

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 31. Juli 2019

CXXXIV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Aktuell

Kontrovers:
«Für bessere
Löhne müssten
die Preise rauf»,
sagt ein Hotelier.

Kochnati ist auf Olympiakurs

Seite 2

Seite 5

Persönlich



Michael Friess

Der älteste der vier Brot-Chef-Finalisten arbeitet in der Sonne-Beck in Frauenfeld. Am Wettbewerb zum Thema Urdinkel will er sein handwerkliches Können ausspielen.

Seite 10

Das Rezept

Kurt Möschings Lachsroulade mit Terrine

Seite 13

Der Lehrbeginn
ist für Junge
ein grosser
Schritt mit
Stolperfallen.

Seite 15



Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch feiert ihr 50-Jahr-Jubiläum. Sie setzt sich für mehr Schweizer Fische in der Gastronomie ein – wie beispielsweise für diesen Zander. CLAUDIA LINK

MEHR FISCH AUF DEN TISCH

Pangasius, Thunfisch und Lachs aus Massenzucht – diese Fische werden in der Schweiz weit verbreitet angeboten. Zahlreiche einheimische Fischarten fristen dagegen ein Nischendasein. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch arbeitet seit 50 Jahren daran, dies zu ändern. Rund 2000 Fischliebhaber sind aktuell Mitglied, und 120 Restaurants sind mit der blauen Goldfisch-Tafel ausgezeichnet. Sie verpflichten sich, ausschliesslich Fisch aus nachhaltigem Fang zu servie-

ren, wenn immer möglich aus Schweizer Flüssen, Seen und Zuchtanlagen. «Wir erwarten, dass sich die Mitgliedsbetriebe hinsichtlich Qualität des Rohprodukts und der Zubereitung deutlich vom Mainstream-Angebot abheben», sagt Tafelmeister und skv-Mitglied Peter Gander. Nur Schweizer Fisch im Angebot zu haben, ist gemäss Gander angesichts der knappen Fischbestände in Schweizer Seen und Flüssen zwar kaum möglich. «Viele Fischarten sind aber dank nachhaltiger Zuchtbetriebe

in der Schweiz in ausreichender Menge verfügbar. Hier setzen wir an.» Egal ob aus der Schweiz oder aus dem Ausland – bei der nachhaltigen Produktion macht die Tafelgesellschaft keine Kompromisse.

Ein Betrieb, der den Spagat zwischen einem hochwertigen ausländischen Fischangebot und einheimischen Fischgerichten mühelos schafft, ist das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG. «Der Phantasie scheint keine Grenze gesetzt, jedes Gericht ist authentisch

und einzigartig», sagt Peter Gander. Zudem spüre man sofort, dass die Dienstleistung im Park-Hotel im Zentrum stehe. Für die HGZ Hotellerie Gastronomie Zeitung hat das Küchenteam unter Küchenchef Ernst Tobler drei Rezepte kreiert. Sie sollen zeigen, wie Fischgerichte modern und kreativ interpretiert werden können und Inspiration bieten für all jene, die mehr auf Schweizer Fisch setzen wollen.

Seite 6 →



Vom Wert der Arbeit

Mitte Juli hat das Bundesamt für Statistik die Lohnstrukturerhebung 2016 publiziert. Diese zeigt auf, dass in Dienstleistungsberufen, zu denen auch das Gastgewerbe gehört, wenig verdient wird. Angebot und Nachfrage ist eine der Begründungen. Können viele Menschen eine Arbeit erledigen – Teller schleppen, Töpfe spülen oder Zimmer putzen –, sinken die Löhne. Branchen, in denen es an Fachkräften mangelt, bezahlen ein Vielfaches. Demzufolge müssten Profis in der Küche, Restauration, Hotellerie und Backstube ähnlich viel verdienen wie Informatiker oder Anwälte. Schliesslich beklagt sich die Gastronomie über den Fachkräftemangel. Zum Markt kommt hier die Lukrativität der Branche dazu. Ein Anwalt kann für eine Stunde Briefe schreiben viel mehr verlangen als ein Koch für eine Stunde Rüebliisuppe kochen. Weshalb ist das so? Ganz einfach: Die Arbeit eines Anwalts steht in der gesellschaftlichen Wertung viel höher als die eines Kochs. Doch etwas geht nicht auf: Beide haben Stress und müssen sich bei der Arbeit konzentrieren. Ihre Leistung ist also gleichwertig und beide Berufsleute müssten folglich gleich viel verdienen. Ein Lohnsystem, das allen gerecht wird, ist noch nicht erfunden. So schreibt der Anwalt weiterhin Briefe für teures Geld, und der Koch nährt ihn mit günstiger Rüebliisuppe.

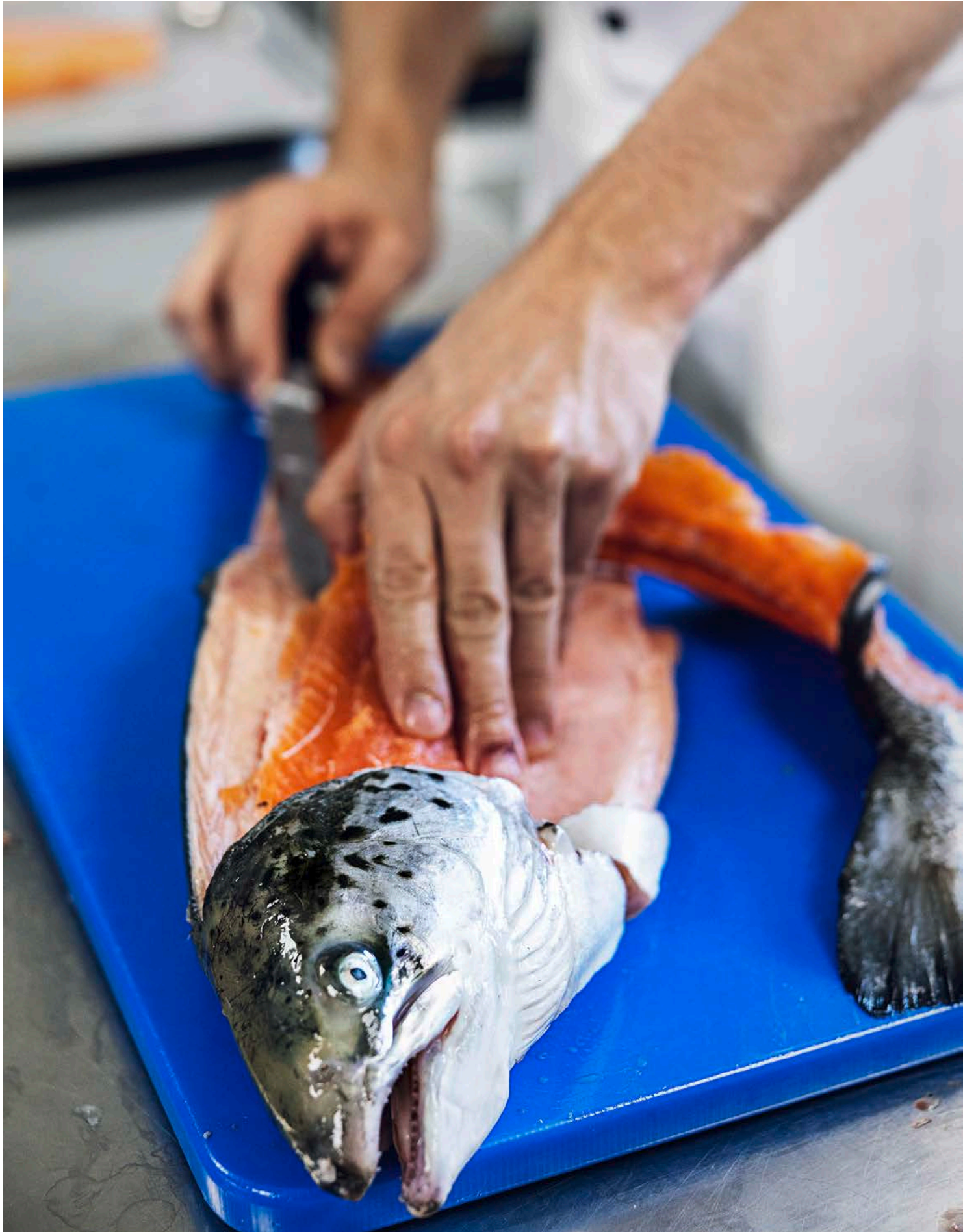
GABRIEL TINGUELY

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs





Im Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG wird noch mit ganzen Fischen gearbeitet. Ein Handwerk, das heute oft vergessen geht.

BILDER CLAUDIA LINK

FISCH MIT WOW-EFFEKT

Fische aus Schweizer Herkunft fristen in der Gastronomie ein Nischendasein, obwohl es genügend nachhaltige Zuchtbetriebe gibt. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch will das ändern.

Das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG liegt mitten in einem malerischen Park direkt am Rhein. Da liegt es nahe, dass der Fisch im kulinarischen Angebot des Kur- und Ferienhotels die Hauptrolle spielt. Schon früher wurde im Hotel mit 55 Zimmern plus Residenzwohnungen und Rezhazimmern viel Fisch serviert – damals noch hauptsächlich frisch aus dem Fluss und aus Schweizer Seen. Heute sind die Fischbestände stark rückläufig, und Küchenchef Ernst Tobler muss meist

auf Zuchtfische zurückgreifen. Je nach Bestellung ist Flexibilität gefragt: «Nicht immer erhalten wir den Fisch, den wir gerne möchten, in ausreichender Menge», so Tobler. «Dann müssen wir schnell reagieren und kreativ werden.» Seit über zehn Jahren ist das Park-Hotel am Rhein Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. «Das Netzwerk hilft uns, geeignete Züchter zu finden, und wir schätzen den Austausch mit anderen Goldfisch-Restaurants sehr», sagt Tobler. Auch immer mehr Bauern haben heute zusätzlich

eine Fischzucht: «Das begrüßen wir sehr. So können wir die Fische noch regionaler beziehen und die Betriebe auch regelmässig vor Ort besuchen.» Die Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft bietet aber nicht nur ein wichtiges Netzwerk, sondern ist auch ein Statement für nachhaltigen Fischgenuss auf höchstem Niveau. *Modern und kreativ* Wie das aussehen kann, zeigt das Team von Küchenchef Ernst Tobler anhand von drei Rezepten mit

Schweizer Fisch. Dafür verwendet es einen Swiss Lachs aus der alpinen Lachszucht in Lostallo/GR, eine Forelle aus der Forellenzucht Orishof in Liestal/BL und einen Zander aus dem Neuenburgersee, bezogen über Bianchi. «Da viele Kleinproduzenten an Bianchi liefern, ist das für uns eine grosse Hilfe. Damit sparen wir die Zeit, die Produzenten selbst zu suchen und zu kontaktieren», so Ernst Tobler. Die Forelle, frisch aus dem hoteleigenen Forellenbecken, kommt kurzfristig zum Einsatz – die gewünschte Felche

konnte nicht rechtzeitig geliefert werden. «Je nach Rezept kann man den Fisch zum Glück relativ einfach mit einer anderen Art ersetzen», so Tobler. Die drei Rezepte (siehe nächste Seite) sollen interessierte Köche inspirieren, Fischspeisen modern und kreativ zu interpretieren. «Es sind etwas aufwendigere Gerichte, die bei uns eher im Bankettservice serviert werden. Für den A-la-carte-Service müsste man sicher einige Handgriffe weglassen», sagt der Küchenchef.

«Bei uns lernt man noch, Fische zu filetieren. Das hilft bei der Fachkräfte-suche.»

ERNST TOBLER, KÜCHENCHEF
PARK-HOTEL AM RHEIN

Mit drei ganz verschiedenen Restaurants ist das Küchenteam des Park-Hotels schnelles Umdisponieren gewohnt. So liegt beispielsweise im Park-Café der Fokus auf Klassikern wie Leberli mit Rösti, dazu ergänzen Süswasserfisch-Gerichte sowie hausgemachte Pâtisserie das Angebot. Für die Hotelgäste gibt es ein Frühstücksbuffet sowie ein Mittag- und Abendmenü mit Fisch, Fleisch oder Vegi sowie eine kleine Ausweikkarte. Das Gourmet-Restaurant Bellerive ist auf Salzwasserfische spezialisiert. Neben einem vielfältigen à la carte mit vorwiegend Fischgerichten ist der Fischwagen ein Highlight für die Gäste. Täglich werden ganze Fische wie Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel oder Seesunge angeboten, die Gäste können Menge und Zubereitungsart selbst wählen. Dazu gibt es einige wenige ausgewählte Fleischgerichte wie Chateaubriand oder Bœuf Stroganoff. Zu den Restaurants kommen der Roomservice für die Hotelgäste sowie die Lieferung des Essens an die Rehaklinik, die im Hotel integriert ist.

Dieser Spagat zwischen Spezialkost, Gourmet-Menüs und abwechslungsreichen Menüplänen für die Langzeit-Kurgäste verlangt den Mitarbeitenden einiges ab. «Zum Glück habe ich viele langjährige Mitarbeiter, die teilweise seit über 10 Jahren hier sind», sagt Küchenchef Ernst Tobler, der selbst seit 23 Jahren im Park-Hotel arbeitet. Im Idealfall bestünde sein Team aus 16 Mitarbeitern inklusive Lernenden und Hilfskräften. Geeignetes Fachpersonal zu finden, ist allerdings nicht so einfach. «Hier hilft uns die Spezialisierung auf Fischgerichte etwas», so Tobler. Denn im Park-Hotel kann man noch lernen, mit ganzen Fischen zu arbeiten. «Es ist schade, dass dieses Handwerk immer mehr verloren geht», so Tobler. «Ohne die entsprechende Übung können viele junge Köche gar nicht mehr filetieren.»

Ziel: 80 Prozent Fischgerichte

Über die Jahre ist der Fokus auf Fischgerichte im Park-Hotel am Rhein immer wichtiger geworden.

Mehr Informationen unter:
www.parkresort.ch
www.goldenerfisch.ch

«Unser Ziel ist es, den Anteil an Fischgerichten im Restaurant Bellerive in den nächsten Jahren auf 80 Prozent zu steigern», sagt Vizedirektorin Brigitte Schär. Derzeit beträgt der Anteil 60 bis 70 Prozent. Schon jetzt wird also ein grosser Teil des Umsatzes mit Fischgerichten erwirtschaftet. «Fisch passt perfekt zu den Ansprüchen unserer Kurgäste: Er ist leicht und gesund und wird entsprechend oft bestellt.»

Allerdings hat Fisch seinen Preis – vor allem Fisch aus nach-



Ernst Tobler setzt im Park-Hotel am Rhein ganz auf hochwertigen Fisch. Die Kurgäste schätzen die gesunden und leichten Gerichte.

haltiger Zucht. «Nicht jeder ist bereit, diesen Preis zu bezahlen. Unsere Kundschaft mussten wir uns über die Jahre erarbeiten», so Schär. Für die Gäste ist man ständig auf der Suche nach Nischenprodukten, um sich von der Konkurrenz abzuheben. So ist man derzeit zum Beispiel an den neuen Swiss Shrimps interessiert. Die Zusammenarbeit bietet sich besonders an, da sich die Schweizer Shrimpsfarm ebenfalls in Rheinfelden befindet. «Für ein Event konnten wir die Shrimps bereits testen. Im Geschmackstest haben sie uns absolut überzeugt», so Schär. Einziger Wermutstropfen: Die Shrimps kosten rund 100 Franken pro Kilogramm. «Es wird sich zeigen, ob unsere Gäste bereit sind, diesen hohen Preis zu bezahlen», sagt Brigitte Schär. Wenn man den Preis mit der nachhaltigen Schweizer Herkunft begründen könne, hätten die meisten Gäste aber eher Verständnis dafür.

Die Gäste verblüffen

«Die Spezialisierung auf Fischgerichte hebt uns von anderen Betrieben ab», sagt Brigitte Schär. Die blaue Tafel, mit der die Mitgliedsbetriebe der Tafelgesellschaft ausgezeichnet werden, steht für Qualität und Nachhaltigkeit und hilft, dies den Gästen bereits von aussen zu vermitteln. «Zudem schätzen wir das wert-

volle Netzwerk und das Know-how, die die Tafelgesellschaft uns bereitstellt», so Schär.

Die Tafelgesellschaft setzt sich seit 50 Jahren dafür ein, dass Fisch aus Schweizer Herkunft in Restaurants respektvoll, mit viel Kreativität und auf hohem gastronomischem Niveau verwendet wird. «Wir suchen kreative Gastronomen und Top-Küchenchefs, die ein ausgeprägtes Flair für die Zubereitung von vorzugsweise schweizerischem und wenn möglich auch regionalem Fisch haben», sagt Tafelmeister Peter Gander. Der Gast müsse spüren, dass der Fisch eine persönliche Leidenschaft des Gastbetriebs ist. «Die Gerichte müssen deshalb die unverkennbare Handschrift des Küchenchefs tragen, so dass beim Gast jedes Mal ein Wow-Effekt eintritt.» Diese Überraschung wollen auch Ernst Tobler und sein Team bei ihren Gästen immer wieder aufs Neue auslösen. Wie sie das schaffen, zeigen die drei Rezepte, die sie für uns kreiert haben.

ANGELA HÜPPI

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde 1969 im Hotel Sternen in Walchwil am Zugersee gegründet. Mitte der 1960er-Jahre ging es den Berufsfischern in der Schweiz wirtschaftlich zunehmend schlechter. Für einmal waren es nicht ausbleibende Fänge, welche die Existenz der Fischer bedrohten, sondern der grosse Überschuss an inländischen Fischen, der sich in dieser Menge kaum noch absetzen liess. Den Grundstein zur Tafelgesellschaft legten Berufsfischer, Fischhändler, Fischverkäufer und Gastronomen gemeinsam. Zielsetzung des Vereins war es, den Verzehr und die möglichst kreative Zubereitung des einheimischen Fisches zu fördern. Der Verzehr von Fisch wurde zum kulinarischen Erlebnis – und die blaue Tafel garantiert auch heute noch Fischkochkunst erster Güte.



Das Park-Hotel am Rhein, Kur- und Ferienhotel, liegt direkt am Rhein. Von der Terrasse geniessen die Gäste den Blick auf das Städtchen Rheinfelden.



In Kräuteröl pochierter Swiss Lachs

- Pochierter Lachs (für 4 Personen)
400 g Swiss Lachs, pariert
1 l Olivenöl
je 1 Sträusschen Thymian, Rosmarin und Dill
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:
Den Lachs in vier gleich grosse Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl mit dem Knoblauch und den Kräutern auf 100 °C erhitzen, den Lachs vorsichtig reinlegen. Vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten pochieren.

- Balsamicogemüse
je 50 g Blumenkohl, Fenchel, gelbe und rote Peperoni
1 Zehe Knoblauch, gehackt
30 g Olivenöl
30 g weisser Balsamicoessig

So wird's gemacht:
Alle Zutaten in Jardinière schneiden. Der Reihenfolge nach im Olivenöl sautieren, den Essig begeben und etwas weiterdünsten. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Süsskartoffelpüree
300 g Süsskartoffeln
70 g Butter
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat

So wird's gemacht:
Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Steamer etwa 30 Minuten weichgaren. An einem warmen Ort zehn Minuten austrocknen lassen, danach durch ein Passe-vite drücken und mit den restlichen Zutaten verfeinern und abschmecken.

- Schwarze Brothüppe
80 g Wasser
20 g Öl
10 g Mehl
1 g Sepia-Tinte
Salz

So wird's gemacht:
Alle Zutaten miteinander mixen, danach in einer Teflonpfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettstoff löffelweise ausbacken.



Tatar vom Schweizer Graved Zander

- Graved Zander (für 4 Personen)
250 g Zander, filetiert, ohne Haut und Gräten
5 g Meersalz
je 1 g schwarzer und weisser Pfeffer, Zucker, getrockneter Dill und etwas frischer Dill
1,5 cl Sherry

So wird's gemacht:
Zanderfilet mit allen Zutaten marinieren und vier Tage abgedeckt im Kühlschrank lagern.

- Zandertatar
200 g Graved Zanderfilet
1 St. Limette
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronenmelisse, wenig Ingwer

So wird's gemacht:
Zander in kleine Würfel schneiden und nach Belieben mit Saft und Abrieb der Limette sowie mit den restlichen Zutaten würzen.

- Mango-Passionsfrucht-Sauce
70 g Passionsfruchtsaft
70 g Mangofleisch
100 g Rapsöl
Salz

So wird's gemacht:
Das Mangofleisch mit dem Saft und etwas Salz mixen. Langsam das Öl unterheben.

- Avocado
1 St. Avocado
1 St. Orange
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:
Avocado in grobe Würfel schneiden. Mit etwas Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zwischen zwei Folien legen und sanft zerdrücken. Im Tiefkühler fest werden lassen. Danach ausstechen und den Rest zusammenmixen.



In Brotkruste gebratenes Forellenfilet

- Forellenfilet (für 4 Personen)
500 g Forellenfilet, pariert
100 g Toastbrot ohne Rinde
Olivenöl, Salz, Zitronenpfeffer

So wird's gemacht:
Forellenfilet würzen, Toastbrot in dünne Scheiben schneiden, auf die Grösse der Filets zuschneiden und auf die Hautseite legen. In Olivenöl zuerst auf der Bauchseite anbraten, danach auf der Brotseite fertigbraten.

- Erbsenpüree
600 g Erbsen
100 g Rahm
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:
Erbsen weich garen, danach in Eiswasser abkühlen. Anschliessend Rahm aufkochen, die Erbsen dazugeben und einmal aufkochen. Mixen, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Zitronenpaste
4 St. Zitronen (Schale)
180 g Zitronensaft
30 g Zucker
5 g Agar-Agar

So wird's gemacht:
Schale zweimal im Salzwasser und einmal im neutralen Wasser blanchieren. Danach mit Zucker und Saft aufkochen. Agar-Agar begeben, mixen und passieren.

- Himbeeräpfel
100 g Äpfel (Golden Delicious)
50 g Himbeeressig
70 g Himbeerpüree

So wird's gemacht:
Äpfel in Bättonnets schneiden, mit Essig und Püree aufkochen und vom Herd nehmen.

- Pfefferminzöl
2 Bd Pfefferminzblätter
50 g Olivenöl
Salz

So wird's gemacht:
Minze blanchieren, im Eiswasser abkühlen und mit Olivenöl mischen, danach mit Pacojetbecher einfrieren. Durchfrieren lassen, anschliessend pacossieren.

- Erbsen
300 g Erbsen

So wird's gemacht:
Erbsen blanchieren und mit dem Pfefferminzöl wieder erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.