

Herzblut, gutes Handwerk und Berufsstolz

JUBILÄUM • Im Kursaal Bern haben die Mitglieder des «Cercle des Chefs de Cuisine Berne» (CCCB) das 100-jährige Bestehen ihrer Vereinigung gefeiert – mit einem festlichen Menü als krönenden Abschluss.

Am zweiten Montag im November dieses Jahres hat es im Kursaal Bern von Frauen und Männern in weissen Kochjacken nur so gewimmelt. Nach der Jubiläums-Jahresversammlung des «Cercle des Chefs de Cuisine Berne» (CCCB) wurde – wie könnte es anders sein – bei einem Festessen mit Vertreterinnen und Vertretern aus Wirtschaft und Politik – unter ihnen Bundesrat und Wirtschaftsminister Guy Parmelin (SVP) – auf ein Jahrhundert CCCB angestossen.

Als Verantwortlicher für den Hauptgang für die über 500 Vereinsmitglieder und Gäste hatte sich Tobias Bigler, Betriebsleiter der «Zieglerküche» Bern klare Ziele gesetzt: «Er soll eine Hommage an Gerichte verschiedener CCCB-Mitglieder, an Bern sowie an Eindrücke meiner eigenen Erfahrungen der letzten Jahre sein.» Der Teller sei so aufgebaut,



Der Teller des Hauptgangs: Filet an Sauce Béarnaise und Schuler «Adobo» vom «Ämmtaler Bio-Chueli», Agria-Kartoffel mit Berner Paprika-Zungenwurst, geschichtetes Wurzelgemüse, Bohnenbündel und weisses Bohnemus. Tobias Bigler/zvg

100-Meter-Gourmet-Buffer

Eines ist klar: Die vielen Köchinnen und Köche liessen sich am zweiten Novembermontag im Kursaal Bern nicht lumpen. Die Mitglieder des «Cercle des Chefs de Cuisine Berne» (CCCB) hatten guten Grund zum Jubilieren: Sie trafen sich zur 100. Jahresversammlung der Vereinigung von Küchenchefinnen und -chefs mit Sitz in Bern – so gemäss Statuten der offizielle Name. Mit verschiedenen Anlässen im Jubiläumsjahr, das mit der Versammlung am 6. November 2023 seinen Abschluss finden wird, will der CCCB sich in den kommenden zwölf Monaten zudem einer breiten Öffentlichkeit präsentieren. So ist er an der BEA 2023 mit diversen Attraktionen dabei, am 19. August 2023 können 30 Kinder im Bernapark in Stettlen mit den Kochprofis kochen und am 16. September 2023 laden 100 CCCB-Mitglieder auf dem Waisenhausplatz in Bern zu einem 100-Meter-Gourmet-Buffer mit kalten Speisen. **sl**

www.cccb.ch

dass sich der Hauptteil der Speisen für eine kontrollierte, zeitlich freie Vorproduktion eigne, ohne dass diese trotz aller Hektik an Qualität einbüßen müsse. «Wichtig war mir vor allem, nicht Fleisch vom Jungrind zu verwenden. Ich setzte auf biozertifiziertes Fleisch von zwei bis drei Jahre alten Rindern und Kühen. Wird dieses qualitativ hochstehende Fleisch etwas länger gelagert und mit der nötigen Hingabe und Zeit zubereitet, zahlt sich dieser Aufwand mit einer besonders feinen Aromatik aus», so Bigler weiter. «Das Filet und die Schulter vom «Ämmtaler Bio-Chueli», die Agria-Kartoffel mit Berner Paprika-Zungenwurst, das geschichtete Wurzelgemüse, die Bohnenbündel und das weisse Boh-

nenmus waren des Anlasses mehr als würdig», lobt Urs Messerli die kulinarische Kreation seines Berufskollegen.

Das Gefühl, dabei zu sein

Kulinarik hat bei der Vereinigung von Küchenchefinnen und Küchenchefs mit Sitz in Bern, dem «Cercle des Chefs de Cuisine Berne» (CCCB), eine lange Tradition. 100 Jahre genau genommen. Charles Wyss, Berner Lebensmittelinspektor, und Ernst Kohler, Küchenchef im Hotel Schweizerhof in Bern, haben am 21. Juni 1922 die prominentesten Küchenchefs zu einer Aussprache ins «Bierhübli» eingeladen. Mit dem Resultat, dass ein Küchenchefverein gegründet werden sollte. Was zehn Tage

später in die Tat umgesetzt wurde. Die Förderung der Berufsbildung und des Nachwuchses durch gegenseitige Aussprache, Vorträge, Kurse, Ausstellungen, Besichtigungen und dergleichen, die Schaffung von gemeinnützigen Einrichtungen für die Vereinsmitglieder sowie die Pflege freundschaftlicher Kollegialität unter den Vereinsmitgliedern, aber auch die Wahrung der Interessen des Berufsstandes sind seit nunmehr 100 Jahren als Zweck und Ziele in den Statuten der Vereinigung festgeschrieben.

«Der CCCB ist kein bestimmter Ort für seine Mitglieder. Er ist ein Gefühl, dazugehören», schreibt der heutige CCCB-Präsident Beat Weibel in einer Medien-

Oro rosso, cuvée prestigio, No 2 DOC, 2014

Zum 100-Jahre-Jubiläum des CCCB wird dieser edle Wein kredenzt. Schweizerisch sollte er sein und doch ein wenig französischen Charme und internationales Flair ausstrahlen. Dieser Wein aus dem Tessin schafft diesen Spagat spielend leicht. Es ist ein Tropfen, der dem servierten Gericht gerecht wird und dem Anlass den nötigen Tribut zollt. Mit Jahrgang 2014 hat er in der Magnumflasche jetzt den Höhepunkt erreicht.



Mit seiner rubinroten Farbe verbreitet er in der Nase Aromen von Beeren, Zwetschgen, Gewürzen und feine Noten von Zedernholz. Im Gaumen wirkt er harmonisch, ausgewogen und elegant. Dieser Wein besitzt ein langes Finale und ist ein edler Speisebegleiter. Eine sehr aromareiche Cuvée und ein hervorragender Vertreter der Tessiner Weinszene! Die Vinothek mille vins ist stolz, diesen eleganten Wein exklusiv führen und anbieten zu können.

Meinrad C. Perler, Gründer der Agrioloro SA, erwarb 1981 das «Tenimento dell'Ör». Die ganze Anlage ist sehr antik und wird bereits in Urkunden aus dem siebten Jahrhundert als einer der wichtigsten Weinberge im Mendrisiotto erwähnt. Seit seinem Erwerb vor über 20 Jahren wurde der Rebberg vollständig umstrukturiert und mit 23 Rebsorten bepflanzt.

2010 gewann Meinrad C. Perler den «Grand Prix du Vin Suisse» und überzeugte gleich in mehreren Kategorien. Von diesem Weingut kommen viele Vorzeigeweine. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern
www.millevins.ch

mitteilung. Seit 100 Jahren Kochen auf hohem Niveau heisse, die Kunst des Kochens zu beherrschen. Was nichts anderes als gutes Handwerk, Disziplin und Durchhaltewille bedinge. Das innovative Programm des Jubiläumsjahres sei wie ein leichtes Fünf-Gang-Menü: ausgewogen, geschmackvoll, hervorragend präsentiert und ernährungsphysiologisch richtig zusammengestellt, so Weibel weiter. **Jürg Amsler**

Crumble

(Zutaten für 5 Personen)

100 g geklärte Butter
5 EL Panko (White bread Crumbs), grob geriebenes, weisses Toastbrot
10 Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Die Butter auf 160 °C erhitzen. Panko 10 bis 20 Sekunden in der heissen Butter frittieren, mit einem Sieb aus der Pfanne holen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Panko mit dem Schnittlauch bei Zimmertemperatur vermengen und mit der gezupften Rindsschulter servieren. **Tobias Bigler**

Agria-Kartoffel mit Berner Paprika-Zungenwurst

(Zutaten für 5 Personen)

600 g Agria Kartoffeln, geschält
100 g Berner Paprika-Zungenwurst oder Salame piccante
50 g Parmesan (1)
50 g Vollrahm
7 g Salz
35 g Parmesan (2)

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln und die Zungenwurst in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schichtweise mit dem Parmesan (1), dem Vollrahm und dem Salz in eine Form geben. Nach je einem Drittel der Menge eine Schicht Zungenwurst darauflegen. So entstehen drei Schichten Kartoffeln und zwei Schichten Zungenwurst. Ist die Form zirka 4 cm hoch aufgefüllt, alles mit Parmesan (2) bestreuen und 40 bis 50 Minuten bei 190 °C goldbraun backen. **Tobias Bigler**

Rindsschulter «Adobo»

(Zutaten für 5 Personen)

500 g gut gelagerte dicke Schulter von einem Bio-Rind (dressiert)
50 g brauner Zucker
80 g Aceto Balsamico
800 g Brauner Kalbsfond
50 g Sojasauce
3 Blätter Minze
½ TL Oregano
½ TL Schwarzer Pfeffer, grob
1 Sternanis
1 Orangenzeste (1 × 3 cm)
1 Gewürznelke, ganz
2 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter
wenig Rapsöl

Zubereitung

Schulterfleisch gut abtrocknen, mit wenig Salz und schwarzem Pfeffer würzen und dann in wenig Rapsöl anbraten. Zeitgleich können alle weiteren Zutaten vorbereitet und der Braune Kalbsfond auf die Hälfte ein-

gekocht werden. Das angebratene Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und diese mit einem Küchenpapier reinigen. Dann den braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit dem Essig ablöschen, die restlichen Zutaten dazugeben und aufkochen lassen. Das Fleisch mit der Flüssigkeit in einen Schmortopf geben und für 4 Stunden zugedeckt bei 150 °C im Ofen schmoren lassen. Während des Schmorvorgangs das Fleisch mehrmals kontrollieren und mit dem Schmorfond übergiessen. Während der letzten halben Stunde die Pfanne abdecken.

Wenn das Fleisch zart ist, aus dem Schmorfond holen und mit zwei Gabeln je nach Geschmack grob oder fein zupfen. Den Schmorfond etwas einkochen lassen und dann durch ein feines Sieb oder Passiertuch absieben. Das gezupfte Fleisch kann mit der Sauce serviert werden. Als Variante kann es mit einem Teil des Schmorfonds vermengt, in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form gepresst und für 12 Stunden bei 3 bis 5 °C kühl gelagert werden. Vor dem Servieren portionengerecht zuschneiden und zugedeckt während 30 Minuten bei 120 °C aufwärmen. Mit dem Crumble sowie der restlichen Sauce anrichten. **Tobias Bigler**

Wurzelgemüse

(Zutaten für 5 Personen)

150 g Karotten, gerüstet und geschält
150 g Sellerie, gerüstet und geschält
150 g Kohlrabi, gerüstet und geschält
150 g Pfälzer Karotten, gerüstet und geschält
6 g Salz
50 g Butter
4 g Zucker
20 g Kartoffel- oder Maisstärke

Vorbereitung

Es braucht zwei identische Backformen. Eine wird mit Frischhaltefolie ausgelegt. Die andere wird zum Pressen verwendet. Die Ränder sollen so angelegt werden, dass das eingeschichtete Gemüse am Schluss gut verschlossen werden kann.

Zubereitung

Sämtliches Gemüse der Länge nach 1 mm dick schneiden und schichtweise in die Form mit der Folie legen. Zwischen den Schichten mit Butter, Salz, Zucker und der Stärke würzen. Die Form zirka 4 cm befüllen, dann das Gemüse mit der restlichen Folie gut verschliessen. Die zweite Backform zum Pressen darauflegen. Das Ganze kommt für 90 Minuten bei 120 °C Heissluft in den Ofen. Das Gemüse kann danach direkt in fünf gleichmässige Stücke geschnitten und auf die Teller angerichtet werden.

Als Variante kann das Gemüse gepresst und über Nacht auf zirka 3 bis 4 °C abgekühlt werden. Dann in gleichmässige Stücke schneiden und im Ofen bei 120 °C Heissluft 30 Minuten zugedeckt erwärmen. **Tobias Bigler**

Alle Rezepte per Mail: prepress@bernerlandbote.ch