

Messer & Gabel



SPITZEN- KÖCHINNEN AN DER SPITZE

In der Küche oder im Betrieb: Die Gastronomie wird weiblicher. Akteurinnen über Herausforderungen und Chancen.

Vom Feld in den Foodtruck
Wie Ursina Steiner von Joli Mont den Kreislauf schliesst. >> Seite 6

Fleisch als Leidenschaft
Barbara Ehrbar-Sutters Weg an die Spitze der Breitenmoser Metzgereien. >> Seite 12

FAMILIEN- BANDE

Diese Ausgabe gehört ganz den Frauen. Was sind ihre Herausforderungen, wo liegen die Chancen weiblicher Betriebsführung, inwiefern gibt es eine solche überhaupt? Diese und weitere Fragen haben wir Frauen aus verschiedenen Generationen gestellt. Unser erster Halt: Walchwil am Zugersee, wo die 32-jährige Noémie Bernard zusammen mit ihren Eltern den hoch dotierten Sternen führt.

Wer im Sternen Walchwil zu Tisch sitzt, kann sich ganz und gar der Begleitung und dem Essen hingeben. Die einzige Entscheidung liegt in der Anzahl Gänge, gerne können zudem kulinarische Abneigungen oder Unverträglichkeiten angegeben werden. Um den Rest kümmern sich Noémie und Giorgio Bernard, das Vater-Tochter-Gespann in der Küche mit Seeblick. Anfangs hätten sie noch à la carte gekocht, so die Küchenchefin, inzwischen ist das Menu surprise Kennzeichen und Konzept zugleich. Alle zwei Wochen wird gewechselt, mitunter mit fließenden Übergängen, dann etwa, wenn einzelne Komponenten schon ausgegessen oder als einzige noch vorrätig sind. «Dadurch wird es wunderbar vielseitig, für die Gäste genauso wie für uns; gleichzeitig liegt unser Food Waste nahezu bei null», nennt Noémie Bernard die Vorzüge des Überraschungsmenüs.

Menü nach Marktangebot

Markt und Saison sind bei dessen Zusammensetzung entscheidend. «Die Lebensmittel geben vor, was läuft, am liebsten solche aus der nahen und näheren Umgebung.» Der Impuls, was daraus werden könnte, kommt jeweils von Noémie, feingeschliffen werden die Gerichte zusammen mit ihrem Vater, die finale Entscheidung liegt dann wieder bei ihr. So geben sich frische Herangehensweise und jahrzehntelange Erfahrung in jedem Bissen die Hand. Die Gastronomie nämlich hat Noémie Bernard im Blut – vor ihrer Zeit am Zugersee haben ihre Eltern ein Restaurant im Glarnerland geführt, sie war bereits als Kind immer mittendrin und hat bei der Berufswahl nicht lange gezögert. Ihre Ausbildung absolvierte sie im Walserhof Klosters, danach legte sie Halt im Bellevue Palace Bern und im Parkhotel Vitznau ein, bevor sie schliesslich zu Tanja Grandits nach Basel wechselte.

Mit ihren Eltern im Sternen Walchwil
seit 2018 auf Punktekurs: die 32-jährige
Noémie Bernard



Selbstständigkeit en famille

Eine unfreiwillige Exotinnenrolle, der Noémie Bernard mit einer herzlichen und zugänglichen Art zu begegnen versucht. «Nur so lassen sich Hemmschwellen abbauen und festgefahrene Narrative umschreiben», ist sie überzeugt. Bei ihr kam der Wunsch nach einem eigenen Betrieb zeitgleich mit jenem nach einer beruflichen Veränderung. Warum nicht gleich den ganz grossen Schritt machen, habe sie sich damals gefragt und gleich gewusst: «Wenn ich das Abenteuer Selbstständigkeit wage, dann zusammen mit meinen Eltern. Ihre Erfahrung ist unverzichtbar.» Diese wiederum waren sofort begeistert von der Idee ihrer Tochter. Den zu diesem Zeitpunkt leer stehenden Sternen haben sie im Internet gefunden, sich mit einem Probeessen in die Herzen der Besitzerfamilie gekocht – und schliesslich 2018 mit Sack und Pack den Kanton gewechselt. Ein radikaler Neuanfang, für den sich die Familie sofort wieder entscheiden würde. «Dass uns hier noch niemand kannte, hat uns den Start sehr erleichtert.»



Eine Frage der Einstellung

Die Zeit bei Grandits war ihre einzige Station unter weiblicher Führung. An grosse Unterschiede zu männergeführten Küchen erinnert sie sich nicht. «Für mich ist das eine Einstellungssache. Es ist ein harter Beruf, keine Frage. Das ist aber kein Geheimnis.» Natürlich seien Frauen das feinere Geschlecht, fügt sie an, was andere Herangehensweisen mit sich bringe. «Wir agieren meist mit mehr Fingerspitzengefühl, haben ein Gespür für Gesten, die vielleicht klein scheinen, aber eine grosse Wirkung haben.» Sie selbst kümmert sich bei Beerdigungssessen beispielsweise immer um Blumen und eine persönliche Karte für die Trauerfamilie. «Ob das ein Mann auch machen würde, weiss ich nicht.»

Ansonsten sind für Bernard in der Geschlechterfrage vor allem zwei Dinge ausschlaggebend: die Familienplanung und die Wahrnehmung von aussen. Zu Ersterem sagt sie: «Dass es in der Gastronomie nur so wenige Frauen bis ganz an die Spitze schaffen, hat viel mit der Familienunvereinbarkeit zu tun. Wer beides möchte, muss sich wahnsinnig gut organisieren und sehr viel Unterstützung einholen. Tanja Grandits hat auch ein Kindermädchen beschäftigt.» Der zweite Punkt fällt der 32-Jährigen oft beim Verabschieden ihrer Gäste auf. «Mir ist es wichtig, dies persönlich zu tun. Dabei sind die Gäste regelmässig überrascht. Weil eine junge Frau aus der Küche kommt und das nach wie vor ein ungewohntes Bild ist.»

Der Region verbunden

Inzwischen sind die Bernards in ihrem neuen Zuhause ebenso angekommen wie verankert. Noémie und Giorgio stehen in der Küche, Anita agiert als Gastgeberin, vier weitere Mitarbeitende greifen dem eingespielten Trio unter die Arme und auch viele lokale Lieferanten sind über die Jahre zur Familie geworden. Die Eier sind aus dem Dorf, Gemüse und Obst aus Hünenberg, Trüffel, kleine Kiwis, rotfleischige Zitronen und Lorbeerblätter gibt die Umgebung ebenfalls her, Kräuter und Blumen für die Garnituren wachsen im eigenen Gärtli. Auch beim Fleisch halten sich Tochter und Vater an die Region. «Biobauer Adrian Iten aus Oberägeri schlachtet ein Tier pro Monat, dessen Fleisch dann unter seiner Kundschaft aufgeteilt wird. Dadurch ist es begrenzt, so, wie es früher üblich war. Daneben beliefert uns Markus Heinzer aus Muotathal.»

Gradlinige Handschrift

Im Zusammenspiel bereiten die Produkte die Basis einer Küche, die unverfälscht und zugänglich ist und die einzelnen Komponenten für sich sprechen und schmecken lässt. So auch das Tatar, welches Noémie mit Itens Rindshuft modern und schnörkellos interpretiert. Begleitet wird das Fleisch von Schnittlauch, Pistazien, Schalotten, Kapern, Essiggürkchen, Eigelb und hausgemachtem Pesto aus getrockneten Tomaten, serviert im hausgebackenen Bretzeli. Dass es ehemalige Stammgäste gibt, die den Bernards deswegen aus dem Glarnerland nachreisen, verstehen wir beim ersten Bissen. Wöchentlich stehe mindestens ein Auto mit Glarner Kennzeichen vor dem Restaurant, verrät uns Giorgio beim Abschied.

URSINAS ÖKOSYSTEM

Landwirtin Ursina Steiner ist sich selbst die beste Kundin, denn: Biohof und Catering gehen bei Joli Mont in Wattenwil ebenso Hand in Hand wie Weideschweine und Getreide oder Rätisches Grauwieh und Gras. Eine Lehrstunde in naturnaher Hofbewirtschaftung und Fleischproduktion, stürmisches Säuli-Hallo inklusive.

Das Wetter ist unerwartet gut, als wir im bernischen Wattenwil ankommen. Das gilt es fotografisch auszunutzen, weshalb wir uns sogleich auf den Weg zu den Weideschweinen machen. 16 von ihnen halten Ursina Steiner und ihr Partner Stephan Jaun auf dem gemeinsamen Hof, auf einer sonnengeküssten Weide mit Blick auf die Stockhornkette. «Mit dieser Zahl

bewegen wir uns in der natürlichen Gruppengrösse. Bei mehr Tieren würden sich Untergruppen bilden. Wir möchten aber, dass sie alle zusammen sind», erklärt Ursina Steiner. Damit befinden wir uns bereits mittendrin in der Philosophie, nach der hier gelebt und gearbeitet wird. Möglichst naturnah und nachhaltig soll es sein, auf Kreisläufe ausgerichtet, dem Tierwohl ebenso Rechnung

tragend wie der Ökologie und ohne aufgezwingte Normen von aussen. Ihre Produkte verkaufen Steiner und Jaun darum ausschliesslich im Direkthandel an Private und Gastronomie und fürs hauseigene Catering an sich selbst. «Unsere Eigengastronomie ist unsere treueste Kundin», sagt Steiner und lacht.



Auf dem Biohof Joli Mont leben die Weideschweine ganz nach ihrer Natur und ihrem Gusto.



Hof und Catering Hand in Hand

Eine vielversprechende Kombination: Zukaufen muss die Catering-Chefin kaum etwas, sogar das Mehl fürs Brot kommt vom eigenen Hof. Fleisch wiederum bleibt nie übrig, die Tiere können immer ganz verwertet werden. «Wurden weniger Mischpakete bestellt, gibt es Grillfleisch oder schmackhafte Crêpe-Füllungen fürs Catering. Die Crêpe mit Chili con Carne ist unsere neueste Kreation.» Sowieso seien die Crêpes sehr dankbar: «Wenn etwas anfällt, muss ich nur überlegen, wie ich es in eine Crêpe packen könnte, und schon ist es vermarktet.» Mit Gemüse verfährt Ursina Steiner nach dem gleichen Prinzip. Aus einem Spinatüberschuss wird dann etwa zusammen mit Knoblauch und Kräutern aus dem Hofgarten ruckzuck Pesto, welches später für Crêpes verwendet wird. Kreisläufe, die auf dem Hof allgegenwärtig sind. Auch bei den Schweinen, deren Weide wir jetzt betreten. Nachdem sie uns stürmisch begrüsst und ausgiebig beschnuppert haben, legen sich die meisten wieder hin und strecken ihre Schnauzen der Sonne entgegen. «Schweine sind dem Menschen ähnlich. Sie sind sehr sozial und geniesserisch, mögen gutes Essen und schöne Abendstimmungen.» Ihre Verpflegung können sie sich darum nach eigenem Gusto zusammenstellen: Am Viehtruck mischen sie regionales Biogetreide mit der für sie passenden Menge Wasser.

Schweine als Ackerkultur

Ist die Säuli-Zeit vorbei, wird auf dem gleichen Boden Getreide angesät. Seit letztem Jahr setzen Steiner und Jaun dafür auf ein neues, eigens entwickeltes System. «Weil wir ihnen möglichst viel Platz bieten wollten, hatten die Weideschweine zuvor die ganze Wiese für sich. Allerdings litt der Boden an ihren Lieblingsplätzen immer sehr.» Um Tierwohl und Ökologie auszubalancieren, rotiert die Schweineweide neu auf Dritteln, unterstützt von mehreren Gründüngungen pro Abschnitt. Die erste Aussaat bodenverbessernder Pflanzen wird nach dem Abzug der Tiere vom ersten Drittel gemacht. «Bevor wir die letzte Gründüngung aussäen, arbeiten wir die ersten mit den verbleibenden Säuli-Nährstoffen und Bodenlebewesen oberflächlich in den Boden ein. So haben wir am Schluss einen schön aktiven Boden und statt Schweinemist Humus zur Verfügung», erklärt Ursina Steiner das von Stephan Jaun ertüfelte System. Davon berichten sollen wir unbedingt, sind sich die beiden einig. «Je mehr Höfe sich inspirieren lassen und nach diesem System arbeiten, desto mehr hat die Natur davon.» Bei ihnen hat es ohne zusätzlichen Dünger zu guten Getreideerträgen geführt.

Von der Milch zum Fleisch

Wie für Joli Mont gemacht sind auch die behornten Kühe. Stephan Jaun züchtet Rätisches Grauvieh, eine Rasse, die sich sehr naturnah halten lässt, weil sie selbstständig kalbt und nicht mit Getreide zugefüttert werden muss. «Die Hälfte unseres Landes befindet sich an Steillage und eignet sich deshalb nur für Gras, wovon wir respektive unsere Kühe für Heu und Grassilage grosse Mengen benötigen.» So geht die Rechnung auch hier wunderbar auf. So gut, dass Joli Mont bis heute Fleisch produziert. «Es gab eine Zeit, in der ich mir diesbezüglich unsicher war», sagt Ursina Steiner. «In der Gesamtbetrachtung aber haben alle ihre Berechtigung: Die Kühe sind dankbare Grasabnehmer, die Schweine versorgen unser Getreide mit Nährstoffen.» Durchs stete Austarieren haben sich Steiner und Jaun über die Jahre ein System geschaffen, hinter dem sie voll stehen können. Angefangen hatte es mit Frozen Yogurt, bis heute eines der gefragtesten Erzeugnisse von Joli Mont. Weil aber der Absatz für Biomilch in der Region zu klein war, stellten sie von reinen Milchkühen auf Mutterkuhhaltung um. Damit kamen die Mischpakete und das hofeigene Fleisch fürs Catering hinzu. Zusätzlich investierte das Paar in Weideschweine, bot eine Zeit lang Gemüse-Abos an und kultiviert mit Eiweisserbsen und Hanfnüssen seit drei Jahren auch pflanzliche Proteinlieferanten.

Der Hof am Buffet

Diesen abwechslungsreichen Querschnitt will Ursina Steiner auch an den Foodtrucks und bei Grillcaterings zeigen. Hier sollen sich die Gäste durch die verschiedenen Hoferzeugnisse probieren und schmackhafte Alternativen entdecken können. Zum Beispiel Kuhfleisch, von dem Steiner sehr angetan ist. «Das ist ein weiterer Vorteil der Direktvermarktung: Wir können die Tiere älter werden lassen, neben dem klassischen zehntonatigen auch zweijähriges Rind-

fleisch oder ebensolches von Kühen anbieten.» Das Kuhfleisch wird dabei meist skeptisch betrachtet – allerdings nur so lange, bis die erste Person gekostet hat: «Dann kommen alle und wollen ebenfalls ein Stück davon.» Neu stammt auch ein Teil des Schinkens in der Käse-Schinken-Crêpe von der Kuh. «Weideschweine-Schinken haben wir immer zu wenig, der ist bei unserer Kundschaft ebenso gefragt wie bei unserem Catering. Mehr Schweine möchten wir aber nicht halten, weshalb unser Metzger nun Kuhschinken für uns gemacht hat.» Ein weiterer zukunftsweisender Kreislauf im Kosmos Joli Mont.



Ursina Steiner im Garten mit Panoramablick. Hier wächst, was sie später in Crêpes und Grillbeilagen packt.



«Die fehlende Vereinbarkeit



von Familie
und Beruf
bremst viele aus.»

Was machen Frauen in der Küche anders als Männer und mit welchen Hürden sehen sie sich dort heute noch konfrontiert? Wir haben bei einer Grande Dame der Spitzgastronomie nachgefragt: Von Sternen bis Hauben wurde Silvia Manser schon mit allem ausgezeichnet.

Silvia Manser

Bevor Silvia Manser den elterlichen Betrieb übernahm und die Truube Gais von der Dorfbeiz zum gefeierten Sternelokal machte, hatte sie unter anderem Halt bei Roland Jöhri und Adolf Blokbergen eingelegt. GaultMillau nennt die 50-Jährige in seiner aktuellen Ausgabe eine der besten Köchinnen des Landes und zeichnet die Truube mit 17 Punkten aus, die Ehre des Michelin-Sterns teilt sie sich mit gerade mal fünf Mitstreiterinnen.

Silvia Manser, vor Ihnen führten Ihre Eltern die Truube Gais. Wann wussten Sie, dass Sie übernehmen wollen?

Für mich war das bereits während der Lehre klar. Wenn ich mit meinem damaligen Chef uneinig war, habe ich mir immer eine gedankliche Notiz gemacht: Das will ich später unbedingt anders machen. Auch, wenn ich etwas besonders gut fand. Den elterlichen Betrieb habe ich dabei stets vor mir gesehen. Seine Grösse kam mir schon damals perfekt vor. Was ich aber ebenfalls wusste: dass ich ihn nicht alleine übernehmen möchte. Umso schöner, hat es sich dann mit meinem Mann so ergeben, obwohl er ursprünglich gar nicht in der Gastronomie tätig war. Heute sind wir auch gastronomisch unzertrennlich. Ich schmeisse mit meinem Team die Küche, er mit seinem den Service.

Stichwort Lehre: Was hat sich für Frauen verändert, verglichen mit früher?

Der Umgangston, ganz klar, und mit ihm das allgemeine Arbeitsklima. Gleichzeitig ist das weibliche Selbstvertrauen stärker. Ein Umgang, wie er während meiner Lehre noch gang und gäbe war, könnte sich heute niemand mehr leisten. Zum Glück nicht. Frauen lassen sich weniger gefallen als früher, nicht zuletzt dank der MeToo-Debatte, die irgendwann auch auf unsere Branche herübergeschwappt ist. Zudem wachsen heute die meisten ganz anders auf als noch meine Generation. Zu meiner Zeit hatte man sich als Lernende unterzuordnen und leise zu sein, egal, ob weiblich oder männlich. Ein Arbeitsklima, das in Zeiten des Fachkräftemangels unangebracht denn je ist. Heute muss man dankbar sein, wenn man überhaupt Mitarbeitende findet. Das dürfen sich Frauen ruhig zunutze machen.

Was machen Frauen in der Küche anders als Männer, wie kochen und geschäftlich sie?

Sie sind ein Gegenpol, sorgen für eine gute und ausgeglichene Mischung, insbesondere durch ihr Fingerspitzengefühl und ihre Sensibilität. Diese Ausgewogenheit scheint sich auch auf dem Teller zu zeigen, zumindest wird mir das häufig rückgemeldet. Vielleicht ist es das, was mitunter als femininer Touch benannt wird. Das Geschäften hingegen sehe ich mehr als Typen- denn als Geschlechterfrage. Wer Erfolg haben will, muss ehrgeizig und

zielstrebig sein, viel investieren, die berühmte Extrameile gehen und sollte sich nicht zu schnell zufrieden geben. Meine Erfahrung ist, dass das auf Frauen häufiger als auf Männer zutrifft, gerade in der Lehre.

Wo liegen für Frauen in der Gastronomie heute die grössten Hürden?

Bis Kinder ein Thema werden, sehe ich kaum noch Hürden. Ist eine Frau erfolgreich, braucht es zwar immer noch etwas länger, bis sie wahrgenommen wird. Steht sie dann aber mal auf den Presselisten, geht es meist schnell, eben weil es nicht so viele Mitstreiterinnen gibt. Die fehlende Vereinbarkeit mit dem Familienleben hingegen bremst nach wie vor viele begnadete Köchinnen aus. Die Arbeitszeiten sind alles andere als familienfreundlich und mit Kindertagesstätten nicht abzudecken, Teilzeitmodelle wiederum gehen mit Führungspositionen kaum zusammen. Wir hatten das Glück, meine Mutter in unmittelbarer Nähe zu haben. Sie hat unsere drei Kinder sehr oft übernommen. Ohne sie wäre die Truube in dieser Form nicht umsetzbar gewesen.

Welche Chancen bietet «Female Power» der Branche?

Eine schwierige Frage. Weil Beruf und Familie als Köchin schwierig unter einen Hut zu bringen sind, sehe ich vor allem brachliegendes Potenzial. Die Frage ist darum eher, wie man dieses anders nutzen, vor dem Verpuffen bewahren könnte. Eine Lösung habe ich auf die Schnelle nicht parat. Vielleicht wäre das der nächste Bereich, in dem wir Vorreiterinnen brauchen: Frauen, die das Teilzeitmodell in der Spitzgastronomie etablieren und Jobsharing salonfähig machen.

Im Gustarium machen Barbara Ehrbar-Sutter und ihr Team Geschichte und Produkte von Breitenmoser erlebbar.

Tour de région an der Breitenmoser-Fleischtheke in der Appenzeller Filiale.



FLEISCH-HANDWERK IM WANDEL DER ZEIT

Barbara Ehrbar-Sutter kennt die Fleischbranche aus verschiedenen Perspektiven: Aufgewachsen in einer Metzgerfamilie, hat sie nach einigen Jahren als Kauffrau zuerst den elterlichen Betrieb mitgeführt, heute leitet sie die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG. Welche Herausforderungen sie dort erwartet haben und worauf sie ihr Hauptaugenmerk im Alltag legt, erzählt sie im Interview.

Barbara Ehrbar-Sutter, obwohl Sie nicht gelernte Fleischfachfrau sind, wurden Sie 2021 als erste Frau überhaupt zur «Metzgerin des Jahres» gekürt. Wie ist es dazu gekommen?
Meine beiden Brüder und ich sind in einer Metzgerfamilie gross geworden. Nachdem ich mich ursprünglich für den kaufmännischen Weg entschieden und nach Lehrabschluss bei Banken und bei der Swissair gearbeitet hatte, zog es mich später in den Familienbetrieb. Meine Eltern wussten unser Interesse an der Branche schon von klein auf zu wecken. Zudem hat mich die Herausforderung gereizt. Nach dem plötzlichen Tod meines Vaters übernahmen meine Mutter, meine Brüder und ich die Ernst Sutter AG in vierter Generation.

Meine Leidenschaft fürs Reisen und für Sprachen konnte ich dabei als Export- und Messeverantwortliche nach wie vor ausleben, das kam mir sehr entgegen. 2007 übernahm ich dann die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG. Jene Funktion also, in der ich 2021 «Metzgerin des Jahres» wurde. Die Auszeichnung habe ich stellvertretend für die Mitarbeitenden des gesamten Unternehmens erhalten. Für unsere Innovationskraft und unser Engagement für die Aus- und Weiterbildung. Zudem durften wir zweimal den branchenübergreifenden «Swiss Arbeitgeber

Award» in der Kategorie 50 bis 99 Mitarbeitende entgegennehmen.

Was waren die Reaktionen auf die Auszeichnung? Hat sich der Umgang mit Ihnen seither verändert?

Mit Respekt wurde mir schon zuvor begegnet. Den musste ich mir in meiner Anfangszeit bei Breitenmoser erarbeiten, wie wahrscheinlich alle, die eine solche Position frisch antreten, unabhängig von der Branche. Spürbar gesteigert hat sich meine und unsere Bekanntheit innerhalb der Branche. Dies nicht nur in der unmittelbaren Umgebung, sondern über die Region hinaus. Die Reaktionen darauf waren ausnahmslos positiv und lobend.

Wie haben sich das Fleischhandwerk und der Metzgerinnenberuf seit Ihrer Kindheit entwickelt? Gibt es Veränderungen, die auf den wachsenden Frauenanteil in der Branche zurückzuführen sind?

Ich glaube nicht, dass heute mehr Frauen in der Branche tätig sind als früher. Sie sind einfach sichtbarer und wir alle sensibilisierter für ihre Präsenz. Klar geändert haben sich hingegen die Hierarchien. Heute gibt es nicht mehr den klassischen «Metzger» und die «Charcuterie-Verkäuferin», sondern heute spricht man von verschiedenen Fleischfachleuten, die kompetent den gesamten Bereich von der Gewinnung bis zum Verkauf abdecken. Gleichzeitig sind die Aus- und Weiterbildungen vielseitiger und die Produkte vielfältiger geworden. Technologischer Fortschritt hat die Berufe ausserdem ergonomischer und so verträglicher gemacht. Zum Positiven gewandelt hat sich auch das Berufsbild.

Wie hat sich die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG unter Ihrer Führung verändert und weiterentwickelt?

Ich habe das Unternehmen 2007 auf einem sehr hohen Niveau übernommen. Heidi und Sepp Breitenmoser-Beggiato waren ihrer Zeit immer voraus, waren in der Region etwa die Ersten, die Kinowerbung gebucht und ein Take-away-Angebot eingeführt haben. Diese hohe Qualität und Innovation halten und gleichzeitig wachsen zu können, war meine grosse Herausforderung. Heute kann ich mit gutem Gewissen sagen, dass ich sie gemeistert

habe. Wir haben ein grosses Wachstum hinter uns, dabei aber nie an unseren Grundsätzen gerüttelt. Unsere Rezepttreue ist unverändert hoch, ebenso die Sorgfalt im Umgang mit den Rohmaterialien und die Wertschätzung für unsere Mitarbeitenden. Sie sind unser höchstes Gut und stehen darum im Zentrum unseres Schaffens.

Nach welchen Grundsätzen und welcher Philosophie führen Sie das Unternehmen, allgemein und in Bezug auf Schweizer Fleisch im Besonderen?

Neben den oben genannten Grundsätzen weisen uns höchste Ansprüche an uns selbst und unsere Produkte, Tradition, Handwerk sowie sehr gute Arbeitsbedingungen und Infrastruktur den Weg. Wir setzen, wenn immer möglich, auf regionale Produkte.

Was zeichnet Breitenmoser aus, womit heben Sie sich von Mitbewerbern/-innen ab?

Dass fünf Metzgereien beziehungsweise Fleischveredler in einer so kleinen Region erfolgreich sein können, ist schweizweit einzigartig. Insofern macht jedes Unternehmen einen hervorragenden Job. Unser entscheidender Erfolgsfaktor sind unsere Mitarbeitenden. In der Produktion und Administration arbeiten Fachspezialisten/-innen, die sich mit dem Unternehmen identifizieren und täglich ihr Bestes geben. In den Fachgeschäften bieten wir unserer Kundschaft mit Persönlichkeit, Herzlichkeit und Fachkompetenz jeden Tag ein Einkaufserlebnis. Kochideen und Tipps sowie persönliche Worte sind dabei inklusive. Eine Verbundenheit, die in unseren digitalen Zeiten wichtiger denn je ist.

EINE ENTE, VIELE FACETTEN



Jana Burren

Mit ihrer Burger-Kreation «Hornochs-Burger, Knusperkugel Surprise, Fresh Salad» entschied Jana Burren den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» vergangenes Jahr für sich und begleitet uns darum auf dieser Doppelseite durchs Jahr 2024.

Für diese Ausgabe hatte die letztjährige LCDJ-Gewinnerin Jana Burren bei der Gerichtwahl völlig freie Hand. Zum Shooting brachte sie zweierlei Ente und vielerlei Begleitungen. Was die Vielfalt auf dem Teller mit ihrem Charakter zu tun hat.

Mehr ist mehr – nach diesem Motto hat Jana Burren ihre Enten-Interpretation zusammengestellt: Zweierlei Ente – einmal am Stück, einmal gezupft – trifft auf in Nussbutter gebratenen Kartoffelstamm, schmackhaft gefüllte Rotkabisrolle, Pilzpüree, Zwiebelsegment, Entenjus und Champagner-schaum; alles vielfältig abgerundet und aus garniert, unter anderem mit angebratenen Mini-Eierschwämmen, Preiselbeer-Gel, Frischkäse-Chip, Kräuterpulver und Buchweizen-Crunch. Damit ist die Zutatenliste mindestens so lang wie jene der im Gericht vereinten Aromen, Konsistenzen und Kochtechniken. Die Kartoffel zum Beispiel hat die letztjährige LCDJ-Gewinnerin am Endlosspiralschneider dünn aufgeschnitten, in Baumstammform sorgfältig wieder aufgerollt und die (Jahres-)Ringe durch kurzes Anbraten akzentuiert. «Ich wollte so facettenreich kochen, wie ich meinen Charakter und auch den vieler anderer Frauen einschätze», erklärt Jana Burren die vielen Komponenten und deren detailreiches Anrichten. «Ente und Jus machen das Gericht stark, die Deko-Elemente filigran und liebevoll, der Champagner-schaum verleiht ihm eine edle Note, der Kartoffelstamm eine goldene.»

Neue Generation, neues Selbstverständnis

Das Zusammenspiel passt zu einer Generation, die unabhängig vom Geschlecht für sich einsteht, sich nicht versteckt, mehr will und Vielfalt pflegt. Ein Selbstverständnis, das den Bogen zur Ente schlägt. Für diese Fleischkomponente hat sich Jana Burren entschieden, weil sie selbst sehr gerne Ente isst und findet, dass diese in der Gastronomie noch nicht die Anerkennung erhält, die ihr ihrer Meinung nach gebühren würde. Eine Analogie zu Frauen in Restaurantküchen? «Nein», sagt Jana Burren ohne zu zögern. «Auch wenn eine entsprechende Haltung sicher sehr vom Umfeld abhängt: Ich persönlich habe das nie so erlebt. Eher das Gegenteil davon. Ich konnte mich schon in meinem Ausbildungsbetrieb immer einbringen, wurde unterstützt und gefördert.»





Aufgepasst – es geht wieder los!

WIR SUCHEN DIE GRÖSSTEN KOCHTALENTE DER SCHWEIZ

Du bist jung, ambitioniert und möchtest deine Begabung in der Küche unter Beweis stellen? Dann bietet sich am 5. Mai 2025 mit der 23. Ausgabe des renommierten Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» die Chance, deine Kochkarriere auf die nächste Stufe zu bringen.

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Wer die hochkarätige Jury mit seinem Gericht überzeugt und sich den Sieg sichern kann, gewinnt nicht nur CHF 3000.– Preisgeld, sondern auch tolle Erfahrungen wie ein Praktikum in einem renommierten Spitzenrestaurant, wertvolle Präsenz in Branchenmedien, die Teilnahme als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie zusätzliche Chancen für die Karriere.

Küchen-Kräftemessen im Mai in Bern

Eine Handvoll ausgewählter Kandidatinnen und Kandidaten kocht im Mai in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof live vor Publikum und der Fachpresse um den Sieg. Im Anschluss findet eine exklusive Siegesfeier statt.

Lust, mitzukochen?

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2019 und 2024 erfolgreich absolviert haben. Sämtliche Teilnahmebedingungen und -unterlagen werden Mitte November 2024 auf lcdj.ch

publiziert; zu diesem Zeitpunkt öffnet auch das Bewerbungsfenster.

Du möchtest auf dem Laufenden bleiben und den Startschuss ins Abenteuer Kochwettbewerb garantiert nicht verpassen? Auf unserem Instagram- und Facebook-Kanal findest du neben allen nötigen Infos auch Inspiration.



[@lacuisinedesjeunes](https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes)

Danke – wir lesen uns wieder!

Wir sagen Tschüss: Nach mehr als 26 Jahren halten Sie hiermit die letzte Ausgabe von «Messer & Gabel» in der bisherigen Form in Ihren Händen. Wir danken Ihnen an dieser Stelle herzlich für Ihre Treue.

Doch keine Sorge: Wir kommen zurück! Lassen Sie sich überraschen, wie wir Ihnen auch in Zukunft, ab Frühjahr 2025, Inhalte rund um die Themen Fleisch und Genuss näherbringen werden.

Ihr Gastro-Team von Proviande / «Schweizer Fleisch»



Wir freuen uns sehr, Sie auch in neuer Form inspirieren zu dürfen. Abonnieren Sie heute noch Ihre Gratisausgabe:
schweizerfleisch.ch/gratisabonnement