

Fleisch – perfekt garen bei Niedertemperatur

## Praktische Tipps für jedermann

Das Garen bei Niedertemperatur gehört inzwischen zu den Standardmethoden der schonenden Fleischzubereitung und hat sich breit etabliert.

In ihrem neuen Buch zum Thema versammelt Erfolgsautorin Annemarie Wildeisen ihre schönsten Klassiker, zeitgemäss aufgefrischt nach den letzten Erkenntnissen der Niedertemperatur-Garmethode.

Dazu kommen viele neue Rezepte, die sich sowohl für die Alltagsküche wie auch für Gäste eignen. Perfektes und unkompliziertes Fleischgaren nach der bewährten Art von Annemarie Wildeisen. Mit vielen praktischen Tipps, Varianten und Rezepten für passende Saucen.

Die in Bern lebende Journalistin ist die Gründerin und Chefredaktorin der bekannten Schweizer Kochzeitschrift «Annemarie Wildeisen's Kochen». **AT Verlag**



### Fleisch – perfekt garen bei Niedertemperatur

Von Annemarie Wildeisen  
Fotos: Andreas Fahrni  
Styling: Florina Manz

ISBN: 978-3-03800-930-6  
208 Seiten, gebunden  
Format 18 cm x 24,5 cm  
1. Auflage 2016

AT Verlag, Aarau und München  
www.at-verlag.ch

Fr. 34.90, 35% Wiederverkäufer-Rabatt

Anno dazumal

## Ein Bankett für 21 000 Gäste

Vor 116 Jahren fand das mutmasslich grösste Bankett aller Zeiten statt.

Schon unsere Ahnen waren zu Höchstleistungen fähig. Im Zusammenhang mit der Weltausstellung in Paris wurden sämtliche französischen Bürgermeister zu einem Essen mit fantastischen Dimensionen eingeladen. Gemäss Recherchen der Zeitschrift «Le Menu» wur-

den unter anderem 3000 kg Rindsfilet, 2500 Poularden, 2430 Fasane, 2000 kg Lachs und 50 000 Flaschen Wein serviert. 4800 Köche und Kellner standen im Einsatz. Diese Zahlen sind umso beeindruckender, wenn man bedenkt, dass die Küchen- und Logistikinfrastruktur damals noch weit vom heutigen Niveau entfernt war. Immerhin darf angenommen werden, dass zu dieser Zeit die Hygienekontrollen noch etwas lascher waren. **ew**

Gastro-Grosshandel

## Mehr Frischfleisch abgesetzt

Die Schweizer Gastronomen und Firmen haben von Oktober 2015 bis September 2016 mehr Frischfleisch über den Liefer- und Abholgrosshandel bezogen. Je nach Fleischsorte fiel die Entwicklung aber unterschiedlich aus.

Insgesamt wurden in diesen 12 Monaten 10 952 Tonnen Fleisch an Gastronomie und Firmen abgesetzt, wie der BLW-Fachbereich Marktbeobachtung im aktuellen Marktbericht

Fleisch mitteilt. Das sind 2,1 Prozent mehr als in der Vorjahresperiode. Am stärksten entwickelte sich Rindfleisch mit einem Plus von 272 Tonnen oder 8,3 Prozent auf 3560 Tonnen. Dies entspricht einer neuen Rekordmenge. Mit 7,1 Prozent Zunahme entwickelte sich auch die Poulet-Menge positiv. Davon wurden 1450 Tonnen abgesetzt. Nach wie vor am meisten verkauft wird im Liefer- und Abholgrosshandel Schweinefleisch. Die 3826 Tonnen sind allerdings ein Rückgang von 4,8 Prozent. **lid**

«Luksus hot døg» im Zürcher Weihnachtsdorf

## Eine Fastfood-Prise Luxus

Qualität hat ihren Preis. Trotzdem staunt der hungrige Weihnachtsmarkt-Bummler beim Angebot eines 250-fränkigen Hotdogs nicht schlecht.

Die einen reagieren neugierig und möchten wissen, was genau drinsteckt. Die anderen sind empört und sehen im Luxus-Hotdog bereits Anzeichen vom kulinarischen Untergang der Gesellschaft.

Die Macher der Firma danishluxuryfoods.com, die auch den Streetfood-Stand «Heissihønd» betreibt, sind fasziniert von der Idee, für viele Menschen unerschwingliche Speisen auf die Strasse zu bringen. Mit ihrer aussergewöhnlichen Idee möchten sie aber auch auf den Verein Mütter ohne Grenzen und den Schweizerischen Verband für alleinerziehende Mütter und Väter hinweisen. Ein Teil des Erlöses geht

zu deren Gunsten. Aber wie kann ein Hotdog denn 250 Franken kosten? «Indem wir nur die besten Zutaten verwenden», erklärt Robin Deb Jensen von danishluxuryfoods.com, «anstatt Schweinefleisch wird für die Wurst Kobe-Beef verwendet. Verfeinert wird der Snack mit dem teuersten Trüffel der Welt, dem weissen Albatruffel, und Cristal-Roederer-Champagner.» Wer aber einen solchen Edel-Hotdog bestellt, muss gute 40 Minuten warten. Frische ist das höchste Gebot, und so wird der Snack bei der Metzgerei Felder in Wettingen stets frisch produziert und angeliefert. Bei Heissihønd kommt aber auch der bescheidene Kunde zum Zug: So gibt es das «Scheisserchen» für sechs, den Klassischen für zehn, den «Massiven» mit Wyburewurst im Paillasse-Brot für 15 oder den limitierten Weihnachts-Hotdog «Jul» für 24 Franken. **be**

Zu verkaufen

## Das Nose-to-Tail-Poster

Die Bloggerin Nicole Hasler möchte die Hobbyköche zu einem ganzheitlichen Fleischgenuss von Kopf bis Schwanz inspirieren.

Ein Rind besteht aus mehr als Filet und Entrecôte ... Moment, wo finde ich diese Stücke am Tier überhaupt? Und womit koche ich Schmorgerichte? Wie heissen die internationalen Steaks für den Grill? Sind Innereien wirklich zum Fürchten, oder gibt es mit Ochsenbacken, Onglet und Co. nicht auch viele spannende Delikatessen, die ich bisher grosszügig übersehen habe?

Das in Zusammenarbeit mit der Grafikerin Beatrice Geisser gestal-

tete Küchenposter soll beim Einkauf wie auch beim Kochen unterstützend wirken. Nicole besitzt mehr Kochbücher als Schuhe und Handtaschen. Das kommt nicht von ungefähr, denn sie kocht fürs Leben gerne, oft und ausgiebig. Ihre grosse Leidenschaft gilt den Innereien.

Seit 2014 betreibt sie den Blog «zum Fressn gern» – ein kulinarisches Tagebuch, in dem sie ihre Überzeugung und ihre besten Rezepte dokumentiert. Dieses Projekt ist in Zusammenarbeit mit Bio Suisse entstanden.

Das Poster im Format A1 lässt sich für 25 Franken (exkl. Verpackung und Porto) unter mail@zumfressngern.ch bestellen.

[www.zumfressngern.ch](http://www.zumfressngern.ch)



Nicole Hasler setzt sich für die vollständige Verwertung der Tiere ein. (Bilder zVg)