MagaZin

CERCLE DES CHEFS DE CUISINE BERNE

NR. 1 | 2022

Januar
Februar
März
April

• BEAT WALDMEIER, REDAKTOR

Schön wars, schön ists

Die Generalversammlung des CCCB ist für mich als Aussenstehender immer wieder faszinierend. Ich kenne keinen anderen Verein – und ich kenne doch einige – der seine Mitglieder so in den Mittelpunkt stellt wie hier. Seien es die Neumitglieder, seien es die wohlverdienten Korriphäen aus der Küche, der Vorstand kümmert sich rührend um jene, die Ruhm und Ehre verdienen. Am 1. November war aber dieses Mal doch einiges anders. Zum ersten Mal seit langer Zeit durfte man sich wieder treffen, miteinander plaudern, Essen und Wein geniessen und den Ausführungen zuhören. Es war gut zu spüren, wie froh die Mitglieder darüber waren. Präsident Beat Weibel und seine Crew haben aber nicht die Gesundheitskrise in den Mittelpunkt gestellt oder gar gejammert, sondern keck nach vorne geschaut. Die Vorfreude auf das Jubiläum war sehr gut spürbar, und ist eine riesige Chance nicht nur für den CCCB, sondern für den Kochberuf als Ganzes. Wenn es gelingt – und davon bin ich überzeugt –, dass die Mitglieder aktiv mitmachen, wird die Öffentlichkeit die Bedeutung des Kochberufes in einem guten Licht sehen. Ich selber freue mich bereits jetzt sehr auf die verschiedenen Anlässe und die vielen Kontakte.

In dieser Nummer können Sie zwei spannende Porträts lesen. Neumitglied Michael Althaus und Jungköchin Céline Maier verkörpern die Leidenschaft für das Kochen, beide auf ihre Weise. Wie immer sind die anderen Beiträge entweder unterhaltend oder geben fachliche Einblicke. An dieser Stelle erwähne ich gerne auch alle Sponsoren, Gönner und Interessenten, welche den CCCB unterstützen. Sie haben auch Ihr Vertrauen verdient.

Viel Spass beim Lesen!

Inhaltsverzeichnis

Seite 3	**Beat Weibel:** Ich blicke nach vorne
Seite 5	**Neumitglied Michael Althaus:** Von Sumiswald nach Asien
Seite 9	**Gratulationen**
Seite 11	Todesanzeigen
Seite 12	**Céline Maier:** Wirbelwind in der Kochwelt – und bald in der Patisserie
Seite 14	**GV2021:** Alles doppelt dieses Jahr
Seite 17	**Haskap – auch Maibeere:** Superfood Beere
Seite 21/23	**Partner / Gönner:** Unterstützung im Jahr 2022
Seite 24	**CCCB-Aufnahmen:** Der Vorstand des CCCB will bessere Informationen
Seite 25	**Wales Egge:** Weisheiten und Humor
Seite 27	**Dies & Das**
Seite 28	**Real food:** Vin Jaune – der andere Kochwein

Themenplanung für die Mitgliederversammlungen 2022

7. Februar 2022 15.00 Uhr Wohlen	**Ordentliche Mitgliederversammlung** Restaurant Kreuz bei Peter Tschannen Mit dem ehemaligen Chef des Konkursamts Bern
7. März 2022 15.00 Uhr Bern	**Ordentliche Mitgliederversammlung** Hotel Bern Lakewing Hypnose mit Thomas Schwab
11. April 2022 / 14.30 Uhr Bern	**Mitgliederversammlung** **Besuch Berner Polizeimuseum**
1./2. Mai 2022 Ganzer Tag	**BEA-Tag** Kochkunst Team kocht an der Berner Hausmesse
13. Juni 2022 15.00 Uhr Bern	**Ordentliche Mitgliederversammlung** Besuch Erlacherhof bei Reto Nause Direktor SUE
14. Juli 2022 15.00 Uhr Bern	**Besichtigung Catering Gurtenfestival** Urs Schmid/ Simon Haldemann
	August Sommerpause
5. September 2022 15.00 Uhr Bern	**Netzwerkanlass:** Casino Bern bei Ivo Adam und Florian Bettschen
3. Oktober 2022	**Seniorenausflug und Firmen-Besichtigung** **Pistor AG**
15. Oktober 2022	**Kulinarik Event Gibb Bern**
19. Oktober 2022	**Pressekonferenz zum Start 100 Jahre Jubiläum**
7. November 2022 11.00 Uhr Bern **Start Jubiläumsjahr**	**100 Jahre Jubiläumsversammlung** Kursaal Bern
5. Dezember 2022 15.00 Uhr Langnau	**Ordentliche Mitgliederversammlung 100 Jahre CCCB** Restaurant Goldener Löwen bei Beat Soltermann

DEZEMBER 2021

NR. 252

71. Jahrgang
Gegründet 1922

www.cccb.ch
cercle@cccb.ch
ISSN 2571-7758

Postkonto Nr. 30-2899-5 Bern

MITTEILUNGEN/HOMEPAGE/ ADRESSÄNDERUNGEN AN
Walter Kunz
Hühnerbühlrain 42
3065 Bolligen
Tel. P: 031 921 21 79
Tel. M: 079 850 09 43
kunz.cccb@bluewin.ch

INSTITUTIONEN
Alterskasse, Sterbekasse
Bibliothek: Universitätsbibliothek Bern, Zentralbibliothek

REDAKTION/ INSERATENANNAHME
Beat Waldmeier
Schöneggweg 21
3053 Münchenbuchsee
Tel. M: 079 663 41 21
woodmex@bluewin.ch

LOKAL
Hotel Bern
Zeughausgasse 9
3011 Bern

Hero Origine steht für Produkte aus hochwertigen und einheimischen Rohstoffen – sorgfältig angebaut und geerntet von ausgewählten Bauern.

www.hero-origine.ch

Hero Gastronomique | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

Gourmador

Frisch-Service
Eichenweg 45
3052 Zollikofen

Tel.: 058 433 82 00
Fax: 058 433 82 23
E-mail: gdo@gourmador.ch

www.frigemo.ch

frigemo
natürlich frischer

SPAHNI METZGEREI AG
seit 1863

Wenn es um bestes Fleisch geht, sind wir kaum zu schlagen.

FORDERN SIE UNS HERAUS!

- Sorgsam selektionierte Qualität
- Täglich frisch – mit Garantie
- Nach traditionellem Metzgerei-Handwerk

BESTES FLEISCH ENTSTEHT AUS LEIDENSCHAFT.

www.metzgerei-spahni.ch

UNSERE FILIALEN:
HEIMBERG, Zentrum Lädeli, 033 438 77 57 / OSTERMUNDIGEN, Bernstrasse 95, 031 931 11 89 / ZOLLIKOFEN, Meielenfeldweg 7, 031 930 10 68
ÖFFNUNGSZEITEN: MO–FR 9.00–12.00, 14.00–18.30 Uhr, SA 8.30–15.00 Uhr

Giger Café AG
Bernstrasse 180
CH-3052 Zollikofen
Telefon 031 958 41 41
www.giger-cafe.ch
info@giger-cafe.ch

Ich blicke nach vorne

• BEAT WEIBEL, PRÄSIDENT CCCB

Liebe Leserinnen, liebe Leser, liebe Mitglieder

Es ist etwas anderes, eine Generalversammlung oder eine Sitzung vor Ort oder vor dem Bildschirm durchzuführen. Von daher bin ich froh, dass wir unsere Jahresversammlung am 1. November ordentlich abhalten konnten. Es war mir eine Freude, so viele unserer Leute wieder zu sehen und persönlich begrüssen zu dürfen. Es war mir ebenso ein Anliegen, unsere Mitglieder zu ehren und zu verdanken, vom Neumitglied bis zum altgedienten Pensionierten. «Courant normale» nennt man dies im Französischen, für den CCCB ist dies eine Selbstverständlichkeit. Es hat mich gefreut, dass 220 Mitglieder gekommen sind, was trotz der Einschränkung von 3G-Regel nicht viel weniger als sonst und viele mehr als gedacht sind.

Die Vergangenheit haben wir an der Jahresversammlung ruhen lassen, wir wollen nicht über Corona klagen, auch wenn es genug zu jammern gäbe. Ich schaue lieber voraus und dafür gibt es doch einen guten Grund. In einem Jahr beginnt das Jubiläumsjahr zum hundertjährigen Bestehen des CCCB, und wir sind auf gutem Kurs. Es ist eine unglaublich grosse Chance, unseren Beruf und seine Möglichkeiten einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Wir wollen die Möglichkeit nutzen, wofür wir jedes einzelne Mitglied brauchen. Ich rufe jeden auf, zu zeigen, warum wir den schönsten Beruf ausüben. Es gibt verschiedene Möglichkeiten mitzuwirken. Wir werden direkt auf Dich zukommen.

Ich wünsche Euch allen eine geschäftige Vorweihnachtszeit und ein frohes Fest mit einem guten Start ins neue Jahr.

Kulinarische Grüsse

Hügli

KULINARIK, KREATIVITÄT,
SCHNELLIGKEIT
Zum Wohle des Kunden

Hügli Nährmittel AG
Bleichestrasse 31
9323 Steinach
Switzerland

Gratis Tel: 0800 55 46 92
Fax: 071 447 29 94
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com
www.huegli.com

huegli.com

TRANSGOURMET natura

Das Bio-Sortiment
zum Profipreis

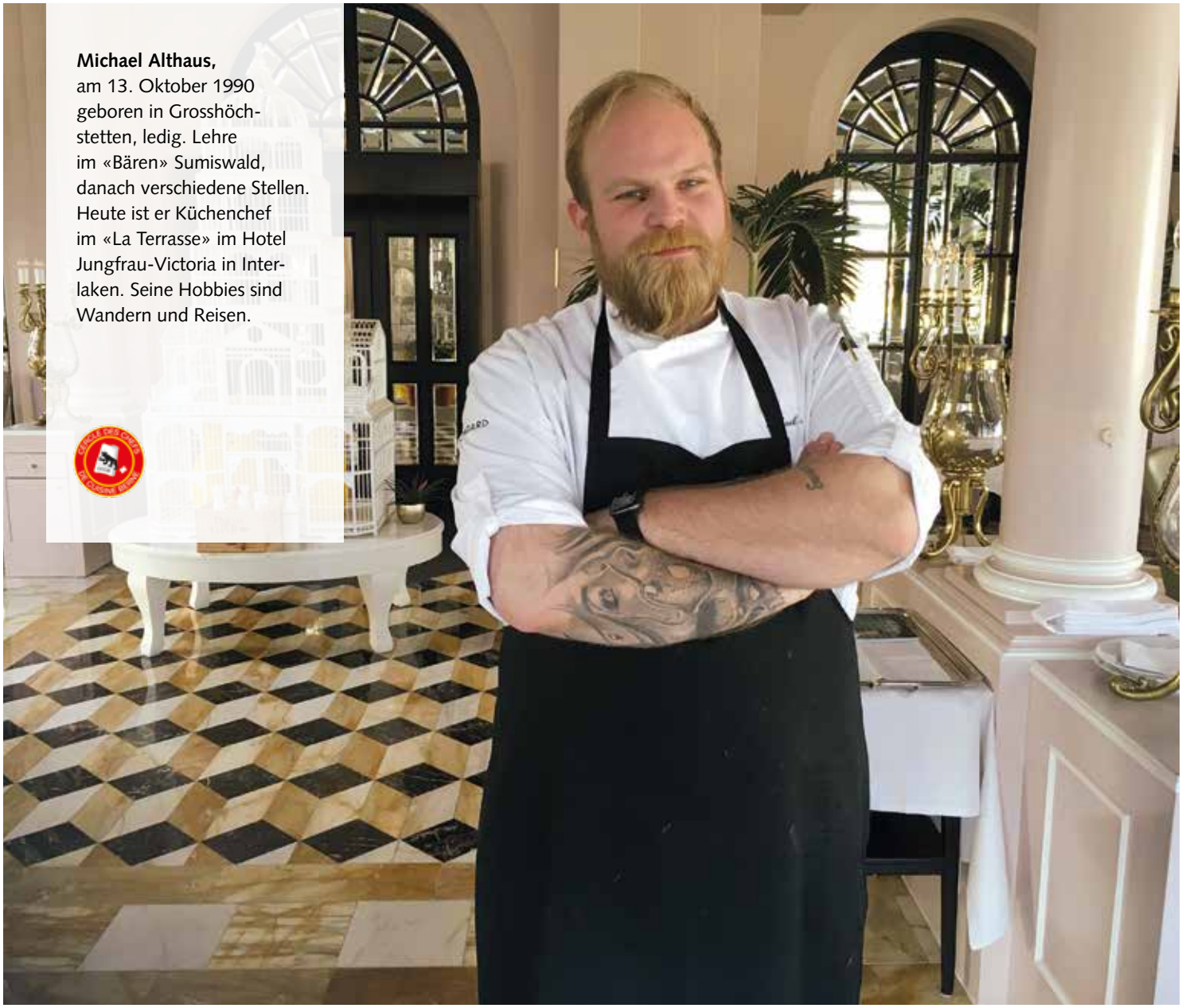
transgourmet.ch/natura

TRANSGOURMET PRODEGA

NEUMITGLIED MICHAEL ALTHAUS

Von Sumiswald nach Asien

Der Emmentaler Michael Althaus ist Küchenchef im «La Terrasse» im Hotel Jungfrau-Victoria in Interlaken. Der 31-Jährige ist Neumitglied beim CCCB, weil er ein Teil des Netzwerkes sein will, das der Verein mit sich bringt.



Michael Althaus, am 13. Oktober 1990 geboren in Grosshöchstetten, ledig. Lehre im «Bären» Sumiswald, danach verschiedene Stellen. Heute ist er Küchenchef im «La Terrasse» im Hotel Jungfrau-Victoria in Interlaken. Seine Hobbies sind Wandern und Reisen.

• BERICHT: BEAT WALDMEIER

Wenn einer von Grosshöchstetten die Lehre im «Bären» Sumiswald macht, seine Grossmutter als Kochvorbild nennt (Kalbszunge mit Kartoffelstock) und auch noch Althaus heisst, dann hat er das Emmental in den Genen. Wer nun aber meint, dass man mit diesem Werdegang zwingend irgendwo in einer Küche im oberen Emmental landet und endet, täuscht sich im Fall des Neumitglieds des CCCB, Michael Althaus, nicht nur ein bisschen, sondern komplett. Nach seiner Lehre folgten die Wanderjahre durch so manches prominente Haus und auch im Ausland. Bellevue und Palace Gstaad, Jungfrau-Victoria Interlaken, Schloss Schadau in Thun, Eden au Lac in Zürich und dann auch noch Auslandadressen wie L'atélier St. Germain in Paris , bei Magnus Nielsson im Restaurant Fävikenin Schweden und bei Schubeck in München. «München war eine sehr harte Zeit, bei der ich viel

Rezept

Oberländer Vitello

Zutaten

Oberländer Tonnato-Sauce:

4	*Sigriswiler Forellenfilets geräuchert, in Würfeln (ca. 1 cm)*
2	*frische Sigriswiler Forellenfilets, entgrätet*
2	*Unterseener Eigelb*
2, 5 dl	*Schweizer Sonnenblumenöl*
2 EL	*grobkörniger Senf*
2 EL	*Kapern, gehackt*
2–3	*EL Zitronensaft*
2,5 dl	*Siedfleisch-Sud*
50 g	*Meiringer Sauerrahm*
	Salz und Pfeffer
	Etwas Piment d'Espelettes
20 g	*Petersilie, gehackt*
1	*Schalotte, gehackt*

Oberländer Siedfleisch-Terrine:

1,2 kg	*Oberländer Kalbschulter (wie Siedfleisch gegart)*
3 dl	*Oberländer Tonnato-Sauce*
4	*Blatt Gelatine, eingeweicht*
2	*Kirchdorfer Karotten*
2	*gelbe Kirchdorfer Karotten*
2 l	*Siedfleisch-Sud*

Gebeizte Sigriswiler Forellenfilets:

500 g	*Sigriswiler Forellenfilets, entgrätet und enthäutet*
50 g	*Kristallzucker*
75 g	*Salz*
1	*Limette, nur Abrieb*
1	*Orange, nur Abrieb*
1	*Zitrone, nur Abrieb*
	Pfeffermix
5 g	*Dill*
2,5 g	*Koriandersamen*
2,5 g	*Wacholderbeeren*
2 g	*Sternanis*

Zubereitung

- *Für die Sauce Eigelb mit grobkörnigem Senf gut verrühren und das Sonnenblumenöl mit dem Stabmixer langsam einfliessen lassen. Sauerrahm, Zitronensaft, Kapern und Rauchforellen-Würfel dazugeben. Siedfleisch-Sud aufkochen, die frischen Forellenfilets damit übergiessen und abdecken, 10 Minuten ziehen lassen. Die Filets mit dem Siedfleisch-Fond vermengen und zu der restlichen Masse geben. Mit dem Stabmixer fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelettes abschmecken. Die gehackte Schalotte und die Petersilie zur Masse geben und kalt stellen.*
- *Für die gebeizten Forellenfilets alle Zutaten bis auf die Filets miteinander vermischen. Die Forellenfilets auf ein Blech legen und mit der Marinade gut bedecken. Ungefähr drei Stunden ziehen lassen, dann mit kaltem Wasser gut abwaschen. Die Filets mit Haushaltspapier gut trocknen und wie gewünscht schneiden.*
- *Für die Terrine den Siedfleisch-Sud mit Gelatine abbinden, danach erkalten lassen. 3 dl Sud mit der Tonnato-Sauce mischen. Einen Teil der Kalbschulter in Würfel (ca. 1 cm), den anderen Teil der Kalbschulter in dünne Tranchen schneiden. Karotten ebenfalls in dünne Tranchen schneiden, im restlichen Siedfleisch-Fond garen und im Eiswasser abschrecken. Mit Haushaltspapier trocknen. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die bunten Karotten abwechslungsweise darin auslegen. Die Schulter-Würfel flach darauf verteilen. Mit Siedfleisch-Sulze bedecken und für 15 Minuten kalt stellen. Dann die Kalbsschulter-Tranchen nebeneinander aufreihen und mit Forellensauce-Sulze überdecken, 15 Minuten kühl stellen. Dieser Prozess wiederholen, bis die Terrinenform gefüllt ist. Terrine schliessen, mit Klarsichtfolie gut abdecken und mindestens 12 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten Tonnato-Sauce, Terrine und Forelle wie auf dem Bild auf einen Teller geben und mit etwas «La Terrasse Osietra Kaviar», Kartoffel-Crumble, Basilikumöl und jungen Kräutern aus dem «Victoria-Jungfrau»-Garten ausgarnieren.*

gelernt habe», erzählt er. Näher ausführen will er es nicht, aber er macht klar, dass er sein Personal nicht so führe. Heute ist er nämlich Küchenchef im «La Terrasse», dem Feinschmeckerlokal des «Jungfrau-Victoria» in Interlaken, wo er bereits als Commis gearbeitet hatte. Seit vier Jahren ist er da, zuerst als Sous-Chef, seit zwei Jahre Jahren als Küchenchef. Die Grundsprache in der Küche ist Englisch, weil so viele Nationalitäten vertreten sind. Althaus selber nennt Reisen eines seiner Hobbies. Im Februar zieht es ihn zwei Wochen von dannen. Sicher ist, dass er dort nicht auf der faulen Haut liegt, sondern dort auch immer auf der Suche nach neuen Ideen und Geschmäcker ist. Das macht er übrigens hier in der Schweiz. Wandern nennt er als sein Hobby, und auch da amtet er als Foodscout, sei es bei Lieferanten oder bei Bauern. Ein Beispiel ist die Lombach-Alp, die er entdeckt hat.

Seminarküche ist nicht sein Ding

Fine Dining ist das Stichwort für die Küche, welche im La Terrasse angeboten wird. Dass er auf diesem Weg bleiben wird, war lange nicht klar. Als er seine erste Küchenchef-Stelle im Radisson Blue antrat, musste er aber feststellen, dass die Seminarküche nicht sein Ding ist. Er bevorzugt es, zu experimentieren und sich mit Produkten speziell auseinanderzusetzen und etwas daraus machen, das nicht verfälscht ist. Auch das Wissen seiner Mitarbeiter über Geschmäcker möchte er nutzen.

Im Jungfrau-Victoria bietet er eine internationale Küche an. Alle zwei Wochen kommen drei neue Gerichte auf die Speisekarte. Je eines vegan, Fisch und Fleisch. «Mit vegan habe ich viel weniger Ärger wegen Allergien, weil vegane Menüs laktosefrei sind», erklärt er. Es gebe seit dem ersten Lockdown eine grosse Nachfrage danach.

Lehrlingsausbildung als Steckenpferd

Ein grosses Anliegen ist Althaus auch die Ausbildung. «Wir verlangen viel von den Lernenden». Sie haben eine abteilungsübergreifende Ausbildung und kommen im dritten Lehrjahr ins «La Terrasse». Dass man nicht nur verlangt, aber auch bietet, ist für ihn klar. Ein Beispiel ist, dass man mit den Lernenden zu den Lieferanten geht. Während des Lockdowns hat das dafür gesorgt, dass sie in Altersheimen und Spitäler kochen konnten oder beim Metzger und Bäcker arbeiteten. Auch er selber hat ausgeholfen in dieser Zeit, denn ein Monat Auszeit sei schon lange für ihn. Die Lernenden zu fördern ist auch ein Grund, warum er in den CCCB eingetreten ist. Ein weiterer ist das Netzwerk, das man mit der Mitgliedschaft erhält.

Dass Michael Althaus mit seinen 31 Jahren im Jungfrau-Victoria pensioniert wird, ist eher unwahrscheinlich. Irgendwann werde es ihn in Richtung Asien ziehen, aber der Zeitpunkt sei völlig offen.

OFFEN UND EHRLICH
WAS SCHMECKT EHRLICHER ALS EIN FRISCH GEZAPFTES?
VIELE VERSCHIEDENE FRISCH GEZAPFTE!

ERME
SWISS VACUUM SOLUTIONS
Vakuum-Verpackungsmaschine Modell «T3P»
Zwei Starke Partner für jede Küche.
Sous-Vide Becken Modell «SV3»
erme.ch
Swissmade

BALMER
HAUSTECHNIK
Kälte. Klima. Wärme.
Kühl-anlagen
zu coolen Preisen!
Die nächste Störung kommt bestimmt.
Tel. 031 533 30 30
Service-Tel. 079 407 38 47
3127 Mühlethurnen
balmer-haustechnik.ch
Neuanlagen. Service. Reparaturen.

DER SCHWEIZER KAFFEERÖSTER
FÜR KAFFEE-LIEBHABER
LE TORRÉFACTEUR SUISSE
POUR LES AMATEURS DE CAFÉ
anno 1911
Kolanda-Regina AG | Buchmattstrasse 4
3400 Burgdorf | 0848 35 35 30
info@kolanda-regina.ch | kolanda-regina.ch

Der CCCB gratuliert zum runden Geburtstag

Januar

Ehrenmitglied

Franz Affentranger
7. Januar
70. Geburtstag

Christian Burri
12. Januar
75. Geburtstag

Erich Moser
16. Januar
65. Geburtstag

Alfred Kübli
23. Januar
75. Geburtstag

Jörg Edler von der Planitz
28. Januar
50. Geburtstag

Francis-Walter Hadorn
31. Januar
70. Geburtstag

Februar

Ulrich Baumann
12. Februar
75. Geburtstag

Ehrenmitglied mit Urkunde

Anton Mosimann
23. Februar
75. Geburtstag

März

Beat Imhof
8. März
50. Geburtstag

Rolf Heiniger
8. März
75. Geburtstag

Ehrenmitglied

Philip Pauli
16. März
65. Geburtstag

Richard Stöckli
19. März
65. Geburtstag

Heinz Rufibach
25. März
60. Geburtstag

März

Richard Lang
29. März
50. Geburtstag

April

Kurt Scheller
12. April
70. Geburtstag

Andreas Stauffer
10. April
80. Geburtstag

Ernst Wurmser
12. April
75. Geburtstag

Giuseppe Ferrante
29. April
50. Geburtstag

Tanken Sie täglich
frische Energie

frisch
flexibel
nachhaltig
schnell
regional
kundennah

etter & berno AG
Dorfstrasse 53
CH-3216 Ried/Kerzers

Tel. +41 31 750 55 22
www.etter-berno.ch

etter&berno
Früchte und Gemüse

ausgewählt

Mit unserem umfassenden Food- und
Non-Food-Sortiment bieten wir
Ihnen genau das, was Sie erfolgreicher macht.

Ausgerichtet auf Ihre Bedürfnisse.
pistor.ch

Todesanzeigen

Traurig und mit tiefer Betroffenheit müssen wir mitteilen, dass folgende CCCB-Kollegen verstorben sind:

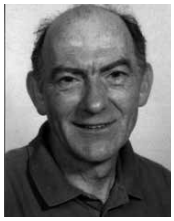
André Troxler ist am *10. März* im Alter von **88 Jahren** verstorben.

Jean-Pierre «Schampi» Scherz ist am *25. März* im Alter von **85 Jahren** im Engadin verstorben.

Robin Dürlewanger ist am *12. Oktober* im Alter von **53 Jahren** zu Hause friedlich eingeschlafen, dies nach lang ertragener Krankheit.

Hans Jakob Burkhalter ist am *7. September* im **80. Lebensjahr** verstorben.

Ehrenpräsident **Charles Baumann** ist am *14. September* im Alter von **83 Jahren** verstorben.



Heinz Terhoeven ist am *7. November* im Alter von **81 Jahren** nach lang ertragener Krankheit in der Senevita Burgdorf verstorben.

Hubert Rossier ist am *9. November* im Alter von **82 Jahren** verstorben.

Hans Zihs ist am *23. November* im Alter von **89 Jahren** verstorben.

Der CCCB entbietet den Angehörigen unser tief empfundenes Beileid.
Wir werden André, Jean-Pierre, Robin, Hans Jakob, Charles, Heinz, Hubert und Hans in bester Erinnerung behalten.

Céline Maier aus Meinisberg

Wirbelwind in der Kochwelt – und bald in der Patisserie

Mordasini, Hunziker, Fuchs, Weibel, Moser sind nur einige Namen aus ihrem Umfeld. Céline Maier aus Meinisberg ist gerade eben 19 Jahre alt geworden und bereits gut vernetzt. Ein Porträt einer jungen, ehrgeizigen Köchin.

• BERICHT: BEAT WALDMEIER

Young Talent, Dawalicious, King of fruits, diese Wettbewerbe hat sie schon hinter sich. Sie war immer ganz vorne dabei oder hat sie sogar gewonnen. Bei Gusto wäre sie auch noch dabei gewesen, falls er stattgefunden hätte. In der grossen Kochkunstwelt ist sie auch bereits angekommen. Ale Mordasini hat sie nach Lyon begleitet und in der Zwischenzeit hat sie Christoph Hunziker als Commis an der siegreichen Ausscheidung Bocuse d'Or unterstützt. Die 19-Jährige Céline Maier ist auch die kantonsbeste Lernende im Jahr 2021 mit der stolzen Note von 5,7 beim Qualifikationsverfahren. Auf ihrer to-do-Liste stehen noch eine französische Zweitlehre als Konditor-Confiseurin in Neuenburg, die Teilnahme an den Swiss Skills, die Ausbildung zum Chefkoch.

Man darf also sagen: Sie erobert die Kochwelt im Sturm. Dahinter steckt eine zierliche Frau mit grossem Ehrgeiz und einem klaren Plan für die nächsten sechs Jahre. Wenn man weiss, dass Armin Fuchs ein Freund der Familie ist und sie unterstützt, so mag es den Weg erklären, wie sie den Weg als Lernende in die Residenz Au Lac in Biel gefunden hat, wo früher Beat Weibel und jetzt Simon Moser junge Talente fördern. «Ja, ehrgeizig bin ich», bestätigt sie eine entsprechen-

de Vermutung. Dass dies mit Genen zu tun hat, ist auch nicht von der Hand zu weisen. Ihre Zwillingsschwester hat ebenfalls die Swiss Skills auf dem Radar, allerdings nicht hinter dem Herd, sondern als Milchtechnologin. Aber damit ist noch nicht klar, welche Motivation die junge Frau antreibt. Ihr Lehrmeister Simon Moser versucht das Phenomen zu erklären: «Céline ist».

Ihr Lehrmeister Simon Moser beschreibt das Phänomen so: «Céline war eine der Lernenden, die man eher bremsen als anstossen musste». Das sei nicht immer einfach gewesen, da sie auch das Küchenteam gefordert habe, weil sie alles wissen wollte. Sie arbeite sehr akribisch, was ihr sicher auch bei ihrer Zweitlehre zu gute kommen werde. «Ich erwarte, dass sie bald auch bei Patisserie-Wettbewerben zu sehen sein wird», ergänzt er lachend.

Aufgefallen ist Céline Maier aber nicht nur deswegen, sondern auch wegen der vielen Verbrennungen, wie sie lachend erzählt. «Mit meiner Grösse von 1.63 passiert es oft, dass ich eine heisse Stelle berühre, wenn ich bei einem Ofen oben etwas herausnehmen muss.» Im Moment ist die Gefahr allerdings sehr gering. Bevor sie nämlich nächsten Sommer ihre Lehre in Neuenburg in der Confiserie Schmid beginnt, nützt sie das Zwischenjahr mit verschiedenen Praktika. Zurzeit ist sie bei «Bon Cas» in Dotzigen in einer Käserei, es folgen noch Einblicke bei den Berufen Fischer, Metzger, Bäcker und Gemüsebauer. «Als Koch basiere ich auf Produkten von Produzenten und ich will einen Bezug zu ihnen bekommen.»

Sehr lernwillig

Sie saugt das Wissen wie ein Schwamm auf, und zeigt sich dabei sehr realistisch. Sie könne viel profitieren von der Arbeitstechnik und der Präzision der erfahrenen Köche. Sie selber sei noch lange nicht am Ende ihres Lernens angelangt. «Ich habe noch zu wenig Erfahrung und will meinen eigenen Kochstil finden». Wohin die Reise führt, weiss sie im Moment noch nicht. «Wenn es sich ergibt, ein eigenes Restaurant.» Auch eine eigene Familie ist ein Thema, «und zwar nicht erst mit 35 Jahren». Mit ihren kurz- und mittelfristigen Plänen der Zweitlehre, «working travel», Berufserfahrung sammeln und Chefkoch-Ausbildung sind die nächsten sechs Jahre ziemlich gegeben. Aber zweitens kommt es anders, als man denkt. Klar ist, dass ihr bisher eher beschauliches Leben mit Lehre in einer Institution mit regelmässigen Arbeitszeiten, die es ihr ermöglichten, auch beim Turnverein und in der Musikgesellschaft mitzumachen, irgendwann zu Ende geht. «Mal schauen, was noch möglich ist», kommentiert sie das.

Spannende Prozesse

Céline Maier gehört zu jenen Jungen, die schnell einmal wussten, was sie lernen wollten. Zwei Köchinnen gab es im Umfeld, zwei Gotten, die ihr zeigten, was den Beruf so interessant macht. Als Motivation nennt die Seeländerin, die Rohprodukte zu veredeln und die Kreativität auszuleben. «Einen fertigen Teller zu kreieren von den Gedanken im Kopf über das Aufschreiben auf einem Blatt bis hin zur Umsetzung in die Praxis, das ist ein ungemein interessanter Prozess. Auch Leuten eine Freude zu machen, nennt sie als Pluspunkt ihres Berufs. Gefragt nach spannenden Produkten nennt sie den Sellerie und Petersilienwurzeln. Das gesamte Verwerten eines Säulis oder Kalbs sei für sie eine Herausforderung und Tanja Grandits als inspirierende Köchin. «Die Art, wie sie kocht, fasziniert mich.»

GV2021

Alles doppelt dieses Jahr

Die Jahresversammlung des CCCB fand dieses Jahr in den Räumen des SCB-Eisstadions in Bern statt. Daran teilgenommen haben 220 Mitglieder. Der Ausblick auf das 100 Jahr-Jubiläums nahm einen wichtigen Teil ein.

• BERICHT: BEAT WALDMEIER

Endlich. So kann man die Gefühlslage bei den meisten Mitgliedern, die am Montagmorgen im Eisstadion des SC Bern dem Eingang zustrebten, ganz einfach umschreiben. Endlich wieder eine physische Jahresversammlung, nachdem Corona das Leben von Jung und Alt beinflusst hatte und es noch tut, Die Beteiligung war mit über 220 Personen zwar etwas geringer als üblich, aber angesichts der herangeschafften Tische und Stühle höher als erwartet. Dass Corona immer noch ein Thema ist, war aber spätestens am Eingang ersichtlich. Nur wer ein Zertifikat und einen Ausweis vorweisen konnte, wurde eingelassen.

25 neue Mitglieder

Die wie immer hervorragend organisierte Anlass dauerte wegen der vielen Ehrungen, Vorstellungen und Ernennungen seine Zeit. Das lag nicht an Geschwätzigkeit, sondern daran, dass wegen der ausgefallenen letzten Jahresversammlung doppelt so viele Mitglieder vorgestellt oder erwähnt wurden. Sicher positiv war, dass 25 neue Mitglieder in den CCCB aufgenommen wurden. Die meisten waren anwesend und stellten sich kurz vor. Es gab mehr Aufnahmen als Mitglieder starben oder austraten. Einer der Austretenden verband seinen Austritt mit einer Spende von 1000 Franken, was verdankt wurde. Die Totenehrung wurde wieder vom Quartett der Brass Band Rapperswil-Wierezwil musikalisch umrahmt. Ebenfalls umfangreicher als sonst waren die Jubiläen: 12 Mitglieder sind 25 Jahre lang dabei, 10 kommen sogar auf 50 Jahre. Zum Ehrenmitglied ernannt wurden Walter Aebischer, Willy Gerber, Sandra Sommer und Walter Kunz für ihre Verdienste. Eine besondere Ehrung wurde Erhard Gall zuteil, weil er unermüdlich die Angaben für das digitale Mitgliederverzeichnis einfordere. Das anwesende Culinary Art Team unter Führung des Neumitglieds Patrick Ammann durfte den Applaus für ihre bisherigen Leistungen von der Versammlung empfangen.

Finanzchef Peter Gander konnte nicht nur einen Gewinn von 12‘000 Franken fürs 2021 vermelden, sondern auch die Beendigung der Altlast Hospes, die den Verein lange und kräftig beschäftigt hatte.

Applaus erhielt auch Krankenbesucher Hans-Ruedi Schiffmann für seine Arbeit. Sein Vorgänger Yves Sunnier erläuterte, dass die Besuche der kranken Mitglieder wichtig für diese seien.

Jubiläum und Lüthi

Ein wichtiges Traktandum war das anstehende Jubiläum des Vereins. Präsident Beat Weibel machte einen Ausblick auf das 100 Jahr-Jubiläum, welches mit der nächsten, der hundertsten Jahresversammlung eröffnet wird. Er forderte die Mitglieder auf, aktiv bei den einzelnen Anlässen mitzuwirken und so das Jubiläum zu einem von der Öffentlichkeit beachteten Ereignis zu machen. Die Vorfreude auf den Anlass war deutlich zu spüren und machte es leichter, vorwärts in die Zukunft zu schauen.

SCB-Geschäftsführer Marc Lüthi erläuterte seine Organisation, welche mit Gastronomie, Hockey und den Junioren drei Standbeine aufweise. Wichtig sei eine gute Fehlerkultur, denn Fehler passierten. Der SCB habe mit Emotionen zu tun, ob mit positiven oder negativen. In der Folge konnten die Mitglieder und Gäste ihren inzwischen grossen Hunger stillen und das tun, was den Reiz der Versammlung ausmacht, den Austausch zwischen den Mitgliedern. Nach der erzwungenen Pause war dies noch wichtiger als sonst.

Die Brass Band Rapperswil-Wierezwil begleitet den Anlass musikalisch.

Volles Haus an der Generalversammlung.

Kassier Peter Gander erläutert die Rechnung.

Unsere Ehrenmitglieder: Walter Aebischer (links) Willy Gerber (rechts)

Die Pfeffermühle für die langjährigen Mitglieder des CCCB.

Hausherr Tomas Herger.

Ehrungen sind wichtige Ereignisse im CCCB.

Walter Kunz und Sandra Sommer sind neue Ehrenmitglieder.

Präsident Beat Weibel und Erhard Gall.

Marc Lüthi, CEO des SC Bern, bei seiner Ansprache.

Frischfleisch. Für Sie beschaffen wir das Beste vom Markt. Bei uns finden Sie Qualität zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Unser umfassendes Sortiment.
Ausgerichtet auf Ihre Bedürfnisse. **pistor.ch**

GEWINNEN SIE MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE

Saviva Food Services ist im Belieferungsgrosshandel der ideale Partner für Sie. Wir vernetzen Angebot und Nachfrage, um Ihnen die besten Gesamtlösungen zu bieten. Unsere zukunftsweisenden Services und inspirierenden Konzepte verschaffen Ihnen mehr Zeit fürs Wesentliche und führen langfristig zu mehr Erfolg.

SAVIVA.CH

TIPESCA SAVIVA Food Services

Haskap – auch Maibeere

Superfood Haskap-Beere

Die Haskap-Beere hat nicht nur in ihrer Heimat Sibirien viele Fans, sondern auch in Japan, Kanada und Polen. In der Schweiz ist die Beere bislang noch wenig bekannt. Dabei hat sie mit ihrem herbsüßen Geschmack, gesunden Nährwerten und guten Anbaumöglichkeiten grosses Potenzial.

• BERICHT: FLORIAN STÄHLI

Haskap – auch Maibeere, Sibirische Blaubeere oder Honigbeere genannt stammt ursprünglich aus Sibirien und wird bereits seit Jahrzehnten in Japan wie auch Kanada und Polen angebaut. Die Haskap Beere zählt zu den ersten reifen Früchten des Jahres. Bereits im Mai können die ersten blauen Früchte geerntet werden. Die intensiv-blaue Farbe hat die Superbeere aufgrund des hohen Gehaltes an Anthocyanen. Diese haben eine starke antioxidative Wirkung: Im menschlichen Körper binden sie die sogenannten freien Radikale und schützen so die Körperzellen vor Schädigung. Anthocyane sollen außerdem auch entzündungshemmend und gefäßschützend wirken. Als weitere Inhaltsstoffe sind in der Haskap-Beere unter anderem die Vitamine C, A und E erwähnenswert, außerdem Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium. Untersuchungen haben sogar gezeigt, dass die Haskap im Vergleich zu Heidelbeere, Apfel, Orange und Co. bei den Inhaltsstoffen klar überlegen ist.

Geschmack
- herbsüss
- eigener, leckerer und fruchtiger Geschmack
- eine Mischung aus Heidelbeere, Cassis, Himbeere

Verwendung
- frisch, gefriergetrocknet für Joghurt oder Müsli
- Saft
- Konfitüre
- alkoholischen Getränken
- Kosmetik
- natürliches Färbemittel

Seit 2017 bewirtschaftet Familie Joss aus Malters die Haskap Beere auf einer Fläche von vier Hektar und ist damit eine der Ersten in der Schweiz. Sie haben die Kalte Lust aktiv auf die neuartige Beere aufmerksam gemacht. Inspiriert von der blauen Beere, entstand ein herbsüsses Haskap-Sorbet, welches Florian Stähli, CO-Gründer von Kalte Lust, CCCB Mitglied und Berufsschullehrer in Biel, seinen Lernenden zur Degustation mitbrachte. Die neue Kreation überzeugte nicht nur die Schüler, sondern auch CCCB Präsident, Beat Weibel, welcher als Stellvertreter an diesem Tag anwesend war.

GEFRORENE IN OLTEN
KALTE LUST
SEIT 2017

Kalte Lust bietet über 100 verschiedene Glace-Aromen. Dabei setzen die Macher auf regionale Rohstoffe, faire Milchpreise und nachhaltige Produkte. Besonderes Qualitätsmerkmal ist hierbei die Bio Jersey Milch aus Madiswil und die Demeter Jersey Milch aus Hofstatt. Sie ist die Basis der Glace aus Olten. Nebst den 120 ml bietet Kalte Lust für Gastronomie und Co. auch 2.5 und 5 Liter Bidon an. Zusätzlich findet man seit diesem Jahr die kleineren 70ml Becher, welche sich perfekt für Flying Dinner, Apero, Firmenanlass, Geburtstag, Hochzeit und mehr eignen. **www.kaltelust.com**

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme
«Ich will ein
Take-Away-Angebot,
das rentiert
und begeistert!»
www.cool-to-go.ch
cooltogo
Take-away + Delivery mit System

Grösser
Frischer
Bärniger
JEDE WOCHE,
MEHR ALS 2000 AKTIONEN
ALIGRO
MURTENSTRASSE 121, BERN
www.aligro.ch

VICTORINOX
SWISS MODERN WOOD
KOCHEN AUF
HOHEM NIVEAU
Der Allrounder für zuhause
kombiniert makellose Präzision
mit strapazierfähigen Materialien.
Die Stärke verdankt das Messer
seiner rostfreien Stahlklinge und
dem feinen Nussbaumholzgriff,
während der Kullenschliff
verhindert, dass Lebensmittel an
der Klinge kleben bleiben.
FROM THE MAKERS OF THE
ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Grosses Interesse löste das Sorbet ebenfalls an der Gault Millau Garden Party 2021 aus. Kochgrössen wie Heiko Nieder, Tanja Grandits, Sven Wasmer und Co. waren begeistert, da Ihnen die Beere zuvor nicht bekannt war.

Ab Saison 2022 wird es eine neue Kreation mit Haskap und gerösteten Mandeln bei Kalte Lust im Sortiment geben. Bei all diesen positiven Aspekten, bleibt zu hoffen, dass wir in Zukunft diese Wunderbeere und ihren herbsüssen Geschmack auf dem einen oder anderen Teller wieder finden werden.

HOTELBERN
SEMINAR | VOLKSHAUS 1914 | BANKETT | CATERING

VOLKSHAVS
1914
RESTAVRANT | BAR

Best Western HOTELBERN – Das Hauptstadthotel

99 Einzel- und Doppelzimmer
Restaurant Volkshaus 1914 mit Bar
8 modern eingerichtete Tagungsräume
www.hotel-bern.ch
reception@hotelbern.ch

Volkshaus AG Bern
Best Western Hotel Bern
Zeughausgasse 9
3011 Bern
Telefon 031 329 22 22

Jetzt entdecken auf
www.froneri-shop.ch
NEU
Frühlingssuppe
mit Fagottini
Gegrillte
Ribelmaispoularde
mit Tortellomi
PASTA
PASST IMMER
Als Vorspeise, Hauptgang oder Beilage, vegetarisch
oder mit Fleisch – gefüllte Pasta von BUITONI ist
so vielfältig, dass sie täglich auf die Menükarte passt!
Ravioli al Pesto
mit buntem
Sommergemüse
Sautierten Rehrücken
mit Ravioli
INSPIRIERT VOM KÖNNEN DER CASA BUITONI
Buitoni

frigemo
natürlich frischer
BÄRNER
regiofrites
100%
Schweizer
Rapsöl
SUISSE
GARANTIE
ProCert
NEW
Bern
www.regiofrites.ch

Partner / Gönner

PLATIN-PARTNER

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

Murtenstrasse 121 , CH-3000 Bern
www.aligro.ch

Bieri

Gemüse- und Früchtehandel Engros

Bieri Gemüse und Früchte Engros
Strassacher 317, CH-3176 Neuenegg
Telefon: +41 31 741 01 38
Fax: +41 31 741 34 26
info@bierigemuese.ch
www.bierigemuese.ch

Comestibles ★★★
und Gourmet-Service
Fritz Gertsch AG · 3603 Thun

Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG
Uttigenstrasse 138A, CH - 3603 Thun
Tel. 033 227 70 00, Fax 033 227 70 01
Mail to: f.gertsch@catchmorefish.ch
Internet: www.catchmorefish.ch

etter&berno
Früchte und Gemüse

etter & berno AG
Dorfstr. 53, Postfach 11,
3216 Ried b. Kerzers
Tel. +41 (0)31 750 55 22
www.etter-berno.ch, info@etter-berno.ch

FRONERI

Nestlé Suisse SA
Business Unit Frisco Findus
Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel +41 (0)71 844 85 30
frisco-findus.ch
frisco-findus@ch.nestle.com

haco swiss

HACO AG
Worbstrasse 262, Postfach 96
CH-3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 11 11
www.haco.ch, contact@haco.ch

pistor

Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg
Tel. +41 (0)41 289 89 89
www.pistor.ch, info@pistor.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

Transgourmet / Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf
Tel. +41 (0) 31 858 48 48
www.transgourmet.ch

SAVIVA
Food Services

Saviva AG
Bahnstrasse 20, 8105 Regensdorf
Telefon +41 44 870 82 00
info@saviva.ch

VICTORINOX

Victorinox AG
Schmiedgasse 57, 6438 Ibach-Schwyz
Tel. +41 (0)41 81 81 211
www.victorinox.com
info@victorinox.com

GOLD-PARTNER

BALMER HAUSTECHNIK

Balmer Haustechnik AG
Allmendstrasse 23, 3127 Mühlethurnen
Service-Tel.: 079 407 38 47
Fax: 031 533 30 33
www.balmer-haustechnik.ch

ERME SWISS VACUUM SOLUTIONS

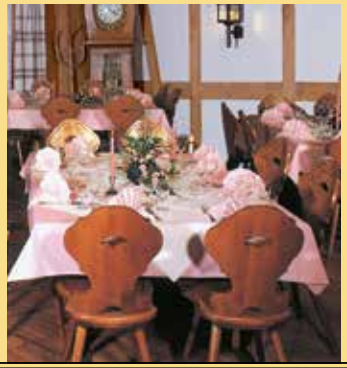
ERME AG
SWISS VACUUM SOLUTIONS
Grossmattstrasse 25
8964 Rudolfstetten
Tel +41(0)56 633 74 18
Fax +41(0)56 633 75 18
info@erme.ch

FELSENAU
Das Hauptstadtbier

Brauerei Felsenau AG
Strandweg 34, 3004 Bern
www.felsenau.ch

Gasthof Sternen Murzelen

- Der gemütliche Landgasthof mit Ambience
- Reichhaltiges «à la carte»-Angebot
- Erlesene Weine
- Mittwoch und Donnerstag ganzer Tag geschlossen



Jakob Stämpfli
3034 Murzelen
Tel. 031 829 02 57
Fax 031 829 38 16

MARA Gewürzwelt

«Finest Quality – Best Price»: MARA – die Qualitäts-Marke für kulinarische Akzente verbunden mit hoher Wirtschaftlichkeit.

MARA – finest quality –

Weitere Informationen über das gesamte Sortiment erhalten Sie unter **haco.ch** oder direkt bei Ihrem Partner im Aussendienst.

www.haco.ch

Ideen kreieren, Lösungen servieren.

Haco swiss

Partner / Gönner

GOLD-PARTNER

Gasser AG
Ringgenmatt 8. 3150 Schwarzenburg
Tel. +41 (0)31 734 10 10
www.gasser-glace.ch
info@gasser-glace.ch

Hero AG
Gastronomique
Karl Roth-Strasse 8, 5600 Lenzburg
urs.zuettel@hero.ch, www.gastro.hero.ch

HUG AG
Neumühlestr. 4
6102 Malters / Luzern
Tel. +41 41 499 76 29
Fax +41 41 499 76 01
www.hug-familie.ch
urs.bussmann@hug-familie.ch

Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestr. 11, 3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch

kolanda-regina.ch

Buchmattstrasse 4, 3400 Burgdorf
Telefon: 0848 353 530

GOLD-PARTNER

Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
3401 Burgdorf
schwob.swiss

Steffen Gastro AG
Partner für die Grossküche und den gedeckten Tisch
Bolacker 3 • CH-4563 Gerlafingen/SO
Tel. +41 32 621 26 60 • Fax +41 32 621 14 47
Mail: info@steffengastro.ch • Web: www.steffengastro.ch
Mail: info@puerform.ch • Web: www.puerform.ch

GÖNNER

ELRO-WERKE AG Küchengeräte
Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
Telefon: +41 (0)56 6489-111
Fax: +41 (0)56 6489-210, www.elro.ch

EPS Registrierkassen
und Computer AG
Ziegelackerstrasse 7, 3027 Bern
www.epsag.ch

Fredag AG
Oberfeld 7CH-6037 Root
Tel: +41 41 455 57 00
info@fredag.ch www.fredag.ch

INDUCS AG
Bahnhofstr. 25, 9100 Herisau / AR
Tel. +41(0)71 350 05 88
www.inducs.ch, info@inducs.ch

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
Glütschbachstrasse 91, Postfach 270
3661 Uetendorf
Tel. 033 346 70 70
www.rotorlips.ch, info@rotorlips.ch

CCCB-Aufnahmen

Der Vorstand des CCCB will bessere Informationen

Das Aufnahmeverfahren wird gestrafft: Der Vorstand des CCCB behandelt Aufnahmegesuche nur noch, wenn die Angaben vollständig sind. Damit soll später unnötige Arbeit verhindert werden.

• BERICHT: BEAT WALDMEIER

Das Problem kennt jeder, der in einem Verein tätig ist. Verschickt man einen Brief oder ein Mail an seine Pappenheimer, schickt die Post garantiert ein paar Exemplare zurück oder vermeldet das Mailsystem mehrmals «error». Das Mitglied hat vergessen zu melden, dass er oder sie an einem neuen Ort wohnt oder eine neue Mailadresse besitzt. Oder das Mailpostfach überquillt aufgrund grossem Andrang. Das ist beim CCCB nicht anders und begleitete den Kassier und den Mitgliederverantwortlichen schon vor 100 Jahren. Walter Kunz, Vorstandsmitglied und zuständig für die Mitglieder, überrascht das nicht mehr, weil gerade im Gastgewerbe häufige Wechsel vorkommen. Er und Erhard Gall verwenden viel Zeit, um die Daten zu pflegen und zu hegen. «Der Stand der Daten ist im Hinblick auf das Jubiläum sehr gut, was aber viel Zeit beansprucht», bewertet Kunz deren Zustand. Ab und zu fällt ein Mitglied durch die Maschen, wie an der diesjährigen Versammlung zu hören war, aber das passiere nur etwa alle fünf Jahre einmal, erklärt er.

Fehlende Angaben

Courant normal also bei den Adressen, dennoch will der Vorstand bei den Daten Gegensteuer geben. Walter Kunz hat festgestellt, dass vor allem bei den Zusatzangaben oft Informationen fehlen. Das Problem beginnt schon bei der Aufnahme, weil das Formular nicht vollständig ausgefüllt ist. Das mag für den täglichen Austausch weniger von Belang sein, aber bei Ehrungen oder Wahlen fehlen Information wie beispielsweise das Lebensmotto oder das Lieblingsgericht. Oder dann sehen die Mitglieder bei Geburtstagen im Magazin älter aus als sie sind oder jung wie schon lange nicht mehr, weil die Fotos noch gemacht wurden, als es nur Schwarz-Weiss-Fotos gab. Kunz will bei den Göttis ansetzen, die das neue Mitglied empfehlen. «Da Formular muss komplett sein, ansonsten wir keine Aufnahme vornehmen», sagt Kunz. Von daher stehen die Göttis in Zukunft mehr in der Pflicht, weil sie vollständigen Angaben der Interessierten liefern müssen. Gleichzeitig ist der Vorstand daran, das Aufnahmeformular zu überarbeiten, um bessere Informationen zu erhalten.

Ebenfalls ist dieses Jahr an der Jahresversammlung aufgefallen, dass einige der Neumitglieder gefehlt haben. Das wurde vermerkt und bedauert. Auch hier versucht der Vorstand Gegensteuer zu geben und übergibt die Urkunde erst an der folgenden Jahresversammlung. Die Begründung von Walter Kunz: «Wir wollen ja nicht nur von unserem Netzwerk erzählen, sondern es auch leben.» Natürlich könne es mal vorkommen, dass jemand nicht kommen kann, aber der Termin der Jahresversammlung sei ja schon lange bekannt. Auch hier sollen die Göttis schon bei der Aufnahme auf die Regeln und Erwartungen hinweisen.

CERCLE-GUTSCHEINE

Gutscheine, die zum Geburtstag oder Jubiläen verschickt werden, können bei den CCCB-Mitgliedern eingelöst werden (siehe Mitgliederverzeichnis). Die Gutscheine sind auf ein Jahr datiert. Auf Grund der Pandemie konnten viele nicht eingelöst werden, die Gültigkeit bleibt deshalb weiterhin bestehen.

«Wale's Egge» – Weisheiten aus unserem Beruf und etwas zum Schmunzeln

In dieser Rubrik bringt uns unser Mitglied Walter Aebischer zum Schmunzeln – aber auch Weisheiten, Geschichten und Anekdoten rund um unseren Beruf sind anzutreffen.

Weisheiten – für die Küche und das Leben

Der einzige Mann, der wirklich nicht ohne Frauen leben kann, ist der Frauenarzt!
(Arthur Schoppenhauer)

Ich sorge mich nie um die Zukunft. Sie kommt früh genug.
(Albert Einstein)

Lang leben will jeder, aber alt werden will keiner!
Johann Nepomuk Nestroy

Eines der Probleme beim Fussball ist, dass die einzigen Leute, die wissen, wie man spielen müsste, auf der Pressetribüne sitzen.
(Robert Lemke)

Was sind drei nackte Frauen auf einer Kiste Bier? Im Weg!

Der Kuchen wurde mir vom Arzt verschrieben!
Von welchem? Dr. Oetker

Zum Schmunzeln…

Der Stammgast fragt den Kellner? «Was können sie mir heute empfehlen?» Der Kellner antwortet: «Stabile Zähne, mein Freund!»

Sagt der Gast zum Kellner: «Der Wein schmeckt nach Kork!» Sagt der Kellner: «Unmöglich, das Tetrapack hat einen Schraubverschluss!»

Wie stirbt eine Hirnzelle einer Blondine? Alleine.

Berlin, Italienisches Restaurant. Ein Gast wedelt mit der Speisekarte. «Scusi Signore, wie spricht man dieses Gericht aus?» «Det is die Nr. 24!»

Kommt der frisch vermählte Mann im gelben Pyjama ins Schlafzimmer. Sagt die Braut: «Du musst nicht das Goldtrikot anziehen, du bist nicht der Erste.»

EIS GAH ZIE ...
MIT EM SOUS-CHEF, DR PÂTISSIÈRE UND EM CASSEROLIER
FELSENAU

GASSER
GOURMET

PREMIUM SWISS QUALITY
Filigrano COLLECTION HUG
We ♡ your creativity!

ALLE TARTELETTES FILIGRANO SIND PALMFETTFREI
BUTTER · BEURRE · BURRO
TRADITION SEIT 1877

Eine Frage des Stils.
Schwob 1872
Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
3401 Burgdorf
schwob.swiss

Dies Das

Thomas Christen, Geschäftsführer des Restaurants Landhaus in Köniz, hat einen «Milestone» erhalten. Die wichtigste Auszeichnung im Tourismusbereich, verliehen von hotelleriesuisse, erhielt er für die Idee, während des Lockdowns bestelltes Essen ohne Plastik abzugeben. Das Essen wird auf edlen Porzellantellern frisch angerichtet und direkt zum Kunden geliefert, welcher das Essen in den eigenen vier Wänden geniessen kann. Nach dem Essen werden die leeren Teller wieder abgeholt. Die Jury merkte an, dass viele Restaurants während der Pandemie einen Lieferdienst auf die Beine gestellt, um trotz geschlossenen Restaurants Essen an ihre Gäste zu liefern. Die Betreiber des Landhaus Liebefelds seien jedoch die ersten, welche sich der Abfallthematik angenommen hätten. Sie konnten laut Jury eine grosse Stammkundschaft gewinnen und den Betrieb in einer Krisenzeit um eine Dienstleistung erweitern, welche auch nach dem Lockdown bestehen geblieben seien.

* * * * *

Aus 37 mach 1: Alle Siegerinnen von Berufswettbewerben aus der Branche standen zur Auswahl für den Gastrostern, verliehen von der Hotel & Gastro Union im Verkehrshaus Luzern. Die Siegerin des Wertschätzungspreises kommt aus dem Kanton Bern: Milena Schöni, Schweizermeisterin Hauswirtschaft 2020, erhielt im Online-Voting am meisten Stimmen. Sie arbeitet im Alters- und Pflegeheim Landblick AG in Grosshöchstetten.

* * * * *

Dieses Angebot funktioniert vermutlich nur in Interlaken, woher das Bild stammt.

* * * * *

Christoph Hunziker, Mitglied des CCCB, hat die Schweizer Ausscheidung von Bocuse d'Or gewonnen. Der Besitzer und Betreiber des Schübbärg-Beizli gewann mit seinem Menü, für das er fünfeinhalb Stunden Zeit hatte, den Wettbewerb bereits zum zweiten Mal. Er wird nun im März 2022 die Schweiz in Budapest an der Europa-Ausscheidung vertreten. Seine Gewinnermenü: Das Fischgericht bestand aus Jakobsmuscheln und Seezunge mit Füllung aus Petersilie und knuspriger Brotkrume, das Fleischgericht aus einer Neuinterpretation des Klassikers Tournedos Rossini.

Vin Jaune – der andere Kochwein

Ein sehr spezieller Wein, dieser Vin Jaune. Zum Trinken, na ja, etwas gewöhnungsbedürftig, zum Kochen ein Traum, ein etwas kostspieliger jedoch.

REAL FOOD SCOUT

• BERICHT: WILLY GERBER

Der Vin Jaune (franz. für gelber Wein) stammt ausschliesslich aus dem Weinbaugebiet des französischen Jura. Er wird ausschliesslich aus einer weissen Rebsorte, der Sorte Savagnin hergestellt. Die ältesten Rebparzellen liegen in der Gemeinde Château-Chalon im Département Jura. Im Geschmack ähnelt der Vin Jaune dem Sherry, mit dem er häufig verglichen wird. Der grosse Unterschied liegt jedoch darin, dass der Vin Jaune nie aufgespritet wird.

Nach der Vergärung des Mostes muss der Wein noch mindestens sechs Jahre und drei Monate, ja, Sie lesen richtig, in einem Barriquefass liegen. In dieser Reifezeit verdunsten bis zu 40 % des Weines. Diese lange Reifezeit erklärt auch den hohen Preis dieser Weine. Zwischen CHF 40.00 bis 50.00 bei uns in der Schweiz. Wohlverstanden für eine Flasche mit nur 620 ml Inhalt statt den üblichen 750 ml. Der Wein wird in eine Flasche mit einer speziellen Form, dem Clavelin abgefüllt. Nach dem Abfüllen hält sich der Wein sehr lange. Lagerzeiten von bis zu 40 Jahren sind keine Seltenheit.

Vin Jaune wird unter folgenden Appellations contrôlées (Ursprungsdenominationen) produziert: Côtes du Jura, Arbois, L'Etoile (Weinbaugebiet) und Château-Chalon. Die Ursprungsdenomination Château-Chalon beinhaltet nur etwa 50 Hektaren, verteilt auf fünf Nachbargemeinden.

Gastronomisch gesehen passt ein Vin Jaune sehr gut zu Käse, zum Beispiel zum Comté, einem Hart-Rohmilchkäse aus der Region Franche-Comté. Ganz allgemein jedoch auch zu einem Käsebüffet oder zu eher kräftigen Gerichten.

Bereiten Sie Ihren nächsten Coq au Vin mit einem Vin Jaune zu. Die Poularde oder eben der Coq wird dabei zum Beispiel nach untenstehendem Rezept zubereitet. Die dabei entstehende Sauce nach allen Regeln der Kunst mit Vin Jaune zubereitet. Es ist ein teurer «Kochwein÷ und es wird ein vom Warenaufwand her nicht gerade günstiges Gericht. Der Aufwand lohnt sich. Dazu gibt's einige hausgemachte Breitbandnudeln mit viel Butter und weissem gemahlenem Pfeffer. Bon App!

Coq au Vin Jaune – der andere Coq au Vin

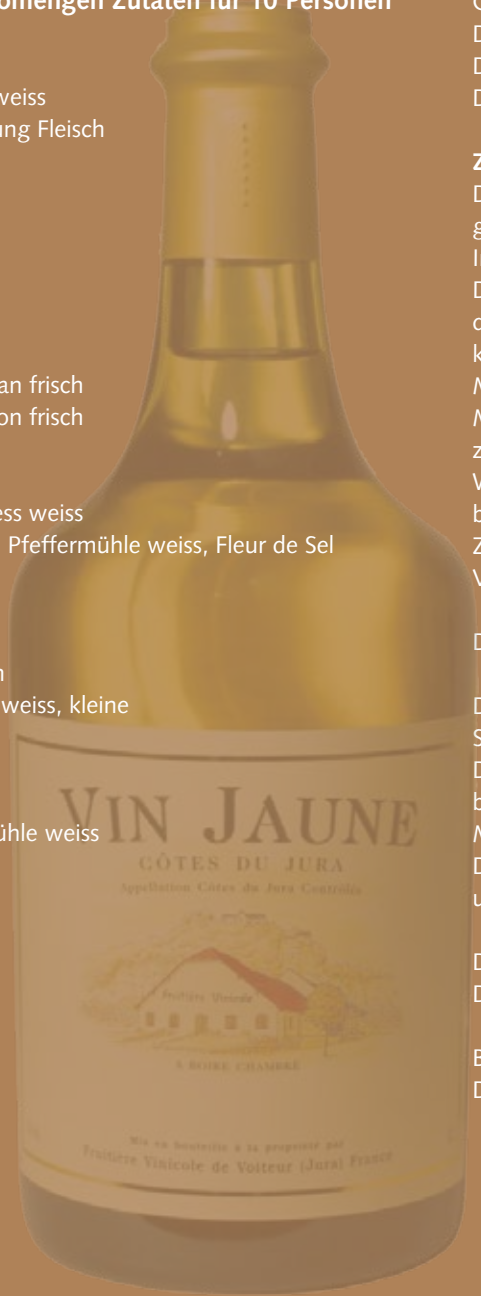
Geflügel

Bemerkungen: Bruttomengen Zutaten für 10 Personen

2.5 kg	Poularde
	Pfeffermühle weiss
20 g	Gewürzmischung Fleisch
10 g	Fleur de Sel
80 g	Bratbutter
300 g	Schalotten
200 g	Rüebli
100 g	Knollensellerie
4	Lorbeerblätter
10 g	Pfefferkörner
4	Zweige Thymian frisch
2	Zweige Estragon frisch
6.2 dl	Vin Jaune
1 l	Geflügelfond
20 g	Maizena express weiss
	Abschmecken, Pfeffermühle weiss, Fleur de Sel
50 g	Butterflocken

Garniture

300 g	Saucenwiebeln
500 g	Champignons weiss, kleine
30 g	Bratbutter
2 dl	Weisswein
2 dl	Geflügelfond
	Salz, Pfeffermühle weiss



Vorbereitungen

Die Mirepoix mit den Gewürzen vorbereiten.
Die Poularden in acht Teile schneiden.
Die Poulardenteile mit der Pfeffermühle und dem Fleischgewürz würzen und salzen.
Ganz leicht mit Mehl bestäuben.
Den Geflügelfond herstellen.
Die Saucenzwiebeln schälen (blanchieren).
Die Champignons putzen, nicht waschen.

Zubereitung

Die Poulardenteile in einer Bratpfanne mit Bratfett beidseitig ganz leicht anbraten.
In die Schmorpfanne legen.
Die Mirepoix in der gleichen Bratpfanne gut andünsten, die Gewürze beigeben und kurz mitdünsten.
Mit 2 dl Vin Jaune ablöschen und einkochen lassen.
Mit Geflügelfond auffüllen, gut durchkochen und das Ganze zum Coq geben.
Weitere 2 dl Vin Jaune und den restlichen Geflügelfond beigeben.
Zugedeckt im Ofen (150 °C) ca. 45 Min. garen.
Von Zeit zu Zeit mit Fond übergiessen.

Den Coq au Vin Jaune herausnehmen und warmstellen.

Die Sauce einkochen lassen, abfetten und mit Maizena express Saucenbinder leicht binden.
Durch ein feines Sieb abpassieren, den restlichen Vin Jaune beifügen und mit Pfeffer, Fleur de Sel abschmecken.
Mit kalten Butterflocken aufmontieren (Stabmixer).
Die Sauce zum Coq geben und das Ganze erhitzen und anrichten.

Die Saucenzwiebeln separat glasieren.
Die Champignons separat dünsten.

Beides neben dem Coq au Vin Jaune auf den Tellern anrichten.
Die Bandnudeln separat servieren.

Bieri

Gemüse-und Früchte Engros

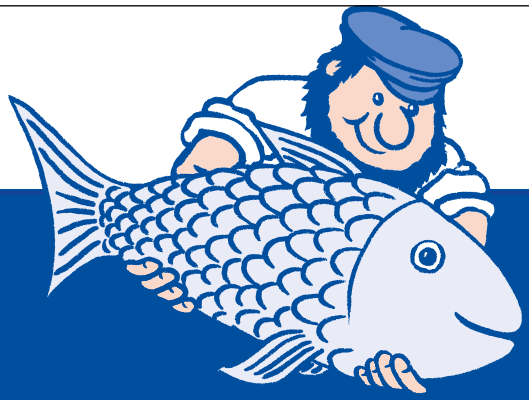
Bieri Gemüse. Das fruchtet!
auch in Ihrer Region

Farmers-Market

by bierigemuese.ch

Besuchen Sie unsere neuen Verkaufsläden
in Neuenegg und im Loeb in Bern!

Bieri Gemüse- und Früchte Engros
Strassacher 317 3176 Neuenegg
031 741 01 38
info@bierigemuese.ch
www.bierigemuese.ch



Unser Betrieb ist zertifiziert

MSC-C-51403

ASC-C-00164

ISO 22000

QKS-Bescheinigung

Comestibles

und Gourmet-Service
Fritz Gertsch AG, 3603 Thun

Pfannen-, ofen- und grillfertig veredelte Fische und Geflügel

Uttigenstrasse 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000
Fax 033 22 77 001, info@catchmorefish.ch, www.catchmorefish.ch