

der besten Metzgereien des Tessins, die unsere Produkte weit über die Kantons Grenzen hinaus bekannt gemacht hat.»

Die Schweizer Genusswoche wird organisiert von der «Fondation pour la Promotion du Goût» (www.gout.ch). Die Hauptthemen von Lugano – Città del Gusto sind: Ethik am Tisch, Tradition und Herkunft sowie Esskultur.

Programm: www.luganocittadelgusto.ch (GB)

GRUNDBILDUNG

Gedruckte Version Lehrmittel «Rechnen im Fleischfach»

Wie schon im letzten Jahr angekündigt kann der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF nun die definitive in Buchform erschienene Version seines neuen Lehrmittels für das Fachrechnen präsentieren. Das Werk ist inhaltlich gleich wie die Ordner, die 2017 verkauft wurden; es war aber möglich, noch vereinzelte Fehler zu korrigieren.

Das Lehrmittel wird durch eine digitale Version in der beook-Plattform abgerundet. Das Fachrechenbuch wurde 2017 im Hinblick auf die Umsetzung des revidierten Berufsbildes in Zusammenarbeit mit der MT Metzger-Treuhand AG überarbeitet. Die Entwürfe wurden vom Vorstand der Fachlehrerschaft und durch einzelne weitere Berufsfachschullehrer konsolidiert. Das Lehrmittel kann beim SFF unter folgendem Link bezogen werden: www.sff.ch/de/bildung/lehrmittel.php

(Text: Philipp Sax, SFF)

TIPP

Jetzt anmelden zur Berufsprüfung für Betriebsleiterin/Betriebsleiter Fleischwirtschaft 2019

Im Frühling 2019 findet die Berufsprüfung für Betriebsleiterin/Betriebsleiter Fleischwirtschaft statt: Die Prüfungen starten im Februar 2019. Die schriftliche Prüfung (ca. 4 Stunden) erfolgt im Zeitraum Ende März/Anfang April. Die praktische Prüfung von 1½ Tagen erfolgt in den Monaten Februar bis April. Anmeldeformulare können jetzt unter folgender Adresse bezogen werden: Schweizer Fleisch-Fachverband, Herr Philipp Sax, Sihlquai 255, Postfach 1977, 8031 Zürich, Tel. 044 250 70 67, p.sax@sff.ch.

Die ausgefüllten Anmeldebogen müssen zusammen mit den erforderlichen Beilagen bis 2. November 2018 an dieselbe Adresse gesandt werden. Die Prüfungsgebühr beträgt CHF 2000.–.

REZEPTTIPP

Ochsenschwanzpastete

Salziger Mürbteig

Zutaten Füllung:

- 1 Ochsenschwanz, in Scheiben geschnitten
- je 100 g Sellerie und Rüebli, in kleine Würfeli geschnitten
- 150 g Zwiebeln, in kleine Würfeli geschnitten
- 40 g Tomatenmark
- 2 EL Öl zum Anbraten
- gespicktes Lorbeerblatt mit Nelke
- 1 Zweig Thymian
- 1 l Kalbsfond oder Bouillon
- 10 Terrinenförmli (Durchmesser ca. 8 cm)

Zubereitung Füllung: Ochsenschwanzstücke im Ofen gut anrösten. Gemüse dazugeben und mitrösten. Überschüssiges Fett abgiessen. Tomatenmark beugeben und braun rösten. Mit Rotwein ablöschen und gut einkochen. Mit Fond auffüllen und etwa 2 Stunden schmoren, bis das Ochsenfleisch weich ist. Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Alles zusammen gut dicklich einkochen und auf den mit Teig ausgelegtem Förmliboden geben. Teigdeckel darüberlegen, leicht andrücken und mit Eigelb bepinseln. Für ca. 12–15 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen. (Rezept von Roland Haldi vom «Ochsen» in Littau)

Dieses und weitere Rezepte sind im neusten Buch «Geschichten und Gekochtes» von Herbert Huber, früher Spitzenkoch in Stans und heutige Kolumnist. Es ist ein Buch für Menschen vom Fach und solche, die ein bisschen etwas von Lust und Frust des Gastgewerbes verstehen. Es ist aber auch ein Buch für Menschen, die genussfreudig und mit etwas augenzwinkerndem Humor gepfeffert auf und über den Tellerrand schauen wollen.

«Geschichten und Gekochtes», 232 Seiten, 68 Abbildungen, ISBN 978-3-85932-911-9, CHF 39.–, Werd Verlag, www.werdverlag.ch



Ochsenschwanzpastete.

EVENTTIPP

SwissSkills 2018

Zum zweiten Mal nach 2014 finden zwischen 12. und 16. September 2018 in Bern zentrale Schweizer Berufsmeisterschaften statt, die SwissSkills 2018. Das Spezielle an diesem Grossevent: Meisterschaften der verschiedensten Schweizer Lehrberufe finden zentral zur gleichen Zeit am gleichen Ort statt. Die meisten der 60 an den SwissSkills 2018 beteiligten Berufsverbände führen regelmässig, in der Regel jährlich, SwissSkills-Meisterschaften durch. Allerdings wurden diese bis anhin und mit Ausnahme des Jahres 2014 dezentral veranstaltet. Von der Fleischbranche beteiligen sich die Fleischfachleute mit mehreren Wettkämpfen wie Ausbeinen und Fleischplattenlegen unter der Federführung des SFF: www.swiss-skills.ch und www.abzspiez.ch/bildung/projekte-bildung und www.carnasuisse.ch > Verband > Anlässe

TAGUNGSTIPP

Gastro-Tagung «Essen mit Herz» 28.9.2018

Die 3,4 Millionen Schweizer Haushalte geben jährlich rund 43 Milliarden Franken für Essen und nicht alkoholische Getränke aus; ein Drittel davon in Gaststätten. Die Erzeugung von Lebensmitteln und deren Qualität ist für viele Menschen von grossem Interesse. Nachdem zumindest in den entwickelten Staaten erstmal seit hunderttausenden von Jahren die Versorgung mit ausreichender Nahrung zu einer Selbstverständlichkeit geworden ist, wir in Europa diesbezüglich gar in einer Luxus- und Überflussgesellschaft leben, rücken für Konsumenten zunehmend qualitative Aspekte in den Vordergrund. Der Spruch «Man ist, was man isst» ist heute aktueller denn je. Was und wie(viel) wir essen, beeinflusst unser Wohlbefinden, unsere Gesundheit und hat Auswirkungen auf Umwelt, Tiere, Wasser, Böden und Luft. Die zweite Fachtagung «Essen mit Herz» des Schweizer Tierschutzes STS geht diesen Zusammenhängen nach und zwar mit vier Schwerpunktthemen: Einblicke in die Lebensmittelerzeugung, Vegan und vegetarisch, Neues aus der Gastronomie, Produkte aus tierfreundlicher Haltung. Dabei lassen uns neun namhafte Referent/-innen an ihrem Wissens- und Erfahrungsschatz teilhaben und stellen sich in der Diskussion Fragen und Anliegen. 10.00 im Kongresszentrum Hotel Arte, Olten. Veranstalter: Schweizer Tierschutz STS. Details und Anmeldung: www.tierschutz.com