

Messer & Gabel



*Erfolgreicher
Generationenwechsel
vom Betrieb bis auf den Teller.
>> Seite 2*

«Schweizer Herzblut»
Schweizer Fleisch vom Schwein –
das steckt dahinter.
>> Seite 6

Pastrami New York Style
Im Zürcher Kafischnaps wird der Kult-
Aufschnitt aus Übersee selbst gemacht.
>> Seite 12

Gelungener Generationenwechsel
im Aarauer Restaurant Speck

ALS FREDY GING UND LAURA KAM

Das Restaurant Speck in Aarau ist eine Institution, rund 40 Jahre lang geprägt von der Familie Speck. Als sich Wirt Fredy Speck 2018 zur Ruhe setzt, geht sein Lokal in neue Hände über. «Messer & Gabel» hat sich mit der neuen Wirtin und dem ehemaligen Wirt über die Herausforderungen und Freuden ihrer erfolgreichen Betriebsübergabe unterhalten.

Fragt man den ehemaligen «Speck»-Wirt Fredy Speck, was der «Speck» heute ist, ist er voll des Lobes: «Heute ist der «Speck» neu und modern, aber immer noch ganz in meinem Sinn.» Fragt man die neue «Speck»-Wirtin Laura Peter, was der «Speck» früher war, kommt sie ins Schwärmen: «Der «Speck» ist für mich mit wunderschönen Kindheitserinnerungen verbunden. Im «Speck» war es immer ehrlich, einfach und wohlig. Es war ein sicherer Wert und man fühlte sich immer willkommen und umsorgt.»

Der Alte

Damals verkehrte Laura Peter als Kind und Jugendliche noch mit ihren Eltern im «Speck», und Fredy Speck war der Chef. Er stand in der Küche, seine Frau machte den Service. In der Gaststube verkehrte ganz Aarau – vom Regierungsrat über den Künstler bis zum einfachen Búezer. Was damals im «Speck» auf den Teller kam, gilt heute als «gutbürgerliche Küche». Fredy Speck hatte sie alle auf der Karte, die Klassiker der Schweizer Küche alter Schule: Entrecôte, Gulasch, Cordon bleu, Geschnetzeltes, Leberli, Schnitzel, Kutteln und vieles mehr. Im Zentrum stand, wie damals üblich, das Fleisch. Und hier konnte Fredy Speck aus dem Vollen schöpfen, denn er hatte die Metzgerei – sein Bruder führte sie – gleich im Haus.

Der «Speck» ist Familiensache

«Mit 70 mache ich Schluss», das hat Fredy Speck schon immer gewusst. Nach 41 Jahren war es 2018 schliesslich so weit. Gemeinsam mit seiner Nichte und seinem Neffen traf Fredy Speck rechtzeitig die nötigen Vorkehrungen für seinen Schritt in den Ruhestand. Der «Speck», so viel ist klar, sollte in der Familie bleiben, auch wenn innerhalb der Familie niemand das Lokal übernehmen wollte. Klar war zu diesem Zeitpunkt lediglich noch: «Auf keinen Fall sollte in diesen Räumen ein weiteres Fast-Food-Lokal entstehen», erzählt Christine Speck, die Nichte des ehemaligen Wirtes.

Die Neue

Und so war es für beide Parteien ein Glücksfall, dass auch Gastronomin Laura Peter genau in dieser Zeit nach einem neuen Lokal suchte. Seit vielen Jahren wirtete die Quereinsteigerin bereits in Aarau. «Über einen befreundeten Gastronomen habe ich erfahren, dass Fredy aufhört. Und mir war klar, dass ich mich unbedingt bei den Specks melden muss», erzählt sie.

Der ehemalige Wirt – rund 40 Jahre lang wirkte Fredy Speck in der Küche und an der Front des Aarauer Traditionslokals «Speck». Mit 70 Jahren setzte er sich 2018 zur Ruhe.

Die neue Wirtin – die Nachfolge im «Speck» war schnell geregelt. Seit 2018 führt die Aarauer Gastronomin Laura Peter das Restaurant zeitgemäss aufgefrischt, ohne dabei zu vergessen, was es einmal war.

Gesagt, getan. Ein Jahr später ist Laura Peter Pächterin und neue Wirtin im «Speck». Sie hat genau verstanden, was der «Speck» der Besitzerfamilie bedeutet und was das Restaurant bisher ausgemacht hat. «Ihre Pläne, das Lokal und die Karte sanft aufzufrischen, waren ganz in unserem Sinn», erinnert sich Christine Speck. «Zudem ist Laura Peter in Aarau keine Unbekannte, sie ist in der Stadt verwurzelt und eine erfahrene Gastronomin.» Dieses Gesamtpaket gab schliesslich den Ausschlag, dass die Specks Laura Peter den Zuschlag gaben.

Der «Speck» heute

Zum Einstand verpasste Laura Peter ihrem «Speck» eine optische und kulinarische Frischekur: «Neu und doch nicht neu. Traditionell, aber nicht konservativ. So ist der «Speck» heute.» Und so gibt es auf der Karte zeitgemäss Bodenständiges, mediterran Angehauchtes, Vegetarisches und manchmal auch Ausgefallenes. Immer stehen auch drei oder vier Gerichte unter dem Titel «Retrospektive» auf dem Menu: «Diese Gerichte sind eine Hommage an die alten Zeiten und die Küche von Fredy Speck. Wir lassen uns jeweils von Fredys alten Karten inspirieren und erlauben uns, die Klassiker von damals in neuem Gewand zu präsentieren», so Laura Peter.

Loslassen und Grenzen setzen

Je länger man mit Laura Peter und Fredy Speck spricht, desto mehr bekommt man den Eindruck, dass die Übergabe des «Speck» vorbildlich und reibungslos verlaufen ist. Gefragt nach Tipps, setzen beide vor allem auf der emotionalen Ebene an: «Mir war von Anfang an klar, dass ich es als die Neue im «Speck» niemals allein recht machen kann. Da muss ich ein dickes Fell haben, um mich abzugrenzen und zu 100% meinen neuen Weg zu gehen.»

Fredy Speck hingegen betont, wie wichtig es ist, sich rechtzeitig mit dem Schritt in den Ruhestand zu befassen: «Wir konnten ohne Druck nach der besten Lösung für den Betrieb und für uns als Familie suchen. Und ich persönlich hatte Zeit, mich auf diesen Moment einzustellen. Als es dann so weit war, konnte ich ohne Probleme loslassen.» Seine Rolle als Wirt hat Fredy Speck voll und ganz an seine Nachfolgerin abgetreten. Wahrscheinlich gerade darum ist er auch heute noch immer gern gesehen im «Speck»: «Fredy kümmert sich um Hausarbeiten, feiert seine Familienfeste hier. Und ja, Fredy besitzt auch immer noch den Schlüssel zum Restaurant», lacht Wirtin Laura Peter.



RETROSPEKTIVE

Die Gratwanderung zwischen früher und heute meistert man im «Speck» kreativ. So erinnern zum Beispiel unter dem Titel «Retrospektive» diverse Gerichte an die Küche von damals.

Früher: Rindstatar à la Fredy Speck

1944 eröffnet die Familie «Speck» ihre Metzgerei am Zollrain 10 in der Aarauer Altstadt. Wie damals oft üblich, gehört zur Metzgerei auch noch ein Restaurant. Denn schliesslich ist man als Metzgerfamilie an der Quelle. Auch in Fredy Specks Küche dreht sich alles ums Fleisch. Seine Leberli – sowohl vom Schwein als auch vom Kalb – sind berühmt. Und für sein Tatar kommt man von weit her.



Auch im Ruhestand macht Fredy Speck sein Tatar noch ab und zu. Es besteht aus Rindshuft, die durch den Wolf gelassen, mit Cognac und einer eigenen Saucenmischung abgeschmeckt wird. Die Zutatenliste für diese berühmte Tatar-Würze sei so umfangreich – er könne das gar nicht alles aufzählen, meint Fredy Speck. Wir denken eher: Das Saucenrezept ist auch heute noch ein gut gehütetes Familiengeheimnis.

Heute: Carne cruda vom Kalb

Das meiste Fleisch, das im «Speck» auf den Teller kommt, stammt auch heute noch von der Metzgerei Speck. Nichte und Neffe von Fredy Speck führen diesen Betrieb mittlerweile in dritter Generation. Noch heute setzt man dabei auf den Direkteinkauf in der Region und auf Fleisch aus eigener Schlachtung. Und auch wenn sich heute Metzgerei und Restaurant nicht mehr im gleichen Haus befinden, die Zusammenarbeit ist wichtig. «Wir bestellen zwar längst nicht mehr so viel Fleisch wie Fredy früher», erzählt Laura Peter. «Die Metzgerei ist aber immer noch ein wichtiger Partner. Die Mitarbeitenden legen uns zum Beispiel Stücke der Seite, von denen sie denken, dass sie gut in den «Speck» passen. Oder wir bekommen immer wieder Inputs für neue Stücke – Special Cuts zum Beispiel.» Aus



einem solchen entsteht denn auch das Tatar, das in Hommage an früher auf der Karte steht. Aus der Bavette vom Kalb entsteht ein zeitgemäss minimalistisches und auf das Produkt fokussiertes Tatar. Dafür wird das Fleisch von Hand grob geschnitten und nur mit etwas Olivenöl, Parmesanhobeln, Salz und Zitrone abgeschmeckt.



Magnasch Joos – unser Experte für Nachfolgeregelungen

Magnasch Joos ist gelernter Koch, Hotelbetriebswirt, Hotelmanager sowie Marketingleiter mit diplomatischem Flair und guten Menschenkenntnissen. Dazu kommen 15 Jahre operative Erfahrung in leitenden Positionen in der Hotellerie und der Gastronomie. Damit bietet er beste Voraussetzungen, um bei den komplexen Prozessen von Nachfolgeregelungen den Überblick zu behalten und auch der emotionalen Ebene genügend Raum zu lassen. Die Unterstützung bei Betriebsübergaben ist eines von vielen Angeboten der Consulting-Firma Suited&Booted, die Joos mit seiner Geschäftspartnerin in Zürich betreibt.

Das sagt der Experte

GUT BERATEN

Bei der Übergabe eines Betriebes an eine Nachfolgerpartei gibt es einiges zu beachten. Vieles davon ist administrativer Art. Aber auch die Emotionen darf man nicht vergessen. Das weiss auch Magnasch Joos von der Consulting-Firma Suited&Booted.

Magnasch Joos, Ihre Firma bietet unter anderem Hilfe bei Nachfolgeregelungen. Wer ist Ihre Kundschaft?

Das können Gastronominnen oder Gastronomen sein, die pachten und aus einem Vertrag aussteigen oder die Location weitergeben wollen. Aber auch Menschen, die Gastro-Immobilien besitzen und diese neu- oder weitervermieten wollen.

Wie kann man sich bei Nachfolgeprozessen von Ihnen unterstützen lassen?

Wir helfen in diversen Bereichen – je nach Auftrag und Bedürfnis. Von der Beratung in finanziellen und vertraglichen Belangen über die praktische Unterstützung beim Aufarbeiten lückenhafter Dokumentationen, bei der Bewertung von Liegenschaften, der Suche von Kaufinteressierten oder Nachmietenden, Vertragsverhandlungen, Fragen im HR-Bereich bis hin zur Mediation bei komplexen Konstellationen.

Wie laufen solche Übergaben in der Regel ab?

Begleiten wir den ganzen Prozess, bewerten wir als Erstes den Betrieb. Hier ist wichtig, dass alles ehrlich auf den Tisch gelegt wird. Dazu gehören eine Bilanz- und Erfolgsrechnung, eine sauber geführte Inventarliste, ein aktueller Planstand, eine Übersicht über laufende Verträge, Vereinbarungen, jegliche Abmachungen mit Liefer- und Partnerfirmen sowie eine Übersicht über getätigte Investitionen und Anschaffungen.

Neben den materiellen sind auch immaterielle Werte Teil einer Übergabe. Das Image der Firma, die Marke oder auch eine grosse Stammkundschaft können als immaterielle Werte zum Übernahmepreis addiert werden. Dieser deckt sich übrigens selten mit den Vorstellungen der Personen, die den Betrieb abgeben. Viele erhoffen, sich ihre Pension zu sichern, und überschätzen den Wert aufgrund der emotionalen Bindung zum Betrieb. In solchen Fällen

müssen wir ihnen dabei helfen, sich mit der Realität abzufinden.

Gibt es so etwas wie einen idealen Plan für die Nachfolgeregelung?

Den gibt es theoretisch schon, nur geht er meistens nicht ganz auf. Denn der Faktor Mensch ist unberechenbar, der Markt ist dynamisch und jedes Objekt hat seine Eigenheiten.

Grundsätzlich ist es wichtig, genügend Zeit einzurechnen. Ein Jahr vom Zeitpunkt des Entscheides bis zum Vertrag ist ein guter Richtwert. Zudem sollte man sich frühzeitig mit dem Ablöseprozess beschäftigen und die eigenen Vorstellungen offen kommunizieren. Was erfahrungsgemäss immer für Schwierigkeiten sorgt, ist, wenn die abtretende Partei nicht loslassen kann. Auch dieses Thema sollte man als Kauf- oder Pachtinteressierte stets proaktiv ansprechen.

Im Falle des «Speck» in Aarau hat die alteingesessene Besitzerfamilie ihr Lokal ausserhalb der Familie verpachtet. Wie häufig ist diese Konstellation?

Dieses Szenario ist sehr häufig und oft auch weniger kompliziert. Es ist meist einfacher, wenn ein Betrieb nicht innerhalb der Familie weitergegeben wird, da dies emotionsloser abläuft. Sobald der Familiengroove spürbar wird, wird es heikel. Da kommen oft Themen zur Sprache, die gar nichts mit dem Verkauf an sich zu tun haben. In so einem Fall gehört auch immer wieder Mediation zu unseren Aufgaben.

7

TIPPS FÜR IHRE NACHFOLGEREGELUNG

Ordnung halten

Vollständige und korrekte Unterlagen sind das A und O. Je besser der Betrieb dokumentiert ist, desto besser und reibungsloser läuft der Übergabeprozess.

Hilfe holen

Profis helfen dabei, Ordnung zu schaffen und den Überblick zu behalten. Dabei denken sie auch an die vermeintlich kleinen Dinge. Wird es emotional, können Profis neutral vermitteln.

Transparent sein

Spüren potenzielle Nachfolgerparteien, dass offen und ehrlich kommuniziert wird, gibt dies eine gute, vertrauensvolle Basis für das Geschäft.

Personal nicht vergessen

Die Mitarbeitenden müssen so früh wie möglich und persönlich über die geplante Übergabe informiert werden. Je nach Grösse des Betriebs muss man sich mit Massentlassungsthemen oder Sozialprogrammen auseinandersetzen.

Realistisch sein

Man sollte damit rechnen, dass der Wunschpreis für den Betrieb nicht erreicht wird.

Geduldig sein

Ein Übergabeprozess kann sehr schnell gehen, aber schnell auch mal anderthalb Jahre dauern.

Familie integrieren

Ist die Familie involviert, sollte frühzeitig offen mit allen Anspruchsgruppen kommuniziert werden.

Respekt, der schmeckt

Unsere Jahresserie 2021 steht ganz im Zeichen der Menschen, die mit Engagement und Herzblut unser Schweizer Fleisch produzieren. Wie zum Beispiel Schweinehalter Valentin Chappuis aus Lussery-Villars (VD).

Knapp vier Jahre lang hat es Valentin Chappuis im Büro ausgehalten. Dann musste er weg. Raus! In die Natur, zu den Tieren und zu den Menschen – das war es, was ihm fehlte. Gefunden hat er all das dort, wo er aufgewachsen ist: auf der Ferme du Coin, dem Bauernhof seiner Familie.

Selbstbestimmte Landwirtschaft

Heute bewirtschaftet Valentin Chappuis diesen Familienbetrieb gemeinsam mit seinen Eltern in sechster Generation. Die Schweinemast – inklusive Produktion und Vermarktung des Fleisches – ist das Herzstück des Betriebes. Auf ihren 55 Hektaren bauen die Chappuis zudem Getreide an. «Der Grossteil dieses Getreides ist für die eigenen Schweine bestimmt.

Importiertes Futter können wir so konsequent vermeiden», ist Chappuis stolz. Überhaupt: So viel wie möglich selber in der Hand zu haben, ist ein wichtiger Leitsatz auf der Ferme du Coin. «Nur so ist Landwirtschaft verantwortungsvoll und nachhaltig für alle, die in der Wertschöpfungskette beteiligt sind», ist Valentin Chappuis überzeugt.

Kein Stress!

Mit Verantwortung und Weitsicht handelt Chappuis auch, wenn es um seine Tiere geht. Etwas oberhalb des alten Bauernhauses auf einer Anhöhe liegt der Schweinestall. Ein offenes, helles Gebäude mit 14 Boxen, von denen jede einen Aussen- und einen Innenbereich hat. «Pro Box leben 35 Tiere in ihrer Herde. Innerhalb dieser

Gruppen herrscht eine strenge Rangordnung», erklärt Chappuis. «Das ist natürlich. Wichtig ist dabei, dass die Tiere einander ausweichen können. Sonst wird's stressig.» Darum sind die Boxen offen und auch die rangniedrigen Tiere können immer in Ruhe fressen. Die Innenboxen sind ausserdem fast knietief mit Stroh eingestreut. Darin wühlen die Schweine und sind aktiv, wie es ihrem natürlichen Verhalten entspricht. Dieser respektvolle Umgang mit seinen Tieren ist für Chappuis nicht nur eine Frage der persönlichen Haltung, sondern zahlt sich auch auf lange Sicht aus: «Das stressfreie Leben unserer Tiere hat einen positiven Einfluss auf die Qualität unseres Fleisches.»

Die Fakten

Schweizer Fleisch vom Schwein

Die Produktion von Schweinefleisch ist ein wichtiger Wirtschaftszweig der Schweizer Landwirtschaft. Organisiert in einem einzigartigen Zuchtssystem setzen Schweizer Schweinefleisch-Produzenten/-innen punkto Fleischqualität und Tierwohl hohe Standards.

Eierlegende Wollmilchsau?

Schweizer Schweinehalter/-innen streben nach einem hohen Ideal: beste Fleischqualität und gesunde Tiere. In der Zucht nutzen sie dafür gezielt vier Rassen.

Schweizer Schweinefleisch muss vieles können: Neben bester Fleisch- und Fettqualität ist ein optimaler Anteil an intramuskulärem Fett, genügend Magerfleisch sowie gutes Verarbeitungsfleisch erwünscht. Die Tiere sollten zudem fruchtbar, umgänglich, stressresistent, gesund und gute Futterverwerter sein. Also fast eine eierlegende Wollmilchsau. So weit wird es kaum kommen. Doch ausgeklügelte Zuchtprogramme mit Tieren der Rassen Schweizer Edelschwein, Schweizer Landrasse, Duroc und Piétrain ermöglichen mittlerweile Topleistungen. Nicht zuletzt deshalb ist die Qualität von Schweizer Schweinefleisch eine der besten weltweit.



21,7 kg

SCHWEINEFLEISCH ESSEN SCHWEIZER/-INNEN IM SCHNITT PRO JAHR (2019)

168 925 T

SCHWEINEFLEISCH WURDEN 2019 IN DER SCHWEIZ PRODUZIERT

Säuli vom Spezialisten

Zucht, Aufzucht und Mast von Schweinen findet heute längst nicht mehr unter einem Dach statt. Das Schweine-Business ist eine hochspezialisierte Angelegenheit.

Das erste Glied in der langen Wertschöpfungskette bis hin zum Schweizer Schweinsplätzli sind die Kernzucht-Betriebe. Dort kümmert man sich ausschliesslich um



die Zucht von reinrassigen männlichen oder weiblichen Tieren. Diese sind für weitere Zuchtarbeit bestimmt. In der Vermehrung züchtet man mit den Tieren aus der Kernzucht Säue, die anschliessend an Mastferkel-Produzenten/-innen weiterverkauft werden.

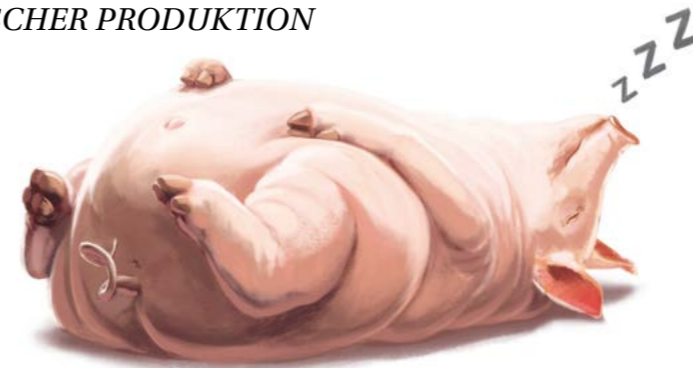
Diese kümmern sich um die Erzeugung idealer Mastferkel, die sie im Alter von ca. zehn Wochen an einen Mastbetrieb weiterverkaufen. Dort werden die Ferkel über einen Zeitraum von

ca. drei Monaten gemästet und schliesslich an einen Schlachtbetrieb verkauft.



92,7%

DES IN DER SCHWEIZ KONSUMIERTEN SCHWEINEFLEISCHES STAMMT AUS EINHEIMISCHER PRODUKTION



Porco fidelio

Die kleinräumige und meist aus Familienbetrieben bestehende Schweizer Landwirtschaft sorgt auch bei der Schweinehaltung für übersichtliche und tierfreundlichere Strukturen.

Die Grösse von Schweizer Landwirtschaftsbetrieben ist durch das Raumplanungs- und Gewässerschutzgesetz limitiert. Auch die maximale Anzahl Tiere pro Betrieb ist gesetzlich geregelt und im internationalen

Vergleich eher klein. In einer durchschnittlichen Schweizer Schweinemast leben ca. 220 Tiere. Im Ausland können es bis zu 4000 sein. Rund 66% der Schweizer Schweine werden zudem im Programm «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS) gehalten. Der Stall ist dabei in einen Liege-, Lauf- und Fressbereich aufgeteilt. Diese Bereiche dienen dazu, dass sich die Tiere bewegen und selbstbestimmt ruhen und fressen können.



Besser als sein Ruf

Schweinefleisch steht in der Schweizer Konsumhitparade an erster Stelle. Dennoch ist die Meinung weit verbreitet, Schweinefleisch sei ungesund. Zu Unrecht, so viel steht mittlerweile fest.

Einige Stücke vom Schwein – zum Beispiel Speck und Hals – sind beliebt, gerade weil sie viel Fett enthalten. Und verarbeitetes Schweinefleisch – also Würste und Charcuterie – wäre ohne die richtige Menge an Fett

nur halb so fein. Tierisches Fett ist ernährungsphysiologisch und kulinarisch äusserst wertvoll. Die Magerfleisch-Stücke vom Schwein zeichnen sich zudem durch ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis aus. Dieses Fleisch enthält viel Eiweiss, das vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen wird. Und es ist auch ein wichtiger Lieferant für Eisen, Vitamin B1, Zink und Selen.

En Guete!

Aus hygienischen, ethischen, gesundheitlichen und genusstechnischen Gründen ist in der Schweiz streng reglementiert, was Schweine fressen dürfen und was nicht.

Sämtliche Futtermittel für Schweizer Schweine sind GVO-frei und frei von Tiermehl. Neben Schweizer Futtergetreide ist Sojaschrot – ein Nebenprodukt der Sojaölgewinnung – eine wichtige Nährstoffquelle im Schweinefutter. Rund 50% des Bedarfs an Sojaschrot bezieht die Schweiz mittlerweile aus Europa (Donau-Soja) und was an Soja aus Übersee importiert werden muss, stammt aus zertifiziert nachhaltiger Produktion (abholzungsfreie Gebiete, faire Arbeitsbedingungen etc.). Als Allesfresser sind die Schweine auch wichtige Verwerter von Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung wie Molke, Ölkuchen, Biertreber, Mühlenebenprodukten oder Zuckerrübenschnitzel.



Gewusst?

In der Schweiz gelten strengste Tierschutzgesetze. Auch bei der Schweinehaltung gehen diese Gesetze um einiges weiter als die Bestimmungen im Ausland.

Die Schweizer Tierschutzgesetze gehören zu den strengsten der Welt. Konkret ist es in der Schweiz zum Beispiel verboten, gebärende und säugende Säue in Gitterbuchten zu halten. Auch das Kupieren der Schwänze und das Ziehen der Zähne sind verboten. Und die Kastration von Eberferkeln darf nur unter Narkose erfolgen. All das bedeutet mehr Aufwand bei Haltung und Betreuung. Doch es ist Aufwand, der sich lohnt, denn er stärkt das Vertrauen in die Arbeit der Schweizer Fleischproduzenten/-innen.



Miss Miu, Zürich



Im Miss Miu gibt's koreanische Küche ausschliesslich mit Schweizer Fleisch. Eine Kombination, die genusstech-nisch überzeugt, und eine Haltung, die Best of Swiss Gastro mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» belohnt.



Gimbap heissen diese koreanischen Reisrollen; hier gefüllt mit würzigem Rindstatar.

In einem eigens eingerichteten Restaurantteil gibt's Korean BBQ. Was beinhaltet das Angebot?

Beim Korean BBQ ist der Tisch voll mit koreanischen Würzsaucen und feinen Beilagen. Das Fleisch wird von den Gästen selbst auf einem integrierten Grill in der Mitte des Tisches gegrillt, anschliessend mit Saucen gewürzt und von Hand in einem Salatblatt gegessen.

Koreanische Küche mit Schweizer Fleisch – erzählen Sie uns etwas zu Ihrer Produkt-Philosophie.

Wir wollen eine Gastronomie bieten, die nachhaltig ist. Ob das nun im Bereich der Mitarbeitenden oder der Ressourcen wie Wasser und Lebensmittel ist. So beziehen wir auch unser Fleisch von regionalen Partnern, die wir kennen und denen wir vertrauen. Ich stehe zwar nicht in der Küche, weiss aber natürlich, dass sich Schweizer Fleisch auch hervorragend für unsere Gerichte eignet. Für die meisten Gerichte wird das Fleisch in feine Streifen geschnitten und nur kurz angebraten. Da muss die Qualität einfach stimmen.

Warum koreanische Küche?

Zu unserem Unternehmen gehören bereits drei Konzepte mit asiatischem Einschlag. Das wollten wir ausbauen und machten uns auf die Suche nach etwas Neuem. Als ich auf einer unserer Recherche-reisen vor einem brutzelnden, duftenden Bibimbap im Steintopf sass, war klar: Im neuen Lokal soll es genau um solche sinnlichen Erlebnisse gehen. Und die koreanische Küche eignet sich perfekt dafür.

Bibim...was?! Was hat da vor Ihnen gebrutzelt und geduftet?

(Lacht) Ein Gericht namens Bibimbap. Das ist Reis, Gemüse, feine Fleischstreifen und ein rohes Ei, serviert in einem siedend heissen Steintopf. Sobald es vor einem steht, mischt man das Ganze ausgiebig durch und dann «en Guete»!

Das Miss Miu wurde beim BOSG in der Kategorie Trend ausgezeichnet. Was ist ihr nächstes Projekt?

Unter dem Label Kitchen Republic haben wir bereits im Jahr 2020 sogenannte «Ghost Kitchens» eröffnet. Das sind reine Gastro-küchen, die in der Lage sind, Gerichte von mehreren unserer Brands zu produzieren. Der Fokus liegt dabei natürlich auf dem Delivery- und Take-away-Business. Einzelne Filialen haben jedoch auch einen Restaurantbereich, wo man am gleichen Ort Highlights verschiedener FWG-Restaurants geniessen kann.

SHORT FACTS

zum Miss Miu, Zürich



Bulgogi, Bibimbap und BBQ

Das Miss Miu serviert koreanische Küche. Auch Fleisch hat in diesen Gerichten seinen Platz. Zum Beispiel als Bulgogi: kross gebratenes, scharf gewürztes Sesam-Rindfleisch – im Original übrigens oft in Coca-Cola mariniert.



Burlesque Punk

Nur noch kleine Details erinnern im Miss Miu optisch daran, dass es sich um ein asiatisches Restaurant handelt. Burlesque Punk nennt Daniel Wiesner den verspielt-gepflegten Shabby Chic im Lokal.



Angry Chicken

Nimmt man es genau, gibt es im Miss Miu mehrere Gastrokonzepte in einem. Neben Korean BBQ und dem regulären Bereich gibt es neu auch einen Angry Chicken Take-away – Korean Fried Chicken zum Mitnehmen.



Ethno-Foodtrends und aussergewöhnliche Gastrokonzepte sind das Markenzeichen des Gastrounternehmens der Familie Wiesner. Eines ihrer neuesten Lokale entführt ins Korea der 90er-Jahre und in die fantastisch zwielichtige Welt von Miss Miu. Co-Geschäftsführer Daniel Wiesner stellt uns Miss Miu vor.

Daniel Wiesner, wer ist Miss Miu? Miss Miu ist die Herrin des Hauses. Sie ist eine ältere, stilbewusste, geschäftstüchtige Dame, die im Korea der 90er-Jahre dieses Restaurant und die Underground-Burlesque-Bar im Hinterhof betreibt. Die Geschichte von Miss Miu, die wir auf unserer Website erzählen, ist neben dem Interieur, dem kulinarischen Angebot und der Atmosphäre im Lokal Teil des Gesamtkonzepts des Miss Miu.

Und wer sind Sie, Daniel Wiesner?

Ich bin Co-Geschäftsführer unseres Familienunternehmens Familie Wiesner Gastronomie (FWG), das ich zusammen mit meinem Bruder führe. Unter anderem bin ich auch einer der kreativen Köpfe unseres Betriebs und verantwortlich für Konzepte und «Look and Feel» in unseren Lokalen. Stories wie die von Miss Miu stehen dabei immer am Anfang und helfen allen Beteiligten bei der Umsetzung unserer Ideen.

Erklären Sie uns das Konzept Miss Miu etwas genauer.

Miss Miu ist Erlebnisastronomie für alle Sinne. Das beginnt beim Eintreten ins Lokal, wo Interieur und Servicepersonal gleich für eine ganz besondere Stimmung sorgen. Am Tisch geht die Reise kulinarisch weiter mit koreanischen Spezialitäten wie Bulgogi, Kimchi oder Korean BBQ, die wir ganz im punkigen und extravaganten Stil von Miss Miu anrichten und servieren.

PASTRAMI

KULTGENUSS AUS NYC

Pastrami – klingt irgendwie nach Film, Gangsterbossen, den Strassen von New York und den wilden 20ern. Pastrami ist Kult und ganz sicher ein Genuss. Hierzulande ist diese Fleischspezialität wenig bekannt. Höchste Zeit, das zu ändern!



1. DAS FLEISCH

Das klassische Pastrami-Fleischstück ist der Brustspitz vom Rind – auch Brisket genannt. Das Stück ist von Fett umgeben und grob von Bindegewebe durchzogen. Um ein Pastrami von möglichst gleichmässiger roter Farbe zu erhalten, nimmt Michael Becker sich für das Parieren viel Zeit. Das Ziel sind möglichst gleichgrosse flächige, fettarme Fleischstücke.

2. PÖKELN

Um dem Fleisch Flüssigkeit zu entziehen – so wird es haltbar –, aber auch um es zu würzen, wird das Fleisch in einer Pökelmischung gewendet und danach vakuumverpackt für ca. fünf Tage im Kühlschrank gelagert. Michael Beckers Pökelmischung besteht aus Pökelsalz, Rohrzucker, Knoblauchpulver, schwarzem Pfeffer, Ingwerpulver und gemahlene Koriandersamen.

3. WÄSSERN

Nachdem das Fleisch für ca. fünf Tage im Kühlschrank gepökelt wurde, wird die Gewürzmischung abgewaschen und das Fleisch in zwei Durchgängen ca. eine Stunde lang gewässert.

4. DER RUB

Charakteristisch für Pastrami ist ein dunkler, aromatischer Rand aus Gewürzen. Damit dieser beim anschliessenden Räuchern entsteht, wird das Fleisch mit einem Rub eingerieben. Becker arbeitet dafür unter anderem gern mit Szechuanpfeffer.



5. RÄUCHERN

Im Kafischnaps wird das Pastrami ganz einfach im Ofen geräuchert. Der Ofen erzeugt die Hitze, der Rauch entsteht durch eine Handvoll entzündeter Buchenspäne. Das Fleisch ist so lange bei 120 °C im Ofen, bis die Kerntemperatur 68 °C beträgt. Je nach Dicke dauert das ungefähr anderthalb bis zwei Stunden.

Ein Kulinarik-Trip nach New York ist erst perfekt, wenn man mindestens einmal in eines der üppig belegten Pastrami-Sandwiches von Katz's gebissen hat. Pastrami gehört nach New York City wie die gelben Taxis und die Häuserschluchten.

Aus der jüdischen Küche

Vor rund 150 Jahren, so die Legende, soll ein jüdischer Metzger in New York zum ersten Mal «Pastrami on Rye» – Pastrami auf Roggenbrot – verkauft haben. Das Rezept für die Herstellung des Fleisches hatte er von einem rumänischen Einwanderer bekommen. Der Ursprung der gepökelt und geräucherten Fleischspezialität liegt allem Anschein nach in der jüdischen Küche Osteuropas. Der Name geht auf das Rumänische zurück, wo «pastrama» so viel bedeutet wie «konserviertes Fleisch». Im multikulturellen New York soll dann, in Anlehnung an die «Salami» aus Little Italy, «Pastrami» daraus geworden sein.

Rind statt Gans

Der Grundgedanke hinter Pastrami ist, wie so oft, die Konservierung von Fleisch, indem man es salzt und räuchert. In der jüdischen Küche Osteuropas war das

damals vor allem Gänsefleisch. Auch die ersten New Yorker Pastrami waren noch Goose Pastrami – Gänse-Pastrami. Das änderte jedoch schnell, da in den USA Rindfleisch viel gängiger war als Gänsefleisch. Heute verwendet man zur Herstellung von Pastrami immer den Brustspitz vom Rind.

Do it yourself!

In den USA gibt es Pastrami in jedem Supermarkt. Hierzulande musste man lange danach suchen. Mittlerweile trifft man Pastrami jedoch auch in unseren Fleischtheken oder in der Gastronomie. Auch Koch Michael Becker musste 33 Jahre alt werden, bis er in der Küche des Kafischnaps in Zürich sein erstes Stück Pastrami probieren durfte. Seither wurde er den Gedanken nicht mehr los, dieses geschmackliche Aha-Erlebnis zu rekonstruieren. In der Küche des Kafischnaps in Zürich hat er endlich etwas Zeit und macht sich an die Herstellung seines eigenen Pastramis: «Es ist eine spannende Verwendung für ein Stück Fleisch, das man normalerweise schmort. Zudem entsteht mit etwas Geduld ein lang haltbares Produkt, das sich mit wenig Aufwand zu effekt- und geschmacksvollen Gerichten verarbeiten lässt.»

6. SERVIEREN

Bevor Michael Becker seine Pastrami anschneidet, lagert er sie mindestens zwei Tage vakuumverpackt im Kühlschrank. So lässt sich das Fleisch hauchdünn aufschneiden und ganz nach New Yorker Vorbild voluminös auf einer Schiebe Sauerteigbrot drapieren.



MICHAEL BECKER

begann mit 23 Jahren in Berlin seine Ausbildung zum Koch. Heute hat er bereits einige Lehr-, Wander- und Berufsjahre in unterschiedlichsten Küchen in Deutschland und der Schweiz hinter sich. Als Küchenchef der kleinen Küche des Kafischnaps in Zürich geniesst er es, neben dem Tagesgeschäft noch etwas Zeit für Tüfteleien zu haben – wie zum Beispiel die Pastrami-Herstellung.

SIMONS LEHRZEIT-HIGHLIGHTS

ROGAN JOSH: SCHLEMMEN WIE EIN MOGUL

Der Jungkoch Simon Grimbichler hat beim Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2020 den ersten Preis ergattert. In unserer Gewinner-Serie verrät er uns Gerichte und ihre Geschichten, die ihn in seiner Lehrzeit geprägt haben. Wie dieser kulinarische Ausflug an den Tisch persischer Herrscher.



Rogan Josh ist ein intensiv gewürztes Lammcurry persischer Herkunft, das in Kaschmir unter den Mogul-Herrschern populär wurde. Der Name bedeutet in etwa «kochen mit grosser Hitze in Öl». Es wird mit Joghurt gemacht, das dem Gericht einerseits Fett gibt, andererseits etwas die Schärfe nimmt. Denn die rote Farbe kommt von vielen getrockneten Chilischoten. Man kann aber auch Tomatensugo nehmen. Die Kombination der Gewürze mit dem leichten Lammgeschmack und der Säure des Joghurts ist unbeschreiblich gut. Als wir dieses Gericht lernten, war ich misstrauisch, denn ich kannte dieses Milchprodukt vor allem im Müesli und hatte noch nie Fleisch damit mariniert. Aber ich war sehr neugierig – und dann nach dem ersten Bissen süchtig.



Rogan Josh ist mein Lieblings-Lammgericht, aber das ist nicht der einzige Grund. Zu Lammfleisch gehen die Meinungen in unserer Gesellschaft ja weit auseinander. So war auch ich von Haus aus kein grosser Lamm-Fan – meine Mutter sagte immer, sie möge den Eigengeschmack nicht besonders. Aber im zweiten Lehrjahr kam ich als Saucier zum ersten Mal mit diesem Rezept in Kontakt. Ich lernte dabei, wie man ein ganzes Lamm zerteilt und von Kopf bis Fuss komplett verwertet. Einige meiner Kameraden an der Berufsschule waren von meiner Erzählung total fasziniert. Zu Recht, denn gerade durch dieses Gericht habe ich gelernt, wie wichtig der sorgfältige und verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ist: Ganz nach dem Motto «Nose to Tail» sollten wir möglichst alles verwerten.



Ich möchte so viele junge wie auch ältere Gastronomen dazu inspirieren, sich zu fragen: Koche ich nachhaltig? Welchen beruflichen Beitrag kann ich dazu leisten, die Welt einen Bissen besser zu machen? Für mich persönlich gehört dazu die möglichst vollständige Verwertung von allen Lebensmitteln. Beim Fleisch versuche ich deshalb, den Grundsatz «Nose to Tail» anzuwenden – also auch die weniger edlen Stücke gekonnt und schmackhaft zuzubereiten. Dafür liefern alte Rezepte und heute fast vergessene, kaum mehr gekochte Gerichte super Ideen. Denn schon Grosi wusste: «Aus Resten machen wir das Beste.»





Schweiz. Natürlich.

Der feine Unterschied

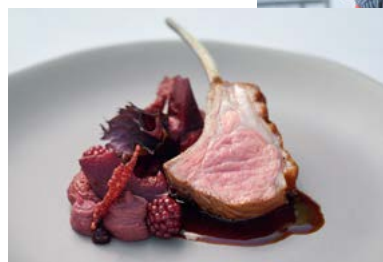
für Marco Böhler
vom Restaurant Stucki
in Basel

«Ist der Metzger gut, sind es die Produzenten, ist es das Fleisch.»

Welches Fleischgericht im Basler Zwei-Sterne-Restaurant Stucki auf die Karte kommt, entscheidet Marco Böhler. Woher das Fleisch kommt ebenso. Er setzt auf Schweizer Fleisch – aus gutem Grund: Von den Metzgern seiner Wahl erfährt er, wie die Tiere gehalten und gefüttert werden, woher genau sein Fleisch kommt und wie es gelagert wird.

Darum fährt er oft selbst zum Metzger, um das beste Fleisch auszusuchen – manchmal sogar von Basel bis nach Grindelwald. Für gute Qualität ist ihm kein Weg zu weit. Denn Marco Böhler ist überzeugt: «Wer auf gute Metzger setzt, setzt auf gute Produzenten, setzt auf gutes Fleisch.»

Beim Metzger seines Vertrauens Lammfleisch bezieht Marco Böhler von Metzger Christoph Jenzer, einem absoluten Meister seines Fachs.



Perfekt zubereitetes Lammrack
Und eine Wohltat fürs Auge: Die farbliche Harmonie der Gourmetgerichte ist ein Markenzeichen des Restaurants Stucki mit seinen 19 «Gault & Millau»-Punkten.



Der feine Unterschied.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel» kostenlos.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel» **per E-Mail** an gastronomie@proviande.ch: Anrede, Name, Vorname, Strasse/Nr., PLZ/Ort, E-Mail und Telefon oder **online** unter www.schweizerfleisch.ch/bestellen-sie-hier-ihr-gratisabonnement

IMPRESSUM «MESSER & GABEL» | Herausgeber: Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern, www.schweizerfleisch.ch | Konzept, Redaktion und Gestaltung: Polyconsult AG, Bern, www.polyconsult.ch | Fotografie: Digitale Massarbeit, Biberist | Jules Moser, Bern © Proviande, «Schweizer Fleisch», Bern 2021