

Die Kochecke

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **70 (1997)**

Heft 9

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Nutzungsbedingungen

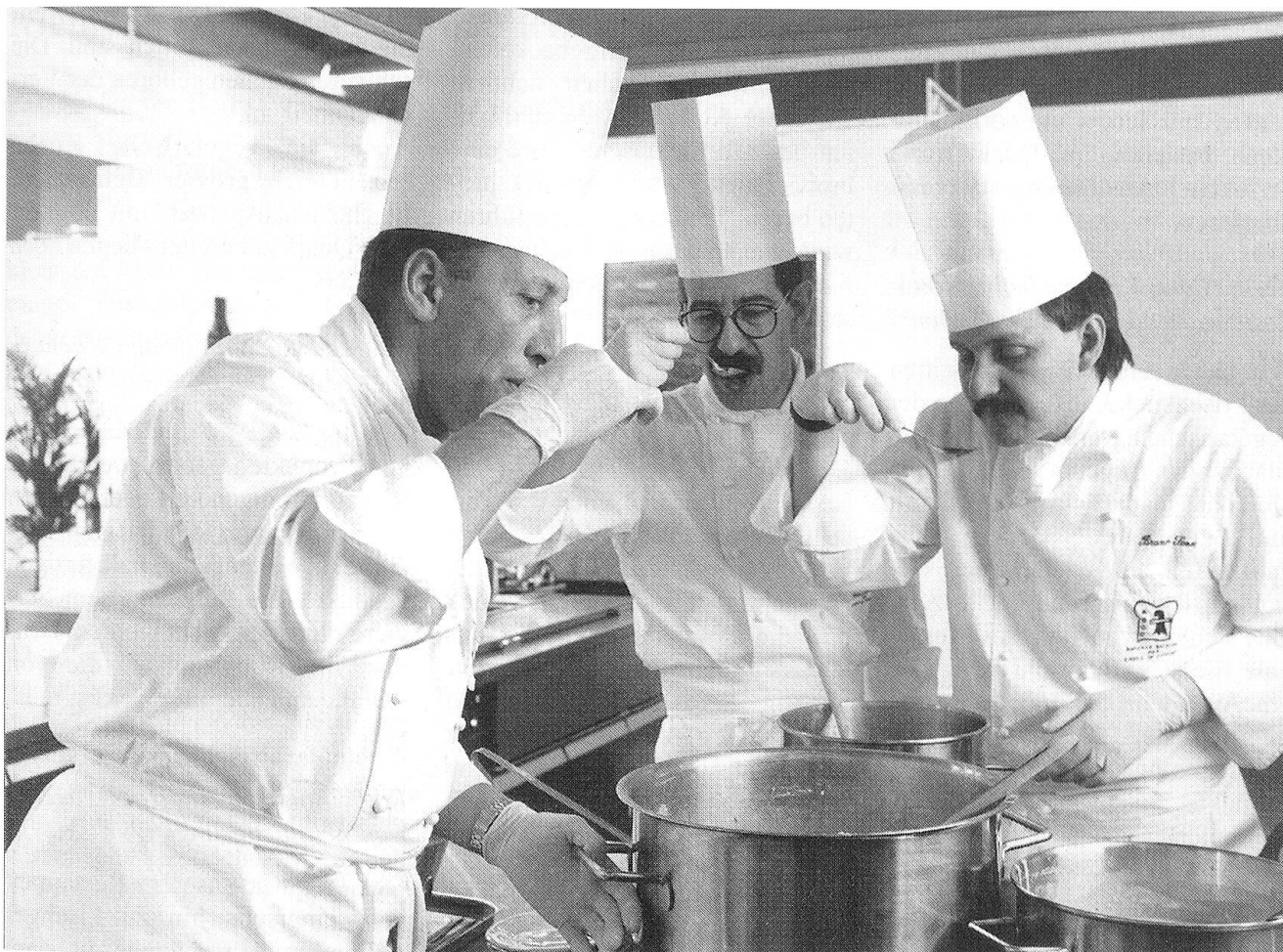
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Spitzenköche aus dem In- und Ausland äussern sich zu den Ess-Trends 1997.

Foto: Messe Basel

Ess-Trends 1997 - eine Igeho-Umfrage

Vegetarisches, Fisch und Geflügel im Trend

Vom 21. bis 26. November findet die Igeho '97 statt, die 17. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration in Basel. Die Veranstalterin, die Messe Basel, hat die neuesten Trends in der Ess-Kultur erforscht. Was kommt auf den Tisch? Wie kochen Spitzenköchinnen und -köche heute? **Fazit: Vegetarisches, Fisch und Geflügel liegen im Trend.**

Horst Petermann, Restaurant Petermanns Kunststuben, Küssnacht:

Im Trend liegen Vegetarisches, Fisch und Geflügel. Vegetarische Gerichte stehen seit 16 Jahren auf meiner Speisekarte. Tendenz für 1997: Wieder klassische Saucen wie beispielsweise Champignon- oder Weinsaucen anstatt Olivenöl auf allem. Im Restaurant unserer Kategorie verarbeiten wir ausschliesslich Frischprodukte. Das Wissen über die Herkunft des Fleisches hat bei unseren Gästen erste Priorität.

André Jaeger, Rheinhotel Fischerzunft, Schaffhausen:

Endlich werden Produkte und

Qualität - immer den Kategorien entsprechend - eine Hauptrolle spielen. Vorgefertigtes und Tiefgekühltes sind anscheinend ein notwendiges Übel unserer Zeit. Wir sollten es akzeptieren und ihm nicht allzu grosse Beachtung schenken.

Der Trend geht in Richtung Lust, Fröhlichkeit, aber auch Wohlbe finden - also Gesundheit, jedoch ohne auf Genuss verzichten zu müssen. Firlefanz, komplizierte, unverständliche Speisengebilde und übermässiges Imponiergehabe dürften es immer schwerer haben.

Das Preis-/Leistungsverhältnis muss stimmen, ohne dass wir unsere Leistungen unterpreisig verkaufen müssen. Gute, originelle Ideen, basierend auf Qualität und perfekter Ausführung werden überleben.

Vreni Giger, Küchenchefin, Hotel-Restaurant Jägerhof, St. Gallen:

Wir haben uns seit sechs Jahren der Frischküche, insbesondere der vegetarischen, verschrieben. Priorität hat das Angebot: hohe frische Qualität, just in time eingekauft und zubereitet. Unser Verkaufsanteil an vegetarischen Gerichten liegt bei rund 60 Prozent. Das Biologische und das Regionale fliesst stark in unsere Küche ein. Auch wird es künftig nur noch möglich sein, wenn überhaupt, gentechnologisch nicht veränderte Produkte auf speziellen Märkten zu kaufen.

Sissy Sonnleitner, Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen (Kärnten/Österreich):

In unserem Haus stellen wir einen verstärkten Trend zu vegetarischen Gerichten fest. Meine Bemühungen konzentrieren sich auf eine Gastronomie, die den Menschen in seiner Gesamtheit anspricht. Wir konzentrieren uns daher in unserem Haus auf ein möglichst rundes Angebot von Hotel, Küche, Garten und Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes.

Emanuel Berger, Direktor, Grand-Hotel & Spa Victoria-Jungfrau, Interlaken:

Die vom «Victoria-Jungfrau» lancierte Cuisine Minceur, eine kalorienreduzierte Erlebnisgastronomie, erfreut sich zunehmender Nachfrage. Für das Bankettwesen und Catering verwenden wir gerüstet und kalibriert angeliefertes

Gemüse. Anstelle der vom lokalen Dorfbäcker aufgebackenen, tiefgekühlten Brötchen nehmen wir diese Aufgabe wahr und halten deshalb für unsere Gäste eine breite Palette von Frühstücksbroten bereit. Tiefkühlgerichte führen wir keine, und unsere Küchen sind nicht mit Mikrowellen ausgerüstet.

Martin Surbeck, Gasthof Brauerei Frohsinn, Arbon:

Der Gast ist sehr kritisch und bestens informiert über die verschiedensten Produkte - vor allem bei den Weinen. Die Gerichte zubereiten ohne Schnickschnack und die Produkte möglichst aus nächster Nähe beziehen, ist mir wichtig. Eine leichte Küche mit guten Fetten (z. B. Olivenöl) ist heute gefragt. Vorgefertigte und tiefgefrorene Gerichte sind out. Waren sie jemals in?

Roland Pierroz, Hotel Rosalp/Restaurant Pierroz, Verbier VS:

Ich kenne keine Kompromisse. Ich verwende immer nur die besten Produkte. Ich brauche viel Geflügel (Pouarden, Wachteln, Tauben, Gänse) und natürlich auch Fisch. Schon immer legte ich viel Wert auf eine ausgewogene und gesunde Frischküche mit viel Gemüse. Seit Jahren versuche ich, mit möglichst wenig Fett zu kochen.

Hilda Veraguth, Restaurant Da Veraguth Carnetg, Sagogn GR:

In unserem Restaurant liegt vor allem die regionale Küche im Trend. Zum Beispiel servieren wir regionale Beilagen zu einem exotischen Fisch. Es wird immer mehr Fisch als Hauptgericht verlangt. Am Stück gebratenes und am Tisch tranchiertes Fleisch wird ebenfalls immer beliebter. Heute wird vermehrt darauf geachtet,

dass man leichte Gerichte serviert, die auch gut verdaulich sind. Die schweren Sachen gehören der Vergangenheit an.

Auch die vegetarische Küche erfreut sich grosser Beliebtheit. Leichte Nachspeisen - mit Yoghurt oder Quark zubereitet - liegen hoch im Kurs.

Mathieu Zevenhuizen, Küchenchef, Hotel International, Basel:

Künftig wird es drei Kategorien von Produkten geben, welche die Restauration generell beeinflussen werden: Erstens die fertigen Produkte. Zweitens die halbfertigen Produkte, die kurz vor dem Servieren fertig gekocht werden. Drittens die Rohprodukte, die von Anfang an zubereitet werden müssen.

Rolf Böhi, Restaurant-Taverne zum Schiff, Berlingen:

Der Trend in unserem Restaurant geht einerseits hin zu Fischgerichten mit Produkten aus dem Bodensee und andererseits zu Kaninchen, Lamm und Ente. Grosser Wert wird auf biologische Gemüsebeilagen mit Herkunftsbezeichnung gelegt. Die meistverkauften Fische sind Felchen und Egli sowie die Kombination von verschiedenen Fischarten.

Beim Schlachtfleisch (Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch) war ein Nachfragerückgang zu beobachten. Ausnahme: das bei Touristen äusserst beliebte Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch).

Urs Bangerter, Hotel Bethanien, Davos Platz:

Heute besteht ein grosses Bedürfnis nach einfachen und dauerhaften Produkten, nach Ehrlichkeit und Echtheit. Auch eine gesicherte Herkunft der Produkte - Gem-