

Kreative Speisen und Gerichte – mit dem Fein- und Grobschnitt der «Anliker»



Erfreut Augen und Gaumen – das Wirzköpfl: Vom Wirz die grossen Blätter blanchieren, den restlichen Wirz mit der Feinschnittscheibe schneiden, eine Füllung herstellen, in die Wirzblätter füllen und mit einem Passiertuch Köpfl formen. Mit violetten, gelben und orangen Rüeblli dekorieren.



Damhirsch aus dem Mettauertal auf Federkohl-Schwarzwurzelnbett: Federkohl blanchieren, abkühlen, mit Grobschnitt schneiden. Geschälte Schwarzwurzeln im Grobschnitt schneiden. Das Gemüse andämpfen. Damhirschragout mit dem Gemüse anrichten.



Zum Dessert eine Erdbeerschnitte: Zuckerteigboden backen und mit Bayrischer Crème bestreichen. Kühl stellen. In Scheiben geschnittene Erdbeeren darauf verteilen. Erdbeer-Gelée zubereiten und darauf giessen. Kühlstellen. In Schnitten schneiden und servieren.



Im Grobschnitt geschnittene Zwiebelringe – zum Feierabend-Bier, zum Apero oder für zwischendurch.



Gedörrte Aepfel – mit dem Grobschnitt der «Anliker» geschnitten, zum Zvieri, zum Caffè, als Dessert-Dekoration oder zwischendurch.



Gastgeberin Esther Keller-Hegi und ihre «Anliker» im «Gasthaus Bären» in Hottwil.

Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller-Hegi, Gasthaus Bären, Hottwil (AG):

«Frische ist mein Erfolgsrezept!»

Seit drei Jahren wirken Esther und Gerhard Keller-Hegi im historischen «Gasthaus Bären» im aargauischen Hottwil und haben mit ihrem Frische- und Qualitätsdenken frischen Wind durch die fast 500jährige Gaststätte wehen lassen. Frische Ausgangs- und Rohprodukte aus der Region sowie die engagierte und kompromisslose hausinterne Verarbeitung und Zubereitung der Gerichte haben der nicht am «Mainstream» gelegenen Gaststätte Reputation und Beliebtheit eingebracht und die Zahl der Gästefrequenzen in die Höhe schnellen lassen. Täglich im Einsatz steht dabei eine der legendären Universalschneidmaschinen der Marke «Anliker» der Brunner AG in Kloten.

Von Chefredaktor René Frech

Esther Keller ist eine ambitionierte Köchin und ausgebildete Diätköchin und legt grossen Wert auf eine naturbelassene Zubereitung von frischen Roh- und Ausgangsprodukten aus der Region. Entsprechend vielfältig ist im

«Gasthaus Bären» zu Hottwil das Angebot an frisch zubereiteten «Flösser-Gerichten». Frische, Qualität und Originalität des kulinarischen Angebots im «Bären Hottwil» haben sich herumgesprochen, so dass das Wirtepaar heute

auf ein höchst erfolgreiches Wirken im «Gasthaus Bären» blicken kann. Entscheidenden Anteil am gastronomischen Erfolg hat dabei die kompromisslose Frisch- und Regionalküche von Esther Keller-Hegi.



Küchenchefin Esther Keller-Hegi und ihre «Anliker»: Frische Rüebli fürs Gemüsebouquet – im Grob- und Feinschnitt aus der «Anliker».



Frische ist mein Erfolgsrezept!»

Aus der «Bären»-Küche duftet es jeweils himmlisch und intensiv, vor allem dann, wenn Frischprodukte aus dem eigenen Garten auf herkömmliche Weise konserviert werden. In der Regel wird in der «Bären»-Küche alles von Grund auf selbst verarbeitet und zubereitet, so vor allem auch Früchte, Nüsse, Schokolade für Desserts, aber auch Käse und natürlich Gemüse, Salate und rohe Frischkartoffeln für die beliebten Pommes frites oder für die Kartoffelkörbchen, die mit frisch zubereiteten Gemüsebeilagen gefüllt sind.

«Frische ist mein Erfolgsrezept!», sagt Küchenchefin Esther Keller-Hegi. Frische ist eben eine kulinarische Qualität, die von den Gästen mehr und mehr geschätzt wird — und die sich für jeden Gastro-Unternehmer auch auszahlt — gerade auch in den jetzigen Zeiten, wo es darauf ankommt, die Kosten ohne Qualitätsabstriche im Griff zu haben und die vorhandene Manpower in der Küche möglichst effizient einzusetzen...

Die scharfen Messer aus Quartino



Die aus Edelstahl gefertigten und geschmiedeten Messerscheiben der «Anliker» werden im Produktionswerk der Brunner AG in Quartino noch von Hand sorgfältig gebürstet (oben im Bild), mit einer Spezialtextilie poliert (rechts im Bild) und über das feine Leder gezogen (Bildmitte), so dass eine topfebene Schnittfläche entsteht.

Wenn in den Profi-Küchen der Welt frische Ausgangs- und Rohprodukte verarbeitet werden, ist in der Regel eine der legendären Universalschneidmaschinen der Marke «Anliker» nicht weit.

Das ist jedenfalls auch in der Küche im «Gasthaus Bären» in Hottwil der Fall. Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller: «Die 'Anliker' hat mich auf meiner Berufskarriere stets begleitet. Sie ist in jeder professionellen Küche unentbehrlich — nicht nur, weil sie präzise und schonend zu zerkleinern und zu schneiden weiss, sondern, weil sie auch äusserst effizient, robust und einfach im Handling ist. Dazu kommt, dass ihre aus neuartigem Glasfaser- und Verbundmaterial aus der Welt-raumtechnologie gefertigten Messerscheiben spülmaschinenfest sind und erst noch nachweislich antimikrobiell wirken.»

Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller ergänzt: Die 'Anliker' ist eine wirklich lohnende Investition. Ohne sie könnten wir das Frischequalitätsniveau in unserem Betrieb gar nicht aufrechterhalten. Die 'Anliker' steht in unserer Küche täglich mehr-

mals im Einsatz. Sie ist für uns unentbehrlich geworden.»

Die Aussagen der engagierten Gastgeberin zeugen von einer hohen Kundenzufriedenheit. Das kommt nicht von ungefähr. Denn die «Anliker» verfügt über den einzigartigen und legendären «ziehenden Schnitt». Keine andere Nahrungsmittel zerkleinernde und schneidende Küchenmaschine verfügt über einen derart präzisen, die Zellstrukturen der Rohprodukte schonenden Schnitt wie die «Anliker».

Das Geheimnis der präzisen Schnittweise ist in der Herstellung der Messer begründet. Die verschiedenen Messerformen werden aus Edelstahlteilen gestanzt, und das geschmiedete und dichte Rohmaterial wird in einem optimalen Schnittwinkel von CNC-gesteuerten Werkzeugmaschinen geschliffen.

Das Finishing «der scharfen Messer aus Quartino» im Tessin (wo die «Anliker-Küchenmaschinen produziert werden) erfolgt dann vollumfänglich von Hand und wird von erfahrenen und langjährigen Mitarbeitenden ausgeführt: Die Edelstahl-Messer werden in einem dreiteiligen Arbeitsprozess

- ▶ manuell sorgfältig gebürstet
- ▶ mit einer Spezialtextilie poliert
- ▶ und schliesslich über ein feines Leder gezogen

so dass sämtliche Schleifspuren beseitigt werden und ein topfebene Schnittfläche ohne die geringste Oberflächen-Rauhheit entsteht, welche die Zellstrukturen des Schnittgutes zerquetschen oder zerstören könnte. Das Geheimnis des präzisen und schonenden Schneidens des Schnittgutes durch die «Anliker» liegt somit bereits in der Herstellung und Verarbeitung «der scharfen Messer aus Quartino» begründet. Schnittgut und Klinge werden so optimal geschont. Daraus resultiert die Präzision und die lange Lebensdauer der Messer der «Anliker».

Sie ist im übrigen die einzige professionelle Schneidmaschine, deren Messer von der Produzentin selbst hergestellt und geschliffen werden!

INFOS:

Brunner AG
 Brunnergässli 1-5, 8302 Kloten
 Tel. 044/814 17 44, Fax 044/803 01 40
 E-Mail: mail@brunner-anliker.com
 Internet: www.brunner-anliker.com



Das «Gasthaus Bären» zu Hottwil stammt aus dem Jahre 1539 und war schon immer eine

Das historische «Gasthaus Bären»

Auf den ersten Blick unterscheidet sich das «Gasthaus Bären» im aargauischen Mettauer Tal kaum von vielen anderen ländlichen Dorfgaststätten: Es besteht aus einer vor drei Jahren sanft und stimmungsvoll renovierten Gaststube mit Bartheke für 35 bis 40 Gäste, einem Säli für 40 Gäste, einem Stübli im ersten Stock für 20 Personen, einem Gewölbekeller für 60 Gäste und einer lauschigen Garten- und Sommerwirtschaft mit Duft-, Kräuter- und Nutzgarten für nochmals 50 Personen — eine Gaststätte also, wie man sie zu Tausenden in der Schweizer Gastrolandschaft antrifft.

Ein historisches Gasthaus am «Flösserweg»

Doch mit dem «Gasthaus Bären» zu Hottwil hat es seine ganz besondere wirtschaftshistorische Bewandnis: Das Gasthaus ist nämlich vor genau 470 Jahren als Gastwirtschaft erbaut worden, was bereits 1539 urkundlich erwähnt ist, und spielte im einst blühenden helvetischen Flössergewerbe bis Ende des 19. Jahrhunderts eine



Blick in die «Bären»-Küche mit Küchenchefin Esther Keller (links) und ihrem Team.



beliebte Stutte zur Einkehr und zum Essen und Trinken.



zentrale Rolle: Damals wurden riesige Mengen von Tannen, Kiefern und Eichen aus dem Einzugsgebiet von Aare, Reuss und Limmat für den boomenden Städte- und Schiffsbau nach Holland geflosst.

Die helvetischen Flosser übernahmen die Flosse im aargauischen Stilli bis Laufenburg und kehrten dann über den legendären Flosserweg zu Fuss an den Ausgangspunkt zurück. Und just in der Mitte des Flosserweges stand das «Gasthaus Bären» zu Hottwil und lud zum regelmässigen «Flosser-Rast».

einzigartigen Gaststutte. Seit 30 Jahren befindet sich das «Gasthaus Bären» im Besitze einer regionalen Genossenschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, die historische Gaststutte zu erhalten und das Gebiet rund um den Flosserweg einer breiten Oeffentlichkeit und dem Tourismus bekannt zu machen. Das Gasthaus wurde vor drei Jahren renoviert. Seither wirkt mit Esther und Gerhard Keller-Hegi ein junges, initiatives und engagiertes Gastgeber-Paar im «Bären» zu Hottwil.

INFOS:

Gasthaus Bären
Dorfstrasse 19
5277 Hottwil
Tel. 062/875 11 45

Frischer Wind in alten Mauern

Bereits die Eltern des heutigen Gastgebers Gerhard Keller wirteten lange Jahre in der wirtschaftshistorisch