Frühling 3/2002 Fr. 7.50 www.salz-pfeffer.ch

# Salz & Technik

Das Gastromagazin für Gastroprofis

## Swiss Prim, Gourmet und BBQ:

# Smoker von Traitafina

- Grill&Feuer: **Spass am Brutzeln**
- Was meint der Boss? **Ein Coffee mit Aroma-Maurer**
- Gastrokonzepte: **Die Expo als Testlabor**

# Swiss Prim, Gourmet und BBQ

**Das Corpus delicti steht auf einem schattigen Vorplatz. Die morgendliche Kälte des Frühlings drängt die Leute der Traitafina nahe an das lodernde Feuer im Gourmet Smoker. Die ersten Stellen des rostfreien Stahls fangen an, sich durch das Feuer leicht bläulich zu färben.**

*von Romeo Brodmann (Text) und Marcel Studer (Fotos)*

Alle starren murmelnd ins Feuer, die Hände tief in den Hosensäcken vergraben. Der Fotograf taucht auf und vorbei ist es mit der Ruhe. «Auf diesem gepflasterten Platz im Schatten soll ich den Grill fotografieren, seid ihr verrückt? Dort draussen, mitten in der Wiese will ich den.» Markus Bissig, der den Smoker gebaut hat, zückt das Handy, telefoniert der Bäuerin, ob wir den Landschaden anrichten dürfen.

Wir dürfen. Er holt den weissen Traitafina-Passat-Kombi, hängt den Smoker an und zieht ihn mitten auf die Kuhweide. Der rostfreie Stahl glänzt und blitzt in der Sonne. «Seht ihr», jubelt Reto Gnos von der Traitafina, «das ist die Idee des Smokers. Funktionell und einfach zu handhaben».

Hinter der Einfachheit des Smokers steht der um so komplexere Gedanke, die Tiere bis auf den letzten Knochen zu verkaufen. «Das Grundthema sei die Verwertung der Tiere. Man muss nur die Karten der Restaurants anschauen, um zu merken, dass sich noch überhaupt nichts geändert hat. Verkauft werden vorwiegend Edelstücke wie Entercôte und Nierstücke, Filets, Koteletten und so weiter. Fleisch vom Vorderviertel wie Federstück, Siedfleisch, Hals und dergleichen sind auf helvetischen Angebotskarten kaum zu finden.» Schon eine Rindshuft sei heute schwer zu verkaufen.

Swiss Prim Gourmet wird unter strengen Auflagen der SVAM (Schweizerischer Verein für Ammen- und Mutterkuhhaltung) für Haltung und Fütterung produziert. Weil Traitafina als einziger Anbieter fast vollständig auf Swiss Prim umgestellt hat, sind sie auch darauf angewiesen, in Bezug auf den Verkauf der einzelnen Fleischstücke eine ausgeglichene Bilanz zu erzielen.

Anlässlich der Cowboy-Yippee-ayee-Show Beef 99 und 01 ist die Traitafina näher mit

BBQ (Barbecue) in Kontakt gekommen. BBQ ist eine Möglichkeit, Vorderviertel von Rind, Schwein, Lamm und Kalb besser zu verkaufen. Grund genug, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Doch mit den gängigen Grill- und BBQ-Monstern – schwarz, träge, über 600 Kilogramm schwer und auf Gussrädern – konnten die Leute der Traitafina nichts anfangen.

Ein eigener Smoker musste her. Nur schon die Konzeptstudie des Grills mit 3D-Plan hat einiges gekostet, dabei wusste man noch nicht einmal, ob man den Grill überhaupt bauen würde oder nicht. Doch wie heisst es so schön? No risk, no fun. Mit Markus Bissig war der richtige Mann am Werk.

Bissigs BBQ-Smoker sah auf dem Papier so gut aus, dass man nicht lange fackelte und drei der Swiss Prim Gourmet Smokers bauen liess. Das Konzept gehört mit allem Drum und Dran der Traitafina. Die Idee des Konzeptes ist es, den Traitafina-Kunden einen Mehrwert zu bringen. «Unsere Kunden sollen den Smoker für ihre Events benutzen können», sagt Reto Gnos, «und natürlich darf auf dem Smoker niemals anderes Fleisch als Swiss Prim liegen.» Das war absehbar.

Es ist das erste Mal, dass dieser Smoker brennt. Ueli Bernold hat das erste Feuer angezündet und ist begeistert: «Braucht ein extrem kleines Feuer, er zieht gut und die Temperaturen lassen sich in den einzelnen Kammern gut regulieren und vor allem konstant halten.» Ueli Bernold weiss, wovon er redet. Erstens ist er Metzger, er ist Geschäftsführer der Metzgerei im Globus-Glattcenter und zweitens ist er leidenschaftlicher BBQ-Grillör und Meister seines Fachs. Er weiss, warum er mit Swiss-Prim-Fleisch der Traitafina arbeitet.

«Ich lasse mich nicht auf das Tiefpreisdenken ein, das ist nicht mein Ding. Nach meiner Er-

## Der Swiss Prim Gourmet Smoker

Aufgebaut in drei Teilen: 1. Die Feuerkammer, wo man auch direkt über der Glut grillieren kann. 2. Die Garkammer im Heissluftstrom mit 120 bis 160 Grad. 3. Die letzte Kammer mit einer Temperatur von 70 bis 90 Grad, in der man auf der Basis von Niedertemperatur das Fleisch halten und ziehen lassen kann, ohne dass es in der Qualität abnimmt, im Gegenteil, das Fleisch bleibt saftig und behält die gewählte Garstufe. Die Temperatur ist mittels Luftklappen steuerbar.

Der Smoker ist als Anhänger konzipiert (vom Strassenverkehrsamt zugelassen) und mit seinem Gesamtgewicht von nur 430 Kilogram passt er an jede gängige Anhängerkupplung jedes PWs und lässt sich auch von Hand einfach bewegen. Die allgemeine Arbeitshöhe ist nach der Küchenbaunorm auf 90 Zentimeter eingerichtet.

Er ist vollständig aus rostfreiem Stahl gebaut und gastronormtauglich für 1/2-und 1/1-GN-Schalen. Alle Teile sind herausnehmbar und passen in jede gängige Spülmaschine. Hygiene und einfache Reinigung sind garantiert. Dazu gibt es auch eine Kiste mit allem Grillzubehör wie Anzündemittel, Grillzangen und so weiter. Dazu sind noch Leitstungen wie Sonnenschirme und Festbankgarnituren erhältlich nach Absprache.

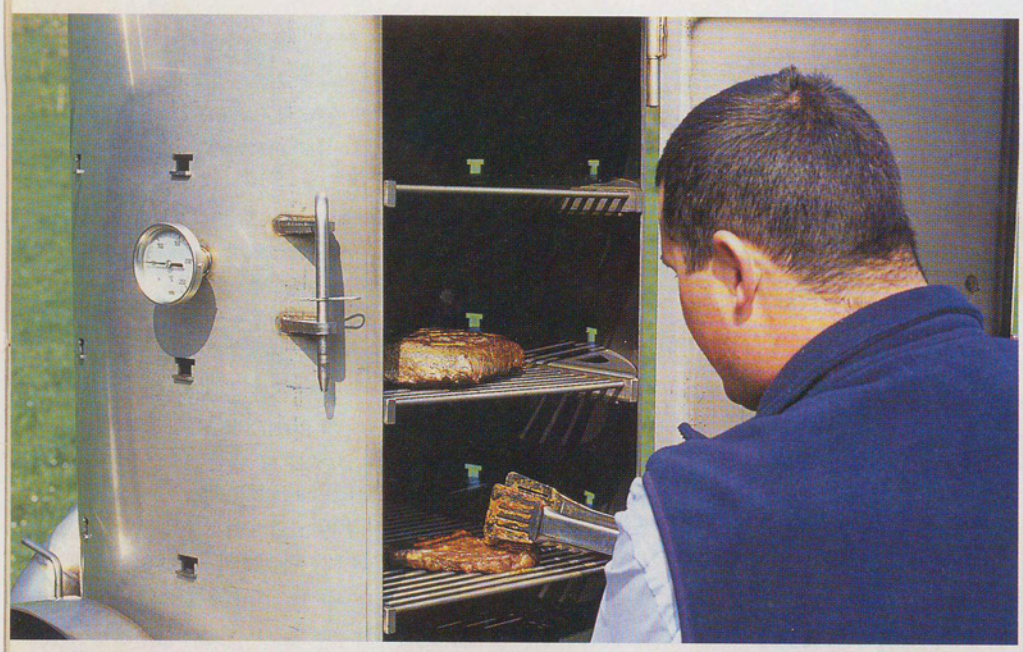
Der Grill ist exklusiv für Kunden der Traitafina und für Swiss-Prim-Fleisch reserviert. Je einer ist bei den Zentralen Lenzburg, Boussen und Chur stationiert. Zuständig sind die Filialleiter Peter Regna in Lenzburg, Roman Benker in Chur und Sylvain Dalfollo in Boussens. Es gilt das Prinzip: First come, first served. Wer den will, tut gut daran, schnell zu reservieren, denn die ersten Buchungen sind schon eingegangen.

Im Normalfall holt man ihn mit dem eigenen PW ab. Im Notfall wird der Grill aber von der Traitafina vor Ort abgeliefert und im Notnotnotfall kann man, wenn man nett fragt, in Lenzburg auch den Traitafina-Passat bekommen.

*Der BBQ ist als Anhänger konzipiert und passt an jeden PW, der mit Anhängerkupplung ausgerüstet ist.*

*Die erste Kammer: Zum Feuern und mit dem entsprechenden Rost zum Brutzeln über der Glut.*

*Die zweite Kammer: Die heisse Luft zieht durch die horizontale Röhre. Die Temperaturen von 120 bis 160 Grad sind ideal für BBQ.*



*Die dritte und letzte Kammer: Mit Temperaturen von 70 bis 90 Grad ideal für Niedertemperaturgaren und zum konstanten Warmhalten des BBQ-Gutes.*

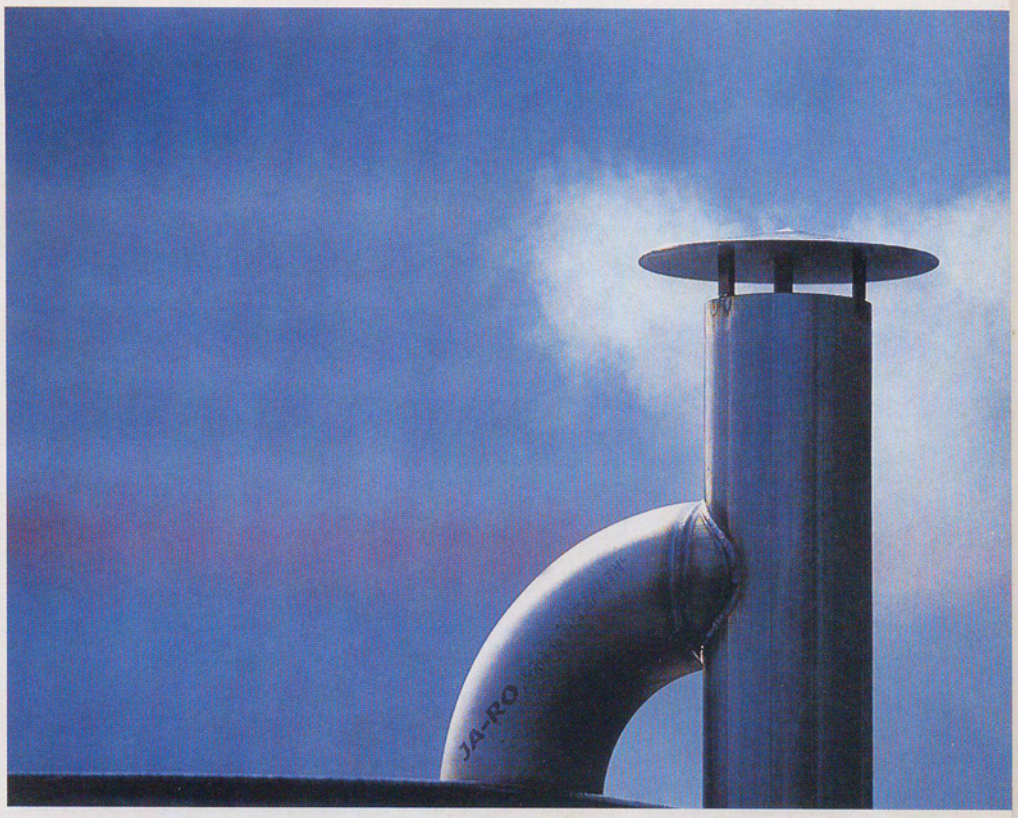
fahrung sind die Kunden bereit, für ethisch vertretbare Produktion mit Rückverfolgbarkeit und für Qualität den höheren Preis zu bezahlen. Und mit Swiss-Prim- Fleisch habe ich endlich eine Schweizer Alternative zu ausländischen Labels.»

Leider bedeutet für zu viele grillieren immer noch, «schnell bruzzeln, schnell schwärzen, schnell essen» und das müsste ja eigentlich nicht sein. Auch auf einem ganz normalen Grill könne man einem Fleischstück über der Glut kurz Farbe geben, um es dann zum Beispiel in Alufolie gepackt am Rande ziehen zu lassen, das seien schon Welten zum schnellen Schwärzen.

## Der Swiss-Prim-Grillör

Grill Ueli (Ueli Bernold) ist der «Ausbildner» für die Mitarbeiter der Traitafina, damit diese auch ihren Kunden weiterhelfen können. Er hat einen Sponsoringvertrag und arbeitet an BBQ-Anlässen und Wettkämpfen nur mit Swiss-Prim-Produkten und dem Swiss Prim Gourmet Smoker. Das kann heiter werden, denn wenn bis zu vierzig Grillöre auf einem Haufen mit schwarzen Grillmonstern um die Wette grillen, wird er der einzige mit einem eigenen, glänzenden Stahlross und einem eigenen Fleischlabel sein.

Für Grill-Ueli heisst Grillieren nicht schnell Bruzzeln, schnell Schwärzen und schnell Essen. BBQ (Barbecue) ist eine gute Möglichkeit, die sortentypischen Aromen jedes Fleischstückes herauszuheben. Ueli Benold leitet so nebenbei auch die Globusmetzgerei im Glattcenter und bald die Metzgerei im Globus am Zürcher Bellevue.




Der Swiss Prim Smoker hat drei Kammern. Die ersten zwei sind im Prinzip horizontal liegende Röhren. In der ersten wird gefeuert und da kann auch direkt über der Glut grilliert werden, die heisse Luft zieht dann durch die anschliessende Röhre. Hier herrscht eine ideale BBQ-Temperatur von 120 bis 160 Grad. Die dritte, senkrechte Röhre, ist die letzte Kammer mit einer Temperatur von 70 bis 90 Grad, die Temperatur eignet sich bestens für eine Art Niedertemperaturgaren. In den letzten zwei Kammern kann die Temperatur durch Lüftungsklappen reguliert werden.

Der Smoker ist dafür konstruiert, grössere Fleischstücke zu garen und warm zu halten. Der Vorteil liegt auf der Hand. Weil das Angebot von Vordervierteln grösser ist als die Nachfrage, werden die Fleischstücke unter ihrem Preis verkauft. Die Traitafina bietet mit dem Smoker und dem BBQ-Konzept ihren Kunden die Möglichkeit, eine bessere Wertschöpfung zu generieren.

«Wir haben letztes Jahr vier solcher Anlässe im Kleinen getestet. Ohne grossen Aufwand wurden bis zu sechshundert Portionen verkauft», sagt Gnos. Man nehme als banales Beispiel Spare-Ribs mit Ofenkartoffeln, Einstandspreis zirka zwei Franken neunzig, Verkaufspreis neun Franken, im Gegensatz zu einer Bratwurst mit Brot mit einem Einstandspreis von zirka zwei Franken dreissig und einem Verkaufspreis von fünf Franken.

Das Resultat ist wohl jedem klar. Neun Franken pro Portion Spare-Ribs mit einer Ofenkartoffel bezahlt jeder Gast, ohne zu murren. Wer dagegen mit der Bratwurst fünfzig Rappen aufschlägt, erntet kritische Blicke. Der Arbeitsaufwand ist dabei wurscht. Beide Angebote brauchen mindestens eine Arbeitskraft und einen Grill.

Dazu kommt die einfache Bewirtschaftung. Wenn man vierzig Würste auf dem Grill hat, müssen die in einem bestimmten Zeitraum verkauft werden, sonst verschrumpeln sie. Im Swiss Prim Smoker können Fleischstücke über einen Zeitraum von bis zu sechs Stunden ohne Qualitätsverlust gehalten werden.

Traitafina hat mit Ueli Bernold ihren Traumpartner in Sachen BBQ gefunden. Er macht für sie die interne Schulung und wird an seinen Wettkämpfen nur noch den Swiss Prim Smoker und Swiss-Prim-Fleisch benutzen. Für den Grill Ueli ist die Zusammenarbeit mit Traitafina eine Bestätigung seines langjährigen Engagements in der BBQ-Szene und natürlich ist er überzeugt von den Lenzburger Fleischern und sonst würde er ja wohl kaum deren Produkte in seiner Metzgerei verkaufen. Für ihn ist wichtig, dass die Swiss Prim Tiere über Internet vom Teller bis zum Stall verfolgbar sind.

## Der Smokerkonstrukteur

Markus Bissig ist Karosseriespengler und bringt hauptsächlich Unfallautos wieder in Schuss. Irgendwann hat er angefangen, für Mövenpick die Konzepte der Eisboutiquen in jeder erdenklichen Form und Grösse zu bauen, zu reparieren und zu warten und das macht er auch heute noch. Weil Reto Gnos als alter Mövenpickler schon früher mit Markus Bissig zusammenarbeitete, weiss er um seine Genauigkeit, sein Fachwissen und seinen Ideenreichtum, Marketingideen umzusetzten. Bissig hat den Swiss Prim von A bis Z nach den Ideen der Traitafinaleute konzipiert, geplant, gebaut und auf dem Strassenverkehrsamt vorgeführt. Er baut und verkauft den auch an Dritte. Der Preis stand vor Redaktionsschluss noch in den Sternen.

## Traitafina AG

5600 Lenzburg
062 885 21 21
Fax 062 885 21 31
www.traitafina.ch
info@traitafina.ch

## Carrosserie Bissig

5626 Hermetschwil
056 633 76 75
www.carrosserie-bissig.ch