

Messer & Gabel



VOM SCHOCK ZUR CHANCE

*Kreativ durch den Lockdown – drei Schweizer
Gastrobetriebe und ihre Geschichten. >> Seite 2*

Jahresserie «Geschmacksache»

Damit die Qualität stimmt, muss Fleisch richtig reifen. Was dabei passiert. >> Seite 6

Ran an den Speck!

Beliebt, doch unterschätzt – eine kleine Speckkunde. >> Seite 12

TROTZ(T) DER KRISE!

Frühling 2020, die Schweiz im Lockdown. Auch die Gastronomie steht still. Am Ende eines schwierigen Jahres blicken wir zurück. Wir sprechen mit drei Gastrobetreibern über ihre Lockdown-Geschäftsmodelle. Wir wollen wissen, was funktioniert hat und was nicht; ziehen Bilanz und schauen in die Zukunft.

Diesen Frühling wird wohl niemand so schnell vergessen. Schon gar nicht, wer in der Gastronomie arbeitet, ein eigenes Restaurant betreibt oder ein Catering hat: Von einem Tag auf den anderen müssen Schweizer Gastrobetriebe geschlossen bleiben, Veranstaltungen aller Art werden abgesagt – Lockdown.

Schock und Verunsicherung sind gross: «Wir haben zwar schon in den Wochen vor dem Lockdown geahnt, dass auch die Schweiz

nicht verschont bleiben wird», berichtet Marco Stooss vom Catering «roh & nobel». «Doch als uns dann von einem Tag auf den anderen die sechs Events der Folgewoche abgesagt wurden und unser grösster Auftrag des Jahres wegbrach, haben wir schon kurz gehadert.» Doch weder «roh & nobel» noch andere Gastrobetriebe verharren lange in der Schockstarre. In kürzester Zeit werden Lieferdienste und Take-away-Angebote aus dem Boden gestampft. Wer kann, wird aktiv, beschäftigt sich, versucht Umsatzeinbussen

gering zu halten, erprobt neue Geschäftsmodelle. Alle möglichen Gerichte werden «to go» angeboten, Kochboxen zusammengestellt, Mittagsmenus ins Homeoffice geliefert. Manche Modelle funktionieren und werden auch nach den Lockerungen weiterbetrieben. Andere werden verworfen und als Beschäftigungstherapie oder PR-Massnahme abgebucht. Drei Gastronomen berichten rückblickend von ihren Erfahrungen und Lehrstücken in dieser schwierigen Zeit.



Thomas Christen
«Landhaus Liebefeld», Bern

Thomas Christen, Geschäftsführer des «Landhaus Liebefeld», hatte drei Notfallpläne parat. Einen davon für den schlimmsten Fall – den totalen Lockdown. Und so steht das «Landhaus Liebefeld» in Rekordzeit mit einem eigenen Lieferservice da. Die bewährten Gerichte werden auf Porzellan an die Haustür geliefert, die motivierte Belegschaft mutiert zu Chauffeuren und macht weitem von sich reden. Den nötigen Marketingeffekt gibt's damit fast umsonst.



Marco Stooss
«roh & nobel», Bern

Beim Anblick leergekaufter Lebensmittelregale kommt den Caterern und Food-Profis von «roh & nobel» die Idee für ein erstes kleines Krisenprojekt: Im «Hamsterglas» konservieren sie Gemüse und verkaufen rund 1000 solche Gemüsevorratsgläser in einer einmaligen Aktion. «Wirklich ernst wurde es jedoch mit dem Verbot», erinnert sich Mitinhaber Marco Stooss. Innerhalb von wenigen Tagen nahm dann das eigentliche Lockdownprojekt Form an – die «Rainbowls».



Marco Böhler
Restaurant Stucki, Basel

«Es gab Leute, die sind extra aus Zürich angereist. Sie wollten sich das «Stucki»-Take-away auf keinen Fall entgehen lassen. Andere aus dem Quartier haben sich zum ersten Mal zu uns getraut und gehören heute zur Take-away-Stammkundschaft.» Solche Geschichten weiss Küchenchef Marco Böhler zu erzählen, der zusammen mit dem «Stucki»-Team das Zwei-Sterne-Restaurant mit einem Take-away-Angebot durch den Lockdown geführt hat.

Der «Liebefeld»-Lieferservice macht's vor: Fachgerecht verpackt und schnell geliefert, lassen sich auch Fleischgerichte wie Shortribs vom Schweizer Rind qualitativ einwandfrei liefern.



«Landhaus Liebefeld» LIEFERUNG AUF PORZELLAN

Geschäftsführer Thomas Christen erinnert sich: «In zwei Nachtschichten habe ich die Abläufe für unseren neuen Lieferdienst durchgeplant. Am ersten Tag des Lockdown haben wir die ersten Lieferungen rausgelassen.» Eine gut durchdachte Reorganisation und unverzügliche Kommunikation des Angebots nach aussen – das waren die Grundsteine für den Senkrechtstart des Corona-Notfallplans im «Liebefeld».

Ein weiterer Erfolgsfaktor bestand darin, dass man im «Liebefeld» weiterhin die meisten Gerichte auf der Karte bestellen konnte. Und so gab's Cordon-Bleu, Chateaubriand & Co. von motivierten «Liebefeld»-Mitarbeitenden in Hemd und Krawatte auf Porzellan vor die Haustür geliefert. Grundsätzlich sei das Fleisch in Liefergerichten oft das geringste Problem, betont Christen. Beilagen wie Pommes seien da schon schwieriger. Bei der Routenplanung habe man darum speziell darauf geachtet, heiklere Gerichte so schnell wie möglich abzuliefern.

Fragt man Christen, ob sich das Ganze denn auch gelohnt habe, kommt ein klares Ja: «Dank Kurzarbeit und Lieferservice konnten wir unsere 44-köpfige Belegschaft zu 100% Lohn weiterbeschäftigen. Wir haben sogar einen Überschuss erwirtschaftet.» Der «Liebefeld»-Lieferservice ist eine Erfolgsgeschichte. Und darum wird sie bis heute weitergeführt. «Wir haben uns einen Kundenstamm aufgebaut, der dieses Angebot wiederkehrend nutzt. Und gerade in der kalten Jahreszeit zeigt sich, dass unser Lieferservice ein echtes Bedürfnis ist.»

Anmerkung der Redaktion: Bei Redaktionsschluss waren Restaurants schweizweit zur Einhaltung der Schutzkonzepte verpflichtet, durften aber geöffnet sein.



Was für eine «Hühnerlei»! Eine «Rainbowl» von «roh & nobel» mit gezupftem Huhn, einem halben Ei, dreifarbigem Quinoa, Urkarotten, Süsskartoffeln, eingelegten Früchten, Rucola, Petersilie, Mie-de-Pain-Knusper und Zitronensauce.

«roh & nobel»

«RAINBOWLS» FÜRS HOMEOFFICE

Auch bei «roh & nobel» ist man sich im März 2020 bewusst, dass Einschneidendes bevorsteht. «Und dennoch tat es weh, als es so weit war», erinnert sich Mitinhaber Marco Stooss. Im motivierten vierköpfigen Team will niemand allein auf Kurzarbeit setzen. Und so nimmt in gewohnt spontaner «roh & nobel»-Manier ein weiteres Projekt Form an: die «Rainbowl».

Die Grundidee für die Bowls stammt von den «roh & nobel»-Buffets. Dort können sich die Gäste jeweils eigene Bowls zusammenstellen. «Bowls lassen sich

effizient produzieren und sind einfach auszuliefern. Und weil alle Gerichte kalt konzipiert sind, gibt es null Qualitätseinbußen auf dem Lieferweg», erklärt Stooss die Vorteile ihres Produkts. Neben einer veganen und einer Fischvariante gibt es immer auch eine Fleischbowl. Alle immer in Kombination mit vielfältigen Gemüse- und Stärkekomponenten, sodass am Ende eine farbenfrohe, ausgewogene und schmackhafte Bowl entsteht.

Mit ihrem Angebot peilen «roh & nobel» Hungrige im Homeoffice an. «Anfangs

haben wir unter der Woche jeden Mittag geliefert», erinnert sich Stooss. Heute werden die «Rainbowl» nicht mehr täglich und nicht mehr einzeln geliefert, sie sind aber in Form eines Bowl-Caterings weiterhin im Programm. Gelohnt habe sich das Ganze vor allem in Bezug auf die Kommunikation: «Mit den Bowls sind wir im Gespräch geblieben.» Geblieben ist vorerst das gute Gefühl, etwas getan zu haben. Aber auch ein fixfertiges Konzept, das sich jederzeit wieder aktivieren lässt.

«Stucki»

STERNEKÜCHE ZUM MITNEHMEN

Der Laden des Restaurants Stucki ist während des Lockdowns ein Lichtblick im Basler Bruderholz-Quartier. Hier holt man sich sein Mittag- oder Abendessen, aber auch Brot, Süßes oder andere Nahrungsmittel. «Nicht zuletzt dank unserem Laden war schnell klar, dass wir als Take-away weiterarbeiten», erzählt Küchenchef Marco Böhler. Verpackungsmaterial, Taschen mit Logo, eine Verkaufsfläche hat man bereits. Alles Weitere – Schutzkonzepte und das Planen von Menu und Abläufen – dauert zwei Tage. Dann legt das «Stucki»-Take-away los.

Social Media, ein Mailing und ein Schild auf der Strasse informieren darüber, dass es im Bruderholz ab sofort «Stucki für zuhause» gibt. Auf dem Menu zur Auswahl: drei Vorspeisen, fünf Hauptgänge, Käse und Desserts. «Suppen und Hauptgänge waren so konzipiert, dass man sie zu Hause ganz einfach im Wasserbad oder in einer Sauteuse fertigstellen konnte.» Schmorgerichte wie Fleischvögel oder ein Lammragout kamen bei der Kundschaft übrigens besonders gut an, erinnert sich Böhler. «Unsere Take-away-Gerichte waren natürlich einfacher

als sonst. Der Anspruch an die Qualität ist jedoch der gleiche geblieben.» Das freut nicht nur die Stammkundschaft. Auch Menschen, die noch nie im «Stucki» waren, fanden nun plötzlich einen Zugang zum 19-Punkte-Lokal. Die ganze Aktion brachte nicht nur neue Gäste und Kundschaft für den Laden: «Wir haben diesen Einschnitt einigermaßen unbeschadet überstanden», bilanziert Böhler. Das «Stucki»-Take-away läuft auch heute noch. Mit verkleinertem Angebot lässt es sich gut in die bestehenden Abläufe integrieren.



Ein Farbenspiel der anderen Art: Kalbshaxe sous-vide, mit Pimentjus, roten Linsen und Sesam-Hummus. Im «Stucki» kommen die Beilagen farblich aus einem Guss – dezent und de luxe.

Joël Suter, Metzgermeister und Leiter Mérat Romandie, ist Herr über die Dry-Age-Reifekammer.



REIFE LEISTUNG

Was ist Fleischqualität und wie entsteht sie? Ein letztes Mal beschäftigen wir uns in unserer Jahresserie mit dieser Frage. Antworten haben wir in einer eindrücklichen Reifekammer und bei unserem Experten für Fleischqualität, Dr. Martin Scheeder, gefunden.

Joël Suter ist ein enthusiastischer Mensch. Das merkt man spätestens, wenn man mit ihm den «Trésor» betritt: Trotz der Kälte von nur 1 °C brennt Suter für das, was hier auf den Gestellen liegt. In Reih und Glied, sorgfältig etikettiert, liegen da unzählige Rindsnierstücke und Kalbskoteletts. Jedes Stück hat auf der einen Seite die Rippenknochen, auf der anderen eine dicke gelbliche Fettschicht, dazwischen findet sich bräunlich, manchmal fast schwarz das Fleisch. Ein schwerer, hefiger Geruch liegt in der Luft. Wir befinden uns in der Dry-Age-Reifekammer der Gastrometzgerei von Mérat in Martigny.

Mission Luxuslinie

Täglich werden bei Mérat grosse Mengen an Fleischprodukten verarbeitet. Ob Speckwürfel oder erstklassiges Filet – Mérat organisiert, portioniert und packt ab. Ganz nach den Wünschen und Bedürfnissen seiner Gastrokunden; darunter namhafte Edellokale, Spitäler, aber auch Gefängnisse und Armeebetriebe.

2007 kommt Joël Suter als Leiter Romandie zu Mérat. Er ist verantwortlich für das Tagesgeschäft, hat aber noch anderes im Sinn.

Gut vernetzt in der Gastroszene weiss er, was seine Kunden wollen. Und so beginnt er mit dem Aufbau einer betriebseigenen Dry-Age-Linie. Heute läuft diese unter der Marke «Swiss Grand Cru». Das Angebot bedient gemäss Suter eine durchaus wachsende Nische. Suter ist gelernter Metzger und Fleischliebhaber durch und durch. Das Veredeln bester Fleischstücke ist seine Passion. In der Reifekammer von Mérat produziert er veredelte Edelstücke sozusagen: trockengereifte Côtes de Bœuf, Hohrückensteaks, Entrecôtes und Filets vom Rind, Carrés und Nierstücke von Kalb und Schwein.

Die Trockenreifung

Fleischreifeprozesse sind natürliche biochemische Prozesse. Sie geschehen ohne menschliches Zutun. Beim Dry Aging liegt das Fleisch unverpackt bei Temperaturen von 0 °C bis 2 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 65 und 80 Prozent in der Reifekammer. Dabei laufen die Reifeprozesse im Innern ab, ohne dass das Fleisch verdirbt. Suters Rindsnierstücke zum Beispiel reifen sechs Wochen lang. Die enzymatischen Prozesse machen in dieser Zeit das Fleisch mürbe und zart. Natürliche Hefen, Schimmel

und Bakterien sorgen für Geschmack. Es entstehen neue, charakteristische Aromen, die durch den Feuchtigkeitsverlust beim Reifen noch intensiviert werden.

Weiblich, jung, H4

«Auf den Reifeprozess habe ich keinen Einfluss», erklärt Suter. «Ich kann nur beste Voraussetzungen dafür schaffen. Ich Sorge für die richtige Lagerung und für die richtigen Rohstoffe.» Nicht jedes Fleisch eigne sich fürs Dry Aging, so Suter. «Beim Rindfleisch zum Beispiel kommen für mich nur weibliche Rinder zwischen 18 und 24 Monaten in Frage. Diese haben am meisten Potenzial und das nötige Fett zwischen den Muskelfasern, in der Fachsprache bezeichnet man das als Marmorierung. Männliche Tiere eignen sich nicht, da sie grobfaserige Muskeln und weniger Fetteinlagerungen haben.»

Der zweite Teil von Suters Formel zum Erfolg ist der Code H4. Das ist der CH-Tax-Wert. Er steht für ein vollfleischiges Rind (H) mit ausgeprägter Fettabdeckung (4). Diese garantiert Suter ausreichend Oberflächenfett aber auch genügend intramuskuläres Fett. Für die Qualität eines trockengereiften Stückes ist



Bei Dry-aged-Fleisch (links) ist der Fettrand hart, trocken und weiss, bei Wet-aged-Fleisch (rechts) weich, feucht und eher rosa.



Ein Côte de Bœuf aus der Dry-Age-Reifekammer von Mérat. Sechs Wochen Trockenreifung machen es zart und aromatisch.

beides wichtig. Da in der Schweiz nur wenig mit reinen Fleischrassen gearbeitet wird, sind H4-Rinder nicht immer einfach zu finden. Umso wichtiger ist da Suters Netzwerk; seine persönlichen Beziehungen zu Bauern, Händlern und Schlachthöfen: «Ich brauche sie alle für beste Fleischqualität», weiss Suter. Und so finden wir in seinem «Trésor» einmal mehr den Beweis dafür, dass Fleischqualität nicht zuletzt das Ergebnis vom Engagement einzelner und der Zusammenarbeit vieler ist.

PFLICHT UND KÜR

Für gute Qualität muss Fleisch reifen. Es darf dabei auch einfacher zugehen als beim Dry Aging, sagt unser Experte Dr. Martin Scheeder. Ein letztes Mal beantwortet er uns an dieser Stelle unsere Fragen rund um die Fleischqualität.

Herr Scheeder, «reifen» klingt nach teurem Wein oder gutem Käse – irgendwie nach dem besseren Produkt. Ist gereiftes Fleisch ein Luxusprodukt?

Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass Fleisch immer als Luxusprodukt gelten sollte. Es sollte aber kein Luxus, sondern Standard sein, dass Fleisch gereift ist. Es gibt dafür natürlich auch noch andere Methoden als das relativ aufwendige Dry Aging. Aber jedes Stück Frischfleisch sollte vor dem Verzehr reifen!

Kurz und bündig: Warum muss Fleisch reifen?
In erster Linie damit es zart wird. In der Regel profitiert das Fleisch aber auch aromatisch von der Reifung.

Und nun etwas ausführlicher: Was ist die Biochemie dahinter?

Auch nach der Schlachtung laufen im Muskel – jetzt Fleisch – biochemische Prozesse ab. So sorgen muskeleigene Enzyme dafür, dass sich Muskelfaserstrukturen aufzulösen beginnen. Dieser Vorgang macht das Fleisch zart.

Wie beeinflusst die Reifung die Aromatik?

Bei Frischfleisch ist dieser Einfluss sicher geringer als zum Beispiel bei einem dreijährigen Rohschinken. Verantwortlich für eine veränderte Aromatik sind unter anderem Aminosäuren. Sie entstehen, wenn Enzyme Proteine zerlegen und sind Grundlage für das, was wir als umami oder süss wahrnehmen. Bei Verfahren wie dem Dry Aging spielen zudem veränderte Aromen durch Fettoxidation und die Konzentration von Aromen durch Feuchtigkeitsverlust eine Rolle.

Geflügel, Schwein, Kalb, Rind, Lamm – ist Reifung für alle Fleischarten ein Muss?

Grundsätzlich ja. Allerdings muss nicht jedes Fleisch gleich lange reifen. Ein Mastpoulet in der Schweiz ist kaum fünf Wochen alt, wenn es geschlachtet wird. Da kann die Reifung entsprechend kurz ausfallen. Auch Schweine

werden viel jünger geschlachtet als Rinder und die biochemischen Prozesse laufen in deren Fleisch schneller ab. Entsprechend erreicht man beim Schweinefleisch mit einer Reifung von einer Woche schon viel, während es beim Rind im Minimum zwei bis drei Wochen sein sollten.

Wie weiss ich beim Einkauf, ob mein Fleisch ausreichend gereift wurde?

Das ist eine Frage des Vertrauens. Seinem Metzger zu vertrauen, ist da wie immer hilfreich.

Mit seiner Dry-Aging-Linie bedient Mérat eine Nische. Dry Aging ist die Ausnahme, was ist die Regel?

Gewöhnlich wird unter Vakuum in Kunststoffbeuteln gereift. So entwickeln sich zwar etwas weniger charakteristische Aromen, es gibt aber auch weniger Verluste, es ist handlich und somit auch günstiger.

In Joël Suters Dry-Age-Kammer hat es nur Edelstücke. Müssen nur Edelstücke reifen?

Nein. Auch Schmorstücke und Siedfleisch sollten reifen. Dass Suter nur Edelstücke verwendet, hängt mit der Dry-Aging-Methode zusammen. Die Verluste, die wegen

Feuchtigkeitsverlust und trockenen Anschnitten entstehen, machen nur Edelstücke wett. Es lohnt sich nicht, Schmorstücke trocken zu reifen. Dafür ist das Wet Aging im Vakuumbeutel die bessere Methode.

Wie unterscheidet sich ein Dry-aged- von einem Wet-aged-Produkt?

Ist das Dry-aged-Fleisch fertig dressiert, sind die optischen Unterschiede geringer, als man denkt. Am ehesten sieht man es am Fett. Beim Dry Aging ist dieses eher trocken und fest, beim Wet-aged-Produkt feucht und rosa. Vom Aroma her würde ich beim nassgereiften Stück weniger ausgeprägte Aromen erwarten, da das Fleisch ohne Sauerstoff reift und so zum Beispiel die Aromen der Fettoxidation wegfallen.

Herr Scheeder, was darf es für Sie sein, dry oder wet aged?

In aller Regel bin ich mit wet aged absolut zufrieden. Ab und zu, besonders wenn es um «Fleisch am Knochen» wie z.B. T-Bone Steak geht, darf es auch gerne dry aged sein, aber das ist dann auch für mich etwas Besonderes.



Dr. Martin Scheeder

ist Agrarwissenschaftler und Dozent für Fleischqualität und -technologie an der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL). In unserer Jahresserie steht er uns mit der wissenschaftlichen Sicht auf die Dinge zur Seite.

VIELE WEGE, EIN ZIEL

Neben dem Dry und dem Wet Aging gibt es noch andere, mehr oder weniger etablierte Möglichkeiten, Fleisch zu reifen.¹

TALGREIFUNG

Bei dieser Methode ersetzt Fett den Vakuumbeutel. Statt mit Plastik wird das Fleisch mit Fett umhüllt. Dazu taucht man es mehrmals in flüssiges Fett (z.B. Rindertalg). Die Fettschicht bewahrt das Fleisch während der Reifung vor Trockenheit und somit vor Gewichtsverlust und schützt es vor Mikroorganismen.

AQUA AGING

Diese Methode ist entstanden, weil sich ihr Erfinder – ein Metzgermeister – an Geschmack und Geruch von vakuumgereiftem Fleisch störte. Alternativ legte er Fleisch in Mineralwasser ein. Das schützt vor Sauerstoff und somit vor Verderb. Gleichzeitig lösen sich Fehleraromen im Wasser und das Fleisch wird mild und zart.

NULLREIFUNG

Diese Reifung ist eigentlich gar keine. Denn isst man Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten, also noch bevor die Totenstarre einsetzt, ist es zart genug. Eine Reifung ist nicht nötig. Früher war das gang und gäbe, heute ist das eine Seltenheit, da die technologischen Möglichkeiten, eine gute Wurst zu machen auch ohne Warmfleisch vorhanden sind.

ASCHEREIFUNG

Bei dieser Art der Reifung reibt man ganze Rinderrücken mit kalter Buchenasche, Salz und Gewürzen ein. So behandelt, wird das Fleisch mehrere Wochen gereift. Das Resultat: tiefrotes, festes, aber zartes Fleisch – besser noch als Dry-aged-Fleisch, sagen manche.

SCHIMMELREIFUNG

Dass gewisse Schimmelpilze Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln positiv beeinflussen, ist bekannt. Die Schweizer Firma LUMA hat darum eine Methode entwickelt, bei der sie ihre Produkte zusätzlich zum Dry Aging mit einem Edelschimmelpilz behandeln. Das führt zu extrem zartem Fleisch und ausgeprägten Aromen.

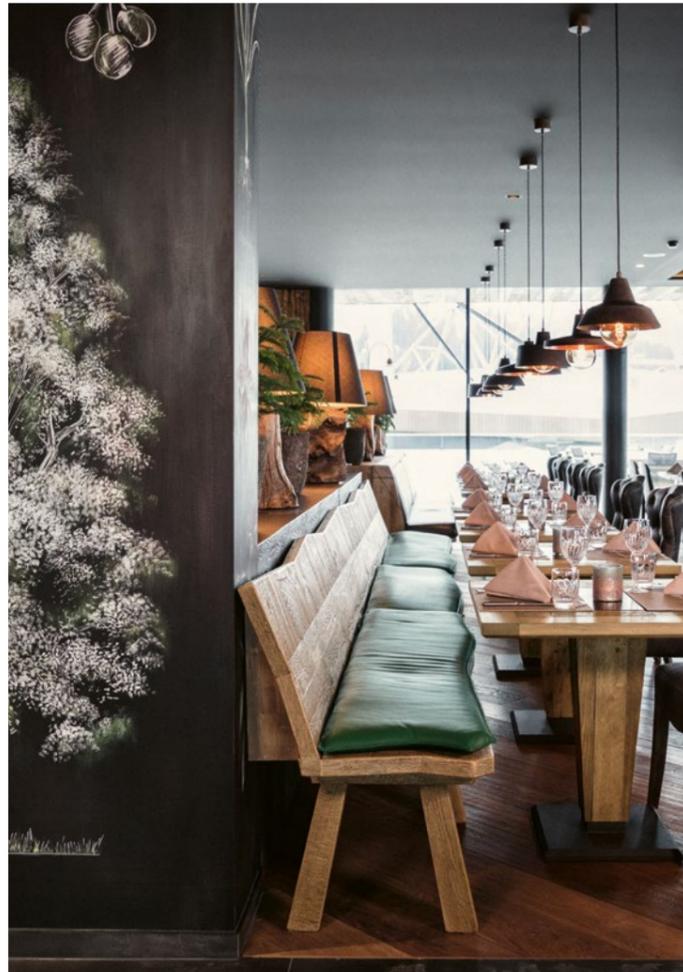
¹ Vgl.: M. Podvinec, Veredelung, Matthaes Verlag.

Ausgezeichnet



Restaurant Twist im Valsana Hotel & Appartements, Arosa

Let's «Twist» again!



Das Restaurant Twist liegt inmitten der Bündner Berge. Doch Capuns und Gerstensuppe sucht man hier vergebens auf der Karte. Hoteldirektor Michael Lehnort und Küchenchef Arkadiusz Rachwal verpassen dem «Twist» mit ihrem kulinarischen Angebot einen zeitgemässen Dreh.

Michael Lehnort, auf Ihrer Homepage liest man, das «Twist» sei «das Wohnzimmer von Arosa». Was erwartet mich bei einem Besuch bei Ihnen?

ML: Im «Twist» sollen Sie sich wie zu Hause fühlen. Empfang, Lounge und Restaurant sind ein grosses Ganzes und erinnern von ihrer Einrichtung her an ein gemütliches und stilvolles Wohnzimmer. In diesem Wohnzimmer sollen sich unsere Hotelgäste, aber auch Gäste von ausserhalb wohlfühlen.

Nomen est omen – wo liegt der namensgebende «Twist» in Ihrem Lokal?

ML: Mit unserem Angebot unterscheiden wir uns von vielem, was in einem Bündner Ferienort kulinarisch geboten wird. Mit unseren Bowls und einer grossen Auswahl an veganen und vegetarischen Speisen bieten wir das, was es vor Ort noch nicht gibt, das von unseren urbanen und internationalen Gästen jedoch vermehrt nachgefragt wird.

In Ihrem Gastrokonzept spielen «Genuss und ein Anspruch auf zeitgemässe Ernährung» eine wichtige Rolle – erläutern Sie das doch bitte kurz.

ML: Auch auf dem Teller ist zeitgemäss, was nachhaltig ist – für die Umwelt, aber auch für den Körper. Darum legen wir Wert auf eine vitale, ausgewogene Küche, bei der dennoch Genuss und Freude am Essen im Zentrum stehen.

Arkadiusz Rachwal, beim Best of Swiss Gastro Award hat das «Twist» auch die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» verliehen bekommen. Welche Rolle spielt Fleisch in der zeitgemässen Gastronomie?

AR: Fleisch spielt in der Gastronomie immer noch eine grosse Rolle. Auch bei uns ginge es nicht ohne Fleisch auf der Karte. Die Gäste verlangen danach. Grundsätzlich beobachte ich aber einen Trend hin zu weniger Fleisch, dafür zu qualitativ hochwertigeren Produkten.

Wie gehen Sie im «Twist» also das Thema Fleisch an?

AR: Auch wir arbeiten mit weniger Fleischgerichten, setzen dafür aber auf beste Qualität und Regionalität – sprich auf Schweizer Fleisch.

Wenn man Ihre Karte anschaut, fällt auf, dass bei einigen Fleischgerichten viel mehr steht als die übliche Fleischdeklaration. Was sind die Überlegungen dahinter?

ML: In einem kurzen Text bieten wir unseren Gästen Informationen zu den verwendeten regionalen Produkten. Indem wir zum Beispiel die Geschichte des Alpsteinpoulets erzählen, können wir zeigen, dass bei uns nur erstklassige Rohstoffe zum Einsatz kommen. Zusätzlich vermitteln wir dem Gast etwas Wissen.

Auf Ihrer Abendkarte findet sich ein «Lammrücken mit Beuschel» – vor allem zweitere Komponente ist gewagt – oder?

AR: (lacht) Ach ja, das Beuschel – geschneitzelte Lammlunge an einer Weissweinsauce – war ein Experiment, für das ich mich bei der Kartengestaltung stark gemacht habe. Tatsächlich ist das in unserem Kundensegment ein eher gewagtes Element. Lange haben wir uns das auch nicht getraut. Da wir es jedoch diskret handhaben, funktioniert es, beziehungsweise stört es diejenigen Gäste nicht, die damit nichts anfangen können.

Wie geht man das Thema «Nose to Tail» also kundenfreundlich an?

AR: Indem man es niemandem aufdrängt. Das Beuschel zum Beispiel reichen wir separat in einem Schüsselchen, optisch kaschiert mit einem Sellerieschaum, der wunderbar zur Säure der Sauce passt. Wer es nicht möchte, kann es stehen lassen oder es bei der Bestellung schon weglassen. Unsere Gäste reagieren etwa zu 50 Prozent positiv und freuen sich, die andere Hälfte hat es lieber ohne Beuschel.



SHORT FACTS

zum Restaurant Twist



Bergsicht

Zum Glück ist das «Twist» für alle da! Sei es für coole Drinks, ein feines Znacht oder eine Kaffeepause – auf der grosszügigen Terrasse des «Twist» sitzt es sich dank grandioser Bergsicht besonders spektakulär.



Gute Stube

Ob Hotelgast oder von ausserhalb – die «Twist»-Lounge lädt dank gemütlicher Einrichtung zum Verweilen ein. Ein gutes Buch, ein Glas Wein vom Vinomat – was braucht es mehr für einen gemütlichen Abend!



Weniger ist mehr

... sagt man sich im «Twist» und setzt auf weniger, dafür ausschliesslich auf Schweizer Fleisch. Mit Lammrücken, gezupftem Schweinsnack, Tatar, Rib-Eye, einer Alpstein-Poulet-Bowl und einem fleischigen Tagesspecial ist jedoch auch im Fleischbereich für Vielfalt gesorgt.

DAS GROSSE SPECK- TAKEL

Speck ist nicht gleich Speck – neben dem Speck, den wir in der Pfanne braten, gibt es noch eine Menge anderer Produkte. So viele, dass es sich lohnt, genauer hinzuschauen. Höchste Zeit also für etwas Speckkunde!



Speck duftet verführerisch, hat nicht wenige Kalorien und – was noch? Was wissen wir eigentlich über Speck? Wir finden, dass Speck definitiv ein paar Gedanken wert ist und haben uns gefragt: Was genau gilt als Speck? Welche Arten gibt es, wie entstehen sie und wie werden sie eingesetzt?

Schwein sei Dank

Speck kommt in unseren Breitengraden immer vom Schwein. Unter Speck bzw. dem Speckertrag versteht man im Fachjargon das gesamte Unterhautfett des Tieres. Das kann pures Fett sein – zum Beispiel grosse Teile des Rücken- oder Halsspecks – aber auch von Fleisch und Knochen durchzogenes Fett wie der Brustspeck.

Welche Teile des Tieres zum Produkt Speck verarbeitet werden, ist von Land zu Land verschieden. Während beispielsweise im Südtirol der gesamte Speckertrag eines Tieres zu Speck wird, braucht man hierzulande nur die Schweinsbrust dafür. Das sind etwa 8 Prozent des Fleischertrags. Der übrige Speck – weitere 15 Prozent des Fleischertrags – ist im Wurstland Schweiz unverzichtbarer Rohstoff für die Wurstproduktion.

1 Rohessspeck

Dieser Speck läuft oft auch unter Namen wie Bauernspeck oder Kräuterspeck, denn je nach Produzent/-in wird er zusätzlich mit Kräutern oder Gewürzen verfeinert. Er wird trocken gesalzen, gepresst, im Flachland geräuchert und im Alpenraum luftgetrocknet. Serviert wird der Rohessspeck roh und hauchdünn aufgeschnitten. Die Schwarte wird vor dem Aufschneiden entfernt.

2 Unverarbeiteter Speck

Schulterspeck, Stotzenspeck, Rückenspeck, Brustriemen, Nackenspeck und Halsspeck – Etwa 15 Prozent des Fleischertrags eines Schweins werden in der Schweiz nicht zu Speck verarbeitet. Sie landen in der Wurstproduktion. In der Küche kann solcher Speck durchaus spannend sein, da er mit ganz anderer Aromatik daherkommt als die verarbeiteten Produkte.

3 Kochspeck

Dieser Speck ist obligatorischer Bestandteil jeder Berner Platte. Er entsteht aus einem grossen Abschnitt der Schweinsbrust. Dieser wird samt Knorpel und Schwarte in Salzlake gepökelt und anschliessend leicht geräuchert. Wie der Name schon sagt, muss dieser Speck vor dem Verzehr immer zuerst gekocht oder gebraten werden.

4 Grüner Speck

«Grün» heisst dieser Speck nicht wegen seiner Farbe (er sollte definitiv nicht grün sein!), sondern weil er ursprünglich völlig unbehandelt – also weder gesalzen noch geräuchert – war. Allerdings findet man heute vor allem gesalzene Speck unter diesem Namen. Als solcher gleicht er dem Kochspeck, ist jedoch neutraler im Aroma, da ungeräuchert. Klassisch wird dieser Speck gekocht in einer Berner Platte serviert.

5 Bratspeck

Das ist der Speck, der in unseren Pfannen brutzelt. Als Tranche oder Würfeli findet man ihn auch unter dem Namen Frühstücksspeck im Handel. Nimmt man's genau, ist Bratspeck das gleiche wie Kochspeck; also nass gesalzen und geräucherte Schweinsbrust, jedoch ohne Knorpel und Schwarte.



Hallo Nachbar!

Andere Länder, andere Sitten – das gilt auch für Speck. So hat zum Beispiel Italien eine ganz eigene Specktradition. Dank anderer Schweinerassen werden dort andere Stücke zu Speck verarbeitet als bei uns: Aus schneeweissem Rückenspeck wird Lardo, aus Backenspeck Guanciale und aus gerolltem Bauchspeck Pancetta.

Diese Produkte können unser traditionelles «Specktrum» durchaus noch bereichern. Gut zu wissen, gibt es mittlerweile einige Schweizer Produzenten/-innen, die sich vom Nachbarn haben inspirieren lassen und Schweizer Lardo, Guanciale und Pancetta produzieren!



NATÜRLICH LARS VOM BERG

Naturfreund Lars ist gern in der Schweizer Bergwelt unterwegs. In den Bergen holte sich der letztjährige Gewinner des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» auch die Inspiration für dieses Menü – sein letztes für «Messer & Gabel».

Es sollte wieder einmal etwas vom Schwein sein – soviel stand für Lars Spiess fest, als er sein Gericht für «Messer & Gabel» konzipierte. Sogleich begann sich sein Gedankenkarussell zu drehen: welches Fleischstück, wie zubereitet, womit serviert? Der talentierte Jungkoch sucht jeweils aktiv nach Komponenten für seine Menüs: auf Bildern, in Kochbüchern, in der Natur – oft hat er die besten Ideen jedoch einfach so, kurz vor dem Einschlafen. Dann schreibt er sie gleich auf, damit sie nicht vergessen gehen – und wundert sich am Morgen über so manchen kuriosen Einfall.

Dieses Mal ist er sich jedoch sicher: Er entscheidet sich für Schweinebauch vom Schweizer Alpschwein. Denn das Motto lautet «Vom Berg». Vor seinem inneren Auge lässt Lars seine Bergtouren Revue passieren: So kommen ein Wildbeerenrelish, eine Bergkartoffelespuma, ein Bergkäse-Thymian-Chip, wilde Karotten und eine Alpenkräuter-Polenta-creme dazu.

Diese Kreation schmeckt noch besser, als sie klingt: Der Schweinebauch könnte kaum zarter sein – Lars hat ihn ganze 36 Stunden sous-vide gegart mit Knoblauch und Szechuan-Pfeffer. Das süsslich-scharfe Wildbeerenrelish besticht durch seine Zimtnote und sorgt für eine Geschmacksexplosion. Der knusprige Bergkäse-Thymian-Chip ist das Tüpfelchen auf dem i. Beim Anrichten achtet Lars – ganz Profi – auf jedes Detail und schafft so auch eine Wohltat fürs Auge.

Das Lob der Gäste bedeutet dem 23-Jährigen sehr viel. Unser Lob hat er sich mehr als verdient.

Der Sieg am LCDJ-Kochwettbewerb

Lars Spiess gewann 2019 den nationalen Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes». Er ist nun Chef de Partie im Globus an der Zürcher Bahnhofstrasse, wo er auch seine eigenen Ideen einbringen kann. Wir wünschen Lars alles Gute und freuen uns, in der nächsten Ausgabe Simon Grimbichler an dieser Stelle begrüßen zu dürfen.





Schweiz. Natürlich.

Der feine Unterschied

für Nicole und Anica Schmid
vom Restaurant Augarten
in Rheinau

«Aus der Schweiz – aus Überzeugung.»

Sie sind jung und wissen, was sie wollen: Qualität. Deshalb setzen Nicole und Anica Schmid ausschliesslich auf Schweizer Produkte – auch beim Fleisch. Die beiden Schwestern wollen immer genau wissen, woher es kommt und dass die Tiere artgerecht gehalten und gefüttert werden.

Darum beziehen die Schwestern Fleisch nur von Bauern in der Nähe, die sie gut kennen, – und das Lamm- und Schweinefleisch sogar nur vom elterlichen Hof. Es wird von ihrem Kundenmetzger fachgerecht zerlegt. «So können wir für jeden Schritt beste Qualität garantieren», sagt Anica. Und Nicole ergänzt: «Wir arbeiten nur mit Menschen zusammen, denen wir voll und ganz vertrauen.»

*Falsches Schweinsfilet, richtig zart
Anica und Nicole Schmid
setzen kompromisslos auf
Schweizer Qualität.*



*Zu Besuch bei Papa
Lamm- und Schweinefleisch beziehen die beiden Schwestern direkt vom elterlichen Hof, Rind von Bauern aus der Region.*



Der feine Unterschied.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel» kostenlos.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel» per E-Mail an gastronomie@proviande.ch: Anrede, Name, Vorname, Strasse/Nr., PLZ/Ort, E-Mail und Telefon oder online unter www.schweizerfleisch.ch/bestellen-sie-hier-ihre-gratisabonnent

IMPRESSUM «MESSER & GABEL» | Herausgeber: Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, www.schweizerfleisch.ch | **Konzept, Redaktion und Gestaltung:** Polyconsult AG, Bern, www.polyconsult.ch | **Fotografie:** Digitale Massarbeit, Biberist | Claudia Link, Basel | Jules Moser, Bern © Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2020