

NR. 3 | 2026

TRADITIONELLE KÜCHE MODERN INTERPRETIERT

FEATURING
**FUTURE
MENUS**
2026

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

TOP THEMEN

-  Diner Designed – Schweizer Apfel
-  Herdöpfel – Dein Stocki-Setzkasten
-  Ein Appell an die Sinne



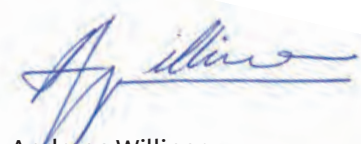


Liebe Köchinnen und Köche,

letzens bei einem Restaurantbesuch wurde mir ein Gericht serviert, das ich so schnell nicht vergessen werde. Begleitet von Musik wurde eine Suppe am Tisch eingegossen, ein feiner Nebel stieg auf und der ganze Raum duftete nach frischem Basilikum. Die Garnituren durfte ich selbst auswählen und das Gericht nach meinem Geschmack vollenden. Dieses multisensorische Erlebnis war nicht nur geschmacklich, sondern auch atmosphärisch beeindruckend. Mich hat fasziniert, wie mit so einfachen Gesten und Zutaten ein so wirkungsvolles Erlebnis entstehen kann.

Genau um solche Erlebnisse geht es auch beim Future Menus Trend „Diner Designed“, dem wir diese Ausgabe widmen. Mit kleinen Details und einfachen Handgriffen lassen sich Momente schaffen, die Gäste beeindrucken und in Erinnerung bleiben. So haben wir uns bewusst überlegt, mit welchem einfachen Lebensmittel wir diesen Trend aufgreifen und erlebbar machen können – und kamen im Herbst nicht am **Apfel** sowie am **Herdöpfel** vorbei. Lass dich also inspirieren, wie wir aus diesen Herbstklassikern spannende Gerichte kreieren, die nicht nur schmecken, sondern auch in Erinnerung bleiben.

Ich bin gespannt, mit welchen sinnlichen Ideen und herbstlichen Apfelkreationen du deine Gäste in dieser Saison begeisterst.



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

Inhalt



4

FUTURE MENUS TREND **DINER DESIGNED**

Wo einfache Details das Essen persönlich machen



10

DER APFEL **DIE NATIONALFRUCHT DER SCHWEIZ**

Vom Anbau über die Ernte bis hin zur Verarbeitung von Äpfeln zeigt uns die RAMSEIER Suisse AG in Sursee, worauf es bei der Herstellung von Suure Moscht und Apfelsaft ankommt



20

HERDÖPFEL **NATÜRLICH GUT. NATÜRLICH STOCKI.**

Ein Produkt, das in keiner Küche fehlen darf – vielseitig einsetzbar von klassisch bis kreativ



28

EIN APPELL AN DIE SINNE **DER MULTISENSORISCHE GENUSS**

Wie unsere Sinne das Erlebnis formen – manchmal überraschend anders als erwartet

DINER *Designed*

WO EINFACHE DETAILS DAS ESSEN PERSÖNLICH MACHEN

In vielen Küchen sind es oft nicht die grossen Shows, sondern die kleinen, cleveren Details, die Gäste beeindruckten. Genau hier setzt der **FUTURE MENUS Trend Diner Designed** an: weg von aufwendigen Inszenierungen, hin zu Erlebnissen, die sich persönlich und relevant anfühlen und trotzdem alltagstauglich bleiben.

Gäste, besonders die jüngere Generation, wollen heute mehr als nur eine gute Mahlzeit. Sie wünschen sich mehr Wahlmöglichkeiten, Rücksicht auf individuelle Ernährungs- und Gesundheitsbedürfnisse und das Gefühl, selbst mit am Tisch zu entscheiden. Schon kleine Interaktionen oder einfache Anpassungen reichen aus, um ihnen diese Kontrolle zu geben – ohne Mehraufwand für Küche oder Service.

FEATURING
**FUTURE
MENUS**
2026

DAS MACHT DEN TREND AUS:

- + Interaktive Erlebnisse am Tisch**
Erschaffe kleine Momente mit Spass, Interaktion und Personalisierung und zugleich wird die Küche entlastet. Lass die Gäste ihr Gericht selbst ein Stück mitgestalten – dosieren, mischen, kombinieren.
- + Persönliche Wahlmöglichkeiten**
Gäste möchten mitentscheiden können, nicht durch aufwendige Sonderwünsche, sondern durch Auswahloptionen. Einerseits auf der Speisekarte, die Gerichte nach den Bedürfnissen der Gäste ermöglicht, und andererseits direkt am Tisch.
- + Blick hinter den Pass**
Gäste lieben echte Einblicke. Eine offene Küche schafft Nähe, Vertrauen und das Gefühl, direkt am Handwerk teilzuhaben. Man sieht, wie ein Gericht entsteht, und erfährt nebenbei mehr über Zutaten, Techniken und die Idee hinter dem Gericht – ein kurzer Moment, der das Erlebnis persönlicher macht.
- + Gueridon-Service**
Kleine Handgriffe am Gästetisch wirken hochwertig, persönlich und gleichzeitig kundennah. Der Gast erlebt den letzten Schritt aus nächster Nähe und bekommt das Gefühl, dass das Gericht speziell für ihn vollendet wird.
- + Tischgestaltung**
Die Atmosphäre rund um den Teller spielt ebenso eine Rolle: Dezent Tischdeko, kleine Akzente oder Materialien, die die Story des Gerichts aufgreifen, machen das Erlebnis runder.



Entdecke jetzt
die Küchentrends
von morgen!

APFEL

APFELSORTEN

Diwa

Entwickelt sein volles Aroma erst Wochen nach der Ernte und wird gezüchtet, damit jeder Apfel möglichst gleich aussieht.

Boskoop

Sehr säurebetont und ideal zum Backen, weil die Stücke beim Garen aufbrechen und weich werden.

Gala

Heute rot durch Mutationen; süss, säurearm und der meistverkaufte Apfel der Schweiz.

Topaz

Natürlich schorffresistent und als wichtige Bio-Sorte bekannt; sein Aroma wird durch Lagerung intensiver.

Kissabel Rouge

Besitzt natürlich rotes Fruchtfleisch mit leichten Beerennoten – eine Rarität unter Äpfeln.

Bonita

Schorffresistent und ideal für naturnahen Anbau; lange Reifezeit sorgt für intensive rote Farbe.

Kanzi

Extrem knackig mit dichtem Fruchtfleisch; der Name bedeutet „versteckte Kraft“.

Pink Lady

Sehr späte Ernte und keine Sorte, sondern eine Marke mit strengen Qualitätsvorgaben.

Elstar

Ausgewogener Allround-Apfel mit süssem, säuerlichem und aromatischem Geschmack.

Jonagold

Eine der meistangebauten Sorten weltweit und bekannt für besonders grosse Früchte.

Jazz

Sehr ausgewogen im Zucker-Säure-Verhältnis und ideal zum Frischessen.

Wellant

Extrem knackig und intensiv im Geschmack – oft als „Craft-Apfel“ bezeichnet.

GUT ZU WISSEN

Weltweit sind schätzungsweise über 20'000 Apfelsorten bekannt – in der Schweiz allein rund 1'000 bis 1'200. Im Handel begegnen wir jedoch nur einem kleinen Teil davon.

Angebaut werden vor allem Sorten, die gut lagerfähig sind, den Transport überstehen und möglichst gleichmässig aussehen. Regional können sich Angebot und Verfügbarkeit zusätzlich unterscheiden. Das ist abhängig von Kanton, Klima und Wetterbedingungen.

Der Geschmack eines Apfels entsteht durch die Balance von Zucker, Säure und Aromastoffen. Jede Sorte besitzt dafür ihr eigenes genetisches Profil. Manche entwickeln mehr Süsse, andere mehr Frische oder komplexe Fruchtaromen.

Auch die Farbe folgt diesem Prinzip: Während des Wachstums sind Äpfel zunächst grün, da sie viel Chlorophyll enthalten. Mit der Reife bilden sich zusätzliche Farbpigmente, die rote, gelbe oder mehrfarbige Schalen entstehen lassen.

Gerade diese Vielfalt macht den Apfel in der Küche so spannend.

APFELVERARBEITUNG

- 1 RAMSEIER SUURE MOSCHT
- 2 APFEL-KIMCHI
- 3 APFEL-MIRZA
- 4 APFEL-ESSIG
- 5 APFEL-STROH
- 6 GETROCKNETE APFEL-RINGE
- 7 APFEL-LEDER
- 8 APFEL-CHUTNEY
- 9 APFEL-MARSHMALLOW



Zu den Rezepten



ApfelGERICHTE

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE+



1
RÜBEN-DUMPLINGS
MIT APFEL-INGWER-
VINAIGRETTE

- 1**
Dumplings:
3 Stk. Herbstrüben
3 dl Wasser
3 dl **Kressi Tell**
1 dl Apfelsaft
2 g Pfefferkörner
100 g Rohrzucker
400 g Ricotta
10 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
20 g Küchenkräuter
20 g Petersilie
5 g Zitronenabrieb
Salz und Pfeffer

Dumplings:
Herbstrüben auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in gewünschte Grösse ausstechen. Wasser, Essig, Apfelsaft, Pfefferkörner und Zucker aufkochen. Rübenrondellen in den Sud legen und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und 3 Stunden ziehen lassen. Die restlichen Zutaten miteinander mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rondellen aus dem Sud nehmen und trocken tupfen. Füllung mittig auf die Rondellen platzieren und nach oben zu einem Dumpling zusammenfallen.



- 2**
Jakobsmuscheln:
10 Stk. Jakobsmuscheln
Wacholderzweige
Vinaigrette:
200 g Stangensellerie
100 g Äpfel
3 dl **Hellmann's Vinaigrette Zitrus**

- Anrichten:**
3 g Pfefferkörner
15 g Sakura-Sprossen

Jakobsmuscheln:
Kohlegrill vorheizen. Jakobsmuscheln putzen, aber nicht aus der Schale lösen. Muscheln in einen Halter für Spareribs stellen. Auf den Grill stellen und Wacholderzweige in die Glut geben. Zugedeckt glasig räuchern.

Vinaigrette:
Stangensellerie und Äpfel schälen, danach in Brunoise schneiden. Mit Vinaigrette mischen.



3
GEBRATENER ZANDER
MIT SCHWARZWURZEL
UND CIDERSAUCE

2
JAKOBSMUSCHELN
MIT APFEL-STANGEN-
SELLERIE-VINAIGRETTE

- 3**
Zander:
1.2 kg Zanderfilets
Salz und Pfeffer
50 g Weissmehl
5 cl **Oliogastro Bratcrème**

- Cidersauce:**
50 g Schalotten
2 g Pfefferkörner
3 dl Apfel-Cider
5 dl **Knorr Professional Fisch Fond**, zubereitet
3 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
40 g **Maizena Express fix hell**
1 dl Salz und Pfeffer
Apfel-Cider

Cidersauce:
Schalotten, Pfeffer und Cider aufkochen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und mit Fischfond auffüllen. Kochcreme begeben und erneut aufkochen lassen. Abbinden und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Passieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren aufmixen und mit prickelndem Cider verfeinern.



- 4**
Leber:
800 g Kalbsleber
2 cl **Oliogastro Bratcrème**
20 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
500 g Apfelscheiben
20 g Schalotten
2 g Thymian
1 g Rosmarin
5 cl Portwein
1 cl Cognac
5 dl **Knorr Professional Demi-glace Extra**, zubereitet

Leber:
Leber in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Apfelscheiben aufrollen und auf Spiesse aufspießen. Fettstoff erhitzen und die gewürzten Spiesse darin kurz sautieren. Herausnehmen und warmhalten. Schalotten, Thymian und Rosmarin in der gleichen Pfanne sautieren. Bratensatz mit Portwein und Cognac ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Mit Demi-glace Extra auffüllen und aufkochen. Alles durch ein Sieb absieben und die Sauce beiseitestellen.



4
LAUWARME
APFEL-VARIATION
MIT LEBERSPIESS

- 5**
Apfelrisotto:
5 cl Olivenöl
100 g Zwiebeln
10 g **Knorr Professional Mise en place Knoblauch**
600 g **Knorr Professional Parboiled Risottoreis Loto**
2 dl Apfelsaft
2 Stk. Lorbeerblätter
1.6 l **Knorr Professional Hühner Bouillon**, zubereitet
100 g Äpfel, Brunoise
1 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
50 g Butter
100 g Parmesan
Salz und Pfeffer

Apfelrisotto:
Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin dünsten. Knoblauchpaste und Risotto begeben und weiter glasig dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen, Lorbeer und Hühner Bouillon begeben. Immer wieder aufgiessen und rühren. In den letzten Minuten die Apfelwürfel und die Kochcreme begeben. Zum Schluss mit Butter und Parmesan verfeinern und abschmecken.

5
POCHIERTE POULETBRUST
MIT APFELRISOTTO

6
APFELTRANCHE MIT
SAFRANGLACE UND
FEIGEN



- 6**
Apfeltranche:
5 Stk. Äpfel
5 cl Calvados
60 g Zucker
1 cl Zitronensaft
Safranglace:
1.8 dl Milch
2.8 dl **Knorr Professional Kochcreme, pflanzenbasiert**
90 g Zucker
60 g Eigelb
30 g weisse Schokolade
1 g Safran

Safranglace:
Milch und Kochcreme aufkochen. Zucker und Eigelb vermengen und einrühren. Auf 82 °C erhitzen und zur Rose kochen. Schokolade und Safran begeben und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. In einen Paco-Jet-Becher geben. Bei -20 °C für mindestens 24 Stunden gefrieren. Anschliessend pacossieren.



Zu den
vollständigen
Rezepten





Der Apfel

DIE NATIONALFRUCHT DER SCHWEIZ

RAMSEIER stellt seit 1910 hochwertige Obstgetränke aus Schweizer Früchten her.

Kaum eine Frucht ist in der Schweiz so tief verwurzelt wie der Apfel. Weitläufige Apfelanbaugebiete prägen vielerorts das Landschaftsbild, und auch in unserer Esskultur ist der Apfel fest verankert. Ob im Bircher Muesli zum Frühstück, als Apfelmus zu Äplermagronen oder als feine Süssmostcreme zum Dessert – der Apfel begleitet die Schweizer Küche seit Generationen.

Tatsächlich lieben die Schweizer Äpfel sogar mehr als Schokolade. Mit über 16 Kilogramm pro Person und Jahr ist der Apfel die mit Abstand beliebteste Frucht im Land. Doch wir geniessen den Apfel nicht nur frisch, sondern lieben ihn auch in diversen Getränken von Apfelsaft bis hin zu Moscht.

Für die Verarbeitung der Äpfel steht kaum ein Unternehmen so sehr wie RAMSEIER. Die Geschichte beginnt bereits im Jahr 1910 im bernischen Emmental. Dort gründeten mehrere Obstbauern die Emmentalische Obstweingenossenschaft Ramsei mit dem Ziel, aus den regionalen Früchten hochwertige Obstgetränke herzustellen. Das erste Produkt war ein alkoholhaltiger Apfelwein, also der klassische Suure Moscht. Schon wenige Jahre später gelang dem jungen Betrieb eine entscheidende Innovation. Da frisch gepresster Apfelsaft natürlicherweise zu gären beginnt und dadurch Alkohol entsteht, entwickelte RAMSEIER ein Verfahren, mit dem dieser Prozess gestoppt werden konnte. So entstand unter echter Pionierarbeit der alkoholfreie Apfelwein, der später

unter dem Namen Süssmost bekannt wurde. Spätestens nach dem zweiten Weltkrieg war RAMSEIER in der gesamten Schweiz bekannt. Zucker war in dieser Zeit knapp und stark rationiert, weshalb viele Menschen Apfelsaft als eine ideale Alternative sahen und die Produkte stark nachgefragt wurden. Und heute sind Produkte wie Apfelsaft, Apfelschorle und der Suure Moscht von RAMSEIER aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken.

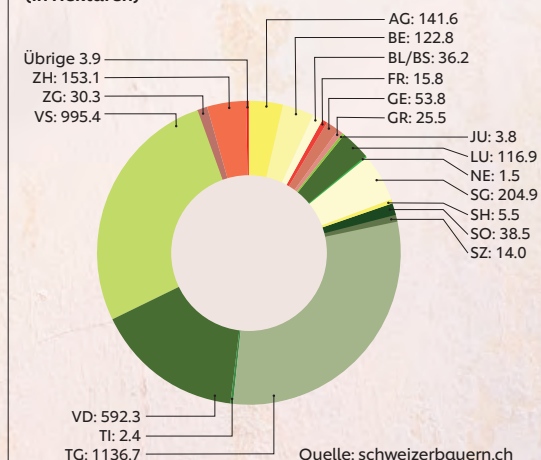
Der Geschmack von über 30 Apfel-Sorten

Woher stammen eigentlich die Äpfel, aus denen Apfelsaft und Moscht entstehen? Die Früchte kommen ausschliesslich aus der Schweiz. RAMSEIER arbeitet partnerschaftlich mit mehreren tausend Landwirten zusammen, die ihr Mostobst aus allen Regionen des Landes anliefern. Jedes Jahr gelangen so durchschnittlich rund 50'000 Tonnen Äpfel und Birnen in die Mosterei. Das entspricht etwa 60 Prozent der gesamten Schweizer Mostobsternte, weshalb RAMSEIER zu den wichtigsten Abnehmern für heimische Obstproduzenten gehört. Besonders intensiv wird es während der Erntezeit im Herbst. Zwischen August und November liefern Bauern aus der ganzen Schweiz ihre Äpfel und Birnen an die Mosterei. In dieser Zeit herrscht in den Anlieferhallen Hochbetrieb, denn innerhalb weniger Wochen müssen tausende Tonnen Mostobst entgegengenommen und verarbeitet werden.



Jedes Jahr gelangen durchschnittlich rund 50'000 Tonnen Äpfel und Birnen in die Mosterei. Das entspricht etwa 60 Prozent der gesamten Schweizer Mostobsternte.

Apfelanbaufläche nach Kanton (in Hektaren)





Während der Erntezeit herrscht Hochbetrieb: Zwischen August und November liefern Bauern aus der ganzen Schweiz ihre Äpfel und Birnen an die Mosterei.



Für die Herstellung von Apfelsaft und Moscht werden vor allem Mostäpfel verwendet. Zu den typischen Sorten gehören Toblässler, Suurgrauch und Bohnapfel.



Vor der Weiterverarbeitung werden die Äpfel gründlich gewaschen und so von Schmutz, Blättern und kleinen Ästen befreit.

Für die Herstellung von Apfelsaft und Moscht werden vor allem sogenannte Mostäpfel verwendet. Diese Sorten zeichnen sich durch eine ausgewogene Mischung aus Süsse und Säure aus und eignen sich deshalb besonders gut für die Verarbeitung. Zu den typischen Sorten gehören etwa der Toblässler, der Suurgrauch oder der Bohnapfel. Insgesamt werden über 30 verschiedene Schweizer Mostobstsorten verarbeitet, die gemeinsam für das harmonische und aromatische Geschmacksprofil sorgen.

Echtes Handwerk und Schweizer Qualität

RAMSEIER mostet Äpfel und Birnen an mehreren Standorten in der Schweiz, darunter Oberaach im Kanton Thurgau sowie Sursee im Kanton Luzern. In den vergangenen Jahren wurde der Standort Sursee weiter ausgebaut und modernisiert, um langfristig einen grösseren Teil der Verarbeitung zu übernehmen. Dank vier leistungsstarken Pressen und einer zusätzlichen Presslinie können in Sursee heute bis zu 40'000 Tonnen Mostobst pro Jahr verarbeitet werden.

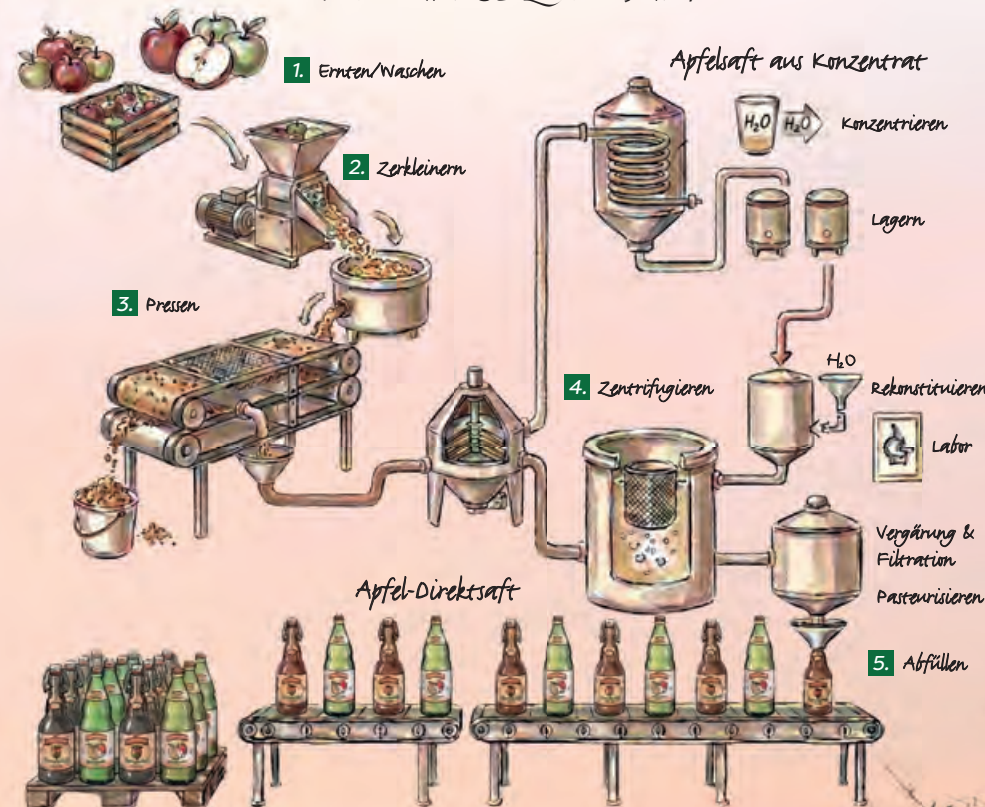
Sobald die Äpfel und Birnen in der Mosterei angeliefert werden, beginnt ihre Verarbeitung. Zunächst wird das Obst gewogen und die Qualität kontrolliert. Danach werden die Früchte gewaschen, um Schmutz, Blätter und kleine Äste zu entfernen. Anschliessend gelangen die Äpfel über Schwemmkanäle zur Mühle, wo sie zerkleinert werden. Dabei entsteht eine grobe Masse, die sogenannte Maische.

Im nächsten Schritt wird diese Maische gepresst. Pro Pressgang werden aus rund 10'000 Kilogramm Obst etwa 8'000 Liter Saft gewonnen. Anschliessend wird der Saft zentrifugiert beziehungsweise gefiltert, damit feste Bestandteile entfernt werden und ein klarer Saft entsteht. Von hier aus kann der Saft zwei unterschiedliche Wege nehmen.

Ein Teil wird als Apfel-Direktsaft weiterverarbeitet. Ein anderer Teil wird zunächst zu Apfelsaftkonzentrat verarbeitet. Dabei wird dem Saft Wasser entzogen, wodurch er konzentrierter und besser lagerfähig wird. Das Konzentrat kann gelagert und transportiert werden und wird später wieder mit Wasser versetzt, ein Schritt, der als Rekonstitution bezeichnet wird. Je nach Produkt folgt danach ein weiterer Verarbeitungsschritt. Für Apfelsaft oder Süessmost wird der Saft pasteurisiert. Dabei wird er kurz erhitzt, um ihn haltbar zu machen und seine Qualität zu sichern. Beim Suuren Moscht verläuft der Prozess hingegen anders. Hier wird dem Saft Hefe zugesetzt, wodurch der natürliche Fruchtzucker vergoren wird. Während dieser Gärung entsteht Alkohol und der typische leicht säuerliche Geschmack des Getränks.

Nach der Vergärung wird der Moscht nochmals filtriert, bevor er abgefüllt wird. Der Suure Moscht war deshalb auch das erste Produkt von RAMSEIER, denn frisch gepresster Apfelsaft beginnt von Natur aus zu gären. Erst später wurde es möglich, den Saft durch Pasteurisation haltbar zu machen und so den alkoholfreien Süessmost herzustellen. Insgesamt werden rund 80 Prozent des angelieferten Mostobstes zu Saft verarbeitet. Selbst die festen Rückstände, die nach dem Pressen übrigbleiben, werden weiterverwertet. Der sogenannte Trester, eine Mischung aus Schalen, Fruchtfleisch, Kernen und Stielen, dient als wertvolles Tierfutter. So wird das Obst möglichst vollständig genutzt.

VOM APFEL ZUM SAFT



Insgesamt werden rund 80 Prozent des angelieferten Mostobstes zu Saft verarbeitet.



Die Haltbarkeit des Safts wird erhöht, indem ihm Wasser entzogen und er zu Konzentrat verdichtet wird. Das Konzentrat lässt sich effizient transportieren und über längere Zeit lagern.

APFEL & SAUCE

Was macht eine gute braune Sauce aus? Für uns ist es die perfekte Kombination aus fruchtiger Säure und kräftiger Basis, die neue Möglichkeiten eröffnet und individuelle Kreationen zulässt. Entscheidend ist dabei die gleichbleibend hohe Qualität der Grundlage – denn nur wenn die Basis stimmt, entsteht eine Sauce mit Tiefe und Charakter. Mit dem Besten von RAMSEIER und dem Besten von Knorr wird deine Sauce im Herbst zum geschmacklichen Highlight.



Suure Moscht

Suure Moscht ist eigentlich nichts anderes als vergorener Apfelsaft. Durch die Gärung verliert er einen Teil seiner Süsse und entwickelt eine frische, trockene Säure. Diese vielseitigen Aromen bieten die perfekte Basis für Saucen aus unserer Herbstküche.



KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIC DEMI-GLACE FLÜSSIG

Die flüssige Basis für vielfältige Rezepte und authentischen Geschmack mit ausgewählten Zutaten. Wie bei deiner eigenen Sauce ermöglicht sie dir kreative Freiheit in deiner Küche.

Kräftige Moscht-Jus-Reduktion



KNORR PROFESSIONAL BASISSAUCE WILDPFEFFER

Mit ihren typischen Gewürzen der Wildküche eignet sich die Sauce sowohl als aromatische Basis als auch als zuverlässiger Binder. Die fein abgestimmten Aromen greifen den natürlich säuerlichen Charakter einer Wildpfeffer-Marinade auf und runden ihn harmonisch ab. Damit ist sie die ideale Ergänzung für klassische Wildgerichte.

FOOD STYLING

Deine Sauce trägt deine eigene Handschrift und so auch das Food Styling auf deinem Teller! Für ein gelungenes Gesamterlebnis ist deshalb neben einem ausbalancierten, feinen Geschmack auch die Textur entscheidend, denn sie bestimmt, wie die Sauce fliesst, glänzt und die einzelnen Komponenten eines Gerichts miteinander verbindet.



Wildpfeffersauce mit saurem Moscht und Preiselbeeren

Entdeckst du Knorrli auf unserer Verpackung, wird das Produkt direkt an unserem Standort in Thayngen (SH) produziert. Hat Knorrli eine Schweizer Flagge in der Hand, sind über 80% der Zutaten aus der Schweiz.



KNORR PROFESSIONAL SAUCE DEMI-GLACE

Klare braune Grundsauce auf Basis von Rinderfond. Die Nr. 1 der Schweizer Profi-Küchen* überzeugt durch ihren ausbalancierten, authentischen Geschmack und ist perfekt für klassische Gerichte der Schweizer Küche geeignet.

*Quelle: Grossopanel AG CH, Marktanteil, Saucen dunkel, MAT April 2026

Herzhafte Calvados-Moscht-Sauce



Hirsch-Ribs:

- 40 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
10 g Rohrzucker
10 g Wacholderbeeren
10 g Getrocknete Äpfel
1 g Zimt
4 kg Hirschrack
2 dl Ramseier Apfelsaft
30 g Apfelgelee
50 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
5 cl **Kressi Tell**
3 dl Ramseier Apfelsaft
30 g Apfelgelee
1 cl Whisky

Hirsch-Ribs:

Gewürze miteinander mischen. Hirschracks mit dem Rub einreiben und über Nacht gekühlt marinieren. Bei 120 °C im Smoker für 3 Stunden garen. Auf Alufolie legen und zusammen mit Apfelsaft einwickeln. Im Smoker bei 120 °C weitere 2 Stunden garen. Apfelgelee, Ketchup und Essig miteinander verrühren. Apfelsaft auf 1/3 einreduzieren. Abkühlen und mit den restlichen Zutaten zur Ketchup-Mischung geben. Hirschracks aus der Folie nehmen und auf ein Gitter legen. Mit dem Lack bestreichen. Im Smoker 1 Stunde bei 120 °C glasieren. Gelegentlich mit Lack bestreichen.

*Hirsch-Ribs auf
Kürbis-Püree mit
Apfel-Calvados-Sauce*



- Rehrückenfilet:**
1.6 kg Rehrückenfilet
30 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
5 cl **Oliogastro Bratcrème**
200 g Matignon
200 g Äpfel
50 g **Hellmann's Senf**
3 dl Ramseier Suure Moscht
5 dl **Knorr Professional Basissauce Wildpfeffer**, zubereitet
100 g Salz und Pfeffer
Chirat Preiselbeeren

Rehrückenfilet:

Rehrückenfilet würzen und im Fettstoff im Ofen anbraten. Unter öfterem Arrosieren mit Fettstoff bei reduzierter Hitze rosa braten. Rehrückenfilet herausnehmen und absteigen lassen. Überschüssiges Fett abgiessen. Matignon und Äpfel begeben und dünsten. Senf dazugeben und mit Suure Moscht ablöschen. Einreduzieren lassen und mit Wildsauce auffüllen. Aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Passieren und Preiselbeeren begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



*Rehrückenfilet mit
Apfel-Senf-Sauce*

Rotkohl-Jus:

- 1 kg Rotkohl
1 kg Zwiebeln
1 kg Äpfel
1 dl **Oliogastro Bratcrème**
5 l Wasser
5 g Wacholderbeeren
3 g Pfefferkörner
1 Stk. Lorbeerblatt
3 dl Ramseier Suure Moscht
5 dl **Knorr Professional Demi-glace Extra**, zubereitet

Tabakbeutel:

- 300 g **Knorr Professional Stocki Kartoffelstock**, zubereitet
200 g Bergkäse
10 Stk. Salz und Pfeffer
1 dl **Caterline Crêpes**
80 g Vollei
Sesamsamen

*Sautierter Rotkohl
mit Rotkohl-Jus und
brütiertem Tabakbeutel*



**KNORR PROFESSIONAL
WILD FOND**

Aromatische Grundlage für kräftige Wildgerichte mit fein abgestimmten Kräutern. Der Fond verbindet den charakteristischen Geschmack von Wildfleisch mit einer harmonischen Würze und eignet sich ideal zum Verfeinern, Ablöschen und Reduzieren.

Feuriger Käse-Muffin mit Apfel-Chutney



Käse-Muffin:

2.5 dl Olivenöl
30 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
4 Stk. Chilischoten
2.5 dl Milch
3 Stk. Eier
250 g Appenzeller Käse
100 g Sbrinz
375 g **Maizena Maisstärke**
10 g Salz

Apfel-Chutney:

50 g Schalotten
3 cl **Oliogastro Bratcrème**
30 g Honig
300 g Äpfel
1 dl Ramseier Apfelsaft
100 g **Chirat Preiselbeeren**
30 g **Knorr Professional Mise en place Meerrettich**
1 cl Zitronensaft

Käse-Muffin:

Olivenöl, Knoblauch und Chilis zusammen erwärmen und ziehen lassen. Mit den restlichen Zutaten fein mixen. In gefettete Muffinformen geben. Bei 180 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen. Lauwarm servieren.

Apfel-Chutney:

Schalotten im Fettstoff dünsten. Honig begeben und karamellisieren lassen. Apfelwürfel begeben und kurz mitdünsten. Mit Apfelsaft ablöschen. Preiselbeeren und Meerrettich begeben und aufkochen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Geschmorte Hirschhaxen mit glasierten Äpfeln und Johannisbeeren



Hirschhaxen:

1.8 kg Hirschhaxe
30 g **Knorr Professional Würzmix für Fleisch Klassik**
4 cl **Oliogastro Bratcrème**
100 g Zwiebeln
200 g Äpfel
100 g Röstgemüse
30 g **Knorr Professional Concentrato di Pomodoro (Tomatenmark)**
3 dl Ramseier Suure Moscht
1.5 l **Knorr Professional Demi-glace Extra**, zubereitet
1 Stk. Gewürzsäcklein
50 g Apfelmus
Salz und Pfeffer

Hirschhaxen:

Hirschhaxen mit Würzmix würzen. Im heissen Fettstoff allseitig gut anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, Äpfel und Röstgemüse im Bratensatz dünsten. Tomatieren und nochmals vorsichtig weiterbraten. Mit Suure Moscht ablöschen, zur Glace reduzieren und mit Demi-glace auffüllen. Fleisch und Gewürzsäcklein begeben und im Ofen zugedeckt weichschmoren. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Sauce passieren und mit Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit Sauce leicht nappieren und Rest à part servieren.

Schweinskrustenbraten mit Moschtsauce und Bratapfel



Krustenbraten:

3 kg Schweinsschulter
200 g Zwiebeln
2 Stk. Lorbeerblätter
1 g Pfefferkörner
5 dl Ramseier Suure Moscht
Meersalz
100 g Zwiebeln
200 g Äpfel
5 dl **Knorr Professional Klare Sauce**, zubereitet
5 dl Ramseier Apfelsaft
30 g Rohrzucker
20 g Birnel

Krustenbraten:

Braten mit Zwiebeln, Lorbeer, Pfeffer und Suure Moscht zudecken und 5 Tage gekühlt marinieren lassen. Braten aus der Marinade nehmen und gut trocken tupfen. Über Nacht unbedeckt im Kühlschrank lassen, damit die Schwarte gut abtrocknet. In einem Abstand von etwa 1 Zentimeter durch die Haut in das Fett einschneiden. Die Schwarte mit Meersalz einreiben. Dabei die Schwarte bei Bedarf ein wenig auseinanderziehen. Darauf achten, dass alles gleichmässig gesalzen ist. Das trägt dazu bei, dass die Schwarte knusprig wird. Marinade aufkochen und passieren. Zwiebeln und Apfelwürfel in ein Rotissoir geben. Braten darauflegen. Marinade und Klare Sauce dazugiessen, ohne die Schwarte nass zu machen. Ca. 2,5 Stunden bei 160 °C garen. Wenn die Flüssigkeit zu sehr reduziert, etwas Wasser dazugeben. Apfelsaft, Zucker und Birnel zu einer Glasur einreduzieren. Temperatur auf 220 °C erhöhen und Schwarte knusprig glasieren. Von Zeit zu Zeit mit etwas Glasur bepinseln.

Herdöpfel

Anders als der Apfel, der sichtbar an den Bäumen wächst, liegen unsere Herdöpfel im Verborgenen – tief in der Erde. Vielleicht passt genau das zu ihrer Rolle in der Schweizer Küche: unscheinbar auf den ersten Blick, aber sehr bedeutend für unsere Küche.

Umso spannender ist es, dass die Kartoffel noch gar nicht so lange Teil unserer Esskultur ist. Ursprünglich aus Südamerika stammend, kam sie im 16. Jahrhundert nach Europa, in der Schweiz wurde sie jedoch erst im 18. Jahrhundert angebaut. Der Grund dafür lag vor allem im Misstrauen gegenüber der Pflanze: Als Nachtschattengewächs galt sie lange als potenziell giftig und man erkannte erst in Zeiten von Knappheit ihren Wert.



STOCKI: US DE SCHWIIZ, FÜR D'SCHWIIZ.

OLIVIER BONJOUR BAUT IN DER REGION HENNIEZ SEIT VIELEN JAHREN VEREDELUNGSKARTOFFELN AN – VOR ALLEM DIE SORTEN AGRIA UND INNOVATOR. DIE VERARBEITUNG DER KARTOFFELN ERFOLGT MEHRHEITLICH DURCH FRIGEMO. AM STANDORT CRESSIER WERDEN SIE ZU POMMES FRITES, ZU KARTOFFELFLOCKEN FÜR DEN KNORR STOCKI ODER ZU VIELFÄLTIGEN KARTOFFELSPEZIALITÄTEN VEREDELT.

WIE GEHEN SIE BEI EINER KARTOFFEL-ERNTE VOR?

Wir ernten direkt auf dem Feld mit einer speziellen Erntemaschine, dem Kartoffel-rod. Dieser hebt die Kartoffeln samt Ranken vorsichtig aus dem Boden. Oben auf der Maschine werden die Knollen von Erde und Pflanzenresten getrennt und die kleinkalibrigen Kartoffeln werden dabei aussortiert.



Abbildung 1: Kartoffeln bereit für die Ernte.

WIE STELLEN SIE SICH, DASS DIE KARTOFFELN DIE GEFORDERTEN QUALITÄTSWERTE ERREICHEN?

Die Vorbereitung beginnt lange vor der Ernte. Wir prüfen den Boden und messen Feuchtigkeit und Temperatur mit Sensoren. So wissen wir genau, wann wir bewässern müssen. Dies hilft auch, Symptome von Schädlingen oder Krankheiten frühzeitig zu erkennen und entsprechende Massnahmen zu ergreifen.

WELCHE MASSNAHMEN ERGREIFEN SIE, UM DEN BODEN LANGFRISTIG FRUCHTBAR ZU HALTEN?

Wir achten auf die Fruchtfolge und darauf, dass die Bodenmikrobiologie im Gleichgewicht bleibt. Auf dem gleichen Feld steht nur alle fünf Jahre wieder eine Kartoffelkultur.

WELCHE SPEZIELLEN ANBAUMETHODEN NUTZEN SIE?

Ich arbeite mit Tröpfchenbewässerung. Damit spare ich etwa 30 % Wasser und kann gezielt bewässern. Diese Methode ist nicht nur nachhaltiger, sie gibt mir ausserdem die Möglichkeit, die Temperatur im Boden zu stabilisieren. Das ist bei häufigen Hitzetagen im Sommer von Vorteil, weil die Pflanze so weniger Stress ausgesetzt ist.

MIT WELCHEN SAISONALEN HERAUSFORDERUNGEN HABEN SIE ZU TUN?

Das Klima hat sich verändert. Es wird früher warm und früher nass. Die Extreme sind die grösste Herausforderung – schon wenige Grad können viel verändern.

WAS BEDEUTET NACHHALTIGER KARTOFFELANBAU FÜR IHREN HOF?

Wir arbeiten an neuen Sorten, die besser mit den veränderten klimatischen Bedingungen zurechtkommen. Diese Herausforderung betrifft die gesamte Branche. Deshalb wurde innerhalb des Branchenverbands swisspatat eine Arbeitsgruppe gegründet, die sich gezielt mit diesem Thema befasst.



Abbildung 2: Pflanzkartoffeln im Lager für die bevorstehende Kampagne.



Abbildung 3: Florent Rapin (Verantwortlicher für Rohstoffe bei Frigemo) mit Olivier Bonjour im Lager der Pflanzkartoffeln, die für die bevorstehende Kampagne vorgesehen sind.

WIE FÖRDERN SIE DIE BIODIVERSITÄT?

Wir arbeiten nach den Vorgaben des ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis) sowie nach den Standards von Agro-Impact. So schützen wir den Boden, halten eine nachhaltige Fruchtfolge ein und führen eine ausgeglichene Nährstoffbilanz, um einen nachhaltigen Pflanzenbau zu gewährleisten.



Knorr Stocki aus 100 % nachhaltig angebauten Kartoffeln.

DAS GESPRÄCH MIT OLIVIER BONJOUR ZEIGT: HINTER JEDER PACKUNG STOCKI STECKT VIEL FACHWISSEN, HINGABE UND EIN SCHÖNER UMGANG MIT UNSEREN RESSOURCEN. MIT IHREM ENGAGEMENT LEISTEN DIE VERTRAGSBAUERN EINEN WICHTIGEN BEITRAG DAZU, DASS KNORR AUCH ZUKÜNFTIG AUF 100 % NACHHALTIG ANGEBAUTE SCHWEIZER KARTOFFELN ZÄHLEN KANN – US DE SCHWIIZ, FÜR D'SCHWIIZ.

www.unileverfoodsolutions.ch

NATÜRLICH *gut* NATÜRLICH Stocki

Wenn es ein Produkt gibt, das in jede Küche gehört, dann ist es natürlich Stocki. Nicht nur, weil es von Natur aus einfach fein ist, sondern auch, weil es aus natürlichen Kartoffelflocken von Schweizer Bauern hergestellt wird und so ganz natürlich für besten Geschmack sorgt. Und natürlich überzeugt Stocki auch durch seine Vielseitigkeit: Neben dem klassischen Kartoffelstock lassen sich daraus ganz unkompliziert verschiedenste Gerichte kreieren – von Gnocchi über Brot bis hin zu knusprigen Kartoffelwaffeln.



Stocki-Waffeln

Stocki-Birne

Stocki-Speck-
Gugelhupf

Stocki-Brot

Schweizer
Kartoffeln

Stocki-Schupfnudeln

Stocki
mit Seeli

Stocki-Gnocchi

Stocki-Espuma



Zu den
Rezepten



STOCKI UND Wild...

... ergeben immer ein gutes Bild! In unserem Stocki-Menü zeigen wir dir, wie vielseitig der Kartoffelstock von Knorr ist und wie sich die feinen Flocken von klassisch bis kreativ in unterschiedlichste Wild-Gerichte integrieren lassen.

VOLLKORN-KARTOFFEL-
NUSSBROT MIT STEINPILZ-
UND KRÄUTERAUFSTRICH

CREMIGE KARTOFFELSUPPE
MIT SALBEI

REH-TATAR MIT MARK
UND KRESSE-SPONGE

Kartoffel-Striflates:
100 g Weissmehl
100 g **Knorr Professional
Stocki Kartoffelstock**
5 g Salz
1 g Muskat
2 dl Milch
2 Stk. Eier

Kartoffel-Striflates:
Mehl, Stocki, Salz und Muskat mischen. Mit Milch anrühren und Eier beifügen. Glatt rühren und zugedeckt 1–2 Stunden quellen lassen. Teig in einen Spritzsack geben. Portionenweise spiralförmig ins heisse Fett laufen lassen. Beidseitig hellbraun backen. Mit einer Drahtkelle herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

WILD-ESSENZ MIT
KARTOFFEL-STRIFLATES,
HIRSCHENTRECÔTE-WÜRFEL
UND EIER SCHWÄMMLI

Stocki gehört im Herbst einfach dazu. Neben der klassischen Variante lässt er sich vielseitig weiterdenken – etwa mit Marroni oder Rosenkohl als herbstliche Interpretation.

REHMEDAILLON IM SHIITAKE
MIT GEWÜRZSAUCE UND
MARRONI-KARTOFFELSTOCK

REHFILET MIT PREISELBEERSAUCE
UND ROSENKOHL-KARTOFFELSTOCK

REHGESCHNETZELTES
MIT CREMIGER
MOSCHT-SAUCE

Süsser Abschluss mit persönlicher Note
Auch wenn Stocki in seiner Anwendung überraschend vielseitig ist, stösst er beim Dessert an seine Grenzen. Genau hier setzen wir bewusst einen Kontrast und greifen das Thema „**Diner Designed**“ auf: Eine Mini-Torte in Form eines Baumstamms, inspiriert von einem herbstlichen Waldspaziergang, wird zum Abschluss nicht nur geschmacklich zum Highlight, sondern auch als persönliche Tischdekoration inszeniert. Mit eingeritztem Namen in der Baumrinde wird sie zur essbaren Namenskarte und schafft einen individuellen Moment für jeden Gast.

PILZ-MERINGUES

SÜESSMOST TORTE

MINI-CHILBI-APFEL

 Zu den
Rezepten



EIN Appell AN DIE SINNE!

Essen ist weit mehr als nur Geschmack. Bevor wir überhaupt den ersten Bissen nehmen, haben unsere Sinne bereits über unsere Erwartungen entschieden. Dieses Zusammenspiel zwischen den Sinnen macht deutlich, dass Genuss immer ein multisensorisches Erlebnis ist.

Wie unsere Sinne Geschmack formen – und weshalb ein Gericht manchmal ganz anders wirkt, als wir es erwarten – zeigt sich beim genaueren Hinsehen, Hinhören, Riechen, Schmecken und Fühlen.

Sehen

Farben erzeugen klare Erwartungen: Rot wirkt süß, Gelb sauer, Grün frisch. Auch Formen beeinflussen, wie wir Aromen wahrnehmen. Selbst die Präsentation entscheidet mit, denn je ästhetischer ein Gericht aussieht, desto hochwertiger und aromatischer empfinden wir es. Besonders eindrücklich wird dies, wenn mit Effekten wie Trockeneis gearbeitet wird. Der aufsteigende Rauch sorgt für einen überraschenden visuellen Moment.

Myistisches KÜRBIS APÉRO

Riechen

Ein Grossteil des Aromas entsteht durch retronasale Geruchswahrnehmung, also Duftmoleküle, die beim Essen in die Nase gelangen. Ohne diesen Geruchskanal wirken viele Lebensmittel nahezu geschmackslos. Zugleich liefert Duft wichtige Hinweise auf Frische, Reife oder Qualität eines Gerichts und verstärkt emotionale Verbindungen zum Essen, die den Genuss intensivieren oder mindern können.

Parfümierte GRILLIERTE CATALOGNA MIT LARDO UND GRISSINI NERO

Hören

Knusprige Geräusche, wie das Brechen der Knusperdeko, lassen Lebensmittel spannender, aromatischer und hochwertiger wirken. Unser Gehirn verbindet laute, klare Crunch-Töne automatisch mit Qualität. Selbst der Klang kann Aromen verstärken: Hohe Töne fördern die Wahrnehmung von Süsse, dunkle betonen Bitterkeit. Unsere Ohren helfen uns zu beurteilen, ob etwas zart, trocken, knusprig oder weich ist.

GLASIERTE MILKEN MIT PILZRAHMSAUCE UND SCHWARZEM *Kartoffelknusper*

Schmecken

Auf der Zunge treffen fünf Grundgeschmäcker zusammen: süss, sauer, salzig, bitter und umami. Sie formen den Kern unserer Genusswahrnehmung. Das Zusammenspiel aus Textur, Temperatur und Aromamolekülen entscheidet, wie wir ein Gericht erleben. Rauchige Noten, frische Schärfe oder zarte Fleischfasern lösen dabei sofort klare Geschmackserwartungen aus. Schon kleinste Veränderungen in Temperatur oder Struktur können den gesamten Geschmackseindruck verschieben.

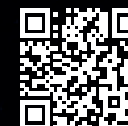
HIRSCHMEDAILLONS
MIT WACHOLDER-
PFEFFERSAUCE,
verkohltem MANIOK
UND LAUCH

Fühlen

Cremig, pudrig, weich, fest – unser Tastsinn erkennt im Mund sofort, wie sich ein Lebensmittel anfühlt. Doch nicht nur das Zusammenspiel verschiedener Texturen prägt das Genusserlebnis, auch die aktive Beteiligung der Gäste spielt eine Rolle. Wenn ein Dessert wie ein Tiramisu am Tisch selbst zusammengestellt wird, entsteht Nähe, Interaktion und ein bewusst erlebter Genussmoment.

KAFFEE-TIRAMISU-Baukasten

Zu den
Rezepten



Mehr als Rezepte:

**MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE** 

Auf der Suche nach Inspiration für dein Team?

Bei unseren Workshops ist für alle was dabei!

Zum Beispiel unsere Workshops „**Sous-Vide Technik**“ oder „**Erlebnisgastronomie**“.

Neue Termine jetzt entdecken!

INTERESSIERT?

BESUCHE UNSERE
WEBSITE!



Geschirr:

Keramikatelier MAELIA
www.maelia-keramik.ch

MAELIA

Fotografie:

Food Visuals AG
www.foodvisuals.ch



Bleibe informiert – folge uns:



@ufschefs.ch



@Culinary Fachberatung CH



@chefmanship



**Unilever
Food
Solutions**