

Magazin

INSPIRATION FÜR PROFIS
SEPTEMBER | 2021

NEW
WEBSITE

03

Food Waste

Von früher für morgen lernen

16

Südtiroler Käse

Mit einem Hauch Frankreich

20

Alkoholfrei-Trend

Ein neues Bewusstsein



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



- 03 | FRÜCHTE & GEMÜSE
- 07 | FOOD
- 10 | FISCH & SEAFOOD
- 12 | PORTRAIT
- 14 | METZGEREI
- 16 | MOLKEREI
- 18 | WEIN
- 20 | ALKOHOLFREIE DRINKS
- 23 | SPIRITUOSEN



Von früher für morgen lernen

FOOD WASTE IN DER GASTRONOMIE

Bouillon, Paniermehl, Eingemachtes – früher kam es niemandem in den Sinn, Lebensmittel wegzuerwerfen. Schliesslich kann man fast alles noch verwenden, wenn auch vielleicht mit etwas Aufwand verbunden. Die Zeiten aber haben sich geändert. Und so wird die Auswahl für Gäste heute immer grösser, während immer mehr Lebensmittel entsorgt werden. 2,8 Millionen Tonnen jährlich sind es in der Schweiz, die im Abfall landen. Je nach Statistik rund ein Zehntel davon in der Gastronomie. Weil in der Küche zu viel weggeschnitten auf dem Teller zu viel angerichtet oder auf dem Buffet zu viel aufgetischt wurde. Gut 70 Prozent dieser Lebensmittelabfälle wären vermeidbar. Zum Vorteil aller. Denn jedes Kilogramm Food Waste kostet den Gastronomiebetrieb 24 Franken, so eine Studie der Berner Fachhochschule. Die Umwelt wiederum wird unnötig mit CO₂-Emissionen und Wasserverbrauch belastet. Und dem Gast entgeht so manches kulinarisches Erlebnis.

EIN ERSTER SCHRITT MIT KAROTTEN

Ein Kilogramm Karotten verbrauchen im Anbau 130 Liter Wasser und verursachen gesamthaft rund 300 Gramm CO₂. Trotzdem landet gut ein Viertel jeder Karotte direkt im Abfall. Was soll man auch mit der Schale machen? Oder dem Kraut? Vieles! Naheliegender ist zum Beispiel eine Gemüsebouillon. Aber es geht auch kreativer. Aus Karottenschalen lassen sich gesunde Chips machen: Bei 50 °C für 4 bis 6 Stunden auf Backpapier im Hold-o-mat. Oder wie wäre es mit einem Pesto aus dem Karottengrün zusammen mit Rucola, Pinienkernen, Knoblauch, Käse und Olivenöl? Allgemein ist das Karottengrün ein wahres Wunderkraut, enthält viel Kalzium und ist idealer Petersilien-Ersatz für Suppen oder Salate. Auch wer es einmal frittiert als Snack probiert hat, wirft es nicht mehr so schnell in den Abfall. Ein Beispiel von vielen, um Food Waste zu reduzieren. Dabei gehören Karotten übrigens noch zu jenen Lebensmitteln, die am wenigsten Wasser verbrauchen und CO₂ verursachen.



**PREMIUM
BODENKOHLRABI**

Schweiz
ca. 5 kg

040544 **Tagespreis**

Knollen gegen Abfall

**PREMIUM
PETERSILIENWURZEL**

Schweiz/Import
5 kg netto

044169 **Tagespreis**

DAS GEMÜSE MIT LANGER HALTBARKEIT

Knollengemüse gilt als ideales Wintergemüse. Nicht nur, weil Kohlrabi, Runden & Co. wertvolle Vitamine und Nährstoffe enthalten. Sondern auch, weil sie diese über den ganzen Winter hindurch und bis in den Frühling hinein liefern. Und zwar wie frisch aus dem Garten. Denn während anderes Gemüse speziell verarbeitet werden muss, um es haltbar zu machen, muss Knollengemüse nur richtig gelagert werden. Das beginnt bei der Auswahl: Was im Herbst bereits Schäden aufweist, sollte zuerst verbraucht werden. Alles andere kann fast komplett von allfälligem Grün befreit (nicht wegwerfen!), grob gereinigt (nicht waschen!) und idealerweise im kühlen, luftfeuchten Keller eingelagert werden. Am besten in Holzkisten, allenfalls – ausser Kartoffeln – auf feuchtem Sand. Auch eine Garage oder eine Scheune kann als Lagerort in Frage kommen. Wichtig ist, dass es möglichst dunkel und nicht über 10 Grad warm ist.

VON DER WURZEL BIS ZUM STIEL

In so manchem Knollengemüse findet sich übrigens ein Grossteil der Vitamine und Nährstoffe auch in der Schale. Entsprechend schade wäre es, diese einfach wegzuschmeissen. Bei Runden kann sie zum Beispiel meist gut direkt mitgegessen werden. Für einige vielleicht ein neues kulinarisches Erlebnis, schmeckt sie doch etwas kräftiger als die Knolle selbst. Je nach Gericht oder Gemüse aber lohnt sich auch das Schälen. Was nicht heisst, dass die Schale nicht weiterverwertet werden kann. Beispielsweise für eine Bouillon oder als Chips. Das entspricht auch dem neusten Trend «Root to Stem» oder «Leaf to Root». Analog dem Tier und «Nose to Tail» wird hier alles verwendet, von der Wurzel bis zum Stiel beziehungsweise vom Blatt bis zur Wurzel, und experimentierfreudig Neues kreiert. Mit überraschenden Aromen und ganz vielen Vitaminen und Nährstoffen.

**PREMIUM
KARTOFFELN BLAU**

Schweiz/Import
5 kg netto

040014 **Tagespreis**

**PREMIUM
RANDEN GELB ROH**

Schweiz
3 kg

044341 **Tagespreis**

**PREMIUM
PASTINAKEN**

Schweiz/Import
5 kg netto

043958 **Tagespreis**

**PREMIUM
SWEET POTATOES**

Schale zu ca. 1 kg netto.

040150 **Tagespreis**



Knollengemüse

KNOLLENGEMÜSE | RANDEN | SÜSSKARTOFFELN | KOHLRABI

Zutaten für 10 Portionen

Randen-Luft

- Randensaft 250 ml
- Mineralwasser, still 750 ml
- Xantana (Verdickungsmittel) 1,2 g
- Eiweisspulver 20 g

Süßkartoffel-Hummus

- Premium Sweet Potatoes 300 g
- Hummus/ Kichererbsenpüree 200 g
- Zitronensaft 10 ml
- Knoblauch 5 g
- Tahina 30 g
- Premium Olivenöl Extra Vergine 40 ml

- Wiberg Kümmel, gemahlen 3 g
- Salz
- Wiberg Pfeffer, schwarz

Gelbe Rande

- Premium Randen, gelb, roh 400 g
- Max Havelaar Rohrzucker 30 g
- Balsamico, weiss 30 ml
- Salz

Roh marinierte Kohlrabi

- Kohlrabi 80 g
- Salz

Gemüse-Chips

- Premium Pastinaken 80 g
- Premium Chioggia-Randen, roh 80 g
- Sonnenblumenöl 500 ml
- Salz

Dekoration

- Kresse

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



Aus Altbrot mach Neu

VON VOGELHEU UND FOTZELSCHNITTE

Nebst Frischgemüse und Fleisch gehören Brot und Backwaren zu den häufigsten Lebensmittelabfällen in der Gastronomie. Auf dem Frühstücksbuffet ist für manche eine riesige Auswahl an verschiedenen Broten und Brötchen kaum mehr wegzudenken. Auch zur Suppe oder dem Salat gehört der Brotkorb unweigerlich dazu. Was aber, wenn dann doch weniger Gäste kommen oder diese weniger zulangen? Die gute Nachricht: Der Bereich Brot und Backwaren gehört auch zu jenen mit dem grössten Food-Waste-Reduktionspotential. Grundsätzlich ideal ist natürlich, wenn man möglichst flexibel auf das Gästebedürfnis reagieren kann. Bleibt dann doch einmal etwas übrig, bieten sich Paniermehl oder Croûtons aus Brotresten an. Es geht aber auch kreativer. Wieso das Brot nicht in einer Mischung aus Eiern, Milch und Honig wenden, anbraten und die Gäste wieder einmal mit einer Fotzelschnitte überraschen? Gibt's übrigens auch als salzige Variante, etwa mit Käse. Ebenfalls Nostalgie pur verbreitet das Vogelheu mit Äpfeln und Zimt. Und auch andere Länder liefern Inspiration: Von der Bruschetta über den Brotsalat bis zum Semmelknödel.



Ran ans Eingemachte!

DER TREND AUS DEM LETZTEN JAHRHUNDERT

«Früher war alles besser» stimmt nicht immer. Manchmal aber schon. Es war zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als das Einmachen von Gemüse und Früchten sich immer grösserer Beliebtheit erfreute. Tiefkühler waren damals noch keine Option. Die Verfügbarkeit über das ganze Jahr hinweg ebenfalls nicht, abgesehen von einigem Knollengemüse. Also behalf man sich einfach mit dem Einmachen. Beziehungsweise dem «Einwecken», benannt nach den «Einweck»-Gläsern mit dem Gummiring und den Federklammern. Das Einmachgut wird dabei zuerst in einem Topf gekocht und dann abgefüllt. Eine andere Möglichkeit ist das Erhitzen direkt im Glas (einkochen), um Mikroorganismen abzutöten. Beim Abkühlen im geschlossenen Glas entsteht ein Unterdruck, so dass keine Keime reinkommen. Bis in die 1960er-Jahre gab es kaum einen Haushalt, der sich nicht auf diesem Weg alljährlich einen Vorrat an Gemüse und Früchten für die Wintermonate haltbar machte. Bis das «Einwecken» vom scheinbaren Fortschritt verdrängt wurde.

AUS EINMACHEN WIRD CANNING

In den letzten Jahren nun erlebte das Einmachen ein regelrechtes Revival. Wobei heute oft das kulinarische Erlebnis im Vordergrund steht, mit neuen Aromen, neuen Konsistenzen und neuen Kombinationen bei Konfitüre, Chutney, Kompott & Co. Oder aber man legt Gemüse wie Radieschen, Zucchetti, Gurken, Tomaten oder Kürbis sauer beziehungsweise süss-sauer ein. Dafür wird einfach eine erhitzte Mischung aus Wasser, Essig und Zucker verwendet. Grillierte Auberginen, Peperoni oder getrocknete Tomaten können aber auch nur mit Öl und Kräutern als Antipasti eingelegt und so haltbar gemacht werden. Dem Experimentieren sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Eine ideale Möglichkeit also auch, um zu viel eingekaufte Früchte und Gemüse haltbar zu machen und Food Waste zu verhindern. Manches kann man von früheren Generationen dann eben doch lernen.



WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR WALD GEWÜRZZUBEREITUNG

Deutschland
Gewürzzubereitung

104030 100 g 28.00

PREMIUM ESSIGZUBEREITUNG MIT ORANGENKONZENTRAT

Schweiz

201060 250 ml 5.50

PREMIUM TASMANISCHER BERGPFEFFER

Australien

211420 180 g 43.50

WIBERG ZIMT GANZ

Deutschland

590441 420 g 16.80

PREMIUM VANILLE SCHOTE TAHITI

Mauritius

101080 5 Stück 39.90

WIBERG PIMENT GANZ

Deutschland
Gewürz

590535 180 g 8.10

PREMIUM BIO APFELESSIG

Schweiz

235261 200 ml 8.20

HAUT
HAUTCHIPS

ZWISCHENGERÄTENFLEISCH
TARTAR, FARCE

SWISS LACHS GANZ

3,5-5 kg
Zucht, Schweiz

054367 kg 25.20

Fisch
ist mehr
als Filet

BAUHLAPPENFLEISCH
BURGER

VON DER FLOSSE BIS ZU DEN KIEMEN

Fisch und Meeresfrüchte machen nur knapp ein Prozent der Lebensmittelabfälle aus. «Nur» sind aber noch immer weltweit 22 Millionen Tonnen pro Jahr, die im Müll landen. Die Gründe dafür liegen teilweise beim Fang und bei der Lagerung. Aber auch bei unseren Essgewohnheiten. Denn mit Abstand am beliebtesten beim Fisch ist das Fischfilet. Bei weitem aber nicht das einzige Stück, das verwertet werden kann. Zwar gibt es hier von Fisch zu Fisch Unterschiede. Aus der Haut zum Beispiel lassen sich aber meist knusprige Snacks zaubern. Der Bauchlappen wiederum, der beim Filetieren oft weggeschnitten wird, kann je nach Fisch gut noch für Fisch-Hacktätschli eingesetzt werden. Oder aber in einer Fischsuppe. Der Klassiker beim Verwerten des ganzen Fisches ist jedoch der Fischfond. Hier kann gleich das komplette Skelett des Fisches, die Karkasse, zusammen mit Gemüseresten, Zwiebeln und einigen Gewürzen verwertet werden. Wenn nicht anders eingesetzt kommen auch Bauchlappen und Haut dazu. Der Fischfond lässt sich problemlos einfrieren und später für Saucen und Suppen verwerten.



LACHS ROGEN

pasteurisiert
Wild, FAO 67
50 g

068964 Gl 9.40

cook.transgourmet.ch

SWISS LACHS | SAFRAN | LAUCH | YUZU



Zutaten für 10 Portionen

Lachs

- Swiss Lachs 4 kg
- Premium Murray River Salz

Lauch-Öl

- Sonnenblumenöl 100 g
- Schnittlauch 50 g
- Lauch, grün 150 g
- Salz

Safran-Espuma

- Karkasse vom Swiss Lachs 1 kg
- Fenchel 200 g
- Stangensellerie 100 g

- Knollensellerie 100 g
- Maggikraut 10 g
- Wiberg Piment, ganz 5 g
- Wiberg Lorbeerblätter, ganz 4 g
- Wiberg Pfeffer, schwarz 8 g
- Noilly Prat Extra Dry 60 ml
- Premium Safran, gemahlen 3 g
- Vollrahm 200 ml
- Salz
- Wiberg Pfeffer, schwarz

Yuzu-Gel

- Yuzu-Püree 70 ml
- Zuckersirup 140 ml
- Kaffirlimonenblätter, tiefgefroren 5 g
- Ingwer 1 g
- Agar Agar 4 g

Garnitur

- Gemüsechips

Zubereitung:
cook.transgourmet.ch



Portrait

GASTHAUS WILDENMANN, BUONAS/ZG
DOMINIC BÜRLI, CHEFKOCH
15 GAULT&MILLAU PUNKTE



Dominic Bürli, Sie führen hier das Lebenswerk Ihres Vaters Beat Bürli weiter, der 2019 überraschend verstarb. Wie geht man mit so grossen Fussstapfen um?

Ich probiere jeden Tag, das Beste zu geben und gleichwertig zu sein, damit man die Gäste nicht verliert. Ich glaube, das Wichtigste ist, jeden Tag motiviert in die Küche zu gehen.

Heute führen Sie den «Wildenmann» zusammen mit Ihrer Mutter. Sind Sie ein gutes Team?

Ein perfektes Team! (lacht) Wir haben das miteinander so weitergeführt, wie meine Eltern das gemacht hatten. Das heisst, ich habe die Küche und den Wareneinkauf übernommen und meine Mutter macht Service und Administration.

Wie wichtig ist Ihnen die Tradition des Hauses beim Kochen?

Egli, Felche, Hecht, Zuger Röteli – alles, was Fisch ist, gehört einfach zu diesem Haus, das sind fest verwurzelte Gerichte. Und ich habe das auch riesig schätzen gelernt, dass wir hier überhaupt so frischen Fisch direkt vom Fischer haben dürfen.

Welche Produkte von Transgourmet/Prodega setzen Sie ein?

In der Premium-Linie entdecke ich immer wieder besondere Produkte im bester Qualität. Zum Beispiel den Tasmanischen Bergpfeffer. Oder auch den Orangenessig, der hat eine super Säure. Den verwende ich viel beim Kochen, bei allem, was ein bisschen Säure braucht.

Welche Stationen haben Ihre Laufbahn besonders geprägt?

Zuerst die Lehre bei Werner Schürch in Burgdorf. Bei ihm habe ich extrem gute Grundlagen mitbekommen. Danach ging ich zu Nik Gygax, der jetzt leider auch verstorben ist, in den Löwen in Thörigen. Das hat mich sehr geprägt, mit einem solchen Menschen zusammenarbeiten zu dürfen, der jeden Tag eine derartige Freude am Beruf hatte.



Gasthaus Wildenmann
St. Germanstrasse 1
6343 Buonas

Das ganze Interview lesen Sie auf:
cook.transgourmet.ch/wildenmann



by Gasthaus Wildenmann

Zubereitung:

Entenbrust

- Die Entenbrust waschen, trocknen und die Fettseite rautenförmig im Abstand von 5 Millimetern einschneiden. Alle Gewürze zusammen zerdrücken und auf die Fettseite der Ente geben, ebenso den Honig. Anschliessend die Entenbrust mit der Fettseite nach oben im auf 240 °C vorgeheizten Ofen braten, bis das Fett golden ist. Bei 80 °C im Ofen für 15 Minuten abstehen lassen.

Orangensauce

- Honig karamellisieren, danach mit dem Orangenessig, Condimento Bianco und dem Saft der Orange ablöschen. Alle weiteren Zutaten begeben und einreduzieren lassen.



Rezept

BLUTENTE AN ORANGENSAUCE

Zutaten für 10 Portionen

Entenbrust

| | |
|----------------------------------|---------|
| Entenbrust | 10 Stk. |
| Honig | 200 g |
| Premium Pfeffer, fermentiert | 20 g |
| Premium Tasmanischer Bergpfeffer | 20 g |
| Kardamom | 20 g |
| Premium Vanille Schote Tahiti | 20 g |

Orangensauce

| | |
|--|----------|
| Honig | 400 g |
| Orange | 1 Stk. |
| Premium Essigzubereitung mit Orangenkonzentrat | 200 g |
| Premium Condimento Bianco | 100 g |
| Chilli | 20 g |
| Zimtstange | 3,3 Stk. |
| Premium Vanille Schote Tahiti | 5 Stk. |
| Entenfond | 2 l |



ORIGINE ALPLAMM
SCHULTERBRATEN OHNE
BUG, OHNE DECKEL

Schweiz
ca. 650 g

058503

Tagespreis



ORIGINE ALPLAMM
RÜCKEN ,MIT BEIN

Schweiz
ca. 3 kg

058502

Tagespreis



ORIGINE ALPLAMM
GIGOT MIT BEIN, OHNE
SCHLOSSBEIN

Schweiz
ca. 3 kg

058027

Tagespreis

Zartes Lammfleisch

DIE GENÜGSAMEN LANDSCHAFTSPFLEGER

Rund 450'000 Schafe werden in der Schweiz gehalten, davon die Hälfte in den Kantonen Wallis, Graubünden, Bern und St. Gallen. Der Grund dafür ist nicht nur die Wolle, die Milch und das Fleisch. Vielmehr sind Schafe vor allem auch hilfreiche Landschaftspfleger. Nicht zuletzt für Flächen, die für die Rinderhaltung zu steil sind und deshalb von Hand bewirtschaftet werden müssten. Die genügsamen Weidetiere lassen sich von solchen Herausforderungen kaum beeindrucken, sei es auf Alpweiden oder im Flachland auf kleinen Parzellen und an Hängen. Selbst garstiges Winterwetter kann ihnen dank ihres Wollkleides kaum etwas anhaben. So ziehen noch heute von Mitte November bis Mitte März mehrere Schäfer mit ihren Herden durchs Mittelland. Die Mehrheit der Schafe wird jedoch während der Wintermonate im Stall gehalten, mit Auslauf auf einer Weide.

WICHTIG FÜR DIE SCHAFHALTUNG

In den Wintermonaten kommen auch die meisten Lämmer zur Welt, zwischen Dezember und März, je nach Rasse ein bis zwei pro Wurf. Die Lämmer wachsen bei ihren Müttern auf. Allgemein sind Schafe ausgesprochene Herdentiere und werden ausschliesslich in kleineren oder grösseren Gruppen gehalten. Meist während dreier oder mehrerer Monate werden die Lämmer gesäugt: Ein Mutterschaf frisst pro Tag rund 2,5 Kilogramm Heu oder dann 15 Kilogramm frisches Weidegras sowie wichtige Mineralstoffe und zum Beispiel Maiswürfel als Ergänzungsfutter. Wenn es das Wetter erlaubt, werden die Muttertiere mit ihren Lämmern schon zeitig im Frühjahr ganztags auf der Weide gehalten. Lämmer, die nicht zur Zucht vorgesehen sind, werden im Alter von vier bis acht Monaten zur Schlachtung verkauft, vor allem im Frühjahr und im Herbst. Deshalb gibt es um Ostern und in den Monaten September und Oktober besonders viel zartes, einheimisches Lammfleisch auf dem Markt. Ein wichtiger Bestandteil der schweizerischen Schafhaltung, deren Wirtschaftlichkeit heute vor allem durch die Lammfleischproduktion bestimmt wird.



ORIGINE ALPLAMM RÜCKEN | ERBSEN | PASSIONSFRUCHT | MINZE

Zutaten für 10 Portionen

Schweizer Lamm

- Origine Alplamm Rücken, mit Bein 3 kg
- Butter 20 g
- Thymian 10 g
- Rosmarin 10 g
- Salz
- Premium Tasmanischer Bergpfeffer

Erbsenpüree

- Erbsen, fein, tiefgefroren 500 g
- Origine Berner Jura Bergbutter 30 g
- Zwiebeln 50 g
- Knoblauch 10 g

- Limette 1 Stk.
- Salz
- Wiberg Pfeffer, schwarz

Passionsfrucht-Tomaten

- Premium Cherry Tomaten 600 g
- Passionsfruchtpüree 100 ml
- Premium Essigzubereitung mit Orangenzitruskonzentrat 100 ml
- Wasser 300 ml
- Max Havelaar Rohrzucker 20 g
- Premium Vanille Schote Tahiti 10 g
- Salz

Minzpesto

- Minze (z. B. Hemingway) 80 g
- Pistazienkerne, geschält 30 g
- Premium Olivenöl Extra Vergine 50 ml
- Salz
- Wiberg Pfeffer, schwarz

Rhabarber-Chips

- Rhabarber 100 g
- Zitronensaft 20 ml
- Max Havelaar Rohrzucker 20 g

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



Südtiroler Käse nach französischem Vorbild



AUS DER BESTEN MILCH, ...

Capriz ist typisch Südtirol. Die Fein- und Schaukäserei vereint vieles, was die italienische Provinz wertvoll macht, wie etwa die einzigartige Berglandschaft, beste Rohstoffe, Natürlichkeit, Regionalität und höchster Anspruch an Qualität. Gepaart mit der kulinarischen Innovationsfreude entstehen in Vintl im Pustertal für die Region eher untypische Produkte: Hochwertige, handgeschöpfte Ziegen- und Kuhmilchweichkäse nach französischem Vorbild. Die Feinkäserei produziert allerdings keine Käse aus Rohmilch, sondern verwendet stattdessen mesophile Bakterien, die bei niedrigen Temperaturen arbeiten. Bei der Namensgebung sind die Käsemeister ebenso wenig um Kreativität verlegen, wie bei der Kunst des Affinierens. Caprizella, Goaserle, Caprizino oder Sapperlot heissen ihre Spezialitäten unter anderem. Mit Trüffel, Roggenkleie, Asche, Bier oder Gin wird verfeinert. So eigenwillig wie das Wappentier von Capriz. Die Ziege.

... DAS BESTE AUS MILCH

Die Ziege war lange heimisch im Südtirol. Inzwischen aber ist sie aus grossen Teilen des Landes verschwunden. Capriz macht sich nun stark für die Revitalisierung der Ziegenzucht und des Südtiroler Milchmarktes. «Aus der besten Milch, das Beste aus Milch», lautet das Firmenmotto. Kein Wunder also kann bei Capriz prinzipiell die Milch eines jeden Tieres bis auf die Weide zurückverfolgt werden. Wie es danach weitergeht, können Besucher sogar live in der Schaukäserei hinter einer Glaswand mitverfolgen, von der Bruchbehandlung bis zum Abfüllen in die Formen. Nach dem Salzbad geht es für die Käse in die unterschiedlichen Reifekammern. Nebst jenen in Vintl gehört noch ein 40 Meter langer Reifestollen in Montal zur Käserei, ein ehemaliger Bunker aus dem ersten Weltkrieg mit optimalen Bedingungen für das Heranreifen von aussergewöhnlich würzigem Schnittkäse. Bis zu 1000 Laibe finden hier Platz: Natürlich wöchentlich gepflegt von Käsemeisters Hand. Halt so richtig bodenständig. Typisch Südtirol.



Capriz



GINIZ

Italien
ca. 200 g
Gin ist «in»: Der Giniz ist mit Wacholder aromatisiert und reift mindestens vier Wochen im hauseigenen Ziegelkeller. Zur Krönung wird seine Rinde mit edlem Blu Gin affinert. Im Geschmack ist der Kuhmilch-Weichkäse geschmeidig, feinwürzig und überzeugt mit einer köstlichen Gin-Note.

015340

kg 37.00



HOFER'S ALPTRAUM

Italien
ca. 200 g
Für den Tiroler Freiheitskämpfer Andreas Hofer wohl ein Al(p)traum: Ein Südtiroler Kuhmilch-Weichkäse, affinert mit französischem Pineau des Charentes und Schüttelbrot. Für alle anderen ist Hofer's Alptraum Genuss höchster Güte: Geschmeidig und edel würzig mit delikater Cognac-Note.

015360

kg 39.50



BRASII

Italien
ca. 200 g
Bier und Käse genussvoll kombiniert: Der Bierkas reift vier Wochen und wird dabei mit Rotkultur gepflegt und mit dunklem Bier affinert. Der Teig ist mit Malzkörnern durchzogen. Die Weichkäsezubereitung überrascht entsprechend mit einem Bouquet nach Malz und einer aromatischen Biernote.

015350

kg 41.00

Der edelste aller Schaumweine



**MOËT&CHANDON ICE IMPÉRIAL
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

609701 75 cl 50.90



**BELLAVISTA
ALMA GRAN CUVÉE BRUT
FRANCIACORTA D.O.C.G.**

Italien

615191 75 cl 32.90

**DEUTZ
BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

641871 75 cl 34.80



**RUINART
BLANC DE BLANCS
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

651391 75 cl 79.90



**PERRIER-JOUËT
BELLE ÉPOQUE
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

650391 75 cl 131.90



Rezept

**Rindstatar vom
Schweizer Rind |
Oona Kaviar |
Blumenkohl**

Zubereitung:
cook.transgourmet.ch



**LAURENT-PERRIER
MILLÉSIMÉ 2008
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

650071 75 cl 68.90



KNALLENDE KORKEN UND BERSTENDE FLASCHEN

Ursprünglich war Champagner vor allem ein Ärgernis. Damals, als der Wein aus dem Champagner-Gebiet noch gewöhnlicher Weisswein war. Weisswein, der den Engländern besonders gut schmeckte. Da der Transport in Fässern nach England dem Wein jedoch nicht gut bekam, begann man im 17. Jahrhundert, diesen bereits im Anbaugebiet in Flaschen abzufüllen. Der darin weitergärende Wein sorgte fortan nicht nur für knallende Korken und grosse Weinverluste, sondern durch berstende, dünnwandige Flaschen auch für Verletzungen. Durch die entstehende Perlage stiess der Wein in England aber noch mehr auf Begeisterung. Und so machte man weiter, trotz Ärger und Verletzungsgefahr. Erst Anfang des 19. Jahrhunderts wurde der perlende Wein dank zahlreicher Innovationen sicherer und in der Masse produzierbarer, auch unter der Regie der Witwe Cliquot. Sie war es auch, die mit ihrem Geschäftssinn den Champagner an die Herrschaftshöfe Europas brachte und damit den Grundstein legte für das heutige Image des Champagners.

EINE MARKE WIE KEINE ZWEITE

Bis heute gilt Champagner als der edelste aller Schaumweine, trotz starker Konkurrenz aus Spanien, Italien oder auch Übersee. Das liegt am grossen Verständnis für Qualität der Champagner-Häuser, am Klima und am weichen Kreideboden im nördlichsten Weinbaugebiet der Grand Nation. Aber auch am traditionellen Herstellungsverfahren und der Herkunftsbezeichnung, beides längst gesetzlich geschützt. Bereits 1927 wurde die Region nordöstlich von Paris festgelegt, die ihre Produkte als Champagner bezeichnen darf. Kurz darauf wurde auch die «Méthode champenoise» definiert, nach der in zweifacher Gärung vergoren werden muss. Regeln, die bis heute gelten und längst auch in einem EU-Gesetz festgehalten sind. So hat es Champagner wie kein zweiter Wein geschafft, seine Herkunftsbezeichnung zum Markenbegriff zu machen. Eine Marke mit dem höchsten Prestige, die für exklusiven Genuss steht.

**KAVIAR OONA N° 103
MALOSSOL**

Tropenhaus, Schweiz
50 g

000310 50 g 89.90



SIEGFRIED WONDERLEAF

Deutschland

690041

50 cl 21.95



Alkoholfrei im Trend

EIN NEUES BEWUSSTSEIN

«Für mich etwas Alkoholfreies» – wer noch vor wenigen Jahren diese Worte sprach, wurde komisch angeschaut. Besonders in Europa, in den traditionellen Weinländern, gehörte Alkohol meist automatisch dazu. Zum Essen wie an der Bar. Umso mitleidiger die Blicke für jene, die auf die unkreiative alkoholfreie Auswahl zurückgriffen. Heute sind es eher bewundernde Blicke, die man erntet. Denn längst wird «alkoholfrei» nicht mehr mit einem Zwang in Verbindung gebracht, sondern mit einem Bewusstsein. Dem bewussten Umgang mit Alkohol. Oder dem Bewusstsein für eine gesunde Ernährung. Und nicht selten gibt es auch neidische Blicke nach dem Servieren des Mocktails, so die leicht scherzhafte Bezeichnung alkoholfreier Cocktails, angelehnt an «to mock», also nachahmen. Dabei kann von Nachahmen längst keine Rede mehr sein.

DER FANTASIE SIND KEINE GRENZEN GESETZT

Mit dem neuen Selbstverständnis kam auch die Entdeckung neuer Möglichkeiten. Noch etwas zurückhaltender darf es bei der Essensbegleitung zu und her gehen. Auch hier gibt es aber mehr als Wasser und die grosse Auswahl auch von Getränkeherstellern erlaubt inzwischen, zu jedem Gang ein anderes, begleitendes alkoholfreies Getränk anzubieten. Beim Drink an der Bar hingegen darf dann wild experimentiert werden, etwa mit frischen Früchten und Gemüse, mit Kräutern aus dem Garten und den verschiedensten Teeinfusionen. Aber auch mit einer Vielzahl an alkoholfreien Drinks aus dem Handel, als Basis für einen Mocktail oder dann pur. Denn gleich wie der gesundheitsbewusste Gast, müssen sich auch diese nicht mehr verstecken. Im Gegenteil: Sie laden ein zum Entdecken neuer Aroma-Welten. Bewundernde Blicke inklusive.



FLUÈRE SPICE CANE DARK ROAST

Niederlande

609101

70 cl 22.95

FLUÈRE FLORAL BOTANICAL

Niederlande

609111

70 cl 22.95

SEEDLIP GROVE 42

Grossbritannien

649181

70 cl 28.50

MARTINI VIBRANTE

Italien

694431

75 cl 9.80

MARTINI FLOREALE

Italien

694471

75 cl 9.80



Genuss
ohne Alkohol



SIEGFRIED WONDERLEAF | CRANBERRY | ORANGE

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Drink zusammen mit viel Eis im Shaker mixen und ins Glas abseihen. Mit Rosmarinzweig und Grapefruitschnitz dekorieren.



Rezept

1 PORTION

| Drink | |
|----------------------|--------|
| Martini Floreale | 1 cl |
| Passionsfrucht-Sirup | 2 cl |
| Siegfried Wonderleaf | 5 cl |
| Orangensaft | 5 cl |
| Cranberrysaft | 5 cl |
| Dekoration | |
| Rosmarinzweig | 1 Stk. |
| Grapefruitschnitz | 1 Stk. |



Unsere Bestseller



RON ZACAPPA CENTENARIO

23 years
Guatemala
Zacapa Solera Gran Reserva ist ein Rum aus Guatemala, produziert von der seit 1930 bestehenden Licorera Zacapaneca. In einer Höhe von 2300 Metern in Quetzaltenango reift dieser besondere Zacapa Rum bis zu 23 Jahre lang in ertesen Weisseichenfässern, die einst zur Lagerung von Bourbon, Pedro Ximenez und Vino de Jerez dienten.

676701 70 cl/40% Vol. 52.50

GRAPPA BERTA TRESOLITRE DI NEBBIOLO

Italien
Der Grappa Berta TreSolitTre wird aus den Trauben der Sorte Nebbiolo da Barolo gebrannt, welche aus der Gegend von La Mora und Monforte d'Alba stammen. Gelagert wird er anschließend während acht Jahren in Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung. Der bernsteinfarbene Grappa überzeugt mit Noten von reifen Früchten sowie Kakao und Vanille.

659172 70 cl/45% Vol. 99.00

MONKEY 47 GIN

Deutschland
Die Zahl 47 beim Monkey Gin steht für die verschiedenen Kräuter aus der Schwarzwaldregion, gemischt mit exotischen Gewürzen aus Indien für Gin-Liebhaber. Etwas milder im Geschmack mit Komplexität und angenehmer pfeffriger Schärfe im Abgang. Ein wuchtiger Gin der alten Schule.

668801 50 cl/47% Vol. 41.90

OBAN 14 YEARS

Grossbritannien
Für den Oban wird nur die beste Gerste verwendet, genau nach den Vorgaben der Destillerie gemälzt. Die lampionförmigen Pot Stills aus Kupfer gehören zu den kleinsten in ganz Schottland. Der Brand, aus dem der volle, fruchtige Malt entsteht, kondensiert in hölzernen Schneckenrohren. Zum Schluss reift er mindestens 14 Jahre in Eichenfässern.

665651 70 cl/43% Vol. 54.90



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe September 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