



Daniel Kneuss geniesst die Marktstimmung und kauft bei Pia Zurmühle Jenny

Ein Ofen-Gericht von Kneuss Guggeli, Mägenwil:

Marktfrisch direkt in den Teller!

Guggeli-Unternehmer Daniel Kneuss aus Mägenwil überrascht Cuisinier Werner Tobler vom Bistro Bacchus in Hildisrieden mit frischen Produkten direkt vom Luzerner Markt – mit Karotten, Frühlingszwiebeln und natürlich mit Poularden von Kneuss Guggeli. Gemeinsam bereiten die zwei Freunde ein traditionelles Gericht zu, das keine kulinarischen Wünsche offen lässt – auch bezüglich Frische nicht!

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Rolf Neeser



frisches Gemüse ein für einen kreativen Kochtag bei Werner Tobler vom Bistro Bacchus in Hildisrieden.

Einmal mehr ist Guggeli-Untenehmer Daniel Kneuss auf dem Markt in Luzern unterwegs. Letztes Mal traf er hier spontan auf Spitzengastronom Werner Tobler vom Bistro Bacchus in Hildisrieden – wenige Stunden später servierten die Beiden Kneuss Guggeli-Hacktäschi auf farbigem Tomatensalat (vgl. GOURMET 9/18).

«Heute möchte ich mich auf dem Markt wieder von der Frische unserer Schweizer Agrarprodukte inspirieren lassen und Werner Tobler überraschen», sagt der CEO von Kneuss Guggeli zu GOURMET. Fündig wird er am Stand von Pia Zurmühle Jenny. Auf 1,5 Hektaren baut sie in ihrer Gemüsegärtnerei in Rothenburg saisonales Gemüse an, unterschiedlichste Salate, Gurken, Tomaten und vieles mehr. «Seit 1957 verkaufen wir unser Gemüse jeweils dienstags und samstags hier auf den Markt in Luzern, zuerst noch meine Eltern, jetzt ich», betont Pia Zurmühle Jenny.

Daniel Kneuss zeigt sich begeistert von der Auswahl. «Alles ist so frisch! Und wie es die Natur halt liefert: Da

«Die Leute schätzen die Frische, die Ursprünglichkeit und die Schweizer Herkunft. Und ich liebe den direkten Kontakt und die Wertschätzung der eigenen Arbeit.»

Gemüsebäuerin Pia Zurmühle Jenny

ist auch mal eine Gurke nicht ganz gerade, ein Rüebli noch so, wie es sein soll.»

Pia Zurmühle Jenny dazu: «Solche Rückmeldungen erhalte ich häufig von den Kunden. Die Leute schätzen die Frische, die Ursprünglichkeit und die Schweizer Herkunft. Und ich liebe den direkten Kundenkontakt und die Wertschätzung der eigenen Arbeit. Da lohnt es sich, schon frühmorgens unterwegs zu sein.»



Mit Marktstandbetreiber Ueli Frei schwelgt Patron Daniel Kneuss in Erinnerungen: Auch seine Grosseltern gingen mit ihren Kneuss Guggeli auf den Markt, gleich wie Ueli Frei heute.

«Ich habe viele Stammkunden, die extra wegen den Kneuss Guggeli zu mir kommen. Wer es schon einmal gekostet hat, weiss wieso.»

Marktstand-Betreiber Ueli Frei

Daniel Kneuss greift gleich kräftig zu: «Die Frühlingszwiebeln sehen super aus. Ein paar Radieschen nehme ich auch mit, aber auch Kartoffeln. Und natürlich die Karotten! Da riecht man noch richtig die Erde dran, so frisch sind die Rüebli», schwärmt er. Eine Frische, die Daniel Kneuss auch bei seinen eigenen Guggeli wichtig ist.

Kneuss Guggeli ist in Mägenwil direkt neben der A1 domiziliert und schweizweit entsprechend optimal verbreitet. Rund 90 Schweizer Landwirte ziehen die Guggeli auf, welche später von Kneuss Guggeli verarbeitet, veredelt und ausgeliefert werden. «Bis 12 Uhr

bestellt, ist das Kneuss Guggeli am nächsten Tag beim Kunden. Und das wirklich frisch. Das sieht man dem Fleisch auch an, dass es nicht abgelegen ist. Einer der Aspekte, wieso Kneuss Guggeli-Fleisch heller, zarter und saftiger ist als andere. Wir verzeichnen auch keinen Tropfsaft- bzw. Auftauverlust wie bei importiertem, tiefgekühltem Geflügel. Bei Kneuss Guggeli gibts das Gewicht, das man kauft, als frisches Pouletfleisch.»

Der Patron ist zurück am Markt

Von dieser Frische ist auch Ueli Frei begeistert. Seit fast zwanzig Jahren ist er mit «Ueli's Marktstand» auf dem Markt in Luzern präsent und verkauft Kneuss Guggeli, nur wenige Schritte neben dem Stand von Pia Zurmühle Jenny. «Bei mir kommt kein Import-Poulet in die Auslage, nur Schweizer Qualität. Und da sticht Kneuss Guggeli andere einfach aus», betont Ueli Frei gegenüber GOURMET, der früher selbst einmal einen Geflügel-Betrieb führte. Heute geniesst er die Markt-Atmosphäre – und hat damit einiges gemeinsam mit Daniel Kneuss. «Auch unsere Wurzeln sind auf dem Markt», führt der



Daniel Kneuss überrascht Werner Tobler mit den frischen Produkten vom Luzerner Markt und füllt die Poularden mit Zitronen, Chili und Thymian. Werner Tobler schneidet derweil die Frühlingszwiebeln, Karotten und Kartoffeln und gibt diese in die Backschale.

Verwaltungsratspräsident von Kneuss Guggeli aus und schwelgt mit Ueli Frei in Erinnerungen. «Meine Grosseltern starteten 1960 auf dem «Märit» in Baden mit dem Verkauf von Guggeli und priesen ihre Produkte im persönlichen Gespräch an. Ein direkter Austausch mit den Kunden, der auch mir heute wichtig ist. Ich möchte mit meinem Unternehmen wieder zurück zu den Wurzeln. Den Leuten zeigen, woher unsere guten Schweizer Produkte kommen. Und den direkten Austausch mit unseren Bauern, aber auch mit unseren Kunden haben.» Auch deshalb zieht es den Guggeli-Patron trotz heutigem, ausgeklügeltem Distributionsnetz immer wieder für einen Besuch auf den Markt. «Eine Atmosphäre, die ich liebe und die mir vor Augen führt, wie gut es unsere Natur mit uns meint. Und wo unsere Wurzeln sind.» Bei Ueli Frei wurden die Kneuss Guggeli heute früh am Morgen um 5 Uhr frisch angeliefert – und schon sind sie auf dem Markt in Luzern. «Eine Frische, die meine Kunden begeistert», sagt Ueli Frei. «Ich habe viele Stammkunden, die extra wegen den Kneuss Guggeli zu mir kommen. Wer sie schon einmal gekostet hat, weiss wieso.»

«Wir haben fast keinen Tropfsaftverlust beziehungsweise Auftauverlust wie bei importiertem, tiefgekühltem Geflügel. Bei Kneuss Guggeli gibts das Gewicht, das man kauft, als Pouletfleisch.»

Guggeli-Unternehmer Daniel Kneuss

Dafür verantwortlich ist auch das Futter, mit dem die Kneuss Guggeli aufgezogen werden. Eine Mischung nach familieneigenem Rezept, mit viel Getreide und einem möglichst tiefen Maisanteil. «Dies fördert das natürliche Sozial- und Bewegungsverhalten und führt zu einem langsamen Muskelaufbau, was sich ebenfalls im weissen Fleisch der Kneuss Guggeli bemerkbar macht. Und darin, dass der Saft eben im Fleisch bleibt. So haben wir fast keinen Tropfsaft- und Garverlust!»



Einfacher geht es fast nicht: Alles zusammen in eine Backschale, würzen und ab in den Ofen. Während der rund einstündigen Backzeit werden die Poularden immer wieder mit Sud übergossen.

«Mit frischen Produkten macht das Kochen einfach viel mehr Spass! Deshalb koche ich auch mit Kneuss Güggeli, da mir dort die Frische garantiert ist.»

Gastro-Unternehmer Werner Tobler

«Mit frischen Produkten macht das Kochen einfach viel mehr Spass!»

An Ueli's Marktstand gehen an einem Tag schon mal gegen vierzig Mistkratzerli und Poularden über die Theke. Auch Daniel Kneuss höchstpersönlich greift heute zu – schliesslich möchte er Cuisinier Werner Tobler nebst dem frischen Gemüse auch noch frische Poularden bringen. «Jetzt ist aber höchste Zeit!», verabschiedet sich Daniel Kneuss und macht sich auf den Weg nach

Hildisrieden. Dort führt Werner Tobler seit rund zweieinhalb Jahren zusammen mit seiner Partnerin Uschi Frapolli ein Delikatessen-Geschäft mit Wein, Käse, Brot und vielen anderen Spezialitäten. Und natürlich das Bistro Bacchus – ein Lokal, an dem jeweils von Mittwoch bis Sonntag auf höchstem Niveau gekocht wird.

«Was für eine schöne Überraschung!», begrüsst Werner Tobler seinen guten Freund aus Mägenwil in der Küche. «Ich war mal wieder auf dem Markt in Luzern und dachte, wir könnten zusammen etwas kreieren», sagt Daniel Kneuss augenzwinkernd und überreicht dem Cuisinier die heutigen Einkäufe. Klar, dass Werner Tobler gleich eine Idee hat: «Das muss als Ganzes in den Ofen. Es gibt nichts Schöneres, als sich in grosser Runde eine Poularde zu teilen! Und dann bereiten wir das frische Gemüse gleich auch im Ofen zu. Das perfekte Frühlingssgericht zu Ostern!»

Minuten später schneidet Daniel Kneuss bereits Zitronen und füllt damit die Poularden. Zusätzlich kommen Chili und Thymian rein. Werner Tobler rüstet derweil



Poularde mit Frühlingsgemüse aus dem Ofen: Traditionell, ursprünglich, einfach – und schmackhaft! Ganz wie die Kneuss Guggeli.

das frische Gemüse vom Markt: Karotten, Frühlingszwiebeln und Neue Kartoffeln kommen in die Backschale. Darauf werden nun die Poularden gesetzt, die Daniel Kneuss noch mit flüssiger Butter bestrichen und mit Salz und Pfeffer gewürzt hat. «Schon so sieht das Gericht doch super aus. Mit frischen Produkten macht das Kochen einfach viel mehr Spass!», schwärmt Werner Tobler. «Deshalb verwende ich auch ausschliesslich Kneuss Guggeli, wo mir die Frische garantiert wird.» Nach rund einer Stunde bei 200 Grad im Ofen sind die Poularden servierbereit. «Die sind ungefähr 1,2 Kilogramm schwer, im Gegensatz zu Mistkratzerli, die jünger und nur rund 550 Gramm schwer sind», erklärt Daniel Kneuss. Der Duft, der nun das Bistro Bacchus erfüllt, lockt die Gäste an den Tisch. Werner Tobler mixt noch kurz den Sud auf – «wenn der nicht richtig bindet, könnte man zusätzlich noch Butterflöckli reinmischen. Hier klappt es nun aber gut», erklärt er dazu. Der Sud kommt als Sauce über das Ofengemüse, und die von Daniel Kneuss inzwischen zerlegte und schön auf den Teller drapierte Poularden. «Ein Gericht, komplett aus

dem Ofen. Mehr braucht es gar nicht: Die Natur liefert uns hier alle feinen Aromen in einem, frisch vom Feld auf unsere Teller», schwärmt Werner Tobler.

Die Gäste, die nun in den Genuss des Gerichts kommen, können ihm nur zustimmen. «Wahnsinnig, wie saftig das Pouletfleisch noch ist», hört man. Und: «Ein traditionelles, ursprüngliches, einfaches Gericht, das alle Wünsche erfüllt.» Ganz wie seine Kneuss Guggeli, meint Daniel Kneuss dazu lachend. Und fragt, an Werner Tobler gewandt: «Was machen wir eigentlich mit all den Rezepten, die wir inzwischen zusammen in der Küche kreierte haben?»

Mehr zum Thema

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