit Hoffnung, Umbruch und Leidenschaft verbunden ist. Wir haben dieses Jahr mit viel Energie gestartet und ich glaube, dass jede und jeder von uns diesen Tatendrang in seiner Arbeitsweise auf unterschiedliche Art und Weise integriert hat. Doch es gibt noch etwas, das mich dieses Jahr beschäftigt hat: Veränderung. Viele Betriebe hatten den Mut und transformierten sich selbst, die eigene Einstellung, aber auch den eigenen Betrieb im wortwörtlichen Sinne.

Doch Veränderung, wie ich festgestellt habe, findet nicht erst seit diesem Jahr und nicht nur in Form von Umbauten statt. Ein seit längerem stattfindendes Umdenken in der Gesellschaft und vor allem bei den Konsumenten zu den Themen Regionalität und Nachhaltigkeit bringt viel Veränderung mit sich – und regt zum Nachdenken an. Wo kommen unsere Lebensmittel eigentlich her? Wie ethisch korrekt werden die Tiere, die Teil unserer Gerichte sind, behandelt? Und wie kann ich meine Region und die darin agierenden Einzelhändler eigentlich stärken und unterstützen? Diese Gedanken und die damit verbundenen Antworten, die sicherlich auch viele von uns Gastronomen beschäftigen, muss wohl jede und jeder von uns einzeln für sich beantworten.

Wie sehr sich Regionalität bereits in unsere Köpfe gebrannt hat, wie stark und in welcher Form diese in die Realität eingeflochten worden ist und noch wird, erfahren Sie, liebe Lesende, gleich hier und jetzt.

Wir hoffen, dass Sie viel Spass und Freude beim Lesen der neuesten Magazinausgabe haben werden und wünschen Ihnen alles Gute.

Ihr Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gerhard Kiniger

P.S. Sie möchten noch mehr über die Gilde, feine Rezepte und Food-Trends erfahren? Dann folgen Sie der Gilde auf Social Media und besuchen Sie unsere Webseite: www.gilde.ch





Rauchforelle mit getrockneter Feige und Birne

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten
Für 5 Personen

- 250 gr. Schwandenmatter Forellenfilets ohne Haut, geräuchert
- 50 gr. Feigen, getrocknet
- 75 gr. Birnen
- 25 gr. Violette Zwiebeln
- 1 Prise gehackte Kräuter
- 40 gr. Joghurt, nature
- 2 cl. Mayonnaise
- 2.5 cl. Schweizer Rapsöl
- 0.5 pc Zitronen pro Person
- "Zeste und Saft"
- 1 Chilisalzmischung, nach Geschmack

So wirds gemacht

Forellenfilets und Feigen in kleine Würfel schneiden.

Birnen schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln fein hacken.

Anschliessend die geschnittenen Zutaten miteinander vermischen.

Mit den restlichen Zutaten einen saftigen Tatar-Salat anrühren.





Restaurant-Hotel Moosegg
Daniel Lehmann
Moosegg 231a
3543 Emmenmatt
www.moosegg.ch
Tel. +41 34 409 06 06

Inhalt

À point

- 6 **BBQ im Gasthof** Kreuz, Egerkingen
- 11 **Proviande** (Inserat)
- 12 **Regional Genial!** Hotel Hahnenblick, Engelberg
- 14 **100% Valposchiavo** Hotel La Romantica , Le Prese
- 20 **Wilde Küche: Zebufleisch** Hotel Bahnhof, Giswil
- 22 **Eine regionale Erfrischung** Hotel Brienz, Brienz

gastro-trends

- 8 **Vom See auf den Teller** Wirtshaus zur Markthalle, Zofingen
- 17 **Frischer Fisch aus Schwanden** Hotel Moosegg, Emmenmatt
- 18 **Ein magisches Dinner** Wasserschloss, Hagenwil
- 24 **Ein Biodiversitätsgarten für Winterthur**
Restaurant Rössli, Winterthur
- 25 **Ein Sommernachtstraum 2024** Basel Marketing
- 26 **Es grünt so grün** Im Eichberg, Seengen
- 27 **Die Jagd ist eröffnet!** Hotel Sternen, Buochs

Rezepte

- 4 **Schwandenmatter Rauchforellentatar**
- 10 **Rindshacktäschli**
- 16 **Geschmorte Eichberg-Randen auf Honig-Thymian-Ricotta**
- 19 **Süswasser Welsfilet mit Randenrisotto**

Kreuzworträtsel

- 30 Gewinnen Sie tolle Preise

News

- 28 **Beitrag TransGourmet**
- 31 Unsere neuen Mitglieder / Generationenwechsel / Unsere neuen Partner






 Gasthof Kreuz Egerkingen AG
 Christian Wyler & Ulrike Többen
 Oltnerstrasse 11,
 4622 Egerkingen
www.kreuz.ch
 Tel. +41 62 398 03 33

Ein Barbecue für den Gasthof Kreuz Egerkingen

Die Kreuz Academy ging mit ihrem Auszubildenden-Barbecue in die zweite Runde. Wieso auch Regionalität eine Rolle spielt, erfahren Sie hier.

Hat jemand Barbecue gesagt?

Tsch, tsch. Schnell noch das letzte Grillgut wenden und schon heisst es: servieren! Die sieben Auszubildenden des Gasthofs Kreuz Egerkingen haben lange Wochen und Monate auf diesen besonderen Tag hingearbeitet. Mit dem letzten servierten Teller können sie aufatmen und die Früchte ihrer Arbeit auf den zufriedenen Gesichtern der Gäste ablesen. Ein Glücksgefühl bahnt sich durch ihre Körper und präsentiert sich als strahlendes Lächeln auf ihren Gesichtern. Geschafft! Das Barbecue, das sie seit Februar selbst planen, tüfteln, organisieren und kochen konnten, ist ein voller Erfolg! Doch fangen wir am Anfang an.

Fördern, fordern und lehren

Im Gasthof Kreuz Egerkingen wird lokal gekocht, sich um das Wohl der Gäste gekümmert und auch ausgebildet. Der Gasthof ist nämlich ein Ausbildungsbetrieb. Und weil man die Auszubildenden fördern, fordern und zusammenschweissen möchte, kamen Christian Wyler und Ulrike Többen schnell auf ein paar Ideen. Neben dem Adventsfenster vom Dorf und der Auszubildendenwoche im Januar, gibt es nun auch das Barbecue im Sommer. Für dieses Projekt sollen die fünf Lernenden einen BBQ-Abend planen und umsetzen. «Wir möchten, dass sie als Team zusammenwachsen und hautnah erleben, was es heisst, Verantwortung zu übernehmen», so Ulrike Többen. «Eine Benotung gibt es daher nicht. Hauptsache, die Gäste gehen zufrieden wieder heim.»

Regionalität gehört dazu

Bei der Planung des Events halten sich Ulrike Többen und Andreas Riedel, Verantwortlicher für die Ausbildung in der Küche, raus. Eine Anforderung möchten sie dennoch aufstellen. «Wir kochen im Alltag mit vielen regionalen Zutaten. Da macht es für uns Sinn, dass die Auszubildenden auch für das Barbecue ebenfalls auf naheliegende Lieferanten zurückgreifen. «So erhalten wir unsere Werte und für die Lernenden ist es einfacher, da der Kontakt zu vielen Lieferanten bereits steht.» Welche bekannten Lieferanten dabei sind, wissen die beiden allerdings erst, wenn die Evaluation abgeschlossen ist.

Eigenständigkeit ist hier gefragt

Die Evaluation gehört – ebenso wie die Erstellung des Menüs – zur Planungsphase dazu. Doch das ist noch nicht alles. Die Auszubildenden müssen die Kalkulation im Griff haben und das Marketing und die dazugehörige Werbung machen.

Nebst dem müssen auch die Dekoration, mögliche Uniformen, Dienstpläne und Nahrungsmittelmengen korrekt bestellt werden. Und am grossen Tag muss die Mise-en-Place, das Auftischen und die Bewirtschaftung der Gäste durchgeführt werden. Ganz schön viel Verantwortung. Doch allein stehen die Lernenden aber trotzdem nicht da. Denn das gesamte Team des Kreuz Egerkingen steht ihnen mit Rat und Tat zur Seite. «Wir möchten Selbstständigkeit fördern, weswegen sie die Deadline selbst im Griff haben müssen. Bei allen anderen Schritten stehen wir ihnen aber selbstverständlich zur Seite», so Ulrike Többen.

Ein Grillfest der Extraklasse

Nach langen Monaten des Planens war es am 05. August so weit. Rund 40 Gäste waren vor Ort, um das Auszubildenden-Barbecue zu geniessen. Für Goran Dobre, Sarah Lüthi, Damian Dominguez, Laura Lämmle, Terrence Arcagua und Timo Lundén ist somit ein grosser Tag angebrochen. Auf die Frage hin, wie sie das Ganze empfinden, meinen sie: «Es macht uns Spass, weil wir dann alle zusammenarbeiten, uns gegenseitig helfen können und so vor allem unsere Fertigkeiten zeigen dürfen.» Das junge Team, das daraus entsteht, kann sich wahrlich sehen lassen.



Wirtshaus zur Markthalle
Marco Purtschert & Nicole
Baumann

Marktgasse 8, 4800 Zofingen

www.markthalle-zofingen.ch

Tel. +41 62 751 40 46

Vom See auf den Teller

**Fischers Fritz fischt frische Fische.
In diesem Fall sind es regionale
Fischer, die das Wirtshaus zur Markt-
halle mit frischen und regionalen
Fischen beliefern.**



Frisch vom Sempachersee

Zirpende Grillen, zwitschernde Vögel und blühende Sommerblumen. Am Ufer des wunderschön gelegenen Sempachersees können Mensch und Tier entspannen. Doch unter der ruhigen Wasseroberfläche geht es ganz schön hin und her. Denn im 14.5 km² grossen See, flitzen und schwimmen rund 20 Fischarten. Unter anderem auch dicke Welse und eigenwillige Felchen. Auch im rund 85 km entfernten Murtensee teilen sich Egli, Felchen, Zander, Hecht und Brachsen den Lebensraum. Was sie gemeinsam haben? Sie alle werden von privaten Fischern gefischt und landen unter anderem auf der Speisekarte des Wirtshauses zur Markthalle bei Marco Purtschert.

Ein Fisch kommt selten allein

Die Idee, lokale Fische anzubieten, war für Marco Purtschert seit der Übernahme des Wirtshauses naheliegend. «Als ich 2020 den Betrieb übernommen habe, habe ich mir natürlich überlegt, welche Spezialitäten wir unseren Gästen anbieten können. Und so kam ich auf die Idee mit den regionalen Fischen.» Die Idee war nun da, es fehlte also nur noch die Umsetzung. Dank des Schwiegervaters war der Kontakt zum privaten Fischer Pierre Schaer und zur Seefischerei Zwimpfen schnell hergestellt. «Zu Beginn hatten wir ein, zwei Sorten, die wir anbieten konnten. Mittlerweile haben wir aber mehr.» Je nach Wetterlage können also ein leckerer Zander mit Kruste an Champagnersauce, Felchenfilets mit Tagliatelle, gebratene Eglifilets mit Pak Choi oder Welsfilet an Honig-Rahmsauce angeboten werden.»

Vorplanung ist alles

Wer Fisch auf die Menükarte setzt, muss gut planen können. Denn anders als beispielsweise Rindfleisch, das praktisch immer geliefert werden kann, haben die Fische ihren eigenen Kopf. Bei schlechtem Wetter tauchen diese nämlich tiefer ab. Wer jetzt seine Netze ausspannt oder die Angel auswerfen will, wird sehr wahrscheinlich leer ausgehen. Auch Marco Purtschert ist sich dessen bewusst. «Wenn alles nach Plan geht, kann ich Vorbestellungen machen. Vom Sempachersee erhalte ich dann einmal pro Woche eine Lieferung. Da Egli und Felchen sehr beliebt sind und ich diese vom Murtensee erhalte, muss ich einen Grosseinkauf im Voraus machen.» Ausserdem muss er die Schonzeiten einberechnen. Wenn das Geschäft läuft, kann es aber schon mal vorkommen, dass ein Fischbestand vor der nächsten Lieferung fertig ist. «Aber so ist das nun mal», sagt er lächelnd.

Die Gäste freut's

«Heute gehen wir nach Zofingen, um dort Fisch zu essen!» Diesen Spruch hört Marco Purtschert von so einigen lokalen Stammgästen. Dass er für seine regionalen Fischgerichte schon bekannt ist, freut ihn. Doch treue Kundschaft ist nur ein Vorteil, den er daraus zieht. «Natürlich verfolge ich ein wenig den Aspekt der Einzigartigkeit. Aber ich muss ehrlich sagen, dass ich den Geschmack der lokalen Fische als etwas ganz besonderes betrachte. Ich finde, dass man das frische Seewasser und eine Brise Seeluft herauschmeckt. Das ist einfach himmlisch!» Die Leidenschaft, die hinter seinen Worten steckt, können die Gäste in Form der mit Liebe und Begeisterung gekochten Gerichte im Wirtshaus zur Markthalle schmecken.

Rinds- Hacktättschli

Zeitaufwand: ca 25 Minuten
Für 4 Personen

- 800 gr. Rindhackfleisch 5mm / kann nach Belieben auch 50:50 mit Schweinehackfleisch gemischt werden
- 40 gr. Toastbrot oder altes helles Brot
- 1 dl Milch
- 2 Eier
- 1/2 kleine Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 gr. Maggikraut/Liebstöckl, gehackt
- 5 gr. Petersilie, gehackt
- 1 Prise Salz/Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Currypulver
- 1 Prise Mehl

So wirds gemacht

Toastbrot in Würfel schneiden und in der Milch einwirken lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Maggikraut und Petersilie hacken. Alle Zutaten bis auf das Mehl mischen. Runde Klösschen formen und mit Mehl bestäuben.

In der Pfanne auf mittlerer Hitze anbraten. Passend dazu: Rahmsauce, Rosmarinjus /Kartoffelstock oder Nudeln.

Bei uns auf der Karte jeweils im Frühling und im Sommer.



Hotel Restaurant
Hahnenblick
Marcel Ineichen
Wasserfallstrasse 6,
6390 Engelberg

www.hahnenblick.ch
Tel. +41 41 637 12 12

Bon app!



Schweizer Fleisch
Viande Suisse



Regional genial im Hahnenblick

Im Hotel Restaurant Hahnenblick wird nicht nur mit viel Leidenschaft sondern auch mit regionalen Produkten gekocht.

Ein Mann mit Prinzipien

Inmitten des wunderschönen Bergpanoramas der Ski- und Touristenregion Engelberg befindet sich das Hotel Restaurant Hahnenblick von Marcel Ineichen. In seinem Betrieb bewirtschaftet er hungrige Gäste, Touristen und Stammgäste seit über 11 Jahren – und das mit viel Erfolg. Nicht selten kehren Gäste wieder, um die leckeren Speisen, die Marcel Ineichen übrigens selbst zubereitet, zu verkosten. Ob die Gerichte deshalb so gut schmecken, weil viele Zutaten aus regionalem Anbau stammen?

Regionalität gehört einfach dazu

Möglich wäre es. «Mir ist Regionalität und Frische extrem wichtig. Vor allem, weil wir hier sehr ländlich sind und deshalb viele Möglichkeiten wie Alpkäsereien, Bäckereien und den lokalen Metzger haben. Da sehe ich nicht ein, warum wir die Produkte aus dem Ausland beziehen sollen», so Marcel Ineichen. Während er seine Einkaufsliste macht, erklärt er weiter: «Kurze Wege bedeuten weniger Umweltbelastung, frischere Produkte und Arbeitsplätze in der Region. Viele Lieferanten kommen auch zu uns essen. So profitieren wir alle voneinander.»

Fleisch, Eier und Brot aus der Region

Mittlerweile kann das Hotel Restaurant eine beachtliche Liste an regionalen Lieferanten aufzählen. So liefert Marcel Ineichens Bruder selbst Ende Sommer die Buschbohnen, das Brot kommt von Gut's Genuss in Wolfenschiessen, ebenso das Fleisch, das Metzger Gabriel seit 8 Jahren anliefert. Der Käse fürs beliebte Cordon bleu kommt von der Alpkäserei Gerschnialp, die Eier vom lokalen Hof in Engelberg, der Hauswein vom Kaiserspan in Gelfingen und die Bratwürste von der Metzgerei Stalder in Bäch. Mit Letzterem arbeitet die Familie Ineichen seit Generationen zusammen, denn bei ihm lassen sie die eigenen Schweine schlachten. Daraus werden dann mit einem jahrzehntealten Rezept die Bratwürste hergestellt. «Was kann ich sagen, Stalder macht einfach die besten Bratwürste!», lacht Marcel Ineichen vergnügt. Schmecken tut es auch den Gästen, die übrigens anhand der Menükarte nachlesen können, woher die Produkte stammen.

Regionalität auch in Zukunft

Die Liste der lokalen Lieferanten wird von Jahr zu Jahr länger. Denn Marcel Ineichen denkt gar nicht daran zu sagen «jetzt passt es». Ganz im Gegenteil. Ein weiteres Projekt steht bereits bei ihm in Planung: den Ausbau des selbst angebauten Gemüses. Mit dieser Neuerung könnte der gesamte Gemüsebestand In-House produziert, geliefert und verarbeitet werden. Wann er und sein Bruder die Umsetzung starten, ist noch in Planung. Fest steht aber, dass Marcel Ineichen und Team in puncto Regionalität Vollgas geben um jeden Gast mit ihren Spezialitäten zu verköstigen.



Hotel Restaurant Hahnenblick
Marcel Ineichen
Wasserfallstrasse 6,
6390 Engelberg

www.hahnenblick.ch
Tel: +41 41 637 12 12




 Hotel la Romantica
 Ristorante Giardino
 Flavio und Sandra Lardi
 Via Principale 25
 CH-7746 Le Prese

www.laromantica.ch
 +41 81 844 03 83



100% Valposchiavo

Das Hotel La Romantica und das ganze Valposchiavo nehmen Regionalität besonders ernst.

Wunderschönes Valposchiavo

Wer in Le Prese Ferien oder einen Tagesausflug macht, wird gleich zu Beginn von der überwältigend schönen Landschaft begeistert sein. Gleich nach der Ankunft kann die Erkundungsreise losgehen: Von offenen Bauernhof Türen und Pizzocheri-Kochkursen bis hin zu Weinreisen kann hier fast alles gemacht werden. Und wer sich stärken möchte, der kann das im Hotel La Romantica bei Flavio und Sandra Lardi tun. Natürlich mit Gerichten aus regionalen Produkten.

Ein Projekt mit Herz

Dass die beiden leidenschaftliche Gastgeber tief mit dem Valposchiavo verbunden sind, erkennen Gäste schnell. Denn das Hotel La Romantica ist Teil des Projekts «100% Valposchiavo». Mit dem Projekt wird vor allem die Regionalität gefördert, denn nur Produkte oder all deren Bestandteile, die aus dem Tal stammen, dürfen das Label tragen. Angeboten werden Tees, Früchte, Honig, Milchprodukte, Kräuter, Beeren, Eier, Getreide, diverse kulinarische Angebote und noch vieles mehr! Auch über zehn Gastwirte – darunter auch Flavio Lardi – sind stolzer Teil davon. «Wir haben schon vor der Projektentstehung mit vielen lokalen Produzenten gearbeitet. Aber mit dem Projekt sind diese regelrecht aufgeblüht! Es sind so enorm viele neue Produkte entstanden. Für mich als Koch ist das natürlich ein absoluter Traum», so Flavio Lardi.

Regionale Produkte von Freunden

Ein Traum ist vor allem die Kommunikation mit den Produzenten. «Ich sage immer, dass wir nicht mit Partnern oder Produzenten zusammenarbeiten, sondern mit Freunden», sagt der Gastronom stolz. «Die enge Zusammenarbeit schweisst uns zusammen und wir können dadurch einen grösseren Mehrwert für die Region und unsere Gäste erzielen.» Letztere können die Bemühungen vor allem in den Fleischgerichten schmecken. Denn das Hotel kauft fast ausschliesslich ganze Tiere beim Bio-Bauern ein. Bevor die Rinder, Lämmer und Schweine aber bestellt werden können, setzen sich Flavio Lardi und der Bauer zusammen. «So hat er genügend Zeit, ein super Tier zu züchten. Geschlachtet und portionsweise abgepackt, wird im Valposchiavo ebenfalls. Die Gäste können dann leckere Kalbsbrustspitzen und Lammschultern geniessen. Des Weiteren werden aus dem Schweinefleisch und Kalbsvoressen jährlich im Keller über 200 Salami, Rohschinken, Coppa und geräucherter Speck hergestellt.

Gäste erleben das Projekt hautnah

«Die Gäste sollen nicht nur schmecken, sondern auch direkt sehen, was es heisst, 100% Valposchiavo zu sein.» Darum veranstalten Flavio und Sandra wöchentlich Führungen durchs Hotel und gehen auf Felder und an Bauernhöfen vorbei. Während die Gäste selbst Kräuter schmecken und Tiere erleben können, erklären ihnen Flavio und Sandra das Projekt.

Zukunftspläne

Seit diesem Jahr hat das Projekt eine lokale Online-Plattform. So kann eine schnelle Lieferung der Produkte gewährleistet und längere Lieferstrecken verhindert werden. Und wer jetzt Lust auf Natur pur erhalten hat, der ist bei Familie Lardi herzlich willkommen.

Geschmorte Eichberg-Randen auf Honig-Thymian-Ricotta




EICHBERG SEENGEN AG
Eichbergstrasse 38
5707 Seengen
Tel.: +41 62 767 99 99
info@eichberg.com

Zeitaufwand: 90 Minuten
Für 4 Personen

Geschmorte Eichberg-Randen

- 800 g Rohe Randen
- 5 mg Salz
- 20 ml Schweizer Rapsöl
- 1 Stk. Rosmarinzweig gezupft

- 1 Stk. Rosmarinzweig gehackt
- 12 g Rohrzucker
- 20 ml Schweizer Rapsöl
- 20 ml Schweizer Aceto Balsamico
- 4 mg Salz
- Wenig Pfeffer

Honig-Thymian-Ricotta

- 200 g Ricotta
- 1 Stk. Thymianzweig gehackt
- 30 g Honig
- Wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft zum Abschmecken

So wird's gemacht

Randen waschen und schälen

Mit Rapsöl, Salz, Pfeffer und gezupftem Rosmarin marinieren

Zugedeckt im Ofen bei 180°C 45-60 min schmoren

Auskühlen lassen

In Spalten schneiden

Spalten mit Rapsöl, Rohrzucker, gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren

Im Ofen bei 180°C ohne Deckel weiter Garen. Durch den zweiten Garvorgang verlieren die Randen Wasser und das Aroma wird konzentriert

Honig-Thymian-Ricotta: Alles mischen und nach Belieben abschmecken.

Kreativ anrichten und dekorieren mit Randen-Chutney, Baumnüssen, Honig-Thymian-Ricotta und Kräutern. Dazu passen Brot-Chip



Frischer Fisch aus Schwanden


Restaurant-Hotel Moosegg
Daniel Lehmann
Moosegg 231a
3543 Emmenmatt
www.moosegg.ch
Tel. +41 34 409 06 06

Von der Durchflussanlage auf den Teller ist es oftmals ein kurzer Weg. Bei uns im Hotel Moosegg ist er dank regionaler Produzenten sogar noch kürzer.

Kein Rind oder Kalb, sondern Fisch aus dem Emmental

Nebst einem Moosegger Galloway Rind oder Kalb findet sich auf unserer Karte ab und an auch ein gutes Fischgericht. Vor circa vier Jahren haben wir die Fischzucht Schwandenmatter in Schwanden im Emmental entdeckt, welche Regenbogenforellen züchtet. Seither arbeiten wir eng mit der betreibenden Familie zusammen und bieten diesen regionalen Fisch als Vorspeise oder auch zum Apéro an.

Ein Fisch auf Reisen

Die Regenbogenforelle, oder als Speisefisch bekannte Lachsforelle, stammt ursprünglich aus Nordamerika, kam aber im 19. Jahrhundert nach Europa. Da diese Art Forelle unsere einheimischen Bachforellen vertreibt, werden diese Fische vorwiegend in Fischzuchten gehalten.

Die Fischzucht Schwandenmatter

Vor gut 60 Jahren wurde die Fischzucht Schwandenmatt in Schwanden im Emmental gegründet. Seit 2018 haben Jürg und Melanie Stalder die Fischzucht übernommen. Eine zentrale Regelung aller Vorgänge steht bei der Familie Stalder im Zentrum. Von der Aufzucht mit den eigenen Muttertieren, über die Eierausbrut und Mast bis zum Metzgen und Vertrieb der Tiere, alles wird zentral von einem Ort aus geregelt. Um die Fische so naturnah wie möglich züchten zu können, leben die Tiere in einer Durchflussanlage. Dies bedeutet, dass frisches Bachwasser direkt durch die Anlage geleitet wird und schlussendlich auch wieder im natürlichen Bach landet. Das Wasser ist somit nicht extra aufbereitet für die Fischzucht. Die Fütterung verläuft langsam und ohne Medikamentenzusätze, damit wiederum ein sehr naturnaher Fisch gezüchtet werden kann. Nach dem Metzgen kann man die Fische filetiert oder als ganzes Tier beziehen.

Rauchforelle im Hotel Moosegg

Die Forelle kann sehr unterschiedlich zubereitet werden. Man kann diese sowohl pochieren wie auch grillieren oder blau kochen. Wir haben uns nun für eine geräucherte Variante der Schwandenmatt Forelle entschieden. Ob als Apéro auf einem Crostini oder auch als kleine Vorspeise mit einem frischen Gurkensalat, das Ihnen vorgestellte Gericht ist vielseitig einsetzbar. Ob warm oder kalt, die Schwandenmatt Forelle ist in jeglicher Hinsicht ein Genuss. Was dabei noch besser schmeckt, ist, dass man ein nachhaltiges Produkt aus der Region verspeist und somit der Umwelt wie auch den regionalen Produzenten etwas Gutes tut. Also nichts wie ran an den Fisch und überzeugen Sie sich selbst!

Ein magisches Dinner im Wasserschloss Hagenwil

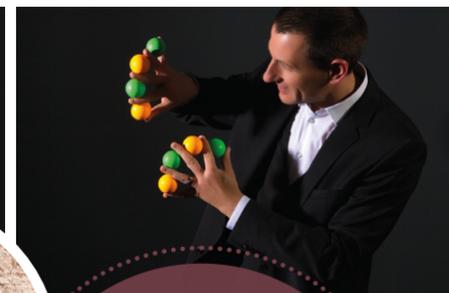
Regionalität und Magie gehen Hand in Hand im einzigen Wasserschloss der Schweiz einher.

Stillstand gibt es nicht

Zwar sind einige Teile des Wasserschlösses mehrere Jahrhunderte alt, richtig still steht es aber nie. Das Gastgeberpaar Melody und Andi Angehrn ist jung, dynamisch und voller Einfallsreichtum. Nebst den bekannten sommerlichen Schlossfestspielen, dem Tatort-Dinner und Escape Dinner im Frühjahr und Herbst, wird jetzt auch das magische Dinner ins Programm aufgenommen.

Ein Hauch lokaler Magie

Gute Unterhaltung, leckeres Essen und schöne Momente. Genau das wünschen sich viele Menschen, wenn sie auswärts essen gehen. Mit dem neuen magischen Dinner ist genau das vorprogrammiert. Denn der regionale Zauberkünstler Romano aus Amriswil begeistert zwischen den Gängen mit zauberhaften Tricks. Gäste können sich also auf coole Illusionen und atemberaubende Show-Einlagen freuen. Die Begeisterung reisst aber zwischen den Auftritten nicht ab, denn jetzt wird das Menü ins rechte Licht gerückt. Und hier haben weitere Stars ihren grossen Auftritt. Denn die Gerichte werden mit vielen lokalen Lebensmitteln hergestellt. «Wir sind sehr darauf bedacht mit regionalen Lieferanten zu arbeiten», meint Andi Angehrn. So kommt es, dass das Schloss seit Jahren mit über 50 regionalen Produzenten zusammenarbeitet. Unter anderem stammen die Bio-Kartoffeln, das Kalb und Rind aus Hagenwil sowie Tofu und Poulet aus Amriswil. «Seit Jahren



Wasserschloss Hagenwil
Melody und Andi Angehrn
Schloss-Strasse 1,
8580 Hagenwil bei Amriswil

Schloss-hagenwil.ch
Tel. +41 71 19 13

nutzen wir dieses Prinzip auch für unser Escape Dinner. Für die Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Kräuterschnecken verwenden wir unsere Eigenanbau-Äpfel. Unsere vegetarischen Gäste geniessen im Hauptgang ein Kürbisschnitzel in Knusperpanade mit Frischkäsesauce, Kartoffelstock und keinem Gemüse. Im Dessert gesellen wir zu unseren hauseigenen Blauburgunderzwetschgen ein feines Minörlimousse.» Welches Menü die Gäste während des magischen Dinners verzaubern wird, ist noch ein gut gehütetes Geheimnis. Schliesslich verrät ein Zauberer niemals seine Tricks.

Die Fakten

Wem jetzt das Wasser im Mund zusammengelaufen ist, der kann sich noch auf www.schloss-hagenwil.ch für die Events anmelden. Melody und Andi Angehrn freuen sich, Sie bei sich begrüssen zu dürfen.

Süsswasser Welsfilet mit Randenrisotto

begleitet mit einer grünen Sauce und Randen Chips

Zeitaufwand: ca 45 Minuten
Für 4 Personen

Zutaten Randenrisotto

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 gr. gekochte Randen
200 gr. Risottoreis
2 dl Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
4 dl Rahm
20gr. geriebenen Sprinz
Salz & Pfeffer

Zutaten Randenchips

1 rote Rande
Prise Mehl

Zutaten grüne Sauce

100g Schalotten
1 Lorbeerblatt
1 dl trockenen Weisswein
50gr. Erbsen
1 Hand Kräuter: Petersilie, Thymian, Kerbl, Majoran
3 dl Vollrahm
Salz und Pfeffer

Zutaten Süsswasser Welsfilet (aus dem Sempachersee)

600 gr. Welsfilets
Prise Salz
Etwas Zitronensaft
Worcestershire Sauce
Mehl
Bratbutter



Wirtshaus zur Markthalle
Marco Purtschert & Nicole
Baumann
Marktgasse 8, 4800 Zofingen

www.markthalle-zofingen.ch
Tel. +41 62 751 40 46

So wirts gemacht

Risotto:

Für das Randenpürée die Rande vor dem Kochen gut waschen und die Haut mit einem Messer abreiben. Anschliessend die Rande pürieren. Für den Risotto die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Bouillon dünsten. Anschliessend wird der Risottoreis beigefügt und glasig gedünstet. Mit Weisswein ablöschen.

Das Randenpürée beifügen und die Gemüsebouillon nach und nach dazu giesen, bis der Risotto sein Garziel erreicht hat.

Mit Rahm und Sprinz verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Chips:

Für die Randenchips werden zuerst die Randen geschält und danach in feine Scheiben geschnitten. Randenscheiben mit Mehl bestäuben und in Frittieröl bei 180 °C frittieren. Die Chips auf Papier abtropfen lassen und etwas salzen.

Grüne Sauce:

Für die Sauce werden die Schalotten sowie das Lorbeerblatt in einer Pfanne mit dem Weisswein um die Hälfte reduziert. Kräuter begeben und Erbsen mit dem Rahm verfeinern und aufkochen. Mit dem Stabmixer mixen. Je nach Konsistenz der Sauce kann noch etwas Weisswein beigefügt und so abgeschmeckt werden.

Welsfilet:

Die Welsfilets portionieren und in Mehl wenden. Danach die Filets in Bratbutter braten.

Nach eigener Kreativität anrichten.
Guten Appetit!



Wilde Küche: Zebufleisch



Im Hotel Bahnhof Giswil können Gäste etwas ganz Besonderes bestellen: Zebufleisch. Doch was genau ist es und wie kommt man dazu?

Z wie Zebu

Kalbsplätzli, Pouletschenkel und Rindsentrecôte. Wer hierzulande ins Restaurant geht, wird häufig traditionelle Fleischgerichte auf der Menükarte antreffen. Doch im Hotel Bahnhof Giswil in Obwalden hat man sich etwas ganz Spezielles ausgedacht. Denn hier wird nebst Bison- auch Zebufleisch serviert. Wer jetzt noch nie etwas von Zebufleisch gehört hat, steht nicht alleine da. Denn Zebus sind domestizierte Hausrinder, die eigentlich im indischen Subkontinent beheimatet sind. Die Tiere sind an ihrem Buckel zu erkennen, der gut sichtbar hinter dem Hals auf Schulterhöhe aufragt. Doch wie landete das Zebu nun auf die Menükarte des Hotel Bahnhofs?

Ein Stammtisch hat eine Idee

Die Entstehungsgeschichte ist relativ simpel: Man nehme eine Dorfbeiz im Restaurant des Hotel Bahnhofs, ein paar Bierchen, kluge Köpfe und einen Zebubauern, und schon hat man ein geniales neues Gericht. Hotelleiter Christoph Zumstein inspiziert jedes Jahr die Tiere beim Zebubauern Sigi Albert und lässt sich dort von ihm einiges über die Zebus erzählen. «So schätzt man das Fleisch viel mehr, als wenn man es direkt verarbeitet geliefert erhält», so Christoph. Dass das Konzept funktioniert, beweist die sechsjährige Zusammenarbeit.

Wilder Geschmack

Nur vier Bauern in der Schweiz, – darunter auch Sigi Albert – dürfen die Tiere unter Bio Suisse Vorschriften züchten. Sigi, der in Giswil lebt und arbeitet, zieht die Zebus mit viel Liebe auf und schlachtet prinzipiell nur einmal im Jahr. Doch wie kommt das Fleisch bei den Gästen an? «Zunächst mussten wir oft erklären, was Zebufleisch überhaupt ist. Und dass es vom Geschmack her mehr dem Wild als dem Rind ähnelt. Inzwischen lieben es die Gäste und kommen teilweise extra wegen dem zu uns.» Nicht nur den Geschmack schätzen die Gäste. Auch die Zusammenarbeit innerhalb der Gemeinde kommt sehr gut an. «Die Nachfrage nach regionalen Produkten ist gross. Deswegen servieren das Zebufleisch auch mit regionalen Gerichten.» Wer also Zebu bestellt, kann zwischen Freiamter Butterrösti, den Kernser Fettuccine oder natürlich auch dem Butterspätzli wählen. Zebufleisch ist übrigens Cholesterin- und fettarm, was es besonders wertvoll macht.

Wer jetzt Lust auf Zebufleisch bekommen hat, kann seine Neugier in den Wintermonaten von November bis Februar im Hotel Bahnhof Giswil stillen.





Hotel & Restaurant Bahnhof
Christoph Zumstein

Brünigstrasse 48,
6074 Giswil

www.bahnhofgiswil.ch
Tel. +41 41 675 11 61





Hotel Brienz
Fabienne und Benjamin
Hormann-Wettach
Hauptstrasse 254, 3855 Brienz

www.hotel-brienz.ch
Tel. +41 33 951 35 51



Eine regionale Erfrischung

Darf es etwas Glace sein? Im schönen Hotel Brienz am Brienersee können sich Gäste über eine lokale Abkühlung freuen.

Genuss-Helden

Von Bergen umgeben und an steilen Ufern gelegen, erstreckt sich der idyllische Brienersee im Kanton Bern. In Brienz selbst können alle, die die atemberaubende Berg- und Seewelt genießen möchten, im Hotel Brienz rasten. Hier wird man sofort von der familiären Atmosphäre und der herzlichen Gastfreundschaft des Gastgeberpaares Fabienne und Benjamin Hormann eingenommen. Dass sie ihr Hotel mit viel Herzblut führen, erkennt man nicht nur am heimelig eingerichteten Betrieb, sondern auch am Geschmack des Es-

sens. Und das hat seinen Grund. «Wir sind fest davon überzeugt, dass regionale Produkte einfach besser schmecken. Darum beziehen wir unsere Lebensmittel zum grössten Teil von Produzenten aus der Region», so Fabienne Hormann. Den Worten folgen Taten und so kommt es, dass die «Genuss-Helden» des Hotel Brienz ins Leben gerufen worden sind. Mit dabei sind unter anderem der Schweinebauer Bernhard Fuchs, Zumbrunn Eier, die Fischerei Abegglen und die Molki Meiringen.

Glace gefällig?

Nun wird seit diesem Frühjahr ein weiteres regionales Puzzlestück dem Ganzen hinzugefügt: Die Chäs Fritz GmbH, das regionale Fachgeschäft für Käse und Milchspezialitäten, hat ihre Produktpalette erweitert und das «Hoppid-Glace» entwickelt. Hoppid deswegen, weil es ein alter Briener Ausdruck für «hallo» ist. «Wir freuen uns sehr, einer ihrer ersten Glace-Kunden sein zu dürfen», sagt Fabienne Hormann strahlend. Geliefert werden natürlich die klassischen Sorten Schokolade, Vanille und Erdbeere. Aber auch Joghurt, Zitrone, Passionsfrucht und Mango als Sorbet tauchen auf der Speisekarte auf. Zeitlich begrenzte Sorten wie ein Holunderblütenrahmglace sind ebenfalls ein Genuss. Dass diese ebenso gut wie die altbekannten Sorten ankommen, beweisen die vielen Anfragen. «Die Leute kriegen einfach nicht genug vom Glace!» Ein Blick auf die hübschen Kreationen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und mal ganz ehrlich, wer bitte hat schon jemals genug von leckerem Glace gehabt?

Die leckeren Glacekreationen können Gäste im Sommer auf der Terrasse bei Sonnenschein und guter Laune oder unter Freunden im Innenbereich nach einer leckeren Mahlzeit als krönender Abschluss zu sich nehmen.



SCHWEIZER WEIDERIND AUS MUTTERKUH-HALTUNG

Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert - später auch mit Gras und Heu. Weiderinder verbringen von März bis Oktober täglich mindestens sechs Stunden auf der Weide. Im Winter bleibt die Herde im Stall mit grosszügigem Aussenbereich und eingestreuter Liegefläche. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.

FOLLOW US



transgourmet-origine.ch




 Restaurant Rössli
 Pascal A. Werner
 Rössligasse 7,
 8405 Winterthur
 www.roessli-seen.ch
 Tel. +41 52 246 01 67

Nachhaltigkeit und Frische werden bei Pascal Werner im Rössli Seen grossgeschrieben. Jetzt folgt ein weiteres Projekt.

Ein Biodiversitätsgarten in Winterthur-Seen

Selbst gezüchtete Kräuter

Einst im Restaurant Stadtrain und nun im Rössli Seen tätig, mangelt es Pascal Werner nicht an Einfallsreichtum. Das beweist nicht nur sein vielfältiges Brotsortiment und die saisonal angepasste Speisekarte. Auch die selbst gezüchteten Kräuter des Rössli-Gartens sorgen für das gewisse Etwas. Vor allem während wärmeren Monaten werden je nach Bedarf Pfefferminze, Zitronenmelisse, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeer und Basilikumminze gepflückt. Verwendet werden diese als Dekoration oder auch in Gerichten. «Ich benutze gerne den Rosmarin und mache daraus ein Rosmarinjus. Da weiss man einfach, was man hat», so Pascal Werner. Frischer geht es kaum.

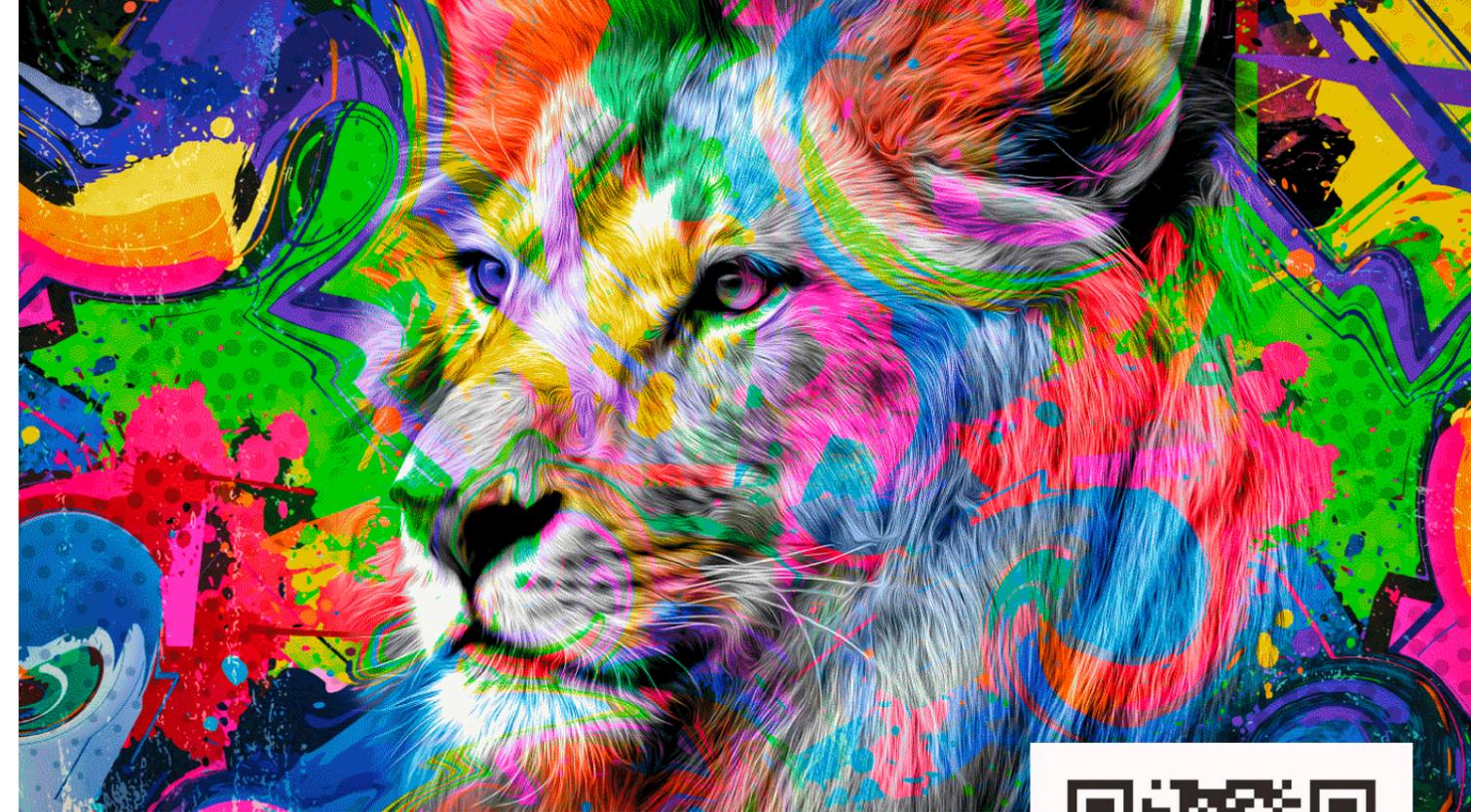
Alle Lieferanten sind lokal

Doch nicht nur der eigene Kräuteranbau um das Restaurant und die Gartenwirtschaft herum fallen auf. Wer auf die Speisekarte schaut, wird nur lokale Lieferanten erkennen. «Mir ist es wichtig, dass wir unseren Gästen Lokalität, Frische und Nachhaltigkeit präsentieren können.» So kommt es, dass für die bekannten Rösti die Kartoffeln aus Altikon und die Eier aus Wiesendangen geliefert werden. «Unsere Gäste schätzen das sehr und wenn es sich anbietet, informieren wir diese auch gerne auf unseren sozialen Kanälen darüber.»

Ein Biodiversitäts-Garten fürs Rössli Seen

Jetzt kommt der neueste Geniestreich: ein Biodiversitäts-Garten auf der Röss-

liwiese, gleich neben der Gartenwirtschaft. Die nachhaltige Idee stammt vom Grünwerk Winterthur und hat das Ziel, die Biodiversität im Siedlungsraum der Stadt Winterthur zu fördern. So können alle, die sich für einen Hausgarten, Nachhaltigkeit und für die heimische Flora und Fauna interessieren, aus erster Hand mehr erfahren. Sobald der Garten steht, können Interessierte sich für Pflegekurse anmelden. Zu entdecken wird es Vieles geben: Wildsträucher, ein Naschgarten mit Beeren und Kräutern, ein Wildstaudenbeet, eine Blumenwiese und mehr! Wer eine kurze Verschnaufpause benötigt, kann dies auf den verschiedenen Sitzgelegenheiten tun – oder sich gleich ins Rössli Seen setzen.



Ein Sommernachtstraum 2024



Mit dem Sommernachtstraum kann Basel Marketing seit einigen Jahren grosse Erfolge verzeichnen. Nun wird der kommende Sommer ganz schön abenteuerlich.

Auf in den Dschungel!

Der Sommernachtstraum von Basel Marketing kann nach den erfolgreichen Jahren 2018, 2022 nun auch 2024 durchstarten. (Anm. d. Red. Während der Pandemie wurde die Schweizreise als Alternative ins Leben gerufen) Lorenz Beyeler, Präsident und Kopf von Basel Marketing, tönte bereits an der Gilde-Generalversammlung 2023 an, welcher Traum als Nächstes in Erfüllung geht. Reiselustige wird es freuen, denn das Thema lautet «Dschungelfieber». Das Motto ist Programm und so kommt es, dass sich nicht nur die Gänge danach richten werden, sondern auch die Location – das Ganze findet nämlich im Zolli Basel statt.

3-fach-Jubiläum

2024 ist in vielerlei Hinsicht ein spezielles Jahr. Denn die Gilde feiert 70 Jahre Bestehen, Basel Marketing 15 und der Zolli Basel 150 Jahre. Gute Gründe, um so richtig aufzudrehen und ein Programm der Extraklasse zu erstellen: Apéro, Welcome-Bereich und jede Menge Unterhaltung sind deswegen vorprogrammiert. Während die 300 Gäste sich amüsieren, werden im Hintergrund die fünf Spitzenköche, von denen vier Gilde-Betriebe sind, für kulinarische Höhenflüge sorgen. Auch ein Shuttledienst, Übernachtungsmöglichkeiten und eine Stadt- und Zolliführung können in Anspruch genommen werden.

Wo, wie, wann

Der Sommernachtstraum 2024 findet am 7. Juni 2024 im Zoo Basel Restaurant ab 17.30 Uhr statt. Interessierte können direkt über den QR-Code ihre Plätze bestellen. Des Weiteren können Gilde-Betriebe mit Tombolapreisen Teil des Sommernachtstraums werden. Interessierte können sich direkt an Lorenz Beyeler wenden. Weitere Informationen gibt es unter www.sommernachtstraum-basel.ch.



📍
 Eichberg Seengen AG
 Familien Wengenmaier &
 Mahler
 Eichberg 38, 5707 Seengen

 www.eichberg.com
 Tel. +41 62 767 99 99

Es grünt so grün in Seengen

Kürzere Lieferwege gibt es wohl kaum. Denn im Eichberg Seengen wird das Bio-Gemüse selbst angebaut.



Seit drei Generationen tätig

1959 starteten die Grosseltern und Eltern der heutigen Eichberg-Familien den biologischen Landbau in Seengen. Mit diesem visionären Denken zählten sie zu den Schweizer Bio-Pionieren. «Da der Bio-Gemüsebau zur Eichberg Seengen AG gehört, kann sich die Küche mit der Gärtnerei immer absprechen und diese plant dann den Anbau. Als kleine Gärtnerei sind wir flexibel und können auch Kleinmengen eines Produktes über einen langen Saisonzeitraum anbieten. Zudem haben wir keine Transportwege. Die Gärtnerei ist keine hundert Meter von der Küche entfernt und die Felder und Treibhäuser sind direkt umliegend. Die Frische ist somit garantiert», sagt Eli Wengenmaier, Geschäftsführer und Mitinhaber in dritter Generation.

Ein starkes Team

«Neben dem eigenen Bio-Gemüse produzieren wir Bio-Setzlinge (rund 2.5 Mio. Stück pro Jahr). Dazu gehören zahlreiche Salat- und Gemüsesorten sowie seltene und geschützte Pro Specie Rara-Sorten. Wir beliefern zahlreiche Gemüsebauern, Landwirte und Bioläden schweizweit. Für Privatkunden bieten wir im Frühling einen Direktverkauf ab Gärtnerei an. Unsere Gäste erwarten und schätzen die saisonal eigenen Bio-Produkte auf dem Teller.» Damit diese Erwartungen möglichst gut erfüllt werden können, steht ein langjährig eingespieltes und fachlich ausgebildetes Gärtner-Team mit rund 500 Stellenprozenten im Einsatz. «Fachlich arbeitet der Bereichsleiter mit seinem Team selbstständig. Buchhaltung, HR und Marketing laufen bei uns zentral im Büro mit.»

Bio ist eine Grundeinstellung

Dass der Bio-Anbau der Familie wichtig ist, spürt man auch im Restaurant. «Wir betreiben Bio-Gemüsebau aus Überzeugung. Die Küche nimmt Rücksicht auf die Saisonalität des Angebots und baut möglichst viele eigene Produkte in die Menüs ein. Wenn saisonal eigene Erzeugnisse verfügbar sind, dürfen sie nicht anderweitig aus dem Handel bezogen werden. Durch den natürlichen Anbau werden die Pflanzen robuster und tragen weniger naturfremde Belastungen mit auf den Teller. Ein weiterer Pluspunkt: die Aromatik kann sich durch den richtigen Reifeprozess besser entfalten. Es ist eben Frische, die man schmecken kann», so Eli Wengenmaier.

Die Jagd ist eröffnet!

Im Hotel Sternen Buochs rückt während der Wildsaison der Aspekt der Regionalität besonders stark in den Vordergrund.

Frischer geht es nicht

Ein unerwartetes Brummen lässt den Blick der Gäste, die im Restaurant des Hotels Sternen Buochs am Tisch sitzen, zur Quelle des unerwarteten Geräusches wandern. Ein Jeep fährt ein, und mit ihm dabei ist ein erlegter Hirsch. Die Wildsaison im Sternen hat begonnen. «Uns ist es sehr wichtig, dass die Gäste, die von überall aus der Schweiz anreisen, sehen, dass unser Wildfleisch frisch ist», sagt Susanne Häcki und hilft ihrem Mann und den Jägern, das Tier durch die Gartenterrasse in die hauseigene Metzgerei zu tragen. Ihr Mann, Werner, ist nämlich gelernter Metzger, Koch und Jäger und verarbeitet das ganze Tier gleich im Haus. Nebst dem werden auch hauseigene Würste produziert und von der familieninternen Naturfischanlage Saiblinge nach Bedarf mit viel Ruhe und Geduld geschlachtet und zubereitet. Frischer geht es wohl kaum noch.

Vom Fell zur Haxe

Nachhaltigkeit spielt im Sternen im Alltag eine grosse Rolle, da das Hotel im Bauernverein Buochs tätig ist und eng mit lokalen Bauern zusammenarbeitet. Während der Wildsaison wird allerdings noch deutlicher, wie sehr Regionalität eine Rolle spielt. Denn Werner Häcki – oder regionale Jäger – erlegen Hirsch, Reh und Gams für das Hotel. Meistens mit dabei und am Jagderfolg beteiligt ist sein treuer Begleiter der Vorstehhund Barth, ein Deutscher Drahthaar. «Die Jagd ist mir praktisch schon genetisch übertragen worden», sagt Werner Häcki schmunzelnd. Schliesslich waren Vater und Grossvater bereits Jäger. «Die Tiere werden bei uns ganzheitlich verwertet.» Das Hirschfett geht an «puralpina», das Fell wird für das Training der Schweiss-hunde verwendet, die Hirschhaxen werden herrlich geschmort und das Herz wird als Amuse Bouche präsen-

tiert. Und die üblichen Stücke kommen natürlich auf den Teller. «Auch bei den Beilagen achten wir darauf, möglichst viele regionale Lebensmittel zu verwenden». So kommen Äpfel, Birnen, Zwetschgen und die Eier für die hausgemachten Spätzli aus dem Dorf. Wer also im Herbst im Hotel einkehrt, wird garantiert eine grosse Gaumenfreude erleben!



📍
 Hotel Sternen Buochs
 Susanne und Werner Häcki
 Ennetbürgerstrasse 5,
 6347 Buochs

 www.sternen-buochs.ch
 Tel. +41 41 620 11 41





Transgourmet Origine



Origine ist die Transgourmet Eigenmarke für nachhaltigen Genuss. Für Gäste wird es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden, um diese mit gutem Gewissen geniessen zu können.

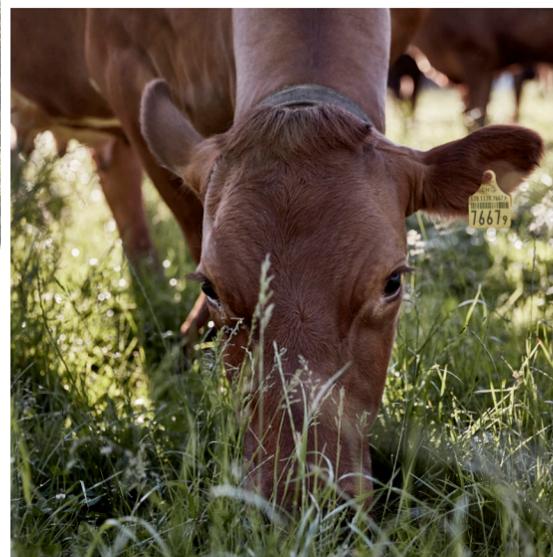
authentische Geschichte zu erzählen. Das macht es für Sie als Gastgeber möglich, die Leistung zu jedem Produkt und deren Mehrwert bis zu Ihrem Gast zu tragen. Origine verbindet damit in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit gesellschaftlicher Verantwortung.

Jedes Origine Produkt unterläuft einem Nachhaltigkeitsrating und ist einer der folgenden drei Stufen zugeteilt: Good, Better, Best. Hiermit wird die Einhaltung der Standards gesichert und die Nachhaltigkeitsleistung transparent und verständlich kommuniziert.

Transgourmet Origine erfüllt den Anspruch an eine hervorragende kulinarische Qualität, an ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung. Damit bietet Transgourmet/Prodega auch volle Transparenz in der gesamten Wertschöpfungskette des Produkts, von der Entstehung bis zum Teller.

Origine ist eine innovative Eigenmarke, Transgourmet hat diese 2016 lanciert und mittlerweile werden über 240 Origine-Produkte im Sortiment geführt. Zu jedem Produkt gibt es eine eigene

GOOD	Mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard
BETTER	Deutlich mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard
BEST	Höchste Nachhaltigkeits-Standards



Produktgeschichten in voller Textlänge oder kleine Anekdoten, begleitet von stimmungsvollen Fotos und Daten zum Download stellen wir unseren Kundinnen und Kunden in der Toolbox kostenlos zur Verfügung. Damit kann das Thema Nachhaltigkeit im Gastronomiebetrieb praxisnah umgesetzt werden. Und Gäste geniessen nachhaltig.

Zum Beispiel Fleisch vom ORIGINE Weiderind:
Das Fleisch stammt von weiblichen Tieren oder Ochsen aus Mutterkuhhaltung. Das natürliche Heranwachsen, der tägliche Auslauf und der permanente Zugang zu saftigem Gras und Heu widerspiegelt sich in Farbe und Geschmack dieses Rindfleisches. Die Haltung von Weiderindern ist in Regionen, in denen extensive Landwirtschaft betrieben werden muss, besonders sinnvoll.

Nächstenliebe (griech.)	Zucker-guss	Rhone-Zufluss	Hülle aus Ei und Bröseln	veraltet: Gutsverwalter	Pueblo-bewohner in Arizona	ausreichend, hinlänglich	leichter russ. Reiter	Speise-brei	Ausruf des Erstaunens	Meeres-säugetier	
→	→	→	→	engl.: Held	→	→	Tanz-schritt (frz.)	→	→	→	
Liebes-verhältnis (frz.)	→	→	9	→	→	Braten-beigabe (franz.)	→	→	→	2	
→	→	6	→	Raub-katze	→	→	bevor	→	→	→	
Flüssig-keits-behälter	→	wohl-erzogen samart. Pullover	→	→	3	Heilver-fahren	→	→	voller Ecken	→	
ein Binde-wort	→	→	→	<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Wir verlosen drei aufregende Preise im Wert von bis zu CHF 410.-</p> <p>Mitmachen und GEWINNEN!</p>  </div>			Abk.: Europä-ische Währungs-union	→	→	→	
→	1	→	→				kleiner Greif-vogel	Aare-Zufluss (frz.)	→	→	Fleisch-gericht
frz. Land-schaft	Duft-stoff (Pott-wal)	→	Orient-teppich				→	→	→	→	→
Abk.: Akku-sativ	→	→	→				Abk.: schwed. Krone	→	→	→	→
→	→	→	12				Ort im Etschtal	→	→	8	→
frz.: Freundin	Stadt in Süd-frank-reich	→	→				Bohr-insel-typ (engl.)	→	→	→	→
Stadt bei Teheran	→	→	→				→	4	→	→	→
→	7	→	→				Hafen-stadt in NW-Spanien	→	→	→	Präge-werk-zeug
Lachs-fisch	Musik-halle	→	brit. Popstar (Sir ... John)				lat.: ist	→	→	→	13
→	→	→	→				→	→	→	→	→
Gewei-hansatz	Stadt auf Honshu (Japan)	→	Ritter am Artushof, Gemahl der Enite	Operen-tenkom-ponist † 1948	→	Stadt in der Lom-bardei	Programm, das Soft-ware ver-ändert	Ort im Unter-engadin (GR)	→	Monats-mitte im röm. Kalender	
→	→	→	→	→	→	→	Vater Davids (A. T.)	→	11		
selbst-gefällig	→	10	→	erschre-ckend; über-mässig	→	→	→	→	→		
ital.: Gebra-uch	→	→	Nachbar-land Baby-loniens	→	→	→	altes Gewicht	→	→		
Funk-tions-leiste (EDV)	→	→	→	braten	→	5	→	→	→		

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 info@gilde.ch. Teilnahmeschluss: 31. Oktober 2023. 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 ab November 2023 auf der Website gilde.ch/magazin/print-magazin.

Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Restaurant Frieden
Reto Hoffmann
8155 Niederhasli
www.frieden-niederhasli.ch</p> | <p>Restaurant de l'hôtel de Ville à Rue
Sebastien Suard
1673 Rue
www.hotelvillerue.ch</p> | <p>Rössli Illnau
Rainer Hoffer
8308 Illnau
www.roessli-illnau.ch</p> | <p>Hotel Posthuis
Patricia Rohrer
6068 Melchsee-Frutt
www.posthuis.ch</p> |
| <p>Hotel Tannenboden AG
Hannes Kurath
8898 Flumserberg
www.tannenboden.ch</p> | <p>Gasthaus zum Rössli
Barbara Schneider-Regli
6315 Oberägeri
www.zumroessli.ch</p> | <p>Lilienberg
Denise Rau
8272 Ermatingen
www.lilienberg.ch</p> | <p>Ristorante da Gina
Christoph Eichenberger
6612 Ascona
www.dagina.ch</p> |
| <p>Restaurant zur Burestube
Rita Camenzind
5033 Buchs
www.burestube.ch</p> | <p>Hotel Restaurant Seemöwe
Erika Harder
8594 Güttingen
www.seemoewe.ch</p> | <p>Wildparkrestaurant Peter und Paul
Damian Vetsch
9010 St. Gallen
www.peterundpaulsg.ch</p> | <p>Hotel Alpina
Markus Beckmann
7076 Parpan
www.hotelalpinaparpan.ch</p> |
| <p>Ristorante della Torre
Massimo Suter
6922 Morcote
www.ristorantedellatorre.ch</p> | <p>Hotel Ristorante La Stazione
Yannick Walker
6655 Intragna
www.daagnese.ch</p> | | |

Generationswechsel

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Waldhotel Doldenhorn
Patric Maeder
3718 Kandersteg
www.doldenhorn-ruedihus.ch</p> | <p>Hirschen Sangernboden AG
Nuno Cardoso
1738 Sangernboden
www.hirschen-sangernboden.ch</p> | <p>Wirtshus zum Wyberg
Martin Aeschlimann
8428 Teufen
www.wyberg.ch</p> | <p>Hotel Bahnhof Giswil
Kevin Zumstein
6074 Giswil
www.bahnhofgiswil.ch</p> |
|---|--|---|--|

Neue Partner

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <p>CeCo Ltd. - world-of-knives.ch
2502 Biel-Bienne
www.world-of-knives.ch</p> | <p>St. Jakobs Kellerei Schuler & Cie AG Schwyz
6423 Seewen
www.schuler.ch</p> | <p>Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
3970 Salgesch
www.mathier.com</p> | <p>BE WTR
1003 Lausanne
www.bewtr.com</p> |
| <p>Lü's Bio Rösterei
4703 Kestenholz
www.bioroesterei.ch</p> | <p>FRXSH Vertrieb AG
8702 Zollikon
www.frxsh.com</p> | <p>Mister Cool AG
4528 Zuchwil
www.mistercool.ch</p> | |

IMPRESSUM

- | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---------------------------------------|
| <p>© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
www.gilde.ch
info@gilde.ch</p> | <p>Redaktion
Gerhard Kiniger
Rania Perez
Sandra Bieri</p> | <p>Grafik & Realisation
xeit AG
Limmatstrasse 291
8005 Zürich
www.xeit.ch
info@xeit.ch</p> | <p>Druckerei
AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12
CH-9403 Goldach
Tel. +41 71 844 94 44
www.avd.ch
info@avd.ch</p> | <p>Auflage
30 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801</p> | <p>gedruckt in der schweiz</p> |
|---|--|--|--|--|---------------------------------------|

Erscheinung
1 x jährlich

GILDE gutschein

Schenken Sie
genussvolle
Momente!

Der Gutschein ist in jedem Betrieb
der Gilde einlösbar.

www.gilde.ch

Jetzt online
bestellen



Das Geschenk für jeden Geschmack

Ob Italienisch, Sushi oder ein
Gourmet-Menü – mit der Lunch-Check
Geschenkkarte sind Sie auf der
sicheren Seite, denn mit 9000
Restaurants schweizweit treffen
Sie jeden Geschmack.



LUNCH-CHECK 