

Trend

MONTREAL EN LUMIERE... HÖHEPUNKT GASTRONOMIE!

Ein einzigartiges Ereignis der Haute-Cuisine findet seit 2000
jedes Jahr im Februar in Montreal (Kanada) statt.

Text Michael Hostmann

In dieser Stadt wohnen 1,6 Millionen Einwohner. Schon über 500 Spitzenköche und Winzer aus allen fünf Kontinenten der Welt haben an diesem 15-tägigen Festival in Montreal teilgenommen.

2015 waren u.a. die Schweizer Spitzenköche gefragt. Die gastronomische Schweiz hatte gemäss Beat Kaser, Schweizer Generalkonsul in Kanada, einen glanzvollen Auftritt in der franko-kanadischen Metropole. 16 Schweizer Spitzenköche präsentierten jeweils an zwei Tagen in verschiedenen Restaurants ihre Gourmet-Menüs. Zudem zeigten fünf Weinproduzenten die Vielfalt der Schweizer Weine. Die Fluggesellschaft Swiss unterstützt das Festival, besonders die Schweizer Köche und Weinproduzenten.

Von drei Spitzenköchen, Stefan Meier, Marco Heinzer und Nenad Mlinarevic, die in Montreal gekocht haben, findet der Leser weitere Informationen auf den nächsten Seiten.

Das Montreal en Lumière bietet den Zuschauern viele Veranstaltungen: Musik, Zirkuskunst, Gesang, Theater, Tanz und vieles mehr.

Im Laufe von 15 Tagen kamen in diesem Jahr nicht weniger als 1,3 Millionen Besucher zu den Veranstaltungen!

Siehe auch:
www.montrealenlumiere.com

Die Gastronomie in Montreal hat durch diese 500 Spitzenköche und Winzer stark an Niveau gewonnen. Jedes Jahr lernen die Mitarbeiter in der Gastronomie in Montreal neue Küchen- und Getränketrends kennen.

DIE SCHWEIZER GASTKÖCHE AM MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Name	Restaurant	Ort
Stefan Meier	Rathauskeller	6301 Zug
Marco Heinzer	Landgasthof Seeblick	8841 Gross
Nenad Mlinarevic	Park Hotel Vitznau	6354 Vitznau
Reto Lampart	Lampart's	4614 Hägendorf
Pierre-André Ayer	Le Pérolles	1700 Fribourg
Andrea Bertarini	Conca Bella	6833 Vacallo
Edgard Bovier	Lausanne Palace & Spa	1002 Lausanne
Lionel Chabroux	Le Relais Miégeois	3972 Miège
Raoul Colliard	Us Pacots	1700 Fribourg
Décoltard Stéphane	Le Pont de Brent	1817 Brent
Jean-Michel Evequoz	Hotelfachschule Les Roches	1815 Clarens
Damien Germanier	Damien Germanier Restaurant	1950 Sion
Bernard Livron	Café de Certoux	1258 Perly-Certoux
Marylène Nozahic	La Table de Mary	1400 Yverdon-les-Bains
Marc Strebelle	Maison du Village	2024 Sauges
Pierrick Suter	Hotel de la Gare	1522 Lucens

STEFAN MEIER – RESTAURANT RATHAUSKELLER IN ZUG

Seine Lehr- und Wanderjahre führten Stefan Meier in die Palace-Hotels von Lausanne, Vevey, Genf, Zermatt und St. Moritz. Dann arbeitete er acht Jahre mit Louis Pelletier zusammen und 1983 begann seine eigentliche Karriere als Spitzenkoch und Koch aus Leidenschaft, mit der Übernahme des Rathauskellers in Zug zusammen mit Hubert Erni. Ab 2007 leitet Stefan Meier alleine den Rathauskeller. 2011 startete er die berufliche Partnerschaft mit Kuno Trevisan.

Der Rathauskeller

Das Bistro im Erdgeschoss (60 Sitzplätze), die Zunftstube (30 Sitzplätze) im ersten Stock, Terrassenplätze im Sommer (60 Sitzplätze) und ein zweites Restaurant auf dem Zugerberg. Daneben wird auch Catering auf Bestellung durchgeführt.

Stefan Meiers Küche

Leichte Haute Cuisine und auserlesene Weine bietet der Rathauskeller an. Die drei Speisekarten Klassiker, Bistro, Zunftstube können im Internet nachgelesen werden. Aber etwas ganz Wichtiges bietet Stefan Meier an: Zu Hause kochen wie die Profis! Wie das geht? Jeder erhält einen persönlichen Zugang zu den Rezepten im Internet kostenlos und unverbindlich sofort nach der Anforderung per Mail zugestellt. Mehr dazu unter www.rathauskeller.ch.

Seine selbst entwickelten Rezepte haben Gusto und Flair, sie sind schlicht und köst-

lich zugleich. Ihm gelingt es, anspruchsvolle Kompositionen und traditionelle Rezepte der modernen und neuzeitlichen Küche anzupassen. Die jahrelange Zusammenarbeit mit V-Zug beweist, dass er für die rationelle Zukunft in der Küche arbeitet. Er hat auch Kochbücher geschrieben: «Natürlich Steamen» und «Kochen mit einer Prise Dampf». Zusätzlich gibt er auch Kurse über die neusten Küchentrends.

Montreal en Lumière

Stefan Meier hat einen Combi-Steamer von der V-Zug für

seine Speisenproduktion mit nach Montreal genommen, um dort die Produktion zu verbessern. Hier werden drei Funktionen in einem ganz neuen Gerät der V-Zug getestet und er entwickelt Rezepte dazu. Dieser Combi-Steamer MSLQ von V-Zug vereint konventionelle Hitze und Dampf mit der unschlagbaren Geschwindigkeit der Mikrowelle. PowerPlus heisst diese Funktion. Das Produkt hat auch ein intelligentes Touch-Display. Es ist komplett per einfache



Berührung bedienbar. Ein vollfarbiges Grafikdisplay zeigt die eingestellten Funktionen auf einen Blick. In Montreal hat Stefan Meier im «Alexandre et Fils» natürlich mit einem Steamer erfolgreich gekocht. Es gab u.a. Hafechabis, Saucissons mit Limone und Muotathaler Fänz. ▶

STEFAN MEIER

- Ehrenpräsident bei den «Jeunes Restaurateurs d'Europe» Sektion Schweiz
- Mitglied bei «World Gourmet Club», Schweizer Gilde etablierter Gastronomen, Ambassador «Pacojet», Mitglied «Les Grand Tables de Suisse» und «Club Prosper Montagné»
- Botschafter bei Kikoman
- 7,5 Punkte beim «Guide bleu»
- 17 Punkte bei GaultMillau
- Guide Michelin (Big Gourmand)



Rathauskeller
6300 Zug
www.rathauskeller.ch





MARCO HEINZER – LANDGASTHOF SEEBLICK – GROSS-EINSIEDELN

Marco Heinzer hat Koch im Hotel Waldheim in Risch (ZG) gelernt und sich in verschiedenen Betrieben fortgebildet, beispielsweise im Restaurant Eichmühle Wädenswil, Restaurant Rosenberg Zug, Hotel Kulm St. Moritz, Hotel Schiff in Murten, Hotel Christina und Hotel Nicoletta Zermatt, und seit 1996 Landgasthof Seeblick Gross, den er 1999 in Eigenregie übernommen hat.

Der Seeblick

Der Landgasthof Seeblick ist eines der ältesten Häuser im

Kanton Schwyz. Das Haus besteht seit 1469 und wurde von den Vorfahren von Marco Heinzer immer sehr sorgfältig behandelt. Im Jahr 2009 wurden die Gaststube und der Speisesaal komplett renoviert.

Marco Heinzer führt zusammen mit seiner Frau Claudia Heinzer und dem Seeblick-Team das historische Gourmet-Restaurant. Es umfasst: Speisesaal (54 Plätze), Gaststube (24) und das Seppl-Stübli (24). Zudem gibt es eine schöne Gartenterrasse.

Das hervorragende Fischangebot

Im Speisenangebot liegt ein Schwerpunkt auf den Fischgerichten, wie zum Beispiel Sattler Forellen, Hecht, Egli und Zander aus dem Sihlsee. Das ausgezeichnete Fischmenü besteht aus:

- Rüeblisuppe parfümiert mit Ingwer
- Sihlsee-Hecht-Terrine

- Cannelloni mit gebratenen Rotbarschfilets und Jakobsmuscheln an Safransauce
- Halbgefrorenes von Tessiner-Kaki mit Früchten garniert
- Ferner gibt es neben Fleisch und Vegi-Gerichten auch «Regionales, Urchigs und Guäts».

Marco Heinzer vom Landgasthof Seeblick ist u.a. Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und ist im «Gourmet-Guide» aufgeführt. Er ist auch Vizepräsident vom Wirtverband des Kantons Schwyz.

MONTREAL EN LUMIERE

In Montreal hat Marco Heinzer folgendes Spitzenmenü gekocht:

- Amuse: Capuns – Spécialité de grison: (Bettes farcies avec une pâte et de viande séchée)
- Salade froide/chaude: Petit bouquet de salade avec tarte de fromage
- Poisson: Filets de perche frit «Morat»
- Plat Principal: Emincé de veau «zürichoise» avec Rösti
- Le Dessert: Mousse au chocolat «Suisse»



Der Landgasthof Seeblick ist mit Marco und Claudia Heinzer ein Gourmet-Restaurant, das aber nicht nur in der Region Einsiedeln einmalig ist.

Landgasthof Seeblick
8841 Gross (SZ)
www.landgasthof-seeblick.ch

Fotos: ???



NENAD MLINAREVIC – RESTAURANT FOCUS – PARKHOTEL VITZNAU

Er ist erst 35 Jahre alt und hat schon bei den weltbesten Köchen gearbeitet, die alle Michelin Sterne oder GM Punkte haben, so Hotel Widder Zürich, Restaurant Wirtschaft zur Höhe Zollikon, Restaurant Wein und Dein Zürich, Restaurant Wirtschaft zum Wiesengrund Zürich, Restaurant Jöhri's Talvo St.Moritz, Hotel Schloss Schauenstein Fürstenau, Hotel Dolder Grand Zürich, Restaurant Mesa Zürich, Restaurant Haute Zürich und Restaurant Neue Blumenau Lämmerswil SG. Zudem machte er noch verschiedene Praktika in Deutschland, Dänemark und Norwegen. Er kam viel in der Welt herum und lernte viel.

Restaurant Focus

Im 2011 wurde er als Head Chef für das Restaurant Focus im Parkhotel Vitznau engagiert, das er mit Erfolg leitet. Im Focus gibt es 35 Sitzplätze im Fine Dining Restaurant, zwei

bis sechs Sitzplätze am Chef's Table in der Küche und 35 Sitzplätze auf der Terrasse. Ganz speziell im Parkhotel Vitznau ist der Weinkeller. In den sechs Weinkellern lagern 32000 Flaschen in 4000 Positionen und mit einem Einkaufswert von 26 Millionen Franken. Die Weine (7,5 dl) gibt es im Restaurant Focus ab 51 Franken. Der teuerste Wein kostet 239000 Franken. Es handelt sich um den ältesten eingelagerten Wein aus dem Jahr 1811, der in einer Goldschatulle des Château d'Yquem Kellers ruht.

Die Weinliebhaber trinken aber generell gerne sehr teure Weine im Focus beim Acht-Gänge-Menü.

Die Erfahrung zahlt sich aus

Nenad Mlinarevic tischt Speise-Kreationen auf, die man so noch nie gegessen hat. Frisch. Pur. Natürlich. Mit seiner sinnlichen Ehrlichkeit gegenüber jedem Detail. Die Aromen

wirken besonders intensiv. Die Wahl der Produkte ist dabei besonders wichtig. Er nimmt sich Zeit, um Lebensmittel von bester Qualität zu finden. Fleisch und Fisch, Gemüse und Milchprodukte, besorgt es sich, wenn möglich, aus der Region rund um den Vierwaldstättersee. Der Meisterkoch verfeinert seine Gerichte mit Essenzen und Eingemachtem. In seiner Vorratskammer stehen deshalb bunte Einmachgläser, gefüllt mit Weinessig, mit Kürbis in Holunderblütensirup oder mit Zitronen, eingelegt in Zucker und Salz.

Head Chef Nenad Mlinarevic war 2011 die grosse Gault Millau Entdeckung, im gleichen Jahr der «Best of Swiss Gastro»-Gewinner in der Kategorie Gourmet. Er hat heute zwei Sterne bei Michelin und 17 Punkte von Gault Millau. Zudem wurde das Parkhotel Vitznau ausgezeichnet mit Gault Millaus «Hotel des Jahres» 2014.

MONTREAL EN LUMIERE



Ein Beispiel von Nenad Mlinarevic's Menüs:

- Gambas: Kräuter-Sellerie
- Lachsforelle: Maluns-Dill-Meerrettich
- Calamaretti: Algen-Kohlrabe-Finderlimes
- Zander: Rinden-Schalotten-Mark
- Stubenküken: Lauch-Sonnenblumenkern
- Rind: Weisskohl-Miso-Zwiebel
- Käse: Selection von Rolf Beeler
- Apfel: Malz/Milch

Restaurant Focus / Parkhotel Vitznau
6354 Vitznau
www.parkhotel-vitznau.ch

Fotos: ???