Blick in den Kochtopf

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 5

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

mäss Jacques Blondin (Union Maraîchère, Genève) sehr unterschiedlich. So wünschen Abnehmer in der Westschweiz eher rote Tomaten und auf den Plätzen in der Zentral- und Ostschweiz lieber grünliche oder tournante Tomaten.

Deklaration über alles

Die zahlreich anwesenden Konsumentenvertreterinnen wie auch Sabine Major (Gemüsebörse Lausanne) wünschen sich wieder mittelgrosse, rote, schnittfeste Tomaten mit dem typischen Tomatenaroma. Es sei bedenklich, festellen zu müssen, dass Tomaten oft nur noch als Dekoration verwendet werden und auf dem Teller meistens unangetastet liegen bleiben. Dieser Vorwurf wurde unmissverständlich an die Adressen der Züchter und der Produktion gerichtet.
Long-Life-Typen würden von den Konsumenten abgelehnt, wenn sie nicht geschmackvoller sind als die bisherigen Typen. Im weiteren wird eine klare Deklaration der Herkunft, der Produktionsmethode, des Erntedatums und neuerdings auch noch des Types gefordert. Postwendend kam in der Diskussion der Einwand, dass, wollte man all diesen Forderungen nachkommen, die Etikette grösser sein müsse als die Packung.
Das Ziel dieser Tagungen, die Diskussion zum Thema Long-Life anzuregen, bevor sich die ganze Branche in eine Sackgasse manövriert, ist erreicht worden. Damit ist eine Basis geschaffen worden, um die Gespräche in den einzelnen Interessengruppen weiterzuführen.

Geschmack ist Geschmacksache

Eine im Anschluss an die Tagung in Lausanne durchgeführte Blinddegustation mit neun verschiedenen Tomatentypen zeigte recht interessante Ergebnisse. Ausser der übergrossen Berner Rosen wurden alle Typen in der Grösse recht einheitlich bonitiert. Der Hellfruchttyp wird farblich eher ungünstig beurteilt, dagegen schneiden die dunkelroten Sorten Berner Rose und Roma sehr gut ab. In der Konsistenz ist eine ziemliche Konstanz festzustellen, wobei auch der Long-Life-Typ nicht speziell herausstich. Grosse Unterschiede lassen sich beim Geschmack und Aroma feststellen. Leicht abgeschlagen wird die Long-Life-Tomate aromatisch am schlechtesten benotet. Auch die Holland-Tomate und erstaunlicherweise die Walliser Freilandtomate werden schlecht beurteilt. Es wird wohl niemand überraschen, dass in dieser Skala mit einigem Abstand die Kirschentomate «Cherry» als am aromatischsten empfunden wird.

Quelle: Früchte+Gemüse

Blick in den Kochtopf

Die Emmentaler Küche

Hauptgericht

Dieses Rezept ist nach einer Figur aus Gotthelfs Buch «Uli der Pächter» benannt.

Hagu-Hans-Gotlett

Schweinskotelett an «chüschtiger» Biersauce, mit gedörrten Zwetschgen, Apfelringen, «ygleite Bire, öppis Gmüesigs» und Speckkartoffeln.

Koteletts:

4 Schweinskoteletts
3 Essl. Butterfett
Salz, Pfeffer
Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Fett goldig braten.

Biersauce:»

2 1/2 dl Wasser
1/2 Essl. Zwiebeln
Bratensauce, gebunden
1 1/2 dl Bier, hell

Wasser und Bier mit den gehackten Zwiebeln aufkochen und mit Bratensauce binden.

Gedörrte Zwetschgen:

16 gedörrte Zwetschgen
4 dl Rotwein
80 g Zucker
1 Prise Zimt
Geriebene Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

Die am Vortag eingeweichten Zwetschgen im Sud aus Rotwein, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen.

Gedörrte Apfelringe:

16 gedörrte Apfelringe
3 dl Süssmost
40 g Zucker
Geriebene Zitronenschale

Die am Vortag eingeweichten Apfelringe im Sud aus Süssmost, Zucker und geriebener Zitronenschale kurz aufkochen.

Essigbirnen:

4 frische Birnen
1 1/2 dl Gewürzessig

2 1/2 dl Wasser
130 g Zucker
20 g Senf

Die Birnen im Sud aus Gewürzessig, Wasser, Zucker und Senf weichkochen (15 bis 30 Minuten, je nach Qualität der Birnen).

Speckkartoffeln:

800 g Kartoffeln
200 g Speckwürfel
2 Essl. Butter
2 Essl. Zwiebeln
1 Teel. Knoblauch
1 Büschel Petersilie
Salz, Pfeffer

Die gekochten und geschälten Pellkartoffeln in haselnussgrosse Stücke schneiden. Wiederholt in Butter schwenken. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie hacken.
Wenn die Kartoffeln goldbraun gebraten sind, alles zusammen mit den Speckwürfeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Fleisch und gekochte Früchte auf einer Platte anrichten. Kartoffeln in eine separate Schüssel geben. Die Koteletts mit der Biersauce übergiessen und mit Apfelringen garnieren. Dazu serviert man 1 bis 3 Saisongemüse, die man ebenfalls auf der Fleischplatte anordnet. Es sieht hübsch aus, wenn man das Ganze mit einem Berner Fähnli dekoriert.
Tip: Für die Essigbirnen kann man auch Einmachbirnen verwenden und sie im oben beschriebenen Sud einlegen. Den Dosensaft muss man abschütten. Solche Früchte lassen sich ohne weiteres im Kühlschrank aufbewahren.
Die Speckkartoffeln können auch aus Halbfertigprodukten zubereitet werden.
Die Biersauce kann auch mit einer Demi-glace (brauner Grundsauce) hergestellt werden.
Anstelle von Saisongemüse kann man auch Tiefkühlgemüse verwenden.

Küchenchefs im KKKK:

Känguru und Krokodil in der Pfanne

Ein Dutzend Küchenchefs und Journalisten haben den ersten KKKK, Kochkurs für Känguru- und Krokodilspezialitäten – kaum einen Monat nach dem die Bundesämter die Zulassung dieser Tierarten bewilligt haben – besucht.

Zuerst schauten die Küchenchefs etwas betreten auf Krokodilschwänze und die Kängurukeulen. Dann begannen die Chefs – wie in dieser Zunft so üblich – mit dem Fachsimpeln. Kängurufleisch ist dunkel, wie einheimisches Wild oder wie Rindfleisch. Allerdings scheint das Fleisch voller Sehnen zu sein, die vor dem Garen entfernt werden müssen. Dafür kann das Fleisch auch roh gegessen werden. Das Krokodilfleisch ist sehr hell und scheint eher auszusehen, wie das Fleisch von einem Wal. Aufgrund von Fleischstruktur und Fleischgeschmack sind diese Fleischarten nicht miteinander vergleichbar. Das Alter der Tiere bei der Schlachtung ist auch ganz unterschiedlich. Die Kängurus sollen ein bis zwei Jahre alt werden, und die Krokodile bringen es auf fünf Jahre vor der Schlacht. Ob das Fleisch auch reifen muss, bevor es vom Menschen konsumiert werden kann? Känguru sicher. Beim Krokodil war man sich nicht ganz sicher. Beim Krokodil also eher nicht. Wie sollen den solche wunderbare Gerichte zubereitet werden, die aus diesen kleinen Springern und aus diesen beissigen Grossmäulern hergestellt werden? Kein Problem, da Känguru- und Krokodilfleisch keinen Eigengeschmack hat, einfach stark würzen und eine scharfe Sauce dazu anbieten.
In Szene gesetzt hat diese erstmalige und einmalige Ausbildung der Küchenchefs – Tony Navarro, in seinem Restaurant Turm, Zürich –, organisiert hat dieses exotische Zusammentreffen Michael Hostmann, Katag, Luzern, und die Gastgewerbeschule Luzern GSL hat eine Delegation von Küchenchefs nach Zürich aufgeboten.

Die Degustation

von den sicher mit viel Menschen-, Pflanzen- und Tierliebe zubereiteten Gerichten aus Känguru- und Krokodilfleisch haben dann die Gewissheit gebracht. Diese Gerichte muss man probiert haben. Einmal. Mindestens. Die Dekorationen, wie von Tony üblich. Frische Kräuter. Feine Gemüse. Erstklassige Saucen. Das Ambiente stimmte. Die Witze? Tony – springt geschäftlich wie ein Känguru! Tony – öffnet sein Maul wie ein Krokodil.
Abschliessend haben Küchenchefs und Journalisten festgestellt, dass Känguru preislich Schweinefleisch oder etwa Kaninchenfleisch auf dem Speisezettel ersetzen kann. Krokodilgerichte werden eher Fisch- und Pouletgerichte ersetzen. Nun, das musste zuerst degustiert werden. Und Tony, der 40jährige, lebensfreudige, gastrosprudelnde Südspanier, mit den romantischen Kleinbetrieben (11 Millionen Franken Umsatz, 80 Mitarbeiter/innen) hat den KKKK in Gang gesetzt. Das Fazit von Tony: «Ich muss keine exotischen Speisen auf meiner Karte haben, aber ich bin bereit für meine wunderbaren Gäste alles aus Küche und Keller anzubieten, was von mir gewünscht wird.»

von Franz H. Ruchti
Gastgewerbeschule Luzern GSL