

Messer & Gabel



Nachwuchsförderung à la Caviezel

Zu Besuch im Kochkurs

«Kids ab an den Herd» >> Seite 6

«Konsequent regional»

Für Gastronom Damien Germanier sind regionale Produkte die Essenz zeitgemässer Haute Cuisine >> Seite 8

FÜR DIE KLEINEN

Fliegende Tische, flexible Kinderküche und vieles mehr: Das Märchenhotel Braunwald zeigt, wie man Gross und Klein verwöhnt >> Seite 2



Märchenhotel, Braunwald

DAS HOTEL DER KINDER

Im Märchenhotel in Braunwald haben Kinder und Familien das Sagen. Für ihr Wohl sorgt die Familie Vogel, die aus dem einstigen Allrounderbetrieb in drei Generationen ein wahres Kinderparadies gemacht hat. Ein Gespräch über Hühnervillen, fliegende Tische und den Mut zur Spezialisierung.

Wer zum ersten Mal im Märchenhotel Braunwald ist, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Vor dem Hotel thront die Golden Geiss Brücke, neben der Eingangstüre hopsen und hüpfen Hasen durch ein Schloss, rechts von der Rezeption spuckt eine Rutschbahn einen kleinen Gast nach dem anderen aus. Kinderparadiesische Zustände, die im Lift nahtlos weitergehen: Der eine Lift führt durch fünf Aquarien mit farbigen Fischen, im anderen geben verschiedene Deckenfarben statt Nummern die Stockwerke an. Im Zimmer warten eine Spielbox und ein Leiterli Spiel-Tisch. Auch ausserhalb des Zimmers sind die Attraktionen zahlreich. Entdeckerparadies schlechthin ist der überdimensionale Baum im Märlliland. Per Hängebrücken ist er mit verschiedensten Spielzimmern verbunden, sogar ein Vogel-nest gibt es. Entworfen wurde der Märchenbaum in Zusammenarbeit mit den Designern vom Europa-Park, so Märchenonkel und Hoteldirektor Patric Vogel.

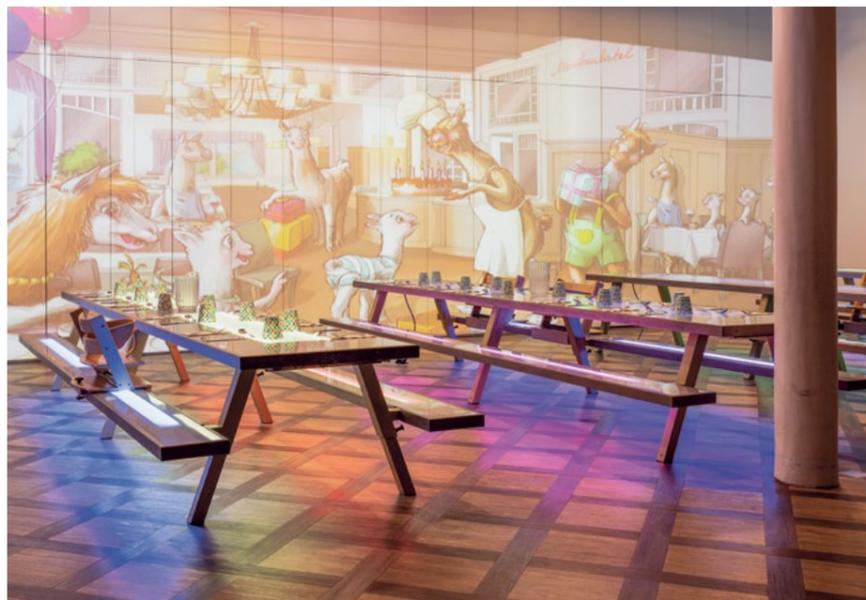
Spektakel vom Zmorge bis zum Znacht

Wortwörtlich noch höher hinaus geht es beim Abendessen: Die Tische im Saal für Könige, dem Kinderspeisesaal, hängen an Seilen und fliegen nach dem Essen zur Decke. So gibt es Platz zum Rumtoben und Spielen – und für die Hüpfburg, die jeden Abend von der Decke gelassen wird. Das Essen bringt Dampflok Emma in den Kinderspeisesaal, als Buffet dienen die angehängten Waggons. Bevor es so weit ist, rufen Märchenfee oder -onkel zum allabendlichen Märchen. Eine Tradition, welche die heutige Hotelmagie begründet: «Im Sommer 1977 liess sich ein Mädchen beim Abendessen nur durch eine Geschichte meines Vaters zum Stillsitzen am Tisch bringen», erzählt Patric Vogel. «Und fragte danach für die Dauer des Aufenthalts jeden Abend nach einer neuen Gutenacht-Geschichte. So kam es, dass kurz darauf eine Familie aus Zürich anrief und fragte, ob wir das Hotel seien, in dem der Direktor abends ein Märli erzähle.» Es war der Beginn einer Ausrichtung auf Kinder, die seither kompromisslos vorangetrieben wird. Insbesondere, seit Patric und Nadja Vogel das Haus 2011 in dritter Generation übernommen haben.

Die Wichtigkeit der Positionierung

Seither orientierten sich jeder Umbau und jede Erweiterung an der Frage, wie das Hotel noch kinder- und familienfreundlicher werden könnte. Ein Fokus, der auch zu Gästeverlusten geführt hat, wie Patric Vogel freimütig zugibt. Er findet das völlig legitim. «Wichtiger ist: Für jeden verlorenen Gast werden wir von zwei anderen gefunden.» Er plädiert darum für mehr Mut zur Spezialisierung. «Allrounderbetriebe gibt es genug. Herausstechen gelingt nur über ein messerscharfes Profil und eine klare Positionierung.» Und so dürfen die Kinder ihr Frühstücksei eigenhändig von der Hühnervilla zum Küchenchef tragen, die Milch fürs Müesli fliesst aus dem Euter von Frühstücksbuffet-Kuh Emmilie. Kostenpflichtige Extras finden sich im Märchenhotel keine, das gesamte Kinderangebot ist im Zimmerpreis inbegriffen.

Aussen wie innen gleichermaßen märchenhaft.



Bald schon schweben sie Richtung Decke: die fliegenden Tische im Saal für Könige.



Nach getaner Arbeit: Gastkoch Rolf Caviezel, Hoteldirektor Patric Vogel und Küchenchef Dominik Hergenhan (v.l.)

KINDERMENÜS NEU GEDACHT

Rolf Caviezel kreiert fürs Märchenhotel Braunwald zwei Gerichte und beweist: Es müssen nicht immer Schnipso und Chicken Nuggets sein. Tisch frei für verdeckte Vitamine und Anti-Foodwaste-Chips.

GEBRATEN STATT FRITTIERT

Panierte Fleischkäsesticks mit Kartoffelstampf, Karottenpüree angereichert mit Ingwer und Chips aus Karottenschalen vermeiden Foodwaste und enttäuschte Kindergesichter in einem.



Die Stimmung ist aufgeräumt, die Jury gespannt: Gleich servieren Gastkoch Rolf Caviezel und Märchenhotel-Küchenchef Dominik Hergenhan einer Handvoll Kindern das erste der beiden Testgerichte mit Schweizer Fleisch. Patric Vogel erteilt noch letzte Anweisungen, dann geht es los: Grüner Risotto, Fleischbällchen und karamellisiertes Popcorn haben ihren Auftritt. Dass in den Bällchen neben Rindfleisch jede Menge

Vitamine stecken, merken die Kinder nur an den Karottenstücken, die sie da und dort entdecken. Der Freude tut es keinen Abbruch: Das Aufgetischte schmeckt, die Farbe des Risottos kommt super an, die verteilten Noten liegen fast durchwegs bei einer glatten 6.

Entsprechend neugierig wartet die Testrunde aufs zweite Gericht: panierte Fleischkäsesticks mit Kartoffelstampf.

Das Karottenpüree auf dem Stampf sorgt für einen Farbtupfer, ebenso die Chips, die aus den Schalen der Püreekarotten hergestellt sind. Eine Joghurt-Curry-Sauce rundet das Menü ab. Alles kindergerecht, wie die Beurteilung zeigt. Der Ingwer im Karottenpüree scheint die Kinder nicht zu stören. So erhält auch das zweite Gericht Bestnoten.

Für Rolf Caviezel beweist das Testessen eindrücklich, was neben den üblichen

UNDERCOVER- VITAMINE

Im Risotto eine Kräuter-Rapsöl-Emulsion, in den Rindfleischbällchen, Karotten, Sellerie, Lauch und Thymian: Hier bringt Rolf Caviezel Vitamine und Nährstoffe durch die Hintertür an die Kinder.



Kindermenü-Verdächtigen alles möglich wäre. «Klar sind Kindermenüs immer eine Gratwanderung. Oft liegt der Knopf aber im Kopf von uns Erwachsenen.» Er macht sich darum für mehr Kreativität stark. «Ernährungsphysiologisch enthalten beide Gerichte alles, was für eine gesunde Kinderküche nötig ist. Optisch hängt das keines der beiden an die grosse Glocke.» Sagt es und geht schmunzelnd zurück in die Küche.

TIPPS FÜR GASTRO- BETRIEBE

Kathrine Berger Meili, selbst Mutter einer Tochter, verschreibt sich seit 2013 der kinderfreundlichen Gastronomie. Im Gastroführer food4family.ch sammelt sie entsprechende Restaurants, seit 2016 berät und zertifiziert sie zudem Betriebe, die ihre Kindertauglichkeit aufs nächste Level heben wollen.

Was macht aus einem Betrieb einen kinderfreundlichen Ort? «Der bewusste Entscheid dafür», ist Kathrine Berger Meili überzeugt. «Alle Spielsachen bringen nichts, wenn sie nur halbherzig hingestellt werden.» Drei Tipps aus ihrer Trickkiste:

1 Die Kinderfreundlichkeit beginnt bereits bei der Begrüssung: Fühlt sich die Familie willkommen statt nur geduldet, ist das oft schon die halbe Miete. Gibt es überdies Platz für den Kinderwagen, sind Ihnen weitere Pluspunkte sicher. Vielleicht bieten Sie sogar an, das «Parkieren» für die Familie zu übernehmen?

2 Bieten Sie den Kindern ein Menükärtchen, auf dem sie das Gewünschte selbst ankreuzen können. So fühlen sich die Kids ernst genommen und sind zugleich fürs Erste beschäftigt. Zeigen Sie sich zudem flexibel und gelassen, ganz gleich, ob es um heikle Esserinnen und Esser oder umgekippte Sirupgläser geht.

3 Haben Sie keinen Platz für eine Spielecke, holen Sie diese mit einer Spielbox kurzerhand an den Tisch. Ob Sie mehrere Boxen haben und diese am Tisch abgeben oder sich die Kinder etwas aus einer Box aussuchen können, spielt keine Rolle. Wichtig ist, dass sie beschäftigt sind. Und dass jemand im Betrieb sich um den Inhalt der Box kümmert, damit alles stets sauber und parat ist.

Kathrine Berger Meilis Gütesiegelanforderungen finden Sie unter gastro4kidzz.ch.

KATHRINE BERGER MEILI

Kinder und Jugendliche waren bereits im Psychologie-Studium Kathrine Berger Meilis Schwerpunkt. Kinderfreundlichkeit bezeichnet sie als klaren Wettbewerbsvorteil.





KINDER in die Küche

Rolf Caviezel träumt davon, dass Kochen in der Schule so gefördert wird wie Sport. Bis es so weit ist, bittet er den Nachwuchs in seinen Kursen «Kids ab an den Herd» selbst in die Küche. Wir haben ihm dabei über die Schulter geschaut.



Drei Gänge, viele Farben: das «Kids ab an den Herd»-Menü in voller Saison-Pracht.

Ginge es nach Rolf Caviezel, wäre das Fach Kochen schon bei den Kleinsten fix auf dem Stundenplan. Stattdessen verschwindet es mehr und mehr vom Schulplan. «Ich erinnere mich aus meiner eigenen Schulzeit an morgenfüllende Kochstunden und ganze Menüs. Mein Sohn dagegen setzt heute im gleichen Fach einen Hotdog mit Mayo zusammen und hört sich danach eine Stunde lang Ausführungen zur Ernährungspyramide an.» Auch zu Hause verkommen Essen und Kochen immer mehr zur Nebensache, so seine Erfahrung. «So geht wichtiges Kulturgut verloren, zudem gibt es ohne gemeinsame Mahlzeiten auch kaum Austausch. Und, ebenfalls nicht zu unterschätzen: Je mehr im Vorbeigehen und vorgefertigt gegessen wird, desto wahrscheinlicher sind Übergewicht und andere gesundheitliche Probleme.»

Tour de Garten

Vor sechs Jahren hat Rolf Caviezel darum selbst gehandelt und die Kinderkochkurse «Kids ab an den Herd» lanciert. In dem Kurs, den er in der ganzen Schweiz durchführt, kocht und isst er mit den Kindern in zwei Stunden ein Dreigangmenü und beweist damit, was in kurzer Zeit alles möglich ist. An diesem Mittwoch Ende August sind es: lauwarmer Hörnlisalat im halben, im Randensaft gekochten Apfel, selbstgemachte Schweinswurst mit Tomaten und Basilikum begleitet von Zucchetti-Spaghetti und Kartoffel-Käse-Bällchen sowie Holunderbeeren-Glacé mit Zwetschgen, Aprikosen und

Holunder-Espuma. Gesund und saisonal mit Garten-bekanntem Zutaten also, ausserdem bestens zum Resteverwerten geeignet – Stichwort Hörnli – und mit Einblick in Metzgerhandwerk und Warenkunde oben drauf. Auch der Showeffekt ist gegeben: Die Glace zeigt sich dank Stickstoff rauchumwoben. Eine Referenz an Rolf Caviezels Liebe für die Molekularküche. «Das Dessert ist immer unverkennbar Caviezel», so der umtriebige Gastronom.

Nachwuchsförderung inklusive

Getragen wird das Projekt mehrheitlich von Partnern. «Schweizer Fleisch» gehört ebenso dazu wie Bschüssig Teigwaren, Hug, Sbrinz, Pistor, Eberle Spezialitäten, Salzladen, Lusinis, Stadt Grenchen, Märchenhotel Braunwald, Gastro SG oder die Krankenkasse Swica. Für die Eltern fällt einzig ein Unkostenbeitrag von fünf Franken an, Caviezel seinerseits arbeitet ehrenamtlich. Ihm geht es um die Sache, den Dienst an der Gesellschaft. «Kochen, Essen sowie das Wissen um Zutaten sollen wieder alltäglich werden. Gleichzeitig fördern wir den Nachwuchs – nicht nur im Kochbereich, sondern in der ganzen Lebensmittelbranche.» Regelmässig schicken ihm Eltern nach den Kursen Bilder von Kochexperimenten ihrer Kinder. Dann weiss er, dass seine Botschaft angekommen ist – und widmet sich umso engagierter seinem Traum mit staatlich finanziertem Mittagstisch mit Mitkochmöglichkeit und Hausaufgabenhilfe. Fortsetzung folgt ganz bestimmt.



ROLF CAVIEZEL

Seine Kochsporen hat sich Rolf Caviezel unter anderem im Zürcher Grand Hotel Dolder und im Suvretta House in St. Moritz abverdient. Er gilt als Spürnase für Innovation in der Gastronomie. Zudem ist er Autor von 14 Fachbüchern, die mehrfach ausgezeichnet worden sind. Meistens ist er in seinem Foodlab in Grenchen anzutreffen.

freestylecooking.ch

Spitzenküche aus dem Hier und Jetzt

Koch und Wirt Damien Germanier hat sich in seinem Restaurant in Sion ganz und gar der Regionalität verschrieben. Seine Fine-Dining-Menüs zeigen schön, wie einfache, aber hochwertige Lebensmittel aus der Region mittlerweile zu den wahren Stars der gehobenen Gastronomie geworden sind.

Koch Damien Germanier ist überzeugt, dass Köchinnen und Köche Verantwortung tragen: «Meine Art zu kochen hat sich verändert. Sie ist ethischer und verantwortungsbewusster geworden.» Germaniers starker Fokus auf die Produkte der Region ist ein Resultat davon.



Die ganzheitliche Verwertung der Tiere ist Germanier ein grosses Anliegen. Seine Fleischgänge bestehen immer aus diversen Stücken. Auf dem Teller zweimal Schwein: falsches Filet kurzgebraten und Brustspitz langsam im Ofen gegart.

«A lthergebrachte Luxusprodukte interessieren mich schon lange nicht mehr», sagt Koch und Wirt Damien Germanier. Er ist ein Mann der klaren Worte und mit einer klaren Linie. Germaniers Stil hat sich in den 15 Jahren seiner Selbstständigkeit von der bodenständigen Brasserieküche hin zum gehobenen Fine Dining mit 17 Punkten GaultMillau und einem Michelin-Stern entwickelt. Das Spannende dabei: «Die Produkte, die ich verwende, sind mehrheitlich die gleichen geblieben. Denn eine gehobene und raffinierte Küche definiert sich für mich über die Qualität der Rohstoffe und über das Können des Kochs oder der Köchin.»

Ohne Exoten

Das sei auch der Grund, dass er Luxusprodukte wie Foie gras, Hummer, Kaviar oder exotische Produkte schon längst aus seiner Küche verbannt habe, so Germanier. «Diese Produkte wirkten allein über ihren Status. Grosses Können am Herd erfordern sie nicht.» Die Stars in Germaniers heutiger Küche sind darum einfache, aber hochwertige Lebensmittel. Produkte aus der Region. Der Koch bezieht sie meist direkt bei den Produzentinnen und Produzenten. Sei das bei den diversen Gemüse- und Obstbetrieben, die im Unterwallis und am nahen Genfersee sogar Kiwi und Zitrusfrüchte hervorbringen, oder bei den diversen

Fischern am Lac Léman. Oder auch beim Metzger des Vertrauens, mit dem Germanier ausschliesslich und schon seit vielen Jahren eng zusammenarbeitet.

Alles vom Tier

Metzgermeister Blanc kennt Germanier von einem früheren Job im Kanton Freiburg. Und obwohl Blanc nicht direkt im Unterwallis wirkt, ist ihm Germanier bis heute treu geblieben. «Das Feeling stimmt einfach. Ich weiss, wie er arbeitet, wie gewissenhaft er seine Tiere auswählt, wo er sie schlachten lässt und dass er dem Fleisch auch nach der Schlachtung die nötige Zeit zum Reifen gibt.» Germanier und sein Metzger haben



Auch Innereien serviert Germanier ganz selbstverständlich, oft als Nebengang und in geringen Dosen. Oben auf dem Teller Nierli und Leberli vom Schwein mit Blumenkohl und einer cremigen Sauce mit Feta und Maggikraut für die Säure.

zudem die gleiche Haltung, was die Verwendung des ganzen Tieres betrifft: «Wenn man bei mir Filet essen will, muss man am richtigen Tag kommen», grinst der Koch. Denn allzu oft komme das nicht vor. Ein Tier habe schliesslich nur ein Filet.

Abwechslung macht's spannender

Um so viel vom Tier wie möglich zu verarbeiten, gibt es bei Germanier statt einer Karte ein Menu surprise mit bis zu zehn Gängen. Wobei die einzelnen Gänge je nach Angebot fast täglich wechseln. Pro Menu kommen, neben Fisch, immer auch zwei bis drei verschiedene Fleischsorten



„Luxus, das sind die simplen Dinge.“

Erziehen erlaubt

Ebenso wie auf konsequente Regionalität setzt Gastronom Damien Germanier auf die ganzheitliche Verwertung seiner Produkte. Ohne Hemmungen tischt er seinen Gästen immer mal wieder Innereien auf. «Diesbezüglich haben viele Menschen Berührungsängste», ist er sich bewusst. Ein solches Stück sei deshalb nie alleiniger oder zentraler Bestandteil eines Ganges. «Aber wir Gastronomen dürfen unsere Gäste durchaus auch etwas erziehen», findet er. Und greift dafür manchmal auch in die Trickkiste. Dann nämlich, wenn es gilt, eine Innerei nicht allzu plakativ, sondern etwas kaschiert an den Mann oder die Frau zu bringen. Das verfehlt seinen Effekt selten: «Die Leute sind oft erstaunt, wie gut etwas schmeckt, wenn sie im Nachhinein erfahren, was sie da eigentlich gegessen haben.»



Berghotel Zur Sau, Abländschen (BE)



DER REGION VERBUNDEN

100% Abländschen – das kriegt, wer im Restaurant des Berghotels Zur Sau am Tisch sitzt. Mit dem Ziel, Perspektiven für die lokale Landwirtschaft zu schaffen, kocht die Küchencrew konsequent mit Zutaten aus der Umgebung.

38 Einwohnerinnen und Einwohner zählt das Bergdorf Abländschen im Sommer, im Winter sind es sogar sechs weniger. Im Berghotel Zur Sau und im dazugehörigen Restaurant sind viele von ihnen auf irgendeine Art präsent. Die Zusammenarbeit mit Dorf und Talschaft wird hier extragross geschrieben und zieht sich durch das gesamte Angebot. Ob Fleisch, Gemüse oder Milchprodukte: Was in Abländschen und Umgebung erhältlich ist, wird auch dort eingekauft. Am weitesten gereist ist der Alpenzander aus Susten. «Wir wollen zeigen, was wir hier alles haben», sagt

Wirt Clà Frei. Wie viel das ist, demonstriert das Beispiel Cordon bleu wunderbar: Das Fleisch stammt von den Duroc-Schweinen, die der Abländschener Landwirt Hans-Peter Daenzer im Auftrag des Restaurants hält, der Rohmilchkäse wird zu 100% aus Milch der drei Abländschener Bauern gemacht, Kartoffeln und Gemüse liefert der hauseigene Acker respektive Gemüsegarten.

Selbst ist die Beiz

«Das Kartoffelfeld war der Auftakt zu unserem eigenen Ackerbau», so Clà Frei. Inzwischen gesellte sich ein Gemüsegarten dazu. Entsprechend abwechslungsreich sei

das Leben in Abländschen, schreibt die Zur-Sau-Crew auf der Speisekarte: «Wir pflanzen, ernten, kochen, servieren, putzen und machen überhaupt alles, was man macht, wenn man mit Leidenschaft Gastgeber ist». Die Begeisterung fürs Metier und fürs Miteinander ist spürbar. So entstand auch der Wunsch nach regionaler Wertschöpfung. «Die hiesige Landwirtschaft hat nur Zukunft, wenn sie für ihre Produkte Abnehmer findet. Ein solcher wollen wir sein. Weil wir gerne in kleinen Kreisläufen arbeiten und der Meinung sind, dass unser Berghotel in einer der schönsten Regionen überhaupt liegt.»

Die ebenso engagierte wie passionierte Zur-Sau-Crew: hinten Rade, Clà und Énio, vorne Kornelija, Ralph und Regina.



Charakterdorf, Charaktername

Die aktuelle Crew ist seit zwei Jahren im Einsatz. Als erste Amtshandlung wurde der Name geändert. Zuvor hiess das alteingesessene Berghotel Weisses Kreuz – «ein Name, den es im Telefonbuch wie Sand am Meer gibt. Zur Sau hingegen trägt genau jene Einzigartigkeit in sich, die wir auch in unserer Gaststube zelebrieren wollen.» Die zehn Hotelzimmer mit insgesamt 23 Betten sind dabei perfekt für all jene, die auch zum Zmorge 100% Abländschen geniessen möchten.

NACHGEFRAGT

Duroc-Säuli und Perlhühner aus dem Dorf, Rind und Kalb aus dem benachbarten Saanenland: Im Berghotel Zur Sau gibt's nur Schweizer Fleisch.

„Warum setzt Ihr Betrieb auf Schweizer Fleisch?“

Clà Frei: Unser oberstes Ziel ist es, die regionale Wertschöpfung zu fördern und für die Landwirte in der Talschaft ein zuverlässiger Abnehmer zu sein. Zudem wollen wir unseren Gästen zeigen, was die Region kulinarisch alles zu bieten hat. Daraus ergaben sich die Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und der konsequente Fokus auf Schweizer Fleisch ganz automatisch.

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

CF: Am Anfang steht die Zusammenarbeit mit lokalen Metzgereien oder Bauern, je nachdem, ob das Restaurant in der Stadt oder auf dem Land liegt. So ergibt sich automatisch ein grosses Angebot an Schweizer Fleisch und gleichzeitig ein Bewusstsein dafür, was es alles von hier gibt. Chikken Nuggets aus Brasilien fallen dann natürlich weg. Wir machen unsere selbst, aus verschiedenen Stücken der regionalen Poularde und mit hausgemachter Panade. Denn genau darum geht es: sich nicht scheuen, die eigene Karte kritisch zu hinterfragen. Und dann falls nötig schrittweise zu schauen, was sich wie regional ersetzen lässt.

„Wie und warum kommunizieren Sie dies Ihren Gästen?“

CF: Wir erzählen viel und gerne von unseren Duroc-Säuli und Perlhühnern und von unserer Philosophie. Zum einen auf der Speisekarte und der Website, zum anderen vor allem am Tisch, im direkten Austausch mit unseren Gästen. Sie sollen unsere Wertschätzung für die regionalen Produkte und unseren Stolz darauf hautnah erleben können. Vom Berghotel aus ist sogar die Alp zu sehen, auf der unsere Säuli jeweils mit Aussicht auf die Gastlosen übersommern. Das ist jeweils ein perfekter Einstieg ins Thema und nur eine von vielen schönen Geschichten.

Vom Schnousiplättli bis zum Cordon bleu: Im Restaurant Zur Sau stammt alles Fleisch aus der Schweiz. Dafür gibt's das Gütesiegel «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» von Best of Swiss Gastro.



SWEET MEAT MIT RYAN

Aus dem Bauch

Nichts geht für mich über einen richtig zart gegarten Schweinebauch. Aber nur, wenn die Fleischqualität stimmt. Heute zeige ich Ihnen, wie man dieses Stück herrlich mit süssen Komponenten verbindet.

Auf die Schlüsselaromen kommt's an. So ist es auch beim Food Pairing und speziell, wenn man Fleisch mit Süssem kombiniert. Auf diese Kreation vom Schwein habe ich mich besonders gefreut, weil Schweinefleisch sehr gut zu Süssem passt.

«Auch beim Food Pairing mit Fleisch gilt: Gegensätze ziehen sich an.»

Schweinebauch ist für mich viel mehr als ein heimeliges Wintergericht. Wenn er richtig gegart wird, ist er extrem zart und schmilzt fast auf der Zunge. Für diese Variante lege ich das Fleisch zuerst ca. 30 Minuten ins Salz-Trockenbrining, danach gare ich es sous-vide während 24 Stunden bei 68 °C. Als Beilagen setze ich Perlzwiebeln, gepickelte Chriesi und eine gedämpfte, mit Misopaste abgeschmeckte Aubergine dazu. Ein sous-vide gegartes Kartoffelgipfeli rundet die Kombination ab. Dieses habe ich aus einer langen, hauchdünnen Kartoffelscheibe geschnitten und aufgerollt.

«Die Zartheit eines richtig gut gegarten Schweinebauchs ist unvergleichlich.»

Ob die Idee für ein Hauptgericht aus der Backstube oder von ganz woanders kommt: Vieles entsteht bei mir einfach durchs Ausprobieren. Das empfehle ich allen, die mit Lebensmitteln arbeiten. Keine Experimente mache ich aber bei der Herkunft der Zutaten. Gerade beim Fleisch ist mir eine enge Beziehung zu guten, regionalen Lieferanten sehr wichtig. Mit «meinem» Metzger spanne ich schon lange zusammen. Bei ihm weiss ich immer, woher das Fleisch kommt, und ich kann ihm voll vertrauen.

«Inspiration ist überall. So entsteht bei mir vieles einfach durchs Ausprobieren.»



Ryan Oppliger

**kreiert mit Liebe zum Detail.
Und mit der nötigen Portion Spass.**

«Mein Chef sagte mir vor Kurzem, dass er mich noch nie hässig erlebt habe», lacht Ryan. Überhaupt bezeichnet sich der Koch und Pâtissier als «lachfreudig». Aber er macht auch ernst: Bald lanciert er sein erstes eigenes Fine-Dining-Projekt.



Langsam gegarter Schweinebauch vom Schweizer Säuli mit Perlzwiebeln, gepickelten Chriesi und gedämpfter Aubergine, dazu ein Sous-vide-Kartoffelgipfeli.

Kochwettbewerb
«La Cuisine des Jeunes»

BUILD YOUR BEST

Du bist ein ambitioniertes junges Kochtalent und hast ein Faible für eigene Burger-Kreationen? Dann suchen wir dich: Begeistere mit deinem Meisterwerk am Nachwuchs-Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2023.



Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Wer die Jury unter der Leitung von Spitzenkoch Björn Inniger überzeugt und mit seinem Gericht siegt, gewinnt nicht nur CHF 3000.– Preisgeld, sondern auch tolle Erfahrungen wie ein Praktikum im «Radius by Stefan Beer», wertvolle Medienpräsenz durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Branchenmedien, die Teilnahme als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie zusätzliche Chancen für die Karriere.

Präsentiere deinen Burger

Ob spezielle Geschmackskombinationen oder spektakulär geschichtete Türmchen: Gesucht ist die schmackhafteste, innovativste und originellste Burger-Kreation mit 100% Schweizer Fleisch, Beilagen und Saucen – alles mit möglichst frischen, saisonalen und regionalen Zutaten. Lass deiner Kreativität freie Bahn!

Kochwettbewerb am 8. Mai 2023 in der Welle7 in Bern

Die vier ausgewählten Kandidatinnen und Kandidaten kochen am 8. Mai 2023 in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof live vor Publikum und Fachpresse um die Wette. Im Anschluss findet eine exklusive Siegesfeier statt.

Jetzt anmelden und gewinnen!

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2017 und 2022 erfolgreich bestanden haben. Sämtliche Teilnahmebedingungen und -unterlagen findest du auf lcdj.ch

Anmeldeschluss ist der 27. Februar 2023.

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 gastronomie@proviande.ch** oder per Fax an 031 309 41 99. Sie können «Messer & Gabel» auch online abonnieren unter schweizerfleisch.ch/bestellen

Schweiz. Natürlich.

