



Vereint in ihrer Leidenschaft für Desserts: Zur-Rose-Küchenchef Urs Ottiger, Lehrtochter Michelle Pfister und Agrano-Fachberater Pascal Bütler

---

# Schnell und gut

---

Im Alters- und Pflegeheim zur Rose wird noch täglich frisch gekocht. Im Dessertbereich setzt Küchenchef Urs Ottiger indes auch auf Halbfertigprodukte der Agrano AG. Der Qualität zuliebe.

**Publireportage** Urs Ottigers Klientel ist etwas heikel, was das Essen anbelangt. «Tradition ist Trumpf», sagt der 45-Jährige, der vor 18 Monaten die gastronomische Leitung des Alters- und Pflegeheims zur Rose im schwyzerischen Reichenburg übernommen hat. Problematisch wird es bereits bei den Vorspeisen, die generell als unnötiges Chichi des – Zürcher – Kochs verpönt sind. Und auch exotische Kreationen – etwa ein Gemüsecurry – schicken die Pensionäre schon mal unberührt in die Küche zurück. Ottiger nimmts mit Humor: «Statt Vorspeisen machen wir fast nur noch Suppen, das mögen die Leute.» Ebenfalls beliebt sind regionale Spezialitäten wie zum Beispiel Fotzelschnitten,

Rindszunge oder Hafechabis, den Ottiger mit Schweinefleisch und Speck zubereitet.

Drei Köche und ein Lehrling produzieren im Zentrum zur Rose täglich um die 70 Mittag- und 50 Abendessen. «Wir machen so viel wie möglich frisch, vom Kuchenteig über die Schmelzkartoffeln und Schmorsachen bis hin zu den Pralinen», erklärt Ottiger. Die Desserts liegen dem Küchenchef ganz besonders am Herzen. «Im Nachhinein betrachtet, hätte ich noch eine Ausbildung zum Konditor absolvieren sollen, Kochen ist meine Liebe, die Desserts aber sind meine Leidenschaft», sagt Ottiger.

Für seine süssen Kreationen arbeitet Ottiger auch mit Halbfertigprodukten der Agrano AG, konkret mit dem Rahmhaltemittel Alaska-express, was in der Küche des Pflegezentrums anfangs zu einer kleinen Revolte führte. «Es dauerte eine Weile, bis ich allen erklärt hatte, dass es sich dabei um ein Profiprodukt aus der Konditoreibranche handelt.» Unter Konditoren genießt Alaska-express seit über 20 Jahren einen ausgezeichneten Ruf: Gefrierstabil und frei von Aufschlagseulgatoren eignet sich das Produkt vorzüglich als Basis-mousse für eigene Kreationen zum Beispiel in Kombination mit Frucht-pürees oder frischen Früchten. Alaska-express ist indes auch in speziellen, innert wenigen



Minuten einsatzbereiten Genussvarianten wie etwa Cappuccino, Mandel-Caramel oder Schokolade erhältlich.

Als «guten Kompromiss zwischen Convenience und Geschmack», bezeichnet Agrano-Fachberater Pascal Bütler die in über 20 Ausführungen erhältlichen Alaska-express-Mischungen. «Der hohe Anteil an feinen Fruchtstückchen und die extrem einfache Anwendung sind das Erfolgsgesheimnis der Mousse, so der gelernte Koch. Und natürlich spielt auch die Wirtschaftlichkeit eine Rolle. «Das Preis-Leistungs-Verhältnis des Rahmhaltemittels ist sehr gut», bestätigt Ottiger.

Ottiger schätzt vor allem die Vielseitigkeit des Rahmhaltemittels. «Dank der Schnitt- und Standfestigkeit eignet es sich nicht nur als Mousse, sondern auch als Füllung

oder Auflage.» Neben Torten stellen die Köche des Zentrums zur Rose mit Alaska-express auch Rouladen, Schnitten und allerlei andere Köstlichkeiten her. Die Möglichkeiten sind zahlreich. So lassen sich etwa die klassischen Quark- oder Joghurtmischungen raffiniert verfeinern, mit einem Fruchtpüree oder einem Schuss Champagner zum Beispiel. Zu einer Profiterole aus hausgemachtem Brandteig, gefüllt mit Champagner-Mousse, sagen dann auch die meisten der durchschnittlich 82 Jahre alten Bewohner des Zentrums nicht Nein. ■

#### **Agrano AG**

Ringstrasse 19, 4123 Allschwil  
061 487 72 00  
[www.agrano.ch](http://www.agrano.ch)

**Agrano** ist der traditionelle Schweizer Hersteller und Spezialist für die Backstube und Dessertküche seit 1946. Das Rahmhaltemittel Alaska-express ist seit 20 Jahren ein führendes Produkt im Süßwarensortiment des Unternehmens. Die in der Konditoreibranche bestens etablierte Marke findet neu auch in der Gastronomie immer mehr Anhänger. Dies dank den vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten, der hohen Qualität und dem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Die grosse Auswahl verschiedenster Alaska-express-Sorten ist die perfekte Basis, um Geniesser mit fruchtiger, cremiger oder klassischer Rahmpatisserie zu verzaubern.