

à point

Das
Magazin
von



GENUSSREGION AIGLE: Willkommen bei Wein & Wurst **JAPAN NACH BERNER ART:** Besuch bei einem Wagyu-Züchter **AUFS HUHN GEKOMMEN:** Fakten rund um unser liebstes Federvieh

Jetzt
GRATIS
abonnieren!



BRATEN

Eine Tradition ist zurück

Sonntagstisch

Wann gab's bei Ihnen zum letzten Mal einen richtigen Sonntagsbraten? Eben. Dabei tut es doch gut, gemeinsam zu geniessen, zu plaudern – und sich schon bei der Vorspeise vom betörenden Bratenduft aus der Küche verführen zu lassen. Mit neuen Rezeptideen lässt sich der Klassiker frisch auftischen. So lebt eine Tradition wieder auf.





06

16

20

REZEPTE

Rind, Kalb oder Schwein:
Vier klassische Bratenrezepte
mit einem neuen Dreh.

RINDER

Wagyus liefern Fleisch der Extra-
klasse. Doch die Aufzucht er-
fordert Idealismus und Ausdauer.

REGION

Aigle und das Waadtländer
Chablais locken mit eleganten
Weinen und herzhaften Würsten.

JETZT GRATIS ABONNIEREN!

«à point» ist das neue Magazin von
«Schweizer Fleisch». Freuen Sie
sich dreimal jährlich über Rezepte,
Inspiration und Hintergrundwissen.

Für ein Gratis-Abo
scannen Sie einfach den QR-Code!

**WEITERE THEMEN**

- 04** Rollbraten selbst gemacht
- 14** Gestatten, M. Bonneviande!
- 15** Kurioses zum Huhn
- 23** Fragen an Tristan Schervey
- 24** Wettbewerb

IMPRESSUM

Herausgeber: Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern; schweizerfleisch.ch | Erscheinungsweise: 3-mal jährlich | Gratisabonnements: schweizerfleisch.ch/apoint
Konzept, Redaktion und Gestaltung: Medienart AG, Aarau; medienart.ch | Druck und Vertrieb: Stämpfli AG, Bern | © 2025 Proviande, «Schweizer Fleisch»

1, 2, 3, Rollbraten

Ob mit Kräutern, Speck oder Gemüse gefüllt – ein gut gebundener Rollbraten bleibt in Form, gart gleichmäßig und lässt sich besser schneiden. Unsere Anleitung in drei Schritten zeigt Ihnen, wie's geht. So binden Sie den Rollbraten wie ein Profi.



1. FLEISCH FLACHKLOPFEN

Das Fleisch – zum Beispiel Schweinshals – zwischen zwei Back- oder Metzgerpapiere legen und gleichmäßig flachklopfen. Es sollte am Schluss noch ca. 3 cm dick sein.
Haben Sie keinen Fleischklopfer zur Hand, tut's zur Not auch ein kleiner Topf mit Stiel.

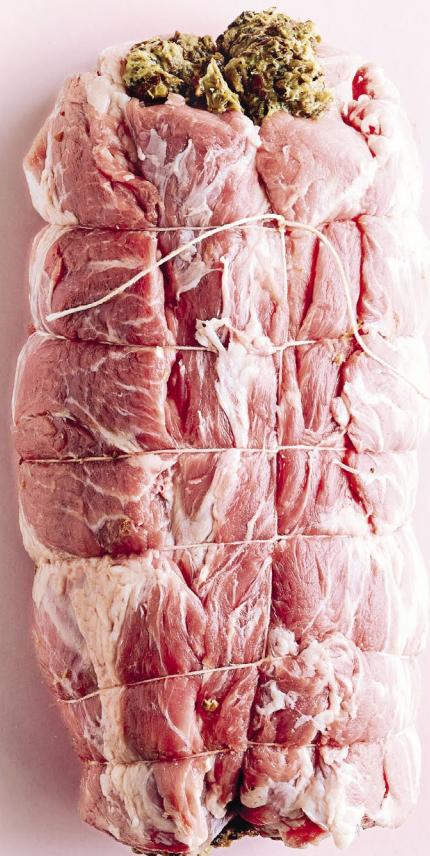


Videoanleitung:
So geht Braten binden.



2. BRATEN FÜLLEN

Die Füllung gleichmässig auf dem Fleisch verteilen, dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Das Fleisch der Länge nach satt aufrollen. Aufpassen, dass keine Füllung seitlich herausgedrückt wird.



3. BRATEN BINDEN

Den Braten an einem Ende mit ca. 1,5 m Bratenschnur umwickeln und fest verknoten. Im Abstand von ca. 2 cm die Schnur jeweils um den Braten legen, durch die entstandene Schlaufe führen und anziehen. Diesen Vorgang bis zum Ende des Bratens wiederholen. Den Braten wenden und die Schnur am anderen Ende gut verknoten.

Alternativ: Den Braten mit sechs einzelnen Schnurstücken à ca. 40 cm binden.

SOUL FOOD

Klassische Bratenrezepte mit neuem Dreh



**GUTE WAHL:
SAISONAL**

Mit den Beilagen
kann man nach
Belieben spielen.
Im Herbst passen
etwa Kürbis oder
Randen perfekt.

Ein Braten ist nichts für Eilige – und genau das macht seinen Charme aus. Während er im Ofen schmort, zieht Vorfreude durchs Haus. Ob Rind, Kalb oder Schwein: Vier Rezepte zeigen, wie raffiniert und vielseitig der Sonntagsklassiker sein kann.

Rindshohrücken-Braten

mit Kräuter-Sbrinz-Kruste auf Ofengemüse

FÜR 6 PERSONEN

1,2 kg	Hohrücken vom Schweizer Rind
1 EL	Salz
¼ TL	Pfeffer
4 EL	HOLL-Rapsöl
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
80 g	Butter , weich
½	Bund Peterli, fein gehackt
3 EL	Senf , grobkörnig
50 g	Paniermehl
100 g	Sbrinz AOP , gerieben
¼ TL	Pfeffer
1 kg	Mini-Raclettekartoffeln , ganz oder halbiert
1 kg	verschiedenfarbige Rüebli , geschält, in Stäbchen
4 EL	Olivenöl
1 EL	Kümmel , gemörserzt
	Salz, Pfeffer

1 Rindshohrücken ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühl-schrank nehmen.

2 Schalotte und Knoblauch in 1 EL Butter andünsten, auskühlen lassen. Restliche Butter schaumig schlagen, Schalotte und alle weiteren Zutaten bis und mit Pfeffer untermischen. Beiseitestellen.

3 Fleisch rundum würzen, Bratpfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d. h. flüssig wie Wasser, Rindshohrücken hineinlegen. Während ca. 5 Minuten rundum anbraten, bis er schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt. Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Krustenmasse gleichmässig darauf verteilen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen. Thermometer auf 56 °C einstellen.

4 In der unteren Hälfte des auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1½ Stunden braten. Kruste immer gut beobachten, wenn sie zu dunkel wird, das Blech 1-2 Schienen nach unten setzen.

5 Alle Zutaten gut mischen und würzen. Während der letzten 30 Minuten neben dem Fleisch mitbraten.

6 Blech aus dem Ofen nehmen, Fleisch 5-10 Minuten ruhen lassen. Ofengemüse mittig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch vorsichtig tranchieren und darauf verteilen.

Zubereiten ca. 1 Std., Braten im Ofen ca. 1½ Std.

Hackbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce

FÜR 6 PERSONEN

- 500 g** Hackfleisch vom Schweizer Rind
500 g Hackfleisch vom Schweizer Schwein
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Bratbutter
2 Toastbrotscheiben, klein gewürfelt
2 dl Vollrahm
2 Eier
½ TL Pfeffer
1 EL Salz
1 EL Senf
1 EL Majoran, getrocknet
1 EL Paprikapulver
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Butter
1½ EL Mehl
2 dl Rotwein
4 dl Fleischbouillon
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 dl Vollrahm
4 EL Preiselbeer-Konfitüre
Salz, Pfeffer
500 g feine Nüdeli (Linguine)
2 EL Butter
Kräuter für die Garnitur,
z. B. Peterli

1 Zwiebel und Knoblauch in einer Bratpfanne in Bratbutter anbraten. In eine Schüssel geben, Toastbrot bis und mit Paprika beigeben, gut mischen. Fleisch beigeben, von Hand kräftig durchkneten, damit die Masse gut bindet. Zu einem kompakten Braten formen und in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von 25–30 cm legen.

2 In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde braten.

3 Zwiebel in warmer Butter andünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Wein und Bouillon unter kräftigem Rühren in die Mehlschwitze gießen, Wacholder und Lorbeer beigeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren Rahm und Konfitüre unter die Sauce rühren, würzen.

4 Nüdeli nach Packungsanleitung in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgießen, Butter darunter mischen.

5 Fleisch tranchieren, mit Sauce und Nüdeli servieren, mit Kräutern garnieren.

Dazu passt Rotkraut.

Zubereiten ca. 1 Std., Braten im Ofen ca. 1 Std.

Mit Bratenresten kochen

- **Aufwärmen:** Gerade einen Hackbraten kann man am nächsten Tag wunderbar noch einmal aufwärmen: Die Sauce aufkochen und den in Tranchen geschnittenen Braten darin ca. 10 Min. nur noch warm werden lassen.
- **Einfrieren:** Ein Rollbraten eignet sich perfekt zum Einfrieren. Am einfachsten geht es, wenn man ihn portionenweise zusammen mit der Sauce abpackt und flach ins Tiefkühlfach legt.
- **Weiterverarbeiten:** Dünne aufgeschnittenen, ergeben Rinds- oder Kalbskarreebraten am nächsten Tag herrliche Sandwiches oder belegte Brote. Gewürfelte Bratenstücke machen in einem Omelette, einem Spätzliauflauf oder einem Hörnligratin eine gute Figur.

7 Tipps gegen Food-Waste:





**DIE HITZE
MACHTS**

Je nach Grösse
des Karrees
kann die Gar-
zeit variieren.
Achten Sie
genau auf
die Kern-
temperatur!



Kalbskarreebraten

mit weissen Portweinschalotten und Risotto

FÜR 6 PERSONEN

- 1,8 kg** Karree vom Schweizer Kalb
- 0,5 dl** HOLL-Rapsöl
- ½** Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und ganzer Saft
- 2 EL** flüssiger Honig
- 2** Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2** Zweige Thymian, grob gehackt
- 2** Zweige Rosmarin, grob gehackt
- 2** Zweige Liebstöckel, grob gehackt
- 1 EL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 2 EL** Zucker
- 2 EL** Butter
- 200 g** kleine Schalotten, geschält
- 2 dl** weisser Portwein
- 2 TL** Speisestärke
- 3 dl** Rindsbouillon, kalt
- 2 EL** Aceto balsamico bianco
- 2** Zweige Thymian
- 1** Zimtstange
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL** Butter
- 250 g** Risottoreis
- 2 dl** Weisswein
- 1** Lorbeerblatt
- 8 dl** Hühnerbouillon, heiß
- 50 g** Le Gruyère AOP, gerieben
- Salz, Pfeffer

1 Rapsöl bis und mit Liebstöckel fein pürieren. Mit Fleisch, Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben, gut mischen und bei Raumtemperatur mindestens 1 Stunde marinieren. Backofen mit einer ofenfester Form à ca. 3 l Inhalt auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2 Pfanne ohne zusätzliches Fett erhitzen. Karree während ca. 5 Minuten rundum anbraten, bis es schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt. Fleisch in vorgewärmte Form legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen. Thermometer auf 56 °C einstellen.

3 Im vorgeheizten Ofen bei 90 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 3 Stunden garen.

4 Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Stufe hellbraun karamellisieren, Butter beigeben. Mit Portwein ablöschen. Stärke in Bouillon auflösen, bis und mit Zimtstange dazugeben, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind.

5 Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis beifügen, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Lorbeer beigeben. Bouillon nach und nach dazugießen, unter Rühren ca. 25 Minuten bissfest garen. Vor dem Servieren Käse unterrühren, würzen.

6 Fleisch tranchieren, mit Schalotten und Risotto servieren.

Zubereiten ca. 1 Std., Marinieren ca. 1 Std., Niedergaren ca. 3 Std.



Perfekt zum Kalbskarree

Ein Wein zu einem zarten Kalbskarreebraten sollte ausgewogen, elegant und nicht zu kräftig sein. **Säurearme Weissweine, die im Barrique ausgebaut sind**, unterstützen das Gericht. Aus der Bündner Herrschaft ein Chardonnay Barrique, der trocken vinifiziert wurde, unterstreicht die Röstaromen des Bratens. Eine Alternative wäre ein Walliser Heida, sein nussiger Geschmack passt zu den Portweinschalotten.

Weinsommelière Andrea Vogt, Restaurant Dampfschiff, Thun

Schweinsrollbraten mit Pilzfüllung

FÜR 6 PERSONEN

- 1,5 kg** Hals vom Schweizer Schweißn, flach geschnitten für Rollbraten
30 g Steinpilze, getrocknet
30 g Morcheln, getrocknet
1 Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
3 EL Bratbutter
1/4 TL Pfeffer
0,5 dl Cognac
200 g Kalbsbrät
6 Zweige Thymian, Blättchen gezupft, gehackt
1 TL Salz
Pfeffer
3 EL HOLL-Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
3 EL Tomatenpüree
5 dl Weisswein
1 EL Speisestärke
5 dl Fleischbouillon, kalt
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
50 g Butter
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 l Einweichwasser der Pilze
200 g Bramata-Polenta
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
80 g Sbrinz AOP, gerieben
Pfeffer

1 Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Pilze in 1 Liter kaltem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Abgiessen, Pilzwasser auffangen, durch ein mit Haushaltspapier ausgelegtes Sieb filtern, beiseitestellen. Pilze fein hacken, mit Schalotte und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne in Bratbutter anbraten. Mit Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Mit Brät und Thymian gut vermengen.

3 Fleisch flach auf der Arbeitsfläche auslegen. Füllung gleichmässig darauf verteilen und das Fleisch der Länge nach eng aufrollen. Braten mit ca. 1,5 m Bratenschnur an einem Ende 1x umwickeln und die Schnur verknoten. 2 cm abmessen, Schnur mit dem Finger festhalten, wieder um den Braten legen und durch die Schlaufe ziehen. Vorgang bis zum Ende des Bratens wiederholen. Braten wenden und Schnur mit dem anderen Ende verknüpfen (vgl. Seite 4/5), mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Öl in einer Bratpfanne auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h., flüssig wird wie Wasser, das Fleisch rundum ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt. Fleisch in eine ofenfeste Form à ca. 3 l Inhalt legen. Zwiebel im Bratensatz goldbraun braten. Tomatenpüree beigeben, 3 Minuten mitbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Speisestärke in Bouillon auflösen, beigeben und aufkochen, würzen. Lorbeerblatt beigeben und Sauce über den Braten giessen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen.

5 In der Mitte des auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1½ Stunden garen. Thermometer auf 65°C einstellen. Herausnehmen, Fleisch mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 72°C beträgt.

6 Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch goldgelb anbraten. Mit Pilzwasser ablöschen und aufkochen. Hitze reduzieren, Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Lorbeer und Rosmarin beigeben, zugedeckt 30–40 Minuten köcheln, dabei gelegentlich rühren. Vor dem Servieren Sbrinz einröhren und mit Pfeffer würzen.

7 Bratenschnur entfernen, Fleisch in Tranchen schneiden. Mit Sauce und Polenta servieren.

Zubereiten ca. 1 Std., Einweichen ca. 20 Min., Braten im Ofen ca. 1½ Std.

**VARIIEREN GEHT
ÜBER STUDIEREN**

Statt Schweinhals kann
Sie auch das magerere Nier-
stück verwenden. Wenn Sie es herz-
hafter mögen, umwickeln Sie den
Braten zusätzlich mit Bratspeck-
tranchen.



Wenn's um Schweizer Fleisch geht:

Fragen Sie Monsieur Bonneviande!

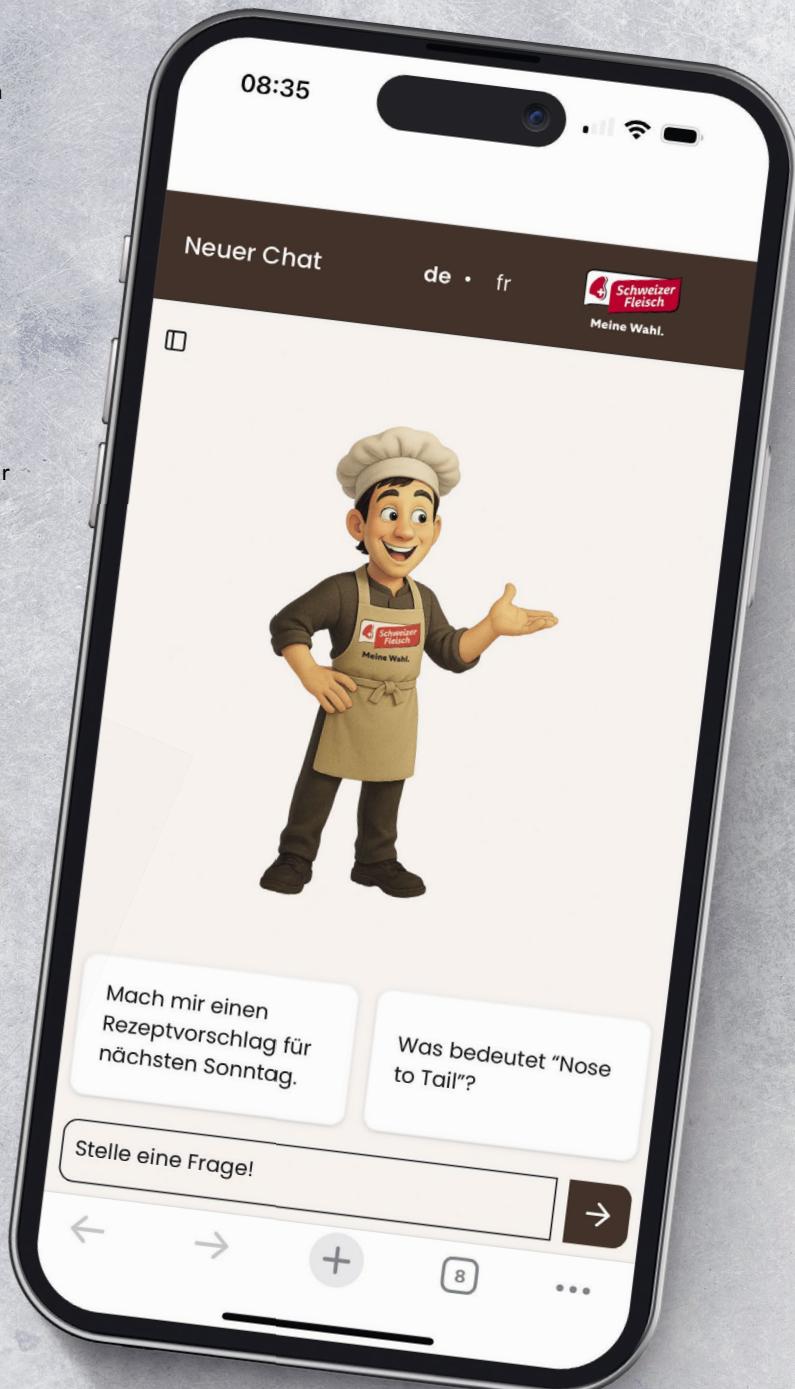
Haben Sie Fragen zur Zubereitung eines bestimmten Stücks oder suchen Sie kulinarische Inspiration? Der neue virtuelle Fleischkenner und Gourmet antwortet Ihnen kompetent, charmant und mit einer Prise Humor.

Er weiss genau, wie man ein Entrecôte auf den Punkt brät, er kennt das Geheimnis der perfekten Marinade und er hat für jedes Fleischgericht den passenden Tipp parat: Monsieur Bonneviande ist ab sofort Ihr persönlicher Berater rund um das Thema Schweizer Fleisch.

Was koche ich am Sonntag? Wie grilliere ich ein Lammrack? Was bedeutet «Nose to Tail»? Egal, was Sie über Schweizer Fleisch und dessen Zubereitung wissen möchten – Monsieur Bonneviande liebt es, Tipps zu geben, sein Wissen zu teilen und Ihnen Menüvorschläge zu machen.

Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt zu Monsieur Bonneviande. Stellen Sie ihm einfach Ihre Frage und im Handumdrehen haben Sie eine Antwort. Ohne Login, schnell, kostenlos.

Jetzt testen!





Wissenswertes & Kurioses zum **Huhn**

T-Rex im Federkleid

Hühner und Strausse sind die nächsten lebenden Verwandten der Dinosaurier. Lange glaubte man, dass Dinos einfach überdimensionierte Echsen seien. Erst vor knapp 20 Jahren gelang es, Material aus einem versteinerten Oberschenkel eines Tyrannosaurus Rex mit 21 lebenden Arten zu vergleichen. Dabei entpuppten sich Hühner und Strausse als nächste Verwandte – erst dann folgten mit Alligatoren die ersten Echsen.

Hühner erkennen 100 Gesichter

Hühner können über 100 verschiedene Gesichter erkennen, sowohl von ihresgleichen als auch von Menschen. Sie reagieren überdies sensibel auf Wohlbefinden und Stress von Artgenossen. Diese Fähigkeiten sind Teil ihrer sozialen Intelligenz, die sie für das Leben in hierarchischen Gruppen befähigt.

Legen braune Hennen braune Eier?

Nein, oder zumindest nicht unbedingt. Die Farbe der Eierschale hängt nicht mit der Gefiederfarbe des Huhns zusammen, sondern ist genetisch festgelegt und von der Hühnerrasse abhängig. Bei Hühnern kann man von der Farbe der Ohrlappen (die sich schräg unterhalb der Augen befinden) auf die Farbe der Eier schliessen: weisse Ohrlappen deuten auf weisse Eier hin, rötliche auf braune Eier.

KI soll helfen

Hühner sind wahre Kommunikationskünstler. Ihr Gackern, Krächzen und Glucken ist Teil eines komplexen Lautsystems, mit dem sie Wohlbefinden und Angst ausdrücken und sich untereinander austauschen. Mit dem Alter und der Umgebung verändert sich diese «Sprache». Forscher der Dalhousie-Universität in Kanada wollen diese nun mithilfe von KI knacken.

Hypnose mit Helmut

Der ehemalige Bundeskanzler Helmut Kohl soll in seiner Jugend Hühner hypnotisiert haben. Das ist tatsächlich möglich – es gibt sogar einen Wikipedia-Eintrag darüber: Drückt man den Kopf eines Huhns sanft auf den Boden und zeichnet mit Kreide eine gerade Linie, die von seinem Schnabel gerade wegführt, versetzt man das Tier in einen tranceähnlichen Zustand, der zwischen einigen Sekunden und einigen Minuten andauert.

Gehen Hühner früh zu Bett?

Ja, Hühner sind tagaktive Tiere und orientieren ihren Schlaf-Wach-Rhythmus am natürlichen Tageslicht. Sobald es dunkel wird, begeben sie sich in ihren Stall oder auf erhöhte Sitzstangen, um zu schlafen. Das frühe Zubettgehen ist ein instinktives Schutzverhalten, da sie in der Dunkelheit vor Fressfeinden geschützt sein müssen.



NEUE WEGE Ursula und Thomas Fuchs haben von Milch- auf Fleischwirtschaft umgestellt – «Melkzeiten waren auf Dauer nicht so unser Ding.»

Wagyu mit Alpenblick

Als Ursula und Thomas Fuchs 2010 nach einer Alternative zu Milchkühen suchen, stossen sie über einen Fernsehbericht auf Wagyu-Rinder. Heute grasen auf ihren Weiden oberhalb der Berner Ortschaft Bolligen 90 davon. Ein Hofbesuch mit Kostprobe.

DURSTSTRECKE Die Haltung von Wagyu erfordert viel Risikobereitschaft: «Gestartet sind wir 2013, das erste Mal verkauft haben wir 2017.»



Flat Iron, Huftdeckel, Entrecôte, Hohlrücken – Auswahl und Geschmacks-explosion sind gleichermassen gross, als uns Ursula und Thomas Fuchs auftischen, wovon sie zuvor erzählt und geschwärmt haben. Dass auch Nichtprofis den Unterschied zu anderen Rinderrassen sofort schmecken und Wagyu-Fleisch tatsächlich in einer anderen Liga spielt, für diese Einsicht reicht uns ein einziger Bissen. Umami überall, dazu ein Hauch von Nuss, salzigem Karamell und mineralischen Noten, das Gefühl am Gaumen herrlich buttrig. Ein Genuss, der lange nachhallt, im bestmöglichen Sinne, und uns beherzt zugreifen lässt.

Viel Aufwand, viel Geschmack

Am Beispiel vom Huftdeckel veranschaulicht Thomas einen der vielen Wagyu-Trümpfe: «Dank der charakteristischen Marmorierung lassen sich davon auch Stücke kurzbraten, die bei anderen Rassen nur durch Schmoren zart zu kriegen wären.» Weil das Fett bereits bei niedrigen Temperaturen zu schmelzen beginnt, gelingt vom Wagyu der Huftdeckel kurzgebraten ebenso saftig wie das Entrecôte. Das spart viel Zubereitungsaufwand. Nicht so die Aufzucht und Haltung der Rasse, womit wir mitten in der brennendsten Wagyu-Frage sind, jener des Preises. «Das Produkt finden alle gut, einziger Haken ist sein Preis», so die Erfahrung aus zehn Jahren Berner Wagyu-Vermarktung. Aber: «Wir verkaufen das Fleisch nicht teurer, bloss weil es vom Wagyu ist. Sondern weil der Weg bis zum tatsächlichen Verkauf lang und aufwendig ist. Bei uns werden die Tiere bis zu dreieinhalb-jährig. Dieses Mehr an Arbeit und Infrastruktur schlägt sich unweigerlich im Preis nieder.» Zum Vergleich ziehen Ursula und Thomas Natura Beef heran: «In der gleichen Zeit, wie wir einen Jahrgang Wagyu halten, könnten wir vier Jahrgänge Natura Beef verkaufen.»

Von der Milch zum Fleisch

Trotzdem würden sie es nicht anders wollen. Sie haben sich ganz bewusst fürs Wagyu-Rind entschieden. «Früher war das hier ein Milchviehbetrieb. Die durch die Milchabfuhr diktierten Melkzeiten waren aber auf Dauer nicht unser Ding, weshalb wir uns nach dem Rückzug meines Schwiegervaters zum Verkauf der Milchkühe entschieden haben», so Thomas. Auf der Suche nach einer neuen Betriebsausrichtung war klar: Etwas Neues sollte es sein, eine Nische, in der sich noch etwas bewegen lässt. Am Ende machte es bei einer Fernsehsendung über Wagyu's Klick. «Die Rasse hat uns sofort fasziniert, also

haben wir uns in die Recherche gestürzt.» Über den Schweizer Wagyu-Verein kommen sie in Kontakt mit einem Importeur australischer Wagyu-Embryonen, kaufen ihm zusätzlich ein weibliches Tier ab und bauen sich so Schritt für Schritt ihre eigene Herde auf. Ein Weg, der ihnen einiges abverlangt: «Bis mit Wagyu Geld reinkommt, braucht es viel Durchhaltevermögen: Gestartet sind wir 2013, das erste Mal verkauft haben wir 2017. Risiko- und experimentierfreudig konnten wir nur dank des Nebenerwerbs aus unseren eigentlichen Berufen Bauingenieurin und Bautechniker sein.»

Preisvorteil dank Grosseinkauf

Umso fulminanter geht es ab 2017 weiter. Gastro- und Privatkunden sind vom Berner Wagyu angetan, Domingo S. Domingo vom Restaurant Mille Sens etwa bezieht gleich von der ersten Schlachtung 30 Kilo und zählt bis heute zur begeisterten Kundschaft. Corona verschiebt den Umsatz von Gastro zu privat, sodass Ursula und Thomas aktuell Kapazität für mehr Gastrobetriebe hätten. «Uns ist bewusst, dass der Kauf von ganzen oder halben Tieren viel Kapital bindet. Allerdings ist der Preis bei grösserem Einkaufsvolumen deutlich besser als bei Einzelstücken, am Ende zahlt sich die Investition darum auch finanziell aus.» Also, nichts wie los.

TEXT: KARIN HÄNZI, FOTOS: SIMON KURT

GASTRO-STIMME

Mille Sens, Bern

«Während meiner Lehre und meiner Zeit in der australischen Koch-Nati habe ich regelmässig mit Wagyu gekocht. In der Schweiz war die Beschaffung zunächst nicht einfach. Produzenten wie Berner Wagyu sind für mich darum ein Traum. Rinder, die 15 Minuten von hier nach Bio-Richtlinien gehalten werden – das ist eine Geschichte, die ich gerne auf die Teller meiner Gäste trage. Wir machen sogar jedes Jahr eine Wagyu-Metzgete und tischen zur Rindstatar-Bowl Gräubi-Butter aus Wagyu-Fett auf.»

Domingo S. Domingo,
Chef de cuisine und Mitinhaber Mille Sens



UMAMI ÜBERALL

«Dank der charakteristischen Marmorierung lassen sich vom Wagyu Stücke kurzbraten, die sonst nur durch Schmoren zart zu kriegen wären.»



Saucisse aux choux auf Knöpfli-Lauch-Pfanne

FÜR 4 PERSONEN

- 2** Saucisses aux choux vadoises IGP (je ca. 250 g)
- 400 g** Knöpfli-Mehl oder Weissmehl
- 1 TL** Salz
- 1/4 TL** Pfeffer
- 1 Msp.** Muskatnuss
- 2 dl** Milch
- 4** Eier, verquirlt
- 2 EL** Butter
- 1** Lauchstange, halbiert, in Ringen
- 2 dl** Crème fraîche
- 150 g** Le Gruyère AOP, gerieben
- Salz, Pfeffer**

1 Saucisses aux choux in knapp siedendem Wasser ca. 40 Minuten garen, herausnehmen.

2 Mehl bis und mit Muskat in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milch und Eier hineingeben, den Teig mit der Kelle klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig portionenweise auf ein Knöpflisieb geben und mit einer Teigkarte in knapp siedendes Salzwasser drücken. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen. 1 dl Kochflüssigkeit auffangen, beiseitestellen. Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Lauch ca. 5 Minuten darin andünsten, Knöpfli dazugeben, durchschwenken. Crème fraîche und Käse untermischen, würzen.

3 Saucisses aux choux in Scheiben schneiden. Die ausgetretene Flüssigkeit auffangen und unter die Knöpfli-Lauch-Pfanne mischen. Optional nochmals etwas Kochwasser unter die Knöpfli mischen. Wurtscheiben auf der Knöpfli-Lauch-Pfanne anrichten und servieren.

Zubereiten ca. 1 Std., Ruhen lassen ca. 30 Min.

Aigle: Wo Wurst und Wein sich treffen

Aigle, im Herzen des Waadtländer Chablais gelegen, wurde zur Genussstadt 2025 erkoren. Die «Hauptstadt des Chasselas» lockt mit eleganten Tropfen, herzhaften Saucisses und anderen kulinarischen Köstlichkeiten.

Fleisch, Rauch und feine Säure

Die Saucisse aux choux ist eine grobkörnige Rohwurst aus Schweinefleisch, Speck und Weisskohl. Sie wird nach überlieferten Rezepten gewürzt, in Rindsdärme gefüllt und geräuchert. Der unverwechselbare Geschmack entsteht durch die Kombination von mildem Rauch, würzigem Fleisch und der feinen Säure des Kohls. Heute garantiert das IGP-Siegel die regionale Herkunft und handwerkliche Herstellung. Serviert wird sie klassisch mit Lauch und Kartoffeln als «Papet vaudois».



Der Chasselas und seine Hauptstadt

Das Weinbaugebiet des Chablais hat eine jahrhundertealte Tradition und umfasst heute rund 590 Hektar, vor allem in den Gemeinden Aigle, Villeneuve, Yvorne, Ollon und Bex. Trotz der eher kleinen Fläche bietet die Region zwischen Alpen und Genfersee eine beeindruckende Vielfalt. Chasselas steht im Mittelpunkt und ergibt frische, mineralische Weissweine mit grossem Charakter. Auch elegante Rotweine überzeugen – von «burgundisch» anmutendem Pinot noir bis zu Spezialitäten aus Merlot oder Syrah. Übrigens: Wenn Aigle die «Hauptstadt des Chasselas» ist, dann ist das Château d'Aigle seine Residenz. Das Schloss inmitten der Rebberge beherbergt ein Weinmuseum, das die Geschichte des Weinbaus in der Region und darüber hinaus zeigt.



Tafelsalz, Kräutersalz oder das edle «Fleur des Alpes», ein Schweizer Pendant zum Fleur de Sel aus Frankreich: Das alles gibt es in der Region Aigle aus einheimischer Produktion. Die Salzvorkommen in der Umgebung waren die ersten, die in der Schweiz entdeckt und abgebaut wurden. Ab 1680 wurden in Le Bévieux oberhalb von Bex Stollen in den Fels getrieben, um im Trockenabbau an das «weisse Gold» zu gelangen. Im 19. Jahrhundert kam dann der Nassabbau dazu: Um das Salz zu lösen, wird Wasser ins Gestein gepumpt, die Sole anschliessend verdampft und das so gewonnene Salz gereinigt und aufbereitet. Heute durchzieht den Berg ein Labyrinth von 50 km Stollen, die zum Teil besichtigt werden können.

Salzminen von Bex: Route des Mines de Sel 55, 1880 Bex



Reitzelnd, diese Gürkli!

«Hugo» – für die einen ein Sommergetränk, für andere Synonym für Essiggürkli, die zu 100 Prozent aus Schweizer Zutaten stammen. Hergestellt werden Letztere in ... Aigle. 1909 kaufte der Unternehmer Hugo Reitzel hier eine Senffabrik. Heute stellt die Hugo Reitzel SA neben Senf und Gürkli zahlreiche weitere Pickles, Saucen, Mayonnaise und Ketchup her. Am Firmensitz in Aigle gibt es den «Hugo Shop», einen Fabrikladen, der täglich außer sonntags geöffnet ist.

Hugo Shop: Route d'Ollon 14, 1860 Aigle



Zwei Brüder, eine Idee

Seit über 70 Jahren existiert in Aigle die Boucherie Reichenbach. Sie wird heute von den Brüdern Claude-Alain und Julien Reichenbach in dritter Generation geführt. Zu ihren Spezialitäten gehört regionale Charcuterie aus eigener Produktion. Zusätzlich betreiben die Brüder das Hotel & Restaurant de la Couronne im benachbarten Yverdon. Dass sie dort das eigene Fleisch verarbeiten, versteht sich von selbst. Regionalität wird aber auch sonst grossgeschrieben: aus Yverdon stehen über 50 Weine auf der Karte.

**Boucherie & Traiteur Reichenbach: Rue du Midi 4, 1860 Aigle;
Hotel & Restaurant de la Couronne: Maisons Neuves 38, 1853 Yverdon**

8 Fragen an Tristan Scherwey

1

Womit kann man Sie zum Lachen bringen? Ich lache oft schon über kleine Dinge. Eine extrovertierte Person, ein spontaner Witz oder ein harmloser Streich – das reicht, um mich zum Lachen zu bringen.

2

Welches Gericht weckt Kindheitserinnerungen in Ihnen? Fondue bressane – paniertes Poulet, das in Öl gegart wird. Dieses Gericht war bei uns zu Hause das klassische Festessen bei Familienfeiern. Es erinnert mich an gemeinsame Abende mit der Familie.

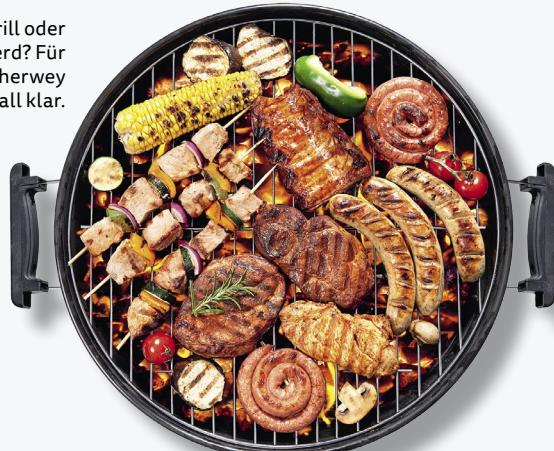
3

Was ist Ihr liebstes Fleischgericht – und wer bereitet es am besten zu? Ein gutes Stück Fleisch, serviert in einem heißen Pfännchen – zubereitet von meinem Schwiegervater. Er war 28 Jahre lang Küchenchef in einem Restaurant und versteht sein Handwerk wie kaum ein anderer.

4

Was ist Ihnen beim Kauf von Fleisch wichtig? Qualität, Regionalität und Fairness. Das Fleisch sollte von Tieren aus artgerechter Haltung stammen, am liebsten vom Bauernhof nebenan. Ich bin ein Fan von «Nose to Tail» – wenn vom Tier alles verwendet wird. Ich esse häufig in den Betrieben der Sportgastro, einer Schwestergesellschaft des SC Bern, die dieses Prinzip konsequent durchzieht.

Team Grill oder Team Herd? Für Tristan Scherwey ist der Fall klar.



ZUR PERSON

Tristan Scherwey wurde 1991 in Wünnewil FR geboren und spielt seit 2009 beim SC Bern, mit dem er fünfmal Meister wurde. Er nahm mit der Nati an mehreren WM-Turnieren teil und spielte 2019 kurzzeitig in Nordamerika.

5

Sind Sie Team Grill oder Team Herd? Ganz klar Team Grill. Es ist einfach etwas Besonderes – das Grillen im Freien, das Sommerfeeling, das ganze Drumherum.

6

Was bedeutet für Sie Heimat? Lebensqualität. Ich bin dankbar, dass wir in der Schweiz so gut leben dürfen. Bewusst wird mir das jeweils auf Reisen: In anderen Ländern merke ich erst, wie hoch unser Lebensstandard ist. Wir haben grosses Glück, hier zu leben.

7

Was würden Sie Ihrem 20-jährigen Ich mit auf den Weg geben? Ich hätte noch viel unbeschwerter sein dürfen (lacht). Nein, im Ernst: Ich würde mir raten, den Moment bewusster zu geniessen – ganz egal, was gerade ansteht. Das Leben vergeht schneller, als man denkt. Mit 20 war mir das noch nicht so klar wie heute.

8

Welchen Traum wollen Sie sich noch erfüllen? Eine Weltreise! Besonders reizen mich Skandinavien – vor allem Norwegen – und Südamerika. Die Gegensätze in Natur und Kultur faszinieren mich sehr, und ich möchte sie unbedingt einmal selbst erleben.

Wettbewerb

Beantworten Sie unsere Wettbewerbsfrage und gewinnen Sie eines von 20 edlen Messerschleifgeräten von Sknife im Wert von 119 Franken.



Wie gross ist der Anteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche in der Schweiz, der für den Ackerbau ungeeignet ist und hauptsächlich als Weideland genutzt wird?

- A** Etwa ein Drittel **B** Etwa zwei Drittel **C** Fast die gesamte Fläche

Mehr über das Grasland Schweiz erfahren Sie auf schweizerfleisch.ch/grasland.

So nehmen Sie teil:

Online bis zum 15. November 2025 direkt auf schweizerfleisch.ch/wettbewerb



Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt sind alle natürlichen Personen mit Wohnsitz in der Schweiz, die mindestens 18 Jahre alt sind.

Die Preise sind nicht übertragbar und eine Barauszahlung ist ausgeschlossen.



Meine Wahl.



Weitere Rezepte und Kochwissen auf schweizerfleisch.ch
Besuchen Sie uns auch auf Facebook, Instagram, TikTok und Pinterest!