

*Vision und Mission  
von Proviande*

**UNSER REZEP  
FÜR EINE ERFOLGREICHE  
ZUKUNFT**

© Proviande Bern, Juni 2018



Proviande Genossenschaft  
Brunnhofweg 37  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Tel. +41 (0)31 309 41 11  
Fax +41 (0)31 309 41 99  
info@proviande.ch

[www.proviande.ch](http://www.proviande.ch)  
[www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)



## *Neue Herausforderungen gemeinsam meistern.*

Als Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft vereint Proviande Akteure aus der ganzen Wertschöpfungskette – von Produzenten über Fleischfachleute bis hin zum Handel.

Damit wir alle auch in Zukunft erfolgreich zusammenarbeiten können, brauchen wir ein gemeinsames Ziel, eine Vision. Denn der Fleischmarkt und auch das Konsumverhalten verändern sich laufend. Darum haben wir in unserer Vision definiert, wo wir in Zukunft stehen wollen. Und unsere Mission zeigt auf, wie wir diese Ziele erreichen.

Wir freuen uns, Ihnen unser Rezept für eine erfolgreiche Zukunft zu präsentieren, und wünschen Ihnen allen «en Guete»!



*Dr. Markus Zemp,  
Präsident des Verwaltungsrats*



*Heinrich Bucher,  
Direktor*

# VISION

---

***Schweizer Fleisch  
geniesst hohe Wertschätzung  
und Anerkennung.***

- ***In der Gesellschaft***
- ***Bei den Konsumenten***
- ***Bei den Verarbeitern, dem Handel  
und der Gastronomie***
- ***Bei den Schweizer Bauern***



## Federstück (Short Ribs) mit Pfeffer-Thymian-Marinade

### Zutaten für 6 Personen

1,7 kg	Federstück mit Knochen vom Schweizer Rind (unbedingt beim Metzger vorbestellen)
2 EL	Olivenöl
1 EL	mildes Paprikapulver
2 EL	brauner Rohrzucker
1 EL	getrocknete Thymianblätter
½ TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Meersalz

### Zubereitung

**1** | Federstück in eine flache Form legen und rundum mit Olivenöl bestreichen. Paprikapulver mit braunem Zucker, Thymian und Pfeffer mischen und eine Seite des Federstücks damit einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden marinieren.

**2** | Federstück eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Einen Kugelgrill für lang anhaltende indirekte Hitze anfeuern.

**3** | Federstück mit der gewürzten Seite nach oben auf die indirekte Seite des Grills legen und geschlossen 3½–4 Stunden bei mässiger Hitze grillieren, bis das Fleisch weich ist. Die Kerntemperatur sollte 90 °C betragen.

**4** | Federstück vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen.

**5** | Entlang der Knochen in Portionen schneiden und mit Meersalz bestreut servieren.

Dazu passt Gemüse-Kartoffel-Gratin.

**Zubereiten:** ca. 20 Minuten

**Marinieren:** mind. 6 Stunden

**Indirekt grillieren:** 3½–4 Stunden

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:

310 kcal | 40 g Eiweiss

14 g Fett | 5 g Kohlenhydrate

(ohne Gemüse-Kartoffel-Gratin)

## Schweizer Fleisch geniesst hohe Wertschätzung und Anerkennung.

### *In der Gesellschaft,*

weil die Schweiz international bei Nachhaltigkeit und Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette führend ist. Deshalb ist die Bereitschaft da, einen angemessenen Preis zu bezahlen.



## Ganzes Poulet auf Birkenzweigen

### Zutaten für 4 Personen

1	Schweizer Poulet, ca. 1200 g
2 Msp.	Piment, gemahlen
1 TL	Paprikapulver, mild Salz
2 EL	Olivenöl
300 g	frisch gepflückte Hagebutten
3 dl	Weisswein, trocken
1 EL	Waldhonig
2	Knoblauchzehen
1	schönes Bündel frisch geschnittene, möglichst feine Birkenzweige
2	Hände voll frisch gesammelte Buchennüsse
800 g	Kürbis
1 EL	Butter Pfeffer aus der Mühle
½	Zitrone (Saft)

**Zubereiten:** ca. 40 Minuten

**Braten im Ofen:** ca. 60 Minuten

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:

684 kcal | 46 g Eiweiss

36 g Fett | 23 g Kohlenhydrate

(ohne Bratkartoffeln)

### Zubereitung

**1** | Poulet trocken tupfen. Piment mit Paprika, Salz und Olivenöl verrühren. Das Poulet damit gleichmässig bestreichen.

**2** | Hagebutten mit einem scharfen Messer aufschlitzen und die Kerne entfernen.

**3** | Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Weisswein, Honig, geschälte Knoblauchzehen und Hagebutten in eine flache ofenfeste Form geben. Birkenzweige auf die Grösse der Form zuschneiden und die Form damit grosszügig auslegen. Einige Zweige zurückbehalten. Das Poulet auf die Zweige legen, mit den restlichen Zweigen bedecken und während 50–60 Minuten im Ofen garen.

**4** | In der Zwischenzeit Buchennüsse aus der Schale brechen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und die Haut entfernen. Kerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Kürbis in sehr feine Spalten schneiden und in einer grossen Pfanne in der Butter in 10–12 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Buchennüsse dazugeben und warm stellen.

**5** | Poulet aus dem Ofen nehmen, portionieren, mit dem Hagebuttensud und dem Kürbisgemüse servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln.

## Schweizer Fleisch geniesst hohe Wertschätzung und Anerkennung.

### Bei den Konsumenten,

weil sie Fleisch als Teil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sehen und Schweizer Fleisch von hoher Qualität ist. Deshalb geniesst Schweizer Fleisch einen guten Ruf.





## Schweinskrustenbraten, mit Nelken gespickt

### Zutaten für 6 Personen

1,5 kg	Schulter mit Schwarte vom Schweizer Schwein (unbedingt beim Metzger vorbestellen)
2 TL	Nelken Salz
1 Bund	Suppengemüse
3–4	Lorbeerblätter
2 dl	Bouillon
1 TL	schwarze Pfefferkörner

### Zubereitung

**1** | Den Schweinsbraten mit Nelken spicken. Dafür mit einem spitzen Messer in regelmässigen Abständen kleine Löcher in die Schwarte stechen und je eine Nelke mit dem Kopf nach oben hineinstecken. Braten salzen und mit dem klein geschnittenen Suppengemüse, den Lorbeerblättern, der Bouillon und den Pfefferkörnern in einen Bräter geben.

**2** | Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 Minuten braten. Wenn nötig den Bratensatz mit etwas Wasser flüssig halten. Dann die Ofentemperatur auf 225 °C erhöhen und weitere 20–30 Minuten braten, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

**3** | Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen und durch ein Sieb in eine Pfanne geben. Überflüssiges Fett abschöpfen und den Saft etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem portionierten Braten sofort servieren.

Dazu passt Weisskabissalat mit Kümmel und Zitronensaft.

**Zubereiten:** ca. 20 Minuten

**Braten im Ofen:** ca. 80 Minuten

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:  
450 kcal | 62 g Eiweiss | 23 g Fett  
(ohne Weisskabissalat)

## Schweizer Fleisch geniesst hohe Wertschätzung und Anerkennung.

### Bei den Verarbeitern, dem Handel und der Gastronomie,

weil genügend Schweizer Fleisch in guter Qualität nachgefragt und vorhanden ist. Deshalb sind sie bereit, Schweizer Fleisch zu bevorzugen.



## Blanquette de veau, weisses Ragout

### Zutaten für 4–6 Personen

1 kg	Schulter vom Schweizer Kalb
1 Bund	Suppengemüse
6–8	schwarze Pfefferkörner
1	Nelke
2	Lorbeerblätter
2	Rüebli
1 kl. Bund	Frühlingslauch
200 g	Champignons
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2	Eigelbe
2 dl	Rahm
3 Stiele	Estragon

**Zubereiten:** ca. 30 Minuten

**Sieden:** ca. 1,5 Stunden

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:  
369 kcal | 37 g Eiweiss  
22 g Fett | 5 g Kohlenhydrate  
(ohne Butterreis)

### Zubereitung

**1** | Kalbsschulter in einen grossen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Zugedeckt bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Hitze auf kleine Stufe reduzieren und den entstandenen Schaum mit einer Kelle entfernen.

**2** | Suppengemüse, Pfeffer, Nelke und Lorbeerblätter dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Wenn sich eine Fleischgabel mühelos ins Fleisch stechen lässt, ist es gar: aus der Bouillon nehmen und beiseitestellen.

**3** | Bouillon durch ein feines Sieb in einen Topf giessen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Rüebli schälen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch fein schneiden und die Champignons vierteln. Alles in die Bouillon geben und für 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** | Topf vom Feuer nehmen. Eigelbe mit Rahm verquirlen und zum Binden in die heisse, aber nicht mehr kochende Bouillon rühren. Kalbsschulter in mundgerechte Stücke schneiden und in die Sauce geben. Estragon von den Stielen zupfen, in die Blanquette rühren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passt Butterreis.

## Schweizer Fleisch geniesst hohe Wertschätzung und Anerkennung.

### Bei den Schweizer Bauern.

Sie setzen die Anforderungen ans Tierwohl um und produzieren in hoher Qualität. Deshalb ernten sie Anerkennung und einen angemessenen Preis.

# MISSION

---

*Proviande ist Impulsgeberin,  
Botschafterin, Vermittlerin  
und Dienstleisterin.*



## Weisses Stück (auch Bürgermeisterstück oder Babetli) mit Grillgemüse

### Zutaten für 4 Personen

1	Weisses Stück vom Schweizer Rind (ca. 800 g, unbedingt beim Metzger vorbestellen)
4 EL	Olivenöl schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige	Rosmarin
2	kleine Zucchini
1	Aubergine Salz Fleur de Sel
½	Zitrone

### Zubereitung

**1** | Weisses Stück mit 2 EL Olivenöl einreiben, mit grobem Pfeffer und Rosmarinnadeln würzen und mit Folie bedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht, marinieren.

**2** | Das Fleisch eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und einen Kugelgrill für indirektes Grillieren vorbereiten.

**3** | In der Zwischenzeit Zucchini und Aubergine längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten leicht salzen und auf ein Küchenpapier legen.

**4** | Das Fleisch über der heissen Glut von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Auf die indirekte Grillseite legen und bei geschlossenem Deckel pro Seite weitere 5–6 Minuten garen.

**5** | Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Gemüsescheiben über der Glut in 3–4 Minuten goldgelb braten. Auf eine Platte geben, mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer und einem Spritzer Zitrone würzen.

**6** | Fleisch aus der Folie nehmen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren. Nach Belieben mit Fleur de Sel bestreuen.

Dazu passt Kartoffelsalat.

**Zubereiten:** ca. 45 Minuten

**Marinieren:** mind. 4 Stunden

**Grillieren:** ca. 18 Minuten

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:

405 kcal | 47 g Eiweiss

19 g Fett | 7 g Kohlenhydrate

(ohne Kartoffelsalat)

## Proviande ist Impulsgeberin, Botschafterin, Vermittlerin und Dienstleisterin.

### Impulsgeberin:

Wir sind am Puls der Zeit und erfassen für den Fleischmarkt relevante Strömungen frühzeitig und schaffen innerhalb der Branche, der Öffentlichkeit und der Politik Orientierung. So sind wir Impulsgeberin für eine qualitativ hochstehende, innovative, tierfreundliche und nachhaltige Schweizer Fleischwirtschaft.



## Speck-Eintopf mit Birnen, Bohnen und Kartoffeln

### Zutaten für 4 Personen

600 g geräucherter  
Kochspeck vom  
Schweizer Schwein  
(am Stück)  
3 Zwiebeln  
ca. 1 l Gemüsebrühe  
500 g grüne Bohnen  
½ Bund Bohnenkraut  
4 fest kochende Birnen  
600 g Kartoffeln  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

### Zubereitung

**1** | Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.  
Zusammen mit der Gemüsebrühe und dem Speck in  
einem grossen Topf zum Kochen bringen und  
geschlossen bei milder Hitze ca. 10 Minuten kochen.

**2** | In der Zwischenzeit die Bohnen rüsten und  
zusammen mit den ganzen Birnen zum Speck geben.  
Das Ganze ca. 15 Minuten leicht weiterkochen lassen.

**3** | Währenddessen Kartoffeln schälen und in Salz-  
wasser separat garen. Abgiessen und mit dem Boh-  
nenkraut zum Eintopf geben. Mit Pfeffer und wenig  
Salz würzen, 5 Minuten ziehen lassen und servieren.

*Gut zu wissen:* Es empfiehlt sich, den Speck am Stück  
zu kochen und erst zum Servieren aufzuschneiden.  
So bleibt er saftiger und kann sein geräuchertes Aroma  
besser entfalten.

**Zubereiten:** ca. 45 Minuten

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:

800 kcal | 34 g Eiweiss

44 g Fett | 55 g Kohlenhydrate

## Proviande ist Impulsgeberin, Botschafterin, Vermittlerin und Dienstleisterin.

### **Botschafterin:**

Wir schaffen in der Öffentlichkeit  
eine hohe Wertschätzung  
und Anerkennung für Schweizer  
Fleisch.





## Indisches Lammcurry mit Koriander und Ingwer

### Zutaten für 4 Personen

800 g	Gigot vom Schweizer Lamm (vom Metzger in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden lassen)
	Salz
2 EL	Zitronensaft
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
1	walnussgrosses Stück Ingwer
1	rote Peperoni
2 EL	Butter
2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
2 TL	süßes Paprikapulver
100 g	Tomatenpüree
2 TL	mildes Currypulver
400 g	Natur-Joghurt
1 Bund	frisches Korianderkraut mit Wurzel (aus dem Asia-Laden)

**Zubereiten:** ca. 60 Minuten

**Marinieren:** ca. 2 Stunden

**Schmoren:** ca. 45 Minuten

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:

450 kcal | 46 g Eiweiss

24 g Fett | 10 g Kohlenhydrate

(ohne Fladenbrot und Gemüsesalat)

### Zubereitung

**1** | Fleischwürfel mit Salz und Zitronensaft einreiben und abgedeckt ca. 2 Stunden\* im Kühlschrank ziehen lassen.

**2** | Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Peperoni putzen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, dann Zwiebeln und Knoblauch bei milder Hitze ca. 3 Minuten lang anbraten.

**3** | Fleisch und Kreuzkümmel zugeben und bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Ingwer, Paprikapulver und Tomatenpüree zugeben, ca. 10 Minuten unter Rühren weiterbraten, Currypulver unterrühren und kurz anschwitzen. Joghurt zugeben und das Ganze ca. 45 Minuten bei milder Hitze schmoren. Dabei gelegentlich umrühren. 10 Minuten vor Garzeitende Peperonistreifen zugeben und unterrühren.

**4** | Curry in eine vorgewärmte Schale geben, Korianderwurzel fein schneiden, darüber geben und sofort servieren.

Dazu passen gebratenes Fladenbrot und ein indischer Gemüsesalat.

\* Für ein noch intensiveres Aroma lassen Sie das marinierte Fleisch einfach noch etwas länger im Kühlschrank.

## Proviande ist Impulsgeberin, Botschafterin, Vermittlerin und Dienstleisterin.

### Vermittlerin:

Wir bringen Interessen der Konsumenten, der Produzenten, der Verarbeiter und des Handels in Einklang und sorgen für eine optimale Versorgung des Schweizer Marktes mit Fleisch in der richtigen Qualität und Preislage.



## Kalbsleber-Geschnetzeltes mit geschmorten Apfelscheiben

### Zutaten für 4 Personen

600 g	Leber vom Schweizer Kalb
1	Schalotte
2	kleine Äpfel
110 g	kalte Butter
1 EL	eingelegte grüne Pfefferkörner, grob gehackt
2 dl	trockener Rotwein
2 dl	Kalbsfond
	Salz, Zucker
2 Stiele	Majoran, abgezupfte Blätter

### Zubereitung

**1** | Kalbsleber 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

**2** | 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelscheiben darin bei milder Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

**3** | Kalbsleber in 2 Portionen anbraten: 20 g Butter in der Pfanne stark erhitzen, die Hälfte der Leberstreifen hineingeben und einen Teil der Schalottenwürfel darauflegen. Erst nach ca. 2 Minuten umrühren und Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren 2–3 Minuten weiterbraten und aus der Pfanne nehmen. Die 2. Portion mit 20 g Butter ebenso anbraten.

**4** | Grünen Pfeffer in die heiße Pfanne geben, mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, bis zur Hälfte einkochen lassen und vom Feuer nehmen. Restliche kalte Butter in die Sauce rühren, sobald sie nicht mehr kocht.

**5** | Kalbsleber nochmals kurz in der Sauce wärmen, Apfelscheiben zugeben. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen, mit Majoranblättern bestreuen und servieren.

Dazu passen Kräuterrösti und ein grüner Salat.

**Zubereiten:** ca. 30 Minuten

**Nährwerte:** 1 Portion enthält ca.:  
460 kcal | 30 g Eiweiß  
29 g Fett | 14 g Kohlenhydrate  
(ohne Kräuterrösti und Salat)

## Proviande ist Impulsgeberin, Botschafterin, Vermittlerin und Dienstleisterin.

### Dienstleisterin:

Wir handeln unternehmerisch, ermitteln Daten und bieten Dienstleistungen an, die vom Markt erwünscht sind und angemessen bezahlt werden.

Die Vision von Proviande:  
**Schweizer Fleisch genießt hohe Wertschätzung und Anerkennung.**

- **In der Gesellschaft**, weil die Schweiz international bei Nachhaltigkeit und Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette führend ist. Deshalb ist die Bereitschaft da, einen angemessenen Preis zu bezahlen.
- **Bei den Konsumenten**, weil sie Fleisch als Teil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sehen und Schweizer Fleisch von hoher Qualität ist. Deshalb genießt Schweizer Fleisch einen guten Ruf.
- **Bei den Verarbeitern, dem Handel und der Gastronomie**, weil genügend Schweizer Fleisch in guter Qualität nachgefragt und vorhanden ist. Deshalb sind sie bereit, Schweizer Fleisch zu bevorzugen.
- **Bei den Schweizer Bauern**. Sie setzen die Anforderungen ans Tierwohl um und produzieren in hoher Qualität. Deshalb ernten sie Anerkennung und einen angemessenen Preis.

Die Mission von Proviande:  
**Proviande ist Impulsgeberin, Botschafterin, Vermittlerin und Dienstleisterin.**

- **Impulsgeberin**: Wir sind am Puls der Zeit und erfassen für den Fleischmarkt relevante Strömungen frühzeitig und schaffen innerhalb der Branche, der Öffentlichkeit und der Politik Orientierung. So sind wir Impulsgeberin für eine qualitativ hochstehende, innovative, tierfreundliche und nachhaltige Schweizer Fleischwirtschaft.
- **Botschafterin**: Wir schaffen in der Öffentlichkeit eine hohe Wertschätzung und Anerkennung für Schweizer Fleisch.
- **Vermittlerin**: Wir bringen Interessen der Konsumenten, der Produzenten, der Verarbeiter und des Handels in Einklang und sorgen für eine optimale Versorgung des Schweizer Marktes mit Fleisch in der richtigen Qualität und Preislage.
- **Dienstleisterin**: Wir handeln unternehmerisch, ermitteln Daten und bieten Dienstleistungen an, die vom Markt erwünscht sind und angemessen bezahlt werden.