

Messer & Gabel

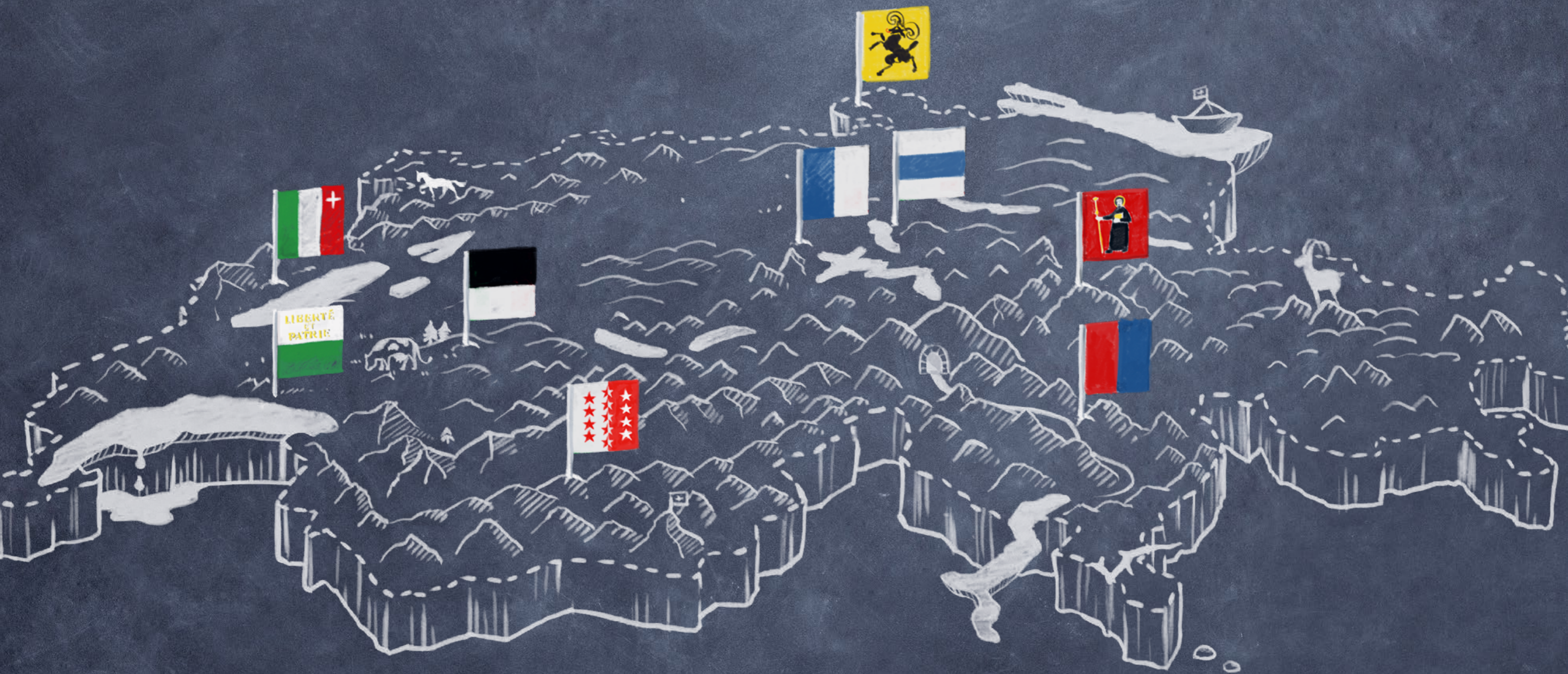


INSPIRATION REGION

*Regionale Gastronomie und Spezialitäten
machen erlebbar, wie nah das Gute liegt.*

Hand in Hand mit der Umgebung
Wie im Löwen Bangerten nachbarschaftlich
gewirtschaftet wird. >> ab Seite 4

Zurück in die regionale Zukunft
Interview mit Gastroberater und Spitzenkoch
Pascal Schmutz. >> Seite 8



REGIONALITÄT IST TRUMPF

*Unverwechselbare Produkte, inspirierende Geschichten, attraktive Gästelerlebnisse:
Wer auf regionale Küche setzt, gewinnt mindestens dreifach. Diese Ausgabe
von «Messer & Gabel» macht darum in verschiedenen Regionen Halt und holt deren
Besonderheiten und Spezialitäten auf den Teller.*

Regionale Küche liegt im Trend, bei Restaurants und Gästen gleichermaßen. Mit gutem Grund: Was regional (auf)wächst, ist an Geschmack und Geschichten kaum zu überbieten, punktet mit kurzen Lieferwegen und stärkt die hiesige Wirtschaft. Regionale Spezialitäten erzählen zudem von Tradition und Handwerk und lassen uns teilweise jahrhundertalte Rezepte kosten.

Grosse regionale Fleischauswahl

Allen voran beim Fleisch ist die Auswahl an kantonalen und regionalen Produkten nahezu unbegrenzt und reicht weit über Appenzeller Mostbröckli und St. Galler Kalbsbratwurst hinaus. Wir haben uns für diese Heftausgabe unter anderem in den Kantonen Waadt, Freiburg, Neuenburg, Zug und Glarus umgeschaut und Kohlwurst,

Zuger Chriesiwurst und Glarner Netzbraten mitgebracht. LCDJ-Gewinnerin Anastasia Mischukova war für uns im Tessin und liess sich von einem Metzger in Bellinzona frisch gewurstete Luganighetta einpacken. Was sie zurück zu Hause damit gekocht hat, verrät sie am Ende des Heftes.

Regionen-Trumpf Cordon bleu

Geradezu prädestiniert für regionale Interpretationen ist das Cordon bleu. Zu Napoleons Zeiten in Brig erstmals serviert, hat der Klassiker seither eine wahre «Tour de Suisse» zurückgelegt und lässt sich nach Belieben mit regionalen Köstlichkeiten füllen. Unsere Inspirationen kommen einerseits aus dem Zürcher Gertrudhof, andererseits von der Ostermundiger Metzgerei Wüthrich und bieten fast die ganze Schweiz in knuspriger Panade.

Die Zukunft gehört der Region

Auch Punktekoch und Gastroberater Pascal Schmutz plädiert für mehr regional angerichtete Teller. Weil in der nahen Umgebung die wahren Schätze und Geschichten liegen und sich so herrlich unabhängig wirtschaften lässt. Wie das konkret aussehen kann, zeigt unsere Reportage aus Bangerten: Hier unterstützen sich – angeführt von zwei Schwestern – ein Restaurant und ein Bauernhof gegenseitig. Ein Miteinander, das in der Bio-Metzgerei Ueli-Hof von der Tierhaltung bis zum Fleischverkauf gelebt wird. Warum darin die ideale gastronomische «Nose to Tail»-Lösung liegt, hat uns Martin Fischer erzählt.



Ragout vom Kalbsschwanz auf hausgemachtem Kartoffelstock: «Nose to Tail» wird im Löwen Bangerten wortwörtlich umgesetzt, am liebsten in enger Familienzusammenarbeit. Julia Pfäßli (r.) ist die älteste und Anja Winkelmann (l.) die jüngste von insgesamt fünf Schwestern.



Aus der Erde direkt auf den Teller: der Meerrettich, den Julia gleich über das Kalbsschwanzragout hobeln wird.

FLEISCH UND GEMÜSE VON (FAST) NEBENAN

Julia Pfäßli serviert im Löwen Bangerten Fleisch von Tieren, die ganz in der Nähe gelebt haben, und Gemüse, dem sie beim Wachsen zuschauen konnte. Inspirierende Einblicke ins familiäre Miteinander von Restaurant und Bauernhof.



Wann gibt es wovon wie viel? Das sind die Grundfragen in Julia Pfäßlis regionalem Küchenalltag, aber zugleich auch Herausforderung und Kreativitätstreiber: «Der Fokus auf Region und Saison hält mich flexibel.»

Als wir an diesem Nachmittag die Küche des Löwen Bangerten betreten, legt Julia Pfäßli gerade ein Holzschneit nach. Gekocht wird hier nämlich wie anno dazumal: auf einem Holzherd, «eingefeuert mit Holz aus unserem eigenen Wald», sagt die Küchenchefin und Wirtin und gibt damit das gesprächsprägende Stichwort. Ob die Kartoffeln für Rösti, Pommes frites und Kartoffelstock, Raps und Sonnenblumen fürs Öl, der Weizen fürs Brotmehl, verschiedenstes Obst für Desserts, Säfte und Schnäpse, Eier, Baumnüsse, Gemüse und Kräuter – sehr vieles in der Löwen-Küche stammt vom hauseigenen Hof. Selbst die Blumensträusschen auf den Tischen sind aus Bangerter Blumen gefertigt. Um den Hof, zu dem unter anderem 200 Hochstamm-bäume, rund 160 Hühner und eine Mutterkuhherde gehören, kümmert sich Julia Pfäßlis Schwester Anja Winkelmann. Beide haben ihr Geschäft von den Eltern übernommen. «Unter meinen Grosseltern und Urgrosseltern traf man sich in der Wirtschaft eher zum Trinken, das Essen stand nicht im Vordergrund. Meine Eltern waren die ersten Verrückten, die Restaurant und Hof mit diesem Anspruch betrieben haben», so Julia Pfäßli.

Ganze Tiere, ganzer Einsatz

Die regionale Küche wurde ihr also von klein auf vorgelebt. Gleiches gilt fürs Bewusstsein, dass Fleisch nie nur ein Produkt ist sondern immer mit einem Lebewesen verbunden ist. Diese Haltung prägt Julia Pfäßlis Fleischeinkauf bis heute. Das Kalb für das Kalbsschwanzragout wurde auf dem Hof ihres Schwagers gross und von dessen Bruder geschlachtet, die Schweine bezieht sie beim Dorfmetzger oder vom Bio-Hof. Fürs Wild unterstützt sie die lokalen Jäger einmal pro Herbst gar als Treiberin und kauft ihnen auch Sommerböcke ab, damit sie gleich zu Beginn der Saison auf Schweizer Wild setzen kann. Ebenfalls Tradition haben die Metzgeten. «Da schneiden wir alles selbst zu und tischen während einer Woche unsere eigenen Blut-, Leber- und Bratwürste auf.» Dabei hält sie sich wie bei vielen anderen Schweizer Klassikern an die Rezepte ihres Vaters. «Die Metzgete war immer seine grosse Leidenschaft. Nach seinem plötzlichen Tod vergangenen Herbst führen wir sein Erbe weiter.»

Technisch verfeinertes Handwerk

Auch die Verbindung von traditionellem Handwerk und moderner Technik geht auf Hans Pfäßli zurück. «Ausschliesslich hausgemacht und saisonal zu kochen, erfordert viel Manpower», sagt Julia Pfäßli. «Da sind neue Geräte mitunter hilfreich. Der Schockfreezer zum Beispiel. Oder, auf früher gemünzt, der Pacojet. Mein Vater war damals einer der Ersten, die einen solchen eingesetzt haben.» Ganz gleich, ob mit oder ohne technische Unterstützung: Gekocht wird ganz sicher mit regionalen Zutaten.



ETHIK TRIFFT GENUSS

Im Miteinander von Bio-Metzgerei und den Bauern der Erzeugergemeinschaft nimmt Ueli-Hof von artgerechter Tierhaltung über Schlachtung und Fleischveredelung bis zum Verkauf alles in die eigenen Hände. Für die Kundschaft heisst das: Zu jedem Stück gibt es mindestens eine Geschichte zu erzählen.



Der Weg zu Martin Fischers Büro führt an grossen Fenstern vorbei. Sie geben den Blick frei auf Rüsterei, Reiferaum und Verarbeitungsküche, der Schlachtbetrieb dahinter lässt sich erahnen. So ist man gleich mittendrin im Kosmos Ueli-Hof. «Die gesamte Wertschöpfungskette von Tierhaltung bis Fleischverkauf liegt in unseren Händen und ist auf Transparenz und Tierwohl ausgerichtet», sagt der Leiter Verkauf Detailhandel und Gastronomie. «Die ausschliessliche Eigenschlachtung garantiert dabei den respektvollen Umgang mit dem Tier auch auf dem letzten Weg und sichert gleichzeitig eine transparente Rückverfolgbarkeit.» Sprich: Zusätzlich zu schmackhaftem Fleisch liefert Ueli-Hof vielfältige

Storytelling-Inhalte. Wie alt war das Tier, wo hat es gelebt, wie hat es geheissen, all das können Martin Fischer und sein Team auf Wunsch erzählen.

Individuell zugeschnitten

Ein weiterer Vorteil der Eigenschlachtung ist die Warmfleischverarbeitung: «Immer montags stellen wir direkt nach dem Schlachten weisse Brätprodukte her. Um 4 Uhr lebt das Schwein noch, mittags sind die ersten Brätwürste parat.» Frischer ist kaum möglich. Einzige Herausforderung dieser Produktionsweise: «Bei Grossbestellungen sind wir auf einen gewissen Vorlauf angewiesen.» Wer etwa weisse Brätwürste fürs Wochenmenü möchte, sollte diese bis



Martin Fischer bringt die Ueli-Hof-Erzeugnisse in Detailhandel und Gastronomie.

Donnerstagnachmittag bestellt haben. Vorausschauend planen empfiehlt sich auch sonst, denn: «So eingeschränkt unsere Möglichkeiten bei kurzfristigen Anfragen manchmal sind, so flexibel sind wir, wenn wir's rechtzeitig wissen. Grössere Mengen, spezielle Zuschnitte, am Knochen, mit Schwarte, Innereien – vieles ist möglich», so Martin Fischer.

Lagerplatzlösung

Viele Gastrokunden merken jedoch von den allfälligen Schwankungen sowieso kaum etwas. Sie gestalten ihre Karten flexibel und tischen auf, was es gerade hat. «Marcel Hurschler von der Jazzkantine zum Beispiel hat kürzlich angerufen und zehn Kilo Fleisch zum Schmoren bestellt, ein Restaurant aus Zürich wollte acht Kilo Fleisch für auf den Grill. Solche offenen Bestellungen kommen unserer Philosophie sehr entgegen.» Die Restaurants wiederum profitieren neben frischem Fleisch auch hinsichtlich «Nose to Tail»: Wer aus Platzgründen nicht auf ganze Tiere setzen kann, bestellt sie sich bei Ueli-Hof einfach in Raten.

Tierwohl im Fokus

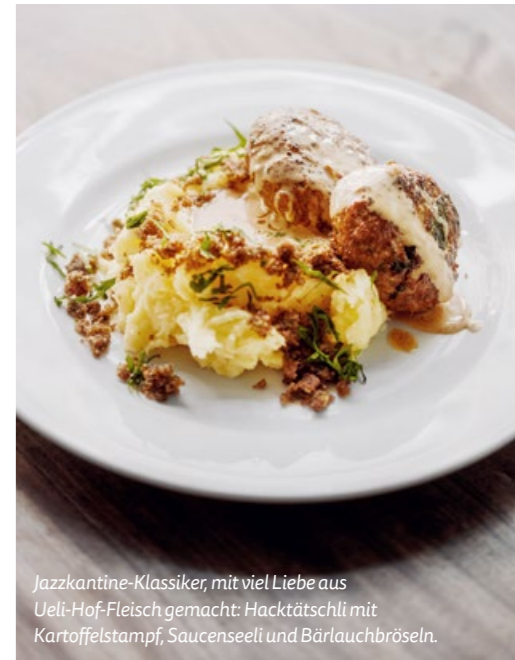
Anfangen hat alles mit einem Kurswechsel auf dem Hof von Ueli Unternährer. Seine Eltern und er konnten je länger, je weniger hinter dem konventionellen Schlachtweg stehen. Vielmehr wollten sie ihre Verantwortung gegenüber den Tieren bis zu deren Ende übernehmen – und nahmen die Dinge darum irgendwann selbst in die Hand. Anfangs war der namensgebende Hof der einzige Lieferant der hauseigenen Metzgerei, über die Jahre ist daraus eine ebenso engagierte wie überzeugte Erzeugergemeinschaft geworden. Der harte Kern quasi, je nach Bedarf ergänzt um lose Kooperationen. «Zusammen bilden wir den Dorfmetzger von früher ab», so Ueli Unternährer. «Unser Weg ist also eigentlich ein sehr traditioneller: Wir machen, was vor der grossen Industrialisierung alle Bauernhöfe gemacht haben.» Das Ergebnis stimmt Gäste- und Gastroherzen gleichermaßen glücklich.

DIE KOMPROMISSLOSEN

Die Luzerner Jazzkantine setzt konsequent auf naturnahe und regionale Zutaten. Warum am Ueli-Hof deshalb kein Vorbeikommen war, erzählt uns Mitinhaber Mario Waldispühl.

Ihr bezieht einen Grossteil eures Fleisches vom Ueli-Hof. Wie ist es dazu gekommen?

Als wir im März 2019 die Jazzkantine übernahmen, entschieden wir: Wir wollen klarer und konkreter denn je wissen, was woher kommt. Tierwohl und Nachhaltigkeit müssen sich durch sämtliche Bereiche ziehen. So wurde der Ueli-Hof automatisch zu unserem Wunschlieferanten. Ich hatte schon oft von seiner konsequenten Arbeitsweise gehört und er wirtschaftet ja quasi vor unserer Haustüre. Heute kann ich sagen: Er begegnet den Tieren mit so viel Respekt, das beeindruckt mich jedes Mal, wenn ich vor Ort bin. Nicht nur auf den Höfen, auch in der Metzgerei. Alle Mitarbeitenden leben das, was sich sowohl im Umgang als auch auf dem Teller zeigt. Qualität und Geschmack des Fleisches sind unglaublich.



Jazzkantine-Klassiker, mit viel Liebe aus Ueli-Hof-Fleisch gemacht: Hacktätschli mit Kartoffelstampf, Saucenseeli und Bärlauchbröseln.

Was schätzt ihr abgesehen davon an den Ueli-Hof-Erzeugnissen?

Es ist einerseits die Mischung aus Qualität, Tierwohl und den Leuten hinter den Produkten, andererseits die Flexibilität. Dass unser Küchenchef jederzeit anrufen und sagen kann, ich brauche zehn Kilo Fleisch zum Schmoren. Plus die riesige Auswahl an

grossartigen Fleischstücken abseits des Bekannten. Anfangs waren wir diejenigen, die nahmen, was übrig blieb. Inzwischen müssen wir fast um die Schweinskopfbäckchen kämpfen.

Das Jazzkantine-Quartett: Mario Waldispühl, Marcel Hurschler, Rahel Heller und Sylvan Müller (von links).





«UNSERE GROSSELTERN HABEN ES UNS VORGELEBT.»

Ginge es nach Pascal Schmutz, wäre regionale Küche Standard. Wir haben den Punktekoch und Gastroberater zum Interview getroffen und ihn nach den Dos and Don'ts hin zu einer regionalen Speisekarte befragt.

Pascal Schmutz spricht schnell, präzise und mitreissend. Sofort entstehen Bilder im Kopf: Wie er seine Auftraggebenden befragt, von Hof zu Hof fährt, die Küchenequipe mit ins Boot holt. Seine Botschaft dabei ist klar: Im regionalen Gewerbe liegt die Zukunft der Gastronomie.

Sie beraten Restaurants, die sich kulinarisch neu ausrichten möchten, kürzlich etwa den Bären in Gonten. Hier haben Sie die Karte ganz auf Appenzell getrimmt und den Fokus damit auf eine regionale Küche gelegt. Wie sind Sie dabei vorgegangen?
Pascal Schmutz: Der erste und wichtigste Schritt bei solchen Projekten ist, den Restaurantbesitzern zuzuhören und ihre Wünsche abzuholen. Das vergessen viele, dabei liegt darin das Fundament der ganzen Geschichte: Was sind ihre Ziele, was haben sie bisher vermisst, wohin möchten sie mit dem Betrieb? Dasselbe wiederhole ich mit den Geschäftsführenden, frage nach allfälligen Problemen und Defiziten im Tagesgeschäft. Die Küchenequipe wird ebenfalls in die Fragerunde einbezogen. Danach kommt die Feldforschung. Auch wenn ich mich sehr schnell in Hotels, Restaurants und Regionen hineinversetzen kann: Willst du den Charakter einer Region auf den Teller bringen, kommst du um Hofbesuche nicht herum. Diese Zeit musst du dir nehmen. Also lasse ich mich treiben, ziellos und nach Bauchgefühl, mache mal hier, mal da Halt und spüre den prägenden Produkten, Menschen und Geschichten nach.

Habe ich anhand der Traditionen und Produktschätze die Essenz des jeweiligen Kantons herausgearbeitet, verknüpfe ich sie mit der Wunschliste des Restaurants und schreibe daraus die Karte. Um sie im Betrieb zu verankern, mache ich Foodtastings, je eines für die Küche und den Service. Ich stehe dabei mit am Herd, erzähle von meinen Touren, erkläre meine Auswahl und statte die Mitarbeitenden mit Wissen und Faszination aus. Oft begegne ich in diesem Prozess riesigem Potenzial, in den Küchen ebenso wie auf den Höfen. Viele Produzenten haben keine Ahnung, wie grossartig ihre Arbeit ist.

Was sind die Chancen einer solchen Ausrichtung?
Diese Frage ist für mich falsch gestellt, denn: Es ist der einzige Weg, der uns bleibt. Wollen wir weniger vom Ausland abhängig sein und wirklich nachhaltig gastro-geschäftlich stärken, müssen wir unsere Regio-Produzenten stärken. Unsere Grosseltern haben es uns vorgelebt und sich von dem ernährt, was der Garten hergab. Fleisch und Fisch aus Japan

zu bestellen, wäre ihnen nie in den Sinn gekommen. Für mich ist die regionale Küche darum schlicht und einfach die Zukunft.

Wo liegen die Herausforderungen beim Kochen mit regionalen Produkten?

Beim Bären Gonten war es die Frage, wie die Produkte vom Hof in die Küche kommen. Da musste ich viele logistische Lösungen finden. Die Verfügbarkeit kann ebenfalls herausfordernd sein. Das lässt sich jedoch ganz pragmatisch lösen: Statt ein Gericht auf der Karte bis ins letzte Detail durchzudefinieren, lieber offen formulieren und dadurch flexibel bleiben. Die Gäste sollen immer noch wissen, was sie kriegen, klar, aber ob es dieser oder jener Teil des Rindes ist, muss da nicht stehen. 99 Prozent der Restaurants schreiben ja auch «Fisch nach Fang». Das kannst du beim Fleisch genauso handhaben.

«FÜR MICH IST DIE REGIONALE KÜCHE SCHLICHT UND EINFACH DIE ZUKUNFT.»

Was sind Ihre Tipps und Empfehlungen für Gastronominnen und Gastronomen, die ihre Menükarte regional(er) gestalten möchten?

Ich finde diesbezüglich zwei Punkte wichtig: Erstens, je regionaler gekocht wird, desto mehr stärken sich Gastronom und Produzentin gegenseitig. Die Gastronomin gibt dem Produzenten Sicherheit, wodurch dieser noch mehr Gas geben und immer wieder Neues wagen kann. Zweitens, wenn wir in die Ferien fahren, möchten wir möglichst authentisches Essen geniessen. Was aber ist mit all jenen, die in der Schweiz Ferien machen? Spüren die «unsere» Küche überhaupt noch? Meine Empfehlung ist darum: unbedingt an die Regionalität glauben und einfach mal machen. Probieren geht immer über Studieren.

PASCAL SCHMUTZ

Einer, der weiss, was er tut: Bevor Pascal Schmutz sich vor sieben Jahren selbstständig machte, kochte er in Fünfsternehäusern wie dem Vitznauerhof und dem Waldhaus Flims. Gault Millau zeichnete ihn mit 16 Punkten aus und kürte ihn 2010 zudem zur «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz». Heute verbindet er Kulinarik und Wirtschaft und unterstützt als Food Consultant und Ideengeber andere auf dem Weg zu einem klaren Profil. Seine Kundenliste zieren unter anderem die Fondation Beyeler, GraubündenViva, Volvo, Coca Cola und die Bergbahnen Engelberg-Titlis.

GENUSS AUS DER GEGEND

Die kulinarische Schweiz ist voller Schätze.
Wir stellen Ihnen einige vor – mit Inspirationen
zu innovativen Zubereitungen.



2

1 DIE LONGEOLE

Die Longeole stammt aus Genf und wird normalerweise von Kartoffelgratin begleitet. Doch wie wärs mal lauwarm auf rohem Sauerkraut mit Nüsslisalat zur Vorspeise? Auch als Sugo-Longeole zu Nudeln oder Gnocchi macht sich die Wurst hervorragend.

3

2 DER GLARNER NETZBRATEN

Traditionell mit einer dunklen Bratensauce, Gemüse und Kartoffelstock: So wird der Glarner Netzbraten serviert. Neu und einmal anders interpretiert schmeckt er hervorragend in einem Sandwich mit süssem Senf, marinierten Zwiebeln und Sauerkraut, umgeben von einem knusprigen Brötli.

4

3 DER SAUCISSON AUX CHOUX VAUDOIS

Traditionell wird diese in den Kantonen Waadt, Freiburg und Neuenburg hergestellte Wurst für das Papet vaudois verwendet, bei dem sie auf Lauch gegart und mit Kartoffeln serviert wird. Zusammen mit Pilzen und Federkohl kann sie aber auch zum Belag für eine Pizza vaudoise oder auf einem orientalischen Linsengemüse serviert werden.

5

4 DIE ZUGER CHRISIWURST

Die Chriesiwurst gibt's einerseits zum Grillieren, andererseits zum Sieden. Die Grillversion macht sich auch gut in einem peppigen Hotdog mit rotem Chabissalat und Senfsauce. In der Herbstsaison passt sie herrlich zu Wildbeilagen wie Rotkraut, Marroni und Spätzli.

5 DIE HALLAUER SCHINKENWURST

Diese Schaffhauser Spezialität wird hauptsächlich kalt und in feine Tranchen geschnitten auf dem Apéroplättli genossen. Dazu passen hausgemachte Gemüsepickles oder eingelegte Gurken. Warm ist die Wurst Bestandteil der Hallauer Platte. Kombiniert mit süssem Kürbis, Lattich und gerösteten Kürbiskernen wird sie zum etwas anderen Wurstsalat.

JEDER REGION IHR CORDON BLEU

Manchmal wird aus der Not ein Klassiker. So besagt es zumindest die Legende jener Briger Köchin, die zu Napoleons Zeiten aus 30 Schweinskarrees kurzerhand 60 mit Schinken und Käse gefüllte panierte Schnitzel zubereitete und so auch eine unangekündigte Gruppe satt bekam. Heute ist das Cordon bleu eine der variabelsten Schweizer Gerichte. Hier einige Ideen für jede Region und Saison.



Frühlings-Cordon-bleu

Wer Rhabarber eingemacht hat, kann damit den Frühling vorziehen oder verlängern: Dieses Schweins-Cordon-bleu verspricht dank der Kombo von Mostbröckli, Taleggio, Feigensenf und Rhabarberkompott ein ebenso süss-scharfes wie würzig-schmelzendes Vergnügen. Im Gertrudhof wurde es als Monats-Cordon-bleu serviert.



Cinque Stelle

Der ganze Mittelmeerraum vereint in einer Chiliflocken-Panade: Mit diesem Cordon bleu lässt Adrian Wüthrich Gaumen und Gedanken gleichermaßen reisen – die Rindsnuss trifft auf Cantadou, italienische Kräuter, getrocknete Tomaten, Oliven und Schweizer Rohschinken. Bon appétit, buon appetito, buen provecho!



Bündner Cordon bleu

Zwei Traditionen vereint: Sascha Menzi vom Gertrudhof füllt das Kalbsplätzli mit Bergkäse und Capuns, reichert also das knusprige Ensemble mit Salsiz, Speck und Mangold an. Ob Schnitt- oder Stielmangold verwendet wird, spielt keine Rolle.



Fondue-Cordon-bleu

Ein weiterer Klassiker im Klassiker: Bei dieser Variante serviert der Gertrudhof das panierte Schweinsnierstück ohne Käse, dafür mit Fondue-Caquelon. Denn statt Brot tunken die Gäste Cordon-bleu-Stücke in den Fonduekäse – der Hit auf jeder Winterkarte, der die Qual der Wahl kreativ umgeht.



Jersey Blue

Für diese Variante füllt die Metzgerei Wüthrich das Schweinsnierstück mit Blauschimmelkäse, Schinken und Feigensenf und greift fürs Paniermehl zu Haferflocken. Wie bei der Füllung sind die Möglichkeiten auch hier vielfältig: Cornflakes, Pankomehl, Kokos, Popcorn, Gewürzzugabe – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Buure-Cordon-bleu

Raclette darf im Winter ebenso wenig fehlen wie Fondue, darum greift Adrian Wüthrich für dieses Cordon bleu zu Schweinshals, geräuchertem Raclettekäse, Rohessspeck und Röstzwiebeln. Die Panade aus Pankomehl – die japanische Variante von Paniermehl – sorgt dabei für einen extraknusprigen Biss.

Die Ideengeber

Für die Rezeptideen durften wir auf die Expertise von Sascha Menzi vom Zürcher Restaurant Gertrudhof und Adrian Wüthrich von der gleichnamigen Ostermündiger Metzgerei zählen. Der Gertrudhof führt an die 20 Cordon-bleu-Varianten auf der Karte und kreiert monatlich eine neue, wie beispielsweise die im Artikel erwähnten, die Metzgerei berät die Kundschaft seit 1886.

FAGOTTINI ALLA TICINESE



Für diese Ausgabe fragten wir die letztjährige LCDJ-Gewinnerin Anastasia Mischukova nach einem Gericht mit einer Tessiner Fleischspezialität. Sie erzählt uns die Geschichte einer Passfahrt, die mit Luganighetta-gefüllten Kastanienfagottini und einem satten Reporter-Team endete.

«Ich liebe solche Geschichten, die Möglichkeit, eine Region kulinarisch zu erkunden. Marroni waren auf der Suche nach einer Gerichtsidee sofort gesetzt. Sie sind meine persönliche Tessin-Erinnerung. Wurst lag ebenfalls auf der Hand, nicht nur wegen der Wurstvielfalt des Tessins, sondern auch, weil diese Produkte für die komplette Verwertung des Tieres stehen – ein Anliegen, das mir sehr wichtig ist. Blieb noch die passende Frucht. Eine Kombination, die auf meine Kindheit in Kirgistan zurückgeht: Frucht und Fleisch werden dort häufig und gerne kombiniert und eignen sich wunderbar für umami Gerichte. Sowieso spielen Geschmacksqualitäten in meiner Küche eine wichtige Rolle. Gerichte, die alle fünf Geschmacksrichtungen vereinen, sind mir am liebsten. Darum auch die Zitrone im Espuma.»

Alles aus der Sonnenstube

Aber zurück zur Frucht. Auf die Idee mit der Khaki hat mich ein befreundeter Koch mit Tessiner Wurzeln gebracht. Die Feige schien mir zu bekannt, darum hat es die Khaki auf den Teller geschafft – zusammen mit Fagottini aus Kastanienmehl, gefüllt mit Luganighetta, begleitet von Zitronen-Käse-Espuma und gehobelten gerösteten Marroni. Die Zutaten dafür habe ich auf einem Tessin-Ausflug mit meinem Vater eingekauft. Eigentlich wollten wir durch den Gotthardtunnel fahren, haben uns dann aber wegen Stau für eine Passfahrt entschieden. Ein Glück, denn bei unserer Verpflegungs-

pause entdeckte ich einen Spezialitätenladen mit verschiedensten Tessiner Käsen – leider alle namenlos, weshalb ich bis heute nicht weiss, wie der aus meiner Sicht wohl geruchsintensivste, aber grossartigste Käse im Espuma heisst.

Wurst am Meter

Die Luganighetta – so etwas wie die Grillschneckschwester der Luganigha und eine typische Spezialität der Tessiner Grotti – kaufte ich beim Metzger in Bellinzona. Er hatte sie gerade frisch produziert und drehte sie nun im Laden für jede Kundin und jeden Kunden auf die gewünschte Länge. Insgesamt waren es sicher 20 Meter Wurst. Verständigt haben wir uns mit Händen und Füssen, da ich kein Italienisch und er kein Deutsch sprach. Zurück zu Hause lag dann die grösste Herausforderung im Kastanienmehl: Dreimal musste ich mit dem Pastateig neu anfangen und das fehlende Gluten im Kastanienmehl schliesslich mit Weizenmehl ausgleichen. Aber die Mühe scheint sich gelohnt zu haben, wie mir die zufriedenen Gesichter der Autorin und des Fotografen verrieten.»



Wurde in Bellinzona auf Anastasias Wunschlänge gedreht: Luganighetta, ein Geheimtipp aus den Tessiner Grotti.





Jana Burren hat sich dieses Jahr am Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» den ersten Platz erkocht. Vielleicht bist du 2024 auf dem Siegerbild zu sehen?



HALLO, KOCHTALENTE AUS ALLEN REGIONEN!

Bist du jung, ambitioniert und auf der Suche nach dem Kick für deine Kochkarriere? Dann notiere dir schon jetzt den 6. Mai 2024 – die 22. Ausgabe des renommierten Kochwettbewerbes «La Cuisine des Jeunes».

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



Kochwettbewerb in der Welle7 in Bern

Die vier ausgewählten Kandidatinnen und Kandidaten kochen am 6. Mai 2024 in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof live vor Publikum und Fachpresse um die Wette. Im Anschluss findet eine exklusive Siegesfeier statt.

Stay tuned!

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre

Lehrabschlussprüfung zwischen 2018 und 2023 erfolgreich bestanden haben. Sämtliche Teilnahmebedingungen und -unterlagen werden im November 2023 auf lcdj.ch publiziert.

 Bleib informiert
auf unseren Social-
 Media-Kanälen.

Bleiben Sie informiert mit einem Abo von «Messer & Gabel»



Der feine Unterschied.

Möchten Sie viermal jährlich kostenlos die neusten Gastro-Trends und spannende Storys rund um Fleisch erhalten? Mit «Messer & Gabel» von «Schweizer Fleisch» profitieren Sie von Fachwissen und Hintergründen – von Profi zu Profi.

Jetzt ganz einfach abonnieren unter schweizerfleisch.ch/bestellen oder mit dem QR-Code.

Möchten Sie Ihre Adresse ändern? Schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch

