

# Magazin

INSPIRATION FÜR PROFIS

JULI | 2021

06

So geht (veganer) Sommer  
Erfrischend & im Trend

08

Apéro für alle  
Mehr als Nüsse

22

Aus dem Land des Lächelns  
Roku Gin

# Inhalt

## 04 **Früchte & Gemüse** Vielfältige Tomatenwelt



## 10 **Portrait** Restaurant Essort, Bern



## 20 **Zu Besuch bei Tausendsassa** Ivan Urech

GESCHMACKSWUNDER, GOURMETHÄPPCHEN,  
GAUMENHIGHLIGHTS. ERLESENE QUALITÄTS-  
PRODUKTE AUS ALLER WELT.



- 04 | FRÜCHTE & GEMÜSE
- 08 | FOOD
- 10 | PORTRAIT
- 12 | FISCH & SEAFOOD
- 14 | METZGEREI
- 17 | MOLKEREI
- 20 | SPIRITUOSEN

# Vegetarisch und vegan in die Zukunft

## DER WACHSENDE GÄSTESEKTOR

Fast ein Prozent der Schweizer Bevölkerung ernährt sich vegan. Nimmt man Vegetarier dazu, liegt der Anteil bereits bei mehr als fünf Prozent. Und fast ein Fünftel gibt an, als Flexitarier zumindest überwiegend auf vegetarische oder vegane Gerichte zu setzen. Zusammengezählt sind das rund ein Viertel der Schweizerinnen und Schweizer, die mehrheitlich oder komplett auf tierische Produkte verzichten. Tendenz steigend. Das ist das Resultat einer Umfrage aus dem Jahr 2020 im Auftrag von Swissveg, einer Interessenvertretung vegetarisch oder vegan lebender Menschen. Ein Ergebnis, das kaum überrascht. Denn auch in der Gastronomie gehören Gäste, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, längst zum Alltag und entsprechende Gerichte auf jede gute Menükarte. Zum Glück nicht mehr nur in Form von Salaten und Gemüsetellern.

## LUST AUF NEUE WELTEN

Auch Vegetarier und Veganer möchten beim Auswärtsessen etwas Besonderes geboten bekommen. Verzicht? Keineswegs! Neu erleben ist das Motto, auch in der Gastronomie. Einerseits warten immer mehr Anbieter mit pflanzenbasierten Fleischalternativen auf, die sich bezüglich Konsistenz und Geschmack kaum noch vom Original unterscheiden, gleichzeitig aber um einiges weniger CO<sub>2</sub> verbrauchen. Andererseits hat viele Gastronomen der Ehrgeiz gepackt. Sie machen sich auf, neue, vegetarische und vegane Welten zu entdecken, und begeistern damit auch probierfreudige Fleischliebhaber. Selbst auf Sternenniveau. Gebackener Blumenkohl, Gemüse-Chili, Maroni-Suppe, Kohlrabi-Pommes ... Alles, was es braucht, sind die richtigen Produkte, die eine oder andere Inspiration, etwas Übung und Freude am Handwerk. Zwar wird Fleisch von Gästen immer nachgefragt werden. Aber eben nicht mehr von allen. Und die Statistik zeigt: Die meisten Vegetarier und Veganer gibt es aktuell in der Altersklasse der 14- bis 34-Jährigen. Die Zukunft also.

# Vielfältige Tomatenwelt



## WUNDERBAR WANDELBARE PARADIESÄPFEL

Paradeiser, Pardies-, Gold- und gar Liebesapfel – sie hat viele Namen, in der Schweiz ist sie als Tomate bekannt. Ihre ursprüngliche Heimat liegt in Südamerika. Sie wurde Anfang des 16. Jahrhunderts erstmals nach Spanien gebracht. Die Tomate ist ein wahres Küchenwunder und wunderbar wandelbar. Sie erfreut uns als Amuse-Gueule oder in Vorspeisen, Salaten, Suppen – wie zum Beispiel in einem erfrischenden Sommer-Gazpacho – in Hauptgerichten und sogar in Desserts. Die sanfte und fruchtige Säure der Tomate passt wunderbar in süsse Kreationen. Ob zu luftigen Cremes, Mousses oder Sorbets verarbeitet – die prallen Vitaminspender lassen sich in unendlicher Vielfalt zubereiten und auch mit ungewöhnlichen Komponenten verbinden. Auch in der vegetarisch/veganen Küche fristet die Tomate kein Dasein mehr als langweilig gedämpftes Gemüse, sondern findet unzählige kreative Zubereitungsformen.



## TOMATEN AUS DEM SEELAND

Ein leicht aromatischer Duft durchströmt die Gewächshäuser, intensives Grün betört die Augen. Dazwischen schauen rote Schönheiten hervor. Es sind die ersten Tomaten der Saison. Herkömmliche Sorten wie runde Tomaten, Cherry-, Rispen- und Datterino, aber auch Spezialsorten wie Green Zebra und Marmande. Die Pflanzen wachsen in Rinnen, die mit Kokosfasern gefüllt sind. Das geschlossene Kreislaufsystem sorgt dafür, dass Wasser und Nährstoffe gezielt und ohne Verluste eingesetzt werden können. Heerscharen von Hummelvölkern befruchten emsig die Tomatenblüten. Pascal Gutknecht, Thomas Etter und Bruno Gutknecht führen ihren IP-Suisse-zertifizierten Betrieb – Gutknecht Gemüse in Ried bei Kerzers – mit 110 Mitarbeitenden seit 2003. In der Saison ernten sie wöchentlich im Durchschnitt rund 100 Tonnen Tomaten auf einer Fläche von fünf Hektaren. Nebenbei wird eine CO<sub>2</sub>-freie Fernwärme-Heizung gebaut. Gutknecht Gemüse wird den Betrieb somit in zwei Jahren bei Wärme und Elektroenergie zu 100% CO<sub>2</sub>-neutral führen. Der Grossteil der Schweizer Tomaten stammt aus dem Seeland und ist von April bis November erhältlich.

**PREMIUM  
TOMATEN DATTERINO RISPEN**

Schweiz  
3 kg netto

045199

Tagespreis



**PREMIUM  
TOMATEN MARMANDE GELB**

Schweiz  
ca. 3 kg netto

045295

Tagespreis



**PREMIUM  
TOMATEN MARMANDE ROT**

Schweiz  
ca. 3 kg netto

045297

Tagespreis



**PREMIUM  
TOMATEN GREEN ZEBRA**

Schweiz  
ca. 3 kg netto

045381

Tagespreis

**PREMIUM  
CHERRY TOMATEN RISPEN HONIG**

Schweiz  
200 g netto

040975

Tagespreis



**PREMIUM  
TOMATEN MARMANDE SCHWARZ**

Schweiz  
ca. 3 kg netto

045291

Tagespreis



# So geht (vegane)r Sommer

## ERFRISCHEND, TRENDIG UND VITAMINREICH

Erdbeeren, Melonen, Kirschen – im Sommer gönnen sich viele regelmässig vegane Köstlichkeiten, ohne sich dessen bewusst zu sein. Denn wenn die Natur uns ihre Früchte bietet, braucht man nur noch zuzugreifen. Und mit ein paar wenigen Tricks hat man den Gästen im Nu ein veganes und gleichzeitig vitaminreiches Gericht auf den Tisch gezaubert. Klar, jede Frucht für sich ist schon Genuss pur. Aber wie wäre es zum Beispiel mit einem Erdbeer-Fenchel-Salat zur Vorspeise, dem Melonen-Couscous als Hauptgang und einem veganen Kirschkuchen zum Dessert? Regelrechte vegane Klassiker sind ausserdem Fruchtsorbets in allen Variationen. Oder aber man nimmt schlicht Kokosmilch für das cremige Fruchtglace. Und lässt den Abend anschliessend bei einem Erdbeer-Minze-Mocktail ausklingen. So geht (vegane)r Sommer.

### PREMIUM MELONEN CHARENTAIS

Frankreich/Spanien  
6 Stück

047937

Tagespreis

### ERDBEEREN MARA DES BOIS

Schweiz  
250 g netto

047186

Tagespreis

### KIRSCHEN

Premium 28+  
Schweiz  
3 kg netto

047558

Tagespreis

### PREMIUM MANGOS EXTRA

Import  
6 Stück

047898

Tagespreis

### MINZE HEMINGWAY

250 g netto

041767

Tagespreis

### PERLEN PASSIONSFRUCHT

200 netto

093793

Glas 12.95

# Rezept ↓



## FOOD PAIRING | MELONE | GEWÜRZE

### Zutaten (für 10 Personen)

#### Gegrillte Melone

- Premium Melonen Charentais 2 Stk
- Premium Rub Coffee Time 25 g
- Premium Rub Sweet BBQ 25 g

#### Melonen-Himbeeren-Minze-Salat

- Premium Melon Charentais 1 Stk
- Himbeeren 500 g
- Minze 1 Bund

#### Melonen- und Piment-Fond/Sud

- Premium Melon Charentais 1 Stk
- Piment d'Espelette 1,5 g
- Sosa Gelespessa 20 g
- Sosa Lecitin 3 g

#### Deco

- Espro Kresse Mix

#### Zubereitung:

transgourmet-cook.ch



### LÉON BEYER GEWÜRZTRAMINER ALSACE AOC



Frankreich  
Elsass  
Ein besonderes Terroir und die lange Tradition der Familie Beyer prägen diesen Wein. Dichte Aromatik, nobles, für einen Gewürztraminer eher zurückhaltendes Bouquet. Einzigartige Mineralität, herrlich frisch am Gaumen und im Abgang. Grosse Klasse!

616761

75 cl 16.90

# Apéro für alle

## MEHR ALS NÜSSE

Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage, Firmenanlässe; kaum ein Anlass ohne Apéro! Dabei gehört heutzutage unweigerlich auch ein veganes Angebot dazu. Wobei das kein Problem ist: Chips, Nussmischungen, Oliven... allesamt meist vegane Produkte. Auch Gemüsesticks bieten sich an. Aber es darf ja auch einmal etwas mehr sein. Eine feine vegane Grundlage bieten zum Beispiel Tortillas, die abwechslungsreich gefüllt und anschliessend gerollt, allenfalls zusätzlich in Scheiben geschnitten werden. Als Füllung eignet sich etwa Couscous, verfeinert mit Spinat, Petersilie und etwas Zitrone. Oder gemischt mit gehackten Tomaten und Oliven. Auch ein Kichererbsen-Mousse macht sich hervorragend als Füllung, kombiniert mit verschiedensten veganen Zutaten. Oder aber man zaubert aus den Kichererbsen köstliche Falafeln, serviert mit unterschiedlichen Dips, beispielsweise auf der Basis von Sojajoghurt oder in Form von Chutneys.

## DIE WELT ALS INSPIRATION

Falafel ist nicht das einzige vegane Apéro-Highlight aus der arabischen Küche. Wie wäre es mit einem arabischen Linsensalat im Gläschen serviert? Oder dem Pendant in der mediterranen Variante? Allgemein findet sich in den Küchen weltweit so manche Inspiration. Ebenfalls für mediterranes Flair sorgt die Focaccia. Mit getrockneten Tomaten und Oliven im Teig und belegt mit grillierten Zucchetti und Auberginen, frisch oder «sott'olio», also im Olivenöl eingelegt. Die Chicken Wings aus der US-amerikanischen Küche zaubert man kurzerhand aus im Kichererbsenmehl gewendeten Blumenkohl-Röschen. Schon länger auf der Erfolgswelle reiten Dumplings. Die asiatischen Teigtaschen aus Mehl, Salz und Wasser können auch mit Tofu oder mit einer Gemüse Mischung gefüllt werden. Und sogar die Schweizer Schinkengipfeli gehen vegan. So enthält Blätterteig meist pflanzliches Fett, während die Füllung aus Tofu, veganem Frischkäse oder allerlei anderen Köstlichkeiten für spannende Abwechslung sorgt. Auch bei Nicht-Veganern.



### PREMIUM CASHEWS MIT GEWÜRZ- BEREITUNG «MISSISSIPPI RUB»

Schweiz

106270

500 g 16.95



**ZWICKY BELUGA LINSEN**

Schweiz

243530 kg 5.75



**WIBERG WILDE KRÄUTER**

Deutschland

590467 55 g 8.50



**PIMENT D'ESPELETTE**

Frankreich

564210 250 g 39.70



**ROI OLIVENPURÉE  
SCHWARZ**

Italien

102300 180 g 5.75



**PREMIUM  
CASHEWS MIT  
TASMANISCHEM  
PFEFFER**

Schweiz

106330 500 g 17.95



**BIA COUSCOUS**

Italien

569011 5 kg 13.74



# Portrait

RESTAURANT ESSORT, BERN  
URS & KARIN LÜTHI  
14 GAULT&MILLAU PUNKTE

**Sie haben gemeinsam alle Kontinente dieser Welt bereist. In dieser Zeit war das Fotografieren Ihr Beruf. Genauso erfolgreich sind Sie beide jetzt zusammen als Koch/Gastgeber in der Gastronomie. Welche Parallelen sehen Sie beim Fotografieren und beim Kochen?**

Urs Lüthi: Das Wichtigste ist die Kreativität. Für mich und Karin hat beides mit Leidenschaft zu tun. Die Passion ist unser Antrieb. Sowohl das Fotografieren als auch das Kochen (...und Essen) weckt Emotionen.

**Auch Gäste, die sich vegetarisch ernähren, finden bei Ihnen aussergewöhnliche Gerichte. Was ist Ihnen bei der Zusammenstellung eines vegetarischen Gerichtes wichtig?**

Urs Lüthi: Es geht nicht einfach darum, eine Komponente wegzulassen, sondern darum, eine Kreation zu schaffen, die von der Qualität und vom Arbeitsaufwand her einem Fleisch- oder Fischgericht ebenbürtig ist.

Karin Lüthi: Unsere Gäste sollen sich alle wertgeschätzt fühlen, unabhängig davon, was sie bestellen.

**Gibt es spezielle Produkte aus dem Cook Sortiment, die Ihnen besonders gefallen?**

Urs Lüthi: Der Premium Carnaroli Risotto ist einmalig sowie auch das Piment d'Espelette.



**Sie haben das Kochen/die Gastronomie und das Fotografieren zum Beruf gemacht. Gibt es noch weitere Talente, die Sie ausleben möchten?**

Urs Lüthi: Nein, eigentlich nicht.

Karin Lüthi: Wir schauen, dass wir unsere Träume jetzt leben können und nicht auf später verschieben.

**Ihr schönster Moment in der Küche?**

Urs Lüthi: Es gibt spezielle Momente, zum Beispiel nach einem richtig turbulenten, hektischen Service, wenn man die Gewissheit hat, dass alles gut gelaufen ist und die Gäste zufrieden sind.

**Ihr persönliches Lieblingsessen?**

Urs Lüthi: Ein Wachs-Ei mit Kartoffelespuma und weissem Trüffel.

Karin Lüthi: Unvergesslich bleibt mir ein Tunafilet mit Yuzudressing, welches ich mal in Las Vegas gegessen habe.



## Restaurant Essort

Jubiläumsstrasse 97  
3005 Bern

**Das ganze Interview lesen Sie auf:**  
[transgourmet.ch/cook-portrait-essort](https://transgourmet.ch/cook-portrait-essort)





by Restaurant Essort

## PIEMONTESSISCHE REISPFANNE MIT TOMATENSUD | GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN & GEHOBELTEM PECORINO

### Zubereitung:



#### Tomatensud

- Olivenöl erhitzen und dann die Kräuterzweige darin sanft anrösten. Die Kräuter wieder herausnehmen, anschliessend Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die geschnittenen Tomaten dazugeben, den Rotwein dazu giessen und auf kleinem Feuer 2–3 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgiessen. Im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit den Gewürzen abschmecken.

#### Reispfanne

- Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, restliches Gemüse dazugeben und mitdünsten. Reis beigegeben und ebenfalls mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und Bouillon dazugiessen. Abgedeckt leicht köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit eingekocht ist (bei Bedarf etwas nachgiessen). Der Reis sollte noch leicht Biss haben. Abgeschmeckt wird er mit Premium Espelette Pfeffer, schwarzem Pfeffer, Salz und etwas von den frischen Chilis.
- Die Pilze in Olivenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Reispfanne in einem Pastateller geben, die Kräuterseitlinge darauf anrichten und servieren. Den Tomatensud erst am Tisch in das Gericht eingiessen und den Pecorino in Späne darüber hobeln.



## Rezept

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

#### Tomatensud

- 8 reife Tomaten
- Olivenöl
- Je einen ganzen Zweig Rosmarin, Thymian, Oregano
- 1 grosse Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 5 dl kräftiger Rotwein
- Salz, Zucker, Pfeffer

#### Reispfanne

- 320 g Premium Carnaroli Risottoreis
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 grosser Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 100 g Lauch, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Fenchel, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Sellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Auberginen, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g rote Peperoni, in kleine Würfel geschnitten
- 2 dl Weisswein
- Olivenöl
- 3 dl Gemüse-Bouillon
- Wenig frische Chilli-Schoten, in Würfel geschnitten
- 300 g frische Kräuterseitlinge, in Streifen geschnitten
- Pecorino am Stück



# F(r)isch aus Sri Lanka

## NACHHALTIGKEIT GEHT AUCH BEI FISCH

Der Fischkonsum in der Schweiz steigt stetig an. Die Anforderungen der Gäste an Fisch und Seafood sind dabei gross. So soll es nicht immer der gleiche Fisch sein, Abwechslung ist gefragt. Gleichzeitig ist Nachhaltigkeit ein zentrales Thema. Nicht zuletzt, damit wir auch in Zukunft noch Fisch geniessen können. Denn dafür braucht es intakte Seen und Meere. Und intakte Fischbestände. Entsprechend herausfordernd ist das Zusammenstellen eines aktuellen, breiten und gleichzeitig nachhaltigen Sortiments. Aber nicht unmöglich. Zum Beispiel mit Fischen aus Sri Lanka als ideale Ergänzung, vom Schwertfisch bis zur Goldmakrele. Die neuen Produkte im Transgourmet-Sortiment stammen von einer lokalen Kleinfischerei. Das Fanggebiet erstreckt sich über die gesamte Südwestküste der kleinen Inselnation im Indischen Ozean. Von dort gelangen sie rasend schnell in die Schweiz: In der Nacht werden die Fische gefangen, am Morgen verarbeitet, einen Tag später sind sie bereits in Zürich – und bald darauf im Verkauf.

## GEFANGEN MIT HANDLEINEN

Entscheidend für die Nachhaltigkeit bei Fisch aus den Weltmeeren ist die Fangmethode. Dabei geht es vor allem darum, dass die Bestände nicht zu sehr reduziert werden, die Ökologie nicht geschädigt und Beifänge möglichst verhindert werden. Die neuen Fische aus Sri Lanka im Transgourmet-Sortiment werden dann auch mit Handleinen und Ködern gefischt. Dies gehört zu den schonendsten Fangmethoden überhaupt. Hierbei werden mehrere Leinen ausgelegt und anschliessend einzeln wieder eingeholt. Dadurch gibt es kaum Beifang. Denn Arten, die man nicht fischen möchte, können einfacher als beim grossen Netz befreit und wieder ins Wasser gelassen werden. Im Gegensatz zu beispielsweise Grundschleppnetzen, die über den Meeresboden gezogen werden, hinterlassen Handleinen ausserdem kaum Schäden an der Meeresökologie. So dass wir auch in Zukunft noch Freude an unseren Weltmeeren und ihren Schätzen haben können.



**GOLDMAKRELEN FILET**

ohne Haut, ca. 800–1200 g  
Wild, FAO 57  
ca. 5 kg

---

003594 **Tagespreis**



**BARRAMUNDI FILET**

ohne Haut, ca. 200–400 g  
Wild, FAO 57  
ca. 5 kg

---

003558 **Tagespreis**



**THUNFISCH FILET  
MITTELSTÜCK**

ohne Haut  
Wild, FAO 51/57  
ca. 2 kg

---

054356 **Tagespreis**



**ROTER SCHNAPPER FILET**

mit Haut, ca. 500–800 g  
Wild, FAO 57  
ca. 1,5 kg

---

060280 **Tagespreis**



**SCHWERTFISCH  
FILET**

ohne Haut  
Wild, FAO 57  
ca. 1–2 kg

---

054346 **Tagespreis**

# Origine Weiderind



## AUFWACHSEN IN DER MUTTERKUHHERDE

Über die Hälfte der Schweizerinnen und Schweizer bezeichnet sich als Tierfreunde. Also auch viele, die sich ab und zu ein gutes Stück Fleisch gönnen. Entsprechend wichtig sind vielen die Fleischherkunft und das Wissen um eine gute Tierhaltung, auch den Gästen in der Gastronomie. Zum Beispiel mit dem Origine Weiderind von Transgourmet. Für dieses halten rund 200 Schweizer Familienbetriebe Rinder und Ochsen, und zwar nach den Richtlinien der Vereinigung «Mutterkuh Schweiz». Diese Aufzucht in der Mutterkuhherde erfordert von den Landwirten täglich eine ruhige und wachsame Arbeit. Denn die Mutter beschützt ihr Kalb instinktiv, besonders in den ersten Wochen nach der Geburt. Oft halten die Bauern ausserdem auch einen Stier in der Herde. Da ist viel Feingefühl von den Bauern im Umgang mit ihren Tieren gefragt.



## VIEL ZEIT AUF DEN WEIDEN

Nicht nur das Aufwachsen bei der Mutter ist ganz so, wie es die Natur vorgesehen hat. Die Tiere verbringen auch einen Grossteil ihrer Zeit auf den Weiden, vor allem von Frühling bis Herbst. Sechs bis 14 Stunden am Tag sind sie während der Vegetationszeit im Freien unterwegs, je nach Wetter und Grasangebot. Insgesamt an rund 210 Tagen im Jahr. Im Sommer, wenn die Tage zu heiss sind und die Tiere lieber im kühlen Stall bleiben, wird oftmals auf Nachtweide umgestellt. Über die Wintermonate hingegen bleiben die Rinder im Auslaufstall, natürlich nach den BTS- und RAUS-Richtlinien. BTS steht für «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» und beinhaltet Freilaufhaltung, eingestreute Liegeplätze und Zugang zu Tageslicht. RAUS wiederum bedeutet «Regelmässiger Auslauf im Freien». Trotzdem ist die Freude jeweils gross, wenn im Frühling erstmals wieder die saftigen Weiden locken.

**ORIGINE  
WEIDERIND HOHRÜCKEN SPEZIAL**

ca. 2,2 kg

052431

Tagespreis

**ORIGINE  
WEIDERIND FILET**

ca. 1,8 kg

052425

Tagespreis

**ORIGINE  
WEIDERIND BREITE HUFT  
ENTHÄUTET**

ca. 1,5 kg

052428

Tagespreis

Natur  
pur ...

... AUCH BEI DER ERNÄHRUNG

Die natürliche Haltungsform der Weiderinder widerspiegelt sich in deren Ernährung – und damit auch in der Fleischqualität. So bleiben die Kälber während rund zehn Monaten bei ihren Müttern. Nach der Geburt trinken sie entsprechend Muttermilch. Später dann wird Gras und Heu gefüttert. Im Sommer fördern die Landwirte dazu die Vielfalt auf ihren Wiesen, während beim Heu darauf geachtet wird, dass dieses vorwiegend aus ihrer eigenen Produktion stammt. Auf Soja, gentechnisch veränderte Futtermittel und wachstumsfördernde Zusatzstoffe wird bei der Aufzucht vollständig verzichtet. Braucht es auch gar nicht. Denn das Aufwachsen bei der Mutter, die Grasfütterung und auch der viele Auslauf tun den Tieren gut. Das alles zeigt sich schlussendlich auch in der besonders zarten und saftigen Fleischqualität des Origine Weiderindes.





Rezept

## ORIGINE WEIDERIND FILET | GRÜNER SPARGEL & PETERSILIENWURZEL | PETERSILIE

### Origine Weiderind Filet

• Origine Weiderind Filet	1,4 kg
• Premium Olivenöl Extra Vergine Liguria DOP	60 ml
• Salz	
• Premium Pfeffer, fermentiert	5 g

### Grüner Spargel & Petersilienwurzel

• Premium Spargelspitzen, grün	500 g
• Knoblauch	30 g
• Premium Petersilienwurzel	1,2 kg
• Premium Murray River Salz	

• Premium Pfeffer Kampot, rot	
• Butter	200 g
• Vollrahm	150 ml

### Petersilie

• Petersilie	500 g
• Rapsöl	100 ml

**Zubereitung:**  
transgourmet-cook.ch



Tipp



**ORIGINE**  
**DOMAINE LA COLOMBE**  
**PINOT NOIR**  
**LA CÔTE AOC**

Schweiz  
Waadt

Mineralisch-vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, Veilchen und würzigen Noten. Am Gaumen zeigt der Wein viel Eleganz. Es dominieren florale Noten und delikate Nuancen von Brombeeren, Kirschen und Gewürzen. Schön eingebundene, reife Tannine. Perfekter, frischer Abgang mit guter Länge.

630931

75 cl 18.60



# Bergkäserei Marbach



## VOM EMMENTALER ZUM BÜFFELMOZZARELLA

Vor 25 Jahren starteten fünf Landwirte das Wagnis und siedelten ganz besondere Tiere im Entlebuch an: 15 Wasserbüffel aus Rumänien. Bald darauf entstand der erste Schweizer Büffelmozzarella. Inmitten der UNESCO Biosphäre. Oder genauer gesagt in der Bergkäserei Marbach. Seit 1981 ist diese im Besitz der Familie Jaun. Heidi und Christian Jaun starteten hier, damals noch als Dorfkäserei Wald, mit der Fertigung von zwei Emmentalern pro Tag. Inzwischen sind es rund 20 Millionen Liter Milch jährlich, die zu etwa 1500 Tonnen Käsereiprodukten verarbeitet werden. Unter der Leitung der zweiten Generation, Michael und Regula Jaun. Dabei wird Wert gelegt auf Tradition, Handwerk und Regionalität. Gemeinsam mit den 25 Mitarbeitenden geht die Familie ihrem erklärten Ziel, durch nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen die einzigartige Schönheit des Entleuchs zu erhalten, täglich mit viel Leidenschaft nach. Und mit einer grossen Portion Innovationsgeist.



## KÄSESPEZIALITÄTEN FÜR GENIESSERHERZEN

Schon lange fühlen sich die Wasserbüffel inzwischen heimisch im Entlebuch. Sie lieben es, im Freien zu weiden und sich in Wassertümpeln zu suhlen. Neugierig und manchmal ein bisschen stur liefern die sanftmütigen Wesen die nahrhafte Milch für den Büffelkäse. Heute nicht mehr die einzige aussergewöhnliche Käsespezialität aus der Bergkäserei Marbach bei Schangnau, die Geniesserherzen weit über die Biosphäre hinaus höherschlagen lässt. Denn so vielfältig wie die Region, so breit die Angebotspalette, auch aus Kuhmilch: Vom milden Weichkäse über den würzigen Halbhartkäse bis zum kräftigen Hartkäse. Die nahe gelegene, wild zerklüftete Schratzenfluh erinnert an den Charakter, der in diesen Produkten steckt: Wild, rebellisch, aber auch sanft und zart – und immer schwingt die Note des idyllischen Tals mit. Zu dem nun auch die Wasserbüffel gehören.

# Sortiment Bergkässerei

## BUFFALETTA SALATKÄSE

Schweiz

016706 180 g 6.50

## ALTER BÜFFEL

Schweiz  
1/16 Laib ca. 750 g

011112 kg 39.00

## HEU HEXERKÄSE N°1

Schweiz  
1/8 Laib ca. 750 g

011113 kg 23.50

## SCHANGNAUER BÜFFEL MOZZARELLA

Schweiz  
5 x 30 g

016702

Be 4.50



# Rezept



## BUFFALETTA | MOZZARELLA-CREME | ERDBEEREN UND GURKEN

### Salat

- Buffaletta Salatkäse 2 Stk
- Alter Büffel 1 Stk
- Erdbeeren 500 g
- Gurken 2 Stk
- Peperoni, rot 6 Stk
- Origine
- Olio Extra Vergine 3 dl
- Premium
- Aceto Balsamico 1 dl
- Olivenpaste 100 g

### Mozzarella-Creme

- Schangnauer
- Büffelmozzarella 350 g
- GelEspressa 17 g

### Rote Zwiebeln Pickles

- Zwiebeln, rot 2 Stk
- Wasser 9 dl
- Essig 3 dl
- Zucker 90 g

### Deco

- Oregano 1 Stk
- Salbei 1 Stk
- Kerbel 1 Stk

### Zubereitung:

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



### ARGIOLAS COSTAMOLINO VERMENTINO SARDEGNA DOC

Italien  
Sardinien  
Hellgelb mit grünlichen Reflexen, Aromen von Mango und Melone, auch reife Zitronen, leichte Pfingstrosennuancen, vollmundiger und breiter Auftakt, sehr schön ausgeglichen mit passender Struktur, vielfältige, tolle Gaumenaromatik, aromatischer Abgang, ein voller Weisswein mit Kraft und Struktur.

695051

75 cl 11.40

# Zu Besuch bei Tausendsassa

IVAN URECH



## ATELIER CLASSIC BAR

Ivan Urech ist ein Weltenbummler, ein kreativer Kopf, ein Macher, Könner und Tausendsassa. Er kennt den Globus und hat auf seinen vielen Reisen seinen Rucksack bis oben hin mit einer unbezahlbaren Ingredienz gefüllt: mit Erfahrung. Angefangen hat alles mit einer klassischen Ausbildung zum Kellner. Ivan merkte schnell, dass er etwas anderes im Sinn hatte. Er wollte hinter die Bar. Im Grand-Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken wurde der Jungspund solide in die Geheimnisse farbenfroher Cocktails eingeführt. Dem verführerischen Lockruf der grossen weiten Welt konnte er jedoch nicht lange widerstehen. Er liess sich in Honolulu nieder und mixte Drinks für das multikulturelle und anspruchsvolle Publikum im Hilton Rainbow Tower, bevor er weiterzog, um den Rest der Welt zu erobern.

Inzwischen sind viele Jahre mit wertvollen Erfahrungen vergangen und Ivan Urech hat sich in die Top-Liga der Barkeeper «gemixt». Nebst vielen renommierten Auszeichnungen wurde er u.a. 2020 zum Bartender des Jahres gekürt. In seinem stilvollen Lokal, der Atelier Classic Bar in der Altstadt von Thun, zaubert er zusammen mit seinem talentierten und erfolgreichen Team zeitlose Klassiker und gewagte Kreationen auf höchstem Niveau. Ein beeindruckendes Sortiment von rund 400 Spirituosenflaschen in allen Formen und Farben schmückt den Raum wie ein Kunstgemälde.



Lesen Sie das Interview mit Ivan Urech unter [transgourmet.ch/cook-atelier-classic-bar](https://transgourmet.ch/cook-atelier-classic-bar)





# Gin- Renaissance



**ROKU  
GIN**

Japan

626021

70cl/43% Vol. **34.90**

## DER STAR DER BAR

Der Wacholder-Schnaps erlebt eine gloriose Wiedergeburt. Die Spirituose ist meist farblos und Hauptbestandteil vieler Cocktails. Zum Beispiel in Klassikern wie Martini, Negroni, Gin Fizz oder inspirierenden Kreationen mit wohlklingenden Namen wie Kazumi, Banksy oder Oona, die auf der Menukarte von Ivan Urech in der Atelier Classic Bar – der Manege der liquiden Poesie – zu finden sind. Hier, in diesem alten Kellergewölbe, will man unbedingt länger bleiben. Wenn Gäste nach Feierabend nur kurz auf ein Bier vorbeischaun wollen, ist die Versuchung gross, sich unter die bodenständige Thuner Szene zu mischen, an der Bar zu verweilen, sich mit einem Drink auf das gemütliche Barocksofa zu schwingen oder der live Jazzmusik im angrenzenden «Herrenzimmer mit Billard Tisch» zu lauschen.



## Tokyo Girl

Rezept von Ivan Urech

### Zutaten:

- 4 cl Roku Gin
- 2 Stk Ananas, frisch
- 1/2 BL Premium Pfeffer Kampot rot
- 3 Stk Kaffirlime-Blatt, gefroren
- 1 cl Yuzu Mixer von Monin
- 2 cl Choya Plum Wine
- 2 cl Limettensaft, frisch
- 4 cl Arneis von Roberto Sarotto

### Zubereitung:

Roku Gin, Ananas, Pfeffer, Kaffirlime-Blatt zusammen muddeln und mit restlichen Zutaten auffüllen und auf Eis shaken. In Sushi Bowl anrichten. Mit blauen Stiefmütterchen, Randen Carpaccio, Kaffirlime-Blatt und Premium Wasabi Cashew Nüssen dekorieren.



# Aus dem Land des Lächelns

Ivan Urech liebt das Exotische. Inspiriert durch seine vielen Reisen rund um die Welt, ist er zum Liebhaber und Connoisseur ausgefallener Geschmackskompositionen geworden. An seinem aktuellen Lieblings-Gin mag er die frische Zitrusnote, gepaart mit würzigen Kräutern. Und bestimmt auch die Erinnerung an seinen Erfolg anlässlich des Haecky Spirit@the Lake, den er 2019 mit seinem Drink Hattori Hanzo mit Roku Gin gewann. Der Preis, eine Reise nach Japan, ins Land des Lächelns, steht ihm noch bevor. Bis es so weit ist, hat Ivan Urech noch ganz viele Ideen, die er umsetzen möchte. So will er seinen Erfahrungsschatz und sein Fachwissen an den Nachwuchs weitergeben und setzt sich längerfristig für ein professionelles Berufsbild der Barkeeper ein. Zusammen mit der Hotel & Gastro Formation Bern hat er den ersten Lehrgang zum «Junior Barkeeper» ins Leben gerufen und unterstützt damit auch die schweizweite Bewegung zur Ausbildung von Jugendlichen. Ivan Urech unterrichtet das Fach «Bar» sowohl an der Hotel & Gastro Formation Bern für angehende Restaurantfachleute, als auch für Studentinnen und Studenten an der Hotelfachschule Thun.

## ROKU GIN

Beim Roku Gin aus dem Hause «Beam Suntory» dreht sich alles um die japanische Herkunft und um die Zahl Sechs. Nebst den sechs verwendeten japanischen Botanicals, wie unter anderem Kirschblüten, grüner Tee und Sansho-Pfeffer, ist auch die Flasche sechskantig und wird von einem Schriftzeichen für die Sechs geschmückt. Die japanischen Botanicals repräsentieren «Suntorys» Versprechen, nur die besten Zutaten zu verwenden, die ebenso aus den besten Anbaugebieten des Landes stammen. Weitere acht pflanzliche Ingredienzen kommen hinzu, so z. B. Koriander, Kardamom, Bitterorange, Yuzu und natürlich Wacholder, der das Bouquet des Roku Gin bestimmt. Dieser besondere Gin entsteht seit 1936 mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Detail in japanischer Handwerkstradition aus Zutaten höchster Qualität.

# Genuss ohne Promille



## MY THAI GARDEN

### Zubereitung:

Sesamöl, Green Curry, Koriander, Thai Basilikum zusammen muddeln und mit restlichen Zutaten auffüllen. In Kokosnuss-Schale auf Bananenblatt anrichten. Gingerbeer hinzugeben. Mit Chili, Zitronengras, Ingwer, Auberginen, Baby-Ananas, Orchideen und Premium Tom Yam Nüssen dekorieren.

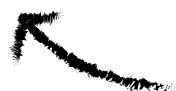


### Rezept

1 PORTION

#### Drink

1 Tropfen	Sesamöl
1 Msp.	Green Curry
6 Blatt	Koriander
4 Blatt	Thai Basilikum
2 cl	Kokos Sirup Monin
2 cl	Limettensaft, frisch
8 cl	Ananassaft
2 cl	Gingerbeer





**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
Telefon 031 858 48 48

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)  
[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)

**Ausgabe Juli 2021**

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Bei den abgebildeten Preisen handelt es sich um Abholgrosshandelspreise. Die aktuellen Belieferungsgrosshandelspreise finden Sie in unserem Webshop. Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der  
**schweiz**