



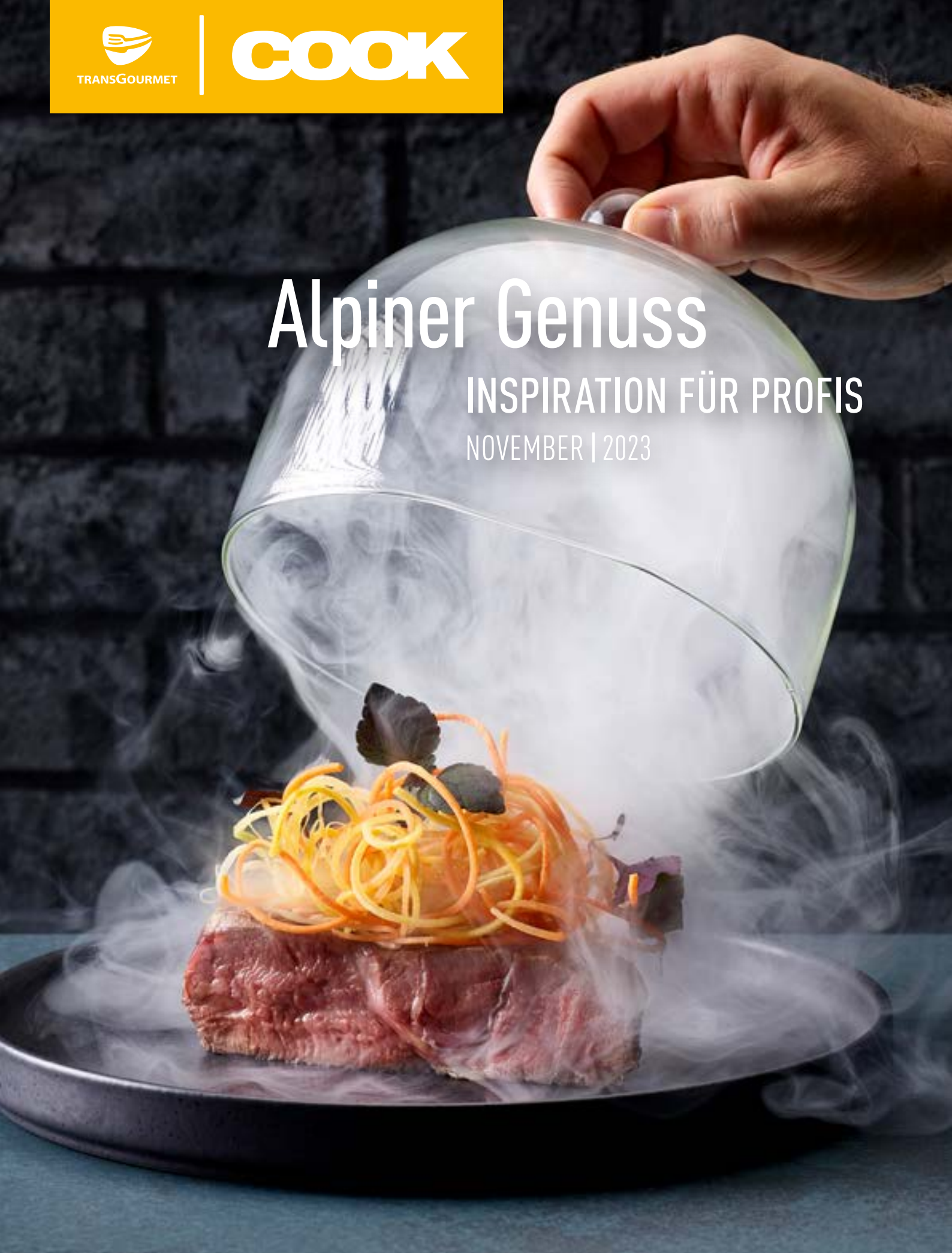
TRANSGOURMET

COOK

Alpiner Genuss

INSPIRATION FÜR PROFIS

NOVEMBER | 2023





04

Simmentaler Original
Von den Alpen in die ganze Welt

07

Bio-Raclette
Walliser Naturprodukt

08

Schweizer Forelle
Fest, schmackhaft, fettarm

10

Pisciculture de Vionnaz
Forellenparadies

12

Schweizer Spirituosen
Bergaromen mit Schuss

14

Käseplatte deluxe
Begleitung inklusive

16

Räuchern
Lagerfeuer-Romantik auf dem Teller

18

Pochieren
Mit Gefühl zum weichen Kern

20

Porträt Kévin Villaret
Genuss mit Weitblick

22

Origine Honig
Danke, liebe dunkle Biene

So schmecken die Alpen

Grüne Alpwiesen, klare Bergbäche, reine Höhenluft – die perfekte Grundlage für herausragende Aromen, hochwertige Produkte und genussvolle Gerichte mit Geschichten. Herzlich willkommen in unserer alpinen Küche!

HANDWERK UND TRADITION

Rund 1200 Kilometer lang ist der Alpenbogen, 1200 Kilometer voller Natur, Genuss und Tradition. Vor allem im Sommer sprühen die Alpen vor Leben, während im Winter Ruhe einkehrt. Ideal, um die Alpen auf dem Teller zu geniessen. Denn die alpine Welt bringt so manche Genussprodukte hervor.

Von Simmentaler Rind und Forelle aus dem Quellwasser über Walliser Raclette und naturnahem Bienenhonig bis hin zu Spirituosen mit Alpenflair – in dieser Ausgabe stehen diese Produkte im Fokus. Und die Gerichte, die sich daraus zaubern lassen. Dabei lebt die länderübergreifende Alpenküche natürlich von Tradition, weshalb auch bei uns die Käseplatte zum Glas Wein nach der Wanderung oder die Krapfen für den Schmaus in der Skihütte nicht fehlen dürfen.

Wir wären aber nicht das Cook-Team, wenn wir nicht immer noch einen Schritt weiter gehen würden. Bereit für einen inspirierenden Ausflug in kulinarische Höhen? Dann wünsche ich nun viel Spass bei der Lektüre und beim Ausprobieren der Rezepte.

Herbstliche Grüsse

Christoph Pop
Koch Kompetenzteam Kulinarik



Simmentaler Original

SIMMENTALER ORIGINAL
RINDS-ENTRECÔTE

ca. 2,5 kg

053580

Tagespreis



SIMMENTALER ORIGINAL
RINDS-HOHRÜCKEN

ca 2,5 kg

053582

Tagespreis



Das Simmentaler Rind ist ein robustes Tier, mit bester Milch- und Fleischqualität. Kein Wunder, hat es vom Berner Oberland aus längst die ganze Schweiz und mehr erobert.

VON DEN ALPEN ...

Wer den Sommer auf der Alp verbringt, führt oft ein genügsames Dasein und leistet dabei Grosses. Das Simmentaler Rind ist da bestes Beispiel. Es ist mit wenig zufrieden, strahlt mit seinem oft goldbraunen Fell und dem weissen Kopf Gemütlichkeit aus. Gleichzeitig ist es eine speziell robuste Rasse, die für beste Milch- und Fleischqualität steht.

... IN DIE GANZE WELT

Bei solchen Qualitäten erstaunt es kaum, dass das Simmentaler Rind schon lange vom Berner Oberland in die ganze Welt gezogen ist. Am besten aber ist doch noch immer das Original aus vertrauter Umgebung. Als traditionelle Schweizer Rinderrasse ermöglicht das Simmentaler Rind hierzulande eine standortangepasste, graslandbasierte und tierfreundliche Landwirtschaft.

SCHWEIZER GENUSS

Unsere Simmentaler Original Rinder wachsen in der ganzen Schweiz auf, mit viel Auslauf und Futter von Schweizer Wiesen und Weiden. Eine Aufzucht in traditioneller Umgebung mit gesundem und schmackhaftem Futter, das für einen würzigen und saftigen Fleischgeschmack und damit für besonderen Schweizer Genuss sorgt.

SIMMENTALER RINDS-HOHRÜCKEN / PASTINAKE GEBACKENE HEFE / SCHALOTTEN-JUS

Zutaten für 10 Portionen

Simmentaler Rinds-Hohrücken

2 kg	Simmentaler Original Rinds-Hohrücken
50 g	Rosmarin
100 ml	Rapsöl
100 ml	Butter
	Premium Murray River Salt

Pastinake

1 kg	Premium Pastinake
150 g	Butter
500 ml	Gemüsebouillon
20 g	Bio Blütenhonig
	Salz
	Pfeffer, schwarz

Croûtons

420 g	Bauernbrot
100 ml	Rapsöl
100 g	Butter

Gebackene Hefe

84 g	Backhefe
------	----------

Schalotten-Jus

500 g	Schalotten
20 g	Tomatenpüree
100 ml	Rotwein
2 Stk.	Lorbeerblätter
100 ml	Kalbsfond
50 ml	Rapsöl
100 ml	Wasser

Rezept





Tipp

**GRAND MÉTRAL
FENDANT
VALAIS AOC
PROVINS**

Schweiz
Wallis

633031 75 cl 13.90

Rezept



Nur wenige Gerichte verkörpern die Alpenküche so sehr, wie Raclette. Erst Recht, wenn der Käse dafür ein ursprungsgeschütztes Walliser Naturprodukt ist.

RACLETTE ORIGINE

Zutaten für 10 Portionen

Warmes Raclette-Espuma

- 100 g Origine Walliser Bio Raclette AOP
- 150 g Vollrahm
- 100 g Kartoffeln, Agria
- 50 g Weisswein

Raclette-Kartoffel

- 1 kg Raclette-Kartoffeln
- 200 g Butter

Gurken-Relish

- 50 g Zwiebeln
- 60 g Zucker
- 5 g Maizena
- 60 ml Premium Bio Apfelessig
- 5 g Pommery Meaux Senf
- 200 g Natura Bio Essiggurken

Rohe Speck-Chips

- 90 g Chermignon Walliser Rohessspeck geschnitten, IGP, zirka 20 Scheiben

Bio-Raclette

AUS NATURREINER BIO-ROHMILCH

Für den Walliser Bio Raclette AOP aus unserem Origine-Sortiment wird nur naturreine Walliser Bio-Rohmilch verwendet. Eine Betriebsgemeinschaft produziert die Milch nach Bio-Richtlinien. Die Weidehaltung der Tiere sowie die Heufütterung über die Wintermonate sorgen dafür, dass die Milch unnachahmlich mit dem Terroir verbunden ist. Der Grundstein für ein echtes Walliser Produkt. Die Rohmilch wird täglich frisch in die Augstbordkäserei in Turtmann geliefert und im kupfernen Käsekessi unter ständigem Rühren schonend auf 32 Grad erwärmt, die gleiche Temperatur wie frisch gemolkene Milch.

VOLLES AROMA BRAUCHT ZEIT

Beim Käsen wird darauf geachtet, dass der Käse später noch genügend Wasser enthält. Das ist entscheidend für eine hervorragende Schmelzeigenschaft des Raclettes. Ein Qualitätsmerkmal! Hat die Käsemasse die gewünschte Festigkeit, wird diese in Formen abgefüllt, gepresst und mit der Herkunftsbezeichnung geprägt. Nach einem 24-Stunden-Salzbad lagert der Käse zwei Wochen in der Käserei auf ungehobeltem Tannenholz und wird täglich gepflegt. Es folgen weitere vier bis fünf Monate im Reifelager, die der Käse braucht, um sein volles Aroma zu entfalten und zu einem Raclette du Valais heranzureifen. Unnachahmlich, traditionell, vollkommen und zart schmelzend.

ORIGINE WALLISER BIO RACLETTE AOP

rund
1/2 Laib ca. 2,5 kg

013612 kg 23.30



VALDOR RACLETTE AOP BAGNES 4

1/2 Laib ca. 2,5 kg

013552 kg 21.30

ALETSCH RACLETTE

eckig
1/4 Laib ca. 1,5 kg

013605 kg 23.50



Schweizer Forelle

Ursprünglich stammen Regenbogenforellen von der Pazifikküste Nordamerikas. Aber auch im Wallis wachsen sie unter idealen Lebensbedingungen auf. Das Resultat ist ein Origine Qualitätsfisch mit Swiss-Garantie-Label.

FEST, SCHMACKHAFT, FETTARM

Regenbogenforellen lieben kaltes, sauerstoffreiches Wasser. Bedingungen, die für ihr Wohlergehen sorgen – und für ein langsames Wachstum. Das zeigt sich später in einer hohen Fleischqualität, egal ob von der Regenbogen- oder Lachsforelle. Eigentlich handelt es sich dabei so oder so um den gleichen Fisch. Der einzige Unterschied: Das Futter der Lachsforellen enthält natürliche Carotinoide, wodurch ihr

Fleisch die typische, lachsartige, rosa-orange Farbe erhält. Allgemein ist auch die Fütterung entscheidend für einen hochwertigen Fisch. Das Futter für unsere Origine-Forellen, besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Inhaltsstoffen. Das Resultat ist festes, schmackhaftes und fettarmes Fleisch, das in Form von Filets oder als ganze Fische erhältlich ist – frisch aus dem Wallis.



L'ARBALÈTE
DÉZALEY AOC
TESTUZ

Schweiz
Waadt

641911

70 cl 19.70

RITSCHERT MIT SCHWEIZER FORELLE UND BUCHWEIZEN

Zutaten für 10 Portionen

Ritschert mit Schweizer Forelle

800 g Origine Forellenfilet
20 ml Rapsöl
30 g Butter
Salz

200 g Rollgerste
150 g Weisse Bohnen
250 g Zwiebeln
15 g Knoblauch
2 l Gemüsebouillon
50 g Maggikraut
200 ml Natura Bio Vollrahm

100 g Lauch, grün
200 g Origine Gygax Kochspeck
200 g Brunoise-Mischung
Salz
Pfeffer, schwarz

100 g Buchweizen
400 ml Sonnenblumenöl

50 g Meerrettich, frisch

Saisonale Kräuter und Blumen für die Dekoration

Rezept



ORIGINE LACHSFORELLEN FILET

mit Haut, grätenarm
ca. 130–200 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g

054536

kg 33.80

ORIGINE FORELLEN FILET WEISS

mit Haut, grätenarm
ca. 120–150 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g

054535

kg 32.90

Dieser Eintopf ist ein Klassiker aus der slowenischen und österreichischen Küche – ein typisches Alpen-Gericht. Mit der Forelle anstelle einer Fleischeinlage erhält das Ritschert aber nochmals eine ganz neue Note.



Das Forellenparadies



Christophe Cohendet, Betriebsleiter

Ein sonniger Wintermorgen im Unterwallis. Im Fernen öffnet sich der Blick auf die Alpen. Vor uns im klaren Wasser drehen Forellen in aller Ruhe ihre Runden.

FISCHZUCHT SEIT 40 JAHREN

Wir sind zu Besuch auf der Pisciculture de Vionnaz, der grössten Schweizer Forellenzucht. Schon seit 40 Jahren werden in Vionnaz Fische gezüchtet. Heute hält die Fischfarm durchschnittlich 13,5 Millionen Fische. Von einem Grossbetrieb aber ist man weit entfernt. Nur rund zehn Beschäftigte arbeiten hier und kümmern sich unter anderem um die zwanzig runden Becken und vier Durchflussanlagen, die einen 4000 Kubikmeter grossen Lebensraum bieten. Ein Lebensraum mit Bedingungen, wie man sie auch an der Pazifikküste Nordamerikas antrifft, der ursprünglichen Heimat der Regenbogenforellen.

KALTES, SAUERSTOFFREICHES WASSER

Grosse Netze schützen die Becken, so dass die Fische keine Vögel fürchten müssen, während Sonnensegel für schattige Plätzchen sorgen. Das Wasser in den Becken stammt aus einem eigenen kleinen See, der von einer Trinkwasserquelle gespeist wird. Im Winter ist das Wasser 5 Grad kalt, im Sommer steigen die Temperaturen auf rund 10 Grad. Salzig wie im Pazifik ist das Wasser zwar nicht, aber dank zugeführtem flüssigem Sauerstoff ebenfalls sehr sauerstoffreich. Und sauber. Die Wasserqualität wird regelmässig überprüft, damit die Forellen gesund und die Becken sauber bleiben.

FRIEDLICHES AUFGZUCHTLEBEN

Die Forellen wachsen sortiert nach Grösse auf, damit sie untereinander ein friedliches Aufzuchtleben verbringen können. Die Besatzdichte in den Becken ist im Vergleich zum Ausland ausserdem sehr niedrig. Dies ist gesetzlich auch so festgeschrieben. Ein weiterer wichtiger Faktor für das Wohlergehen der Fische ist die Fütterung mit Futterpellets aus 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen. Die Fische können sich sogar selber versorgen, aus einem Fass, das oberhalb der Becken hängt. Immer wenn die Fische an der Schnur unter dem Fass ziehen, fällt Futter ins Wasser.

VOM WALLIS IN DIE GANZE SCHWEIZ

Im Alter von 14 bis 20 Monaten werden die Forellen zuerst elektrisch betäubt und dann weiterverarbeitet. Teilweise werden sie maschinell halbiert und eingeschnitten, anschliessend von Hand filetiert, geputzt und entgrätet. Die Forellen werden aber auch ganz verkauft. Das kleine Ladenlokal der Fischfarm erfreut sich bei der lokalen Bevölkerung grosser Beliebtheit. Zum Glück arbeitet die Pisciculture de Vionnaz zusätzlich mit Vertriebspartnern wie Transgourmet/Prodega zusammen. So kommt die ganze Schweiz in den Genuss der Regenbogen- und Lachsforellen aus dem Wallis.



ORIGINE LACHSFORELLE

ca. 400–600 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg

054314 kg 20.90

ORIGINE FORELLE WEISS

ca. 250–300 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg

054315 kg 20.90



WHISKY CRÈME BRÛLÉE

Der Whisky-Likör Langatun Gold Cream selber erinnert mit seinen Aromen bereits an eine gebrannte Crème. Die ideale Basis für eine wahrlich goldige Crème brûlée.

Zutaten für 10 Portionen

Crème brûlée

550 ml Natura Bio Vollrahm
390 ml Natura Bio Vollmilch
600 ml Langatun Gold Cream
12 Stk. Eier
85 g Natura Bio Rohrzucker
Premium Tonka Bohnen

100 g Natura Bio Rohrzucker

Zubereitung

Crème brûlée

Milch und Rahm erwärmen und den Langatun Gold Cream unterrühren. Mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig-weiss aufschlagen. Die Milch-Rahm-Mischung nach und nach unter die Eimasse rühren und kühl stellen.

Die Masse in feuerfeste Förmchen füllen und im Ofen bei 150 °C stocken lassen. Für mehr Luftfeuchtigkeit eine Backform mit zirka 500 Milliliter Wasser mit in den Ofen stellen. Die gekühlten Förmchen vor dem Servieren mit Rohrzucker karamellisieren.



HEUSCHNAPS PARFAIT

Zutaten für 10 Portionen

Parfait-Glace

380 g Vollei
292 g Zucker
170 ml Heuschnaps
(Kräuterlikör)
600 ml Natura Bio Vollrahm
Kakaopulver

Zubereitung

Parfait-Glace

Backpapier doppelt falten und in Streifen schneiden. Die Streifen um die Förmchen wickeln und mit Büroklammern fixieren, so dass die Masse später zirka 1 Zentimeter über den Rand des Förmchens eingefüllt werden kann.

Eier und Zucker in einer Schüssel im warmen Wasserbad schlagen. Achtung: Das Wasserbad darf nicht kochen und die Masse soll warm (60 °C), aber nicht heiss werden. Anschliessend die Masse auf Eiswasser kalt schlagen.

Heuschnaps unterrühren und danach geschlagenen Rahm in zwei Durchgängen sorgfältig darunterziehen. In die Förmchen füllen und im Tiefkühler 7 Stunden durchfrieren lassen.

Parfait 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, Backpapier entfernen und mit Kakaopulver bestäuben.

Das Heuschnaps-Rezept wurde gut behütet und von Generation zu Generation weitergegeben. Niemand Fremdes wurde in das Geheimnis der Rezeptur eingeweiht.

Schweizer Spirituosen

Bestes Heu von heimischen Wiesen, reines Quellwasser, würzige Alpenkräuter oder feinste Beeren – auch zahlreiche Spirituosen tragen die Aromen der Schweiz in die ganze Welt hinaus. Die ideale Basis für eine alpine Küche mit Schuss.



LANGATUN
SINGLE MALT CREAM LIQUEUR
GOLD CREAM

611431 50 cl/18% Vol. 20.90



FASSBIND
VIEILLE FRAMBOISE

696721 70 cl/40% Vol. 38.90



HEUSCHNAPS
KRÄUTERLIKÖR

616230 50 cl/25% Vol. 36.50

Käseplatte deluxe

Nach der Wanderung oder dem Einkaufsbummel, dem Alpbesuch oder Museumsrundgang, auf dem Morgenbuffet oder der Dessertkarte: Eine Käseplatte ist immer ein Erlebnis, optisch wie kulinarisch.

Auf vielen Schweizer Alpen werden den Sommer hindurch Käse hergestellt – klar darf darum auch eine Käseplatte in der alpinen Küche nicht fehlen. Der Variantenreichtum wäre dabei so gross, dass man locker eine Platte mit Alpkäsen füllen könnte. Aber auch die restliche Schweiz und die umliegenden Alpenländer haben einiges zu bieten. Die Herausforderung dabei ist, eine abwechslungsreiche Auswahl zusammenzustellen, die überrascht, ohne zu überfordern. Dabei spielen nicht zuletzt auch die passenden Begleiter eine entscheidende Rolle. Erlaubt ist fast alles. Aber ausschliesslich Qualität.

L'ETIVAZ ALPKÄSE AOP

Schweiz
1/16 Laib ca. 1,25 kg.

010627 kg 27.15

CHÂTEAU SOLEIL ST. EMILION AOC

Frankreich
Bordeaux

640841 75 cl 24.00



SCHWARZSEE BERGKÄSE

1/8 Laib ca. 750 g

011396 kg 21.50

APPENZELER

Extra-Würzig
1/8 Laib ca. 800 g

010926 kg 18.40

GERMAIN EPOISSE AOP

marc

020291 250 g 7.40

WIBERG CHUTNEY KÜRBIS-APFEL

Österreich

595090 390 g 10.40

BRIE TRÜFFEL

1/2 Laib ca. 750 g

012552 kg 30.40

LE RUSTIQUE PETIT MUNSTER

50% Fett in der Trockenmasse

021361 200 g 4.95



Rezept



ZANDER GEBRATEN UND GERÄUCHERT / SHIITAKE-ESSENZ SELLERIE-CHAMPIGNONS-CANNELLONI

Zutaten für 10 Portionen

Zander

1,5 kg Zanderfilet, mit Haut
100 ml Rapsöl
100 g Butter
Salz
Pfeffer, schwarz

Shiitake-Essenz

300 g Shiitake, getrocknet
100 g Zwiebeln
100 g Karotten
100 g Lauch
5 l Wasser
2 Stk. Limetten

Sellerie-Champignons-Cannelloni

1 kg Knollensellerie
1 kg Champignons, weiss
100 g Schalotten
100 g Butter
10 ml Sherry
70 ml Natura Bio Vollrahm

Baumnuss-Crunch

200 g Baumnusskerne, gebrochen
40 g Petersilie, Liscio

Lagerfeuer-Romantik auf dem Teller

Es ist noch gar nicht lange her, dass ausschliesslich mit Feuer gekocht wurde und das Räuchern eine überlebenswichtige Konservierungsmethode war. Heute ist vieles anders. Die Begeisterung für Raucharomen auf dem Teller aber ist geblieben.

HEISS, WARM ODER KALT

Ein Lagerfeuer in der Restaurantküche? Zum Glück gibt es Alternativen, vom Räucherofen bis zur Räucherpistole. Dabei ist auch entscheidend, ob heiss, warm oder kalt geräuchert werden soll. Am schnellsten geht das Heissräuchern mit einer Temperatur von über 50 Grad. Bleibt man unter diesen 50 Grad, spricht man meist vom Warmräuchern, der etwas sanfteren Methode. Hier wird etwa Fleisch oder Fisch schön langsam gegart. Das bringt neben dem edlen Raucharoma auch eine genussvolle Konsistenz mit sich. Nicht zu unterschätzen ist übrigens die Holzbeziehungsweise Aromawahl zum Räuchern. Eiche, Kirsche, Buche, Apfel, Erle und viele mehr – sie alle sorgen für rustikale, aber unterschiedliche Aromen.

FÜR DAS KRÄFTIGE RAUCHAROMA

Anders als beim Heiss- oder Warmräuchern steht beim Kalträuchern nicht das Garen im Zentrum. Im Gegenteil: Die Temperaturen sind meist nicht höher als 20 bis 25 Grad, teilweise sogar noch tiefer. Für den kalten Rauch gibt es extra kleine und grössere Helfer, beispielsweise Räucherpistolen, wie wir auch eine in unserem Zander-Rezept verwenden. Mit dem kalten Rauch ist das Räuchern um einiges zeitintensiver, dafür überträgt sich ein besonders kräftiges Raucharoma auf das Fleisch, den Fisch oder andere Lebensmittel. So kräftig, dass viele das Räuchergut vor dem Servieren zuerst noch etwas ruhen lassen. Je nach Rezept oder gewünschtem Überraschungseffekt darf es aber auch einmal richtig intensiv-rauchig sein. Als ob man direkt am Lagerfeuer sitzen würde.



Eine klassische Suppe, der man das aufwendige Handwerk sowohl optisch als auch geschmacklich sofort anmerkt. Die Griessnockerl setzen ihr dabei die Krone auf und lassen Erinnerungen aufleben.



Mit Gefühl zum weichen Kern

Pochieren erfordert neben viel Geschick auch Gefühl. Entsprechend sanft zergeht das Resultat anschliessend auf der Zunge.

Pochieren kennt man vor allem von Eiern. Schliesslich ist es ein kulinarisches aber auch optisches Highlight, wenn das Ei vom Gast angeschnitten wird und das Eigelb langsam über das Gericht zerfliesst. Mit der niedrigen Gartemperatur von 65 bis 75 Grad bietet sich das Pochieren aber auch wunderbar zum Beispiel für Fisch an. Oder für Gemüse, das dank dem schonenden Garen besonders zart wird und nährstoffreich bleibt. Wir setzen bei einem richtigen Klassiker auf das Pochieren: bei den Griessnockerl aus der österreichisch-bayrischen Küche. Dabei wird ein Brandteig aus Hartweizengriess in Bouillon pochiert. Die Nockerl lassen sich als Suppeneinlage oder – in aufschäumender Butter angebraten – als Beilage zu Fisch und Fleisch servieren. Ein fluffig weiches Highlight aus der internationalen Alpen-Küche.

GRIESSNOCKERL-SUPPE

Zutaten für 10 Portionen

Suppe

- 2 kg Origine Weiderind Siedfleisch, Brust
- 1 kg Markbein, lang, halbiert
- 4 Stk. Zwiebeln
- 15 g Wacholderbeeren
- 10 g Lorbeerblätter
- 15 g Pfeffer, schwarz
- 5 g Wiberg Piment, ganz
- 10 g Wiberg Muskatblüte, ganz
- Muskatnuss, ganz
- 250 g Natura Bio Rüebli
- 300 g Natura Bio Sellerie
- 200 g Natura Bio Lauch
- 50 g Maggikraut
- Salz

Griessnockerl

- 1 l Natura Bio Vollmilch
- 350 g Natura Bio Hartweizengriess
- 100 g Natura Bio Dinkelmehl, hell
- 6 Stk. Eier
- Muskatnuss
- Salz



Rezept

Porträt Kévin Villaret



«Diese Vielfalt hier oben fasziniert mich»

Kévin Villaret, wieso haben Sie sich für die Berggastronomie entschieden?

Wir müssen nur rausgehen und schon finden wir fast alles, was wir brauchen. Pilze, Kräuter, Holzessenzen zum Räuchern und vieles mehr. Diese Vielfalt hier oben fasziniert mich.

Wo kaufen Sie die Produkte ein, die Sie nicht bei Ihnen quasi direkt vor der Haustüre finden?

Wir arbeiten mit vielen Kleinproduzenten bei uns oben oder unten im Tal zusammen. Daneben kaufe ich auch gerne in der Prodega ein. Vor allem das Origine- und das Bio-Natura-Sortiment finde ich super.

Wo holen Sie sich die Inspiration für Ihre Küche?

Ein bisschen überall. Auch das Cook-Magazin hilft uns zum Beispiel, auf dem Laufenden zu bleiben. Daneben bietet natürlich die Natur Inspiration pur. Das führt dann zu einem 64-Grad-Ei mit Heu-Espuma oder einer mit Tannennadeln geräucherten Butter. Dabei bestimmt der Rhythmus der Natur auch das Angebot.

Die Saisonalität spüren Sie aber wahrscheinlich auch in der Auslastung?

Hier war von Beginn an eine möglichst hohe Konstanz mein Ziel. Klar bleibt der Winter unser Hauptgeschäft, aber auch im Sommer sind wir inzwischen gut besucht.

Dabei helfen Ihnen sicher auch die 13-Gault-Millau-Punkte?

Absolut. Da bin ich auch sehr stolz darauf, dass meine Partnerin und ich das mit dem ganzen Team zusammen erreicht haben. Das ist eine Ehre, gleich wie die Erwähnung im Guide Michelin. Aber ich denke, wir können noch mehr. Mit viel Arbeit kochen wir uns immer weiter nach oben und verbessern uns Jahr für Jahr.

Im Restaurant Ô Bois Sauvage im Wallis geniessen die Gäste einen wunderschönen Weitblick über das Val d'Hérens. Die Schönheiten der Alpen aber serviert Kévin Villaret seinen Gästen auch auf dem Teller.

DIE NATUR BIETET EINIGES

Seit vier Jahren sorgt Kévin Villaret im Restaurant Ô Bois Sauvage im Zentrum von Les Masses, nur wenige Minuten von Hérémece entfernt, für kulinarische Höhenflüge. Und das wortwörtlich: Auf rund 1500 Metern über Meer kocht er mit lokalen, saisonalen und nachhaltigen Produkten – wenn möglich sogar aus dem eigenen Permakultur-Garten. «Mein Fokus liegt allgemein ganz auf dem Grünen», erklärt Kévin Villaret. «Die Natur hier oben bietet uns schliesslich einiges dafür.» So arbeitet der junge Koch viel mit Gemüse und Kräutern, aber auch schon mal mit Tannennadeln oder Heu. Die Aromen, die er quasi vor der Haustüre findet, kombiniert er zum Beispiel mit Bergkäse von Kleinproduzenten oder Weiderind und Walliser Forelle aus dem Origine-Sortiment von Transgourmet/Prodega. Eine moderne, kreative Küche, die schon nach kurzer Zeit mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde.

GROSSE AMBITIONEN

Vierzig Sitzplätze finden sich im Restaurant, das 2015 renoviert und um ein Stockwerk erweitert wurde. Neben zahlreichen einheimischen Gästen geniessen viele Touristen die alpine Küche im Ô Bois Sauvage, schliesslich ist man nur wenige hundert Meter vom Skigebiet 4 Vallées entfernt. Die Kreationen des dreiköpfigen Küchenteams ziehen zudem immer mehr Geniesser an, die extra von Lausanne oder Neuchâtel ins Wallis reisen, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Das reduziert die Abhängigkeit vom Wintergeschäft, gleich wie das Angebot, die gesamten Räumlichkeiten exklusiv für Anlässe wie Seminare, Hochzeiten oder kleine Events zu mieten. «Unsere Hauptaktivität aber bleibt der Restaurantbetrieb», versichert Kévin Villaret, der noch grosse Ambitionen hegt. «Seit diesem Jahr haben wir die Ehre, im Guide Michelin zu sein. Der nächste Schritt wäre nun ein Stern, insbesondere ein Grüner Stern wäre mein Ziel.»



Das ganze Interview finden Sie hier!

TRUFO HONIG MIT TRÜFFEL

Ungarn

103260 130 g 11.50



LA SIXIEME EPICE PREMIUM SCHWEIZER BERGHONIG

412820 285 g 15.95



LA SIXIEME EPICE PREMIUM ORANGENBLÜTENHONIG

Spanien

412790 285 g 13.95



ORIGINE HONIG VON DER DUNKLEN BIENE

101720 500 g 23.60



Danke, liebe Dunkle Biene

Die Alpen-Küche lebt nicht zuletzt von einer intakten Natur. Dabei spielen Bienen eine tragende Rolle. Vorreiterin aller Honigbienen auf der Alpennordseite ist die Dunkle Biene. Ein einzigartiges Insekt, das für süssen Genuss sorgt.

EHRE, WEM EHRE GEBÜHRT

Sie ist die Vorreiterin aller Honigbienen auf der Alpennordseite, die Dunkle Biene, unsere älteste einheimische Honigbienen-Art. Wie gut sie an das hiesige Klima angepasst ist, zeigt nur schon ihr charakteristischer Panzer. Dieser ist schwarz und wärmt sich deshalb schnell auf, so dass sie auch bei kälteren Temperaturen aktiv ist. Auch sonst ist sie ganz auf unsere hiesige Natur ausgerichtet, bestäubt gerne Wildblütenpflanzen und legt im Winter eine ausgiebige Brutpause ein. Damit gehört sie nicht nur zu unserem Kulturerbe, sie hilft auch mit, dieses zu erhalten, und ist von grossem ökologischem Nutzen. Entsprechend wichtig ist ihr Fortbestand, der inzwischen leider gefährdet ist. Denn durch die Einführung anderer Arten wurde sie mehr und mehr aus vielen Regionen verdrängt.

VIEL ARBEIT FÜR EIN KILO HONIG

Mit unserem Origine-Honig fördern wir auch den Erhalt der Dunklen Biene. Dabei müssen die Imkerinnen und Imker mit grösster Sorgfalt vorgehen. Zum Beispiel beim Ernten des Honigs. Nur wenn der Bedarf für die Ernährung des Volkes gedeckt ist, kann der Honig entnommen werden. Ein solches Bienenvolk besteht aus der Königin, etwa 40'000 Arbeitsbienen sowie männlichen Drohnen. Die Aufgabe der weiblichen Arbeitsbiene richtet sich nach ihrem Alter. Nach 20 Tagen wird sie zur Flugbiene, sammelt Pollen an den Hinterbeinen und saugt mit ihrem Rüssel Nektar auf, der im Honigmagen gelagert wird. Dabei transportiert die Biene mehr als die Hälfte ihres Körpergewichts und fliegt für ein Kilogramm Honig viermal um die Erde. Nicht umsonst wird Honig auch als flüssiges Gold bezeichnet. Für unser Dessert aber erlauben wir uns, ein wenig davon zu nehmen. Mit gebührendem Respekt natürlich. Vielen Dank, liebe Dunkle Biene.

Ein auf den ersten Blick unscheinbares Dessert, das aber gleich mehrere typische Alpenaromen in sich vereint und mit aussergewöhnlichen Kombinationen zu begeistern vermag.



Honig-Dessert
Rezept





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe November 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