

Kneuss Guggeli:

«Märt»-Besuch mit Folgen

Manchmal kann sich Daniel Kneuss von Kneuss Guggeli gar nicht retten vor lauter kreativen Ideen. Vor allem, wenn er all die feinen Schweizer Produkte auf einem Markt sieht. Kommt dann noch Cuisinier Werner Tobler vom Bistro Bacchus in Hildisrieden dazu, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt:

Frisch vom Markt auf den Teller.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Rolf Neeser



Am Markt in Luzern treffen Daniel Kneuss und Werner Tobler aufeinander und beschliessen spontan: Heute kochen wir zusammen!

Dienstagmorgen in Luzern – Markttag! Der Himmel ist leicht bedeckt, an den Ständen aber sorgen frische Früchte und Gemüse für leuchtende Farbtupfer. Daniel Kneuss geniesst den Gang über den «Märt», spricht mit den Standbetreibern, tauscht Geschichten aus. «Hier werden die Produkte, die in unserer schönen Schweiz gewachsen sind, noch so richtig wertgeschätzt. Und es zählt der echte Geschmack des Ursprungsproduktes! Genau wie bei meinen Kneuss-Guggeli!» Der CEO und

Verwaltungsratspräsident von Kneuss Guggeli in Mägenwil weiss, wovon er spricht. Auch sein Unternehmen hat seine Wurzeln auf dem Markt. Daniel Kneuss' Grosseltern begannen 1960 als Marktfahrer in Baden, priesen ihre feinen Guggeli im persönlichen Gespräch den Kunden an. Und hatten schnell ihre Stammkundschaft – dank Qualität und Persönlichkeit. Erfolgspfeiler, auf die auch Daniel Kneuss baut. Seit Anfang 2018 ist der gelernte Metzger Alleininhaber von Kneuss Guggeli und möchte



Die riesige Tomatenauswahl bei Franz Friedli und seiner Familie in Friedlis Markthalle ist beeindruckend.

mit seinem Unternehmen genau das wieder erreichen: Zurück zum Ursprünglichen, das Produkt ins Zentrum stellen. «Das heisst nicht, dass nichts Neues entsteht. Ganz im Gegenteil! Aber erst, wer seine Wurzeln kennt, kann wirklich Gutes schaffen!», sagt Daniel Kneuss.

Auch Werner Tobler ist heute auf dem Markt unterwegs. Wie fast immer am Dienstag und Samstag. Der Cuisinier achtet in seinem Bistro Bacchus auf frische, regionale Produkte. Seit rund zwei Jahren verwöhnt er im luzernischen Hildisrieden zusammen mit seiner Partnerin Uschi Frapolli «Menschen, die gutes Essen geniessen». Unter anderem auch mit Guggeli von Kneuss – und aus einer Lieferantenpartnerschaft ist längst Freundschaft entstanden. «Diese frischen Produkte hier auf dem Markt und die spezielle Atmosphäre faszinieren mich immer wieder», schwärmt Daniel Kneuss beim Aufeinandertreffen mit Werner Tobler in Luzern. «Ich habe den Markt wohl tatsächlich von meinen Grosseltern im Blut.»

«Besonders schön sind aktuell die Tomaten», meint Werner Tobler. «Eine riesige Sortenvielfalt, und das alles aus der Schweiz!» Schnell ist der Beschluss gefasst: Die

Tomaten passen hervorragend zu den Qualitätsprodukten von Kneuss Guggeli. «Lass uns dies gemeinsam zelebrieren!»

Der Markteinkauf

Minuten später stehen Werner Tobler und Daniel Kneuss am Stand von Franz Friedli und seiner Familie. In Friedlis Markthalle an bester Lage unter den Arkaden des Luzerner Rathauses sind Dienstag bis Samstag frische Früchte und Gemüse erhältlich, Saisonales aus der Region. «Bei uns steht die Qualität an oberster Stelle», erklärt Franz Friedli den beiden Herren. Auch zur Belieferung ist sein Sortiment erhältlich. Werner Tobler aber schaut gerne persönlich vorbei. Schon seit 15 Jahren kennt er Franz Friedli und seine Familie, welche die Markthalle seit 70 Jahren und heute mit Tochter Sarah Friedli an der Spitze schon in dritter Generation führt. Besonders schätzt Werner Tobler hier die Frische der Produkte sowie die Sorgfalt der Auswahl. Und: «Dass eben auch Friedlis Innovatives im Ursprünglichen suchen. Die Tomaten sind dafür das beste Beispiel.» Tatsächlich finden sich die unterschied-



Daniel Kneuss und Werner Tobler lassen sich von der Farbenpracht zu einem Gericht mit Kneuss Guggeli inspirieren.

lichen Sorten am Stand: Honig-, Merinda-, Saporini-, Ramati-, Picadilly-Tomaten... Aktuell grösstenteils aus der Umgebung von Luzern. «Die sehen super aus!», meint Daniel Kneuss, und zeigt auf Ananastomaten. Werner Tobler nimmt gleich noch ein paar grüne Zebrinotomaten, Berner Rosen, rote und gelbe Pelatti sowie Datterini- und Cherry-Tomaten dazu – «daraus machen wir einen feinen, farbigen Tomatensalat! Und dazu ein Kneuss-Guggeli-Hacktätschli!»

Mit vollgepackten Säcken macht sich Werner Tobler auf den Weg nach Hildisrieden, während Daniel Kneuss noch einen Abstecker zu einem Dorfmetzger seines Vertrauens macht und dort Pouletunterschenkel – natürlich von Kneuss Guggeli – besorgt. Kurze Zeit später stehen beide in der Küche des Bistro Bacchus – «los geht die Arbeit!» Daniel Kneuss macht sich ans Entbeinen der Pouletunterschenkel. «Das Fleisch der Pouletunterschenkel ist besonders nahrhaft. Währschaftes, festes Fleisch mit viel Muskelanteil», erklärt er. Und Werner Tobler ergänzt: «Dank dem Muskelfleisch bleibt es besonders saftig». Tatsächlich hätten schon die Römer dieses Stück besonders geschätzt, meint Daniel

Kneuss. «Entsprechend passen die Unterschenkel nun perfekt zu unserem Markttag in Luzern: Ursprünglich, echt, qualitativ hochwertig. Und trotzdem innovativ!» Genau so präsentiert sich auch die neue Unternehmensphilosophie von Kneuss Guggeli unter der Leitung von Daniel Kneuss. Im Kern das Echte, Ursprüngliche. Der Patron geht wieder zurück zu den Grundwerten, konzentriert sich auf die wahren Werte – und will daraus Innovatives schaffen. «Natürlich verändern sich die Bedürfnisse unserer Kunden stetig», erzählt Daniel Kneuss, während er und Werner Tobler das Pouletfleisch durch den Fleischwolf lassen. Vielmehr als eine Neuheit pro Jahr möchte er zwar nicht lancieren, um den Markt nicht zu überfordern. «Die Schubladen unserer Kreativmannschaft aber sind zum Bersten voll und platzen in Kürze vor lauter Innovation. Gleichzeitig entstehen Ideen aber auch, wenn ich zum Beispiel mit Werner in der Küche stehe und wir uns von frischen Produkten vom Markt inspirieren lassen. Am Anfang steht dabei aber immer das reine Kneuss-Guggeli: Fleischig, saftig, hochwertig.»



Für den Tomatensalat schneidet Daniel Kneuss die frischen Tomaten vom Markt.



Rüebli, Sellerie, Lauch, Eier, Pouletbrät und vieles mehr mischen: Und fertig ist die Masse für die Hacktätschli.



Ab ans Kochen

Inzwischen ist auch Albert Kunz dazugestossen: Der gelernte Metzger wurde spontan von Werner Tobler und Daniel Kneuss zum späteren Essen eingeladen. Albert Kunz, der jahrelange Erfahrung in den verschiedensten Lebensmittelbereichen hat und inzwischen für Kneuss Guggeli als Markenbotschafter von Luzern und Umgebung unterwegs ist, staunt über die Kreativität der beiden Herren – «da läuft einem ja das Wasser im Mund zusammen!» Tatsächlich breitet sich ein feiner Duft in der Küche aus: Werner Tobler hat Rüebli, Sellerie, Lauch und Zwiebeln angedünstet und gibt diese nun in kleinen Würfeln der Pouletmasse bei. Dazu kommen Pouletbrät sowie einige weitere Zutaten, bevor die Masse gut durchgeknetet wird. «Noch etwas Knoblauch und Chili dazu, abschmecken – und fertig! Jetzt musst du aber zuerst den Salat machen», meint Werner Tobler zu Daniel Kneuss. Dieser lässt sich das nicht zweimal sagen und macht sich ans Schneiden der verschiedensten Tomaten, die sie am Morgen gemeinsam am Markt gekauft hatten. «Mit solch frischen Produkten zu arbeiten, macht einfach Freude! Und diese Farbenpracht: Immer wieder faszinierend, was die Natur für uns bereithält», sagt der Kneuss-Guggeli-Inhaber. Zum Schluss kommen grosse Gemüsezwiebel und Knoblauch dazu. «Gross geschnitten geben sie den Geschmack am besten ab», gibt Werner Tobler den Tipp. Olivenöl und ein weisser Balsamico darüber, abschmecken, fertig ist der Salat.



Die Hacktätschli werden in Brotkrümel gewendet und anschliessend angebraten.



Bereit zum Servieren: Poulet-Hacktätschli auf einem farbigen Tomaten-Salat.

Gemeinsam formen Werner Tobler und Daniel Kneuss nun die Poulet-Hacktätschli, wenden sie zum Panieren in Brotkrümel und geben sie kurz in die Bratpfanne. «Bereit zum Servieren!», verkündet der Cusiner: «Unsere Poulet-Hacktätschli, angerichtet auf einem farbigen Tomaten-Salat. Ein leichtes, modernes Gericht, ideal für den Spätsommer. Und mit Pouletfleisch erst noch gesund.» Und tatsächlich: Die Farbenpracht lässt den Gästen das Herz aufgehen, die Hacktätschli sind enorm saftig und luftig zugleich – ein Traum!

Mit einem feinen Weisswein stossen die Herren auf ihren erfolgreichen Kreativtag und das gelungene Essen an. «Diese Hacktätschli sind einfach phänomenal», meint Daniel Kneuss zu Werner Tobler, und gönnt sich gleich nochmals eins. «Da müsste man eigentlich mehr daraus machen...»

Mehr zum Thema

Bacchus, Bistro & Genussmanufaktur
Sempacherstrasse 1, 6024 Hildisrieden, Tel. 041 530 00 30
info@bacchus-bistro.ch, www.bacchus-bistro.ch

Friedlis Markthalle, Franz Friedli, Unter der Egg 3, 6004 Luzern
Tel. 041 410 18 82, info@friedlismarkthalle.ch

KNEUSS Guggeli, Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil
Tel. 062 887 27 87, www.kneuss.swiss



Stolz auf ihren kreativen Markt- und Kochtag: Werner Tobler und Daniel Kneuss.

