

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

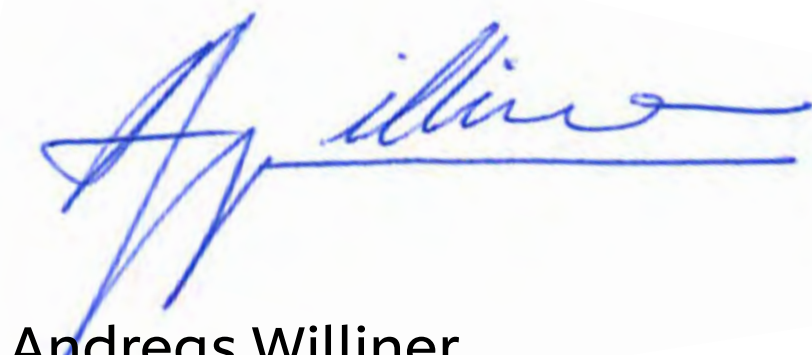
TOP THEMEN

-  Streetfood trifft Haute Cuisine
-  Frische Vielfalt: Salate & Sandwiches
-  Unsere Nationalwurst: Die Cervelat





Liebe Köchinnen und Köche,
Streetfood – die meisten denken dabei an unkompliziertes Essen für unterwegs, an Food Festivals oder an schnelle Speisen direkt aus dem Foodtruck. Doch die Wurzeln dieser Esskultur reichen weit zurück, bis in die Antike. Über die Jahrhunderte hinweg wurde Streetfood immer wieder neu interpretiert und weiterentwickelt, sodass heute die Grenzen zwischen einfacher Küche und Fine Dining zunehmend verschwinden. Neben hochwertigen Zutaten, ausgefallenen Kombinationen oder dem Zusammenspiel verschiedener Küchen, ist es die Präsentation von Gerichten, die den Trend „Streetfood Couture“ zeichnet. Dabei ist die Auswahl des Geschirrs ein Teil des kulinarischen Erlebnisses und relevanter denn je. Aus diesem Grund haben wir das Geschirr für unsere Sommergerichte selbst gestaltet – handgefertigte Keramik, die den Gerichten nicht nur eine Bühne bietet, sondern das Erlebnis vervollständigt. Mehr über die Herstellung, Techniken und die kreativen Möglichkeiten, die hinter unserem einzigartigen Keramikgeschirr stecken, sind in unserer Reportage zusammengefasst. Passend zur warmen Jahreszeit präsentieren wir zudem frische Salatkreationen und zeigen, wie das Sandwich – ein klassisches Streetfood-Element – mit neuen Zutaten und Ideen überraschend inszeniert werden kann. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf ein Schweizer Original: die Cervelat. Die Wurst ist nicht nur unverzichtbar in der Sommerzeit, sondern auch ein kulinarisches Symbol für den 1. August.



Andreas Willner
Edg. dipl. Küchenchef,
Leiter der Culinary Fachberatung



3

**FUTURE MENUS TREND –
STREETFOOD COUTURE**

Streetfood trifft Spitzenküche



9

**SALATE –
SOMMERLICHE INSPIRATION**

Von Vollwert bis Pasta



4

**STREETFOOD –
EVOLUTION**

Esskultur im Wandel



7

**KERAMIK –
REPORTAGE**

Traditionelles Handwerk für moderne Gastronomie



13

**MAYONNAISE –
OHNE SAUCE KEIN VERGNÜGEN**

Kulinarische Vielfalt auf einer Brotscheibe



17

**1. AUGUST –
UNSERE CERVELAT**

Ein Stück Schweizer Kulturerbe

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind für 10 Personen.

STREETFOOD

ZUGÄNGLICHER LUXUS, DEN MAN SCHMECKEN,
SEHEN UND ERLEBEN KANN.

Was einst als einfache Mahlzeit für unterwegs galt, hat sich zu einer kulinarischen Bewegung mit Stil entwickelt: **STREETFOOD COUTURE** vereint die lockere Atmosphäre des Streetfoods mit der Raffinesse von Fine Dining. Eine kulinarische Revolution, die Geschmack, Qualität und Erlebnis neu definiert. Doch was genau bedeutet der **FUTURE MENUS** Trend für die Schweiz?

Von **SNHELL & EINFACH** zu *genussvoll & exklusiv*

Streetfood war einst Synonym für günstiges, oft ungesundes Fast Food, serviert in einfachen Locations. Heute entstehen aus kleinen Foodtrucks und improvisierten Ständen gastronomische Hotspots mit kreativen Konzepten und gesunden, durchdachten Speisen.

KLASSIKER *neu gedacht*

Burger, Pommes, Sushi und Sandwiches gehören nach wie vor zu den Top Dishes, doch die Ansprüche sind gestiegen. Gäste suchen nach mehr – nach exklusiven Genüssen und spannenden Erlebnissen. So haben es die Klassiker der Strasse neu interpretiert in die gehobene Gastronomie geschafft.

MEHR ALS *Geschmack*

Ein durchdachtes Gesamterlebnis ist mindestens genauso wichtig wie der Geschmack. Vom stimmungsvollen Interieur bis hin zum sorgfältig ausgewählten Geschirr – jedes Detail trägt zur Inszenierung bei. Es entsteht ein Ort, an dem sich Genuss und gehobene Gastronomie harmonisch vereinen.

Couture

DIESER TREND IST

- + für Entdecker neuer Geschmackserlebnisse
- + für Geniesser hochwertiger, innovativer Speisen
- + für Kreative, die bewährte Gerichte neu inszenieren
- + für Puristen, die Einfaches perfektionieren
- + für alle, die lockeren Genuss mit Stil suchen

 Entdecke jetzt
die Küchentrends
von morgen!



STREET FOOD EVOLUTION

VON RÖMISCHEN GARKÜCHEN BIS ZUM FOODTRUCK: DIE ZEITLOSE GESCHICHTE DES STREETFOODS

MITTELALTER

500 – 1500

Im mittelalterlichen Europa entwickelte sich eine lebhaft **Strassenessenskultur** auf Märkten und bei Festen. Typische Angebote waren **Pasteten, gebratenes Fleisch und Brot**. In den städtischen Zentren Asiens, besonders in China, etablierten sich bereits komplexe Strassenküchen mit **Nudelgerichten, Dim-Sum** und gedämpften Speisen.



800 v. CHR. – 500 n. CHR.

ANTIKE

Die Geschichte des **Streetfoods** reicht bis in die Antike zurück: Im antiken Rom gab es bereits die sogenannten „**Thermopolia**“, kleine Strassenküchen, die vorwiegend **Getreidebrei, gewürzte Linsensuppen** und **deftige Eintöpfe** anboten. Diese waren besonders bei der ärmeren Bevölkerung beliebt, da viele kleine Wohnungen keine eigenen Kochmöglichkeiten hatten.

ca. 1500 – 1750

FRÜHE KOLONIALZEIT

Die Kolonialzeit prägte die **Streetfood-Kultur** nachhaltig: Zunächst durch den Austausch einzelner Zutaten – wie die **Kartoffel**, die von Südamerika nach Europa kam und als frittierte Stäbchen zu unseren heutigen **Pommes frites** wurden.

1789 – 1799

FRANZÖSISCHE REVOLUTION

Das erste „Restaurant“ eröffnete 1765 in Paris, als **Monsieur Boulanger** in der Rue des Poulies **stärkende Brühen – sogenannte „Restaurants“** – in gediegener Atmosphäre servierte. Den entscheidenden Schritt zum modernen Restaurantkonzept machte jedoch **Antoine Beauvilliers** 1782 mit Eröffnung der ...

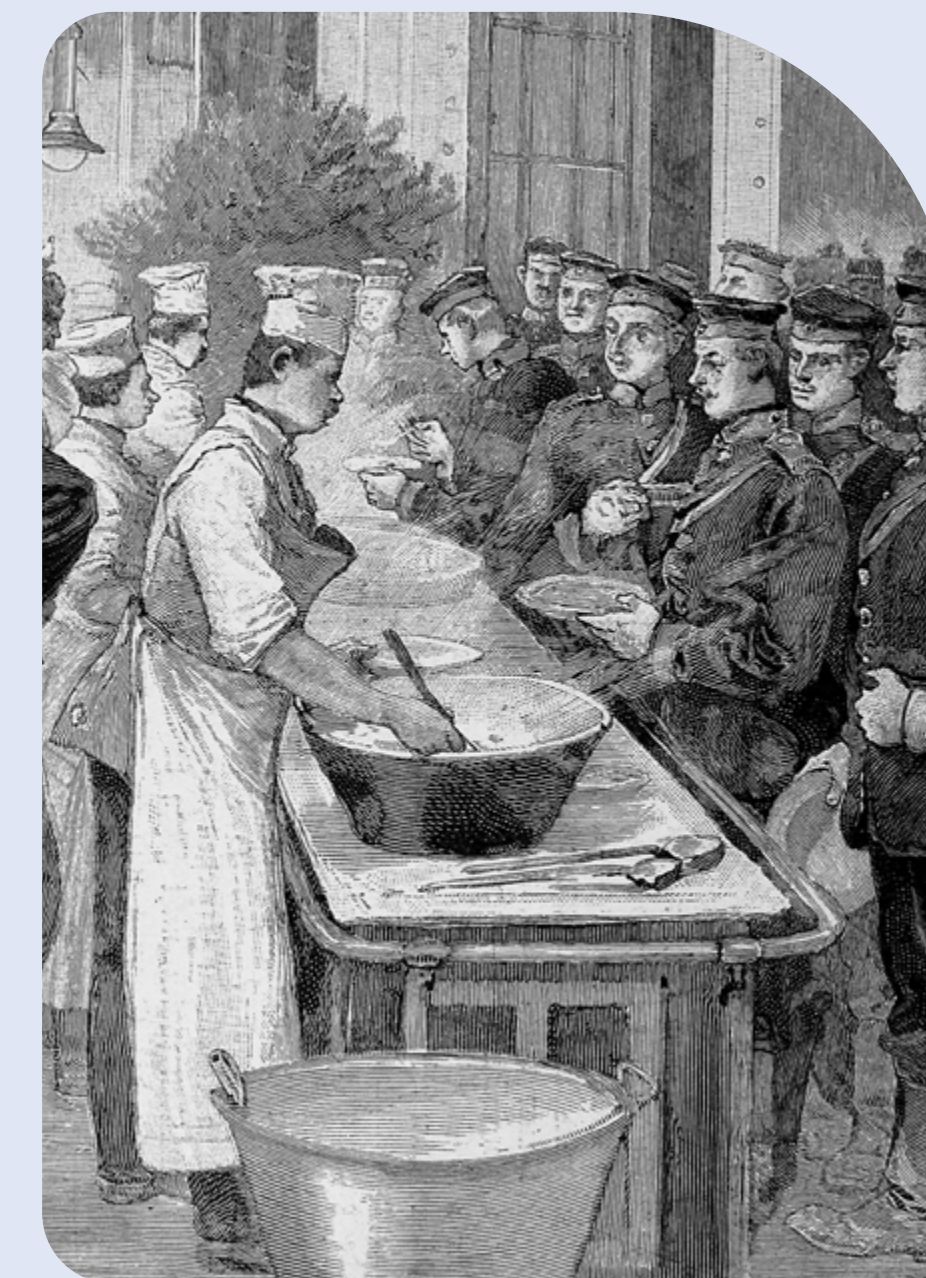
... „LA GRANDE TAVERNE DE LONDRES“:

- Separate Tische für die Gäste statt einer gemeinsamen Tafel
- Eine gehobene Atmosphäre mit feinem Geschirr und Tischdecken
- Flexible Essenszeiten statt fester Mahlzeiten



ca. 1750 – 1960

SPÄTE KOLONIALZEIT



Später entstanden durch die Verschmelzung verschiedener Küchen neue Gerichte wie das **vietnamesische Bánh Mì**, bei dem französische Bäckereitradition auf lokale Geschmäcker traf. Diese **Fusionsküche**, oft aus der Notwendigkeit geboren, europäische Gerichte zu adaptieren, entwickelte sich zu eigenständigen kulinarischen Traditionen.

Marie-Antoine Carême (1784-1833) war einer der bedeutendsten Köche seiner Zeit, der wesentlich zur Ausprägung der klassischen französischen Küche beigetragen hat.

Bildquellen:
1. <https://archive.org/details/lartducuisinier01beau/page/n1/mode/2up>
2. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:M-A-Careme.jpg>
Bibliothèque Sainte-Geneviève

1980 – 1990

FAST-FOOD-REVOLUTION

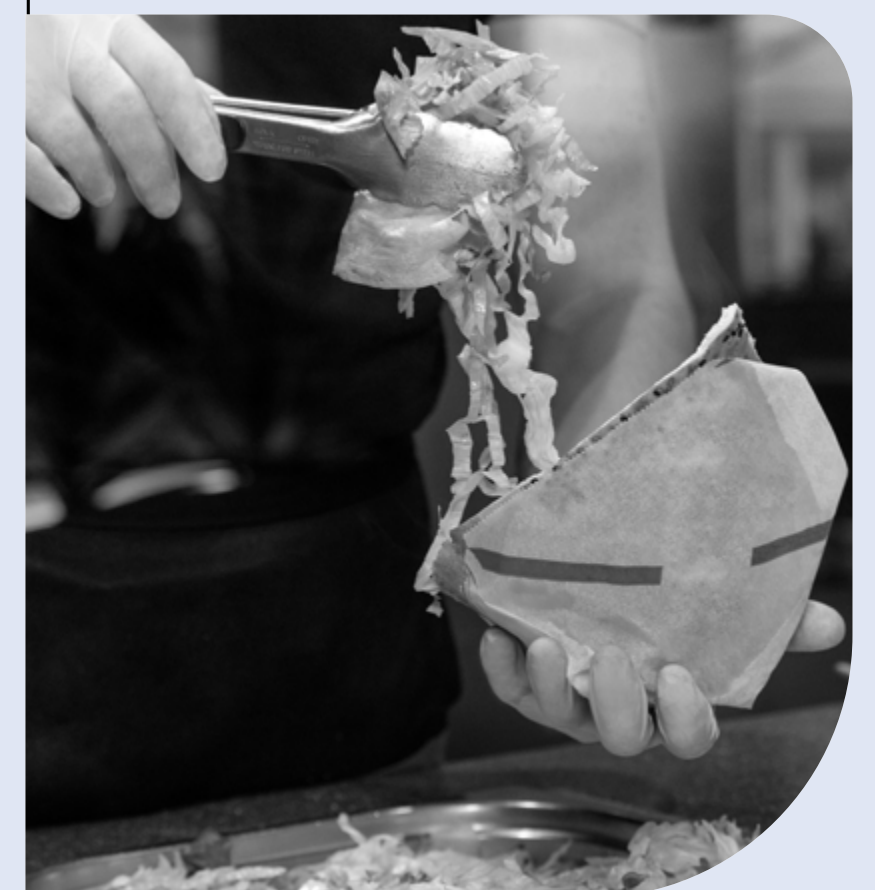
Mit dem **Döner Kebab** kam ein neuer Star der Streetfood-Szene in die Schweiz, der schnell zum beliebten Imbiss wurde. Parallel etablierten sich **Gourmet-Burger** mit Schweizer Premium-Zutaten, während **Sushi** bewies, dass auch raffinierte Küche auf der Strasse funktioniert.



1960 – 1970

MEDITERRANE WENDE

Die Schweizer Käseklassiker **Raclette** und **Fondue**, wie auch die **Bratwurst** fanden ihren Weg auf die Strasse – besonders bei Festen und Wintermärkten. Mit der Einwanderungswelle italienischer Gastarbeiter hielt auch die **Pizza** Einzug in die **Schweizer Streetfood-Kultur**.



2000 – HEUTE DAS FUSION-ZEITALTER

Foodtrucks prägen als mobile Restaurants die urbane Streetfood-Kultur. Sie servieren innovative **Fusion-Gerichte, Poké Bowls** und **vegane Kreationen**. Besonders in den Städten Zürich und Basel entwickelte sich eine vielfältige Szene, die auf Festivals und Märkten die moderne, multikulturelle Schweizer Küche repräsentiert.



Tobias Rademacher on unsplash

DIE IKONE

DIE BURGER-REVOLUTION

Als McDonald's 1976 in Genf eröffnete, traf das Konzept schneller Speisen auf Skepsis, da die Schweizer Esskultur für Qualität und Gemütlichkeit steht. Ursprünglich sollte das erste Restaurant an der Bahnhofstrasse in Zürich eröffnet werden, doch aufgrund von Protesten in der Stadtbevölkerung entschied sich der Konzern zunächst für Genf. Erst drei Jahre später öffnete eine Filiale in Zürich – die jedoch durch einen Brand zerstört wurde. Heute gehört der Cheeseburger zu den beliebtesten Take-Away-Gerichten der Schweiz und belegt hinter der Pizza Margherita Platz zwei. In 17 Kantonen zählt er zu den drei gefragtesten oder am stärksten wachsenden Gerichten.

Die weltweite Popularität von McDonald's spiegelt sich auch im sogenannten Big-Mac-Index wider, den das Wirtschaftsmagazin „The Economist“ 1986 einführte. Der Index vergleicht die Inlandskaufkraft verschiedener Länder anhand des Preises eines Big Macs und zeigt, wie die globalisierte Wirtschaft durch ein einfaches Fast-Food-Produkt messbar wird. Da der Big Mac weltweit nach identischen Standards hergestellt wird, ermöglicht er präzise Vergleiche zwischen den Währungen.

spannend interpretiert

FAST FOOD WIRD FINE DINING

Vom Klischee qualitativ schlechter Zutaten befreit, hat der Burger längst seinen Sprung in die gehobene Gastronomie geschafft. Dabei werden klassische Zutaten gegen hochwertige, regionale Lebensmittel ausgetauscht und besondere Zubereitungsmöglichkeiten verwendet. Auch bei der Präsentation sind keine Grenzen gesetzt und es gilt: umso kreativer, desto spannender!



Beef-Chorizo Burger mit Hummer

Burger:

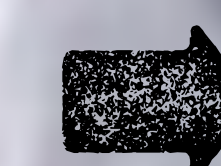
- 300 g Chorizo
- 900 g Rindshuft
- 15 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
- 20 g **Knorr Professional Mise en Place Knoblauch**
- 30 ml **Oliogastro Bratcrème**

Rouille:

- 200 g **Hellmann's REAL**
- 100 g **Knorr Professional Stocki Kartoffelstock**, zubereitet
- 1 g Safran
- 30 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
- Salz und Pfeffer

Anrichten:

- 10 Stück Croissant Bun
- 150 g **Hellmann's REAL**
- 300 g Portulak
- 400 g Hummerfleisch, gekocht
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer
- 20 g Sakura-Sprossen



Zu den
vollständigen
Rezepten

ASIATISCHE LEGENDE

SUSHI: VOM GEFÜRCHTETEN EXOTEN ZUM BESTSELLER

Nori oder Wasabi galten in der Schweiz lange als exotisch und ungewohnt. Mit der Globalisierung und dem internationalen Handel wurde jedoch die Verfügbarkeit von frischem Fisch und speziellen Gewürzen immer einfacher. Dennoch war der Einstieg von Sushi in die Schweizer Küche nicht ohne Hürden. Die Skepsis gegenüber rohem Fisch war gross, und das Bundesamt für Gesundheit warnte anfänglich vor möglichen Risiken.

In den 1990er Jahren eröffneten die ersten Sushi-Restaurants in der Schweiz, die sich vor allem in den Städten etablierten. Diese Lokale waren exklusiv und hochpreisig, was Sushi zu einer Luxus-Spezialität machte. Erst in den 2010er Jahren wurde Sushi massentauglich und schliesslich sogar in Supermärkten angeboten. Heute gehört es zu den beliebtesten Gerichten, besonders in der Romandie: Mit 53 Prozent führt Sushi dort die Liste der Bestellungen an und spiegelt damit die Begeisterung für die fernöstliche Küche wider.

neu definiert

EIN NEUES SUSHI-ERLEBNIS:
HOCHWERTIGE ZUTATEN UND
GEWAGTE KOMBINATIONEN.

Lachs Sashimi mit Yuzu-Mayonnaise, Rettich und Shiso

Shiso-Blatt:

10 Stück Shiso

Yuzu-Mayonnaise:

250 g **Knorr Professional
Mayonnaise du Patron**
3 cl Yuzu
2 cl Mirin
Salz und Pfeffer

Sashimi:

200 g Rettich
2 dl **Hellmann's
Vinaigrette Citrus**
500 g Lachsfilet
50 g Sakura-Sprossen
100 g Lachsrogen

Rinds-Carpaccio Asia-Style

Okonomiyaki Sauce:

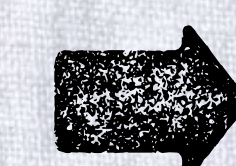
250 g **Hellmann's
Tomato Ketchup**
50 g Zucker
1.5 dl Austernsauce
1 dl Worcestershire-Sauce

Mirin-Kaltsauce:

200 g **Hellmann's REAL**
50 g Speck
30 g Pflaumen
Salz und Pfeffer

Carpaccio:

25 g Sesamsamen
10 g Hanfsamen
5 g Chiliflocken
1 Stück Mandarinenzeste
600 g Rindsfilet
2 dl **Hellmann's Vinaigrette
Sesam Soja**
30 g Shiso



Zu den
vollständigen
Rezepten



„Bei der Erstellung von Keramik gibt es viele Schritte, die von aussen nicht sichtbar sind. So ist zum Beispiel das Entwickeln einer Glasur ziemlich aufwendig. Tonart, Brenntemperatur und Glasur-inhalte beeinflussen das Endergebnis. Bis ein Teller auf den Tisch kommt, sind mindestens 10 Arbeitsschritte nötig. Ich liebe aber jeden Einzelnen, denn es ist immer wieder spannend und macht dieses Handwerk aus.“

Michaela Giger
www.maelia-keramik.ch

HANDWERK & Leidenschaft

VOM TELLER BIS ZUM FERTIGEN GERICHT



In Michaelas Atelier stellt sie selbst Gebrauchs-keramik her und gibt ihr Wissen auch bei Töpferkursen weiter.

In der Küche zählt jede Kleinigkeit – die passende Kombination von Aromen, ein ausgewogenes Verhältnis der Komponenten, aber auch eine ansprechende Präsentation des Gerichts. Alle Details tragen dazu bei, dass Essen nicht nur schmeckt, sondern zu einem Erlebnis wird. Es heisst schliesslich nicht umsonst: Das Auge isst mit!

Für die Recherchearbeit dieser Ausgabe sind wir als Fachberatung den Ursprüngen des Trends Streetfood Couture auf den Grund gegangen und schnell wurde klar: Essen ist heutzutage ein Erlebnis, die Gäste wollen eine Geschichte hören und das Handwerk wird mehr denn je geschätzt! So haben wir uns entschieden, der „Bühne unserer kulinarischen

Kreationen“ – dem Geschirr – eine besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Denn es ist nicht nur der Teller, der die Speisen trägt, sondern auch ein entscheidender Teil des Gesamtpakets.

Um die Verbindung von Kulinarik und Kunst zu vertiefen, haben wir uns mit der Keramikerin Michaela Giger zusammengetan. Ihre Leidenschaft fürs Töpfern begann ursprünglich durch das Gärtnern, als sie eigene Pflanztöpfe herstellen wollte. Nach einem Kurs 2021 liess sie das Handwerk nicht mehr los und machte es zur Berufung. Heute fertigt sie unter dem Label „MAELIA“ einzigartige Keramikstücke an und absolviert eine Vollzeitausbildung als Keramikerin EFZ. Für Michaela war es ebenso spannend, in die Welt der Gastronomie einzutauchen, wie für uns, mehr über ihr Handwerk zu lernen: „Der Austausch mit euch Gastronomen ist spannend. Dass momentan vor allem organische und immer wieder andere Formen gefragt sind, macht es so besonders! Denn solche Anforderungen kann nur das Handwerk erfüllen.“

Keramik wird aus Ton hergestellt. In der Gebrauchskeramik unterscheidet man vor allem zwischen Steinzeug, Steingut oder Porzellan. Steinzeug und Porzellan sind besonders widerstands-

fähig, da sie bei hohen Temperaturen gebrannt werden und dadurch wasserundurchlässig sind. Ton ist in seiner natürlichen Form plastisch und kann durch verschiedene Techniken in gewünschte Formen gebracht werden. Michaela arbeitet in ihrem Atelier fast ausschliesslich mit Steinzeug-Ton. Dieses Material muss nicht zwingend glasiert werden und ist durch seine natürliche Beigefärbung erkennbar. Steingut hingegen, oft für weisse Keramiken verwendet, benötigt immer eine Glasur, um wasserdicht zu sein. Wie auch in der Küche, gibt es im Keramikhandwerk verschiedene Techniken. So haben wir zunächst mit dem Handaufbau gestartet und eigene Formen kreiert, wobei es hier fast keine Grenzen gibt.

Ton ist in seiner natürlichen Form plastisch und kann durch verschiedenste Techniken beliebig geformt werden.



Steinzeug muss nicht zwingend glasiert werden und ist durch seine natürliche Beigefärbung erkennbar.



Bei der Plattentechnik wird der Ton ausgewallt, zugeschnitten und in oder über eine Form gelegt.

Möchte man rundere Formen und eine schöne Tiefe, ist die Plattentechnik für den Anfang perfekt geeignet. Der Ton wird ausgewallt und entsprechend zugeschnitten. Danach kann er in oder über eine Form gelegt werden. Sobald der Ton antrocknet, nimmt er die entsprechende Form an. Für organischere Teller formt man die Tellerfahne einfach von Hand.

Für gleichmässig schöne und runde Formen eignet sich die Drehscheibe perfekt. Hier haben wir etwa 500 g Ton mit einer speziellen Knettechnik vorbereitet und ihn dann auf der Töpferscheibe platziert. Unser Ziel ist das Erstellen einer Schale. Zuerst muss der Tonklumpen auf der schnell rotierenden Scheibe zentriert werden. Dies erfordert einiges an Übung und eine ruhige Hand.

Läuft der Ton einmal schön rund und eiert nicht mehr, kann die Formgebung beginnen. Durch gezielten Druck mit Händen und Fingern, ziehen wir den Ton hoch. So wird die Wanddicke verringert. Danach können wir mit der Rundung der Schale beginnen.

Eine besondere Herausforderung dabei ist, die richtige Balance zwischen Stabilität und Flexibilität zu finden, so dass die Schale nicht ungleichmässig wird oder sogar in sich zusammenfällt.

In einem zweiten Schritt, wenn das Stück etwas angetrocknet ist (meist am Folgetag), wird ihm noch ein schöner Fuss abgedreht. Danach ist der Formprozess abgeschlossen. Das Stück wird nun an der Luft getrocknet. Dies dauert je nach Grösse, Dicke und Aussentemperatur einige Stunden bis mehrere

Tage. Doch damit ist der Prozess noch nicht abgeschlossen. Das getrocknete Gefäss wird nach dem Trocknen gebrannt bei 1000 °C.

Nach dem vollständigen Abkühlen wird die Glasur, bestehend aus feinen mineralischen Rohstoffen, aufgetragen. Und dann erfolgt ein weiterer Brennvorgang: der Glasurbrand. Bei einer Hitze von bis zu 1300 °C verschmelzen die Glasurbestandteile und verbinden sich mit dem Keramikstück. Die Schale ist nun fertig.

Abschliessend können wir sagen, dass es besonders zu Anfang etwas Zeit brauchte, um ein Gefühl für das Handwerk zu entwickeln. Doch mit jeder Runde wurden wir schneller und präziser, die Ideen waren grenzenlos und es machte Spass verschiedene

Handwerk, Kreativität und Leidenschaft – Werte, die in der Gastronomie genauso entscheidend sind wie in der Töpferei.

Teller zu entwickeln. Dank der professionellen Unterstützung von Michaela konnten wir an nur einem Tag über 30 einzigartige Teller formen – ein Erlebnis, das uns nicht nur forderte, sondern auch inspirierte.

In dieser Ausgabe haben wir alle Gerichte auf unseren selbst gefertigten Tellern angerichtet. Sie verkörpern die Verbindung von Handwerk, Kreativität und Leidenschaft – Werte, die in der Gastronomie genauso entscheidend sind wie in der Töpferei.



Die Drehscheibe eignet sich am besten für runde und gleichmässige Formen. Es ist die Technik, die wohl am meisten Übung braucht.



Nach dem ersten Brand folgt die Glasur. Verschiedene Auftragetechniken wie Tauchen, Übergiessen, Aufsprühen oder Aufpinseln werden angewendet.



EINE COOLE SACHE – Sommer-Salate

Salate sind der Inbegriff sommerlicher Leichtigkeit. Bunte Zutaten, kreativ kombiniert und stilvoll angerichtet. Bei der Auswahl der Komponenten sind keine Grenzen gesetzt – sei es bei der Basis, dem Dressing oder auch bei der Garnitur.

Pasta-Salate

WENN DIE TAGE HEISS SIND, SOLL DAS ESSEN LEICHT SEIN – ABER TROTZDEM SATT MACHEN. PASTA BRINGT DEN URLAUBSFLAIR DIREKT AUF DEN TELLER! ALS GRILL-BEILAGE ODER IM HAUPTGANG IST PASTA AUCH KALT BEI GROSS UND KLEIN SEHR BELIEBT.

Mediterraner Gnocchetti-Sardi-Salat mit frittiertem Basilikum



- 500 g **Knorr Professional Gnocchetti Sardi**
- 600 g Cherry Tomaten
- 10 g Chilischoten
- 5 dl **Knorr Professional Italian Dressing**
- 100 g **Chirat Schwarze Oliven, ohne Stein**
- 20 g **Knorr Professional Mise en Place Knoblauch**
- Anrichten: 50 g **Chirat Kapern**
- 150 g Basilikum

Penne-Salat mit pochierter Pouletbrust, Speck und Trauben

Pouletbrust:
800 g Pouletbrust
2 l **Knorr Professional Hühner Bouillon Paste**, zubereitet

Pastasalat:
500 g **Knorr Professional Penne Rigate**
5 dl **Knorr Professional French Dressing Mild**
200 g Zwiebeln
100 g Crème fraîche
20 g **Knorr Professional Mise en Place Knoblauch**
50 g Sbrinz
Anrichten:
200 g Speck
250 g Trauben
100 g Brunnenkresse
5 g Pfeffer



NATÜRLICH GUT

Getreide als Basis

GETREIDE PUNKTET MIT WERTVOLLEN NÄHRSTOFFEN UND VIELSEITIGEN EINSATZMÖGLICHKEITEN. DIE ENERGIELIEFERANTEN SÄTTIGEN NACHHALTIG UND SIND PERFEKT FÜR LEICHTE SOMMERGERICHTE.

Freekeh
Eine ausgezeichnete Manganquelle und liefert pro 100 Gramm 70% der empfohlenen Tagesmenge.

Emmer
Zusammen mit Einkorn eine der ältesten kultivierten Getreidearten.

Ebly
Ein vorgekochter Weichweizen, der auch als Zartweizen bezeichnet wird.

Buchweizen
Ein glutenfreies Knöterichgewächs, das mit Amaranth und Quinoa zu den Pseudogetreiden zählt.

1 Würziger Freekeh-Salat mit Bratçäs und Feigen

600 g Freekeh
20 g Ras-el-Hanout
1.5 l **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
300 g Rucola
5 dl **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
20 g Schwarzkümmel
800 g Bratkäse, in Scheiben
5 g Pfeffer
10 Stück Feigen
60 g Pfefferminze

Zubereitung:

- Freekeh und Ras-el-Hanout trocken rösten bis es duftet
- Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze garen
- Abkühlen lassen und mit Rucola mischen
- Mit Vinaigrette und Schwarzkümmel anmachen
- Bratkäse sautieren und mit etwas Pfeffer würzen
- Alle Zutaten gefällig anrichten
- Mit Minze garnieren und restliche Vinaigrette dazu servieren

3 Ebly-Gurkensalat mit Buttermilch-Dressing und wildem Broccoli

Dressing:
3 dl **Knorr Professional French Dressing Mild**
1 dl Buttermilch
100 g Joghurt, nature
10 g frischer Dill
Salz und Pfeffer

Salat:
400 g Ebly
2 l **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
250 g Salatgurken
250 g Snack Gurke
250 g Landgurken
300 g Wilder Broccoli
5 g Pfeffer

Zubereitung:

Dressing:

- Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Salat:

- Ebly in der Gemüse Bouillon weichkochen und abkühlen lassen
- Die verschiedenen Gurkensorten in gewünschte Form schneiden
- Mit etwas Dressing anmachen
- Alle Zutaten zu einem Salat gefällig anrichten
- Mit etwas Dressing napieren
- Mit Pfeffer garnieren

2 Emmer-Salat mit Bohnen und Erbsen auf Brigelser Geiss-Frischkäse

400 g Emmer
3 l **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
100 g Erbsen
200 g Edamame
100 g **Chirat Soissonsbohnen**
3 dl **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Emmer in Bouillon kochen und abkühlen lassen
- Mit den restlichen Zutaten zu einem Salat mischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

- Frischkäse rund auf Teller verteilen
- Mit etwas Olivenöl beträufeln
- Brennnesselblätter frittieren und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen
- Salat gefällig auf den Frischkäse anrichten
- Mit den Brennnesselblättern garnieren

4 Buchweizensalat mit wachswweichem Ei

Salat:
2 l Wasser
10 Btl. Kräutertee
500 g Buchweizen
40 g **Knorr Professional Gemüse Extrakt**
100 g Haselnüsse
40 g Pfefferminze
30 g Koriander
5 dl **Knorr Professional French Dressing mit Kräutern**

Eier:

10 Stück Eier
150 g **Knorr Professional Knorrtsch feine Haferflöckli**
100 g Haselnüsse gerieben
20 g Sesamsamen
10 g **Knorr Professional Aromat**

Zubereitung:

Salat:

- Wasser und Tee ansetzen und 15 Minuten ziehen lassen
- Beutel herausnehmen, Bouillon zugeben und Buchweizen darin garen
- Abschütten und etwas abkühlen lassen
- Haselnüsse grob hacken und dazugeben
- Kräuter und Dressing mixen
- Buchweizen mit etwas Dressing anmachen

Eier:

- Eier wachswweich kochen und schälen
- Knorrtsch, Haselnüsse und Sesamsamen miteinander rösten
- Eier mit etwas Aromat würzen
- Durch die Panierstrasse ziehen und in der Flockenmischung wenden
- Für 30 Sekunden frittieren

Inspiziert von der Vielfalt des Streetfoods prägt **Fusion Kitchen** immer stärker auch die Schweizer Gastronomie. Besonders asiatische Einflüsse bereichern traditionelle Gerichte und eröffnen neue Geschmackskombinationen.

Ein Beispiel ist der klassische Salat, der in der gehobenen Küche mit kreativen Ideen neu interpretiert wird. Wir zeigen anhand von zwei innovativen Kreationen, wie diese Kombination von **Regionalität** und **Exotik** gelingt.

Fusion Kitchen

GENUSS OHNE GRENZEN



Zander-Cake | violetter China-
kohl | Sweet-Chili-Sauce |
Apfel-Kimchi | Thai-Basilikum

Die letzten 5 Jahre war die Asian Fusion Küche unter den Top 10 der beliebtesten Küchen europaweit. Neu zählt aber auch der Schweizer Geschmack sowie Persien, Sri Lanka oder Algerien zu den am schnellsten wachsenden Geschmäckern global. Ob uns dieser Trend ähnlich prägen wird, wie der Einfluss aus dem fernen Osten?

Tonkatsu | Edamame |
Reis | Wasabimayonnaise |
Koriander



**Zu den
Rezepten**

HELLMANN'S: DIE NR. 1 DER WELT*

Lass dich von der **beliebtesten Mayo-Marke der Welt*** überzeugen: Hellmann's begeistert durch konstante Qualität und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Von der Basis-Sauce bis zur kreativen Neu-Interpretation – auf dieses Kaltsaucen-Sortiment verlassen sich Profis weltweit. Stabil in der Hitze, perfekt in kalten Anwendungen und immer zuverlässig im Geschmack.



Die Klassische: Hellmann's Real

- Die weltweite Nr. 1 Mayonnaise Marke*
- Authentischer Mayo-Geschmack seit 1913
- Perfekte Basis für Saucen und Dips, Salate und Dressings

Die Alternative: Hellmann's Vegan

- Laktosefrei & glutenfrei
- Reich an Omega-3 durch 52% Rapsöl
- Ohne Konservierungsstoffe
- Vegan – 100% pflanzenbasiert



Die Geschmackvolle: Mayonnaise à la Française

- Besonders cremige Konsistenz
- Fein abgerundeter Geschmack

Anwendung: direkt servieren zu Klassikern wie Fischknusperli, Pommes frites oder Burgern



Die Alleskönnerin: Mayonnaise du Patron

- Ideal als Basis für eigene Saucenreationen
- Helle Farbe

Anwendung: zur Herstellung eigener Sandwichmassen, Salatsaucen oder Dips



Die Stichfeste: Patronaise

- Extra formstabil und stichfest
- Optimal bei Temperaturschwankungen (Buffeteinsatz)

Anwendung: zum Dressieren und Dekorieren von Fingerfood und Canapés



DIE HELLMANN'S STORY

VOM KLEINEN DELIKATESSENLADEN ZUR MAYONNAISE-DYNASTIE:

Was 1903 mit einem 14-jährigen Lehrling in einem Lebensmittelgeschäft begann, sollte die amerikanische Küche und den globalen Mayonnaise-Konsum für immer verändern. Richard Hellmann, ein junger Mann mit grossen Träumen, folgte seinem Instinkt nach New York, wo das Schicksal ihm nicht nur seine Frau Margaret, sondern auch den Weg zum kulinarischen Erfolg wies: In ihrem gemeinsamen Delikatessenladen in Manhattan perfektionierte das Paar ab 1913 ihre **legendäre Mayonnaise-Rezeptur**. Das **Qualitätsversprechen** – symbolisiert durch die heute **ikonische blaue Schleife** – machte die cremige Sauce zum Verkaufsschlager. Ein bescheidener Laden in Manhattan wurde so zur Geburtsstätte der **heute meistverkauften Mayonnaise weltweit**.



* Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2024

** Quelle: Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung: Bedeutung der Herkunft von Landwirtschaftsprodukten 2023.



OHNE *Sauce* KEIN VERGNÜGEN

WER EIN TROCKENES SANDWICH GEGESSEN HAT, WEISS: DIE SAUCE MACHT DEN UNTERSCHIED. SIE IST KEIN BEIWERK, SONDERN DAS HERZSTÜCK JEDES GELUNGENEN SANDWICHES.

Kaum ein Gericht bietet so viel kreativen Spielraum wie Sandwiches oder belegte Brötchen. Nach dem Baukastenprinzip werden Zutaten miteinander kombiniert und durch das Austauschen, Hinzufügen oder Verändern von Komponenten neue kulinarische Erlebnisse geschaffen.

Tessiner Sandwich

Zutaten:

Muscheln:

- 2 cl Olivenöl
- 80 g Zwiebeln
- 10 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
- 800 g Vongole
- 1 dl Weisswein
- 1 dl **Knorr Professional Fisch Fond, zubereitet**

Zucchettiblüten:

- 4 cl Olivenöl
- 20 Stück Zucchettiblüten
- Salz und Pfeffer

Crème:

- 200 g **Knorr Professional Mayonnaise à la Française**
- 150 g Hummus
- 2 g Zitronenzeste
- Salz und Pfeffer
- 3 g **Knorr Professional Aromat**

Anrichten:

- 5 cl Olivenöl
- 10 Stück Tessinerbrot, in Scheiben
- 100 g **Bertolli Oliven Chili**
- 10 g Kerbel
- 20 g Speiseblüten

DIE KÜR:

Auf der Basis einer perfekten Sauce entstehen kleine Kunstwerke. Muscheln, Zucchettiblüten und Oliven komponieren hier ein mediterranes Geschmackserlebnis. Doch ohne die richtige Sauce? Unmöglich. Sie ist der heimliche Star, der die Aromen verbindet und verstärkt.



Caesar Salat Sandwich

Zutaten:

Poulet:

8 cl **Oliogastro Bratcrème 20**
800 g Pouletbrust
10 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**

Salat:

400 g Lattich
2 cl **Oliogastro Bratcrème**
1 dl **Knorr Professional French Dressing Mild**
200 g **Knorr Professional Mayonnaise du Patron**
20 g Sardellenfilets
5 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
30 g Parmesan
5 g Pfeffer

Anrichten:

4 cl Olivenöl
10 Scheiben Ruchbrot
200 g Parmesan
50 g Sardellenfilets
20 g Speiseblüten

Zubereitung:

Poulet:

- Pouletbrust würzen und im Fettstoff sautieren und warmstellen

Salat:

- Lattich vierteln
- Im heissen Fettstoff kurz sautieren
- Restliche Zutaten fein pürieren

Anrichten:

- Brotscheibe mit Olivenöl bestreichen und beidseitig grillieren
- Mit Caesar-Mayo bestreichen
- Lattich und Poulet darauf legen
- Mit Sardellenfilet und Speiseblüten garnieren und servieren



Knuspriger Filoteig | Artischockenmousse | Oona Kaviar

Zutaten:

Artischockenmousse:

1.5 kg Artischocken
1 Stück Zitrone
1 l **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
2 kg **Bertolli Artischockenherzen grilliert**
300 g **Knorr Professional Patronaise**
5 g **Knorr Professional Aromat**
Salz und Pfeffer

Anrichten:

200 g Filoteig
2 g Salz
1 cl Olivenöl
150 g Oona Kaviar
10 g Sakura-Sprossen

Zubereitung:

Artischockenmousse:

- Artischocken rüsten und den Boden mit Zitronensaft einreiben
- 2 Böden auf die Seite legen
- Restliche Böden in Gemüse Bouillon weichgaren
- Herausnehmen und abkühlen lassen
- Gekochte Böden zusammen mit Bertolli Artischocken fein pürieren
- 200 g Mayonnaise unterrühren und abschmecken
- Restliche Mayonnaise und Mousse von der Artischocke in separate Dressierbeutel mit Lochtülle füllen

Anrichten:

- Teig in Streifen schneiden und in der Fritteuse ausbacken
- Auf einem Tuch abfetten lassen und salzen
- Die rohen Artischockenböden fein aufschneiden und im Olivenöl knusprig sautieren
- Die Teigstreifen mit Mayonnaise und Artischockenmousse garnieren
- Kaviar zu Quenelles formen
- Zusammen mit den Sprossen und den sautierten Artischocken darauf anrichten und servieren





Tête de Moine Sandwich

Zutaten:
Radieschen-Mayonnaise:
 200 g Radieschen-Blätter
 400 g **Hellmann's REAL**
 100 g Frischkäse
 5 cl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
 5 g **Knorr Professional Aromat**
 1 g Pfeffer

Anrichten:
 10 Stück Baguette
 300 g Tête de moine
 100 g Radieschen
 200 g Eiszapfen
 20 g Kresse

Zubereitung:
 • Alle Zutaten für die Radieschen-Mayonnaise fein pürieren und abschmecken
 • Brotscheiben mit Radieschen-Mayonnaise bestreichen
 • Mit den restlichen Komponenten gefällig anrichten und servieren

Egg Benedict mit Swiss Shrimps

Zutaten:
Crevetten:
 500 g Crevetten
 10 g **Knorr Professional Würzmix für Geflügel**
 2 cl **Oliogastro Bratcrème 20**

Hollandaise:
 2 dl Weisswein
 5 Stück Pfefferkörner
 1 Stück Lorbeerblatt
 20 g Schalotten
 5 cl Wasser
 2 Stück Eigelb
 250 g Butter, geklärt
 2 dl **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise**
 150 g **Knorr Professional Mayonnaise à la Française**
 Salz und Pfeffer
 Zitronensaft
 Worcestershire-Sauce

Brioche:
 500 g Brioche
 100 g Butter
 5 g Pfeffer
 40 g Kresse
 10 Stück Eier

DIE BUTTER MACHT DEN UNTERSCHIED:

Eigelb als Emulgator, Säure für die Balance – bis hierhin gleichen sich Mayo und Hollandaise. Doch dann kommt die Butter ins Spiel. Sie verwandelt die technisch simple Emulsion in eine Sauce von Format.



Bündner Speckbaguette

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE



Tatarsandwich

Zutaten:

Tatar:

- 50 g Eigelb
- 5 cl Olivenöl
- 100 g Schalotten
- 100 g **Chirat Cornichons fein**
- 60 g **Chirat Kapern**
- 25 g Sardellenfilets
- 50 g Dijon-Senf
- 150 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
- 3 g Zitronenzeste
- 50 g **Knorr Professional Würzpaste Paprika**
- Salz und Pfeffer
- Tabasco
- 4 cl Cognac
- 800 g Rindsfilet

Zubereitung:

Tatar:

- Eigelb mit wenig Öl vermengen
- Die restlichen gehackten Zutaten dazugeben und gut miteinander mischen
- Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen
- Je nach Gästewunsch mit Cognac oder einer anderen Spirituose verfeinern
- Das fein geschnittene Rindsfilet zugeben und gut mischen
- Tatar portionieren und formen

Brot:

- Brot in Butter knusprig sautieren
- Zusammen mit dem Tatar anrichten und servieren

EIN KETCHUP, VIELE MÖGLICHKEITEN:

Ketchup ist nicht einfach nur eine Sauce – er ist ein echter Geschmacksverstärker. Die Mischung aus fruchtiger Tomate, feiner Säure und sanfter Süsse macht ihn zum Klassiker auf jedem Sandwich. Mal mild, mal würzig, mal rauchig – immer anders, aber immer gut.



Zu den
vollständigen
Rezepten

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

EIN MUSS ZUM 1. AUGUST

Cervelat

UNSERE NATIONALWURST

Die Cervelat ist weit mehr als eine gewöhnliche Wurst – sie ist ein Stück Schweizer Identität und gehört zum 1. August wie das Feuerwerk. Als beliebteste Schweizer Wurst, mit einem beeindruckenden Pro-Kopf-Konsum von etwa 20 Stück pro Jahr, kennt man sie regional unter verschiedenen Namen: In St. Gallen als „Stumpen“, in Basel als „Klöpfer“, usw.

Unsere Nationalwurst verdankt ihre Entstehung zwei wegweisenden Erfindungen des 19. Jahrhunderts: dem Fleischwolf und später dem Kutter (Metzger-Blitz), die die industrielle Wurstproduktion revolutionierten. Erst damit wurde die Herstellung des feinen Bräts möglich. In dieser Zeit wandelte sich die Cervelat von der Festtags- zur beliebten Alltagswurst – besonders geschätzt von Fabrikarbeitern, da sie erschwinglich und auch kalt geniessbar war.

Die *Picknick*-Begleiter, die nicht fehlen dürfen

Knorr Professional
French Dressing

Maissalat mit
Thurgauer Äpfel

Knorr Professional
Balsamico Dressing

Wurst-Käse-Salat

Asiatischer Nudelsalat



Bohneneintopf

WORKSHOP
BBQ & Grill
Von salzig bis süss

Ob auf dem Holzkohlegrill
oder im Dutch Oven, setze mit
verschiedensten Techniken dein
Menü auf dem Grill um.

19.06.25 | 03.07.25 | 28.08.25

INTERESSIERT?
JETZT ANMELDEN



**Mediterraner
Cervelatsalat**

Zutaten:

10 Stück Cervelat
80 g Zwiebeln
80 g Chirat Schwarze Oliven,
ohne Stein
100 g Bertolli Oliven Chili
300 g Bertolli Peperoni, grilliert
30 g Petersilie
5 dl Knorr Professional
Italian Dressing

Brotsalat

Zutaten:

400 g Weissbrot
1 dl Olivenöl
Salz und Pfeffer
500 g Cherry Tomaten
400 g Tomaten
100 g Zwiebeln
100 g Frühlingszwiebeln
10 g Basilikum
5 dl Knorr Professional
Balsamico Dressing

Mediterraner Cervelatsalat

Brotsalat



Zu den
Rezepten

Mehr als Rezepte:

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 

MESSERAKTION

SCHARFE LEISTUNG – DEIN SCHNITT ZÄHLT

Du hast beim Koch-QV die
Note 5.0 oder besser erreicht?

Herzlichen Glückwunsch!

Unilever Food Solutions
belohnt dich mit einem
Masahiro Profi-Japanmesser!

SO KANNST DU TEILNEHMEN:


1. Website besuchen
2. Formular ausfüllen
3. Notenblatt hochladen

INTERESSIERT?

Mehr Infos findest du hier!

Das Geschirr dieser „Moderne Schweizer Küche“ Ausgabe ist komplett selbst
getöpft. Hierfür haben wir uns auf eine kreative Reise ins Keramikatelier
MAELIA gemacht und unsere ganz individuellen Bowls und Teller hergestellt.
www.maelia-keramik.ch

MAELIA

 @maelia_ceramics
@topf_und_teller

Bleibe informiert – folge uns:

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



Fotografie by
Food Visuals AG



Unilever
Food
Solutions