clever & charmant

TopCC Kundenmagazin 2022 | Ausgabe 2

55 Jahre

Seien Sie unser Gast!

TopCC clever & charmant

BRASSERIE VALAISANNE ZUM WOHL AUS DEM WALLIS • **LUKA'S OCHSEN** BESUCH BEI EINEM ORIGINAL
TopCC GÄSTEBETREUUNG UNTERSTÜTZUNG BEIM EINKAUF GEWÜNSCHT?

STARKE MARKEN

für Ihr Wohlbefinden und mehr Nachhaltigkeit

essity

Tempo und Plenty sind Marken von Essity

Essity Switzerland AG · Parkstrasse 1 b · CH-6214 Schenkon · www.essity.de

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Seit wenigen Monaten werden Sie in jedem TopCC Markt zusätzlich auch von einem oder einer unserer elf GästebetreuerInnen empfangen, beraten und bedient. Eine Neuigkeit, die perfekt zu unserem 55-Jahre-Jubiläum passt! In all den Jahren hat sich TopCC immer durch persönlichen Service und individuelle Produktprogramme hervorgetan. Ein paar davon rufen wir in dieser Ausgabe wieder in Erinnerung. Und wir haben stellvertretend für alle GästebetreuerInnen Dominic Schifferle, Christine Stebler und Silvia Rüscher zu ihrer neuen Aufgabe befragt.

Der Vatertag rückt näher. Die Frage nach passenden Geschenken taucht unweigerlich auf. Zigarren, Whisky und Grillzubehör bieten sich an. Daneben finden Sie in dieser Ausgabe als kleine Hilfestellung fünf Weine, die unserer Meinung nach zu fünf Vatertypen passen. Eine Empfehlung nicht nur für Väter: die Biere der Brasserie Valaisanne. Flavio Biribicchi hat uns die Besonderheiten der Walliser Biermarke verraten.

Schliesslich interviewten wir noch den Vollblutgastronomen Luka Lazic vom «Ochsen» in Niederuzwil, berühmt für Fleisch vom heissen Stein. Wir finden: Ideal für einen Besuch am Vatertag.

Ihre
Alessandra Baumann
«clever & charmant»-Chefredakteurin

gedruckt in der schweiz

Impressum
Herausgeber TopCC AG, Schlachthofstrasse 12, CH-9015 StfGallen, www.topcc.ch **Redaktion** Alessandra Baumann, TopCC AG **Konzept, Text und Grafik** Silberball Bregenz GmbH **Fotografien und Bildnachweis** Birgit Riedmann, iStock, Adobe Stock **Papier Umschlag** PlanoSpeed, Offsetpapier, weiss, holzfrei FSC 250 g/m^2 **Papier Inhalt** UPM Fine, Naturoffset, weiss, holzfrei, 90 g/m^2 **Druckerei** Swissprinters AG **Gesamtauflage** 45'000 **Erscheinungstermin** Mai 2022
Copyright Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung von TopCC AG erlaubt.

8 UNTERSTÜTZUNG BEIM EINKAUF GEWÜNSCHT?
Drei TopCC GästebetreuerInnen berichten über ihre besondere Position im Unternehmen.

14 ALLES GUTE ZUM VATERTAG
Mit diesen Geschenksideen machen Sie Ihrem Vater bestimmt eine Freude!

16 ZUM WOHL AUS DEM WALLIS
Tradition frisch gebraut: Besuch bei der Brasserie Valaisanne.

20 ERFAHRUNG, DIE MAN SCHMECKT
55 Jahre TopCC machen sich auch in besonderen Produkten bemerkbar. Unsere Jubiläumsauswahl!

26 WEINE FÜR VERSCHIEDENE VÄTER
Am 5. Juni ist Vatertag. Wir haben für Sie eine kleine Weinauswahl getroffen.

28 TUA RITA – DER HEIMLICHE STAR AUS DER MAREMMA
Nie war Understatement charmanter und «grösser» als auf diesem Weingut in der Toskana.

30 WARUM WIR CHAMPIGNONS LIEBEN!
Fünf Vorteile der kulinarischen Allzweckwaffe.

37 FÜR GOURMETS: KALBFLEISCH
Wir verraten Ihnen, welches Teil sich wofür am besten eignet.

40 ARBEITEN WIE EIN PROFI – MIT MISE EN PLACE
Alles über die wichtige Vorbereitung. Inklusive Gewinnspiel!

50 EIN ORIGINAL IM «OCHSEN»
Luka Lazic ist ein Gastgeber von der alten Garde. Wir haben ihn besucht.

56 FEINES FESTMENÜ FÜR DEN VATERTAG
Sommerlich, saftig, schokoladig – damit beglücken Sie Ihren Vater.

TRENDS

TopCC greift Trends nicht nur auf, nein, wir setzen sie auch. Seit nunmehr 55 Jahren. Wie beispielsweise mit besonderen Produktprogrammen und neuerdings mit Mitarbeitenden, die ausschliesslich für das Kundenwohl zuständig sind: GästebetreuerInnen. Wir haben drei von ihnen zum Interview gebeten. Den Vatertag haben wir zwar nicht erfunden, jedoch wissen wir, welche Trendprodukte passende Geschenke sind. Unsere Serie über Schweizer Bierbrauereien zeigt: Auch Tradition liegt im Trend.

Herzlich willkommen: Bei TopCC werden Sie seit November 2021 von GästebetreuerInnen wie Silvia, Dominic und Christine begrüsst und persönlich umsorgt.

Unterstützung beim Einkauf gewünscht?

Bei TopCC ist der Kunde nicht nur König, er wird auch behandelt wie ein Gast: auf Augenhöhe, persönlich und herzlich. Seit kurzem sind zudem in jedem Markt GästebetreuerInnen für das individuelle Wohl im Einsatz.

Kundinnen und Kunden werden bei TopCC immer schon herzlich empfangen, Stammkunden sogar mit ihrem Namen angesprochen. Um dieser ausserordentlichen Servicequalität einen festen Platz im Unternehmen zu geben und für alle greifbar zu machen, wurde eine neue Stelle geschaffen: die der Gästebetreuerinnen und -betreuer. Sie unterstützen dabei, sich im Markt zurechtzufinden und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Sie führen gezielt durch die Gänge, haben wertvolle Tipps und geben bei Fragen kompetent Auskunft. Sie tun, was TopCC Mitarbeitende schon immer gemacht haben. Nur eben noch fokussierter.

«Die Aufgabe der Gästebetreuerinnen und -betreuer ist es primär, sich um die Gäste zu kümmern. Sie sind exklusiv für sie da», erklärt TopCC Geschäftsführer Dominic Möckli. Positiver Nebeneffekt: Durch ihre Arbeit entlasten die GästebetreuerInnen auch die anderen Mitarbeitenden. Diese können sich dadurch noch besser auf die Warenpflege konzentrieren. Selbstverständlich haben sie nach wie vor ein offenes Ohr für Anliegen und Fragen der TopCC Kunschaft. «Und ist mal etwas weniger los, dann packen die GästebetreuerInnen im Markt mit an, verschieben Paletten oder räumen Produkte in die Regale», so Möckli.

Eine Herzensangelegenheit wurde wahr

Die Idee der GästebetreuerInnen ist schon einige Jahre alt. Sie kam Dominic Möckli bereits 2012, als er bei seinem ersten Besuch im TopCC Diessenhofen überwältigt war von der Grösse des Marktes und der Vielfalt an Produkten. Er fragte sich, wie kann man in einem so grossen Markt alle benötigten Produkte innert kurzer Zeit finden? Denn ihm war klar: Langes Suchen mindert das Einkaufserlebnis. Die Idee eines «Infoarbeiters», so der Arbeitstitel von damals, war geboren und wartete nur darauf, in die Tat umgesetzt zu werden.

> «Die Hauptaufgaben der GästebetreuerInnen? Kundenkontakt, Kundenkontakt, Kundenkontakt.»
>
> Dominic Möckli, TopCC Geschäftsführer

Seit Oktober 2021 sind die Gästebetreuerinnen und -betreuer nun offiziell im Amt. In den ersten Monaten stand die fundierte Ausbildung im Zentrum, samt Einführung in alle Abteilungen eines TopCC Marktes und zwei Tagen Aussendienst an der Seite der Verkaufsberater. Der nächste Schritt ist nun, diesen Service bei allen Kundinnen und Kunden bekannt zu machen. Wir haben deshalb mit drei GästebetreuerInnen gesprochen und dabei Persönlichkeiten kennengelernt, die eines verbindet: Sie lieben und brauchen den Umgang mit Menschen.

«Die Reaktionen auf unseren Service sind durchwegs positiv.»

Dominic Schifferle

Gästebetreuer TopCC Buchs

Dominic Schifferle arbeitete vor seinem Einsatz für TopCC als Service-Mitarbeiter im Golfhotel Erlen. Der grösste Unterschied zu damals? «Der Gästebetreuer bei TopCC macht dort oder da noch ein wenig mehr als ein Serviceangestellter und ist nicht auf eine Linie fixiert.» Damit ist klar: Beim Gästebetreuer steht die individuelle und flexible Betreuung der Kundschaft im Vordergrund. Die grössten Herausforderungen? «Sicherlich am Beginn des Gesprächs das Eis zu brechen, zu vermitteln, dass wir nichts aufschwätzen wollen, und zu akzeptieren, wenn ein Gast die Hilfe nicht in Anspruch nehmen will», verrät Dominic.

Für die Position bringt er die besten Voraussetzungen mit. Dominic ist ein sympathischer junger Mann «mit nicht so schlechter Allgemeinbildung», wie er selbst sagt. Und tatsächlich hat er bereits unterschiedlichste Stationen hinter sich – vom Auto- und Flugzeuglackierer über Käserei-Mitarbeiter und Kellner war alles dabei.

Seine schönsten Erfahrungen als Gästebetreuer macht er vor allem mit einer Gruppe von Menschen: «Vor allem ältere Gäste schätzen es sehr, wenn man ihnen die Mühe und ‹Büez› abnimmt, Sachen in den vielen Regalen zu suchen. So können sie viel Zeit sparen. Sie würdigen es, wenn jemand da ist, den man fragen kann. Bei ihnen spürt man die Dankbarkeit am meisten.»

Aufmerksam wie er ist, beeilt sich Dominic, auch die gute Resonanz bei der jüngeren Generation zu erwähnen, und stellt fest: «Das Feedback ist durchwegs positiv.»

Die Fläche eines TopCC ist bekanntlich sehr gross. Wie findet man ihn, wenn man ihn braucht? «Meistens finde ich die Leute», kommt die Antwort unmittelbar. «Ansonsten hat man immer die Möglichkeit, mich am Empfang ausrufen zu lassen. Es gibt auch einige Gäste, die das tun und den Dienst gerne in Anspruch nehmen. Während der Pandemie gaben manche auch ihren Einkaufszettel ab und warteten draussen, bis ich alles organisiert hatte.»

Aufgewachsen in: Romanshorn.

Wohnort: Widnau.

Familie: Lebenspartnerin und eine Katze.

Liebster Gastronomiebetrieb?
Wo man sich willkommen fühlt, wo es keine allzu grosse Karte gibt, wo dafür mit umso mehr Leidenschaft gekocht wird.

Was würdest du nie essen? Tintenfisch oder komische Kombinationen wie Kokos-Hibiskus-Biskuit, was momentan überall modern zu sein scheint.

Was kochst du am liebsten? Ich koche gern, gebe es aber auch gerne ab.

Lieblingssport? Schalke 04.

Was hörst du auf dem Weg zur Arbeit?
Hip-Hop, wenn ich genervt bin und Worakles. Das ist House in Kombination mit einem Symphonie-Orchester.

Silvia Rüscher

Gästebetreuerin TopCC Sihlbrugg

Nach 30 Jahren im Gastgewerbe wurde es für Silvia Rüscher Zeit, etwas Neues zu machen: «Ich habe lange überlegt, was ich tun soll», erinnert sich sich. «Ich bin kein Bürotyp. Ich brauche den Menschen. Ich freue mich, wenn ich jemandem etwas Gutes tun kann. Und als ich das Stelleninserat von TopCC gelesen hatte, dachte ich: wow!» Das Unbekannte – die Stelle war ja völlig neu – das habe sie gereizt. Sie wollte als Gästebetreuerin Pionierarbeit leisten.

Silvia beginnt ihren Arbeitstag damit, dass sie alle ihre Kolleginnen und Kollegen begrüsst, sich einen Überblick über die Aktionen verschafft und schaut, wo welcher Artikel zu finden ist – damit sie Auskunft geben kann, wenn ein Gast auf sie zukommt. Meist ist jedoch sie es, die auf die Gäste zugeht: «Wenn jemand reinkommt, wird er von mir erstmal abgecheckt», sagt sie in ihrer direkten, aber charmanten Art. Sie stellt sich vor, begrüsst den Gast und fragt, ob er alles gefunden habe oder eine Beratung wünsche. Mit teilweise überraschender Wirkung: «Einmal hat mich eine Kundin umarmt, weil ich ihr helfen konnte – das ist mir noch nie passiert.»

Was man aus ihrer Sicht für diese Position mitbringen muss? «Ein gewisses Feingefühl», erklärt sie. «Man kann ja nicht plump sein und ein Gespräch anfangen mit ‹Hey du, brauchst du noch was?›» Diese Gabe bringt Silvia definitiv mit. Vielleicht, weil sie aus der Gastronomie kommt. «Ich war 30 Jahre lang im Gastgewerbe, 20 davon selbständig. Ich habe Freude daran, auf einen Menschen zuzugehen. Ich kann mit jedem reden und schaue das eine oder andere vielleicht aus einer anderen Perspektive an – aus der des Gastes.»

Aufgewachsen in: Buchs.

Wohnort: Kaltbrunn zwischen Walensee und Zürichsee.

Familie: Verheiratet, zwei Söhne.

Liebster Gastronomiebetrieb?
Gehobene Gastronomie, mein Mann ist eidgenössisch diplomierter Küchenchef – unsere Latte liegt recht hoch.

Was würdest du nie essen?
Schnecken.

Was kochst du am liebsten?
Mein Mann kocht für mich! Ich bin die Geniesserin und lass mich gerne überraschen.

Lieblingssport?
Ich habe fünf Tage in der Woche Langstreckenlauf im TopCC Markt.

Was hörst du auf dem Weg zur Arbeit?
Radio Melodie – TopCC Radio höre ich schliesslich den ganzen Tag im Markt.

Trotzdem birgt ihre Tätigkeit noch Herausforderungen: «Wir haben knapp 30'000 Artikel. Ich bin seit fünf Monaten im Markt, ich kann ja gar nicht alles wissen! Aber es harmoniert wunderbar. Ich habe tolle Kolleginnen und Kollegen, die ich fragen kann, wenn ich anstehe. Mir fällt kein Stein aus der Krone, wenn ich jemanden fragen muss. Ich kenne mich in der Gastronomie aus – aber das Wissen unserer Metzgermeister und Weinfachberater beispielsweise, das ist natürlich viel grösser.»

«Wir sind ausschliesslich für unsere Gäste da. Das ist ein einzigartiger Service.»

«Ich bin zufrieden, wenn der Gast glücklich ist.»

Christine Stebler

Gästebetreuerin TopCC Diessenhofen

Als Gästebetreuerin empfängt Christine die Kundschaft, erfragt ihre Wünsche und Bedürfnisse und versucht sie zu erfüllen, kurz: Sie schaut zum Wohl des Gastes – «und wenn es mir ganz langweilig wird, arbeite ich auch mit», scherzt sie und verrät damit auch gleich, dass für sie die Gästebetreuung mehr Berufung ist als Beruf. Das Spannende dabei: Es sind immer andere Menschen und immer andere Bedürfnisse. Eines hat Christine in der kurzen Zeit, in der es diese Funktion in den TopCC Märkten gibt, herausgefunden: Der Deutschschweizer tickt ein wenig anders als der Welsche. «Der Deutschschweizer will selber schauen und glaubt, er brauche keine Unterstützung – das ist die Knacknuss», sagt sie mit einem Leuchten in den Augen. Es lässt keinen Zweifel daran, dass sie genau weiss, mit welchen Tricks sie ihrem Gegenüber helfen kann.

Warum sie so gut mit Menschen umgehen kann, wollen wir wissen: «Ich bin einfach kommunikativ. Das ist eine Gabe, die mir in die Wiege gelegt wurde.» Christine war schon vorher im Verkauf tätig. «Ich komme aus der Luxus-Welt: Parfum», erklärt sie. Das ist aber lange nicht alles, was sie für ihre Tätigkeit bei TopCC auszeichnet: «Ich habe auch schon in der Landwirtschaft gearbeitet und Rebbau betrieben. Deshalb bin ich vorhin in der Weinabteilung so aufgeblüht. Da fühle ich mich heimisch.»

Das Menschliche ist für Christine das Schönste an ihrer Tätigkeit. Das Feedback bekommt sie immer sofort. «Das netteste Kompliment, das ich sehr oft erhalten habe, ist, dass meine Tätigkeit eine grosse Bereicherung im Markt sei! Das ist für mich eine Bestätigung dafür, dass mit der Position des Gästebetreuers etwas Neues, sehr Hilfreiches für unsere Kundschaft geschaffen wurde.»

Ihr persönliches Ziel? Dass ein Gast bekommt, was er will und zufrieden das Geschäft verlässt. «Auch, wenn er zu Beginn vielleicht gar nicht wusste, dass er dieses oder jenes möchte.» •

Aufgewachsen in: Moutier.

Wohnort: Ellikon an der Thur.

Familie: Zwei Katzen.

Liebster Gastronomiebetrieb? Ein gut geführtes Gasthaus mit cooler, innovativer Bar – guten Getränken, guter Atmosphäre, guten Leuten.

Was würdest du nie essen? Innereien.

Was kochst du am liebsten? Kommt drauf an, worauf ich gerade Lust habe.

Lieblingssport? Aerobic, Skifahren, Töff – aber ein grosser, ich bin ja auch schon gross (lacht).

Was hörst du auf dem Weg zur Arbeit? Musik (lacht) – AC/DC, Deep Purple, Metallica.

WAS UNS
VERBINDET,
VEREINT UNS.
WWW.SWISSWINE.CH
Wein massvoll geniessen
Schweiz. Natürlich.
SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER

Alles Gute **zum Vatertag!**

Noch was Passendes für Papi gesucht? Wir haben das TopCC Sortiment für Sie durchforstet und sind auf einige praktische und aromatische Geschenksideen gestossen.

Kuba für zuhause

Schenken Sie Ihrem Vater 60 Minuten kubanisches Lebensgefühl: Die Partagas Serie D wurde 1930 das erste Mal hergestellt und ist dadurch nicht nur die berühmteste, sondern zugleich auch die älteste Robustos aus Kuba. Die Zigarre mit dem Ringmass 50 und 124 mm Länge wird von Hand aus besten kubanischen Tabaken gerollt. Die Habano ist kräftig im Geschmack mit würzigen Aromen von Zedernholz und erdigen und nussigen Nuancen.

Partagas Serie D No. 4, 25 Zigarren

Erlesene Auswahl

Der Legende nach waren Gurkha-Soldaten die Erfinder der Gurkha-Zigarre. Sicher ist, dass der Name Gurkha heute für Exklusivität und Prestige steht. Eine unglaubliche Aromenkomplexität und starke Blends sind das Markenzeichen der in der Dominikanischen Republik und Nicaragua gefertigten Zigarren. Der Sampler enthält die sechs Zigarren Gurkha Cask Blend, 125th Anniversary, Seduction, Royal Challenge, Cellar Reserve 18 und die Gurkha Ghost.

Gurkha Toro Sampler, 6 Zigarren

Vorsicht scharf!

Die Messer der Serie WASABI wurden in Japan entwickelt und brillieren als perfekte Küchengehilfen. Der schwarze Griff umschliesst die polierten Edelstahlklingen komplett. Das macht die Messer langlebig, robust und wirkt Schmutzablagerungen entgegen. Zum Messer-Set gehören ein Universalmesser für Vorbereitungsarbeiten, das Deba-Messer für das Zubereiten von Fisch, das Nakiri-Messer für Gemüse, das Santoku-Messer für Fisch, Fleisch und Gemüse sowie das Yanagiba-Messer für Fleisch und Fisch.

KAI WASABI Messertasche 5-teilig

Für alle Väter, die hausgemachte Pizza lieben!

Das Pizza Lover's Starter Kit enthält alles für eine perfekte Pizza-Party. Der offenporige Pizzastein entzieht dem Pizzateig Feuchtigkeit und sorgt so für eine knusprig-leichte Kruste. Der Edelstahl-Pizzaheber lässt sich zur platzsparenden Aufbewahrung zusammenklappen. Mit dem Pizzaschneider zerteilen Sie jede Pizza mühelos, bevor Sie sie mit der 2-in-1-Käsereibe und etwas Parmesanflocken oder -spänen veredeln. Buon Appetito! Das **Napoleon Starter Kit** für Pizza-Liebhaber ist perfekt für eine mittelgrosse Pizza.

Für echte Outdoorchefs

Männer lieben Technik und Outdoor Cooking. Die ideale Symbiose: das Bratenthermometer Gourmet Check! Es besticht durch sein Design und die übersichtliche, nutzerfreundliche Bedienoberfläche. Der spülmaschinenfeste Dual-Messfühler misst gleichzeitig die Umluft- und Kerntemperatur und garantiert zusammen mit der integrierten Timer- und Alarmfunktion, dass Steaks saftig bleiben und Braten auf den Punkt gegart sind. Der Gourmet Check ist ein Allrounder für den Grill – und wenn das Wetter nicht zum Grillieren einlädt – auch für Backofengerichte. **Thermometer Gourmet Check**

Was wäre ein Vater ohne Werkzeug?

Das robuste Grillzubehör aus Metall lässt jeden Mann am Grill nicht nur aussehen wie ein Profi, sondern auch agieren wie ein Profi. Mit dem Set, bestehend aus einem Wender, einer Zange und der passenden Gabel, ist Mann gewappnet für Steaks, Würste, Entrecôtes und alles, was sich über Feuer zubereiten lässt.
BBQ Dragon Grillzubehör-Set 3-teilig

Würzig, süss und vollmundig

Der Rum wird auf den Philippinen hergestellt und reift dort mehrere Jahre in Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weisseiche. Er zeichnet sich aus durch seinen Geschmack nach Zitrusfrüchten und Vanille mit Noten von kandierten Tropenfrüchten und Honig. Konsumierbar pur, on the rocks oder als Cocktail.
Don Papa Baroko Rum

Zum Wohl aus dem Wallis

Wenn Bier Ausdruck einer Region ist, dann ist die Brasserie Valaisanne in Sion das Paradebeispiel dafür.

Eine kolossale Tschäggättä-Maske «begrüsst» Besucher der Brasserie Valaisanne im Konferenzraum. Es ist eine unerwartete Begegnung mit der Kultur und den Besonderheiten der Region. Wer noch nie das Vergnügen hatte: Tschäggättä sind furchteinflössende Gestalten, die an der Fasnacht ihr Unwesen treiben. Neben der Holzmaske befinden sich an der Wand Informationen über «interessante Sachen, die wir hier im Wallis haben – zum Beispiel die Eringer Kuhkämpfe und Schwarznasenschafe», berichtet Flavio Biribicchi, verantwortlich für Valaisanne. Eines weiss man, nachdem man die Wand im Konferenzraum betrachtet hat, mit Gewissheit: Die Brasserie Valaisanne ist stolz auf ihre Heimat. Die Schankanlage in unmittelbarer Nähe reiht das Bier nahtlos ein in die Traditionen und Eigenheiten der Region.

Besessenheit im besten Sinne

Wo denn der Unterschied zwischen einer Ostschweizer Brauerei und der Brasserie Valaisanne liegt, wollen wir wissen. «Die Ostschweizer Mentalität kann ich nicht beurteilen», gesteht Flavio, «ein wichtiger Punkt für uns ist aber die Verankerung im Kanton, in Sion.» So weit, so vorhersehbar in Anbetracht der grossen Tschäggättä an der Wand. «Wir sind extrem stolz auf unsere Region und zeigen es mit Produkten, die für Qualität stehen, wie beispielsweise Aprikosen und Wein. Um solche Produkte in unserer Gegend herzustellen, sind eine gute Portion Besessenheit und Sturheit und Leidenschaft nötig. Die gleiche Leidenschaft haben wir für unser Bier. Ohne die ginge es nicht», erklärt Flavio. Woher diese Sturheit kommt? Sie ist angeboren, vermutet er: «Das Wallis ist rau und ungeschliffen, das Wetter nicht immer schön. Das härtet die Leute ab und bringt Durchhaltevermögen.»

Rau und ungeschliffen sind auch die öffentlichen Räume der Brauerei. Restaurant, Taproom und Konferenzräume wurden vor gut sieben Jahren eröffnet – im angesagten Industrie-Stil mit Barhockern aus Eisen, viel Holz, Industrielampen und schwarzen Wänden. Zur gleichen Zeit, so erfahren wir, entstand auch eine brauereieigene Mikrobrauerei, womit wir endlich beim Bier wären. →

Auf den Geschmack des Wallis gekommen?

Im TopCC finden Sie diese Biere der Brasserie Valaisanne:

LAGER
6x50 cl

WHITE IPA
4x33 cl

PALE ALE
4x33 cl

BLANCHE
4x33 cl

Bierlabor

Neben der Hauptbrauerei, in der die Hauptsorten Lager, Zwickel und Pale Ale entstehen, gibt es eine losgelöste Mikrobrauerei. «Hier kreieren wir jährlich neue, limitierte Biere wie das Grape-Ale, das in Zusammenarbeit mit dem berühmten Walliser Winzer Andy Varonier entstand, oder das Apricot Sour Beer mit Walliser Aprikosen.» Da ist sie wieder, die Verbundenheit mit der Region. In diesem kleinen Bierlabor können die Brauer ihre Kreativität und Individualität in die Kreationen einfliessen lassen.

Diese Qualitäten schmeckt man aber auch im «Standardsortiment». Das Lager beispielsweise ist dreifach kaltgehopft. «Bei der Lagerung geben wir noch Hopfen dazu, was das Bier blumiger macht, ohne dass es bitter wird. Mit dieser Liebe zum Detail schaffen wir es, dem Bier eine noch interessantere Note zu geben», verrät Flavio. Ebenso spannend und Valaisanne-typisch ist das White IPA. Es ist ein Mix der Bierstile Weissbier und IPA und ist damit ein «hopfengestopftes Weissbier», so lernen wir. Inspiriert wurde das Bier natürlich vom Wallis selbst. Nämlich vom deutschsprachigen Ober- und dem französischsprachigen Unterwallis, die gemeinsam das einzigartige Wallis ergeben.

Zukunftsträchtige Tradition

Gegründet wurde die Brauerei vor über 150 Jahren von einem holländischen Apotheker. Damals noch benannt nach Saint-George, dem Quartier, wo die Brauerei auch heute noch steht. «Im Wallis gab es damals viel Wein und wahrscheinlich trank er gerne Bier», mutmasst Flavio. Das Bier wird auch heute noch gerne getrunken. So gerne, dass sich die Brauerei über den Kanton hinaus einen Namen gemacht hat und sich bereits nach einem Ort für eine Betriebsvergrösserung umsieht. Dass der neue Standort in der näheren Umgebung sein soll, versteht sich dabei fast von selbst. Und bestimmt wird auch die Tschägättä-Maske dort auf die eine oder andere Weise wieder auftauchen. •

> «Mit dieser Liebe zum Detail schaffen wir es, dem Bier eine noch interessantere Note zu geben.»
>
> Flavio Biribicchi

Die Brauerei Valaisanne braut für Menschen, die Bier bewusst konsumieren, die sich für die Hintergründe interessieren, für den Brauprozess und die Zutaten.

55 Jahre

Erfahrung, die man schmeckt

Qualität ist kein Zufall. Sondern Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung und bester Beziehungen zu Lieferanten. Diese pflegt TopCC seit 55 Jahren – und sorgt so immer wieder für exklusive Produkthighlights.

Dem Tierwohl verpflichtet

Swiss Premium Weiderind

Es war im Jahr 2012, als TopCC das Swiss-Premium-Weiderind-Programm ins Leben rief und damit den Stein für eine wahre Erfolgsgeschichte ins Rollen brachte: Zusammen mit Linus Silvestri als Partner und einer Handvoll ausgewählter Landwirte wurden die neuen Qualitätsrichtlinien definiert: artgerechte Fütterung, Auslauf im Freiland, Schweizer Herkunft, um nur drei zu nennen. Seither bietet TopCC dieses nachhaltig produzierte Weiderindfleisch für die qualitätsbewusste Gastronomie an. Swiss Premium Weiderind ist heute nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken.

Bestes Schweizer Schweinefleisch

PUR DUROC

Ruedi Huber, Ueli Tanner und Valentin Schättin – so heissen die drei Landwirte, die seit 2020 die Duroc-Schweine für TopCC halten und pflegen. Die Tiere werden besonders tierfreundlich und mit viel Auslauf aufgezogen und in Berneck sorgfältig verarbeitet. «Pur Duroc», das ist Schweizer Schweinefleischqualität der Extraklasse – mit einer wunderbaren Fleischbeschaffenheit und feiner Marmorierung. Alle Duroc-Produkte sind daher mit dem Culinarium Label ausgezeichnet. Erhältlich exklusiv bei TopCC.

Neu für Sie entdeckt

Nose to Tail

TopCC führt als einziger Anbieter für den Gross- und Gastrohandel eine bediente Metzgerei mit ausgewiesenem Fachpersonal. Das bedeutet unter anderem professionelle Beratung in Sachen Fleisch und dessen Zubereitung. Bestes Beispiel: das Nose-to-Tail-Programm. Dank dem Know-how unserer Chefmetzger kommen TopCC Kunden auch in den Genuss der weniger bekannten und geläufigen Teilstücke. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit werden so Tiere komplett verwertet. Neben Filet und Entrecôte gibt es nämlich unzählige Köstlichkeiten zu entdecken, die für Abwechslung auf dem Menüplan sorgen.

Tanz der Titanen

Arran 3rd Wine Cask, Ca'Rugate

Hier trifft einer der grossen Rotweine Italiens auf einen der hochwertigsten Single Malts Schottlands: Der Single Malt Arran 3rd Wine Cask wurde speziell für die Kunden des TopCC kreiert. Dafür arbeiteten James Mac Taggart von der Arran Destillerie, Michele Tessari vom Weingut Ca'Rugate und Thomas Dürlewanger von TopCC eng zusammen. Der Whisky aus dem Bourbon-Fass 08/853 wurde nach 8-jähriger Reifung für einige Monate in einem Amarone-Fass des renommierten norditalienischen Produzenten Ca'Rugate ausgebaut. Der Amarone ist in der Herstellung einer der aufwendigsten Rotweine Italiens. Die Trauben werden monatelang zur Konzentration getrocknet und dann vinifiziert. Das Resultat: ein enorm dichter und fruchtiger Tropfen mit süsslichen Anklängen an Rosinen und Schokolade.

Starkes Weinsortiment aus der bekanntesten Weinregion der Welt

Arrivage Bordeaux 2019

Grosse Weine sind bei TopCC kein Fremdwort. Seit über 20 Jahren werden Trouvaillen und Exklusivitäten aus der ganzen Welt angeboten. Seit mittlerweile rund 15 Jahren bietet TopCC auch eines der profundesten Sortimente aus Bordeaux an. Über 100 Weine werden jedes Jahr durch den TopCC Einkauf in Bordeaux verkostet, geprüft und direkt vor Ort eingekauft. Somit hat der Konsument die Garantie, dass er immer Originalweine aus erster Hand erhält und daneben von absolut kompetitiven Preisen profitieren kann. Ab dem 9. Mai 2022 präsentiert TopCC in sämtlichen Märkten die Arrivage Bordeaux 2019. Die Weine werden in einer begleitenden Sonderbroschüre gezeigt.

Wir flaudern seit 20 Jahren
... du auch?

Im März 2002 verliess ein noch unbekannter Flickflauder* die Produktion in Gontenbad und machte sich mit leichten Flügeln auf, die Welt zu erkunden, Herzen zu erobern und Gaumen zu erfreuen. Duftend nach Holunderblüten und Melisse, ruhte er an vielen Plätzen und verbreitete seinen Geschmack.

Es war einmal, es ist und wird hoffentlich noch lange bleiben: das Appenzeller Flauder Original.

Heute, 20 Jahre später, ist Flauder Original ein beliebtes Erfrischungsgetränk in der ganzen Schweiz und hat den Namen der Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur weit über die Grenzen von Appenzell hinaus bekannt gemacht. Die unvergleichliche Kombination von Holunderblüten und Melisse erfreut sich nach wie vor grosser Beliebtheit.

Eine lange Tradition

Historischen Quellen erwähnen bereits 1576 eine Badehütte in Gontenbad, welches sich über die Jahrhunderte zu einem beliebten Kurort mauserte. Um 1870 genossen das inzwischen entstandene Hotel und die angebotene Mineralwasserkur europaweit einen exquisiten Ruf, der erst in den 1930er Jahren aufgrund des massiven Einbruchs im Fremdenverkehr verblasste. Die Wurzeln der heutigen Goba reichen in diese Zeit des Umbruchs zurück. Josef Schmidiger, damaliger Besitzer des Kurhotels und Grossvater von Gabriela Manser, gründete infolge der Krise eine Getränkefirma und begann, Mineralwasser gewerbsmässig in Flaschen abzufüllen. Zusammen mit seiner Frau befüllte er Glasflaschen mit Bügelverschluss von Hand – und erreichte eine Tagesproduktion von 200 Flaschen (heute sind es 10'000 pro Stunde). Bald schon erweiterten der Alpstein Bitter und erste Liköre das Sortiment der Blöterliwasser wie Citro, Orange und Grape - und legten so den Grundstein der Manufaktur. Hier werden bis heute mit viel Fantasie Rezepte für Liköre, Sirups, Konfitüren und anderer Köstlichkeiten erdacht.

Generationenwechsel

1999 übernahm Gabriela Manser, heutige Co-CEO, von ihren Eltern den Betrieb mit acht Mitarbeitenden und einer jährlichen Produktion von zwei Mio. Flaschen. Mit viel Verve, Begeisterung und gelegentlich einer gesunden Portion Hartnäckigkeit hat sie das Unternehmen in den vergangenen 23 Jahren ausgebaut, ihm seinen unverkennbaren Charakter gegeben und es zu einem blühenden, für den Wirtschaftsstandort Appenzell bedeutenden Betrieb mit über 70 Mitarbeitenden gemacht. Im Herzen von Appenzell eröffnete Gabriela Manser 2014 die Flauderei. Hier kann die ganze Goba-Welt mit allen Sinnen entdeckt werden und der Besucher taucht in ein sich stets veränderndes kleines Universum ein.

Dem Zufall zu verdanken

Der unverkennbare Geschmack des Flauder Original entstand durch einen Zufall. Nach

zweijährigem intensivem Tüfteln fand man bei einem Versuch in der Kombination von Holunderblüten und Melisse den idealen Geschmack. Ohne Werbebudget, aber mit Ideenreichtum flauderten alsbald volle Flaschen dieses zuckerreduzierten Getränks in die Schweizer Haushalte. Heuer feiert das Unternehmen mit neuen Produkten und zahlreichen Aktivitäten bereits den 20. Geburtstag! Jährlich werden in Gontenbad 20 Mio. Flaschen abgefüllt und das Sortiment beinhaltet eine Vielzahl unterschiedlicher Getränke in Glas und PET. Dabei bleibt Appenzell Mineral laut, leise oder still das Kerngeschäft. Dieses natürliche Mineralwasser, das sich während mindestens 25 Jahren – unter Ausschluss der Öffentlichkeit, verborgen im Berginnern – vom Regentropfen zum kostbaren Mineralwasser wandelt, wird über die Region hinaus geschätzt und aufgetischt.

«2022 steht ganz im Zeichen des Flauder-Jubiläums.»

Nachhaltiges Engagement

Dank Flauder sind Schmetterlinge und Blumen allgegenwärtig in der Bilder- und Ideenwelt der Goba. Aus Dankbarkeit und im Bewusstsein, dass romantische Blumenwiesen voller Schmetterlinge selten werden, setzt sich die Goba für die Erhaltung von Lebensräumen und die Artenförderung ein und unterstützt die Kampagne «Insektenoase Parc Ela» des Bündner Naturparks Parc Ela. Die Etiketteninnenseite von Flauder Original zeigt deshalb neu den prächtigen Apollofalter, einen der schönsten einheimischen, in Europa leider stark gefährdeten Flickflauder. Wir freuen uns auf weitere flaudrige Jahrzehnte auf Wiesen und am Gaumen!

* «Flickflauder» ist Appenzeller Dialekt und heisst andernorts Sommervogel oder Schmetterling. «Flauder» leitet sich hiervon ab und steht für das Goba-Sortiment zuckerreduzierter und kalorienarmer Erfrischungsgetränke.

Sönd wöllkomm

Die Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, lädt dazu ein, sie an einem ihrer drei Standorte – Gontenbad, Bühler und Appenzell – zu besichtigen.

Nähere Informationen zu den Führungen, Wissenswertes und Interessantes rund um die Goba, gluschtige Rezepte sowie Informationen zum Jubiläum finden Sie auf der Website:

www.goba-welt.ch

GENUSSVOLL EINKAUFEN

Sie suchen den passenden Wein für Ihren Vater? Wir haben da mal etwas für Sie vorbereitet. Weinsommelier Thomas Dürlewanger war für TopCC auf dem Weingut Tua Rita – ein Geheimtipp. Ausserdem haben wir für Sie recherchiert, welche Teile vom Kalb Sie kennen sollten und warum Champignons wahre Champions sind. Und wir haben herausgefunden, warum ein Mise en Place ein Must-have eines jeden Profis ist.

Weine
für verschiedene Väter

Am 5. Juni ist Vatertag! Die beste Gelegenheit, mit einer gut ausgewählten Flasche Wein ins Schwarze zu treffen. Unsere kleine Vorauswahl soll Ihnen helfen, den zum Charakter Ihres Vaters passenden Wein zu finden.

Für Patriarche

Sie suchen einen Wein für ein klassisches Familienoberhaupt? Einen gestandenen Mann mit Temperament und Durchsetzungsvermögen? Dann sind Sie mit einem Gran Reserva bestens beraten. Er bildet die Spitze der Qualitätspyramide im Rioja.

Der 904 von La Rioja Alta wiederum gehört zur Spitze der spanischen Gran Reservas. Die über 60-jährigen Reben, Temperanillo und Graciano, werden sorgfältig eingemaischt und fermentiert, um danach in Fässern aus hauseigener Herstellung fast fünf Jahre ausgebaut zu werden. Das Resultat ist ein konzentrierter, erhabener, aber auch eleganter Wein mit Aromen von Zedernholz, Minze, Lakritze und reifen Himbeeren. Der Nachhall ist lang mit einer geschmeidigen Tanninstruktur.

Gran Reserva 904,
La Rioja Alta S.A, 7.5 dl
Herkunft: Spanien

Für Alt-68er

Sie kennen Ihren Vater auch als Hippie mit langen Haaren? Als unangepassten Menschen mit Idealen, für die er kämpfte? Wenn noch ein Rest von Revolution in ihm schlummert, könnte ihm dieser Rotwein der Bodegas Vegalfaro gefallen: der Rebel.lia.

Er stammt aus der wenig bekannten Region Utiel Requeña. Die Reben dieser Cuvée sind alt, durchschnittlich 60 Jahre, und ergeben konzentrierte Beeren. Das zeigt sich auch nach der Kelterung im Wein. Nach vier bis fünf Monaten Ausbau in Holzfässern aus ungarischer Eiche präsentiert sich dieser biologisch zertifizierte Rotwein intensiv fruchtig und stoffig mit einem attraktiven Nachhall. Ein Geheimtipp!

Rebel.lia,
Bodegas Vegalfaro, 7.5 dl
Herkunft: Spanien

Für Lustige

Ihr Vater nimmt sich und das Leben nicht so ernst? Beliebt zu scherzen und ist ein wenig unorthodox? Dann haben wir den passenden Wein für ihn: den Castillo de Belarfonso.

Schon das Etikett beweist Humor. Es zeigt eine Hüpfburg als ironischen Seitenhieb auf die prunkvollen Schlösser, wie man sie von den französischen Weinen her kennt. Der Belarfonso wird weniger mondän, jedoch mit ebensoviel Passion, in einer «besseren Garage» hergestellt. Dafür wird er traditionell mit den Füssen gestampft und danach sechs Monate in grossen Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut. Die Fassreifung bewahrt all seine fruchtigen Noten. So bleibt er ein erfrischender und leicht zu trinkender Wein, den die Franzosen «vins de soif» (Durstlöscher) nennen - nicht ohne eine gewisse Komplexität.

Castillo de Belarfonso,
Bodegas Canopy, 7.5 dl
Herkunft: Spanien

Für Gutmütige

Wenn Ihr Vater durch nichts aus der Ruhe zu bringen ist, eine vielschichtige, liebenswerte und ausgeprägte Persönlichkeit hat und jede seiner Antworten menschliche Reife erkennen lässt, dann schenken Sie ihm am besten einen Amarone della Valpolicella der Brüder Tiziano, Armando, Paolo und Massimo Castagnedi.

1989 gründeten sie die Tenuta San Antonio, die mittlerweile zu den besten Erzeugern für Ripasso, Amarone und Soave gehört. Der Amarone Monte Manfro wird speziell für TopCC aus den traditionellen Rebsorten des Veneto hergestellt, die wichtigste davon: Corvina. Die Trauben werden für drei Monate an der Luft getrocknet und konzentriert, um dann in neuen 500-Liter-Fässern für zwei Jahre ausgebaut zu werden. Ein Hochgenuss, der sich bis zu 15 Jahre in der Flasche lagern lässt, ohne abzubauen.

Amarone della Valpolicella
Monte Manfro,
Tenuta San'Antonio, 7.5 dl
Herkunft: Italien

Für Hippster

Ihr Vater ist geistig jung? Trägt Sneakers im Büro? Hört Musik von Bands, die keiner kennt? Dann ist dieser Wein aus der Region Mentrida, Castilla La Mancha, ein heisser Kandidat für ihn. Von dort stammt auch die Romanfigur des Don Quijote, berühmt für seine verrückten Abenteuer zwischen Wahn und Wirklichkeit. Absolut real ist die burgundische Leichtigkeit des Ganadero. Zusammen mit seiner bestechenden frischen Mineralität macht sie ihn zu einem wahren Geheimtipp.

Dieser Wein ist der neueste Streich der beiden Winzer Alfonso Chakon und Belarmino Fernandez. Wie fast alle Weine aus ihrem Sortiment ist auch der Ganadero zu 100 Prozent aus Garnacha von Lagen über 400 Metern. Warum auf dem Etikett ein Rind zu sehen ist? Ganz einfach. Ganadero bedeutet übersetzt soviel wie Rinderzüchter. Jedenfalls auch gut mit gebratenem Rindfleisch kombinierbar.

Ganadero,
Bodegas Canopy, 7.5 dl
Herkunft: Spanien

Tua Rita –

der «heimliche» Superstar aus der Maremma

Nie war Understatement charmanter und «grösser» als auf diesem Weingut in der Toskana.

Äusserst bescheiden wirkt das Bauernhaus ausserhalb des kleinen Ortes Suvereto inmitten der Reben. Man muss schon genau hinschauen, um zu erfahren, dass man sich hier auf dem Weingut Tua Rita befindet. Dieser Ausnahmeproduzent aus der Maremma, ca. 35 Kilometer südlich des Wein-Hotspot Bolgheri, besticht nicht durch grosse Prachtbauten und ausufernde Gärten, sondern allein durch seine Weine und seine sympathischen Besitzer.

Das Geheimnis der Weine

Rita Tua, die Gründerin des Weingutes, steht in der Küche und richtet das Mittagessen. Stefano Frascolla, der Schwiegersohn und Weinverantwortliche, empfängt uns in kurzen Hosen und T-Shirt. Kein Standesdünkel, keine blasierten Empfangsdamen – alles einfach und bodenständig. Mit einem alten Piaggio Ape Calessino, diesem Schwerlast-Ableger der Vespa, geht es in die Reben, wo Stefano die 25 Hektaren Reben erklärt. Der mineralische, vulkanische rote Boden, die Nähe zum Meer mit den kühlen Abendwinden sind das Geheimnis der Weine von Tua Rita. Hier entstehen diese einzigartigen Gewächse, welche Tua Rita sorgsam im Keller weiterpflegt. Immer mit dem gehörigen Respekt gegenüber der Natur in biologischer Produktionsweise. Und dies seit mittlerweile über 35 Jahren.

Der Ritterschlag

Der Redigaffi, der Top-Merlot, wurde 1997 von Robert Parker mit den sagenumwobenen 100 Punkten bedacht – als erster Wein Italiens. Der definitive Ritterschlag für das Weingut. Das Qualitätsdenken beschränkt sich aber nicht einfach nur auf die Top-Weine wie bei vielen anderen Produzenten. Sondern es zieht sich durch das ganze Sortiment, vom kleinen Rosso di Notri bis hin zu Giusto di Notri und Redigaffi! Eindrücklich! Besondere Freude macht uns natürlich der Palazzetto – eine Exklusivität, die wir mit Tua Rita für TopCC kreieren konnten.

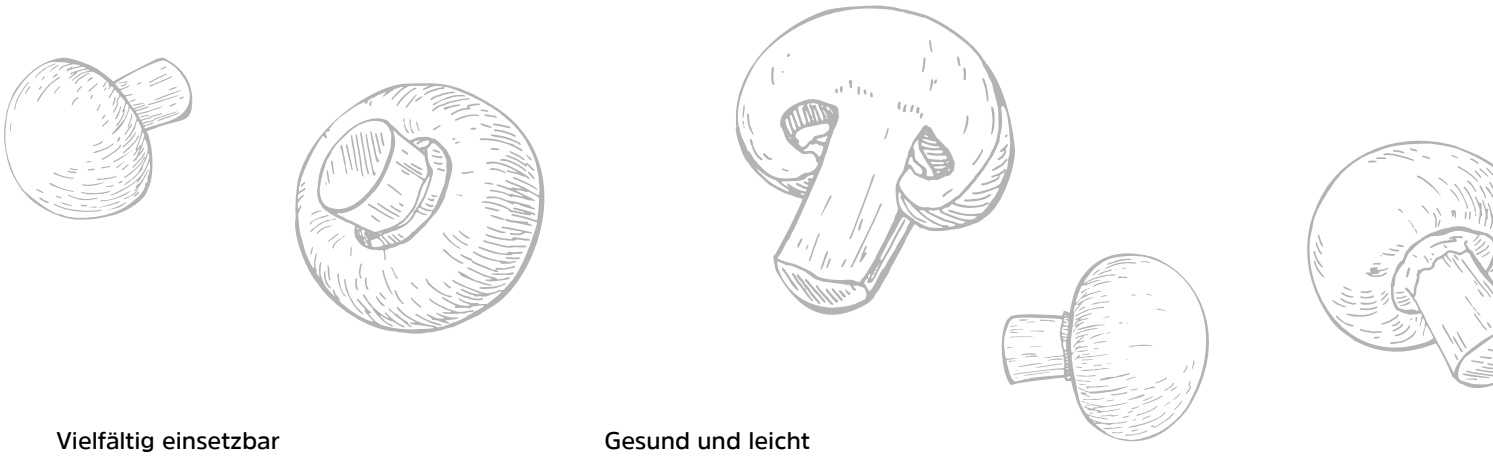
Ausklang mit Redigaffi

Zurück auf dem Weingut, empfängt uns Rita Tua und verwöhnt uns mit der regionalen Küche, die geprägt ist vom naheliegenden Tyrrhenischen Meer. Dazu werden die Weine des Gutes mit Freude und Hingabe serviert: ein frischfruchtiger Vermentino, der kraftstrotzende Syrah und natürlich ein eleganter Redigaffi 2016. Grosses Kino in bescheidenster Form. Ein Superstar ohne Allüren und Gehabe. Einfach sympathisch! •

Thomas Dürlewanger war für uns in der Maremma unterwegs.

Warum wir **Champignons** lieben!

Alles Wichtige über den kulinarischen Champion.



Vielfältig einsetzbar
Gefüllt auf den Grill, in Rahmsaucen oder als Farce, auch bekannt als Duxelles. Die fein gehackten, durchgebratenen Champignons eignen sich zum Beispiel als Erweiterung für Bolognese, als Füllung für Omeletts oder als Beilage zu Fleisch. Das Filet Wellington ist ohne die Pilzmasse nicht denkbar!

Voller Geschmack
Die weissen und braunen Pilze schmecken herzhaft, auch umami genannt. Die fünfte Geschmacksempfindung neben süss, sauer, salzig und bitter verführt auch Fleischesser.

Regional produziert
Champignons werden in der Schweiz produziert und über kurze Wege direkt zu TopCC geliefert. Schweizer Kulturpilze werden ressourcenschonend produziert und von Hand gepflückt. Sie sind das ganze Jahr frisch und in gleicher erstklassiger Qualität erhältlich.

Gesund und leicht
Champignons enthalten Mineralstoffe, B-Vitamine und Eiweiss. Ausserdem steckt in ihnen das Provitamin D, das im Körper zu Vitamin D umgewandelt wird. Es ist vor allem für die Speicherung von Calcium und Phosphor sowie für gesunde Knochen verantwortlich. Mit nur 19 kcal pro 100 Gramm sind die Pilze besonders für Ernährungsbewusste geeignet.

Gut für die Verdauung
Alle sprechen von einer ballaststoffreichen Ernährung. Was viele nicht wissen: Champignons enthalten in ihrer Zellwand den Mehrfachzucker Chitin. Er ist etwas schwerer verdaulich und regt damit die Darmtätigkeit an. •

Geschmort oder gegrillt: Champignons sind saisonunabhängig und vielfältig einsetzbar.

Bordeaux 2019 –
Grosser Jahrgang unter Corona-Vorzeichen

Seit mittlerweile über 15 Jahren reisen wir nun jeweils im April nach Bordeaux, um den geernteten Bordeaux-Jahrgang zu beurteilen. Mit den gesammelten Erkenntnissen kaufen wir dann jeweils ca. 1–2 Monate später die notwendigen Allokationen ein, um diese dann zwei Jahre später auf dem Markt anzubieten.

Im Spätherbst 2019, nach eingefahrener Ernte, erhielten wir die ersten Indikatoren aus Bordeaux, wie sich der Jahrgang 2019 präsentiert und wie er einzuordnen ist. Die ersten Eindrücke, welche wir von unseren Partnern im Bordelais erhielt, waren euphorisch! Es zeichnet sich nach 2018 wieder ein grosser Jahrgang ab, mit kleinerer Verfügbarkeit wie beim Jahrgang 2018, was in den meisten Fällen sofort eine Preissteigerung nach sich ziehen wird.

Doch im Frühjahr 2020 war plötzlich alles anders! Corona grassierte weltweit, was uns das Reisen extrem erschwerte oder verunmöglichte. Die Primeurs-Kampagne im April, das mit Abstand wichtigste Verkaufsforum für Bordeaux, wurde abgesagt und somit drohte den Produzenten in Bordeaux der absolute Supergau! Kein Markt – keine Nachfrage in Asien, USA, Frankreich und England. Man bleibt auf der Ware sitzen! Etwas, das noch nie dagewesen war. Man stelle sich vor, man hat einen Superjahrgang im Keller und niemand interessiert sich für diesen. Wir als Einkäufer erhielten zwar von unseren befreundeten Châteaus Qualitätsmuster, aber eine Beurteilung des Jahrgangs, der Austausch mit den Produzenten fiel komplett weg. Somit war natürlich die Nachfrage weltweit extrem zurückhaltend. Denn wer kauft schon «die Katze im Sack» oder anders formuliert, wer kauft die teuersten Weine der Welt, ohne sie verkostet zu haben.

Es gab nur einen Weg, die Nachfrage anzukurbeln, und dies war, die Preise soweit zu senken, dass der Markt positiv reagieren wird. Und so kam es, dass trotz ausgezeichneter Qualität und kleineren Mengen das erste Château den Wein mit einem Preisnachlass von über 25% auf den Markt brachte – so dass wirklich niemand widerstehen konnte! Die anderen Châteaus mussten preislich wohl oder übel nachziehen, ansonsten drohte die Situation in Schönheit zu sterben.

Nun aber zur Frage, ist die Qualität des Jahrganges 2019 wirklich so hervorragend, wie sie von unseren Negociants in Bordeaux angekündigt wurde, oder war dies eine «Marketingaussage», um den Preis nach oben zu bewegen? Ich habe trotz der Pandemie die Möglichkeit gehabt, im Frühjahr 2020 über 200 Muster zu verkosten, und konnte mir dann ein komplettes Bild im Frühjahr 2021 machen, als ich in Bordeaux nicht nur den Jahrgang 2020 verkosten konnte, sondern auch der Jahrgang 2019 präsentiert wurde. Schlussendlich durfte ich feststellen, dass der 2019er effektiv ein ungemein

saftiger und frischer, eleganter Jahrgang ist, obwohl es ein sehr warmes, heisses Jahr war. Für mich ist er dem teuren, kraftvollen 2018er Jahrgang mindestens ebenbürtig, wenn nicht sogar grösser und dies schlussendlich zu einem attraktiveren Preis! Was will man mehr?

Vom Wetter her wird das Jahr wirklich als sehr warmes, wenn nicht heisses Jahr in die Geschichte eingehen. Das Frühjahr aber war in Bordeaux nach einem milden Winter eher feucht und kühl, die Böden sogen sich voll mit Wasser wie ein Schwamm – die Blüte jedoch verlief sehr unterschiedlich und wechselhaft, was teilweise schlussendlich zu Einbussen bei den Volumen führte. Die gesunden Trauben jedoch zeigten ein hohes Potential an Säure, Frische und Knackigkeit, welches diese trotz der hohen Temperaturen im Sommer und Herbst behalten konnten. Die Temperaturen stiegen im Juni/Juli auf Rekordhöhen und blieben hervorragend beständig bis Ende September. Zweimal wurde diese trockene Reifeperiode durch Regen unterbrochen – Ende Juli und Ende September. Dies war ein Glücksfall, denn der Regen brachte die richtige Revitalisierung für die Reben zum richtigen Zeitpunkt, damit die Trauben perfekt ausreifen konnten. Die kühleren Herbstnächte konservierten diese Frische dann noch zusätzlich, was zu einer ausserordentlichen, ja einmaligen Kombination von Reife und Frische führte. Diese beiden Extreme – Reife und Frische – führten zu einer Spannung der Weine, die herausragend ist! Die Ernte zog sich dann über beinahe einen Monat hin – die Frage nach dem richtigen Erntezeitpunkt respektive der Qualität entschied der Winzer, denn der Wein dessen, der zu lange wartete, verlor wegen des warmen und langen Herbstes an Spannung und Frische.

Nun stellt sich schlussendlich noch die Frage, wo und wie dieser Jahrgang einzuordnen ist. Eigentlich eine müssige Frage, denn diese Vergleiche hinken immer, denn jedes Jahr hat seine eigene DNA und Charakteristik! Was man aber sicher nach dem Jahrgang 2018 sagen kann, ist, dass der 2019er die Komplexität, das Feuer und die Kraft dieses Jahrgangs ebenfalls in sich trägt. Dazu kommt aber noch die Dimension Frische und Trinkigkeit, was diesen Jahrgang so herausragend macht! Ein eleganter, schicker Jahrgang, welcher eine grosse Zukunft vor sich hat! Auf alle Fälle lohnt sich die Prüfung des Kaufes des 2019er unbedingt, denn wie schon erwähnt sind viele Weine preislich tiefer positioniert als die Vorgänger! Vielleicht ein kleiner Vorteil, den uns Corona gebracht hat! Und man darf unumwunden zugeben, dass 2019 ein herausragender Jahrgang ist! Ein grosses Bordeauxjahr, das darauf wartet, verkostet zu werden.

Sämtliche Bordeaux-Weine 2019 sind ab 9. Mai 2022 in den TopCC Märkten verfügbar, das Angebot beschreibt Ihnen der Prospekt «Bordeaux 2019 Arrivage».

NEUER NAME
GLEICHER GESCHMACK

Ben's Original™

Ben's Original™ ist der beliebteste Reis in der Schweiz.

MARS Schweiz AG, Foodservice, CH-6340 Baar | Infoline 0848 000 381 | bensoriginal.ch

HARIBO

Haribo macht Kinder froh und Erwachsene ebenso!

100 JAHRE

Quöllfrisch

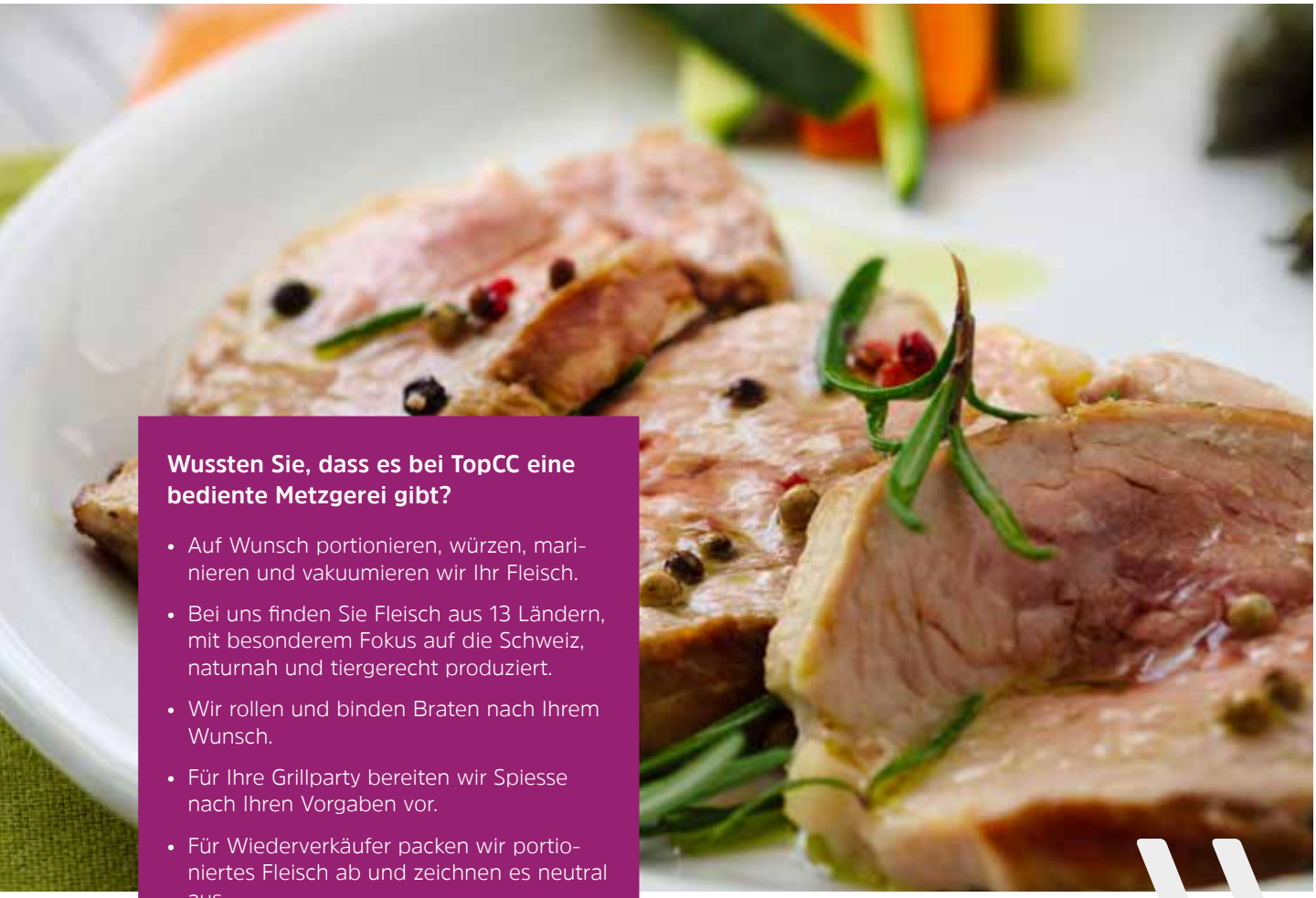
IM DORF APPENZELL, DIREKT AM FUSSE
DES ALPSTEINS, BRAUT DIE FAMILIE LOCHER
EIN GANZ BESONDERES BIER.

APPENZELLER BIER

appenzellerbier.ch

Für Gourmets:
Kalbfleisch

Kalbfleisch ist ein einzigartiger Genuss – ein Premiumprodukt. Gerne in Restaurants und zu besonderen Anlässen genossen. Mit ein Grund: die hohe Qualität und Transparenz, die Schweizer Kalbfleisch auszeichnet.



Wussten Sie, dass es bei TopCC eine bediente Metzgerei gibt?

- Auf Wunsch portionieren, würzen, marinieren und vakuumieren wir Ihr Fleisch.
- Bei uns finden Sie Fleisch aus 13 Ländern, mit besonderem Fokus auf die Schweiz, naturnah und tiergerecht produziert.
- Wir rollen und binden Braten nach Ihrem Wunsch.
- Für Ihre Grillparty bereiten wir Spiesse nach Ihren Vorgaben vor.
- Für Wiederverkäufer packen wir portioniertes Fleisch ab und zeichnen es neutral aus.
- Auf Bestellung besorgen wir gerne Spezialitäten. Sei es französisches Geflügel, Wagyu Beef, Pata-Negra-Schwein, Kaviar und vieles mehr.
- Bei Fragen steht Ihnen unser TopCC Chefmetzger gerne zur Verfügung.

Teile vom Kalb für vollsten Genuss

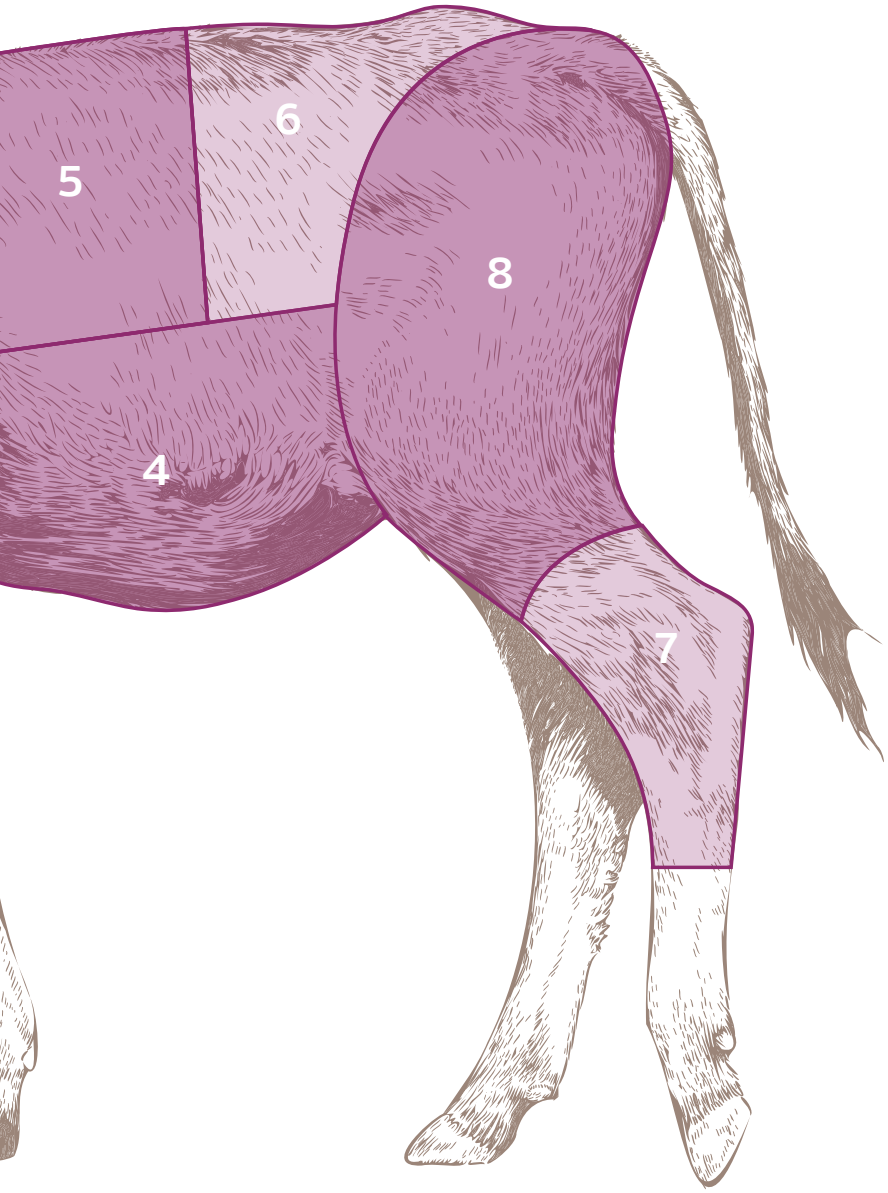
1 **Hals** Der Hals eignet sich sehr gut für Kalbs-Rollbraten, am besten von Hand gebunden. Eine Spezialität aus Wien lässt sich ebenfalls vorzugsweise aus dem Kalbshals schneiden – Kalbfleischwürfel für das legendäre Wiener Kalbsrahmgulasch.

2 **Schulter** Die Schulter eignet sich hervorragend für geschmorten Braten aus dem Ofen oder für einen glasierten Kalbsbraten. Ebenfalls lässt sich Voressen oder Kalbsragout daraus zubereiten.

3 **Kotelett/Racks** Das Kalbskotelettstück oder Kalbsracks am Stück lässt sich im Ofen oder auf dem Grill zu einem wunderbaren Kalbskotelettbraten zubereiten. Panierte Kalbskotelette, geschnitten in Portionen à 350 g und zubereitet mit feinem Butterschmalz, gelten als absoluter Klassiker. Ebenfalls ein Highlight ist ein Kalbskotelett vom Grill oder aus der Bratpfanne. Das Kalbsracks zeichnet sich im Vergleich zum Kotelettstück durch die längeren Rippenknochen aus.

4 **Brust** Ein weiterer Klassiker der Kalbfleischküche ist die mit frischem Kalbsbrät gefüllte Kalbsbrust. Die Füllung wird mit Pistazien und Schinkenwürfeln veredelt (anstelle von Schinkenwürfeln eignen sich auch in Würfel geschnittene, gesalzene und gekochte Kalbszungen). Ein Traum ist die Kalbsbrust aus dem Ofen oder vom Grill «nach Metzger-Art». Kalbsbrustschnitten oder ein schmackhaftes Voressen lassen sich für Liebhaber ebenfalls aus der Kalbsbrust zubereiten.

5 **Nierstück** Kalbssteaks zwei Finger breit geschnitten (ca. 3 bis 4 cm) vom Grill oder aus der Pfanne schmecken herrlich mit einer hochwertigen Morchelsauce. Auch als Braten am Stück zubereitet lässt sich das Kalbsnierstück verwenden. Ein weiterer Zubereitungsvorschlag: Rahmschnitzel vom Kalbsrücken.



6 Huft Die Kalbshuft wird unterteilt in schmale Huft oder auch Huft-Filet und die breite Huft. Die dazwischenliegende Sehne sollte unbedingt fachgerecht entfernt werden. Kalbshuft eignet sich am Stück schön rosa zubereitet als Schnitzel oder Charbonnade de veau. Speziell zu empfehlen ist Kalbshuft auch zusammen mit Rind- und Pouletfleisch für frisch geschnittenes Chinoise.

7 Hintere Haxe Die hintere Haxe zeichnet sich im Vergleich zur vorderen Haxe durch einen etwas grösseren Fleischanteil aus. Zubereitungsarten: geschnitten als Ossobuco oder auch speziell zu empfehlen am Stück geschmort oder glasiert.

8 Bäggli oder Eckstück Kalbsbäggli sind der Klassiker für Original Wiener Schnitzel. Einen halben Zentimeter dick geschnitten, geklopft, gesalzen, dann mit Mehl, Ei und Paniermehl paniert und in reinem Butterschmalz ausgebacken. Das Wiener Schnitzel soll beim Ausbacken soufflieren, das heisst, die Panade löst sich teilweise vom Fleisch ab und bildet luftige Wölbungen.

8 Nuss Die Kalbsnuss lässt sich in die runde und die flache Nuss zertrennen. Die feine Sehne zwischen den beiden Teilen sollte unbedingt fachgerecht entfernt werden. Ideal für kleine Kalbsschnitzel, Charbonnade oder auch für Kalbsgeschnetzeltes. Der Klassiker: Zürcher Kalbsgeschnetzeltes. Das Originalrezept beinhaltet neben dem hochwertigen Kalbfleisch einen Teil frische Kalbsnieren und geschnetzelte frische Champingons. Schweizer Vollrahm für die Sauce.

8 Kalbsfisch oder Falsches Filet Der Fisch – auch Falsches Filet oder Runder Mocken genannt – wird verwendet für Piccata Milanese mit Ei und Parmesanhülle oder auch für Saltimbocca alla Romana mit Rohschinken und frischem Salbeiblatt.

8 Unterspälte Von der Unterspälte werden vorzugsweise die Schnitzel für Cordonbleu geschnitten. Der sogenannte Butterfly-Schnitt oder Schmetterlingsschnitt ist die Schneidetechnik für das doppelt geschnittene Kalbsschnitzel, das sich zum Füllen und Panieren anbietet. Schweizer Vollrahm für die Sauce.

9 Vordere Haxe Die vordere Kalbshaxe eignet sich geschnitten hervorragend als Ossobuco, schön langsam im Ofen geschmort. Nach Belieben mit einer feinen Gremolata ergänzt – dazu Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch und Salz mischen und auf der Haxe verteilen.

Arbeiten wie ein Profi – mit Mise en Place

Strukturierte Abläufe sind beim Kochen die halbe Miete. Besonders, wenn viele Arbeitsschritte zu erledigen sind, bis ein Gericht auf den Teller kommt. Da hilft nur eines: rechtzeitig alles vorzubereiten und an Ort und Stelle zu haben.

Beim Mise en Place geht es darum, das Rezept und die Zubereitung zu kennen und alle Zutaten vorzubereiten. Unter keinen Umständen soll der finale Kochvorgang behindert oder gar unterbrochen werden. Nichts ist schlimmer, als das edle Filet durchbraten zu lassen, während man noch die vergessen gegangenen Röstzwiebeln schneiden muss. Mit einer guten Vorbereitung hält man sich viele Küchenteufelchen vom Hals! Und hat das Essen mehrere Gänge, kommt man nicht um einen klaren Ablauf mit Planung herum.

Vorbereiten

Als Erstes prüft man anhand des Menüs, was frühzeitig vorbereitet werden kann. Beispielsweise empfiehlt es sich, Suppen und Saucen im Voraus zuzubereiten und aufzubewahren. Fleisch und Fisch können geschnitten und gewürzt oder mariniert kühl gestellt werden. Gemüse, Kräuter und Gewürze sollten gerüstet und in verschiedenen Schalen vorbereitet werden. Teig für Pasta oder Gebäck benötigt Zeit zum Ruhen und ruft geradezu nach einem Zeitplan. Daher gilt: Das Rezept kennen und den Ablauf planen.

Organisieren

Der Kerngedanke des Mise en Place: eine organisierte Küche, in der man nicht suchen oder improvisieren muss. Halten Sie die nötigen Küchengeräte und Zutaten griffbereit, idealerweise in der zu verkochenden Reihenfolge. Sind die richtigen Messer vorhanden und scharf? Ist die Knoblauchpresse abgewaschen? Wenn das Öl einmal heiss ist, bleibt keine Zeit mehr für den Abwasch.

Ruhe bewahren

Auch in einer bestens organisierten Küche kann mal was schief gehen: Der Teig ist nicht aufgegangen oder die Fischröllchen zerfallen beim Anbraten. Nun zahlt es sich aus, dass man gut vorbereitet ist. Denn so bleibt im Ernstfall genug Zeit für einen Plan B und etwas Improvisation. Gäste merken sofort, wenn der Koch gestresst in der Küche hantiert – und schmecken es dem servierten Gericht unter Umständen auch an. •

Sparschäler Edelstahl

Victorinox Tranchiermesser, orange
19 cm

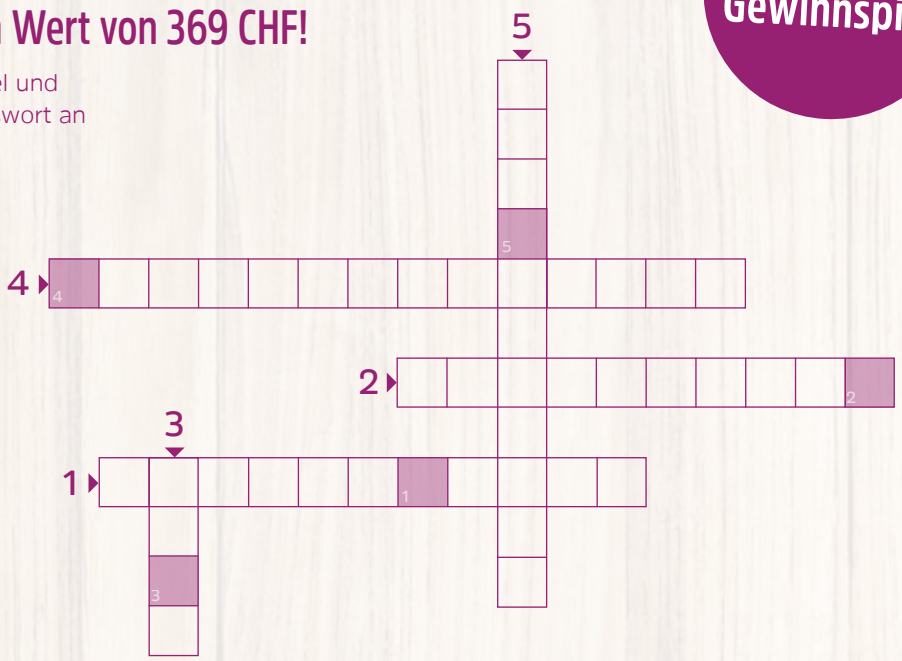
Gewinnen Sie mit etwas Glück ein KAI Messerset im Wert von 369 CHF!

TopCC Gewinnspiel

Lösen Sie das Kreuzworträtsel und schicken Sie uns das Lösungswort an TopCCMagazin@topcc.ch

Gewinnspielfragen:

1. Vorbereitung der Zutaten und Kochutensilien
2. Kleines Messer für Gemüse
3. Gängiges Material für Gastronorm-Behälte
4. Messer mit langer und flexibler Klinge für präzise Stücke aus Fleisch, Fisch oder auch Früchten
5. Werkzeug zum Schärfen von Messern



Lösungswort: 1 2 3 4 5

Teilnahmeberechtigt sind alle ausser den Mitarbeitenden von SPAR und TopCC. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Teilnahmeschluss ist der 10.07.2022. Der Gewinner wird per E-Mail benachrichtigt.

Schneidebrett microban, grün
29 × 20 cm

Filetiermesser Icel
18 cm

Victorinox Rüstmesser, rot

Victorinox Tourniermesser

Victorinox Abziehstahl rund, mittelfein
30 cm

SWIBO Bankmesser
21 cm

GN-Behälter Inox 1/9
65 mm

Zweifel VAYA Pea

AUSGEWOGENER SNACK-GENUSS

VAYA Pea aus gelben und
grünen Erbsen sowie mit neuartiger Textur.

VAYA, die hochwertige Produktelinie von Zweifel, steht für natürliche Snacks ohne Kompromisse. Neu in der VAYA-Familie und neu im TopCC sind die «VAYA Pea». Die knusprigen Snacks sind reich an wertvollen Ballaststoffen und Proteinen, sie sind gebacken und nicht frittiert. Der natürliche Snack auf Erbsen-Basis wird der hohen Nachfrage nach Erbsen-Snacks gerecht und überzeugt geschmacklich wie auch optisch dank harmonischer Zweifarbigkeit. Die neuartige Textur sowie ein leicht scharfes Gewürz aus Chili & Lime runden die VAYA-Linie ideal ab. Seit 60 Jahren ist das Schweizer Familienunternehmen Zweifel vor allem für seine knusprigen Chips bekannt. Mit dem ausgewogenen VAYA Snack ist ihm eine Kreation gelungen, die dem Trend der Zeit entspricht. VAYA lädt zum Snacken zwischendurch oder zum geselligen Beisammensein ein, beim Picknick oder Apéro. Entdecken Sie im TopCC weitere Varianten: «VAYA Bean Salt», «VAYA Protein Paprika», «VAYA Hummus Creamy Herbs» und «VAYA Sweet Potato Rosemary».

- mit viel Erbsen (65 %)
- reich an Ballaststoffen 13 % und Protein 20 %
- 40 % weniger Fett als herkömmliche Snacks
- vegan
- laktosefrei

ERBSEN-SNACK VON ZWEIFEL

VAYA Pea besteht aus wertvollen gelben und grünen Erbsen. Abgerundet durch ein leicht scharfes Gewürz aus Chili & Lime – natürlich, vegan und laktosefrei.

Bouillons

unverzichtbare Basis und gut gemacht ein echter Helfer.

Hätten Sie es gewusst?

Die Bouillon-Marke Nr. 1 in der Schweiz* im Foodservice-Bereich ist Knorr Professional.

* Wert Juni 2020 – Mai 2021; Quelle: Grossopanel AG

Zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren einer guten Küche zählen neben den Qualitäten des Küchenchefs und seiner Mannschaft vor allem die richtigen Basisprodukte.

Das können einzelne Zutaten wie frisches Gemüse, ein zarter Tafelspitz oder auch im Vorfeld zubereitete Komponenten, wie beispielsweise ein Saucenansatz oder eine Bouillon sein. Gerade hier entscheidet sich, ob das Gericht gelingt und den Gast am Ende überzeugt. Wer bei diesen «Basics» in puncto Qualität auf Nummer sicher gehen möchte, muss sie entweder selbst zeitintensiv zubereiten oder auf Produkte zurückgreifen, die ebenso verlässlich sind.

In Zukunft am besten auf Nummer sicher gehen

Welche Basisprodukte ein Küchenchef einsetzt, hängt vor allem – aber nicht nur – von seinen Vorlieben, der Speisekarte und Gästestruktur ab. Zunehmend bestimmen auch Faktoren wie Personalmangel oder Effizienz im Küchenprozess darüber, welchen Convenience-Grad er wählt. Hier geht es neben Flexibilität und Preis-Leistungs-Verhältnis in erster Linie um den Geschmack. Gute Gründe, um auf die Bouillons von Knorr Professional zurückzugreifen, schliesslich wird die aussergewöhnlich hohe Akzeptanz auch von Umfragen belegt.

Egal ob Rind, Huhn oder Gemüse – alle Bouillons von Knorr Professional zeichnen sich durch natürlich intensiven Geschmack aus, garantieren gleichbleibende Qualität und und kommen darüber hinaus zum Grossteil ohne deklarationspflichtige Allergene aus. Speziell für den professionellen Einsatz stehen, je nach Bedarf, verschiedene Formate zur Wahl: pastös, granuliert, geliert oder flüssig.

Die Knorr Professional Bouillon Paste ist der Klassiker im Sortiment. Sie liefert eine klare Basis, auf der jedes Gericht aufgebaut werden kann.

Das Knorr Professional Bouillon Granulat ist das beliebteste Bouillon-Format in Schweizer Profi-Küchen. Es eignet sich besonders gut zum Würzen – ob klassisch oder trendy, zum Beispiel in einem Rub.

Gelebte Tradition, die aktuelle Herausforderungen meistert

Umweltverträgliches, nachhaltiges Wirtschaften ist in der Gastronomie vom Wettbewerbsfaktor zur notwendigen Selbstverständlichkeit geworden. Auch dafür stehen die Bouillons von Knorr Professional. Das fängt bei der Rohstoffauswahl an und hört bei der Verpackung noch lange nicht auf. Natürliche, saisonal eingegrenzte Ernten sind hier ein ebenso wichtiger Indikator wie die aus recyceltem Kunststoff hergestellten Kessel.

Eine gute Orientierung bietet auch das Schweizer Kreuz, das alle Knorr Bouillons mit einem Mindestanteil an schweizerischen Rohstoffen kennzeichnet. Genau wie «de Knorrli», der seit 1948 Schweizer Tradition und Qualität repräsentiert.

Die Knorr-Fabrik – garantierte Schweizer Qualität

Immerhin bevorzugen laut einer Studie des «Schweiz Demoscope Link Institut» 85% aller Schweizer in der Schweiz hergestellte Lebensmittel, wann immer dies möglich ist. So wie die neuen Knorr Professional Bouillons mit dem Schweizer Kreuz. Sie werden gemeinsam mit 350 anderen Artikeln in der «Knorrli-Fabrik» in Thayngen ausschliesslich mit Strom aus Wasserkraft produziert. Ein gutes Stück Tradition, das seit 1907 schon viele Kultprodukte wie z.B. Aromat oder das beliebte Stocki hervorgebracht hat.

TopCC Profit preisbewusste Qualität

Qualität zum Vorzugspreis. Profit – die clevere Eigenmarke von TopCC.

«TopCC Profit» Serviette Brunch 33 cm weiss
1200 Stück

«TopCC Profit» Reibkäse mix
1 kg

«TopCC Profit» Hörnli gross 3-Ei
5 kg

«TopCC Profit» Tomaten ganz
1.5 kg (Abtropfgewicht)

«TopCC Profit» Crema Bohnen
1 kg

«TopCC Profit» Pommes Frites Feinschnitt
4 x 2.5 kg

TopCC «Profit» – das ist preisbewusste Qualität für TopCC Kunden

In der Sortimentslinie «Profit» steckt ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis für Produkte in Markenqualität. Diese stammen aus dem Bereich Non Food / Near Food, Food und Frische. Einfach zugreifen und ausprobieren.

Einfach, besser, Flüssigeier.

Lüchinger Schmid einfach besser

Unentbehrlich für eine schnelle Gastronomie.

Lüchinger + Schmid AG
Steinackerstr. 35 · 8302 Kloten

Im Dorf Appenzell, direkt am Fusse des Alpsteins, braut die Familie Locher ein ganz besonderes Bier.

appenzellerbier.ch

APPENZELLER BIER

OSTSCHWEIZER POWER

BASIL STILHART MALIN ALTHERR SAMUEL GIGER KARIN BERNET PATRICK PARATI

www.frifag.club

Samuel's Wahl

Poulet-Jägersteak

Jetzt aktuell in Ihrem TopCC-Markt.

frifag

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

www.frifag.ch

TopCC DECKT AUF

Können Sie sich noch an das erste Mal erinnern, als Sie bei TopCC einkaufen waren? Luka Lazic kann es. Wir haben ihn im «Ochsen» in Niederuzwil besucht und einen Vollblut-Gastronomen kennengelernt. Die Rezeptempfehlungen zum Vatertag stammen übrigens aus seiner Küche. Gastronomiebetriebe wie den «Ochsen» in Niederuzwil präsentieren wir übrigens auch im TopCC Radio. Jeden Freitag in unserem Gastro-Tipp!

Ein Original im «Ochsen»

Mut, Fleiss und das Herz am rechten Fleck. Das zeichnet den Wirt vom Hotel-Restaurant Ochsen in Niederuzwil aus. Wir haben Luka Lazic bei einem guten Gläschen kennengelernt.

Luka Lazic ist voller Energie. Während unseres Besuchs im Ochsen in Niederuzwil ist er überall anzutreffen: in der Küche beim Kochen, bei den Gästen am Tisch und rund ums Haus. Als wäre das nicht genug, gibt er zwischendurch dem «clever & charmant» noch ein Interview. Dabei schenkt er uns nicht nur seine volle Aufmerksamkeit. Wie es sich für einen Gastgeber «vom alten Schlag» wie ihn gehört, schenkt er uns auch einen Schnaps ein. Jedoch nicht irgendeinen. «Den habe ich 1978 in Bosnien gebrannt», beginnt er zu erzählen. Er hat wohl damit gerechnet, dass die ausserordentliche Qualität unser Interesse weckt. Der offerierte Tropfen ist ein Sliwowitz. Extrem mild, leicht im Abgang, fruchtig, fast süss. Was sein Geheimnis ist, wollen wir wissen. «Man nimmt blaue und weisse Zwetschgen, die sind doppelt so süss», verrät Luka. «Dann lässt man sie sechs Wochen vergären und brennt sie. Ganz traditionell draussen vor dem Haus. Dabei ist in Modriča immer das halbe Dorf beteiligt. Die Leute kommen vorbei, grillieren, trinken Kaffee und feiern. Es ist ein Erlebnis für alle.»

Zu verdanken haben wir den seltenen Genuss dem Vater von Luka, der zu der Zeit von Bosnien schon in die Schweiz gekommen war. «Mein Papi sagte mir – ich war damals 17 Jahre alt –, ich soll allen Bauern in der Gegend ihre übrigen Zwetschgen abkaufen. Das habe ich gemacht und dann brannte ich zweieinhalb Monate durchgehend Schnaps. 24 Stunden am Tag. Mehrere Tausend Liter.» Eine hervorragende Idee des Vaters, wie wir heute bestätigen können.

St. Gallen statt Afrika

Heute ist Luka 61 Jahre alt. Welche Ziele er noch hat? «Meine Ziele habe ich erreicht. Ich will nicht kochen, bis ich 70 bin. Gerne würde ich den Betrieb an meine Kinder weitergeben und mich zurückziehen», sagt er und gibt gleich darauf seine Bedenken offen und ehrlich zu. «Auf der anderen Seite, wenn ich mir das alles anschaue, frage ich mich manchmal, ob ich einem jungen Menschen das antun kann. Man denkt, es ist ein kleines Restaurant. Aber wir haben 13 Angestellte, arbeiten am Wochenende und am Abend. Da muss man auf vieles verzichten. Das tut manchmal weh.» →

Manche Dinge vergisst ein Gastronom nie: Am 15. März 1981 war Luka Lazic das erste Mal bei TopCC einkaufen.

Dazu fällt Luka, ganz Wirt, eine Anekdote aus seinem eigenen Leben ein. Mit 18 Jahren wollte er von Bosnien nach Afrika reisen. Sein Plan: «Zwei bis drei Monate als Tellerwäscher in der Schweiz arbeiten, Billet kaufen und ab.» Doch es kam anders. Als er zurück nach Bosnien ging, um sich von seiner Familie zu verabschieden, fragte ihn seine heutige Frau, ob er sie heiraten wolle oder nicht. Das Ende der Geschichte: «Tja, ich war noch nie in Afrika, noch nie!» Was lernen wir? Wenn man seine Träume als junger Mensch nicht verwirklicht, ist es vielleicht irgendwann zu spät.

Vom Lehrling zum Helden

Statt in Afrika das Leben zu geniessen, startete Luka seine Karriere als Koch. Im renommierten Wildpark-Restaurant «Peter und Paul» lernte er seinen ersten Lehrmeister kennen: Charly Bischof. Er war Spezialist für Confisserie und Kalte Küche. «Da wurde mit Finesse gearbeitet», erinnert sich Luka. Seine Zeit bei Fredi Bürgi im Hotel Toggenburg in Flawil brachte ihm das Organisatorische bei. Grössere Bankette für 300

bis 400 Gäste standen auf dem Programm, vom Sieben-Gänge-Überraschungsmenü bis zum Wurst-Käse-Salat war alles dabei. In die Geheimnisse der regionalen Küche tauchte er schliesslich bei Kurt Hanselmann vom Regionalverband für Hotellerie und Restauration ein.

Einer der grössten Momente seiner Laufbahn war im Hotel Toggenburg, dem damaligen Herzstück des Dorfes. «Irgendwann wurde das Hotel geschlossen und sollte abgerissen werden. Es gab jedoch Verzögerungen und ich bekam die Möglichkeit, es noch für ein paar Jahre zu übernehmen. Das habe ich gemeinsam mit meiner Frau gemacht. Für die Flawiler machte uns das zu Helden. Wir hatten Arbeit – unvorstellbar! Unser Mut wurde sehr honoriert.»

Als er dann nach Uzwil in den «Ochsen» kam, sind ihm die Flawiler Gäste hierher gefolgt. «Bereits am Tag der Eröffnung – es war der 1. August 2011 – war die Terrasse voll und bis heute habe ich Gäste aus Flawil.»

Für seine Gäste da. Rund um die Uhr.

Im «Ochsen» ist die Küche bürgerlich und bodenständig. Was ihm am Herzen liegt: Bei ihm gibt es keine «Päckli». Alles wird frisch zubereitet. Dabei schaut Luka auf moderate Preise und versucht jedem – ob Hotel- oder Restaurant-Gast – etwas anzubieten. Dass es in seinem Restaurant auch Fleisch vom heissen Stein gibt, ist ebenfalls seiner Kundenorientierung zu verdanken. «Die Gäste haben mich auf die Idee gebracht», gesteht Luka.

Seine Leidenschaft und Freude am Gastgeber sein erkennt man auch daran: Luka ist 24 Stunden am Tag «im Amt». Es gibt keinen Ruhetag. Nur ein paar Tage Betriebsurlaub nach Weihnachten und im Sommer. Dann geht's für ihn meist nach Bosnien zur Familie. Oder vielleicht demnächst doch noch nach Afrika. Wir würden es ihm wünschen.

Wir waren nie transparenter.

Stolz darauf Teil von B Corp zu sein.
Erfahre mehr darüber unter www.evian.com

evian

Zertifizierte B Corporation

Erhältlich bei Ihrem TopCC

PROBIER'S MAL ERFRISCHEND NATÜRLICH STATT SÜSS.

MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN

Kalorienarm

MUCHO ENERGITO

NEU bei TopCC

Aktiviert 100% natürlich

Feines Festmenü **für den Vatertag**

Ein gutes Stück Fleisch, medium gegart – das bringt die Augen vieler Väter zum Leuchten. Als leichte Vorspeise empfehlen wir einen Crevettencocktail und als krönenden Abschluss einen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern.

Crevettencocktail

Rezept: Luka Lazic

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Cocktailcrevetten

Für die Sauce:

3 EL Mayonnaise, 1 EL Ketchup, 1 EL Sauerrahm
1 TL frisch geriebener Meerrettich, 1 Schuss Cognac
½ Zitrone (Saft), je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker

Für die Deko:

Salatblätter, Zitronenthymianzweige, Orangenscheibe

Zubereitung:

Für die Sauce Mayonnaise, Ketchup, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Zucker und den geriebenen Meerrettich in einer Schüssel gut verrühren. Mit einem Schuss Cognac und Zitronensaft abschmecken. Mit Crevetten vermischen und mit Salat und Orangenspalte garnieren. Als Beilage eignen sich getoastete Brotscheiben.

Tipp: Im «Ochsen» in Niederuzwil bei Luka Lazic gibt es die Gerichte à la carte!

Fleisch vom heissen Stein

Rezept: Luka Lazic

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 1'000 g Rindsentrecôte
200 g Broccoliröschen
200 g Rüebli
200 g Spinat
200 g Kohlrabi
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Garnitur Gemüse rüsten, klein schneiden und separat dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rindsentrecôte in vier Scheiben schneiden, jeweils beidseitig kurz anbraten und mit heissem Stein sowie Gemüsebouquet servieren. Das Fleisch wird darauf am Tisch zu Ende gegart.

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Rezept: Luka Lazic

Zutaten für 4 Portionen:

1 Eigelb, 60 g Zucker, 1 Prise Salz
50 g dunkle Schokolade in Stücken
50 g Butter in Stücken, 50 g Mehl

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Salz verrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade und Butter in einer Schale auf einem Wasserbad schmelzen, dann darunter rühren. Mehl unter die Masse rühren und dann in gefettete Tassen füllen. Für ca. 10 Minuten bei 210 °C backen.

Gestatten, Schützengarten - die «Langsam-Brauer» aus St. Gallen

Ein Geheimtipp ist Schützengarten längst nicht mehr: Seit 1779 braut die eigenständige Familienbrauerei in St. Gallen nach bester handwerklicher Braukunst ihre national wie international ausgezeichneten Biere.

Das vielfältige Biersortiment von Schützengarten bietet für jeden etwas: Alle Produkte sind langsam und schonend gebraut.

Die Bierlandschaft in der Schweiz ist mit mehr als 1'200 Brauereien sehr vielfältig. Pro Kopf gerechnet, gibt es nirgendwo auf der Welt mehr Brauereien. Was unterscheidet Schützengarten? Eine lange Tradition, handwerkliche Braukunst und tiefverankerte Nachhaltigkeit.

Älteste Schweizer Brauerei - seit 1779

Die Klosterstadt St. Gallen blickt auf eine lange Biertradition zurück. Mönche legten hierfür im frühen Mittelalter den Grundstein. Der Brauereigründung 1779 lagen jedoch deutlich simplere Anliegen zugrunde. Die «Schützengesellschaft vor dem Platztor» hatte nach den Übungen im Schiessstand ordentlich Durst und so wurde aus dem Schützenhaus der Braugasthof im Schützengarten. Seit dieser Zeit ist die familiengeführte Traditionsbrauerei kontinuierlich gewachsen und steht mit ihren mehr als 30 Bierspezialitäten für beste Schweizer Braukunst.

Slow Brewing – langsam schmeckt besser

Gut Ding will Weile haben: Schützengarten nimmt sich Zeit zum Brauen. Als erste und bislang einzige Schweizer Brauerei handelt Schützengarten nach den strengen Slow-Brewing-Prinzipien, dem härtesten Bier-Gütesiegel der Welt. Neben der Verwendung reinster natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise und lange Reifungsphase, die sich auf die Bierqualität auswirkt. So braucht ein Schützengarten Bier bis zu 12 Wochen, bis es gereift ist, im Vergleich zu herkömmlichen Bieren mit rund 4 Wochen. Diese traditionelle, handwerkliche Braukunst zeigt sich im besonders runden und ausgereiften Geschmack. Zudem ist die Qualität national wie international mehrfach prämiert. So wurde der Brauerei jüngst die Auszeichnung «Craft Brauer des Jahres international» von der Jury des Meininger's Craft Beer Awards verliehen. Daneben werden auch die Schützengarten Biere am World Beer Award, Swiss Bier Award und European Beer Star Award regelmässig ausgezeichnet.

Nachhaltig von der Ähre bis zum Bier

Malz aus Braugerste, Hopfen, Hefe und Wasser: Ein traditionelles Bier wird aus diesen vier Rohstoffen hergestellt. Schon den Gründern des Unternehmens waren erlesene Zutaten aus der Region wichtig. So setzt die Brauerei Schützengarten auch heute noch auf regionale Braugerste und Schweizer Hopfen für die Herstellung ihrer feinen Biere. In Zusammenarbeit mit lokalen Bauern wird der Anbau einheimischer Braugerste und regionalen Aromahopfens kontinuierlich ausgebaut. Denn kurze Wege sind nicht nur gut fürs Bier, sondern auch fürs Klima.

Nachhaltiges, ressourcenschonendes Wirtschaften gehört seit den Gründertagen zur Schützengarten Tradition. Seit 1895 produziert die Brauerei im eigenen Wasserkraftwerk an der Sitter ihren Strom. Zudem verfügt Schützengarten über eine der grössten Photovoltaikanlagen der Stadt St. Gallen. Die so erzeugte jährliche Energiemenge übertrifft den eigenen Bedarf der Brauerei bei Weitem und deckt zusätzlich den durchschnittlichen Energiebedarf von mehr als 400 Haushalten. Somit kann auch die Allgemeinheit von dieser sauber produzierten Energie profitieren.

Tauchen Sie ein in die Welt von Schützengarten
Erleben Sie die «Langsam-Brauer» hautnah und besuchen Sie unsere Brauerei sowie auch das dazugehörige Bierflaschenmuseum. Oder möchten Sie selber brauen? Dann sind Sie bei unserem Erlebnis-Braukurs genau richtig.
Weitere Informationen unter: www.schuetzengarten.ch

Neu im Sortiment*
Das Panaché Alkoholfrei ist natürlich spritzig, ohne Alkohol. Die neuste Kreation überzeugt mit dem authentischen Geschmack echter Zitrone und einer Note von Edelweiss. Hier wurde bewusst auf den Zusatz von Zucker verzichtet und stattdessen die natürliche Süsse von Äpfeln verwendet. Ab sofort im 6er-Pack erhältlich.

* regional in den TopCC Filialen erhältlich

Domaine de Famolens – einzigartige Zusammenarbeit für Top-Gewächse aus der Waadt

Vincent Graenicher, der Besitzer der Domaine de Penloup in Mont sur Rolle, war immer schon ein «Weinverrückter», welcher nach der Übernahme der Domaine 2011 von seinem Vater das Weingut nicht einfach weiterführen wollte. Er wollte mehr; und dies im Grundsatz nicht in quantitativer, sondern in qualitativer Hinsicht. Einen Mont sur Rolle zu produzieren, wie er überall in der Region produziert wurde, war ihm zu wenig. Und so begann er neue Rebsorten anzupflanzen, wobei sein Merlot bald für Furore sorgte. Daneben war er vom naturnahen Weinbau sehr angetan und baute das Weingut nun Schritt für Schritt in einen biodynamisch geführten Betrieb um. Seit 2022 sind nun sämtliche Weine, welche von der Domaine de Penloup auf den Markt kommen, in biodynamischer Weise produziert.

Vincent Graenicher ist mittlerweite bekannt für seine Innovationen und weitsichtigen Entscheide. Dies auch weit über die Region hinaus. Und so war es auch kein Zufall, dass Stéphan Aepli, der Besitzer der Domaine de Famolens auf Vincent Graenicher aufmerksam wurde, als es darum ging, die Produktion der Weine der Domaine de Famolens in die Zukunft zu führen. Die beiden kannten sich aus der Zeit in der Armee – wo beide im gleichen Bataillon dienten. Das Vertrauen war da, und so war es eigentlich ein Einfaches, die Domaine de Famolens in die Hände von Vincent Graenicher zu überführen. Die Frage war nun einzig, was nun auf der Domaine entstehen und wer die Weine in Zukunft vertreiben sollte. Dafür benötigte er einen neuen Vertriebspartner. Auch hier gab es eine naheliegende Lösung, denn TopCC vertreibt die Weine der Domaine de Penloup und Es Cordelier bereits über fünf Jahre in der Deutschschweiz. Ein Telefon in die Ostschweiz genügte, um Thomas Dürlewanger, den verantwortlichen Einkäufer für Wein, für das Projekt «Domaine de Famolens» zu begeistern. Und so kam es, dass sich Vincent Graenicher, Stephan Aepli und Thomas Dürlewanger auf der Domaine trafen, um zu besprechen, wie es auf der Domaine weitergehen sollte.

Die Domaine de Famolens liegt auf dem Gemeindegebiet von Mont sur Rolle und wurde 1787 gegründet. Die Familie Aepli führt das Weingut nun schon in der 3. Generation. Dieses liegt leicht erhöht zwischen Rolle und Mont

sur Rolle, gleich unterhalb der Grand-Cru-Lage Es Cordelier. Auf dem sandigen, tonhaltigen Terroir von 4.5 Hektaren wurden in der Vergangenheit Chasselas, Merlot, Pinot Noir, Gamaret und Garanoir angepflanzt. Die Weine, welche hier entstehen, sind kraftvoller und reicher als die Weine in den höheren Lagen von Mont sur Rolle.

Diese Erkenntnisse waren dann auch sehr hilfreich bei der Entscheidungsfindung, was in Zukunft auf der Domaine de Famolens entstehen sollte. Für Vincent Graenicher war es keine Frage, dass auch hier naturnah gearbeitet werden und der biodynamische Weinbau auf der Domaine Einzug halten sollte. Bezüglich der Auswahl der Reben war es klar, dass ein klassischer Chasselas dabei sein sollte, ein Weisswein, wie man ihn halt aus der Region kennt und liebt. Daneben wollte man aber auch zwei Rotweine in Kleinmengen auf den Markt bringen, da Vincent Graenicher gerade mit dem Merlot hervorragende Resultate erzielen konnte. Bei der Verkostung der Weine hat sich auch klar herausgestellt, dass ein Merlot und ein Cuvée Rouge in Zukunft eine wichtige Rolle spielen würden. Nicht typisch für die Region zwar, aber mit steigender Beliebtheit bei den Weingeniessern.

Und somit steht die Geschichte!
Die Domaine de Famolens – eine neue Weinperle – wird ab Mitte Mai exklusiv bei TopCC erhältlich sein. Dabei wird auf den Sommer vorerst der Weisswein präsent sein. Der Rotwein schlummert noch im Fass und wird auf Weihnachten 2022 als Spezialität in kleinen Mengen bei TopCC verfügbar sein.

Bei einem Glas Chasselas wird auf das jüngste Kind bei TopCC angestossen, und wie könnte es anders sein: Dazu geniesst man Malakoff, die Käsespezialität aus dem Waadtland! Hier liegt man nie falsch. Santé!

TopCC Radio unterstützt Gastronomen!

Werden auch Sie Teil des Gastro-Tipp auf TopCC Radio.
Jeden Freitag stellen wir ein neues Restaurant vor.

Sie möchten auch Ihr Restaurant auf TopCC Radio bewerben?
Dann rufen Sie uns an unter 044 905 21 21 oder
schreiben Sie uns eine Mail an info@topccradio.ch.

Gastro-Tipp verpasst?
Kein Problem, Sie finden die Sendungen online auf topccradio.ch/podcasts.

Gastro-Tipp

Freitag ab 09:00 Uhr / 19:00 Uhr
Samstag ab 19:00 Uhr

topccradio.ch

TopCC Radio können Sie in allen TopCC Märkten, per App oder online empfangen.

CANTADOU
We are the Champignons.
CREMIG-INTENSIVER GENUSS

CANTADOU – GENUSS, AUF DEN SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN.
SIE SUCHEN INSPIRATION? CANTADOU.CH

Einer für alle.
Der würzigste Rahmkäse der Schweiz.

Appenzeller
SWITZERLAND
www.appenzeller.ch

VIELEN DANK!

Für 55 Jahre, in denen
Sie uns Ihre Treue
geschenkt haben.

TopCC Gewinnspiel auf Seite 41