

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 Williner
Eidg. 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



13

**MAYONNAISE –
OHNE SAUCE KEIN VERGNÜGEN**

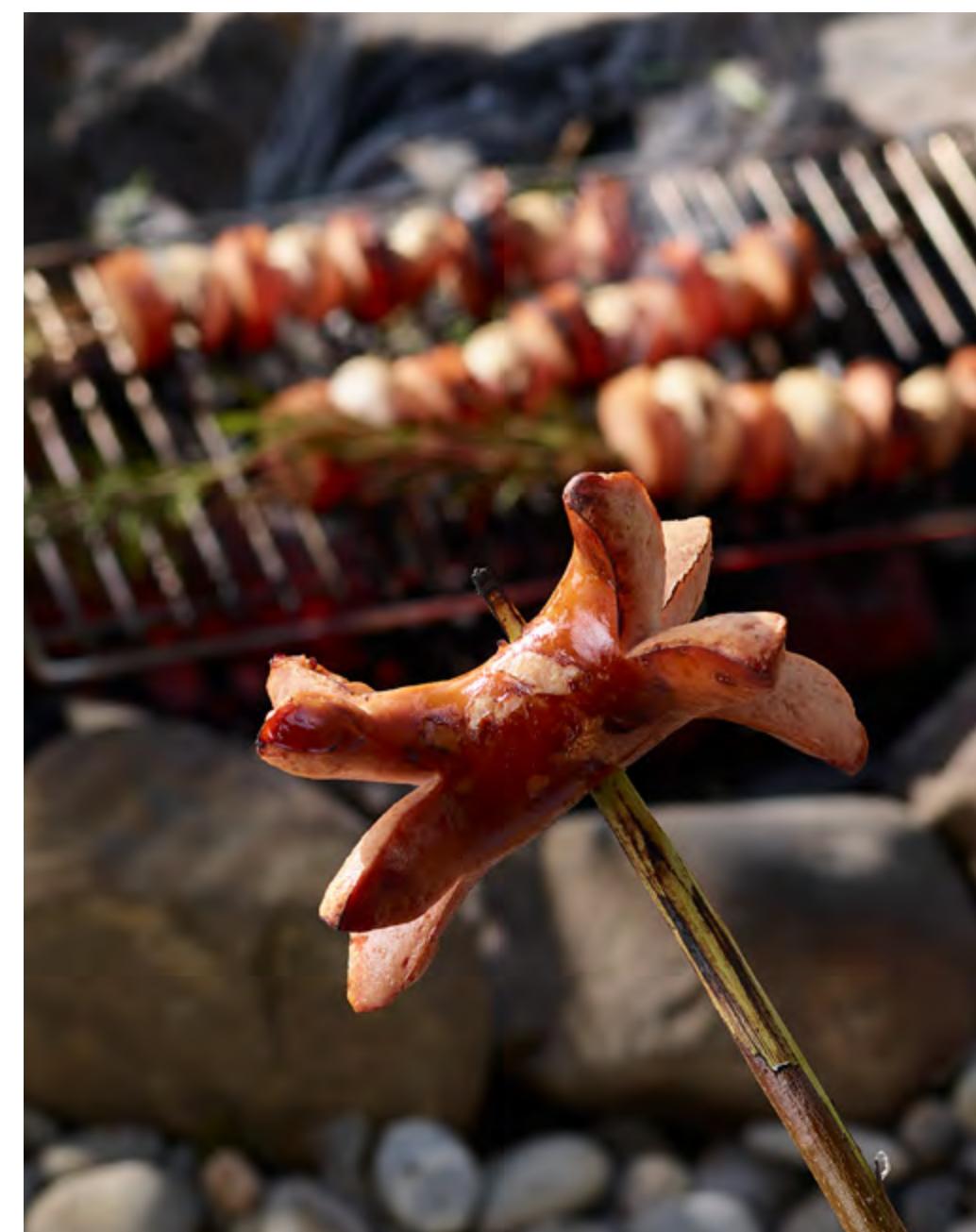
Kulinarische Vielfalt auf einer Brotscheibe



7

**KERAMIK
REPORTAGE**

Traditionelles Handwerk für moderne Gastronomie



17

**1. AUGUST –
UNSERE CERVELAT**

Ein Stück Schweizer Kulturerbe

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 **SCHNELL & 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.



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!

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 einführt. Der Index vergleicht die Inlandsaufkraft 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:	Rettich
	200 g Hellmann's Vinaigrette Citrus
	500 g Lachsfilet
	50 g Sakura-Sprossen
	100 g Lachsrogen



Rinds-Carpaccio Asia-Style

Okonomiyaki Sauce:	Hellmann's Tomato Ketchup
250 g	Zucker
50 g	Austernsauce
1.5 dl	Worcestershire-Sauce
1 dl	
Mirin-Kaltsauce:	Hellmann's REAL
200 g	Speck
50 g	Pflaumen
30 g	Salz und Pfeffer
Carpaccio:	Sesamsamen
25 g	Hanfsamen
10 g	Chiliflocken
5 g	Mandarinenzeste
1 Stück	Rindsfilet
600 g	Hellmann's Vinaigrette Sesam Soja
2 dl	Shiso
30 g	



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 Gebrauchskeramik 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 Töpfen begann ursprünglich durch das Gärtnern, als sie eigene Pflanzköpfe 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 ausgewalzt, 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 ausgewalzt 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.



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



NÄTURLICH GUT

Getreide als Basis

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

1

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

2

Emmer
Zusammen mit
Einkorn eine der
ältesten kultivierten
Getreidearten.

1

Würziger Freekeh-Salat mit Bratähn 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 nappieren
- Mit Pfeffer garnieren

4

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

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 Hellmann's Vinaigrette Citrus**
3 dl 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 wachsweichem 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 Knorritsch feine Haferflockli**
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 wachsweich kochen und schälen
- Knorritsch, Haselnüsse und Sesamsamen miteinander rösten
- Eier mit etwas Aromat würzen
- Durch die Panierstrasse ziehen und in der Flockenmischung wenden
- Für 30 Sekunden frittieren

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

Inspiriert 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.



GENUSS OHNE GRENZEN

Fusion Kitchen

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 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 **legende 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



REGIONALITÄT: DIE NR. 1 DER SCHWEIZ**

Hergestellt in der Schweiz – darauf stehen hierzulande fast 90% der Konsumenten.** Denn Regionalität wird mit einem hohen Mass an Qualität verbunden und kommt damit als Kaufargument ganz nach vorne. Unsere Knorr Professional Mayonnaise-Produkte für den Schweizer Markt werden ausschliesslich regional produziert. Genau dafür steht auch der Knorrli auf jeder Verpackung.



Die Geschmackvolle: Mayonnaise à la Française

- Besonders cremige Konsistenz
 - Fein abgerundeter Geschmack
- Anwendung: direkt servieren zu Klassikern wie Fischknusperli, Pommes frites oder Burgern

Die Alleskönnnerin: Mayonnaise du Patron

- Ideal als Basis für eigene Saucenkreationen
 - 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



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

Zum Kalt-saucen Guide

OHNE *Sauce* KEIN VERGNÜGEN

WER EIN TROCKENES SANDWICH GEESSEN 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 Würzpasta 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 rösten 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 Löffel 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, geklärte
 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



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
4 cl	Tabasco
	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

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



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



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

Brotsalat



Zu den
Rezepten

Mehr als Rezepte:



SO KANNST DU TEILNEHMEN:
1. Website besuchen
2. Formular ausfüllen
3. Notenblatt hochladen

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!

INTERESSIERT?
Mehr Infos findest du hier!

Das Geschirr dieser „Moderne Schweizer Küche“ Ausgabe ist komplett selbst
getöpfert. 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

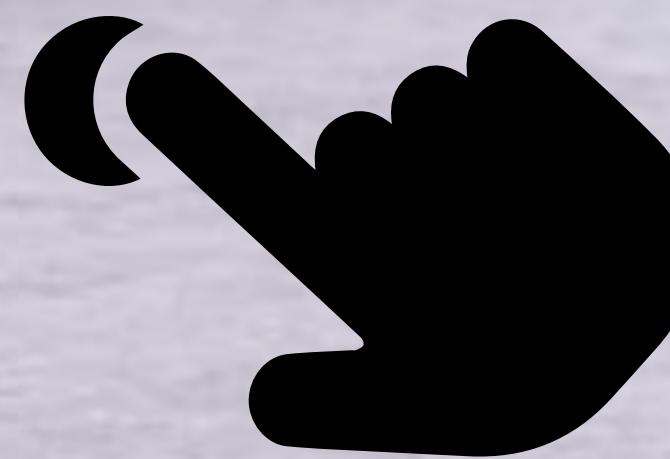
 @maelia_ceramics
 @topf_und_teller

Bleibe informiert – folge uns:

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



Fotografie by
Food Visuals AG

