

Messer & Gabel

FRIED CHICKEN IN PERFEKTION

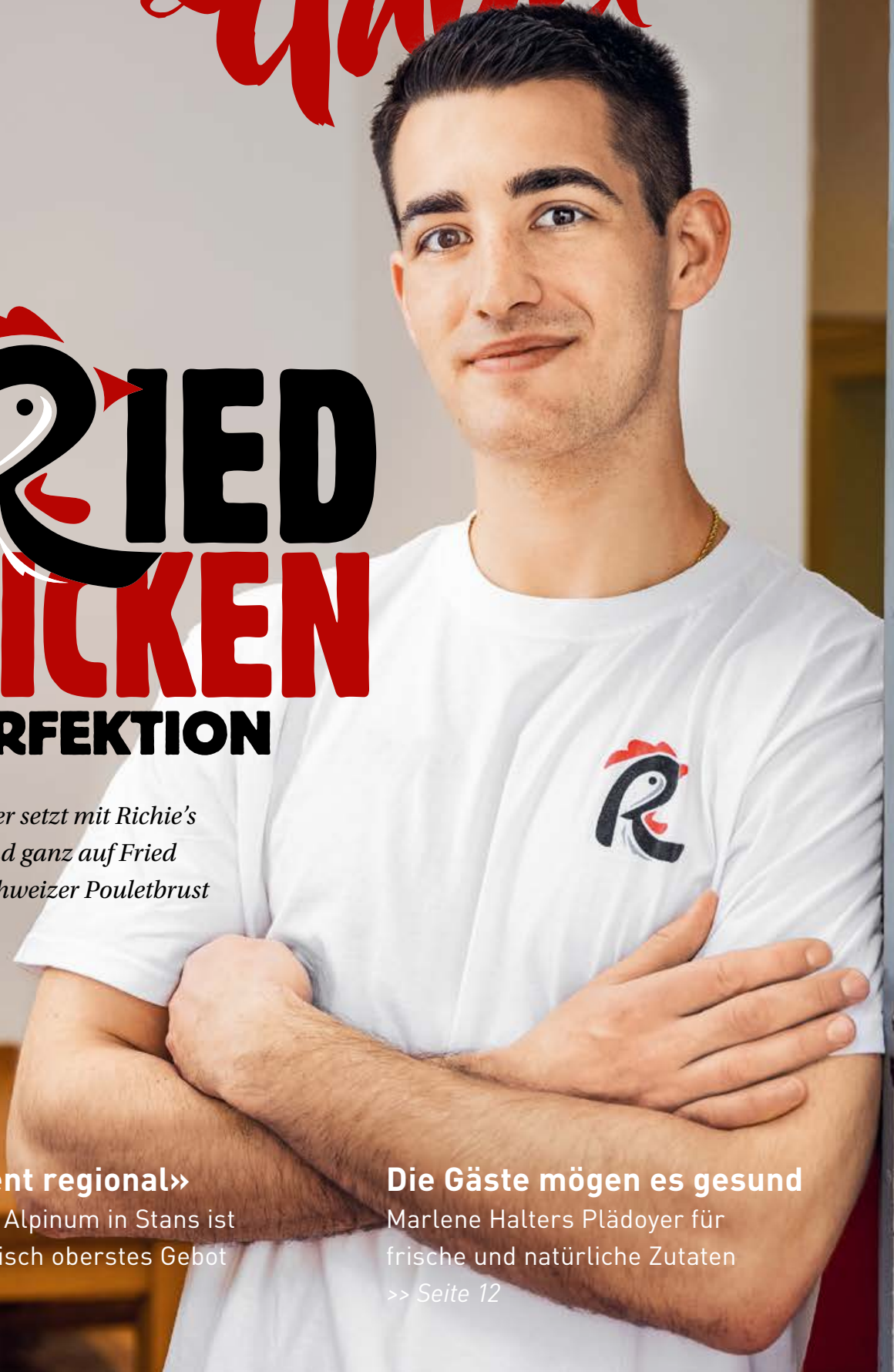
*Marco Neiningen setzt mit Richie's
Chicken voll und ganz auf Fried
Chicken aus Schweizer Pouletbrust
>> Seite 2*

«Konsequent regional»

Im Culinarium Alpinum in Stans ist
regionales Fleisch oberstes Gebot
>> Seite 6

Die Gäste mögen es gesund

Marlene Halters Plädoyer für
frische und natürliche Zutaten
>> Seite 12





Richie's Chicken, Zürich

DAS LIEBLINGSESSSEN ALS GESCHÄFTSIDE

Drei Menüs, eine Handvoll Zutaten, jede Menge Geschmack: Richie's Chicken reduziert in Zürich Wiedikon den Südstaaten-Klassiker Fried Chicken aufs Maximum und serviert ihn wahlweise im Original oder asiatisch angehaucht. Die Entstehungsgeschichte des Take-aways im Schnelldurchlauf.



Am Anfang stand Mamas gute Stube: Hier erprobte und verfeinerte Marco Neiningen für Familie, Freunde und Bekannte seine frittierten Poulet-Rezepte, bevor er sich mit Richie's Chicken selbstständig machte. Die Gäste kamen zahlreich und waren begeistert. Auch seine Mutter, «obwohl sie vom sonntäglichen Frittiergeruch alles andere als angetan war», erinnert sich Neiningen. Sein Fried Chicken aber mundete bereits in den Anfängen so vorzüglich, dass der «Gluscht» über den Geruch siegte. Auf den Geschmack gekommen war er während seiner Aufenthalte in Kanada, Thailand und Korea. Überall probierte er sich durch die Fried-Chicken-Angebote, fragte nach Zubereitungsarten und setzte die Inspirationen zu Hause für seine Sonntagsgäste um. Grossen Einfluss hatte ein Nachtmarkt in Thailand: «Als ich mich nach dem Rezept erkundigte, haben sie mich hinter die Theke geholt und gesagt, am besten probierst du es gleich selbst», erzählt Marco Neiningen.

Zwischenstation Pop-up

Aus seiner Zeit in Korea wiederum hat er Gochujang mitgenommen, eine fermentierte Paste, mit der er heute die pikante Variante seines Fried Chicken aufpeppt. «Ich bin quasi durch Souvenirs und Learning by Doing zu Richie's Chicken gekommen», fasst er zusammen. Zwei Jahre nach dem Start am heimischen Esstisch beschloss Marco Neiningen, sich nach einem fixen Lokal umzusehen. Eine Suche, die sich schwierig gestaltete. «Also habe ich es wie viele Gastronomen gemacht: Ich bin kreativ geworden und habe mich in eine Wohnung in Wipkingen eingemietet.» Das so entstandene Pop-up betrieb er an den Wochenenden während des Studiums. Die Gäste zeigten sich weiterhin begeistert – manchmal so zahlreich, «dass Freunde und Eltern kurz aushelfen mussten», so Marco Neiningen. «Auf diese Unterstützung kann ich bis heute zählen. Ein bisschen ist Richie's Chicken darum auch ein Familienbetrieb.»

Kleines Angebot, grosser Genuss

Seit September 2020 nun tut er in Wiedikon mit seinem Team, was er am besten kann: Seine Gäste mit Fried Chicken verköstigen. Dabei hält er sich ans Motto «weniger ist mehr»: Auf der Karte stehen Fried Chicken Original und Spicy, eine Sandwich-Variante, zwei Beilagen sowie drei hausgemachte Saucen. «Einen Gemischtwarenladen mit lauter halben Sachen wollten wir uns und unseren Gästen unbedingt ersparen», sagt Marco Neiningen dazu. «Lieber konzentrieren wir uns auf einige wenige Menüs und beherrschen diese dafür richtig gut. Kebab-Pizza-Pasta-Läden gibt es mehr als genug.» Darum rücken sie frittiertes Poulet voll und ganz in den Fokus. Und zaubern erst dann neue Menüs aus dem Hut, wenn sie felsenfest davon überzeugt sind. Was wohl der nächste Richie's-Chicken-Hit sein wird?

FRIED CHICKEN FÜR ALLE

SPICY

Das Original in süsslich-pikanter Variante: Das Fried Chicken wird vor dem Servieren kurz in einer Sauce auf Basis von Gochujang geschwenkt. Das ist eine fermentierte Paste aus Chilipulver, Klebreis, Sojabohnen und Gerstenmalz.

SANDWICH

Die heilige Dreifaltigkeit aus Brioche-Bun, Fried-Chicken-Patty und Richie's Special Sauce, garniert mit ein paar eingelegten Gurkenscheiben. Ein ebenso simples wie köstliches Sandwich.

VOM EINZEL- ZUM FRANCHISE-UNTERNEHMEN

Wie lässt sich ein Konzept für mehrere Lokale vervielfältigen? Eine Frage, die bei Richie's Chicken seit jeher diskutiert wird. Das erklärte Ziel: den einen Imbiss zu einem Franchise-Unternehmen auszubauen.

In den sozialen Medien dient es zusammen mit dem leicht zu merkenden Namen als Anker.» Damit der Wiedererkennungswert funktioniert, braucht es nicht viel Zeit, weiss Marco Neiningen aus Erfahrung. «Online-interaktion, auch wenn sie nur drei Sekunden dauert, schafft Nähe und eine emotionale Bindung, zusammen mit der hohen Produktqualität unser wichtigstes Kundenbindungsinstrument. Quasi eine digitale Tür, die wir unseren Gästen offen halten.» Einfach, schlank und schnell ist dabei sowohl im World Wide Web als auch in der Küche das Ziel. Denn, so Neiningers Überzeugung: «Soll sich ein Konzept vervielfältigen lassen – und genau das ist unsere Vision –, sind klare Abläufe und Strukturen das A und O.»

In Marco Neiningen trifft Gastro-Quereinsteiger auf Betriebsökonom. «Kochen ist seit jeher mein Hobby, auch heute noch. Wenn ich hier fertig bin, gehe ich nach Hause und koche dort weiter», so Neiningen. «Gleichzeitig hat mich das Unternehmertum schon immer interessiert und fasziniert.» In Richie's Chicken verbindet er die beiden Leidenschaften miteinander und schmiedet grosse Pläne damit. Darum erstaunt es nicht, dass er Richie's Chicken zu einem Franchise-Unternehmen ausbauen will.

Dazu gehöre auch, einzelne Schritte oder Produkte auszulagern. «Bei uns sind das bisher das Schneiden und das Trockenmarinieren der Pouletstücke sowie das Hamburgerbrötchen.» Für die Zukunft könnte sich Marco Neiningen vorstellen, das Angebot nach dem gleichen Prinzip mit Salaten zu erweitern. Aber, darauf legt er Wert, alles zu seiner Zeit. «Hauruckübungen würden uns unserem Ziel nicht näher bringen, im Gegenteil.»

«Unser Pop-up in Zürich Wipkingen war noch gebastelt, hat uns aber ermutigt und in unserer Idee bestärkt. Jetzt können wir von hier aus weiterdenken.» Neben den Küchenprozessen werden dabei auch das Branding und dessen Wirkung laufend analysiert. «Das Logo nimmt mit den Farben das Schweizer Fleisch auf, zeigt sich jung und dynamisch wie wir und ist einprägsam. Auf den Verpackungen, an unserer Tür und

ORIGINAL

Golden panierte Pouletbruststücke direkt aus dem Südstaaten-Bilderbuch, wahlweise solo oder als Combo mit Pommes und Buttermilch Biskuit serviert, begleitet von Knoblauch-Ranch-Sauce, Honigsenf oder Spicy Mayo.

nie lange warten müssen.» Angeliefert wird das Fleisch, immer aus der Schweiz, zweimal pro Woche, bereits vorgeschnitten und nach Hausrezept trockenmariniert. Haben die Gäste bestellt, wird es doppelt paniert, fünf Minuten frittiert, je nach Variante kurz in der scharfen Sauce geschwenkt, in eine Schachtel oder auf das Brötchen gelegt – fertig ist das Essen.

der Küche geht es entsprechend speditiv zu. Handgriffe und Abläufe sind eingespielt, hektisch wird es darum selbst bei grossem Andrang nie, obwohl alles frisch zubereitet wird.

Das ist auch der Grund, weshalb Richie's Chicken ausschliesslich auf Pouletbrust setzt. «Dank unserer Hochdruck-Fritteuse sind die Garzeiten fürs Brustfleisch so kurz, dass unsere Gäste trotz frischer Zubereitung

Grosse Entscheidungen sind bei Richie's Chicken keine zu befürchten. Der Name sagt alles: Auf dem Menü steht Poulet. Schweizer Poulet, um genau zu sein.

Die kleine Karte hat bei Richie's Chicken Konzept. «Einerseits vereinfacht der Fokus auf einige wenige Gerichte die Abläufe und hilft uns gleichzeitig, die Qualität stetig zu steigern. Andererseits wollen wir es auch unseren Gästen möglichst einfach machen», sagt Marco Neiningen dazu. Zu entscheiden gebe es sonst schon genug im Alltag, «da soll wenigstens die Frage der Mittags- oder Abendverpflegung schnell geklärt sein». In

Wo regionaler Genuss daheim ist

Das Culinarium Alpinum in Stans ist so etwas wie die Hochburg für regionale Lebensmittel. Aber wie schafft man es, in Bezug auf Fleisch konsequent regional zu sein? Das haben wir zwei gefragt, die es wissen müssen: Culinarium-Küchenchef David Zurfluh und seinen Fleischlieferanten Maik Lautsch.



Zitronen, Olivenöl, Kapern? Gibt es nicht! In David Zurfluhs Küche werden ausnahmslos Produkte eingesetzt, die in der Schweiz, vorzugsweise in den Alpen oder der Innerschweiz, produziert worden sind. Das ist eine der wichtigsten Auflagen für die Gastronomie im Culinarium Alpinum in Stans. David Zurfluh hat früher ganz anders gearbeitet. Doch nach zwei Jahren als Küchenchef im Culinarium würde er es nicht mehr anders machen wollen. Erst diese Beschränkung habe ihm die kulinarische Vielfalt der Schweiz bewusst gemacht. «Auch mit Fleisch gehe ich heute ganz anders um», so Zurfluh. Denn im Culinarium delegiert man die Garantie für Swissness

nicht einfach an ein Label und definiert Region besonders eng: Zurfluh und sein Team verarbeiten ausschliesslich Innerschweizer Fleisch. Wichtigste Partner dabei sind diverse Bauernbetriebe, vor allem aber die Metzgerei des Vertrauens.

Partnerschaft für Transparenz

Alles, was Zurfluh nicht direkt von Bauernhöfen bezieht, liefert die Metzgerei Stutzer & Flüeler, die in Kerns ansässig ist und in Stans auf dem Dorfplatz eine Filiale betreibt. Maik Lautsch, einst selber Koch und heute Mitinhaber der Metzgerei, erklärt: «Wir von Stutzer & Flüeler schlachten selber und kaufen auch die Tiere selber ein.» Zurfluh ergänzt: «Das

garantiert die hohe Transparenz, die uns so wichtig ist. Unsere Kundschaft und ich können sicher sein, dass wir nur Innerschweizer Fleisch bekommen.» Auf jedem Einzelstück, das Zurfluh kauft, sind Name und Standort des Produktionsbetriebes vermerkt. Der unkomplizierte Zugang zu diesen Infos ist Zurfluh besonders wichtig, denn sie werden auf der Menükarte 1:1 an die Gäste weitergegeben.

Die Profis in der Metzgerei sind für David Zurfluh auch eine Art Kreativpartner. Gerade habe man gemeinsam Streckwürste kreiert: «Von den Schweinen, die ich als ganze Tiere kaufe, fällt viel Hackfleisch an. Aus einem Teil davon mache ich Würste. Die Zutaten darf ich jeweils in die Metzgerei geben und dort produziert man mir die Würste. Verbesserungstipps für die Rezeptur gab es kostenlos dazu.» Dass eine Metzgerei fest in der Region verwurzelt ist, selber schlachtet und eigene Tiere einkauft, ist eine ungeschriebene Voraussetzung für die Zusammenarbeit mit dem Culinarium. «Stutzer & Flüeler ist für uns ein Glücksfall. Die Partnerschaft erleichtert und bereichert meine Arbeit», nickt Küchenchef Zurfluh zufrieden.



Streckwürste haben im Alpenraum lange Tradition. Diese Exemplare sind mit Fenchel aus dem Klostersgarten und mit Kehrsitener Demeter Zwetschgen gestreckt.



Ob bei Festen, einer Tagung oder als Einzelgast – im Culinarium Alpinum genießt und residiert man ganz im Zeichen der Alpenkulinarik.



Küchenchef David Zurfluh (o.l.) und Gastgeber Peter Durrer sorgen dafür, dass die Regionalitätsgrundsätze des Culinarium gastronomisch umgesetzt werden.

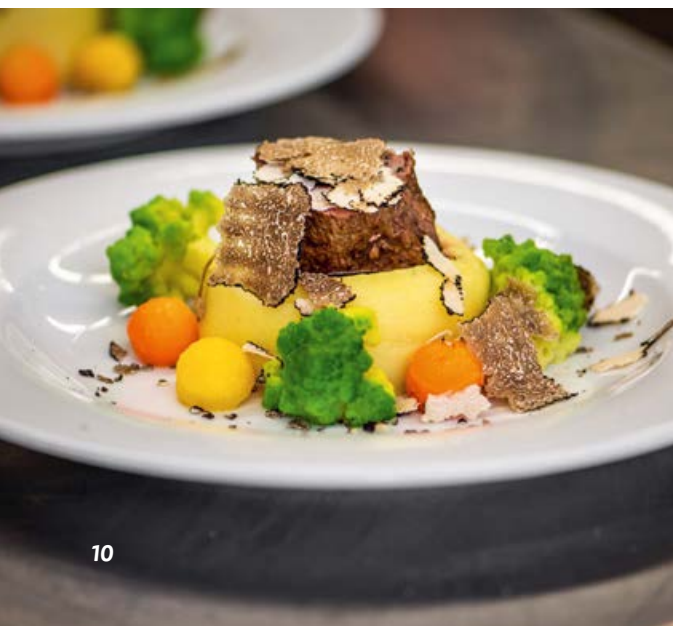
Der Metzger, dein Partner

Culinarium-Küchenchef David Zurfluh ist überzeugt, dass konsequent regionales Fleisch für viele Gastrobetriebe gut realisierbar ist, wenn sie eng mit lokalen Metzgereien zusammenarbeiten. Doch er betont: «Damit man voll auf regionales Fleisch setzen kann, muss man zwingend auch mit anderen Stücken als Edelstücken arbeiten.» Und Maik Lautsch von der Metzgerei doppelt nach: «Auch hiesige Tiere haben halt nur zwei Filets. Wenn jemand ausschliesslich mit edlen Stücken arbeitet, müssen wir diese bald einmal aus anderen Landesteilen zukaufen. Dabei geht Transparenz verloren.» Beide Profis sind sich einig: Je direkter der Draht von der Metzgerei zu den Bauernbetrieben und je persönlicher die Zusammenarbeit mit der Gastronomie, desto einfacher ist Regionalität auch durchziehbar.

Restaurant Grüne Gans, Goldau



Einerseits Selbstbedienungsrestaurant, andererseits Eventlokal: Die Grüne Gans ist Teil des Natur- und Tierparks Goldau und nimmt dort eine gastronomische Doppelfunktion ein. Ein Blick hinter die Kulissen des vielseitigen Betriebes.



Rosa gebratenes SwissDexters-Rindsfilet aus dem Urnerland an kräftigem Jus mit Sommertrüffeln, Kartoffelpüree und Saisongemüse.

Am Mittag herumtornende Kinder, abends feiernde Hochzeitspaare: In der Grünen Gans in Goldau ist dieses Bild an der Tagesordnung. Wo sich tagsüber die Besucher des Natur- und Tierparks Goldau verpflegen, stehen nach Feierabend bis zu 450 Sitzplätze für Fest- und Tagungsgesellschaften zur Verfügung. In zwei von drei Sälen kann bei Bedarf gar während des laufenden Parkbetriebes gefeiert und getagt werden. So finden hier jährlich rund 360 Anlässe statt, im Selbstbedienungsrestaurant werden im gleichen Zeitraum mehrere zehntausend Gäste verköstigt.

Schweizer Fleisch für alle

Schweizer Fleisch ist in allen Angebotsbereichen allgegenwärtig, «seit jeher», wie Joel Honegger sagt. Er amtiert im Natur- und Tierpark Goldau als Leiter Gastronomie und ist damit Herr über die bis zu 1500 Gerichte, die in der Grünen Gans an Spitzentagen serviert werden. Mit Massenabfertigung hat das Ganze aber nichts zu tun, im Gegenteil. Zwar stehen wie in jedem guten Selbstbedienungsrestaurant Wienerli, Chicken Nuggets und «Ghackets mit Penne» auf der Karte. Jedoch mit dem kleinen, feinen Unterschied, dass die Wienerli von der Erzeugergemeinschaft Ueli-Hof stammen und die Rinder fürs Hackfleisch als ganze Tiere vom Verein SwissDexters eingekauft werden.

Restlose Tierverwertung

Dieses Fleischkonzept gilt in der Grünen Gans seit knapp zwei Jahren. «Wir haben die Lockdowns dazu genutzt, unseren gesamten Fleischprozess zu überarbeiten – vom Einkauf bis zur Zubereitung», so Joel Honegger, «und können inzwischen nahezu alles direkt ab Hof auftischen.» Verarbeitet wird nach Möglichkeit das ganze Tier. «Vor allem beim Rind interpretieren wir «Nose to Tail» wortwörtlich: Die Knochen werden für Saucen verwendet und was sich nicht verkochen lässt, nutzen wir als Futter für unsere Tiere im Park.» Auch auf der Bankettkarte ist «Nose to Tail» prominent vertreten: beispielsweise als «Tranchen von gegarten Innereien vom Rind und Schwein an Balsamico-Vinaigrette und Rucola», «Geschmorte Brust und gebratenes Filet vom Rind an Schalotten-Portweinsauce mit Gemüsetürmchen und Kartoffelgratin» oder «Siedfleischcarpaccio an Speckdressing mit Salatbouquet und Meerrettichschaum». Das klingt nach sicheren Genusswerten für jeden Anlass.

NACHGEFRAGT

Ob Wienerli zum Zmittag oder das Carpaccio auf dem Hochzeitsmenü: In der Grünen Gans wird aus Überzeugung nur Schweizer Fleisch aufgetischt.

„Warum setzt Ihr Betrieb auf Schweizer Fleisch?“

Joel Honegger: Die Grüne Gans ist Teil des Natur- und Tierparks Goldau. Naturnähe und Nachhaltigkeit gehören hier seit jeher zu den Grundwerten. An Schweizer Fleisch gibt es also kein Vorbeikommen, wenn wir diese Werte tatsächlich leben wollen.

„Wie und warum kommunizieren Sie dies Ihren Gästen?“

JH: Unsere Fleischlieferanten sind sowohl auf der Speisekarte als auch auf der Website ersichtlich. Seit wir wissen, dass unser nachhaltiges Fleischkonzept funktioniert, wollen wir auch auf anderen Kanälen darüber sprechen. Zum einen mit unseren Bankettgästen, die für unsere Fleischgerichte etwas mehr bezahlen müssen. Zum anderen mit den

Parkbesuchern, denen wir in unserem Grosswiler-Hofzeigen, was artgerechte Tierhaltung heisst. Dazu sind wir in der Planung einer Ausstellung, um den Zusammenhang von Tierhaltung und Kosten aufzuzeigen.

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

JH: Sie müssen sich bewusst sein, dass man mit Schweizer Fleisch nicht nur auf Edelstücke setzen kann. Special Cuts gehören genauso dazu. Die Gäste bestellen diese Stücke erfahrungsgemäss sehr gerne. Und die Gastronomen sollten unbedingt über die lokale Herkunft reden. Ich kenne Betriebe, die Fleisch vom Nachbarhof beziehen, es aber nicht kommunizieren. Aus Angst, dass die Gerichte nicht bestellt werden, weil die Tiere von der Restaurantterrasse aus für die Gäste sichtbar sind. Dabei ist Schweizer Fleisch für jeden Betrieb ein hohes Gütesiegel – erst recht, wenn der Koch den Produzenten und den Umgang mit den Tieren aus erster Hand kennt.

Von Mittagsverpflegung bis Bankett: In der Grünen Gans stammt alles Fleisch aus der Schweiz. Dafür gibt's das Gütesiegel «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» von Best of Swiss Gastro.



GESUNDE.. FLEISCHKÜCHE

Von Ernährungsextremen und Stereotypen hält Küchenchefin Marlene Halter wenig. Von frischer, natürlicher und regionaler Küche umso mehr. Zu Besuch in der Metzg Zürich, die Restaurant und Spezialitätenmetzgerei in einem ist.

Die meisten von uns denken bei gesundem Fleisch an Pouletbrust oder mageres Rindfleisch. Das sei nicht falsch, aber nicht die einzige Möglichkeit, sagt Marlene Halter – und zeigt mit einem Lammragout vom Hals und Herz ein alternatives Beispiel eines gesunden Fleischgerichts. «Das Lamm hat grosszügig Auslauf genossen und ausschliesslich Gras und Heu gefressen.

Dadurch ist sein Fleisch nährstoffreicher und gesünder als beispielsweise jenes von einem intensiv gemästeten US-Beef, das Kraftfutter bekommen hat», erklärt die Inhaberin und Küchenchefin des Zürcher Restaurants Metzg. Ein Grundsatz, der für jede Tierart gelte. «Das Futter beeinflusst den Nährstoffgehalt wesentlich. Oder anders gesagt: Damit ein Gericht gesund und ausgewogen ist, muss auch das Tier gesund und ausgewogen gefüttert worden sein.»

Eine Frage der Qualität und des Masses

Womit wir mitten im Thema der gesunden Fleischküche sind. «Gesunde Ernährung im Detail zu erklären, ist hochkomplex», findet Marlene Halter. «In der Ernährungswissenschaft gibt es ständig neue Erkenntnisse und auch verschiedene Meinungen. Und in der Lebensmittelindustrie missbraucht man das Argument gesunder Ernährung, um Geld zu verdienen.»

Sie selbst setzt bei Ausgewogenheit und Vielseitigkeit an und plädiert für frische, regionale und saisonale Zutaten. «Wer so einkauft, kauft automatisch vielseitig,

Lammragout vom Hals und Herz, geschmort in Tomaten, serviert mit Bohnen, farbigem Krautstiel und Wildkräutern: ein Gericht, das für Marlene Halter zur aktuellen Saison alle Ansprüche an gesunde Küche erfüllt.

vitamin- und nährstoffreich ein. Und auch die frische Zubereitung ist entscheidend.» Als ebenso wichtig erachtet sie das Prinzip «weniger, dafür qualitativ umso besser». «Problematisch ist nicht das Fleisch an sich. Der Mensch braucht die darin enthaltenen Mineralstoffe, Vitamine und auch Fett. Problematisch ist, wenn das Fleisch aus fragwürdiger Haltung kommt, stark verarbeitet ist wie etwa gepökeltes Fleisch oder wenn es in rauen Mengen gegessen wird.»

Das gesunde Lamm

Auch Convenience-Produkten kann Marlene Halter nichts abgewinnen. In der Metzg wird deshalb alles von Grund auf selbst zubereitet. Gemüse und Früchte landen superfrisch in der Küche und werden zügig verarbeitet. Das Fleisch bezieht Marlene Halter von einem kleinen, wohlsortierten Lieferantennetzwerk und ausschliesslich aus der Schweiz. Bei Schnitt und Zubereitung dagegen schaut sie mit ihrem Team gerne über die Schweiz hinaus. Die Metzg-Frauen kochen, was sie selber gerne essen.

An der Seite von Marlene Halter ist dabei Vegi-Köchin Maya Fritschi, «weil Gemüse bei uns keine Alibi-Übung ist». Dass das Gemüse im Beispielgericht ein Lammragout zur Seite gestellt bekommt, begründet die Küchenchefin mit ihrem Wunsch, Alternativen zum gängigen Bild von gesundem Fleisch aufzuzeigen. Folsäure, Proteine, Vitamin A und B-Vitamine, Zink, Kalium, Magnesium, das Spurenelement Selen und essenzielle Aminosäuren, sie alle machen Lamm zu einer guten Wahl – und zwar, das ist Marlene Halter wichtig, «alle Stücke davon, zumindest in



METZG ZÜRICH

Mit der Metzg hat Zürich seit Ende 2015 einen Ort für alternative Fleischkultur. Zusammen mit ihrem Team verschreibt sich Marlene Halter Schnitt- und Zubereitungsarten, die sie in New York kennengelernt hat. Das Fleisch stammt dabei konsequent aus der Schweiz.

unserem Fall, da wir wissen, woher das Tier kommt und wie es gehalten und gefüttert wurde.»

Zusammen mit dem saisonalen Gemüse also eine wunderbar gesunde Mahlzeit. Das Eisen aus dem Herz hilft derweil dem Sauerstofftransport und der Zellbildung auf die Sprünge.

SWEET MEAT MIT RYAN

Die Schokoladenseite des Reh

Die Wildsaison ist eröffnet und damit die Jagd nach herbstlichen Geschmackserlebnissen. Als geübter Trophäenjäger – zum Beispiel bei «La Cuisine des Jeunes» 2021 – wurde ich fündig: Heute zeige ich Ihnen Wild ganz mild.

Für dieses Rehgericht habe ich die geröstete Bittersüsse des Kakaos gewählt, weil sie dem Fleischgeschmack eine besondere Tiefe und Intensität gibt. Um ein schönes «Reh-Medailon» zu erhalten, presse ich drei Filets zu einer kleinen Rolle, die ich sous-vide bei 54 °C während 20 Minuten gare, danach nur kurz scharf anbraten und zum Schluss in Kakaonibs drehe. Das Geheimnis der Sauce ist etwas dunkle Kuvertüre im Kalbsjus, reduziert mit Rotwein. Dazu passen der im Ofen gegarte Quader aus dünnen Pastinaken-Lamellen, ein geschmortes und karamellisiertes Chicoréeherz, wilder Brokkoli sowie Quitten-Gel.

«Die Kakaobohne gibt dem Fleisch eine besondere Note.»

Dank seinem einzigartigen Geschmack lässt sich Wild spannend mit süßen Komponenten «pimpen». Aber wie bei jedem Fleisch kommt für mich die Qualität vor der Kreativität, denn ich will voll hinter dem Produkt stehen können. Darum ist mir auch bei Wild die Herkunft sehr wichtig: Ich arbeite nur mit Metzgern, denen ich vertraue, dass das Tier regelkonform und möglichst stressfrei in der

Schweiz geschossen wurde. Denn sonst leidet nicht nur das Tier, sondern letztlich auch die Fleischqualität. Dieser Grundsatz gilt selbstverständlich bei allen Fleischsorten.

«Gerade bei Fleisch will ich immer voll hinter dem Produkt stehen können.»

Schon seit Beginn meiner Laufbahn arbeite ich stetig daran, mich weiterzuentwickeln. Mein nächstes Ziel ist nun der Start eines eigenen Fine-Dining-Projektes – mehr verrate ich noch nicht. Um weiterzukommen, muss ich mir aber auch immer wieder die richtigen Fragen stellen: Bin ich auf dem richtigen Weg? Wie kann ich innovativ sein und mich abheben? Wie verfeinere ich meine Handschrift? Aktuell arbeite ich besonders gern mit viel Frische – beispielsweise in Form von Wildkräutern.

«Mache ich es richtig und pflege ich meinen eigenen Stil? Diese Fragen sind mir als Koch wichtig.»



Schweizer Rehfilets im Kakaonibsmantel an Kuvertüren-Sauce, dazu ein Pastinaken-Quader, geschmortes und karamellisiertes Chicoréeherz, wilder Brokkoli, Quitten-Gel.



Ryan Oppliger

plant seine Zukunft: Derzeit entsteht sein erstes eigenes Fine-Dining-Projekt.

«Mein Vater war für mich immer der beste Koch», erzählt der 22-jährige Koch und Pâtissier aus seiner Jugendzeit. Denn schon als Kind durfte er neben seinem Vater in der Küche mit anpacken. So entstand die Leidenschaft, die er heute zur Karriere macht.

SERVIEREN SIE KOMPETENZ: LEHRGANG FLEISCH- SOMMELIER

Als Fleischsommelière oder Fleischsommelier bringen Sie Ihren Gästen näher, was echten Fleischgenuss wirklich ausmacht. Seit 2021 gibt's den Lehrgang endlich auch in der Schweiz. Hier erfahren Sie mehr dazu.

Was bringt der Lehrgang?

Fleischsommeliers sind Botschafter des guten Geschmacks und haben das Ziel, Genuss für den Gast erlebbar zu machen. Denn sie schmecken mehr und können die Sensorik nicht nur erkennen, sondern auch weitervermitteln. Zudem können sie Fragen beantworten wie beispielsweise: Welches Teilstück wird für welche Zubereitungsart zerlegt? Wie reift das Stück am besten? Fleischsommeliers vermitteln zwischen dem Produzenten und dem anspruchsvollen Gast. Denn gerade beim hochpreisigen

Fleisch erwartet der Gast eine Top-Beratung. Dieser Lehrgang bietet eine gute Plattform und Ergänzung innerhalb von Betrieben neben den Metzgermeistern und Betriebsleitern.

Was sind die Inhalte?

Während zwei Kurswochen bilden Sie sich weiter in den Bereichen Tierhaltung und deren Einfluss auf die Fleischqualität, Tierrassen und deren Merkmale, Schweizer Gesetzgebung, Sensorik mit praktischen Übungen, Benennung der Teilstücke,

Herstellung und Verkostung von Fleischerzeugnissen, Präsentation, Verkaufsgespräch, Grill und Küche, Ernährung und Trends, Konsumverhalten und Geschichte.

Wo geht's zur Anmeldung?

Der nächste freie Lehrgang startet am 3. Oktober 2022, mit Prüfung und Diplomübergabe am 24. Februar 2023. Alle weiteren Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter abzspiez.ch

Viel Erfolg!

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:

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

Schweiz. Natürlich.

