

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Ausgabe Juli 2017 - Fokus Thema UNSER TÄGLICH BROT –

Stromsparmöglichkeiten in der Backstube und Verkaufsstellen:



Der Öko-Tipp

Energiesparen in der Backstube

Das Sparpotenzial in Bäckereien ist recht gross

Über drei Prozent eines Jahresumsatzes gehen «drauf» für Wärme, Kalte und Strom. Der massive Energiebedarf in einer Bäckerei setzt sich vor allem zusammen aus Wärme- und Kälteerzeugung sowie der Beleuchtung. Wie genau und wo sich im konkreten Einzelfall etwas sparen lässt, hängt von den Verhältnissen vor Ort ab, hier hat jede Bäckerei andere Potenziale. Bei der einen kann eine Wärmerückgewinnung Sinn machen, bei einer anderen lässt sich die Beleuchtung entscheidend verbessern, eine andere muss lediglich die Mitarbeiter «energieeffizient schulen». Potenziale und Sparmöglichkeiten müssen in einer Vor-Ort-Energieberatung genau ermittelt werden. Hier liegt ein mögliches Sparpotenzial:

x Beleuchtung: Beim Licht lassen sich bis zu 70 Prozent Strom sparen - je nachdem, welche Leuchtmittel heute eingesetzt

werden. Pro Lampe und Jahr können mit neusten LED-Lampen bis zu 70 Franken eingespart werden.

x Kühlung: Vorhandene Kühltechnik lässt sich in den meisten Fällen effizienter gestalten. Hier können teilweise bis zu 30 Prozent Energie gespart werden. Folgende Massnahmen bringen einen entscheidenden Energiekosten-Gewinn: Verdampfungs- und Kondensationstemperatur optimieren; Kältemittel auf Gegebenheiten anpassen; Wärmerückgewinnung anbringen. Ein Umbau zu energiesparender Kühlung oder Kälte kann durchaus eine grössere Investition werden. Diese Investition sollte in jedem Fall auf zeitnahe Amortisation und Wirtschaftlichkeit hin untersucht werden, denn dank grösserer Investitionen lässt sich vielleicht mehr Geld einsparen als mit vereinzelt Massnahmen. (mgs)

Köstliches altes Brot

Ofenfrisches Brot ist unwiderstehlich. Doch auch altes Brot hat durchaus seinen Reiz. Gerade in Zeiten von Foodwaste und der Besinnung auf regionale und authentische Schweizer Küche.

Text: Riccarda Frei

Bilder: Claudia Link



VORSPEISE

Chäs Tschoppe*

*Zutaten für 2 bis 4 Personen
je nachdem, ob das Gericht als Vorspeise
oder als Hauptgang serviert wird*

Erster Teil

250 g altes Brot
Pflanzenfett zum Anbraten

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und im Pflanzenfett rösten.

Zweiter Teil

200 g Käse nach Wahl
3 Eier
2 dl Milch

Den Käse reiben. Die Eier aufschlagen. Milch, Eier und Käse mischen und gut verrühren. Den entstandenen Guss zum angerösteten Brot giessen und das Ganze golden anbraten.

Der Chäs Tschoppe wird traditionell mit Apfelmus angerichtet. Als sommerliche Variante des Gerichts das Mus durch einen frischen Wildkräuter-Salat ersetzen.

Tipp

Um das Gericht etwas weniger mächtig und doch aromatisch zu gestalten, 2/3 Vollfettkäse und 1/3 Viertelfetten Käse verwenden. Franz Eugster empfiehlt als Viertelfetten den Appenzeller Räss-Käse

** wird je nach Appenzeller Ortsdialekt auch Chäs Schoppo genannt.*

**«Fählt's
Brot im
Huus, zücht
de Fridä
uus.»**

HAUPTGANG
**Kalbsfilet im
Zopfknödelteig-
und Alpschwein-
Speckmantel**

Zutaten für 1 Filet

- 1 Kalbsfilet
- 200 g Zopf
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 50 g Milch
- 10 Tranchen Speck vom
Alpschwein
- 20 g Zwiebeln
- Peterli, Schnittlauch oder
andere Kräuter nach
Geschmack und Saison
- Salz
- Pfeffer

Das Filet anbraten und zur Seite stellen. Brot, Butter, Eier, Milch, Zwiebeln, Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen und zu einem Teig kneten. Speckstreifen nebeneinander auslegen, sodass sie sich leicht überlappen. Einen Teil der Teigmasse über die Speckstreifen streichen. Das Filet darauf legen. Den restlichen Teig über und seitlich um das Filet legen. Nun die Speckenden über das Filet rollen. Das «Päckli» mit Küchenschnur zusammenbinden und dann das Kalbsfilet bei 220 Grad für 40 Minuten in den Ofen schieben.

Das Filet mit saisonalem Gemüse und einer Sättigungsbeilage, in diesem Fall hausgemachte Bärlauchpätzli, servieren.

Tipp

Wer den Brotmantel etwas würziger, kräftiger möchte, kann statt Zopf auch ein dunkleres Brot verwenden.

«Altes Brot ist nicht hart. Kein Brot, das ist hart.»

NACHSPEISE Vogelheu mit Rhabarber- Erdbeer-Kompott

*Zutaten für 2 bis 4 Personen
Je nachdem, ob das Gericht als Vorspeise
oder als Hauptgang serviert wird.
Früher hatte jede Familie ihr Vogelheu-
Rezept. Dieses stammt von Franz Eugsters
Grossmutter Martha Eugster-Muck (1924).*

150 g Zopf
40 g Butter
120 g Milch
4 Eier
50 g Rahm
50 g Zucker

Den Zopf in mundgerechte Stücke schneiden und im Butter in der Pfanne rösten. Eier, Rahm und Zucker zu einem Guss verrühren. Zuerst die Milch zum gerösteten Zopf giessen und vorsichtig umrühren. Dann den Guss dazugeben und sorgfältig rühren. Alles goldbraun anbraten.

Das Vogelheu auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

• Tipp

Zum Vogelheu ein der Saison entsprechendes Kompott oder Mus reichen: aus Erdbeeren und Rhabarber im Frühling; Aprikosen, Kirschen oder Zwetschgen im Sommer; Holunderbeer-Kompott im Herbst und Apfelmus im Winter.



Kontakt

Gasthaus Hoher
Hirschberg, Franz Eugster
Hohe Hirschbergstrasse 58
9050 Appenzell
Aargau
Meistersrüte
www.hoherhirschberg.ch

