

KURZ UND BÜNDIG

Traditionelle Feste rund um den Alpkäse

Im September finden zahlreiche Alpkäsefeste und Alpbahrfahrten statt. Das Ergebnis des Alpsommers wird an der «Chästlelet» zwischen den Kuhbesitzern aufgeführt: echter Alpkäse, ausschliesslich im Sommer von Hand auf der Alp gefertigt. Bergkäse hingegen wird das ganze Jahr über im Tal gemacht. Die herausgegebene Broschüre «Alpkäse – Vom Genuss, der von den Alpen kommt» erzählt von traditionellen Festen und bietet Rezepte. *MJP*

Informationen: www.schweizeralpkäse.ch

Salon Howeg 2003 in der Thun-Expo

Der Salon Howeg versteht sich als eine Einkaufsmesse für Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Und als Branchentreffpunkt soll auch der diesjährige Salon eine Plattform für Kunden, Produzenten und Lieferanten bieten. Der Salon Howeg 2003 für das Bernbiet findet vom kommenden 22. bis 24. September zum ersten Mal in der Thun-Expo statt. *MJP*

Weinauktion mit Trouvaillen

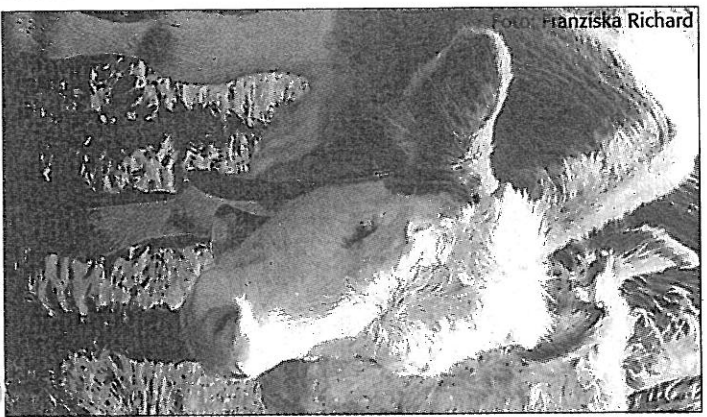
Die Steinfels-Weinauktionen, das älteste Weinauktionshaus der Schweiz, führen am 20. September in Zürich die vierte diesjährige Weinauktion durch. Unter anderen sind auch über ein Dutzend Weine mit 100 Parkerpunkten zu ersteigern. *MJP*

www.steinfelsweine.ch

Flure, in der Unbestimmtheit liegen, er und seine Frau Marlis das Wahrschafte mit viel Geschmortem, Würsten und Innereien: im Restaurant bieten sie eine gehobene regionale Küche. Bei den Einheimischen ging es etwas länger: bei den Touristen hat der Kochstil sehr schnell Anklang gefunden.

PRODUKTESUCHE IST SEHR ZEITINTENSIV

Vor einem Jahr gut gestartet mit seiner «Cuisine du terroir» ist auch der junge Walliser Christof Roch, der in Sion sein kleines Restaurant «La Table d'Hôtes» führt: Allabendlich serviert er hier ein 4-gängiges Menü à 50 Franken. Geöffnet ist das Restaurant nur abends; denn die Produktesuche sei überaus zeitintensiv. Besondere Ehre erweist Roch dem Walliser Schwarznasenschaf und Geflügel, der Erinnerung und einheimischen Käsen. «Sorgfältig ausgesuchte Alpenprodukte sind wahre Delikatessen», meint



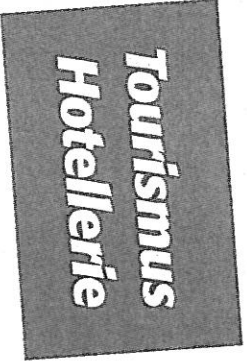
Franziska Richard

Die Simmentalerrasse wird auch von Starkoch Alain Ducasse geschätzt.

2003, dass er einen... Tiere gehalten würden... einen wesen... «Nicht mind selbst», betor... ermuntert er... rassen zu hält... der Lebensim... geblieben und... züchtet sind: e... bedrohte Ras... wälderkuh. Pu... schmack seien... und eigenständ... wünschen ma... nur mit, wenn... ganze Tiere z... lediglich auf r... Eine au... te-Küche r... nen Sinn, mehr ge... kulinar... raumes... sich a... auffa...

18. SEPTEMBER 2003

7



hotel+tourismus revue

«Pure Simmental» mit ihrem vor... und Erntezeit

Verschiedene Delikatessen aus dem Alpenraum

Alpschweine: Sie werden vorwiegend mit Molke gefüttert. Der hohe Prozentsatz an Milchbestandteilen gibt dem Fleisch seinen unverkennbaren Charakter. Es ist kräftiger im Geschmack, fester in der Konsistenz und dunkler als herkömmliches Schweinefleisch. Die Tiere kommen im Alter von drei Monaten und zwanzig Kilo Gewicht auf die Alp. Nach dem Alpsommer bringen sie ca. 100 Kilo auf die Waage und werden geschlachtet. Alpschweine sind schwierig erhältlich, am besten direkt über den Bauern oder die spezialisierte Metzgerei.

Oberwalliser Schwarznasenschaf: Lange Zeit galt das einheimische Lammfleisch in der Gastronomie als praktisch ungeniessbar: zu zäh, zu «schäffig». So wurde vielerorts auf das neuseeländische Lamm ausgewichen. Mittlerweile genügt das Oberwalliser Schwarznasenschaf selbst Köchen mit

höchsten Ansprüchen, beispielsweise auch Didler de Courten. Die Tiere werden heute jünger geschlachtet als früher und das Fleisch früh vom Fett getrennt. Das Fleisch von gealpten Tieren ist fest in der Konsistenz und grösser als das Geschmack. Die Nachfrage ist grösser als das Angebot; hier braucht es den guten Draht zum Bauern oder Metzger.

Simmentaler-Rind- und -Kuhfleisch: Gift als geschmackvoll und feinfasrig. Dank den feinen Fettsäurelagerungen ist es schön marmoriert und saftig. Es eignet sich sowohl zum Braten wie auch zum Schmoren. Bei der Frage, welches Fleisch bezüglich Alter und Geschlecht das beste ist, gehen die Meinungen stark auseinander. Philippe Rochat, ebenfalls ein Liebhaber von Simmentalerfleisch, schwört selbst beim Filet auf die 3-jährige Kuh, die schon einmal gekalt at: «Ich liebe dieses Fleisch

von Halbwüchsigen» nicht. Man muss die Reife der Kuh spüren und Charakter muss tiefot sein und Charakter haben.» Auch die zu Bell gehörende, aber selbstständige «Grande Boucharie du Molard» in Genf, die beinahe zu 100 Prozent auf Simmentalerlind umgestellt hat, zieht die «génisses» (junge Kuh) dem Ochsenfleisch vor. «Fleisch muss man kauen», meint Direktor Serge Belime gar.

Die übrigen Bell-Filialen hingegen antworten mit ihrem Ochsenfleisch «Pure Simmentale» (Lanierung im April 2004) einem anderen Konsumentengeschmack: Butterzart muss hier das Fleisch sein, weshalb Bell lediglich Fleisch von 18- bis 20-monatigen kastrierten Ochsen verwendet. Simmentalerfleisch ist u.a. bei Grauwiler (Basel), Mérat (Bern), Du Molard (Genf), Migros Aare und Bieri (Schönried) erhältlich. *FRC*

Marketing an, wie es die Franzosen mit ihren weltweit bekannten Charolais- und Limousin-Rindern schon lange tun: Die Hervorhebung der Simmentalerrasse, kombiniert mit labelgerechter Haltung und Fütterung (IP-Suisse). Tatsächlich konnten alleine im Simmental zwanzig Bauern wieder zur Haltung von Simmentaler-Kühen gewonnen werden.

Im Ausland hingegen gilt das Simmentalerlind als das Qualitätsprodukt schlechthin, sowohl bei Züchtern, Bauern als auch bei Köchen: Alain Ducasse zieht die Berner Oberländerin für seine Schmorbraten schon lange den französischen Edelrassen vor. Und was viele nicht wüssten, meint Beat Wüthrich, Projektleiter «Pure Simmental» bei IP-Suisse: «In argentinischem und brasilianischem Rind, das jahrelang dem Schweizer Rind vorgezogen wurde, frisst Simmentalerblut.» Das Sperma des Simmentalers werde weltweit exportiert.