

Retro frisch serviert

INSPIRATION & VIELFALT – FÜR PROFIS

AUSGABE OKTOBER 2025



04

Innereien

Zurück auf den Teller

12

Kochtechniken

Altbewährtes im Trend

18

Food-Scouting by Cook

Lamb Weston

Inhalt

- 04 Innereien**
Zurück auf den Teller
- 06 Wauwiler Champignons**
Schweizer Pilzgenuss
- 08 Morcheln bis Shiitake**
Pilze richtig zubereitet
- 10 Bier**
Tradition im Glas, Raffinesse im Topf
- 12 Kochtechniken**
Altbewährtes im Trend
- 14 Vinattieri Ticino**
Modernität und Tradition
- 16 Sherry, Portwein, Cognac**
Mit Alkohol kochen
- 18 Lamb Weston**
Pommes anders gedacht

Seite 4



Seite 7



Seite 13



Seite 18

Aus Alt mach Neu

Wann hatten Sie zuletzt Kalbsmilken oder Rindszunge auf der Karte? Oder etwas Geschmortes? Höchste Zeit, Altbewährtes zurück auf den Tisch zu bringen. Mit Vorteilen für die Gäste wie auch den Betrieb.

In dieser Cook-Ausgabe blicken wir für einmal zurück. Auf die Zeiten, in denen noch selbstverständlich das ganze Tier verwendet wurde, auch Herz, Zunge oder Nieren. Auf Zeiten, in denen eine Sauce geduldig köchelte, bis der Marsala oder Wermut sein volles, konzentriertes Aroma entfaltet hatte. Und auf Zeiten, in denen Lebensmittel nicht industriell konserviert, sondern mit handwerklichen Kochmethoden haltbar gemacht wurden. Wieso sich dieser Rückblick lohnt? Nicht wenige dieser zeitweise etwas in Vergessenheit geratenen Zutaten bieten ein spannendes Kosten-Nutzen-Verhältnis. Und die meisten der alten Kochtechniken sorgen für aussergewöhnliche Aromen und besondere Texturen. Qualitäten, die alles andere als altmodisch sind. Erst recht nicht mit einer Prise Cook-Experimentierfreude! Viel Spass beim Schwelgen in kulinarischen Erinnerungen – und beim Entdecken neuer Rezepte.



Innereien zurück auf den Teller

Innereien sind kulinarisch vielseitig, nachhaltig – und oft ein echtes Kalkulationswunder. Gründe genug für ein Revival!

Wenn Altersheim-Bewohnende Essen wünschen, gibt es durchaus auch einmal Kütteln, Milken oder Zunge. Früher gehörten Innereien wie selbstverständlich dazu. Schliesslich sind sie oft erschwinglicher als die Edelstücke des Tieres. Und wieso nicht alles verwerten? Auch bei Transgourmet/Prodega gibt es Innereien. Erhältlich auf Vorbestellung, entweder persönlich im Markt oder telefonisch im Kundencenter – kompetente Beratung inklusive! Denn Innereien sind nicht nur marga-

lich und stehen für Nachhaltigkeit, sondern sie bieten auch eine grosse kulinarische Vielfalt. Pouletherz mit Rahmsauce, Kütteln mit Tomatensauce oder Zunge mit Kapernsauce sind dabei nur der Anfang. Der intensive Geschmack und die spezielle Textur von Innereien lassen sich auch ganz modern interpretieren. Zum Beispiel mit knusprigen Kalbsmilken, Kartoffel-Espuma und einem Brandy-Jus. Ob im Altersheim oder in der Sterneküche.



RINDS-ZUNGE

weiss
ca. 1 kg

052570

Tagespreis

SCHWEINS-KOPFBÄGGLI

ohne Haut
5 x ca. 1 kg

082160

Tagespreis



KALBS-MILKEN HERZ

frisch
ca. 1 kg

001311

Tagespreis



**BELL
POULET HERZ**

ca. 700 g

059631

Tagespreis



KALBS-LEBER

ca. 2 kg

055900

Tagespreis

Knusprige Kalbsmilken



Rezepte



INNEREIEN RICHTIG BEHANDELN

Beim Umgang mit Innereien gibt es einige wichtige Punkte zu beachten, von der Aufbewahrung über die Verarbeitung bis zur Zubereitung.

Aufbewahrung

Innereien sollten möglichst frisch verarbeitet werden. Die Frische erkennt man an einer glatten, feuchten aber nicht schleimigen Oberfläche, am neutralen bis leicht süsslichen Geruch und an einer kräftigen, lebendigen Farbe. Bis zur Verarbeitung werden sie bei 2 bis 4 Grad im gut verschlossenen Behälter aufbewahrt.

Verarbeitung

Die Hygiene ist beim Umgang mit den keimempfindlichen Innereien entscheidend. Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, sollten rohe Innereien immer getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert und verarbeitet werden. Arbeitsflächen und Werkzeuge müssen gut gereinigt und desinfiziert werden.

Zubereitung

Die Innereien vor der Zubereitung immer gründlich säubern. Anschliessend empfiehlt sich eine schonende Garmethode wie Schmoren oder Pochieren, da Innereien meist einen hohen Wasser- und Fettgehalt haben. Oder man schützt zum Beispiel Kalbsmilken mit einer Panade, bevor man sie frittiert, so dass sie innen schön zart bleiben.



Wauwiler: Pioniergeist für Champignons

Seit 73 Jahren sorgt die Wauwiler Champignons AG für Schweizer Pilzgenuss. Das Familienunternehmen setzt dabei auf Nachhaltigkeit, Innovation und Handarbeit.

Bewährte Grundwerte, neue Akzente

Alles begann 1951 mit der Gründung eines Champignonzuchtbetriebs in Biglen. Inzwischen ist die Wauwiler Champignons AG in Wauwil beheimatet, verfügt über einen zweiten Produktionsbetrieb in Full-Reuenthal und wird von Roland Vonarburg geführt. Er übernahm das Unternehmen mit gerade einmal 30 Jahren. «Die Herausforderung, das Familienunternehmen mit seinen Grundwerten weiterzuführen und dabei neue Akzente zu setzen, reizte mich damals und begeistert mich bis heute», sagt er 26 Jahre später. Heute setzt die Wauwiler Champignons AG mehrheitlich auf eigenen Solarstrom, nutzt Abwärme aus der benachbarten Kompogasanlage sowie Regenwasser zum Reinigen.

Kippsystem und KI-Technologie

Das Pflücken der Champignons aber bleibt Handarbeit: Es braucht viel Wissen, um zu erkennen, welche Pilze erntereif sind und wie sie mit einer leichten Drehung einhändig gepflückt und schonend verpackt werden. Trotzdem hat auch hier Innovation Einzug gehalten. 2021 investierte das Schweizer Unternehmen in neue Kulturräume mit Kippsystem – die fast senkrecht gekippten Beete ermöglichen ein stehendes und ergonomisches Pflücken. Mit einem Start-up entwickelte die Wauwiler Champignons AG ausserdem eine innovative KI-Technologie: Ein Lichtstrahl markiert die Pilze im Erntefeld, unterschiedliche Lichtspektren zeigen dabei an, welche Pilze die erforderliche Grösse für die Ernte

erreicht haben und wo gegebenenfalls eine Ausdünnung notwendig ist.

Schweizer Pilze mit Zukunft

Solche Investitionen sind wichtig, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Denn die Herausforderungen für Roland Vonarburg und seine rund 300 Mitarbeitende sind gross: «Der Importdruck wird stärker, die Preise sinken und die Anforderungen an die Unternehmen wachsen massiv», erklärt Roland Vonarburg. Hinzu kommen die zunehmend schwierige Suche nach Fachkräften und kaum vorhersehbare Schwankungen bei der Nachfrage. Aber: «Schweizer Pilze werden immer benötigt», ist sich Roland Vonarburg sicher.



schweizer-pilze.ch

«Schweizer Pilze» von Wauwiler Champignons

Die Wauwiler Champignons AG beliefert Grossverteiler, Gemüsehändler und einige Gastronomiebetriebe mit selber produzierten Champignons sowie verschiedenen Kultur- und Wildpilzen. Der Familienbetrieb besteht aus vier Unternehmen. Zur Partnerschaft rund um die Produktionsbetriebe der Wauwiler Champignons AG in Wauwil und Full-Reuenthal gehören die Fine Funghi AG und die Gerber Champignons AG zu je 100 Prozent sowie eine Beteiligung an der Gotthard BIO Pilze AG. Die Wauwiler Champignons AG gehört dem Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP) an, der sich unter anderem mit der Marke «Schweizer Pilze» für die inländische Pilzproduktion stark macht.



AUSTERNSEITLINGE /
PLEUROTUS, FRISCH

700 g

049115

Tagespreis

SHII-TAKE

800 g

049173

Tagespreis

ORIGINE
BIO KRÄUTERSEITLING

500 g

049170

Tagespreis

CHAMPIGNONS WEISS

1 kg netto

049135

Tagespreis



Für jeden Pilz die richtige Kochtechnik

Champignon, Eierschwämmchen oder Shiitake – Pilze bereichern die Gastronomie mit ihrem facettenreichen Aroma und spannenden Texturen. Dafür ist die passende Kochtechnik entscheidend.

Sautieren: Für die schöne Bräunung

Werden Champignons, Kräuterseitlinge oder Shimeji in der Pfanne mit wenig Fett bei hoher Temperatur sautiert, erhalten sie eine karamellierte Oberfläche, die den Geschmack intensiviert. Wichtig: Die Pilze nicht zu dicht legen, sonst verlieren sie zu viel Wasser.

Blanchieren: Vor dem Einfrieren empfindlicher Pilze

Wer empfindliche Pilze wie Morcheln oder Eierschwämmchen tiefkühlen möchte, blanchiert sie am besten zuerst kurz und schreckt sie anschliessend in Eiswasser ab. Dadurch werden Bitterstoffe reduziert und die Haltbarkeit verbessert.

Backen & Grillieren: Für Röstaromen bei kräftigen Pilzen

Kräftige Pilze wie Portobello, ausgewachsene Austernseitlinge oder grosse Shiitake eignen sich gut zum Backen oder Grillieren. Die entstehenden Röstaromen machen sie auch als Hauptzutat interessant.

Profi Kochtechnik-Tipps

Richtig aromatisieren: Mit Salz sollte man bei Pilzen sparsam sein, um die Zellstruktur nicht zu beschädigen. Besonders gut zu Pilzen passen hingegen Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Petersilie, Rosmarin oder Salbei.

Richtig kombinieren: Pilze sind vielseitig kombinierbar und eignen sich für cremige Saucen, Risotto oder als herzhafte Füllung – je nach Kochtechnik entweder als Hauptakteur oder als geschmacksvoller Begleiter.



CHÂTEAU DU TRIGNON
LE BOSSU VACQUEYRAS AOC

Frankreich
Rhône

652141

75 cl 15.90



Rezepte

Pilz-Vol-au-vent im COOK-Style

Drei verschiedene Pilzarten unterschiedlich zubereitet, dazu eine besonders luftige Rahmsauce und selber gemachte Vol-au-vents – ein vegetarisches Gericht zum Abheben!

Pilz-Mischung

- Champignons und Kräuterseitlinge in kleine Würfel schneiden (1 x 1 cm)
- Schalotten fein schneiden, anschwitzen, Pilzwürfel dazugeben und scharf anbraten
- Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer abschmecken, frisch gehackte Petersilie dazugeben
- Shimeji scharf anbraten und noch lauwarm mit etwas Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren

Filo-Rolle

- Filoteig in 5 Zentimeter breite Streifen schneiden
- Jeweils drei Filoteigstreifen aufeinanderlegen, dazwischen mit geschmolzener Butter bepinseln
- Geschichtete Filoteigstreifen um eine runde Backform (7 bis 8 cm Durchmesser) wickeln und 5 Minuten bei 250 °C backen

Rahmsaucen-Espuma

- Milch und Rahm aufkochen, mit Salz, Pfeffer und wenig Sojasauce abschmecken
- In die Kisag-Flasche füllen, mit zwei Kapseln laden, mehrmals fest schütteln und bei 60 °C warmhalten

Tradition im Glas, Raffinesse im Topf

Rund 50 Liter Bier pro Kopf werden in der Schweiz jährlich konsumiert. Der grösste Teil wird getrunken – aber nicht nur.

LEFFE

Blonde Abteibier
4 x 6 x 33 cl

653040 33 cl 1.99

BREWDOG

Punk IPA
24 x 50 cl

682000 50 cl 3.10

ERDINGER

Weissbier
20 x 50 cl
Mehrweg

689100 50 cl 2.19

APPENZELER QUÖLLFRISCH

alkoholfrei
10 x 33 cl

689390 33 cl 1.15

GUINNESS

Draught
24 x 50 cl

695730 50 cl 2.49

Bier zum Nachtisch



Rezepte

Von frisch bis malzig

Weltweit gibt es schätzungsweise bis zu 20'000 Biervarianten. Da sind die hellen, frischen Biere wie Lager oder Pils, malzige Varianten wie Amber Ales, vollmundige Brown Ales oder Schwarzbier mit kräftigen Röstaromen. Eine Vielfalt, die auch in der Küche Spass macht. Gerade für Schmorgerichte, Ragouts und Eintöpfe eignet sich Bier hervorragend, aber auch für Bierteig oder ganz einfach für Saucen und Marinaden.

Bodenständig und modern

Ursprünglich beheimatet ist Bier vor allem in der bodenständigen Küche von früher – und passt damit auch sehr gut zu Innereien und Pilzen. Wie wäre es zum Beispiel wieder einmal mit in Bier geschmorten Leberstreifen und dazu ein paar Eierschwämmchen? Oder einem Bier-Ragout mit gemischten Innereien und Pilzen? Entscheidend ist die passende Kombination: Dunkle Biere harmonieren besonders gut mit gebratenen, kräftigen Innereien wie Leber und Herz sowie mit Steinpilzen, während Weizenbier oder helles Lager beispielsweise milde Milken oder Eierschwämmchen gut begleiten.

BIERGLACE & APFEL-CRUMBLE

Bier lässt sich sogar im Dessertbereich einsetzen. Zum Beispiel ein Amber-Bier mit leichten Röstnoten: Verarbeitet zu einem Bier-Glace ist dies ein spannender Kontrast zu einem heissen Apfel-Crumble!

Zurück zu den Kochwurzeln

Authentisch, natürlich, nachhaltig und ressourcenschonend – alte Kochtechniken bieten genau das, was in der modernen Gastronomie gefragt ist.

Ein Blick zurück

Ein modernes Gastro-Angebot soll trendig, natürlich und aromatisch sein, aber auch nachhaltig, flexibel, personalschonend und kosteneffizient. Da lohnt sich ein Blick zurück: Damals nahm man sich für vieles mehr Zeit, entsprechend authentisch waren die Geschmackserlebnisse und intensiv die Aromen. Gleichzeitig spielte das Verlängern der Haltbarkeit bei vielen Zubereitungsmethoden eine zentrale Rolle. Oder das Vermeiden von Lebensmittelresten.



Altbewährtes ist im Trend

All diese Vorteile machen alte Kochtechniken auch für die moderne Küche attraktiv. Längere Haltbarkeit bedeutet auch mehr Flexibilität. Durch das Verwenden zum Beispiel von Special Cuts lassen sich Kosten optimieren und Ressourcen schonen. Gleichzeitig sorgen zusätzliche Kochtechniken immer auch für mehr Abwechslung. Kaum verwunderlich, dass Altbewährtes wieder im Trend ist. Wäre da nur noch die Sache mit dem Aufwand. Zum Glück erleichtert moderne Küchentechnik auch alte Kochtechniken.

Alte Kochtechniken, modern eingesetzt:

Schmoren: Was lange gart, wird gut – das gilt auch für Fleischstücke mit viel Muskeln und Bindegewebe wie etwa Brisket oder Ochschwanz. Dabei ergänzt der Sous-Vide-Garer heute den Schmortopf und sorgt für noch mehr Aroma und volle Kontrolle.

Beizen und Räuchern: Ob gebeizter Lachs oder geräuchertes Gemüse – Beizen und Räuchern sorgen für eine lange Haltbarkeit, aber vor allem auch für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Direkt aus dem modernen Räucherofen.

Geniessen wie früher



RONCAIA RISERVA
TICINO DOC
VINATTIERI

Schweiz
Tessin

655251

75 cl 19.90



Rezepte

GESCHMORTE RINDSZUNGE | LINSEN | KRÄUTERSCHAUM

Warum nicht wieder einmal Rindszunge servieren? Zusammen mit einem lauwarmen Linsensalat und einem erfrischenden Kräuterschaum sorgt dies für modernen, nachhaltigen Genuss.

Geschmorte Rindszunge

- Zunge in leicht gesalzenem Wasser etwa 1 Stunde vorkochen und anschliessend schälen
- Zwiebeln und Karotten klein schneiden, in heissem Rapsöl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze anrösten
- Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, bis es leicht karamellisiert
- Mit Rotwein und Madeira ablöschen und alles auf die Hälfte einkochen lassen
- Lorbeerblätter, Thymian und Zunge dazugeben
- Mit Demi-Glace und etwas Wasser aufgiessen, bis die Zunge zu etwa zwei Dritteln bedeckt ist
- Alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren
- Zugedeckt bei kleiner Hitze 2 bis 2,5 Stunden schmoren lassen, bis die Zunge weich ist, zwischendurch Flüssigkeit prüfen und bei Bedarf Wasser nachgiessen
- Zunge herausnehmen und auf Wunschgrösse schneiden
- Sauce je nach gewünschter Konsistenz durch ein Sieb passieren oder pürieren

Linzen

- Linzen in ein Sieb geben und gut abspülen
- Linzen in ungesalzenem Wasser etwa 20 bis 25 Minuten bissfest garen, abgiessen und warmhalten
- Gemüse-Brunoise in einer Pfanne mit etwas Rapsöl bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten anschwitzen, bis das Gemüse weich ist aber noch etwas Biss hat, leicht salzen
- Hanföl und Apfelessig zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Noch warme Linzen mit Gemüse mischen, Vinaigrette unterheben, bei Bedarf erneut abschmecken

Profi-Tipp

Durch die Wärme der Linzen verbinden sich die Aromen der Vinaigrette besonders gut mit den Linzen und dem Gemüse.



Auf dem Foto von links: Danilo Montanaro (Önologe), Michele Conceprio (Önologe und Direktor), Ramesh Oertli (Brand Manager)

Vinattieri Ticino

Die Kunst, prestigeträchtige Weine zu kreieren

40 Jahre kontinuierliches Wachstum

Vinattieri Ticino feiert sein 40-jähriges Bestehen und stärkt damit seine Identität als Unternehmen, das auf die Natur hört, um das perfekte Gleichgewicht zu finden, das die Besonderheiten jedes Terroirs respektiert. So entstehen Weine wie der neue Vinattieri Rosso 2020, die dem Verbraucher ein ehrliches und mitreissendes Erlebnis bieten und einen authentischen Zugang zum Wein ermöglichen. Unter der Leitung des Önologen Michele Conceprio bewirtschaftet das Weingut 100 Hektar Rebfläche, keltert seine eigenen Trauben und kümmert sich in Zusammenarbeit mit Casa del Vino auch um den Vertrieb seiner Weine.

Eine Mischung aus Modernität und Tradition

Die önologische Kompetenz in Verbindung mit moderner Kommunikation, Marketing und Unternehmensprozessen machen Vinattieri Ticino seit 40 Jahren zu einem führenden Unternehmen, gerade weil es jede gesellschaftliche Veränderung zu deuten weiss. Die enge und persönliche Beziehung zu den Kunden ist ein weiterer Baustein einer Entwicklung, die im Weinberg und im Weinkeller den Geschmack und die Erwartungen der Weinliebhaber bestmöglich interpretiert. Jede Flasche ist das Ergebnis eines Komplexes aus technischem Wissen, Intuition und einer echten Mischung aus Modernität und Tradition, wobei künstliche Intelligenz eine wichtige Rolle spielt.

Der «Vinattieri-Stil»

Vinattieri Ticino ist in der sonnigen Wiege der Schweiz tätig, wo Wein, Kultur und Lebensfreude aufeinandertreffen. Die Einzigartigkeit der Terroirs des Mendrisiotto und des Luganeser Landes garantiert die Herstellung einzigartiger Weine. Die in 40 Jahren gesammelte Erfahrung ermöglicht es, auch die besten Eigenschaften anderer Weinbaubetriebe zu nutzen und sie inspiriert von diesen neu zu interpretieren und an die eigene Produktionsphilosophie anzupassen. Neue Anbaumethoden, besondere Massnahmen zur Verlängerung der Reifezeit, ein ausgeprägtes Gespür im Weinkeller und ein konkretes Augenmerk auf Nachhaltigkeit sind nur einige Aspekte des «Vinattieri-Stils».



VINATTIERI BIANCO
BIANCO DEL TICINO DOC

Schweiz
Tessin

629132 75 cl. 21.90

TENUTA MASSERONE
MERLOT TICINO DOC

Schweiz
Tessin

632481 75 cl. 22.90

VINATTIERI ROSSO
MERLOT TICINO DOC

Schweiz
Tessin

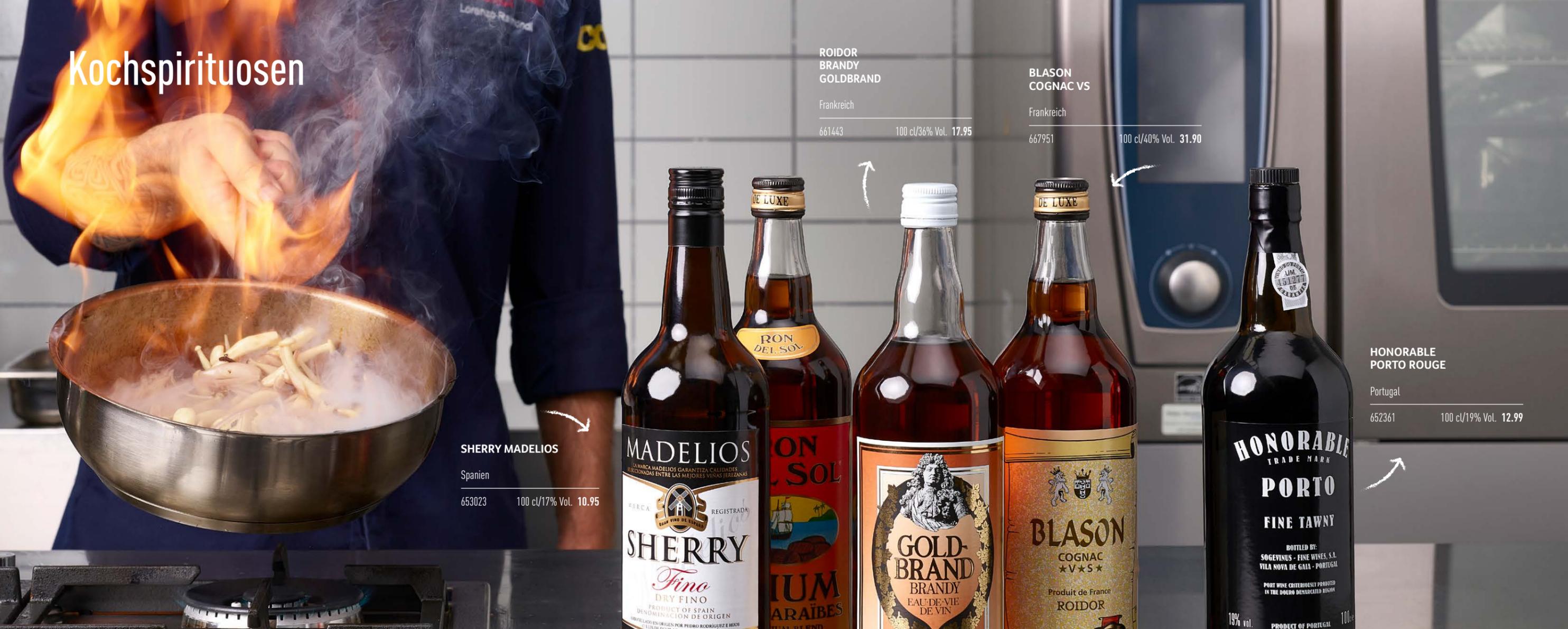
636043 75 cl. 109.00

SASSAIA
MERLOT TICINO DOC

Schweiz
Tessin

640641 75 cl. 15.90

Kochspirituosen



SHERRY MADELIOS

Spanien

653023 100 cl/17% Vol. 10.95

**ROIDOR
BRANDY
GOLDBRAND**

Frankreich

661443 100 cl/36% Vol. 17.95

**BLASON
COGNAC VS**

Frankreich

667951 100 cl/40% Vol. 31.90

**HONORABLE
PORTO ROUGE**

Portugal

652361 100 cl/19% Vol. 12.99

FÜR JEDEN EFFEKT DEN RICHTIGEN ALKOHOL

In der klassischen Küche waren Sherry, Portwein oder Cognac unverzichtbar – sie gaben Saucen Tiefe, Desserts Glanz und Flambiertem den letzten Kick. Zeit, den Spirituosenwagen wieder in die Küche zu schieben.

Der Alkoholgehalt entscheidet

Wer Kutteln anbrät und mit Sherry ablöscht, bringt eine feine Tiefe und dezente Süsse ins Gericht. Mit Cognac hingegen lässt sich das natürliche Kutteln-Aroma unterstreichen und mit eleganten Cognacnoten kombinieren. Die unterschiedlichen Effekte liegen nicht nur am Aromaprofil der beiden Zutaten. Cognac mit rund 40 Volumenprozent eignet sich hervorragend zum schnellen Ablöschen und Hervorheben des Eigenaromas eines Lebensmittels: Je höher der Alkoholgehalt, desto effektiver lassen sich Aromastoffe lösen. Sherry mit bis zu 20 Volumenprozent verdampft hingegen langsamer und eignet sich deshalb besser für längeres Köcheln.

Von Saucen bis Desserts

Sherry und Cognac sind nur zwei von vielen alkoholhaltigen Zutaten, die in den letzten Jahren in der Küche etwas in den Hintergrund gerückt sind. Weitere typische Kochspirituosen sind beispielsweise Rum oder Grand Marnier, deren kräftiges Aroma übrigens auch im Dessertbereich oder beim Flambieren hervorragend zur Geltung kommt – Stichwort: Crêpes Suzette! Die Stärke von Noilly Prat, Portwein, Madeira oder Marsala liegt vor allem in Saucen oder Schmorgerichten. Noilly Prat bringt mit seiner Kräuternote beispielsweise frische Akzente zu Pilzen oder Fisch, während Madeira, Marsala oder Portwein perfekt zu kräftigen Saucen passen.

FLAMBIERTE PORTWEIN-SCHALOTTEN

Beilage mit Überraschung

Flambierte Portwein-Schalotten

- Schalotten schälen und in Julienne schneiden
- Butter in einer Pfanne schmelzen
- Schalotten dazugeben und ein paar Minuten andünsten
- Mit Portwein ablöschen und flambieren
- Sojasauce dazugeben und so lange ausdämpfen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht und die Schalotten glänzen und durchsichtig sind

Profi-Tipp

Die flambierten Portwein-Schalotten eignen sich als Beilage zu Käse, Burger, Hotdogs, Terrinen und Pasteten.



Rezepte



«Food-Scouting by Cook»

LAMB WESTON TWISTER FRITES

4 x 2,5 kg

091140

Tagespreis

LAMB WESTON CONNOISSEUR FRIES RUSTICO

4 x 2,5 kg

522200

Tagespreis

LAMB WESTON SWEET POTATO FRIES

4 x 2,5 kg

094431

Tagespreis

LAMB WESTON AMAIZEING FRITES

4 x 2,5 kg

094350

Tagespreis

Pommes anders gedacht

Die Geschichte von Lamb Weston begann 1950 in den USA. Schon damals mit einer Innovation: einem Wasser-Hochdruck-Schneider für Pommes frites. Und innovativ ist das Unternehmen bis heute.

Von Twister Fries bis Criss Cuts

Pommes sind einfach Pommes? Mitnichten! Bei Lamb Weston gibt es Pommes frites auch flach wie Chips oder spiralförmig, extra gewürzt oder aus Süsskartoffeln. Und natürlich immer knusprig! Regelmässig macht das Unternehmen mit neuen Innovationen auf sich aufmerksam. Daneben hat sich Lamb Weston einen Namen mit Kartoffelflocken für die Nahrungsmittelbranche gemacht und bietet eine spannende Auswahl an Appetizern. Bei alledem vergisst Lamb Weston aber auch seine Wurzeln nicht: Mit perfekt geschälten, optimal geschnittenen, köstlich goldenen, traditionellen Pommes frites.

Nichts als die Kartoffel

Das Gespür für Innovationen wurde Lamb Weston quasi in die Wiege gelegt. Landwirt F. Gilbert Lamb startete 1950 mit der ersten Schneidemaschine, die Pommes frites mithilfe von Wasserdruck schnitt – eine revolutionäre Erfindung. Ab den 1980er-Jahren brachte Lamb Weston dann neue, spannende Schnittformen auf den Markt. Heute lebt das Unternehmen Innovation auf mehreren Ebenen, vom Feld bis auf den Teller. Zum Beispiel, indem Lamb Weston seine Abwasserströme effizient wiederverwendet sowie Produkte herstellt, die die ganze Kartoffel und nichts als die Kartoffel verwenden. Oder auch, indem man sich gemeinsam mit Landwirten um Nachhaltigkeit bei der Bewässerung oder dem Transport bemüht.

Europäische Produktion

Die Pommes frites für den europäischen Raum kommen heute auch von hier: Schon seit 1994 bildet Lamb Weston für diesen Markt ein Joint Venture mit dem niederländischen Unternehmen Meijer Frozen Foods. Inzwischen betreibt Lamb Weston / Meijer sechs Produktionsstätten in den Niederlanden, Grossbritannien und Österreich. Allgemein ist Lamb Weston ein echter Teamplayer und steht auch der Gastronomie partnerschaftlich zur Seite, zum Beispiel mit inspirierenden Rezeptvorschlägen für kreative Speisekarten. Wie wäre es etwa mit Twister Fries zur Zwiebelsuppe oder Criss Cuts mit Wassermelone und Halloumi?

CASA del VINO

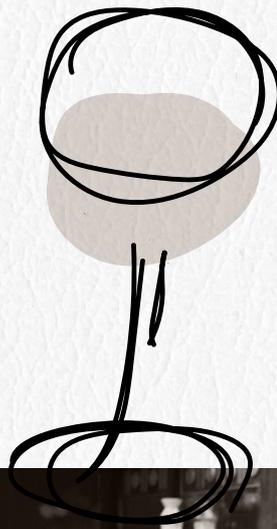
Wein-Treffpunkt

Ob Tastings, Wine & Dines oder besondere Events hier dreht sich alles um Genuss und Leidenschaft. Bringen Sie Ihre Liebsten mit, entdecken Sie neue Weine, lernen Sie spannende Winzer kennen und geniessen Sie einzigartige Genussmomente.

Wir freuen uns, Sie bei unseren Veranstaltungen zu begrüssen!



Jetzt Newsletter abonnieren.
Verpassen Sie nicht unsere
nächsten Veranstaltungen.



casadelvino.ch



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe Oktober 2025

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