

NR. 4 | 2026

TRADITIONELLE KÜCHE MODERN INTERPRETIERT

FEATURING
**FUTURE
MENUS**
2026

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

TOP THEMEN

-  Culinary Roots –
Festtage mit Geschichte
-  Silvester – die Nacht des
Schaumweins
-  Hangover? Wir liefern
das Gegenrezept



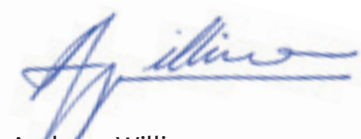
Liebe Köchinnen und Köche,

wenn der weihnachtliche Duft von Zimt, Sternanis und frisch gebackenen Guetzi durch das Haus zieht, weckt das in mir ein Gefühl von Heimat und erinnert mich an meine Kindheit. Weihnachten ist für mich seit jeher eine Zeit voller Rituale, Erinnerungen und vertrauter Aromen. Und je mehr ich den Erzählungen meiner Eltern zuhöre, desto deutlicher wird mir: Vieles verändert sich, doch Traditionen und Geschmäcker verbinden Generationen.

Genau diese Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart greifen wir in dieser Ausgabe unter dem Future Menus Trend „Culinary Roots“ auf. Er rückt die Herkunft von Rezepten, Zutaten und Zubereitungstechniken in den Mittelpunkt und zeigt, wie Traditionen heute interpretiert werden können.

Wie Weihnachten ist auch Silvester ein Fest, das tief in Traditionen verwurzelt ist – in der Schweiz ebenso wie weltweit. Während der Jahreswechsel mit Freude, Glanz und festlicher Stimmung gefeiert wird, sorgen Kaviar, Schaumwein und Austern für einen Hauch von Eleganz und machen den Abend zu einem besonderen Genusserebnis. Nach einer langen Partynacht ist der Hangover jedoch nicht weit entfernt – und so darf es am Neujahrsmorgen würzig, deftig und einfach fein sein.

Wir wünschen euch genussvolle Weihnachten, einen festlichen Jahreswechsel und einen inspirierenden Start ins neue Jahr.



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

Inhalt



4

FUTURE MENUS TREND CULINARY ROOTS

Back to the roots –
zurück zu unseren Wurzeln



6

WEIHNACHTEN MIT ... KNORR, HELLMANN'S, CHIRAT

Festliche Klassiker, kulinarische Traditionen und spannende Einblicke in die Geschichte von drei Marken, die seit Generationen Teil besonderer Genussmomente sind.



12

SILVESTER LUXUS, LEBENSFREUDE UND EIN PRICKELNDER START INS NEUE JAHR

Das alte Jahr wird verabschiedet, Genuss und besondere Momente haben ihren Auftritt. Schaumwein, Kaviar und Austern setzen festliche Akzente und machen jedes Silvestermenü zum Highlight.

Culinary ROOTS



Genuss und Emotionen sind eng miteinander verbunden. Das zeigt sich besonders an den Festtagen. Kaum zu einer anderen Zeit freuen wir uns so sehr auf die Klassiker, die wir aus Kindheitstagen kennen und lieben. Vertraute Gerüche und Geschmäcker wecken Erinnerungen an besondere, fast magische Momente, an das Zusammensein mit der Familie und das Gefühl von Vertrautheit.

Genau zu dieser Zeit wird spürbar, dass Essen weit mehr ist als ein feines Gericht: Es sind die damit verbundenen Rituale, über Generationen weitergegebenen Rezepte, ganz besondere Zubereitungsweisen und gemeinsame Traditionen.

Gerade deshalb möchten wir uns zu Weihnachten mit dem **FUTURE MENUS Trend „Culinary Roots“** beschäftigen und den Blick auf unsere eigenen kulinarischen Wurzeln richten: die Herkunft unserer Gerichte, typische Schweizer Zutaten und das Handwerk, das unsere Esskultur bis heute prägt.

Was bedeutet das für die Schweiz?

+ Slow Food

Als Gegenbewegung zu Fast Food steht Slow Food für bewussten Genuss, regionale Lebensmittel und nachhaltige Produktion. Gerade an den Festtagen zeigt sich dieser Gedanke besonders deutlich: Wir nehmen uns mehr Zeit für die Zubereitung, wählen hochwertige Zutaten und zelebrieren das gemeinsame Essen bewusster.

+ Schweizer Backtradition

Basler Brunsli, Appenzeller Biberli oder Luzerner Lebkuchen – seit mindestens 300 Jahren existieren die Rezepte zu unserem liebsten Weihnachtsgebäck. Und auch heute noch werden sie vielerorts nach traditionellen Rezepturen zubereitet. Das zeigt, wie wichtig gerade im Winter unsere kulinarischen Wurzeln sind.

+ Geschützte Schweizer Spezialitäten

Ob Bündnerfleisch auf dem Apéroplättli, Walliser Raclettekäse beim Weihnachtsessen oder Gruyère im Fondue – all diese Klassiker gehören zu den Festtagen in der Schweiz. Die AOP- und IGP-Siegel schützen ihre Herkunft sowie traditionelle Herstellung und zeigen den Stellenwert dieses kulinarischen Erbes.

Entdecke jetzt
die Küchentrends
von morgen!



WEIHNACHTEN MIT

Knorr
PROFESSIONAL

Seit 1907 begleitet Knorr die Schweizer Küche und damit auch die Festtage. In einer ehemaligen Schuhfabrik entstand in Thayngen der neue Standort, an dem zunächst Suppen und Saucen für den Schweizer Markt hergestellt wurden. Heute sind die klassischen Weihnachtsgerichte von der Festtagsuppe bis zum Rindsfilet ohne die Produkte von Knorr unvorstellbar.

Generell hat sich das Festessen über die Jahre weiterentwickelt. Aufgrund des steigenden Wohlstands wurde Weihnachten im 19. Jahrhundert zunehmend zum Familienfest, so wie wir es heute kennen. Der Weihnachtsbaum zog in die Stuben ein, Geschenke wurden Teil des Festes und das Zusammensein mit der Familie rückte ins Zentrum. Mit dem gemeinsamen Feiern gewannen auch das Weihnachtessen und die Kulinarik immer mehr an Bedeutung.

EGLIFILET | GURKE |
APFEL | DILL

SOISSONSBOHNEN |
CHORIZO | THYMIAN

POULET | ORANGE |
LINGUINE | ENDIVIE

MACARONS |
HIMBEERE |
DOPPELRAHM |
MERINGUES

➔
Zu den
Rezepten



WEIHNACHTEN MIT HELLMANN'S[®] EST.1913

Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignonne?

Was man lieber mag, darüber lässt sich diskutieren. Doch spätestens, wenn alle am Tisch sitzen, der Raum nach feiner Bouillon duftet und jede Fondue-Gabel ihren Platz im Fonduetopf gefunden hat, stellt sich die entscheidende Frage: Welche Sauce kommt dazu? Denn beim Fondue ist das Fleisch fast Nebensache. Die grösste Freude steckt in den kleinen Schälchen auf dem Tisch, besonders, wenn sie mit den Kaltsaucen von Hellmann's gefüllt sind.

Dass Hellmann's für höchste Qualität steht, zeigte sich bereits 1913 in New York. Richard Hellmann und seine Frau Margaret entwickelten gemeinsam ihre eigene Mayonnaise-Rezeptur. Die beste Variante mit der höchsten Qualität kennzeichneten sie damals mit einer blauen Schleife, welche heute das bekannte Markenzeichen von Hellmann's darstellt.



Senf-Berghonig-Pfeffersauce

Himbeer-Ketchup
mit Pfirsich

Kimchi-Mayonnaise

Aioli Sauce

Cocktail Sauce

Café de Paris
Mayonnaise

Tartar Sauce

➔
Zu unseren
Kaltsaucen-
Ableitungen





CHIRAT
CORNICHONS
MITTELFEIN



CHIRAT
SILBERZWIEBELN

FONDUEBROT
MIT KNOBLAUCH



WEIHNACHTEN MIT



Uns Schweizer lässt der kräftige Duft von geschmolzenem Käse sofort dahinschmelzen. Fondue und Raclette sind für viele der Inbegriff der Weihnachtszeit: Sie stehen für Geselligkeit, lange Abende am Tisch und das Beisammensein mit Familie und Freunden. Und das Beste für die Gastgeber: Beides lässt sich gut vorbereiten, ist unkompliziert und schmeckt nahezu jedem.

Doch der Käse kann noch so fein sein: Ohne die passenden Beilagen fehlt einfach etwas. Erst mit Cornichons, Silberzwiebeln und Gurken von Chirat wird der Festabend komplett.



Cheesy X-MAS

KEIN WEIHNACHTEN OHNE
FONDUE & RACLETTE,
KEIN FONDUE & RACLETTE
OHNE CHIRAT

EINGELEGT
RADIESCHEN



Wir blicken auf die kulinarischen Wurzeln unserer Weihnachts-Liebliche:

Raclette

Raclette hat seinen Ursprung im Wallis. Hirten erhitzten Käse am Feuer und schabten ihn über Brot oder Kartoffeln. Der Name leitet sich vom französischen Verb „racler“ ab, das „schaben“ bedeutet. Mit elektrischen Raclette-Öfen verbreitete sich das Gericht im 20. Jahrhundert in der ganzen Schweiz.

Fondue

Bereits 1699 findet sich in einem Zürcher Kochbuch ein Rezept, das dem heutigen Käsefondue ähnelt: Unter dem Titel „Käse mit Wein zu kochen“ wurde Käse mit Wein geschmolzen und mit Brot gegessen. Ab den 1930er-Jahren wurde Fondue von der Schweizerischen Käseunion gezielt beworben, um den Konsum von Schweizer Käse zu fördern. So verbreitete sich das Gericht spätestens nach dem Zweiten Weltkrieg im ganzen Land.



Zu den
Rezepten



Happy New Year 2027

LUXUS, LEBENSFREUDE UND EIN PRICKELNDER START INS NEUE JAHR

Wenn wir kurz vor Mitternacht die letzten Sekunden des Jahres herunterzählen, draussen das Feuerwerk knallt und sich die Gläser heben, beginnt einer der traditionsreichsten Momente des Silvesterabends. Kaum ein anderer Anlass steht so sehr für Genuss, Luxus und besondere Rituale wie der Jahreswechsel. Für viele gehören deshalb Kaviar, Austern und ein feines Menü ebenso dazu wie ein Glas Schaumwein zum Anstossen.

Die Beliebtheit von Schaumwein nimmt in der Schweiz seit Jahren zu. 2023 lag der jährliche Pro-Kopf-Konsum bei 1,79 Litern und damit deutlich höher als noch 2006 mit 1,06 Litern. Dabei bekommen die Klassiker wie Champagner aus Frankreich oder Prosecco aus Italien zunehmend Konkurrenz mit Schaumweinen aus der Schweiz.

SCHWEIZER Schaumwein

Schweizer Schaumweine zeichnen sich vor allem durch ihre Vielfalt aus. Verschiedene Rebsorten, geprägt von Region, Klima und Lage, treffen auf traditionelle und moderne Methoden der Herstellung. So entstehen Schaumweine, die so facettenreich sind wie die Schweiz selbst.

Schaffhausen



RIMUSS & STRADA WEIN AG

- 1 Strada Mousseux Suisse Extra Dry (AOC) Pinot Noir**

- **Charmat-Methode**
- Dieser Schaumwein stammt aus Hallau, der grössten zusammenhängenden Rebbaufäche der Deutschschweiz mit 150 Hektaren.

- 2 Staa Vin Mousseux Suisse Demi-Sec (AOC) Pinot Noir**

- **Charmat-Methode**
- „Staa“ bedeutet im Hallauer Dialekt „Stein“. Passend dazu prägen kalkreiche Böden das Schaffhauser Blauburgunderland.

WEINGUT LINDENHOF

- 3 Winzersekt Brut (AOC) Pinot Noir | Chardonnay**

- **Méthode Traditionelle**
- 40 Monate Hefelager bringen Aromen von Brioche und gerösteten Haselnüssen hervor.

Zürich



Basel Landschaft

BUESS WEINBAU & WEINHANDEL AG

- 1 Buess Züri Secco Extra Dry Pinot Noir | Riesling-Sylvaner**

- **Méthode Traditionelle**
- Die Schweiz vereint auf kleinem Raum ganz unterschiedliche Weinregionen, Böden und Mikroklimata. Buess greift diese Vielfalt mit regionalen Seccos auf – einer davon ist der Züri Secco.

- 2 Buess Monopole On Ice Demi-Sec Chardonnay | Chasselas | Pinot Noir**

- **Méthode Traditionelle**
- Ein Schaumwein, der erst auf Eis seinen vollen Geschmack entfaltet und entwickelt wurde, um ihn in Kombination mit frischen Beeren und Minze zu geniessen.



Neuenburg

MAULER & CIE SA LE PRIEURÉ ST-PIERRE

- 1 Mauler Cuvée Cordon Or Brut Chardonnay | Chenin Blanc | Pinot Noir**

- **Méthode Traditionelle**
- Er reift 20 Monate in den Kellern eines Priorats aus dem 6. Jahrhundert. Dort sind bis heute Teile einer mittelalterlichen Krypta erhalten. Mauler ist der grösste Schaumweinproduzent der Schweiz.

AOC steht für Appellation d'Origine Contrôlée und bedeutet „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“. Sie garantiert, dass ein Wein aus einem klar definierten Gebiet stammt und nach regional festgelegten Vorgaben hergestellt wurde. Dazu zählen Rebsorten, Anbaumethoden und Ertrag.



Méthode Traditionelle: Flaschengärung



Graubünden



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI ADANK

- 1 Adank Brut Pinot Noir**

- **Méthode Traditionelle**
- Sein Grundwein reift im Fläscher Berg bei 10 °C und 90 % Luftfeuchtigkeit. Danach wird jede Flasche drei Wochen handgerüttelt, wodurch er sehr exklusiv und vergleichbar mit den Spitzenchampagnern ist.

VON SALIS VINOTHEK

- 2 von Salis Bündner Brüt Blanc de Noir Vin Mousseux Brut (AOC) Pinot Noir**

- **Charmat-Methode**
- Er besteht zu 100 % aus Bündner Pinot Noir. Seine Herkunft trägt er auch im Namen: Aus „Brüt“ wird „Brüt“.

WEINGUT OBRECHT AG

- 3 Obrecht Brut Nature Blanc (AOC) Chardonnay**

- **Méthode Traditionelle**
- Beim ersten Auftritt hatte er weder Namen noch Etikett und erhielt trotzdem 18 von 20 Punkten.

LAMPERT WEINBAU & LANDWIRTSCHAFT MYRIAM UND JOHANNES LAMPERT

- 4 Myriam & Johannes Lampert Pinot Blanc Brut Pinot Blanc**

- **Méthode Traditionelle**
- Er stammt von einem Bio-Hof, zu dem neben den Rebbergen auch 150 Schafe gehören. Die ticketförmigen Etiketten greifen das Motto „Das Ticket zum Genuss“ auf.

Waadt



WEINGUT LAVAUX DER FAMILIE FONJALLAZ

- 1 Fonjallaz Blanc de Noir Brut Pinot Noir**

- **Méthode Traditionelle**
- Der Schaumwein stammt aus einem Familienweingut von 1552, heute geführt von der 13. Generation.

MAISON HENRI BADOUX

- 2 Murailles Brut Chardonnay**

- **Charmat-Methode**
- Bei einem Spaziergang durch die Rebberge von Aigle entdeckte ein Künstler eine Smaragdeidechse, die später zum Markenzeichen von Murailles wurde. In den 1960er-Jahren musste sie für den US-Markt vom Etikett verschwinden, weil Zollbeamte sie für einen „Alligator“ hielten.



Wallis



ST. JODERN KELLEREI

- 1 Mantis Brut (AOC) Cuvée aus: Muscat, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner**

- **Méthode Traditionelle**
- Er stammt aus Visperterminen, wo die Rebterrassen bis auf 1'150 Meter ansteigen und damit zu den höchstgelegenen Europas gehören.

- 2 Heida Chatouille Extra Brut (AOC) Heida-Traube**

- **Méthode Traditionelle**
- Schon der Name erzählt eine Geschichte: „Heida“ bedeutet „sehr alt“ und wurde im Oberwallis bereits 1586 erwähnt. „Chatouille“ heisst auf Französisch „Kitzeln“ und passt wunderbar zum Prickeln im Glas.

Tessin



DELEA ANGELO SA

- 1 Delea Charme Spumante Brut Chardonnay | Pinot Noir | Merlot**

- **Charmat-Methode**
- 1995 machte Angelo Delea aus Tessiner Merlot einen hellen Schaumwein. Damals war das revolutionär.

Charmat-Methode: Drucktangkärung



The Original.

SWISS MOUNTAIN CAVIAR.



Gemeinsam mit den Kaviarmeistern Martin Kai-Uwe Schumacher (im Bild) und Jan Perat verfolgten wir den Weg des Kaviars – von der Aufzucht der Störe bis zur finalen Veredelung des Kaviars.

Zu den Festtagen darf es in der Schweiz gerne etwas luxuriöser sein. Gerade an Weihnachten finden glänzende Perlen deshalb nicht nur am Baum Platz, sondern auch auf dem Teller: Kaviar.

In der Schweiz führt die Spur dieser Delikatesse ins Berner Oberland. In Frutigen wachsen im Bergquellwasser aus dem Lötschberggebiet jene Störe heran, deren Rogen später zu Kaviar veredelt wird. Produziert wird er bei **OONA CAVIAR**, dem einzigen Kaviarproduzenten der Schweiz. Gemeinsam mit den **Kaviarmeistern Martin Kai-Uwe Schumacher** und **Jan Perat** verfolgten wir den Weg von der Aufzucht der Störe bis zur finalen Veredelung des Kaviars.

Der Wasserkreislauf

Der Tag beginnt draussen bei den Störbecken der Anlage. Hier schwimmen rund 50'000 Fische in Bergwasser aus dem Lötschberggebiet. Dieses Wasser prägt die Geschichte von Oona Caviar entscheidend: Beim Bau des Lötschberg-Basistunnels stiess man im Berg auf grosse Mengen warmes Quellwasser. Es tritt seither mit einer konstanten Temperatur von rund 19 Grad aus. Direkt in die Kander geleitet, hätte es deren Temperatur zu stark erhöht. Für die Störe hingegen ist es nahezu ideal – und wurde so zur Grundlage einer Fischzucht mit stabilen Bedingungen. In den Becken leben vor allem Sibirische Störe, *Acipenser baerii*. Daneben hält Oona Caviar auch Russische Störe, *Acipenser gueldenstaedtii*, eine Art, die seit 2019 zur Selektion gehört. Martin nennt sie kurz „Güldi“ und beschreibt ihren Kaviar als schimmernd und etwas nuancierter im Geschmack. Der „Bäri“ liefert dagegen die klassischen dunklen bis schwarzen Perlen und schmeckt milder.

Die Störe werden regelmässig nach Alter, Grösse und Gewicht sortiert. Mehrmals täglich erhalten sie eine abgestimmte Nahrung aus Fischmehl, pflanzlichen Bestandteilen und Nährstoffen. Ebenso wichtig ist die Wasserqualität: Die Werte werden täglich kontrolliert, das Wasser laufend erneuert.

Ein Stück weiter, im Aquarium, lassen sich 27 verschiedene Stör- und weitere Fischarten aus nächster Nähe beobachten. Einige Arten sind in freier Wildbahn heute durch Überfischung, Lebensraumverlust und illegalen Kaviarhandel stark bedroht. Deshalb unterliegt Kaviar dem internationalen Artenschutzabkommen CITES. Jede Dose muss rückverfolgbar sein, vom Ursprung der Fische bis zum Jahr der Ernte. Diese Angaben finden sich in einer standardisierten Kennzeichnung auf der Verpackung, die unter anderem Auskunft über die Störart, die Herkunft, das Produktionsland und den Verarbeitungsbetrieb gibt.

Wenn der richtige Moment nicht im Kalender steht

Sobald die Jungstöre nach Frutigen kommen, wachsen männliche und weibliche Fische zunächst gemeinsam auf. Erst nach rund drei Jahren lässt sich ihr Geschlecht per Ultraschall bestimmen. Danach werden sie getrennt, noch bevor sie geschlechtsreif werden. Bis ein weiblicher Stör Rogen für die Kaviarproduktion trägt, vergehen weitere Jahre. Beim Sibirischen Stör dauert es insgesamt meist rund sechs bis acht Jahre, beim Russischen Stör eher länger. Doch das Alter allein reicht nicht aus.

Ab dem möglichen Reifealter werden die Weibchen regelmässig per Ultraschall untersucht. Auf dem Bildschirm

erkennen die Kaviarmeister, wie stark die Eierstöcke gefüllt sind und ob sich der Rogen gleichmässig entwickelt hat. Wirkt ein Tier vielversprechend, folgt eine genauere Prüfung: Mit einer feinen Sonde oder durch einen kleinen Schnitt wird eine Probe entnommen.

Dann wird der Rogen direkt beurteilt. Entscheidend sind Grösse, Farbe, Festigkeit und Geruch der Körner – aber auch, ob sie sich sauber voneinander lösen und beim Verarbeiten ihre Form behalten. Ist der Rogen zu jung, haftet er zu fest am Gewebe. Ist er zu weit entwickelt, werden die Eier weich und empfindlich. Das ideale Zeitfenster liegt dazwischen – und lässt sich nicht einfach im Kalender markieren.



Rund 50'000 Fische schwimmen in den Störbecken der Anlage. Das warme Bergquellwasser aus dem Lötschberg-Basistunnel schafft ideale und stabile Bedingungen für die Fischzucht.



Im Aquarium lassen sich 27 verschiedene Stör- und weitere Fischarten aus nächster Nähe beobachten – darunter einige, die in freier Wildbahn stark bedroht sind.



Die CITES-Kennzeichnung auf jeder Kaviardose macht Störart, Herkunft, Produktionsland und Verarbeitungsbetrieb rückverfolgbar.



Vor der Verarbeitung wird der Stör betäubt und fachgerecht getötet.



Mit einem sauberen Schnitt wird die Bauchdecke des Störs freigelegt. Darunter ist der dunkle Roggen sichtbar.



Behutsam wird der Roggen gelöst und durch eine Schleuse in den nächsten Raum gebracht.



Die Roggenperlen werden mehrfach mit klarem Wasser gereinigt und übrige Gewebestückchen mit einer Pinzette entfernt.



Bei der Qualitätskontrolle beurteilen die Kaviarmeister den Kaviar nach Farbe, Geruch, Korn, Konsistenz und Geschmack.

Bei Oona Caviar wird Kaviar nicht auf Vorrat produziert, sondern entsprechend der Nachfrage hergestellt, in der Regel etwa alle zwei Wochen. In der Hauptsaison von Oktober bis Dezember entsteht rund die Hälfte der Jahresproduktion; dann wird bis zu dreimal pro Woche Roggen entnommen.

Neun Schritte bis zum Kaviar

Wir gehen weiter in die Manufaktur, wo Martin und Jan uns durch die einzelnen Schritte der Roggenentnahme führen. Hier gelten strenge Hygienevorschriften. Der Raum darf nur mit spezieller Kleidung und desinfizierten Händen betreten werden.

Auf dem Tisch liegt bereits ein Stör, der zuvor betäubt und fachgerecht getötet wurde. Er wird mit dem Bauch nach oben platziert, die Schleimschicht vorsichtig entfernt, die Oberfläche desinfiziert. Dann öffnet Jan mit einem sauberen Schnitt die Bauchdecke. Darunter ist der dunkle Roggen sichtbar. Behutsam wird er gelöst und durch eine Schleuse in den nächsten Raum gebracht.

„Bis wir den fertigen Kaviar haben, durchlaufen wir mindestens neun Schritte – ohne Verpackung und Transport“, erklärt Martin. Zunächst wird der Roggen durch ein Sieb gestrichen, wobei das weisse Gewebe von den einzelnen Roggenkörnern getrennt wird. Dieser Schritt erfordert Fingerspitzengefühl: ausreichend Druck, um die Körner zu lösen, aber so viel Vorsicht, dass sie nicht beschädigt werden.

Anschliessend werden die Roggenkörner mehrfach mit klarem Wasser gereinigt und übrige Gewebestückchen mit einer Pinzette entfernt. Dann folgt die Qualitätskontrolle. Die Kaviarmeister beurteilen Farbe, Geruch, Korn, Konsistenz und Geschmack. Martin und Jan probieren den frischen Roggen, tauschen sich

kurz aus und sind sich rasch einig:

Die Qualität stimmt.

Danach wird der Roggen gewogen und entsprechend gesalzen. Verwendet wird nur wenig Salz, gerade so viel, wie für Geschmack und Haltbarkeit nötig ist. Trotzdem verändert dieser Schritt die Perlen deutlich. Vor dem Salzen schmeckt der Roggen mild und zurückhaltend, mit einer feinen nussigen Note. Erst danach tritt das typische Kaviararoma hervor: salzig, leicht nussig, etwas mineralisch und deutlich voller als zuvor.

Nach dem Salzen werden die Perlen vorsichtig vermisch, in kleine Dosen abgefüllt, exakt gewogen und luftdicht verschlossen. Jede Dose erhält später eine Kennzeichnung, damit Herkunft, Störart und Produktionsjahr rückverfolgbar bleiben.

Ungeöffnet und durchgehend gekühlt ist der Kaviar mehrere Wochen haltbar. Nach dem Öffnen sollte er rasch gegessen werden, da Luft, Wärme und Zeit, den Geschmack und die Konsistenz schnell verändern.

Damit ist der Prozess nicht abgeschlossen. Auch der Stör selbst findet weitere Verwendung: Sein Fleisch gelangt etwa als Filet oder geräucherte Spezialität in den Verkauf, die Haut kann zu Leder verarbeitet werden. So bleibt am Ende nicht nur die Dose mit den glänzenden Perlen zurück, sondern die Gewissheit, dass vom Tier möglichst wenig ungenutzt bleibt.



Der Stör wird ganzheitlich verwertet: Auch sein Fleisch kommt als Filet oder geräucherte Spezialität in den Verkauf.

Die CITES-Kennzeichnung der Kaviar-Dose:

Störart:

BAE = Sibirischer
GUE = Russischer/
Osietra
TRA = Weisser

Herkunft:

CH = Schweiz
CN = China
IT = Italien

Verarbeitungs-/ Abpackbetrieb

BAE | C | CH | 2025 | CH-0001 | 1234

Quelle

C = Zucht
W = Wildfang/
Wildentnahme

Jahr der Gewinnung

Chargennummer/ Losnummer

OONA
N°103
CLASSIC



Sibirischer Stör
(*Acipenser baerii*)



nussig, charaktervoll



homogenes Farbbild,
rundes Korn

OONA
N°102
VIRGIN



Sibirischer Stör
(*Acipenser baerii*)



sehr fein, mild,
frisch, puristisch



locker, perlend,
glänzend

OONA
OSIETRA
CARAT



Russischer Stör/
Osietra (*Acipenser
gueldenstaedtii*)



intensiv nussig, sehr
frisch, leicht erdig



feine, trockene
Körnung



LET'S MAKE *Tonburi* KAVIAR



2 Stück Noriblätter fein schneiden und zusammen mit Wasser, Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature und Sojasauce einweichen. Anschliessend alles fein mixen. Tonburi und Öl unterrühren und 1 Stunde marinieren lassen. Vor dem Servieren in ein Sieb geben und abtropfen lassen.



Kaviar und Tonburi im direkten Vergleich

Auf den ersten Blick wirken Kaviar und Tonburi überraschend ähnlich. Doch in Geschmack, Charakter und Verwendung könnten sie kaum unterschiedlicher sein. Gerade dieser Kontrast macht den Vergleich spannend: Beide Produkte unterscheiden sich in ihrer Herkunft und Aromatik und verkörpern verschiedene kulinarische Ansätze. Während Kaviar auf eine lange Tradition zurückblickt, eröffnet Tonburi als pflanzliche Alternative neue Möglichkeiten.



 Rogen vom Stör	HERKUNFT	Gekochte und geschälte Samen von <i>Bassia scoparia</i> (Kochia). Auch Feldkaviar.	
 Natürliche Unterschiede in Grösse und Farbton, perliger Glanz	AUSSEHEN	Kleine gleichmäßige Körnchen, matter bis leichter Glanz	
 Je nach Störart ca. 2–4 mm	GRÖSSE	Eher klein ca. 1–2 mm	
 Grau, Anthrazit, Oliv, Goldbraun, Schwarz	FARBE	Olivgrün bis Braungrün	
 Feiner Pop, cremig, schmilzt am Gaumen	TEXTUR	Zart, knackig, körnig, weniger cremig	
 Jodig, buttrig, nussig, lang anhaltend	GESCHMACK	Mild, pflanzlich, leicht nussig, eher neutral	

VEGANER KAVIAR AUF DREI UNTERSCHIEDLICHE WEISEN



Silvestermenü

APÉRO

KALBS-TATAR MIT TRÜFFEL-MAYONNAISE UND BRIOCHE

Kalbs-Tatar:

600 g Kalbs-Tatar
1 Stk. Zitrone
3 cl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Trüffel-Mayonnaise:

200 g **Hellmann's
REAL Mayonnaise**
1 cl Trüffelöl
20 g Trüffel
Salz und Pfeffer

Anrichten:

500 g Brioche
80 g Butter
20 g Trüffel
20 g Sakura-Sprossen

CREVETTEN-REISPAPIER- CRACKER MIT KAVIAR

Cracker:

10 Stk. Reispapier
1 dl Eiweiss
20 Stk. Riesencrevettenschwänze
Salz und Pfeffer

Mayonnaise:

300 g **Hellmann's
REAL Mayonnaise**
2 g Pfeffer

Anrichten:

60 g Oona Caviar
20 g Kerbel



KALTE VORSPEISE

Silvestermenü

AUSTERN MIT ZITRUS- VINAIGRETTE UND GRANATAPFELKERNEN

Austern:

20 Stk. Fines de Claires Austern
1 dl **Hellmann's
Vinaigrette Zitrus**
1 dl **Knorr Professional
Gemüse Bouillon Nature**,
zubereitet
Salz und Pfeffer
120 g Granatapfelkerne
20 g Kresse

Austern:

Austern öffnen, auspinseln
und lösen. Vinaigrette und
Gemüsebouillon vermischen
und abschmecken. Die Mischung
in die Austern füllen. Mit
Granatapfelkernen und Kresse
garnieren und servieren.



SUPPE

SCHAUMWEIN-
ZWIEBELSUPPE
MIT GRÜNKERN,
TAPIOKAPERLEN
UND RICOTTA



GRANDINE MIT
VENUSMUSCHELN,
KAVIAR, SEEHASEN-
UND LACHSROGEN



GESCHMORTER
CHINAKOHL MIT
PFEFFERSAUCE
UND BOTTARGA
DE CAVIAR

Chinakohl:
1,8 kg Chinakohl
4 cl **Oliogastro Bratcrème**
50 g Zwiebeln
50 g Karotten
50 g Pfälzer Karotten
50 g Knollensellerie
50 g Salz und Pfeffer
5 dl **Knorr Professional
Fleisch Bouillon Hôtel,**
zubereitet

Chinakohl:
Chinakohl mit Bindfaden in 5 cm dicke Tranchen binden, dann in Scheiben schneiden. Fettstoff in einer Schmorpfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten und die Gemüsewürfel beigeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chinakohl-scheiben nebeneinander hineinlegen und mit Bouillon ablöschen. Zum Siedepunkt bringen, mit Backpapier abdecken und mit einem Deckel zudecken. Im Ofen bei 160 °C weich schmoren.



Silvestermenü

WARMES VORSPEISEN

RINDSFILET MIT
HIMBEER-CRUMBLE,
HIMBEER-REDUKTION
UND KAREMELLISIERTEN
RANDEN



Rindsfilet:
1,2 kg Rindsfilet
15 g Wacholderbeeren
20 g Pfefferkörner
30 g **Knorr Professional
Würzmix für Fleisch
Klassik**
4 cl **Oliogastro Bratcrème**

Rindsfilet:
Rindsfilet mit Wacholder und Pfefferkörnern in einem Sous-vide-Beutel vakuumieren. Bei 55 °C für 2 Stunden garen. Herausnehmen, Wacholder und Pfefferkörner entfernen. Mit Würzmix würzen und im heissen Fettstoff auf allen Seiten anbraten und absteht lassen.

DESSERT

BIRNEN-
SCHOKOLADEN-
VARIATION



 Zu den
vollständigen
Rezepten



Happy Hangover

KAUM EINE NACHT WIRD
WELTWEIT SO AUSGIEBIG
GEFEIERT WIE SILVESTER.

Wenn am nächsten Morgen die Gläser leer sind, der Tisch deutliche Spuren der vergangenen exzessiven Silvesterparty trägt und die Energie langsam zurückkehrt, beginnt ein ganz anderer Teil des Jahreswechsels: der Hunger danach. Nach einer langen Partynacht sehnt sich der Körper nach Flüssigkeit, Salzen und neuer Energie. Genau da brauchen wir Gerichte, die herzhaft, würzig und gerne auch ein bisschen fettig sind.

Hangover CHIPS

Inspiziert von einem amerikanischen Food-Trend haben wir für jede Variante unserer Hangover-Chips eine eigene Aromat-Gewürzmischung kreiert. Dazu kommen würzige Zutaten, erfrischende Saucen und passende Toppings, die zusammen für echtes Wohlfühlessen sorgen. Und weil gute Chips keinen Hangover brauchen, funktionieren sie genauso gut beim Apéro.

Für Knoblauch-Exzess
(Extremer Knoblauch)

STINKY KISS

„Wenn du das isst, hast du morgen im Bus zwei Plätze für dich allein. Ein olfaktorischer Mittelfinger für alle, die ‚Hauch von Knoblauch‘ sagen.“

Für den sauren Kick
(Zitrone & Pfeffer)

SOUR, NOT SORRY

„Sauer, frech und mit genau dem richtigen Kribbeln, um deine Zunge kurz aus dem Konzept zu bringen. Charmant unverschämt zieht sie dir erst die Mundwinkel zusammen, dann kribbelt sie sich direkt ins Gedächtnis.“

Für eine süß-scharfe Kombi
(Honig / Zucker & Chili)

HONEY, I'M HOT

„Es beginnt wie ein Kompliment und endet wie eine Drohung. Zwischen süßem Honig und feurigem Chili liegen hier nur wenige Sekunden.“

Für die
brutale Schärfe
(Chili & Habanero)

BURN BABY BURN

„Zweimal brennen ist Standard, dreimal ist Kunst. Diese Mischung ist wie eine Ohrfeige von deiner Ex – schmerzhaft, aber irgendwie hast du es gebraucht.“

Für die volle
Kräuterwürze
(Kräuter & Gewürze)

HERB HAPPENS

Die vermutlich angenehmste Art, sich etwas Grünzeug reinzuziehen. Legal, unkompliziert und mit erstaunlich hohem Suchtpotenzial.

Für die rauchige Nummer
(Rauch & Speck)

LIQUID LUST & SMOKE

„Wie ein Quickie hinter der Räucherkerker. Schmutzig, intensiv und man riecht es meilenweit. Wer braucht denn ein Parfüm, wenn er nach BBQ stinken kann?“

Für den Luxus-Mix
(Safran & Gold)

GOLDEN HOUR

„Safran für den Geschmack, Gold für das Ego. Diese Mischung würzt nicht einfach – sie betritt den Raum, bevor du es tust. Dezent war gestern.“

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 

Hangover

REZEPTE

Aromat ist universal und somit nicht nur für deine Chips geeignet. Mach deine eigenen Kreationen daraus und serviere deine Würzmischungen zu Gemüse, Fleisch oder als feines Gewürz direkt auf dem Tisch.

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 

BURN BABY BURN

„Nichts für
Pussies.“

Würzmischung
Aromat-Habanero

- 600 g **Knorr Professional Aromat**
- 250 g Paprikapulver
- 50 g Habaneropulver
- 50 g Chiliflocken
- 100 g Paprika

STINKY KISS

„Küss mich, wenn du
dich traust.“

Würzmischung
Aromat-Knoblauch

- 500 g **Knorr Professional Aromat**
- 300 g Knoblauchgranulat
- 100 g Knoblauchpulver
- 100 g Zwiebelpulver

SOUR, NOT SORRY

„Zitronige Arroganz.“

Würzmischung
Aromat-Oriental

- 650 g **Knorr Professional Aromat**
- 200 g Sumach
- 120 g Schwarzer Pfeffer
- 100 g Zitronensäure
- 30 g Szechuan Pfeffer

HONEY, I'M HOT

„Zuckerbrot
und Peitsche.“

Würzmischung
Aromat-Sweet-Chili

- 550 g **Knorr Professional Aromat**
- 30 g Kokosblütenzucker
- 10 g Chiliflocken
- 50 g Zimt

Würzmischung
Aromat-Kräuter

- 750 g **Knorr Professional Aromat**
- 100 g Rosmarin
- 50 g Thymianblätter
- 50 g Oregano
- 50 g Liebstöckel

HERB HAPPENS

„Gartenarbeit
für Faule.“

LIQUID LUST & SMOKE

„Geiler als Sex
am Grill.“

Würzmischung
Aromat-Pimenton

- 500 g **Knorr Professional Aromat**
- 300 g Rauchsatz
- 150 g Pimenton de la Vera
- 50 g Rohrzucker

GOLDEN HOUR

„Eure Gier ist mein Glanz.“

Würzmischung
Aromat-Goldfinger

- 900 g **Knorr Professional Aromat**
- 60 g Zitronenabrieb
- 20 g Safran
- 20 g Goldstaub

 **Aromat**



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 „Future Trends“ oder „Sous-Vide Technik“.

Neue Termine jetzt entdecken!

INTERESSIERT?
BESUCHE UNSERE
WEBSITE!



Foodstyling:
Andreas Williner

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**