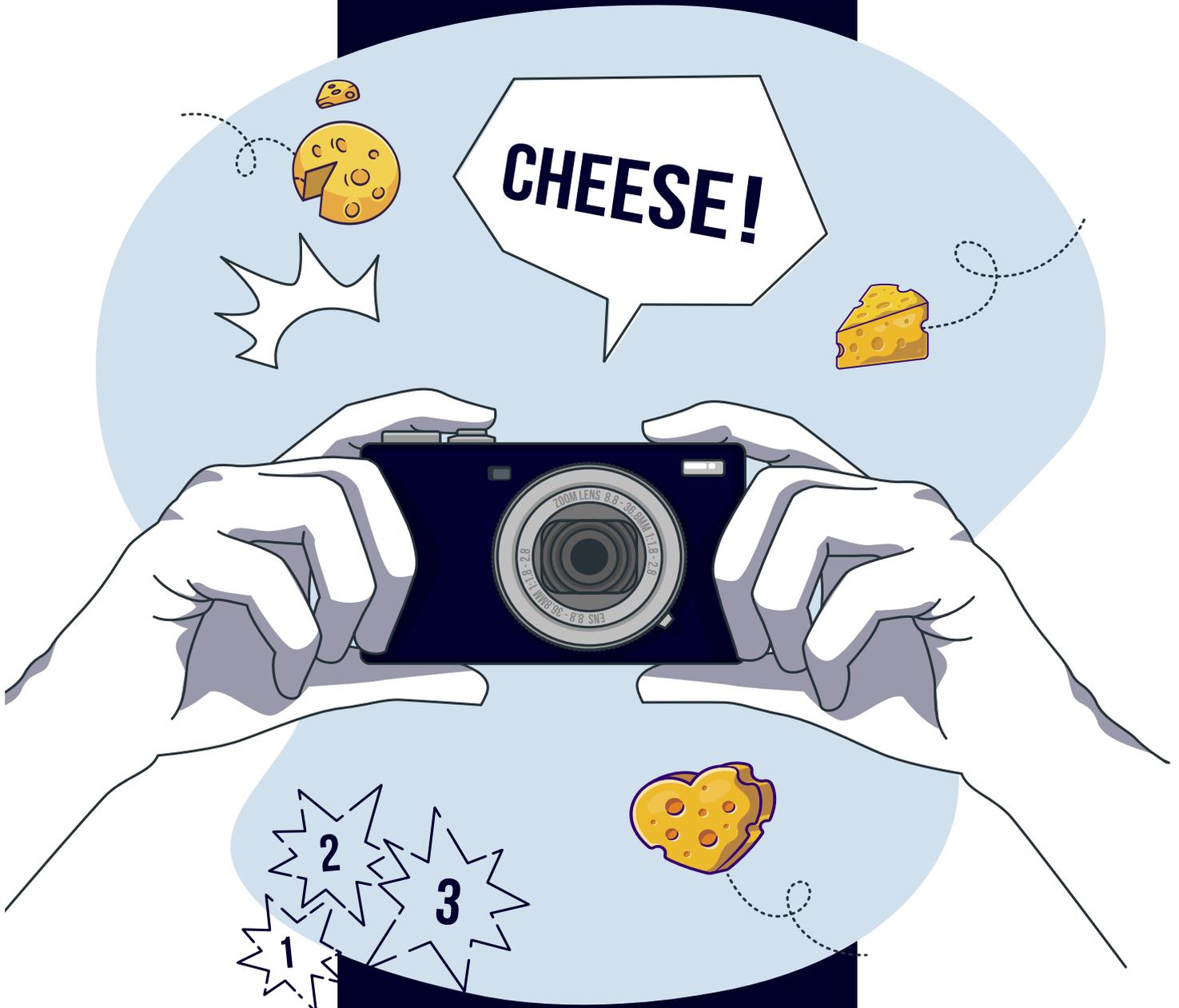


GASCHT

GASTGEBER
SCHULE
FÜR TOURISMUSBERUFE



EINREICHUNG
EASY CHEESY
C R E A T I V
2 0 2 2



gascht_gastgeberschule



Gastgeberschule
für Tourismusberufe



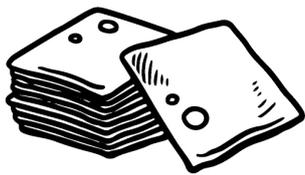
3...2...1...



Say cheeeeeese!

„Selber sehen, hören, riechen, schmecken“ steht bei uns im Mittelpunkt, denn so geht praktisches und effizientes Lernen.



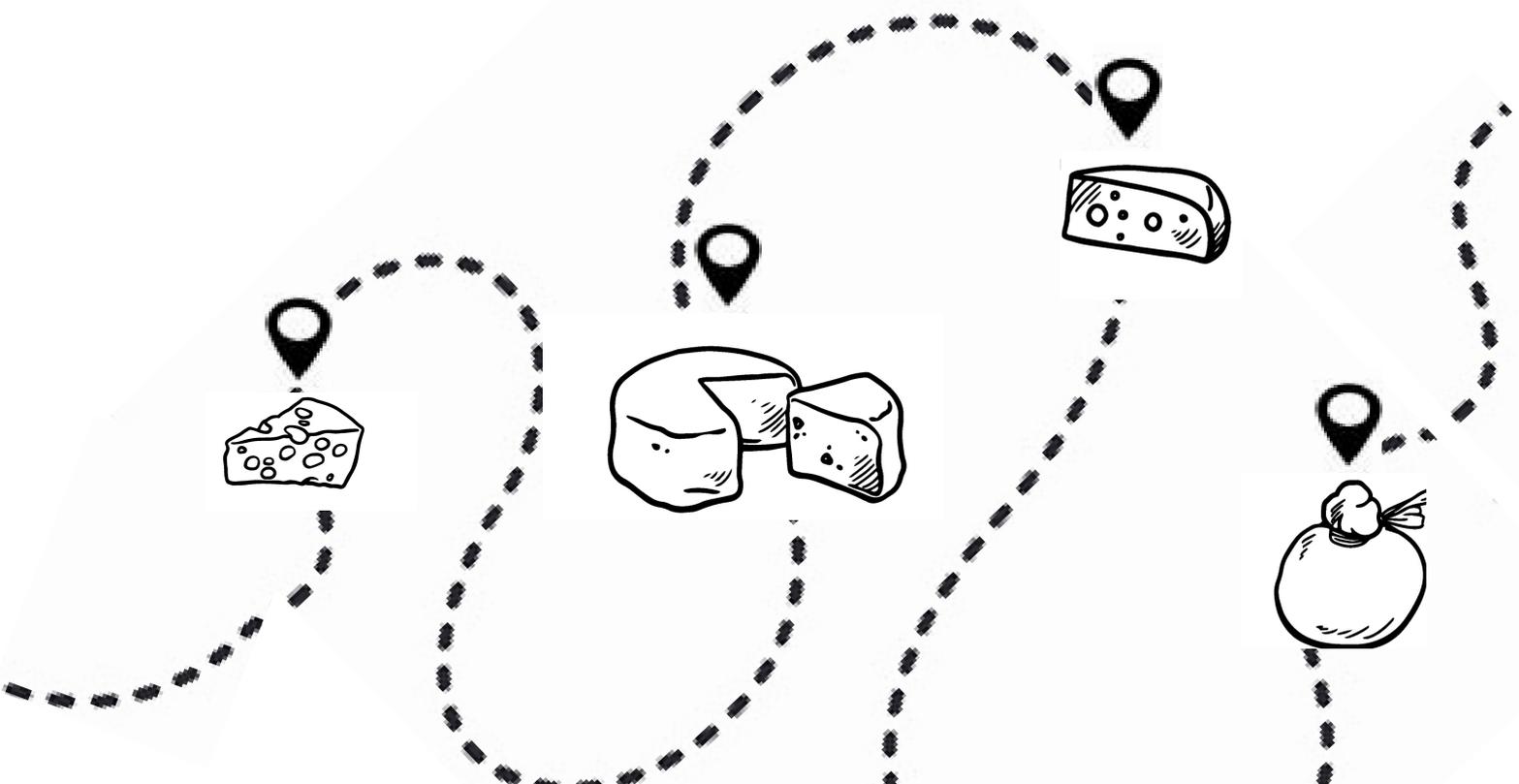


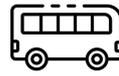
3...2...1... Cheese! Eine kulinarische Reise durch's Käseland!

Wenn einer eine Reise tut, dann gibt es viel zu planen. Aber wo fängt man am besten bei der Reiseplanung an? Na, am Anfang - und genauso machen wir das auch. Bevor wir unsere kulinarische Reise antreten, etwas Hintergrundwissen:

Eine genussvolle Scheibe aus der GASCHT

Die GASCHT ist eine Privatschule mit einem trialen Ausbildungssystem und trägt diesem neuen Zeitgeist Rechnung. Theorie und Praxis werden im Ausbildungskonzept ideal ineinander verwoben. Neben der Vermittlung von Fachwissen wird je nach gewählter Ausbildungsform rund die Hälfte der Ausbildung in unterschiedlichen gastgewerblichen und touristischen Ausbildungsbetrieben absolviert. Dazu zählen neben Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben auch Fachbetriebe wie Sennereien, Bauernhöfe, Weingüter oder Destinationsbüros.





GASCHT

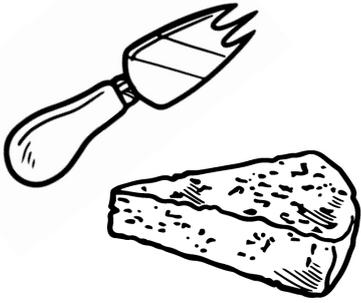


Wir legen selbst
Hand an



käsige Angelegenheit





Alles Käse wir blicken über den Tellerrand!

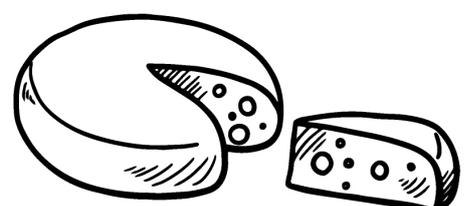
Vorarlbergs Landschaft – vom Tal bis hoch hinauf auf die Alpen – wird geprägt von saftigen Wiesen und Weiden. Daher hat seit vielen Generationen die Milch- und Käseproduktion eine dominante Bedeutung für die Vorarlberger Landwirtschaft. So werden über 60 Prozent der Milch zu einer Vielzahl von Käsespezialitäten veredelt.

Mit einer reichen Vielfalt an Käsesorten hat sich zwischen Bodensee und Arlberg eine eigenständige, hochstehende Käsekultur entwickelt, die auch die regionale Küche prägt. Vorarlberg wird deshalb nicht zu Unrecht als “Das Käseland” bezeichnet.

Dies bietet auch eine Vielzahl an Möglichkeiten in der Käsekenner-Ausbildung an. Bei uns an der GASCHT-Gastgeberschule für Tourismusberufe wird nicht nur unterrichtet, gelehrt oder vermittelt. Nein, wir geben unsere Leidenschaft der Kulinarik an unsere Jugend, die zukünftigen Gastgeber mit Passion und Leidenschaft weiter. Ein weiteres Credo ist, dass wir mit Lebensmittel kochen, die Mutternatur aus unserer Heimat zur Verfügung stellt.

Lassen Sie sich von uns auf eine *lukullische** Rundreise durch die Vorarlberger Käselandschaft einladen und staunen Sie über die naturbelassenen Sehenswürdigkeiten (Lebensmittel) und von uns kreierten feinen Schmankerl.

*lukullisch:



Bergkäsetarte | Mostbröckle | Marinierte Pilze | Wildkräutersalat

Wir erreichen bereits unseren ersten Stopp: den Biospärenpark Großes Walsertal. Das Motto dieser Region: „Die Natur nutzen, ohne ihr zu schaden“. Seit November 2000 gilt der Biosphärenpark zudem als UNESCO Kulturerbe. Dank der Dreistufenwirtschaft wird das Vieh heute noch über die Sommermonate auf die Alpen getrieben, wo es gehaltvolles Futter vorfindet. Die so genannte „Alpung“ gewährleistet die Gesundheit der Tiere, garantiert eine bessere Milchqualität und verleiht den Walser Alpprodukten wie dem Bergkäse ihren unverwechselbar würzigen Geschmack.



TOP 3 SEHENSWÜRDIGKEITEN



Bergkäse

Bergkäse ist im Ländle das Steckenpferd schlechthin. Ausschließlich aus Heumilch hergestellt und zählt zu den ur-sprungsgeschützten Käse in Österreich. Mindestens viermonatige Reifezeit setzt ein Verkauf im Handel voraus.



Marinierte Pilze

In der Herbstzeit findet man in Vorarlbergs Wäldern u. a. Pfifferlinge und Steinpilze. Über die restliche Saison bieten sich natürlich Zuchtpilze wie Champignons oder Kräuterseitling ideal als Wegbegleiter für dieses Gericht an.



Mostbröckle

Wenn kein Mostbröckle zur Hand ist, kann natürlich auch ein Schopf- oder Schinkenspeck als Alternative verwendet werden.



Dieses leichte Gericht eignet sich besonders im Sommer als idealer Menüstarter. Speziell mit der verlockenden Kombination aus getrockneten Tomaten und Oliven. Anstatt vom Olivenöl ist ein nussiges Kürbiskernöl ebenso sehr zu empfehlen.



Zutaten für 6 Portion(en)

125 g Mehl glatt
 125 g Bergkäse 45 %
 125 g Butter
 1 Stk Ei
 80 g Schalotten
 150 g Pilze gemischt
 0,25 Ta Wildkräutersalat
 40 ml Olivenöl
 50 g Mostbröckle
 15 ml Balsamicoessig weiß
 20 ml Oliven grün
 15 g Tomaten getrocknet

Vorbereitung

Bergkäse reiben
 Pilze vierteln
 Schalotten in Streifen schneiden

Zubereitung

Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und einen Ziegel formen. Der Mürbteig ca. 1 Stunde rasten lassen. Nachher ½ cm dicke Scheiben runter schneiden, auf ein Blech geben und mit Schalotten Streifen bestreuen. Im Rohr bei 160 °C 15 Minuten backen.

Marinierte Pilze: Die Pilze und die Schalotten anrösten und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Abkühlen lassen.

Anrichten

Mürbteig auf den Teller geben mit Pilze, Wildkräutersalat oder Rucola, Oliven und getrocknete Tomaten anrichten.





MILD UND FRISCH

Sura Kees | Erdäpfelstrudel | Speck – Zwiebelsauce

Die kulinarische Reise durch Vorarlberg geht weiter. Wir kommen ins südlichste Tal, dem Montafon, der Ursprung vom Sauerkäse bzw. dem „Sura Kees“ wie ihn die MontafonerInnen liebevoll betiteln.

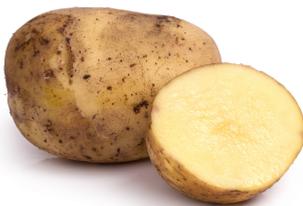


TOP 3 SEHENSWÜRDIGKEITEN



Sura Kees

Sauermilchkäse, die ursprünglichste Form der Haltbarmachung der Milch, entdeckten bereits vor Tausenden von Jahren die Sumerer. Im Montafon wurde erstmals im 12. Jhdt. der Sura Kees urkundlich erwähnt. Heute werden im Montafon auf zwölf Sennalpen dieser Magermilchkäse hergestellt.



Erdäpfel

Erdäpfel bzw. Kartoffeln zählen zu den Grundnahrungsmitteln und werden auf jedem Bauernhof im Tal angebaut.



Speck

Am Besten wird Bauchspeck für dieses Gericht verwendet.



TIPPS UND TRICKS

Den Strudelteig kann man ohne weiters fertig kaufen - auch Blätterteig eignet sich bestens. Gesottene Erdäpfel (gekochte Pellkartoffeln) mit Sauerkäse ist im Montafon ebenso ein beliebtes Gericht. Dazu wird Brot und Butter serviert.

Sura Kees mit Tomaten, Pflücksalat und Kürbiskernöl ist gerade im Sommer ein ideales, leichtes Gericht. Wer es deftiger mag, kann den Käse im Speck einwickeln und in der Pfanne anbraten.

Zutaten für 4 Portion(en)

100 g Zwiebel
300 g Kartoffel mehlig
200 g Sauermilchkäse
100 g Hamburgerspeck
50 ml Rahm 36%
1 Bch Creme fraîche
1 Stk Ei
1 Stk Strudelteig
0,25 Bnd Petersilie

Speck - Zwiebelsauce

100 g Zwiebel
100 g Hamburgerspeck
100 ml Weißwein
0,15 l Geflügelfond hell

Garnitur

0,125 Bch Kresse Daikon
0,125 Bch Kresse rot (Sisho)



Vorbereitung

Zwiebel in Brunoise schneiden. Kartoffeln schälen, in 2 cm Würfel schneiden und knackig kochen. Sura Kees in 2 cm Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Zubereitung

Etwas Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit den gekochten Kartoffeln mit Käse, Petersilie und Crème fraîche vermengen und abschmecken. Das Strudelblatt auf einem befeuchteten Tuch auflegen. Speckscheiben auflegen und die Fülle darauf verteilen, anschließend Strudelblatt straff einrollen. Auf ein gefettetes Backblech geben und mit flüssiger Butter dünn bestreichen. Bei 180 °C ca. 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung der Speck - Zwiebelsauce

Zwiebel und Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne leicht anbraten und die Zwiebel dazugeben. Zusammen andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen. Etwas reduzieren lassen, abschmecken und zum Strudel servieren.

Alpkäse Crème Brûlée | Rote Beete Espuma

Unser nächster Halt überrascht mit einer Verschmelzung aus Tradition und neuzeitlicher Küche. Vorarlbergs kulinarische Versuchung ohne den Alpkäse zu erleben, ist wie ein Frühstück in Paris ohne Croissant. Alpkäse wird über die Sommermonate auf über 100 Sennalpen hergestellt. Vorarlberg weist somit die größte Dichte an alpinen Sennereien weltweit auf. Diese Art der Bewirtschaftung - die Dreistufenlandwirtschaft im Ländle - ist Garant dafür, dass der größte und schönste Freizeit- und Naturpark, unsere Wiesen und Alpen, weiterhin für alle als Erholung zur Verfügung steht.

TOP 2 SEHENSWÜRDIGKEITEN



Alpkäse

Einzigartig phänomenal das Geschmackserlebnis dieses Milchprodukts. Nur frisches Gras, Blumen und Alpenkräuter fressen die Kühe über die Sommermonate, um beste Alpenmilch zu geben. Von anfangs Juli bis Mitte September auf einer Seehöhe von 1.200 m bis über 2.000 m Seehöhe weiden die Kühe. Dieser Käse ist in Österreich ursprungsgeschützt.



Rote Beete

Vollgestopft mit essenziellen Vitaminen und Mineralstoffen ist dieses Wurzelgemüse eine Bombe für unsere Gesundheit. Der aromatische, süß-säuerliche und auch ein wenig nach Erde schmeckende Geschmack harmoniert hervorragend mit dem Alpkäse. Da das Auge schlussendlich auch mitisst, ist das kräftige Rot eine Augenweide.



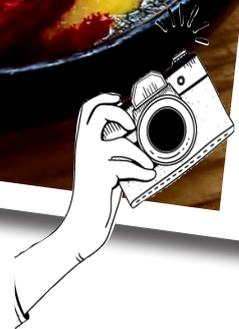
Viele scheuen sich, Crème brûlée selbst zu machen. Dieses Rezept ist aber für jeden geeignet. Hervorragend passt ein Birnen- oder Apfelpotpott dazu, aber auch Chutneys mit Quitten- oder Himbeeren sind ein idealer Wegbegleiter zu dieser Speise.

Alpkäse Crème Brûlée **Zutaten für 4 Portion(en)**

100 g Bergkäse 45%
200 ml Schlagobers 30% /
Süße Sahne 30%
3 Stk Eier
50 g Butter
1 Stk Schalotten
Salz, Muskatnuss, Pfeffer
aus der Mühle

Rote Beete Espuma **Zutaten für 4 Portion(en)**

70 ml Milch 3,5%
50 ml roter Rübensaft
(Randigsaft)
100 g Sauerrahm
60 g Bergkäse 45%
4 g Agar Agar oder 1 Blt
Gelatine
Salz



Vorbereitung Crème Brûlée

Schalotten in Brunoise schneiden
Bergkäse reiben

Zubereitung Crème Brûlée

Schalotten in Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
Sahne aufkochen, den geriebenen Bergkäse einrühren und die Schalotten dazu geben (eventuell durch ein Sieb passieren), anschließend würzen
die Eidotter einrühren und in feuerfeste Formen gießen
die Formen in den vorgeheizten Backofen stellen und im heißen Wasserbad 50 bis 60 Minuten bei 110° C garen
die Crème ist dann fertig, wenn die Oberfläche schön fest ist
vor dem Servieren mit Bergkäse gratinieren



Zubereitung Rote Beete Espuma

Die Milch und rote Beetesaft aufkochen lassen, Agar-Agar einrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Die noch warme Masse gemeinsam mit dem Sauerrahm und dem geriebenen Bergkäse in einem Standmixer fein pürieren, durch einen Trichter und Sieb direkt in ein 0,5 L iSi-Gerät füllen.

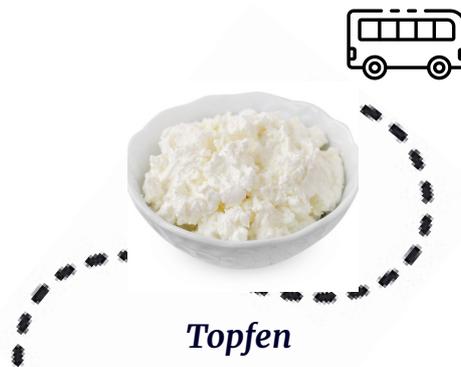


Topfenknödel mit Sig-Kern

Der krönende Abschluss durch unsere käsekulinarische Reise führt uns in den Bregenzerwald, der Hochburg von Berg- bzw. Alpkäse. Die Bregenzerwälder haben es verstanden, bei der Käseherstellung nicht nur die Gallerte für den Käse zu verarbeiten, sondern machen aus der Molke Produkte für die Körperpflege. Doch noch Besonderer ist „Sig“, auch als „Wälder Schokolade“ bezeichnet, welches aus Molke hergestellt wird. Was Sig ist und was man daraus für leckere Speisen zaubern kann, erfahren wir bei unseren Stopps an den Sehenswürdigkeiten.



TOP 2 SEHENSWÜRDIGKEITEN



Topfen oder Quark, wie ihn unsere Nachbarn, die Deutschen nennen, wird schon seit über Hunderten von Jahren in der Küche verwendet. Der Name „Topfen“ kommt laut Überlieferungen daher, dass die Milch im Tontopf gelagert und sauer wurde. Das Wasser verdampfte und übrig blieb der Topfen. Heute wird der Topfen in den Molkereien meist nach dem „Schulenburg-Verfahren“ hergestellt.



Die „Wälder Schokolade“ wird aus Molke gemacht. Durch das langsame verkochen von der Molke entweicht das Wasser und die darin enthaltene Laktose beginnt- je weniger Flüssigkeit übrig bleibt - zu karamellisieren. Eine stundenlange Arbeit, die sich auf jeden Fall lohnt! Die Feinschmecker unter den SennerInnen rühren am Ende auch noch ein wenig Rahm darunter, damit es eine cremige Konsistenz ergibt. Der Geschmack ist „bsundrig“ (besonders), leicht säuerlich und dennoch süß.



Zutaten für 4 Portion(en)

- 250 g Topfen 20% Fett
- 1 Stk Ei
- 70 g Butter
- 79 g Grieß
- 70 g Mehl griffig
- 200 g Sig
- 1 El Feinkristallzucker
- Prise Salz
- Süße Brösel
- 40 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Tl Rohrzucker
- 1 g Zimt

Für den Teig

Den Topfen, das Ei, die weiche Butter und den Grieß verrühren und mind. 30 Minuten kaltstellen

Für die Fülle

Mit einem Parisienneausstecher Kugeln aus dem Sig ausstechen und einfrieren. Aus dem Teig eine dicke Rolle formen und vier gleich große Scheiben abschneiden. Die Sigkugel auf je eine Scheibe legen und diese dann zu Knödeln formen. Anschließend Wasser mit etwas Salz, Orangenabrieb und Zucker in einen Topf geben und auf ca. 90 °C erhitzen. Die Knödel darin etwa 20 Minuten pochieren – nicht kochen. Die Semmelbrösel in Butter anrösten und anschließend Zimt und Rohrzucker dazugeben. Die abgetropften Sigknödel in der Bröselmischung wälzen und mit Staubzucker dekorieren.

Einen Fruchtspiegel oder Vanillesauce oder/und frische Früchte dazu servieren.



Beim Topfenteig ist das A & O, dass alle Zutaten gut miteinander vermischt werden. Mindestens zwei Stunden kühl rasten lassen. Beim Hineinlegen muss das Wasser unbedingt sieden. Ansonsten zerfallen die Knödel, da das Eiweiß nicht gerinnt und somit kein Gerüst bilden kann. Sig ist in der Patisserie ein vielseitiger Player, ob ein Halbgefrorenes oder ein Schaum vom Sig. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.





Quer durch's Käseland bis zum besten Käse

Wir machen einen Abstecher in den Osten von Österreich, bei Godfather des Büffelmozzarellas, Robert Paget. Er arbeitet seit elf Jahren mit Wasserbüffeln. Mittlerweile haben es ihm einige quer durch Österreich nachgemacht und produzieren auch herrlichsten Büffelmozzarella. Wir finden, dass Mozzarella neben Frischkäse ein perfekter Einstieg für einen Käseteller ist. Er überzeugt durch eine leichte Frische und Säure und Cremigkeit.

Ziegenamembert



Der Glocknerweiß ist ein milder Weißschimmelkäse aus Ziegenheumilch und besticht mit einer leicht nussigen Note, einer cremigen Textur am Gaumen. Philipp und Renate Jans bewirtschaften auf 1.300 Meter den Figerhof. Ein Teil ihrer Erzeugnisse zertifizierte Regionsprodukte des Nationalparks Hohe Tauern.

Schafschnittkäse



Der Auegger ist ein 6 Monate gereifter Schafschnittkäse. Die Milch kommt von der Schafrasse „Ostfriesisches Milchschaaf“. Der Käse hinterlässt beim Essen ein dezentes Mandelaroma.

Blauschimmelkäse



Der Bio-JerseyGold Freiecker ist, so meinen wir, das Spitzenprodukt der Bio-Hofkäserei Fürstenhof. Der Freiecker ist ein ca. 7 Monate alter Blauschimmelkäse, der seinem Alter entsprechend Charakter, Reife und Vollkommenheit im Geschmack und Konsistenz aufweist, ist auf der Homepage zu lesen, wir haben dieser Aussage nichts zu zufügen! Übrigens, das Freieck, mit 2.308 Metern ist der schönste Berg vor der Haustür der Biohofkäserei Fürstenhof.

Bergkäse alt



Zu guter Letzt sind wir in unserer Heimat, dem schönen Vorarlberg, angelangt! Genauer gesagt, im hinteren Bregenzerwald in Schnepfau. Auf unserem Teller befindet sich eine Rarität, ein 20 Monate gereifter Bergkäse! Es ist ein Bergkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), der in der Bergsennerei Schnepfau aus tagesfrischer Heumilch in einer Laibform von ca. 30 kg gesennt wird. Danach reift er mindestens 6 Monate, unserer am Käseteller reife 20 Monate auf Fichtenbrettern im Käsekeller und entwickelt dabei seinen einzigartigen würzigen Geschmack.





Brotauswahl

Ruchbrot
Roggenbrot
Haselnussbrot
Sauerteigbrot
Apfelbrot

Getränke mit Alkohol



Schaumwein Schloß Gobelsburg Brut
Reservé
Grauburgunder Erwin Sabathi
Ried Jägersberg 2020
Blauer Zweigelt Keringer
Heideboden 2020
Blauburgunder Grassl
Reserve 2019
Trockenbeerenauslese Gerhard Kracher
TBA No. 5 Grand Cuvée
Mohrenbräu Eisbock



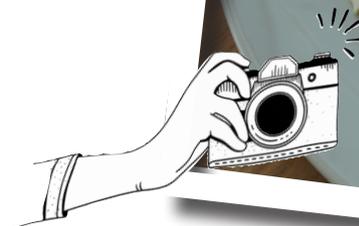
Getränke ohne Alkohol

Frische Buttermilch
Apfel-Holunder Saft
Grüner Tee

Beigaben



Trauben blau und weiß
Johannisbeer-Birnen Gelee
Haselnüsse
Walnüsse





GASTGEBER
SCHULE
FÜR TOURISMUSBERUFE

**GASCHT –
Gastgeberschule für Tourismusberufe**

Bahnhofstraße 27
A-6845 Hohenems

Ansprechpersonen:
Nicole Okhohwat-Lehner, Direktorin
Thomas Hilbrand, Fachlehrer

management@gascht.at
T +43 5576 76 00 2



gascht_gastgeberschule



Gastgeberschule
für Tourismusberufe