


MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

TOP THEMEN

-  Metzgete –
Tradition neu entdeckt
-  Kohl –
der unterschätzte Star
-  Wacholder –
vom Wald bis zur Bar





Liebe Köchinnen und Köche,
kulinarische Trends kommen und gehen,
doch das Fundament bleibt: gutes Hand-
werk, das Wissen über Zutaten und der
respektvolle Umgang mit Lebensmitteln.
Ich bin ständig auf der Suche nach neuen
Aromen, Techniken und Ideen – und doch
zieht es mich immer wieder zurück zu dem,
was ich von klein auf gelernt habe.
Meine Eltern besitzen einen Bauernhof, mein
Vater ist Metzger und weil wir etwas abseits
wohnen, waren und sind wir Selbstversorger.
Vom frischen Fleisch über eigens gesammelte
Pilze bis hin zum selbstgemachten Sauer-
kraut verwerten wir alles, was die Herbstzeit
hergibt.
Ganz nach dem Motto „Vom Schnörkli bis
zum Schwänzli“ zeigen wir in dieser Ausgabe,
wie man mit der traditionellen Herbst-
Metzgete und mit neuen Ideen ein ganzes
Tier verwerten kann.
Neben Fleisch spielt auch Kohl eine Haupt-
rolle – roh, geschmort oder fermentiert, aus
der Herbstküche nicht wegzudenken.
Natürlich darf im Herbst ein Spaziergang
durch den Wald nicht fehlen, und wer genau
hinsieht, entdeckt neben Pilzen auch
Wacholder: ein unterschätztes Gewürz mit
überraschenden Möglichkeiten.



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



3

**FUTURE MENUS TREND –
GESCHICHTE WIEDERERWECKT**

Tradition und Kulturerbe



9

**WURST
TREND SELBST WURSTEN**

Verarbeitung und Rezepte



4

**METZGETE –
REPORTAGE**

Vom Schnörkli zum Schwänzli



12

**KOHL & WILD –
DIE PERFEKTE HERBSTKOMBIKATION**

Inspirationen für die goldene Nachsommerzeit



7

**SCHWEIN GEHABT –
KOTELETTES, INNEREIEN UND CO.**

Saucenvielfalt für jeden Geschmack



16

**WACHOLDER –
DER ALLESKÖNNER IM HERBST**

Von der Küche bis zur Bar

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind für 10 Personen.

Geschichte wiedererweckt

Was früher alltäglich war, wird heute neu entdeckt: traditionelle Zubereitungsmethoden, vergessene Zutaten und klassische Rezepte feiern ihr Comeback. Der **FUTURE MENUS** Trend „Geschichte wiedererweckt“ bringt das kulinarische Erbe zurück auf den Teller – über Generationen weitergegeben, modern interpretiert und an die Wünsche von heute angepasst. Oder auch nicht?

Dieser Trend bedeutet mehr als nur Bewahren und Weitergeben alter Traditionen: Er fordert uns auf, altbewährte regionale und lokale Schätze zu suchen und zu nutzen, um daraus unsere eigenen Geschichten zu schreiben.

Geschichten aus dem Schweizer Kulturerbe:

+ Vorratskammer wird zum Festmahl – Berner Platte

1798 besiegten die Berner in der Schlacht von Neuenegg die Franzosen. Zur Feier des Sieges wurde alles serviert, was die Vorratskammern hergaben: geräuchertes Fleisch, Rippli, Zunge, Würste, Speck, Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln.

+ Fleischreifung in den Alpen – Bündner Trockenfleisch

Im Mittelalter entwickelte man in Graubünden ein Trocknungsverfahren: Rindfleisch wurde mit Salz, Kräutern und Wein eingerieben und monatelang in den kalten, trockenen Bergwinden luftgetrocknet.

+ Ein Zufallsgericht für Adlige – Luzerner Chügelipastete

Im 18. Jahrhundert bereitete ein Koch am französischen Hof versehentlich zu viel Füllung für eine Pastete. Statt sie wegzuworfen, servierte er sie in einem grossen Blätterteiggehäuse – der Chügelipastete, die in Luzern zur Spezialität wurde.



Entdecke jetzt
die Küchentrends
von morgen!

WO DAS **HANDWERK** AUF

Tradition

TRIFFT



Metzgen ist bei Robi und Antonia Williner eine gelebte Familientradition voller Geschichte und Herz.

Wenn man von Handwerk spricht, ist der Begriff der Tradition nicht weit. Besonders im Lebensmittelbereich – von der Herstellung bis hin zur Verarbeitung – zeigt sich, wie eng beide Begriffe miteinander verknüpft sind. Handwerk bedeutet hier nicht nur Technik, sondern auch das Weitergeben von Wissen und Erfahrungen, die über Generationen gesammelt wurden. Es ist ein Prozess, der Respekt für die Zutaten und die Natur voraussetzt.

Das Metzgerhandwerk hat eine tiefe Verankerung in der Schweizer Kultur. Über Generationen hinweg wird Wissen über die Fleischverarbeitung weitergegeben – nicht nur aus Büchern, sondern durch das Zusehen und Mithelfen. Damals, auf dem Land war es üblich, dass nahezu jeder Haushalt Tiere selbst hielt, aufzog und schlachtete. Das daraus entstandene Verständnis für den Umgang mit dem Tier und dem Fleisch wurde in den Familien gelehrt und über Jahrzehnte weitergegeben – von Generation zu Generation. So auch bei Robert Williner, der im Wallis mit diesem Handwerk aufgewachsen ist und die Grundlagen der Metzgerei an seinen Sohn Andreas Williner weitergibt. Robert – oder Robi, wie er von seiner Familie und seinen Bekannten genannt wird – stand schon mit fünf Jahren neben seinem Vater und Grossvater, wenn Tiere zu Trocken-

würsten, Bratwürsten oder Blut- und Leberwürsten verarbeitet wurden. Für ihn war und ist die Verarbeitung von Fleisch ein familiäres Ritual – eines, das er selbst meistern wollte. So begann er seine Lehre in der Bayard-Metzgerei in Zermatt, wo traditionelle Fleischverarbeitung ebenso gepflegt wurde wie die Liebe zu typischen Walliser Spezialitäten. In jeder Metzgerei, in der Robi später arbeitete, lernte er Neues: „Manchmal war es nur eine Handbewegung, manchmal eine geheime Zutat, die man nicht einmal den Lehrlingen verrät“, erzählt er. Parallel war er immer wieder als Störmetzger unterwegs – ein Metzger, der direkt in die Haushalte kam, um Hausschlachtungen durchzuführen. Auf seinen Wegen von Hof zu Hof lernte Robi Menschen, Tiere und Traditionen kennen. Diese Erfahrung hat er auch an seinen Sohn Andreas weitergegeben. Die Arbeit mit Fleisch ist in der Familie Williner nicht nur Beruf, sondern ein generationenübergreifendes Erbe. Heute ist Robi pensioniert, doch sein Handwerk lebt weiter – zusammen mit Andreas und dessen Sohn wird in der sechsten Generation Fleisch zu feinen Walliser Spezialitäten verarbeitet. Wir tauchen ein in die Geschichte der Schlachtung im Wallis – und in die Frage, wie eine jahrhundertalte Tradition heute gelebt, weitergegeben und geschätzt wird.

Der richtige Zeitpunkt zum Metzgen
Der Herbst ist auf dem Bauernhof der Williners nicht nur Ernte-, sondern auch Schlachtzeit – aus traditionellen, aber auch aus praktischen Gründen. Früher, als es noch keine Kühlräume oder Gefrierschränke gab, war es praktisch, Fleisch in der kalten Jahreszeit zu verarbeiten. Gelagert war es in den kühlen, geschützten Kellern oder den typischen Walliser Stadeln. Die langen, kalten und trockenen Walliser Winter waren perfekt, um Vorräte anzulegen und Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen. Darüber hinaus hat man nicht in jeder Mondphase geschlachtet. Die Tradition des Mondkalenders diente als Orientierungshilfe – ein System, das Jäger, Metzger, Gärtner oder Bäcker seit Jahrhunderten prägt. Danach wurde der Zeitpunkt bestimmt, wann Pflanzen gesät, Holz gespalten, Haare geschnitten – oder eben Tiere geschlachtet wurden. Geschlachtet wurde beim abnehmenden Mond. Der Grund: Der Speck behält seine schöne weisse Farbe, wird nicht gelb, das Fleisch bleibt fester, blutet besser aus und ist länger haltbar. Robi erzählt: „Diese alten Weisheiten wurden über Generationen weitergegeben und haben bis heute noch Einfluss auf unsere Arbeiten.“ Bei Familie Williner gehört die Metzgerei zum jährlichen Familienritual und kennzeichnet das Ende der Herbstzeit.

EINE REISE IN DIE WELT DER TRADITIONELLEN FLEISCHVERARBEITUNG – HANDWERK, WISSEN UND JAHRHUNDERTE ALTE RITUALE MIT DER FAMILIE WILLINER AUS DEM WALLIS.

Die Schritte der Zerlegung

Ziel beim Zerlegen ist es, so wenig Abfall wie möglich zu produzieren. Sorgfältige Arbeit, Geschick und auch Kreativität sind gefragt, um jedes Teil des Tieres bestmöglich zu verwerten. Vom Schnörkli bis zum Schwänzli – alles wird verwendet, nichts geht verloren. Robi beginnt das Schwein in seine Einzelteile zu zerlegen: Die Grobzerlegung ist der erste Schritt. Mit präzisen Schnitten entlang der Muskeln und Sehnen werden die Hauptstücke sauber voneinander getrennt. „Beim Zerlegen kommt es darauf an, die Anatomie des Tieres gut zu kennen, damit etwa das edle Filet nicht versehentlich verschnitten wird“, erklärt er. Die richtige Auswahl der Messer ist essenziell – und diese müssen während der Arbeit immer wieder geschliffen werden. Auch eine Säge oder ein Hackbeil kommen zum Einsatz, etwa beim Trennen der Knochen.

„Beim Zerlegen kommt es darauf an, die Anatomie des Tieres gut zu kennen.“



Beim Tier gibt es grundsätzlich vier Hauptkategorien: Fleischstücke, Innereien, Speck/Fett und Nebenprodukte.

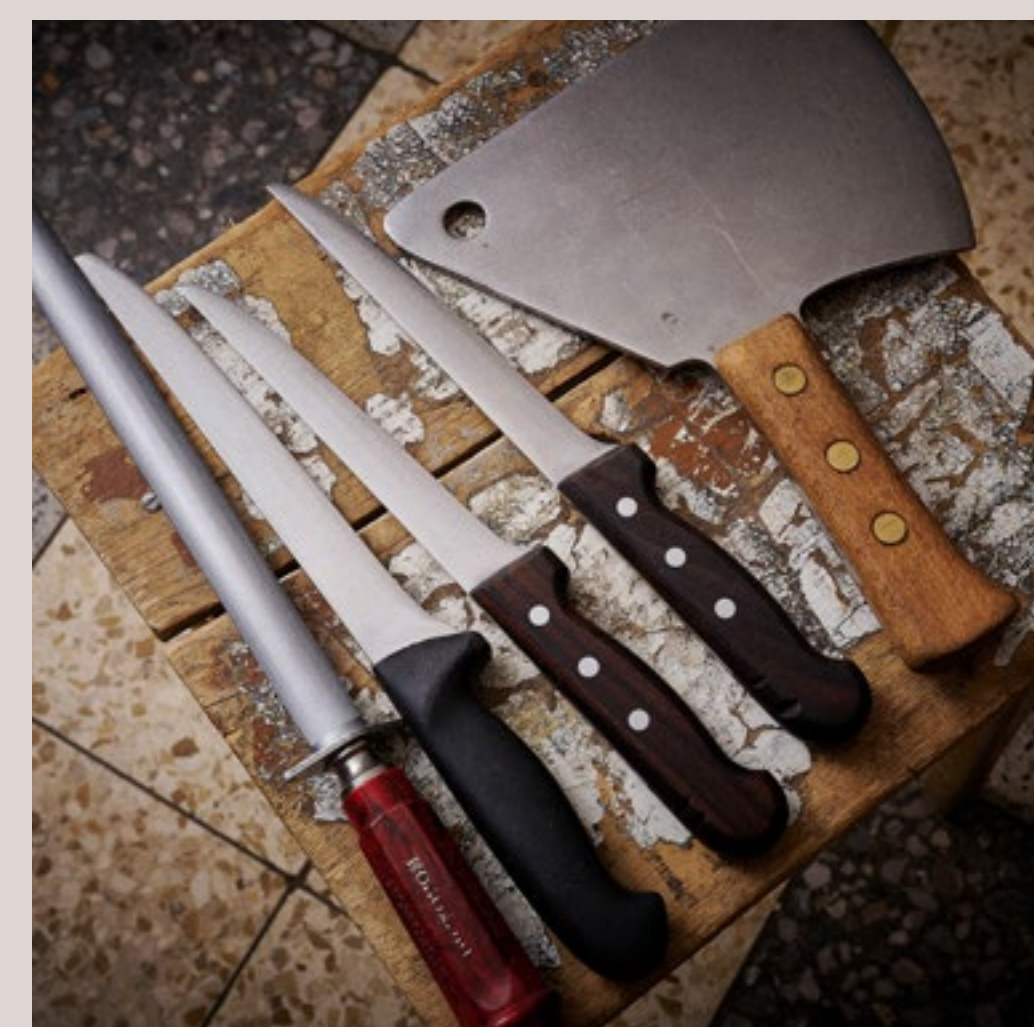
Die **Fleischstücke** – darunter Filet, Koteletts und Nierstück gehören zu den edelsten Teilen des Schweins. Sie werden meist für Braten, Steaks oder kurzgebratene Gerichte verwendet und sind besonders zart und aromatisch.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil sind die **Innereien**. Robi nennt Leber, Nieren, Herz und Zunge als wertvolle Zutaten für traditionelle Gerichte wie Leberwurst oder Sülze. Auch wenn sie oft unterschätzt werden, tragen sie zur vollständigen Nutzung des Tieres bei – und sind ein wesentlicher Teil des Trends „Nur nichts verschwenden“.

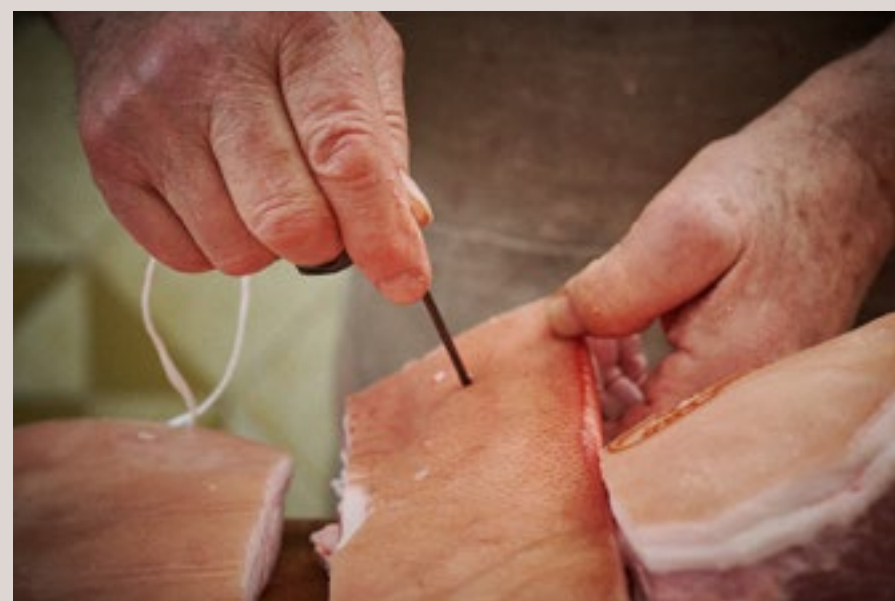
Der Speck/das Fett hat eine ebenso zentrale Rolle. Es wird nicht nur für die Herstellung von Speck verwendet, sondern auch für Wurstwaren, wo es für die richtige Konsistenz und den Geschmack sorgt.

Zu den **Nebenprodukten** gehören Teile wie Kopf, Füsse und Schwanz. Diese werden oft für Suppen, Sülze oder Wurstwaren genutzt. Auch wenn sie in der modernen Küche seltener zu finden sind, gehören sie zur traditionellen Metzgerei.

Nach der Grobzerlegung präsentiert Robi stolz das zerlegte Schwein, bevor er mit der Feinzerlegung beginnt. Jetzt heisst es entscheiden: Was wird getrocknet, was gewurstet, was eingefroren oder direkt verarbeitet?



Nach der Grobzerlegung, bei der das Schwein in grosse Stücke zerlegt wird, liegt das Fleisch nun auf dem Tisch bereit für die Feinzerlegung. Hier werden die einzelnen Teile sorgfältig weiterverarbeitet und für die verschiedenen Wurstsorten und Walliser Spezialitäten vorbereitet.



Salzen und Trocknen: Robi nutzt seine haus-eigene Gewürzmischung, reibt das Fleisch sorgfältig ein und lässt es sieben Tage ruhen, bevor es im kühlen Stadel langsam an der frischen Walliser Luft sein volles Aroma entfaltet. Ein Prozess, der ein geschultes Auge, Geduld und echtes Handwerk erfordert.

Lagerung und Verwertung

Eine der ältesten Techniken zur Haltbarmachung ist das Salzen und anschliessende Trocknen. Das Salz entzieht dem Fleisch Wasser, sodass sich Bakterien kaum vermehren können. Gleichzeitig intensiviert sich der Geschmack. Das Fleisch wird aromatischer, charaktervoller. Robi greift dabei auf seine eigene Hausmischung zurück: eine Kombination aus Pökel- und Kochsalz sowie sorgfältig ausgewählten Gewürzen. Er reibt das Fleisch damit kräftig ein. „Da darf man nicht sparen“, sagt er bestimmt. Anschliessend ruht es in einer Wanne für etwa sieben Tage – je nach Grösse des Fleischstücks –, bevor es zum Trocknen an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort aufgehängt wird. Er zeigt uns seinen Stadel: „Hier kann das Fleisch atmen und ist gleichzeitig vor Einflüssen von aussen geschützt“, erklärt Robi. „Genau das braucht es, um sein volles Aroma an der frischen Walliser Luft zu entwickeln und den feinsten Rohschinken zu erhalten.“ Was nicht dafür verwendet wird, wird zu Wurst verarbeitet. Auch hier geht es neben der Haltbarkeit um die Verwertung – insbesondere des Rückenspecks. Er ist ein wichtiger Bestandteil der Wurst und soll sogar hinein, denn er macht sie saftig und geschmackvoll. Und er gibt Robi die Möglichkeit, alles zu nutzen, was das Tier hergibt. Williners Huuswurst ist ein echtes



Original. Die genaue Rezeptur bleibt geheim und einige Zutaten verrät er nicht einmal uns. Er holt ein von Hand geschriebenes Rezeptbuch seines Vaters heraus und betont, dass alle Angaben seiner Huuswurst hier notiert sind. Gleichzeitig erwähnt er, dass die geformte Wurst noch 3–4 Wochen im Stadel aufgehängt und getrocknet wird, bevor man sie geniessen kann. Einige Rezepturen aber teilt Robi mit uns: zum Beispiel die seiner hauseigenen Bratwurst. Auch hier würzt jeder Metzger nach eigenem Geschmack, wobei Robi auf ein ganz spezielles Würzmittel nicht verzichten kann: Aromat. „Das gehört für mich einfach dazu. Das ist Schweiz“, sagt er lächelnd und lädt uns ein, die Bratwürste zu probieren. Zusammen bei einem Glas Wein und Raclette durften wir an diesem Tag nicht nur die reiche Walliser Geschichte und Familie Williners Gastfreundschaft erleben, sondern vor allem erfahren, wie Tradition, Handwerk und Leidenschaft Generationen verbindet.



Schwein gehabt ...

... bedeutet „Glück gehabt“. Früher waren Schweine wertvolle Tiere, und wer eins besass oder bei der Schlachtung ein Stück Fleisch bekam, galt als besonders begünstigt. So wurde das Schwein zum Symbol für Glück – eine Bedeutung, die bis heute gilt.



Schnörli | Trüffel |
Apfel-Bier-Sauce



Schweinskotelette | Mais |
Portugiesische Sauce

Braune Saucen

EINE FÜR ALLE ...

Für jeden Geschmack und jeden Küchentyp
die passende braune Grundsauce.

Portugiesische Sauce

Zwiebelsauce

Apfel-Bier-Sauce

Kräftige
Merlotsauce

Humagne Blanche
Rahmsauce

Zimt-Anis-Sauce

... UND WELCHE BRAUCHST DU?



Unser vielfältiges Sortiment bietet dir
passende Lösungen in jedem Format –
von Granulat bis flüssig.

Knorr Professional Sauce Demi-glace – die Nr. 1* in Schweizer Profiküchen

Eine sichere Basis, die deinen
Küchenprozess vereinfacht und
dank des fein ausbalancierten
Geschmacks viel Freiraum für deine
Kreativität lässt.



Knorr Professional Sauce Demi-glace Vegetabile Basis (LVK)

Arbeitest du in einem Heim, in einem
Spital oder in der Gemeinschaftsver-
pflegung? Dann ist unsere Sauce
Demi-glace LVK, welche glutenfrei,
geeignet für leichte Vollkost (LVK) und vegan,
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und
Allergene ist, genau die richtige Basis für dich!



Knorr Professional Sauce Demi-glace flüssig

Die flüssige Basis für vielfältige Rezep-
te und authentischen Geschmack mit
ausgewählten Zutaten. Wie mit deiner
eigenen Sauce ermöglicht sie dir die
kreative Freiheit in deiner Küche.



Knorr Professional Sauce Demi-glace Extra

Bietet dir einen intensiven, ausrezepte-
tierten Geschmack, ist allergenfrei
und vegan. Wenn es schnell gehen
muss: nur in heisses Wasser einrühren
und nach 2 Minuten servieren.



* Quelle: Grossopanel AG, Schweiz, Marktanteil Kategorie
Saucen dunkel/braun, Umsatz, MAT März 2025



Zu unseren
braunen Saucen

Wurst

JETZT GEHT'S UM DIE

Die Wurst wurde ursprünglich als eine Methode entwickelt, bindegewebereiche Fleischstücke sowie Reststücke effektiv zu verwenden. Sie ist eine weitverbreitete Verarbeitungstechnik für Fleisch. Über Jahrtausende hinweg hat sich die Wurst weltweit entwickelt, jede Region hat dabei ihre eigenen, charakteristischen Wurstsorten.

In Italien gibt es zum Beispiel die Luganighe, in Spanien die Chorizo und in Frankreich die Andouillette. Und in der Schweiz ist es die Cervelat, die mittlerweile fester Bestandteil der Kultur ist und somit auch zum Schweizer Kulturerbe gehört. Worauf man bei der Fleischqualität für die Wurst achten soll, verraten wir dir.

1. Frische:

Bei Fleisch gilt nicht, dass es direkt nach der Schlachtung am besten ist. Denn dann sind die Muskeln durch natürliche chemische Prozesse stark angespannt, was das Fleisch zäh und wenig aromatisch macht. Während der Reifung, diese dauert in der Regel drei bis sieben Tage, bauen Enzyme die Muskelstrukturen langsam ab. Das Fleisch wird dadurch zarter, aromatischer und verliert dank erhöhter Wasserbindung weniger Saft beim Garen.

3. Verarbeitung:

Je nach Wurstart unterscheidet sich die Verarbeitung grundlegend: Kochwürste werden aus vorgemachten Zutaten hergestellt, die fein zerkleinert und nach dem Abfüllen nochmals erhitzt werden. Bei Spezialitäten wie der Blutwurst wird frisches Schweineblut mit Zwiebeln, Schmalz, Rahm und Gewürzen vermischt und in Naturdärme abgefüllt. Vor dem Verzehr wird die Masse schonend gegart, um eine feine, streichfähige Konsistenz zu erzielen. Brühwürste bestehen aus rohem, fein zerkleinertem Fleisch, das nach dem Füllen im Darm gebrüht wird – so erhalten sie ihren charakteristischen Biss. Rohwürste werden aus rohem Fleisch und Speck hergestellt, kräftig gewürzt und über längere Zeit getrocknet oder geräuchert, wodurch sie ihr intensives Aroma und ihre lange Haltbarkeit entwickeln.

2. Fleischqualität:

Beim Fleisch ist eine gleichmässige Marmorierung wichtig für Textur und Geschmack. Das bedeutet, dass feine Fettdaden im Fleisch verteilt sind, die für eine saftige und zarte Konsistenz sorgen. Frisches Schweinefleisch hat eine rosarote bis hellrote Farbe. Zu dunkles oder gelbliches Fleisch könnte auf eine schlechte Lagerung oder minderwertige Qualität hinweisen. Der Geruch sollte mild sein. Auch das Fett sollte weiss oder leicht cremefarben sein. Gelbes Fett kann auf eine schlechte Ernährung des Tieres hinweisen und den Geschmack negativ beeinflussen.

4. Därme:

Je nach Wurstsorte werden verschiedene Tierdärme verwendet. Am häufigsten kommen Schweinedärme zum Einsatz, beispielsweise bei der Kalbsbratwurst, Blutwurst oder Saucisson. Diese haben die optimale Grösse mit einem Durchmesser von etwa 28–35 mm. Bei dünnen Brühwürsten wie Cipollata und Wienerli sorgen Schafsaitlelinge für den knackigen Biss. Vom Rind werden vor allem der Kranzdarm oder der Mitteldarm verwendet – etwa für Cervelat, Trockenwürste, Mortadella oder Lyoner. Rinderdärme sind robuster und dicker im Gegensatz zu Schweinsdärmen, wodurch sie lange Räucher- oder Garprozesse aushalten. Neben Naturdärmen finden bei industrieller Herstellung auch Kunstdärme Verwendung – sie sind leicht zu verarbeiten und bieten gleichbleibende Qualität. Naturdärme hingegen unterstützen die Geschmacksentwicklung und gelten als Qualitätsmerkmal.



Fleisch durch den Fleischwolf drehen



Fleischmasse würzen, dann kräftig durchkneten



Wurstmasse in Naturdärme stossen



Würste abbinden und trocknen

Die Schweizer Wurstwelt ist vielfältig:

über **400***

verschiedene regionale Wurstsorten sind bekannt.

*Quelle: www.sge-ssn.ch

7,07** KG

Würste, Wurstwaren und Pasteten wurden im Jahr 2022 in der Schweiz pro Haushalt (2.08 Personen) verzehrt.

**Quelle: statista.com

VON DER THEORIE IN DIE Praxis



Schweinsbratwurst



Williners Huuswurst



Blutwurst



Leberwurst



Geräuchertes Schweinswürstli



Alle Rezepte sind für 2 kg Wurstmasse

[Zu den Rezepten](#)

Schweinsbratwurst

- 400 g Rindshackfleisch
- 200 g Eiswürfel
- 1 kg Schweinsschulter
- 100 g Zwiebeln
- 300 g Rückenspeck
- 5 cl Weisswein
- 100 g Wurstdärme
- 40 g Nitritpökelsalz
- 2 g **Knorr Professional Aromat**
- 2 g Pfeffer
- 2 g Muskat
- 2 g **Knorr Professional Flüssige Basis zum Würzen**

Williners Huuswurst

- 300 g Wurstfleisch – Schwein
- 1 kg Wurstfleisch – Rind
- 300 g Rückenspeck
- 200 g Kartoffeln, Typ C, gekocht
- 100 g Randen, gekocht
- 60 g Lauch
- 40 g Zwiebeln
- 100 g Wurstdärme
- 20 g Nitritpökelsalz
- 4 g Pfeffer
- 2 g Majoran
- 3 g Knoblauchpulver
- 4 cl Rotwein

TOP SECRET!

Drei geheime Zutaten fehlen hier, damit das Rezept immer Williners besondere Huuswurst bleibt!

Blutwurst

- 40 g Schweineschmalz
- 70 g Zwiebeln
- 70 g Schweinegrieben
- 1.5 l Schweineblut
- 280 g Vollrahm
- 40 g Mehl
- 20 g Salz
- 2 g Pfeffer
- 1 g Muskatnuss
- 3 g **Knorr Professional Aromat**
- 1 g Zimt
- 3 g **Knorr Professional Flüssige Basis zum Würzen**

Leberwurst

- 80 g Schweinefett
- 60 g Zwiebeln
- 500 g Schweinskopf
- 500 g Rindskopf
- 300 g Sigelfleisch
- 60 g Kabis
- 300 g Schweinsleber
- 10 g Rosinen
- 2 dl **Knorr Professional Fleischbouillon Hôtel, zubereitet**
- 100 g Wurstdärme
- 30 g Salz
- 2 g Pfeffer
- 2 g Muskat
- 3 g Majoran
- 3 g Koriandersamen
- 1 g Zimt

Geräuchertes Schweinswürstli

- 550 g Rindshackfleisch
- 300 g Rückenspeck
- 200 g Eiswürfel
- 800 g Schweinsschulter
- 150 g Schafsaften 26/28mm
- 40 g Nitritpökelsalz
- 2 g Pfeffer
- 2 g Muskat
- 2 g Koriandersamen
- 2 g Kümmel
- 2 g **Knorr Professional Flüssige Basis zum Würzen**

ECHT Fett,

SCHMALZIG & SPECKIG!

SCHMALZ

Schmalz wird durch sorgfältiges Auslassen von Schweinsnierenfett gewonnen. In Zeiten, als Butter und Öl kostbar waren, sicherte dieser gehaltvolle Brotaufstrich und aromaintensives Bratmedium die Ernährung der Landbevölkerung. Heute erleben die cremig-weißen Töpfchen mit Kräutern oder Grieben veredelt ein Revival in der Schweizer Küche.

RÖSTI

In der Rösti-Pfanne entfaltet Schmalz seine besonderen Talente – das traditionelle Schweinefett verleiht den Kartoffeln eine unvergleichliche Kruste. Sein hoher Rauchpunkt und charakteristisches Aroma machen aus einfachen Kartoffelspänen die weltbeste Rösti.

SCHWEINEFLEISCH-RILLETTES

Durch langsames Garen im eigenen Fett samtig gewordenes, zerfasertes Fleisch. Die streichzarte Spezialität mit französischen Wurzeln verkörpert kulinarisches Savoir-faire und bereichert Apéros und Vorspeisen mit intensivem Geschmack.

SCHWEINEFLEISCH-PASTETE

Die klassische Fleischpastete – ein rechteckiges Kleinod aus einem mit Schmalz hergestellten Mürbeteig und würziger Fleischfüllung, wobei Spickspeck als feine Trennschicht zwischen Teig und Fleisch dient – ist seit Generationen fester Bestandteil der alpinen Festtagstafel.

LARDO

Im Tessin genießt Lardo eine Jahrhunderte alte Wertschätzung – diese zarte, weisse Speckschicht vom Schwein wird traditionell eingesalzen und mit Pfeffer, Knoblauch und Lorbeer veredelt. Ein Stück kulinarisches Erbe, das die Verbundenheit mit der Region verkörpert und mit bewährten Konservierungsmethoden zeigt, wie aus einfachen Zutaten besondere Geschmackserlebnisse entstehen können.

GRIEBEN

„Grieben“, „Gröibi“ oder „Gröibeli“ – Die Schweizer Küchentradition bewahrt mit Grieben ein besonderes Handwerk: Beim langsamen Auslassen von Schweinefett entstehen knusprige Goldstücke, die als Griebenschmalz Brote veredeln oder primär im Waadtland in der „Taillé aux greubons“ – einem stolzen Vertreter des Schweizer Kulinarik-Erbes – für salzigen Genuss sorgen.

ROTKRAUT

Früher aus Sparsamkeit, heute wegen des Genusses: Rotkraut mit Schweinefett zubereitet ist ein kulinarisches Highlight. Das kräftige Wintergemüse gewinnt durch das Fett eine besondere Tiefe und Ausgewogenheit – ein einfacher Trick aus der traditionellen Küche, der das Beste aus den Zutaten herausholt.

Schweinefett war lange Zeit ein fester Bestandteil der Ernährung und ein Zeichen für sorgfältige Vorratshaltung und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Es ermöglichte nicht nur die Haltbarmachung von wertvollen Nährstoffen, sondern stand auch für Fürsorge und die Fähigkeit, gut vorbereitet durch den Winter zu kommen. Noch heute zeigt sich diese Bedeutung in den traditionellen Gerichten und Zubereitungen, die Schweinefett als unverzichtbaren Bestandteil pflegen.



KOHL & WILD

Kohl, das unterschätzte Multitalent der Herbstküche, begeistert sowohl als eigenständiger Star auf dem Teller als auch als perfekte Beilage zu Wild. Die Vielfalt der Gattung mit über 30 Sorten bietet Gastronomen kreative Möglichkeiten für innovative und saisonale Menükreationen.



VORSPEISEN & SUPPEN

Chinakohl | Miso | Rettich

- Zutaten:**
Weisser Kimchi:
5 dl Wasser
40 g Reismehl
100 g Misopaste
100 g Schalotten
100 g Pfälzer Karotten
200 g Rettich
10 g **Knorr Professional Würzpaste Ingwer**
20 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
20 g Chilischoten
1 kg Chinakohl
100 g Lauch
26 g Salz



Blumenkohl | Sellerie | Hirsch-Trockenfleisch

- Zutaten:**
Blumenkohlsteak:
3 kg Blumenkohl
10 g **Knorr Professional Aromat**
Salz und Pfeffer
1 dl **Oliogastro Bratcrème 20**
Royale:
30 g Schalotten
3 cl **Oliogastro Bratcrème 20**
300 g Blumenkohl
1 dl Weisswein
1 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
50 g Haselnüsse
250 g Vollei
2 dl Vollrahm
1 cl Haselnussöl
Salz und Pfeffer



Kohlrabi | Rehtatar | roter Pfeffer

- Zutaten:**
Rehtatar:
400 g Rehrückenfilet
1 Stk. Eigelb
10 g Dijon-Senf
2 cl Olivenöl
30 g Schalotten
20 g **Chirat Kapern Capucines**
50 g **Chirat Gurken**
5 g Petersilie
50 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
2 cl Cognac
1 cl Worcestershire-Sauce
2 ml Zitronensaft
3 ml Tabasco
Salz und Pfeffer

Wild oder Vegi?

VIELSEITIGKEIT VON KOHL ALS STAR AUF DEM TELLER, ABER AUCH ALS BEILAGE



1

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

2



3



4



5



6



7



8



9



10



MODERNE SCHWEIZER KÜCHE



Wild oder ...

1 Perlhuhnrolle mit Wirz

Zutaten:
Perlhuhnrolle:
600 g Perlhuhnbrust
Salz und Pfeffer
300 g Pouletbrust
2 dl Vollrahm
6 g Salz
2 cl Cognac
1 g Pfeffer
50 g Schnittlauch
100 g Eierschwämmli
Wirz:
1 kg Wirsing
50 g Butter
50 g Schalotten
20 g Knoblauchzehen
5 cl Weissweinessig
5 dl Weisswein
5 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
1 l Vollrahm
Steinpilze:
500 g Steinpilze
4 cl Olivenöl
Salz und Pfeffer
Hüppen:
50 g Eiweiss
40 g Weissmehl
25 g Butter
1 g Salz

3 Wildschweinspeck mit Chow-Chow

Zutaten:
Chow-Chow:
500 g Kabis-Herzen
500 g Grüne Tomaten
500 g Zwiebeln
150 g Jalapenos
5 dl **Chirat Tafelessig**
5 dl Wasser
200 g Zucker
5 g Senfkörner
5 g Selleriesamen
5 g Kurkuma
3 g Ingwer
2 g Zimt
2 g Nelken
500 g **Chirat Soissonsbohnen**
5 g Meersalz
Speck:
400 g Wildschweinspeck
Aufstrich:
400 g Schweineschmalz
100 g Röstzwiebeln
20 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer

5 Wildburger mit Kabis

Zutaten:
Wildburger:
1,4 kg Rehfleisch
12 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
2 g Pfeffer
5 cl **Oliogastro Bratcrème**
Konfierte Knoblauchmayonnaise:
300 g Knoblauch
5 dl Rapsöl
400 g **Hellmann's REAL Mayonnaise**
Salz und Pfeffer
Flower Sprouts:
1 kg Flower Sprouts
3 cl **Oliogastro Bratcrème**
Salz und Pfeffer
Marinierter Kabis:
200 g Kabis
3 cl **Knorr Professional Balsamico Bianco**
2 cl Olivenöl
Salz und Pfeffer
3 g **Knorr Professional Aromat**

7 Weisse Wild-Bolognese mit Tagliatelle und Federkohl

Zutaten:
Weisse Bolognese:
1,4 kg Wildschwein-Hackfleisch
15 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
100 g Zwiebeln
200 g Pfälzer Karotten
20 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch Oliogastro Bratcrème**
4 cl **Knorr Professional Fleisch Bouillon Hôtel**, zubereitet
4 dl **Knorr Professional Fleisch Bouillon Hôtel**, zubereitet
5 dl Vollrahm
200 g Frischkäse
Salz und Pfeffer
40 g **Knorr Professional Roux weisse Mehlschwitze**
Tagliatelle:
1 kg **Knorr Professional Collezione Italiana Tagliatelle All'uovo**
4 cl Olivenöl
Federkohl:
800 g Federkohl
4 cl Olivenöl
5 g **Knorr Professional Aromat**
Salz und Pfeffer

9 Hirschkotelette mit wildem Broccoli

Zutaten:
Hirschrack:
1,8 kg Hirschrack
20 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
5 cl **Oliogastro Bratcrème**
Merlotsauce:
30 g Butter
40 g Schalotten
4 dl Rotwein, Merlot
2 Stk. Lorbeerblätter
3 Stk. Nelken
5 g Pfefferkörner
4 g Wacholderbeeren
8 dl **Knorr Professional Basis für Wildpfeffer**, zubereitet
Salz und Pfeffer
Chips:
1 kg Kartoffeln, Typ A
5 g **Knorr Professional Aromat**
Salz und Pfeffer
Wilder Broccoli:
800 g Wilder Broccoli
2 cl **Oliogastro Bratcrème**
Salz und Pfeffer
Perlzwiebel:
400 g Perlzwiebeln
2 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
30 g Zucker
50 g Butter
Salz und Pfeffer
Anrichten:
40 g Mandeln
5 g Rosa Pfeffer
10 Stk. Thymianzweig

2 Kimchi mit veganem Schnitzel

Zutaten:
Kimchi:
2 kg Chinakohl
150 g Salz
5 g Chilischoten
100 g Frühlingszwiebeln
50 g Zwiebeln
10 g **Knorr Professional Mise en Place Knoblauch**
5 g **Knorr Professional Würzpaste Ingwer**
Zucker
15 g Zucker
Frittieren:
200 g Tempura Mehl
1,5 dl Wasser
1,5 kg Kimchi-Blätter
200 g Buchenpilz
200 g Shiitake
Salz und Pfeffer
Geschwätzte Mayonnaise:
500 g Frühlingszwiebeln
90 g Schwarzer Knoblauch
1 cl Schwarzer Essig (Shanxi-Essig)
1 cl Sojasauce
300 g **Knorr Professional Mayonnaise à la Française**

4 Colcannon mit NoMeatballs

Zutaten:
Colcannon:
1,3 l Wasser
15 g Salz
50 g Butter
6 dl Milch
1,5 dl Vollrahm
375 g **Knorr Professional Stocki Kartoffelstock**
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
500 g Wirsing
700 g Schwarzkohl
500 g Romanesco
250 g Butter
100 g Zwiebeln
50 g **Knorr Professional Mise en Place Knoblauch**
Salz und Pfeffer
5 g **Knorr Professional Aromat**
Anrichten:
30 Stk. **The Vegetarian Butcher NoMeatballs Oliogastro Bratcrème**
2 cl Schalotten
50 g Kümmel
1 g Rotwein
2 dl **Knorr Professional Demi Glace Extra**, zubereitet
1 cl Kümmelschnaps
Salz und Pfeffer

6 Ofengemüse

Zutaten:
Gemüse:
400 g Blumenkohl
400 g Bundkarotten
400 g Spitzkohl
1 kg Rotkohl
500 g Zwiebeln
10 Stk. Knoblauchzehen
5 cl Olivenöl
Salz und Pfeffer
Sauce:
300 g **Hellmann's Vegan Knorr Professional Aromat**
Anrichten:
50 Stk. **The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Nuggets**
200 g Federkohl
5 g Pfeffer

8 Spitzkohlrouladen auf weissen Bohnen

Zutaten:
Spitzkohlroulade:
100 g Bergheu
1 kg Spitzkohl
1,2 l Apfel-Cidre
30 g Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
400 g **The Vegetarian Butcher NoMince Oliogastro Bratcrème**
Soissonsbohnen:
100 g Schalotten
20 g **Knorr Professional Mise en Place Knoblauch**
5 cl Rapsöl
1 cl Weissweinessig
40 g Baumnussmus
1,5 kg **Chirat Soissonsbohnen**
400 g Rosenkohl
2,5 dl Vollrahm
2,5 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet

10 Rotkohl mit Meerrettich und Brombeeren

Zutaten:
Karamellisierter Rotkohl:
1 kg Rotkohl
40 g Butter
40 g Zucker
5 g Salz
2 dl Rotwein
2 dl Apfelessig
1 dl Holunderblütensirup
200 g Brombeeren
Salz und Pfeffer
Meerrettichbutter:
250 g Butter
50 g **Knorr Professional Mise en Place Meerrettich Knorr Professional Aromat**
Anrichten:
2 g Meersalz
30 g Meerrettich
5 g Pfeffer
10 g Sakura-Sprossen
3 Stk. Kornblumen

... Vegi!

Chefmanship VON CHEFS FÜR

Chefs

TEST IT, TASTE IT & LOVE IT!

Geschmack ist vielfältig und Bedürfnisse sind individuell – deshalb umfasst unser Saucen-Portfolio nicht nur eine braune Grundsauce, sondern viele. Doch welche passt am besten zu dir und deinem Kochstil?

Wir begleiten dich bei einer persönlichen Degustation durch unser Saucen-Sortiment. Gemeinsam vergleichen wir, erklären Unterschiede und finden genau das Produkt, das zu dir, deinem Konzept und deinen Gästen passt.

Lust auf mehr? Besuche einen unserer Workshops:

**INTERESSIERT?
JETZT ANMELDEN**



KNORR
PROFESSIONAL
DEMI-GLACE

Rotweinsauce



WILDE Saucen- ABLEITUNGEN

Mit ein paar einfachen Akzenten lässt sich jede Wildkarte individuell erweitern. Unser Saucen Guide bietet dazu eine Vielzahl an Anregungen.

KNORR PROFESSIONAL
DEMI-GLACE LVK

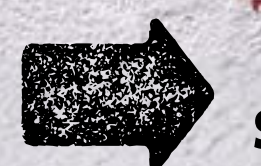
Cognac-Rahm-Sauce

Madeirasauce

Senfsauce

Wildpfeffer

KNORR PROFESSIONAL
BASSISAUCE WILDPFEFFER



**Zum
Saucen Guide**

Wacholder

Von Sauerkraut bis hin zu Appenzeller Mostbröckli oder Gin – Wacholderbeeren werden in der Küche und bei der Spirituosenherstellung auf vielfältige Weise eingesetzt. Obwohl sie wie Beeren aussehen, zählen Wacholderbeeren ebenso wie Erdbeeren botanisch zu den Scheinfrüchten. Sie verleihen durch ihre ätherischen Öle Gerichten eine harmonisierende, süssliche, bittere und würzige Note.

Wolfsbarsch | Wacholder | Trauben

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 



ALLESKÖNNER

Wacholder



... ZUM EINSALZEN

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE



... ZUM BEIZEN



... ZUM ABRUNDEN



... ZUM WURSTEN



... LATWERGE FÜRS DESSERT



... ZUM MAZERIEREN

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

Gin-spiration

GIN, EINE SPIRITUOSE MIT BEWEGTER VERGANGENHEIT, ERLEBT DERZEIT EINE BEEINDRUCKENDE RENAISSANCE.

Der **niederländische Wacholderschnaps Genever**, ursprünglich ein Medizinprodukt aus dem 16. Jahrhundert, gilt als Vorläufer des modernen Gins. Nach England gelangt, entwickelte er sich dort im 18. Jahrhundert zum Massenprodukt. Der günstige Gin wurde in grossen Mengen konsumiert, besonders von ärmeren Bevölkerungsschichten, was ihm den Beinamen „Mother’s Ruin“ einbrachte – da der Alkoholismus gerne zu sozialen Problemen führte.

In der Schweiz verlief die Geschichte anders: Nach dem Absinth-Verbot zu Beginn des 20. Jahrhunderts wandten sich Destillateure unter anderem der Gin-Produktion zu. Die eigentliche Wiederbelebung begann jedoch erst im frühen 21. Jahrhundert mit der Craft-Bewegung: Grosse Marken experimentierten mit neuen Aromen wie Rosen oder Whisky-Fassreifung und machten Gin wieder spannend.

Schweizer Gins zeichnen sich durch ihre **einzigartigen Geschmacksprofile** aus, geprägt von lokalen Zutaten wie **Alpenrosen, Edelweiss und Honig**. Das Mixen von Cocktails hat Gin wieder zum zentralen Bestandteil von Drinks gemacht – ganz neu, kreativ und individuell interpretiert, bei dem Wacholder der unverzichtbare Partner bleibt.

In der Schweiz hat sich eine lebendige Gin-Produktion entwickelt, die von kleinen Handwerksbrennereien bis zu industriellen Produzenten reicht – von klassischen Dry Gins bis zu innovativen Kreationen mit regionalen Botanicals und besonderen Reifeverfahren. Lokale Gin-Highlights sind zum Beispiel:

- + **Ginius Gin:** Er wird 100 Tage im Bodensee gereift und erhält dadurch eine besondere Frische und Mineralität.
- + **Swiss Gold Gin:** Gin mit 24 Karat Goldflitter, basierend auf einem über 100 Jahre alten Rezept aus dem Entlebuch.
- + **Gin 27:** Ein charaktvoller Dry Gin, der traditionelle Kräuterkompetenz mit lokalen Zutaten wie Tannenschösslingen verbindet.
- + **Deux Frères Dry Gin:** Bekannt für seine natürliche Farbveränderung von Blau über Violett bis Rosa beim Mischen mit Tonic Water – ein beeindruckendes Farbspiel dank enthaltenen Anthocyanen.
- + **Turicum Wood Barreled Gin:** Mehrwöchige Lagerung in Zedern-, Sandel- und Eichenholzfässern verleiht dem bernsteinfarbenen Gin Vanille- und Kakaoaromen.



Alle Zutaten für eine Person

BROMBEER-GIN

Zutaten:

60 g Brombeeren
3 cl Zitronensaft
4 cl Gin
1 cl Zuckersirup
100 g Crushed Ice
1 cl Crème de Mûre
2 g Pfefferminze

GRAPEFRUIT-HONIG GIN TONIC

Zutaten:

200 g Grapefruits, rosa
10 g Bienenhonig
100 g Eiswürfel
5 cl Dry Gin
1 dl Tonic Water

GIN NEGRONI

Zutaten:

3 cl Gin
3 cl Campari
3 cl Wermut, dunkel
100 g Eiswürfel
3 g Orangenzeste

APPLE-GIN-FIZZ

Zutaten:

5 cl Gin
3 cl Apfelsaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
4 cl Eiweiss
1 dl Soda
100 g Eiswürfel

GIN FLAUDER

Zutaten:

4 cl Gin 27
1 cl Holunderblütensirup
2 dl Flauder Gents
1 Zweig Zitronenthymian
20 g Äpfel

Mehr als Rezepte:

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 

Auszug aus unserem **Workshop-Programm 2025**



FUTURE TRENDS

Du möchtest „Geschichte wieder-erwecken“ oder mehr zum Thema „Nur nichts verschwenden“ lernen?

Besuche unseren Future Trends Workshop!

30.09.2025 & 20.11.2025



INTERESSIERT?

BESUCHE UNSERE WEBSITE!

MAELIA

 @maelia_ceramics
@topf_und_teller

Bleibe informiert – folge uns:

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



Fotografie by
Food Visuals AG



Unilever
Food
Solutions