

# NOSE TO TAIL

## 4/8

Alle bisher erschienenen Artikel dieser Serie können nachgelesen werden auf: [schweizerfleisch.ch/nosetotail](http://schweizerfleisch.ch/nosetotail)



### GÜGGELI-BALLS

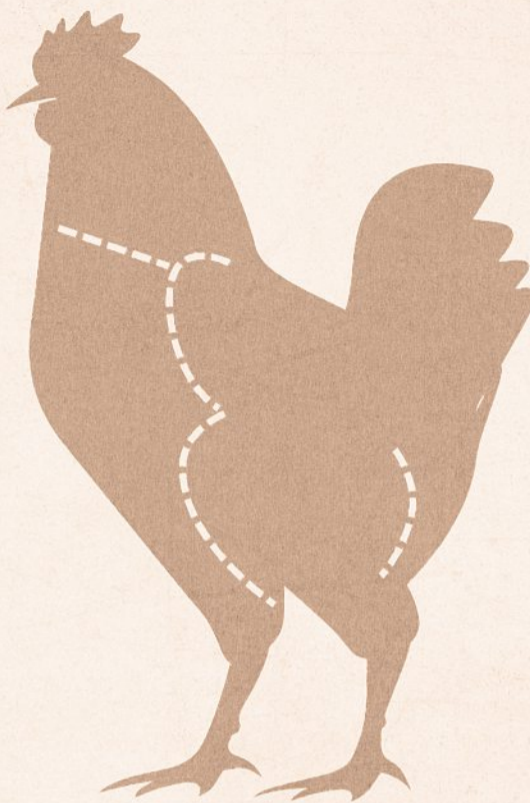
Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Fleisch von Schweizer Pouletschenkeln, ohne Knochen, Haut und Sehnen
- 100 g Lauch, Karotte und Sellerie in 3-mm-Würfeli geschnitten
- 1 St. Knoblauchzehe
- 1 St. Schalotte, gehackt
- 1 St. Semmeli, ohne Rinde, in Würfel geschnitten, in wenig Milch eingeweicht
- 1 EL Peterli, gehackt
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 St. Ei
- 1 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer und etwas Cayenne
- Oliveneröl

### ZUBEREITUNG

- 1.** Schalotte, Gemüse und gepresste Knoblauchzehe in wenig Olivenöl andünsten, auskühlen lassen.
- 2.** Pouletfleisch in Würfel schneiden und durch den Wolf drehen (mittlere Scheibe). Alle übrigen Zutaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken und zu einer gut gebundenen Masse kneten. 1 Stunde an der Kälte ruhen lassen.
- 3.** Aus der Fleischmasse nussgrosse Kugeln formen und diese im heissen Olivenöl, bei mittlerer Hitze, rundum goldbraun anbraten. Aufgespiesst als Apérohäppchen oder mit pikanter Tomatensauce zu Nudeln oder Reis servieren.

# POULET



## JETZT GÜGGELETS

Genüsslich lecken sich Jung und Alt die Finger, wenn von Pouletflügeli die Rede ist. Das war auch früher schon so. Heinrich IV, König von Frankreich und Navarra (1553–1610), wollte, dass sonntags jede Bauernfamilie ein Huhn im Topf hatte. Sein von Bürgerkriegen gebeuteltes Volk sollte mindestens einmal in der Woche genügend zu essen bekommen. Die «Marmite Henri IV», das Suppenhuhn im Topf, ist heute nur noch am Rande ein Thema. Dass Poulets fast ausschliesslich auf ihre Brüstchen reduziert werden, ist kaum zu glauben. Saftige und vielseitig verwendbare Schenkel haben bereits einen schweren Stand. Gut, dass Jungköche wie die Finalisten des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» mit Hühnerherzen oder knusprig gebratener Haut experimentieren und Geflügelleberli als Delikatesse gelten.

### Mit Guggeli zum Erfolg

Pouletfleisch – vom ganzen Hähnchen bis hin zur fein geblitzten Masse in Form von Knackerli – ist die Spezialität im «Guggeli-Sternen» von Esther und Thomas Schäublin. In ihrem Restaurant in Bözberg/AG dreht sich alles um das liebe Federvieh. Das Interieur ist mit groben Holzplanken ausgekleidet und einem Hühnerstall nachempfunden. Auf Regalen und in Nischen sitzen Attrappen von Hennen, Hähnen und Küken, die die Gäste keck anschauen.

Die Speisekarte lässt den Gaumen wässrig werden und zeigt, dass ein Poulet nicht nur aus Brust und Keule besteht. So serviert Thomas Schäublin Guggeli-Leberli auf knackigem Blattsalat, Guggeli-Filet, die auch als «sot-l'y-laisse» bekannt sind, in einem Schneckenpfännchen mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

oder Guggeli-Würstli mit Hausbrot und Senf für den kleinen Hunger zwischendurch. Es gibt Guggeli-Agnolotti, Cordon bleu, Knebel-Spiess, heissen Guggeli-Schinken sowie Knusperli und Flügeli, die nicht nur die kleinen Gäste erfreuen. «Das einzige, das noch fehlt, ist eine Guggeli-Salami», sagt Thomas Schäublin. «Doch wir sind dabei, eine solche zu entwickeln.» Mit mir meint er sich selber, Daniel Kneuss, seinen Guggeli-Lieferanten, und einen erfahrenen Salamiproduzenten aus dem Tessin.

Seit vier Jahren sind Schäublins mit Guggeli erfolgreich. Den Konzeptwechsel bereuten sie noch keine Minute. Im Gegenteil. Ihr Restaurant wurde von «Schweizer Fleisch» und «Best of Swiss Gastro 2015» ausgezeichnet. Vergangenen November eröffneten Schäublins mit der Guggeli-Waage in Windisch einen zweiten Betrieb, und mit Daniel Kneuss, ihrem Lieferanten, sind sie auch privat befreundet. «Daniel Kneuss hatte viele Ideen und er half uns bei deren Umsetzung», sagt Thomas Schäublin. In vielen Restaurants profitieren die Gäste allerdings noch wenig von einheimischem Geflügel. Laut der Stiftung Aviform zur Förderung der schweizerischen Geflügelproduktion wird in Haushalten deutlich mehr Schweizer Geflügel konsumiert. Wer als Gastronom auf die Gewohnheiten seiner Gäste eingehen will, kann sich deshalb mit Schweizer Guggeli-Fleisch profilieren. In der kreativen Küche lassen sich auch beim Poulet alle Fleischstücke von «nose to tail» zu schmackhaften Gerichten verarbeiten.

### Vom Umgang mit Pouletfleisch

Geflügelproduzenten und Fleischverarbeiter achten auf absolute Sauberkeit und Hygiene. Dennoch ist Pouletfleisch leicht verderblich und

### ÜBER DAS TIER

Pouletfleisch ist beliebt. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von 11,3 Kilo pro Jahr liegt Poulet auf Rang drei nach Schweine- und Rindfleisch. Knapp 55 Prozent stammen aus heimischer Produktion. Die wirtschaftliche Bedeutung der Geflügelzucht in unserem Land ist dementsprechend gross und die Nachfrage nach Schweizer Poulets das ganze Jahr über gleichbleibend hoch. 91,2 Prozent der Tiere werden in besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS) mit gentechnisch unverändertem Mais und Getreide gemästet. 7,4 Prozent der Tiere haben regelmässig Auslauf im Freien. Rassen spielen keine Rolle. In den Statistiken wird von Legehennen (Eier), Zuchthennen (Nachwuchs) und Mastpoulets (Fleisch) gesprochen. Meist sind dies international gekreuzte Hybriden. Das Schweizer Huhn und die beiden Appenzeller Bart- und Spitzhaubenhühner gelten als gefährdete Rassen.

### DER METZGER

Daniel Kneuss und sein Bruder Thomas führen die von ihrem Grossvater 1960 gegründete Ernst Kneuss Geflügel AG in dritter Generation. Vom Eierausbrüten bis zur Lieferung pfannenfertiger Produkte überwacht Kneuss sämtliche Prozesse. Rund 70 Landwirte produzieren ihre Guggeli exklusiv für Kneuss. Alle Stallungen entsprechen den BTS-Normen für eine besonders tierfreundliche Stallhaltung. Verarbeitet wird das Fleisch bei vier bis sechs Grad und die Kühlkette wird bis zum Kunden garantiert. Die Produktpalette ist enorm breit und reicht von frischen Guggeli bis hin zu Fertiggerichten. Die Deklaration auf dem Etikett gibt Auskunft darüber, woher das Produkt genau stammt. Auf der Webseite sind die Nährwerte sämtlicher Kneuss-Produkte gelistet.

[www.kneuss.com](http://www.kneuss.com)

kann mit Salmonellen kontaminiert sein. Aus diesem Grund gilt es, wie im Umgang mit Lebensmitteln allgemein, die folgenden Hygiene- und Zubereitungstipps einzuhalten: Zwischen den Arbeitsgängen die Hände immer gründlich mit Warmwasser und Seife reinigen. Zum Trocknen am besten ein Wegwerfpapiertuch verwenden. Frisches Geflügelfleisch immer im Kühlschrank aufbewahren. Wird tiefgekühltes Geflügel aufgetaut, dann in einer Schüssel im Kühlschrank und die Auftauffähigkeit weggiesen. Rohes Pouletfleisch auf einem separaten Schneidebrett oder Teller verarbeiten und getrennt von zubereiteten Speisen aufbewahren. Arbeitsgeräte immer gründlich mit heissem Wasser und Seife reinigen. Guggeli-Fleisch sowie sämtliche Geflügelprodukte immer vollständig durchgaren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Gabriel Tinguely

Ihre Erfahrungen mit der Verwertung vom ganzen Tier und spezielle Rezepte für ungewöhnliche Fleischstücke interessieren uns. Bitte senden Sie diese in wenigen Worten per E-Mail an [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch). Die spannendsten Beiträge werden im letzten Teil der Serie publiziert.



**ESTHER & THOMAS SCHÄUBLIN** verwandelten ihr Restaurant in einen Hühnerstall und servieren darin kreative Guggeli-Gerichte.