

Sommer 2017

SUPPLEMENT

Das Genussmagazin des ZFV

Sehnsucht

VON RIZ CASIMIR UND UNSERER
KULINARISCHEN HEIMAT

Heimat im Teller

BLAUE KARTOFFELN
TREFFEN BERNER ROSEN

HEIMISCH

Für die Erhaltung des Küttiger Rüeбли

IM GESPRÄCH MIT BÉLA BARTHA





**04 KULINARISCHE HEIMAT:
DIE SEHNSUCHT IM GAUMEN**

08 LOKALES MIT BLICK IN DIE FERNE

14 EXKLUSIVE LESERANGEBOTE

**15 «HEIMISCH» IN VIELERLEI
HINSICHT**

**16 PROSPECIERARA:
ALTE SORTEN NEU ENTDECKT**

**21 HÜHNERHOF:
PIEPMATZE MIT AUSSICHT**



26 RÄTSEL

27 TIPP

STILVOLL

28 FÜR SIE ENTDECKT

KALENDER

**29 DER NUDELAKROBAT
AUS HONGKONG**



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

In der fünften Ausgabe unseres Genussmagazins SUPPLEMENT haben wir uns mit dem Begriff der «Heimat» auseinandergesetzt und dabei ganz unterschiedliche Richtungen eingeschlagen.

Die erste Spur haben wir zu den kulinarischen Gefilden aufgenommen und uns mit dem Grenzgang zwischen lokalen Produkten

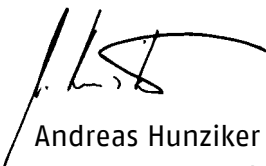


und Gerichten aus der ganzen Welt beschäftigt. Wissen Sie, was Lokavoren sind? So viel sei schon mal gesagt, es sind keine Dinosaurier aus der Steinzeit. In der Rubrik «Aufgetischt» gewährt uns Küchenchef Christian Meckel vom Restaurant «Bellavista» einen Blick direkt in die Kochtöpfe. Dabei kreierte er mit lokalen Produkten der besonderen Art ein schmackhaftes Menü. Sein Lieblingsgericht ist übrigens eine Erinnerung an seine Heimat Thüringen und schmeckt am besten von Mama zubereitet. Aus einer ganz anderen Ecke der Welt kommt

Tommy Cheng, der Küchenchef im Restaurant Mishio Bahnhofstrasse. Er hat die Küche seiner Heimat Hongkong in die Schweiz gebracht und verwöhnt seine Gäste mit asiatischen Köstlichkeiten.

Heimat ist häufig auch ein Blick zurück zu den Wurzeln. In unserem Fall reichen diese bis ins 19. Jahrhundert und sind das Grundgerüst des heutigen ZFV. Der «Kleine Marthahof» war der erste Betrieb und sollte ein Treffpunkt sein, an dem sich Gäste wie zu Hause fühlen. Auch heute noch ist unser tägliches Bestreben dem positiven Wohlbefinden unserer Gäste gewidmet.

Ich wünsche Ihnen frohe Lektüre – sei es im Lehnstuhl in der heimischen Stube oder zu Tisch in einem unserer Betriebe.



Andreas Hunziker
CEO ZFV-Unternehmungen

UNTERWEGS

KULINARISCHE HEIMAT: DIE SEHNSUCHT IM GAUMEN



Dank internationalen Restaurants, Internet und einem wachsenden Angebot an Produkten aus aller Welt futtern und kochen wir uns heute rund um den Erdball. Gleichzeitig sehnen wir uns nach authentischer Küche, nach Zutaten von der heimischen Scholle, die keine weiten Transportwege zurückgelegt haben. Ein Widerspruch? Eine Spurensuche zwischen Fernweh, Ökologie und kulinarischer Nostalgie.

Wer jemals länger im Ausland war, kennt das Gefühl. Plötzlich wächst zwischen Dumplings und Kimchi, Papadam und Burrito die Sehnsucht nach Essen, wie wir es von zuhause kennen. Nach traditionellen Schweizer Lebensmitteln wie Ovomaltine, Cervelat oder Gschwelkti. Oder nach dem, was die ganz individuelle kulinarische Heimat ausmacht, nach Lasagne vielleicht oder nach der Salatsauce, die nur die eigene Mutter so zubereiten kann. Überhaupt bemerkenswert, wie sehr die ersten Jahre eigene Vorlieben und Abneigungen prägen. Riecht Heimat im Gaumen am Ende einfach nach eingekochter Kindheit? Eines wird bald klar – allgemeine Antworten auf diese Frage gibt es nicht. Doch obwohl individuelle Vorlieben und Erlebnisse grossen Einfluss haben, gibt es auch allgemeine Einflüsse, die die Küche an einem bestimmten Ort zu einer bestimmten Zeit prägen und damit eine Art kollektives kulinarisches Gedächtnis schaffen. Riz Casimir etwa mag heute verpönt sein, doch vor wenigen Jahrzehnten war es der Inbegriff moderner Schweizer Küche schlechthin. Anders, als der Name vermuten lässt – eine Anspielung auf den ehemaligen Fürstenstaat Kaschmir klingt darin an – war Riz Casimir nämlich nie ein kulinarischer Export des indischen Subkontinentes, sondern die Erfindung des Schweizer Gastronomen Ueli Prager. Seit 1952 ist das

Gericht aus Kalbfleisch, Dosenfrüchten, Reis und Currysauce bei Mövenpick im Angebot. Versuche, den Allzeitliebbling von der Karte zu nehmen, scheiterten am erbosten Widerstand der Gäste. Erklären lässt sich der Erfolg durch die Begeisterung für damals «moderne» Produkte (Fruchtsalat aus der Dose, Curry-Sauce fixfertig) und die Sehnsucht nach Exotik – und wenn's nur auf dem Teller war. Schliesslich bedeutete die Nachkriegszeit auch das Ende eintöniger Kartoffelesserei.

Riz Casimir – Schweizer Erfindung oder Leibgericht des Fürsten aus dem Morgenland?

Im Einfluss von externen Faktoren

Was Eingang in unseren Kochalltag findet, ist abhängig von einer Vielzahl von Faktoren. Waren früher vor allem meteorologische und technologische Bedingungen prägend (können Lebensmittel für den Winter konserviert und im Sommer gekühlt werden?), rückten später ökonomische und politische Faktoren oder gesellschaftliche Trends in den Vordergrund. So wie Riz Casimir den wirtschaftlichen Aufschwung und die gesellschaftliche Öffnung der Nachkriegsjahre spiegelt, versinnbildlichen Cupcakes unsere Faszination für das urbane Leben in New York um die Jahrtausendwende, verkörpert durch die «Sex and the City»-Hauptfigur Carrie Bradshaw. Heute sind es Superfoods wie Kale-Chips, Quinoa oder Chia-Samen, die für das starke Gesundheitsbewusstsein und den Ernährungshype der Gegenwart sprechen. Doch gehören Cupcakes oder Quinoa wirklich zum Repertoire unserer Heimatküche?

Soul food: Bauchstreichler aus der Heimat

Das Lied vom «Soul food», der Heimatküche, können die am besten singen, die die Sehnsucht nach kulinarischen Streicheleinheiten nicht nur an schlechten Tagen plagt, sondern die in der Ferne ein neues Leben aufbauen – ganz besonders dann, wenn der Schritt dazu nicht freiwillig war. Der Begriff geht auf die Erforschung der Südstaatenküche der ehemaligen Sklaven in den USA zurück. Als sich die Sklaven in der Neuen Welt eine eigene Identität aufbauen mussten, spielte ihre Ernährung, die sich aus Eigenem und Neuem zusammensetzte, eine wesentliche Rolle. «Soul food», gilt deshalb in den Sozialwissenschaften als eine der effektivsten Kulturtechniken von Migrant*innen und Ausgewanderten, um fern des Herkunftslandes Halt zu finden und sich vor Heimweh zu schützen. Oder wie es Philipp Meier in der NZZ auf den Punkt bringt: «Soul food hilft, Verlorenes mit Vorgefundenem, kulinarische Erinnerung mit neuem Essen und schliesslich Herkunft mit Zukunft zu verbinden.»

Die Integration im Kochtopf

Dass sich in grösseren Städten rund um den Globus ganze Cluster von Restaurants bilden, die «Soul food» gegen Heimweh oder Fernweh anbieten, ist daher nicht weiter verwunderlich. Manche ausländischen Gerichte sind dabei so beliebt, dass sie vom Ankunftsland aufgenommen und integriert werden, bis alles Fremdsein verblasst. Bestes Beispiel sind italienische All-Time-Darlings wie Spaghetti und Pizza, die sich aus dem Menüplan einer durchschnittlichen Schweizer Familie nicht mehr wegdenken lassen. Möglich ist übrigens auch die umgekehrte Richtung oder die Vermischung zweier Länderküchen. So ist etwa der Döner Kebab kein türkisches Nationalgericht, sondern «ein Paradebeispiel kulturellen Grenzgängertums, eine perfekte kulturelle Simulation», wie der Historiker Uwe Spiekermann schreibt. Denn die Zubereitung im Pide-Brot, in das praktischerweise auch noch Salate und Saucen passen, wurde erst in der

Fremde erfunden. Anpassungen an westeuropäische Vorlieben – leichtere Saucen, viel Grünzeug, wenig Knoblauch und Zwiebeln, mildere Gewürze – machten den Döner vollends zum Integrationsliebbling, der quasi reimportiert heute auch in der Türkei die Fastfood-Fans begeistert.

Pink Lady vs. Schweizer Gala – Im Kampf um die bessere Ökobilanz. Ist lokal tatsächlich immer besser? Diese Frage muss erlaubt sein.

Konservativ im Gaumen

Doch allen Ernährungstrends und aller Liebe für asiatische, amerikanische oder afrikanische Küche zum Trotz: Wenn uns kulinarisches Heimweh plagt, klammert sich dieses erstaunlich starr an die verklärte Zeit unserer Kindheit oder gar unserer Vorfahren. Durch die Globalisierung und das immer grösser werdende Angebot an Zutaten und Zubereitungsarten ist die Sehnsucht nach Essen von der heimischen Scholle nicht kleiner geworden. Im Gegenteil: Die Suche nach Ursprünglichkeit und Authentizität wird bedient und genährt von Regio-Labels, Kochbüchern und grossmütterlicher Bauernromantik. Währschaften Speisen, die eigentlich Zeugnis ablegen von einer Zeit, in der das Lebensmittelangebot bescheiden war und viele Schweizer Familien mit harter körperlicher Arbeit nur wenig verdienten, stehen heute auch in urbanen Kreisen wieder hoch im Kurs. Gerichte wie Fotzelschnitten, Ghackets mit Hörnli und Apfelmus oder Kartoffelstock mit «Seeli» füllen eben nicht nur den Bauch, sondern geben auch der Seele warm.

Lokavoren: Essen mit dem Zirkel

Diesem Nostalgietrend spielt das wachsende Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Ökologie perfekt in die Hände. In der «Lokavoren-Bewegung» beispielsweise finden sich Konsumentinnen und Konsumenten, die nur Nahrungsmittel essen, die innerhalb eines 100-Meilen-Radius (160 Kilometer) von ihrem Wohnort entfernt produziert wurden. Lokavoren essen also nur, was nicht über lange Distanzen transportiert worden ist, ergo saisonal ist. Auch Gemüse und Früchte selbst anzubauen – und sei es auf kleinsten Flächen auf städtischen Balkonen oder in Pflanzkisten – hat stark an Popularität gewonnen. Doch die Frage muss erlaubt sein: Ist lokal tatsächlich immer besser?

Lokal – egal?

Die Banane, die bei uns im Laden liegt, hat im Durchschnitt eine Reise von 10'000 Kilometern hinter sich. In der einfachen Gleichung «nah = gut» fällt sie also durch. Doch so einfach ist es nicht. Trotz der gigantischen Reise gehört die Banane nicht zu den grössten Klimasündern auf unserem Speiseplan. Die in der Schweiz erhältlichen Bananen werden fast ausschliesslich mit dem Schiff nach Europa befördert, was den CO₂-Ausstoss gegenüber dem Flugtransport erheblich senkt. Ganz auf Nummer sicher geht, wer lokal einkauft. Oder? Auch hier wieder: Leider nein. Die Realität ist komplexer. Der knackig frische Apfel Pink Lady aus Neuseeland beispielsweise braucht sich nicht hinter unseren einheimischen Lageräpfeln zu verstecken. Wer im Frühling zu einem gelagerten Schweizer Gala Apfel greift, darf sich nicht mit einer besseren Ökobilanz rühmen als der Käufer mit der Überseeware. Denn die Lagerung in einem Lagerhaus, in dem mit Kühlung, Reduktion von Sauerstoff und manchmal mit der Zufuhr weiterer Gase der Reifungsprozess stark verlangsamt wird, ist ebenfalls eine energieintensive Angelegenheit. Und selbst wenn im Grundsatz stimmt, dass aus langen Transportwegen ungeliebte Energieschleudern resultieren – ein bisschen Exotik auf dem Teller schwärzt das grüne Gewissen nicht zwingend.

Kiwi und Kaviar aus der Schweiz

Wobei – was heisst schon exotisch? Auch in der Schweiz wachsen Früchte, die man auf den ersten Blick nicht im mitteleuropäischen Alpenraum verorten würde. Kiwis und Feigen aus hiesiger Produktion sorgen kaum mehr für Aufmerksamkeit. Weniger bekannt ist, dass seit einigen Jahren auch Süsskartoffeln in Schweizer Äckern gedeihen. Oder dass im Tessin etwa 1'000 Kaki-Bäume stehen, die ursprünglich aus China, Korea und Japan stammen. Neuzugänge gibt es auch im Tierbereich. Straussen- oder Yakfleisch aus Schweizer Zucht oder Büffelmozzarella von Tieren, die hier weiden, sind zwar noch nicht gerade Massenware, aber bei einer wachsenden Kundschaft sehr beliebt. Und der Kaviar von sibirischen Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser im Tropenhaus Frutigen gezüchtet werden, hat vor ein paar Jahren als «schwarzes Gold» Schlagzeilen gemacht.

Vom Herd ins Herz

Was hier heimisch ist, verändert sich. Was wir als Heimatküche bezeichnen, ebenfalls – wenn auch bedeutend langsamer. Unsere Verwurzelung in Gerichten und Geschmäckern, unsere «kulinarische Identität», kann nicht Schritt halten mit der Globalisierung und dem Tempo, in dem neue Speisen auf den Markt gespült werden und Ernährungstrends die Runde machen. Hat ein Lebensmittel aber den Sprung vom Herd ins Herz geschafft, hält es sich hartnäckig. Das Neue wird mit dem Heimischen verrührt und vermengt, gewürzt und umwickelt, bis das letzte bisschen Andersartigkeit Stallgeruch angenommen hat. Und so werden aus einst ausländischen Zutaten wie Kartoffeln und Maccheroni zusammen mit Greyerzer und Zwiebelschmelze urschweizerische Älplermagronen – Seelennahrung in Reinform. ■

AUFGETISCHT

LOKALES MIT BLICK IN DIE FERNE



*Alpstein Poulet auf
Blauer St. Galler Kartoffel
mit Fenchel-Brennesselgemüse*

Hoch über den Dächern der Stadt steht das neue kulinarische Flaggschiff des ETH-Campus Hönggerberg in Zürich. In gediegener Atmosphäre, mit Blick ins Grüne, wird man im Bellavista mit marktfrischer Küche überrascht und verwöhnt. Zuständig für die kulinarischen Gaumenfreuden ist Küchenchef Christian Meckel, der uns einen Blick in die Kochtöpfe gewährte.

Stattet man dem Campus der Eidgenössisch Technischen Hochschule in Zürich einen Besuch ab und läuft gen Norden strahlen einem am Ende des Weges leuchtend weisse Lettern entgegen. Das Bellavista wird angekündigt und um die Ecke erblickt man das dazugehörige Lokal. Betritt man den Pavillon, fällt einem zugleich die klare, schlichte Architektur auf sowie der beeindruckende Blick ins Grüne – schöne Aussicht eben. Unterteilt in drei Bereiche, der Kaffeelounge, dem Hochtischbereich und dem Restaurant, bietet das Bellavista für jede Tageszeit das passende Angebot.

Unbekanntes neu entdeckt und interpretiert

Heute werden wir von Christian Meckel, dem Küchenchef persönlich, begrüsst. Er erwartet uns in der Mitte des Lokals im offenen Küchenbereich. Einen Blick über die Schultern werfen ist hier also nicht nur eine Phrase. Christian ist Teil des dreiköpfigen Küchenteams, welches für das kulinarische Wohl der Bellavista-Gäste sorgt. Nach dem Mittagsservice nimmt er sich Zeit für uns und kocht jenes Gericht, welches zuvor auf der Mittagskarte stand. Wie sich am Schluss zeigt, überzeugt dieses nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich. Vor uns liegen in verschiedenen Töpfen jene Produkte, welche heute verarbeiten werden: Brennesseln, Fenchel, blaue Kartoffeln, Pilze, Kräuter, Alpstein Poulet und Berner Rosen Tomaten. Schnell wird klar, Christian sind saisonale Produkte wichtig.



Ein Blick in die Töpfe von Christian Meckel

Brennesseln sind auf Grund des hohen Eisengehalts sehr gesund.

Er ist stets informiert über neue Sorten, die Verfügbarkeit von Produkten und hat ein gutes Netzwerk, um zur richtigen Zeit an die richtigen Zutaten zu kommen. Der auf den ersten Eindruck eher ruhige Christian gerät beim Erzählen über die speziellen Produkte ins Schwärmen und lässt uns Teil haben an seinem grossen Erfahrungsschatz. Die Berner Rosen und die Blauen St. Galler zum Beispiel sind Sorten von ProSpecieRara erzählt er uns, Brennesseln auf Grund des hohen Eisengehalts sehr gesund. Wie wir diese schmerzfrei zubereiten, erfahren wir ganz nebenbei ebenfalls.

MARKTFRISCHE KÜCHE ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT

Das Restaurant mit dem klingenden Namen «Bellavista» verwöhnt seine Gäste seit Oktober des letzten Jahres mit mediterraner Küche in gediegener Atmosphäre mit Blick ins Grüne. Auf dem Campus der ETH Zürich auf dem Hönggerberg ist der Gastronomiepavillon auch für die Öffentlichkeit zugänglich und hat ein breites Angebot in drei verschiedenen Bereichen. Neben dem klassischen Restaurant befinden sich im Pavillon ein Barbereich sowie eine Lounge zum gemütlichen Verweilen. Das «Bellavista»-Team begrüsst Sie von Montag bis Freitag und das stilvolle Lokal kann nebst den Öffnungszeiten abends und am Wochenende auch für private Anlässe gebucht werden.

Restaurant Bellavista
Hönggerberggring 47
8093 Zürich
T +41 44 633 01 91
bellavista-ethz.ch

Öffnungszeiten Restaurant
Montag – Freitag
11.15 – 20.00 Uhr
Samstag und Sonntag: geschlossen –
für Gruppen auf Anfrage





Am besten schmeckt's,
na, wer ahnt's? Natürlich
von Mama zubereitet.

Heimat hier und da

Mit den richtigen Fachgriffen sind die Zutaten zügig vorbereitet, das Poulet gefüllt und die Kartoffeln in die richtige Grösse zugeschnitten. Jetzt wird alles Schritt für Schritt zubereitet und als Türmchen arrangiert. Die blauen Kartoffeln bilden die Basis, darüber das Grün der Brennnesseln und des Fenchels, in der Mitte das Poulet – ein wahres Kunstwerk, farblich und geschmacklich. Oder in anderen Worten mediterrane Küche mit marktfrischen Produkten aus der Schweiz. Fragt man Christian nach dem Gericht, welches ihn an seine Heimat erinnert, muss er nicht lange überlegen: Kloss mit Croûtons und Roulade aus Thüringen. Am besten schmeckt das Gericht, na, wer ahnt's? Natürlich von Mama zubereitet. ■

CHRISTIAN MECKELS KULINARISCHE VORLIEBEN

Lieblingsgemüse

Fenchel

Lieblingsfrucht

Stachelbeere

Lieblingsgetränk

Birnensaft

Lieblingsgewürz

Macis

Lieblingsgericht als Kind

Kartoffeln mit grünem Salat und
Sauerrahmsauce

BLAUE ST. GALLER – AUS ALT MACH NEU

Mit ihrer blauen Farbe besticht die Kartoffel auf den ersten Blick vor allem optisch. Doch auch mit ihrer Geschichte hat die Kartoffel mit dem intensiven Geschmack einiges zu bieten. Die Blaue St. Galler ist eine relativ neue Züchtung des St. Galler Christoph Gämperli. Entstanden durch eine Kreuzung des Blauen Schweden und der Schweizer Frühkartoffel Prättigau ist die blaue Kartoffel eines der wenigen Schweizer Landwirtschaftsprodukte, welches in die EU exportiert wird. Beide Ausgangssorten sind altbekannte ProSpecieRara-Sorten, weshalb auch die Blaue St. Galler deren Kriterien entspricht. Über 15 Jahre benötigte der Ostschweizer Agronom, um die blaue Wunschkartoffel zu erhalten. Die Farbe erhält das kostbare Stück übrigens durch den Pflanzenfarbstoff Anthocyan. Mit dem hohen Anteil an Antioxidantien ist dies erst noch gesundheitsfördernd.



FENCHEL-BRENNNESSEL-GEMÜSE

300 g Fenchelknollen
 100 g Brennnessel
 50 g halbgetrocknete Tomaten
 Zitronensaft, Olivenöl, Salz

Die Fenchelknollen vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Zitronensaft marinieren. Um die Brennnesseln geniessen zu können, müssen die Nesseln entfernt werden. Die Brennnessel vorsichtig (am besten mit Handschuhen) putzen und waschen. Durch das Waschen fallen die Nesseln ab und spätestens beim Garen brechen auch die weiteren Härchen ab und dem Genuss steht nichts im Weg. Die Fenchelscheiben in Olivenöl andünsten, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Anschliessend die Brennnessel dazu geben und kurz durchschwenken. Mit Salz abschmecken.

BLAUE ST. GALLER

350 g Blaue St. Galler Kartoffeln
 Salz

Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen frittieren, salzen und anrichten. Sollten die Blauen St. Galler saisonal bedingt nicht erhältlich sein, weichen Sie auf andere Sorten aus.

BLAUE KARTOFFELN TREFFEN BERNER ROSEN

Von Christian Meckel für 4 Personen

GEFÜLLTES ALPSTEIN POULET MIT PILZEN

4 Alpstein Supreme Pouletbrüste
 250 g Pilze
 20 g Petersilie
 10 g Thymian
 30 g Schalotten
 Olivenöl, Salz, Pfeffer

In die Pouletbrüste seitlich eine Tasche einschneiden. Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten in Olivenöl andünsten, die Pilze dazugeben. Mit Thymian und Petersilie würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung abtropfen lassen und in die Pouletbrüste einfüllen. Die gefüllten Pouletbrüste in der Pfanne auf der Hautseite anbraten und im Ofen ca. 7 Minuten bei 180°C fertig garen.

KLEINER DIP

240 g Quark
 120 g Tomaten (Berner Rose)
 20 g Rote Zwiebeln
 20 g Basilikum
 Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

Die Tomaten leicht mit dem Messer einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und anschliessend in Eiswasser legen. Die Schale mit dem Messer lösen, Tomatenkerne herausnehmen und das Fleisch in Würfel schneiden. Rote Zwiebeln andünsten, die Tomatenwürfel dazu geben und kurz garen. Anschliessend abkühlen lassen. Die Tomaten mit dem Quark und Basilikum mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Rezepte und vieles
 mehr finden Sie hier
 zum Herunterladen und
 Nachkochen:
genussblog.zfv.ch



BAUMGARTNER & BAUMGARTNER

Confiseur- Qualität von Profis für Profis.

Von Profis für Profis. Profitieren Sie von einem exklusiven Angebot und einer einzigartigen Produktpalette an Halb- und Fertigfabrikaten. Bestellen Sie unsere Produktkataloge und lassen Sie sich persönlich beraten.

Mehr unter: laederachprofessional.ch

Läderach PROFESSIONAL

Läderach (Schweiz) AG
Tel. 055 645 44 44, professional@laederach.ch



La source du bon goût.



Fideco AG Länggasse 11 CH-3280 Murten Tel 026 678 60 00 Fax 026 678 60 90 www.fideco.ch
Part of the RUNGIS express / -METRO Group

LUZERN

50 % RABATT AUF VERKEHRSHAUS EINTRITT

Entdecken Sie die neueröffnete Halle «Strassenverkehr». Auf drei Etagen präsentieren sich eine Zwei- und Dreirad-Ausstellung, die legendäre Schweizer Automarke «Monteverdi» und die moderne Spiegelwelt SEE YOU. Das Verkehrshaus ist 365 Tage im Jahr geöffnet.

verkehrshaus.ch

Angebot gültig vom 12.06.2017 bis 31.12.2017. Vergünstigung durch Abgabe dieses Bons an der Kasse oder durch Eingabe des Promocodes ZFV2017 im Online-Ticketshop. Gültig pro Person (Erwachsene / Jugend). Nicht kumulierbar mit anderen Vergünstigungen. Keine Barauszahlung.

BERN

GOURMET LUNCH UND MUSEUMSBESUCH

Geniessen Sie einen 3-Gang Businesslunch (inkl. Wasser und Kaffee) im Restaurant Schöngrün und verbinden Sie ihn mit einem Besuch im Zentrum Paul Klee. Als Supplementler bezahlen Sie nur CHF 55.00 für dieses exklusive Angebot.

restaurants-schoengruen.ch

Angebot gültig vom 12.06.2017 bis 31.12.2017. Nur gültig mit einer Reservation im Restaurant. Bitte diesen Bon bei der Reservation erwähnen. Nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.



ZÜRICH

KAFFEE UND KUCHEN FÜR ZWEI IM BELLAVISTA

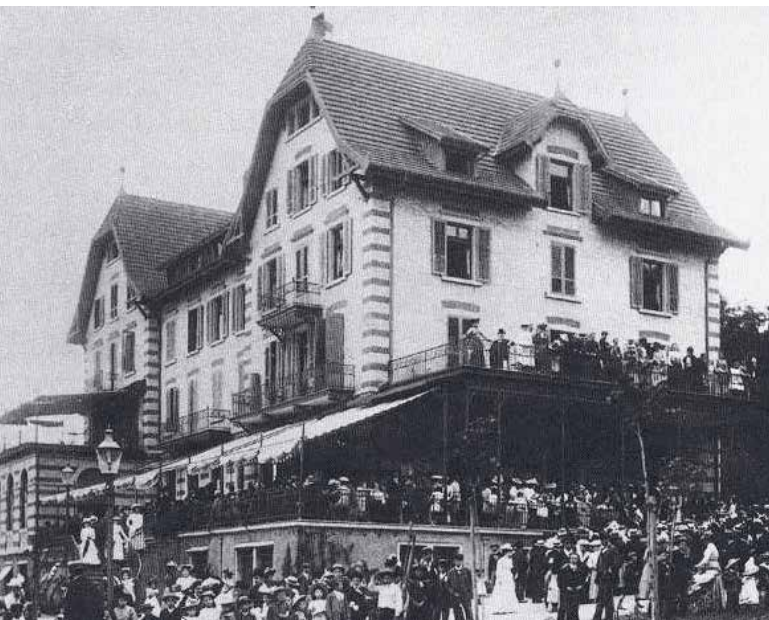
Bei einer Konsumation von zwei Heissgetränken offerieren wir Ihnen ein hausgemachtes Dessert. Fragen Sie nach dem Tagesangebot.

bellavista-ethz.ch

Angebot gültig vom 12.06.2017 bis 31.12.2017. Einlösbar im Restaurant Bellavista. Nicht mit anderen Rabatten kumulierbar. Keine Barauszahlung.

ZEITREISE

«HEIMISCH» IN VIELERLEI HINSICHT



Ein Traum wird wahr: Kurhaus auf dem Zürichberg

Für die ZFV-Unternehmungen mit einer langen Tradition, die ins vorletzte Jahrhundert zurückreicht, hat «heimisch» eine ganz spezielle Bedeutung.

Unsere Gründerinnen, allen voran Nanny Huber-Werdmüller als Präsidentin und Susanna Orelli-Rinderknecht als Geschäftsführerin, haben mit der Eröffnung alkoholfreier Betriebe die damalige «Beizenordnung» revolutioniert. Sie sind angetreten, dem vor allem in den Wirtschaften grassierenden Alkoholismus den Kampf anzusagen. Im Dezember 1894 eröffneten sie mit dem «Kleinen Marthahof» beim Stadelhofen in Zürich ihr erstes Speiselokal, das seinen

Gästen neben einer vielfältigen Verpflegung mit gesunden alkoholfreien Getränken auch die Möglichkeit zum Zeitunglesen und gemütlichen Verweilen bot. Die Gäste, häufig alleinstehende Männer, aber auch Frauen mit Kindern, sollten sich aufgehoben und wohl fühlen, wie daheim. Der Besucherandrang vom ersten Tag an und die positiven Rückmeldungen zeigen, dass unsere Vorfahrinnen mit ihrem Restaurantkonzept mitten «ins Schwarze getroffen» haben.

Ein Traum von Susanna Orelli war es, auf dem Zürichberg ein Kurhaus zu betreiben, das auch Bevölkerungsschichten aus den weniger begüterten Stadtkreisen offen stand für Familienausflüge und Ferien. Dank ihrer Überzeugungskraft ist es ihr innert kürzester Zeit gelungen, das Land von der Stadt Zürich zu erwerben, den Architekten zu beauftragen, die Finanzierung zu beschaffen und innert knapp einem Jahr das Kurhaus

hoch über der Stadt an privilegierter Lage zu errichten. Im Herbst 1900 fand die Einweihung statt, seither gehören Restaurant und Hotel Zürichberg, die in den neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts renoviert, erneuert und erweitert wurden, zu unserer Stadt und haben zahllosen Gästen vorübergehend und immer wieder eine Heimat geboten.

Die Zeiten haben sich verändert und mit ihnen die Bedürfnisse unserer Gäste. Geblieben ist jedoch das Urbedürfnis nach Geborgenheit und Orten, wo man sich heimisch fühlt. Dieses Bedürfnis war und ist für die ZFV-Unternehmungen eine Verpflichtung, der wir auch heute noch höchste Beachtung und Aufmerksamkeit schenken. ■

IM GESPRÄCH

ALTE SORTEN, NEU ENTDECKT: EIN ANGE- BOT LINKS UND RECHTS DES MAINSTREAMS

Die Stiftung ProSpecieRara schützt gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben. Damit zeigt sie die Vielfalt der Natur, bereichert unsere Gärten und bewahrt ein Stück kulinarische Heimat. Geschäftsführer Béla Bartha über blaue Kartoffeln und grüne Gedanken.

ProSpecieRara will einen Beitrag leisten, um gefährdete Kulturpflanzen und Nutztierassen vor dem Aussterben zu bewahren. Warum ist das wichtig?

Traditionelle Tiere und Pflanzen erzählen ein Stück Landwirtschaftsgeschichte und sind mit der Kultur unseres Landes eng verbunden. Eine grosse Vielfalt bedeutet zudem eine grosse genetische Reserve und einen Pool an verschiedenen Eigenschaften. Das ermöglicht Pflanzen und Tieren, sich an verändernde Umweltbedingungen anzupassen und so ihr Überleben zu sichern. Weil Veränderungen in der Natur ständig stattfinden, ist eine grosse genetische Vielfalt letztlich zentral für die Sicherung unserer Ernährung.

Und was ist der konkrete Nutzen für mich als Konsumentin?

Aus der Sicht des Konsumenten geht es mit den «neuen alten Sorten» um ein Angebot links und rechts des Mainstreams: Um Rübli



wie z. B. die Küttiger Rübli, die nicht einfach süss schmecken, oder um Tomaten, die nicht nur rund und rot sind, sondern andere Aromen oder Konsistenzen mitbringen und sich somit auch für andere Zubereitungsarten eignen. Die erwähnten Küttiger Rübli beispielsweise verfügen über die richtige Herbheit, um lange neben einem Braten im Ofen zu schmoren.

Seit 2003 verkauft Coop blaue Kartoffeln und andere ProSpecieRara-Produkte in ihren Läden. Die meisten Kundinnen und Kunden kennen uns durch unser Sortiment bei Coop, die Kooperation ist ein absoluter Glücksfall. Von unseren über 3'000 Kulturpflanzen kommt aber nur in die Läden, was reelle Chancen hat, am Markt zu bestehen. Blaue Kartoffeln oder die herzförmige Fleischtomate Cœur de Bœuf überzeugen etwa allein schon optisch; sie sind quasi die Zugpferde für unsere weniger



auffälligen Gemüse und Früchte. Wir vermarkten ausserdem nur diejenigen Nutzpflanzen im grossen Stil, die Bäuerinnen und Bauern in der Schweiz gut anbauen können, also ohne Zufuhr von chemischem Dünger und Pestiziden. Deshalb sind bis auf unsere Hochstamm-Obstsorten alle unsere Produkte Bio-zertifiziert.

Geht es dabei auch um ein Stück kulinarische Heimat – also um Ernährung, wie sie unsere Vorfahren pflegten, um Essen, das nach «heiler Welt» riecht?

Alte Landrassen und Kulturpflanzen bilden tatsächlich ein wertvolles kulturhistorisches Erbe. ProSpecieRara erhält seltene Tiere und Pflanzen, die früher – also etwa ab Anfang des 20. Jahrhunderts – in der Schweiz verbreitet waren und unseren Grosseletern oder Urgrosseletern als Nahrung dienten. Pastinaken beispielsweise, der Wirsing aus dem Plainpalais oder Tiere wie das Rätische Grauvieh (ein Zweinutzungsgrind für Milch und Fleisch) oder die Walliser Kupferhalsziege stehen und weiden dank dem Einsatz der vielen ProSpecieRara-Aktiven wieder vermehrt auf unseren Feldern. Ob die Welt früher heiler war, ist ein anderes Thema. Viele Pflanzensorten und Tierrassen sind ja aus der Not entstanden, möglichst grosse Erträge zu erhalten, weil die wirtschaftliche Situation vieler selbstversorgender Bauernfamilien lange Zeit prekär war.

Alte Landrassen und Kulturpflanzen bilden ein wertvolles kulturhistorisches Erbe.

Sie verfügen über eine Samenbibliothek mit vielen seltenen Gemüse- und Zierpflanzensamen.

Genau. Als Gönnerin oder Gönner erhält man Zugang zu unserer Samenbibliothek, kann Sorten über unseren Katalog bestellen und im eigenen Garten anbauen. Um das Saatgut zu bewahren, arbeiten wir mit Freiwilligen zusammen. Das sind engagierte Bäuerinnen oder Hobbygärtner, die unsere Sorten aussäen und zur Blüte kommen lassen, dann das Saatgut ernten und dreschen und einen Teil davon wieder an uns zurückgeben. Besonders erfahrene Samengärtner vermehren jährlich Sorten von der roten Liste und retournieren

Viele Gastronomen suchen das Authentische und schaffen mit alten Sorten eine neue kulinarische Heimat.

uns Ende Jahr das gesamte Saatgut. Sie arbeiten oft mit den allerletzten Körnern einer Sorte und müssen extrem vorsichtig sein. Nur durch ihren grossen Einsatz können wir seltene Sorten erhalten und weiterverbreiten.

Von ursprünglich 39 Schweizer Ziegenrassen sind 26 ausgestorben. Wie laufen die Rettungsaktionen für bedrohte Tierrassen?

Am Anfang steht das Erkennen und Aufspüren seltener Rassen. Da sind wir auf die Aufmerksamkeit von Bauern und Tierhaltern angewiesen. Sie melden uns, wenn sie Ziegen oder Hühner entdecken, die anders aussehen. Unsere Spezialisten gehen hin und schauen sich die fraglichen Tiere an. Wenn diese zu einer Rasse gehören, deren Bestand weniger als 1'000 weibliche Tiere enthält, springen wir ein. Wir vermitteln die Tiere an interessierte

Halter und gründen – falls noch nicht vorhanden – ein Herdenbuch. Dank der Meldung von Bauern konnten wir so auch Rassen wiederentdecken, von denen wir geglaubt haben, dass sie ausgestorben seien. Daneben führen wir eine Plattform, auf der interessierte Züchter diese garantiert reinrassigen «tierischen Raritäten» kaufen können. Auf diese Art beteiligt sich unsere Stiftung an der Erhaltung von 32 Tierrassen. Unser Erfolg hat auch mit der Sturheit einiger Bauern zu tun (lacht).

Wie meinen Sie das?

In den 1930er-Jahren, im Zuge der Anbauschlacht des zweiten Weltkrieges, war Effizienzsteigerung das Zauberwort in der Landwirtschaft. Bei den Tieren fanden grosse Rassenbereinigungen statt. Grösser, besser, schneller war auch die Devise der Grünen Revolution in den 1960er-Jahren. Gezüchtet wurden Rassen, die gutes Fleisch und viel Milch lieferten. Nur einzelne sture Bauern richteten sich nicht nach diesem Dogma, sondern hielten auf ihren Weiden weiterhin traditionelle Rassen. Ihre Dickköpfigkeit ist heute unser Gewinn.



Saaser Mutten sind eine von 32 Rassen, die von ProSpecieRara betreut werden.



Mmh, das macht Appetit. Haben Sie selbst auch einen Garten?

Ja, zusammen mit meiner Frau kümmere ich mich um seltene Beerensträucher und einen Gemüsegarten, der mich offen gestanden manchmal überfordert. Ich bin beruflich viel unterwegs und da fehlt mir oft die Zeit. Aber wenn ich mir ein paar Stunden nehmen und jäten und pickeln kann, dann begeistert mich die Gartenarbeit sehr. Und selbstverständlich wachsen in unseren Beeten nur traditionelle Sorten. ■



BÉLA BARTHA

ist seit 2002 Geschäftsführer der Stiftung ProSpecieRara, die 1982 in St. Gallen gegründet wurde. Bereits während seines Studiums hat sich der Biologe intensiv mit der Entwicklungsgeschichte der Kulturpflanzen befasst und als Urban Gardener erste praktische Erfahrungen gesammelt.

Gibt es denn auch Fleisch mit dem Gütesiegel Ihrer Stiftung?

Ja, das gibt es. Aber nicht bei Coop, sondern auf regionalen Märkten oder direkt bei einzelnen Metzgern oder Bauern. Wenn diese ihr Angebot auf dem Marktplatz unserer Internetseite ausschreiben, ist die Nachfrage jeweils gross. Auch viele Gastronomen suchen das Authentische und greifen gerne zu. Damit können sie ihren Gästen etwas Besonderes bieten.

Was für eine Chance...

In der Tat. Mit einigen Köchen arbeiten wir gezielt zusammen, um das kulinarische Potential alter Sorten auszuloten. Sie entwickeln Rezepte mit kräftigen Wurzelpetersilien, gelben Randen, gezahnten Tomaten, gestreiften Birnen, aussergewöhnlichem Wollschweinfleisch, essbaren Blüten – und schaffen so mit alten Sorten neue kulinarische Heimat.

SELBER TEIL DES ERHALTUNGSSYSTEMS WERDEN

ProSpecieRara lebt zu einem Grossteil von Gönnergeldern und Spenden. Mit einem Jahresbeitrag von CHF 70.00 sind Sie Gönner/-in der Stiftung und können als Dankeschön Saatgut von über 800 verschiedenen Gemüse-, Kräuter- und Zierpflanzenarten bestellen – grösstenteils kostenlos! prospecierara.ch

IHR REGIONALER LIEFERANT FÜR FRISCHPRODUKTE



www.kellenbergerfs.ch



www.marksteiner.ch



www.gourmadorzollkofen.ch



www.bonfraisbongel.ch



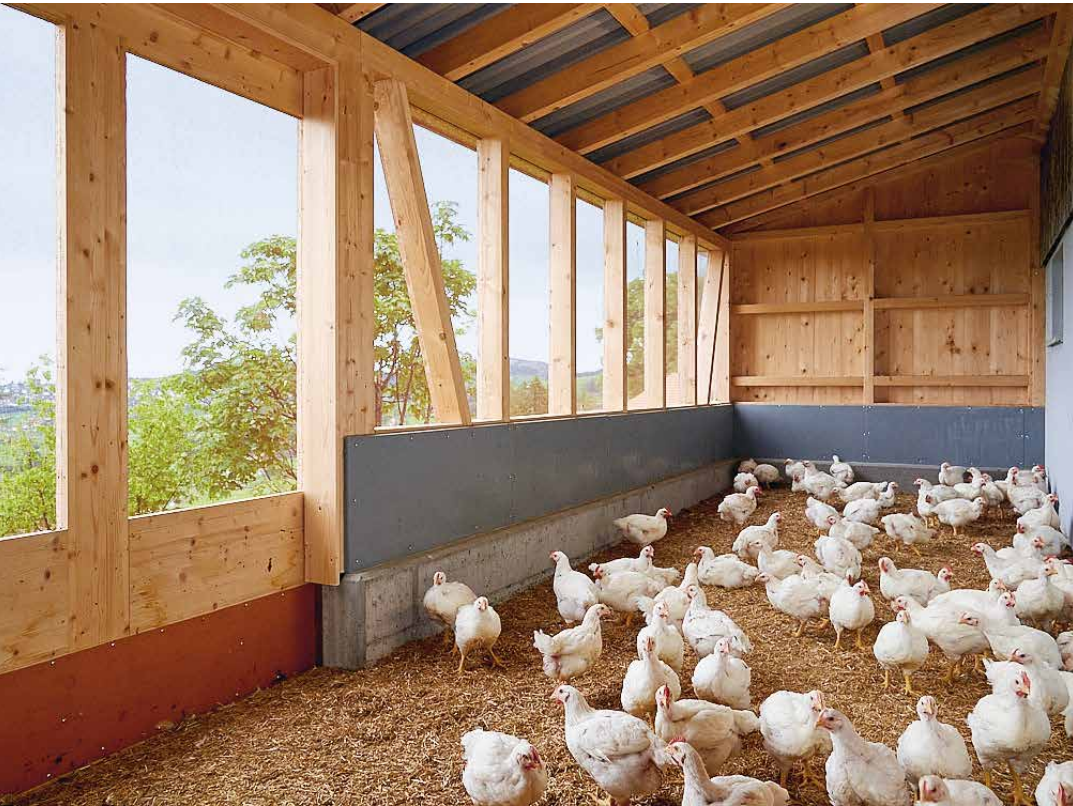
HINTER DEN KULISSEN

HÜHNERHOF: PIEPMATZE MIT AUSBLICK

1'700 Mastküken leben auf dem Hof von Rosmarie und Bruno Segmüller in einem Stall mit Wintergarten, Tageslicht und Futter aus Rheintaler Mais. Das hochwertige Fleisch aus dem Toggenburg landet später als Alpstein Poulet in verschiedenen ZFV-Betrieben in Zürich – nur eineinhalb Fahrstunden vom Stall entfernt.

«Ich freue mich, dass du mich jeden Mittag anlächelst.» Rosmarie Segmüller staunte nicht schlecht, als ein Kollege aus dem Veloclub sie grinsend ansprach. Bald klärte er das Rätsel

auf: In der Mensa in Zürich, in der er regelmässig Zmittag esse, stehe ein Bild der Segmüllers. Denn das Bauernpaar produziert das Fleisch, aus dem die Köche in mehreren ZFV-Betrieben Thai-Curry, Coq au Vin oder gefüllte Pouletbrüstchen zubereiten. Dank dem Futter, das viel Rheintaler Mais enthält, erhält das Fleisch eine schöne Farbe. Und vielleicht schmeckt man auch, dass die Hühner besonders tierfreundlich gehalten wurden? Besonders tierfreundlich bedeutet, dass die Tiere in einem Stall mit Tageslicht, Auslauf, Sitzerrhöhung und natürlichem Tagesrhythmus leben. «Das sind Auflagen, die von Kontrollleuten des Bundes überprüft werden», erklärt Landwirt Bruno Segmüller. Besonders tier-



Anders als bei der Eierproduktion werden in den Mastbetrieben sowohl männliche als auch weibliche Tiere gehalten.

freundlich meint bei den Segmüllers auch, dass sie sich Zeit für die Tiere nehmen, mit ihnen sprechen und mehrmals täglich schauen, ob es dem Federvieh gut geht.

Beruhigende Worte im Stall

Bruno Segmüller klopft an, bevor er in sauberen Gummistiefeln – Hygiene ist oberstes Gebot in der Geflügelhaltung – den Stall betritt. «Ich möchte die Tiere nicht erschrecken», sagt er. Trotzdem stieben die gelben Federknäuel auseinander, piepsen leise. Bruno Segmüller murmelt ein paar beruhigende

Worte, überprüft die Wasserleitungen und greift sich dann eines der Küken. Das sieben Tage alte Huhn sitzt ruhig in seiner warmen Hand. An den Flügeln sind erste weisse Federn zu sehen, die nach und nach den gelben Flaum ablösen. Rosmarie Segmüller kommt dazu, auch sie mit einem Bibeli in der Hand. «Das ist ein Weibchen», sagt sie, und weist auf die vergleichsweise kurzen Federn. Anders als bei der Eierproduktion werden in den Mastbetrieben sowohl männliche als auch weibliche Tiere gehalten.

An warmen Tagen öffnet der Wintergarten

Wer für den Fleischhändler Bianchi AG Alpstein Poulet produziert, betreibt sogenannte Lohnmast. Alle acht Wochen fährt bei den Segmüllers ein Lastwagen vor, der 1'700 frisch geschlüpfte Küken der Rasse «Ross» abliefern – jeweils 100 in einer Kiste. Auch Futter und fachliche Unterstützung erhalten die Bauern über Bianchi.

Direkt vor dem Stall erstrecken sich die grünen Wiesen und Hügel des Alpsteins, die dem Fleisch-Label seinen Namen geben.

Im 34 Grad warmen Stall trinken und essen die 35 Gramm schweren Winzlinge das erste Mal. Sie erkunden den Stall mit dem Einstreu, den Wasserleitungen mit Trinköffnungen, den Fenstern Richtung Säntis, den Futterschalen und den Sitzerhöhungen. Rasch gewöhnen sie sich an das Leben in der Gruppe, die Geräusche von Heizung und Lüftung und die regelmässigen Besuche des Bauernpaares. Wenn sie drei Wochen alt sind und die Aussentemperatur mindestens 20 Grad beträgt, öffnen die Segmüllers das Tor zum Wintergarten. Ein feinmaschiges Gitter hält Raubtiere fern, ein Dach spendet Schatten und Schutz vor Regen. Direkt vor dem Stall erstrecken sich die grünen Wiesen und Hügel des Alpsteins, die dem Fleisch-Label seinen Namen geben.

Der Schlachthof liegt in der Region

Etwa 40 Tage bleiben die Hühner bei den Segmüllers, bis sie ihr Schlachtgewicht von rund 2.2 Kilogramm erreicht haben. Wieder fährt ein Lastwagen vor, wieder werden die Tiere sorgfältig in Kisten platziert. Damit das Verladen schnell geht, helfen auch die vier (fast) erwachsenen Kinder mit. Nervös seien die Tiere nicht, versichert der Bauer. «Sie werden abends abgeholt, wenn das Licht bereits gedämpft ist. Die Hühner sind dann ganz ruhig.» Die Fahrt zum regionalen Schlachthof in Staad am Bodensee dauert nicht lange. Es ist ein kleiner,

aber moderner Betrieb, in dem die Tiere mit schonenden Methoden geschlachtet werden.

Arbeiten mit der Natur

Und trotzdem: Wenn man die kleinen Piepmätze jetzt so sieht, tut einem der Gedanke da nicht leid, dass ihr Leben bald vorbei ist? Für Rosmarie und Bruno Segmüller, die beide aus Bauernfamilien kommen, ist die Haltung von Nutztieren Alltag – auch dass sie eines Tages geschlachtet werden, gehört dazu. «Wir bieten ihnen ein gutes Leben hier und behandeln sie mit Respekt», so die Bäuerin. Sieben Tage die Woche sind sie im Einsatz, bis zu 12 Stunden am Tag, Ferien gibt es selten. «Aber ein anderes Leben kann ich mir gar nicht vorstellen. Für mich war schon immer klar, dass ich Bauer werden und in der Natur arbeiten möchte», meint ihr Mann.

Acht Tage Pause

Nachdem die Hühner abgeholt wurden, reinigt Bruno Segmüller den Stall mit dem Hochdruckreiniger und desinfiziert die Flächen und Wasserrohre, bevor nach acht Tagen Pause die nächste Kükenfuhr kommt. Das Futtersilo wird aufgefüllt, die automatische Fütter- und Wasseranlage kontrolliert und gewartet. «Das gibt jedes Mal eineinhalb Tage Arbeit.» Vor 2.5 Jahren hat das Ehepaar den ehemaligen Schweinestall aufgerüstet und sich für die Hühnermast entschieden. «Ein ökonomischer Entscheid», so Bruno Segmüller. «Ich bin mit



Schweinen aufgewachsen und mochte sie auch gern. Aber die Vermarktung wurde immer schwieriger.» Angenehmer Nebeneffekt: Die Hühner geben weniger zu tun und riechen weniger streng. Neben den Hühnern hält die Familie 17 Kühe und ein paar Ziegen. «Die Geissen sind mein Hobby», lacht Rosmarie Segmüller und tätschelt ein kleines Zicklein. Auch der grosse Bauerngarten mit

«Selbstverständlich kaufen wir nur Hühnchen aus der Schweiz, die es hoffentlich genauso gut hatten, wie unsere hier.»



Fakten und Zahlen

Verglichen mit anderen Mastbetrieben bilden die 1'700 Hühner der Segmüllers eine kleine Herde. Während 40 Tagen fressen die Tiere rund 5 Tonnen Futter, das zu über 50 Prozent aus einheimischem Getreide besteht. Anders als konventionelles Futter enthält es keine Soja, sondern bezieht sein Protein durch Erbsen und Kartoffeln. Im Jahr produziert das Ehepaar 25 Tonnen Alpstein Poulet. ■

Gemüse und Beeren ist ihre Aufgabe. «Im Sommer sind wir beinahe Selbstversorger», erklärt die gelernte Gärtnerin. Nur wenn sie Poulet kochen wolle, müsse sie das wie alle anderen im Laden kaufen – denn zur Lohnmast gehöre, dass sämtliche Tiere abgegeben werden. «Selbstverständlich kaufen wir nur Hühnchen aus der Schweiz, die es hoffentlich genauso gut hatten, wie unsere hier.»



Rosmarie und Bruno Segmüller stehen bis zu 12 Stunden pro Tag im Einsatz

GULDENBERG



Der Familienbetrieb Guldenberg liegt im Zürcher Unterland in Embrach

Seit über 50 Jahren werden Fruchtsäfte, Weine und neuerdings auch Schorle produziert und regional vermarktet.



Süssmost und Schorle

Unsere Produkte sind aus Direktsaft d.h. der Saft wird nach dem Pressen direkt abgefüllt.

Regionalität ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal.

Der Saft wird aus Schweizer Früchte gewonnen.

Laufend werden neue und innovative Produkte entwickelt..



Guldenberg AG, Familie Lienhard, Guldenberg, 8424 Embrach

www.guldenberg.ch



SEIT 1992 IST QUALITÄT UND FRISCHE VON NAHRUNGSMITTEL UNSERE PASSION.

BRASCHLER.CH



RATEN UND GEWINNEN WO IST DAS?

ERKENNEN SIE DEN ORT, AN DEM DIESES BILD AUFGENOM- MEN WURDE?

Dann schreiben Sie uns die Lösung an supplement@zfv.ch mit dem Stichwort «Rätsel» und gewinnen Sie ein Essen für zwei im «Gourmet» des Restaurant Rigiblick by Vreni Giger. restaurantrigiblick.ch

*Die Auflösung erscheint im
nächsten Supplement.*

Die Teilnahme am Wettbewerb ist bis am 30. November 2017 möglich. Die Gewinnerin/der Gewinner wird per E-Mail benachrichtigt. Sie/er erklärt sich damit einverstanden, auf den Kommunikationskanälen der ZFV-Unternehmungen namentlich publiziert zu werden. Die übermittelten Daten werden ausschliesslich für interne Zwecke gespeichert und können für Marketingzwecke der ZFV-Unternehmungen verwendet werden. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Die Bearbeitung der Daten erfolgt unter Beachtung des schweizerischen Datenschutzgesetzes. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es erfolgt keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. **Die Lösung beim letzten Rätsel lautete: Kleiner Filiale Limmatquai.**



KLEINER GLACE IM NEUEN LOOK

Feinstes Konditorenglace ohne künstliche Zusatzstoffe in 11 Sorten

kleiner-baekerei.ch
130 ml, CHF 4.20

POWER MÜESLI

Frisch und saisonal

Unter anderem erhältlich im Restaurant Cityport, Oerlikon
240 gr, CHF 5.00



- STILVOLL -



HERR KNIGGE EMPFIEHLT

Ach, wer genießt es denn nicht, von anderen bekocht zu werden. Umso enttäuschender ist es, wenn das Aufgetischte nicht schmeckt. Nun ist Vorsicht geboten, je nach Situation kann durch eine falsch formulierte Reklamation

aus dem gemütlichen Schlemmerabend ein kleiner Albtraum werden. Herr Knigge sei Dank, lässt sich die Katastrophe mit ein paar einfachen Verhaltensweisen vermeiden. Drei Eskalationsstufen sind zu differenzieren. Beim Restaurantbesuch gestaltet sich die Sache am simpelsten. Bei der Servicekraft darf man seine Beschwerde höflich ungeniert anbringen. Bekocht Sie jedoch Ihre bessere Hälfte, wird es schon heikler. Man kann zwar durchaus darauf hinweisen, dass einem das Essen nicht schmeckt. Doch um die Gefühle von Partnerin oder Partner nicht zu verletzen und um eine Beziehungskrise zu vermeiden, empfiehlt sich eine vorsichtiger Vorgehensweise. Wie vorsichtig Sie vorgehen, können Sie selber am besten einschätzen, denn jede Beziehung funktioniert ja bekanntlich anders. Zuletzt noch das Szenario mit dem grössten Eskalationspotenzial: der Besuch bei guten Freunden. Hier kann man nur etwas tun: Augen zu und durch. Verzichten Sie auf Reklamationen und lassen Sie stehen, was nicht schmeckt. Beim nächsten Besuch geht man vielleicht besser zum Italiener um die Ecke. Wer mag denn nicht Pizza, Pasta und Amore?

FÜR SIE ENTDECKT

GEHEIMTIPP IM HERZEN VON ZÜRICH



In der schmucken Zürcher Altstadt – keine zwei Gehminuten vom Paradeplatz entfernt – befindet sich das Restaurant St. Peter. Das Selbstbedienungsrestaurant überzeugt mit frischen, hausgemachten Speisen zu einem top Preis-Leistungs-Verhältnis. Die vier Menüs, erhältlich ab CHF 12.20, wechseln täglich und bieten für jeden Geschmack das passende Angebot. Die Kaffeebar im Erdgeschoss lockt mit hausgemachtem Gebäck und Patisserie. Probieren Sie unbedingt die gefüllten Amaretti – sie sind die kleine Sünde wert! Sind Sie auf der Suche nach einem zentralen und doch ruhigen Ort für Ihre nächste Veranstaltung? Das Restaurant St. Peter verfügt auch über einen zeitgemässen Seminar- und Bankettraum für 30 bis 80 Personen.

Restaurant St. Peter
In Gassen 10, 8001 Zürich
zfv.ch/st-peter

KALENDER

Während der Sommermonate ist so einiges los in den ZFV-Betrieben. Lassen Sie sich von unseren Gastgeberinnen und Gastgebern verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie.

JUNI

18. Juni 2017

Depeche Mode Konzert im Stadion Letzigrund

JULI

6. Juli bis 22. Juli 2017

«Live at Sunset» Musikfestival auf der Dolder Driving Range

21. und 22. Juli 2017

Leichtathletik
Schweizermeisterschaften 2017
Stadion Letzigrund

29. Juli 2017

Sommer Party
Restaurant Henris, BERNEXP0

AUGUST

24. August 2017

Weltklasse Zürich im Stadion Letzigrund

SEPTEMBER

2. September 2017

Robbie Williams Konzert im Stadion Letzigrund

15. und 16. September 2017

Soul Funk Jazz Days im Restaurant Henris, BERNEXP0

20. September 2017

Rolling Stones Konzert im Stadion Letzigrund

Der Nudelakrobat aus Hongkong

Die Geschichte des weitgereisten Tommy Cheng (66 Jahre), Küchenchef im Mishio Bahnhofstrasse



Tommy hat in seinem Leben viel erreicht und erlebt. Er reiste durch die Welt, machte spannende Bekanntschaften, erhielt 1989 14 Gault Millau-Punkte, war Partner des ZFV und wurde als Gastkoch an diverse Food Festivals eingeladen. «Meisterkoch» und «Nudelakrobat» sind nur zwei der Attribute, mit welchen er in Zeitungsartikeln gelobt wurde. Nun aber der Reihe nach:

Tommy Cheng wurde 1951 in Hongkong geboren. Bereits mit 18 Jahren zog es ihn in die weite Welt hinaus und er begann ein Englisch-Studium in London. Kurz darauf brach er dieses ab, um seiner Passion, dem Kochen, nachzugehen. Während sechs Jahren arbeitete er als Koch in einem chinesischen Restaurant, bevor er zurück in seiner Heimat im angesagten King Heung die Kochlehre absolvierte. In dieser

Zeit war es auch, als er das Kunsthandwerk der handgemachten Nudeln lernte. Mit seiner «Noodle-Show» wird er später an zahlreichen Anlässen seine Gäste verblüffen und ihnen ein Stück seiner Heimat näherbringen.

1977 kam er auf Empfehlung als Gastkoch zum ersten Mal in die Schweiz, genauer gesagt

nach Oberägeri, wo er als «erster Chinese im Kanton Zug» im Hotel Seestern mit seiner «Noodle-Show» am Chinese Food Festival auftrat. In der Schweiz wird der begabte Koch aus Hongkong noch viel erleben: Zusammen mit seiner Frau Sansan führte er erfolgreich 16 Jahre das Restaurant Cheng in Rapperswil, entwickelte diverse Takeaway-Konzepte mit, unter anderem für den Jelmoli in Zürich, und war für das Catering der Air China Crew verantwortlich. Zuvor betrieben sie Gaststätten in Allenwinden und Moléson, in letzterem erhielten sie 14 Gault Millau-Punkte als Anerkennung. Im Jahr 1999 führten ihre Wege dann ins Restaurant im Sorell Hotel

Seidenhof, aus welchem später das Restaurant Mishio wurde und welches sie noch heute ihre Wirkungsstätte nennen. Tommy Cheng ist stets bedacht, Schweizer Gästen ein Stück chinesischer Kultur zu zeigen (wenn auch in einer leicht abgeschwächt gewürzten Form, wie er lächelnd bemerkt) und chinesischen Touristen ein Stück Heimat.

Trotz seiner bevorstehenden Pensionierung möchte Tommy Cheng noch nicht vollständig kürzertreten, sondern auch in Zukunft für das kulinarische Wohl der Gäste im Mishio sorgen. Bei der Frage nach seinem Lieblingsrezept lächelt er und sagt «die Orange Duck, dieses Rezept haben ich selber entwickelt». Bei unserem nächsten Besuch im Mishio Bahnhofstrasse werden wir dieses auf jeden Fall probieren.

NEUGIERIG AUF DIE NÄCHSTE AUSGABE?

Wenn nach den warmen Sommermonaten die ersten Nebelschwaden durchs Land ziehen, das Thermometer sinkt und die Blätter sich bunt verfärben, wird es Zeit für das nächste Supplement. In der Herbst Ausgabe 2017 widmen wir uns in unserem Genussmagazin dem Thema «Sinnlich». Wir begeben uns auf eine Reise zu den fünf Sinnen und kreieren leckere Gerichte, die alle Sinnesorgane ansprechen.

Möchten Sie auch die nächsten Ausgaben erhalten? Bestellen Sie das Gratisabonnement unter: supplement@zfv.ch



IMPRESSUM

Herausgeberin

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51
8047 Zürich
zfv.ch

Redaktion

Anna Fürer
Claudia Christen
Nathalie Hofer

Layout

Anna Fürer
Bettina Zarpellon

Text

Andrea Da Rugna
Caroline Walder
Claudia Christen
Nathalie Hofer
Zora Schaad

Bild

Fabian Häfeli
Philipp Lehmann
Philippe Ammann, ProSpecieRara

Illustration

Catell Ronca

Druck

gdz AG

Produziert und gedruckt in der Schweiz
auf FSC-zertifiziertem Papier





EIN FAMILIENUNTERNEHMEN MIT PIONIERGEIST

Vor fast 60 Jahren nahm der knusprige Erfolg seinen Anfang und eines war für Zweifel schon damals klar; nur wer mit viel Liebe, Sorgfalt und Engagement arbeitet, kann die besten Chips und Snacks herstellen. Dazu gehört auch die sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe. Deshalb verwendet Zweifel speziell ausgewählte Zutaten für ihre Produkte. Besonders wichtig ist dabei die Herkunft der Rohstoffe. Bei guter Ernte werden daher ausschliesslich Kartoffeln aus der Schweiz verwendet.

Mit Innovationen, kreativem Marketing und immer wieder neuen Produkten unterstreicht das Schweizer Familienunternehmen den Pioniergeist der Gründer. Dieser treibt Zweifel tagtäglich an, die besten Chips und Snacks herzustellen. In jedem Produkt steckt Qualität, Genuss und viel Freude. Mit dem einzigartigen Frisch-Service wird schliesslich dafür gesorgt, dass das breite Sortiment überall, auch bei den ZFV-Unternehmungen, erhältlich und immer frisch ist.



Wir tun alles für die besten Chips.

DIE CHIPS-EXPERTEN



Die Gastronomiegruppe