

H⁺GZ N^o 23

SÉLECTION
GASTRONOMIQUE

BITTERSÜSS &
MIONETTO
SPRIZIG

Ready to drink!

1887

SPRIZ

Erhältlich im Fachhandel und CC

il SPRIZ
Mionetto - Italien

DETTLING & MARMOT
VINS ET SPIRITUEUX

www.dettling-marmot.ch



Der Reifeschrank für Swiss Gourmet Beef Grand Cru wird Fleischliebhaber begeistern.

Des Fleisches Lust

Trockene Reife für saftige Steaks

Beim Rindfleisch gibt es immer noch Aussergewöhnliches zu entdecken. Das wissen alle, die ein Steak von einem trockengereiften Edelstück gekostet haben. Was in Steakhäusern im Ausland angeboten wird kann nun auch in der Schweiz zelebriert werden: In einer Vitrine präsentiert, wählen die Kunden ihre Steaks selber aus. Dafür hat die Mérat und Cie AG spezielle Reifeschränke herstellen lassen in deren Innern ein optimales Klima für die Trockenreifung herrscht.

Die erste Vitrine, der Prototyp, ist soeben im Restaurant Steakhouse Fuego des Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln installiert worden. Einmal ausgewählt kann der Gast mitverfolgen, wie der Chef am Rost mitten im Restaurant das Steak zubereitet. Küchenchef Peter Thöle, ein grosser Fleischliebhaber, sagt: «Ich bin überzeugt von der Qualität von Swiss Gourmet Beef Grand Cru von unserem Partner Mérat. Wir freuen uns darauf, den Gästen das edle Fleisch in der neuen Vitrine so präsentieren zu können wie ein exklusiver Wein.» Wie beim Wein wird die Herkunft des Fleisches, der Name des Bauern und die Lagerdauer für jedes Stück auf Schildern für die Kunden sichtbar aufgeführt. Somit ist es möglich zwischen einzelnen Regionen zu wählen und zu vergleichen. Hotelier Martin Studer zieht nach eineinhalb Jahren Betriebszeit ein äusserst positives Fazit für das

Fuego Steakhouse: «Das frisch zubereitete Grillfleisch kommt sehr gut an. Ich bin überzeugt, dass das Dry Aged Beef by Fuego den guten Ruf des Restaurants erweitern und festigen wird.» Bereits heute sind die 120 Plätze von Donnerstag- bis Samstagabend meistens Ausgebucht.

Authentischer Rindfleischgenuss dank Trockenreifung

Die Trockenreifung ist kein modischer Gag. Vor vielen Jahren war alles Rindfleisch trockengereift. Die Metzger wussten, und wissen heute noch, dass am Knochen trockengereiftes Fleisch zarter und geschmackvoller ist als frisch verpacktes. Das Geschmackserlebnis ist authentisch und differenziert sich von im Vakuumpack nassgereiftem Fleisch.

Wissenschaftler nennen den Vorgang der Reifung Proteolyse. Zum Beginn der Reifung werden Enzyme freigesetzt, die Proteine in ihre geschmacklichen Komponenten (Aminosäuren) aufbrechen und so das Muskelgewebe aufweichen. Dies funktioniert aber nur optimal bei einer kontrollierten Temperatur leicht über dem Gefrierpunkt und einer Feuchtigkeit zwischen 65 und 80 Prozent.

Für Swiss Gourmet Beef Grand Cru wird nur bestes Schweizer Rindfleisch verwendet. Nach dem Schlachten hängt das Hinterviertel während zwei Wochen ab. Dann werden Filet und Huft entfernt. Das Nierstück ist trocken und reift weitere zwei Wochen auf hölzernen Regalen. Diese bieten die beste Voraussetzung für eine optimale Reifung. Die sauberen, spaltenfreie geschliffenen Hölzer stellen kein Hygieneproblem dar. Im Gegenteil, sie unterstützen die traditionelle Aromabildung. An der Luft verfärbt sich das Fleisch äusserlich dunkel. Natürliche Hefen und manchmal sogar ein wenig Edelschimmel tragen zum typischen Aroma von trockengereiftem Fleisch bei. Der Edelschimmel wird beim Parieren sorgfältig abgeschnitten. Trockengereiftes Fleisch verliert während der Lagerung Feuchtigkeit und deshalb an Gewicht. Das hat zwar einen höheren Kilopreis zur Folge, der durch das Geschmackserlebnis der Gäste bei weitem kompensiert wird. Dafür sind Edelstücke der Marke Swiss Gourmet Beef Grand Cru von Mérat pfannenfertig pariert. «Das Fleisch wird nur für den Transport vakuumiert» sagt Joël Sutter, der bei Mérat die Fleischreifung überwacht. «Auch im Beutel verändert das Fleisch seine Farbe. Nach wenigen Minuten an der Luft, kehrt die schöne rote Farbe zurück.» Der Vakuumbbeutel ist trocken. Es entstehen keine Verluste.

Die perfekte Zubereitung

Das Fleisch sollte vor dem Braten an die Raumtemperatur angeglichen werden. Mérat empfiehlt, ein Grand Cru Steak mindesten zwei Zentimeter dick zu schneiden. Es reicht dieses mit wenig Öl einzupinseln. Wichtig ist, das Steak erst auf einer Seite anzubraten, dann ohne anstehen zu wenden, auf der zweiten Seite braten und vor dem Servieren je nach gewünschter Garstufe vier bis sieben Minuten an der Wärme ruhen zu lassen. So verliert das Steak bei der Zubereitung kaum Saft. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill gebraten, ein neues Genussserlebnis ist sicher.

www.merat.ch



Ein neuer Standort als Ideenschmiede und Zentrum für Kaffeekompetenz

Die Rancilio Gruppe hat an der Bahnhofstrasse in Dottikon/AG ihren neuen Standort eingeweiht. Unter dem gemeinsamen Dach vereint sie die Egro Suisse AG mit Erfahrung im Verkaufs- und Servicegeschäft, den neuen Technologiepool Egro LAB für Forschung und Innovation und das ebenfalls neue Trainingscenter mit grosszügigem Ausstellungsraum. Mit der Übernahme von Egro Coffee Systems durch die Familie Rancilio im Juni 2008 haben zwei historische Namen ihre Kräfte vereint. Während der Einweihungsfeier hob Giorgio Rancilio, Präsident und CEO der Gruppe, Projekte hervor, die seither durch die Ausnutzung von Synergien der beiden Unternehmen in strategisch wichtigen Bereichen voran gebracht wurden. Beispiele dafür sind der Kaffeefullautomat Egro «ONE» sowie die Rancilio «Classe 7» und «Classe 9».



Rancilio hat in den vergangenen Jahren wiederholt Ihre Überzeugung zum Ausdruck gebracht, dass nur wer im Heimmarkt stark ist, auch im internationalen Geschäft bestehen kann. Sie beachtet den Schweizer Markt nach wie vor als ihren Heimmarkt. Auf der Basis dieser Überzeugung sind in den letzten drei Jahren seit der Übernahme wesentliche Investitionen zur Stärkung der Organisation Schweiz getätigt worden. «Damit verbunden sind ambitionöse Ziele», sagt Michael Wehrli, CEO der Egro Suisse AG und erklärt: «So geht es für die Schweizer Organisation insbesondere darum, einen Teil jenes Marktanteils zurückzugewinnen, der vor ungefähr 25 bis 30 Jahren bei rund

80% lag.» Als Anbieter im Markt, der die Kompetenz der Vollautomaten und der traditionellen Kaffeemaschinen auf sich vereint, sieht er gute Chancen die gesteckten Ziele zu erreichen. Zudem ergänzt die Egro Suisse AG ihr Portfolio mit Handelsprodukten im Bereich der Filterkaffeemaschinen. Somit haben die Kunden einen Ansprechpartner für alle gängigen Technologien, der zudem in der Lage ist, diese durch die eigene Serviceorganisation professionell zu betreuen.

www.egrosuisse.ch