



**Die Brauerei Steinfels und  
Alto-Shaam (Switzerland), Zürich:**

# Viel Rauch rund um guten Fleischgenuss

In der Brauerei Steinfels spielt das Bier die Hauptrolle, dazu wird cooles Essen serviert. Hauptsächlich Gemüse, das – aufwändig verarbeitet – die Aromen-Vielfalt des Biers unterstützt. Auch das Fleisch genießt einen grossen Auftritt: Chefkoch Jens Kalian und sein sechsköpfiges Team bringen «Grosses Pièces» auf die Teller der Gäste. Vieles ist geräuchert – und vor allem ist alles auf den Punkt gegart. Darum kümmert sich der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen 767 SK/III von Alto-Shaam, der sozusagen als siebter und zuverlässiger «Mitarbeiter» für den perfekten Fleischgenuss verantwortlich zeichnet.

**Text: Sabine Born | Fotos: Anielia Lea Schafroth und zVg.**

**Dieser Praxisreport wurde noch vor der Corona-Zeit recherchiert und verfasst.**



«Bei uns dreht sich alles ums Bier, das wir im Haus brauen», erklärt Jens Kalian, Chefkoch in der Brauerei Steinfels. Bis 1987 wurden im Steinfels-Quartier, unweit des Bahnhofs Zürich Hardturm, Seifen, Waschmittel und Kerzen produziert. Seit 2007 braut hier die Zürcher Kramer Gastronomie eigene Craft-Biere. Lager, Pils oder Weizen, mit frischem Zürcher Wasser, Malz und Hopfen in vielen Varietäten, jede Flasche von Hand abgefüllt, gedeckelt und etikettiert. In zwei bis drei Suds pro Woche braut Braumeister Tim Stapel rund 1000 bis 2000 Liter Bier. Im Jahr sind es insgesamt 1000 bis 1200 Hektoliter, ein Grossteil Lagerbier für den Hausgebrauch. «Wir

beliefern auch eine Handvoll Restaurants aus der Region sowie die andern Betriebe der Kramer Gastronomie-Gruppe», sagt Chefkoch Jens Kalian. Das Familien-Unternehmen führt in Zürich nebst der Brauerei Steinfels sieben Restaurants und beschäftigt rund 300 Mitarbeitende.

«Bier schmeckt nach Mandarinen und Grapefruit, nach Vanille oder Karamell. Gesteuert wird der Geschmack über verschiedene Hopfensorten», erklärt Küchenchef Jens Kalian gegenüber GOURMET und betont damit die vielen Aromen von Bier, Eigenschaften, die man ihm kaum zutraut. Ein unterschätzter Durstlöcher also, von dessen Potenzial die Brauerei Steinfels

Aus 15 Zapfhähnen fließt viel Bier, davon sechs Hausbiere – Lager, Pils, Weizen, Indian Pale Ale (IPA), Stout und Stonerock – sowie Fremdbiere, um eine gewisse Vielfalt bei der Bierauswahl anzubieten.



ihr gastronomisches Konzept ableitet. Und das besteht in erster Linie aus ganz viel Gemüse. «Gemüse unterstützt den Geschmack des Biers am besten», erklärt der Chefkoch, ein gebürtiger Deutscher, der sich in 15 Jahren durch klassische und moderne Küchen in ganz Österreich gekocht hatte, bis er eines Tages – in Zürich bei Freunden zu Besuch – innerhalb eines Nachmittags zu neuem Job und neuer Wohnung kam.

Das sind jetzt zwei Jahre her. Angefangen als Aushilfe im Kramer-Restaurant Seefeld, wurde Jens Kalian kurz darauf Chefkoch im Steinfels, das damals seinen Flower-Power-Look gegen ein frisches Konzept und neues Interieur austauschte. Hingucker sind heute drei kupferfarbige Braueriekessel im Eingangsbereich, welche das Bier auch optisch in den Vordergrund rücken. Die Brauerei ist Teil des Restaurants, und das passt perfekt zu Backsteinmauern, zu Hängelampen im Industrial Design, zu massiven Holztischen und Vintage-Stühlen in Lederoptik mit Stepp-Polsterung. Holzdielen und ein erhöhter Sitzbereich betonen

- über 100 Sitzplätze im Innenbereich,
- 40 Plätze an der Bar
- und zusätzlich über 100 Aussensitzplätze verfügt.

Eine Outdoor-Küche soll im Sommer die Aussenpräsenz stärken. Burger vom Grill und Spare Ribs aus dem Smoker werden zu Botschaftern einer kulinarischen Vielfalt, die im Restaurant ganzjährig auf den Teller kommt.

### Abwechslung in der Gemüseküche

Eine Vielfalt, die in erster Linie aus Gemüse besteht, das gemäss Chefkoch Jens Kalian jede Menge Bearbeitungsmöglichkeiten bietet. Man kann es kochen, backen, braten, rösten, sogar verbrennen. In letzterem Fall kommt der Rosenkohl auch mal schwarz auf den Teller, «um die Röstaromen zu betonen», sagt der kulinarische Experte. «Das erfordert zwar Erklärungsbedarf, der Genuss spricht dann aber für sich.» Jens Kalian bringt auch Bierzutaten in die Küche, nicht um simple Biersaucen zu kreieren, sondern indem er den Hopfen beispielsweise kalt auskocht und ihn dann in einem Weizenmalzrisotto gekonnt in Szene setzt.

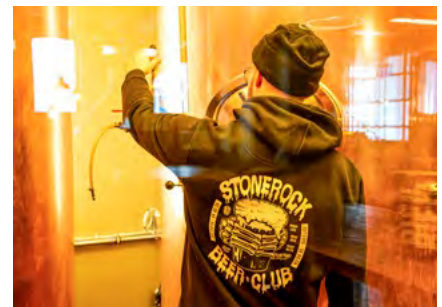
Der Chefkoch schwärmt von fermentierten Randen, die für drei bis vier Wochen bei 20 bis 28 Grad in einer Wasser-Salz-Lösung lagern und dabei Milchsäurebakterien entwickeln, die das Gemüse nicht nur haltbar machen, sondern neue Geschmackseigenschaften zu Tage bringen. «Das bekannteste Beispiel eines fermentierten Gemüses

ist Sauerkraut.» Kimchi heisst der Vorgang in der koreanischen Küche, wenn Gemüse geschichtet, abgepresst und unter Ausschluss von Sauerstoff die Produktion von Milchsäurebakterien anregt.

«Oder unsere «Bunten Randen», gebacken im Salzteig: Das Resultat ist eine salzig-karamellierte Aussenseite mit viel Süsse im Herzen, die, kombiniert mit der natürlichen Erdigkeit der Rande, perfekt zu Misocreme und geräuchertem Hüttenkäse passt.» Eine Geschmacksvielfalt, die auf der Zunge zergeht und den fünften Geschmackssinn anregt, also nicht einfach nur süss, sauer, bitter oder salzig schmeckt, sondern Umami – einfach köstlich!

### Genuss bis zum letzten Biss

Dem Gemüse schenkt die Brauerei Steinfels viel Aufmerksamkeit, ein vegetarisches Restaurant ist sie trotzdem nicht. Im Gegenteil: Küchenchef





Effiziente Küchentechnik dank Polyvalenz und Multifunktionalität: Der Cook-, Hold- & Smoke-Ofen 767 SK/III von Alto-Shaam steht seit Mitte 2019 täglich im Einsatz – in erster Linie für die Zubereitung von Fleisch, aber auch zum Kalträuchern von Käse, Fisch und ausgewählten Gemüse oder zum Warmhalten von Speisen.



«Der persönliche Kontakt zu Lieferanten ist mir sehr wichtig», sagt Chefkoch Jens Kalian im Gespräch mit Edouard Parlier von Alto-Shaam Switzerland (links).

«Am beliebtesten ist das Bürgermeisterstück, das ich vorgängig lediglich salze und pfeffere», erklärt Jens Kalian. So natürlich wie möglich, um den Fleischgeschmack zu erhalten. Vorbereitungszeit: Nicht mehr als zehn Minuten, inklusive Einlegen der Hickory-Räucherchips, die eine markante Rauchnote ins Fleisch bringen.

Jens Kalian und sein Team richten auch die Fleischküche mit der grossen Kelle an, bringen «Grosses Pièces» auf die Teller der Gäste, und die kommen allesamt aus dem Cook-, Hold- und Smoke-Ofen 767 SK/III von Alto-Shaam (Switzerland). Die Erklärung zu diesem Konzept: «Unsere Gemüse-Gerichte sind sehr aufwändig. Das Anrichten eines einzigen Tellers erfordert zum Teil bis zu 20 Handgriffe. Da hat niemand Zeit, ein Stück Fleisch auf dem Grill medium oder rare zu braten. Deshalb setzen wir auf Fleisch, das wir vorbereiten können, nehmen damit viel Druck und Hektik aus Küche und Service.»

Der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen 767 SK/III von Alto-Shaam erwies sich relativ rasch als die beste Option, als super Alternative zum klassischen Smoker auch, die vor allem rasch verfügbar und ohne bauliche Massnahmen einsatzbereit war. Etwas Platz und ein Stromanschluss – mehr braucht es nicht. «Wir konnten ein Testgerät ausgiebig prüfen.» Dann war es Liebe auf den ersten Blick. Das einfache Handling und die vielen Einsatzmöglichkeiten überzeugten den Chefkoch.

«Ich habe inzwischen ein paar Zubereitungsarten vorprogrammiert, aber eigentlich kann jeder den Ofen bedienen, selbst die zwei Küchenhilfen.»

Ebenfalls wichtig: Der Ofen verfügt über zwei Kammern, die unabhängig voneinander steuerbar sind. «Während das Beef Brisket also 18 bis 22 Stunden lang gart, ist die zweite Kammer für den täglichen Gebrauch verfügbar, beispielsweise für die Zubereitung des Bürgermeisterstücks, das in rund vier bis fünf Stunden servierbereit ist.» Die Halo-Heat-Technologie von Alto-Shaam garantiert gradgenaue Hold-Temperaturen, so dass das Fleisch ohne Qualitätsverlust über das Garzeit-Ende hinaus aufbewahrt werden kann. «Das Fleisch kommt direkt aus dem Ofen in perfekter Qualität auf den Teller. Die sanfte Garweise ermöglicht am Folgetag ausserdem die Regenerierung des Briskets, ohne dass es aussaftet.» Genuss bis zum letzten Biss.

### «Grosses Pièces» aus dem Smoker

«Schön, fährt die Brauerei Steinfels mit wahren Nose-to-tail-Bratenstücken eine Schiene



Raus aus dem Ofen, rein in den Teller:  
Ein Beef Brisket gart in 18 bis 22  
Stunden im Cook-, Hold- und Smoke-  
Ofen von Alto-Shaam. Dann kommt  
es ohne Nachbearbeitung auf den  
Tisch – dank der sanften Halo-  
Heat-Technologie in der genau  
richtigen Temperatur.



jenseits der Klassiker», betont Polyana Plüss, Geschäftsführerin von Alto-Shaam (Switzerland) gegenüber GOURMET, und Edouard Parlier, Co-Geschäftsführer ergänzt: «Wir drängen unseren Kundinnen und Kunden keine Konzepte auf, sondern lernen von einem innovativen Koch wie Jens Kalian so viel, wie er von uns. Es ist spannend, wie vielfältig er den Cook-, Hold- und Smoke-Ofen einsetzt.» Und es sei mutig in der heutigen Zeit, auf Stückfleisch zu setzen, auf «minderwertiges Fleisch», wie viele meinen. Das Beef Brisket kennt Grossmutterns Küche als Siedfleisch, das mit Wurzelgemüse im Topf zu Rösti oder Salzkartoffeln gereicht wird. Ein Klassiker, der zwar gut schmeckt, aber lange nicht die einzige Zubereitungsart ist. «Das Fleisch in der Brauerei Steinfels ist hervorragend», betont denn auch Edouard Parlier von Alto-Shaam (Switzerland) – dem Gemüse und dem Bier will er bei seinem nächsten Besuch in der Brauerei Steinfels allerdings noch mehr Beachtung schenken, nachdem, was er heute gehört hat.

Die Gemüse-Speisekarte wird je nach Saison drei bis vier Mal im Jahr angepasst. Geplant ist neu zusätzlich ein eigener Räucherlachs. Chefkoch Jens Kalian: «Mit dem Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam kann ich auch kalt räuchern. Diese Funktion eignet sich nicht nur für die Zubereitung von Lachs, sondern auch für das Räuchern von Hütten- und Schafkäse, für Apfelragout oder Gemüse, das in die vegetarische Barbecue-Sauce kommt. Bald stellen wir für zwei Sandwich-Varianten ein eigenes Pastrami her», erklärt Jens Kalian und betont dann, dass er Fleisch auch ohne Rauch zubereiten könne, ein

Roastbeef etwa, das kurz grilliert zur Perfektion gegart werde. Oder anders gesagt: Der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen 767 SK/III von Alto-Shaam (Switzerland) ist universell einsetzbar, einfach in der Bedienung und in der Tat so hilfreich und effizient wie ein siebter Mitarbeiter, der das Küchenteam optimal unterstützt.

«Wir waren uns rasch handelseinig», betonen Jens Kalian, Chefkoch der Brauerei Steinfels (rechts), und Polyana Plüss und Edouard Parlier von Alto-Shaam (Switzerland).



## Mehr zum Thema

### Brauerei Steinfels

Heinrichstrasse 267  
8005 Zürich  
Tel. 044 271 10 30  
gf@steinfels-zuerich.ch  
www.steinfels-zuerich.ch

### Alto-Shaam (Switzerland) Plüss & Partners

Am Suteracher 5  
8048 Zürich  
Tel. 044 462 35 50  
info@pluess-partners.ch  
www.pluess-partners.ch

