

Summerfeeling

INSPIRATION FÜR PROFIS

MAI | 2023



06

Tapas-Kreationen
Inspirierende Rezepte

12

Summerdrinks
Fruchtige Erfrischungen

18

Kalt Beizen
Passend zum Sommer



Geschmackswunder, Gourmethäppchen,
Gaumenhighlights. Erlesene Qualitätsprodukte
aus aller Welt.



04
Die Welt der Tapas
Tradition und Qualität

06
Tapas-Kreationen
Inspirierende Rezepte

08
Quinoa-Vielfalt
Bunt und gesund

10
Thun- & Schwertfisch
Harmonisches Duett

12
Summerdrinks
Fruchtige Erfrischungen

14
Porträt
Les vergers Boiron

16
Frittieren
Kreative Kulinarik

18
Kalt Beizen
Passend zum Sommer

20
Porträt
Home Barista Shop

22
Kaffee-Trends
Revival des Filterkaffees

Summerfeeling

Fühlen Sie die Einfachheit, die Frische, die Gemütlichkeit? Im Sommer erscheint das Leben schlicht leichter. Das zeigt sich auch in der Kulinarik.

ZURÜCKLEHNEN UND GENIESSEN

Ob auf einer Terrasse, unter einer Pergola, am Strand oder in den Bergen: Im Sommer genießen wir das Leben unter freiem Himmel. Dabei steht der gemeinsame Genuss im Zentrum. Seien es Nachbarn, die spontan zusammensitzen, Kolleginnen und Kollegen, die noch auf einen Apéro gehen, oder Freunde, die gemeinsam den lauen Sommerabend ausklingen lassen.

Bei alledem nicht fehlen darf ein erfrischender Sommerdrink, ein Glas Wein oder ein kühles Bier und etwas zum Knabbern. In dieser Cook-Ausgabe zeigen wir Ihnen, wie hochwertig all dies sein kann, und orientieren uns dafür nach Süden. Wo wüsste man besser, wie man einen Sommer so richtig genießt?

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren unserer Tapas, aber auch der vielen weiteren sommerlich leichten Rezepte in dieser Ausgabe. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und genießen Sie die Vielfalt an Farben und Aromen. Denn seien wir ehrlich: Der Sommer macht nicht nur unter freiem Himmel Spass, sondern auch in der Küche!

Lorenzo Raimondi
Koch Kompetenzteam Kulinarik



TAPAS

Käsechip - Käsecreme
Schnittlauch - dunkles Brot

Thuna - Sesamchip
Shiso - Soja

Kartoffel - Chilli
Iberico - Schinken

Brioche - Garnele
Avocado

Borlotti Salat - Honigtomate
Mais Trüffel Taco

Weizenvollkornbrot - Kichererbse
Rotebetezwiebeln

Spargeln - Pinienkerne
Bündnerfleisch

— BUEN APETITO —

Welt der Tapas

Tapas sind ein unverzichtbarer Teil der spanischen Küche: Häppchen, die oft zum Teilen serviert werden. Eine Tradition, die gleichermassen Lebensgefühl ist. Auch ausserhalb von Spanien.

VOM DECKEL ZUM HÄPPCHEN

Wie genau Tapas entstanden sind, ist unklar. Viele vermuten, dass die Bedeutung «Deckel» vom Abdecken der Gläser kommt, damit keine Insekten in den Wein oder das Bier fliegen. Ob es einst mit einem Teller begann, einem Brot oder direkt mit Käse oder Schinken – auf jeden Fall wurde der «Deckel» mit der Zeit immer mehr ausgeschmückt und entwickelte sich Schritt für Schritt zum Häppchen. Auch heute noch versteht man unter Tapas kleine Speisen, die zu einem Getränk serviert werden. Zum Apéro, aber auch als ausgedehntes Abendessen. Die Tradition, zusammen von Bar zu Bar zu ziehen und überall zwei, drei Tapas zu geniessen, ist in manchen Regionen Spaniens weit verbreitet. Vor allem in Andalusien, wo die Tapas-Tradition ihren Ursprung hat. Längst aber haben die Häppchen den Weg auch in die Schweiz gefunden.

PRODUKTE SIND ENTSCHEIDEND

Vor allem zum Apéro wird auch hierzulande immer öfters mehr als geröstete Kerne oder Pommes-Chips serviert. Dabei kann man sich an der spanischen Küche orientieren, muss aber nicht. Denn die Vielfalt ist grenzenlos, bezüglich Zutaten, Serviertemperaturen und Texturen. Es muss auch nicht immer komplex sein. Viel wichtiger ist, dass die Rohstoffe exzellent sind, von den Datteltomaten bis hin zum Iberico-Schinken. Kombiniert man dazu eine grosse Portion Kreativität, entstehen kleine Gerichte, mit denen man sich abhebt und eine Kostprobe seines Könnens serviert. Nicht nur als Bar oder Café, sondern auch als Restaurant. Schliesslich funktioniert das Tapas-Konzept auch ausserhalb des Apéros. Bis hin zum abendfüllenden Programm, bei dem den Gästen regelmässig zwei, drei Tapas serviert werden. Fast wie in Spanien, einfach ohne Ortswechsel. Wieso soll man weiterziehen, wenn es gerade so gemütlich ist?

PREMIUM TOMATEN DATTERINO RISPEN

Import/Schweiz
3 kg netto

045199

Tagespreis

ORIGINE BRÜGGER BÜNDNERFLEISCH IGP

Unterspälte
ca. 700 g

052462

Tagespreis

ESPRO SHISO KRESSE MIX

Schweiz
Karton zu 20 Stück

044827

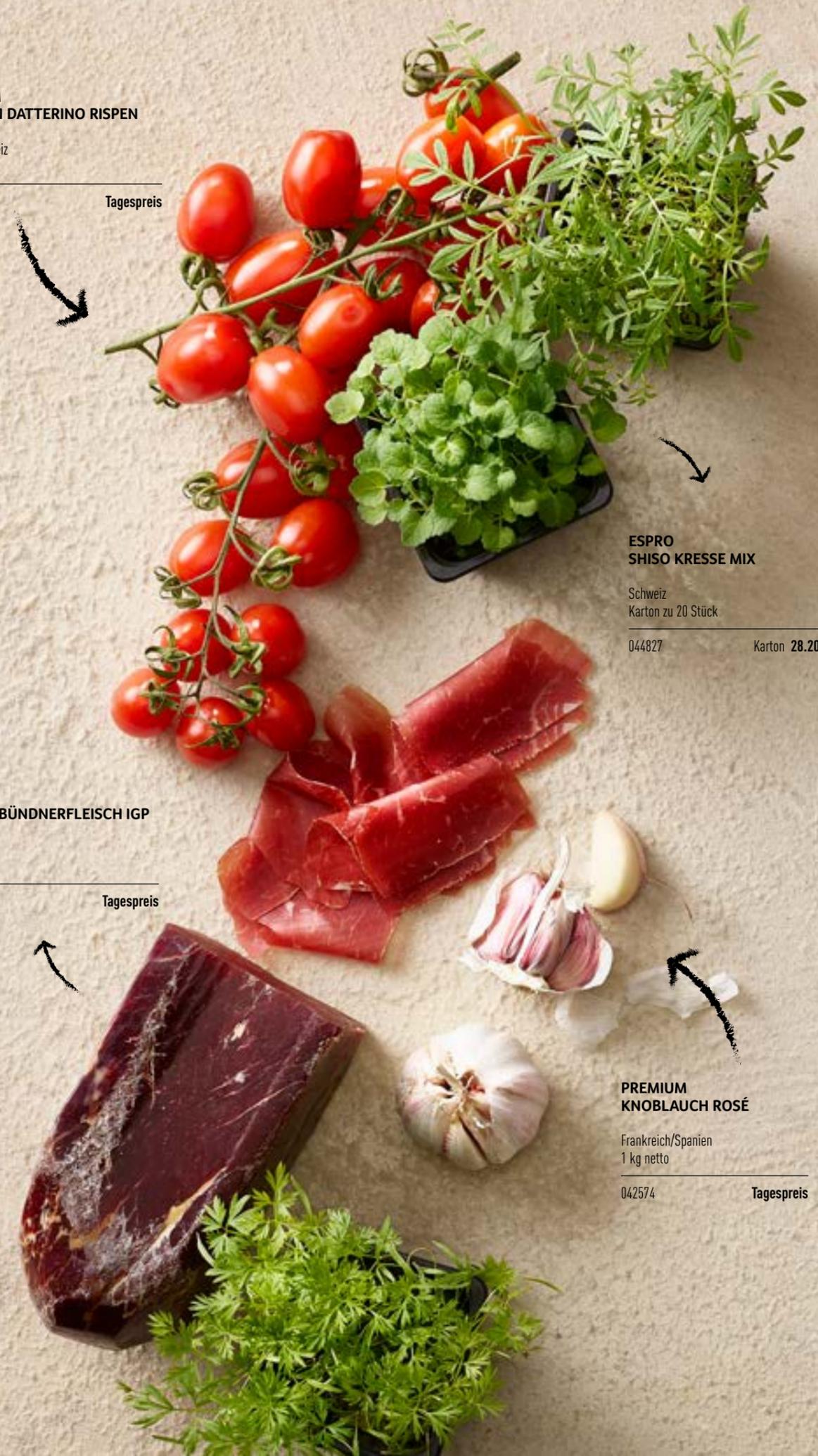
Karton 28.20

PREMIUM KNOBLAUCH ROSÉ

Frankreich/Spanien
1 kg netto

042574

Tagespreis



Tapas-Kreationen



Rezepte

Sieben Rezepte, sieben Tapas, ganz viel Genuss:
Lassen Sie sich inspirieren, wir wünschen viel
Spass beim Ausprobieren!

GEBACKENE KARTOFFEL & CHILI / IBERICO-SCHINKEN

THUNA / SESAMCHIP / SHISO / SOJA



SPARGELN & PINIENKERNE / BÜNDERFLEISCH

BORLOTTI-SALAT & HONIGTOMATE / MAIS-TRÜFFEL-TACO



BRIOCHE / GARNELE / AVOCADO



KÄSECHIP / KÄSECREME / SCHNITTLAUCH / DUNKLES BROT



GERÖSTETES WEIZENVOLLKORNBROT / KICHERERBSE & ROTE ZWIEBEL



Quinoa-Vielfalt

NATURA BIO QUINOA

Bolivien
rot

411210

1 kg 8.90

NATURA BIO QUINOA

Bolivien
schwarz

411190

1 kg 8.90

BIERI BIO KNOSPE QUINOA

Bolivien
weiss

180151

1 kg 8.25



Rezept

Wird Quinoa serviert, ist es meist weisse Quinoa. Das kleine, gesunde Korn gibt es aber auch in anderen Farben. Die ideale Basis zum Beispiel für eine bunte Poké Bowl.

BUNT UND GESUND

Quinoa ist in der Schweizer Küche quasi noch ein Neuling. Trotzdem fehlt das kleine Korn bereits heute bei fast keinem Apéro oder Flying Dinner mehr. Oft wird dabei weisse Quinoa im Gläschen serviert. Es gibt aber auch Quinoa im edlen schwarzen Kleid mit einem leicht erdigen Aroma. Rote Quinoa wiederum ist etwas kochfester und geschmacklich intensiver. Mit der bunten Optik passt rote Quinoa perfekt zu unserer sommerlichen Tapa, einer Poké Bowl der besonderen Art. Traditionell wird eine Poké Bowl mit rohem, angemachten Fisch serviert. Zumindest in Hawaii. Von dort stammt das Gericht ursprünglich. Poke bedeutet dabei nichts anderes als «geschnitten» oder «gestückelt» – in dieser Form werden die verschiedensten Zutaten in einer Schüssel einzeln auf- und nebeneinander angerichtet. So auch bei unserer Quinoa Bowl. Diese aber präsentiert sich als vegetarische Verführung. Eine bunte Poké Bowl, die sich auch als frische, sommerliche Tapa hervorragend macht.

QUINOA BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Quinoa

- 1 kg Natura Bio Quinoa, rot
- 100 ml Sesamöl, geröstet, kaltgepresst
- 50 ml Bio Sojasauce

Pickles-Fond

- 600 ml Wasser
- 200 ml Weissweinessig
- 20 g Salz
- 20 g Senfkörner
- 20 g Estragon, frisch

Beilagen

- 500 g Nostrano-Gurken
- 500 g Frühlingszwiebeln
- 700 g Mini-Peperoni
- 500 g Erdbeeren

Wasabi-Gel

- 600 g Gurken
- 15 g Wasabi-Paste
- 7 g Agar-Agar

Dekoration

- Micro Leaves Erbsen

Fisch
einmal
anders ↙

Thunfische gehören zu den wichtigsten Speisefischen überhaupt. Dies auch dank des festen Fleisches, das sie von vielen anderen Fischen unterscheidet.

HARMONISCHES DUETT

In der Küche sind Thunfische aufgrund ihres delikaten Fleisches beliebt. Dabei eignen sich Thunfisch-Filets oder -Steaks zum Beispiel auch gut zum sommerlichen Grillieren. Das muskulöse Fleisch unterscheidet sie von vielen anderen Fischen. Zu verdanken haben sie dieses auch ihren Schwimmkünsten. Denn die gekonnten Räuber sind ausdauernde und schnelle Schwimmer. Mühelos schaffen sie 50 Kilometer pro Stunde auch über weite Strecken. Dabei hilft ihnen ihre elegante Spindel-form, ein untrügliches Erkennungsmerkmal von Thunfischen. Haben sie zudem noch markant gelbe Flossen, handelt es sich um Gelbflossenthunfische. Ganz alleine sind die Thunfische mit ihrem festen Fleisch übrigens nicht. Eine ähnliche Struktur hat das Fleisch des Schwertfisches. Auch sonst verbindet Schwert- und Thunfische einiges, bis hin zum ähnlichen Aussehen. Ideale Voraussetzungen für ein harmonisches Duett.



DUETT VON SCHWERTFISCH UND THUNFISCH

Zutaten für 10 Portionen

Schwertfisch

700 g Schwertfischfilet, ohne Haut
Nori-Blätter
Murray River Salt
Pfeffer, schwarz
100 ml Wiberg Zitrusöl

Thunfisch

700 g Gelbflossenthunfisch
Sashimi Saku, tiefgekühlt (Alternativ: Frisches Thunfischfilet, ohne Haut)
Murray River Salt
Pfeffer, schwarz
Sesamöl

Tandoori-Mayonnaise

60 g Eigelb
30 g Bio Natura Senf
230 ml Natura Bio Rapsöl, kaltgepresst
Tandoori-Paste
Salz

Pak Choi

500 g Pak Choi
50 ml Premium Bio Apfelessig
50 ml Natura Bio Rapsöl, kaltgepresst
Salz
Pfeffer, schwarz

Petersilie-Emulsion

250 g Petersilie Liscio
500 ml Natura Bio Gemüsebouillon
3 g Sojalecithin

Dekoration

90 g Yuzu-Perlen



Rezept ↗

THUNFISCH FILET MITTELSTÜCK

ohne Haut
Wild, FAO 51/57/71
ca. 2,5 kg

054356

Tagespreis

SCHWERTFISCH FILET

ohne Haut
Wild, FAO 57
ca. 1-2 kg

054346

Tagespreis

Summerdrinks

Erfrischend, exotisch, mit und ohne Alkohol – und immer fruchtig: Diese sechs Drinks sorgen für viel Farbe und noch mehr Genuss an heißen Tagen und lauen Abenden. Achtung, fertig, mixen!



Rezepte

EDLE BEERE



NACHTMANN

Nobless Whiskytumbler
30 cl
4 Stück

986537

Stück 5.75

FRISCHE BRISE



ROCCO BORMIOLI

America 20s Gin-Tonic Kelch
74,5 cl
4 Stück

991330

Stück 7.95

**SPIEGELAU DEFINITION
FLÜTE**

25 cl
Pack zu 2 Stück

991591

Stück 15.95

JAPAN MEETS KARIBIK



ROCCO BORMIOLI

America 20s Cocktailglas
23 cl
Pack zu 4 Stück

991331

Stück 5.50

RHABARBER-PFIRSICH-SEKT



HAPPY SANDDORN



LUIGI BORMIOLI

Elixir Longdrinkbecher
48 cl
6 Stück

986543

Stück 6.75

CHEF&SOMMELIER

Cabernet Weinkelch
35 cl
Pack zu 6 Stück

986934

Stück 4.95

FRISCHES GLÜCK



Les vergers Boiron

Wie bringt man Frische und Geschmack von Früchten jederzeit verfügbar in die Küchen der Welt? Mit viel Leidenschaft, innovativer Technik und jahrzehntelanger Erfahrung.

DIE LEIDENSCHAFT ZUR FRUCHT

1942 begann die Familie Boiron im Südosten Frankreichs mit dem Handel von Obst. Das Geschäft lief so gut, dass 1969 der Umzug nach Rungis, in die Markthallen von Paris folgte. Kurz darauf brachte Pierre Boiron die ersten tiefgefrorenen Fruchtpürees auf den Markt. Die Nachfrage dafür kam vor allem von Pâtissiers und Konditoren auf der Suche nach ganzjährig verfügbaren, geschmacklich immer gleichbleibenden Produkten. Genau das schuf Pierre Boiron, indem er ein Wärmeverfahren mit anschließendem Tiefgefrieren entwickelte, das auf jede einzelne Sorte neu abgestimmt wird. Die gebrauchsfertigen Pürees stiessen auf grosse Begeisterung, in der gesamten Kulinarikwelt. Mit der Zeit kamen immer neue Früchte hinzu, innovative, praktische Verpackungen rundeten das Gesamtpaket ab. Heute – in dritter Generation von Alain Boiron geführt – verkauft Les vergers Boiron jährlich 15'000 Tonnen tiefgefrorene Obst- und Gemüseerzeugnisse in die ganze Welt. Inzwischen von Valence aus, wieder zurück im Südosten Frankreichs.



BOIRON RHABARBER PURÉE

1 kg
094791 kg 14.95

BOIRON SANDDORN PURÉE

1 kg
094864 kg 20.50

GESCHMACK, KONSISTENZ, FRISCHE

Wie alle Frucht- und Gemüseerzeugnisse von Les vergers Boiron überzeugen auch die tiefgefrorenen, gebrauchsfertigen Fruchtpürees mit Geschmack, Konsistenz und Frische. Die Basis dafür ist das Wärmeverfahren mit anschließendem Tiefgefrieren, das Les vergers Boiron seit Jahrzehnten erfolgreich anwendet. Dabei kommen keine Konservierungsmittel, Farbstoffe, Zusatzstoffe, gentechnisch veränderte Organismen oder Verdickungsstoffe zum Einsatz. Schliesslich geht es schlicht um die Frucht. Und was die Pâtissiers, Konditoren, Köche und Barkeeper weltweit daraus machen.



BOIRON SAUERKIRSCHEN PURÉE

1 kg
094817 kg 17.95

BOIRON PASSIONSFRUCHT PURÉE

1 kg
094851 kg 15.50



BOIRON ERDBEER PURÉE

1 kg
094821 kg 11.95

«WIR BEGLEITEN DIE TALENTE DER GANZEN WELT»

«Als Erfinder von tiefgefrorenem Fruchtpüree haben wir unser Sortiment ständig weiterentwickelt, um Sie täglich mit hervorragenden Fruchterzeugnissen zu begleiten. Verlassen Sie sich auf unser einzigartiges Know-how für die Assemblage und Verarbeitung von Früchten, auf die Erzeuger, die uns Früchte von seltener Qualität liefern, auf unser Netzwerk von Vertriebspartnern auf fünf Kontinenten und auf die Mitarbeitenden der Firma, ohne die nichts möglich wäre. Von der Vorspeise über die Getränke bis hin zum Nachtsch – lassen Sie uns gemeinsam das Beste der Früchte teilen!»

KALBSKOPF-BÄGGLI

Schweiz
ca. 1 kg

054919

Tagespreis



Frittieren

Frittieren ist für viele Synonym für ungesundes Essen. Ein Klischee, das der spannenden Kochtechnik in keiner Weise gerecht wird. Es braucht einzig ein bisschen Kreativität und Wissen.

KREATIVE KULINARIK

Zugegeben: Gut frittierte Pommes frites in der Badi sind auch ein Genuss. Um diese geht es hier aber nicht. Denn Frittieren kann viel mehr bedeuten, als manche Gäste sich vorstellen können. Umso grösser ist die Überraschung, wenn Vertrautes plötzlich mit ganz neuer Textur aufgetischt wird. So lassen sich praktisch alle Lebensmittel, die Stärke enthalten, im heissen Öl «puffen», vom Risottoreis über Sellerie-Chips bis hin zu Glasnudeln. Oder aber man packt Produkte wie Kalbskopfbäggli in einen Tempurateig und frittiert sie. Wichtig bei alledem ist, dass das Öl die richtige Temperatur hat, idealerweise zwischen 160 bis 175 °C. Darüber steigt die Acrylamid-Gefahr. Ist das Öl hingegen zu kalt, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf. Diesbezüglich ist auch entscheidend, dass Produkte nach dem Frittieren zum Beispiel auf ein Küchenpapier kommen, welches das überschüssige Fett aufsaugt. Denn am meisten Fett nehmen Lebensmittel nicht während des Frittierens, sondern danach auf.

PREMIUM PFEFFER KAMPOT ROT

Kambodscha

211410

250 g 49.80



PIMENT D'ESPELETTE

Frankreich

564210

250 g 39.70

FRITTIERTE KALBSKOPFBÄGGLI & VIOLETTE KAROTTE / SELLERIECREME & KRÄUTER

Zutaten für 10 Portionen

Frittierte Kalbskopfbäggli

- 2 kg Kalbskopfbäggli
- 400 g Rübli, gerüstet, 1x1 cm
- 300 g Knollensellerie, gerüstet, 1x1 cm
- 600 g Zwiebeln, gerüstet, 1x1 cm
- 40 g Knoblauch
- 40 g Tomatenmark, zweifach konzentriert
- 600 ml Porto Tawny Sandeman 19.5 %
- 2 l Montagne Belle Allure Vin Rouge
- 800 ml Chef Premium Kalbsfond
- 2 g Nelken, ganz
- 2 g Lorbeerblätter
- 2 g Wacholderbeeren
- Salz

- Premium Pfeffer Kampot, schwarz
- 500 g Panko Breadcrumbs
- 300 g Japanische Tempuramischung
- Wasser
- Öl, zum Frittieren

Violette Karotte

- 500 g Premium Rübli, violett
- 2 g Piment d'Espelette
- Salz
- 50 g Vorzugsbutter

Selleriecreme & Kräuter

- 800 g Knollensellerie
- 400 ml Natura Schweizer Bio Vollmilch 3,9 %

- 200 ml Natura Bio Vollrahm 35 %
- 80 g Vorzugsbutter
- Salz
- 100 g Petersilie, glatt
- 50 g Schnittlauch
- 200 ml Sonnenblumenöl

Rezept



**BOIRON
PFIRSICH PURÉE ROSÉ**

1 kg

094853

kg 16.50



PREMIUM HANFÖL

Österreich

101000

5 dl 19.95

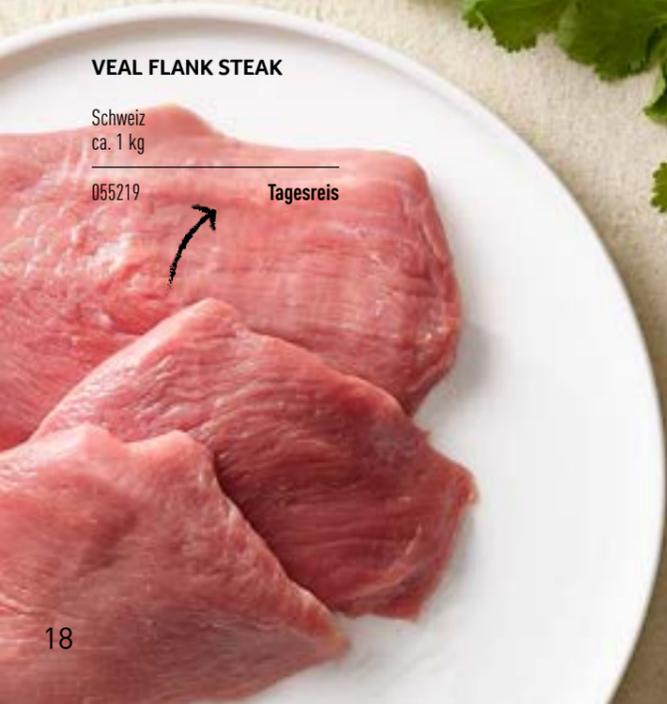


VEAL FLANK STEAK

Schweiz
ca. 1 kg

055219

Tagesreis



Kalt Beizen

Es muss nicht immer heiss sein für einen Garprozess. Gerade in den Sommermonaten, wenn kalte Gerichte gefragt sind, bietet es sich an, Fisch, Krustentiere aber auch Fleisch kalt zu beizen.

PASSEND ZUM SOMMER

Das kalte Beizen kennt man vom peruanischen Gericht Ceviche. Eine Delikatesse, die längst weltweit geschätzt wird. Auch bei uns. Kalt gebeizte Langoustinen oder Crevetten mit gepickelten Mini-Peperoni, frischen Erdbeeren, etwas Basilikum und Öl sowie frischen Kräutern – Genuss pur für einen schönen Sommerabend. Der Prozess des Kaltbeizens ist dabei relativ einfach. Die Basis bildet eine Marinade zum Beispiel mit Saft von Zitrusfrüchten. Auch Öl, Salz, Pfeffer, Gewürze und Kräuter können dazugegeben werden. Geschmacksbestimmend aber ist die Säure. Sie verändert zudem die Proteine und Struktur des Gargutes, ähnlich wie beim Braten. In der Regel und je nach Schnittgröße dauert dies 30 bis 60 Minuten. Fisch und Krustentiere reagieren dabei etwas schneller als Fleisch. Auch dieses lässt sich kalt beizen, zum Beispiel Rind, Ente, Wild oder Kalb. Für etwas rauchigen Geschmack kann das Fleisch zuerst kurz angebraten werden. Wie in unserem Rezept, einem Ceviche vom Kalb, oder auf Spanisch: Ceviche de ternera!



CEVICHE DE TERNERA (CEVICHE VOM KALB)

Zutaten für 10 Portionen

Ceviche

- 1,5 kg Veal Flank Steak
- 100 ml Limetten
- 200 ml Premium Hanföl
- Murray River Salt
- Kampot Pfeffer, schwarz

Avocadocreme

- 3 Stk. Avocado, essreif
- 50 ml Wiberg Distelöl
- 50 ml Limette
- Salz
- Pfeffer, schwarz

Süßkartoffeln

- 1 kg Premium Sweet Potatoes
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Maisstärke

Pikanter Pfirsich-Gel

- 500 g Boiron Pfirsichpurée rosé, ohne Zucker
- 5 g Piment d'Espelette
- 5 g Agar-Agar

Dekoration

- Koriander



Rezept 

Porträt

PHILIPPE GACOND
HOME BARISTA SHOP, AARAU

HOME BARISTA SHOP

Wer den Home Barista Shop in Aarau betritt, taucht ein in eine bunte, duftende Welt voller Kaffeebohnen, wie sie es in der Schweiz noch selten anzutreffen gibt. Über 100 verschiedene Varietäten bieten Philippe Gacond und sein Team hier an – «das ist nur eine kleine Auswahl der gesamten Kaffee-Vielfalt», meint der Barista und schwärmt von Zitrus- und Jasmindüften, von Rosen- und Pflaumenaromen, von Ananas und Zimt, die es im Kaffee zu entdecken gibt. «Die Kaffeebohne bietet ein ähnliches Spektrum, wie die Weintraube, sofern man ihr mit der richtigen Röstung und Brühmethode den Raum dazu gibt.» Entsprechend verkauft der 42-Jährige mehr als einfach nur Kaffeemischungen. Auch das passende Equipment erhält man im Home Barista Shop in Aarau. Und eine Kostprobe von Philippe Gaconds Leidenschaft, in Form einer kompetenten Beratung und sorgfältig gebrühtem Kaffee.

Die Kaffeebohne ist Philippe Gaconds Leidenschaft. Eine Leidenschaft, die in seinem Home Barista Shop omnipräsent ist. Wir sprechen mit dem 42-Jährigen über Trends, Genuss und Chancen für die Spitzengastronomie.



WEINHANDLUNG MIT KAFFEE-DELIKATESSEN

Der Home Barista Shop bietet rund 50 Sitzplätze, auf denen man verweilen, etwas Kleines essen und vor allem Kaffee geniessen kann. Es ist bereits der dritte Gastronomiebetrieb von Philippe Gacond, der ursprünglich Schreiner gelernt und anschliessend Produktdesign studiert hat. Noch während des Studiums lernte er seinen Geschäftspartner Iwan Müller kennen, mit dem er zuerst eine Crêperie eröffnete. «Dort habe ich schnell gemerkt, dass mich neben den Crêpes der Kaffee fast noch mehr fasziniert», erinnert sich der Gastronom. Es folgten Kurse und Seminare, Wettbewerbe und Meisterschaften – und 2010 ein Café mit kleinem Shop. Bald aber reichte der Platz nicht mehr aus, um die grosse Welt des Kaffees abzubilden. Diesen fand Philippe Gacond schliesslich vor fünf Jahren im Home Barista Shop – «eine Weinhandlung, halt einfach mit Kaffee-Delikatessen».



«Mit Spezialitätenkaffee kann man sich abheben»



Philippe Gacond, wie viele Kaffees trinken Sie pro Tag?

Meist sind es ein, zwei Espresso am Morgen, anschliessend summiert es sich über den Tag verteilt mit Kundschaft auf bis zu zehn Tassen. Und ab und zu geniesse ich zuhause bewusst eine Tasse Filterkaffee ganz für mich alleine.

Sie raten allgemein zu mehr Filterkaffee. Wieso?

Beim Filterkaffee lasse ich den Aromen Raum und Zeit, sich zu entfalten. Dafür braucht es natürlich auch die hochwertigen Kaffeebohnen, die sich lohnen, erlebt zu werden. Ich bin überzeugt, dass man sich mit solchen Spezialitätenkaffees und einem besonderen Kaffee-Erlebnis von anderen abheben kann.

Wie könnte das aussehen?

In der Schweiz gehört der Kaffee traditionell ans Ende eines Menus. Anstatt dann aber einfach einen Café Crème zu servieren, kann man den Kaffee auch auf den letzten Gang abstimmen. Ein Kaffee aus dem Jemen mit süssen Aromen nach Feigen, Schokolade und Dörrfrüchten zur Käseplatte zum Beispiel. Oder ein citrusartiger Kaffee aus Costa Rica zu einem Schokoladendessert. Wird der Filterkaffee dann noch direkt am Tisch zubereitet, wird der Gast begeistert sein.

Erleben Sie das auch im Home Barista Shop?

Sehr viele Neukunden suchen primär eine Bohnenmischung für ihren täglichen Kaffee bei uns. Hier sehe ich es auch als meine Aufgabe, ihnen zumindest einen Einblick in die grosse Welt zu geben, die es noch zu entdecken gäbe. Übrigens etwas, dass ich auch beim Live Cooking in den Prodega-Märkten genial finde. Genau gleich bereite auch ich im Shop verschiedene Kaffees quasi live für die Kundschaft zu und gebe direkt Tipps, worauf bei den Produkten und der Zubereitung zu achten ist.



Das ganze Interview lesen Sie auf



Kaffee-Trend

LA SEMEUSE MOCCA

Bohnen
133500 1 kg 21.20

SEGAFREDO SELEZIONE ESPRESSO

Bohnen
133310 1 kg 18.40

LA SEMEUSE DON MARCO

Bohnen
133580 1 kg 21.29

SEGAFREDO BUONO

Bohnen
133300 1 kg 22.80



Rezept

Schokoladentarte &
Espresso Gel



Der Kreativitätsboom bei Kaffee führte in den letzten 15 Jahren zu einem Wandel im Konsum. Dabei hätte auch Filterkaffee einiges zu bieten. Nicht der einzige Tipp von Philippe Gacond vom Home Barista Shop.

REVIVAL DES FILTERKAFFEEES

Für die meisten Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz bedeutet Kaffee inzwischen: Espresso, Café Crème, Latte Macchiato oder Cappuccino. Die Basis ist oft eine Mischung aus eher dunkel gerösteter Bohnen. «Bei Kaffeeliebhaberinnen und -liebhabern weltweit erlebt aktuell nun aber gerade der Filterkaffee ein Revival», weiss Philippe Gacond vom Home Barista Shop in Aarau. «Dies hat vor allem mit der stetig steigenden Qualität und dem Angebot an verfügbaren sehr hochwertigen Rohkaffeebohnen zu tun. Und dem Wissen, diese korrekt und sauber zu rösten.» Der Profi vergleicht dies mit Grappa und Weisswein, wobei letzterer dem gebrühten Kaffee entspricht: «Gleich wie ein Weisswein geht es auch beim gebrühten Spezialitätenkaffee um die Komplexität in den Aromen, Düften und der Struktur.»

ALTER UND LAGERUNG SIND ENTSCHEIDEND

Brühkaffee ist nicht der einzige Trend, den Philippe Gacond beobachtet. Beim Rösten sei aktuell die helle Richtung angesagt. Das heisst, Bohnen werden länger und bei weniger Hitze geröstet. «Das klappt aber nur bei guten Ausgangsprodukten, sprich qualitativ hochwertigen grünen Bohnen.» Ebendiese Hochwertigkeit sei zudem auch wichtig bei Espresso und Kaffee, die natürlich noch lange nicht ausgesorgt haben. Dabei legt die Wahl der Kaffeebohnen die Basis. Wichtig aber seien auch die passende Einstellung der Maschine sowie das Alter der Röstung und die richtige Lagerung der Kaffeebohnen. «Der ideale Verbrauchszeitraum ist bei drei bis zwölf Wochen nach Röstdatum. Zudem müssen Kaffeebohnen möglichst luftdicht und temperaturstabil gelagert werden», so der Tipp des Profis für ein hervorragendes Kaffeegetränk.



Sie sind herzlich eingeladen
zum Live Cooking in den
Prodega-Märkten.



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

FOLLOW US  

Ausgabe Mai 2023

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