



**MODERNE
SCHWEIZER 
KÜCHE**

KULINARISCHE HERBST-TRENDS

Für den Koch von heute

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

DIE TRENDS IM HERBST



„Die Wildsaison ist eröffnet und die Ernte wird eingebracht. Auch kulinarisch steht der Herbst vor der Tür und die kälteren Tage machen wieder Lust auf deftige, wärmende Gerichte. Wir von der Culinary Fachberatung haben auch für diese Saison einige Schweizer Klassiker unter die Lupe genommen, vieles ausprobiert und die besten Rezepte für die Herbstausgabe der Modernen Schweizer Küche ausgewählt.“

Wir setzen wie gewohnt auf regionale Zutaten und lassen reichlich Raum für deine Kreativität. Bei allem achten wir auf die Herausforderungen, die für uns Köche auch dieses Jahr nicht geringer geworden sind. Unsere Tipps und Produktempfehlungen können dich bei vielen Arbeitsschritten sehr gut unterstützen und dir bleibt mehr Zeit für das, was dir am wichtigsten ist.“

Andreas Williner
Eidg. Dipl. Küchenchef,
Leiter der Culinary Fachberatung

Workshops für Profis!

Ob Ernährungstrends, Zubereitungstechniken, Erlebnisastronomie oder digitales Marketing. In unseren Workshops im Chefmanship Centre lernst du, was dich für die Zukunft fit macht.
Hier mehr erfahren!



4 Trends für die Schweiz.

Auch in dieser Ausgabe haben wir die vier für die Schweiz besonders wichtigen Trends aus dem international beachteten Report „Future Menus 2023“ aufgegriffen. Wir haben dafür neue Gerichte mit heimischen, saisonalen Produkten entwickelt und darauf geachtet, dass du jeden Trend einfach in deiner Küche und zu deinem Vorteil umsetzen kannst:

**#01 WOHLFÜHLESEN
NEU INTERPRETIERT**

**#02 UNWIDERSTEH-
LICHES GEMÜSE**

**#03 NUR NICHTS
VERSCHWENDEN**

**#04 GETEILTE
GAUMENFREUDE**

Deine Themen sind unsere.

Als Profiköche kennen wir die Herausforderungen, mit denen du Tag für Tag konfrontiert bist: unbesetzte Stellen, unerfahrene Mitarbeiter und kostenintensiver Wareneinsatz. Mit unseren Produkten kannst du einiges davon auffangen und kreierst trotzdem eigene, authentische Gerichte, die deine Gäste begeistern. Aus gutem Grund:

GUTE PRODUKTE. KLARE VORTEILE.

- » Vereinfachen viele deiner Arbeitsprozesse
- » Minimieren den Zeitdruck für alle Mitarbeiter
- » Grosse Auswahl für individuelle Vielfalt
- » Hochwertige Zutaten und lange Haltbarkeit
- » Spare zusätzlich mit unseren Webshop-Aktionen

**Unsere
Produktaus-
wahl für dein
perfektes
Herbstangebot:**



Saucen

Demi-glace, Wildpfeffer und Co.: immer die optimale Basis für alle Wild- und viele andere Herbstgerichte



NEU Hellmann's Vinaigrettes

Für kalte und warme Anwendungen



Glace

Der Allrounder für einfachen Dessert-Zusatzumsatz

US DE SCHWIZ FÜR D' SCHWIZ

Produktvielfalt aus der Schweiz.

**MODERNE
SCHWEIZER +
KÜCHE**



EINER VON UNS – MADE IN THAYNGEN

Unser Knorrli ist **seit 75 Jahren** ein gern gesehener Freund und Helfer in vielen Schweizer Küchen. Als **Garant für beste Zutaten** und **feinsten Geschmack** hat er ganze Generationen von Köchen begleitet und ist genauso **Kult** wie unser Aromat. Heute steht er wie eh und je für neue Ideen und denkt überhaupt nicht daran, in Rente zu gehen.

Geschäftsleitung Unilever Food Solutions & Lusso



SEIT 1907 – DIE KNORR-FABRIK

In Thayngen wird seit weit über 100 Jahren erstklassige Schweizer Qualität produziert. Wir stehen für viele führende Produkte und sind uns unserer Verantwortung bewusst. Deshalb nutzen wir nachhaltige Rohstoffe und beziehen unseren Strom zu 100% aus Wasserkraft.

Ehemalige Schuhfabrik diente als Grundstein von Knorr Thayngen

Happy Birthday
Knorrli

**Wir feiern 75 Jahre Schweizer Tradition,
beste Zutaten und feinsten Geschmack**



HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

Wir setzen auf regionale Zutaten. Daher dürfen wir viele unserer Produkte, die einen Mindestanteil von 80% an schweizerischen Rohstoffen aufweisen, mit dem Schweizer Kreuz kennzeichnen.

DIE NR. 1 IN SCHWEIZER PROFIKÜCHEN*

Purer Genuss, gelingsicher und flexibel. Nicht umsonst ist unsere Demi-glace bei Köchen so beliebt.

*Quelle: Grossopanel AG



Entdecke das
Sortiment!

#01 WOHLFÜHLESEN
NEU INTERPRETIERT

HERBSTLICH, WILDER GENUSS.

Traditionelle Wildspezialitäten gehören im Herbst für die meisten Schweizer ganz selbstverständlich auf jede Speisekarte. Die Vorfreude ist gross und sie geniessen die vertrauten, wärmenden Gerichte. Trotzdem wünschen sich deine Gäste auch neue, raffinierte Kombinationen oder den kleinen Aha-Effekt, wie bei der explodierten Kartoffel, probiere es einfach aus.



**EXPLODIERTE
KARTOFFELN – SO
EINFACH GEHT'S:**



Einschneiden,
1 cm Boden belassen.



Wässern und salzen.



Mit Maizena bestäuben.



Knusprig frittieren.

Die perfekte Basis für individuelle Kreationen.

Gerade bei der Zubereitung von Basissaucen wird viel Zeit, Energie und Personal benötigt. Mit den richtigen Produkten kannst du dir das alles sparen und dich auf deine kreative Arbeit konzentrieren. So ist z.B. der harmonisch abgerundete Geschmack unseres Wildpfeffers als Basis für Wildpfeffergerichte gut geeignet. Das ist echte Effizienz mit viel Spielraum für individuelle Abwandlungen.



Jetzt bestellen!

Zu den Rezepten

#02 UNWIDERSTEH-
LICHES GEMÜSE

GEMÜSE IST DER HELD. Auf dem Teller und im Portemonnaie.

Gemüse modern und innovativ zubereitet, gewinnt auch in der Schweizer Gastronomie zunehmend an Bedeutung. Von vielen kreativen Küchenchefs wird es aus guten Gründen von der klassischen Nebenrolle zum neuen Star auf dem Teller befördert. Denn dieser Trend ist nicht nur gut für die Umwelt, er findet auch bei den Gästen immer mehr Fans.

Aber Rezepte, die das „unwiderstehliche Gemüse“ stärker in den Vordergrund stellen, haben noch einen weiteren grossen Vorteil. Mehr Gemüse und etwas weniger Fleisch oder Fisch reduziert auch die Kosten beim Wareneinsatz deutlich. Gerade regionale und saisonale Gemüsesorten, wie zum Beispiel Kürbis oder Schwarzwurzel, tragen dazu bei.

NEU: Hellmann's

Schmeckt wie hausgemacht, ganz ohne Aufwand und ideal für die kalte und warme Anwendung. Probieren Sie es selbst aus, die geben auch Ihren Herbstsalaten einen ganz neuen Touch.



 Jetzt bestellen!



CHAMPIGNON-TALEGGIO-TARTE
MIT WEISSKABIS-SALAT

SCHWARZWURZELN MIT
TRÜFFEL UND DORSCH

KÜRBISROYALE MIT
SAIBLINGS-CEVICHE

TAPIOKA-KRÄCKER
MIT PILZEN

 Zu den Rezepten

#03 NUR NICHTS
VERSCHWENDEN

VOM SCHNÖRRLI ZUM SCHWÄNZLI.

Möglichst alles vom Tier und von der Pflanze zu verwenden ist nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll. Was früher in vielen Küchen selbstverständlich war, erlebt heute eine Renaissance. Mit etwas Kreativität und der richtigen Zubereitung lässt sich vieles, was oftmals weggeworfen wird, bei anderer Gelegenheit sehr gut verwenden. Eine grosse Rolle dabei spielt das Haltbarmachen mit althergebrachten Techniken, wie Fermentation, Einlegen oder Pökeln. Aber auch mit einfachen, traditionellen Rezepten kannst du in Kombination mit neuen Zutaten raffinierte Gerichte erstellen. Probier doch mal unser Schweinesulz-Rezept, das ist gut vorzubereiten und jederzeit servierbereit.



**KNUSPRIGES, GEFÜLLTES
SCHWEINSKARREE MIT
CREMIGER POLENTA UND
ENDIVIEN-SALAT**



**SCHWEINESULZ MIT
WEISSKABIS-SALAT UND
SENF-CREME**

Ein unverzichtbarer Helfer in jeder Profiküche.

Im Herbst ist wieder Metzgete, eine uralte Tradition, von der Schlachtung bis zum Festessen. Schnörkli, Schwänzli und alles dazwischen wird verwendet, z. B. für Blut-, Leber- oder Bratwurst-Spezialitäten, meist serviert mit brauner Zwiebelsauce. Die ideale Basis dafür ist, wie für viele andere Saucen, unsere Demi-glace. Ihre Flexibilität ist kaum zu übertreffen und der ausbalancierte, authentische Fleischgeschmack überzeugt auch anspruchsvolle Profis. Die konstant hohe Qualität und sehr einfache Zubereitung macht sie zu Recht zur Nr. 1 in Schweizer Profiküchen*.

*Quelle: Grossopanel AG



Jetzt bestellen!

Zu den Rezepten

HERBSTLICHE APFELVARIATION



KNUSPRIGE
APFELRINGE

APFELSORBET

APFEL
PANNA COTTA

APFELMOUSSE

TARTELETTE

Hier geht es zu den
Dessertrezepten für
den goldenen Herbst



JETZT WORKSHOP „PÂTISSERIE IN PERFEKTION“ BUCHEN!



Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner stellt seine neusten Kreationen vor und zeigt geniale Anrichtevariationen, die du einfach an die Bedürfnisse deines Betriebes anpassen kannst.

Jetzt anmelden,
die Plätze sind limitiert!



#04 GETEILTE
GAUMENFREUDE

HERBST- DESSERT FÜR ALLE.

Apfelernte gemein- sam geniessen.

Äpfel sind in der Schweiz das mit Abstand beliebteste Obst und jeder Schweizer isst davon pro Jahr rund 16 Kilo*. Also warum nicht gemeinsam? Schliesslich ist das gesellige Miteinander neben dem Geschmackserlebnis der wohl wichtigste Grund für einen Restaurantbesuch. Unsere „Sharing Plate“ mit fünf köstlichen Apfelkomponenten bietet deinen Gästen beides. Damit liegt sie nicht nur voll im Trend, sondern auch mitten in der Herbstsaison. Mit anderen Worten der perfekte Abschluss für dein Menü.

*Quelle: schweizerbauern.ch

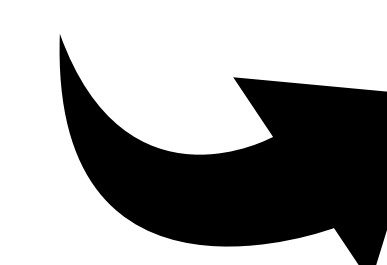


Alles für den Zusatzumsatz

Glace oder Panna Cotta sind bei vielen Gästen sehr beliebt und lassen sich hervorragend mit anderen Produkten kombinieren. Carte D'Or bietet dir beste Zutaten und alles für ein vielfältiges Dessertangebot.



Jetzt bestellen!



EFFIZIENTE LÖSUNGEN. Aus einer Hand.

**MODERNE
SCHWEIZER 
KÜCHE**

Wir garantieren mit unserem Produktportfolio höchste Qualität sowie Zeit und Kostenersparnis durch eine schnelle und einfache Zubereitung.

SAUCEN & BINDER



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
Wildsauces:		
35787	Knorr Basissauce Wildpfeffer	1 x 1,1 kg
42596	Knorr Wildrahmsauce	1 x 840 g
35706	Knorr Jägersauce	1 x 1,2 kg
39789	Knorr Wild Fond	1 x 900 g
33596	Knorr Sauce Demi-glace	1 x 1,2 kg
94103	Knorr Vegetabile Basis Sauce Demi-glace	2 x 3 kg
908014	Maizena	1 x 2,5 kg
41615	Knorr Roux Braune Mehlschwitze	2 x 3 kg

BOUILLONS



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
12477	Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature	1 x 1 kg
12365	Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature	2 x 5 kg
84389	Knorr Professional Fleischsuppe spezial Paste	1 x 1,5 kg
64389	Knorr Professional Fleischsuppe spezial Paste	1 x 8 kg

WÜRZMITTEL



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
35674	Knorr Aromat	1 x 1 kg
64115	Knorr Würzmix für Fleisch Klassik	2 x 5 kg
34983	Knorr Mise en place Primerba Küchenkräuter	2 x 340 g

BEILAGEN



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
43894	Knorr Stocki Kartoffelstock Flokken	3 x 2,5 kg
41060	Knorr Polenta à la minute	2 x 1,5 kg

KÜCHENMEHLE & -HELFER



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
35624	Knorr Helles Paniermehl	1 x 5 kg
35655	Knorr Sulze	1 x 1,5 kg

SUPPEN



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
14032	Knorr Kürbis Cremesuppe	1 x 1,1 kg
12042	Knorr Steinpilz Cremesuppe	1 x 1,1 kg
45931	Knorr Bündner Gersten Suppe	1 x 1,15 kg

FRITTIER- & BRATMEDIEN



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
4670	Oliogastro Frittieröl	1 x 20 l
5335	Oliogastro Bratorème	1 x 12 l
5336	Oliogastro Bratorème 20	1 x 12 l

SPEZIALITÄTEN



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
36124	Chirat Preiselbeeren	6 x 800 g
43689	Chirat Rotkraut	6 x 3 / 1
36061	Chirat Zwiebeln au naturel	6 x 1 / 1

DESSERTS



Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
991001	Caterline Knusper-Apfelringe	6 x 1 k g
7213	Carte D'Or Panna Cotta	3 x 260 g
918606	Carte D'Or Dessert Topping Toffee	1 x 1 kg

GLACE & SORBETS

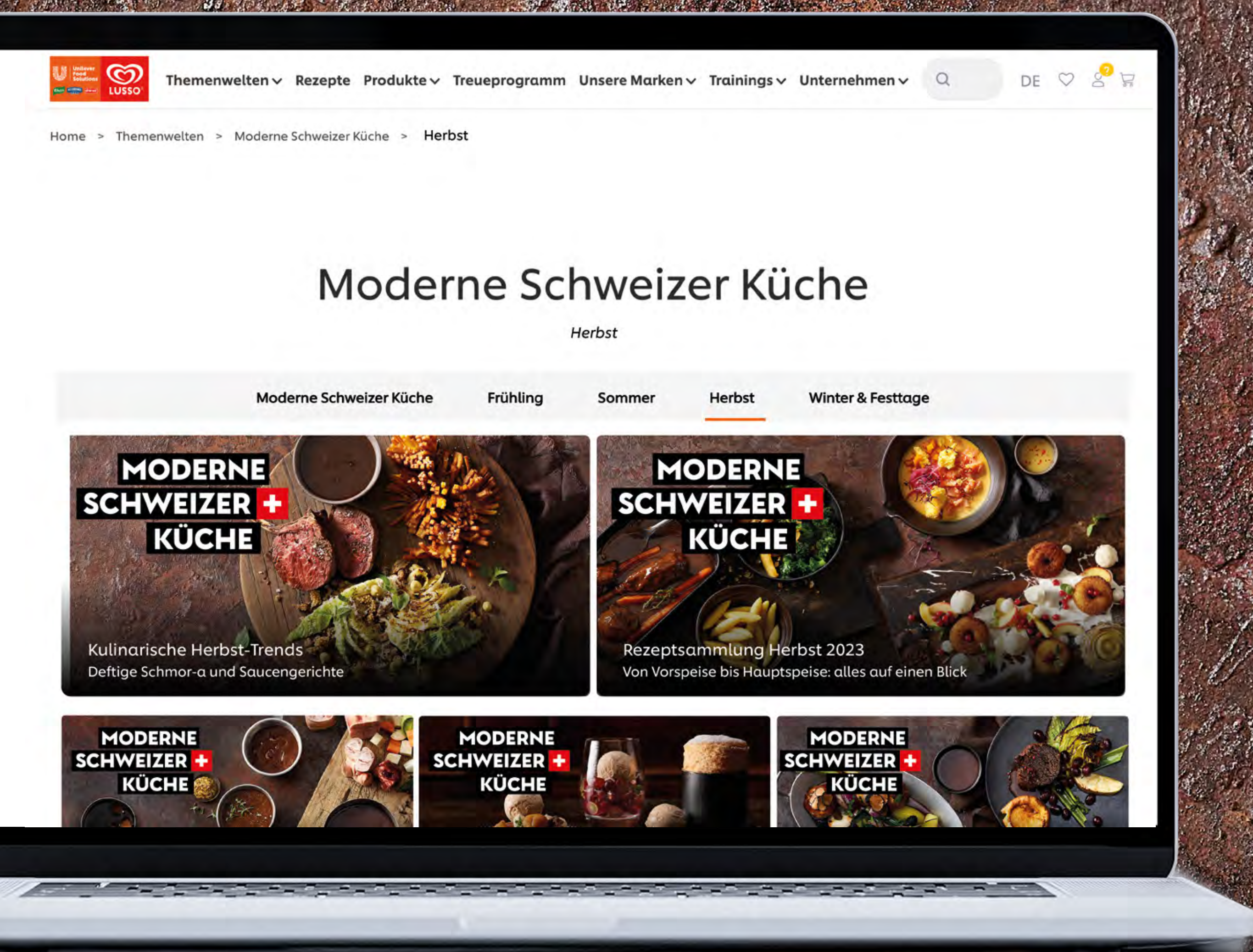


Artikel-Nummer	Artikelname	Verkaufseinheit
53579	Carte D'Or Glace Marone	2 x 2,4 l
57271	Carte D'Or Glace Walnuss	2 x 2,4 l
97694	Carte D'Or Glace Haselnuss	2 x 2,4 l
47401	Carte D'Or Glace Bourbon Vanille	2 x 2,4 l
39811	Carte D'Or Sorbet Apfel	2 x 2,4 l

TRADITIONELLE KÜCHE. Modern interpretiert.

Neue Herbstrezepte, jede Menge Inspiration
und alle passenden Produkte findest du auf
unserer Website:

ufs.com/schweizer-kueche



Bleib informiert, folge uns!

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship

Die Festtage kommen bald!

Mit guten Ideen erzielst du in einer besonders
umsatzstarken Zeit des Jahres einfach mehr
Profit*. Die Festausgabe der „Modernen
Schweizer Küche“ liefert sie dir. Jetzt vormerken!

*Quelle: www.gastroticker.de/artikel/weihnachten-in-der-gastronomie/

