

Exklusive Schnittarten aus der Küche im Gasthaus Bären, Hottwil:

Kulinarische Highlights am Flösserweg!

Im historischen Gasthaus «Bären» in Hottwil werden kultur- und wirtschaftshistorisch interessante kulinarische Köstlichkeiten aufgetischt, deren Ausgangs- und Rohprodukte aus der Region rund um den legendären Flösserweg stammen. Was es mit dem Flössergewerbe von anno dazumal und mit den Flösser-Spezialitäten im «Bären» Hottwil so auf sich hat, lesen Sie im folgenden Exklusiv-Beitrag.

Von Chefredaktor René Frech



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

Die Gegend zwischen Laufenburg und Stilli im nördlichen Teil des Kantons Aargau ist eine weitgehend intakte Naturlandschaft. Der Aargauer Tafel-Jura und das Mettauertal sind prächtige Naherholungsgebiete im Einzugsgebiet von Baden, Brugg, Aarau, Frick, Klingnau und Koblenz und werden begrenzt von Rhein und Aare.

Blühendes Flössergewerbe

Die Region hat aber auch eine kultur- und wirtschaftshistorische Bedeutung: Bis Ende des 19. Jahrhunderts spielte nämlich das Flössergewerbe für die Gemeinden der Gegend eine bedeutende wirtschaftliche Rolle.

Nachdem in Holland der enorme Holzbedarf für den Schiffs- und Städtebau nicht mehr aus dem Schwarzwald und Elsass gedeckt werden konnte, wurden über das Einzugsgebiet von Aare, Reuss und Limmat riesige Mengen von Tannen, Kiefern und Eichen über den Rhein in die Niederlande geflösst. Im Jahre 1856 erreichte die Flösserei mit 4451 bei Laufenburg passierten Flossen ihren regionalen Höhepunkt. Dann aber sorgten Eisenbahn, Kraft-

werke und immer bessere Strassen für den Untergang des einst blühenden Gewerbes.

Der Flösserweg

Die Flösserei auf Aare und Rhein war in einzelne Fahrstrecken unterteilt. So gelangte viel Holz über die Aare und die Reuss in den Aargau. In Stilli nahmen die dort ansässigen Berufsleute die Flosse in Empfang und brachten sie nach Laufenburg. Für die 28 Kilometer lange Strecke benötigten sie zweieinhalb Stunden.

Die Rückkehr erfolgte zu Fuss über Rheinsulz, Mettau, Wil, Hottwil, den Rotberg und Villigen nach Stilli. Am Nachmittag wurden zeitweise weitere Flösserfahrten ausgeführt, was erneut einen Rückmarsch von 16 Kilometer über den sogenannten Flösserweg zur Folge hatte. Doch wären sie keine echten Flösser gewesen, wenn sie nach den Strapazen der strengen Arbeit bei einem ausgedehnten Flösser-Rast beispielsweise im «Gasthaus zum Alten Bären» zu Hottwil nicht regelmässig überhockt hätten...



www.floesserweg.ch

Auf Initiative von regionalhistorisch und touristisch interessierten Leuten, u.a. auch von Restaurateur Gerhard Keller vom «Gasthaus Bären» in Hottwil, wurde zum Jubiläum des 200jährigen Bestehens des Kantons Aargau unter der Dachmarke www.floesserweg.ch ein regionenverbindendes Netzwerk zur Förderung des sanften Tourismus entlang des Flösserweges und der weiteren Region zwischen Aare und Rhein geschaffen, das die zahlreichen Sehenswürdigkeiten und Attraktionen der Region bekanntmachen will.

Der «Flösserweg.ch» ist ein einzigartiger Erlebnis- und Themenweg dem historischen Flösserweg entlang, der auf Teilstücken heute noch sichtbar ist. Der Flösserweg zwischen Laufenburg und Stilli ist durchgehend als Wanderweg beschildert. Für die knapp 20 Kilometer lange Strecke werden rund fünf Stunden reine Marschzeit benötigt. Entlang des Flösserweges veranstaltet www.floesserweg.ch zahlreiche Events und Attraktionen:

- ▶ Führungen in Altstadt, Naturlandschaften, Trotten, usw.
- ▶ Rebberg-Wanderungen mit Aperó
- ▶ Schifffahrten und Soft-Rafting
- ▶ Wanderung oder Bike-Touren
- ▶ Rastplätze mit Feuerstellen und Aussichtspunkten
- ▶ Kulturelle Anlässe, Musik, Theater, usw.
- ▶ Historische Orte und Bauten
- ▶ Nordic Walking Trail Mettauertal
- ▶ Gruppen-Events, Seminare, Kurse, Lagerleben und Abenteuer in der intakten Naturlandschaft



Frittierte Pastinaken, zubereitet und zerkleinert mit dem Hobelschnitt der «Anliker».



Topinambur-Gaufrettes aus der «Anliker».



Süsskartoffelchips fürs Apero: Violette Kartoffeln mit dem Gaufrettes-Schnitt der «Anliker» schneiden, in Friteuse geben und mit Salz und etwas rotem Curry würzen.

Kulinarische Flösser-Spezialitäten

Etwa in der Mitte des legendären Flösserweges befindet sich das historische «Gasthaus Bären»: Es wird seit drei Jahren von Esther und Gerhard Keller mit grossem Erfolg geführt, zumal sozusagen alles, was auf den Tisch bzw. den Teller kommt, von Grund auf «inhouse» zubereitet wird und Küchenchefin und Gastgeberin Esther Keller auf die Verarbeitung von regionalen Frischprodukten und auf regionale Spezialitäten grossen Wert legt.

Da ist es denn auch nicht erstaunlich, dass im «Gasthaus Bären» zu Hottwil so einzigartige kulinarische Spezialitäten wie das Flösser Salat-Bouquet, das Flösser Cordon Bleu mit Flösserkäse und -schinken, garniert mit viel Gemüse aus der Region und mit hausgemachten Pommes frites, aber auch Aargauer Braten und diverse Flösser-Desserts angeboten werden. Natürlich gibt es in Hottwil auch weisse und rote Flösser Weine aus der Region und seit kurzem auch ein Flösser Bier sowie das Flösser Café mit Süssholz und Schlagrahm in der Schüssel zu geniessen.

Die Flösser-Gerichte werden von Gastgeberin Esther Keller und ihrem kleinen, aber hochmotivierten Küchenteam aus schnittfrischen Rohprodukten aus dem Garten, vom Feld des Bauern und grundsätzlich aus der Region hausintern vor- und zubereitet. Die Gäste wissen dies zu schätzen, und die Mund-zu-Mund-Propaganda sorgt dafür, dass immer mehr Gäste das «Gasthaus Bären» als kulinarischen Geheimtip entdecken!

INFOS:

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



Die antimikrobielle Wirkung der Messer aus Quartino

Ohne die universell einsetzbare Gemüse- und Früchteschneidmaschine der Marke «Anliker» der Brunner AG (Kloten) wäre Gastgeberin und Küchenchef Esther Keller im «Gasthaus Bären» in Hottwil nach eigenen Aussagen nicht in der Lage, das hohe Frische- und Qualitätsniveau ihrer kulinarischen und gastronomischen Leistungen ohne überdurchschnittlichen Arbeits-, Zeit- und Personalaufwand aufrechtzuerhalten.

Esther Keller zu GOURMET: «Die 'Anliker' begleitet mich mein ganzes Berufsleben hindurch. Sie steht bei uns täglich mehrmals im Einsatz. Sie ist handlich in der Bedienung und Reinigung, sie ist hygienisch und schneidet kontinuierlich präzise und schonend — dies auch bei 'ausgefallenen' und anspruchsvollen Schnittarten wie Juliennes, Allumettes, Brunoises, Gaufrettes oder beim Hobelschnitt.»

Innovative Materialien

Mit der neusten «Anliker»-Geräte-Generation werden für die Herstellung der alles entscheidenden Messerscheiben Hightech-Materialien aus der Weltraumtechnologie verwendet, welche die Messerscheiben noch robuster und beständiger machen. Mehr noch: Die aus Glasfaserverbundmaterial hergestellten Messerscheiben aus

Quartino im Tessin (wo sich das Fertigungswerk der Brunner AG befindet) lassen sich ohne weiteres in der Spülmaschine reinigen, ohne dass sie oxydieren oder sich verformen. Sie sind also spülmaschinenfest.

Antimikrobielle Wirkung

Eine weitere «Unique Selling Proposition» kommt hinzu: Die Messerscheiben der neuen Generation (die sich auch bei «Anliker»-Schneidmaschinen der früheren Generationen anwenden lassen) wirken sogar antimikrobiell und gewährleisten damit eine optimale Hygiene. Dank der Verwendung von Glasfaserverbundmaterial war es möglich, den verwendeten Verbundstoffen auch Silberkomponenten beizumischen.

Wie im Mittelalter die Silberkrüge für stets klares Wasser sorgten, lösen die Silberkomponenten in den «Anliker»-Messerscheiben eine antimikrobielle Wirkung aus: Beim Kontakt mit Lebensmitteln werden Silber-Ionen abgegeben, welche den Stoffwechsel allfälliger Bakterien auf dem Schnittgut oder auf den Messerscheiben angreifen und sie inaktivieren oder sogar abbauen.

Die Zusammensetzung der Werkstoffe bei den «Anliker»-Messerscheiben zielt spezifisch auf die Inaktivierung und den Abbau von E-Koli-Bakterien, von Salmonellen und von Staphylokokken innerhalb

von 24 Stunden — Mikroakterien also, die bekanntlich häufig in den Profi-Küchen auftreten können.

Fazit

Die Unterbindung der Mikrobakterienvermehrung und der Abbau von Mikrobakterien machen die «Anliker»-Universalschneidmaschine einzigartig. Entsprechend ist das Weltpatent dafür angemeldet.

Da ist es nicht erstaunlich, dass sich nicht nur die Verantwortlichen aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie von der antimikrobiellen Wirkung der «Anliker»-Messerscheiben überzeugen lassen, sondern auch Hoteliers, Gastronomen, Restaurateure, Cafetiers, Küchenchefs und all jene Personen, welche der Hygiene-Problematik bei der Lebensmittelverarbeitung hohe Priorität einräumen!

Die neuste Generation der «Anliker»-Messerscheiben leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur Frische-, Qualitäts- und Hygieneverbesserung in den Profi-Küchen der Welt!

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