

Bülach/Rafz/Zürich Geniesser treffen an der Gourmesse auf Unterländer Köstlichkeiten

Popcorn trifft auf warmes Eis

Heute Freitag beginnt im Zürcher Kongresshaus die Gourmesse 2007. An der 13. Auflage dieses Anlasses sind auch die Unterländer Gastronomen vertreten – mit Flüssigstickstoff und Popcorn.

Ives Moser

«High Mountain Midnight», «Savanna Gold», «Wisconsin White Birch» oder «Starshell Red». Das alles sind Bezeichnungen für Maiskornsorten. Und diese Sorten wiederum werden für die Herstellung von Popcorn verwendet. «Jeder kennt Popcorn, viele wissen aber nicht, dass es auch hier – quasi – einen Gourmet-Bereich gibt», sagt Ronald Pfister. Der Wahl-Bülacher betreibt eine Internet-Seite mit einem Webshop unter www.popcornlovers.ch. «Als Alternative dazu suche ich weitere Wiederverkäufer, damit Kunden eine alternative zum Webshop haben», so Pfister. Das Angebot der Internet-Seite dreht sich rund um das bekannte Korn mit dem Pop-Effekt.

Wählen kann der Kunde zwischen zwölf verschiedenen Sorten von Maiskörnern und neun verschiedenen Gewürzen. Geschenckpackungen und Popcornmaschinen für den Hausgebrauch können gekauft werden – grössere Maschinen für Anlässe sind mietbar. Demnächst werden auch wieder die acht verschiedenen Sorten Karamell-Popcorn erhältlich sein. Und auch ein Schokoladen-Popcorn mit einem Schokoladenanteil von über 50 Prozent, «fast ein Popcorn-Praliné», so Pfister.

Noch vor Weihnachten soll das erste, von Pfister selbst entwickelte, Gourmet-Mikrowellen-Popcorn auf den Markt kommen. «Neben der ausgesuchten Qualität und der Tatsache, dass ganz auf Transfette verzichtet wird, ist die neue Portionen-Grösse mit 50 Gramm eine Besonderheit», so Pfister. Es sei wichtig, dass auch kleinere Portionen frisches Popcorn auf einfachste Weise genossen werden können.

Gentech-frei

«Priorität haben die Qualität unserer Produkte und die Dienstleistung», so der 41-Jährige. Dabei ist er sich bewusst, dass dies seine Maiskörner teurer macht als die Produkte aus dem Grosshandel. Da diese in der Schweiz nicht angebaut würden und die qualitativ besten aus Amerika kommen, bezieht Pfister den Rohstoff von ausgesuchten Produzenten aus den USA. Neben den hohen Zöllen spiegeln sich auch die Ernte-Erfolge und der global steigende Bedarf in den



Ronald Pfister zeigt an der Gourmesse in Zürich die Gourmet-Seite des Popcorns. (im)

Preisen wider. Bei den handelsüblichen Maiskörnern, welche auf Menge und nicht Qualität ausgerichtet sind, können auf einer Hektare bis zu sechs Tonnen geerntet werden. Bei diesen speziellen Sorten sind es nur noch zwischen 1,2 und 1,5 Tonnen.

«Alle Maissorten, die bei Popcornlovers erhältlich sind, sind 100 Prozent Gentech-frei», erklärt Pfister. Ab 2008 werde es sogar ein Bio-Popcorn im Sortiment geben. Bei den aktuell im Sortiment geführten Körnern stelle man Unterschiede zum bekannten Popcorn fest. «Je nach Sorte bemerkt man beispielsweise in der Konsistenz des Popcorns Unterschiede», sagt Pfister. Die Palette reiche von buttrig zart bis fast ein wenig knusprig. Ein Merkmal ist auch, dass es

je nach Sorte weniger bis gar keine Schalenteile im Gourmet-Popcorn hat, erklärt Pfister.

Mit Kälte kochen

Ebenfalls an der Zürcher Gastronomiemesse vertreten, ist die Firma Prorest Gastronomietechnik aus Rafz. Sie ist auf das Einrichten von Industrieküchen spezialisiert, betreibt aber auch eine Kochakademie. Unter anderem werden dort Kurse im Bereich «Molekular-Küche» angeboten. «Diese Art des Kochens ist für alle Sinne gedacht», erklärt René Widmer, erfahrener Koch und Chef des Unterländer Unternehmens.

Die Molekularküche ist in der Tat speziell. Beispielsweise wird warmes Speiseeis serviert. Wie das geht, erklärt Widmer selbst: «Das Eis wird mit Geliermittel angerichtet und dann im Backofen erhitzt.» Ein Karotten-Lollipop gehört ebenfalls zum möglichen Produkt aus der Molekularküche. «Der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt», so Widmer.

Neben dieser Art des Kochens wird Prorest an der Gourmesse ein weiteres Gebiet der Kochkunst vorstellen. Kochen mit Flüssigstickstoff. Anstatt mit Hitze wird dabei mit Kälte gearbeitet. «Mit –196 Grad wird beispielsweise frittiert», erklärt Widmer. Das Resultat ist dann dementsprechend nicht warm, sondern kalt. Einen ersten Eindruck vom molekularen Kochen erhalten interessierte Gäste bereits heute Abend von 18.15 bis 19 Uhr im Kammermusiksaal.

Regionale Vertreter an der Gourmesse

An der Gourmesse 2007 im Zürcher Kongresshaus sind vier Firmen aus Bülach und Rafz vertreten. Neben popcornlovers.ch und der Prorest Gastronomietechnik AG sind auch die Cecchetto Import AG und Michis Whisky Welt dort vertreten. (NBT)



René Widmer beim Abrühren einer molekularen Champagnercrème mit flüssigem Stickstoff. (zvg)



Auf www.popcornlovers.ch gibt es die verschiedensten Maiskornsorten zu kaufen. (im)

Nachgefragt

«Eine spezielle Atmosphäre»



Stephan Schramm.

Stefan Schramm ist Messedirektor der Gourmesse 2007, die heute im Zürcher Kongresshaus beginnt. Er ist ausserdem Geschäftsführer und Verlagsleiter der Edition Salz & Pfeffer AG.

Stefan Schramm, was erwartet den Besucher der Gourmesse 2007?

Man taucht in diesen vier Tagen in die Welt des Genusses ein. Das Angebot reicht von Winzer-Champagner über Feigensenf, Ahornhonig, Kürbiskernöle, Rohmilchkäse bis hin zu Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten. An der Gourmesse gastieren viele kleine Betriebe, die ihre Ware zu Hause in Manufaktur herstellen.

Was ist das Spezielle an der Gourmesse?

Es gibt viele aussergewöhnliche Produkte. Das Aussergewöhnlichste ist aber die Atmosphäre dieser Messe. Es treffen sich Geniesser. Und genau deswegen kommen diese Menschen auch untereinander ins Gespräch, obwohl sie sich zuvor nicht kannten. Ebenfalls speziell ist, dass man die Hersteller von verschiedensten Produkten kennen lernen kann. Das Kongresshaus trägt zudem seinen Anteil zu dieser Atmosphäre bei.

Woher kommen die Aussteller?

Der grösste Teil kommt aus der Schweiz. Die verschiedensten Kantone sind vertreten. Aber auch ausländische Gäste stellen aus. Etwa aus Frankreich, Deutschland und Österreich.

Seit wann gibt es die Gourmesse?

Dieses Jahr findet die 13. Auflage statt. Die Idee zu diesem Event stammt von Daniel Egli, dem 2001 verstorbenen Gründer des Verlages Salz & Pfeffer.

Mit wie vielen Besuchern rechnen Sie?

Nachdem wir in den vergangenen Jahren bereits zahlreiche Besucher an der Messe begrüßen durften, gehen wir dieses Jahr von rund 16 000 Besuchern aus. (im)

Heute – vor 100 Jahren
war in unserer Zeitung zu lesen:

China erweitert seine Wehrkräfte

China. Der chinesische Koloss fängt an, sich zu bewegen und allerlei wichtigen Fortschritten die Tore zu öffnen. So sollen die Unterscheidungen zwischen Chinesen und Mandchus ausgewischt und ein modernes Ministerium eingerichtet werden. In der Reorganisation des chinesischen Heerwesens ist man bereits so weit gekommen, dass China zu Ende dieses Jahres über 10 Divisionen von je 12 000 Mann wohlausgerüsteter europäisch eingetübter Truppen verfügen wird. Im Jahre 1912 gedenkt China 250 000 Mann solcher Wehrkräfte, im Jahre 1915 deren 300 000 zu besitzen. 35 Militärschulen bestehen zurzeit in den verschiedenen Teilen des Reichs mit mehr als 6000 Offiziersaspiranten. Ebenso besuchten viele die Militärschulen in Japan. An der Neugestaltung und Mehrung der chinesischen Kriegsflotte wird in grösstem Masstabe gearbeitet.