



Im Restaurant «Roter Kamm» in Zürich dreht sich alles rund ums Güggeli und Mistkratzerli – einer der ersten Konzeptbetriebe der Schweizer

Die Kneuss-Güggeli im Restaurant «Roter Kamm», Zürich:

Kneuss-Güggeli sind die Basis des nachhaltigen Erfolgs

Vor fast 20 Jahren wurde aus dem Restaurant «Neuer Tobelhof» das Restaurant «Roter Kamm». Seither ist der Name des Lokals kulinarisches Programm: Die Güggeli-Beiz auf der Rückseite des Zürichbergs hat sämtliche Hochs und Tiefs unbeschadet überstanden und ist auch heute noch konzeptionell und kulinarisch bestens aufgestellt. Das hat auch mit der langjährigen Partnerschaft mit der Ernst Kneuss Geflügel AG in Mägenwil zu tun: Die Mistkratzerli von Kneuss sind im «Roter Kamm» populär und legendär – und die Basis des nachhaltigen Erfolgs des Konzeptbetriebs!

Von Chefredaktor René Frech

Es gibt auf dem Platz Zürich wenige gastgewerbliche Betriebe, die sich über Jahrzehnte hinweg grösster Popularität und höchster Bekanntheit bei der Bevölkerung erfreuen. Zu ihnen gehören mit Sicherheit «Die Waid», der «Alte Tobelhof» mit der «Chäsalp» sowie das Restaurant «Roter Kamm» — drei äusserst erfolgreiche Gastro-Betriebe, die heute von Irma Peter-Schönenberger allein betrieben werden, nachdem ihr Ehe- und Lebenspartner, der bekannte Gastro-Unternehmer Rolf Schönenberger, vor Jahresfrist plötzlich und allzu früh verstorben ist.

Eines der ersten Gastro-Konzepte
Das Gastronom-Paar pachtete — wie später auch den «Alten Tobelhof» und «Die Waid» — den damaligen «Neuen Tobelhof» im Jahre 1989 von der Stadt Zürich. Bereits ein Jahr später wurde das Restaurant «Neuer Tobelhof» in «Roter Kamm» umgetauft und in einen spezialisierten Konzept-Betrieb für Mistkratzerli, Güggeli und Geflügelgerichte in allen Arten und Variationen umgewandelt — ein für damalige Branchenverhältnisse wegweisendes und vorbildliches Unterfangen. Im Jahre 1994 haben Irma Peter und der



Gastroszene wird heute von Gastgeberin und Geschäftsführerin Karin Penker zusammen mit Küchenchef Stefan Schneider geleitet.

verstorbenen Rolf Schönenberger den «Roter Kamm» von der Stadt Zürich käuflich erworben und in den folgenden zwei Jahren komplett saniert.

Das Restaurant «Roter Kamm»

Entstanden ist ein urban-rustikales und zeitlos gestaltetes Restaurant mit viel Bezug zu Landschaft und Natur, mit Wintergarten und neuem Küchentrakt. 2002 wurde der Eingangsbereich neu gestaltet und mit einem Atrium und Lounge-Bereich ergänzt.

Das Restaurant «Roter Kamm» verfügt heute über je 100 Sitzplätze innen und aussen. Bei Bankettbestuhlung können total 140 Gäste bedient werden. Der Betrieb ist sieben Tage die Woche geöffnet und wird seit November 2007 von Gastgeberin und Geschäftsführerin Karin Penker, Küchenchef Stefan Schneider und einem 17köpfigen Team geführt.

Frische- und Qualitätskonstanz

In den bald 20 Jahren seines Bestehens sind im «Roter Kamm» jene zwei Konstanten geliebt, die dem Lokal das Gepräge geben: Die Philosophie von Frische und Qualität und das profilierte kulinarische Angebot auf der Basis von Schweizer Qualitätsgeflügel. Gastgeberin Karin Penker zu GOURMET: «Bei uns stehen die eindeutige Herkunft, die Frische und das klare Bekenntnis zu regionalen Produkten an oberster Stelle. Wir

beziehen unsere Lebensmittel bei ausgewählten Lieferanten aus der Region und legen grossen Wert auf hohe Qualität. Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel und je nach Saison Gemüse und Früchte von Schweizer Bauernhöfen.»

Zur Qualitätsphilosophie, die insbesondere auch bei den zahlreichen Geflügelgerichten zum Ausdruck kommt, gehört auch die Tatsache, dass seit zwei Jahren nunmehr auch ausschliesslich hausgemachte Pasta und Pasta-Kreationen angeboten werden.

Die Mistkratzerli sind Legende

Zu den Angebotskonstanten zählen die typischen Klassiker im «Roter Kamm» — beispielsweise die Grill-Teller Roter Kamm mit sommerlichen Blatt- und Gemüsesalaten, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Kräuterbutter und auf Wunsch ergänzt mit einem halben Mistkratzerli oder einer Pouletbrust. Auch Pouletgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce, Geflügelleberli mit Cognacrahmsauce oder Pouletbrustschnitzel sowie das panierte Backhendl sind zu haben.

Das «Kern-Sortiment» im «Roter Kamm» sind die Mistkratzerli, die in einem «SelfCooking Center» von Rational stets frisch zubereitet werden. Es gibt sie in folgenden Variationen:

- ▶ Natur (im Ofen knusprig gebraten)
- ▶ Amorato (mit zerlassener hausgemachter Kräuterbutter)



Einblicke und Impressionen vom Innen- und Aussenbereich des Restaurants «Roter Kamm»: Naturnahe Gastronomie vom Feinsten – auf der Basis von Kneuss-Güggeli!

- ▶ Diabolo (mit frischen, scharfen Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch)
- ▶ Rosmarin (mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch)
- ▶ Knoblauch (mit gehacktem Knoblauch)
- ▶ Festival (mit allen vier Saucen, à part serviert)
- ▶ Feuerwehr (wobei das Mistkratzerli am Gästetisch mit 4 cl Whisky flambiert wird).
Küchenchef Stefan Schneider: «Unsere Mistkratzerli aromatisieren wir mit den Gewürzen und Kräutern aus unserem eigenen Kräutergarten. Das gibt ihnen das gewisse Etwas.»
Und Geschäftsführerin Karin Penker ergänzt gegenüber GOURMET: «Mit unseren Güggeli-

und Geflügelgerichten generieren wir rund 80 Prozent unseres Foodumsatzes. Wir haben viele Stammgäste, die vor allem der Mistkratzerli wegen in den 'Roter Kamm' kommen. Sie vertrauen auf die Qualität und die Frische unserer Ausgangsprodukte.

Langjährige Lieferantenpartnerschaft
Zu den Konstanten der Qualitätspolitik im Restaurant «Roter Kamm» gehören auch die langjährigen, partnerschaftlichen Lieferantenbeziehungen: So liefert die Metzgerei Keller AG (Zürich) seit nunmehr 18 Jahren Fleisch-, Wurst- und Geflügelprodukte in den «Roter Kamm», in «Die Waid» und in den



Sommerliche kulinarische Szenarien (unter den schattenspendenden Bäumen des Gartens vom Restaurant «Roter Kamm») von Küchenchef Stefan Schneider: Sommersalat-Kreation mit Kneuss-Poulet-Salatwurst, «Roter Kamm»-Teller mit Kneuss-Pouletschnitzel ohne Haut, bunter Sommersalat mit Kneuss-Poulet-Satay-Spiessli und das legendäre grillierte Kneuss-Mistkratzerli aus dem «SelfCooking Center» von Rational, das in der Küche des Restaurants «Roter Kamm» auch bei Poulet-Grilladen zum Einsatz kommt.

«Alten Tobelhof» — und zwar täglich ausser am Sonntag!

Die Metzgerei Keller AG besteht seit 1934 und wird heute in dritter Familien-Generation von Urs Keller geführt. Neben einem Metzgereigeschäft am Zürcher Manesseplatz und dem Gourmet-Geschäft im Glattzentrum beliefert die Metzgerei Keller AG 350 bis 400 Hotel- und Gastronomiebetriebe in der Agglomeration Zürich sowie in den Kantonen Zug, Aargau und Graubünden. Sie ist Vertragslieferantin von so renommierten Catering- und Gemeinschaftsgastronomie-Unternehmen wie die Compass Group oder die ZFV-Unternehmungen und beschäftigt rund 50 Mitarbeitende.

Die Qualitätsphilosophie der Metzgerei Keller

Für qualitätsbewusste Gastro-Unternehmer und Küchenchefs höchst interessant ist Keller's kontrollierte Top-Qualität «Premium-Natura».

Das Metzgerei-Unternehmen verarbeitet nur Fleisch von besten Tierrassen der besten Produzenten. Urs Keller zu GOURMET: «Wir beziehen unsere Tiere aus drei bevorzugten Regionen: Zürcher Oberland, Schwyz/Muotathal sowie aus dem Berner Seeland und Emmental. Die Tiere wachsen in einer Freilandhaltung auf.»

Die 'PremiumNatura'-Produkte erfüllen folgende Qualitätskriterien:

- ▶ Keine Wachstums- und Leistungsförderer
- ▶ Keine gentechnisch veränderten Produkte
- ▶ Keine Fütterung mit Tiermehl-Produkten
- ▶ Einsatz von Medikamenten nur auf Verordnung von Tierärzten und nur mit Eintrag im Behandlungsjournal
- ▶ Einhaltung der detaillierten Anforderungen zur Haltung der Nutztiere (Raumbedarf, Liegeflächen, Beschäftigungsmöglichkeiten, Auslauf, Weide, Gruppenhaltung frei auf Stroh)
- ▶ Fütterung des Grossviehs vorwiegend mit betriebseigenem Futter



Das mit 4 cl Whisky flambierte Mistkratzerli im Restaurant «Roter Kamm»: Gastgeberin Karin Penker weiss mit den Flammen souverän umzugehen. Kneuss-CEO Daniel Kneuss staunt ob der optischen und geschmacklichen Inszenierung.



- Einhaltung der artgerechten Transportbestimmungen.

Metzgermeister Urs Keller zu GOURMET: «Zudem verarbeiten wir das Fleisch schonend und qualitätsfördernd. Nach dem Schlachten lassen wir das Fleisch am Knochen abhängen. Den Gewichtsverlust nehmen wir zugunsten einer Qualitätsverbesserung gerne in Kauf. Das hat weniger Saftverlust, weniger Koch- und Garverlust beim Garen, ein besseres Fleischaroma und ein zarteres Fleisch zur Folge.»

Diese konsequente Qualitätsphilosophie der Metzgerei Keller AG hat auch zur bald 20-

jährigen Lieferantenpartnerschaft mit der Ernst Kneuss Geflügel AG in Mägenwil geführt. Metzgermeister Urs Keller beliefert den «Roter Kamm» (und auch «Die Waid» oder den «Alten Tobelhof») ausschliesslich mit dem frischen Geflügel der Qualitätsmarke Kneuss, so vor allem auch täglich mit den frischen Mistkratzerli.

Kneuss – Schweizer Guggeli von höchster Qualität

Die Ernst Kneuss Geflügel AG ist nach Migros und Coop/Bell die Nr. 3 im Schweizer Frischgeflügelmarkt und erwirtschaftet zusammen mit rund 70 bäuerlichen Vertragslieferanten einen Umsatz von 35 Millionen Franken. Ihr Erfolg basiert auf einer seit Jahrzehnten verfolgten Qualitäts- und Frischepolitik.

CEO Daniel Kneuss zu GOURMET: «Unsere Produkte sind ausnahmslos bis zum Produzenten rückverfolgbar. Wir garantieren, dass das Ei in der Schweiz gelegt wurde und dass das Küken in der Schweiz gelebt hat. Von der Schlachtung bis zur Auslieferung der Mistkratzerli an unsere Kunden vergehen nicht mehr als 24 Stunden.

Und das geht so: Auf Grund der Marktnachfrage erstellen wir am Vortag einen Schlachtplan und rufen die benötigte Anzahl Guggeli bei unseren Produzenten ab. Wir holen sie anderntags am frühen Morgen ab, bringen sie in unseren modern eingerichteten Betrieb in Mägenwil und schlachten sie noch am gleichen Morgen. Am Nachmittag sind sie bereits bei unseren Direktkunden oder bei der Metzgerei Keller AG, die sie am andern Morgen ihrerseits an ihre Kunden distribuiert. Frischer, zarter und saftiger als die Kneuss-Guggeli können Mistkratzerli nicht sein!

Bei der Verarbeitung grösserer Tiere für die Produktion von Geflügelteilen beachten wir zudem eine 24-Stunden-Qualitätsreifezeit.»

Die «Besonders tierfreundliche Stallhaltung»

Auch in Bezug auf die Tierhaltung auf den Vertrags-Bauernhöfen sorgt die Ernst Kneuss Geflügel AG für die Einhaltung strikter Qualitäts- und Hygiene-Normen und einer «Besonders tierfreundlichen Stallhaltung (BTS). CEO Daniel Kneuss zu GOURMET: «Die Ställe werden regelmässig vollständig geleert, desinfiziert und kontrolliert. Sie dürfen nur in Schutzkleidern betreten werden und sind von einem 'Wintergarten' mit Einstreu und Auslauf ergänzt, der einen

Drittel der Stallfläche ausmacht. Die BTS-Ställe werden bei 32 Grad Wärme vier Zentimeter hoch eingestreut. Die Küken erhalten eine von uns klar definierte 'Baby'- und später eine 'Teenager'-Nahrung, ein sehr nährwerthaltiges Futter ohne grossen Maisanteil (was das Wachstum der Tiere 'künstlich' fördern würde), so dass die Guggeli von Kneuss aus weissem hellem Fleisch und nicht aus gelblichem Fleisch bestehen. Die Mistkratzerli werden 21 bis 24 Tage alt, bis sie abgerufen werden. Grosstiere für die Produktion von Geflügelteilen werden 38 bis 42 Tage alt.»

Zertifizierte Qualität und Hygiene

Auch die Weiterverarbeitung im Betrieb in Mägenwil erfolgt sorgfältig und mit viel Erfahrungs- und Fachwissen, meist sogar noch von Hand von erfahrenen Fachkräften.

Das Grill-Sortiment der Kneuss AG

Die Ernst Kneuss Geflügel AG beliefert ihre Kunden täglich direkt von Montag bis Freitag (im Raum Zürich bei Bedarf auch samstags).

40 Prozent des Umsatzes werden mit Mistkratzerli und ganzen Guggeli erwirtschaftet. Der Anteil von Geflügelteilen (die je nach Bedarf der Kunden einen unterschiedlichen Convenience-Grad aufweisen) beträgt 60 Prozent.

Besonders beliebt in der jetzigen Grill-, Sommer- und Herbstsaison ist das breite und attraktive Grill-Sortiment von Kneuss:

Das Kneuss-Classic-Grill-Sortiment:

- ▶ Party-Schenkel
- ▶ Hüttenschnitzel
- ▶ Tricolore (von Hand gebunden)
- ▶ Rotondo «Pflaumen» (verfeinert mit Kneuss Guggeli-Gewürz)
- ▶ Poulet-Schenkel
- ▶ Flügel 3teilig
- ▶ Flügel 2teilig
- ▶ Schnitzel ohne Haut
- ▶ Kneuss Guggeli
- ▶ Kneuss Poulet
- ▶ American Style
- ▶ Schenkel-Knebel

Das Kneuss-Asia-Grill-Sortiment:

- ▶ Curry-Sesam-Poulet-Satay-Spiessli
- ▶ Hot-Chili-Poulet-Flügel (Mittelteil)
- ▶ Sweet & Sour-Poulet-Steakli mit Haut
- ▶ Curry-Sesam-Poulet-Steakli mit Haut
- ▶ Zitronenpfeffer-Poulet-Schenkel mit Haut
- ▶ Hot-Chili Poulet-Party-Flügel
- ▶ Sweet & Sour-Poulet-Mignon-Spiessli
- ▶ Curry-Sesam-Poulet-Mignon-Spiessli
- ▶ Zitronenpfeffer-Poulet-Mignon-Spiessli
- ▶ Hot-Chili-Poulet-Mignon-Spiessli
- ▶ Zitronenpfeffer-Poulet-Schenkel-Knebel
- ▶ Hot-Chili-Poulet-Schenkel-Knebel



Erfolgreiche, langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft: Gastgeberin Karin Penker und Küchenchef Stefan Schneider (vorne) stossen mit Metzgermeister Urs Keller (hinten rechts) und CEO Daniel Kneuss von der Ernst Kneuss Geflügel AG auf die gute Zusammenarbeit an.

Die Ernst Kneuss Geflügel AG ist ISO 9001:2000 qualitäts- und hygienezertifiziert und deren Produkte mit dem Qualitätslabel «Suisse Garantie» versehen. Die Produkte sind roh, gewürzt oder mariniert erhältlich. Marinaden und Gewürzmischungen sind hausgemacht.

Familienunternehmen in dritter Generation

Die Ernst Kneuss Geflügel AG besteht seit nunmehr bald 50 Jahren und wird als eigenständige Familienunternehmung geführt. Mit Thomas Kneuss (33) als Produktionsleiter und Daniel Kneuss (31) als Geschäftsleiter ist heute die dritte Familien-Generation für das Gedeihen der Firma verantwortlich, die seit 2007 ein erfreuliches Umsatzwachstum aufweist, das im ersten Quartal 2008 erstaunliche neun Prozent betrug — ein Zeichen für Qualität, Vertrauen und Glaubwürdigkeit, welche die Metzgerei-Branche, vor allem aber auch Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie der Ernst Kneuss Geflügel AG und ihren Produkten entgegenbringen.

INFOS:

Restaurant Roter Kamm
Tobelhofstrasse 240
8044 Zürich
Tel. 044/251 44 52
Fax 044/251 45 35
Internet: www.roterkamm.ch

Ernst Kneuss Geflügel AG
Eichlistrasse 5
5506 Mägenwil
Tel. 062/887 27 87
Fax 062/887 27 85
E-Mail: info@kneuss.com
Verkauf:
Tel. 062/896 70 70
Fax 062/896 70 71
E-Mail: verkauf@kneuss.com
Internet: www.kneuss.com