

02/2025

à point

Das
Magazin
von



FONDUE CHINOISE: Wissenshäppchen zum Festtagsklassiker **DIDIER CUCHE:** Wieso der Ex-Skistar sein Fleisch am liebsten blutig mag **SÖND WÖLLKOMM:** Genüsse und Geheimnisse aus Appenzell

Jetzt

GRATIS

abonnieren!



GENUSSPAKETE

Schön verpackte Fleischgerichte



Bräteln im Winter

Am Waldrand eine Wurst am Stecken über das Feuer halten oder im Garten grillieren – das funktioniert auch bei Kälte und Schnee. Und dazu statt Bier aus der Kühlbox ein Glühwein aus der Thermoskanne. Ein wahres Wintervergnügen!



06

SCHÖNE BESCHERUNG

Fleisch, verpackt: Rezepte mit Salzkruste, Kartoffelmantel und Teigtaschen



16

SELBSTVERSORGER

Das Ehepaar Spörri-Ott kocht im «Heubode» in Wila ZH nur mit dem Fleisch von eigenen Tieren.



20

DELIKAT ESSEN

Die beiden Appenzell warten mit vielen kulinarischen Genüssen – und Geheimnissen! – auf.

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-Abonnement scannen Sie einfach den QR-Code!



WEITERE THEMEN

- 04 Ravioli selber machen
- 14 Gesucht: Junge Kochtalente
- 15 Anekdoten zum Fondue chinoise
- 23 Fragen an Didier Cuche
- 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»

Fleischravioli in vier Schritten

Ravioli selber machen ist gar nicht so kompliziert! Aus geschmortem Fleisch entsteht eine aromatische Füllung, die wir Schritt für Schritt in Teigtaschen verwandeln. So wird aus einem Schmorgericht eine köstliche, hausgemachte Pasta.



1. FLEISCH IN STÜCKE SCHNEIDEN

Das Fleisch in etwa 4 cm grosse Stücke schneiden. Besonders Stücke mit reichlich Bindegewebe – wie Hals, Schulter oder Brust – lassen sich gut zerpupfen und eignen sich somit ideal für eine Raviolifüllung.



2. ANBRATEN UND SCHMOREN

Fleisch salzen und in heisser Bratbutter rundum anbraten, herausnehmen. Gemüse kurz andünsten, mit Wein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Fleisch zurücklegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weich schmoren.



3. ZERZUPFEN

Fleisch herausnehmen, mit zwei Gabeln oder direkt mit den Händen zerzupfen und mit dem eingekochten Sud mischen.



4. RAVIOLI FÜLLEN

Teig dünn auswallen, Rondellen ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Rondellen verteilen, Ränder mit Wasser bepinseln, restliche Rondellen darauflegen und gut andrücken. Nach Belieben mit einer Ausstechform und/oder einer Gabel dekorieren.

GUT UMHÜLLT

Vier Arten, Fleisch raffiniert zu verpacken



TIPP

Sie können das Salz nach Belieben mit weiteren Gewürzen wie Zimt, Kreuzkümmel oder Koriander aromatisieren.



Winterzeit ist Einpackzeit – auch in der Küche. Vier Rezepte zeigen, wie sich ein Poulet oder Stücke von Rind, Kalb und Schwein verpacken lassen: In der Salzkruste oder umhüllt mit Teig und Kartoffeln, entfalten sie neue Aromen und sorgen für besondere Genussmomente an kalten Tagen.

Poulet in der Salzkruste

mit Winter-Ratatouille

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Schweizer Poulet**
à ca. 1,2 kg
- 4 EL Honig**
- 2 Bio-Zitronen,**
abgeriebene Schale,
beiseitegelegt, ganzer Saft
- 5 dl Balsamico-Essig**
- 5 dl Wasser**
- 2 Lorbeerblätter**
- 2 kg grobkörniges Salz**
- 1 TL Nelkenpulver**
- 1 Sternanis,** im Mörser
zerstossen
- 2,5 dl Eiweiss,** leicht
aufgeschlagen
- 1 Bund gemischte Kräuter**
(z. B. Thymian, Rosmarin
und/oder Salbei)
- 2 EL Olivenöl**
- 2 Zwiebeln,** fein gehackt
- 400 g festkochende Kartoffeln,**
klein gewürfelt
- 350 g Kürbis (z. B. Hokkaido),**
klein gewürfelt
- 1 Dose gehackte Pelati,** ca. 400 g
- 4 dl Gemüsebouillon**
- 1 TL getrockneter Thymian**
- 1 TL getrockneter Rosmarin**
- 1 TL Paprika**
- Salz, Pfeffer**

1 Poulet innen und aussen kalt ab- bzw. ausspülen, trocken tupfen. Honig mit Zitronensaft verrühren, mit Essig und Wasser in eine grosse Schüssel geben. Poulet und Lorbeerblätter in die Flüssigkeit legen, darauf achten, dass das Poulet ganz mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Salz mit Nelken, Sternanis und Zitronenschale gut mischen. Eiweiss mit aromatisiertem Salz mischen.

3 Poulet aus der Flüssigkeit nehmen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Poulet mit Kräuterbund füllen, mit Bratschnur binden. ¼ der Salz-mischung auf den Boden eines mit Backpapier belegten Bleches verteilen, Poulet mit der Brustseite nach oben darauflegen. Restliche Salz-mischung mit den Händen an das Poulet andrücken, sodass es vollständig im Salz eingepackt ist.

4 Poulet im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen.

5 Öl in einer weiten Pfanne erhitzen, Zwiebeln ca. 3 Minuten glasig dünsten, Kartoffeln und Kürbis beifügen, ca. 5 Minuten mitbraten. Tomaten und Bouillon dazugießen. Mit Thymian, Rosmarin, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

6 Poulet aus dem Ofen nehmen, Salzkruste mit einem Messer aufbrechen. Poulet mit Ratatouille servieren.

Zubereiten ca. 1 Stunde, Marinieren ca. 8 Stunden, Backen ca. 1 Stunde

🌱 GLUTENFREI 🌱 LAKTOSEFREI



So zerlegt man ein Poulet

Ein Poulet tranchieren ist keine grosse Sache. Wie es geht, sehen Sie im Video auf schweizerfleisch.ch

Beef Empanadas

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Hackfleisch vom Schweizer Rind**
- 1 EL HOLL-Rapsöl**
 - 1 Zwiebel**, fein gehackt
 - 1 Rüebli**, in Würfelchen
 - 1 Knoblauchzehe**, fein gehackt
- 2 EL Tomatenpüree**
- 2 TL geräucherter Paprika**
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel**
- ½ TL Salz**
- ½ TL Pfeffer**
 - 1 dl Rotwein**
 - 3 dl Fleischbouillon**
- 30 g Butter**
 - 2 rechteckig ausgewallte Kuchenteige** (ca. 25 x 42 cm)
- 100 g Gruyère AOP**, in Würfelchen
 - 1 Eiweiss**
 - 1 Eigelb**
 - 1 Chili**, entkernt, fein gehackt
 - 1 Knoblauchzehe**, fein gehackt
 - 1 Schalotte**, fein gehackt
- 1 TL Sonnenblumenöl**
- 3 EL Rotweinessig**
- 100 g Ketchup**
 - 1 Limette**, ganzer Saft
- 1 TL getrockneter Oregano**
- Salz, Pfeffer**
- 200 g Nüsslisalat**
 - 2 rote Äpfel**, in dünnen Scheiben
 - ½ Schalotte**, fein gehackt
- 1 TL Senf**
- 1 EL Mayonnaise**
- 3 EL Gemüsebouillon**, kalt
- 1 EL Weissweinessig**
- Salz, Pfeffer**

1 Hackfleisch portionenweise im heissen Öl bei hoher Hitze ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Rüebli in derselben Pfanne ca. 5 Minuten andünsten, in der letzten Minute Knoblauch mitdünsten. Hackfleisch wieder begeben. Tomatenpüree und Gewürze beifügen, kurz karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen. Bouillon dazugliessen, ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Butter daruntermischen, leicht auskühlen lassen.

2 Mithilfe einer Schablone aus beiden Teigen je 8 Rondellen à ca. 12 cm ø markieren und ausschneiden. Fleisch und Käse darauf verteilen, dabei etwas Rand frei lassen. Ränder mit Eiweiss bepinseln. Rondellen zu Halbmönden falten, Ränder gut andrücken. Die Ränder der Teigtaschen von Hand in kleine Falten legen, diese übereinanderschlagen und nach innen andrücken, sodass eine gleichmässige, leicht gedrehte Wellenform entsteht. Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bepinseln. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

3 Chili, Knoblauch und Schalotte im heissen Öl ca. 3 Minuten andünsten. Essig und Ketchup zugeben, kurz mitköcheln. Limettensaft und Oregano unterrühren, würzen.

4 Salat, Äpfel und Schalotte mischen. Senf mit Mayonnaise, Bouillon und Essig verrühren, würzen. Über den Salat träufeln.

5 Empanadas mit Sauce und Salat servieren.

Zubereiten ca. 1 Stunde, Backen ca. 25 Minuten

TIPP

Die Füllung kann nach Belieben ergänzt werden. Wie wärs zum Beispiel mit Oliven, Maiskörnern und/oder Peperoni?



TIPP

Für eine festliche, farbenfrohe Pasta etwas Tomatenpüree oder Randsaft zur Mehl-Ei-Mischung geben.



Kalbsravioli mit Pilzragout und Rosenkohl

FÜR 4 PERSONEN

- 350 g Hals vom Schweizer Kalb,**
in ca. 4 cm grossen Stücken
- 1 TL Salz**
- 1 EL Bratbutter**
 - 1 Schalotte,** fein gehackt
 - 1 Rübli,** in Würfelchen
 - 1 Zweig Thymian**
- 1,5 dl trockener Weisswein**
- 7 dl Fleischbouillon**
- 300 g Weismehl**
 - 2 Eier,** verquirlt
- 400 g Rosenkohl,** halbiert
- 2 EL Olivenöl**
- 300 g gemischte Pilze**
(z. B. Champignons,
Austernseitlinge etc.),
grob geschnitten
- 50 g Mehl**
- 1 EL Bratbutter**
 - 1 Knoblauchzehe,**
fein gehackt
- 1 dl trockener Weisswein**
- 2,5 dl Pilzbouillon**
- 1,5 dl Vollrahm**
- Salz, Pfeffer**

1 Fleisch salzen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch rundum ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen. Schalotte, Rübli und Thymian in derselben Pfanne ca. 2 Minuten andünsten. Fleisch zurück in die Pfanne legen, mit Wein ablöschen, Bratensatz lösen. Bouillon dazugießen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1,5–2 Stunden schmoren, Thymianzweig herausnehmen. Fleisch aus dem Sud nehmen. Sud auf ca. 1 dl einkochen. Fleisch mit zwei Gabeln oder mit den Händen zerzupfen, mit Sud mischen, leicht auskühlen lassen, beiseitestellen. (Vgl. Seite 4/5)

2 Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier in die Mulde gießen, zu einem elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3 Rosenkohl mit Öl mischen, würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

4 Pilze im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch ca. 1 Minute andünsten. Pilze ca. 5 Minuten scharf anbraten. Mit Wein ablöschen. Pilzbouillon und Rahm begeben, würzen, ca. 5 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt, warm halten.

5 Teig auf wenig Mehl oder mithilfe der Pastamaschine portionenweise dünn auswallen. 24 Rondellen à ca. 10 cm Ø ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Teigondellen verteilen. Ränder mit wenig Wasser bepinseln. Restliche Rondellen darauflegen, Ränder gut andrücken und nach Belieben mit einer welligen Ausstechform ausstechen und/oder mit einer Gabel dekorativ eindrücken. Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch legen.

6 Ravioli in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, herausheben. Mit Pilzragout und Rosenkohl servieren.

Zubereiten ca. 1,5 Stunde, Schmoren ca. 2 Stunden, Backen ca. 25 Minuten



Fragen Sie M. Bonneviande!

Haben Sie eine Frage zu Schweizer Fleisch oder brauchen Sie einen Rezepttipp? Unser Chatbot teilt sein Wissen gern mit Ihnen. Einfach den QR-Code scannen, Ihre Frage stellen und sofort eine Antwort erhalten. Probieren Sie es gleich aus!

Schweinsfilet

im Kartoffelmantel an Trüffelsauce mit glasierten Rüebl

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Filet vom Schweizer Schwein à ca. 600 g**, pariert
Salz, Pfeffer
- 2 EL HOLL-Rapsöl**
- 500 g mehligkochende Kartoffeln**, geschält, an der Röstiraffel gerieben
- 100 g Sbrinz AOP**, gerieben
- 1 TL Salz**
- 2 TL Paprika**
- 3 EL HOLL-Rapsöl**
- 1 TL grobkörniger Senf**
- 1 TL flüssiger Honig**
- 2 Zweige Rosmarin**, Nadeln abgezupft, fein gehackt
Salz, Pfeffer
- 1 Bund Bundrüebl mit Grün (ca. 500 g)**, je nach Grösse längs halbiert
- 2 EL Butter**
- 1 EL flüssiger Honig**
Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter**
- 1 Schalotte**, fein gehackt
- 0,5 dl trockener Weisswein**
- 2 dl Fleischbouillon**
- 2 dl Vollrahm**
- 3 TL Trüffelöl**
Salz, Pfeffer

1 Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch trocken tupfen, würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Filet rundum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen, Pfanne beiseitestellen.

2 Kartoffeln in ein sauberes Küchentuch geben, Flüssigkeit kräftig auspressen. Kartoffeln mit Käse und allen Zutaten bis und mit Sonnenblumenöl mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, sehr gut flach drücken.

3 Filet ebenfalls auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Senf und Honig verrühren, Rosmarin daruntermischen, würzen. Filet rundum damit bestreichen. Fleischthermometer in die Mitte des Filets stecken.

4 Kartoffeln in der oberen Hälfte des auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Anschliessend den Ofen auf 160°C (Heissluft/Umluft) umstellen und das Filet ca. 15 Minuten mitgaren, bis die Kerntemperatur 58–60°C beträgt.

5 Rüebl schälen, in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, dann in einer Pfanne mit Butter und Honig bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rundum karamellisieren, würzen, warm halten.

6 Beide Bleche herausnehmen, ein paar Minuten ruhen lassen. Kartoffelmantel samt Backpapier auf die Arbeitsfläche legen, Filet darauflegen, mithilfe des Backpapiers Kartoffeln um das Filet wickeln.

7 Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotte ca. 2 Minuten andünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, Rahm dazugliessen, ca. 5 Minuten einkochen, Trüffelöl begeben, würzen.

8 Filet mit Trüffelsauce und Rüebl servieren.

Zubereiten ca. 1 Stunde, Garen im Ofen ca. 30 Minuten

 GLUTENFREI  LOW CARB



Perfekt zum Schweinsfilet

Der Wein zum Schweinsfilet im Kartoffelmantel sollte leicht, harmonisch und fruchtbetont sein. Ein **Pinot noir vom Bielersee**, mit seiner leichten und eleganten Art und Aromen von roten Beeren, Waldboden und feinen Tabaknoten, unterstreicht die elegante Trüffelsauce. Ein **Tessiner Merlot**, mit weichen Tanninen und Aromen von Pflaumen und Kirschen, wäre eine wunderbare und aromatische Alternative.

Weinsommelière **Andrea Vogt**, Restaurant Dampfschiff, Thun

TIPP

Wer Trüffel nicht mag, kann das Trüffelöl durch 1 Teelöffel Senf und ein paar Tropfen Worcestersauce ersetzen.



Kochwettbewerb

La Cuisine des Jeunes

Junge Talente aufgepasst: Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch» startet in die nächste Runde. Dieses Mal dreht sich alles um Schweizer Kalbfleisch. Das Motto: «The Veal Deal».



Seit vielen Jahren sucht «Schweizer Fleisch» mit dem Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» die besten Nachwuchsköchinnen und -köche der Schweiz. Einmal im Jahr treten fünf junge Kochtalente im grossen Finale gegeneinander an und präsentieren ihre Kreationen einer hochkarätigen Jury. 2026 wird Schweizer Kalbfleisch im Zentrum stehen.

Mit diesem Engagement fördert «Schweizer Fleisch» gezielt junge Talente und setzt damit wichtige Impulse für die Weiterentwicklung der Schweizer Gastronomie.

**Jetzt
bewerben!**

Willst auch du dabei sein? Dann melde dich bis zum 20. Februar 2026 an.





Kurioses & Wissenswertes zum *Fondue chinoise*

Nix mit Röstigraben

In den 1990ern setzte sich Fondue chinoise hierzulande als Weihnachtsklassiker durch. Die Vorteile: Es braucht wenig Vorbereitungszeit und jedes Familienmitglied kann sein Esstempo selbst bestimmen. In einer Umfrage des «Migros-Magazins» zu den beliebtesten Weihnachtssessen landete Fondue chinoise 2022 in der Deutschschweiz auf Rang 1, in der Romandie auf Rang 3.

Wer hats erfunden?

Woher das Fondue chinoise stammt, ist ungewiss. Sicher ist: In den Küchen Ostasiens sind Feuertöpfe (Hotpots) seit Jahrhunderten bekannt. In heisser Brühe wurden und werden neben Fleisch auch Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Nudeln und gefüllte Teigtaschen gekocht. Die Idee wurde vom «Erfinder» des Fondue chinoise offenbar übernommen. Ein Fondue im eigentlichen Sinn ist es aber nicht, weil nichts geschmolzen (fondeu), sondern vielmehr gekocht wird.

Spur nach New York

Wie gesagt, wer das Fondue chinoise erfunden hat, ist unklar. Immer wieder fällt aber der Name Konrad Egli. Der Schweizer Gastronom war in den 1950er- und 1960er-Jahren Inhaber des Restaurants «Chalet Suisse» in New York. Er erfand 1956 das Fondue bourguignonne und 1966 – für eine Toblerone-Marketingaktion – das Chocolate Fondue, das bis heute in der angelsächsischen Welt weit verbreitet ist. Gut möglich, dass er auch das Fondue chinoise entwickelt hat oder ihm doch zu seiner Verbreitung verholffen hat.

Teller aus Liechtenstein

Mit dem Fondue chinoise hielten ab den 1950er-Jahren auch spezifische Utensilien Einzug in die helvetischen Küchen: eigene Caquelons (mit einer sternförmigen Aussparung im Deckel als Gabelhalterung), eigene Gabeln (länger als normale Fondue-Gabeln und mit nur zwei

Zacken) und eigene Teller mit Unterteilungen, damit sich die verschiedenen Saucen nicht in die Quere kommen. Die Erfindung dieser Teller nimmt übrigens die Keramikwerkstatt Schaedler im liechtensteinischen Nendeln für sich in Anspruch. Zu Spitzenzeiten hätten tausend Teller pro Tag die Manufaktur verlassen.

Das Wallis kocht sein eigenes Süsspchen

Fondue Glareyarde – das Gericht dürfte ausserhalb des Wallis den wenigsten ein Begriff sein. Es wurde in den 1980er-Jahren im Café d'Anniviers im Stadtteil Glarey in Siders als Variante des Fondue chinoise erfunden. Verwendet wird mariniertes Rindfleisch, das mehrere Tage in einer Mischung aus Alpenkräutern, Gewürzen und Wein gelegen hat. Viele regionale Metzgereien bieten inzwischen ihr eigenes Glareyarde-Fleisch an.

Wer es in der Üsserschwiz einmal ausprobieren möchte: Man kann sich das Fleisch online nach Hause liefern lassen.



TEAMWORK:

Josua und Regula Spörri-Ott teilen sich die Arbeit auf dem «Heubode» – er schaut vor allem zu den Tieren und steht am Grill, ihr Reich ist die Küche des Restaurants.

Landliebe zum Anbeissen

In der Gemeinde Wila im Zürcher Oberland halten Regula und Josua Spörri-Ott eine Herde Grauvieh. Das Fleisch vermarkten sie im eigenen Restaurant, dem weitherum bekannten «Heubode».



NATURNAH: Das Leben in der Herde ermöglicht den Tieren, viele ihrer natürlichen Bedürfnisse abzudecken.



SAUMÄSSIG: Neben der Rinderherde leben auf dem «Heubode» auch zehn Schweine.

Menschen fühlen sich hier augenblicklich wohl – ob es den Tieren auch so geht? Mitten in den sanften Hügeln des Tössberglands liegt der Hof von Regula und Josua Spörri-Ott. Auf dem «Heubode» halten die beiden eine Herde Tiroler Grauvieh und stellen hochwertiges Natura-Beef her. An diesem wechselhaften Sommertag verbringen die Tiere viel Zeit auf der Weide. Sobald es richtig heiss wird, bevorzugen sie auch tagsüber den Stall. «Minus 30 ist ihnen lieber als plus 30», scherzt Josua.

Der «Heubode» besteht seit über hundert Jahren, die meiste Zeit war er ein Milchbetrieb. Regulas Eltern gingen schliesslich neue Wege. Sie hatten eine Hofbeiz eröffnet, die zwar sehr gut lief, sich aber schlecht mit den Morgen- und Abendpräsenzen der Milchwirtschaft vertrug. 2004 verkauften sie deshalb ihre Milchkühe und stellten auf Mutterkuhhaltung um. Fortan konnten sie ihren Gästen Fleisch vom eigenen Hof servieren.

Das Futter kommt vom eigenen Land

Das Tiroler Grauvieh passt gut in die hügelige Landschaft, denn es ist nicht zu schwer und verursacht bei Regen nicht so schnell Trittschäden auf der Weide. Vom Charakter her sind es eher gemütliche Tiere. Die Herde besteht aus 20 Mutterkühen, ihren 20 Kälbern und einem Angus-Stier, der durch seine Grösse und sein schwarzes Fell hervor-

sticht. «Das Futter produzieren wir selber auf unseren 20 Hektaren Grünland», sagt Josua. Gras, Heu, Silage – aber kein Kraftfutter wie Soja.

Wie der Begriff Mutterkuhhaltung nahelegt, dürfen die Kälber zudem von der Kuh gesäugt werden. Über die Muttermilch nehmen sie wichtige Nähr- und Abwehrstoffe auf und können ihr Saugbedürfnis ausleben, was eine gesunde Entwicklung fördert. Nach zehn Monaten werden sie von der Herde getrennt und im 20 Autominuten entfernten Hinwil geschlachtet, die Zerlegung der Tiere besorgt der Dorfmetzger in Wila. Auf dem «Heubode» sind derweil die Mutterkühe bald wieder in der Brunst und werden vom Stier gedeckt. So beginnt der Zyklus von Neuem.

Der «Heubode» setzt auf Events und Bankette

Regula und Josua sind glücklich, dass sie den Tieren ein Dasein in der Herde ermöglichen, das viele ihrer natürlichen Bedürfnisse abdeckt. Als sie den Betrieb 2017 übernahmen, behielten sie zunächst das Konzept der Hofbeiz bei: Unter der Woche für Anlässe mietbar und Freitag bis Sonntag geöffnet. Nach der Pandemie beschloss das Paar, voll auf Events und Bankette zu setzen. Auch so finden jede Woche zahlreiche Gäste den Weg nach Wila. Die Profitabilität ist doppelt besser: «Auch die Work-Life-Balance hat sich verbessert, wir können mehr Zeit als Familie verbringen und ab und zu verschnauften», sagt Josua.



TRADITIONSREICH: Den «Heubode» oberhalb von Wila gibt es seit über hundert Jahren.

SONNTAGSSCHMAUS: Jeden ersten Sonntag im Monat ist auf dem Hof Burger-Sonntag.

Rund die Hälfte ihres Fleisches vermarkten Regula und Josua über das Restaurant sowie Fleisch-Mischpakete, die man auf heubode.ch bestellen kann. Die andere Hälfte nimmt Coop ab. «Wir würden gerne noch mehr direkt vertreiben, aber die Abnahmesicherheit durch den Detailhandel hat auch Vorteile», sagt Josua.

Im Herbst gibt es drei Mal Metzgete

Das Restaurant «Heubode» kann man für Anlässe ab 15 bis 50 Personen mieten. Vor allem im Frühling und Sommer werden hier Firmenanlässe, Geburtstage und Taufen gefeiert. Jeweils am ersten Sonntag des Monats gibt es Burger für alle und im Herbst drei Metzgeten mit sogenanntem Kräuterschwein, ebenfalls vom eigenen Hof. Zehn Schweine leben auf dem «Heubode» und werden von Regulas pensioniertem Vater Hansjakob täglich mit frischem Gras und einer Kräutermischung gefüttert.

Während Josua vor allem zu den Tieren schaut und für die Gäste am Grill Würste, Burger und Stücke vom Rind zubereitet, ist Regula für die Restaurant-Küche verantwortlich. «In meinem Herzen bin ich Gastgeberin, kochen und Teller anrichten bereitet mir Freude», sagt die gelernte Gastrofachfrau. «Von der Atmosphäre bekomme ich in der Küche nicht viel mit, darum gehe ich an jedem Anlass mindestens einmal raus zu den Gästen.»

«Es hät, solang's hät» ist nicht nur ein Spruch

Der «Heubode» geniesst bei der Kundschaft eine hohe Glaubwürdigkeit. «Diese Begegnungen sind immer auch eine Chance, Fragen zu beantworten», sagt Regula. Auf dem «Heubode» ist «Es hät, solang's hät» kein Spruch, sondern Programm: Irgendwann im Verlauf eines Anlasses sind die Entrecôtes aufgebraucht, weil der Betrieb eben nur eine gewisse Menge dieser Stücke abwirft. Dann dürfen die Gäste mit einem Hohrückensteak Vorlieb nehmen, und wenn sie wollen, bekommen sie auch noch erklärt, woher dieses Stück beim Tier stammt. Wer neben dem Preis auch noch etwas über den Wert eines landwirtschaftlichen Produkts erfahren will, dem sei ein Besuch auf dem «Heubode» wärmstens empfohlen.

TEXT: KIAN RAMEZANI

FOTOS: DANIEL AESCHLIMANN, MARINA FISCHER

VERSANDFERTIG: Fleisch-Mischpakete, die man auf heubode.ch bestellen kann, sind auch Teil der Vermarktung.





Chäshörnli mit Appenzeller Siedwurst

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Appenzeller Siedwürste IGP**
- 1 dl Wasser**
- 500 g Äpfel**, z. B. Elstar oder Jonagold, evtl. geschält, in Stücken
- ½ Zitrone**, ganzer Saft
- ½ TL Zimt**
- 2 EL Bratbutter**
- 2 Zwiebeln**, in Ringen
- Salz**
- 2 EL Mehl**
- 400 g Hörnli**
- 6 dl Gemüsebouillon**, siedend
- 1 EL Butter**
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 3 dl Halbrahm**
- 180 g Appenzeller kräftig-würzig**, grob gerieben
- Salz, Pfeffer**
- ½ Bund Schnittlauch**, fein geschnitten

1 Siedwürste in knapp siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, warm halten.

2 Wasser und Äpfel in eine Pfanne geben, zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Zitronensaft und Zimt beifügen, grob pürieren.

3 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln salzen, im Mehl wenden, portionenweise je ca. 5 Minuten knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen.

4 Hörnli in der siedenden Bouillon bissfest kochen, abseihen.

5 Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch beifügen, ca. 1 Minute andünsten, Halbrahm dazugießen, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Käse daruntermischen, würzen.

6 Hörnli mit Rahmsauce mischen, mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreuen. Mit Apfelmus und Siedwürsten servieren.

Zubereiten ca. 35 Minuten

Appenzell:

Wöllkomm am Fuss des Säntis

Das Appenzellerland steckt voller kulinarischer Überraschungen: Käse, Wurst- und Backwaren, bei denen oft Kräutermischungen eine tragende Rolle spielen – und dazu eine Prise Geheimniskrämerei.

Lebkuchen auf Appenzellisch

Der Appenzeller Biber ist ein honigsüsses Lebkuchengebäck mit oft kunstvoll modellierter Oberfläche und gefüllt mit einer aromatischen Mandelmasse. Viele Bäckereien im Appenzellerland haben ihr eigenes, gut gehütetes Rezept. Im Rest der Schweiz kennt man vor allem seine kleinen Geschwister, die industriell hergestellten Bärli-Biber aus Weissbad. Im Gegensatz zum Biber steht der Biberfladen: ein flacher, runder Honiglebkuchen ohne Füllung, dank Eiern im Teig etwas zarter und luftiger. Während der gefüllte Biber als festliches Highlight gerade zur Weihnachtszeit gilt, ist der Biberfladen ein bodenständiges und beliebtes Alltagsgebäck.



So ein Käseland!

Die beiden Appenzell warten mit einer ganzen Palette regionaler und lokaler Käse auf. Der speziellste ist der Schlipferchäs, ein Alpfrischkäse aus Rohmilch, der vor dem Genuss tranchenweise in Salz- oder Milchwasser eingelegt und dadurch etwas «schlipfig» (glitschig) wird. Man reicht ihn zu Butterbrot oder Gschwellti. Der bekannteste Appenzeller ist dagegen der Halbhartkäse gleichen Namens. Er wird mit einer sagenumwobenen «Kräutersulz» behandelt, um die in der Werbung – und in der Wirklichkeit! – ein grosses Geheimnis gemacht wird. In der Schaukäserei in Stein AR kann man die Herstellung des Appenzeller Käses mitverfolgen. Spoiler: Das Geheimnis um das Rezept der Sulz wird leider auch hier nicht gelüftet.

**Appenzeller Schaukäserei, 9063 Stein AR,
täglich 9–17.30 Uhr offen**



Das Bröckli zum Most

Erfunden wurde das Appenzeller Mostbröckli einst als Ersatz für das damals teurere und beliebte Schweinefleisch. Gepökelt, geräuchert und getrocknet: Die Fleischstücke vom Rind durchlaufen bei ihrer Verwandlung zum Mostbröckli alle drei Schritte und verlieren dabei fast die Hälfte ihres Gewichts. Charakteristisch ist die leicht säuerliche Note. Neben dem rohen Genuss in hauchdünnen Tranchen zu Brot und Rotwein oder Most – daher wohl sein Name – veredelt es warme Klassiker wie Cordon bleu und Fleischvogel. Seit 2018 darf das Mostbröckli das IGP-Qualitätssiegel tragen.



Mystischer Flaschengeist

Geheimnisvolle Kräutermischungen spielen in der Appenzeller Küche eine tragende Rolle – bei Käse, Backwaren oder Charcuterie. Kein Wunder, tun sie es auch bei Spirituosen wie dem Appenzeller Alpenbitter. Noch heute kennen nur zwei Mitglieder aus der Gründerfamilie – die in vierter Generation im Geschäft ist – die Rezeptur, die 42 Kräuter umfasst. Auch wenn die Schweiz eine ganze Reihe von Magenbittern kennt – der Appenzeller ist mit Abstand der bekannteste.

Hart, aber köstlich

Die Rezeptur der Appenzeller Nidelzeltli stammt aus der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg: Man hatte im Krieg Kondensmilch eingelagert und begann nun, die traditionellen Caramels damit herzustellen. Weil nur sehr wenig Rahm verwendet wird, heisst es: Vorsicht beim Reinbeissen, die Zeltli sind steinhart! Besser lässt man sie einfach langsam im Mund zergehen.



Gastfreundschaft mit Geschichte

Die «Krone» in Speicher ist ein charmantes 4-Sterne-Hotel, das in einem Gebäude von 1690 residiert und so Tradition und modernen Komfort verbindet. Das Restaurant pflegt eine gehobene gutbürgerliche Küche: Auf der Karte finden sich etwa Appenzeller Cordon bleu mit Bauernspeck oder Kalbsleberli, die vielen als die besten weit und breit gelten. Alle Zutaten werden wenn immer möglich regional bezogen. Hausgemacht wird grossgeschrieben – einige Produkte kann man sogar für zu Hause kaufen.

Hotel Krone, 9042 Speicher AR; krone-speicher.ch

8 Fragen an Didier Cuche

1

Welches Gericht weckt Kindheitserinnerungen in Ihnen? Rösti! Meine Eltern haben 32 Jahre lang ein Restaurant geführt und die beste Rösti der Welt gemacht.

2

Was essen Sie traditionell am Weihnachtsabend? Wir haben kein traditionelles Weihnachtsessen. Wir überlegen uns in der Familie jedes Jahr etwas Neues und machen uns so immer wieder anders eine Freude.

3

Was ist Ihr liebstes Fleischgericht – und wer bereitet es am besten zu? Von meinen Eltern und auch später in meiner Metzgerlehre habe ich gelernt, dass «saignant» die beste Art ist, Fleisch zu essen. Deshalb bevorzuge ich rotes Fleisch, saignant – und bereite es am liebsten auch gleich selbst zu.

4

Sind Sie Team Grill oder Team Herd? Definitiv Team Grill. Wir haben zu Hause einen Feuerring; das macht mega Spass. Es hat viel Platz für das Fleisch und die Beilagen. Die Kinder können jeweils selbst grillieren oder zumindest mithelfen.

«Saignant» muss es sein: Blutig ist die beste Art, ein Steak zu essen – so hat Didier Cuche es gelernt.



ZUR PERSON

Didier Cuche wurde 1974 in Le Pâquier NE geboren. Er gewann in seiner Profikarriere 21 Weltcuprennen in den Disziplinen Abfahrt, Super-G und Riesenslalom – darunter fünf Mal Kitzbühel – und 1998 olympisches Silber im Super-G. 2012 trat er zurück.

5

Was ist Ihnen beim Kauf von Fleisch wichtig? Seit ich vom aktiven Skisport zurückgetreten bin, esse ich viel weniger Fleisch. Wenn ich mir heute ein Stück Fleisch gönne, mache ich das bewusster: Ich achte sehr auf Qualität, Regionalität und Tierwohl. Am liebsten kaufe ich Bio-Weiderind oder zumindest Fleisch vom Freilaufstall.

6

Wenn Sie für einen Tag den Beruf wechseln könnten – welchen würden Sie wählen? Dachdecker oder Schreiner. Ich war immer schon fasziniert von Holz – es riecht gut, und man hat am Schluss etwas, das bleibt.

7

Was bedeutet für Sie Heimat? Sich wohlfühlen, wo man daheim ist. Und immer wieder gerne dorthin zurückkehren.

8

Was würden Sie Ihrem 20-jährigen Ich mit auf den Weg geben? Niemals aufgeben, auch wenn es manchmal hart ist! Mit Willen kann man viel erreichen. Ein japanischer Cafébesitzer aus San Francisco hat einmal zu mir gesagt: «If you lose, keep on going. One day, you're gonna win.»

Wettbewerb

Beantworten Sie unsere Wettbewerbsfrage und gewinnen Sie eines von 15 Fondue-Sets «One for All» von Koenig im Wert von je 139 Franken.



Wie viel mehr Fondue chinoise wird in einer Vorweihnachtswoche gegenüber einer durchschnittlichen Woche verkauft?

A Doppelt so viel **B** Drei Mal so viel **C** Fünf Mal so viel

Mehr über beliebte Festtagsmenüs erfahren Sie auf schweizerfleisch.ch/festtage.

So nehmen Sie teil:

Online bis zum 15. März 2026 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.