



BILDER ZVG

Andreas Döllerer gibt in seinen Kursen weiter, wie regionale Gerichte auf höchstem Niveau entstehen. Beispielsweise seine Fenchelknolle in Gletschersand.

WENN KÖCHE WEITERKOMMEN WOLLEN

Vegetarische und regionale Gerichte werden immer gefragter. Weil vielen Köchen das notwendige Wissen fehlt, um täglich abwechslungsreiche Menüs anzubieten, besuchen sie Kochkurse von Profis.

Horst Petermann bietet sie an, André Jaeger führt eine eigene Cooking Academy, Hanspeter Hussong schliesst dafür sogar sein Lokal und Meret Bisseggers Kurse sind jeweils innert einer Stunde ausgebucht. Kochkurse sind nicht nur bei Laien im Trend. Auch Profis gucken immer häufiger in die Töpfe anderer und lassen sich von Köchen ausbilden. Dieser Trend macht selbst vor der Landesgrenze und der Gemeinschaftsgastronomie nicht Halt.

Die SV Group, Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie, legt im Rahmen ihres Klimaschutzprogramms grossen Wert auf vegetarische Gerichte. Um die Umwelt zu schonen, sollen deutlich mehr Gerichte ohne Fisch und

Fleisch verkauft werden. Damit die SV Group in ihren Betriebsrestaurants regelmässig vegetarische Gerichte anbieten kann, die abwechslungsreich, saisonal und gluschtig daherkommen, bietet sie ihren Köchen die Möglichkeit, vegetarische Kochkurse im Haus Hiltl zu besuchen. «Basis- und Advanced-Kurse kommen sehr gut an, sie sind meistens gar ausgebucht», sagt Patrick Rähmi, F&B Consultant der SV Group. Die Kursbesuche gelten als Arbeitszeit.

Hiltl, das erste vegetarische Restaurant der Welt, hat das Bedürfnis erkannt und bietet neu neben Kochkursen für Laien auch solche für Profis an. Diese sind sehr gefragt: «Während 2013 noch 14 Kurse für Köche gebucht wurden, sind es 2014 zum heutigen Stand bereits

40», sagt Kursleiterin Dorrit Voigt. «Wir wollen in unseren Kursen die Freude an der vegetarischen Küche wecken, Wissen über neue Gerichte und vegane sowie vegetarische Produkte vermitteln.» Die Kurse im Kochatelier im Haus Hiltl in Zürich sind jeweils in mehrere Teile gegliedert. Bereits in der Einführung erfahren die Anwesenden Wissenswertes rund um die vegetarische Ernährung und welche Punkte dabei besonders beachtet werden müssen. «In vielen fleischlosen Gerichten fehlt der Eiweisslieferant», weiss Ernährungsberaterin Karolin Rose. Es müssen nicht immer Eier und Milchprodukte sein, um den Körper mit Eiweiss zu versorgen. Sie rät den Köchen, auch mal mit Quorn, Linsen, Kichererbsen, Vollkorngetreide oder

Seitan zu kochen. Als ihr das Stirnrnzeln der Kursteilnehmer auffällt, schiebt sie nach: «Seitan besteht aus reinem Weizeneiweiss und wird durch das Auswaschen der Stärke aus Weizenmehl gewonnen. Es verfügt über eine feste Konsistenz und ist gut würzbar. Die Masse eignet sich dünn geschnitten als Fleischersatz in Gulasch, als Schnitzel oder Braten.» Auch auf Sojaprodukte wie Tofu, Edamame und Sojasprossen geht die Ernährungsberaterin genauer ein und gibt gleich Tipps, wie diese in der Küche verwendet werden können. Räuchertofu etwa eignet sich als Schinkenersatz für Spaghetti carbonara. Da die meisten Köche bis anhin wenig ...

Fortsetzung Seite 12

ANZEIGE

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE, HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE LUZERN

ZAGG

1000 SINNE

Ihre Sinne werden Augen machen

VOM 7. BIS 10. SEPTEMBER 2014

MESSEHALLEN
MESSE LUZERN

ZAGG.CH

Kisag-Rechauds
für die gepflegte Tischkultur

Abbildung: Rechaud LongFire® mit integriertem Gasbrenner – speziell geeignet für die Gastronomie:

- Grosse Leistung von 1,4 kW, fein regulierbare, saubere, blaue Flamme
- Besonders lange Brenndauer von 2 Stunden
- Befüllt in nur 20 Sekunden mit Kigas-Dosen
- Günstig im Betrieb: Fr. –30/Betriebsstunde – kein Verlust durch Verdampfen: Restgas geht nicht verloren
- Vielseitig einsetzbar, auch für Raclette oder Tischgrill – Zubehör separat erhältlich

Kisag
Schweiz

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

VARIUS WASCHTISCHE
Flexibilität nach Mass

www.franke-ws.com

WASHROOM SYSTEMS

FRANKE

VAHINÉ
FOODSERVICE

Die leckere und farbenfrohe Lösung für ihre Eiskreationen und Desserts.

Sweeties
Caramel
Sweeties
Chocolat
Sweeties

H*GZ N° 18



Das Hiltl-Kochatelier ist auch für Profis gerüstet.

... mit Fleischalternativen gearbeitet haben, zeigt Hiltl-Koch Wolfi Potzmann den Anwesenden im nächsten Teil des Kurses, wie man sie verwendet. Danach dürfen die Kursteilnehmer selbst an den Herd: Nepal-Linsen, gefüllte Aubergine, Paprika-Geschnetzeltes, Gemüse-Paella und Couscous Marrakesch stehen auf dem Menüplan. In die Aubergine kommt Sojahack, das Geschnetzelte besteht aus Quorn. Wohl etwas häufiger als im Alltag probieren die Köche die ungewohnten Gewürze und Saucen, besprechen den weiteren Ablauf mit Kollegen. «Die Chefs stehen der vegetarischen Küche heute offener und positiver gegenüber als noch vor wenigen Jahren», freut sich Wolfi Potzmann, der seit drei Jahren im Kochatelier unterrichtet.

Präsentation wird grossgeschrieben

Viel Aufmerksamkeit wird der Präsentation der Gerichte zuteil. Da vegetarische Gerichte oftmals als Eintöpfe gekocht werden, ist Kreativität gefragt, damit diese auf dem Teller gluschtig daherkommen. «Genauso wichtig wie die Qualität der Speisen ist das sorgfältige und kreative Anrichten», weiss Dorrit Voigt. So dekoriert Wolfi Potzmann die fertigen Teller mit wenigen Handgriffen. Die gezückten Kameras der Köche sind Beweis genug, dass sie diesen Input gerne annehmen. Beim anschliessenden Probieren der Gerichte wird das überraschte Schweigen meist von einem anerkennenden Nicken begleitet: «Ich finde es spannend, neue Produkte wie Seitan und Seidentofu sowie deren Verwendung kennen zu lernen», sagt ein Teilnehmer. Er könne sich gut

vorstellen, das Gelernte in seinem Betrieb umzusetzen. Nur die gefüllte Aubergine könne er nicht anbieten. Deren Zubereitung würde für 800 Gäste zu viel Zeit in Anspruch nehmen. Als einen bereichernden Mehrwert erachtet ein anderer den Kochkurs, als spannenden Austausch unter Seinesgleichen. Leider seien für ihn nicht alle Gerichte umsetzbar, da ihm dazu die passenden Lieferanten fehlten.

Im letzten Teil erstellen die Köche einen Wochenplan. Abwechslungsreich und ausgewogen mit vielen Gerichten aus der ganzen Welt soll dieser versehen sein. «Dabei Klassiker wie Äppler Makkaroni, Risotti und Aufläufe nicht vergessen», rät Dorrit Voigt und verteilt eine Liste voller nützlicher Links und Bezugsquellen. Zudem rät sie, Gäste nach ihren vegetarischen Wunschenmenüs zu befragen. Das Haus Hiltl beschäftigt zahlreiche Mitarbeiter aus aller Herren Länder, welche immer wieder Rezepte aus ihrem Heimatland mitbringen, die auf die Menükarte oder das berühmte Hiltl-Buffer kommen.



DIE REGION AUF DEM TELLER
Andreas Döllerer, Österreichs Vorzeigekoch, zeigt, wie regionale Spitzengastronomie schmeckt.

Von erfolgreichen Quereinsteigern lernen

Ebenfalls über eine Fülle an vegetarischen Rezepten verfügt Meret Bissegger. Die leidenschaftliche Köchin und Pflanzenfachfrau kochte bereits zwischen 1990 und 2000 in ihrem Ristorante Ponte dei Cavalli konsequent mit Bio- und Vollwertprodukten. Fleisch und Wein hat sie schon immer von regionalen Produzenten bezogen. Zeitweise wurde ihr Lokal mit 14 Gault-Millau-Punkten geadelt. Bekannt wurde die 53-Jährige aber durch ihre Cucina Naturale, die

sich durch die Verwendung urtümlicher Produkte, einen eigenständigen Umgang mit saisonalem Gemüse sowie Gewürzen und Kräutern auszeichnet. Seit 30 Jahren schon arbeitet sie mit Wildkräutern aus ihrer Umgebung und ist somit eine Pionierin auf diesem Gebiet. Von diesem Wissen wollen nun nicht nur Private, sondern je länger desto mehr auch Köche profitieren. Ihre mehrtägigen Kochkurse sind jeweils innert 24 Stunden ausgebucht. Im Winterhalbjahr handeln sie von Wintergemüse, im Frühjahr von Wildkräutern. «Ich werde immer häufiger von Köchen angefragt, ob ich Kurse für sie zusammenstellen würde», sagt sie. Meist seien diese zweitägigen, thematischen Kurse so aufgebaut, dass sie am ersten Tag in der Showküche aufzeigt, wie sie ihre Produkte verarbeitet. Am folgenden Tag helfen die Köche zuerst bei der Mise en place mit, um ihr dann wieder bequem zuzuschauen und so die vielen speziellen Produkte kennen lernen.

«Da ich keine ausgebildete Köchin bin, benötigt ein Kochkurs für Köche immer eine Portion Mut», verrät sie. Zumal sie als Quereinsteigerin Vieles in Frage stelle: «Ich blanchiere beispielsweise fast kein Gemüse, da es durch diese Kochweise ausgelaugt wird.» Um möglichst viel vom Produkt zu erhalten, brät sie es beispielsweise in Olivenöl an und löscht es mit Weisswein ab oder kocht es kurz in einem würzigen Sud. Sie zeigt den Teilnehmern ihrer Kurse, wie saisonales Gemüse gewürzt werden kann, damit Wintergemüse selbst im April noch schmeckt. «Ich schicke es mit Gewürzen um die Welt.» Rüebli beispielsweise versieht sie auch mal mit Ingwer und Honig. Randen werden zu Carpaccio und Wurzelgemüse zu Tatar. «Gemüse nimmt in meiner Küche einen sehr wichtigen Platz ein.»

Reicher Geschmack der Langsamkeit

Meret Bissegger betreibt eine Vollwertküche mit weniger bekannten Produkten wie Quinoa, Amaranth, Vollkornreis, Vollgerste und Hirse, zeigt, wie vielseitig diese sind und wie man sie richtig verwendet. Raffinierte Produkte sind in ihrer Küche nicht zu finden. «Getreide ist das Essen der Zukunft. Fleisch wird zwangsläufig zur Beilage. Deshalb müssen wir lernen, Getreide richtig zu verwenden und sollten seine zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten kennen.» So lehrt sie beispielsweise, dass roter Reis und anderes Vollkorngetreide in kaltem Wasser angesetzt werden und eine viel längere Kochzeit benötigt als raffiniertes. Salz, Bouillon und Wein kommen erst am Schluss dazu. Auch Hülsenfrüchte müssten lange und gut durchgekocht, jedoch von Anfang an gewürzt werden. Etwa mit Bohnenkraut und Lorbeer. Überhaupt die Kräuter! Hier könnten noch einige etwas von ihr lernen. Sie braucht keine fertigen Kräutermischungen, macht aber trotzdem grosszügig Gebrauch von aromatischen Gewürzen und Kräutern. «Auf die Mischung kommt es

an», verrät sie. «Jedes Gemüse verfügt in meiner Küche über eine Gruppe passender Kräuter.» Welche das sind, erfährt man in ihren Kursen in der Casa Merogusto.

Spitzenkoch gibt seine Geheimnisse weiter

Neue Ideen vermittelt auch Andreas Döllerer. Der mit 18 Gault-Millau-Punkten und jeweils der Höchstwertung von 4 Gabeln im Magazin «Falschaff» und 5 Sternen im Heft «à la carte» ausgezeichnete Koch aus Golling in Österreich hat sich ganz der Cuisine Alpine verschrieben. Der Präsident der «Jeunes Restaurateurs Österreichs» gilt als kreativer Vorreiter unter den jungen Spitzenköchen seines Landes. Er gibt sein ganzes Wissen weiter. Selbst die Herstellung der Bestandteile aller seiner Gerichte, wie der alpinen Misosuppe oder der Fenchelknolle im Gletschersand-Teig, verrät er bis ins letzte Detail. Nicht nur von seinen vier Lehrlingen im Betrieb, sondern auch von Laien und Menschen vom Fach lässt er sich in die Kochtöpfe schauen.



DIE QUEREINSTEIGERIN
Kochkurse von Meret Bissegger sind auch bei Köchen sehr gefragt.

«In letzter Zeit schicken immer mehr regionale Kochverbände ihre Mitglieder zu mir», berichtet er. In individuellen Kursen kocht er dann mit ihnen regionale Gerichte à la Döllerer. Je nachdem, aus welchem Segment die Kursteilnehmer kommen, verrät er Rezepte für die einfache oder Spitzengastronomie. In jedem Kurs aber versucht Andreas Döllerer, den Köchen zu vermitteln, wie sie ihren Gästen auf den Tellern zeigen können, in welcher Region sie sich befinden. «Authentizität ist das Wichtigste: Ich beispielsweise bin heimatverbunden, geerdet und koche auch so.»

Natürlich verwende er dafür ausschliesslich Produkte aus dem umliegenden Salzburgerland. Um den Kursteilnehmern näher zu bringen, wie eine enge und erfolgreiche Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten aus der Umgebung aussehen könnte, fährt der Sternekoch am ersten Kurstag mit ihnen dorthin. Vor Ort können die Köche die Lebensmittel, die eigens für Andreas Döllerer's Küche hergestellt werden, verkosten. Das kann Kaviar vom weissen Stör oder Käse aus Milch der Jerseykühe sein. «So möchte ich aufzeigen, dass es sich lohnt, mit kleinen Produzenten zusammenzuarbeiten.» Diese Besuche sollen die Köche auch zu einem sorgfältigeren Umgang mit Lebensmitteln animieren. Am zweiten Kurstag werden die regionalen Lebensmittel in Schaukochkursen verarbeitet und natürlich gegessen. Damit nicht nur die Kursteilnehmer, sondern auch die Gäste in Döllerer's Geniesserrestaurant die aufwändigen und durchdachten Gerichte verstehen, sind die Menükarten in Döllerer's Geniesserrestaurant seit Neuestem mit Barcodes versehen. Darin werden die Menüs sowie die Produkte des Spitzenkochs erklärt.

Sarah Sidler

www.hiltl.ch
www.meretbissegger.ch
www.doellerer.at

ANZEIGE

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE VERLAG

«Es gibt nur eine Möglichkeit: Sieg, Unentschieden oder Niederlage.»

FRANZ BECKENBAUER

1. RANG

Relax-Weekend
im Hotel Eden Roc in Ascona
(2 Übernachtungen
für 2 Personen inklusive Dinner
im Gourmet-Restaurant La Brezza).



Machen Sie mit bei unserem
grossen WM-Tippspiel
und registrieren Sie sich
noch heute online unter

<http://wmtippspiel.hotelgastrounion.ch>

Mit freundlicher Unterstützung durch:



In Vully veritas

Eine Wechsausstellung im Museum Murten zeigt den Rebbaubau als Schrift der Zeit.

Vom 1. Juni bis zum 5. Oktober gibt das Museum Murten einen Einblick in die Geschichte des wohl kleinsten Weinbaugebiets der Schweiz, den Mont Vully. Am Wistenlacher Berg, wie der Hügel zwischen dem Neuenburger- und dem Murtesee auf Deutsch genannt wird, teilen sich heute 24 Winzer und Selbstkelterer 150 Hektar Rebland. Zwei Drittel liegen in Freiburg, ein Drittel in der Waadt. Während sich früher die Winzer von hüben und drüben kaum kannten, pflegt die junge Generation Weinmacher eine enge Zusammenarbeit über die Kantonsgrenzen hinweg. Sie kennen sich von der Ingenieurschule, wo sie gemeinsam die Schulbank drückten. Sie verkosten ihre Weine, teilen Erfahrungen und haben damit die Qualität der Weine um grosse Schritte vorwärtsgebracht. Anders als in Neuenburg oder am Bielersee, wachsen die Reben am Vully nicht auf Kalkstein, sondern auf Molasse. Beste Weine ergeben die Sorten Traminer, Pinot Gris und die Spezialität Freiburger, eine Kreuzung aus Silvaner und Grauburgunder.

Älteste Dokumente stammen aus dem Mittelalter. Vermutlich haben jedoch bereits römische Legionäre aus Avenches die ersten Rebberge angelegt. Vor allem das Zusammenlegen kleinster Parzellen zu grösseren Flächen zwischen 1962 und 1992 und damit verbundene Arbeiten führten zu einem erleichterten Anbau und zu besseren Qualitäten. Vorträge, Besichtigungen und natürlich Degustationen im Beisein der Winzer sorgen dafür, dass die Ausstellung «In Vully veritas» keine trockene Angelegenheit wird. (gab)

www.museummurten.ch



ZVG

In Reih und Glied aufgestellt, warten die Trophäen auf die Sieger.

Die Merlot-Champions sind gekürt

Am Wettbewerb «Mondial du Merlot & Assemblages» haben Schweizer Produzenten einmal mehr die Nase ganz vorne.

Schweizer Merlot-Weine sind spitze. Zwar hat es an der siebten Ausgabe des «Mondial du Merlot & Assemblages» keinem einheimischen Gewächs zu grossem Gold gereicht, dennoch bleiben 20 von 32 Goldmedaillen in der Schweiz. Bei den Silbermedaillen sind es sogar etwas mehr als 66 Prozent. Der Preis für den besten Schweizer Merlot ging an Weinhaus Hammel in Rolle/VD für den Merlot Clos de la George 2011 aus Yvorne. Der Advokat und Weinunternehmer Charles Rolaz durfte noch drei weitere Gold- und eine Silbermedaille in Empfang nehmen. «Diese Auszeichnungen krönen unsere Qualitätsbestrebungen, die wir in den Domänen Charles Rolaz, Hammel SA seit 25 Jahren vorantreiben», sagt der Weingutsbesitzer. Mit zweimal Gold und zweimal Silber ist auch Meinrad Perler, Schweizer Winzer des Jahres 2010 und Besitzer der Agriloro SA, ganz vorne mit dabei. Ebenfalls Winzer des Jahres und die gleiche Anzahl Medaillen holten sich Diego und

Nadja Mathier aus Salgesch/VS. Für eine Überraschung sorgten die Tessiner Cagi Cantina Giubiasco, Matasci Fratelli und die Tenuta Castello di Morcote, die mit ihren weiss und rosé gekelterten Merlots Gold gewannen. Der Spezialpreis «Gran Maestro del Merlot» für eine Serie von drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen desselben Weins ging an die Kellerei von Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini aus Barbengo/TI für ihren Balin, eine Assemblage aus Merlot, Arinarnoa und Cabernet Sauvignon.

Der «Mondial du Merlot & Assemblages» wurde zum vierten Mal von der Vereinigung Vinea in Sierre/VS organisiert. Produzenten aus 23 Ländern hatten 430 Weine eingereicht. Dies entspricht einem Zuwachs von rund einem Drittel gegenüber dem Vorjahr. Der einzige Gewinner von grossem Gold ist der Merlot Masut Da Rive 2009 aus dem Friaul (I). (gab)

www.mondial-du-merlot.com

+AGENDA+

Schon barfuss Müller-Thurgau probiert?

Am Dienstag, 10. Juni, wird in Zürichs schönster Badi, der Frauenbadi am Stadthausquai 12, Wein verkostet. Ab 20 Uhr entkorken Schweizer Winzer ihre Spezialitäten – allen voran steht dieses Jahr der Müller-Thurgau. Mit von der Partie sind Weinmacher aus allen Ecken des Landes: Aagne Familie Gysel und GVS Weinkellerei aus Schaffhausen, Albert Mathier & Söhne aus dem Wallis, die Domaine Chervet vom freiburgischen Mont Vully, aus dem Kanton Zürich Pünter Weinbau, Weingut Erich Meier, Weinbau Wetli, Staatskellerei Zürich und Zweifel Weine sowie die Tenuta San Giorgio aus dem Tessin und das Weingut Schmid Wetli aus dem St. Galler Rheintal. Dazu gibt es Käse von Rolf Beeler und andere Schweizer Spezialitäten. Die Band Just Jazz begleitet den Abend musikalisch. Der Eintritt kostet 30 Franken. Eine Anmeldung ist erforderlich. Das Fest findet bei jeder Witterung statt. Insider behaupten, bei Regen und Sturm sei es in der Frauenbadi am schönsten.

www.mettlervaterlaus.ch

Italienische Winzer in Zürich

Montag, den 16. Juni, sollten sich alle Liebhaber von Wein aus «Bella Italia» vormerken. Dann nämlich kommen 35 Winzer aus allen Regionen mit mehr als 200 Weinen ins Swissôtel nach Zürich-Oerlikon. Eine einmalige Gelegenheit, die Winzer persönlich zu treffen. Die Zeit zwischen 14 und 17.30 Uhr ist für Fachbesucher aus dem Handel und der Gastronomie reserviert. Danach haben bis 20 Uhr alle Weinliebhaber Zutritt. Der Eintritt zur Veranstaltung der International Wine Traders ist frei, um eine Anmeldung wird jedoch gebeten.

trudibruehlhart@bluewin.ch

ANZEIGE



Quality

TOP HITS



**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**