

# Messer & Gabel



## VON KOPF BIS FETT

### «Konsequent regional»

Gastronom Patric Dillon serviert Fleisch von seinen eigenen Kühen. >> Seite 6

### Einmal das rohe Herz, bitte

Kreative Rohfleischgerichte vom Restaurant Freibank. >> Seite 12

*Auf den Teller statt in die Tonne: Metzger und Gastronom Christoph Jenzer zeigt Ideen zur ganzheitlichen Fleischverwertung.*  
>> Seite 2



Griebenschmalz als Brotaufstrich, Schweineschmalz zum Braten und Backen, Chicken Sticks für die Proteinration unterwegs: Die Möglichkeiten der Resteverwertung sind zahlreich.

Metzgerei Jenzer, Arlesheim

# Wo ABFALL ZUR DELIKATESSE WIRD

*Für die Zubereitung eines Suppenhuhns hat heute kaum noch jemand Zeit. Also machen Christoph Jenzer und sein Team daraus Schmackhaftes wie Pasteten, Chicken Nuggets, Currywürste oder Poule au pot und nennen die Sache ganz unverhohlen «Abfallverwertung». Ein Besuch beim Agent provocateur der Metzgerszene.*

**P**rovokativ, umtriebig, engagiert, seiner Zeit voraus – es gibt viele Möglichkeiten, Christoph Jenzer zu beschreiben. So stellte er bereits 1995 um auf Fleisch aus besonders artgerechter und regionaler Tierhaltung – «Jenzer-Natura-Qualität», wie Jenzer es nennt. Die für die Jenzer Fleisch & Feinkost AG gehaltenen Schweine leben in Freilandhaltung, die Kälber sind Vollmilchkälber aus dem Baselbiet. Mutterkuhhaltung spielt ebenfalls eine grosse Rolle. Dies sind nur einige Beispiele für die Art, wie Christoph Jenzer und seine Frau Barbara die Metzgerei und den angrenzenden Gasthof führen: «Sie regt mit kritischen Fragen Veränderungen an, ich tüftle, suche neue Wege, setze um», so Jenzer.

## Verwerten statt wegwerfen

Auch bei den Legehennen sieht er Handlungsbedarf. «Diese Tiere liefern aussergewöhnlich kräftiges, fettarmes, schmackhaftes und gleichzeitig preisgünstiges Fleisch.» Jenzer erinnert an früher, als eine Hühnersuppe ein Mittel für Grippeprävention und Tierverwertung gleichzeitig war. Heute hingegen besteht wegen fehlender Suppenhuhn-Nachfrage ein Überschuss. Jenzer macht aus dem Legehennenfleisch darum vielfältige Spezialitäten. Ob Currywürste, Chicken Sticks – eine Art Landjäger –, Pouletbraten anstelle von Trutenschinken mit Importfleisch oder die Pastete «Coq au vin»: Seine Fantasie kennt keine Grenzen.

Immer öfter kann er dabei auf Ideen seiner Kinder zählen. Wie es sich für einen waschechten Generationenbetrieb gehört, engagieren sich auch Raffael und Annina Jenzer leidenschaftlich gegen Lebensmittelverschwendung. Die erwähnte Pastete, «komplett aus Abfallprodukten gemacht», so Vater und Sohn wie aus einem Mund, war Raffaels Berufsmaturarbeit und hat sich rasch zum Renner entwickelt. Einer der Bestandteile ist gebratene Pouletleber, denn: «Damit es aufgeht, müsste man pro zwei Pouletbrüstchen eine Leber essen. Was natürlich nicht passiert», wie Jenzer sagt. Ebenso all den übrig gebliebenen Stücken zugetan ist seine Tochter Annina. Als Berufsmaturarbeit hat sie darum einen mit unkomplizierten Rezepten

angereicherten Ratgeber zum Thema Food Waste geschrieben. Neben Fleisch werden darin auch Gemüse und Brot abgehandelt.

## Resten auf Resten

Food Waste ist für Jenzers auch bei den Freilandsäuli ein Thema. Denn neben deren Fleisch fällt bei der Verarbeitung immer auch Fett und Bindegewebe an. Im Sinne der ganzheitlichen Verwertung macht Christoph Jenzer daraus Schweineschmalz und Griebenschmalz. Ersteres ist wunderbar zum Braten und für Kuchenteige geeignet, Letzteres schmeckt vorzüglich auf getoastetem Brot: «Am allerbesten ist es auf altem Brot», so die einhellige Familienmeinung. Abfall auf Abfall, quasi. Dass sie mit dieser Benennung regelmässig auf Widerstand stossen, damit können Jenzers gut leben. «Sonst würden uns nicht halb so viele Leute zuhören.» Also lancierten sie vergangenes Jahr den «Abfall!?!-Sack»: ein Potpourri aus hauseigenen Resteverwertungsspezialitäten, das die Kundschaft mit einem Augenzwinkern für das Thema sensibilisieren soll.



Familiengeschichte: Auch Christoph Jenzers Kinder sind im Betrieb präsent.

# EINGESPIELTES POWER-DOPPEL

Seit jeher fest mit der Metzgerei Jenzer verbunden ist der benachbarte Gasthof zum Ochsen. Auch hier verschreiben sich Barbara und Christoph Jenzer zusammen mit Küchenchef Dominic Meier der Vermeidung von Food Waste: Tisch frei für Vorderhaxen und Metzgerplättli.



Mit Küchenchef Dominic Meier hat Christoph Jenzer den perfekten Mitstreiter im Engagement gegen Food Waste gefunden.

Fleischgenuss mit Familientradition, das gilt an der Ermitagestrasse 16 in Arlesheim seit 1898 in doppelter Hinsicht. Wer die feinen Sachen zu Hause zubereiten möchte, steuert die Metzgerei an, wer sie sich lieber servieren lässt, ist im Gasthof gleich nebenan richtig. Hier wie da laufen die Fäden bei der Familie Jenzer zusammen, inzwischen in vierter Generation, und die fünfte steht schon in den Startlöchern.

Im Gasthof zum Ochsen haben Barbara und Christoph Jenzer das Zepter vor zwölf Jahren übernommen. Diese direkte Verbindung zur Gastronomie nutzen sie, um mit Geschäftsführerin Sibylle Böhler und Küchenchef

Dominic Meier konsequent gegen Lebensmittelverschwendung und unnötige Abfälle vorzugehen. Viele Gerichte gibt es darum in zwei Portionsgrößen und die verschiedenen Metzgete halten sie aus Überzeugung in Buffetform ab. «So können sich alle nehmen, was sie gluschtet, was sie mögen und vor allem so viel, wie sie dann auch tatsächlich essen», so Jenzer.

Ein nach Tagesangebot bestücktes Metzgerplättli, der Butcher's Cut und der monatlich wechselnde Ochsen-Hit tun das Übrige und unterstreichen die enge Zusammenarbeit mit der Hausmetzgerei. Dies wäre eigentlich der Idealfall für jedes Restaurant, findet

Jenzer. «Erstens für die Herkunftstransparenz, zweitens der Tipps wegen.» Haxe sei ein gutes Beispiel dafür: «Die hintere ist viel gefragter als die vordere, dabei schmeckt die vordere genauso gut und kostet nur halb so viel.» Es lohne sich darum immer, nach Alternativen zu fragen. Die Maxime «No Waste» zieht sich bei Jenzers von der Küche weiter bis zur Bausubstanz: So wurde das hundertjährige Täfer in der Gaststube beim Neubau kurzerhand abmontiert und nach Fertigstellung wieder an Wänden und Decken angebracht.

## TIPP 1

**Butcher's Cut von der Hausmetzgerei: das Fleischgericht für Connaisseurs und Umweltbewusste.**

Dass ein Tier nicht nur aus Edelstücken besteht, ist inzwischen hinlänglich bekannt. Trotzdem geht die Rechnung auch bei «Nose to Tail» nicht immer auf und es bleiben Stücke übrig. Warum also nicht fix einen Butcher's Cut auf die Karte nehmen? So entdecken die Gäste immer wieder Neues, die Hausmetzgerei wiederum hat keine Überschüsse.

## TIPP 2

**Les frites sont belges: im Rindsfett statt in pflanzlichem Öl gebacken.**

Belgische Frites bringen dreierlei Gewinn: wertvolles Rindsfett wird genutzt statt entsorgt, bessere Fett-haltbarkeit (Rinderfett hält sich 30% länger als pflanzliche Öle) und sie sind knuspriger. Oder um es mit den Worten von Christoph Jenzer zu sagen: «Wer einmal solche Frites gegessen hat, will nie mehr andere.»

## TIPP 3

**Flexibilität beim Schöpfen: Wer schlau portioniert, wirft weniger weg.**

Manchmal ist der Hunger nicht ganz so gross, die Lust auf Vorspeise und Hauptgang aber trotzdem da. Wie gut, wenn die Karte in solchen Fällen mit verschiedenen Portionsgrößen aufwartet und den Gästen die Wahl lässt. Einfacher lässt sich Food Waste kaum vermeiden.

### Selbst ist die Beiz

Lieber als Butter reicht Christoph Jenzer seinen Gästen Griebenschmalz zum Brot. Wer diese Option künftig ebenfalls haben möchte, fragt entweder bei der Metzgerei des Vertrauens danach oder, so Jenzer, «macht's ganz einfach selbst»:

- Mehrere Kilo Schweinefett hacken und über Nacht bei 80 Grad schmelzen lassen
- Am Morgen noch einmal kurz auf 100 Grad erhitzen, damit das Wasser verdunsten kann
- Das goldene Öl in einen Kessel giessen, erkalten lassen und zum Backen oder für Schmalz-Ableitungen verwenden (siehe letzten Punkt)
- Die Grieben würzen, salzen und in eine Terrinenform oder Ähnliches giessen, aushärten lassen und anschliessend scheinchenweise zum Brot servieren
- Je nach Gusto Nüsse, Dörrfrüchte, Kräuter oder gehackten Rohessspeck dazugeben und den Gästen eine individuelle Schmalzvariante auftischen

# UNITED AGAINST WASTE

**Fast drei Millionen Tonnen Food Waste fallen in der Schweizer Food-Branche jährlich an. Eine Zahl, die der Verein United Against Waste mit praxisingerechten Lösungsansätzen reduzieren will. Für Gastronomie und Hotellerie stehen der Food-Save-Management-Prozess sowie zwei Apps bereit.**

Wer Lebensmittelabfälle reduziert, entlastet neben der Umwelt auch das Betriebsportemonnaie. Weil hier bereits kleine Veränderungen einen spürbaren Unterschied machen, hat der Branchenzusammenschluss United Against Waste den Food-Save-Management-Prozess und zwei kostenlose Apps entwickelt: Beim FSM-Ansatz werden Betriebe über mindestens ein Jahr begleitet und durch Detailmessungen, Workshops und individuelle Massnahmen aktiv in der Reduzierung ihres Food Waste unterstützt. Im Durchschnitt können Reduzierungen von 35% verzeichnet werden, in manchen Fällen sogar bis zu 70%.

Die Waste Tracker App ist ein flexibles und unkompliziertes Analysetool zur Erfassung von Lebensmittelabfällen. Die Food Save App dient als Inspirationsquelle zum Einstieg ins Thema und bietet Zugriff auf über 200 einfache und wirkungsvolle Lösungsansätze zur Food-Waste-Reduktion in sämtlichen Küchenprozessen. Die perfekte Motivation, um das Ziel der Food-Waste-Reduktion auf eine solide und langfristige Basis zu stellen.

**Für mehr Informationen: [united-against-waste.ch](http://united-against-waste.ch)**



# Patric und seine Königinnen

*Für unsere Jahresserie über Gastronominnen und Gastronomen, die konsequent auf regionales Fleisch setzen, besuchten wir Patric Dillon. Er züchtet Eringerkühe und betreibt im Gantrisch-Gebiet ein Restaurant. Dort dreht sich alles um seine Kühe, die hier direkt vor den Augen der Gäste grasen.*



Aus einem glücklichen Zufall ist für Patric Dillon ein Erfolgsrezept geworden, das Regionalität und Genuss verbindet.



**A**uf ihren strammen Beinen kommt sie aus dem Stall. Ihrem Besitzer, Patric Dillon, reicht sie gerade mal bis unter die Achsel. Beeindruckend ist weniger ihre Grösse als ihre Masse: Virginia, 6-jährig, ein einziges Muskelpaket, rund 750 Kilogramm schwer, sanft, charakterstark und eine vielversprechende Kämpferin. Sie ist eine von rund 50 Eringerkühen des Gastromomen und Möbelhändlers Patric Dillon. Dabei begann alles ganz klein und durch Zufall: Seine ersten zwei Eringerkühe erhielt er vor zehn Jahren als Gegenleistung für zwei Betten. Das war der Startschuss für meine Karriere als Viehzüchter», lacht er. Neben der Schönheit und dem sanften Wesen seiner Tiere fasziniert ihn vor allem ihr Einsatz in der Kampfarena.

#### Traditionelle Kuhkämpfe

Ursprünglich waren die Eringerkühe eine Zweinutzungsrasse, die sowohl gute Milch als auch Fleisch lieferte. Doch die Nachfrage nach immer leistungsfähigeren Milchkühen führte fast zu ihrem Verschwinden. Überlebt hat die Rasse nur dank des Schaukampfs. Der Instinkt, unter Artgenossinnen um die Rangfolge zu kämpfen, ist bei den Eringerkühen besonders ausgeprägt.

Seit den 1920er-Jahren macht man sich dies zunutze und lässt die Tiere in Schaukämpfen in der Westschweiz, im Wallis und im Aostatal

miteinander ringen. «Diese Kämpfe sind spektakulär, aber ungefährlich», erklärt Dillon. «Die Kühe suchen sich ihre Gegnerinnen selbst aus und ziehen sich zurück, sobald sie merken, dass sie verlieren. Die Gewinnerin wird zur Königin ernannt.» Die Zucht von Eringerkühen ist einträglich, aber aufwendig. «Wenn eine Kuh zum ersten Mal in den Ring geht, ist sie etwa dreijährig. Auch hat nicht jedes Tier das Zeug zur Kämpferin und männliche Tiere kommen dafür nicht infrage.» Wie im Stall bei seinen Tieren ist Dillon auch als Gastgeber leidenschaftlich bei der Sache: «Eringer-Fleisch ist eine Delikatesse. Es ist tiefrot, aromatisch und fettarm», schwärmt er. Und man merkt: Genauso stolz wie auf seine Kühe im Ring ist er auf das Fleisch, das seine Tiere liefern.

#### Eringer-Erlebnisgastronomie

Wenn man mit Patric Dillon seine Kühe besucht, bleibt nicht verborgen, wie engagiert er ist. Er ist stolz auf seine vorbildlich sauberen Ställe, seine schönen und gesunden Tiere, deren Leistungen, aber auch auf das Fleisch, das sie geben.

Dieses Fleisch ist der Grund, dass der umtriebige Unternehmer etwa 20 Autominuten von seinen Ställen entfernt, im bernischen Ottenleuebad, die Eringer-Lodge eröffnet hat. In den Sommermonaten leben Dillons Tiere auf den Alpweiden rund um die Lodge. «Da kann unsere Kundschaft die Eringer aus nächster Nähe bestaunen und sieht, wie gut es den Tieren geht, deren Fleisch wir ser-

vieren», so Dillon. Dieser direkte Kontakt sowohl zu seinen Tieren als auch zu ihm garantiert den Gästen Transparenz und bestes Fleisch aus tiergerechter Haltung. Und er als Gastronom habe ein Konzept, das zu reden gibt und Kundschaft anzieht. Die Edelstücke, die in der Eringer-Lodge auf den Teller kommen, stammen von Munis und Kühen. Das Fleisch älterer Kühe lässt Dillon im Wallis zu Trockenwürsten und -fleisch verarbeiten oder es kommt als Hackfleisch im Eringer-Burger auf den Tisch. Auch als Gastgeber ist Dillon leidenschaftlich bei der Sache. Am Grill steht er meist selbst. Und er lässt es sich nicht nehmen, an jedem Tisch persönlich vorbeizugehen und dabei – ganz nebenbei – auch das Lob für sein Fleisch entgegenzunehmen.

#### Bei den Gästen punkten mit Fleisch aus erster Hand

Wer wie Patric Dillon das Fleisch der eigenen Tiere servieren kann, schafft Transparenz und Vertrauen. Das kommt bei den Gästen gut an, denn genaue Informationen bezüglich Herkunft und Tierwohl werden ihnen immer wichtiger. Auch wenn nur wenige Wirte die Möglichkeit haben, Tiere selber aufzuziehen: Es gibt auch andere Wege, Regionalität und Nachhaltigkeit auf der Karte zu stärken. Beispielsweise, indem man sich in der Umgebung umsieht und Kontakte knüpft: Welche Bauernbetriebe gibt es in der Nähe? Mit welchen Metzgereien oder anderen Restaurants könnte eine Zusammenarbeit sinnvoll sein? So wird gutes Fleisch aus nächster Nähe zu einem Pluspunkt – sowohl für den Gast als auch die Gastronomie.

Restaurant S.Zimmer, Adelboden

# ZIMMERSTUNDE



*Das erste eigene Lokal von Stefan Zimmermann und Tünde Tamàs ist kaum grösser als ein Zimmer. Dank diesem familiären Rahmen sind die beiden äusserst flexibel und überall nah dran. Gegen etwas Grösseres tauschen würden sie nie mehr.*

**K**och Stefan Zimmermann hat immer in grossen Häusern gearbeitet. In seinem Lebenslauf stehen Stationen wie der Zermatterhof, das Castell in Zuoz und das Bellevue in Adelboden. Heute jedoch ist Zimmermann Besitzer eines Lokals mit gerade mal 16 Plätzen. Ein Zimmer

eben. Ein Zimmer zum Essen – von Zimmermann und seiner Partnerin sinnigerweise auf den Namen «S.Zimmer» (Ess-Zimmer) getauft.

### Klassisch statt urchig

Das Lokal mitten im Dorf mit seinem markanten Schaufenster hat schon einiges

erlebt. Es war erst ein Kiosk und dann eine Bar. «Heute ist es Adelbodens kleinstes, aber feinstes Restaurant», schmunzelt Zimmermann.

Modern und schlicht, jedoch viel rohes Holz, rustikale Wände, ein steinerner Torbogen –



auf den ersten Blick ins Innere des Lokals könnte man meinen, an einen dieser urchigen Orte geraten zu sein, wie sie typisch sind für Wintersportorte wie Adelboden. Doch dieser Eindruck täuscht. Im S.Zimmer geht es zwar familiär, aber kulinarisch gehoben zu und her. Stefan Zimmermann kocht zeitgemäss klassisch, im französischen Stil und auf regionale Produkte fokussiert.

### Siebengänger

Bewusst hält Zimmermann seine Karte klein. Aus etwa acht Kreationen können die Gäste abends ein Zwei- bis Siebengangmenu wählen. Genutzt und geschätzt wird dieses Angebot von ganz unterschiedlicher Kundenschaft: «Je nach Saison haben wir natürlich mehr Auswärtige unter unseren Gästen», erzählt der Wirt. «Aber auch die Einheimischen schätzen es sehr, sich bei uns in gemütlichem Rahmen kulinarisch verwöhnen zu lassen.»

### Nah dran

Stefan Zimmermann und Tünde Tamàs arbeiten zu zweit. Er in der Küche, sie an der Front. «Wir können unsere Gäste ganz besonders aufmerksam begleiten, ihnen die Gerichte erklären und von den Produkten erzählen», so Zimmermann. In der Küche sei er dank der kleinen Dimensionen sehr frei und flexibel. So könne er zum Beispiel mit Kleinstmengen von spannenden Produkten arbeiten. Gehe etwas aus, variere oder ersetze er das Gericht am nächsten Tag. «Unsere Grösse ist ein Vorteil. Alles, was wir tun, und alles, was unsere Gäste so schätzen, können wir tun, weil wir so klein und überschaubar sind.»

## NACHGEFRAGT

*Im S.Zimmer setzt man konsequent auf Schweizer Fleisch. Denn Qualität und das Wissen um die Herkunft machen sowohl Koch als auch Gäste froh.*

„Warum setzt Ihr Betrieb auf Schweizer Fleisch?“

Stefan Zimmermann: Schon bei uns zu Hause wurde immer mit Schweizer Fleisch gekocht. Auch in meiner Ausbildung und an meinen Stationen danach legte man viel Wert auf einheimisches Fleisch. Die Qualität von Schweizer Fleischprodukten ist meines Erachtens perfekt und auch die Schweizer Tierhaltung überzeugt mich.

„Welche Tipps haben Sie für Gastro-Betriebe, die konsequent auf Schweizer Fleisch setzen möchten?“

SZ: Grundsätzlich darf man annehmen, dass Gäste heute bereit sind, gutes Fleisch angemessen zu bezahlen. Der Preis für Schweizer Fleisch ist absolut gerechtfertigt. Wichtig ist, zu kommunizieren, dass man mit qualitativ hochwertigen Produkten arbeitet.

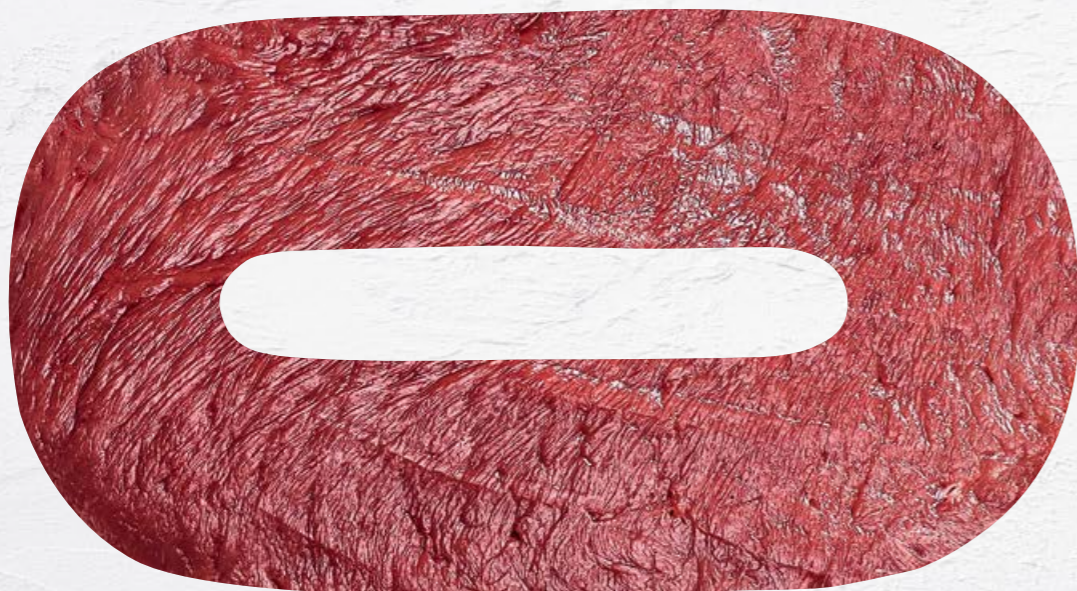
Zudem empfehle ich die Zusammenarbeit mit einer lokalen Metzgerei. Die persönliche Beziehung zu Fleischfachleuten schafft Vertrauen und ich empfinde sie als extrem bereichernd: Von unserem Dorfmetzger werde ich professionell beraten und mit dem Besten versorgt. Dank ihm entdeckte ich immer wieder etwas Neues und lerne dazu.

„Wie und warum kommunizieren Sie dies Ihren Gästen?“

SZ: In unserem kleinen Lokal haben wir viel Zeit für unsere Gäste. Wir erklären ihnen die servierten Gerichte und erzählen auch gerne etwas zu den Produkten. Gerade beim Fleisch schätzen sie das sehr. Erst recht, wenn sie wissen, dass man den Rinderzüchter persönlich kennt. Oder man ihnen den Gwerdihof ans Herz legen kann, wo die Weideschweine herkommen, deren Steak sie gerade essen. So entstehen Vertrauen und Eindrücke, die bleiben.

Im S.Zimmer gilt vom Zwei- bis zum Siebengänger: Wenn Fleisch, dann konsequent aus der Schweiz. Dafür gibt's das Gütesiegel «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» von Best of Swiss Gastro.





*Rohkost mal anders: Adrian Urfer und David Gross von der Freibank zeigen rohes Fleisch abseits von Tatar und klassischem Carpaccio. Entdecken Sie die Kunst der ungekochten Vollendung.*



**PETIT TENDER VOM WAGYU-SIMMENTALER-RIND**

*Wie Entrecôte mit Kräuterbutter, aber in kaltem Zustand: Das zarte Fleisch liegt auf einer Kräuteremulsion, der Senfkaviar sorgt für Schärfe, die Eigelbcrème verbindet das Ganze.*



**METT-BRIOCHE VOM DUROC-SÄULI**

*Auf Zwiebeln gebettete Senfglace, ein Klecks Schalottenkonfitüre und eine Scheibe Brioche geben dem Klassiker aus Deutschland einen ebenso überraschenden wie köstlichen Twist.*



**RINDERHERZ-CARPACCIO**

*Sind die Sehnen weg, kann bei richtig guter Fleischqualität auch das Herz roh genossen werden. Vinaigrette, eingelegte Radieschen und gehobelter Bergkäse runden das Ganze ab.*



**FREIBANK**

*Im Waaghaus des früheren Berner Schlachthofareals sind die weniger bekannten Fleischstücke die wahren Stars. Denn Adrian Urfer und David Gross tischen bevorzugt Geschmortes, Siedfleisch, Innereien und Wurstwaren auf.*

**D**as Spiel mit verschiedenen Texturen und Aromen hat in der Freibank Konzept. Dabei gehen Küchenchef Adrian Urfer und der stellvertretende Geschäftsführer David Gross gerne überraschende Wege. Das beginnt bei der Vorliebe für Special Cuts und endet bei Senf in Glace statt Pastenform. Von der Aufgabe, für uns drei Gerichte mit rohem Fleisch zusammenzustellen, waren sie darum sofort angetan. «So pur wie in rohem Zustand erlebt man den Fleischgeschmack kaum je und auch die Textur ist eine ganz andere als bei gekochtem Fleisch», so die beiden.

**Zentral sind Qualität und Frische** Ihre Neugier war also geweckt. Standardmässig führt die Freibank einzig ein Tatar vom Rindshuftdeckel auf der Karte. Dass es nicht mehr rohe Fleischgerichte sind, ist jenem Umstand geschuldet, den Adrian Urfer die grösste Rohfleisch-Herausforderung nennt: «Es muss so schnell und so frisch wie

möglich auf den Tisch kommen. Wäre die Nachfrage immer gleich, wäre das kein Problem. Das ist sie jedoch nie.» Urfer und Gross setzen darum hauptsächlich bei den regelmässig stattfindenden Metzgeten auf rohes Fleisch. «Hier wissen wir genau, wie viele Menüs wir schicken werden. Zudem sind die Gäste bei solchen Anlässen in der Regel experimentierfreudiger als sonst.» Themenabende seien daher gute Gelegenheiten, allfällige Rohfleischideen auszuprobieren.

Sie selbst haben sich für unsere drei Gerichte zuallererst an ihre Metzgerei und an ihre Lieferanten gewandt. «Was geht, was nicht, was gilt es neben strengster Hygiene und bester Fleischqualität noch zu beachten – das wollten wir von ihnen wissen.» So lernten sie zum Beispiel: Stimmt die Qualität, ist auch rohes Schweinefleisch kein Problem. Und entfernt man alle Sehnen, kann sogar Rinderherz roh aufgetischt werden. Also ran ans Experimentieren, es lohnt sich.

**DEN MUTIGEN GEHÖRT DIE WELT**

*Sich etwas trauen, experimentieren, einfach mal machen. Das raten Urfer und Gross allen, die sich an rohem Fleisch versuchen möchten. Zudem: «Setzt euch mit euren Metzgern zusammen, besucht Produzentinnen. Da ist unglaublich viel Wissen vorhanden. Und fragt unbedingt eure Grosis.»*

## SWEET MEAT MIT RYAN

# Meisterstück mit Brombeere

Gönnen Sie Ihren Gästen im Hauptgang etwas «dolce vita»: mit der Kombination von Fleisch und Süßem. Als Gewinner von «La Cuisine des Jeunes» 2021 inspiriere ich Sie hier mit meinen Ideen. Dieses Mal mit einem sommerlich-fruchtigen Bürgermeisterstück.

Das Bürgermeisterstück ist ein nicht ganz alltägliches «Nose to Tail»-Stück. Seine Aromen bringe ich sous-vide während 72 Stunden bei 54 °C schön zur Geltung. Angebraten und danach mit einem Honig-Soja-Fleischlack lackiert, erhält es ein Häubchen aus Hafer, gepufftem Amaranth und frischen Kräutern. Dazu serviere ich eine Brombeere, eine Nocke vom Selleriepüree, einen mit Randenpüree gefüllten Randenraviolo und eine Sauce aus Kakaofruchtsaft. Das ist ein fruchtig schmeckender Saft, der beim Fermentieren von Kakaobohnen entsteht. So wird dieser Teller zu einer fein abgestimmten Komposition mit süßen, fruchtigen und säuerlichen Elementen. Das Wichtigste beim «Versüssen» von Fleisch: das Verhältnis.

*«Das Verhältnis muss stimmen: süß, aber nicht dominant.»*

Der Entschluss, nach meiner Kochlehre noch die zweite Ausbildung zum Pâtissier zu absolvieren, war ein bewusster Karriereentscheid. Denn während meiner Lehre fiel mir auf, dass der Bereich Pâtisserie in der Küche oft zu kurz kommt. Das, obwohl er kreativ und handwerklich viel Potenzial birgt. Während meiner zweiten Lehre in der Café-Konditorei Müller in Näfels hat es mir dann richtig «den Ärmel reingenommen». Seither baue ich das Gelernte in meine Arbeit als Koch ein. Den Gästen gefällt! Und ich hole mir immer wieder neue Inspirationen, beispielsweise auf Social Media oder in alten Rezeptbüchern.

*«Ideen findet man überall: auf Instagram, bei anderen Köchen, in Büchern.»*

Special Cuts wie das Bürgermeisterstück haben eine interessante Struktur. Ihr Muskelfleisch-Bindegewebe-Verhältnis überzeugt optisch und geschmacklich, für mich natürlich die zentralen Punkte. Genauso wichtig ist aber auch die Herkunft des Fleisches. Ich

beziehe mein Fleisch nur von Metzgern, die ich persönlich kenne und von denen ich weiss, dass sie nur artgerecht gefütterte und behandelte Tiere verarbeiten. Dieses Vorgehen empfehle ich übrigens allen Köchen und Gastronomen.

*«Fleisch beziehe ich möglichst von einem Metzger, den ich gut kenne.»*



## Ryan Oppliger

ist Koch und Pâtissier im Restaurant Magdalena in Rickenbach SZ.

Der 21-Jährige aus Tuggen SZ entdeckte seine Leidenschaft zum Kochen im Schulkochunterricht, wo er Pasta selbst herzustellen lernte. Mit einer eigenen Pastamaschine begeisterte er daraufhin seine Familie mit den ersten Kreationen.



Süß-salzig gebeiztes Bürgermeisterstück vom Schweizer Rind mit Hafer-Amaranth-Krokant und Kräuter-Topping an Kakaofruchtsaft-Sauce, dazu Brombeere, Randenraviolo mit Randenpüree und Randenvinaigrette, Selleriepüree und Zitronenmayo.



MENU



*IGP-Fleischspezialitäten & Schweizer Weine*

# MANCHE KÖCHE KOCHEN NUR MIT WASSER. ANDERE MIT IGP-SPEZIALITÄTEN.

*Wir machen Werbung für Sie! Verwöhnen Sie Ihre Gäste zwei Wochen lang mit IGP-Fleischspezialitäten und ausgesuchten Schweizer Weinen und wir schenken Ihnen eine eigene Werbekampagne.*

*Plus **3x je einen 1000-Franken-Gutschein von Prodega**, wenn Sie bei der Verlosung Glück haben. Machen Sie mit, servieren Sie Ihren Gästen beste Schweizer Spezialitäten und zum Dessert einen Wettbewerb um **10 IGP-Genusspakete**.*

**2. IGP-GASTROWOCHEN VON 4. BIS 19. FEBRUAR 2023**

*Jetzt mit untenstehendem QR-Code anmelden oder unter **[www.igpgastrowochen.ch](http://www.igpgastrowochen.ch)** mitmachen.*



GASTRO SUISSE

