

Messer & Gabel

Haute Cuisine MIT SCHWEIN

*Mirjam Eberle zeigt, warum Schweinefleisch
besser ist als sein Ruf. >> Seite 2*

«Schweizer Herzblut»

Fleisch von Rind und Kalb – so produziert
die Schweiz >> Seite 6

Garantiert von hier

Unsere IGP-Fleischspezialitäten auf
einen Blick >> Seite 12



Gourmet-Sau

EDEL KOCHEN MIT FLEISCH VOM SCHWEIN

Kein Fleisch wird in der Schweiz so häufig konsumiert wie Schweinefleisch – und trotzdem haftet ihm ein schlechtes Image an. Zu Unrecht, wie Köchin Mirjam Eberle in einem Kochworkshop und Dinners beweist. Sorgfältig produziert und richtig zubereitet, hat Schweinefleisch durchaus das Zeug zum Gourmetfleisch.



Côte de Porc statt Schweinskotelett – Mirjam Eberle ist überzeugt, dass gutes Schweinefleisch Gourmet-Status verdient.

Mirjam Eberles Laufbahn als Köchin ist alles andere als konventionell. Zum Beispiel ihr Karrierestart: Sie ist 34, als sie der Werbebranche den Rücken kehrt und es sie nach Paris verschlägt. Aus reiner Neugier belegt sie einen Basislehrgang an der internationalen Kochschule Le Cordon Bleu.

Quereinsteigerin

Langfristige Pläne hatte Eberle zu diesem Zeitpunkt nicht, dennoch merkt sie schnell: Das ist genau das, was sie will. Aus einem geplanten Kurs werden drei und aus drei Monaten werden zwölf. In dieser Zeit absolviert Mirjam Eberle das Grand Diplôme der klassischen französischen Kochtechniken und macht im Pariser Sternelokal L'Astrance die ersten Erfahrungen in einer Profiküche. Dann zieht sie weiter. Es folgen Praktika in New York und Madrid, ein Pop-up-Projekt in Helsinki und dann – nach drei Jahren – die Rückkehr in die Schweiz. Zurück in den alten Job will Eberle nun definitiv nicht mehr. Schnell macht sie sich in der alternativen Gastroszene in Zürich einen Namen, hilft aus, vernetzt sich und baut ihre eigene Cateringfirma auf. Auf diesem

Nährboden ergeben sich Aufträge, Jobs und es entstehen viele Projekte.

Kochworkshop rund ums Schwein

Ein solches Projekt ist ein Kochworkshop. Er trägt den klingenden Namen «Gourmet-Sau» und ist in Zusammenarbeit mit dem Schweinefleischproduzenten Fabio Müller entstanden. Dieser züchtet im Zürcher Weinland eine alte englische Schweinerasse – sogenannte Berkshire-Schweine (Müller nennt seine Tiere in Anlehnung an ihren japanischen Namen Kuro-Schweine). «Wir hatten zu Hause eine Schweinezucht», erzählt Eberle. «Ich bin mit Schweinefleisch aufgewachsen. Aber abgesehen vom Filet im Teig meiner Mama habe ich Schweinefleisch nie als etwas Luxuriöses wahrgenommen. Seit ich Fabio kenne, weiss ich, dass es das sein kann.»

Da Schweinefleisch in Schweizer Haushalten, aber auch in der Gastronomie immer noch einen schweren Stand hat, beschliessen Eberle und Müller, gemeinsame Sache zu machen. Es geht ihnen darum, zu zeigen, dass man mit Schweinefleisch durchaus lustvoll und unbefangen umgehen kann.

Schweineküche 2.0

«Um einem erstklassigen Produkt gerecht zu werden, muss es so zubereitet sein, dass die Qualität erhalten oder hervorgehoben wird», erklärt Eberle einen ihrer Bildungsaufträge im Workshop. Zudem räumt sie auch mit Vorurteilen auf: «Im Kurs gibt es immer ein Gericht aus rohem Schweinefleisch. Das ist möglich, da ich direkt mit dem Schweinezüchter zusammenarbeite. So weiss ich, dass ich erstklassiges und einwandfrei produziertes Schweinefleisch bekomme. Solches Fleisch lässt sich bedenkenlos roh konsumieren.»

Mit ihren Kursen möchte Eberle auch Berührungspunkte nehmen – vor Fett, Schwarte, Knochen und Innereien. Im Workshop stehen darum immer Gerichte wie Zungencarpaccio, Markbein, Schwartenmagen, Grieben und Leberparfait auf dem Programm.

Vor allem führt Eberle aber vor, wie bei einem guten Produkt oft die einfachsten Kochtechniken und Rezepturen zum perfekten Resultat führen. So gilt zum Beispiel für die schön durchgezogenen Koteletts der Kuro-Schweine: «Auf beiden Seiten scharf anbraten, einige Minuten im Ofen fertigbaren, etwas Salz, rosa geniessen! Mehr braucht es nicht.»

DIE GOURMET-SÄULI VON OBERWIL



In Oberwil Dägerlen im Zürcher Weinland setzt sich Fabio Müller für die Bewahrung einer fast 200-jährigen Schweinerasse und ihrer Qualitäten ein.

2017 gelingt Fabio Müller eine kleine Sensation: Seit Jahrzehnten ist er der Erste, der eine neue Schweinerasse in die Schweiz einführen darf. Und so kommen – nach 12 Monaten Quarantäne – die ersten acht Berkshire-Schweine aus England auf die Weiden seines Hofes in Oberwil. Das Besondere an diesen Schweinen ist, dass ihre Rasse in den gut 200 Jahren ihrer Existenz nie mit einer anderen Rasse gekreuzt worden ist. Solche reinen alten Rassen gibt es heute kaum mehr. Müllers Tiere unterscheiden sich somit nicht nur optisch von den gängigen modernen Schweinerasse, auch ihre Ansprüche an Haltung und Futter sind anders – und natürlich ihr Fleisch.

Als alte Rasse sind Berkshire-Schweine bestens an das Leben im Freiland angepasst. Ihre Haut ist schwarz und dick, das schützt vor Sonnenbrand. Fell und eine markante Fettschicht schützen vor Kälte. Der schwarzen Farbe verdanken die Schweine übrigens ihren japanischen Namen «Kurobuta» – das schwarze Schwein. Fabio Müller nennt seine Berkshire-Schweine in Anlehnung daran «Kuro».

Kuros können gut auch Grünfutter verwerten. Sie eignen sich darum ausgezeichnet für die extensive Freilandhaltung, wie sie Müller praktiziert. Im Vergleich zu modernen Rassen geht die Aufzucht der Kuros mehr als doppelt so lange. Und da sie kleiner sind, ergibt ein Tier auch nur halb so viel Fleisch. Das stört Müller aber nicht. Sein Motto: Qualität statt Effizienz. Seine Kuro-Produkte heben sich ab. Die Schweine haben feinere und kürzere Muskelfasern, das macht ihr Fleisch ausgesprochen zart. Dank einem höheren Anteil an Aminosäuren ist das Fleisch fein aromatisch. Als alte Rasse lagern die Kuros auch mehr Fett ein. Dieses Fett und die extensive Weidehaltung sorgen für eine ausgeprägte Marmorierung. Und so hat das Kuro-Fleisch aus Oberwil alles, was es braucht für echtes Gourmet-Sau-Fleisch.



SCHWEINSTATAR UND GERÄUCHERTES SCHWEINSHERZ

Da Eberle die Herkunft ihres Fleisches genau kennt und der Qualität von Müllers Kuro-Produkten absolut vertraut, serviert sie in ihren Workshops und Dinners auch gerne mal rohes Schweinefleisch – meist in Form von Schweinstatar.

Und auch den Innereien vom Schwein sollte man mehr Aufmerksamkeit widmen, findet Eberle. Das Herz zum Beispiel lässt sich extrem vielfältig zubereiten: geschmort, scharf angebraten oder wie in diesem Gericht heiss geräuchert, fein tranchiert und kalt serviert.

BAO BUN MIT GEPULLTER SCHWEINSHAXE

Kuro-Schweine haben viel kürzere Beine als moderne Schweinerasse. Die Haxen lassen sich natürlich dennoch wunderbar verwerten. Da Kuros auch noch eine besonders dicke Haut haben, entsteht beim Schmoren besonders viel Gelatine, was wiederum zu unglaublich sämigen Saucen führt. Für dieses Gericht schmort Eberle Kuro-Haxen in Bier und Honig. Das zerzupfte Fleisch mischt sie mit der reduzierten Sauce und serviert das Ganze asiatisch angehaucht als Fingerfood.



Eberle MACHT SCHWEIN

Mirjam Eberle hat es sich zur Aufgabe gemacht, dem Schwein seinen Gourmet-Status zurückzugeben. In ihren Events und Workshops motiviert sie zum entspannten Umgang mit allen möglichen Stücken vom Schwein.



GLASIERTE SCHWEINSKOPF-BÄCKCHEN

Während Kalbsbäckchen schon lange salonfähig sind, sind Schweinskopfbäckchen erst im Kommen. Geschmort stehen sie diesen in puncto Schmelz jedoch in gar nichts nach. Da Schweinsbäckli kaum grösser werden als 8 cm, ist es fast ein bisschen schade, dass es pro Schwein jeweils nur zwei Bäckchen gibt.

Eberle schmort ihre Kuro-Bäckchen in Rotwein. Aus der Schmorflüssigkeit entsteht – ganz die französische Schule – eine perfekt abgebundene, glänzende Glasur.

Von Teamwork, Grasland und Mutterkühen

Gschwinds geben Gras

2021 geht es in unserer Jahresserie um die Menschen, die bei der Produktion unseres Fleisches ganz am Anfang stehen: die Bäuerinnen und Bauern. Sie setzen sich mit Herzblut für das Wohl ihrer Tiere und für erstklassige Produkte ein. So auch Werner und Jolanda Gschwind.

Steht man Jolanda und Werner Gschwind gegenüber, wird schnell klar: Das ist ein Team. Ein eingespieltes Paar, das hart arbeitet, sich den Rücken freihält und die gleichen Prinzipien teilt. Auf dem Chirsgartehof ausserhalb von Ettingen (BL) haben die beiden einen überschaubaren Familienbetrieb mit gemischter Landwirtschaft. Neben Obstbäumen, einem Rebberg, Mais- und Kartoffeläckern sind da auch noch die Rinder. Rund 80 Tiere leben bei den Gschwinds auf dem Hof: 40 Mutterkühe und Kälber, 40 Mastrinder und ein Muni. Jedes dieser Tiere hat einen Namen und die Gschwinds sind täglich bei ihren Tieren im Stall oder auf der Weide.

Mutterkuhhaltung

Von der Milch, die ihre Kühe geben, haben die Gschwinds nichts. Sie gehört den Kälbern.

Anders als in den meisten Milchbetrieben bleiben diese Kälber ab Geburt bei ihren Müttern und trinken Muttermilch, wann immer sie wollen. Bereits nach wenigen Wochen entdecken auch die Kälber die Vorliebe zu Gras oder Heu und ergänzen so ihre Milchmahlzeiten. Nach acht Monaten sind die Kälber mehrheitlich entwöhnt und selbstständig und kommen in die Mastherde.

Artgerechter Speiseplan

Auch in der neuen Herde geht alles seinen gewohnten Gang: Die Jungrinder haben viel Auslauf und gutes Futter. Die Gschwinds praktizieren sogenannte Weidemast. Ihre Tiere ziehen von Weide zu Weide und fressen nur das, was auf dem Hof selber produziert wird. Das sind vor allem Gras und Heu. Dieses Raufutter ist der wichtigste Bestandteil eines artgerechten Wiederkäuer-Speiseplans.

Wenn in den Wintermonaten die Weidehaltung nicht möglich ist, füttern Werner und Jolanda Gschwind ihre Mastrinder mit Gras- und Maissilage. Auch diese stammt vom eigenen Hof.

Produzieren mit Prinzipien

Die meiste Zeit leben die Rinder der Gschwinds also draussen. Sie ziehen von Weide zu Weide. «Das Weidemanagement ist arbeitsintensiv», erklärt Werner Gschwind. «Man muss zäunen und die Herden bewegen, damit sie immer genug zu fressen haben.» Und auch die Produktion des übrigen Futters, das Heuen und das Bestellen der Maisfelder – das alles ist viel Arbeit. «Aber nur so macht Rinderhaltung für mich Sinn», sagt Werner Gschwind. «Das ist unsere Philosophie», nickt auch seine Frau, «den Mehraufwand nehmen wir darum gerne auf uns.»

Die Fakten

Schweizer Fleisch von Kalb und Rind

Die Produktion von Rind- und Kalbfleisch in der Schweiz hebt sich von derjenigen im Ausland ab. Das betrifft Betriebsgrössen, Haltung, Fütterung und Rassen. Aber auch bei Themen wie Tierwohl und Tierschutz geht die Schweiz einen Sonderweg.



Eine Frage der Haltung

Kleinräumige Landwirtschaft und eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt – das Tierwohl wird in der Schweizer Rindviehhaltung grossgeschrieben.

Die meisten Schweizer Landwirtschaftsbetriebe sind Familienbetriebe. Als solche haben sie meist mehrere Standbeine und setzen selten nur auf die Rinder- oder Kälbermast. In Familienbetrieben sind die Tierbestände überschaubar und Bauern und Bäuerinnen haben täglich Kontakt mit ihren Tieren. Zudem regeln Gesetze die Höchstbestände; Auch das verhindert Massentierhaltung im industriellen Mass.

Mit Programmen wie BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) oder RAUS (regelmässiger Auslauf) fördert der Staat verantwortungsvolle Tierhaltung zusätzlich.

101 261

TONNEN RIND- UND KALBFLEISCH WURDEN 2019 IN DER SCHWEIZ PRODUZIERT.

43

TIERE LEBEN IM DURCHSCHNITT AUF SCHWEIZER FAMILIENBETRIEBEN.

Keine Milch ohne Fleisch

Wo Milch produziert wird, entsteht auch Fleisch – das ist ein natürlicher Kreislauf in einem funktionierenden landwirtschaftlichen System.

Die Schweiz ist auch heute noch ein «Milchland». Und wer auf Milch setzt, hat auch Fleisch. Denn eine Kuh gibt nur Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebärt. Diese Kälber – sofern sie nicht zur

Nachzucht verwendet werden – kommen in die Kälber- oder Rindermast. Das ist der Grund, dass man in der Schweiz statt auf hochspezialisierte Milch- oder Fleischrassen oft auf sogenannte Zweitnutzungsrasen setzt. Diese geben anständig Milch und haben dennoch Potenzial, gut Fleisch anzusetzen. Eine der berühmtesten Schweizer Zweitnutzungsrasen ist die Simmentaler Kuh.



Grasland Schweiz

Gras ist der wichtigste Rohstoff für die Schweizer Milch- und Fleischproduktion. Den Raufutterbedarf ihres Rindviehs deckt die Schweiz zu 100% selber.

Auf mehr als zwei Dritteln der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche in der Schweiz wächst klimatisch und landschaftlich bedingt nur Gras. Gut, braucht Rindvieh zum Leben vor allem Gras! 87% eines artgerechten Rindvieh-Speiseplans bestehen aus Gras, Heu oder Silage. Die Schweiz kann so rund 90% des gesamten Futterbedarfs ihrer Rinder, Kälber und Kühe selber decken. Auch protein- und stärkeiches Kraftfutter wie Weizen oder Mais wird in der Schweiz produziert. Zudem werden auch Nebenprodukte aus der Lebensmittelproduktion als Futtermittel verwendet. Nur etwa 10% der gesamthaft benötigten Futtermittel werden importiert.

Weiss, rosa, rot?

Die Farbe von Kalbfleisch sorgt auch heute noch für rote Köpfe. Weiss, zart-rosa oder fast so rot wie Rind? Alles eine Frage der Fütterung.

Es gab Zeiten, da hatte Kalbfleisch so hell wie möglich – fast weiss – zu sein. Helles Kalbfleisch unterscheidet sich optisch, aber auch geschmacklich von Rindfleisch. Auch heute noch rechtfertigt man den höheren Preis von Kalbfleisch über die Farbe.

Doch wie entsteht die Fleischfarbe überhaupt? Sobald Kälber sich neben Muttermilch auch



mit Raufutter wie Gras oder Heu ernähren, wird ihr Fleisch aufgrund der Eisenzufuhr rötlich. Wenn man den Tieren dieses Eisen aus der Nahrung vorenthält, führt das zu Mangelerscheinungen. Darum ist die Kälbermast seit 2013 gesetzlich verpflichtet, die Tiere artgerecht zu ernähren und mit genügend Raufutter zu versorgen.

13,6

KILOGRAMM RIND- UND KALBFLEISCH ESSEN HERR UND FRAU SCHWEIZER IM SCHNITT PRO JAHR.



Kontrolle ist besser

Der Schlachtvorgang ist der am meisten regulierte Bereich der Fleischproduktion. So gelten auf Schweizer Schlachthöfen strengste Tierschutzvorschriften.

Für gute Fleischqualität und Respekt gegenüber dem Tier setzt man in der Schweiz auf einen möglichst stressfreien Schlachtablauf. Rinder, Kälber und Kühe dürfen laut Gesetz nicht länger als acht Stunden in einem

Transporter verbringen. Eventuelle Wartezeiten im Schlachthof werden so kurz wie möglich gehalten.

In Schweizer Schlachthöfen arbeiten gut ausgebildete Fachleute, die auch im Umgang mit den lebenden Tieren geschult sind. Ihre Arbeit und die Einhaltung der Tierschutzvorgaben werden in jedem Schlachthof von unabhängigen Stellen überwacht.

Gewusst?

Ob alte Milchkuh oder ausgedienter Zuchtbulle – in der Schweiz kommt auch das Fleisch älterer Tiere auf den Markt.

Haben Kühe als Milch- oder Zuchttiere ausgedient, wird ihr Fleisch selbstverständlich verwertet. Im Schnitt sind diese Tiere dann fünf- bis sechsjährig. Kuhfleisch wird immer als Verarbeitungsfleisch – zum Beispiel für die Wurst- oder Trockenfleischproduktion – gehandelt. Auch das Fleisch von älteren Stieren fällt in diese Kategorie.



Loohof die Wirtschaft, Oftringen

Leidenschaftlich unkonventionell

Im Juni 2020 übernimmt Daniel Pittet die Wirtschaft Loohof in Oftringen. Fünf Monate später gewinnt er einen Best of Swiss Gastro Award. Von Anfang an begeistert Pittet mit seinem Drive, seinen unkonventionellen Ideen und einer Küche auf Spitzenniveau.

Daniel Pittet, laut Ihrer Website ist der Loohof «die etwas andere Wirtschaft in Oftringen». Was machen Sie anders? Auch wir kochen nur mit Wasser.

Aber wir gehen mit unserem Konzept einen etwas anderen Weg. Wer erwartet in einem Gasthof auf dem Lande schon einen schwer tätowierten Biker, der Schweizer Fine Dining anbietet? Ich gehöre einer modernen und frechen Gastro-Generation an, die zum Beispiel auch mal Fleisch mit Glace serviert.

Die zahlreichen Gästefeedbacks anlässlich des Best of Swiss Gastro Award zeigen: Wer im Loohof einkehrt, ist nachhaltig beeindruckt.

Wir bieten unseren Gästen eben ein stimmiges Gesamterlebnis. So wird die Kundschaft beim Hereinkommen immer von mir persönlich begrüsst und platziert. Der Service stellt sich mit Namen vor und erklärt die Karte. Der letzte Gang wird von der Küchencrew serviert. Auch zwischendurch zeige ich mich

meinen Gästen und vergewissere mich, dass alles passt. Eine persönliche Note, gepaart mit Top-Qualität auf den Tellern – das bleibt haften.

Qualität und Regionalität werden im Loohof grossgeschrieben – erzählen Sie uns davon.

Ich kaufe nur erstklassige Produkte. Das gilt besonders bei Fleisch. Ich kenne meine Lieferanten und die meisten Bauern, die hinter den Produkten stehen, persönlich. Mein Rindfleisch stammt zum Beispiel immer vom gleichen Produzenten, der im Emmentaler Piemonteser Rinder hält.

Wie gehen Sie als Gastronom zeitgemäss mit dem Thema Fleisch um?

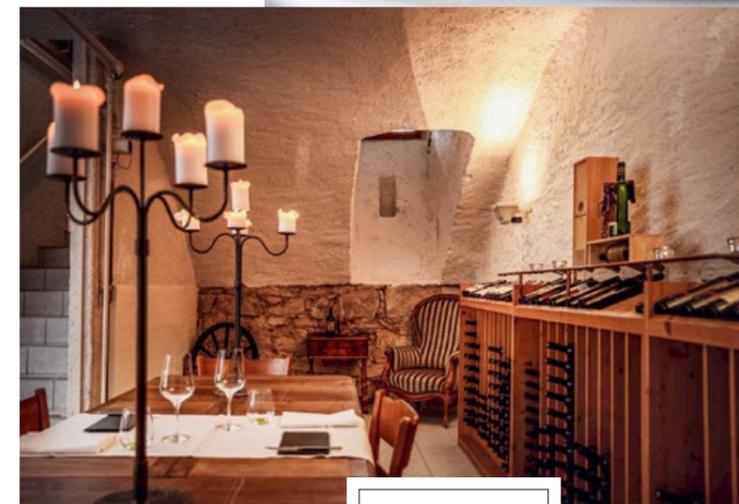
Wir servieren mit Überzeugung und gutem Gewissen Fleisch, da wir dem Tier und dem Produkt immer mit grösstem Respekt gegenüberstehen. Das beginnt bei Aufzucht, Fütterung und Schlachtung, geht weiter

über die Lagerung und Zubereitung und endet erst beim genussvollen, bewussten Essen.

Um so viel wie möglich von einem Tier zu verwerten, habe ich neben den Edelstücken auf dem heissen Stein immer auch Hackbraten, Burger, Siedfleisch und Schmorgerichte auf der Karte. Zudem produziere ich im Wallis mein eigenes Trockenfleisch.

Liest man Bewertungen zu Ihrem Lokal, bekommt man Lust auf Ihr Tatar – was ist daran so besonders?

Das Rindstatar wird von Hand geschnitten, ich verwende Huft von den Emmentaler Piemonteser Rindern. Wichtig ist, dass das Fleisch lange genug gelagert wurde. Darum reife ich mein Fleisch selber – direkt hier im Betrieb.



WIR SETZEN AUF



Herr Pittet, mögen Sie Hunde? (Lacht) Oh ja!

Kein Wunder also, gibt es im Loohof eine Hundekarte! Was hat es da alles drauf?

Nur das Beste aus der Heimat: Ganz nach unserem Motto «echter Schweizer Genuss». Nebst Oftringer Wasser à discrétion bieten wir geräucherten Kauspass wie Ochsenziemer, Rinderkopfhaut, Rinderschuh und Kalbs-Bull-Kau – «Nose to Tail» par excellence sozusagen. Diese Schweizer Spezialitäten für den Hund beziehen wir alle von unserem Partner Meiko.

Sie haben eine Hunde-, aber keine Kinderkarte – möchten Sie dazu Stellung nehmen?

Wir sind natürlich alles andere als kinderfreundlich, schliesslich haben wir auch das Label «kid friendly» von Best of Swiss Gastro erhalten. Die Kleinen dürfen bei uns in die Küche, dort kochen wir ihr Wunschgericht.

Die meisten wünschen sich natürlich Chicken Nuggets oder Pommes, aber auch das machen wir mit den Zwergen von Grund auf selber.

Daniel Pittet, Sie sind kreativer Kopf, Geschäftsführer, Gastgeber und Küchenchef in Personalunion. Wie bringen Sie das alles unter einen Hut?

Meistens sehr gut. Doch das, was wir im Loohof machen, ist nur möglich dank einem starken Team, das unsere Philosophie mitträgt und bereit ist, sich immer wieder auf neue Ideen einzulassen. Denn bei uns geht's immer rund und ein Projekt folgt auf das nächste. So lancieren wir zum Beispiel im März 2021 noch eine Full-Service-Gastronomiekommunikationsagentur mit dem Namen «Esskalation». Dieses Projekt ist nur möglich, weil ich weiss, dass der Loohof in guten Händen ist, auch wenn ich mal ausser Haus arbeite.

SHORT FACTS

zur Wirtschaft Loohof



Tierisches Vergnügen

Wirt und Küchenchef Daniel Pittet macht kein Geheimnis draus: Im Loohof geht es auch ums Fleisch. Für Hackbraten, Burger, Tatar und das Fleisch vom heissen Stein reisen Gäste von weit her an.



Biker am Herd

Unkonventionell, persönlich, engagiert – so wirtet Vollblutgastonom Daniel Pittet seit Juni 2020 im Loohof. Seither prägt er die Traditionswirtschaft mit seinem ganz eigenen Stil.



Möbelhaus

Trotz alter Mauern und Brocki-Möbeln, im Loohof ist nichts angestaubt. Vom bunt, aber stimmig zusammengewürfelten Mobiliar ist übrigens jedes Stück ab Platz käuflich.



HEIMATSCHUTZ VOM FEINSTEN

Traditionsreich, regional verankert und handwerklich hergestellt – das müssen Produkte sein, um das offizielle Herkunftszeichen IGP zu erhalten. Insgesamt 14 Schweizer Fleischspezialitäten dürfen das Qualitätszeichen tragen.



Diese Wurst wird nur im Kanton Waadt hergestellt. Hauptzutaten sind Schweizer Schweinefleisch und Weisskohl.



Diese Schweinswurst reift einen Tag lang bei Raumtemperatur und wird im Anschluss kalt geräuchert.



Geräucherte Schweinswürste wie diese haben im Waadtland seit dem Mittelalter Tradition.



Die Genfer Kantonswurst besteht aus Schweizer Schweinefleisch, wird nicht geräuchert, aber mit Fenchelsamen aromatisiert.



Diese Schweinswurst aus dem jurassischen Pruntrut-Bezirk wird geräuchert und mit Kümmel verfeinert.



In dieser Brühwurst zum Kaltessen ist keine Zunge drin. Sie besteht hauptsächlich aus Schweizer Schweine- und Rindfleisch sowie Speck.



Diese helle Brühwurst besteht aus Schweizer Rind- und Schweinefleisch und Speck. Kümmel und Knoblauch verfeinern ihr Aroma.



Dieses geräucherte Trockenfleisch wird aus Schweizer Kuhstotzen hergestellt. Woher sein Name stammt, ist ungeklärt.



Die kantig gepressten Rohwürste mit Knoblauch werden vorwiegend aus Schweizer Rind- und Schweinefleisch sowie Speck produziert.



Sie ist auch bekannt als Olma-Bratwurst und besteht aus Schweizer Schweine- und Kalbfleisch, Gewürzen und Milch.



Seit 170 Jahren gibt es diese Kalberwurst. Neben Schweizer Kalbs- und Schweinefleisch enthält sie auch Weissbrot.



Dieser Schinken wird mit einer aromatischen Gewürzmischung eingerieben und luftgetrocknet. Er ist lange haltbar und wird roh gegessen.



Die Herstellung dauert mindestens vier Wochen. Der würzige Speck wird roh gegessen und ist lange haltbar.



Dieses Rindfleisch wird eingesalzen und luftgetrocknet. So wird es im Alpenraum seit jeher haltbar gemacht.



IGP-Gastrowochen 2021 – auch in Ihrem Lokal?

Genussvoll ein Stück Schweizer Esskultur bewahren – das können Sie im Rahmen der IGP-Gastrowochen. Bereits über 120 GastronomInnen haben sich für die Spezialitätenwochen angemeldet und setzen authentische Schweizer Produkte in Szene. Mit drei oder mehr IGP-Fleischprodukten und mindestens zwei Schweizer Weinen auf der Karte sind auch Sie dabei!

Eigentlich auf den Frühling geplant, finden die Gastrowochen aufgrund der aktuellen Situation neu im Herbst statt. Daher haben Sie weiterhin die Chance teilzunehmen. Anmeldeschluss ist der 27. Juni 2021. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie auf: igpgastrowochen.ch

Was authentische Fleischspezialitäten ausmacht, hat mit der Region zu tun, aus der sie stammen. Während Fleisch in den Alpen zwecks Konservierung traditionellerweise getrocknet wurde, wurde es im feuchteren Flachland immer geräuchert. Und so prägen Klima, Brauchtum und Zeitgeist von damals noch heute den Charakter vieler Schweizer Fleischprodukte. Diesen traditionellen und

ursprünglichen Charakter schützt und garantiert das Qualitätszeichen IGP.

Das Kürzel bedeutet so viel wie «geschützte geografische Angabe» (IGP – Indication géographique protégée). Um diese offizielle Qualitätsauszeichnung zu bekommen, muss ein Produkt im Herkunftsgebiet erzeugt, verarbeitet oder veredelt worden sein.

SIMONS LEHRZEIT-HIGHLIGHTS

POULE AU POT HENRI IV – DER UMAMI-KICK

Simon Grimbichler hat 2020 den renommierten Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» gewonnen. In den nächsten vier Ausgaben verrät uns der Jungkoch, welche Gerichte ihn in seiner Lehrzeit geprägt haben und wie er sie weiterentwickelt hat. Als Erstes entführt er uns nach Frankreich.



Ich habe in viele Berufe «reingeschnuppert», die Atmosphäre in einer Gastroküche gefiel mir aber am besten. Das erste Mal stand ich bei meinem Onkel in der Küche. In einer Gastroküche mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und Teil eines Teams zu sein, fühlte sich super an. Ganz ehrlich, seit ich klein bin, liebe ich es, gut zu essen. Ich wollte immer alles über Mamas Küche wissen und ich half ihr beim Kochen, zum Beispiel bei den einzelnen Schichten einer Lasagne oder beim Zubereiten von Omeletten. Ich lerne immer noch von ihr und sie ist sicher ein Grund dafür, dass ich mich für den Beruf des Kochs entschieden habe. Das war genau die richtige Entscheidung. Die speziellen Arbeitszeiten und die harte Arbeit machen mir nichts aus.



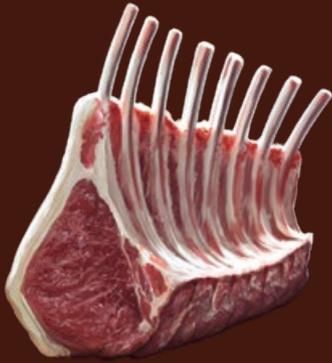
Ich erinnere mich gerne an den «Suppenhuhn-Whirlpool». Wir Lehrlinge nannten es so, wenn im Bratkipper 15–20 Hühner vor sich hin köchelten. Mein Lehrmeister Louis Bischofberger erzählte dann, warum im alten Frankreich auch der stolzeste Gockel keines seiner geliebten Hühner hatte retten können: König Henri IV (1553–1610) hatte seinem Volk das sonntägliche Huhn im Topf versprochen.

Sobald unsere Hühner lang genug im Bratkipper waren, zupften wir das zarte Fleisch von ihren Knochen – und zwar gründlich. Man lehrte uns, keine Ressourcen zu verschwenden. Seither vertrete ich den Standpunkt: no waste at all. Auch den Fond haben wir immer für andere Menüs verwendet. Dazu kommt: Der Suppenhuhn-Eintopf ist ein «Süchtigmacher» für mich, ein absoluter Umami-Kick, die französische Version der japanischen Ramen.



Weil ausgemusterte Legehennen nicht nutzlos entsorgt werden müssten, wenn mehr Menschen Suppenhuhn-Eintopf essen würden. Ab dem Alter von ca. 6 Monaten legt ein Huhn je nach Rasse 150–300 Eier im Jahr. Im Alter von ca. 18 Monaten wechselt es sein Federkleid und legt während 2 Monaten keine Eier. In der modernen Eierproduktion kann sich niemand einen zweimonatigen Ausfall leisten und auch die meisten von uns würden wohl kaum freiwillig eine Eierpause einlegen. Das Huhn wird darum geschlachtet und somit zum Suppenhuhn. In der Schweiz werden pro Jahr gut eine halbe Million Suppenhühner nicht verwertet. Würde jede Schweizer Familie ein Mal pro Jahr ein Suppenhuhn verspeisen, gäbe es diese Verschwendung nicht mehr. Darum, Leute: Esst Suppenhuhn-Eintopf, er schmeckt köstlich!





19. Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

THE ART OF LAMB – GROSSE KOCHKUNST VON JUNGEN TALENTEN



Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» geht in die nächste Runde. Nach «The Art of Pork» kommt 2021 «The Art of Lamb». Die Herausforderung in diesem Jahr: hochstehende Kreationen mit bestem Schweizer Lammfleisch. Die Finalistinnen und Finalisten kochen am 27. September in der Welle7 in Bern.

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist Nachwuchsförderung, die wirkt: Wer die Jury unter der Leitung von Spitzenkoch Björn Inniger überzeugt und mit seiner Kreation gewinnt, bekommt nicht nur CHF 2000.– Preisgeld, sondern steht ein Jahr lang immer wieder im Rampenlicht. Sei es hier im «Messer & Gabel», auf dem GaultMillau-Channel, beim exklusiven Winner Dinner oder in der Kocharena der Igeho.

Feinste Kreationen mit Lammfleisch

«The Art of Lamb! Überzeug uns mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Lammfleisch»,

so lautet die Aufgabe in diesem Jahr. Gefragt ist ein Rezept für einen Hauptgang auf Top-niveau. Einsendeschluss für die Kreationen ist der 5. Juli 2021. Aus allen Einsendungen wählt die Jury anschliessend die vier besten aus.

Final in der Welle7 in Bern

Diese vier Finalistinnen und Finalisten kochen dann am 27. September 2021 in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof vor geladenen Gästen und Jury um die Wette – grosse Siegesfeier inklusive.

Winner Dinner

Damit nicht genug: Die Siegerin oder der Sieger darf zusammen mit einem renommierten

Schweizer Koch zum exklusiven Winner Dinner einladen und seine bzw. ihre Kreation für andere Jungköchinnen und -köche zubereiten.

Anmelden und gewinnen

Mitmachen dürfen alle Köchinnen und Köche, die ihre Lehre zwischen 2016 und 2021 abgeschlossen haben.

Weitere Infos und Teilnahmeunterlagen für den Kochwettbewerb 2021 gibt's zum Download unter lcdj.ch.



Abonnieren Sie «Messer & Gabel». Wird auch dem «GastroJournal» beigelegt.



Der feine Unterschied.

- Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. d f i
 Ich bestelle gratis den Sonderbund mit den Rezepten der Finalisten des LCDJ-Kochwettbewerbs. d f

Frau Herr

Zustellung an Geschäftsadresse Privatadresse

Name:

Vorname:

Betrieb:

Unterschrift:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Schweiz. Natürlich.



SUISSE
GARANTIE

Für Bestellungen oder Adressberichtigungen ausgefüllten Coupon einsenden an: Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern. **Oder per E-Mail an gastronomie@proviande.ch** oder per Fax an 031 309 41 99. Sie können «Messer & Gabel» auch online abonnieren unter schweizerfleisch.ch/bestellen