

02/2026

à point

Das
Magazin
von



PUT PUT PUT: Zu Besuch auf einem grossen Hühnerhof **ZIEGEN:** Sie sind die Feinschmecker unter den Nutztieren – und andere kuriose Fakten **ZÜRICH:** Die kulinarische Vielfalt eines Kantons

Jetzt
GRATIS
abonnieren!

PASST!

Fleisch und mehr – die besten Kombinationen

Alpschweine

Auf vielen Schweizer Alpen wie hier auf der Alp Mäder im Prättigau werden Schweine gehalten. Sie verwerten auf nachhaltige Art die Schotte (Molke), die bei der Alpkäseproduktion anfällt, und bewegen sich viel im Freien. Das aromatische Fleisch der Alpschweine ist eine saisonale Spezialität, die es im Spätsommer zu kaufen gibt.



06

PASSEND

Mit Früchten, mit Oliven,
mit Kaffee – Fleisch lässt sich
bestens kombinieren



16

FORTSCHRITTLICH

Lara Wittmer und ihr Mann
unterhalten in Walterswil SO einen
Hühnerhof der Superklasse



20

AUSGEZEICHNET

Zürich wurde zur Genuss-
region 2026 gekürt – ein Streifzug
durch Stadt und Kanton

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 Was passt wozu?
- 14 Vereint gegen Food Waste
- 15 Wissenswertes zur Ziege
- 23 Fragen an Simone de Montmollin
- 24 Umfrage mit 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 | © 2026 Proviande, «Schweizer Fleisch»

Was passt wozu – und warum?



RINDSKOPFBÄGGLI & WALDBEEREN

Die lebendige Säure der Waldbeeren bildet den ausgleichenden Kontrast zur gelatinereichen, schweren Textur der geschmorten Rindsbäggli. Eine fruchtig-süsse Kombination, die dem Gericht eine komplexe, elegante Tiefe verleiht.



POULETSCHENKEL & OLIVEN

Oliven wirken als natürlicher Geschmacksverstärker, die dem milden Pouletfleisch durch Salz und Fett mehr Tiefe verleihen. Gleichzeitig sorgt ihre feine Säure für ein ausgewogenes, mediterranes Aromaspiel.

Warum harmonieren manche Zutaten auf Anhieb? Ob Rind mit Beeren, Poulet mit Oliven oder Schwein mit Kaffee – klug kombinierte Aromen sorgen für Balance, Kontrast und Tiefe. Ein Blick auf Pairings, die überraschen und geschmacklich überzeugen.



SCHWEINSSCHULTER & KAFFEE

Die kräftigen Röstbitternoten des Kaffees bilden einen ebenbürtigen Gegenspieler zur geschmacksintensiven Schweineschulter. Während der Kaffee die herzhaften Umami-Aromen intensiviert, verleiht er dem Fleisch beim Garen eine tiefdunkle, aromatische Kruste.



KALBSHALS & FEIGEN

Die süß-sauren Balsamico-Feigen veredeln den dezenten, buttrigen Eigengeschmack des Kalbshalses und ergänzen das Gericht um eine zusätzliche samtige Textur.

TRAUMPAARE

Starke Partner auf dem Teller



UPGRADE IN ORANGE

Veredeln Sie den Rub mit der abgeriebenen Schale einer Bio-Orange. Deren ätherische Öle harmonisieren perfekt mit dem herben Kaffee und balancieren das fettreiche Fleisch der Schweinsschulter aus.

Früchte, Beeren, Nüsse, Gewürze, Kaffee – Fleisch lässt sich mit vielem und auf clevere Art kombinieren. Vier Rezepte, die zeigen, dass es echte Traumpaare nicht nur im Leben, sondern auch auf dem Teller gibt.

Schweinsschulter im Coffee-Rub mit Coleslaw und Bratkartoffeln

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Schulter vom Schweizer Schwein
- 2 EL Instantkaffee
- 1 EL Rohzucker
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Fenchelsamen,
im Mörser fein zerstoßen
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer (1)
- 2 EL HOLL-Rapsöl
- 400 g Weisskabis
- 160 g Rüebli
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer (2)
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Bratbutter
- Salz

1 Fleisch trocken tupfen. Kaffee bis und mit Pfeffer (1) mischen. Fleisch rundum damit einreiben.

2 Fleisch in einem Bräter im heissen Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch im auf 140°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 75 Minuten zugedeckt braten. Deckel entfernen, ca. 45 Minuten fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 78–80°C erreicht hat.

3 Weisskabis vierteln, in feine Streifen schneiden, Rüebli rüsten, grob reiben, beifügen. Schnittlauch fein schneiden, mit Crème fraîche bis und mit Zucker mischen, würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

4 Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen. Ohne Deckel unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten, salzen.

5 Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. In Tranchen schneiden, mit Coleslaw und Bratkartoffeln anrichten.

Zubereiten ca. 1 Stunde, Braten im Ofen ca. 2 Stunden

 GLUTENFREI

Oliven-Poulet aus dem Ofen

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Schenkel vom Schweizer Poulet
- 2 EL HOLL-Rapsöl
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver Salz, Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 300 g entsteinte grüne Oliven
- 1 dl Geflügelbouillon
- 250 g Cherrytomaten am Zweig
- 4,5 dl Wasser
- ½ TL Salz
- 300 g Wildreis mix
- 30 g Pistazienkerne
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund glattblättrige Petersilie

1 Fleisch trocken tupfen. Öl bis und mit Pfeffer mischen. Schenkel rundum mit der Mischung einreiben.

2 Zwiebeln rüsten, in grosse Spalten schneiden, Knoblauch rüsten, fein hacken. Zitrone heiss abspülen, in Scheiben schneiden.

3 Pouletschenkel in einer ofenfesten Form verteilen. Zwiebeln bis und mit Oliven darin verteilen. Bouillon in die Form giessen.

4 Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten garen. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen, Cherrytomaten in die Form legen, ca. 10 Minuten fertig garen.

5 Wasser und Salz aufkochen, Reis nach Packungsangabe zubereiten, warm halten.

6 Pistazienkerne grob hacken, Koriander und Petersilie grob hacken, mit den Pistazien über das Poulet streuen. Reis mit der Gabel auflockern, dazu servieren.

Zubereiten ca. 30 Minuten, Garen im Ofen ca. 45 Minuten

Ⓛ LAKTOSEFREI Ⓜ GLUTENFREI



Perfekt zum Ofen-Poulet

Zum Oliven-Poulet aus dem Ofen harmoniert ein Walliser **Petite Arvine** oder ein **Pinot gris** aus der Drei-Seen-Region. Der Petite Arvine zeigt sich frisch, mineralisch und leicht salzig, während der Pinot gris etwas weicher, runder und fruchtbetonter ist. Die charaktervollen Weine unterstützen die Gewürze von Curry und Paprika. Sind die Weine im Barrique ausgebaut, betonen sie das nussige Aroma des Wildreises.

Weinsommelière Andrea Vogt, Restaurant Dampfschiff, Thun



KINDERVARIANTE

Essen Kinder mit, kann der Rotwein durch 2 dl ungesüßten Cranberry- oder Granatapfelsaft und 1 dl zusätzliche Rindsbouillon ersetzt werden.



Rindsbüggli mit Waldbeeren-Sauce

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Bäggli vom Schweizer Rind à je ca. 200 g Salz, Pfeffer (1)**
- 2 EL HOLL-Rapsöl**
- 4 Schalotten**
- 2 Zweige Thymian**
- 3 EL Zucker**
- 3 dl Rotwein**
- 2 EL Rotweinessig**
- 3 dl Rindsbouillon**
- 300 g Tagliatelle**
- 250 g gemischte Waldbeeren,**
z. B. Brombeeren,
Himbeeren
- 1 TL Speisestärke**
Salz, Pfeffer (2)

1 Fleisch trocken tupfen, überschüssiges Fett entfernen, rundum kräftig würzen (1).

2 Fleisch in einem Bräter im heissen Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen.

3 Schalotten rüsten, halbieren, im selben Topf ca. 5 Minuten anbraten, Thymian beifügen. Zucker darüberstreuen, leicht karamellisieren lassen. Mit Wein und Essig ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen.

4 Fleisch und Bouillon begeben, aufkochen. Fleisch im auf 140°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 2 Stunden weich schmoren.

5 Tagliatelle in siedendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen, abtropfen und warm stellen. Fleisch aus dem Topf nehmen, ebenfalls warm stellen.

6 Beeren zur Sauce geben, ca. 5 Minuten köcheln lassen, Stärke mit 2 EL Wasser anrühren, beifügen, erhitzen, würzen (2).

7 Rindsbüggli mit der Sauce und den Tagliatelle anrichten.

Zubereiten ca. 45 Minuten, Schmoren im Ofen ca. 2 Stunden

 **LAKTOSEFREI**



Noch mehr Rezepte

Haben Sie Lust auf zusätzliche Rezepte mit Schweizer Fleisch? Auf schweizerfleisch.ch/rezepte finden Sie zahlreiche Rezeptideen, von leicht bis anspruchsvoll. Probieren Sie es aus!

Kalbsbraten an Balsamico-Feigen mit Bohnen-Mandel-Salat

FÜR 4 PERSONEN

- 800g Hals vom Schweizer Kalb
Salz, Pfeffer
- 2 EL HOLL-Rapsöl (1)
- 2 rote Zwiebeln
- 1dl Fleischbouillon
- 600g grüne Bohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 2 EL Condimento bianco
Salz, Pfeffer
- 100g Mandelstifte
- ½ Bund glattblättrige
Petersilie
- 6 Feigen
- 1 EL HOLL-Rapsöl (2)
- 1 roter Chili
- 2 EL Zucker
- 1dl Balsamico-Essig
- 1 Zweig Rosmarin

1 Fleisch trocken tupfen, rundum kräftig würzen. Öl (1) in einem Bräter heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 6 Minuten anbraten. Herausnehmen.

2 Zwiebeln rüsten, in Streifen schneiden, im selben Bräter ca. 5 Minuten andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Fleisch zurück in den Bräter geben, im auf 120 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 90–120 Minuten zugedeckt garen, bis eine Kerntemperatur von ca. 68 °C erreicht ist.

3 Bohnen rüsten, in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen, abtropfen lassen. Knoblauch rüsten, fein hacken, mit Olivenöl bis und mit Condimento bianco zu einer Sauce verrühren, würzen. Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Bohnen abtropfen lassen, noch warm mit dem Dressing und den Mandeln mischen. Petersilie fein schneiden, unter den Salat heben.

4 Feigen halbieren, Öl (2) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Feigen mit der Schnittfläche nach unten ca. 2–3 Minuten anbraten, herausnehmen. Chili entkernen, fein hacken. Zucker mit Balsamico, Rosmarin und Chili in derselben Pfanne zu einem Sirup einkochen. Feigen zurück in die Pfanne geben, ca. 3 Minuten fertig kochen.

5 Kalbsbraten aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. In Tranchen schneiden, mit den Balsamico-Feigen anrichten. Bohnensalat dazu servieren.

Zubereiten ca. 45 Minuten, Braten im Ofen ca. 2 Stunden

🌱 LAKTOSEFREI 🌱 GLUTENFREI



Fleisch richtig schneiden

Was banal klingt, kann in der Küche seine Tücken haben: Mit der Faser oder gegen die Faser schneiden? Wenn Sie ein paar Dinge beachten, kriegen Sie alles locker in den Griff – vom korrekten Rohschnitt bis zum Tranchieren am Tisch. Auf schweizerfleisch.ch/schneiden finden Sie Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die unterschiedlichsten Stücke, von Braten über Geschnetzeltes bis zu Carpaccio.

FEIGEN EINFACH ERSETZEN

Die frischen Feigen lassen sich je nach Saison durch andere Früchte ersetzen, etwa reife Zwetschgen oder Aprikosen.



Vereint gegen Food Waste

Food Waste kostet uns alle wertvolle Ressourcen und Geld. Aber Reste reduzieren beginnt nicht erst auf dem Teller, sondern schon viel früher.

EINKAUFEN

Kaufen Sie immer nur so viel ein, wie Sie auch verwerten können. Der Schlüssel dazu liegt in der Planung: eine Liste oder eine Einkaufs-App helfen und verhindern Impulskäufe.



AUFBEWAHREN

Durch die richtige Lagerung bleiben Lebensmittel länger frisch – beachten Sie die entsprechenden Hinweise. Eine gute Ordnung im Kühlschrank verhindert, dass etwas in der hintersten Ecke verdirbt. Darüber hinaus sollten Sie die Haltbarkeitsdaten richtig interpretieren – sie sind nicht einfach Wegwerffristen. Lebensmittel sind auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum («Mind. haltbar bis ...») oft ohne Weiteres geniessbar. Riechen und probieren Sie einfach, ob sie noch gut schmecken! Solche mit Verbrauchsdatum («Zu verbrauchen bis ...») sollten Sie dagegen vor dem Ablaufdatum geniessen oder einfrieren.



ZUBEREITEN

Bereiten Sie nur so viel zu, wie Sie auch mögen; Wägen und Messen hilft. Wenn es doch einmal zu viel ist – überlegen Sie sich, was Sie am nächsten Tag aus den Resten zubereiten könnten. Probieren Sie Neues aus und lassen Sie sich vom Nose-to-Tail-Gedanken inspirieren!



TEILEN

Laden Sie Freunde und Familie ein, Essen heisst immer auch teilen. Tauschen Sie sich mit Gleichgesinnten aus!

**mach
mehr
draus!**

**Gemeinsam
gegen Food Waste**

Vom 12. bis 20. September 2026 findet zum ersten Mal die **«Nationale Woche gegen Food Waste»** statt. Zusammen mit zahlreichen Kantonen, Gemeinden, Detailhändlern, Gastrounternehmen und Branchenverbänden ist auch «Schweizer Fleisch» ein Partner. Sind auch Sie dabei? mach-mehr-draus.ch





Kurioses & Wissenswertes zu ***Ziegen***

Wie alles begann

Die Hausziege stammt von der Bezoarziege ab, die vor gut 11 000 Jahren im Vorderen Orient domestiziert wurde. Ziegen haben sich seither an die unterschiedlichsten Bedingungen angepasst. Weltweit gibt es über 300 Rassen. Pro Specie Rara zählt für die Schweiz 13 einheimische Rassen, die bis heute überlebt haben, und 26, die ausgestorben sind.

Bitte recht freundlich!

Ziegen sind imstande, uns Menschen zu lesen. Forschende haben gezeigt, dass sie freundliche von wütenden Stimmen unterscheiden und auf positive Klangfarben deutlich gelassener reagieren. Sie reagieren auf menschliche Gesichtsausdrücke und nähern sich eher Personen mit «freundlichem» Verhalten. Selbst Tonfall, Körperhaltung oder Blickrichtung scheinen sie zu registrieren und einzuordnen. Wer mit einer Ziege zu tun hat, sollte sich also benehmen.

Wählerische Allesfresser

Ziegen gelten als Allesfresser, aber eigentlich zu Unrecht. Tatsächlich sind sie erstaunlich wählerisch: Statt einfach draufloszufressen, zupfen sie gezielt Blätter, Knospen oder Kräuter und meiden Verschmutztes konsequent. Dieses selektive Fressverhalten macht sie zu Feinschmeckern unter den Nutztieren – und erklärt, warum Ziegenmilch oft ein besonders differenziertes Aroma hat.

Schreck, lass nach!

Vor gut zweihundert Jahren tauchte im US-Bundesstaat Tennessee eine Ziegenrasse auf, die als Fainting Goat – Ohnmachtsziege – bekannt wurde. Erschrickt sie, fällt sie um und bleibt wie erstarrt liegen, ohne aber das Bewusstsein zu verlieren. Ursache ist eine genetisch bedingte Muskelversteifung (Myotonie). Nach wenigen Sekunden lösen sich die Muskeln wieder – die Ziege steht auf und verhält sich wieder völlig normal.

Auf die Bäume, ihr Ziegen

Ziegen sind geborene Kletterkünstler und bewegen sich gekonnt in unwegsamem Gelände. In Marokko klettern ganz normale Hausziegen sogar auf Arganbäume, um an deren Früchte zu gelangen. Noch spektakulärer zeigen sich ihre wilden Verwandten: In der Nähe von Domodossola erklimmen Steinböcke – also Wildziegen – die fast senkrechte Cingino-Staumauer. Trittsicherheit und ein unglaublicher Gleichgewichtssinn machen beides möglich.

Geissenlatein

Die Ziege ist in der Schweiz eine Geiss. Das Wort wird in der ganzen Deutschschweiz verstanden und benutzt. Neben der Geiss gibt es aber auch regionale Synonyme. Vor allem im Bernbiet heisst die Geiss auch Gybe, selten auch Mutte, vor allem, wenn sie keine Hörner (mehr) hat. Im Oberwallis hört man hie und da Nööss, ganz im Nordosten der Schweiz zum Teil Hattle oder Hättle.



FAMILIENSACHE: Lara und Lukas Wittmer mit Töchterchen Julia und Hund Kira.

Poulets vom Hof Engelberg

**Sie mästen Hühner, halten Legehennen, züchten Rinder,
betreiben Ackerbau, eine Spielgruppe sowie einen Hofladen.
Zu Besuch bei den Vielkönnern Lara und Lukas Wittmer.**



Wie betritt man einen Hühnerstall? Man klopft vorher an. «So lernen die Tiere, dass gleich ein Mensch zu ihnen kommt, und sie erschrecken weniger», erklärt Lara Wittmer (30).

Zusammen mit ihrem Mann Lukas (32) mästet sie auf dem Engelberg im solothurnischen Walterswil Hühner. Neben der Eingangstüre zum Stall ist auf dem Monitor ablesbar: 8679 Tiere, Alter 34 Tage. Noch zwei Tage, dann werden sie rund 2,3 Kilo schwer sein und die Schlachtreife eines Schweizer Poulets erreichen. Dann kommt sie die Migros-Tochter Micarna abholen und verarbeitet sie in Courtepin FR zu allerlei Geflügelprodukten weiter.

Das Klopfen funktioniert: Als Lara die Tür öffnet, huschen nur einige wenige Tiere davon. Nicht alle halten sich im Stall auf – einige nutzen den Wintergarten, wo es Anfang April bereits warm genug für sie ist. Zuvor hatte es auf dem Engelberg auf rund 670 m ü. M. noch einmal richtig Nebel gegeben – für die Wittmers eine Herausforderung: Durch die Lüftung gelangt dann nicht nur Kälte, sondern auch Feuchtigkeit ins Innere. Gemäss Schweizer Tierschutzgesetz muss die Einstreu trocken und scharf bleiben. Bei zu viel Feuchtigkeit verklumpt sie und muss ausgewechselt werden. Doch so weit kam es nicht: Um-



WINTERGARTEN: Ist es warm genug, gehen die Masthühner gerne zwischendurch in den Wintergarten.

sichtiges Lüften sowie die Holzschnitzelheizung hielten den Stall warm und trocken.

Auf den ersten Blick fällt auf: Die meisten Tiere sitzen gemütlich entlang der Wände, neben den Futtertrögen oder unterhalb der Sitzerrhöhen, die sich längs durch den Stall ziehen. Ein Urinstinkt, wie Lara weiss: «Hühner stammen ursprünglich aus dem Wald, wo sie im Unterholz lebten und nur zur Futtersuche aufs freie Feld gingen.» Aus demselben Grund ist auch das Licht gedämmt, ähnlich wie im Wald. Allzu weit müssen sie hier nicht suchen, bis sie auf Futter stossen: In den Trögen liegen Krümel aus Mais, Soja und Raps zum Aufpicken bereit.

Das Wohlergehen der Tiere steht im Zentrum

Die Gemütlichkeit und Ruhe – Masthühner sind eine vergleichsweise träge Geflügelrasse – wird von einigen wenigen, angriffslustigen Tieren unterbrochen. Eigentliche Rankämpfe sind das nicht, dafür sind sie zu jung. Aber die hinteren Federn aufstellen und ein, zwei bestimmte Schritte aufeinander zu, das kann es geben. «Ein gutes Zeichen, die sind kerngesund», findet Lara.

Überhaupt dreht sich letztlich fast alles um das Wohlergehen der Tiere während ihrer Zeit auf dem Engelberg. Die Wittmers würden gerne auf IP-Suisse umstellen – ihr Stall erfüllt bereits heute die BTS-Bedingungen (beson-



LEGEHENNEN: Neben den Masthühnern leben auch 18 000 Legehennen auf dem Hof Engelberg.



DIREKTVERMARKTUNG: In einem alten Wagen haben Wittmers einen Hofladen eingerichtet.



BÄUERIN UND KINDERGÄRTNERIN: Lara Wittmer leitet auch eine Spielgruppe mit bis zu acht Kindern.

ders tierfreundliche Stallhaltung), und auch Massnahmen zur Biodiversitätsförderung wie Vogelhäuser, Hochstammbäume und Blühstreifen setzen sie bereits um. Aktuell warten sie noch auf grünes Licht seitens Micarna. Statt 36 würden die Hühner dann 42 Tage bei ihnen bleiben. Lara ist überzeugt: «Mit Abstand das Wichtigste – vor allem auch aus Sicht des Tieres – ist und bleibt die Haltungsform.»

Gelernte Bäuerin – und Kindergärtnerin

Poulets sind nicht das Einzige, was die Wittmers auf dem Hof Engelberg produzieren. Gleich neben dem Maststall leben 18 000 Freiland-Legehennen – sie bleiben wesentlich länger hier als ihre Artgenossen, nämlich zwei Jahre, wobei sich ihre Legeleistung in der zweiten Hälfte verringert. Obwohl sie viel weniger Fleisch ansetzen als Mast-rassen, kann man auch Legehennen problemlos essen. Etwa als schmackhafte Chicken Nuggets, die man im Hofladen der Wittmers kaufen kann. Auch die Geflügel-

bratwürste kann sie wärmstens empfehlen. «Sogar meine Freunde, die zu Beginn sehr skeptisch waren, finden sie fein», lacht Lara. Steaks finden sich ebenso im Hofladen, sie stammen von den rund 140 Rindern der Sorte Black Angus, die auf dem Hof Engelberg leben.

Wer jetzt glaubt, die Wittmers seien vielseitig aufgestellt, der hat nicht unrecht – und kennt noch nicht einmal alle Betriebszweige. Sie betreiben auch Acker- und Futterbau, und Lara führt neben allem noch eine Spielgruppe auf dem Hof. Nach Abschluss der Bäuerinnen-Schule machte sie die Aufnahmeprüfung für die Pädagogische Hochschule und lernte Kindergärtnerin. Jetzt betreut sie eineinhalb Tage die Woche vier bis acht Kinder, dazu ihre eigenen drei, Jonas (6), Julia (5) und Andrin (3). «Ich habe es gern abwechslungsreich», lacht sie. «Wenn jeder Tag gleich ist, wird mir langweilig.»

TEXT: KIAN RAMEZANI, FOTOS: DANIEL AESCHLIMANN



Züri-Geschnetzeltes

FÜR 4 PERSONEN

400 g	Huft vom Schweizer Kalb
200 g	Nierli vom Schweizer Kalb
1 EL	Weissmehl
1 EL	Bratbutter (1)
½ TL	Salz
	Pfeffer
800 g	festkochende Kartoffeln
1 TL	Salz
1	Ei
1 EL	Mehl
	Bratbutter (2)
250 g	Champignons
1	Zwiebel
1 EL	Bratbutter (3)
2 dl	Weisswein
½ EL	Speisestärke
2 dl	Rahm
1 dl	Rindsbouillon
	Salz, Pfeffer
½	Bund glattblättrige Petersilie

1 Huft und Nierli trocken tupfen, in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben.

2 Bratbutter (1) in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, würzen.

3 Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben, salzen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. In einem Tuch gut ausdrücken, mit Ei und Mehl mischen. Bratbutter (2) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse ca. 12 Taler formen, portionenweise beidseitig je ca. 5 Minuten braten, warm stellen.

4 Champignons rüsten, in Scheiben schneiden, Zwiebel rüsten, fein hacken. Bratbutter (3) in derselben Pfanne erhitzen. Gemüse ca. 2 Minuten darin andünsten. Mit Wein ablöschen, einreduzieren.

5 Speisestärke in 2 EL Wasser anrühren, mit Rahm und Bouillon in die Pfanne giessen, ca. 3 Minuten köcheln, würzen. Fleisch zurück in die Pfanne geben, warm werden lassen.

6 Züri-Geschnetzeltes mit Röstitalern anrichten, Petersilie grob hacken, Fleisch damit bestreuen.

Wer keine Nierli mag, lässt sie einfach weg und erhöht die Huftmenge auf 600 g.

Zubereiten ca. 50 Minuten

Zürich auf der Zunge

**Von Schübli bis Sprüngli, von Maggi bis Müller-Thurgau:
Zürich verbindet Bodenständigkeit mit Weltläufigkeit
wie kaum eine andere Region. Kein Wunder, wurde das
Züribiet zur Genussregion 2026 gekürt.**

Alles Schübli, oder was?

Ein Schübli kann sowohl eine Brühwurst als auch eine Rohwurst sein – im letzteren Fall wird er meist als Bauernschübli bezeichnet und ist einem Landjäger vergleichbar. Beide sind in der Ostschweiz in vielen Variationen verbreitet. Bekannte Vertreter aus Zürich sind etwa der Augustiner-Schübli, der in den 1950er-Jahren an der Augustinergasse entwickelt wurde, sowie der pechschwarze Bassersdorfer Schübli, der ursprünglich aus der gleichnamigen Vorortsgemeinde stammt. Beide sind Brühwürste aus Rind- und Schweinefleisch. Sie werden meistens im Wasser gesiedet, seltener auch grilliert. Das Wort Schübli leitet sich übrigens vom Mittelhochdeutschen ab, dort hiess die Wurst «schübelinc»: (in einen Darm) geschoben.



World Wide Wädenswil

Die erfolgreichste Weissweinzüchtung der Welt ist eng mit Zürich verbunden, genauer mit Wädenswil am Zürichsee. Bis heute ist in der dortigen Eidgenössischen Forschungsanstalt ein Exemplar vom Originalrebstock erhalten. Der Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau hatte die Sorte zunächst in Geisenheim im Rheingau gezüchtet und ab 1890 in Wädenswil weiterentwickelt und praxistauglich gemacht. Sie ist heute sowohl in Zürich als auch in der Deutschschweiz und sogar weltweit die am weitesten verbreitete Weissweintraube. International heisst die Züchtung meistens Müller-Thurgau, hierzulande dagegen Riesling x Silvaner oder nur Rivaner.



Ottolenghis Liebling

Maggi – eines der weltweit bekanntesten Lebensmittelprodukte – stammt aus Kemptthal, auf halbem Weg zwischen Zürich und Winterthur gelegen. Hier entwickelte der Unternehmer und Erfinder Julius Maggi 1886 die nach ihm benannte Würze und ein Jahr später auch gleich noch die typische viereckige Flasche dazu. Während Maggi-Würze von vielen Spitzenköchen eher gering geschätzt wird, hat sie im Londoner Starkoch Yotam Ottolenghi einen prominenten Fan und Fürsprecher: «Maggi ist genial», schreibt er. «Es hat einen einzigartigen Rauch- und Röstgeschmack, ein bisschen wie stark gegrillte Zwiebeln. Es passt besonders gut zu vegetarischen Gerichten, die diesen Umami-Kick brauchen, den man normalerweise von Fleisch bekommt.»



Paris – Luxemburg – Zürich

Ende der 1950er-Jahre absolvierte Camille Studer, ein junger Konditor aus Luxemburg, bei der traditionsreichen Coniserie Sprüngli in Zürich eine Weiterbildung. Für einen internen Wettbewerb interpretierte er die Macarons de Paris neu – und gewann. Die «Luxemburgerli» waren geboren – und mit ihnen das neue Aushängeschild von Sprüngli. Inzwischen muss man sich etwas Neues ausdenken, wenn man eine Spezialität aus Zürich mitbringen will – denn Luxemburgerli sind dank des gewachsenen Sprüngli-Filialnetzes inzwischen in der ganzen Schweiz erhältlich.

«Sternenküche» mit viel scharf

Der Sternen-Grill am Bellevue ist eine Zürcher Institution, Bratwurst mit Bürli und Senf das Signature Dish. Als vor zwei Jahren der hauseigene Senf plötzlich weniger scharf schmeckte, war das dem «Tages-Anzeiger» eine ganze Seite wert. An Wurst, Brot und Senf «würden wir nie etwas ändern», beeilte sich das Management zu versichern; der Originalsenf sei in Kürze wieder verfügbar. Oft hat es vor dem Sternen-Grill eine lange Schlange, trotzdem geht es kaum je länger als drei Minuten, bis man bedient wird. Wem der Sternen-Grill übrigens zu wenig fein ist – keine hundert Schritte weiter befindet sich die nächste Zürcher Institution, die mondäne Kronenhalle.



7 Fragen an Simone de Montmollin



ZUR PERSON

Simone de Montmollin (*1968 in Lausanne) ist Betriebswirtin und Önologin. Von 2013 bis 2019 sass sie für die FDP im Genfer Grossen Rat, seither im Nationalrat. Sie ist verheiratet, Mutter von zwei Töchtern und lebt in Genf.

1 **Welches Gericht weckt in Ihnen Kindheits-erinnerungen?** Ein stundenlang am Spieß gebratener Schweinebraten. Ich sehe noch vor mir, wie das Fleisch regelmässig mit Bratensaft begossen wird, rieche die Düfte und sehe diese goldbraune, knusprige Kruste.

2 **Was ist Ihr liebstes Fleischgericht?** Ein perfekt zubereitetes Lammrack: aussen kross, innen zart und rosa. Eine heikle Balance: Das Garen von Fleisch erfordert Präzision und Aufmerksamkeit – eine Kleinigkeit reicht aus, um das Ergebnis zu ruinieren.

3 **Essen und Politik – verträgt sich das?** Seit ich in Bern im Parlament sitze, verbringe ich hauptsächlich am Wochenende Zeit in der Küche. Also organisiere ich mich und bereite alles im Voraus vor. Um sich ausgewogen zu ernähren, muss man nicht perfekt sein, sondern nur ein wenig diszipliniert.

4 **Gibt es ein Gericht, das Ihnen nach drei Wochen Session in Bern besonders guttut?** Nach einer Session und wochenlangen Ausschusssitzungen vermisse ich vor allem Einfachheit. Eine hausgemachte, ausgewogene

Küche. Gedünstetes Gemüse, Gschwellti, einen Salat aus dem Garten, Frischkäse: einfache Geschmacksrichtungen, die mich wieder zentrieren.

5 **Wofür geben Sie ohne zu zögern Geld aus?** Für eine gute Flasche Wein oder regionale Produkte: Das sind konkrete, unmittelbare Freuden. Aber auch für Musik und Bücher – eine Art innerer Nahrung, die ich als ebenso unverzichtbar betrachte.

6 **Was ist Ihnen beim Kauf von Fleisch besonders wichtig?** Mein Grossvater war Metzger in Sonvilier, im Tal von Saint-Imier. Er stammte aus einer Bauernfamilie und hat mir schon sehr früh den Respekt vor dem Produkt vermittelt. Als Kind sprach man bei uns am Tisch über Fleisch wie über ein ernstes Thema: Woher es kommt, wie man es zubereitet. Auch heute noch kaufe ich Fleisch bewusst ein: Regionalität, Rückverfolgbarkeit, Qualität sind mir wichtig. Und ein guter Metzger kennt die Menschen, die die Tiere aufziehen.

7 **Was wollten Sie als Kind werden?** Ich träumte damals von Bauernhöfen, von Tieren – vor allem von Pferden –, von Freiheit und weiten Landschaften. Rückblickend glaube ich, dass diese Sehnsüchte nicht verschwinden: Sie wandeln sich, bleiben aber Orientierungspunkte, wie ein innerer Kompass.

Aussen kross, innen zart und rosa: Simone de Montmollin mag ein perfekt zubereitetes Lammrack.



Mitmachen und gewinnen

Ihre Meinung ist uns wichtig! Nehmen Sie an unserer Leserumfrage teil und helfen Sie mit, unser Magazin weiter zu verbessern. Mit etwas Glück gewinnen Sie eines von 25 Sets mit je 4 Steakmessern von Victorinox im Wert je Fr. 34.-



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

Wer die vollständig ausgefüllte Online-Umfrage abschickt, nimmt automatisch an der Verlosung teil.

Hier gehts zur Umfrage:

Die Umfrage läuft bis zum 15. Oktober 2026 direkt auf schweizerfleisch.ch/umfrage



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.