

Gastronomie





Sie haben die Wilde Paprika «Peppadew» für ihr «Gastro-Imperium» entdeckt: Gastro-Unternehmer Peter «Pepe» Rosenberger und sein Küchenchef Michael Bärtsch beim hochfrequentierten «Sternen Grill» am Zürcher Bellevueplatz.

Die Wilde Paprika «Peppadew» im Restaurant «Vorderer Sternen», Zürich:

«Pepe» und die «Peppadew»

Thomas und Peter «Pepe» Rosenberger führen in Zürich in zweiter Familiengeneration verschiedene etablierte und höchst erfolgreiche Gastronomie-Betriebe, die sich im Laufe der Zeit zu eigentlichen «Gastro-Institutionen» entwickelt haben. Aber nicht nur das: Thomas und Peter «Pepe» Rosenberger sind stets auch immer offen für kulinarische Ueberraschungen: So auch für die Wilde Paprika «Peppadew». Ein Report von der süss-scharfen Liebe zwischen «Pepe» und seiner «Peppadew».

Von Chefredaktor René Frech

Sie sind rot, knackig, süss und scharf — die Früchte der Wilden Paprika namens «Peppadew». Sie gelten als «sensorische Sensation» und entfalten im Gaumen ein überraschendes und angenehm vielfältiges Geschmackserlebnis. Die rot-runden Früchte

«Peppadew» sind nicht zuletzt dank ihrer universellen Verwendbarkeit nun auch in der Schweizer Gastronomie angekommen und sorgen bei Gastgebern und Gästen für Furore. So auch im allseits bekannten Restaurant «Vorderer Sternen», im «Rosaly's» und in der



Im Restaurant «Vorderer Sternen» werden die Garnituren zum Siedfleisch und zum Fondue Chinoise bzw. Fondue Bourguignonne mit der Wilden Paprika «Peppadew» angereichert.

«Caffè & Bar» rund um den Bellevue-Platz in Zürich von Thomas und Peter «Pepe» Rosenberger — «Pepe» und «Peppadew» sind deshalb zum nachhaltig wirkenden Erfolgsgespann mutiert.

Und wenn ein Produkt wie «Peppadew» im «Vorderen Sternen» Einzug halten kann, so ist das alles andere als selbstverständlich. Denn das Restaurant «Vorderer Sternen» gehört zu den Gastro-Legenden in der Stadtzürcher

Gastronomie: Seit 45 Jahren wird die «Gastro-Institution» von der Familie Rosenberger höchst erfolgreich betrieben — zuerst vom legendären ehemaligen Präsidenten des damaligen Wirtvereins der Stadt und des Bezirks Zürich Edi Rosenberger, dann — seit 1995 — von Thomas und Peter «Pepe» Rosenberger, die es verstanden, ihr «Gastro-Imperium» mit dem Restaurant «Rosaly's», mit der «Caffè & Bar» im Rondell auf dem Zürcher Bellevueplatz sowie mit einem wachsenden Catering-Business abzurunden. Heute gehören die Lokale von Thomas und Peter «Pepe» Rosenberger zu den bedeutendsten Gastronomie-Betrieben auf dem Platz Zürich.

Vom «Sternen Grill» zu «Peppadew»

Begonnen hat dabei alles mit dem «Vorderen Sternen», der direkt neben der legendären «Kronenhalle» von Hilda Zumsteg steht, und mit der damaligen Sommer-Boulevard-Terrasse neben dem «Vorderen Sternen»: Gastgeber Edi Rosenberger machte aus der Gartenbeiz einen Ganzjahres-Würstli-Stand, den heutigen «Sternen Grill», an welchem täglich 800 bis 1000 Artikel über die Theke gereicht werden — Bratwürste mit Gold-Bürli, Cervelats, Poulets, Schnitzelbrote und





Pommes Frites, und das 365 Tage im Jahr. Das macht — man rechne — gut und gerne 300 000 bis 350 000 Würste & Co. pro Jahr! Das Restaurant «Vorderer Sternen» mit dem Parterre-Bistro «Sterne Föifi» und seinen rund 50 Sitzplätzen, dem gediegenen Restaurant im ersten Stock mit 60 Sitzplätzen sowie der Aussichtsterrasse mit 40 Sitzplätzen ist vor allem für seine typischen Schweizer Spezialitäten und Klassiker bekannt. Im

Restaurant «Rosaly's» mit 60 Sitzplätzen und 20 Sitzplätzen an der Bartheke im benachbarten Gebäude werden ebenfalls Schweizer Gerichte serviert. Sie sind aber aktuell interpretiert und inspiriert und sprechen ein junges Publikum an. Dazu kommt die hochfrequentierte «Caffè & Bar» mitten auf dem Zürcher Bellevueplatz, also auf einer der meistfrequentierten Drehscheiben des öffentlichen und privaten Verkehrs der



*Attraktive Gerichte gewinnen zusätzlich an Attraktivität mit «Peppadew»:
Vitello Formaggio und Carpaccio Bresaola, garniert und angereichert mit der Wilden Paprika «Peppadew».*



Mit der Wilden Paprika «Peppadew» angereicherte Sandwich-Kreationen in der Caffè & Bar am Zürcher Bellevueplatz: Ciabatta-Brot mit Vitello Tonnato, Vegi-Sandwich mit Ciabatta-Brot mit Tomaten, Feta, Gurken und Auberginen, Tornado-Brot mit Bauernschinken und Dijon-Senf – und selbstverständlich mit der Wilden Paprika «Peppadew». Die Sandwich-Brote stammen von der Delitrade AG. Teilweise sind die mit «Peppadew» aufwerteten Sandwiches mit dem speziellen Label von «Peppadew» gekennzeichnet – «Branding at its Best!»

Die Wilde Paprika «Peppadew»

Die Geschichte liest sich wie ein Märchen: Die Wilde Paprika namens «Peppadew» ist die Entdeckung eines südafrikanischen Farmers. Er stiess vor zehn Jahren — mehr per Zufall als aus Absicht — im Garten seines Ferienhauses am südlichen Cap auf eine bislang ihm unbekannte Frucht, die aussah wie eine Kreuzung von Mini-Paprika und Cherry-Tomaten.

Die unbekannte rote Frucht schmeckte süss-fruchtig und zugleich zärtlich-scharf. Da die Wilde Paprika leicht verderblich ist, kreierte der Farmer ein Geheimrezept zur Verarbeitung und Haltbarmachung und vermarktet sie seither weltweit unter dem patentrechtlich geschützten Namen «Peppadew».

«Peppadew» wird auch «die wilde Paprika» genannt. Sie bildet eine kulinarische und sensorische Sensation. Denn sie ist nicht nur knackig im Biss, sondern erzeugt im Gaumen auch eine kurze, feurige Schärfe, welche in einen herrlich süsslichen und milden Geschmack übergeht.

«Peppadew» ist also ein geschmackliches Erlebnis. Anders als Cherry-Tomaten, die im Gaumen süsslich schmecken, und anders als Peperoncini, die bloss eine anhaltend feurige und dominierende Schärfe entwickeln, spielt das süss-scharfe Früchtchen namens «Peppadew» mit den Geschmacksnerven und vermittelt so eine wahre sensorische Sensation.

Seit April 2008 ist die Delico AG (Gossau) alleinige Vertriebspartnerin von «Peppadew» in der Schweiz bzw. der Lizenznehmerin Niu GmbH (Zürich). Die Wilde Paprika «Peppadew» ist bei den Gastro-Grossisten, bei den Gastro-CC-Ketten, bei Coop und in andern Detailhandelsketten in verschiedenen Behälter-Grössen im Glas erhältlich.

INFOS:

Delico AG
Bahnhofstrasse 4, 9200 Gossau (SG)
Tel. 071/388 86 40, Fax 071/388 86 41
Internet: www.delico.ch

Limmatstadt. Stetig wachsend ist auch das Catering-Business (z.B. Euro 08, «Live at Sunset», usw.).

Eher per Zufall hat Restaurateur Peter «Pepe» Rosenberger die Wilde Paprika von «Peppadew» entdeckt. Gleich erkannte der gewiefte Gastronom (vor allem auf Grund des überraschenden Geschmackserlebnisses von «Peppadew») das breitgefächerte Potential von «Peppadew» für den Einsatz in der Gastronomie.

«Pepe» und die «Peppadew»

Peter «Pepe» Rosenberger über «Peppadew»: «Ich war von der Geschmacksvielfalt von 'Peppadew' überrascht und sofort begeistert. Mit 'Peppadew' lassen sich neuartige Geschmacksnoten auch in klassische Gerichte einbauen. Der pikante, süss-saure Geschmack von 'Peppadew' ist höchst ausgewogen und dominiert nicht, sondern wirkt wie ein natürlicher Geschmacksverstärker. Als ich 'Peppadew' unserem versierten Küchenchef Michael Bärtsch zum Degustieren gab, war auch er von 'Peppadew' hell begeistert.»

Küchenchef Michael Bärtsch ergänzt gegenüber GOURMET: «Wenn ich ein neues Produkt ins Sortiment aufnehme, muss es für unsere Gäste und für mich stimmen. Die Wilde Paprika von 'Peppadew' ist ein solches Produkt — es ist zeitgemäss, liegt nicht im

Oel, ist entsprechend leicht, ausgewogen, knackig und entwickelt im Gaumen ein angenehmes und ausgewogenes Geschmackserlebnis. Bei 'Peppadew' halten sich die Geschmacksnoten süss, sauer, scharf und pikant die Waage. Das Produkt ist sensorisch sehr ausbalanciert. Es ist knackig im Biss und mit seiner vollen roten Farbe auch optisch höchst attraktiv.»

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Bei so viel Auslobung eines einzigen Produktes ist es nicht erstaunlich, dass die Wilde Paprika «Peppadew» jetzt auch in den verschiedensten Gerichten und Angeboten im Gastro-Reich von «Pepe» Rosenberger einzug gehalten hat.

Küchenchef Michael Bärtsch zu GOURMET: «Wir servieren 'Peppadew' als Beilagenkomponente zu Siedfleisch («Bollito Misto») sowie zu unserem stark nachgefragten Fondue Chinoise und zum Fondue Bourguignonne. Zudem setzen wir 'Peppadew' bei Pasta-Gerichten sowie bei unseren Sandwich-Kreationen ein. Auch zu Raclettes und Käsefondues passt 'Peppadew' optimal. Unsere Gäste wissen das zu schätzen: Anstelle der ewig gleichen Mixed Pickles gelten die roten Früchte der Wilden Paprika von 'Peppadew' als willkommene Abwechslung und Ueber-raschung.»

INFOS:

Restaurant Vorderer Sternen
Theaterstrasse 22
8001 Zürich
Tel. 044/251 49 49
Fax 044/252 90 63
Internet: www.vorderer-sternen.ch