

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

LUZERN, den 24. Oktober 2013

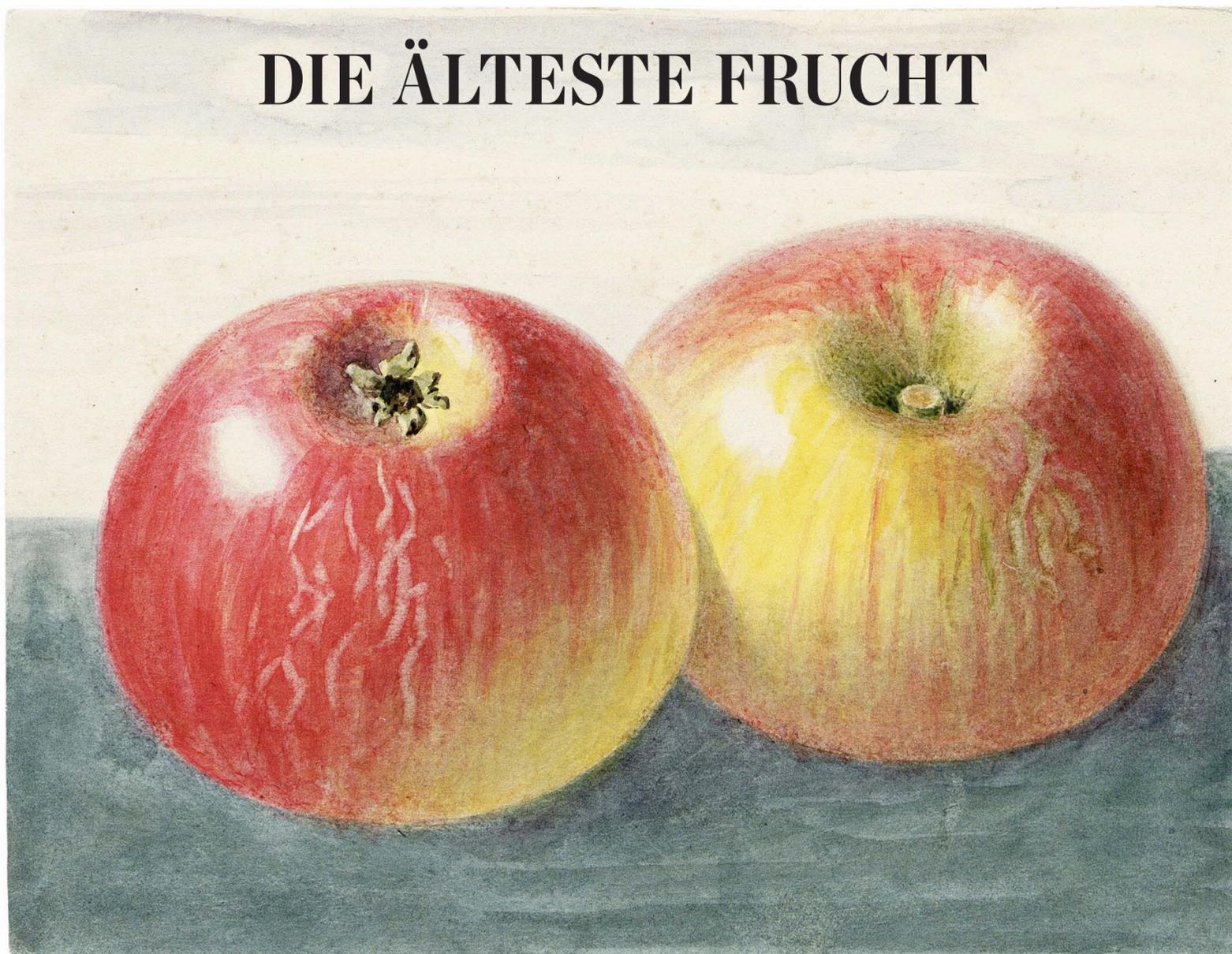
N° 33

CXXVIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80



DIE ÄLTESTE FRUCHT

ILLUSTRATION KORBINIAN AIGNER/TU MÜNCHEN

Der Pfarrer Korbinian Aigner zeichnete ab 1912 Apfelsorten aus aller Welt. Seine Aquarelle dienen noch heute als Vorlage für pomologische Lexika.

Was wäre die Welt ohne Äpfel? Adam und Eva würden möglicherweise immer noch glücklich und unbeschwert im Paradies leben. Doch soll es angeblich gar kein Apfel gewesen sein, von dem Eva kostete. Denn in der Bibel war ursprünglich nur von einer Frucht die Rede. Erst die lateinische Übersetzung brachte den Apfel ins Spiel, da das lateinische Wort «malus» sowohl Apfel als auch Übel bedeuten kann. Der Apfel könnte also viel unbescholtener sein als

immer angenommen wurde. Doch abgesehen davon, ob nun der Apfel oder eine andere Frucht zur Vertreibung aus dem Paradies führte, so unschuldig ist er ohnehin nicht. In der Religion und der Mythologie aller eurasischer Kulturen wurde der Apfel seit eh und je mit der Liebe und der Sexualität in Verbindung gebracht. Hera und Zeus erhielten zur Hochzeit goldene Äpfel, Paris schenkte Aphrodite einen goldenen Apfel mit der Aufschrift «Der Schönsten» und im

alten Testament verlangen die Liebeskranken nach einem Apfel. Der Apfel, die älteste kultivierte Frucht der Welt, hat seinen Ursprung in Kasachstan, in Zentralasien. Bereits im antiken Persien war der Apfel heimisch. Alexander der Grosse brachte den Apfel nach seiner Eroberung des persischen Reiches nach Griechenland. Die Griechen und später die Römer machten sich um den Obstbau verdient. Die Römer veredelten, pflanzten und klonen die Frucht aus der Fami-

lie der Rosengewächse. Bis ins 16. Jahrhundert wurden Äpfel nur in Obstgärten weltlicher und kirchlicher Herrscher kultiviert. Danach fand er auch ausserhalb der herrschaftlichen Mauern immer grössere Verbreitung und wurde zu einem Wirtschaftsgut. Heute ist der Apfel nicht mehr aus dem Obstangebot wegzudenken.

Fortsetzung auf Seite 6

WETTBEWERB

**EIN SCHWEIZER IST
FINALIST BEIM «GLOBAL
CHEFS CHALLENGE»**

Seite 4

HOTELLERIE



**BESONDERE FERIEN-
WOHNUNGEN IN WIEN**
In Österreichs
Hauptstadt können Gäste in
komplett inszenierten
Ferienwohnungen logieren.

Seite 11

SAISONHOTELLERIE

WAS FÄLLT IN DIE SAISONPAUSE?
Sommerhotels schliessen zurzeit ihre Türen. Bis zum
nächsten Frühling gibt es Ferien. Drei Hoteliers berichten,
was sie und ihre Mitarbeitenden in dieser Zeit alles tun.
Zudem sagen sie uns, welche Arbeiten auch in der
Saisonpause in ihren Betrieben anfallen.

Seite 14

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Redaktion/Verlag 041 418 24 40



Adligenswilerstr. 29/27
6002 Luzern

E-Mail
info@hotellerie-et-gastronomie.ch

Erscheint
jeweils donnerstags

ALIGRO
PARTNER DER GASTRONOMIE

Frisch gefischt

Bernerstrasse 335
8952 Schlieren
www.aligro.ch

Jilly
CAFE

www.jillycafe.ch

Qualität für höchsten Genuss

Top Quality Top Service

cafina
Makes the difference. www.cafina.ch

**GASTRO
IMPULS**
Hunkeler · Buchecker

Hotel- und Gastronomiebedarf, seit 1901
GastroImpuls.ch +41 41 368 91 91



BILDER VALENTINA VERDESCA

Der Apfelkuchen lässt Erinnerungen an die Köstlichkeiten aus Grossmamas Küche aufkommen. In Nostalgie kann man auch im Stadtberner Lokal Apfelgold von Donat Berger schmelgen. Alle Süßigkeiten, davon täglich mindestens eine Apfelspezialität, sind hausgemacht und werden auf feinem Goldrandporzellan serviert.

DER APFEL, DIE EWIGE PARADIESISCHE VERSUCHUNG

Die älteste kultivierte Frucht ist des Schweizers liebstes Obst. Doch Apfel ist nicht gleich Apfel. Die Sortenpalette hat weit mehr zu bieten als nur Golden Delicious und Granny Smith.

Aus der Gastronomie ist der Apfel nicht wegzudenken. Was wäre eine Kalbsleber ohne gebratene Äpfel, Älplermagronen ohne Apfelmus oder ein Gänsebraten ohne Apfelfüllung? Und erst die Tarte Tatin, der Apfelstrudel, die Apfeljalousie. Ein Glücksfall, dass Eva beherzt in den Apfel gebissen hat.

Der aus Kasachstan stammende Apfel (*Malus x domestica*) war bereits im antiken Persien sehr verbreitet. Im Lauf der Geschichte fand der Apfel den Weg nach Europa. Heute sind die Normandie und die Poebene die bedeutendsten Apfelanbaugebiete in der alten Welt. Weitere wichtige europäische Anbauzonen befinden sich am Bodensee sowohl auf der deutschen als auch auf der Schweizer Seite, in Südtirol, in der Steiermark sowie an der Elbe im Alten Land. Im internationalen Vergleich ist China Spitzenreiter, es folgen die USA, die Türkei und Italien.

Praktisch das ganze Jahr Äpfel aus einheimischem Anbau

Schweizer Obstbauern produzieren jährlich 130.000 bis 140.000 Tonnen Tafeläpfel. Von August bis Mai oder Juni kann die Nachfrage mit einheimischen Äpfeln gedeckt werden. In den Monaten Mai, Juni bis August hingegen werden rund 10.000 Tonnen Tafeläpfel aus Übersee importiert. Diese Ware wird hauptsächlich aus Neuseeland, Australien und Südamerika eingeführt. Während dieser Zeit ist nur ein sehr be-

schränktes Sortiment verfügbar. Doch im Juli sind bereits die ersten Schweizer Frühsorten wie James Grieve, Delbarestivale und Summerred im Angebot. Anfang September beginnt jeweils die Ernte der klassischen Herbstäpfel wie Cox Orange und Elstar sowie der Lagertypen Boskop, Braeburn und Topaz.

In der Schweiz gibt es über 1.100 Apfelsorten, darunter viele alte und rare. Kommerziell angebaut werden jedoch nur gut 20 Sorten. Daneben bieten Direktvermarkter teilweise ein vielfältiges Angebot an seltenen Apfelsorten. Doch von diesen regionalen Sorten gibt es teilweise nur noch wenige Bäume. Um dieses kulturelle Erbe zu bewahren, lancierte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) 1992 im Rahmen der Konferenz von Rio den nationalen Aktionsplan zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen. Das BLW unterstützt seitdem Projekte von Organisationen, die landwirtschaftliche Kulturpflanzen und ihre verwandten Wildpflanzen erhalten. Die Stiftung ProSpecieRara

ist eine der Organisationen, die sich zusammen mit privaten Obstgärtnern unter anderem für den Erhalt rarer Apfelsorten engagiert.

Hansruedi Schweizer führt im thurgauischen Neukirch an der Thur zusammen mit seiner Ehefrau Brigitte seit vielen Jahren einen Obstbaubetrieb. Neben seiner Erwerbsobstanlage betreibt der 66-jährige Landwirt einen Garten mit 250 Sorten Äpfeln und einigen Sorten Birnen. Angefangen hat Hansruedi Schweizer mit Reisern aus der Umgebung, die ihm Bekannte zum Aufpfropfen vorbeibrachten. Es waren Thurgauer Lokalsorten. Nun pflanzt er schon seit einigen Jahren im Auftrag des Bundes respektive von ProSpecieRara alte Sorten an. Aktuell hat er Reiser aus dem Berner Oberland und dem Kanton Uri erhalten. «Ich setze mich für alte Sorten ein, die vom Aussterben bedroht sind. Diese sind vielleicht weniger makellos als neue Züchtungen, aber wegen des höheren Gerbstoffgehalts gesünder. Bei den neuen Sorten ist vieles weggezüchtet worden», sagt Hansruedi Schweizer. Dem Züchten

hat sich der Obstbauer jedoch nie verschrieben. Könnte es doch bis zu 30 Jahre dauern, bis eine neue Sorte marktreif sei. Doch auch das Kultivieren alter, vom Aussterben bedrohter Sorten ist keine Eintagsfliege. Erst nach einigen Jahren zeigen sich die Resultate und erste Äpfel können geerntet werden. «Es ist auch schon vorgekommen, dass wir einen anderen Apfel ernteten als wir vermeintlich gepflanzt hatten», erzählt der Apfelexperte. Fast jedes Jahr liefert Hansruedi Schweizer Äpfel an die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil für Untersuchungen.

Doch der Obstgarten dient nicht nur dem Erhalt alter Sorten zu Forschungszwecken, sondern es darf auch gekostet werden. Jeweils am ersten Sonntag im November, der dieses Jahr auf den 3. November fällt, findet auf dem Hof von Hansruedi Schweizer eine Sortenausstellung statt. Und es gibt wahrlich viel zu probieren. Beispielsweise den Bananenapfel, der seinem Namen Ehre macht und leicht nach Bananen schmeckt, oder den würzigen Ananas Reinette, der zudem einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt aufweist. Die Äpfel von Hansruedi Schweizer gibt es jedoch nicht nur an einem einzigen Tag zu kosten, sondern er betreibt auch Direktverkauf. Gastrobetriebe aus der Umgebung kaufen bei Hansruedi Schweizer ein. So bezieht beispielsweise die Wirtin des Restaurants Sonne in Neukirch an der Thur jeweils Äpfel der Sorte Bismarck. «Aus dem säurebetonten Apfel macht sie Apfelküchlein», er-





Äpfel sind mit Ausnahme weniger Sommerwochen das ganze Jahr aus einheimischem Anbau erhältlich. Dank der verschiedenen Sorten mit ihren unterschiedlichen Erntezeitpunkten sowie der ausgeklügelten Lagertechnologien ist das möglich.



EIN POMOLOGISCHES NACHSCHLAGEWERK

In «Äpfel und Birnen» sind die gut 900 Aquarelle von Korbinian Aigner verewigt. Der katholische Pfarrer zeichnete im Laufe seines Lebens 649 Apfel- und 289 Birnensorten aus aller Welt. Seine Bildtafeln zeigen in Originalgrösse Äpfel und Birnen in allen Variationen. Wegen ihrer Exaktheit und Systematik dienen die Abbildungen noch heute als Grundlage für pomologische Lexika. Die Apfel- und Birnenbilder sind eine prächtige Einladung zur Beschäftigung mit der riesigen Sortenvielfalt. Kein Apfel gleicht dem anderen, jeder besitzt einen eigenen Charakter, eine eigene Schönheit. Der 1885 geborene Korbinian Aigner begann wahrscheinlich schon ab 1912 mit dem Erstellen der Aquarelle. «Mehr Pomologe als Pfarrer», lautete das Urteil des bischöflichen Ordinariats. Der pomologisch interessierten Nachwelt soll es recht sein.

«Äpfel und Birnen»
Korbinian Aigner, Judith Schalansky
512 Seiten
ISBN 978-3-88221-051-4
CHF 129,00

www.matthes-seitz-berlin.de

zählt Hansruedi Schweizer. Während mehrerer Jahre bezog ein Fünfsternehotel aus dem Kanton Graubünden diverse Apfelsorten. Aufgrund eines Führungswechsels sei der Kunde jedoch ausgestiegen. Neben der Gastronomie beliefert Hansruedi Schweizer auch den Detailhandel. In der ProSpecieRara-Linie von Coop ist sein Wilerrot erhältlich. Und ein sehr grosser Teil der Äpfel wird vermostet. Eine Spezialität und Rarität zugleich ist der granatrote Saft des rotfleischigen Apfels Weirouge. Da der Saft eine grosse Säure aufweist, süsst ihn Hansruedi Schweizer mit eigenem Apfelblütenhonig. «Anfänglich haben wir den roten Most mit anderen Sorten gemischt. Doch das Aroma des Weirouge wurde verfälscht. Nun haben wir mit unserem Honig eine optimale Lösung gefunden», sagt der Apfelliebhaber.

Ebenfalls für Donat Berger ist der Apfel eine Herzensangelegenheit. Seine Liebe zum Apfel, die er bereits als Kind entdeckte, spiegelt sich auch im Namen seines Lokals: Es heisst «Apfelgold». Das vor einem Jahr in Bern eröffnete Kaffee bietet ausschliesslich süsse Köstlichkeiten an. Neben wechselnden Klassikern wie Zitronentartelette und Torta della Nonna steht die namensgebende Frucht täglich in verschiedenster Form auf der Getränke- und Speisekarte. So hat der ehemalige Absolvent der Hotelfachschule Luzern beispielsweise ein Apfel-Karamell-Trifle auf der Karte – eine Trilogie aus Apfelmus, Karamell und Mascarponecreme. Oder einen Apfelkuchen nach Grossmutterart. Zum Trinken sind drei verschiedene Süssmoste von Daniel Dähler aus Seftigen im Angebot, einer davon ist immer aus einem saisonalen Apfel gepresst. Zur Auswahl steht auch ein Cidre aus der Cidrerie Le Vulcain aus dem freiburgischen Le Mouret und ein Apfelschaumwein Cuvée Jean-Georges. Oder ein Tee aus der Apfelsorte Berner Rose von Länggass Tee.

Was die Süssigkeiten anbelangt, so werden diese alle von Grund auf mit frischen Produkten, vorzugsweise aus der Region, hergestellt. Abgesehen von seinen Küchenpraktika während der Hotelfachschule und einem zweiwöchigen Stage beim französischen Meisterpâtissier Yvon Berthelot in Noyon hat sich Donat Berger das Zuckerbäckerhandwerk selber beigebracht. 2008, ein Jahr vor seinem Abschluss der Hotelfachschule, rief der Zuckerbäcker den Event «Schnouse am Mittwoch» ins Leben. Das sechsgängige Dessertmenü stiess auf so grossen Anklang, dass der damalige Velokurier nach ein- einhalb Jahren ein Dessertcatering gründete.

Donat Berger produzierte die Torten, Tartelettes und Mousses alle in seiner kleinen privaten Küche. «Irgendwann wurde es einfach zu eng und ich schaute mich nach einer professionellen Küche um», erzählt Donat Berger. «Doch ich fand nicht nur eine Küche, sondern ein Lokal, das sich für ein gemütliches Café geradezu anbot. So entstand die Idee, neben dem Catering ein Lokal mit selbstgemachten Süssigkeiten aller Art zu betreiben.» Es sei eine ideale Kombination. Interessenten, die ein Catering buchen möchten, können die Süssigkeiten im «Apfelgold» im Vorfeld degustieren.

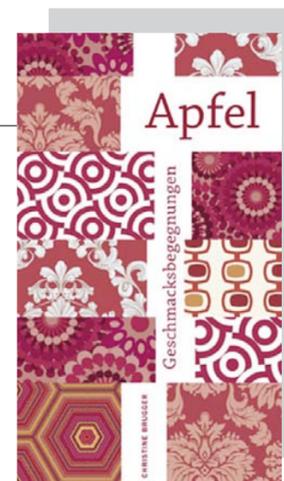
Die Äpfel für die Schleckereien bezieht Donat Berger von Ernst Möri-Hostettler aus Epsach und von Walter und Annemarie Stettler aus Bolligen, die ein sehr saisonales Angebot führen. «Ich bin nach wie vor am Ausprobieren, welche Sorten sich für welche Kuchen und Torten am besten eignen», sagt der Dessertexperte.

Harmonische Verbindungen

Auch Christine Brugger beschäftigt sich damit, welche Apfelsorten sich perfekt mit welchen Lebensmitteln verbinden. «Beim Flavour Pairing können gezielt sensorische Eindrücke aromatischer oder geschmacklicher Art unterstützt, unterdrückt oder balanciert werden», sagt Christine Brugger. So sei etwa eine fruchtig-zitrische Sorte wie ein Topaz die ideale Begleitung zu Jakobsmuscheln, da sie das Aroma des Apfels intensiviert. Ein reif-fruchtiger Cox Orange hingegen verbinde sich ideal mit der Leber der Trüsche, da sie der Fischleber auch etwas von ihrer Bitterkeit nehme. Der Golden Delicious mit seiner Fenchelnote betone das Aroma von Fenchelgerichten.

Die Ernährungswissenschaftlerin und Sensorikerin, die auf einem Apfelbetrieb am Bodensee (DE) aufwuchs, realisierte zusammen mit Carlo Bernasconi, Kochbuchautor, Koch und Journalist, das Buch Geschmacksbegegnungen Apfel. Der Apfel sei bis anhin in puncto Sensorik auf die geschmacklichen Aspekte wie süss, sauer, bitter und adstringierend reduziert worden. Die Aromafamilien hingegen, die von fruchtig-zitrisch über tropisch bis hin zu grünkrautig reichen, seien nicht in Betracht gezogen worden: Die ideale Ausgangslage, um ein Buch über Sensorik und Äpfel auf den Markt zu bringen.

Bernadette Bissig
www.hr-schweizer.ch
www.apfelgold.ch



APFEL IST NICHT GLEICH APFEL

In «Geschmacksbegegnungen Apfel» gibt die Sensorikerin Christine Brugger einen umfassenden Einblick in das Universum Apfel. Das fängt an mit einem Überblick über die Geschichte des Apfels, geht über Hintergrundwissen zum Apfel und reicht bis zu einer Einführung in die Sensorik. Zudem analysiert die Ernährungswissenschaftlerin an die 30 handelsübliche Apfelsorten nach ihren aromatischen Eigenschaften und ordnet sie entsprechenden Aromafamilien zu. Das wissenschaftlich fundierte Buch liefert Entscheidungsgrundlagen für den Einsatz des Apfels in der Küche. Christine Brugger stellt jeder Aromafamilie Geschmackskomplizen gegenüber, so dass zu jedem der analysierten Äpfel das passende Lebensmittel kombiniert werden kann.

«Geschmacksbegegnungen Apfel»
Christine Brugger
45 Seiten
ISBN 978-3-9523840-1-5
CHF 15,00

www.aromareich.ch
www.cucinalibri.ch