

Emil Bolli und die Fussballteigwaren von Ernst



Der Stammkoch der Schweizer Fussballnati Emil Bolli schwört auf die kochfesten Teigwaren der Frauenfelder Marke Ernst. Anlässlich des 125-Jahr-Firmenjubiläums und der bevorstehenden Fussballeuropameisterschaft hat Ernst spezielle Teigwaren auf den Markt gebracht. Was Naticoch Emil Bolli aus ihnen macht, zeigt er exklusiv Swiss Gastro-Kombi.

Wenn es in der Schweiz einen Fachmann in Sachen «beste Kost für Profifussballer» gibt, dann ist es Emil Bolli. Der Küchenchef vom Hotel Bern in der Bundeshauptstadt weiss, was Frei, Senderos und Co. nicht nur mögen, sondern auch gut tut.

1989 bekochte er erstmals die Fussballnationalmannschaft in Bern. Seit 1996 ist er deren Stammkoch und begleitet das Team praktisch auch an alle Auswärtsspiele. So auch bei seinem ersten Einsatz, als es um die Qualifikation zur Euro 96 ging. In Aserbai-

dschan verschoss Murat Yakin einen Elfer, die Schweiz verlor 0:1. «Kein guter Einstand für mich», schmunzelt Emil Bolli. An seinem Essen habe es wohl nicht gelegen.

Was Emil Bolli den Profis aufischt, spricht er mit einem Ernährungsberater des Fussballverbandes ab. «Kohlenhydratreich, fettarm und eiweissausgewogen müssen die Mahlzeiten sein. Auf blähende Gemüse wird verzichtet», so der erfahrene Küchenchef. Damit die Fussballer genug Power in den Beinen haben, serviert er ihnen

drei bis vier Stunden vor jedem Spiel Teigwaren. «In der Regel Spaghetti an einer leichten Tomatensauce, damit der Kohlenhydratspeicher auch richtig aufgefüllt ist.»

Was Teigwaren anbelangt, stellt Emil Bolli höchste Ansprüche an die Produktqualität. So setzt er auch im Betrieb, dem Hotel Bern, schon seit Jahren auf die Schweizer Marke Ernst. «Das Sortiment ist breitgefächert, der Geschmack und die Kochfestigkeit von Ernst-Teigwaren sind ausgezeichnet», so das Urteil des Küchenchefs.

Besonders begeistert ist Emil Bolli von den neuen «Hopp Schwiiz»-Teigwaren, welche die Pasta Premium AG, Hersteller von Ernst-Pasta, dieses Frühjahr auf den Markt gebracht hat.

«Hopp Schwiiz» – das sind hochwertige Hartweizengries Teigwaren in fünf originellen Formen:

Fussballer, Ball, Schuh, Pokal und Pfeife. Aus den «Hopp Schwiiz»-Teigwaren von Ernst zaubert Emil Bolli im



Auf die Euro 08 getrimmt. Emil Bolli serviert Fussballfans im speziell dekorierten Euro-Corner im Hotel Bern die neusten Fussballteigwaren von Ernst.



Fussballteigwaren mit sieben Kräutern. Angerichtet mit Cherrytomaten und gehackten Kräutern wie Basilikum, Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei, Oregano und Dill.



Variation mit Sommergemüse. Leicht und fein mit Tomaten, Peperoni, Kapern, Zucchetti, schwarzen Oliven und in Olivenöl gebratener Auberginenscheibe.



«Hopp Schwiiz»-Teigwaren von Ernst. Erhältlich im 5 kg- oder im 10kg-Karton.



Fussballteigwaren-Salat. Angerichtet mit Mozzarella-Kugeln, Cherrytomaten und ausgarniert mit Rucola- und Basilikumspitzen.



Kombination mit Steinpilzen. Fussballteigwaren mit grillierten Steinpilzen, Rucolapesto und geriebenem Parmesan.

Hotel Bern täglich ein Fussballgericht. 26 Franken inklusive Salat und einem Erinnerungsteller kostet dieses Fussballfanmenü, das im speziell eingerichteten Euro-Corner im Hotel Bern serviert wird. «Schliesslich sollen nicht nur die Natspieler, sondern auch alle Fans ihren Kohlenhydratspeicher vor der Euro 08 auffüllen», schmunzelt der Küchenchef.

Für Swiss Gastro-Kombi kreierte der Nati-Stammkoch zusätzlich vier «Hopp Schwiiz»-Gerichte (siehe Bilder). Bollis Tipp für seine Berufskollegen: Bloss nicht die «Hopp Schwiiz»-Fussballteigwaren in Saucen ertränken. Die originalen Formen sollen zur Geltung kommen und das Fussballgericht soll bekömmlich bleiben.

Publireport: joerg.ruppelt@gastroneus.ch

«Hopp Schwiiz»-Teigwaren, assortiert, 5 kg und 10 kg, sind in allen CC-Märkten und über die Grossisten Pistor, Scana und Howeg erhältlich.

Pasta Premium AG
Erchingerstrasse 44, Postfach 373
8501 Frauenfeld
Tel. 052 723 31 11
www.pasta-premium.com

125 Jahre Ernst-Teigwaren – Meilensteine einer Ostschweizer Firmengeschichte

- 1858 errichtet Jakob Ernst eine Nudemaschine und gründete eine der ersten Teigwarenfabriken der Schweiz
- 1861 Gründung der Firma Sangal SA, La Chinoise in Nyon
- 1876 Gründung der Firma Bschüssig in Winterthur
- 1883 Gründung der Firma Ami in Islikon
- 1987 übernimmt Hero Bschüssig, Ernst und Ami
- 1996 übernimmt Hero die Trattoria-Gruppe (Trattoria, La Chinoise, Caprez-Danuser AG)
- 1999 Zusammenführung der Produktionen im neuen Werk in Frauenfeld
- 2004 Management-buy-out durch Beat Grüter und Umfirmierung in Pasta Premium AG



So wurden um 1860 Teigwaren in der Schweiz industriell produziert.

Romers

1/1