

18.10.2011

## Spannende Gourmesse 2011 im Rückblick

Rund 11000 Gourmets strömten an die Zürcher Delikatessenmesse Gourmesse vom 7. bis 10. Oktober 2011 ins ausverkaufte Zürcher Kongresshaus. An der 2. Gourmesse-Fachtagung wurde Fachwissen zu den Themen Kaffee, Brot und Trüffel ausgetauscht. Berichte darüber demnächst in [www.foodaktuell.ch](http://www.foodaktuell.ch) oder [www.delikatessenschweiz.ch](http://www.delikatessenschweiz.ch)



**Am Stand der Städtlichäsi aus Lichtensteig SG. Käsechef Willi Schmid gilt als Innovationsführer der Schweizer Käsebranche. Neu ist sein Blauschimmelmilch aus Büffelmilch.**

154 Anbieter von Spezialitäten und Raritäten boten an der von Salz+Pfeffer organisierten Messe Hochgenüsse zur Degustation und zum Verkauf an. Zum ersten Mal mit dabei war auch Bio Suisse mit einigen Mitgliedern und einer Vielfalt an erstklassigen regionalen Spezialitäten.

**Michel Jüngling, Schweizer Baristameister 2011, demonstrierte am Stand von Turm+Bogen Kaffee seine Kaffeekunst und kreierte neue Fantasie-Kaffeecocktails, sogar einen vierschichtigen Latte Macchiato.**



Die Zürcher Nationalrätin Doris Fiala hielt eine Eröffnungsansprache und verriet, dass sie in Biometzgereien einkaufe, Schweizer Regionalprodukte bevorzuge und Slow Food fördere. Ausserdem, dass Zürich Ende Juni 2012 ein Gourmetfestival lanciere (sie ist Mitinitiantin). Gastland war Italien und Gastkanton der Thurgau.

**Joachim Lehmann,**

**Bäckereichef der gleichnamigen Thurgauer Bio-Holzofenbäckerei, präsentiert einen 6-Strang-Zopf. Für mehrere Produkte erhielt er Medaillen der Swiss Bakery Trophy.**



Das Thema Bio stand im Zentrum der Messe und am 8.10. fanden sogar die Seminare und die Showküche mit Fokus auf bio statt: serviert wurden Gerichte aus Biozutaten. Auch Seminare über Trendthemen wie Brot, Kaffee und Trüffel sowie unterhaltsame Kochshows lockten viele Besucher an.



**Am Stand der Berner Käseerei Jumi, einer innovativen und marketingmässig professionellen Käseerei. Christa Jumi offeriert ihre Spezialitäten zum degustieren, unter anderem die bekannte Belper Knolle im Pfeffermantel («das schärfste aus Belp»). Neu ist ein Bierfondue aus Schweizer Weissbier und einer Käsemischung aus Schlossberger und Appenberger.**

Der Appenberger Käse der Käseerei Glauser in Oberhünigen BE erlangte Bekanntheit, weil die Appenzeller Sortenorganisation gegen den angeblich täuschenden Namen klagte. Kürzlich entschied das Gericht: Der Appenberger Käse darf seinen Namen behalten. Die Sortenorganisation Appenzeller ist vor Bundesgericht mit ihrer Beschwerde gegen den Entscheid des Innerhoder Kantonsgerichts vom März gescheitert.



**Ruedi Käser ist einer der innovativsten Schweizer Bauern bei der Entwicklung von hochstehenden Hofprodukten. Sein Single Malt-Whisky (links) erhielt 180 Medaillen. Rechts: Wildkirschenbrand, Zimtgeist, Castle Gin aus Wachholder und andern Gewürzen sowie reinsortiger Edelbrand aus Berner Rosen-Äpfeln. Sein Hof «Käfers Schloss» ist auch permanent in der Zürcher Markthalle Viadukt mit der grossen Auswahl an Hofprodukten präsent.**



**Am Stand von Le Delizie di Capua: neu ist ein edles Affioato, ein drucklos gepresstes Oliven-Tropföl. Als Sohn eines alteingesessenen italienischen Bauerngeschlechts geboren, bekam Nicola Di Capua das Handwerk der Olivenölproduktion sozusagen in die Wiege gelegt. Seine halbwilden Olivenbäume gedeihen in einer Höhe von 600 m.ü.M. ohne chemische Behandlung. Dank seinem exquisitem fruchtigem Bouquet, mit delikatem Nussaroma hat sein Extra vergine an der Gourmesse '98 und 2000, und das pressato con limone, an der Gourmesse '99, den ersten Publikumspreis gewonnen.**

Zusammen mit seiner Frau, der Sängerin Gabriela Bergallo ([www.gabrielabergallo.com](http://www.gabrielabergallo.com)), veranstaltet Nicola Di Capua übrigens kulturelle Anlässe in der Schweiz ([www.piccolo-musikfestival.ch](http://www.piccolo-musikfestival.ch)) und im Ausland.

**Am Stand von Kneuss: Spitzenkoch Erwin Leo Stocker, 75 jährig und Inhaber der Firma Stocker's Degusta, kombiniert Pouletbrust mit pochierten Black Tiger Crevetten (Eden Shrimps) zu einem sogenannten Surf+Turf-**



**Gericht. Dazu Malagajus mit der von ihm für Kneuss hergestellten Glace de Volaille, eine Luxussaucenbasis aus Hühnerknochen. Aus 10 kg Knochen entsteht 1 kg Glace-Saucenkonzentrat.**



**Und hier das Surf+Turf-Gericht in Nahaufnahme.**



**Arne van Grondel, Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei mit Eden Shrimps von Marinex am Stand der Comestiblesfirma Braschler, wo wie jedes Jahr eine beeindruckende Fischpräsentation zu bestaunen war.**

Marinex ist Mitglied der WWF Seafood Group. «Eden Shrimps aus extensiver Zero-Input-Aquakultur in Vietnam sind ein absoluter Schlager», sagt Arne van Grondel. «Sie sind eine echte Alternative zu den umstrittenen Wildfang-Riesenkrevetten, die mit bis zu 90% Beifang und der verpönten Intensiv-Zucht zu Buche stehen».



**Die Milchprodukte-Regionalmarke «Natürli aus dem Zürcher Berggebiet» schwört auf Rohmilch-Käse, dies auch für Weichkäse, wodurch viel mehr Charakter entsteht. Am Regionalproduktewettbewerb 2011 in Delémont erhielten die teilnehmenden Käsereien kürzlich mehrere Medaillen.**



**Vax-Star offeriert auch Hobbyköchen ein fast zehntelgradgenaues und erschwingliches Wasserbad, um Fleisch oder Gemüse in Folie vakuumiert zu garen (Sousvide). Durch Pulsen der Heizleistung erzeugt es Blasen, welche die Wasserzirkulation fördern. Dies ist wichtig, um mehrere Beutel gleichzeitig zu garen bei konstanter Temperatur. Bei grossen Bädern gibt es auf Wunsch einen Einstechfühler.**

Das Sous-vide Thermalisieren ist eine besonders schonende Art, Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse vakuum-verpackt im Sous-vide Bad zu garen. Die Gartemperaturen liegt dabei in der Regel zwischen 50-90°C. Das Thermalisieren tritt an Stelle des Bratens und Kochens, vermeidet aber das Austrocknen, Auslaugen und Zähwerden. Die Produkte bleiben saftig und erhalten ihre natürliche Farbe und intensivieren den Eigengeschmack. Vitamine bleiben weitgehend erhalten.

Die Garzeit ist wesentlich länger als bei konventionellem braten und kochen, es bedarf aber keiner Aufsicht, da die CSC Sous-vide Bäder das Thermalisieren hochpräzise auf  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$  genau steuern. Da die Temperatur nicht für Bräunungsreaktionen ausreicht, erfolgt das Anbraten von Fleisch meist nach dem Thermalisieren.

Die Garzeit hängt von der Beschaffenheit und Grösse des Gargutes ab. Auch wenn die Garzeit grosszügig gehandhabt werden kann, muss die Temperatur sehr genau eingehalten werden. Temperaturabweichungen von  $0,5^{\circ}\text{C}$  ergeben schon merklich andere Ergebnisse. Um immer gleichbleibende Ergebnisse zu erhalten ist somit eine hochpräzise Temperaturkonstanz unabdingbar. Nach dem Thermalisieren wird das

Gargut schnell auf <3°C heruntergekühlt und im Kühlraum bis zur Regenerierung gelagert (Cook and Chill).

Weiterlesen: [Gourmesse 2011, ein kulinarischer Erfolg](#)

**Copyright <http://www.foodaktuell.ch>**