

60 Jahre

# GILDE

*Zwischen gestern und  
morgen – die Gilde feiert!*  
Von 1954 bis 2014

*Gastrotrends*  
Üppiges und Exotisches mit  
Rezepten aus den Fünfzigerjahren



**60 Jahre GILDE**

...wir gratulieren zum Jubiläum

 **berndorf**  
LUZERN  
[www.berndorf.ch](http://www.berndorf.ch)





Happy Birthday Gilde!

## Liebe Gäste

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen feiert dieses Jahr ihren 60. Geburtstag – genau wie ich. Man könnte also sagen, wir sind so gut wie zusammen gross geworden...

Die Gilde und ich, beide feiern in diesem Jahr einen runden Geburtstag. Zusammen sind wir gross geworden. Was etwas übertrieben tönt, ist nicht von allzu weit hergeholt. Ich habe bereits als junger Koch realisiert, dass sich meine Qualitätsansprüche mit den Wertvorstellungen der Gilde decken. Denn wie in meinem Betrieb werden auch in der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen Qualität, Kreativität und Gastlichkeit gross geschrieben, was mich schon früh bewogen hatte, der Gilde beizutreten.



Im Mai feiert die Gilde ihren 60. Geburtstag und es freut uns sehr, in dieser Ausgabe des Gilde-Magazins einen Blick zurück und nach vorne zu werfen. Wir erinnern uns an vergangene Trends, berichten über die Entwicklung «von gestern zu heute» und wagen ebenso einen Blick in die Zukunft der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Wir stellen Ihnen von Gilde-Köchen kreierte Rezepte vor und präsentieren, passend zu unserem Jubiläum, (fast) in Vergessenheit geratene Klassiker – neu interpretiert, so dass sich Tradition und Innovation erfolgreich verbinden. Denn Tradition bleibt eine Verpflichtung und 60 Jahre sind ein guter Anfang für die Zukunft.

Unser herzlicher Dank gilt an dieser Stelle Ihnen, liebe Gilde-Gäste. Schön, dass wir Sie immer wieder bei uns begrüssen und verwöhnen dürfen.

*R.F. Maeder*

R.F. Maeder



## Eine Frage des Stils

Die einzige Leinenweberei für die Hotellerie- und die Gastronomie-Branche in der Schweiz stellt seit über 140 Jahren hochwertige Textilien her.

Neu mit Le Nouveau Chef – exklusiv bei Schwob. Die perfekte Passform, die hohe Funktionalität und das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis sind der Schlüssel zum Erfolg. Viele der ambitionierten Schweizer Köche tragen heute Le Nouveau Chef und sind begeistert.

Schwob AG, Kirchbergstrasse 19,  
3401 Burgdorf, schwob.ch

**Schwob**  
textiles of Switzerland

**OBRIST**  
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1864

Seit vielen Jahren unterstützt das Weinhaus Obrist die Gildebetriebe und gratuliert der Gilde zu ihrem 60-Jahr-Jubiläum.



OBRIST FREUT SICH, EINEN TEIL DER WEINE FÜR DIE JUBILÄUMSGENERALVERSAMMLUNG OFFERIEREN ZU DÜRFEN.

Obrist SA - Av. Reller 26 - CP 816 - 1800 Vevey - T 021 925 99 25 - F 021 925 99 15 - obrist@obrist.ch - www.obrist.ch

# Inhalt



## gilde à point

Zwischen gestern und morgen – die Gilde feiert!

6

## gastro-trends 50's

Üppiges und Tiefgekühltes –  
der Trend der Fünfzigerjahre

10



## gilde-partner

Diwisa – Brenner des Jahres 12  
Swiss Premium Selection – diese Flaschen gehören auf jeden Tisch 17  
Testuz – eine 500-jährige Tradition 20  
Duni – Wow-Konzepte für den Tisch 23  
Traitafina – Volle Transparenz bei SwissPrimGourmet 27  
Glatz – die goldene Mitte 29



## gilde-news

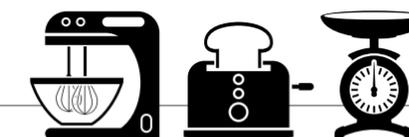
Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder 14  
Gildeclub: Genuss mit vielen Privilegien 28  
Rekordeinnahmen am Gilde-Kochtag 2014 31



## gilde à la carte

Rezepte aus Gilde-Küchen

ab Seite 18



## IMPRESSUM

© Copyright  
by Gilde-Sekretariat  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. +41 (0)44 377 52 90  
Fax +41 (0)44 377 55 14  
www.gilde.ch  
gilde@gastrouisse.ch

Verlag & Realisation  
Weber AG Verlag  
Gwattstrasse 125  
CH-3645 Thun/Gwatt  
Tel. +41 (0)33 336 55 55  
Fax +41 (0)33 336 55 56  
www.weberverlag.ch  
mail@weberag.ch

Redaktion  
René-François Maeder  
Annette Weber  
Katharina Dunigan  
Beat Straubhaar

Erscheinung  
2x jährlich Frühling/Herbst  
  
Auflage  
35000 Exemplare  
Sprachausgaben  
Deutsch/Französisch  
ISSN 1664-3801

Fotos Rezepte  
Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE  
www.marcusgyger.ch

gedruckt in der  
**schweiz**

à point

## Zwischen gestern und morgen - die Gilde feiert!

In Fach- und Gästekreisen nennt man sie einfach «Die Gilde». Gemeint ist die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Die Gilde feiert in diesem Jahr ihr 60-jähriges Bestehen.

Seit der Gründung im Jahre 1954 stehen für die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen Qualität und Ambiance im Mittelpunkt aller Bestrebungen. Für dieses Ziel setzen sich die Mitglieder konsequent ein.

Rund 275 Schweizer Gastronomiebetriebe können sich rühmen, der Gilde anzugehören. Dies entspricht etwa einem Prozent aller Gaststätten in der Schweiz. Die Qualität sowie die Ambiance stehen im Vordergrund. Es ist deshalb weder eine Frage der Grösse noch des Luxus, um als Gilde-Mitglied aufgenommen zu werden. Der Gast hat die Möglichkeit, aus einer grossen Vielfalt von Betrieben auszuwählen zu können: vom einfachen Restaurantsbetrieb über den Landgasthof bis hin zum Gourmetrestaurant.

### Gilde mit grossem Engagement

Seit nunmehr sechzig Jahren ist das Engagement der Gilde für den guten Ruf der Schweizer Gastronomie ebenso umfassend wie eindrücklich. Ein spezielles Augenmerk gilt der Förderung des beruf-

lichen Nachwuchses; Gilde-Betriebe sind daher gefragte Ausbildungsplätze sowohl für Köche wie auch für Servicemitarbeiter. Aber auch die Gilde-Mitglieder selbst nehmen es mit der Weiterbildung sehr ernst. Kurse, Seminare, Studienreisen und Erfahrungsaustausch bieten wertvolle Unterstützung.

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen – dieses ganz besondere Prozent des Schweizer Gastgewerbes – stellt bei allen ihren Taten den Gast in den Mittelpunkt. Jeder Gast soll als Gilde-Stammgast gewonnen werden.

Denn eines steht fest: Der Patron des Betriebes kennt als gelernter Koch die kulinarischen Wünsche seiner Gäste. Dementsprechend lässt er seine Gäste auch von Fachleuten bedienen, die wissen, wie wichtig der aufmerksame, persönliche Service und die kompetente Beratung sind.

Um den Bedürfnissen der Gäste auch in Zukunft gerecht zu werden, ruht sich die Gilde nicht auf ihren Lorbeeren aus. Im Gegenteil, sie richtet ihren Blick in die Zukunft.



### 60 Jahre Qualitäts- und Markenzeichen der Gastronomiebranche

Die Schweizer Gastronomie nahm – wie andere Branchen auch – in den Nachkriegsjahren einen «neuen» Anfang. Mit zunehmender politischer und wirtschaftlicher Stabilisierung entwickelten sich auch in der Gastronomie neue Strukturen. Insbesondere war zunehmend Qualität gefragt. Man konnte sich diese auch wieder leisten; der Gast wollte wieder «König» sein. Gefragt waren in wachsendem Masse kulinarische Spitzenleistungen, Kreativität und Erlebnisse. Immer mehr Gastronomie-Betriebe stellten sich – je nach Befähigung mehr oder weniger gut – auf die neuen Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kundschaft ein. Der Markt wurde unübersichtlich, die Preise stiegen, die Kundschaft war zunehmend verunsichert.

### Eine Idee nimmt Gestalt an

In dieser Situation zu Beginn der Fünfzigerjahre reifte in besonnenen Köpfen verschiedener Repräsentanten der Schweizer Gastronomie der Plan, eine Vereinigung mit klaren Statuten und vor allem



mit klaren fachlichen, unternehmerischen und menschlichen Qualitätsvorgaben ins Leben zu rufen. Sie wollten damit einen wesentlichen Beitrag zur Markttransparenz und Strukturschaffung unter den tausenden von Anbietern der Gastronomie leisten. Der Gast sollte sicher sein können, dass die Mitglieder dieser Vereinigung Gewähr bieten für eine ausgezeichnete Küche, für eine gute Betriebsführung und für Qualität in allen gastronomischen und kulinarischen Belangen. Das Projekt «Schweizer Gilde etablierter Köche» nahm Gestalt an.

Eine ganze Reihe von Gastronomiebetrieben und deren Patrons, allesamt durch ihr Qualitätsbewusstsein und ihre Kreativität ausgewiesene Köche mit Leib und Seele, schlossen sich spontan der neuen Fachvereinigung an. In der Folge entwickelte sich die Mitgliederzahl erfreulich, und bereits nach einem Jahr wies die Gilde die stolze Zahl von 194 renommierten, «Gilde-würdigen» Gastronomiebetrieben auf, die sich fortan nicht nur im eigenen Hause, sondern auch ganz allgemein mit Effort für die Förderung der qualitätsorientierten Schweizer Küche und Gastronomie einsetzten.



## Die Gründungsmitglieder

Am 17. Mai 1954 wurde die Schweizer Gilde etablierter Köche im Restaurant Muggenbühl in Zürich offiziell gegründet. Die Männer der ersten Stunde und Gründungsmitglieder der Gilde waren:

- ◆ Jacques Faust, Restaurant Kehlhof, Stäfa (1. Gilde-Obmann)
- ◆ Albert Häusler, Zunfthaus zur Meise, Zürich
- ◆ Rudolf Frei, Restaurant Muggenbühl, Zürich
- ◆ Edi Meier, Gasthaus Rössli, Würenlos
- ◆ Willy Schärer, Restaurant Luft, Meilen
- ◆ Walter Schönholzer, Restaurant Mühlehalden, Zürich
- ◆ Georges Egger, Zürich-Höngg (1. Gilde-Geschäftsführer)



## Menüpräsentationen im Wandel der Zeit



## Die Gilde heute

Im Verlauf der Jahrzehnte hat sich die Gilde weiter entwickelt, sowohl in quantitativer wie auch in qualitativer Hinsicht. Sie ist bestrebt, frühzeitig Trends und Entwicklungen zu erkennen, was natürlich bedingt, dass man sich mit dem Gast kontinuierlich auseinandersetzt und so seine Bedürfnisse und Erwartungen erkennt und ernst nimmt.

So wollte die Gilde letztes Jahr zum ersten Mal in ihrer Geschichte nicht nur von ihren Mitgliedern, sondern auch von anderen Gastbetrieben wissen, wie man sie einschätzt. Eine umfassende Umfrage zu verschiedensten Themen ergab teilweise unvermutete Resultate. So beispielsweise, dass in Sachen Qualität die Gilde kritischer mit sich selbst umgeht als jene, die sie von aussen sehen. Auch sind die Mitglieder erstaunlich offen für Veränderungen.

Aufgrund der Umfrage hat sich die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen für fünf Werte entschieden, nach denen sie und ihre Mitglieder sich in Zukunft ausrichten. Werte, von denen einige zwar selbstverständlich scheinen, es ausserhalb der Gilde jedoch nicht mehr unbedingt sind:

- ✦ Wir freuen uns jeden Tag auf unsere Gäste.
- ✦ Jeder Gildebetrieb bietet auf seinem Niveau gleichbleibend hohe Qualität.
- ✦ Wir pflegen eine ehrliche, lebendige Berufsfreundschaft.
- ✦ Wir bringen Handwerk und Unternehmensein unter einen Toque.
- ✦ Was wir tun, hat Bestand.

## Besondere Stationen aus der Gilde-Geschichte

- 1954** Die Gilde wird am 17. Mai gegründet.
- 1970** Teilnahme der ersten Gilde-Kochkunstequipe an nationalen und internationalen Meisterschaften.
- 1987** Errichtung Geschäftsstelle am Sitz von GastroSuisse in Zürich.
- 1988** Verabschiedung des ersten PR- und Werbekonzepts.
- 1989** Herausgabe Restaurantführer der Gilde «Culinarium Schweiz». Gründung der Vereinigung «Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit» (FSKG).
- 1993** Kochkunstequipe wird «Weltmeister» an der IGEHO Basel.
- 1995** Einführung des neuen Gilde-Logos.
- 1996** Aktion «Etwas Gutes essen ... und damit etwas Gutes tun!» Gilde-Köche kochen schweizweit auf öffentlichen Plätzen.
- 1997** Etliche Gilde-Köche beteiligen sich am Gilde-Kochtag.
- 1999** Neuauflage des Schweizer Gourmet Guides mit 50 000 Ex.
- 2001** Erlös von CHF 46 626.– der Gilde-internen Aktion an die Glückskette für die Unwetteropfer im Wallis und Tessin.
- 2002** Der beliebte Schweizer Gourmet-Guide wird erstmals in einer Auflage von 70 000 Stück publiziert.
- 2003** Beantragung zur Umsetzung von einheitlichen Qualitätskriterien.
- 2004** Anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums kochen 100 Gilde-Köche, 30 Gilde-Partner und -Freunde sowie 25 Hotelfachschüler über 6 Tonnen Risotto für 10 000 Gäste. Eintragung ins Guinnessbuch der Rekorde.
- 2007** Neuerscheinung des Schweizer Gourmet Guides. Auflage 100 000 Ex.
- 2008** Gründung der Gilde-Kochmannschaft.
- 2010** Herausgabe des neuen Gilde-Magazins in drei Sprachen.
- 2011** Kreation der Gilde-App mit dem Inhalt des Gourmet-Guides.
- 2013** Erste Gilde-Umfrage bei Mitgliedern und externen Gastbetrieben.

Im Zuge der Umfrage hinterfragt die Gilde sich auch im strategischen Bereich. Derzeit entstehen strategische Leitlinien, welche die Gilde in die Zukunft führen, dabei aber die Tradition nicht vernachlässigen sollen. «Was wir tun hat Bestand» ist wesentlich mehr als nur ein Lippenbekenntnis. Die strategischen Leitlinien werden deshalb noch stärker als bisher schon auf Qualität und auf Handwerk

setzen. Denn angesichts der stetig wachsenden Gruppen nicht zuletzt im Bereich Fast-Food will und muss die Gilde hier einen deutlich wahrnehmbaren Kontrapunkt setzen: Unsere Gäste, ihr Wohlergehen und ihr Genuss liegen uns am Herzen.

# Üppiges und Tiefgekühltes - der Trend der Fünfzigerjahre



In den Fünfzigerjahren erlebte die Küche einen Aufbruch. Nach mageren Jahren herrschte ein Nachholbedarf, das Essen konnte nicht üppig genug sein. Speziell die kalte Küche wurde kreativer – Zutaten aus Dosen und Tuben halfen dabei. Die Mayonnaise trat ihren Siegeszug an, Kochen unter Dampf wurde zum Hit.

Trends kommen und gehen. Ein Phänomen, das sich durch jeden Bereich des Lebens hindurchzieht, so auch in der Gastronomie. Eine besonders tiefgreifende und nachhaltige Entwicklung erlebte diese nach dem 2. Weltkrieg. Das Essen erhielt einen neuen Stellenwert, vom Aspekt der Grundernährung weg zu mehr Genuss. Die Menschen erfreuten sich an den Errungenschaften der Gastro-Industrie und kochten auch vermehrt fürs Auge. Das Jahrzehnt des Wirtschaftswunders und die gute Beschäftigungslage trugen das Ihre dazu bei, auch wenn das Budget damals noch keine allzu grossen Höhenflüge zuließ. Es gab neue Köstlichkeiten zu entdecken und auf die Kalorienzahl wurde nicht geachtet – was schmeckte, kam auf den Tisch.

**Kalte Küche wurde farbig**  
Kreativ entwickelte sich die immer reichlicher gedeckte Tafel der Kalten Küche. Die Mayonnaise aus der Tube war sehr beliebt und wurde, wenn immer möglich, eingesetzt. Der Tomaten-Fliegenpilz galt als der Renner der damaligen Zeit, dicht gefolgt von Gerichten wie dem Käse-Igel. Der beliebte Fleischsalat im Toma-

ten-Körbchen schwamm förmlich in der Mayonnaise und auch der Wurst-Käse-Salat sowie der Kartoffelsalat bekamen eine üppige Dosis davon ab. Die Kinder gönnten sich einen Milchshake, die Erwachsenen ein Gläschen des aufkommenden Eierlikörs – oftmals selbstgemacht. Mit Blick auf die Amerikaner kam das Toastbrot ganz gross heraus.

## Lust auf Exotisches

Die Lust auf exotische Zutaten wie Ananas und Mandarinen nahm in den Fünfzigerjahren stetig zu. Konserven und der Durchbruch der Tiefkühlkost halfen, die kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Der Toast Hawaii, eine typische Errungenschaft der damaligen Zeit, erfreute sich grosser Beliebtheit und wurde zum Klassiker. Zu jeder Saison Ananas und eine Cocktailkirsche aus dem Vorratsschrank zaubern zu können, war etwas Spezielles. Dementsprechend wurden die belegten Brote immer reichhaltiger und farbigere.

## Kochen mit Dampf

Mitte der Fünfzigerjahre beeinflusste die neue Tiefkühlkost den Speiseplan. Plötzlich waren

Spinat und Fischstäbchen in aller Leute Mund, das Sabberlätzchen erhielt bei kleinen Kindern eine zusätzliche Berechtigung... Die Entwicklung des Fernsehens rief nach dem tiefgefrorenen «TV-Dinner». Der modernen Hausfrau standen plötzlich Schnellmenüs und eine neue Kochmöglichkeit zur Verfügung: Kochen unter Dampf. Mit dem «Duromatic» konnte die Kochzeit entscheidend gesenkt werden. Zudem wurde die Möglichkeit, Gerichte im Ofen zu backen, immer öfter genutzt. Der Römertopf wurde kurzzeitig zum Verkaufsschlager. Ein günstiger Braten hiess «Falscher Hase», ein aus Hackfleisch und Brotresten bestehender Mantel, gefüllt mit gesottene Eiern. An Sonntagen war oftmals der gespickte Rindsbraten mit Kartoffelstock angesagt. Und wenn es schon ein üppiger Hauptgang sein durfte, konnte das Dessert ebenso schlemmerhaft sein. Zum Beispiel ein Windbeutel, das Ofenküchlein, gefüllt mit reichlich Sahne oder Vanillecreme. Die trockenere Variante galt dem Marmor-Gugelhupf, für die Kinder gabs die Eigenkreation Nutella-Eis am Stiel.

## Fliegenpilze

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Eier hart gekocht
- 10 Rispentomaten
- Mayonnaise
- 4 Essigkurken
- Salz, Pfeffer
- Nüsslisalat



## Toast Hawaii

Zutaten für 1 Portion

- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 Scheibe Kochschinken
- 1 Scheibe Ananas
- 1 Scheibe Schmelzkäse
- 1 Cocktail-Kirsche
- etwas Butter





Täglich werden bis zu 200 Tonnen Spirituosen sowie Wellness- und Energydrinks von Willisau ausgeliefert.



Adrian Affentranger, Betriebsleiter.

# Brenner des Jahres

Die Distillerie Willisau ist eine der modernsten Brennereien Europas und Marktleader in der Schweiz. Das Familienunternehmen verbindet traditionelles Handwerk, Innovationskraft und Hightech in idealer Weise. Die Auszeichnung als «Brenner des Jahres 2013/2014» unterstreicht die hervorragende Qualität der Produkte aus Willisau.

## Tradition seit 1918

Das «Schnapsbrennen» hat in Willisau eine fast hundertjährige Familientradition, die 1918 mit dem jungen Hans Affentranger ihren Anfang nahm. Als 20-Jähriger gründete er eine Einzelfirma zur Herstellung von Spirituosen, Likör und Sirup. Das war der Grundstein zur heutigen DIWISA, die mit ihren über 100 Mitarbeitenden eine der modernsten Distillerien Europas ist. Die gebrannten Wasser aus Willisau waren schon bald über die Region hinaus bekannt und beliebt. Vor allem die Fruchtbrände des Familienunternehmens wollte man in Gaststätten und bei Feierlichkeiten nicht missen. Durch unbändige Innovationskraft und äusserst motivierte Mitarbeitende ist die Distillerie Willisau zum Marktleader in der Herstellung und dem Vertrieb von alkoholischen Getränken in der Schweiz geworden. Das Familienunternehmen verbindet traditionelles Handwerk, Innovationskraft und High-

tech in idealer Weise und äusserst erfolgreich. Es ist nach dem Qualitätsmanagement System ISO 9001 und nach dem Lebensmittel-Sicherheitsstandard FSSC 22 000 zertifiziert.

## Brenner des Jahres

Die Auszeichnung der Distisuisse als «Brenner des Jahres» bedingt, dass Produkte aus mindestens vier verschiedenen Kategorien eine Goldmedaille gewinnen. Das Familienunternehmen aus Willisau hat 6 goldene und 14 silberne der äusserst begehrten Medaillen für seine herausragenden Destillate gewonnen. Die Prämierung der Distisuisse zählt zu den anspruchsvollsten der Welt. Der Gewinn der goldenen und silbernen Medaillen und somit die Auszeichnung zum «Brenner des Jahres 2013/2014» unterstreicht die hervorragende Qualität der Produkte aus Willisau auf eindruckliche Art und Weise.

### Auswahl an Gold- und Silbermedaillen-Gewinnern:



La Valadière  
Abricot

La Valadière  
Framboise



Landtwing  
Vieille Poire

Landtwing  
Zwetschgen

## Im Gespräch mit dem Betriebsleiter der DIWISA, Adrian Affentranger

### Was bedeutet diese Auszeichnung für die DIWISA?

Es ist die Bestätigung für die Anstrengungen der letzten Jahre, die Produktqualität zu optimieren. Bereits seit 20 Jahren verfügen wir über die Zertifizierung nach ISO 9001. Vor zwei Jahren konnten wir, als eines der ersten Unternehmen der Schweiz, nach dem Lebensmittelsicherheitsstandard FSSC 22 000 zertifiziert werden. Der Erfolg der Distisuisse schliesst nun den Kreis und zeigt, dass sich diese Anstrengungen in Topprodukten niederschlagen. Es erfüllt uns mit grosser Befriedigung, die wichtigste Auszeichnung für einen Schweizer Brenner erlangt zu haben.

### Wie fördern Sie die Motivation und die Ausbildung der Mitarbeitenden?

Die Hierarchie in der DIWISA ist sehr flach. Dadurch können sich die Mitarbeitenden bei ihrer Arbeit stark einbringen und sind sehr selbstständig. Jeder fühlt sich für seinen Bereich verantwortlich und trägt so stark zur Weiterentwicklung bei. Zudem bieten wir diverse kostenlose Angebote, wie zum Beispiel Abos fürs Fitnesscenter, Benutzung von Tennisplätzen, monatliche Massage und viele mehr. Bei der Ausbildung haben wir gezielt in den Aufbau der eigenen Nachwuchskräfte investiert. Seit fünf

Jahren dürfen wir nun spezialisierte Lebensmitteltechnologien ausbilden. Die Ausbildung ist fokussiert auf die Herstellung und Abfüllung von Spirituosen.

Alle an der Ausbildung beteiligten Personen müssen ihre Arbeit genauer reflektieren, um ihr Know-how optimal an die jungen Menschen weitergeben zu können. Das bringt die einzelnen Mitarbeitenden und somit die ganze Unternehmung in der Entwicklung ebenfalls weiter.

### Was bedeutet diese Auszeichnung für die Zukunft?

Sie erfüllt uns mit Stolz und lässt uns optimistisch in die Zukunft blicken. Wir wollen uns aber nicht auf den Lorbeeren ausruhen und werden die Tradition des Schnapsbrennens pflegen, optimieren und weiterentwickeln sowie die Zusammenarbeit mit unseren Rohstoffproduzenten und Kunden erfolgreich weiterführen. Sie und unsere Mitarbeitenden haben diesen Erfolg erst möglich gemacht – darum an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön.

## Distisuisse

Im Februar 2010 wurde die gemeinsame Plattform für eine nationale Edelbrandprämierung vom Schweizerischen Obstverband (SOV), Schweizerischen Brennerverband (SBV) und Schweizerischen Spirituosenverband (SSV) sowie dem Schweizer Schnaps Forum (SSF) und der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) gegründet.

Die Aktivitäten der in Bern domizilierten Distisuisse sollen dazu beitragen, die Qualität einheimischer Destillate zu verbessern, ein schweizerisches Kulturgut zu bewahren und seinen Stellenwert in der Gesellschaft zu fördern.

Am 6. September hat die Schlussfeier der alle zwei Jahre durchgeführten nationalen Edelbrandprämierung der Distisuisse stattgefunden. Die Preisverleihung im Bellevue-Palace, vor über 150 Gästen und vor der versammelten Presse, war der Höhepunkt einer professionell geführten Verkostung. Die Prämierung der Distisuisse zählt heute zu den anspruchsvollsten der Welt. Unter der Leitung der Forschungsanstalt Agroscope und mit der logistischen Unterstützung der Eidg. Alkoholverwaltung EAV beurteilte eine 26-köpfige Expertenjury 442 Proben – eine Rekordbeteiligung. 67 Destillate wurden mit Gold belohnt. Die 17 Kategoriensieger wurden ganz speziell mit einer Medaille geehrt.

# Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



## Landgasthof Thalgut

Peter Hodler  
Aarestrasse 7, 3115 Gerzensee  
Tel. +41 31 781 08 72  
Fax +41 31 781 39 72  
info@thalgut.ch  
www.thalgut.ch



## Restaurant Bözingen

Roland Kilian und Karin Sutter  
Bözingenbergstrasse 123  
2504 Biel  
Tel. +41 32 341 17 70  
Fax +41 32 341 79 61  
kurhaus-info@bluemail.ch  
www.boezingenberg.ch



## Restaurant alte Krone

Mario Eberharter  
Goethestrasse 12, 8712 Stäfa  
Tel. +41 44 926 40 10  
Fax +41 44 926 40 05  
info@altekrone.ch  
www.altekrone.ch



## Restaurant zum Grünen Glas

Katharina und Gerhard Kiniger  
Untere Zäune 15, 8001 Zürich  
Tel. +41 44 251 65 04  
reservation@gruenesglas.ch  
www.gruenesglas.ch



## Generationenwechsel



## Hotel-Restaurant Rössli

Hansruedi und Beatrice Werdenberg  
Dorfplatz 1, 4123 Allschwil  
Tel. +41 61 486 96 96  
Fax +41 61 481 85 45  
hotel@roessli-allschwil.ch  
www.roessli-allschwil.ch



## Restaurant du Port

Philippe Pantillon  
Route du Lac 127, 1787 Môtier  
Tel. +41 26 673 14 02  
Fax +41 26 673 14 54  
info@restaurantduport.ch  
www.restaurantduport.ch



## Idyllhotel Appenzellerhof

Familie Sidler  
Hauptstrasse 6, 9042 Speicher  
Tel. +41 71 343 71 10  
Fax +41 71 343 71 11  
reservation@appenzellerhof.ch  
www.appenzellerhof.ch



## Hotel-Restaurant Bären

Marc und Anna Aeschlimann  
Moos 36, 2513 Twann  
Tel. +41 32 315 20 12  
Fax +41 32 315 22 92  
info@baeren-twann.ch  
www.baeren-twann.ch



## Restaurant Rebstock

Mark Schläpfer  
Thalerstr. 57  
9404 Rorschacherberg  
Tel. +41 71 858 24 00  
Fax +41 71 858 24 80  
info@rebstock.ch  
www.rebstock.ch



## Restaurant Le coq en pâte

Jean-Marie Théler  
Passage Supersaxo, 1950 Sion  
Tel. +41 27 346 22 33  
info@coqenpate.ch  
www.coqenpate.ch



## Restaurant Pizzeria Albula

Cristian Hollatz  
Albulastrasse 1  
7522 La Punt-Chamues-ch  
Tel. +41 81 854 12 84  
info@restaurant-albula.ch  
www.restaurant-albula.ch



## Restaurant Pony

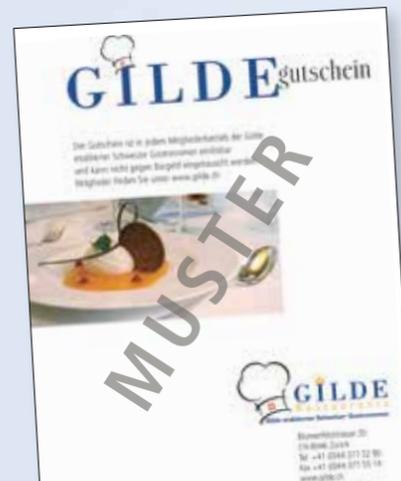
Philipp Felber und Andrea Neuhauser  
6019 Sigigen  
Tel. +41 41 495 33 30  
Fax +41 41 495 13 37  
info@pony-sigigen.ch  
www.pony-sigigen.ch

# GILDE gutschein

Entspannt, spontan  
online einkaufen –  
der Geschenkgutschein  
für jeden Geschmack!

Der Gutschein ist in jedem Betrieb der Gilde  
etablierter Schweizer Gastronomen einlösbar.

[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)



## Swiss Premium Selection – Mineralwasser mit Niveau

Die Mineralwasser der Swiss Premium Selection gelten als ausgesprochen sympathisch, wirtschaftlich und authentisch. Warum eigentlich?

### Sympathisch

Die Premium-Flaschen von Arkina und Rhäzünser sind derart gut in Form, dass sie sympathische Begleiter jeder edlen Tafel werden. Ihr Design ist schlicht, natürlich, zurückhaltend und doch markieren die Premium-Flaschen von Arkina und Rhäzünser Präsenz auf dem Tisch. Sie wirken sympathisch, urig, keineswegs abgehoben, trotzdem chic. Sie sind reduziert in der Form, aber nicht im Inhalt. Qualität wird fassbar, der pure Geschmack, prickelnd leicht oder fein und still. Glasklar gewähren die Flaschen Durchblick, lassen tief blicken und bekennen trotzdem Farbe, ein wenig blau, ein wenig grün in den dezenten Schriftzügen. Raffiniert, sympathisch, edle Protagonisten auf der schön gedeckten Tafel.

### Wirtschaftlich

Bei den Schweizer Originalen Arkina und Rhäzünser stimmt einfach alles: Qualität, Aufmachung, Wirtschaftlichkeit. Arkina und Rhäzünser, die Mine-

ralwässer der Swiss Premium Selection sind in den zwei praktischen Flaschengrößen 40 und 80cl erhältlich. Arkina ist still und leicht mineralisiert. Rhäzünser ist kohlen säurehaltig und ausgeprägt im Geschmack. Mit nur vier Artikeln decken Gastronomiebetriebe damit das gesamte Spektrum an Schweizer Qualitätswasser ab. Und der Gast hat zwar die Wahl, aber nicht die Qual. Eine kohlen säurehaltige Version ergänzt mit einer stillen Alternative. Ein übersichtliches Angebot fördert ausserdem die Logistik im Keller, am Buffet und auf den Getränke und Speisekarten. Der edle Drehverschluss ermöglicht ein einfaches Öffnen. Das Angebot ist auf die gehobene Gastronomie sowie auf Hotels, inklusive Seminarhotels ausgerichtet. Selbstverständlich stimmt auch die Marge für den Gastronomiebetrieb!

### Authentisch

Zwei Schweizer Charakterköpfe mit Geschmack und Geschichte bringen ein Stück Heimat ins Glas:

Arkina und Rhäzünser – authentisch, natürlich, erfrischend. Es mag mit der globalisierten Welt zu tun haben, mit der Rückbesinnung auf die Natur und ihren grossen Wert für uns, dass man sich vermehrt auf Schätze aus der Heimat besinnt. Volksfeste sind beliebt wie nie, Traditionen werden neu entdeckt und Gastwirte holen Grossmutter's Rezepte aus der Kiste. Die nachvollziehbare Herkunft, kurze Transportwege und die Unterstützung der heimischen Wirtschaft sind weitere Vorteile, die den Gast überzeugen. Und das gilt für Esswaren ebenso wie für Mineralwasser. Arkina und Rhäzünser, die zwei Schweizer Urgesteine, von den Alpen höchst persönlich verfeinert, erfüllen diesen Anspruch. Arkina ist mit einem Mineraliengehalt von 464,5 mg/l nur leicht mineralisiert. Es schmeckt natürlich und ausgewogen und wird in der Swiss Premium Selection als stilles Mineralwasser geführt. Gehaltvoller ist das kohlen säurehaltige Rhäzünser mit einem Mineraliengehalt von 1701 mg/l. Es fördert Wohlbefinden, Vitalität.

**60 Jahre Gilde-Restaurants.  
50 Jahre CCA Angehrn.**



Martin Angehrn, Leiter Geschäftsbereich CCA Angehrn

## «Die 50-Jährige gratuliert der 60-Jährigen.»

2014 feiern zwei starke Partner Jubiläum. Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und CCA Angehrn blicken auf eine 50-jährige gemeinsame Vergangenheit zurück. Wir freuen uns auf eine frische Zusammenarbeit in der Zukunft.



EIN GESCHÄFTSBEREICH VON SAVIVA  
Swiss Food Services



Lesen Sie unsere Jubiläums-Geschichten auf  
[www.cca-angehrn.ch/Geschichten](http://www.cca-angehrn.ch/Geschichten)

# Carré und Involtini vom Sommerbock



## Zutaten

### Involtini

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| 4 Stück    | Rehschnitzel vom Bärgli<br>à 130 g |
| 4 Tranchen | Rohschinken                        |
| 2 Stück    | Karotten                           |
| 1 Stange   | Lauch                              |
| 1 Stück    | Sellerie                           |

### Jus

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 5 dl | Wild- oder Bratenjus     |
| 1 dl | Rotwein<br>Salz, Pfeffer |

### Carré

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 300 g | Rehcarré<br>Öl<br>Salz, Pfeffer |
|-------|---------------------------------|

### Beilage

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
|  | Olivenpappardelle<br>Marktgemüse |
|--|----------------------------------|

## Zubereitung

### Involtini

Karotten, Lauch und Sellerie rüsten und in Stangen von der Länge der Schnitzel schneiden. Das Gemüse weich dünsten und erkalten lassen. Je eine Gemüsestange auf eine Rohschinkenrolle legen und einrollen. Die Schnitzel zwischen eine Folie legen und dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenrollen auf die Rehschnitzel legen und fest einrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Involtini in Olivenöl anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und den Wildjus dazugießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

### Carré

Das Rehcarré würzen und in Öl heiss anbraten. Im Ofen bei 180 °C 6 Minuten garen. Anschliessend bei ca. 50 °C 10 Minuten ruhen lassen.

### Anrichten

Carré und Involtini aufschneiden und auf den Olivenpappardelle anrichten. Mit frischem Marktgemüse servieren.

## Restaurant Pony

Familie Felber  
6019 Sigigen

Tel. +41 495 33 30  
Fax +41 495 13 37  
www.pony-sigigen.ch

# Erdbeeren-Carpaccio mit Pistazien-Mousse

## Zubereitung

### Erdbeeren-Carpaccio

Die Erdbeeren rüsten und in feine Scheiben schneiden, diese gleichmässig auf den Tellern anrichten. Puderzucker, Cointreau und Zitronensaft mischen, mit einem feinen Pinsel die Erdbeerscheiben vorsichtig bepinseln. In der Mitte ein Klösschen Pistazien-Mousse und eine Kugel der Joghurtglace anrichten, mit einer Rahmrosette und Pfefferminzblättern garnieren.

### Pistazien-Mousse

Orangensaft aufkochen, in eine Chromstahlschüssel geben, die gut ausgepresste Gelatine beifügen und auflösen. Das Ei dazugeben, über dem heissen Wasserbad mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. Die Masse soll leicht binden, aber nicht kochen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Schokolade beifügen, ca. 2 Minuten stehen lassen, gut umrühren und die Pistazien daruntermischen. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen, Rahm darunterziehen und kühl stellen. Mit zwei Löffeln Klösschen ausstechen.

### Joghurtglace

Die Masse in ein verschliessbares Kunststoffgefäss geben und für ca. 30 Minuten anfrieren. Mit einem Schwingbesen kräftig durchrühren und für weitere 2 Stunden anfrieren lassen. Wieder kräftig durchrühren und wieder gefrieren lassen. Das Rühren verhindert, dass sich in der Masse kleine Eiskristalle bilden, so wird die Glace schön cremig.

## Zutaten

### Erdbeeren-Carpaccio

|       |  |
|-------|--|
| 500 g | Erdbeeren, gewaschen<br>und gut getrocknet   |
| 50 g  | Puderzucker                                  |
| 30 g  | Cointreau                                    |
| etwas | Zitronensaft                                 |
| etwas | Pfefferminzblätter<br>Rahm, steif geschlagen |

### Pistazien-Mousse

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| ½ dl    | Orangensaft                           |
| 2 Blatt | Gelatine, in Eiswasser<br>eingeweicht |
| 1       | Ei, aufgeschlagen                     |
| 150 g   | weisse Toblerone,<br>zerbröckelt      |
| 3 EL    | Pistazien, gemahlen                   |
| 2 dl    | Vollrahm, steif geschlagen            |

### Joghurtglace

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 500 g | Griechischer Joghurt           |
| 1     | Vanillestängel,<br>ausgekratzt |
| 100 g | Zucker                         |



## Restaurant Zollhaus

Urs und Charlotte Kremmel  
9473 Gams

Tel. +81 771 11 05  
Fax +81 771 64 84  
www.zollhaus-gams.ch

# Jean & Pierre Testuz SA, eine 500-jährige Tradition

Die bald fünfhundertjährige Tradition des Hauses Testuz verschmilzt mit den Weinbergen aus dem Kanton Waadt. Stets standen die Innovation und die Qualität seiner Produkte im Mittelpunkt. Heutzutage reicht sein Weinsortiment von Schweizer Weinen bis hin zu Weinen aus aller Welt. Nachfolgend eine Übersicht dieses authentischen Erfolgs.



Tobias Mathier, Generaldirektor



## Die Qualität als Gütezeichen

Testuz wird von einer fachkundigen, kompetenten und engagierten Belegschaft getragen. Die Reben werden gemäss der Kultur der «integrierten Produktion» bewirtschaftet, welche die Umwelt respektiert und wo die Arbeit des Winzers eine entscheidende Rolle einnimmt. Jede Waadtländer Weinregion wird aufmerksam durch einen oder sogar zwei Rebmeister beaufsichtigt. Das Keltern und die Kellerarbeiten liegen in der Obhut eines Chef-Önologen sowie eines Verantwortlichen der Produktion, welche für die Vorzüglichkeit der Produkte bürgen. Die Barriques aus Schweizer und französischer Eiche garantieren einen perfekten Ausbau der Spezialitäten.

## Im Dienste des Kunden

Die Qualität im Kundendienst nimmt in der Firma ebenfalls einen wichtigen Stellenwert ein. Von der Bestellung bis hin zum Ausschank des Weins in den zwei Verkaufspunkten, der «Vinothèque de Treytorrens» oder der «Vinothèque Voser Wines & Spirit», für die Kundschaft der Deutschschweiz, wird alles darangesetzt, die Weine in den Vordergrund zu stellen und die Kunden bei ihrem Kauf zu beraten.

## Ein vollständig ausgebautes Netzwerk

Zum Vertrieb seiner Produkte an professionelle Kunden in der ganzen Schweiz kann Testuz auf die Unterstützung von zehn Aussendienstmitarbeitern sowie auf die Partner in einigen Kantonen zählen. Die Auslieferung der Produkte wird täglich von der Firma TGV Distribution SA sichergestellt.

## Weltoffenheit

Um auch den Wünschen anspruchsvoller Weinliebhaber gerecht zu werden, führt das Haus Testuz, in Zusammenarbeit mit seinen internationalen Partnern, ein Weinsortiment aus der ganzen Welt.

Das zuletzt erworbene Weingut, die Bodega Conrad in Ronda, einer kleinen Stadt zwischen Malaga und Sevilla, produziert wunderbare Kreationen dank seiner ausserordentlichen Lage und den idealen Bedingungen für einen qualitativ hochstehenden Weinanbau. Die Architektur des Weinguts und die Qualität seiner Kellerinstallationen verleihen seinen Weinen eine Note von Glamour und Modernität.

Die Armbrust umgeben von goldenen Sternen auf blauem Hintergrund des Hauses Testuz ist bis heute ein starkes Symbol im Bereich des Weinbaus. Mit der Produktion von Qualitätsweinen hat sich Testuz im Laufe der Zeit einen ausgezeichneten Ruf erworben und ist ständig gewachsen. Im Jahr 2007 versteht Tobias Mathier (aktueller Direktor) schnell, was bei diesem Erbe des Weinbaus und der Weinproduktion auf dem Spiel steht. Ein wunderbares Unternehmen, das sich der Herausforderung stellen muss, auf einem harten Markt wettbewerbsfähig zu bleiben.

Testuz ist Besitzer von 8 Hektaren Reben, mietet weitere 32 Hektaren und kauft die Ernte von zahlreichen Winzern. Für die Produktion der Weine wird insgesamt eine Fläche von 60 Hektaren mit 18 Ursprungsbezeichnungen bewirtschaftet. Zu den Leader-Produkten gehören der Dézaley Grand Cru AOC L'Arbalète, das Symbol des Hauses, oder La Borne, ein Wein, der das Haus Testuz in der Produzentenvereinigung «Baronnie du Dézaley» vertritt.

## Eine grosse Vielfalt

Das Sortiment Testuz verfügt über eine hervorragende Vielfalt von Weingütern, Schlössern, Weinbergen, Auslesen und Spezialitäten, wie das Sortiment Les Cenocrates, in Eichenfässern ausgebaut, sowie Weine aus anderen Kantonen, wie die der Firma Tobias Mathier SA in Salquenen (VS). Im Dezember 2013 erhielt der Fendant du Valais AOC 2012 dieses Unternehmens in seiner Kategorie erfolgreich einen der «acht Sterne vom Wallis», die höchste Auszeichnung der Walliser Weine. Momentan sind nicht weniger als 350 Produkte (ausländische Weine inbegriffen) auf dem Markt durch die verschiedenen Firmen des Hauses vertreten, 120 davon stammen aus eigener Produktion: Weine, die sich gerne der Konkurrenz stellen und zahlreiche Medaillen bei Weinwettbewerben in der Schweiz und im Ausland gewonnen haben.



**TESTUZ**  
GRANDS VINS DE SUISSE ET DU MONDE



**Jean & Pierre Testuz SA**  
Le Treytorrens  
1096 Cully  
Tel. 021 799 99 11  
Fax 021 799 99 22  
info@testuz.ch  
www.testuz.ch

**BESTELLEN  
SIE JETZT:**

**GILDE**guide

GOURMET GUIDE  
2014/15



GILDE Gourmet  
Guide APP



**GILDE**  
Restaurants



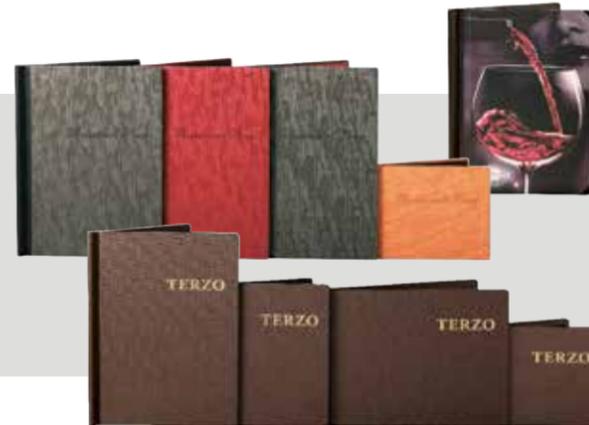
www.gilde.ch

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen  
Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers  
Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi  
Gilda svizra dals Restorateurs-Cuschiniers  
The Swiss Guild of Established Chefs

Bestellen Sie noch heute Ihr persönliches  
Exemplar unter [www.gilde.ch/shop](http://www.gilde.ch/shop) oder  
verlangen Sie bei Ihrem Gastgeber den neu  
publizierten Gilde Gourmet Guide 2014/15.

Individuelle Wein- und Speisekarten  
ganz nach Ihren Vorstellungen.

041 280 81 33



WINE CARE  
**HYPRO**  
APAG  
GASTRONOMIEBEDARF

ABEGGLEN PFISTER AG\*

Abegglen Pfister AG  
6014 Luzern  
info@hypro.ch  
www.hypro.ch

WERT #7: SORTIMENT

**DIE AUSWAHL  
IST  
DER GIPFEL**

Von Trocken-, Frisch- und Tiefkühlprodukten über nichtalkoholische und alkoholische Getränke bis zu Non-Food-Artikeln - bei Scana gibt es einfach alles.

Machen Sie den hohen Schweizer Qualitätsanspruch zu Ihrem Vorteil.  
Regionales Know-how inklusive, und zwar landesweit.

www.scana.ch

**Scana**  
Ihr echter Gastro-Partner

ein geschäftspartner von **SAVIVA**  
Swiss Food Services



## Duni 2014: Wow-Konzepte für den Tisch!

Auch im 2014 verstehen die Tabletop-Experten von Duni es als ihre Aufgabe, die Profis in Hotellerie und Gastronomie mit stilvollen Tischkonzepten bzw. modernen und praktischen Produktlösungen im Tagesgeschäft zu unterstützen.

Und einer Tatsache sind sich alle gewiss: Mit Duni kommt nur Gutes auf den Tisch, sowohl qualitativ, in punkto Trend & Design als auch in Sachen Nachhaltigkeit. Dafür steht die Marke Duni.

Die neue Duni Kollektion inspiriert mit vielen News und Highlights für das Jahr 2014:

### Neu: Farbton Greige

Dieser neue Farbton ist eine moderne Kombination aus Grau und Beige, wie er heutzutage überall im Einrichtungsbereich zu sehen ist. Wer mag, tischt seinen Gästen damit neue und frische Farbkombinationen auf – Duni berät gerne vor Ort!

### Das Design macht den Unterschied

Eine neue, tolle Auswahl an Ganzjahres- und Frühlingsschmuck inspiriert die Branche. Anhand vier definierter Trendwelten erklärt das Duni-Design-Team, was dahinter steckt.

### Vollendete Eleganz: flexibel und wandelbar

Evolin® macht's einfach – das wissen viele Gastro-Profis bereits zu schätzen und nutzen die schrankfertigen Tischdecken für ihr Geschäft. In Kombination mit hochwertigen Duni Elegance®- oder Dunilin®-Servietten sowie 100% Stearinkerzen wird daraus ein hochwertiges und dennoch farblich flexibles Premium-Konzept für den gedeckten Tisch.

### Feuer und Flamme für neue Ideen

Eine erweiterte Auswahl neuer Kerzen, Kerzenhalter und Accessoires runden das Duni-Tischleindeck-Dich ab und setzt die Tischinszenierungen drinnen wie draussen ins rechte Licht!

### Neuer Katalog «Table Top 2014»

Weitere Neuheiten finden Sie im neuen Katalog «Table Top 2014». Jetzt anfordern: +41 798 01 71. Per Mail: [info\\_Switzerland@duni.com](mailto:info_Switzerland@duni.com) oder Download unter [www.duni.de](http://www.duni.de) > Produkte



partner

# Kaninchen auf Artischocke mit Kräuterschaum



## Zutaten

### Fleisch

|         |  |
|---------|--|
| 2       | Kaninchen, ganz oder 1 Rücken und 4 Schlegel |
| 4 Stück | Artischocken, gekocht                        |

### Kräuterschaum

|         |   |
|---------|---|
| je 1 EL | Petersilie, Kerbel, Basilikum, Estragon und Schnittlauch, gehackt |
| 1,5 dl  | Weisswein   |
| 1,5 dl  | Gemüsefond  |
| 2 EL    | Doppelrahm  |
| etwas   | Noilly Prat, Zitrone Salz, Pfeffer                                |

### Nusskruste

|      |                      |
|------|----------------------|
| 1 EL | Weissbrot, gerieben  |
| 1 EL | Sesamsamen, geröstet |
| 2 EL | Baumnüsse, gehackt   |
| 50 g | Sauce Hollandaise    |

## Zubereitung

### Fleisch

Rücken und Schlegel mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten 2 Minuten anbraten. Bei 180 °C den Rücken für 2 und die Schlegel für 4 Minuten in den Backofen schieben. Anschliessend bei 78 °C 40 Minuten ruhen lassen.

### Kräuterschaum

Kräuter mit 0,5 dl Weisswein pürieren und passieren. 1 dl Weisswein mit dem Gemüsefond bis auf die Hälfte reduzieren. Kräuter und die restlichen Zutaten begeben und kräftig aufschäumen.

### Nusskruste

A la minute zusammenrühren.

### Anrichten

Gekochte Artischocke auseinanderbrechen, Heu entfernen und zusammen mit dem Kaninchenschlegel in die Mitte des Tellers stellen. Die zusammengerührte Nusskruste gleichmässig auf dem Rücken verteilen, kurz gratinieren und an die Artischocke lehnen.

Dazu passt ein Limetten-Risotto.

## Restaurant Bergsonne

Dorly und Willy Camps-Stalder  
6356 Rigi Kaltbad

Tel. +41 399 80 10  
Fax +41 399 80 20  
www.bergsonne.ch

# Rillettes vom Ziger mit Forelle und kalter Tomatensuppe

## Zubereitung

### Rillettes

Mit einer Gabel alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, bis eine kompakte Masse entsteht.

### Kalte Tomatensuppe

Die Tomaten schälen und entkernen. Mit den anderen Zutaten mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit dem Olivenöl aufmontieren.

### Vodka-Gelée

Den Vodka leicht erhitzen und die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine einrühren, dann in einem Suppenteller im Gefrierschrank erstarren lassen.

### Anrichten

Die Rillettes mit Hilfe eines Ausstechers in die Mitte eines Suppentellers anrichten. Die Suppe um die Rillettes giessen und mit etwas Vodka-Gelée garnieren. Mit einem Blatt Basilikum und einem Stück eingelegter Tomate dekorieren.

## Restaurant Mont-Rouge

Loris Lathion  
1997 Haute-Nendaz

Tel. +27 288 11 66  
Fax +27 288 53 10  
www.mont-rouge.ch

## Zutaten

### Rillettes

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 200 g | Ziger                          |
| 100 g | Forelle, geräuchert            |
| 30 g  | Olivenöl                       |
| 15 g  | Zitronensaft                   |
|       | Salz und Pfeffer aus der Mühle |
|       | Schnittlauch, gehackt          |

### Kalte Tomatensuppe

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| 500 g     | Tomaten            |
| 4 Blätter | Basilikum          |
| 1         | Knoblauchzehe      |
| 1 TL      | Tomaten-Konzentrat |
| 1 EL      | Essig aus Jerez    |
| ½ dl      | Olivenöl           |
|           | Salz, Zucker       |

### Vodka-Gelée

|           |          |
|-----------|----------|
| 1 dl      | Vodka    |
| 3 Blätter | Gelatine |

### Dekoration

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| 4 Blätter | Basilikum          |
| 4 Stück   | eingelegte Tomaten |



# Blüten- cappuccino



## Zutaten

### Cappuccino

|         |   |
|---------|---|
| 1 dl    | Chardonnay  |
| 4 dl    | Gemüsebouillon  |
| 2 dl    | Hühnerbouillon  |
| 1,5 dl  | Doppelrahm  |
| 1,5 dl  | Vollrahm  |
| 20 g    | Limonensaft   |
| ½ Stück | Vanilleschote, ausgekratzt  |
| ½ Stück | Zitrone, Zeste  |
| ½ Stück | Orange, Zeste   |
| 50 g    | Kokoscreme oder<br>Kokosmilch   |
| 1 Prise | Kardamom  |
| etwas   | Pfeffer von der Mühle   |
| 1 Prise | Safranfäden   |
| 1 Prise | Salz  |
| je 2 KL | getrocknete Malven,<br>Ringelblumen, Korn-<br>blumen, Heublumen,<br>Rosen, Erdbeerblätter,<br>Minze, Schabzigerklee |

### Diverses

|      |              |
|------|--------------|
| 10 g | Mehlschwitze |
|------|--------------|

## Zubereitung

### Cappuccino

Den Chardonnay bis zur Hälfte einkochen (Reduktion). Rahm, Doppelrahm, beide Bouillons begeben und aufkochen. Alle anderen Zutaten dazugeben und weiterköcheln lassen. Mit der Mehlschwitze abbinden und mit dem Stabmixer aufschäumen.

### Anrichten

Den Cappuccino in ein hohes Glas abfüllen und vor dem Servieren mit einer Rahmrosette und etwas Blüten ausgarnieren.

### Restaurant Bellevue am See

Bruno und Marie-Louise Friedrich  
6210 Sursee

Tel. +41 925 81 10  
info@bellevue-sursee.ch  
www.bellevue-sursee.ch



## Volle Transparenz bei SwissPrimGourmet

«Es ist doch eine Selbstverständlichkeit, dass man uns anvertraute Tiere schonungsvoll und korrekt behandelt. Darüber macht man doch kein Aufhebens.» So kommentiert Hermann Bader, Verwaltungsratspräsident der Traitafina AG und Mitbegründer des Labels SwissPrimGourmet, die immerwährende Diskussion zur artgerechten Tierhaltung.

Aus Überzeugung also geht Traitafina mit SwissPrimGourmet wesentlich weiter als die heute bekannten Markenfleisch-Angebote. Die SwissPrim Rinder, Kälber und Schweine werden auf tierfreundlichen Bauernhöfen gehalten und haben viel Bewegungsfreiheit. Die Tiere erhalten weder chemisch-synthetische Leistungsfütterung noch tierische Eiweisse oder Fette und stammen von ausgewählten Fleischrassen. Die anschliessend kurzen Transportwege vom Bauern zum Schlachthof, die sorgfältige Verarbeitung sowie die garantiert fachgerechte Fleischlagerung machen das Fleisch zu einem kulinarischen Spitzenprodukt. Der Konsument kann das Label Fleisch im Internet bis auf den Bauernhof zurückverfolgen. Abschliessend wird der Reifung eine grosse Wichtigkeit beigemessen. Die Edelstücke von SwissPrimGourmet lagern bis zur jeweiligen optimalen Reife, bevor sie in die Ver-

kaufskanäle gelangen. Das Resultat ist ein wesentlich zarteres, geschmacklich gehaltvolleres und saftigeres Stück Fleisch.

Zusammengefasst stammt das Fleisch der bewährten Marke aus einem auf höchstem fachlichen und ethischen Niveau basierenden Qualitätssystem.

- Qualität und Ethik – der artgerechte und schonungsvolle Umgang mit den Tieren.
- Qualität des Fleisches – der spürbare Unterschied auf dem Teller.
- Qualität der Sicherheit – das Recht der Konsumenten auf makellose Hygiene und Einhaltung der Vorschriften.
- Qualität der Information – absolute Transparenz mit lückenloser Rückverfolgbarkeit.

**Traitafina**  
Wir leben Genuss...





## Gildeclub: Genuss mit vielen Privilegien

Geniessen Sie als Gildeclub-Mitglied unseren VIP-Service mit folgenden attraktiven Angeboten:

- **Veranstaltungen**

Profitieren Sie vom monatlichen Veranstaltungsprogramm, das für VIP-Gäste organisiert wird. Sie haben die Möglichkeit, die Gilde-Köche bei internen Weiterbildungen und Sportanlässen kennenzulernen.

- **Gildeclub-Gourmetpass**

Geniessen Sie sechs Konsumationen im Wert von je mindestens CHF 90.– in Gilde-Restaurants und wir schenken Ihnen einen Gilde-Gutschein im Wert von CHF 30.–.

- **Gilde-Magazin**

Der Spiegel des Gilde-Genusses – zweimal im Jahr halten wir Sie auf dem Laufenden, was die Gilde bewegt.

- **Gourmet Guide**

Druckfrisch erhalten Sie jährlich den beliebten Gourmet Guide zugestellt.

- **SWICA-Kollektivvertrag**

Nutzen Sie die Dienstleistungen und Vorteile und profitieren Sie vom besten Preis-Leistungs-Verhältnis.

- **Weber Verlag**

40% Rabatt auf alle Buchbestellungen.  
www.weberverlag.ch

- **Lassen Sie sich als VIP von uns verwöhnen**

Beantragen Sie die Gildeclub-Mitgliedschaft zum Preis von CHF 60.– pro Person. Paare profitieren von einem Spezialpreis und bezahlen CHF 100.– pro Jahr.

Die Mitgliedschaft im Gildeclub ist ohne jegliche Verpflichtungen und dauert ein Jahr ab Ausstelldatum. Mit der Bezahlung des Mitgliederbeitrags sind Sie berechtigt, von sämtlichen Clubvergünstigungen zu profitieren. Ihr persönlicher Mitgliederausweis und der Gildeclub-Gourmetpass werden Ihnen per Post zugestellt.



partner

**Glatz**  
Von der Sonne empfohlen

## Die goldene Mitte – FORTELLO® und FORTELLO® easy

Mit den beiden neuen Sonnenschirmen aus der Aluminium-Linie trifft der Schweizer Sonnenschirmhersteller GLATZ die goldene Mitte. Gekonnt reihen sich der FORTELLO® und der FORTELLO® easy mit ihren Massen zwischen dem kleineren Modell FORTERO® und dem Schirmtyp CASTELLO® im XXL-Format ein. Ob mit oder ohne Volant: Der FORTELLO® zieht alle Blicke auf sich und ist Schattenspendender und Werbefläche in einem.

Nicht zu gross und nicht zu klein, erfüllt der FORTELLO® sämtliche Anforderungen der Hotellerie und Gastronomie: Dank seines gegenläufigen Servo-Öffnungsprinzips ist er easy zu handhaben, lässt sich mittels seines teilbaren Masts und geringen Gewichts bequem transportieren und in Nullkommanichts wegräumen. Aufgrund seiner stabilen Konstruktion hält der FORTELLO® Windgeschwindigkeiten bis zu 70 km/h stand und lässt sich auf Wunsch mit OSYRION®-Licht ausstatten. Dieses neue Modell von GLATZ sorgt nicht nur für optimalen Sonnen- und Regenschutz, sondern bietet vor allem eins: eine ideale Fläche für Werbelogos und -schriftzüge à la couleur.

Die Modelle FORTELLO® und FORTELLO® easy sind sowohl im runden Format mit einem Durchmesser von 450 cm als auch quadratisch in den Grössen 400 x 400 cm und 350 x 350 cm erhältlich und empfehlen sich aufgrund ihrer vielfältigen Ein-

satzmöglichkeiten hervorragend für die Hotellerie und das Gastgewerbe. Während der FORTELLO® mit oder ohne Volant in den Stoffklassen 4 und 5 erhältlich ist, wird der FORTELLO® easy ausschliesslich ohne Volant in der Stoffklasse 2 im Mitnahmesortiment Easy Collection beim autorisierten GLATZ-Fachhändler angeboten.

### Beratung und Service

Das Beratungsteam von GLATZ bietet für alle Schirmmodelle einen umfassenden Service und analysiert auf Wunsch – dank seines qualifizierten Partnernetzwerkes – vor Ort den Aussenbereich des Kunden. GLATZ und seine Vertriebspartner unterbreiten individuelle Lösungen in punkto Modell, Ausstattung, Werbedruck, Farbe, Form, Grösse, Standort, Platzverhältnisse, Transport, Installation, Diebstahlschutz sowie Handhabung bis hin zu passenden Stehtischen, Plakatständern, Tischen und Stühlen.





# TANTI AUGURI



**60 Jahre! Zeit für Genuss.**

Zur Feier des Jubiläums ist das Beste gerade gut genug: Täglich mit viel Liebe und Leidenschaft frisch zubereitete Oliven und Antipasti. Wir gratulieren!

CEPOSA AG, Hafenstr. 4, CH-8280 Kreuzlingen [www.ceposa.com](http://www.ceposa.com)

**DER RICHTIGE PARTNER  
IST FÜR UNS  
DIE BESTE MEDIZIN.**



René F. Maeder, Präsident Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, und Niklaus Stucki, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

## SWICA gratuliert der „Gilde“ zum Jubiläum

Hohe Qualität und perfekter Service verbindet die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und SWICA seit vielen Jahren. Als Gilde-Partner steht Ihnen SWICA im Gastronomie- wie auch im Privatkundengeschäft mit individuellen Versicherungslösungen zur Seite. Kontaktieren Sie uns jetzt und profitieren Sie von bester Medizin. **Telefon 0800 80 90 80. [swica.ch/gastro](http://swica.ch/gastro)**



FÜR DIE BESTE MEDIZIN.



# Rekord-einnahmen am Gilde-Kochtag 2013!

Von Poschiavo bis Rue, von Fuldera bis Twann, um nur einige der 45 Orte zu nennen, wurde im vergangenen Herbst in der ganzen Schweiz auf den verschiedensten Piazzas unter freiem Himmel Risotto gekocht.

Dank dem grossartigen Engagement der Gilde-Köche sowie den Gilde-Partnern wurden am Gilde-Kochtag schweizweit CHF 123 000.– eingenommen.

Davon konnten der MS-Gesellschaft Schweiz CHF 96 000.– übergeben werden. Die restlichen CHF 27 000.– kamen regionalen, wohltätigen Institutionen zugute.

Herzlichen Dank den Passanten, den grosszügigen Sponsoren und vor allem den unermüdlichen Gilde-Köchen und Freiwilligen, welche zum Gelingen dieses erfolgreichen Anlasses beigetragen haben.

Der nächste Gilde-Kochtag findet statt:  
**Samstag, 6. September 2014.**