



Robert Nagele (rechts), Chef entremetier der Küche am Universitätsspital Zürich (USZ), beim Spargelschälen mit seinen Mitarbeitenden. «Rekord eines Kochs am USZ waren einmal 15 bis 18 Minuten für 10 Kilogramm.»

# Saison: Grossküche schält die Spargeln im Akkord

Die Spargelsaison ist in vollem Gang. Die ersten grünen Stangen lieferte Kalifornien, später folgten die weissen aus Holland, Ungarn und Deutschland und das Schlussbouquet bilden die Schweizer Spargeln. Warum Küchenmitarbeiter des Universitätsspitals Zürich diese Saison einen Rekord aufgestellt haben.

«Unsere Spargelwochen kommen bei den Gästen sehr gut an», sagt Thomas Marti, Küchenchef des Universitätsspitals Zürich.

«Wir haben das Angebot deshalb erweitert in diesem Jahr.»

Patienten und Mitarbeiter genossen in der letzten April- und in der ersten Maiwoche die «Königin der Gemüse». Die Hauptarbeit war für die Küchenmannschaft die Vorbereitung: Werden in einem kleinen Restaurant einige Kilo Spargeln gebraucht, waren es in der Küche des Universitätsspitals sage und schrei-



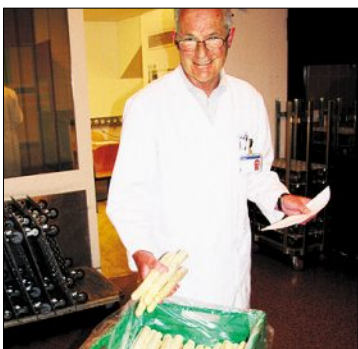
Thomas Marti ist USZ-Küchenchef seit 2009. Er hat 114 Mitarbeiter aus 17 Nationen und 13 Lernende.

be 1,9 Tonnen. «Jeder hat angepackt beim Schälen», erzählt Thomas Marti, «der Frigo war jeweils bis ganz oben mit Spargeln gefüllt.

Der ehemalige Koch der Nationalmannschaft und seine Köche haben das Gemüse dann in vielen Formen auf die Karte gesetzt: klassisch mit Sauce, als Spargelcremesuppe oder als Risotto. Als Salat, Wrap, Mousse, Terrine oder im Crevetten-Cocktail. Eine moderne Idee ist auch der Spargel-Brot-Salat mit Pilzen, Parmesan und Kräutern. Der Toprenner waren Riesencrevetten mit Spargelrisotto.

[marc.benedetti@gastroneews.ch](mailto:marc.benedetti@gastroneews.ch)

Zwei Spargelrezepte der USZ-Küche finden Sie auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)



Rico Oehrli kauft die Lebensmittel ein und kontrolliert die Qualität der angelieferten Spargeln.

## Veranstaltung

### Kochen mit den Gästen

Markus Rauber, Küchenchef des Steigenberger Hotels Gstaad-Saenen lädt an vier Wochenenden zu kulinarischen Experimenten ein. Er kocht mit Gourmets einen Fünfgänger mit Saanenländer Zutaten, dazu gibts eine Wein- und Ortskunde. Die Themen der Gourmet-



Markus Rauber vom Hotel Steigenberger Gstaad-Saenen.

wochenenden: 18. bis 20. Juni «Sommerliches auf der Alp», 13. bis 15. August «East meets West – beidseits des Röstigrabens», 17. bis 19. September «Zart und Wild». Pauschalpreis pro Wochenende inklusive Übernachtung 445 Franken. Anmeldung Tel. 033 748 64 64

## HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

# Occasionsverkauf

Wir brauchen Platz!  
Bis 60% Rabatt

Prioritäten setzen  
und Geld sparen

Montag, 31. Mai und  
Dienstag, 1. Juni 2010  
täglich von 8.00 Uhr  
bis 17.00 Uhr

Neuer Standort

Altsweg 12, 3661 Uetendorf BE

- Kombisteamer
- Grill
- La Broche
- Drucksteamer
- Hold-o-maten
- Salamander
- Mikrowellen
- Induktionstischgeräte
- Herde
- Vakuummaschinen
- Friteusen
- Arbeitskorpuse
- Schnellkühler
- Div. GN Kühlschränke
- GN Schalen
- Zubehörmaterial usw.



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107  
3322 Schönbrühl

Telefon 0848 400 900  
Fax 031 858 17 15

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)  
[info@hugentobler.ch](mailto:info@hugentobler.ch)