

EIN SICHERES GEFÜHL
WELTWEIT IST FÜR MICH
DIE BESTE MEDIZIN.



Wir tun alles, damit Sie gesund bleiben und gesund werden.

Sie und wir verfolgen ein gemeinsames Ziel: Ihre beste Gesundheit. Denn es gibt nichts Wichtigeres als ein gesundes Leben. Darum bieten wir Ihnen weltweit erstklassige Medizin und kompetente Beratung. Sprechen Sie mit uns über Ihren persönlichen Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80. swica.ch**

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.

SWICA

DAS LIFESTYLE MAGAZIN DER



HERBST 2014

*Qualität -
ein weit gefasster Begriff*
Die Werte der Gilde

Herbstliche Genüsse
Gesunde Nüsse mit feinen Rezepten

*Saisonale Produkte
haltbar machen*
Dörren, trocknen und einkochen

GILDE



www.gilde.ch

**BESTELLEN
SIE JETZT:**

GILDEguide

GOURMET GUIDE
2014/15



GILDE Gourmet
Guide APP



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



www.gilde.ch

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



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



Liebe Gäste

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen feiert dieses Jahr
ihr 60-Jahr-Jubiläum. Vieles hat sich seit der Gründung im Jahr
1954 geändert, doch eines blieb immer gleich: Qualität und
Gastfreundschaft stehen im Mittelpunkt aller Bestrebungen.

Seit nunmehr 60 Jahren bürgt die Gilde für
Qualität, Kreativität und Gastlichkeit. Der Be-
such eines Gilde-Restaurants soll für den Gast
ein kulinarisches und gesellschaftliches Ereig-
nis sein, und das höchste Ziel sind zufriedene
Gäste, die gerne wieder kommen und uns auch
weiterempfehlen.



Doch was macht eigentlich die Zufriedenheit
der Gäste aus? Diese wird im Wesentlichen von der Qualität bestimmt, insbeson-
dere der empfundenen Herzlichkeit, dem menschlichen Kontakt sowie der gebote-
nen Dienstleistung. Der Gast beurteilt das Preis-Leistungs-Verhältnis und wägt ab,
ob das Angebot ihn überzeugt.

Dessen sind wir uns auch in der Gilde stark bewusst und wir legen daher grossen
Wert darauf, diese Kriterien in unseren Mitgliederbetrieben anhand eines eigens
dafür kreierten Fragebogens zu testen und regelmässig zu überprüfen. Wir wer-
den uns in der Gilde in nächster Zeit stark mit dem Thema Qualität auseinander-
setzen und möchten in dieser Ausgabe auch Ihnen, liebe Gäste, die gelebte Quali-
tät und die eng damit verbundene Gastfreundschaft etwas näher bringen.

Sie werden lesen können, dass dies nicht ganz einfach ist. Qualität und Dienstlei-
stung werden sehr individuell wahrgenommen. Qualität bedeutet jedoch immer und
überall glückliche Gäste und motivierte Mitarbeiter, dass Gewöhnliches ausserge-
wöhnlich gut gemacht wird und dass die gebotene Leistung von Herzen kommt.

In diesem Sinne: **Herzlich willkommen bei der Gilde.**

R.F. Maeder

R.F. Maeder



www.gilde.ch

Absolut
zuverlässig –
nicht so wie
das Wetter.



Das neue mobile Zahlterminal yoximo von SIX Payment Services setzt neue Standards: Es ist noch zuverlässiger, ausdauernder und zweckmässiger.

- Überall die beste Verbindung dank 3G-Mobilfunk und WLAN-Verbindung
- Noch schneller bezahlen mit Kontaktlos-Funktion
- Zuverlässiger Akku für eine lange Betriebsdauer
- Sicher auf lange Frist dank Sicherheitszertifizierung PCI PTS 3.x
- Robustes Gehäuse steckt Stösse problemlos weg
- Einfache Integration in Ihre Kasseninfrastruktur via WLAN oder Bluetooth

Erfahren Sie mehr auf www.six-payment-services.com/yoximo

SIX Payment Services



Inhalt



gilde à point

Qualität – ein weit gefasster Begriff!
Die Gilde – ein Qualitätsbegriff!

6
8

gastro-trends

Herbstliche Genüsse
Saisonale Produkte haltbar machen

10
16

gilde-partner

Hug: we love your creativity
50 Jahre CCA Angehrn

15
29

gilde-news

Impressionen Jubiläumsfeier und Gilde-GV
Genussmomente mit der «mydays» Dinner Box
Charmanter Gilde TV-Spot
Die Entwicklung des Gilde-Kochtags
Kreuzworträtsel mit attraktiven Preisen

18
21
21
23
24

gilde à la carte

Rezepte aus Gilde-Küchen

ab Seite 9

IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
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
Matthias Nold

Erscheinung
2× jährlich Frühling/Herbst

Auflage
35000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801

Fotos Rezepte
Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE
www.marcusgyger.ch
Karl-Heinz Hug, Barberèche
www.hugphotos.com

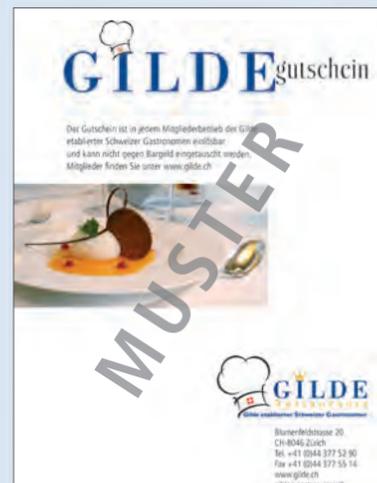
gedruckt in der
schweiz

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



QUALITÄT

EIN WEIT GEFASSTER BEGRIFF!

Qualität hat viele Gesichter, sie kann von den Gästen sehr individuell wahrgenommen werden. In der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen geniesst sie einen hohen Stellenwert. Sinnvolles Erleben und die Lust am genussvollen Essen sind aktuell gefragt.

Um die Qualität der Gilde-Betriebe zu beurteilen, hat die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen schon vor einigen Jahren eine Selbstdeklaration, die sogenannte «Kronenregelung», eingeführt. Diese Beurteilung wird jährlich überprüft und garantiert dem Gast Qualität, Sicherheit und das Wissen darum, «dass in allen Gilde-Betrieben besonderer Wert auf eine gepflegte Tischkultur gelegt wird». Der heutige Gast lässt sich nur einmal enttäuschen – Ausweichmöglichkeiten gibts viele. Hingegen werden positive Erlebnisse und Eindrücke per Social Media sofort weltweit verbreitet, als beste Werbung für den Gastronomen und seine Leistung. Der Schweizerische Tourismus-Verband hat nicht Unrecht, wenn er titelt: «Qualität entscheidet über den nachhaltigen Erfolg». Aber was umfasst der Begriff Qualität eigentlich?

Qualität hat viele Gesichter

Bereits im Mittelalter haben intelligente Köpfe über die Qualität philosophiert, verschiedene Definitionen sind in der Literatur zu finden. «Qualität» ist vom lateinischen Wort «qualis» abgeleitet und bedeutet «wie beschaffen». Qualität beinhaltet also auf den ersten Blick die Beschaffenheit, die Güte oder den Wert eines Produkts oder einer

Dienstleistung. Oftmals wird die Qualität als Grad der Übereinstimmung zwischen Ansprüchen bzw. Erwartungen an ein Produkt und dessen Eigenschaften angesehen. Diese Theorie der Erwartungshaltung führte vor allem in der Industrie zu den heute gängigen Qualitätsmanagementsystemen. Doch Qualität hat viele Gesichter, sie ist vielschichtig, lässt sich nicht nur über bestimmte Mechanismen definieren. Im Dienstleistungsbereich zum Beispiel gilt der Kunde als wichtigster Faktor. Er setzt letztlich den Massstab, der entscheidet, ob ein Produkt oder eine Dienstleistung die gewünschte Qualität hat oder nicht. Die Beurteilung der Qualität durch den Kunden und die notwendigen Aufwendungen für die Qualitätssicherung haben sich zu Wettbewerbsfaktoren entwickelt, welche für den Unternehmenserfolg von zentraler Bedeutung sind. Zudem ist die Beurteilung der Qualität immer auch von ihrem situativen Kontext abhängig.

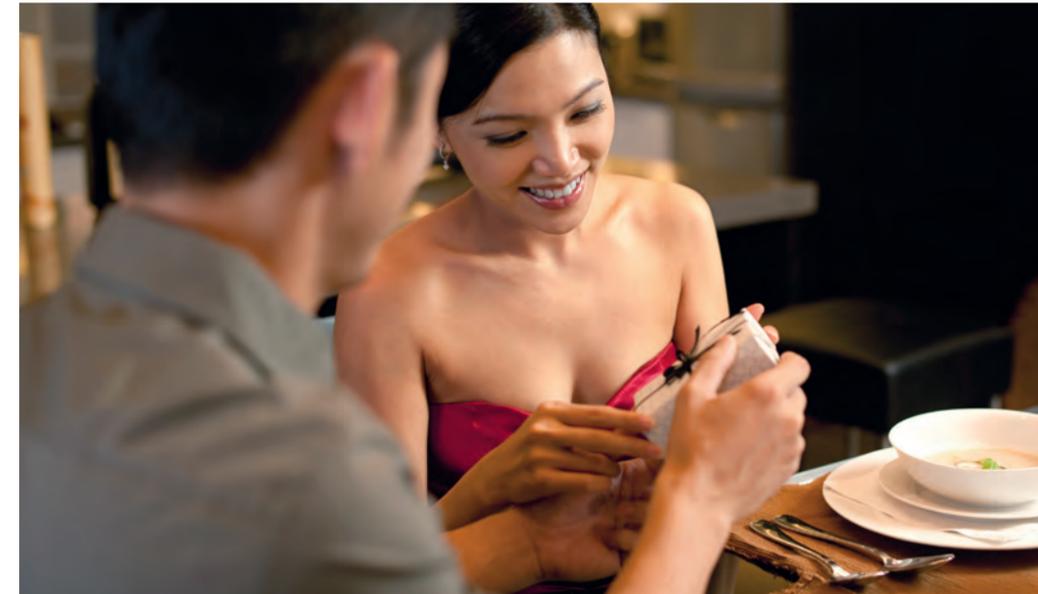
Höheren Ansprüchen gerecht werden

Qualität meint im Grundwort also nicht eine Einstufung, sondern die Beschaffenheit eines Produktes oder das Zustandekommen einer Dienstleistung. Doch Qualität, speziell im Gastrobereich, ist auch eine Haltung. Sie verlangt die Bereitschaft

aller am Prozess Beteiligten, höheren Ansprüchen gerecht zu werden. Eine Studie des Amtes für Wirtschaft und Tourismus Graubünden aus dem Jahre 2013 kommt auf interessante Folgerungen. «Individualität im Unterkunftsbereich funktioniert künftig also mehr denn je über Originalität und soziales Erlebnis... Individualtourismus definiert sich schon lange nicht mehr über den Ort, sondern über Begegnungen.» Und Essen und Trinken wären als Architekten sozialer Verbindungen dazu bestens geeignet. Über die Qualität der Gastronomie meinen die Studienverantwortlichen: «Das neue Qualitätsverständnis beim Essen ist stärker denn je an eine stabile Lebensqualität sowie -kompetenz gekoppelt. Sie verbindet die Lust und die Freude am Essen mit hohen Ansprüchen an die Gesundheit.»

Mit Qualität zu Glücksgefühl

Qualität ist vielschichtig, beziehungsreich, sinnstiftend, Denkvorgänge und Gefühle auslösend. Unter dem Begriff kann jedoch auch eine leere Worthülse versteckt sein, vor allem dann, wenn der Begriff als Wert verstanden wird. Gute Qualität führt über eine ganze Anzahl von Parametern letztlich zu Glücksgefühl und zur Lebensqualität. Drei von ihnen seien an dieser Stelle speziell hervorgeho-



ben, nachdem die Nachhaltigkeit bereits eingangs erwähnt worden ist: die Kreativität, die Ästhetik und die Authentizität. Speziell der letzte Begriff hat in der Gastronomie einen wichtigen Stellenwert erhalten. Immer mehr Konsumenten freuen sich an der Rückverfolgbarkeit der Produkte und schätzen die Nähe der Produzenten. Begriffe wie Einkaufsmeile, Shoppingstress und Fließbandtakt werden gerne durch «Essenz des Guten aus Küche und Keller» oder durch entschleunigenden Genuss ersetzt. Es sind heute sehr oft nicht mehr der Luxus oder Überfluss an Gütern, die Befriedigung stiften, sondern das sinnvolle Erleben und die Lust am genussvollen Essen.

«Gutes Essen wird immer mehr zum Reiseziel», lautet in der Bündner Studie eine Bilanz, die sicher gesamtschweizerisch gilt. Dazu hat die Gilde mit dem selbst auferlegten Qualitäts-Gütesiegel eine gute Ausgangslage geschaffen. «Frisch angerührt heisst noch lange nicht hausgemacht», meint die Kronenregelung der Gilde-Betriebe zu ihrem Verständnis von Qualität.

DIE GILDE

EIN QUALITÄTSBEGRIFF!

«Wir freuen uns jeden Tag auf unsere Gäste», heisst es in den Werten der Schweizer Gilde etablierter Gastro-nomen. «Sich freuen» bedeutet auch, seinen Gästen Tag für Tag hohe Qualität in verschiedensten Bereichen zu bieten. Wie die Gilde daran immer wieder arbeitet.



Wer zum «besonderen einen Prozent» des Schweizer Gastgewerbes gehören will, muss seit je für Qualität stehen. Dass Qualität nicht einfach ein leeres Wort für die Gilde-Mitglieder ist, zeigen die Resultate einer Umfrage innerhalb und ausserhalb der Gilde zu verschiedenen Themen deutlich: Selbst für Nicht-Mitglieder steht die Gilde unter anderem für Qualität. Ganz besonders jene Nicht-Mitglieder, die angaben, sie wären gerne Teil der Gilde, hoben den Qualitätsaspekt hervor.

Auch für die Mitglieder war und ist Qualität eines der grossen Themen. So verabschiedete die Gilde dieses Jahr den Grundsatz «jeder ist in seinem Gebiet und in seiner Klasse der Beste». Wer also eine Krone hat, bietet als einfaches, gemütliches Restaurant mit klassischer und guter Küche hier seinen

Gästen Bestleistungen. Wer vier Kronen hat, tut dies in der gehobenen Gastronomie. Nicht grundlos lautet einer der fünf Werte, welche die Gilde sich selbst im letzten Jahr gegeben hat: «Jeder Gilde-Betrieb bietet auf seinem Niveau gleichbleibend hohe Qualität.»

Dies gilt längst nicht nur für die Küche. Die Gilde etablierter Schweizer Gastro-nomen verlangt von ihren Mitgliedern zudem ein besonderes Engagement als Gastgeber. Und auch der Service in den Betrieben muss stimmen. Bereits heute durchläuft jeder Betrieb, der in die Gilde aufgenommen werden will, ein mehrstufiges Verfahren, zu dem auch ein Qualitäts-Check gehört. Weil die Gilde sich noch stärker um die Qualität kümmern will – und laut dem Willen der Mitglieder auch soll, ist derzeit

das Qualitätssystem in Überarbeitung. Dabei wird das derzeitige gute System nicht einfach durch ein neues ersetzt. Vielmehr wird es verfeinert und leicht erweitert. Nach wie vor wird die Küchenleistung den grössten Stellenwert haben: Ist der Bauch glücklich, ist auch der Mensch zufrieden. Leicht stärker als bis anhin wird der Service gewichtet. Zwar wird dieser schon seit längerem beurteilt, doch aufmerksame Betreuung, Herzlichkeit und zuvorkommender Service werden heute immer wichtiger. Nach wie vor werden auch Punkte wie das Ambiente oder die Tabletops einbezogen. Die Qualitätskontrollen der Gilde werden übrigens heute schon anonym durchgeführt. So dass unsere Gäste sicher sein können: Wer in einem Gilde-Betrieb einkehrt, kehrt in einem Qualitätsbetrieb ein.

Gratiniertes Pilzrahmsüppchen mit Hirschtrockenfleisch-Baguettes

Zutaten

Pilzrahmsüppchen

240 g	frische Eierschwämmli gewaschen, geschnitten
120 g	rohe Kartoffeln in Paysanne geschnitten
50 g	Schalotten gehackt
50 g	Magerspeck
7 dl	Gemüsefond
2 dl	Rahm
25 g	Butter

Gratinmasse

100 g	geschlagener Rahm
3	Eigelb

Dekoration

dunkles Wurzelbrot
Hirschbündnerfleisch
etwas Salz
und bunter Pfeffer
(zum Abschmecken)

Zubereitung

Pilzrahmsüppchen

Schalotten und Speck mit wenig Butter in einem Topf glasig dünsten. Kartoffeln und Eierschwämmli dazugeben und mit Gemüsefond auffüllen. Nach ca. 20 Minuten, wenn die Kartoffeln fast weich sind, Rahm beifügen und alles mit dem Mixer pürieren. Fein abschmecken und anschliessend in kleinen Schalen gratinieren. Mit Baguettebrötchen dekorieren.

Hotel Bellavista

Bernhard und Corinna Kleger
7513 Silvaplana

Tel. +41 (0)81 838 60 50
Fax +41 (0)81 828 89 88
info@bellavista.ch
www.bellavista.ch

HERBSTLICHE GENÜSSE

Was neueste Studien einmal mehr beweisen, wissen Eichhörnchen schon lange: Nüsse sind gesunde Fettlieferanten, die sich positiv auf unsere Gesundheit und Fitness auswirken. Doch während sich die Eichhörnchen jetzt im Herbst mit allerlei Nüssen und Kernen wieder eine dicke Fettschicht an-fressen, sind bei den Menschen häufige Nussesser schlanker und gesünder als solche, die auf Nüsse verzichten.



Nüsse sind reich an Mineralstoffen, Vitaminen sowie einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Der Fettgehalt liegt tatsächlich bei 45 bis 75 Prozent, je nach Nussorte, doch diese Fette sind wichtig für unseren Körper. Zum einen wirken sich einfach ungesättigte Fettsäuren positiv auf den Cholesterinspiegel aus. Zum anderen können wir ohne die durch Nahrung aufgenommenen mehrfach ungesättigten Fettsäuren viele Vitamine gar nicht aufnehmen. Wer also abnehmen und dabei gesund bleiben möchte, sollte auf keinen Fall auf Nüsse verzichten! Doch sollten sie natürlich mit Mass genossen werden, denn sonst sieht man bald selbst so aus, als wollte man mit den Eichhörnchen einen Winterschlaf machen.

Ob pikant oder süss, Nüsse lassen sich zu allen möglichen Speisen kombinieren. Zurzeit findet man sie geröstet oder karamellisiert in frischen Saisonsalaten, auf Fruchtkuchen, in Scheibchen oder gehackt als geschmackvolle Kruste in Fisch- und Fleischgerichten oder als Glace-Spezialitäten. Dank ihrem hohen Eiweissgehalt (10 bis 20 Prozent) sind Nüsse auch für Vegetarier und Veganer besonders interessant; und so werden Nussmilchsorten wie Mandel- oder Haselnussmilch immer beliebter.

Doch viele Nüsse sind eigentlich gar keine Nüsse, sondern Steinfrüchte (siehe Kasten rechts). Nebenstehend finden Sie die Rezepte zu zwei traditionsreichen Schweizer Nusskuchen mit echten Nüssen: Haslikuchen und Engadiner Nusstorte. Wir wünschen «ä Guetä».

Hasli-Kuchen

ZUTATEN
500 g Kuchen- oder Blätterteig, 200 g Zucker, 2 Eier, 200 g gemahlene Haselnüsse, 2,5 dl Kaffeerahm, 1 TL Zimt, Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG
 Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Kuchenteig für ein Kuchenblech von 28–30 cm Durchmesser rund auswallen. Das Blech einfetten, belegen und den Kuchenteig mit einer Gabel einstechen. Alle übrigen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und über den Kuchenteig verteilen. Auf der zweituntersten Rille des Ofens ca. 35 Minuten backen. Aus einem Papier den Hasli-Adler ausschneiden. Nach dem Auskühlen die Schablone auf den Kuchen legen, mit gesiebtetem Puderzucker bestäuben und die Schablone danach vorsichtig entfernen.

Engadiner Nusstorte

ZUTATEN
FÜLLUNG: 200 g Zucker, 200 g Baum-nüsse grob gehackt, 30 g Mandelstifte, 3 dl Rahm, 2 EL Bienenhonig, 1 Ei
TEIG: 280 g Mehl, 1 Prise Salz, 180 g Butter, 130 g Zucker, 1 Ei

ZUBEREITUNG
 Den Zucker karamellisieren (auf mittlerer Hitze), Baum-nüsse und Mandelstifte dazugeben und kurz mitrösten. Rahm dazugeben und zusammen aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Ist die Masse etwas ausgekühlt, den Bienenhonig daruntermischen. Die Füllung gut auskühlen lassen.

Mehl und Salz in eine grosse Teigschüssel geben. Butter ins Mehl schneiden und verreiben. Den Zucker und das Ei dazugeben und zu einem schönen Teig verkneten. Den Teig zwei Stunden ruhen lassen. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges zu einer runden Form auf einem Backpapier auswallen und in die runde Kuchenform geben. Der Teig sollte am Rand rund 3 cm aufstehen. Die Füllung hineingeben.

Mit dem Rest des Teiges einen «Deckel» auswallen und den Rand mit Wasser bepinseln. Den etwas kleineren Deckel auf Kuchen und Nussfüllung legen. Den Kuchenrand etwa 1 cm über dem Deckel einfalten und mit einer Gabel andrücken. Mit der Gabel Löcher in den Deckel stechen. Aus dem Rest des Teiges Herzen ausstechen und die Nusstorte damit garnieren. Die Nusstorte mit Eigelb bepinseln. Backofen auf 180 °C vorheizen. Nusstorte auf der untersten Rille eine Stunde backen.

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen. Sobald die Nusstorte nur noch lauwarm ist, aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen.



Beliebte Snack-«Nüsse»

Nicht alle im Volksmund als «Nüsse» bezeichneten Kerne sind auch tatsächlich Nüsse. Wahre Nüsse werden nur von ihrer verholzten Schale umgeben, so wie die Hasel-, Wal- und Macadamianuss. Hier vier der beliebtesten Party- oder Snack-Nüsse, die eigentlich gar keine sind:



Cashew

Cashewnüsse sind eigentlich gar keine Nüsse, sondern die Steinfrüchte des Cashewbaumes. Die Cashewkerne wachsen in den Fruchtstielen der Cashewäpfel. Die Schale der Cashewkerne ist giftig, deshalb werden die Kerne nur geschält und gehäutet verkauft. Angebaut werden sie hauptsächlich in Indien, Ostafrika und Brasilien.



Erdnuss

Auch die Erdnuss ist im botanischen Sinne keine Nuss. Erdnüsse sind Hülsenfrüchte, die in der Erde reifen. Besonders beliebt sind sie in der asiatischen Küche, und bei uns natürlich um den «Samichlouse-Tag». Die milden Hülsenfrüchte sind reich an den Vitaminen B und E und enthalten viel gesundes Eiweiss.



Mandel

Die Mandel, eine der beliebtesten Nüsse in der Schweiz, ist auch keine Nuss. Da sie die Kerne einer Frucht sind, gehören Mandeln zum Steinobst. Ursprünglich stammen sie aus Asien, werden heute aber auch in Spanien, den USA und in Italien kultiviert. Mandeln enthalten wichtige Vitamine, Mineralstoffe, Eiweisse und Spurenelemente.



Pistazie

Auch unter der harten Schale der Pistazie verbirgt sich keine Nuss, sondern ein Steinkern einer Steinfrucht. Pistazien wachsen an bis zu 12 Meter hohen Bäumen, die mehrere hundert Jahre alt werden können. Sie kommen ursprünglich aus Persien und spielen in der orientalischen Küche eine wichtige Rolle.

Essiggemüse – im Dampf sterilisiert



Zutaten

für 4 Gläser à 5 dl:
ca. 1 kg schönes Gemüse, reif
aber nicht überreif.
Zum Beispiel Zucchini,
Peperoni, Karotten,
Brokkoli, Blumenkohl
oder Gurken.

Für den Sud
1 l Weissweinessig
1 EL Senfkörner
100 g Zucker

Vorbereitung

Unbeschädigte Einmachgläser inkl. intaktem Gummiring sehr heiss ausspülen und sogleich mit der Öffnung nach unten auf ein gelochtes Blech stellen und diese sterilisieren (100 °C, 5 Min).

Anschliessend den Gummiring auflegen, am besten mit der Lasche seitlich, nicht beim Bügel, damit die Gläser später einfacher geöffnet werden können.

Zubereitung

Das Gemüse waschen, rüsten und in Stücke schneiden. Anschliessend in die sterilisierten Einmachgläser füllen, bis max. 3 cm unter den Rand. Die Zutaten für den Sud in einer Pfanne erhitzen und den heissen Sud so weit in die Einmachgläser füllen, bis der Inhalt bedeckt ist. Den Bügel schliessen.

Die Gläser auf das gelochte Blech stellen und in einem Steamer oder Kombi-Dampfgarer bei 100 °C ca. 20 Min. sterilisieren. Die noch heissen Gläser zum Auskühlen auf dem Kopf auf ein Küchentuch stellen und mit einem zweiten Tuch zudecken. Nachdem die Gläser ausgekühlt sind, muss eine Dichtigkeitsprobe gemacht werden: Bei einem leichten Ziehen an der Lasche des Gummirings darf sich das Glas nicht öffnen lassen und es sollten im Glas keine Luftbläschen sichtbar sein.

Falls Sauerstoff eingedrungen ist, die Gläser nochmals sterilisieren (5 Min. bei 100 °C), wiederum auf dem Kopf auskühlen lassen und die Dichtigkeitsprobe wiederholen.

Bei kühler, dunkler und trockener Lagerung beträgt die Haltbarkeit ca. 1 Jahr. Das Essiggemüse passt gut zu Raclette oder Fleischplatten.

Zubereitung

Elchmedaillon

Elchfilet gut würzen und mit den Nüssen panieren. Im Öl anbraten und im Ofen bei 120 °C während 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren in schöne Tranchen schneiden.

Zweierlei Schupfnudeln

Kartoffeln separat kochen, schälen und durchs Passierte lassen. Je die Hälfte Ei und Mehl auf beide Kartoffel-Massen verteilen. Gut würzen und schöne Nudeln formen. Im Salzwasser blanchieren und in Butter braten.

Anrichten

Die Elchmedaillons und die Schupfnudeln mit geschmortem Rotkraut und Trüffeljus servieren.

Zutaten

Elchmedaillon

1 Elchfilet
200 g gemischte zerklopfte
Nüsse
2 Eier
Mehl
Gewürze

Zweierlei Schupfnudeln

200 g Kartoffeln, Bintje
200 g Blaue Kartoffeln
100 g Eier
80 g Mehl
Gewürze
30 g Butter

Garnitur

4 Port. Rotkraut, geschmort
etwas Trüffeljus

Elchmedaillon in der Nusskruste auf geschmortem Rotkraut



Landgasthof Ochsen

Jörg und Judith Lenzin-Munari
5063 Wöllflinswil

Tel. 062 877 11 06
info@ochsen-woelfflinswil.ch
www.ochsen-woelfflinswil.ch

**Individuelle Wein- und Speisekarten
ganz nach Ihren Vorstellungen.**



Alles für Ihre Weine!
Von Lagersystemen bis hin zum
perfekten Ausschank.



WINE CARE
HYPRO
APAG
GASTRONOMIEBEDARF

ABEGGLEN PFISTER AG
Abegglen Pfister AG
6014 Luzern
041 280 81 33
info@hypro.ch www.hypro.ch



FORTELLO® . 400 x 400 cm . Sonnenschutz-Faktor 50+

«Seine Kollegen stehen in den besten Häusern,
oder zumindest davor.»

Finden Sie Ihren optimalen Schirm auf: glatz.ch
Kontaktieren Sie uns per E-Mail: anfrage@glatz.ch
Oder lassen Sie sich beraten unter:

+41 52 723 66 44

Glatz
Von der Sonne empfohlen



Kulinarischer Streifzug durch den Kanton Tessin by Dominik Altorfer

Vorspeiseteller «A touch of tropical house Frutigen» und Dessertkreation «Spring fever»
by Patricia Brandenberger

«We love your creativity»

Dominik Altorfer und Patricia Brandenberger gewinnen am Creative Tartelettes Wettbewerb von Hug einen Stage in Shanghai.

Gefragt war eine Kreation eines Vorspeise-/Amuse-Bouche-Tellers sowie eines Dessert-Tellers. Als Preis winkte ein Stage im Luxushotel in Shanghai!

Rangliste Lernende, alle 2. Lehrjahr

- 1. Rang** Dominik Altorfer, Candrian Catering AG, Zürich
- 2. Rang** Anja Stadler; Chrigu Beck, Burgdorf
- 3. Rang** Reto Haller; Cantina Caverna, Lungern
Michaela Kammermann; Luzerner Kantonsspital
Raphael Weingart; alpha, Thun

Rangliste Ausgebildete

- 1. Rang** Patricia Brandenberger; Brasserie Schiller, Zürich
- 2. Rang** Eveline Lenz; Inselspital, Bern

3. Rang Sabrina Ackermann, Cafeteria förderraum, St. Gallen; Christoph Refert, Cantina Caverna, Lungern; Marlies Zimmermann, Zuger Kantonsspital, Baar

Die prominente Jury hat zusätzlich in der Kat. Ausgebildete den Jury-Preis für spezielle Details und innovative Ideen an Christoph Refert, Cantina Caverna in Lungern, verliehen. Herzliche Gratulation! Hug fördert mit dem Creative Tartelettes Wettbewerb das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseurs gemeinsam mit der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, CC Angehrn, Scana Lebensmittel, Richemont Fachschule und dem Medienpartner Salz & Pfeffer. Der 12. Creative Tartelettes Wettbewerb findet am 9.6.2015 statt. Zu gewinnen gibt es ein Stage im Intercontinental Hotel in Sydney, Australien.



Kreative Rezepte für Apéro, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts: www.hug-rezepte.ch

Saisonale Produkte haltbar machen

Gemüse oder Früchte selbst anzupflanzen macht nicht nur Spass, man weiss auch ganz genau, was man hat und woher es kommt. Keine Düngemittel, keine Pestizide, viel Sonne und geerntet wird erst, wenns wirklich so weit ist. Das Problem: Meistens ist halt alles gleichzeitig so weit. Die Reifung der Tomaten passt sich leider nicht unserem Essensrhythmus an und plötzlich liegen da kiloweise Tomaten in der Küche rum. Für diejenigen, die nicht vier Wochen lang zweimal täglich Tomatensalat

essen wollen, gibt es eine einfache, altbewährte Lösung – Konservieren heisst das Zauberwort. Praktisch für jedes Gemüse, jede Frucht und auch für Fleisch und sogar Fisch gibt es die passende Konservierungsmethode. Ob dörren, salzen, einkochen, erhitzen, einlegen oder räuchern, die Möglichkeiten sind schier grenzenlos. Der Aufwand lohnt sich. Konservierte Esswaren eignen sich auch als Mitbringsel oder zur Freude spontaner Gäste.



Dörren und trocknen

Sowohl Pilze wie auch Bakterien benötigen Wasser, um zu überleben. Gerade Früchte und Gemüse bestehen zu einem grossen Teil aus Wasser und bieten deshalb einen idealen Nährboden. Durch das Dörren oder Trocknen wird diesen Nahrungsmitteln das Wasser entzogen. Es ist die einfachste Form der Konservierung und eignet sich gut für den privaten Einstieg. Ein Dörrföhen ist nicht notwendig, beschleunigt aber den Prozess. Trocknen kann man an der Luft oder im Backofen.

Ideal für: Früchte, Gemüse wie Bohnen und Tomaten, Küchenkräuter und Tees.



Einkochen mit Zucker

Das bekannteste Produkt dieser Methode ist zweifelsohne die Konfitüre. Um die Haltbarkeit einer Konserve sicherzustellen, muss der Zuckergehalt zwischen 70 und 75 Prozent liegen. Die konservierten Aromen beschränken sich also auf 25 bis 30 Prozent, weshalb die Früchte zuerst eingekocht werden – zur Komprimierung der Aromen sozusagen.

Ideal für: zerkleinerte oder passierte Früchte (Konfitüre, Gelees und Sirups), aber auch für Gemüse (Chutneys).



Einmachen mit Essig

Beim Einmachen mit Essig geht es darum, ein Milieu zu schaffen, in dem schädliche Mikroorganismen nicht überlebensfähig sind. Besonders wichtig ist hier die Qualität des Essigs, denn dieser ist massgeblich mitverantwortlich für das Enderoma. Wer sich am sauren Geschmack von in Essig eingemachtem stört, kann dem mit der Beigabe von Zucker entgegenwirken. Überhaupt sind der Phantasie hier keine Grenzen gesetzt – durch Gewürze und Kräuter erhält jedes Produkt seine ganz persönliche Note.

Ideal für: Gurken, Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Auberginen, Karotten.



Impressionen der 60-Jahr- Jubiläumsfeier und Gilde-GV vom 5. Mai 2014

336 Personen nahmen an der Generalversammlung teil und 511 Gäste feierten gebührend beim Gala-Dinner im Kursaal Bern den 60. Geburtstag der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.



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



Ihr echter Gastro-Partner

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services

Die süsse Gilde-Verführung

Schenken Sie fabelhafte Truffles der Eichberg Genuss-Manufaktur, welche speziell für die Gilde kreiert wurden.

Die mit 24 Karat Goldstaub veredelten Champagner Truffles «Sélection Gilde» (CHF 14.50 für 9 Stück, CHF 23.50 für 18 Stück) können direkt beim Gilde-Sekretariat bestellt werden unter der Telefonnummer +41 (0) 44 377 52 90 oder per E-Mail an gilde@gastrosuisse.ch



www.diwisa.ch



Genuss- momente für zwei mit der «mydays» Dinner Box

Mit der mydays Magic Box «Gilde-Gourmet-Dinner» wird Schenken leicht gemacht.

Überraschen Sie Ihre Partnerin, Ihren Partner oder Ihre Freunde mit einem Erlebnis-Gutschein für zwei Personen in einem von 20 ausgesuchten Gilde-Restaurants und schenken Sie ein exzellent arrangiertes Stück Lebensqualität. Ganz im Sinne der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, bei denen Qualität, Kreativität und Gastfreundschaft oberste Priorität haben, handeln auch wir von mydays täglich: Wir stellen hohe Qualitätsanforderungen an unsere Er-

lebnis-Partner, garantieren exklusive Serviceleistungen und bieten vielfältige Erlebnis-Geschenke von Action über Romantik bis hin zu Wellness. Nehmen Sie teil an diesen Genussmomenten des Lebens.

Bestellung «mydays» Magic Box:
Gilde-Sekretariat, +41 (0)44 377 52 90,
E-Mail: gilde@gastrosuisse.ch
Weitere Informationen: www.mydays.ch



Charmanter Gilde TV-Spot



Die Gilde verstärkt ihre Marketingbemühungen auf breiter Front und lanciert einen Werbespot, welcher Ende Jahr im Schweizer Fernsehen zu sehen sein wird. Der Held des Werbespots ist zwar die Gilde, aber der Spot hat auch einen weiblichen Star: Christa Rigozzi.

Seit nunmehr sechzig Jahren steht das Engagement der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen für den guten Ruf der Schweizer Gastronomie. Insbesondere in Fachkreisen, aber zunehmend auch beim breiten Publikum ist diese Vereinigung von ausgewiesenen Gastronomen weitherum bekannt. Sie repräsentiert das besondere eine Prozent des Schweizer Gastgewerbes und stellt bei allen ihren Aktivitäten den Gast in den Mittelpunkt.

Mit dem neuen TV-Spot, der voraussichtlich Ende Jahr im Schweizer Fernsehen ausgestrahlt wird, möchte die Gilde ihre Marketingmassnahmen verstärken und den Bekanntheitsgrad in der breiten Öffentlichkeit weiter steigern: Jeder Gast soll als Gilde-Stammgast gewonnen werden. Als Star des Spots konnte mit Christa Rigozzi ein ganz spezieller und treuer Gilde-Stammgast gewonnen werden.



An alle unermüdlichen Gilde-Köche: Wir sagen DANKE zu Ihrem grossartigen Engagement!

MS Schweizerische
Multiple Sklerose
Gesellschaft



Die Entwicklung des Gilde-Kochtags

Dieses Jahr feiert der Gilde-Kochtag sein 20-jähriges Bestehen. Herzliche Gratulation!

Vor 20 Jahren haben sich ein paar innovative Köpfe der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen zusammengesetzt, um sich Gedanken über einen Event zu machen, der mehr Öffentlichkeitsarbeit mit grösserer Visibilität erlauben sollte, kombiniert mit einem sozialen Engagement. Herausgekommen ist die Idee des Gilde-Kochtags, der nun bereits zur Tradition geworden ist.

Im ersten Jahr konnten 40 000 Franken an die Kinderhilfe «Sternschnuppe» übergeben werden. Ein Jahr später waren es bereits 50 000 Franken, welche das Kinderspital Kantha Bopha in Phnom Penh entgegennehmen konnte. Im gleichen Jahr wurde auch der Grundstein für eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Mars GmbH gelegt, deren Leitbild das soziale Engagement der Gilde teilt und die über die Marke Uncle Ben's den Reis sponsert.

Seit 1997 geht der grösste Teil der Einnahmen des Kochtags jeweils an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft. Bis heute konnte die Gilde bereits 1,5 Millionen Franken an die MS-Gesellschaft zugunsten der Forschung überweisen. Zudem werden jedes Jahr lokale und regionale wohltätige Institutionen unterstützt.

Dieser grosse Erfolg wäre ohne den unermüdlichen Volontäreinsatz der Gilde-Köche und ihrer Teams nicht möglich gewesen, aber besonders auch nicht ohne die grosszügige Unterstützung unserer Partner und Sponsoren: Angefangen mit Uncle Ben's, kamen mit den Jahren immer mehr dazu. Herzlichen Dank!



Der traditionelle Gilde- Risotto

Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 300 g Risottoreis von Uncle Ben's
- Butter, Salz, Pfeffer
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Hühner-Bouillon
- 40 g Sbrinz AOC

* 100 g frische oder
30 g getrocknete Steinpilze

Die Schalotte mit wenig Butter anziehen, den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren andünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Weisswein ablöschen, nach und nach die Bouillon darunterühren und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Würzen, sorgfältig die Steinpilze* begeben. Zum Schluss Butter und Sbrinz zum Verfeinern darunterziehen.

* Frische Pilze: separat in Butter andünsten, abschmecken und sautieren, frische Kräuter (Thymian, Basilikum) und wenig Knoblauch dazugeben.

Getrocknete Steinpilze: im Wasser einweichen, abtropfen, mit dem Reis andünsten.



Rauchforelle mit getrockneter Feige und Birne

Zutaten

125 g	geräucherte Forellenfilets, ohne Haut
50 g	getrocknete Feigen
75 g	Birne
25 g	violette Zwiebel
1 g	Kräuter, gehackt
20 g	Naturejoghurt
1 cl	Mayonnaise
2 cl	Olivenöl extra vergine
¼	Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
	Chilisalmischung, zum Abschmecken

Zubereitung

Forellenfilets und Feigen in kleine Würfel (3 mm) schneiden. Die Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel (3 mm) schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die geschnittenen Zutaten miteinander vermischen. Mit den restlichen Zutaten einen saftigen Salat anrühren.

Hotel Restaurant Moosegg
Daniel Lehmann
3543 Emmenmatt

Tel. +41 (0) 34 409 06 06
Fax +41 (0) 34 409 06 07
hotel@moosegg.ch
<http://www.moosegg.ch>

Zubereitung

Kastanien-Törtchen

Eigelb und Zucker zu Schaum schlagen. Kastanienpüree mit Nocino aufweichen und Schokoladenwürfelchen beigegeben. Eigelb-Zucker-Masse zum Kastanienpüree beigegeben. Geschlagenen Rahm untermischen und die eingeweichte Gelatine unter die Masse geben. Die Timbales mit der Masse füllen, eine karamellisierte Kastanie in die Mitte geben und anschliessend im Kühlschrank einige Stunden ruhen lassen. Aus der Form nehmen, den Biskuitboden als Deckel setzen und mit ein wenig Nocino tränken. Servieren und mit karamellisierten Kastanien garnieren.

Karamellierte Kastanien an Whisky

Zucker karamellisieren, Rahm und Wasser beigegeben. Die gefrorenen Kastanien beigegeben und ca. 30 Minuten einkochen, bis das Ganze eine dickflüssige Konsistenz erreicht. Zum Schluss den Whisky beigegeben.

Hotel La Romantica, Ristorante Giardino
Flavio und Sandra Lardi
7746 Le Prese

Tel. +41 (0) 81 844 03 83
Fax +41 (0) 81 844 10 33
welcome@laromantica.ch
www.laromantica.ch

Kastanientraum Valposchiavo

Zutaten

Kastanien-Törtchen

Ergibt 10 Törtchen	
3	Eigelb
40 g	Zucker
200 g	Kastanienpüree
25 g	Milkschokolade, Würfel
2 cl	Nocino
3 Blatt	Gelatine
2 dl	Rahm, geschlagen
2 cl	Nocino (um Biskuit zu tränken)
	Biskuitboden

Karamellierte

Kastanien an Whisky

200 g	Zucker
4 dl	Rahm
2 dl	Wasser
1 dl	Whisky
200 g	gefrorene Kastanien
10	Timbale-Schälchen



Die neue PT-Serie
Top Performance



winterhalter

Top Performance: brillant, schnell, sparsam



www.winterhalter.biz/pt-scout



CCA Angehrn

Im Jahr 1964 nahm CCA Angehrn in Gossau den ersten Cash+ Carry-Markt der Schweiz in Betrieb. Die Eröffnung vor 50 Jahren gilt als Pionierleistung im Schweizer Grosshandel. Im Laufe der Jahre kamen weitere Märkte in Frauenfeld, Sargans, Rapperswil, Brüttsellen, Bern, Luzern, Spreitenbach und Pratteln hinzu.

50 Menschen, 50 Geschichten

Das erfolgreiche Grosshandelsunternehmen feiert sein 50-jähriges Bestehen mit den verschiedensten Aktionen und Veranstaltungen. Die Menschen stehen im Mittelpunkt der neun Jubiläums-Partys, die über das ganze Jahr verteilt mitten in den neun CCA-Märkten gefeiert werden. Unter dem Motto «50 Jahre CCA Angehrn – 50 Geschichten» erzählen beispielsweise Menschen, wie und warum sie mit dem Unternehmen verbunden sind. In jeder Ausgabe der «Angehrn News» ist eine der Geschichten abgedruckt.

Die Menschen stehen aber auch im Mittelpunkt der neun Jubiläums-Partys, die über das ganze Jahr verteilt mitten in den neun CCA-Märkten gefeiert werden. Einer von ihnen ist Livio Bernaschina. Ihn verbindet eine ganz spezielle Ge-

schichte mit CCA Angehrn. Seit acht Jahren arbeitet er im CCA-Markt in Luzern. Während dieser Zeit hat er dort seinen besten Freund und Trauzeugen kennengelernt. Doch auch die Frau, die er geheiratet hat, lernte er durch den CCA-Markt kennen. «Für mich ist CCA Angehrn im wahrsten Sinne des Wortes ein Teil der Familie.»

Frische und Qualität zu besten Preisen

Geschäftsbereichsleiter Martin Angehrn kennt das Familienunternehmen seit Kindsbeinen. Er blickt nicht nur zurück, sondern spricht auch die Zukunft an. Sein grösster Wunsch: «Alle Neuerungen sollen den Kundinnen und Kunden Nutzen und Freude bringen.» Selbstverständlich ist für ihn, dass CCA Angehrn den Profis in der Gastronomie und im Detailhandel weiterhin Frische und Qualität zu besten Preisen anbietet.



SwissPrimGourmet –
die perfekte Qualität für Ihr Menu!

Traitafina AG | Niederlenzer Kirchweg 12 | CH-5600 Lenzburg | info@traitafina.ch | www.traitafina.ch | Tel. 062 885 21 21

Wir leben Genuss... SEIT 1890

Rehrücken mit Heidelbeer- sauce und geschmortem Rotkraut

Zutaten

Rehrücken mit Waldpilzen

480 g	Rehrücken, ohne Knochen, pariert
80 g	Kalbsfarce (Kalbfleisch, Rahm, Salz und Cognac)
2	Schweinsnetze
10 Scheiben	Walliser Rohschinken
180 g	Steinpilze, Pfifferlinge, gewaschen, geschnitten
1	Schalotte, fein gehackt
	Weinbrand, Salz, Pfeffer, aus der Mühle
etwas	Butter

Heidelbeersauce

3,5 dl	Wildfond
50 g	Bitterschokolade
150 g	Gommer Heidelbeeren
1,5 dl	Sauerrahm
etwas	Heidelbeerenschnaps

Geschmortes Rotkraut

600 g	Rotkraut, gerüstet und gehobelt
80 g	Äpfel, in Scheiben
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Speckschwarte
45 g	Johannisbeergelee
1,2 dl	Rotwein
4 dl	Rindsbrühe
0,5 dl	Apfelessig
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
einige	Wacholderbeeren und Lorbeerblatt

Zubereitung

Rehrücken mit Waldpilzen

Die Pilzmischung und die Schalotte in Butter anschwelen, mit Weinbrand, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, kalt stellen und anschliessend mit der Kalbsfarce gut vermengen. Rehrücken einschneiden, marinieren und zusammen mit der Pilzfarce in die Schinkenscheiben einrollen. Den Rehrücken ins Schweinsnetz einschlagen, anbraten und im Ofen bei maximal 55°C auf den Punkt garen.

Heidelbeersauce

Den Wildfond zusammen mit den Heidelbeeren aufkochen, mixen und passieren. Die Bitterschokolade dazugeben. Am Schluss Sauerrahm dazufügen und mit Heidelbeerenschnaps verfeinern.

Geschmortes Rotkraut

Das Rotkraut und die Äpfel mit der Zwiebel und der Speckschwarte andünsten. Rotwein und Apfelessig dazugeben sowie mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Wacholder und einem Lorbeerblatt abschmecken. Die Rindsbrühe zufügen und zugedeckt weich schmoren. Speckschwarte entfernen und einen Esslöffel Johannisbeergelee daruntermischen.

Dazu passt ein sämiger Wirsing und Semmelschnitten.

Hotel Restaurant Catering Tenne

Caroline und Ewald Michlig
3998 Reckingen-Glüringen

Tel. +41 (0)27 973 18 92
Fax +41 (0)27 973 29 80
info@tenne.ch
www.tenne.ch

Zubereitung

Sämtliche Zutaten aufkochen. Unter Rühren auf kleinem Feuer langsam zu einer dicklichen Masse einköcheln lassen.

Heisses Kürbis-Apfel-Chutney bis knapp unter den Rand in sterilisierte Einmachgläser füllen. Wenig Essig aufkochen und darübergiessen. Gläser sofort schliessen.

Zutaten

1 kg	Kürbisfleisch, gewürfelt
2	saure Äpfel, geschält, halbiert, entkernt und gewürfelt
2	Zwiebeln, fein gehackt
2 EL	Sultaninen
1	kleine Pfefferschote, längs halbiert, entkernt, in feinen Streifen
1 TL	Meersalz
150 g	Vollrohrzucker
1 TL	Senfkörner
2 dl	Apfelessig

Kürbis- Apfel- Chutney

