DIE GENUSSWOCHE®

CLAUDE FRÔTÉ

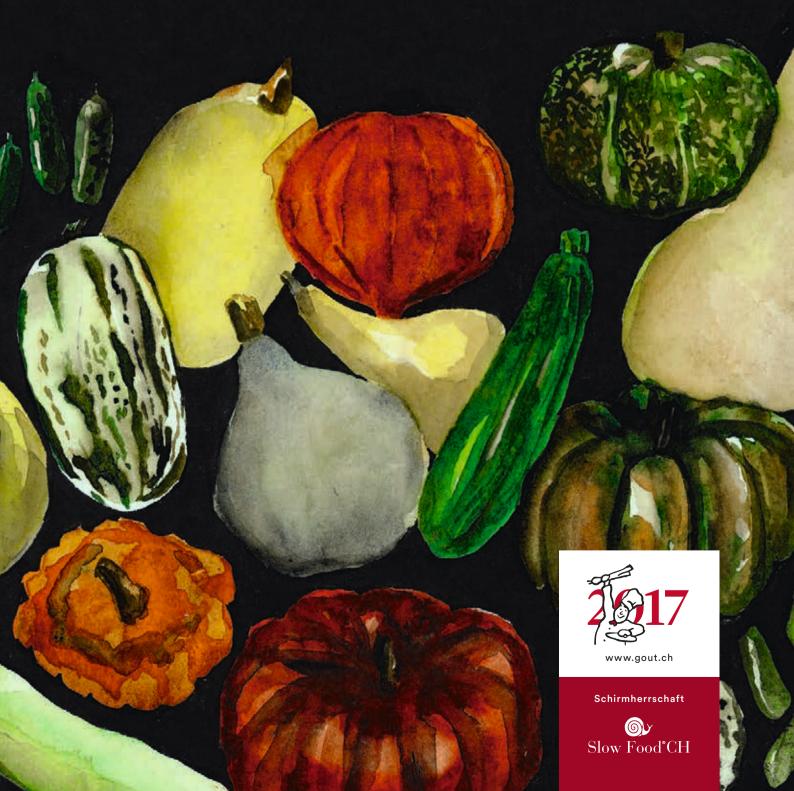
Pate der Genusswoche

NEUENBURG

Genussstadt 2017

AOP-IGP

Spezialitäten mit Charakter von unseren Terroirs







18











Titelseite Dora formica

INHALT

VORWORT	5
NEUENBURG Genussstadt 2017	6
<u>CLAUDE FRÔTÉ</u> Pate der Genusswoche	10
PROMINENTE und ihre Lieblingsgerichte	14
SLOW FOOD Engagement für die Artenvielfalt	18
FAO Den Hunger aus der Welt schaffen	22
$\underline{\textbf{AOP-IGP}} \ \text{Spezialitäten mit Charakter von unseren Terroirs}$	27
CAILLER Die süsse Essenz des Greyerzerlandes	34
PAYS ROMAND Genussempfehlungen	37
WIR Die KMU-Bank	42
SWISSWINE Auf den Schweizer Wein, Santé!	49
HOTELFACHSCHULE LAUSANNE Master Class für Kulinarische Künste	52
LE LIVRE SUR LES QUAIS Der Treffpunkt der Leser und Feinschmecker	57
AGRITOURISME Unvergessliche Ferien und Genüsse!	59
SV GROUP Wirksamer Kampf gegen die Verschwendung	60
WUNDERVOLLE WELT DER KÜRBISSE	61
BIO treibt immer neue Knospen	64
IP-SUISSE Wiesenmilch, ein Geschenk der Natur	70
URDINKEL Grosses Comeback eines uralten Getreides	72
TOURISMUS Dolce Vita im Waadtland	75
SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE	79
MAGASINS DU MONDE	
Vom Honig verstehen sie etwas!	81
UNITERRE Die Zukunft der Arbeitsplätze in der Landwirtschaft	83
FOURCHETTE VERTE Nicht auf allen Kürbisgewächsen wachsen Kürbisse	84
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IM WAADTLAND Immer nachhaltiger	86
SAUERTEIGBROT Eine ganze Philosophie	89
PUBLIC EYE Keine bösen Überraschungen mehr	92
DIE CHARTA der Genusswoche	94
QUALITÄTSKOMITEES	95



Einführung in der Westschweiz anlässlich der Genusswoche!







VORWORT

BILLIGE LEBENSMITTEL KOMMEN UNS TEUER ZU STEHEN!

ie Klage ist so geläufig, sie wird geradezu rituell vorgebracht: «Gut essen ist teuer!» Bei der Genusswoche und bei Slow Food kennen wir sie

zur Genüge. Doch wer genauer hinschaut merkt schnell: Sie ist unbegründet.

Teuer wird es vielmehr, wenn wir die Entscheidung darüber, was auf unsere Teller kommt, der Nahrungsmittelindustrie überlassen.

Finden Sie es logisch, aus Budgetgründen schlechte, langweilige, geschmacksarme Nahrungsmittel zu schlucken, die der Gesundheit schaden?

Finden Sie es normal, dass in der Schweiz 2 Millionen Tonnen Nahrung – eine Mahlzeit pro Tag und pro Person – im Abfall landen? Wir machen unsere Kühlschränke zu Filialen der Nahrungsmittelindustrie, weil es bequem ist, aus Defaitismus. Und dann ist uns diese Nahrung so wenig wert, dass wir 40% davon wegwerfen!

Die Einsamkeit beim Essen ist ein soziales Gift geworden, das auf die Erzeuger unserer Ernährungsgemeinschaft und auf uns Esser verheerende Auswirkungen hat.

Aber es gibt Lösungen, und sie hängen hauptsächlich von unseren persönlichen Entscheidungen ab: Wollen wir etwas Zeit aufwenden, um uns zu ernähren, oder täglich 2 bis 3 Stunden mit dem Handy oder vor dem Fernseher verbringen?

Bei der Genusswoche haben wir uns entschieden, aus den trostlosen Endlosschleifen der Nahrungsmittelindustrie auszubrechen. Wir wollen den persönlichen Kontakt mit den Bau-



ern, den Züchtern, den Genusshandwerkern (Achtung, wir reden von Menschen, nicht von Betrieben!). Wir haben beschlossen, der Geselligkeit bei Tisch wieder ihren zentralen Platz in unserem Leben einzuräumen. Wir wollen, dass unsere Kinder von klein auf auch in der Schule, mit bio-Gemüsegärten, das Recht auf eine Geschmackserziehung haben. Wir wollen Köche, Hüter der kulinarischen Tradition, die wirklich kochen, und nicht nur Schalen aufwärmen (es lebe das «Fait maison» -Projekt der Restaurants!).

Deshalb bereiten wir für Sie eine Schweizer Genusswoche, aus Liebe zum guten Essen und für das Recht auf Genuss!

Nehmen Sie noch etwas? Dann schliessen Sie sich uns an in dieser Bewegung, die das Rennen auf Niedrigstpreise ablehnt, bei dem unsere lokalen Produzenten auf der Strecke bleiben. Besser einmal pro Woche gutes Fleisch geniessen als seelenlose Stücke unbekannter Herkunft verdrücken.

Wir danken unseren Botschaftern im Engagement für diese Werte: Neuenburg, der Schweizer Stadt der Genüsse 2017, und Claude Froté, unserem Paten 2017. Wir danken allen unseren treuen Partnern, die das Fest der Genüsse im ganzen Land erst möglich machen.

Josef Zisyadis Direktor der Schweizer Genusswoche Präsident von Slow Food Schweiz



Neuenburg hat Geschmack

Text Pierre-Emmanuel Buss — Foto Guillaume Perret

Die Genussstadt 2017 besitzt ein sehr reiches kulinarisches Erbe, das von der tausendjährigen Geschichte der Stadt geprägt ist. In ihrem Programm mischt sie Genuss und Fantastisches.



m Winter, wenn sich der See im Nebel auflöst und der Horizont verschwimmt, ist die Stadt Neuenburg voller Poesie und geheimnisvoll. Sobald die Sonne erscheint, verändert sich ihr Gesicht vollkommen. Die historischen Gebäude aus gelbem Kalkstein, die bunte Fussgängerzone und das Blau des Sees laden zum dolce vita ein. Als Genussstadt 2017 wird Neuenburg mit seinem idyllischen Rahmen die Genuss-Veranstaltungen einfassen, die das ganze Jahr über bis zum Chocolatissimo organisiert werden, dem Anlass, mit dem das Programm im November endet.

Die 1011 gegründete Hauptstadt eines kleinen Gebiets im Zentrum Europas, die im Laufe der Geschichte von vielen fremden Fürsten beherrscht wurde und heute 34'000 Einwohner zählt, besitzt auch ein sehr reiches Erbe. Im Laufe der Jahrhunderte sah sie Reformatoren, Hugenotten, Philosophen und schliesslich Emigranten der französischen Revolution kommen und gehen und zu ihrer intellektuellen und künstlerischen Ausstrahlung beitragen. Dass Neuenburg auch eine wichtige Handelsdrehscheibe für Kaufleute aus Frankreich und Italien war, hat seine Tradition der Weltoffenheit noch verstärkt.

Ein Paradebeispiel für diese Multikulturalität ist Thomas Facchinetti, seit 2012 Mitglied der Neuenburger Exekutive. Sein italienischer Vater und seine deutsche Mutter haben sich in Neuenburg kennengelernt und geheiratet. Er selbst hat schon als Kind Brücken zwischen

schmäcke ein: «Ich bin auch gastronomisch doppelt verankert. Ich hänge sehr am Neuenburger Terroir, wo ich Wurzeln geschlagen habe, besonders am Fisch aus dem See: «Ah, diese Felchenfilets mit Sauerampfer! Und dann die Egli... Wunderbar!!! Aber auch die

AH, DIESE FELCHENFILETS MIT SAUERAMPFER! UND DANN DIE EGLI... WUNDERBAR!

den Kulturen gebaut und schliesslich einen Beruf daraus gemacht. Von 1990 bis 2012 arbeitete er als Ausländerdelegierter für den Kanton Neuenburg, wo er mit der Entwicklung einer Integrationsstrategie beauftragt war. In der Schweiz eine Premiere.

In seiner Funktion als Leiter Kultur, Sport und Tourismus der Stadt Neuenburg tritt er für die Verbindung einheimischer und fremder GeExotik reizt mich. Die südeuropäische Küche sowieso, aber auch die asiatische.»

Kulinarische Metissagen

Thomas Facchinetti hat eine Neigung zur japanischen Gastronomie. Er erinnert sich an eine Anekdote: «2014, zum 150. Jahrestag des Freundschafts- und Handelsvertrages zwischen der Schweiz und Japan, haben wir den japanischen Botschafter ins Ethnologiemuseum in Neuenburg eingeladen, wo der Originalvertrag aufbewahrt wird. Das Küchenteam bereitete ein Menü mit Sushi exklusiv mit Fischen aus dem See vor. Die japanische Delegation fand es fantastisch. Das bleibt eine tolle Erinnerung.»

Diese kulinarische Metissage hat in Neuenburg Tradition. Die lokale Küche ist stark von Frankreich inspiriert, von seiner bürgerlichen Butter-Küche, seiner Saucenkunst und seinen Ragouts. Von der Herrschaft des Preussenkönigs hat sie die Kochkunst von Kraut (Sauerkraut), Kartoffeln (Rösti) und Feingebäck (Waffeln, Bricelets, Leckerli und anderes Zuckergebäck) geerbt. Die Neuenburger Küche wurde im Laufe der Jahrhunderte durch den Kontakt mit den Migranten u.a. aus Italien, Spanien, Portugal, Asien und Südamerika, die sich in seinen Mauern niedergelassen haben, immer weiter bereichert.

Zahlreiche Spezialitäten

Die Neuenburger Küche besteht jedoch nicht nur aus Anleihen, sie hat auch ihre eigene Identität. Den Neuenburgern ist es gelungen, aus ihren Reben schon lange ganz ordentliche und inzwischen hervorragende Weine wie den lebhaften und perlenden Chasselas zu machen. Und dann die vollen, edlen Rotweine, denen Alexandre Dumas in seinem Grossen Wörterbuch der Kochkunst ein Loblied singt. In ihren Bergwirtschaften stellen sie seit Jahrhunderten schmackhafte Käse her, darunter einen unvergleichlichen «Greyerzer». Ihre Metzger sind meisterhafte Hersteller köstlicher Würste.

Die Neuenburger Bäcker haben ihren guten Ruf vor allem auf einer regionalen Brioche-Spezialität namens «Taillaule», auf den Butterkuchen und den «Tartes au vin» oder «Tartes au Raisinée» begründet, und seit Philippe Suchard kann die Stadt auch noch auf eine reiche Schokoladentradition stolz sein.

In dieser Feinschmeckerstadt spielt der Genuss der einheimischen Spezialitäten auch bei grossen patriotischen und Volksfesten immer eine Hauptrolle. Am 1. März, am Jahrestag der Errichtung der Neuenburger Republik, kom-

men zum Beispiel immer Kutteln à la Vinaigrette auf den Tisch.

Neuenburger Festessen

Ein weiterer kulinarischer Grossanlass kam mit dem Neuenburger Festessen dazu, mit dem die Stadt 2011 ihr tausendjähriges Bestehen feierte. Seither veranstalten die talentiertesten Gastwirte von Stadt und Kanton es jedes Jahr und verbinden die heutige Neuenburger Kochkunst mit jener aus früheren Zeiten. Seit drei Jahren ist die Stadt auch beim grossen Schokoladefest Chocolatissimo dabei, an dem die Chocolatiers ihr Know-how zeigen.

Thomas Facchinetti, ein grosser Feinschmecker, misst der Auszeichnung Neuenburgs als Genussstadt grosse Bedeutung bei. Die Festlichkeiten passen nicht nur perfekt zur Devise der Stadtregierung, «Lebenskunst und Innovation», sie sind auch mit dem wichtigsten Kulturanlass der Stadt im Einklang, dem NIFFF (Neuchâtel International Film Festival), das jedes Jahr Ende Juni bis Anfang Juli stattfindet. «Der rote Faden unseres Programms wird das Fantastische sein, erklärt der SP-Mann. In der Küche findet man dieses Hin- und Herschaukeln zwischen Realität und Imaginärem mit der Verwandlung der Produkte und den Emotionen, die sie auslöst. Es ist dieser Zauber, den wir den Besuchern aus der Region und aus aller Welt in den nächsten Monaten bieten wollen. Es wird ihnen beweisen, was wir längst wissen: Neuenburg hat Geschmack!»

NEUENBURG SETZT SEINEN SEE IN FLAMMEN



Am 25., 26. und 27. August findet die wichtigste Veranstaltung statt, Les Gloutons du Lac.

Drei Tage lang werden die Besucher Terroir-Produkte degustieren können, aber nicht nur. Les Gloutons du Lac werden das erste Neuchâtel Street Food Festival auf der Place du Port begrüssen, wo die Rhythmen von DJs und die Düfte von den Food Trucks Stimmung verströmen werden. Die fantastische festliche Veranstaltung, die lustvoll-verspielt für Neuenburger Genüsse wirbt, soll zu einem jährlichen Anlass werden, den man nicht verpassen darf. Die Überlebenden des grossen See-Festschmauses können im Musée d'histoire naturelle die Ausstellung «Manger» besuchen, die den endlosen Windungen des Verdauungstrakts nachgeht. Oder in Zusammenarbeit mit den Parks und Promenaden mit den Händen in frischer Erde wühlen: Rund 50 Holzkästen werden mit einem kleinen Gemüsegarten bepflanzt und dann in verschiedenen Neuenburger Quartieren aufgestellt.

Das Festprogramm neuchatelvilledugout2017.ch

Ich suche nichts Gesuchtes

Claude Frôté ist seit 1986 Küchenchef im Restaurant Au Bocca in St-Blaise.

Der Pate der Genusswoche 2017 vertritt eine erfinderische, ursprüngliche und ehrliche Küche. Wir haben gleich nach dem mittäglichen Hochbetrieb mit ihm gesprochen.

ein Vater hätte sich gewünscht, dass er Anwalt wird, wie er selbst. Claude Frôté ist Koch geworden, ein Chefkoch, der gerne plädiert und gute Produkte liebt. Unmittelbar nach dem mittäglichen Hochbetrieb sitzt er an einem Tisch in seinem Restaurant Au Bocca und ist nicht zu bremsen: Er engagiert sich mit demselben Feuer für die delikaten Felchen des Neuenburgersees wie für die exotischen Düfte orientalischer Gewürze. Diese Mischung zieht sich wie ein roter Faden durch seine Küche. «Ich reise gern und lasse mich mit Vergnügen auf kulinarische Entdeckungen ein», erzählt er begeistert. «Das bringt mich auf Ideen, um Neues zu kreieren.»

Auf seiner Karte von 2017 bietet Claude Frôté etwa eine Neuinterpretation des schottischen Haggis an, des traditionellen Gerichts aus gefülltem Schafsmagen. Entdeckt hat er es im Frühling 2016 auf einer Schottlandreise. Weil er es «sehr gut» fand, beschloss er, es neu zu interpretieren, als frisch zubereitete Ravioli, mit Lamm und Schafskäse gefüllt und mit einem Hauch Jahrgangswhisky gewürzt. Ein Gedicht.

Ein anderes sehr gelungenes Gericht hat seinen Ursprung im Atlantik, auf der portugiesischen Insel Madeira: rohe Jakobsmuscheln und knapp gegarte Crevetten in Zitrusfrüchtesud mit einem Hauch Piment und Ingwer. «Ein traditionelles Gericht mit einem dem Aal ähnlichen Fisch hat mich auf die Idee gebracht», erzählt der weitgereiste Koch. Sie schälen ihn und bereiten ihn als Carpaccio zu, mit Grapefruitsaft. Ich fand das sehr interessant. Ich habe Jakobsmuscheln gewählt, um die Textur anzureichern, und die Crevetten wegen ihres Jodgehalts. Das harmoniert sehr gut mit dem Zitrusfrüchtesud.»

Erinnert sich der Sternechef, der gern geschmackliche Emotionen schürt, wie sein Interesse am Geschmack geweckt wurde? Auf seinem Gesicht breitet sich ein Lächeln aus. «Der Geschmack ist eng mit dem Gefühl verbunden. Das beginnt oft mit der Küche der Mutter. Für mich sind es ihre gebratenen Poulets. An Festtagen war das ganze Haus in ihren Duft gehüllt. Ich habe diese festlichen Düfte immer geliebt, den Rauch über den Töpfen, das geschäftige Treiben, die erhobenen Stimmen. Das hat mich für mein Leben geprägt. Die Düfte sind Vorboten, die Lust auf das Essen machen. Ihre Wiederkehr hat etwas Beruhigendes. Die besten Kuchen der

Welt sind für immer die meiner Mutter. Mit 93 Jahren kocht sie noch jeden Tag. Mittags und abends. Ich verdanke ihr viel.»

Nachdem er seine letzten Gäste zur Tür begleitet und sich mit tragender Stimme herzlich von ihnen verabschiedet hat, fährt er leiser fort. «Die Freude am guten Geschmack ist Genussfreude. Das ist Kommunion im literarischen Sinn. Ich liebe es, anzunehmen und zu teilen. Übrigens sind die Kunden des Bocca im Laufe der Jahre zu Freunden geworden. Für mich ist das eine der zentralen Dimensionen meines Berufs. Das ist in den letzten Jahren in der Hotellerie und im Gastgewerbe ein wenig verloren gegangen.»

Aber kommen wir zurück zum Genuss. Claude Frôté vergleicht ihn augenzwinkernd mit der Sünde: «Wenn man einmal damit angefangen hat, ist es schwierig, wieder aufzuhören.» Er insistiert, dass man am Geschmack arbeiten, ihn schärfen muss. «Der Geschmack verändert sich im Laufe der Zeit. Er entwickelt sich mit der Erfahrung. Das ist wie beim Wein oder der Musik. Mit der Küche ist es dasselbe. Früher habe ich viele Gratins mit Rahm und Butter gemacht. Heute mache ich leichtere Gerichte.»



SUISSE

Schweizer Käse. 600 Mal einmalig.

Vertrauen Sie Ihrem guten Geschmack. Wählen Sie aus über 600 Sorten.





Lokale Handwerker

Ganz besonders liebt der Botschafter des Drei-Seen-Lands und vor allem der Neuenburger Terroir-Produkte, der in La Neuveville (BE) zuhause ist, den Fisch aus dem See und die Käse der Region. «Die Gegend zwischen den Tannen des Jura und dem See ist sehr reich. Ich liebe die Felchen, die «palées», wie sie hier heissen, einen sehr verbreiteten Fisch. Ich habe viele Tartares komponiert. Wir haben auch hervorragende Käse. Das können Sie schreiben: Unsere Gruyères d'Alpage AOP lassen die Freiburger vor Neid erblassen.»

Claude Frôté hat über Jahre ein umfangreiches Netz von lokalen Handwerkern aufgebaut, bei denen er einkauft. «Ich gehe gern zu den Metzgern, Fischern und Winzern, um ihre Produkte zu degustieren. Es gibt nur eine Regel, von der ich nie abweiche: Die Qualität muss einwandfrei sein.»



Antioxydantien, in seinen Augen «ein echtes Problem». «Das ist schlecht für die Gesundheit und schadet dem Geschmack», ärgert sich der Küchenchef. «Ein Beispiel ist die Salami. Wenn ich ein Stück abschneide, will ich, dass es nach 10 Minuten anders aussieht. Es darf nicht stundenlang unverändert bleiben. Das ist eine echte Katastrophe.»

Er erklärt es mit seinen Beilagen, die manchmal sehr einfach sind, «vielleicht zu einfach», wie diese Kartoffelhälften mit Thymian, die das Fleisch begleiten. «Mit meiner Equipe machen wir absolut alles selbst. Nichts wird aufgewärmt, alles wird nach der Stoppuhr zubereitet, damit alle Zutaten eines Gerichts gleichzeitig bereit sind. Heute mag ich es einfacher. Meine Küche ist schlichter geworden. Ich suche nichts Gesuchtes. Wahrscheinlich wird mir das vorgeworfen.» Er stellt sich in Frage und erklärt, dass er den Ehrgeiz hat, «diesen 17. Punkt zurückzuerobern.»

MIT DEM GENUSS IST ES WIE MIT DER SÜNDE: WENN MAN EINMAL DAMIT ANGEFANGEN HAT, IST ES SCHWIERIG, WIEDER AUFZUHÖREN.

Seine Leidenschaft für frische und lokale Produkte lässt ihn streng über den zunehmenden Einsatz vorfabrizierter Produkte in der Gastronomie urteilen. Diese Tendenz führt zu immer mehr Konservierungsstoffen und

Ende letzten Jahres musste Claude Frôté eine Enttäuschung hinnehmen: Er verlor einen Punkt im Gault&Millau 2017 (16 statt 17 Punkte). Er sagt offen, dass das «weh tut».



Ein herrlicher Keller

Die Zeit rückt vor, aber das Bocca kann man nicht verlassen, ohne ein letztes Glas eines vom Patron produzierten Weins zu trinken, eines Pinot Noir 2014 aus La Neuveville – der erste Jahrgang, der auf den Markt kam. Nach seinem Chardonnay, der bei Liebhabern von Schweizer Weinen bekannt ist, wollte er einen Roten produzieren, zu Ehren «der grössten aller Rebsorten». Er bat den begabten Winzer Alain Gerber von Hauterive, sich darum zu kümmern.

Das Resultat entspricht den Anstrengungen. Ein sehr gelungener Wein, äusserst fein und ausgewogen. Er hat einen festen Platz im herrlichen Keller des Bocca, in dem 25'000 sorgfältig nach Regionen sortierte Flaschen schlummern. Ein magischer Ort, an dem man mit Freunden einen Aperitif trinken kann, ein Lieblingszeitvertreib des Patrons.

Kulinarische Kindheitserinnerungen

Schon im zarten Kindesalter entdecken wir die verschiedenen Aromen, die Beschaffenheit roher und gekochter Lebensmittel, das Vergnügen, mit anderen zu essen, die Vielfalt der Produkte. Hier entfalten wir unsere kulinarischen Vorlieben. Wir haben fünf Schweizer Persönlichkeiten nach ihren kulinarischen Kindheitserinnerungen gefragt.

DER UNVERFÄLSCHTE GESCHMACK LANDWIRTSCHAFTLICHER PRODUKTE

«Ich erinnere mich an das traditionelle Weihnachtsessen auf dem Hof mit der erweiterten Familie, an einem Sonntag im Dezember». Fünfundzwanzig Personen, kraftstrotzende Cousins und reizende Cousinen, rechtschaffene Onkel und Tanten, und mittendrin die liebevolle Grossmama. Das Menü: «Die berühmten Fricandeaus meiner Mutter mit hausgemachtem Kartoffelstock und Bohnen im Speckmantel». Ein schlichtes Essen, aber mit dem unverfälschten Geschmack der landwirtschaftlichen Produkte. «Dann kam die Neuenburger Käseplatte. Und

zuletzt das Dessertbuffet unserer Tanten», mit Schwarzwälder Torte, Diplomatenpudding, Fruchtsalaten, Kaltem Hund und Bricelets. «Da wurde auch der beste Esser reichlich satt!» Mehrere Bricelets später, um 17 Uhr, war es dann wieder Zeit zum Melken... Die Milchlieferantinnen darf man nicht warten lassen.



Laurent Favre

Neuenburger Staatsrat, Ingenieur-Agronom, Vorsteher des Departements für Raumentwicklung und Umwelt.



DER EINZIGARTIGE GESCHMACK EINER HEIMLICHEN NASCHEREI

Manchmal sind die Umstände ebenso unvergesslich wie die Schlemmerei selbst. Für Robert Cramer hat Eigelb mit Salz und Zitronensaft einen ganz einzigartigen Geschmack. «Ich war fünf oder sechs Jahre alt und wir lebten in Alexandria in Ägypten. Um vier Uhr rief mein Grossvater nach mir. Dann hat er mich mit dieser Nascherei gefüttert, die ich umso mehr genoss, als sie unser Geheimnis blieb. Meine Grossmutter hätte sie nämlich

nicht gebilligt.» Viel später hat Robert Cramer das, was den besonderen Reiz dieser Mischung ausmacht, in einem Omelettenrezept wiedergefunden: «Wenn das Omelett fertig ist, gibt man Eigelb dazu. Die so entstehende heiss-kalte Mischung, Ton in Ton, ist unwiderstehlich.» Robert Cramer führt sich denn auch ab und zu wieder in Versuchung.





Robert Cramer

Genfer Staatsrat, Anwalt, Präsident der Genfer Sektion des Schweizer Heimatschutzes und Präsident der Fondation pour la Promotion du Goût.



Meret Bissegger

In ihrer Casa Merogusto widmet sich die talentierte Köchin (früher 14/20 im GaultMillau) der «Cucina naturale», der natürlichen Küche. Mit Poesie und erfolgreich.

DIE TESSINER «CUCINA NATURALE»

Meret Bissegger teilt ihre Tage in der Natur des sonnigen Bleniotals zwischen wilden Gemüsen und Pflanzen, ihren Kochkursen, ihren Tavolate und ihrem Bed&Breakfast auf. Der Erfolg ihres «Naturküche»-Konzepts ist wohl auch mit den kulinarischen Erinnerungen ihrer Kindheit verbunden: «Für meine Eltern war das Essen immer sehr wichtig». Vor allem die unvergleichlichen Salate sind in Merets Erinnerung frisch geblieben: «Sellerie war etwas Ausgefallenes, meine Mutter raffelte ihn von Hand und machte ihn mit Zitrone an. Dann gab es den köstlich bitte-

ren Chicoree, den sie ganz fein schnitt. Und wahnsinnig gern hatte ich auch das Trio Hirse mit Safran – Krautstiele – Spiegelei. Meine Mutter kochte nach der Jahreszeit. Für mich sind Herkunft und Bio-Qualität heute noch wichtiger als damals für sie. Das ist faszinierend und fein.





LES ATELIERS CUISINE TERRE&NATURE «Semaine du Goût» 2017

PROGRAMME DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE



CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES

Samedi 23 septembre, 9h - 12h

Bricelets, raisinée, confitures, les goûts de notre enfance. Parce que les gens qui aiment la nature, le jardinage sont souvent également des gourmands, nous organisons pour la deuxième fois un atelier cuisine, mais pas n'importe lequel! Retrouvez ou découvrez les saveurs d'antan. les recettes de nos grands-mamans avec la soupe de légumes, les bricelets, le pain perdu. les sirons, etc. Plusieurs recettes seront présentées et l'une d'elles sera réalisée.

Intervenant: Mireille Ducret, responsable des Paysannes vaudoises de Lausanne-environs et du Gros-de-Vaud

Lieu: Assens (VD)

Prix: Abonné ou membre Andréfleurs 75 fr. / Non-abonné 90 fr.

Délai d'inscription: 22 septembre Nombre de place: 25 places



FUSION D'AUTOMNE

Vendredi 22 septembre ou mercredi 4 octobre, 9h - 15h

Les traditions helvétiques rencontrent les inspirations asiatiques! Apprenez à préparer un menu de saison gourmand, léger et aux couleurs automnales!

Cet atelier vous permettra d'élaborer un repas avec des produits de saison et du jardin, tout en mariant les épices et les saveurs asiatiques. Dans une ambiance ludique et décontractée, apprenez quelques techniques de base et réalisez un menu aux parfums exotiques...

Intervenant: Jane Demaurex Lieu: Granges-Veveyse (FR)

Prix: Abonné 110 fr. / Non-abonné 130 fr.

Délai d'inscription: 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier

Nombre de place: 8 places



FUSION DE NOËL

Mercredi 15 novembre ou vendredi 8 décembre, 9h - 15h

Les traditions helvétiques rencontrent les inspirations asiatiques!

Apprenez à préparer un menu gourmand, léger et festif pour les fêtes de fin d'année! Cet atelier vous permettra d'élaborer un repas de fête complet jouant avec les produits de saison et du jardin, tout en mariant les épices et les saveurs asiatiques. Apprenez guelques techniques de base et réalisez un poulet de Bresse aux parfums exotiques...

Intervenant: Jane Demaurex Lieu: Granges-Vevevse (FR)

Prix: Abonné 110 fr. / Non-abonné 130 fr.

Délai d'inscription: 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier

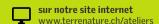
Nombre de place: 8 places

NOS PARTENAIRES













«DAMPFNUDELN»: EIN VERGESSENER TRAUM



Irène Grünenfelder

Die begeisterte Winzerin und wackere Botschafterin der Schweizer Qualitätsweine hat aus dem Weingut Eichholz in Jenins (GR) einen Vorzeigebetrieb gemacht. «Auf die Frage nach meinem Lieblingsgericht hätte ich mich als Kind für die Dampfnudeln entschieden»: im Ofen in Milch und Butter gegarte Hefeteigkrapfen. «Man geniesst sie mit warmer Vanillesauce übergossen», erinnert sich Irène Grünenfelder mit verklärtem Blick. Aus dem Mund einer der begabtesten Winzerinnen unseres Landes und herausragenden Verkosterin klingt das kulinarische Souvenir wie ein Traum!

Doch die ehemalige Lehrerin und Journalistin, die aus Leidenschaft zum Winzern konvertierte, fügt schnell hinzu: «Heute mag ich das überhaupt nicht mehr. Weder Dampfnudeln noch Vanillesauce!» Was bleibt, ist die Erinnerung an eine süsse Schwelgerei, die man sich in den Wintermonaten schmecken liess: «Die besten machte meine Mutter, sie waren herrlich opulent.»



EIN NACH ALLEN REGELN DER KUNST ZUBEREITETER RISOTTO

Der Luzerner Urs Heller, ein ausgeprägt wissbegieriger Journalist und Betriebsleiter von legendärer Kreativität zögert nicht eine Sekunde: Sein Lieblingsessen war der Risotto allo zafferano! «Meine Tessiner Mutter, heute 96 jährig, aber leider nicht mehr am Herd, hat den grossartig zubereitet. Am Vortag kriegten wir einen Potau-feu; sie stellte so sicher, dass der Bouillon für den Risotto auch

richtig kräftig war. Bei der Zubereitung des Risottos hat sie die Küche keine Sekunde verlassen. Sie war überzeugt: den darf man nie aus den Augen lassen! Köche, die mir einen Risotto vorsetzen, gehen ein grosses Risiko ein - ich bin in dieser "Disziplin" zu keinen Kompromissen bereit!»





Urs Heller

Chefredaktor des Guide GaultMillau Schweiz, Geschäftsführer Zeitschriften Schweiz, Ringier



DIE SLOW FOOD STIFTUNG FÜR BIODIVERSITÄT ARBEITET AN ZAHLREICHEN PROJEKTEN.

Interview mit ihrem Präsidenten, Piero Sardo.

er herzige kleine Panda mit den grossen, traurigen Augen ist nicht das einzige Opfer. Die grossen Raubtiere Afrikas und Asiens sind bei weitem nicht die einzigen durch menschliche Aktivität und die Zerstörung ihres Lebensraums bedrohten Arten. In der Schweiz sind besonders die Dunkle Biene und die Toggenburger Ziege in Gefahr. Aber auch Kulturpflanzen verschwinden: Heute stammen 60% des weltweit verzehrten Getreides von nur drei Getreidearten, und für drei besonders produktive Apfelarten setzen wir Tausende andere aufs Spiel ... Jedes Jahr verschwinden 27'000 Arten: Dieses langsame Aussterben geschieht hier, unter unseren Augen, und wirkt sich unmittelbar und konkret auf uns aus. Laut Forschern der Universität Exeter steht die Menschheit am Anfang des sechsten grossen Artensterbens ihrer Geschichte. Im fünften sind vor 65 Millionen Jahren die Dinosaurier untergegangen. Die Slow Food Stiftung, eine gemeinnützige NRO, arbeitet in rund 140 Ländern mit Kleinproduzenten zusammen, um die Artenvielfalt der Lebensmittel zu schützen. Wir sprachen mit ihrem Präsidenten Piero Sardo.

Text Véronique Zbinden
Foto Seite 1 Paola Viesi —
Fotos Archiv Slow Food

Die Arche des Geschmacks und die Presidi von Slow Food (mit denen traditionelle Produkte und bedrohte Tiere und Pflanzen erfasst und geschützt werden) sind bekannt. Warum jetzt auch noch eine Stiftung für biologische Vielfalt?

PIERO SARDO «Die Slow Food-Bewegung hat in über 160 Ländern mit zahlreichen Projekten Tritt gefasst: In der Arche des Geschmacks sind 4000 Produkte eingetragen; seit 2003 sind über 500 neue Presidi dazugekommen. Allein aus der Schweiz sind heute 20 Presidi und 60 Produkte in der

Arche des Geschmacks an Bord. Auch ein Netz von 65 Märkten der Erde ist entstanden, an denen sich im Sinne unserer Philosophie von «guten, sauberen und gerechten» Produkten Erzeuger und Verbraucher treffen. Und dann gibt es die Gärten in Afrika, für die wir uns ein sehr hohes Ziel gesetzt haben: 10'000 Gemeinschafts-Gemüsegärten sollen angelegt werden. Wir sind bei 3'000. All diese Projekte müssen vorangetrieben und koordiniert werden, aber wir müssen auch die Mittel beschaffen, um neue Ideen zu lancieren. Deshalb hat Slow Food International 2003 in Florenz mit der Unterstützung von Slow Food Italien und der Region Toskana die Slow Food Stiftung für die

biologische Vielfalt gegründet. Sie ist das Exekutivorgan und der kämpferische Arm der Bewegung.»

Welche Mittel hat die Stiftung?

P.S. «Ihr Status ist klar, sie ist ein gemeinnütziger Verein mit einem Verwaltungsrat, der einen Sozialbericht veröffentlicht. Ihre Kraft beruht hauptsächlich auf dem ehrenamtlichen Einsatz und der Energie ihrer 150'000 Mitglieder. Wir haben rund zwanzig bezahlte Mitarbeitende in Brà im Piemont und einige Vertreter in Kenia und Äthiopien.»

Mit der Arche des Geschmacks haben Sie sich zunächst auf die Erhaltung des Erbes konzentriert, bevor Sie die Zusammenarbeit mit Chefköchen gesucht haben?

P.S. «Ja, wir haben in der Arche des Geschmacks kürzlich die Zahl von 4'000 Passagieren überschritten - Früchte, Gemüse, Tierrassen, Käse, Bäckerei- und Wurstwaren - der neuste ist ein handwerkliches Bier aus Südafrika. 2012 haben wir das Projekt der Allianz der Slow Food-Chefs in Angriff genommen: Heute ist es ein weltweites Netz von über 700 Chefköchen, die in ihrem Bereich zur Förderung der Artenvielfalt beitragen. Die Gastwirte verpflichten sich vertraglich, mindestens drei Presidi zu verwenden und die Namen der Produzenten zu nennen, mit denen sie arbeiten. Dafür dürfen Sie das Slow Food-Logo benutzen. Das Bekenntnis zu den Werten und der Philosophie von Slow Food ist eine Voraussetzung für diese Zusammenarbeit.»

Die Schweiz erscheint bisher nicht auf der Karte dieser Allianz der Chefköche ... Warum nicht?

P.S. «In Italien arbeiten wir mit 480 Chefköchen zusammen. In Deutschland und in Albanien sind es ebenso viele, doch in der Schweiz konnte die Idee noch keine Wurzeln fassen. Vielleicht fehlt es an der Kommunikation. Wir wissen, dass Slow Food CH das Projekt demnächst lancieren wird, aber weil es mindestens eine Person braucht, um das Projekt landesweit zu koordinieren, sind unsere Schweizer Freunde noch dran, die nötigen Mittel aufzutreiben. Hingegen gibt es in der Schweiz rund 30 Spender, hauptsächlich Restaurants, die die Slow Food-Philosophie leben. Zudem haben im vergangenen März rund 15 Restaurants in der Region Bern an einer Slow Food-Woche am Rand des Berner Slow Food Markets teilgenommen. Es gibt also in der Schweiz ein Potenzial, jetzt geht es darum, diese kleine Welt zu orchestrieren! In Frankreich, wo viele Chefköche der Allianz beigetreten sind, hatten wir zum Glück Anschubhilfe von Stars wie Michel Bras und Olivier Roellinger.»

Die Stiftung veröffentlicht die Ergebnisse des Observatoriums zur Biodiversität von Slow Food. Worum geht es?

P.S. «Jedes Jahr verschwinden 27'000 Arten. Dieses langsame Aussterben vollzieht sich in unserer Umwelt, mit direkten, konkreten Auswirkungen auf unser Leben. Laut Forschern der Universität Exeter steht die Menschheit am Anfang des sechsten grossen Aussterbens ihrer Geschichte. Das fünfte brachte vor 65 Millionen Jahren den Untergang der Dinosaurier. Wir alle haben diese Zahlen, man liest sie ... Es ist ein Risiko, keine Realität. Man redet von einer zwischeneiszeitlichen Phase, aber zum ersten Mal ist der Mensch dafür verantwortlich. Die intensive Landwirtschaft ist der Hauptgrund dieses massiven Artensterbens. Mit einer Landwirtschaft von menschlichen Dimensionen ist es dagegen möglich, den Reichtum dieses Erbes und die natürlichen Ressourcen zu bewahren. Wir haben aufgrund des Berichts der Europäischen Kommission von Ende 2015 die öffentlich einsehbaren Ergebnisse des Observatoriums* veröffentlicht. Sie zeigen, dass Verbesserungen auf sich warten lassen und die Massnahmen der Länder nicht genügen. Sie bilden ein Inventar der Agrobiodiversität, das aufschrecken soll. Es geht darum, einfach und gut verständlich zu informieren und wenn nötig die Alarmglocke zu läuten und Abhilfe vorzuschlagen.»

Lässt sich der Trend noch umkehren?

P.S. «Die Erde hat schon viele Katastrophen überlebt und ich denke, dass die Geschichte uns Optimismus lehrt. Wir sind überzeugt, dass man etwas machen kann, um zu sensibilisieren, die Entwicklung zu verlangsamen oder zu stoppen. Die Artenvielfalt beschränkt sich nicht auf das Aussterben grosser Raubtiere, wie man oft glaubt, sondern hat konkrete Auswirkungen auf uns alle. Wenn eine Rinderrasse verschwindet, verändert das unser Leben, unsere Art, zu essen.»

Was kann der Einzelne tun?

P.S. «Wir alle können durch kleine alltägliche Entscheidungen etwas bewirken, beim Einkaufen, mit unserer Lebensweise und unseren Konsumgewohnheiten. Sich informieren, sich interessieren, Saisonprodukte aus der Region bevorzugen, auf Erzeugermärkten einkaufen, weniger Fleisch essen. Weniger verschwenden. Vor uns liegt viel Sensibilisierungsarbeit: Die Vision muss global sein, die Information lokal.»

Der neue Präsident der USA stellt die internationalen Klimaschutzvereinbarungen in Frage. Was sagen Sie dazu?

P.S. «Präsident Obama hat die Vereinbarungen unterzeichnet; sie müssen angewendet werden, sonst gehen wir noch schwerwiegenderen Problemen entgegen. Was die USA tun, kann enorme Auswirkungen haben und einen Dominoeffekt auslösen, dem wir uns nicht entziehen können. Wenn man anfängt, die Grenzen zu schliessen und den Gedanken des Klimawandels abzulehnen, wird das dramatische Folgen haben. Aber ich sehe auch sehr starke Proteste, und ich frage mich - nachdem Philip Roth den neuen Präsidenten als arrogant und ignorant bezeichnet hat - ob er bei seinen Ideen bleiben und sein Mandat behalten wird? Man muss bedenken, dass die USA im Begriff sind, ihre ganze Artenvielfalt zu verlieren. Ganz allgemein haben die entwickelten Länder mit starker Wirtschaft und starkem Handel, in denen das Gesetz des grösstmöglichen Profits herrscht, schon den grössten Teil ihrer Artenvielvalt verloren, während in den ärmeren Ländern noch mehr davon erhalten ist.»

Gibt es Zeichen der Hoffnung?

P.S. «In Italien und anderswo zeichnet sich eine Veränderung ab: Viele Unternehmen führen nachhaltige Verfahren ein, wie etwa Barilla mit dem Verzicht auf Palmöl. Vor allem glaube ich, dass die Konsumenten für diese Themen sensibler geworden sind. Bioprodukte waren gestern noch eine kleine Minderheit, heute belegen sie in den Super-



märkten ganze Abteilungen. Die Grundlagen der Industrie wanken noch nicht, aber es gibt kleine Schritte in Richtung nachhaltige Entwicklung. Eine Studie der Universität Turin über 280 Presidi in Italien – darunter einige Artischocken- und Bohnenarten und mehrere Rinder- und Schafrassen – unterstreicht ihre extrem positive Wirkung.»

Was sind Ihre nächsten Kampfprojekte?

P.S. «Das Tierwohl: Noch ist es nicht selbstverständlich, aber es wird kommen... Kürzlich, bei der Generalversammlung, haben wir über den Verzicht auf die Foie Gras abgestimmt. Ausser Frankreich waren alle dafür.

An einer weiteren breiten Front kämpfen wir für die Naturbelassenheit der Produkte, für ein Verbot von Lebensmittel- und Farbzusätzen und von Fermenten, die die Mikroflora verarmen lassen. Auch das gehört zum Kampf für die Artenvielfalt.»

SLOW FOOD CH



Mit 3700 Mitgliedern in der Schweiz umfasst
Slow Food CH derzeit 20 Convivien (Regionen). Der Verein
begleitet Produzenten in ihren Presidi-(Produkt-) Projekten,
von denen es in der Schweiz heute 20 gibt. Daneben ist
Slow Food CH in der Bildung sehr aktiv und gehört der
Agrarallianz an, in der alle nationalen Organisationen
des Ernährungssektors zusammengeschlossen sind.

Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie den Verein
Slow Food CH in seinen zahlreichen Aktivitäten unterstützen,
indem Sie ihm auf www.slowfood.ch als Mitglied beitreten.

www.slowfood.ch



Das Ziel der FAO: den Hunger aus der Welt schaffen

ie zwischenstaatliche Organisation FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations bzw. Ernährungs- und Landwirtschafts-organisation der Vereinten Nationen), der 194 Länder und die EU angehören, ist beauftragt, die Ernährung für alle sicherzustellen. Sie steht vor der Herausforderung, weltweit Hunger, Ernährungsunsicherheit und Unterernährung zu bekämpfen, um das Ziel «Zero Hunger» (Null Hunger) zu erreichen. Ihre Mitgliedstaaten haben dieses Ziel 2015 bekräftigt, und auch Regierungen und regionale Gruppierungen haben ihr politisches Engagement bestätigt. Die 1945 gegründete Agentur der Vereinten Nationen, die alle Aspekte der Ernährung und Landwirtschaft abdeckt, wird an der nächsten Schweizer Messe für heimische Genüsse

«Goûts et Terroirs» in Bulle als Ehrengast teilnehmen.

Die Landwirtschaft als bestes Mittel gegen Armut

Während die Weltbevölkerung bis 2050 auf bis zu 9 Milliarden Menschen anwächst, wird für ländliche Gebiete mit schon heute hoher Ernährungsunsicherheit ein besonders markantes Bevölkerungswachstum erwartet. Die FAO will deshalb zugunsten der Ernährungssicherheit soziale und wirtschaftliche Gegebenheiten und Umweltfaktoren einbeziehen, um besonders in diesen Gegenden eine nachhaltige Landwirtschaft zu entwickeln. Die Organisation ist vor allem in den ländlichen Gebieten der 130 Länder aktiv, in denen 80% der hungernden Weltbevölkerung leben. Die

FAO arbeitet für das Ziel «Zero Hunger» mit allen Akteuren der Ernährungskette, mit Regierungen, der Zivilgesellschaft, dem Privatsektor und den Entwicklungspartnern zusammen.

Konkrete Dinge, mit denen jeder Einzelne einen Beitrag leisten kann

Staatliche Massnahmen spielen für die Einführung einer nachhaltigen Landwirtschaft eine wichtige Rolle, doch auch der Konsument muss Verantwortung für die Ernährungssicherheit in der Welt übernehmen. Die FAO hat Massnahmen aufgelistet, die wir alle umsetzen können: Indem wir unsere Ernährung variieren, Reste essen, regionale Produkte kaufen, Gemüse «mit Schönheitsfehlern» nicht meiden und Böden und Gewässer sauber halten, engagieren wir uns für das Ziel «Zero Hunger».



DIE SENSIBILISIERUNG DER ÖFFENTLICHKEIT IST EINE UNSERER PRIORITÄTEN.

Interview mit Celso de Carvalho,

dem Beauftragten im

Verbindungsbüro der FAO im Büro

der Vereinten Nationen in Genf. Interview

Der Hauptsitz der FAO ist in Rom. Welche Rolle hat das Büro in Genf?

CELSO DE CARVALHO Durch seine strategische Lage mitten im internationalen Genf beim europäischen Sitz der UNO und vieler internationaler Organisationen ist das FAO-Büro in Genf zum Verbindungsbüro prädestiniert, das die Kontakte mit diesen Organisationen erleichtert. Wir spielen bei den multilateralen Sitzungen, die unter der Schirmherrschaft der UNO geführt werden, eine wichtige Rolle bei der Verfolgung der strategischen Ziele der FAO. Zudem tragen wir zur Ausarbeitung und Umsetzung von Strategien im Bereich Ernährung, Landwirtschaft, Handel, nachhaltige Entwicklung, Klimawandel, Migration und humanitäre Nothilfe bei.

Ein Schwerpunkt der FAO ist auch die Feldarbeit der Regionalbüros in den Mitgliedstaaten?

c.c. Wir haben über 1300 Mitarbeiter in 130 Ländern. Es ist wichtig darauf hinzuweisen, dass alle Büros der FAO auf Wunsch der Regierungen der jeweiligen Gastgeberländer eröff-

net wurden. Das Ziel dieser Dezentralisierung besteht darin, die Effizienz unserer Arbeit zu steigern, denn sie ermöglicht die direkte Interaktion mit den nationalen Behörden. Ausserdem können wir vom Fachwissen der Hauptakteure im Land und besonders der lokal ansässigen Nichtregierungsorganisationen (NRO) profitieren.

Wie sehen Sie die Aktionen der Schweiz und besonders der DEZA zur Bekämpfung des Hungers?

<u>C.C.</u> Die Schweiz ist ein langjähriger Partner, mit dem wir in vielen Bereichen im Zusammenhang mit Ernährungssicherheit und nachhaltigen Agrarsystemen zusammenarbeiten. Von einer Unterstützung durch die Schweiz profitieren derzeit die Sektoren Ernährung, Reduktion von Lebensmittelabfällen und -verschwendung, nachhaltige Lebensmittelsysteme, Richtlinien zu Landrechten, Existenzgrundlagen im ländlichen Raum, Tiergesundheit und Wassermanagement. Die FAO arbeitet mit dem Bundesamt für Landwirtschaft und der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA), aber

auch mit anderen institutionellen Partnern, zivilgesellschaftlichen Organisationen, dem Privatsektor und der akademischen Welt zusammen.

Was machen Sie in Genf konkret zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit?

c.c. Die Sensibilisierung der Öffentlichkeit ist eine unserer Prioritäten, um für die Arbeit der FAO in der Welt zu werben. Wie ich schon sagte, ist die Zusammenarbeit mit unseren Partnern entscheidend, denn wir sind der Ansicht, den lokalen Akteuren das Wort zu erteilen sei der beste Weg, um die Bevölkerung über die internationalen Herausforderungen in Bezug auf die Ernährungssicherheit zu informieren. Wir arbeiten mit Landwirten, Produzenten, Genossenschaften und Institutionen vor Ort zusammen, laden sie zur Teilnahme an Konferenzen der UNO ein - wie beispielsweise anlässlich des Welternährungstags - und unterstützen auf Anfrage das ganze Jahr hindurch verschiedene Initiativen. Wir legen auch grossen Wert auf die Sensibilisierung der Jugend und organisieren regelmässig Informationsveranstaltungen an den Universitäten.





Enjoy the local Swiss cuisine.

Both during "La Semaine du Goût" and at 30,000 feet.

SWISS is proud to be part of "La Semaine du Goût".



Die FAO auf der Messe für heimische Genüsse «Goûts et Terroirs»

Die Schweizer Messe für heimische Genüsse «Goûts et Terroirs» in Bulle, das grosse Treffen im Herbst für alle Liebhaber heimischer Produkte, wird die FAO vom 29. November bis 3. Dezember 2017 als Ehrengast begrüssen. «Die Schweiz ist eines unserer Mitglieder und als einer unserer wichtigsten Partner unterstützt sie die Organisation und ihre Ziele: Ernährungssicherheit, nachhaltige Landwirtschaft und Bekämpfung des Hungers und der Armut in der Welt», sagt Celso de Carvalho, Beauftragter des FAO-Verbindungsbüros bei den Vereinten Nationen in Genf. «Wir haben die Organisation als Ehrengast eingeladen, weil sie sich mit globalen Problemen befasst und es verdient, in der breiten Öffentlichkeit besser bekannt zu werden», kommentiert Marie-Noëlle Pasquier, die Direktorin der Veranstaltung.

Kochvorführungen zum Thema «verantwortungsbewusste Küche»

Mit der Teilnahme an der Messe möchte

280 AUSSTELLER



Die Schweizer Messe für heimische Genüsse ist das Treffen der Gourmets schlechthin.

Über 280 Aussteller und tausende von Produkten zum Entdecken und Probieren. Die Ehrengäste 2017 sind die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO), die Region Sierre-Anniviers und Slow Food Schweiz. Auf dem Programm vom 29. November bis 3. Dezember im Espace Gruyère in Bulle stehen auch Kochvorführungen und l'Amuse-Bouche (L'École du Goût – Die Schule des Genusses für Kinder und Eltern)

die UNO-Organisation die alljährlich rund 40.000 Besucher für die Herausforderungen durch den Klimawandel und das Wachstum der Weltbevölkerung sensibilisieren und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. «Jeder hat eine Rolle zu spielen, um den Hunger aus der Welt zu schaffen, nicht nur die Menschen, die in Entwicklungsländern leben. Wir leben in einer vernetzten Welt, in der die Taten der Einen das Leben der Andern weltweit beeinflussen», betont Celso de Carvalho.

Während der Messe lädt die FAO die Teilnehmer zu einer Lern- und Forschungsreise ein. Durch Kochvorführungen zum Thema «verantwortungsbewusste Küche», in der Nahrungsmittelabfälle und Verschwendung vermieden werden, lernen die Teilnehmer einfache, aber wirkungsvolle Massnahmen kennen, um zur Generation «Zero Hunger» dazuzugehören.



DER ADEL UNSERER TERROIRS

Die AOP-IGP-Gesetzgebung der Schweiz besteht seit 20 Jahren, doch die Ziele der Gütezeichen sind dieselben geblieben: Sie dienen dem Schutz der Verbraucher und der Handwerker, deren Produkte ihre besondere Identität aus dem Terroir schöpfen und eine Geschichte haben, die ihre Tradition verbürgt.

Dank der harten Arbeit der Handwerker und dem wachsenden Interesse des Publikums an hochwertigen regionalen Produkten verzeichnen die 21 als AOP (Appellation d'origine protégée oder

«Geschützte Ursprungsbezeichnung») und die 12 als IGP (Indication géographique protégée oder «Geschützte geographische Angabe») eingetragenen Produkte beachtliche Erfolge. Leider hat diese Medaille aber auch eine Kehrseite. Es gibt viele Neider, die sich im Renommée der Spezialitäten zu sonnen versuchen, ohne die Spielregeln einzuhalten. Mit Nachahmungen, fehlenden Angaben über die Herkunft ihrer Produkte oder Nichteinhaltung von Pflichtenheften schaden Unbefugte weiterhin Konsumenten wie auch geprüften Produzenten.





Text Réane Ahmad — Fotos DR

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat die Einrichtung einer zentralen Dienststelle zur Aufdeckung von Betrugsfällen zu einem vorrangigen Anliegen erklärt.

Die 1999 gegründete Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP erklärt deshalb die Einrichtung einer Zentralstelle zur Aufdeckung von Betrugsfällen zur Chefsache – und dies umso mehr, als eine solche Zentralstelle im Artikel 182 des Landwirtschaftsgesetzes (LwG) vorgesehen ist. In Beantwortung eines Postulats der Präsidentin der Vereinigung, Ständerätin Géraldine Savary (VD/SP), hat der Bundesrat einen Bericht über die geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgelegt. Die wichtigste Erkenntnis: Die Zusammenarbeit der Dienststellen, die mit der Aufdeckung von Betrugsfällen beauftragt sind, ist zu verbessern. Zudem ist die Meldepflicht von Unregelmässigkeiten insbesondere durch die Kantonschemiker zu verschärfen.

Dennoch ist die Einrichtung einer Zentralstelle zum Leidwesen der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP anscheinend nicht geplant. Der Bund hat zunächst eine Arbeitsgruppe gebildet, um die Resultate der Kontrollen auf einer einzigen Plattform zusammenzufassen. Für eine bessere Koordination der verschiedenen Kontrollinstanzen rechnen die Bundesbehörden auch mit dem Inkrafttreten des revidierten Lebensmittelgesetzes (Projekt Largo). Schliesslich dürften auch die Anfang 2017 in Kraft getretenen neuen Swissness-Regeln zur Verwendung des Schweizer Kreuzes die Betrugsbekämpfung weiterbringen. Für die AOP-IGP-Branchen steht viel auf dem Spiel. 2014 wurden die Gewinnausfälle in der Europäischen Union für alle IGP auf insgesamt 4,3 Milliarden Euro geschätzt.



DIE BERGAROMEN IM WALLISER TROCKENFLEISCH IGP

SEINE TYPISCHEN AROMEN VERDANKT DAS WALLISER TROCKENFLEISCH IGP EINER MISCHUNG AUS SALZ, GEWÜRZEN UND KRÄUTERN, FÜR DIE JEDER PRODUZENT SEIN EIGENES REZEPT HAT.

Den Hintergrund der Familienmetzgerei von Beat Eggs in Reckingen (VS) bildet eine majestätische Gebirgslandschaft. Hier führt der passionierte Metzger in gepflegtem Französisch mit dem typischen, singendem Oberwalliser Akzent durch seine eine paar Hundert Meter entfernten Anlagen. Nur ein paar Langlauftouristen durchbrechen die Ruhe rund um den Schlachthof und die Salzerei. «Früher wurde das Walliser Trokkenfleisch IGP in Höhen über 1000 Meter hergestellt, hauptsächlich im November und im Dezember.» In entlegenen Gegenden war Einsalzen die effizienteste Methode, um Fleisch zu konservieren. Das Fachwissen wird bis heute vom Vater an die Söhne und von der Mutter an die Töchter weitergegeben. «Für das Schlach-

ten waren meist die Männer zuständig, und die Frauen bewahrten die Rezepte.» Eine schöne mündliche Tradition, die von der Branchenorganisation für die IGP-Registrierung 2003 schwierig zu beweisen war. Die Leute konnten oft weder lesen noch schreiben ...».

Man nimmt die schönen Stücke Schweizer Rindfleisch und salzt sie von Hand oder maschinell ein. Salz, Pfeffer und Knoblauch gehören zu allen Mischungen, aber was sie an Gewürzen und Kräutern dazugeben, bleibt das Geheimnis der rund 30 Produzenten. Wobei natür-



Beat Eggs

Als Grossproduzent unter Kleineren produziert Beat Eggs jährlich 9 Tonnen Walliser Trockenfleisch IGP. lich jeder seine Mischung für die beste hält! Das Fleisch bleibt zwei Wochen in Plastik- oder Inox-Wannen im Salz.

Danach hängen die grossen Stücke vierzehn Wochen und die kleineren acht bis zehn Wochen bei einer Luftfeuchtigkeit von 75 % und Temperaturen von 9 bis 11°C im Trockenraum. «Auf den Fleischstücken bildet sich ein weisser Edelschimmelbelag», erklärt Beat Eggs und tastet ein Stück ab. «Die Aromen brauchen Zeit, um sich zu entwickeln…», schmunzelt der Kenner.

Die Herstellungsgeheimnisse werden sorgfältig gehütet. «In der Branche können wir auf starke Freundschaften bauen. Die Rezepte wer-

den mit zwei anderen Produzenten gründlich diskutiert. Aber das bleibt unter uns!» Für die Gastronomie werden die Stücke in ein Netz oder eine Strumpf eingepackt, um unnötige Abfälle zu vermeiden. Nach dem Pressen haben sie eine regelmässige Form. «Sie lassen sich leichter in Tranchen schneiden und in Schalen füllen, wie heutige Konsumenten das erwarten. Früher wurden die ganzen Stücke verkauft!» Als Grossproduzent unter Kleineren produziert Beat Eggs jährlich 9 Tonnen Walliser Trockenfleisch IGP. Die gesamte Branche produziert total 600 Tonnen.



DIE LONGEOLE IGP, EINE BELIEBTE WURST

DER RUF VON STADT UND KANTON GENF LÄSST OFT DEN REICHTUM DER GENFER PRODUKTE VERGESSEN. EINES DAVON IST EINE WURST, DIE LONGEOLE IGP, DIE SICH BEI DEN GENFERN HOHER BELIEBTHEIT ERFREUT.

Sie ist auf jedem Volksfest anzutreffen, angefangen bei der Escalade. Die Genfer sind mächtig stolz auf ihre Longeole IGP und widmen ihr am ersten Februarwochenende in Aire-la-Ville sogar eine Nacht. «Diese Tradition ist sehr erfolgreich und zieht immer grössere Kreise. Dieses Jahr waren es 500 Personen. Dem Publikum bietet sich hier die Gelegenheit, die Produkte verschiedener Handwerker zu degustieren. Das Ziel solcher Veranstaltungen ist es, eine ganze Zunft ins rechte Licht zu rücken», erklärt Blaise Corminboeuf, der Chef der Metzgerei du Palais und des Traiteurs A. Vidonne in Carouge (GE). Zur Komposition der Longeole IGP gehören drei Basis-

zutaten: Schweinefett, Muskelfleisch und Schwarte. Wie das Sprichwort sagt: Tout est bon dans le cochon (vom Schwein ist alles gut)! Neben Salz und Pfeffer gehört ein Gewürz in diese Wurst, das sie einzigartig macht: wilder Fenchel. Die Samen sind darin zu erkennen und man schmeckt sie auch. Jeder Handwerker – es sind rund fünfzehn – wacht eifersüchtig über den Geheimnissen seiner Gewürzmischung mit Anis-, Koriander- und Muskatnoten... und nicht zu vergessen einem Schuss Weisswein.

«Eine IGP-Wurst darf nur im Kanton und nur aus Schweizer Schweinefleisch hergestellt werden», so der kundige Botschafter der Ess-



Blaise Corminboeuf

Der Chef der Metzgerei du Palais und des Traiteurs A. Vidonne in Carouge (GE). kultur André Vidonne. Seit der Verleihung der IGP ist die Produktion um 30 % auf jährlich 50 Tonnen angewachsen. Heute ist die Longeole IGP in den meisten Genfer Geschäften und in vielen Restaurants zu finden. Dank dem Traiteurservice der Metzgerei du Palais kann man die ausserhalb des Kantons noch wenig bekannte Spezialität jeden Herbst an der Schweizer Messe für Einheimische Genüsse in Bulle degustieren.

«Weil sie rohe Schwarte enthält, sollte sie bei niedriger Temperatur langsam zweieinhalb bis drei Stunden gegart werden», rät Blaise Cormin-

boeuf. Sie wird traditionell in Rädchen serviert, im Sommer mit Nüsslisalat, im Winter mit Linsen oder Cardon épineux genevois AOP. André Vidonne hat ein Rezept für Longeole IGP im Teig ausgetüftelt, das die ausgeprägten Schweinsaromen mildert und besonders dem weiblichen Publikum zusagt. Und dazu vielleicht ein Genfer Gamay? Vater Longeot, der Mönch der Abtei Pommier, der sie erfunden hat, hätte sicher nichts dagegen!.

EXPÉRIENCE CULINAIRE

Edoral | la table



FORFAIT GOURMET **DÈS CHF 720.**—

POUR 2 PERSONNES

Une nuit dans les étoiles du Palace et de la table gastronomique d'Edgard! En prime : un accès au spa CBE Concept pour une moment de relaxation totale.





GRAND-CHÊNE 7-9 > CH-1002 LAUSANNE WWW.LAUSANNE-PALACE.COM







SAPORI TICINO SAVEURS AGENCY

DEPUIS TOUJOURS UNE VRAIE PASSION POUR LA QUALITÉ, L'EXCELLENCE ET LE TERRITOIRE

SEIT JEHER EINE WAHRE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT, DAS TERROIR UND SEINE BESTEN PRODUKTE DA SEMPRE PURA PASSIONE PER QUALITÀ, ECCELLENZA E TERRITORIO



plat de Davide Scabin



DIE GANZE KRAFT DES GRUYÈRE AOP

WIE SCHOKOLADE, UHREN UND BERGE IST DER GRUYÈRE AOP WEIT ÜBER DIE LANDESGRENZEN HINAUS EIN SCHWEIZER SYMBOL. SEINE HERSTELLUNG IST SEIT 1115 BELEGT!

Von einem Käser für den Gruyère AOP wird neben beachtlichen technischen Kompetenzen eine ebenso beindruckende beachtliche körperliche Leistungsfähigkeit verlangt. Christophe Cujean, von der Mütze bis zu den Gummistiefeln ganz in Weiss gekleidet, 28 Jahre alt, hat nicht zufällig so breite Schultern.

Der junge Milchtechnologe steht seit anderthalb Jahren an der Spitze der Molkerei-Käserei von Pomy (VD). Wie vielerorts in der Romandie gehören die Gebäude der Milchgenossenschaft Pomy den 16 Bauern aus dem Dorf und der Umgebung.

Der typische Geruch warmer Milch, ein Labyrinth glänzender Metallrohre, das Geräusch von Wasserstrahlen, mit denen Kessel aus funkelndem Kupfer ausgespült werden... Alles ist in Bewegung, klappert und dampft. Über 900 Jahre nach der Entstehung des Gruyère pflegt die junge Generation die handwerkliche Tradition und verwandelt die an 7 Tagen pro Woche angelieferte Milch in beeindruckende, 35 Kilo schwere Laibe! Ohne Zauberei, dafür mit reichlich solidem Knowhow und viel Mumm, denn das meiste ist Handarbeit.

Die morgens um 7 Uhr angelieferte Milch kommt im Käsekessi zur Milch vom Vorabend dazu. Durch Zentrifugieren wird zunächst ein



Christophe Cujean

Der junge Milchtechnologe steht seit anderthalb Jahren an der Spitze der Molkerei-Käserei von Pomy (VD). Teil des Milchfetts entfernt, dann wird die Milch auf 31°C erwärmt. Nun kommen je nach Produktionsgebiet spezifische Bakterienkulturen und das Lab dazu, damit die Milch gerinnt (dick wird). Nach 45 Minuten wird die eingedickte Milch mit der Käseharfe zerschnitten, danach auf 57°C erhitzt, in runde Formen mit winzigen Löchern gepumpt, aus denen die Molke abfliessen kann, und bis am nächsten Morgen gepresst. Anschliessend ruhen die Laibe während 24 Stunden im Salzbad. Die jungen Käse werden zunächst drei Monate im Keller von Pomy gelagert und von einem Roboter gepflegt und reifen danach im Reifungskeller eines Grossverteilers weiter. «Damit ihre Rückverfolgbarkeit garantiert wer-

den kann, tragen alle Laibe eine Nummer», erklärt Christophe Cujean. Pomy hat ein Kontingent von 3,6 Millionen Liter Milch pro Jahr, davon 600'000 Liter Biomilch. Mit der Mengensteuerung bezweckt die Branchenorganisation, den im angespannten Milchmarkt für die Bauernfamilien entscheidenden Mehrwert aufrecht zu erhalten.

Seit der Verleihung der AOP in 2001 sind Käser, Affineure und Landwirte an ein strenges Pflichtenheft gebunden. Der typische Geschmack des Gruyère AOP hängt davon ab, dass die Kühe ohne Silage gefüttert werden, im Sommer vor allem mit frischem Gras und im Winter mit Heu.



Wettbewerb

MACHEN SIE MIT UND GEWINNEN SIE

eine Auswahl von köstlichen AOP-IGP-Spezialitäten, oder als 2. bis 5. Preis ein Duo dieser Spezialitäten.

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2017.

STECKEN SIE DEN TALON IN EINEN BRIEFUMSCHLAG UND SCHICKEN SIE IHN AN:

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Wettbewerb Genusswoche, Belpstrasse 26, 3007 Bern.



1. Was ist der Unterschied zwischen den Qualitätszeichen?



- ☐ Ein AOP-Produkt muss von A-Z im Ursprungsgebiet hergestellt werden, bei einem IGP-Produkt findet mindestens ein Produktionsschritt in der Ursprungsregion statt.
- ☐ Ein AOP muss im Ursprungsgebiet hergestellt werden, die Rohstoffe dürfen aber aus anderen Schweizer Regionen kommen. Für ein IGP-Produkt dürfen die Rohstoffe auch aus dem Ausland stammen.
- ☐ Ein AOP-Produkt muss den Namen des Ursprungsgebiets tragen, darf aber in der ganzen Schweiz hergestellt werden. ein IGP-Produkt darf auch im benachbarten Ausland nach Schweizer Rezept hergestellt werden.

2. Was ist die Besonderheit der Longeole IGP? | Ihr Gewicht beträgt 1 kg | Sie enthält Fenchelsamen | Sie wird aus Rinderfleisch hergestellt 3. Seit wann wird nachweislich Gruyère AOP hergestellt? | 1990 | 1115 | 1750 Ich abonniere das Kundenmagazin «Tradition & Terroir» kostenlos | Deutsch | Französisch Name: Vorname: PLZ, Ort:

Die AOP- und IGP-Produkte in des Schweiz

AOP (Appellation d'origine protégée)				IGP (Indication géographique protégée)	
	Eintrag		Eintrag		Eintrag
1. L'Etivaz AOP	02.03.00	13. Munder Safran AOP ²	02.07.04	22. Bündnerfleisch IGP ^{1,2}	
2. Rheintaler Ribelmais AOP	14.08.00	14. Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06	Viande des Grisons IGP ^{1,2}	29.09.00
3. Tête de Moine AOP	08.05.01	15. Emmentaler AOP ²	06.10.06	23. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
4. Gruyère AOP	12.07.01	16. Poire à Botzi AOP	05.10.07	24. Viande séchée du Valais IGP	
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01	17. Raclette du Valais AOP		Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
6. Sbrinz AOP	24.04.02	Walliser Raclette AOP	26.02.08	25. Saucisson neuchâtelois IGP	
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP ²	14.02.02	18. Werdenberger Sauerkäse AOP		Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
8. Abricotine AOP	06.01.03	Liechtensteiner Sauerkäse AOP		26. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
9. Vacherin Mont-d'Or AOP	16.05.03	Bloderkäse AOP	18.02.10	27. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
10. Cardon épineux genevois AOP	10.10.03	19. Damassine AOP	09.03.10	28. St. Galler Bratwurst IGP,	
11. Pain de seigle valaisan AOP	27.02.04	20. Zuger Kirsch AOP		St. Galler Kalbsbratwurst IGP,	
12. Berner Alpkäse AOP,		Rigi Kirsch AOP	02.09.13	St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26.08.08
Berner Hobelkäse AOP	02.04.04	21. Glarner Alpkäse AOP	30.01.14	29. Longeole IGP	02.04.09
				30. Glarner Kalberwurst IGP	25.11.11
				31. Zuger Kirschtorte IGP ²	24.03.15
				32. Lard sec du Valais IGP	
				Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15
				33. Jambon Cru du Valais IGP	
				Walliser Rohschinken IGP	02.10.15



hergestellt sein. Deshalb darf das Logo mit dem Schweizerkreuz nicht verwendet werden.

¹ Bündnerfleisch IGP muss nicht aus Schweizer Fleisch ² Dieses Produkt ist nicht Mitglied bei der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und kann deshalb deren Logo nicht tragen.

Cailler, die süsse Essenz des Greyerzerlandes

Text Manuella Magnin — Fotos DR

Die 1898 gegründete Schokoladefabrik in Broc zieht unzählige
Besucher an, die sich im Maison Cailler mit der Geschichte der echten
Schweizer Milchschokolade mit feiner Greyerzer Milch
vertraut machen und an den heissbegehrten
«Ateliers du chocolat» teilnehmen.



ei der Autobahnausfahrt Bulle wird das Greyerzerland zur Bilderbuchlandschaft: im Hintergrund der majestätische Moléson, davor Wiesen mit

weidenden Kühen und mittendrin auf einem Hügel das historische Städtchen Greyerz, das Jahr für Jahr Ströme von Touristen anzieht. Links im Bild an der Strasse nach Charmey das Dorf Broc, seit Ende des 19. Jahrhunderts in die verführerischen Düfte der Schokoladenfabrik Cailler gehüllt. 1920 waren hier noch rund 1400 Arbeiter mit der Herstellung von Schokolade beschäftigt. Die Mechanisierung hat ihre Zahl auf heute 300 schrumpfen lassen.

Cailler, die älteste bis heute erhältliche Schweizer Schokoladenmarke, verdankt ihren Ruf der Milchschokolade, die mit Kondensmilch hergestellt wird. Das ist das Geheimnis ihres unvergleichlich cremigen Milchgeschmacks.

Cailler verwendet die seit Sommer 2017 mit dem IP-Suisse-Label ausgezeichnete Milch von 46 Landwirtschaftsbetrieben im Umkreis von 30 km von der Fabrik, Kakaobohnen mit UTZ-Zertifikat (weltweites Zertifikationsprogramm für via Nestlé Cocoa Plan eingekaufte Kakaobohnen) und verschiedene hochwertige, oft regionale Zutaten wie Vin Cuit, Meringues oder Bricelets. Seit 2013 werden in Broc zudem alle Schokoladen ganz ohne Palmöl hergestellt.

46% der Produktion werden exportiert. Seit zwei Jahren können sich Liebhaber der Cailler Premium Schokolade über Cailler.com mit der süssen Versuchung eindecken. In den USA wird der Verkauf über Amazon abgewickelt, in China über Tmall.

Ein Museum für Geniesser

Doch jenseits von Zahlen und Produktionsmethoden ist die Maison Cailler vor allem ein die Sinne betörendes Schokoladeparadies. 2016 kamen 411'864 Besucher nach Broc, um an der lebendigen Geschichte der guten Schweizer Milchschokolade zu schnuppern. Die Maison Cailler ist die führende Touristenattraktion der Romandie und belegt landesweit gleich nach dem Verkehrsmuseum den zweiten Platz.

Die interaktive Führung mit einem Audioguide in Form einer Schokoladentafel zeichnet in zehn Sprachen die Geschichte des Kakaos nach. Die Reise beginnt bei den Azteken und ihren der Schokolade gewidmeten Zeremonien und endet bei den aktuellen Innovationen. Der Besucher lernt die Marke Cailler und ihre fast 200-jährige Tradition kennen, von der Arbeit der Pioniere bis zu den neusten Kreationen der Chocolatiers. Dabei kommen alle fünf Sinne zum Einsatz. Es wird berührt, beschnüffelt, probiert, gelauscht. Man kann Kakaobohnen anfassen, lustvoll Schokoladendüfte einsaugen, Schokoladekreationen probieren, die Produzenten der Region von ihren guten Milchkühen erzählen hören... Glück pur!

Im Sommer lädt eine lebensgrosse Milchkuhattrappe im Garten vor dem Haupteingang der Maison Cailler zu ersten Versuchen in der Kunst des Melkens ein. Ebenfalls im Freien geht die ganze Familie auf Schatzsuche: gefahndet wird nach einem Originalrezept, das vor 150 Jahren verloren ging.

Eine grossartige Multimedia-Show führt ins Herz der Tradition und Innovation der Marke. Mit einem speziellen Schokoladen-Quiz können die Besucher schliesslich noch ihr Wissen testen und für ein Souvenir den Fotostand besuchen.



Die «Ateliers du chocolat»

Die täglichen «Ateliers du chocolat» sind zweifellos eine der meistbesuchten Attraktionen der Maison Cailler. Hier können sich Kinder und Erwachsene auf Voranmeldung von drei talentierten Chocolatiers in die Praxis der Schokoladenkunst einführen lassen. Neben unvergesslichen Erinnerungen nehmen alle Teilnehmer ihre persönliche Schokolade mit nach Hause.

NACHHALTIGER KAKAO



Nestlé arbeitet im Rahmen des 2009 eingeführten Nestlé Cocoa Plan an der Verbesserung der ökologischen und finanziellen Nachhaltigkeit des Kakaoanbaus. Das Unternehmen hilft den Produzenten, ihre Kakaopflanzen durch hoch resistente Jungpflanzen zu erneuern und ihre Ernteerträge dank Förderung der bewährten Praktiken zu erhöhen. 2011 wird Nestlé das erste Unternehmen in der Lebensmittelbranche, das in Westafrika mit der Fair Labor Association (FLA) zusammenarbeitet, um seine Kakao-Versorgungskette zu überprüfen. Der Nestlé Cocoa Plan dient auch dem Ziel, die Lebensbedingungen der Bauern zu verbessern. Der Schwerpunkt wird auf Frauen und Kindern und auf ihren Bedürfnissen wie Bildung, Zugang zu Wasser und medizinischer Versorgung gesetzt.

Der kürzlich veröffentlichte Bericht
«A matter of taste» («Eine Frage des
Geschmacks») der Organisation STOP
THE TRAFFIK zeigt die Fortschritte von
Nestlé und evaluiert die Anstrengungen
der anderen Schokoladefabrikanten
und der Zertifizierungsorganisationen
in der Republik Côte d'Ivoire und
in Ghana. Nach diesem Bericht ist
das «System zur Überwachung und
Bekämpfung von Kinderarbeit» (Child
Labour Monitoring and Remediation
System, CLMRS), mit dem Nestlé in
Kakaoplantagen arbeitende Kinder
unterstützt, das umfassendste.



«ICH HABE SCHOKOLADE IM BLUT»

Geraldine Maras ist seit 2014
Chef-Chocolatière der Maison Cailler.

Wir sprachen mit der begeisterten
Schokolade-Künstlerin, die zusammen
mit ihren beiden Kollegen Thomas Mair
und Patrick Schneider die berühmten
Workshops für Geniesser leitet.

Warum sind Sie Chocolatière geworden?

GERALDINE MARAS Schon als ich klein war, hatte ich immer das Gefühl, Schokolade im Blut zu haben. Mein Grossvater war Konditor in Zürich. Mir ist früh klar geworden, dass ich grosse Lust hatte, denselben Weg einzuschlagen. Meine Lehre als Konditorin-Confiseurin habe ich in Chur gemacht. Nachdem ich vier Jahre in Graubünden gearbeitet hatte, habe ich mich ein wenig in der Welt umgesehen.

Und Sie haben überall denselben Beruf ausgeübt?

G.M. Ja, etwa in der Brigade von Anton Mosimann in London und dann in einem Relais et Châteaux in Bagnoles-sur-Cèze im Département Gard. Ich habe auch auf einem Kreuzfahrtschiff gearbeitet, von der Karibik bis in die Antarktis. Und dann habe ich in Bangkok und Sydney Kurse für Schüler der Kochschule Cordon Bleu gegeben.

Wie sind Sie auf die Maison Cailler und ihre Workshops gekommen?

<u>G.M.</u> Es macht mir ungeheure Freude, meine Begeisterung für die Schokolade an Kinder und Erwachsene aus der ganzen Welt weiterzugeben, ihnen zu erklären, wie man aus guten Produkten Schokolade herstellt. Es ist eine Schleckerei, die alle Sinne anspricht und glücklich macht. Hier habe ich immer die Freiheit gehabt, kreativ zu arbeiten, neuen Konzepte, neue Kurse anzubieten.

Wie sieht Ihr Tagesablauf aus?

<u>G.M.</u> Von 9 bis 17 Uhr leite ich abwechselnd mit meinen Kollegen mehrere Workshops. Und ab 17 Uhr arbeite ich für mich, für die Wettbewerbe, an denen ich teilnehme, wie die World Chocolate Masters in Paris, wo ich 2015 den Titel Beste Chocolatière der Welt geholt habe, oder die Olympiade der Köche 2016. Dort haben wir, die Schweizer Kochnationalmannschaft mit meinem Kollegen Thomas Mair und mir, Bronze gewonnen.

Haben Sie neue Projekte für die Workshops?

<u>G.M.</u> Seit Juli dieses Jahres bieten wir einen Workshop an, in dem die Teilnehmer ein dreidimensionales Schokoladetier herstellen und nach ihren Vorstellungen dekorieren können. Wir arbeiten auch an einem neuen Workshop «Bean to bar», der den ganzen Herstellungsprozess vom Mahlen der Bohnen bis zum Fertigprodukt zeigt.

ATELIER BEAN TO BAR



Am Sonntag, 3. September ist Patrick Schneider, Chocolatier der Maison Cailler, von 16 bis 16:45 Uhr in Morges am «Livre sur les Quais» auf der Place du Goût zu Gast. Er wird dem Publikum von der Kakaobohne bis zur Tafel zeigen, wie Schokolade hergestellt wird.

Weitere Informationen über die Workshops auf www.cailler.ch/de/maison-cailler/ kurse-im-atelier-du-chocolat/

Genuss-Empfehlungen aus dem Pays Romand

m Pays romand - Pays gourmand sind seit über zehn Jahren die regionalen Marken zusammengeschlossen. Es wirbt für die einheimischen Produkte aus den sechs Westschweizer Kantonen und dem Berner Jura. Dieses Jahr entstand unter dem Namen régio.garantie eine neue nationale Marke, welche die Terroir-

Produkte in der ganzen Schweiz besser erkennbar machen soll. Das neue Label ist kein Ersatz für die regionalen Marken, sondern es stärkt sie mit einer zusätzlichen Garantie für den authentischen Charakter der Produkte. Nachstehend stellen wir Ihnen aus jeder Westschweizer Region eine Spezialität mit einer Genuss-Empfehlung vor. Entdecken Sie sieben köstliche Spezialitäten aus der Romandie und informieren Sie sich über alle auf www.paysgourmand.ch.



paysgourmand.ch

Die Bio-Forellen von L'Isle



«Im Sommer passen geräucherte Forellenfilets sehr gut zu einem kleinen Salat.» Roland und Michèle Clivaz-André Fischzucht L'Isle 021 864 52 72



Die Forellen von Michèle und Roland Clivaz-André aus L'Isle am Jurasüdfuss führen in der Venoge ein beschauliches Leben. In der Fischzucht der Vieux-Moulin, die Michèles Eltern 1962 gegründet haben, werden die Fische in natürlichen Gewässern biologisch gezüchtet. «Wir haben übrigens als einzige in der Romandie das Knospe-Label von Bio Suisse», erzählt Roland Clivaz.

Der Familienbetrieb produziert jährlich 50 Tonnen Fische, die filetiert frisch oder geräuchert in den Verkauf kommen. Fast zwei Tonnen lebende Forellen kauft ausserdem der Kanton Waadt ein, um den Hongrin-See und den Retaud-See zu besiedeln. «Wir beherrschen hier die ganze Produktionskette; die Laichkultur und dann die Aufzucht der Brütlinge und der Forellen, bis sie filetiert, von Hand entgrätet und geräuchert werden.» Auf dem Teller mag der Hausherr die einfachen Zubereitungsarten am liebsten. «Im Sommer passen geräucherte, mit Zitronensaft beträufelte Filets sehr gut zu einem kleinen Salat. Die frischen Filets können grilliert und nach Müllerinart zubereitet werden.



Die Taillaule

«Am besten schmeckt die Taillaule einen Tag nach der Herstellung»

Famille Perriard Tarterie du Littoral Neuchâtel 032 730 37 76



Die Taillaule, das Vorzeigeprodukt des kulinarischen Erbes der Neuenburger, ist eine Brioche, die meist Rosinen enthält. «Ich backe sie mit und ohne Rosinen, aber die meisten Leute wollen die traditionelle mit Rosinen», erklärt Nicolas Perriard von der Tarterie du Litoral. Schriften aus dem 18. Jahrhundert belegen, dass die Taillaule schon damals zu festlichen Mahlzeiten im Kanton Neuenburg genossen wurde. Sie wird bis heute mit denselben Zutaten hergestellt, doch darf ein kleines bisschen Zitronenschale hinzugefügt werden, um den Geschmack hervorzuheben. In der Tarterie des

Litorals werden jeden Freitag und Samstag mit Produkten aus der Region etwa zwanzig Kilo Taillaule gebacken. «Die Zusammenarbeit mit den lokalen Produzenten ist uns wichtig, besonders für eine Spezialität wie diese!» sagt Nicolas Perriard. «Ich empfehle den Kunden auch, die Taillaule einen Tag vor dem Genuss zu kaufen, um den Aromen Zeit zu lassen, sich voll zu entwickeln. Ich selber esse sie sehr gern zum Frühstück mit Honig aus der Region oder mit Butter und Konfitüre.»

Walliser Traubenkernbrot

«Traubenkerne enthalten sehr viel Vitamin A, C und E»

Als Anneliese und Paul Mathieu ein zu 100% lokales, authentisches Brot entwickeln wollten, haben sie sich natürlich von ihrer Umgebung leiten lassen. Da das Paar in Leuk-Stadt mitten in einer Weinregion zuhause ist, boten sich Trauben als originelle und geradezu ideale Zutat an. «Traubenkerne sind reich an Antioxidantien, und mit ihrem hohen Gehalt an Vitamin A, C und E wirken sie schützend auf die Körperzellen», erklärt Anneliese Mathieu. «Ausserdem ist das Brot besser haltbar als ein Weissbrot und das Traubenkernmehl gibt ihm einen besonderen Geschmack». Seit seiner Kreation in 2007 wurde das Traubenkernbrot übrigens im Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Und seither extrahiert die Bäckerei Mathieu auch Traubenkernöl aus dem Trester, den die Kellereien beim Pressen gewinnen. Das nährstoffreiche und nahrhafte Brot der Mathieus wird zu einem Walliser Teller serviert. «Und sogar als Gericht, mit einer geschmolzenen Käsescheibe überzogen», ergänzt Anneliese.

Bäckerei Mathieu Leuk 027 473 12 07







Jambon de la borne

«Die Herstellung eines Jambon de la borne dauert drei Monate.»

Die Metzgerei «Au jambon d'or» von Christophe Wicht trägt ihren Namen zu Recht. Ihre Spezialität, der «Jambon de la borne» («Chämischinken»), hat ihr im Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte Gold eingetragen. Der Metzger bereitet ihn nach einem ausgeklügelten Rezept zu, mit dem er in Freiburg Furore macht. Besonders in der Zeit der Bénichon werden ihm die Türen eingerannt. «Das Besondere an diesem Schinken ist, dass er von Hand mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian und Wacholder trocken gesalzen wird.

Danach lässt man ihn zehn Tage ruhen, damit er diese Mischung aufnehmen und reifen kann, bevor er zum Räuchern im Bauernkamin ('borne') aufgehängt wird.» Die authentische handwerkliche Produktion dauert drei Monate. Danach kann das Stück gegart verzehrt werden. «Traditionell wird der Schinken während der Bénichon mit Kabis und Salzkartoffeln serviert. Und weil alles am Schwein geniessbar ist ('tout est bon dans le cochon'), kann man aus dem Kochwasser nachher sogar noch eine Suppe kochen», verrät der Fachmann!

Metzgerei «Au jambon d'or» Christophe Wicht Prez-vers-Siviriez 026 656 12 41

Terroir FRIBOURG regio garantie

Apfelsaft

«Bei Zimmertemperatur entfaltet der ungefilterte Saft vom Hof alle seine Aromen.»

Annette Chevalley et Grégory Donzé Lully 022 757 27 29





Auf der Ferme des Bois in Lully bauen Annette Chevalley und Grégory Donzé in integrierter Produktion Äpfel, Kirschen und Pflaumen an. Das Obst verkaufen sie unverarbeitet für den sofortigen Verzehr. «Doch vor fünfzehn Jahren beschlossen wir, aus den unverkäuflichen Äpfeln Saft herzustellen, um sie zu verwerten», erinnert sich der Gemüsegärtner. Heute verlassen jährlich 30'000 Liter die Mosterei in Meinier. «Der Saft wird nicht gefiltert, sondern geschönt.

Wir lassen ihn eine Nacht dekantieren, damit die Trübstoffe absinken, bevor der klare Saft darüber entnommen wird», erklärt Grégory Donzé, auch Logistiker und Mechaniker der Mosterei. Er trinkt den Apfelsaft vom Hof bei Zimmertemperatur, «damit die Aromen sich besser entfalten können». Auf der Basis von Apfelsaft, dem man Eier, Zucker und einen Hauch Zitrone beifügt, lässt sich auch eine feine Mousse zubereiten.



Assurance vie

Partenaire de vos projets de vie

Dans le domaine des assurances de rentes et de capitaux, il y a chez Retraites Populaires une véritable équipe proche de vous, qui s'engage pour que vos objectifs les plus chers se réalisent. Vous soutenir et vous conseiller dans vos projets de vie, voilà ce qui nous tient vraiment à cœur.

Contactez-nous pour en savoir plus ou consultez www.retraitespopulaires.ch



Die «Pâturatte» -Ulurst

«Die Pâturatte ist von dunklerem Rot und weniger fett als eine gewöhnliche Wurst.»

La Pâturatte Marianne et José Cuenin Epauvillers 032 461 38 65



regio • garantie

Die Familie Cuenin bewirtschaftet ein paar Schritte vom Dorf Epauvillers entfernt in der grünen Region des Clos-du-Doubs den nach der berühmtem jurassischen Wurst benannten Hof «La Pâturatte». «Die Pâturatte, die aus der ganzen Sau und nicht nur aus dem Bauchfleisch hergestellt wird, ist von dunklerem Rot und enthält weniger Fett als gewöhnliche Würste», erklärt José Cuenin. Er züchtet in seinem Betrieb Sauen, die den Ökologischen Leistungsnachweis erfüllen, und salzt und räuchert ihr Fleisch selbst. «Die Mischung besteht aus Salz und Gewürzen, darunter Kümmel, aber jeder hat sein eigenes Rezept», schmunzelt er. «Geräuchert werden die Würste danach mit Sägemehl in einer kleinen Kammer, wie in alten Zeiten».

Auf seinem Hof werden jährlich etwa 5'000 Würste produziert. Zum Verzehr der Pâturatte gibt er keine Empfehlungen. «Sie wird zu jeder Tages- und Nachtzeit gegessen und passt zum Beispiel sehr gut zum Apero, mit einem Rotwein vom Clos des Cantons.»



Tomme aus Bio-Ziegenmilch



Ronald Sommer und seine Familie halten im Dorf Monible in der Gemeinde Petit-Val rund 120 Ziegen und 100 Schafe. Der 28 Hektar grosse Betrieb wird seit drei Generationen von der Familie bewirtschaftet. Ihre Spezialität: Die Herstellung von Milchprodukten ausschliesslich aus Ziegen- und Schafmilch.

Der Tomme du Droit-Mont aus Ziegenmilch ist ein schönes Beispiel. «Das ist ein Halbhartkäse mit nicht zu ausgeprägtem Geschmack, wie er immer mehr Kunden zusagt, die eine Kuhlaktose-Intoleranz entwickeln», erfahren wir vom Betriebsleiter. Der Tomme du Droit-Mont aus biologischer Produktion, der während zwei Monaten auf dem Hof gereift wird, enthält auch weniger Fett als ein Tomme aus Kuhmilch. «Für Menschen mit einem Cholesterinproblem ist das bekömmlicher.» Der Käse lässt sich gut einfach so essen, ist aber auch ideal als Raclette oder im Fondue. Sagt der Käser!

«Der Tomme aus Ziegenmilch ist ideal im Fondue oder als Raclette».

Fromagerie Sommer
Famille Ronald Sommer
Monible
032 484 92 72



KMU-Förderung WIR – aktueller denn je

Bereits zum zweiten Mal ist die WIR Bank Partnerin der Genusswoche. Das ist kein Zufall: Beide teilen die Wertschätzung des Handwerks und die Unterstützung der Schweizer Binnenwirtschaft. Dabei ist die Komplementärwährung gerade in der Genusswelt ein beliebtes Werkzeug.

«DIE KMU SIND DAS RÜCKGRAT DER SCHWEIZER WIRTSCHAFT»

Germann Wiggli,
CEO der Bank WIR, verrät, dass
er eine Neigung zum guten
Geschmack hat und seinen
Kundenstamm in allen Branchen,
die etwas mit Gastronomie zu
tun haben, ausbauen möchte.



Ihr Unternehmen hat seine Partnerschaft mit der Genusswoche bekräftigt. Was sind die Hauptgründe? Welche Werte teilen Sie mit der Genusswoche?

GERMANN WIGGLI Die Fondation pour la Promotion du Goût hat sich zum Ziel gesetzt, die Positionierung von Qualitätsprodukten zu fördern, sie aufzuwerten und zu stärken. Sie tut dies vor allem über ihr Netzwerk. Auf den Massstab der Produkte und Dienstleistungen übertragen, die die Schweizer Wirtschaft anbietet, entspricht das perfekt dem WIR-Parallelwährungssystem. Auch dieses fördert, verankert und stärkt Schweizer Qualität über das grösste KMU-Netzwerk des Landes.

Wie hoch ist der Anteil ihrer Kunden, die in Bereichen tätig sind, die etwas mit dem Geschmack zu tun haben (Hotellerie, Gastronomie, Produzenten)?

<u>G.W.</u> Dieses Tätigkeitsfeld gehört eindeutig zu den Pfeilern des schweizerischen WIR- Netzwerks. Da möchte ich vor allem die aussergewöhnliche Vielfalt des Produkt- und Dienstleistungsangebots hervorheben. Als Geniesser freue ich mich deshalb doppelt über dieses Engagement des WIR.

Haben Sie vor, Ihr Kundenportefeuille in diesem Bereich auszubauen?

G.W. Die WIR-Bank engagiert sich seit 1934 aktiv für die KMU. Sie sind das eigentliche Rückgrat der Schweizer Wirtschaft. Da die am stärksten in die Genusswoche involvierten Branchen sich ebenfalls als Beispiele erfolgreichen Unternehmertums profilieren, freuen wir uns über das Interesse, das die Vorteile des WIR-Netzwerks bei diesen neuen und kreativen Unternehmen auslöst. Wir haben hier ein perfektes Beispiel einer Win-Win-Situation: Durch das WIR-Netzwerk kurbeln diese Unternehmen ihre Umsatzentwicklung an, und gleichzeitig wird das Netzwerk für alle Mitglieder noch attraktiver.

Die Bank WIR hat Ende 2016 die Wende zur digitalen Ära vollzogen. Was hat sich für Ihre Kunden dadurch verändert?

G.W. Es ist uns wichtig, unser Engagement im KMU-Bereich mit einer dynamischen, auf digitale Produkte und Dienstleistungen gestützten Strategie zu stärken und auszubauen. Das digitale Beitrittsverfahren für neue Kunden dauert weniger als 15 Minuten. Auf Wunsch erfolgt es ohne Papier und ohne Unterschrift. «WIRmarket» ist eine Plattform für KMU. Sie bietet einen Gratis-Shop nur für WIR-Kunden an. Mit der Zahlungs-App «WIRpay» können die Mitglieder mit wenigen Klicks Beträge in Schweizer Franken, in WIR oder in einer Kombination von beidem überweisen. Auf unserer digitalen Pipeline wimmelt es von Projekten vom ersten Brainstorming bis zur konkreten Ausführungsphase. Dabei kann sich die Bank WIR den Vorteil erhalten, den sie schon immer bot: Vor allem andern pragmatisch.

WÄHRUNGEN MIT VITALISIERENDER WIRKUNG

Stichwort Währungen? Da liegen einem spontan der Schweizer Franken, Euro oder der US-Dollar zuvorderst auf der Zunge. Doch es existieren noch weit mehr als die weltweit über 160 offiziellen Landeswährungen – nämlich die regional begrenzten Komplementärwährungen. Sie heissen im Ausland beispielsweise Chiemgauer, Sardex, SoNantes oder Bristol Pound, kommen aber auch in der Schweiz in einigen Regionen zum Einsatz: Leman, Bonobo, EulachTaler, Netzbon oder die erst kürzlich im Unterwallis lancierten Farinet.

Eine Komplementärwährung ist in vielerlei Hinsicht andersartig und gilt weltweit als Vorzeigeobjekt: Der 1934 in Zeiten der Wirtschaftskrise entstandene WIR hat sich als nationales Zahlungsmittel für Schweizer KMU-Betriebe etabliert. Nebst der reinen «Zahlfunktion» für Produkte und Dienstleistungen prägt das Netzwerk von mehreren zehntausend Unternehmen die rund 83-jährige WIR-Geschichte.

Spekulationsbremse

Komplementärwährungen ist eines gemein: Sie sollen vermeiden, dass Geld gehortet und renditeoptimiert wird. Stattdessen soll es im Kreislauf gehalten werden und so die Wirtschaft stärken. Lokal, regional oder – wie im Falle des WIR – eben national.

Auch die internationale Wirtschaftsforschung interessiert sich zunehmend für komplementäre Währungen. Grund dafür ist, dass klassische nationale Währungen zunehmend instabiler und für weitere Crashs anfällig geworden sind. Mehrere parallel funktionierende Systeme können die Widerstandskraft gegen Krisen erhöhen. Da komplementäre Währungen eine örtlich begrenzte Gültigkeit haben, können systemische Zusammenhänge einfacher untersucht werden.

Jeder WIR-Franken (notabene mit «CHW» auch mit eigenem Währungskürzel ausgestattet) entsteht – im Gegensatz zu allen anderen Systemen – nicht durch Währungstausch, sondern durch Kreditschöpfung. Das ist deshalb möglich, weil hinter WIR eine Bank steht, die seit 1936 eine Banklizenz besitzt und so folglich den strengen Regulatorien des hiesigen Finanzplatzes unterstellt ist. Das macht WIR weltweit einzigartig und stellt jederzeit sicher, dass die Geldmenge durch realwirtschaftliche (Gegen-) Werte getragen wird.

Die regionale Wirtschaft vitalisieren

Etliche weltweit entstandene Komplementärwährungen sind Resultat einer fortschreitenden Globalisierungskritik, mit denen Regionen ihre Wirtschaft vitalisieren wollen. Das helvetische Modell des WIR weckt auch im Ausland regelmässig Interesse bei Politik, Wissenschaft und Medien. Und ist vor dem Hintergrund einer starken Landeswährung und des damit einhergehend latenten Einkaufstourismus' auch heute – 83 Jahre nach dessen Lancierung – im Sinne der Schweizer Wirtschaftsförderung aktueller denn je.



SECHS WIR-TEILNEHMER ÄUSSERN SICH ZUM GESCHMACK UND ZUM BEGRIFF DES GENUSSES

Sie sind von Crissier über Neuenburg, Basel,
Crans-Montana und Feusisberg bis Sedrun
zuhause und haben sich alle für die Teilnahme
am WIR entschieden. Die leidenschaftlichen
Gastronomen äussern sich zu ihrer persönlichen
Beziehung zum Geschmack und zu ihren Werten.
Begegnungen in allen Regionen der Schweiz.





Lionel Maret

<u>Direktor Castel de Bois-Genoud</u> <u>Crissier</u>

Geschmack ist die Erinnerung der Sinne an einen bestimmten Augenblick oder eine Erfahrung. Der Geschmack ist nicht nur mit einem Lebensmittel verbunden, sondern auch mit einem Ort, mit Gerüchen und Umständen. Ein Fondue schmeckt in einer Berghütte immer unendlich viel besser als dasselbe Fondue, wenn man es zuhause isst.

Im Restaurant Castel de Bois Genoud bildet das harmonische Gleichgewicht zwischen hochwertigen Bio-Lebensmitteln und lokaler Produktion die Grundlage einer innovativen, farbigen und gesunden Küche. Die abwechslungsreiche Karte erfüllt mit zahlreichen vegetarischen und veganen Saisongerichten die Wünsche der Castel-Gäste.

Olivier de Meuron

Direktor Label Bleu Neuchâtel

Geschmack ist vor allem eine individuelle
Erfahrung. Ein Gericht schmeckt dem einen
so und dem andern ganz anders. Und dann ist
Geschmack auch ein kultureller Begriff. Jedes
Land hat seine eigene Art, die Zutaten durch
Rezepte mit viel Aroma und Farbe zu verfeinern.

Label Bleu ist ein e-Shop und ein Lebensmittelgeschäft in Neuenburg, die zu 100 % Produkte aus der Nähe anbieten. Produzenten und Konsumenten stehen bei Label Bleu im Mittelpunkt. Über 3000 in der Nähe hergestellte Artikel werden in der ganzen Westschweiz direkt an die Haushalte geliefert.

www.labelbleu.ch

www.boisgenoud.ch





Lucia Cordonier

Chefköchin im Restaurant du Chetzeron 2112

Der Geschmackssinn ist der am stärksten entwickelte Sinn des Menschen. Er ist mit dem Geruchssinn verbunden und lässt viele Bilder und Kindheitserinnerungen wieder aufsteigen.

Mitten im Skigebiet und den Wanderwegen von Crans-Montana, zwei Schritte von der Seilbahn Cry d'Er, empfängt das Restaurant Chetzeron Feinschmecker und Geniesser, Skifahrer, Wanderer, Biker und alle, die einzigartige Landschaften lieben.

Auf 2112 m ü.M. haben sie vom Speisesaal und von der Terrasse freie Aussicht auf die Alpengipfel und den Ferienort. Eine natürliche Welt, die auch in der Einrichtung und in den Gerichten zu finden ist, die das Chetzeron mittags und abends anbietet.

Verlängern Sie den Abend mit einem Glas in der behaglichen Lobby des Hotels, eine Option, die den Hotelgästen vorbehalten ist.

www.chetzeron.ch

Raphael Wyniger

Leiter Teufelhof Basel

Genuss fängt für mich im Kopf an und hat viel mit Zeit zu tun. Man muss einerseits mental bereit sein, um etwas geniessen zu können und anderseits genügend Zeit haben, um positive Sinnesempfindungen zuzulassen. Dann sind es vor allem auch kleine Dinge, die genussvoll sind. Das Lesen eines Buches, das Einschlafen im Liegestuhl mit einer Zeitung in der Hand, ein Glas Rotwein oder auch einfach mal nichts zu tun.

Der Teufelhof ist eine eigene Welt, eine aussergewöhnliche Kombination von Boutique-Hotel mit 33 Zimmern, Gastronomie und Kultur, die zwei Konzepte verbindet: Das Kunsthotel mit von Künstlern gestalteten Zimmern und das Galeriehotel mit seinen Ausstellungen. Unter seinem Dach befinden sich auch ein Theater und zwei Restaurants: das «Bel Etage», dessen Küche regelmässig ausgezeichnet wird, und das «Atelier» mit seiner modernen internationalen Küche mit regionalen Produkten. Ebenfalls im Teufelhof: die Brasserie «Kaffee & Bar Zum Teufel» und die Weinhandlung «Falstaff». Historische Mauern und moderne Einrichtung verleihen dem Haus einen einzigartigen Charme. Zum Teufelhof gehören ferner das «Kaffee*Restaurant*Bar 1777» in der Stadt und das «Ufer7» am Rheinufer.

www.teufelhof.com





Reto Schmid

Leiter La Conditoria Sedrun (GR)

Erst kürzlich bin ich ins Schloss Schauenstein gegangen, zu Andreas Caminada, den ich persönlich kenne. Dort habe ich etwas ganz besonderes erlebt. Der Küchenchef macht nämlich alles anders als die anderen, und sein einzigartiger Stil überzeugt. Er ringt bis ins kleinste Detail um Perfektion, ist dabei gleichzeitig cool und mitreissend und bleibt doch extrem menschlich.

Das Label La Conditoria, Sedrun-Switzerland wurde von der Marcel Schmid GmbH kreiert, einer Firma mit einer über fünfzigjährigen Tradition. Der heutige Besitzer, Reto Schmid, übernahm 2004 das Familienunternehmen in Sedrun (GR), ein Kaffee und ein Geschäft. 2014 hat er die Website La Conditoria, Sedrun-Switzerland lanciert, mit der «wohl kleinsten Bündner Nusstorte der Welt». Heute liefert sein Unternehmen Produkte in die ganze Schweiz und exportiert ins Ausland, nach Deutschland, nach Dubai und bis nach Südkorea! 2015 erhielt Reto Schmid die Couronne Boulangère, die höchste Auszeichnung der Branche. Sie ist mit 20'000 Franken dotiert und wird für Kreativität, Innovation, Professionalität und soziale Verantwortung der Unternehmen verliehen.

www.laconditoria.ch

Patrick Rüegg

Leiter Marketing, Panorama Resort & Spa Feusisberg (SZ)

Ich finde, dass nebst dem kulinarischen der gesamte Rahmen stimmen muss, damit man echten Genuss erlebt. Dazu gehören die Umgebung, Atmosphäre, Musik, Dekoration und natürlich das Gegenüber.

Nette Worte, die wirklich so gemeint sind. Gesichter, die Sie kennen. Im Panorama Resort & Spa Feusisberg leben wir Natürlichkeit, echte Gastfreundschaft und Liebe zum Detail. Und legen grössten Wert auf den persönlichen Service, der uns so bekannt macht. Entspannen Sie im erstklassigen Spa auf über 2000 m², schlemmen Sie in unseren sinnlichen Restaurants, lehnen Sie sich in den Zimmern und Suiten zurück oder tagen Sie weitsichtig in unseren Sitzungsräumen. Dazu servieren wir Ihnen eine Aussicht über See und Land, die ihresgleichen sucht.

www.panoramaresort.ch

Lesen Sie die vollständigen Interviews auf www.gout.ch





Text Knut Schwander — Fotos DR

Sie suchen eine Weinbar oder ein Restaurant, einen Winzer oder einen Wein? Die Daten der Caves ouvertes oder der Swiss Wine Week?

Auf www.swisswineweek.ch finden Sie diese Infos mit wenigen Clicks.

Ein genauer Blick auf den Schweizer Wein lohnt sich!

ätten Sie's gewusst? In der Schweiz wird von drei konsumierten Flaschen eine von einem Winzer in Ihrer Nähe produziert. Die Nachfrage übersteigt sogar das Angebot. Was die Weinbauern aber nicht daran hin-

Die Nachfrage übersteigt sogar das Angebot. Was die Weinbauern aber nicht daran hindert, rund ums Jahr Anlässe und Veranstaltungen zu organisieren, die auf der Website www.swisswine.ch einladend präsentiert werden.

Wozu wird für Produkte geworben... wenn man sie gar nicht kaufen kann? Nun, die Produktion ist zwar kleiner als die Nachfrage, weil unsere Weinberge so klein sind. Doch die ausländische Konkurrenz ist scharf, konstant und aggressiv. Der Schweizer Rebbau muss deshalb wachsam bleiben. Er muss auf die fantastische qualitative Steigerung der letzten fünfundzwanzig Jahre hinweisen ... und sogar daran erinnern, dass es ihn gibt.

Weil es in der Schweiz Wein gibt?

Manche Konsumenten vor allem in städtischen Regionen und in der Deutschschweiz wissen nämlich tatsächlich nicht, dass die Schweiz Wein produziert! Deshalb gibt es die Swiss Wine Promotion, die offizielle Werbe-

gemeinschaft für Schweizer Wein, die vom Bund unterstützt wird, um für die helvetischen Gewächse, ihre Vielfalt und ihre hohe Qualität zu werben.

Dies tut sie vor allem mit Les caves ouvertes, den «offenen Weinkellern». Das nationale Ereignis findet seit rund 20 Jahren jeweils nach der Abfüllung des jüngsten Jahrgangs im Mai statt. Jedes Jahr begegnen mehrere Hunderttausend Liebhaber den Produzenten, bei Degustationen, an denen oft schöne Freundschaften ihren Anfang nehmen.

Restaurant Maihöfli





Anne-Sophie Pic

Hôtel Beau-Rivage Palace Place du Port 17-19 — 1006 Lausanne 021 613 33 39 — brp.ch



Hotel-Restaurant Forni

Marzio Forni Via della Stazione 19 — 6780 Airolo 091 869 12 70 — forni.ch



Restaurant Bayview by Michel Roth

Hôtel President Wilson

Quai Wilson 47 — 1201 Genève 21

022 906 65 52 — restaurantbayview.com

Der Schweizer Wein im Restaurant

Im September findet dann die Swiss Wine Week statt. An zehn Tagen bieten die teilnehmenden Gastronomen (Liste auf www. swisswineweek.ch) Schweizer Weine aus mindestens drei Regionen an. Jetzt bietet sich die Gelegenheit, Ihre Eglifilets in Genf mit einem Zürcher Wein zu geniessen, sich einen Tessiner Merlot auf einer Oberwalliser Terrasse oder einen Walliser Syrah mit Aussicht auf den Monte Generoso zu genehmigen. Die Formel begeistert Kunden ebenso wie Gastronomen und Winzer (s. gegenüber).

Die zusammen mit der «Genusswoche» lancierte Promotion berücksichtigt die Publikation der 100 bestklassierten Schweizer Winzer des Gault Millau und des Grand Prix du Vin Suisse. Auf der Website swisswine.ch ist ein volles Programm eingelagert: Prost!

Swiss Wine Week: Erfolg bringt mehr Erfolg

Succès oblige, die Swiss Wine Week schenkt dieses Jahr wieder ein, und sie schenkt jetzt sogar laufend nach.

Die Swiss Wine Week hat sich im helvetischen Kalender innerhalb von drei Jahren als Meilenstein positioniert. 2016 machten bereits 300 Winzer und 300 Gastronomen mit, und für 2017 sieht es noch verheissungsvoller aus, denn alle kommen auf ihre Kosten, Gastronomen, Kunden und Winzer. Und alle, die schon einmal dabei waren, sind für eine neue, erweiterte Ausgabe zu haben.

Das Konzept ist simpel und die Umsetzung gratis: Während der Swiss Wine Week bieten Gastronomen eine Auswahl Schweizer Weine aus mindestens drei der sechs Schweizer Weinregionen an. Ihren Gästen bringen sie diese oft mit Wein-Speise-Kombinationen näher, wie sie beim Publikum überaus beliebt sind.

Geoffrey Bentrari, Chefsommelier im Hôtel Président Wilson in Genf, bestätigt es: «Unsere Kunden sind begeistert, Weine aus anderen Regionen, unübliche Angebote zu entdecken. Jetzt ist bei uns jeden Tag Swiss Wine Week. Wir haben mit der Domaine de la Vigne Blanche in Cologny sogar eine «Cuvée Maison» entwickelt. Wir kaufen die ganze Cuvée auf und bieten sie unseren Kunden für Bankette und Seminare an.» Da haben wir den Beweis, dass die Aufwertung der Schweizer Weine manchmal unerwartete und weitreichende Folgen hat.

Aber auch die Winzer sind sich über das Projekt einig: «Ich begrüsse diese Initiative! Sie stärkt die Schweizer Weine und sie hilft uns, die gewaltige Marketingarbeit zu leisten, die die Schweizer Weine brauchen», sagt auch der Verkaufsleiter der Domaines Rouvinez in Sierre, Philippe Rouvinez.

Begeistert erklärt er weiter: «Es ist eine Art Test für die Produkte. Die Konsumenten können sich ein Bild von der Qualität der Weine machen. Für uns hat die Swiss Wine Week ganz konkret zur Aufnahme dauerhafter Geschäftsbeziehungen mit einem hervorragenden Tessiner Restaurant geführt.» Die Operation ist also auch für die Winzer rundum rentabel.

Dieser Erfolg hat die Swiss Wine Promotion motiviert, einen höheren Gang einzulegen. Ab 2017 wird das punktuelle Ereignis in eine Reihe von übers Jahr verstreuten Aktionen und Veranstaltungen integriert. Vor allem nutzt sie ein permanentes und kostenloses Verzeichnis der Orte (Restaurants, Bars, etc.), die die Schweizer Weine fördern: swisswine.ch. Mit wenigen Clicks findet man dort Hunderte von Adressen und dazu einen Wettbewerb mit Preisen im Gesamtwert von 15'000 Franken. Die Gastronomen können auf diesem Verzeichnis zudem ihre Wein-Aktivitäten und -Promotionen ankündigen. Denn in den Kellern vieler Restaurants schlummern traumhafte Schätze.

So im Restaurant Maihöfli in Luzern. Peter Buri, der Patron, ist Liebhaber und Kenner. Er sammelt Schweizer Weine aus allen Regionen und Kantonen: «Spontan neigen die Kunden eher zu lokalen Weinen und Tessiner, Walliser oder Waadtländer Spezialitäten. Aber sie wissen auch, dass wir interessante Crus aus der ganzen Schweiz auswählen, und sie finden Gefallen daran, sie kennen zu lernen. » Es überrascht also nicht, dass das Maihöfli zwei Önologen-Clubs mit verfolgenswerten Aktivitäten beherbergt.

«Unsere ausländischen Kunden verlangen sehr oft Schweizer Weine», stellt Thibaut Panas fest. Der Chefsommelier des Beau-Rivage Palace in Lausanne und Verantwortliche für acht Verkaufsstellen in Hotels und Restaurants, die der Stiftung der Familie Sandoz angehören, verrät weiter: «Wir übernehmen sozusagen eine Botschafterrolle, indem wir in jeder Bar und jedem Restaurant permanent sechs Schweizer Weine anbieten.» Auch wenn er dafür nicht auf die Swiss Wine Week gewartet hat: Rund ein Drittel der 70'000 Flaschen im Keller stammen aus der Schweiz. Thibaut Panas bringt es auf den Punkt: « Die Swiss Wine Week ist eine hervorragende Idee, schon allein weil nicht alle Gastronomen die Zeit zum Suchen haben oder sich nehmen, wenn sie dabei nicht unterstützt werden.»

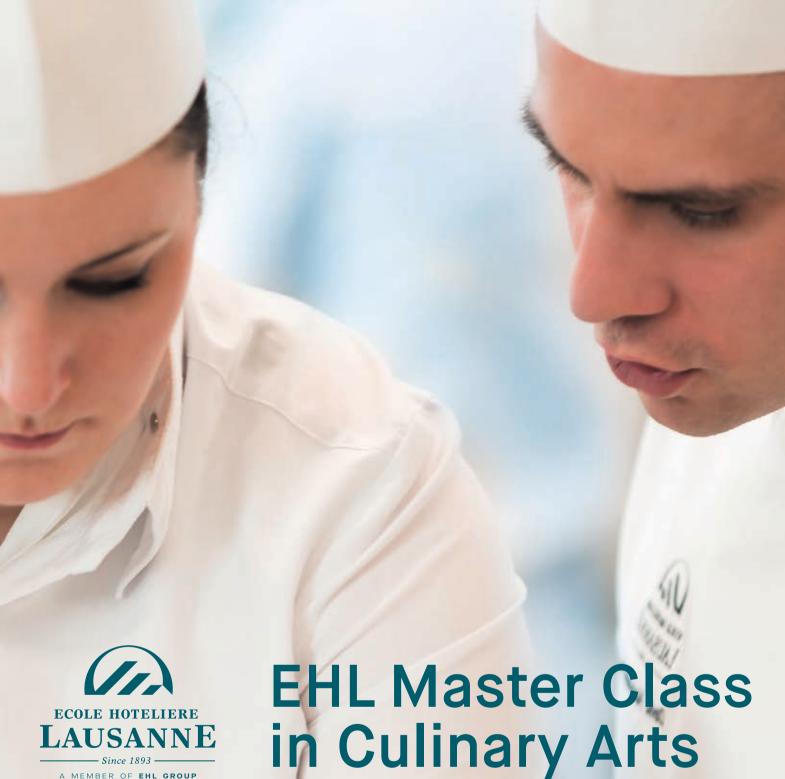
Marzio Forni, der seit 35 Jahren den Familienbetrieb leitet, das Hotel-Restaurant Froni in Airolo, wird ihm nicht widersprechen: «Die Swiss Wine Week ist für das Publikum genauso interessant wie für den Winzer und den Gastwirt, denn sie verursacht keine Kosten, verschafft aber allen eine Horizonterweiterung. Unsere Kunden sind begeistert. Für uns war es eine Premiere, aber wir werden wieder mitmachen, das steht fest!»



Unter der Schirmherrschaft des berühmten französischen Chefkochs Joël Robuchon begann im Februar dieses Jahres ein neuer Lehrgang. Das für Inhaber von Hochschulabschlüssen bestimmte Programm hat sich auf Anhieb bewährt.

Master Class für Kulinarische Künste

Text Manuella Magnin — Fotos DR



Transformez votre passion pour les arts culinaires et votre esprit d'entreprendre en une carrière réussie.

Trasforma la tua passione per le arti culinarie e il tuo spirito imprenditoriale in una carriera di successo.

Verwandeln Sie Ihre lebenslange Leidenschaft für Kochkunst und Ihr Business-Mentalität in eine erfolgreiche Karriere.

ehl.edu



m 9. Juni 2016 unterzeichneten Joël Robuchon, Präsident des gleichnamigen internationalen Instituts, Michel Rochat, CEO der Hotelfach-

schule Lausanne und Jean-Pierre Raffarin, ehemaliger Premierminister und Senator des Departements Vienne im Maison-Dieu in Montmorillon (Vienne) eine Partnerschaftsvereinbarung zwischen dem Institut International Joël Robuchon und der Hotelfachschule Lausanne EHL. Die Ziele der Vereinbarung: die Entwicklung von Studiengängen, die den höchsten internationalen Standards der Gastronomie und Hotellerie entsprechen, die Deckung der exponentiellen Nachfrage im Bereich Hotellerie-Gastronomie und die Erhöhung der Ausstrahlung ihres Know-hows und der herausragenden Qualität ihrer Ausbildungen auf internationaler Ebene.

Anfangs Dezember 2016 nahm Joël Robuchon an der EHL seinen Honorarprofessor-Titel entgegen und diskutierte mit den Studierenden die Zukunft der Gastronomie, die zu erschwinglichen Preisen eine innovative, gesunde Küche mit guten Produkten und einem besonderen Akzent auf der diätetischen Ausgewogenheit in einem entspannten Rahmen anbieten muss.

Der mit Sternen höchstdekorierte Chefkoch der Welt besuchte die Hotelfachschule im Januar erneut, um mit Jean-Pierre Raffarin über die Beziehungen zwischen Diplomatie und hoher Kochkunst zu diskutieren. Faszinierte Studierende hörten ihnen andächtig zu.

Im Februar machten sich die ersten Teilnehmer der Master Class für kulinarische Künste an die Arbeit. Ihr Ziel: Ein Zertifikat für den sechsmonatigen Lehrgang für Studierende mit Hochschulabschluss, die sich für die kulinarischen Künste begeistern und eine Karriere in der Gastronomie anstreben. In intensiven Modulen können die Studierenden die verschiedenen kulinarischen Techniken, Tischkultur und Service praktizieren, sich mit den Forderungen von Innovation, Forschung und Entwicklung auseinandersetzen und mit der unternehmerischen und operationellen

Leitung von Gastronomiebetrieben vertraut machen. Der Lehrkörper besteht aus herausragenden Managementfachleuten und für die praktische Ausbildung aus MOF (Meilleurs ouvriers de France).

Vom Geschirrspülen zur administrativen Verwaltung

Die erste Master Class der EHL bestand aus dreizehn Studierenden verschiedenster Herkunft. «Alle sind Feuer und Flamme. Sie haben Hochschul- oder Masterabschlüsse in so unterschiedlichen Fachgebieten wie Betriebswirtschaft, Architektur, Chemie, Psychologie oder Human Resources», kommentiert Monika Mittaz, Leiterin der EHL-Praxisprogramme.

Die Arbeit an der persönlichen Entwicklung der einzelnen Studierenden zur Stärkung ihrer Leader-Rolle, die Mischung von Praxis (Küche, Geschirrreinigung, Bäckerei, Konditorei, Önologie, Mixkunst...», pädagogischen Besuchen bei Lieferanten und dem Unterricht über das Management eines Betriebs scheinen potentielle Personalanwerber bereits überzeugt zu haben. «An einem Karriereforum mit 120 Unternehmen im März äusserten sich Leader der Hotel- und Gastronomiebranche begeistert über die Chance, Zugang zu diesen künftigen Fachleuten zu haben, die reifer sind und in einer verantwortungsvollen Position sofort operationell sein dürften», ergänzt Monika Mittaz.

Für die Markttauglichkeit der Ausbildung spricht auch, dass zwei Studierende bereits einen Job im Hotel Mandarin Oriental gefunden haben.

Andere träumen wie Matthieu Charriaud davon, einen eigenen Betrieb zu eröffnen (siehe Interview). Für den nächsten Lehrgang, der im September beginnt, liegen bereits zwanzig Anmeldungen vor. Die anspruchsvolle Ausbildung kostet inklusive Unterkunft auf dem Campus 35'655 Franken. Ihr Preis liegt also weit unter den 60'000 Dollar für einen Lehrgang am Culinary Institute of America!

TOP-BETREUUNG



Die Master Class untersteht der Leitung von Spitzenkräften der Hotellerie und Gastronomie. Mitglieder dieses Panels:

Chef Philippe Gobet (MOF)
Chefkoch und Leiter aller Küchen
der EHL.

Thomas Christoux

Leiter Gastronomie an der EHL.
Er steht mit Rat und Tat für
pädagogische Besuche und
die anderer Referenten aus der
Branche zur Verfügung. Der EventFachmann coacht die Studierenden,
die ihren eigenen Galaanlass und
die Abschlussfeier des Programms
konzipieren, planen
und umsetzen müssen.

Dr. Christine Demen Meier

Dozentin F&B Saviva und Innovation METRO. Sie ist für das Lehrprogramm Unternehmensführung zuständig.

Chef Fabien Pairon (MOF) kümmert sich in der Küche um den pädagogischen Teil.

Frank Schützendorf

ist im F&B-Bereich für die Theorie verantwortlich.

Weitere Informationen zu diesem Programm: www.ehl.edu/en/master-classculinary-arts



VOM CONSULTING ZUR GASTRONOMIE

Der in Frankreich geborene Matthieu Charriaud hat nach seiner Managementausbildung als Strategie-Consultant in New York gearbeitet.

Seine wahre Leidenschaft, die Gastronomie, bewog ihn zum Besuch der Master Class der EHL. Interview.

Was haben Sie für einen Werdegang?

MATTHIEU CHARRIAUD « Nach meinem Abschluss in Betriebswirtschaft bin ich in New York ins Arbeitsleben eingestiegen. Meine ersten Berufserfahrungen machte ich in der Betriebsbuchhaltung und dann im Strategie-Consulting. Aber nach reiflichem Nachdenken, zahlreichen Essen, bei denen ich meine Lieben bekochte, und mehr als einem Wink des Schicksals ist mir klar geworden, dass es mich in die Gastronomie zieht. Also beschloss ich, mich abends und am Wochenende in einem französischen Restaurant in Brooklyn mit der Realität der professionellen Küche vertraut zu machen. Ein paar Monate später, als an einem schönen Frühlingsmorgen mein Wecker klingelte, gingen mir die Augen auf: Ich musste meine Consultant-Krawatte gegen die Kochjacke austauschen. Zwei Wochen später wurde ich Mitglied der Brigade, jetzt aber Vollzeit. Mein Lernhunger trieb mich an, und ich hatte das Glück, unter demselben Dach auch mal den Service im Saal oder an der Bar übernehmen zu können. Ich habe nie zurückgeschaut, ich war einfach glücklich, meine Welt gefunden zu haben, und eine Arbeit, die mich tagtäglich erfüllte.»

Warum haben sie sich für die Master Class der EHL entschieden?

M.C. «Als die Hotelfachschule Lausanne auf ihrer Website den Inhalt der Master Class in Culinary Arts publizierte, eines neuen Programms für Berufsleute, die sich neu orientieren oder ihre Gastronomie-Kompetenzen weiterentwickeln wollen, wusste ich, dass das genau das Richtige für mich war. Der Lehrgang, der Küche, Service und Management einbezieht, und der gute Ruf der Schule und ihres Unterrichtsniveaus, passten perfekt zu meiner Situation und meinen neuen Zielen.»

Wie sieht Ihre Bilanz der neuen Ausbildung aus?

M.C. «Es fällt mir schwer, die vielen Erfahrungen aufzuzählen, die mir der Lehrgang bot – eine wertvoller als die andere. Meine kulinarische Technik wird von Tag zu Tag besser. Ich habe gelernt, anspruchsvolle Kunden der hohen Gastronomie zu bedienen und eine Vision des Restaurantmanagements zu entwikkeln. Die EHL lehrt auch die Werte der Gastfreundschaft im weiteren Sinn: eine tolle Philosophielektion.»

Was sind ihre Zukunftspläne?

M.C. «Beruflich möchte ich mich zunächst bei europäischen Küchenchefs weiterbilden, um in die USA zurückzukehren und dort mein eigenes Restaurant zu eröffnen. Ich bin sicher, dass das MCCA-Programm die ideale Vorbereitung ist, um dieses Projekt zum Erfolg zu führen, und kann es allen sehr empfehlen, die an der Gastronomie interessiert sind.»

LE LIVRE SUR LES QUAIS

Der Treffpunkt der Leser und Feinschmecker

Text Manuella Magnin — Foto DR



DIE LITERATURLIEBHABER TREFFEN SICH VOM 1. BIS 3. SEPTEMBER IN MORGES, WO AUCH DIE ZWEITE AUSGABE DER PLACE DU GOÛT STATTFINDET.

eit acht Jahren präsentiert sich
Morges am ersten Septemberwochenende als Literaturhauptstadt. Jedes Jahr drängeln
sich über 40'000 Besucher auf

der Suche nach Entdeckungen, und um vielleicht ihren Lieblingsautoren zu begegnen, am Ufer des glitzernden Genfersees.

Im letzten Jahr zog die kulinarische Szene auf der in Partnerschaft mit der Genusswoche organisierten Place du Goût zahlreiche Besucher an, die die Vorträge und Präsentationen zu aktuellen Themen rund um die Ernährung interessiert verfolgten.

Nach dem letztjährigen Erfolg wird im Schlosshof auch dieses Jahr die Place du Goût eröffnet – mit einem Programm, das Ihnen den Mund wässrig machen wird!

Zitrusfrüchte, Tomaten und Pfeffer...

Sie können zum Beispiel mit dem berühmten Niels Rodin, der im Waadtland Zitrusfrüchte züchtet, die faszinierende Welt dieser Früchte kennen lernen, und mit Pascal Gauthier, Küchenchef im Restaurant du Jorat in Mézières, eine innovative Tofu-Küche. Patrick Rosset vom Monde des Épices in Payerne wird uns vom Universum der Pfeffersorten erzählen und von seinen Erfahrungen in Indonesien, wo er kürzlich eine Plantage erworben hat. Und noch mehr Prominenz wird erwartet, darunter Annick Jeanmairet, die Moderatorin von Pique-Assiette, und Jean-Baptiste Malet, Journalist und Autor einer weltweiten Studie über die Industrietomate.

Feinschmecker können von der peruanischen Köchin Cecilia Zapata lernen, wie Quinoa zubereitet wird, oder sich vom Bäcker Marc Haller in die Geheimnisse seines fantastischen Sauerteigs einweihen lassen.

Am Samstagvormittag findet eine vom Önologen Rodrigo Banto kommentierte Weindegustation statt. Das Programm ist online auf der Website von Livre sur les Quais zu finden.

Die Preisverleihung des von Vigousse und der Genusswoche organisierten «Grand Concours de Nouvelles» findet dieses Jahr am Sonntag, 3. September von 12 bis 13 Uhr auf der Bühne der Place du Goût statt.

Als Ehrengast begrüsst das vom französischen Schriftsteller Marc Levy präsidierte Festival Le Livre sur les Quais an seiner 8. Ausgabe Irland. Rund 280 Autoren werden in Morges erwartet. regio garantie



Unsere Region. Unsere Schatzkammer.



Handwerklich hergestellte Produkte aus unserer Region.
Schatzkammer online entdecken: regionalprodukte.ch

AGRITOURISME.CH

Unvergessliche Ferien und Genüsse!

Text Knut Schwander —Fotos DR

W

elch ein Erfolg! Und er hat einiges mit der Angst vor Attentaten, mit lästigen Kontrollen in den Flughäfen, verstopften Autobahnen und dem Wunsch zu tun, den eigenen ökologischen Fussabdruck zu verkleinern. Das Schlafen und Essen

auf dem Bauernhof verspricht aber auch die Rückkehr zum Einfachen und Echten, die Entdeckung prächtiger Landschaften, Begegnungen mit liebenswerten Menschen und mit Tieren, die sich streicheln lassen... Zu konkurrenzlos günstigen Preisen!

Der Agrotourismus ist auch sehr gefragt für Seminare im Grünen, Betriebsausflüge und Geburtstagsessen an ausgefallenen und reizvollen Orten. Beim Ziegenmelken, Mähen oder mit Schafen und Kaninchen herumtollen entstehen Erinnerungen fürs Leben!

Auf der neuen Website agritourisme.ch finden sich alle Informationen über die 330 Mitglieder und 1600 Bauernhöfe, die Aktivitäten, Besuche auf dem Bauernhof, Brunchs oder Übernachtungen in Baumhütten oder im Stroh anbieten.



SWIN-GOLF, MINIGOLF AUF DEM RASEN, BAUMHÜTTEN UND CAFÉ-RESTAURANT IM BAUERNHOF

Michel Bessard und Christophe Moos

Note 9.8 auf Booking.com! Michel Bessard und Christophe Moos vermieten elegante Hütten auf Pfählen zwischen Nussbäumen und ein Studio auf dem Bauernhof, in Cremin, in der grünen Waadtländer Broye. Swin-Golf, Minigolfplatz auf dem Rasen, Fusswanderungen mit zwei Falabellas (Miniaturponys) und die Ziege Barbichette! Terroir-Restaurant.

Chemin des Ecoliers 5, 1526 Cremin (VD) — 021 906 87 90 www.loisirsalaferme.ch



ESEL, DIE GLÜCKLICHER MACHEN

Famille Fisch

Auf diesem Hof in der Nähe von Schaffhausen sind Sie Gäste der Familie Fisch mit ihren drei Kindern und 36 Kleintieren. Sie übernachten

zwischen Katzen, Hühnern, Schildkröten und Zwergschafen in hübschen Zimmern, im Tipi oder im Stroh. Die spielerischen und pädagogischen Aktivitäten mit ihren 6 Eseln wirken Wunder bei Phobien, Depressionen, Verhaltens- und Konzentrationsstörungen.

 $\label{eq:continuous} \mbox{Unterdorfstrasse 4, 8263 Buch (SH)} - 052\,740\,10\,67 - 076\,365\,70\,66 \\ \mbox{eselhof-saege@gmx.ch} - \mbox{www.eselhof-saege.ch}$



ZURÜCK ZU DEN QUELLEN IN DEN BERGEN

Famille Berta

Der Weiler Braggio ist eine Oase der Stille von zeitloser Schönheit weitab von Autolärm, urbanem Getöse und Stress. Im tiefen Grün

der Alpweiden und Wälder nimmt die Familie Berta Sie in ihrem Haus aus Stein und Holz mit echter, liebenswürdiger Gastfreundschaft auf. Seminare für Gesang, Zeichnen und Alpenpflanzen sammeln. Wanderungen durch die prächtigen Landschaften des Calancatals.

6544 Braggio (GR) — 091 828 13 34 — 079 281 34 86 luag.berta@bluewin.ch — www.braggiotourismus.ch



ÜBERFLUSS UND SCHÖNHEIT IM LAND DER ZIEGEN

Jean-Louis et Chris Villars

Auf 1240 m ü.M. im Val Verzasca und am Lago di Vogorno ist die Landschaft zauberhaft. In Odro, einem pittoresken Dorf aus Stein, das

sich an den Hang klammert, bieten Jean-Louis und Chris Villars reizende kleine Alphäuschen und Schlafsäle an. Freiluftdusche, Rezepte von Chris' Vorfahren, Schlemmer-Picknicks, Mittagsschläfchen beim Bimmeln der Ziegenglocken und Ortsmuseum.

Odro (TI) — 091 745 48 15 odro@bluewin.ch — www.odro.ch

SV Schweiz engagiert sich für guten Geschmack und gegen Food Waste

WERBUNG

NOCH FRISCHE SPEISEN ZUM HALBEN PREIS - «DO GOOD!» HEISST DAS REZEPT

enuss und Umweltbewusstsein schliessen sich nicht
aus: Immer mehr Konsumenten wollen gut, regional
und gesund essen. Zudem

machen sie sich Gedanken über die Ökobilanz ihrer Mahlzeiten. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, engagiert sich SV Schweiz seit 2013 mit einer Reihe von Nachhaltigkeitsprogrammen in ihren 320 Personalrestaurants und Mensen, die täglich 100'000 Mahlzeiten kochen. Das Ergebnis lässt sich sehen: Weniger CO²-Emissionen (-9%) und auf dem Teller mehr Gemüse (+20%) und weniger Fleisch (-10%). Und vor allem ein immer besseres Qualitäts- und

Genussverhältnis. «Wir haben drei Fliegen mit einer Klappe geschlagen», freut sich Markus Burkhardt, der Betriebsleiter aus der Westschweiz. «Unser Essen hat an Qualität gewonnen, es sorgt für zufriedene Gäste und es hilft den Umweltzielen». Das neuste Programm «Do Good!» verstärkt die Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung. Und wie? Kurz vor Schliessung der Betriebe werden Menus, die über Mittag nicht verkauft werden, nicht mehr entsorgt, sondern in praktische Boxen verpackt und zum halben Preis verkauft. Den Praxistest hat das neue Konzept bereits mit Erfolg bestanden.

www.sv-restaurant.ch



So geht Mitarbeiterverpflegung heute.

Immer mehr Arbeitgeber zahlen den Verpflegungsbeitrag als Lunch-Check Guthaben aus. Damit geniessen die Mitarbeitenden kulinarische Vielfalt und abwechslungsreiche Pausen. Denn das Zahlungsmittel ist in über 7000 Restaurants willkommen.

Auch für Chefs lohnt sich die attraktive Alternative zum Personalrestaurant und zu bar ausbezahlten Spesen: Das Lunch-Check Guthaben ist bis zu einem Betrag von 180 Franken pro Monat und Mitarbeitenden von allen Sozialabgaben befreit.

Alle Vorteile finden Sie auf lunch-check.ch



Der Kürbis, der aus Amerika zu uns kam, nährt uns seit 7000 Jahren. Es gibt über 800 Arten! Reichlich Abwechslung für unsere Speisekarte.

Wundervolle Welt der Kiirbisse

Text Manuella Magnin — Illustrationen Dora Formica

laubt man den in Mexiko in Höhlen ent-deckten Funden, so essen wir seit über 10000 Jahren Kür-

bisse. Und bevor wir sie verzehrten, haben wir die Kürbisartigen oder Cucurbitales auf vielerlei Arten genutzt, als Gefässe für den Wassertransport, als Spielzeug, als Hüte und Masken und sogar als Penis-Etuis!

Mit der Kolonisierung Amerikas gelangten die Früchte nach Europa. Heute zählt man über 800 Kürbisarten. Nachdem sie auf unseren Speisekarten lange kaum beachtet wurden, sind sie in den letzten Jahren recht populär geworden. Bei Herbstbeginn tauchen sie in leuchtenden Farben in Hülle und Fülle in Hofläden und auf Märkten auf. Es gibt riesige und winzige, weisse, gelbe, oran-

AUSWAHL UND KONSERVIERUNG



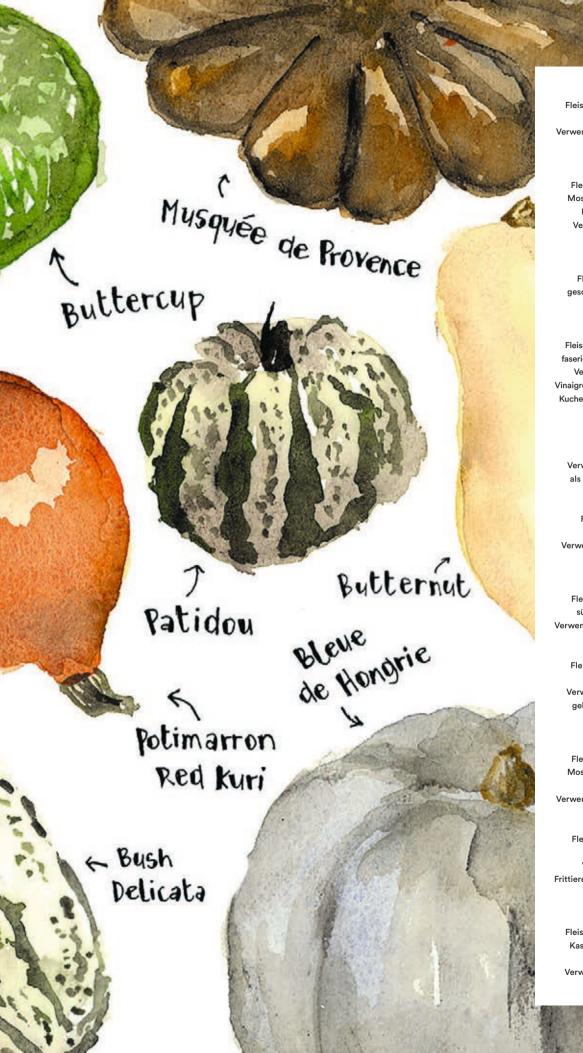
Die Wahl eines guten Kürbis beginnt damit, dass man die ins Auge gefasste Frucht in die Hand nimmt. Sie muss schwer und fest sein, ohne Flecken und Faulstellen. Ganze Kürbisse kann man sehr gut an einem trockenen Ort im Dunkeln lagern.

Kürbisstücke lassen sich in Lebensmittelfolie eingewickelt im Kühlschrank bis zu 5 Tage lang aufbewahren. Man kann auch rohe Stücke tiefkühlen, ohne Schale und am besten vakuumverpackt. Ausserdem kann man aus Kürbisfleisch ein Püree herstellen und für den späteren Verzehr tiefkühlen.

gefarbige, rosarote, rote, grüne, graue und grüngesprenkelte. Ihre ungeheure Farben- und Formenvielfalt ist äusserst reizvoll. Sie lassen sich zum Dekorieren verwenden, um Halloween zu feiern und alle Arten von Gerichten zuzubereiten, von der Vorspeise über feine, stärkende Suppen bis zum Dessert.

Neben ihren geschmacklichen Vorzügen sind Kürbisse auch noch hervorragend für unsere Gesundheit. Sie sind eine sehr gute Quelle von Betakarotin, einem starken Antioxidans. Zudem enthalten sie viel Vitamin C, Potassium, Fasern und Folsäure, sind kalorienarm und passen zu jeder Diät. Es gibt also keinen Grund, auf sie zu verzichten!





PATISSON

Fleisch: gelblich, zart und schmelzend, ausgereift mehlig. Verwendung: roh. gebraten, gefüllt, Gratin.

SPAGHETTI-KÜRBIS

Fleisch: nicht dick, hellgelb, faserig, Moschusgeschmack, bildet nach dem Kochen spaghettiartige Fäden. Verwendung: Salat, Gratin oder als Teigwarenersatz.

ROTER ZENTNER

Fleisch: gelb-orange, faserig und geschmacksarm. Verwendung: Suppe und Dekoration.

BLUE BALLET

Fleisch: orange und zart, nicht dick, fest, faserig, süss, von hervorragender Qualität. Verwendung: roh, gerieben an einer Vinaigrette. Gekocht als Gratin, Püree, Suppe, Kuchen, Konfitüre, Fruchtgelee oder -paste.

HOKKAIDO-KÜRBIS

Fleisch: orange, typischer Kastaniengeschmack. Verwendung: roh als Salat, gedämpft, als Püree, Suppe, Kuchen, Konfitüre.

BUSH DELICATA

Fleisch: cremig-gelb, sehr zart, feines Nussaroma. Verwendung: im Ofen, zum Füllen, in der Glace oder als Dessert.

BUTTERCUP

Fleisch: orange, kompakt, sehr zart, süss und überhaupt nicht faserig. Verwendung: Gratin, Suppe, Püree, Dessert.

PATIDOU

Fleisch: orange, sehr fein, fest, süss, Haselnussgeschmack. Verwendung: roh an einer Vinaigrette, gekocht als Püree, Suppe, Pudding, Kuchen, Tarte, Konfitüre.

MUSKAT-KÜRBIS

Fleisch: orange-gelb, süss und nach Moschus duftend, mit feinem Parfum, von bester Qualität.

Verwendung: Salat, Gratin, Suppe, Kuchen.

BUTTERNUT

Fleisch: orange-gelb, fest aber zart, süss, nussig, duftend. Verwendung: zum Braten oder Frittieren, Füllen, Dünsten, als Suppe, Püree, Tarte, Konfitüre.

BLEUE DE HONGRIE

Fleisch: dunkelgelb, fest, ausgeprägter Kastaniengeschmack und von bester Qualität.

Verwendung: Suppe, Püree, Gratin und Soufflé.

Bio treibt immer neue Knospen

Die Romandie erlebt eine besonders ausgeprägte Welle von Umstellungen auf Bio. Das gilt auch für die Weinberge: Hier steigt die Anbaufläche um ein Drittel.

rün. Alle Indikatoren stehen auf Grün. Der Biosektor verzeichnet ein beeindruckendes Wachstum: Am 1. Januar 2017 sind 386 Produzenten neu eingestiegen, davon 112 in der Westschweiz, ein unglaublicher Schub seit den 1990er Jahren. Auch durch den Weinbau geht eine Welle von Umstellungen. 26 neue Winzer setzen auf die Knospe, die Anbaufläche nimmt in diesem Jahr um ein Drittel zu.

Ende 2016 haben bereits 6144 Produzenten auf insgesamt 140'000 Hektaren oder rund 13,4% der gesamten Landwirtschaftsflächen nach den Bio Suisse-Richtlinien angebaut.

Beim Umsatz geht der Trend in dieselbe Richtung: Der Bio-Markt hat 2016 sprungartig um 7,8 % zugenommen und zum ersten Mal die 2,5 Milliarden-Franken-Grenze geknackt. Die Konsumenten schliessen sich der Bio-Philosophie an, auch wenn die verschiedenen Labels nicht immer sehr klar wahrgenommen werden.

Zur Erinnerung: Die Knospe ist eine Marke von Bio Suisse. Sie erfüllt einen Produktionsstandard, der weit über die gesetzlichen Anforderungen an die biologische Landwirtschaft hinausgeht. Die 6600 Landwirtschaftsbetriebe und die Tausend Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, die dieses Label tragen, sind einem vollständig und ausschliesslich ökologischen Landbau verpflichtet. Im Pflichtenheft der Bio Suisse Knospe stehen der Verzicht auf Pestizide und chemisch-synthetische Dünger, die Sorge um das Tierwohl und die Artenvielfalt und sanfte Verarbeitungsmethoden ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

Demeter Schweiz ist ein Mitglied von Bio Suisse: Es ist die internationale Marke der biodynamisch angebauten Lebensmittel. Diese biologische Produktionsmethode orientiert sich an anthroposophischen Prinzipien. Sie setzt voraus, dass hochwertige Lebensmittel nur auf einem vollkommen gesunden Boden produziert werden können, und schenkt der Nachhaltigkeit, der Artenvielfalt, den natürlichen Rhythmen und kosmischen Einflüssen besondere Aufmerksamkeit.

Die Grossverteiler haben ihre eigenen Label geschaffen: Coop Naturaplan orientiert sich für pflanzliche Lebensmittel an den Richtlinien von Bio Suisse, nicht aber für Produkte tierischer Herkunft. Die Migros hat ihre eigenen Richtlinien geschaffen, die aber den schweizerischen und europäischen Rechtsvorschriften über den biologischen Landbau entsprechen.

IP-Suisse ist dagegen kein Bio-Label. Der Einsatz chemischer Produkte ist zulässig. Genveränderte Produkte sind jedoch wie bei allen oben genannten Labels verboten.

Die nächsten Bio-Märkte finden Sie auf der Website der Genusswoche: www.gout.ch/de

Domaine de l'Aurore Im Val-de-Ruz hängengeblieben

DIE AGRARINGENIEURIN

DANIELLE ROUILLER IST

«ZUFÄLLIG» BÄUERIN

GEWORDEN. ODER

FAST. IHRE DOMAINE DE

L'AURORE KANN SICH VOR

PROJEKTEN VOM BROTOFEN

BIS ZUR PERMAKULTUR

FAST NICHT RETTEN.

Es war eine dieser bizarren Wendungen des Schicksals: Danielle Rouiller hatte sich gerade für eine NGO in El Salvador verpflichtet, sie hatte den Vertrag und das Flugticket schon in der Tasche. Die Agraringenieurin dachte, sie würde ihr Leben fern vom Valde-Ruz verbringen... bis zum Tag, als ihr Vater, Lehrer an der Kantonalen Landwirtschaftsschule, Hilfe für das Gut der Schule brauchte und sie bat, es zu übernehmen. «So bin ich ganz zufällig Bäuerin geworden.» Das war 1999. Sie dachte, sie würde wieder gehen, sobald sie einen Ersatz gefunden hätte. Dazu kam es aber nicht, die Kinder wurden grösser, und schliesslich wurde das Provisorium definitiv.

Und natürlich musste es Bio-Landbau sein: «Unseren Feldern mit Chemie zu Leibe zu rücken kam doch gar nicht in Frage.»



Erstaunlich feine Teigwaren

In Cernier, auf der Domaine de l'Aurore, wird man zur Begrüssung aus grossen Augen angestarrt: Neugeborene Kälber strecken neugierig die Köpfe aus ihrem Iglu. Nicht weit davon entfernt rund fünfzig robuste Milchkühe der Montbéliard-Rasse: «Wir haben gleich auf Bio-Greyerzer gesetzt, denn die benachbarte Käserei Chézard-St Martin arbeitet gut, und die Nachfrage ist sehr stark». Das reichte, um trotz angeschlagener Branche gelassen in die Zukunft zu schauen.

Ein Projekt der Familie ist der Aufbau kurzer Versorgungsketten. «Wir geben das Fleisch einem Metzger, der Würste daraus macht». Aus den alten Getreiden, die sie auf zwei Hektaren anbaut, stellt Danielle erstaunlich feine Teigwaren auf der Basis von Buchweizen, Roggen und Dinkel her, mit wachsendem Erfolg. Die nächste Etappe ist

Brot: «Wir richten einen Raum der alten Schule mit einem Ofen ein, um in die Herstellung von Brot einzusteigen, einem magischen Lebensmittel, mit der Hilfe eines Profis, der bei Marc Haller gelernt hat.»

Seit kurzem hat Danielle Unterstützung von ihrem Neffen und dessen Frau. Das verschafft ihr Luft für neue Projekte – an denen es nicht fehlt: «Wir haben den Obstgarten der alten Landwirtschaftsschule übernommen. Hier werden die Schüler das Metier erlernen können. Wir beginnen mit Permakultur, beziehen neue Bäume ein, aber auch Gemüse und bald auch Tiere.» Die ersten Schafe haben diesen Frühling sechs Lämmer geworfen; wir werden auch Geflügel züchten: «Enten, Gänse und Hühner sind prima Rasenmäher und zudem eine effiziente Schneckenabwehr!»

Domaine de la Perrole «Ein Freundschaftspakt mit der Natur»



AUF DER DOMAINE DE LA PERROLE IN AIGLE WERDEN ÜBER 70
GEMÜSESORTEN BIODYNAMISCH
ANGEBAUT. DAZU KOMMEN ALTE
GETREIDE, OBSTGÄRTEN, BIENENSTÖCKE UND HÜHNER. EIN
GLÜCK FÜR DIE ARTENVIELFALT
UND DIE VÖGEL, DIE SICH WIEDER ZUM NISTEN EINFINDEN.

Alles natürlich. «Als es darum ging, meine Familie zu ernähren, kam natürlich nur Bio in Frage.» 2009 richtet Pierre-Alain Schweizer den Hof der Familie auf Gemüseanbau neu aus und beginnt gleichzeitig mit der Umstellung auf ökologischen Landbau. «Mein Grossvater hatte Vieh, und die Familie hat auf bis zu 27 Hektaren Getreide, Raps etc. angebaut. Einen Teil verloren wir an das Industriegebiet. Heute baue ich auf drei von insgesamt 18 Hektaren Gemüse an.»

Auf den Produkten der Domaine de la Perrole in Aigle prangen die Labels von Demeter und Knospe, aber mit dem biodynamischen Anbau gehen sie weit darüber hinaus. Das passt zur Philosophie des jungen Gemüsebauern: «Ich will den Boden zu neuem Leben erwecken, den Pflanzen helfen, widerstandsfähiger zu werden und mich für die Stärkung der Artenvielfalt einsetzen.»

Pierre-Alain Schweizer baut über 70 Gemüsesorten an, darunter viele alte. Auf einem Drittel der Anbaufläche züchtet er in Gewächshäusern vor allem Tomaten, Auberginen und Paprika. Alle anderen Kulturen gedeihen unter freiem Himmel, von Gurken über verschiedenste Salate und Gewürzkräuter bis Kohl. Auch einige Kirschbaum- und Quittenobstgärten wurden neu gepflanzt und Bienenstöcke aufgestellt.

Alte Getreide

Der Rest des Guts? «Wir sind auf alte Getreidesorten zurückgekommen, wie Einkorn, Emmer, Dinkel, aber auch Raps, Sonnenblumen und Nutzhanf für Öle. Auf dem Gut wurde eine Mühle installiert: Der "Vieux Fournii"-Bäcker macht hervorragende Hefebrote daraus, und wir produzieren auch ein appetitliches Teigwaren-Sortiment und eine ursprüngliche Polenta auf der Basis von Hartmais und Emmer.»

Der ökologische Landbau verlangt natürlich den Verzicht auf Pestizide und Kunstdünger zugunsten von Kompost, Gründüngung und natürlichen Präparaten, manuellem Jäten, Qualitätsüberwachung, etc. Weiter braucht es ziemlich gute Biologiekenntnisse, mehr Arbeitskräfte und mehr Ausrüstung. Pierre-Alain Schweizer spricht von einem «Nichtangriffspakt mit der Natur und der Solidarität mit den angebauten Arten, einer Geschichte von Harmonie und Freundschaft.»

Im Einklang mit dieser Philosophie sorgen jetzt Sonnenkollektoren für die Energieversorgung des Gutes. Ein anderes schönes Projekt ist die Hecke, die 2012 mit der Hilfe von Freiwilligen gepflanzt wurde und inzwischen bedrohte Arten angezogen hat, die sich darin einrichten.

Biofrüchte Der Geschmack des Südens



ACHT WALLISER PRODUZENTEN
HABEN SICH ZU EINER GENOSSENSCHAFT ZUSAMMENGETAN,
UM IHRE ERNTE ZU VERWERTEN
UND DEREN ABSATZ ZU SICHERN.

Mit 170 Hektaren ist sie sicher eine der grössten Obstplantagen der Schweiz im biologischen Anbau. Und mit dem Mikroklima mitten im Rhonetal auch einer der günstigsten Standorte. Hier gedeihen unter anderem Äpfel, Birnen, Aprikosen, Erdbeeren und Pflaumen, von den Früh- bis zu den Spätsorten, aber auch einige Gemüsekulturen, von grünen und weissen Spargeln über Gewürzkräuter bis zu Zucchini. Dieser aussergewöhnliche Garten mit dem mediterranen Erscheinungsbild ist nicht das Werk eines einzelnen Besitzers oder Pächters: Biofruits hat den Statuts einer Aktiengesellschaft und funktioniert als Genossenschaft. Ihre acht Mitglieder bewirtschaften Güter von Fully bis Sierre, die meisten davon in der Region Sion.

Neue Synergien

«Wir verdanken unser Wachstum dem Bioanbau», ist Olivier Cordey überzeugt, der einen Grossteil der Erdbeeren und Spargeln von Biofruits anbaut. Die 2005 gegründete Genossenschaft beschäftigt heute 42 Personen. «Die Kredite, die wir für unsere Entwicklung gebraucht haben, erhielten wir dank der Genossenschaft: sechs Vergrösserungen innerhalb von zwölf Jahren, der Bau und der Umbau von Räumen für uns und zum Vermieten an Dritte. Damit konnten wir neue Synergien schaffen: ein neues Restaurant, eine Lagerhalle für unsere Säfte, die Niederlassung eines Produzenten von Kosmetika und ätherischen Ölen in Bio-Qualität, dessen Produkte jetzt in unserem Laden angeboten werden, etc.»

Der aktuelle Trend? Produkte aus der Nachbarschaft. «Der Konsument sucht mehr denn je lokale Produkte, deshalb haben unsere Säfte, die in unserer eigenen Presse verarbeitet werden, so viel Erfolg. Wir dürfen uns nicht mit dem Glauben zufrieden geben, dass das Klima und der Boden für uns arbeiten. Wir müssen vorausschauen, immer an morgen denken», betont Olivier Cordey. «Es ist lebenswichtig, sich den Veränderungen des Markts anzupassen.»

ConProBio Die Tessiner Bio-Genossenschaft



DIE VOR 25 JAHREN ENTSTANDENE CONPROBIO SCHART
PRODUZENTEN UND KONSUMENTEN UM DEN GEMEINSAMEN
ANSPRUCH AUF NATÜRLICHKEIT
UND QUALITÄT ZUSAMMEN.

Eine Handvoll Stadtbewohner und Produzenten, die Bioprodukte konsumieren wollten, als die Grossverteiler noch nicht in diese Marktlücke investierten, haben sie damals als schöne Utopie entworfen und in aller Eile aufgebaut.

Heute findet man bei ihr je nach Saison von allem etwas: vielerlei Früchte und Gemüse, Käse in allen Formen, von den Formaggini bis zum Schaf-Tomme, Frischfleisch und Trockenfleisch, Luganighe und typische Cicitt (Tessiner Ziegenwürste), Fisch aus dem See und in der Region gezüchtete Forellen, aber auch lokale Getreide, Reis und Polenta, Gewürze, Honig, Brot, Konserven und natür-

lich Grappa. Inzwischen sind es über 500 Artikel. Regionale Produkte haben natürlich Priorität, aber das Angebot wird auch mit Knospe-Produkten von ausserhalb ergänzt.

Von ihrer Zentrale in Cadenazzo strahlt sie in den ganzen Kanton Tessin aus: Die Bio-Genossenschaft ConProBio hat soeben ihren 25. Geburtstag gefeiert.

80 Produzenten und 1'600 Familien

Ihr Wachstum hörte nicht auf, als Bio-Label in den Supermärkten auftauchten. Das zeugt von echtem Interesse und Engagement.

Anfangs zählte sie 200 Familien und rund zwanzig Produzenten. Heute sind es über 80 Produzenten für rund 1600 Familien an 200 Standorten mit 16 Teilzeitangestellten. Wie das funktioniert? Ungefähr nach den Modalitäten der regionalen Vertragslandwirtschaft, wie sie anderswo in der Schweiz auch praktiziert wird: Die Konsumenten wählen nach dem Angebot der Woche, und jeder Standort gibt eine Sammelbestellung auf. Danach werden die Bestellungen an die verschiedenen Standorte ausgeliefert.

Dank ihrem anhaltenden Wachstum konnte ConProBio 1996 einen ersten Laden eröffnen, Fahrzeuge für die Lieferungen anschaffen und dann in die heutigen, grösseren Räume umziehen, die mit einem Kühlraum und mit Tiefkühltruhen ausgestattet sind. Während fast die Hälfte der Produkte aus dem Tessin kommen, arbeitet ConProBio auch mit Pro Specie Rara, den Weltläden und Slow Food zusammen, um ethische und ökoverantwortliche Waren einzukaufen und zum Erhalt der Artenvielfalt beizutragen.

Raselli Eine Leidenschaft für die wilde Flora



IN EINEM DER SCHÖNSTEN ALPENTÄLER BLÜHEN DIE SPEZIALITÄTEN DER KRÄUTERHANDLUNG
RASELLI: KÜCHENKRÄUTER,
KRÄUTERTEES, KRÄUTERMISCHUNGEN UND MEHR.

Schafgarbe, Kornblume und Ringelblume haben für ihn keine Geheimnisse mehr. Ebenso wenig Edelweiss, Melisse oder Holunder. Reto Raselli ist ein Pionier der Kräuter, Blumen und anderen Heilpflanzen, die er vor dem Dorfeingang von Le Prese im Val Poschiavo züchtet, dem lichtdurchfluteten Tal im Italienisch sprechenden Graubünden, das sich den Biolandbau zum Aushängeschild und zur Philosophie macht.

Reto hat die Umstellung des Familienbetriebs 1991 in Angriff genommen und wurde zwei Jahre später mit der Bio-Knospe ausgezeichnet. Er bearbeitet den Nischenmarkt mit grosser Kreativität und ist unter ande-

rem zu einem Stammlieferanten der Ricola-Bonbons geworden.

Rätisches Grauvieh

Neben ihren Kulturen züchtet die Familie Raselli im Freien und in nahezu völliger Freiheit eine alte einheimische Kuhrasse, das rätische Grauvieh, das in Graubünden unter dem Patronat von Pro Specie Rara wieder eingeführt wurde. Dazu kommen Schweine, aus denen der berühmte Furmagin da cion hergestellt wird (eine traditionelle, von Slow Food geschützte, rustikale Fleischtorte), Legehennen, Esel und Pferde. Und noch ein typisches Produkt aus dem Tal wird auf dem Gut angebaut, Buchweizen.

2012 stürzt sich die 2000 gegründete Kräuterhandlung in ein neues Abenteuer. Reto Raselli hat sich mit dem Koch Oskar Marti zusammengetan – besser bekannt unter dem Namen Chrüteroski oder Oski, der Kräuterprofi – um eine neue Produktlinie zu lancieren. Die zur Verfeinerung verschiedener Gerichte von Reto&Oskar komponierten Kräutermischungen ergänzen ein beeindrukkendes Sortiment von getrockneten Kräutern und essbaren Blumen über Gemüse und Antistress-Kräutertees bis hin zum «bouquet garni».



Wiesenmilch, ein Geschenk der Natur

Text Manuella Magnin — Fotos Corinne Sporrer

Was auf unseren Weiden wächst, wird zu «weissem Gold»!
Wenn Wiederkäuer im Sommer hauptsächlich Gras und im Winter
Heu vom Betrieb futtern, entstehen erstklassige Produkte.

Es ist wirklich ein 'Zurück zur Natur' und zu den Milchproduktionsmethoden unserer Vorfahren!» Für Jacques Demierre von IP-SUISSE ist die seit 2011 in der Schweiz produzierte Wiesenmilch im perfekten Einklang mit einer Philosophie der Nachhaltigkeit und Verantwortlichkeit. Fast überall auf der Welt fressen Wiederkäuer nämlich immer weniger Gras und dafür mehr und mehr Maiskonzentrate. Und warum? Weil sich so die Milchproduktivität rund ums Jahr optimieren und stabilisieren lässt.

Gras versus Konzentrat

Wiesenmilch stammt von Kühen, die in der grünen Jahreszeit hauptsächlich auf der Weide Gras fressen und im Winter mit Raufutter vom Betrieb gefüttert werden (Heu und/oder Grassilage). Der Einsatz von Soja ist verboten. Und welchen Mehrwert bietet diese Wiesenmilch? Sie wird mit einheimischem Futter produziert, das enorm viel zum Wohlbefinden der Tiere beiträgt, die im Sommerhalbjahr täglich auf die Weide geführt werden müssen und im Winter alle zwei Tage. Damit die Bauern dieses Label erhalten, müssen sie zudem Massnahmen zur Förderung der Artenvielfalt einführen (s. Kasten). Wiesenmilch ist also ein nachhaltiges und verantwortungsvolles Produkt.

Während der Konsument für seine Milch etwas mehr bezahlt, je nach Verteiler zwischen CHF 1.40 und 1.70 pro Liter, erhält der Produzent einen Zuschlag von mehreren Rappen pro Liter Milch, der seine Verpflichtungen zur Einhaltung des Pflichtenhefts kompensieren muss.

Steigende Produktion

In der Schweiz produzieren heute 150 Betriebe jedes Jahr rund 45 Millionen kg Wiesenmilch nach dem IP-Suisse Pflichtenheft. Weil neue Verarbeitungsketten entstanden sind, steigt diese Zahl kontinuierlich. Seit dem vergangenen Herbst vermarktet Denner nicht nur die Milch, sondern auch Joghurt, Butter, Hart- und Halbhartkäse und einen Tomme aus Wiesenmilch. Ausserdem sind auch Manor und etliche kleine Molkereien und Käsereien Kunden geworden.

Die steigende Nachfrage freut die Produzenten umso mehr, als das weisse Gold unserer Wiesen in den Geschäften einen schwierigen Start hatte. Nachdem die Migros es ab 2011 unter dem Label Terra Suisse eingeführt hatte, verschwand es in fast allen Regionen der Schweiz ausser in der Migros-Genossen-

schaft Aare im Kanton Bern und im Kanton Luzern rasch wieder aus dem Sortiment des orangen Riesen.

Seit Ende 2013 arbeitet auch das Gemeinschaftsgastronomie-Unternehmen SV Group mit der Wiesenmilch.

«Die Perspektiven sind ziemlich gut», kommentiert Jacques Demierre. «Schon bald werden neue Produktlinien auf den Markt kommen.» Das ist sicher ein Zeichen, dass die Konsumenten allmählich den Wert dieses Produkts erkennen, das zur Erhaltung der Artenvielfalt beiträgt.

PUNKTE FÜR DIE ARTENVIELFALT



Seit 1989 ziert der berühmte Marienkäfer Lebensmittel von hoher Qualität, die umweltfreundlich produziert werden.

In der Schweiz tragen heute 18'000 Landwirte mit ihren zertifizierten Betrieben aktiv zur Förderung der Artenvielfalt bei.

Seit 2008 nimmt diese in den Leitlinien von IP-Suisse einen prominenten Platz ein. Die zertifizierten Produzenten orientieren sich alle an einem Punktesystem. Sie müssen zwingend sehr strenge Regeln befolgen, deren Einhaltung kontrolliert wird. Die Betriebe können zwischen rund 30 Massnahmen wählen, mit deren Anwendung sie mindestens 17 Punkte erreichen müssen.

IP-SUISSE Betriebe verpflichten sich, die Vielfalt des Ökosystems, der Arten und Gene zu fördern, indem sie zum Beispiel natürlichen Lebensraum für die Feldlerche zur Verfügung stellen, Land brach liegen lassen, damit sich der Boden erholen kann, einen Lebensraum für Insekten und Wildtiere schaffen oder traditionelle Hochstamm-Obstbäume züchten, in denen manche Vogelarten gern nisten. Zu den verschiedenen Massnahmen zur Förderung der Artenvielfalt, mit denen die Aktionen zugunsten von Flora und Fauna ergänzt werden, gehören wenig intensiv oder extensiv genutzte Wiesen, in denen Wildblumen und Kleintiere gedeihen.

UrDinkel Grosses Comeback eines uralten Getreides

Beinahe wäre er verschwunden. Doch jetzt ist der Dinkel mit rund 1100 Produzenten in der Schweiz wieder stark im Kommen. Begegnung mit einem Züchter aus Vully-les-Lacs.

Die ältesten bekannten Dinkelvorkommen Europas lassen sich auf das Ende der Steinzeit datieren. Mit der Mechanisierung und dem Aufkommen ertragreicherer Getreidesorten verlor der Dinkel allmählich an Boden und überlebte dank Getreidebauern, die wegen rauerer klimatischer Bedingungen keine anderen Getreidesorten anbauen konnten. 1996 schuf die Schweizerische Interessengemeinschaft (IG) Dinkel das Logo und die ID UrDinkel und liess sie als Marke eintragen.

Unter der Marke UrDinkel dürfen ausschliesslich alte, nicht mit Weizen gekreuzte Dinkelsorten vermarktet werden, die sich durch ihre längeren Halme unterscheiden. UrDinkel-Produzenten können nur sehr wenig Dünger einsetzen. Der Ertrag ist gering, dafür sind der ökologische Wert und die Qualität höher. Die Marke UrDinkel bleibt vor allem wegen des grossen genetischen Unterschieds zum Weizen ihrem ethischen Prinzip des Nicht-Kreuzens treu.



«In unseren Traditionen verankerte einheimische Kultur»

Jérémie Christinat produziert in Vully-les-Lacs UrDinkel. Wir haben mit ihm gesprochen.

Interview.

Seit wann bauen Sie UrDinkel an, und wieviel produzieren Sie?

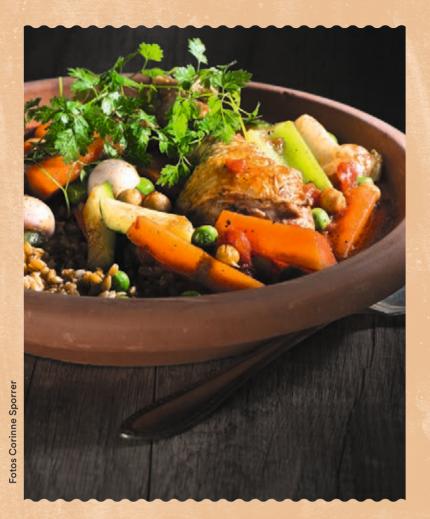
JÉRÉMIE CHRISTINAT «Wir produzieren jetzt in der zweiten Saison, dieses Jahr auf 3,5 ha. Ich baue eine von zwei alten, nicht mit Weizen gekreuzten Schweizer Ur-Dinkel-Sorten an. Der Dinkel macht rund 40% meiner Getreidekulturen aus. Er ist ein robustes Getreide, das auch ein raues Klima verträgt. Daher kommen wir, wie von IP-SUISSE verlangt, ohne Insektizide, Fungizide und Wachstumsregulatoren aus.

Warum sind Sie auf UrDinkel gekommen?

<u>J.C.</u> «Wir haben uns entschieden, UrDinkel anzubauen, um einerseits unsere Produktion zu diversifizieren, und weil er sich andererseits gut in unseren Fruchtwechsel einfügt. Er ist ein einheimisches Getreide, das sich gut für unser Klima eignet und in unserer Tradition verankert ist. Vor hundert Jahren war Dinkel das wichtigste Schweizer Brotgetreide. Indem wir Dinkel unter dem Label IP-SUISSE produzieren, schaffen wir einen Mehrwert.

Die Nachfrage für dieses Getreide steigt offenbar?

J.C. «Ja, sie steigt, der Dinkel bietet nämlich für die menschliche Ernährung interessante Nährwerte. Er enthält Mineralien, viele ungesättigte Fettsäuren und Nahrungsfasern. Anhand der 'UrDinkel'-Schilder am Feldrand, die mit den Logos auf den Broten und den verschiedenen Produkten auf UrDinkel-Basis identisch sind, kann der Konsument unsere Produkte identifizieren».



Hauptgericht

Einkorn-Couscous mit Poulet

Ein Rezept von Manuella Magnin



Zutaten

200 g Einkorn

- 4 Pouletkeulen
- 4 Pouletflügeli
- 2 Rüebli
- 1 Bund neue Rüben
- 2 kleine Zucchini

200 g nicht enthülste frische Erbsen

1 Selleriestange

100 g trockene Kichererbsen

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 EL Ras el-Hanout
- 1l Hühnerbouillon

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Kerbel

- ① Am Vorabend Kichererbsen und Einkorn separat einweichen.
- ② Am n\u00e4chsten Tag Oliven\u00f6l in einem Schmortopf erhitzen. Pouletteile darin anbraten. Abgetropfte Kichererbsen und Ras el-Hanout dazugeben. Salzen, pfeffern. Mit den gehackten Tomaten und der H\u00fchnerbr\u00fche abl\u00f6schen. Einkorn, abgetropft, dazugeben. Zugedeckt w\u00e4hrend 35 Minuten garen lassen.
- ③ Erbsen enthülsen. Zucchini, Rüebli und Sellerie waschen und in grobe Stücke schneiden. Alle Gemüse in den Schmortopf geben und 20 Minuten weitergaren. Probieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Kerbel dekorieren und eventuell mit Merguez (scharfen kleinen Lammfleisch-Bratwürsten) servieren.





Dolce Vita im Waadtland

Text Sophie Dorsaz — Fotos DR

Zur Feier der Eintragung des Lavaux als UNESCO-Welterbe vor 10 Jahren lädt der Kanton Waadt seine Besucher zu Kostproben seiner «Art de Vivre» ein. Überall in der Region warten neue kulinarische und önologische Genüsse und Begegnungen mit Produzenten auf sie.

M

it seinen sechs über den Kanton verteilten Weinregionen, seinen acht AOC (Appellation d'origine contrôlée) und sei-

nem berühmten, vor zehn Jahren als UNESCO-Welterbe eingetragenen Rebgebiet Lavaux ist der Kanton Waadt die Heimat herausragender Gewächse. Der Önotourismus zwischen dem Genferseeufer und den Hügellandschaften im Norden der Waadt hört jedoch nicht beim Weingenuss auf. In dieser Region mit dem mediterranen Charme ist auch bei Tisch Dolce Vita angesagt. Im Lavaux geniesst man einheimische Produkte, wandert durch atemberaubend schöne Landschaften und begegnet Produzenten, die ihr Wissen begeistert weitergeben. «Das Lavaux ist das Symbol der Weinbaukultur des Kantons, doch es gibt weit mehr zu entdecken. Wir haben in der Region rund 60 Anziehungspunkte gezählt», erklärt Christel Porchet, Projektleiterin im Tourismusbüro des Kantons Waadt. Dieses Jahr bietet übrigens eine digitale Kampagne Einblicke in die Erlebnis-Highlights von Gastronomie und Weinkultur. www.myvaud.ch

Hand anlegen im Rebberg

Niemand wird bestreiten, dass ein grosser Wein vor allem viel Arbeit bedeutet. Im Kanton laden deshalb mehrere Selbeteinkellerer Neugierige ein, für ein paar Stunden oder einen Tag im Weinberg zu arbeiten. «Es geht darum, an einer alten Tradition teilzunehmen und den Menschen zu begegnen, die diese guten Gewächse produzieren», erzählt Christel Porchet. «Letztes Jahr haben mehrere Hundert Personen mitgemacht. Die Leute sind sehr interessiert, im Rebberg einmal selbst Hand anzulegen.» Die harte Arbeit, je nach Jahreszeit im Weinberg oder im Keller, wird ausserdem mit einer Flasche Wein für jede Einsatzstunde oder einer Degustation und einem Apero am Ende des Arbeitstags belohnt.

Weiter nördlich im Kanton, in Bonvillars am Ufer des Neuenburgersees, lädt Frank Siffert zu einer ganz anderen Ernte ein, der verborgeneren und delikateren des einheimischen schwarzen Diamanten, der Herbst- oder Burgunder-Trüffel. Bonvillars plant übrigens, seine sehr günstigen klimatischen Bedingungen zu nutzen, um die führende Trüffelregion des Landes zu werden. Nach der Ernte geht der Trüffelbauer in die Küche und bereitet die Knollen zum kulinarischen Fest für

seine Gäste zu. Es gibt aber noch mehr zu entdecken. Auf die Besucher warten weitere Erlebnisse, etwa bei den Käsern auf der Alp von Château-d'Œx oder beim Brunch auf dem Glacier 3000 von Les Diablerets.

Erweiterte «Degustationspauschale»

Überall in den Waadtländer Rebbergen gibt es Lehrpfade, am See entlang und durch idyllische Dörfer, auf denen über die verschiedenen Aspekte des Rebbaus informiert wird. Zu Fuss oder mit einem historischen Zug kann man Hunderte Hektaren Rebberge entdecken und unterwegs bei einem Winzer einkehren und seine Weine degustieren. Die sehr beliebte Degustationspauschale wurde dieses Jahr übrigens auf die Region Nyon ausgedehnt und deckt das ganze Gebiet der Côte de Perroy in Commugny mit ab. Mit diesem Pass öffnen 55 Selbsteinkellerer ihre Türen und bieten zum Pauschaltarif von 15 Franken sechs Weine zur Degustation an. Eine ideale Gelegenheit, um den königlichen Chasselas zu probieren und sich mit Spezialitäten wie dem Garanoir oder dem Gamaret vertraut zu machen -- und dazu Malakoffs (kleine fritierte Käsekrapfen) und «taillés aux greubons» (Griebenkuchen) zu knabbern.





Entdecken Sie die Waadtländer Rebberge zu Fuss!

Folgen Sie mit Ihrem Smartphone den mit Fragen, Quiz' und Anekdoten gesäumten Wegen durch die Rebberge des Kantons. Auf den vielfältigen Routen entdecken Sie die Region spielerisch und interaktiv, allein oder in Gruppen.

Detaillierte Informationen für jede Route auf der App Vaud:Guide und auf www.myvaud.ch/balades-oeno

REGION MORGES

Rund 4,8km für den Bummel ab Morges durch den Rebberg von La Côte AOC und 1,5km für die Route in der Stadt.

Sehenswert: Das Schloss von Vufflens-le-Château, die alten Brunnen, die Domaine de la Balle, etc.

DER VULLY

Ein 11km langer Rundweg ab dem Gratis-Parkplatz von Salavaux durch den Rebberg auf dem Vully.

Sehenswert: die Kirche von Cotterd, das Naturschutzgebiet von Chenevières-de-Guénaux, der Kuchenbackofen auf dem Vully, etc.

LAVAUX

Rund 10 km lange Rundtour durch den Lavaux-Rebberg. Auf diese Route kann man an verschiedenen Orten starten und sie nach Wunsch abkürzen: Bahnhof Chexbres, Kirche Saint-Saphorin, Domaine von Christophe Chappuis, Epesses Dorf.

Sehenswert: Das Vinorama, das Conservatoire Mondial du Chasselas, die Terrassen des Dézaley

DAS CHABLAIS

Rund 10 km durch die Rebberge und die Dörfer des Chablais.

Start am Bahnhof von Ollon. Ziel am Bahnhof Aigle, via Yvorne.

Sehenswert: Der Caveau des vignerons, Schloss Aigle, etc.

DIE CÔTES-DE-L'ORBE

Die rund 24 km lange Route lässt sich in zwei 12 km lange Rundtouren aufteilen und mit dem Postauto um 6 km abkürzen. Auf die Rundtour «Pied du Jura» (Jurasüdfuss) startet man für die halbe Route in Orbe oder Rances.

Auf die Rundtour «Vignoble panoramique» bricht man in Orbe, Agiez oder Arnex-sur-Orbe auf

Sehenswert: die Ufer der Orbe und der Vignoble du Coin, die Tour Ronde, etc.

DAS PAYS-D'ENHAUT

Rund 17 km, aufteilbar in zwei Streckenabschnitte von gleicher Länge. Ausgangspunkt der halben Strecke am Bahnhof von Rougemont oder in Châteaud'Œx. Ziel in Rossinière.

Sehenswert: Die alten Chalets Les Arolles und Les Clémentines in Rougemont, das Museum des Pays d'Enhaut und das Ballonmuseum, das Grosse Chalet de Rossinière, etc.

Diesen Weg kann man auch mit dem MTB erkunden.

DAS VALLÉE DE JOUX

Ca. 25,6 km, in zwei Streckenabschnitte von 12 km aufteilbar.

Start im Dorf Le Sentier, von wo der Weg am westlichen Ufer entlang nach Le Pont führt. Mit dem regelmässig verkehrenden Zug kann man die Strecke in beiden Richtungen abkürzen oder zum Ausgangspunkt zurückkehren. Der Rückweg lässt sich verlängern, indem man am östlichen Ufer entlang über l'Abbaye nach Sentier zurückwandert.

Sehenswert: Die drei Seen des Vallée de Joux, die Geschichte der Uhrmacherei, etc.

BONVILLARS

Dieser Weg wird 2018 eröffnet.

CONCOURS SUISSI

PRODUITS DU TERROIR



CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR

CONCORSO SVIZZERO

Fondation Rurale Interjurassienne

30 SEPT. - 1er OCT. 2017 DELÉMONT/JURA

Tourisme & Terroir

Rombach

www.concours-terroir.ch

f Concours Suisse Terroir

Com as I

HÔTES D'HONNEUR:

























DER SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE

Ein Paradies der Gaumenversuchungen

Text Manuella Magnin — Fotos DR

lle zwei Jahre findet in Courtemelon (JU) der berühmte
Schweizer Wettbewerb und
Markt der Regionalprodukte statt. Vom 29. September bis 1. Oktober lockt die 7. Ausgabe mit

tember bis 1. Oktober lockt die 7. Ausgabe mit einer Auslese um Medaillen eifernder Gaumenfreuden.

Die Vereinten Nationen haben 2017 zum «Internationalen Jahr des nachhaltigen Tourismus für Entwicklung» ausgerufen. Das Thema ist perfekt auf den Schweizer Wettbewerb zugeschnitten, denn gute Produkte sind eindeutig Teil der regionalen Identitäten. Zudem suchen Touristen aus dem In- und Ausland zunehmend nach dem Authentischen und Typischen. Auch das Motiv der internationalen Konferenz in Courtemelon vom 29. September passt bestens dazu: Am Vortag des Wettbewerbs werden sich mehrere hochrangige Referenten mit dem Thema Tourismus und Terroir befassen und die Frage beleuchten, wie eine Region zur Schlemmerdestination gemacht wird.

Regionale holen Bio-Produkte ein

Olivier Boillat, Kommunikationsleiter des Wettbewerbs von Courtemelon, ist überzeugt, dass das Terroir in Tourismusentwicklungsprojekten eine wichtige Rolle spielen kann: «Eine aktuelle Studie der Universität St. Gallen zeigt, dass sich die Schweizer Konsumenten zunehmend für Regionalprodukte interessieren.» Regionalprodukte erleben also eine ähnliche Entwicklung wie Bioprodukte. Der Umsatz mit regionalen Lebensmitteln beträgt insgesamt 1,3 Mrd. Franken oder 4% des gesamten Nahrungsmittelumsatzes der Schweiz. Das Wachstumspotential ist gemäss der Studie immens. In fünf Jahren könnte der Umsatz der Regionalprodukte 2 Mrd. Franken erreichen. Der Umsatz mit Bio-Produkten beträgt heute 2,3 Mrd. Franken, aber die Regionalprodukte holen auf und dürften weiter Boden gewinnen. In Courtemelon kann man über 1000 Spezialitäten degustieren - Bio- und Regionalprodukte. Das Publikum erhält mit diesem sich ergänzenden Angebot gute Informationen über die Schweizer Lebensmittelproduktion und über Direkteinkaufsmöglichkeiten.

Diese Zahlen machen den Sinn der Veranstaltung von Courtemelon noch deutlicher. Dazu Olivier Boillat: «Die Landwirtschaftspolitik hat sich seit 1993 geändert. Der Schweizer Wettbewerb bietet dem Produzenten eine Möglichkeit, auf den Markt zu gehen und direkt den Kontakt mit Konsumenten

und dem breiten Publikum aufzunehmen. Wir sind mitten im Wandel des Bauernstandes zum Unternehmertum. In allen Kantonen entstehen Lebensmittelketten mit Genusshandwerkern».

1000 Produkte

Zu den ersten sechs Ausgaben wurden 6000 Produkte angemeldet. Im September werden 160 Juroren aus der ganzen Schweiz rund 1'000 Produkte (Milch-, Bäcker- und Konditor-, Fleischprodukte, alkoholische Getränke, Obst- und Gemüseprodukte) bewerten und ihre Favoriten mit Gold-, Silber- und Bronzemedaillen und einigen Anerkennungspreisen auszeichnen. Die Veranstaltung in Courtemelon ist ein Qualitätswettbewerb und ein nationales Schaufenster für die ausgezeichneten Produzenten, aber auch für die 150 Aussteller, die am Wochenende den Regionalproduktemarkt bestreiten. Rund 15'000 Besucher aus der ganzen Schweiz dürfen sich auf Spezialitäten aus der ganzen Schweiz freuen, und besonders aus dem Aargau, dem Ehrengast der Veranstaltung neben dem Elsass, das für sein wunderbares Sauerkraut, seinen Baeckeoffe, seine Bibeleskaes, seinen delikaten Riesling und Pinot noir berühmt ist.



INTERNATIONAL ANERKANNTES JURASSISCHES FACHWISSEN

Die Organisation der Vereinten Nationen für industrielle Entwicklung (UNIDO) hat soeben einen Leitfaden für die Organisation eines nationalen Regionalprodukte-Wettbewerbs zur Aufwertung der Regionalprodukte in verschiedenen Ländern der Erde veröffentlicht.

Die Publikation basiert auf den bisherigen sechs Ausgaben des von der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) ins Leben gerufenen «Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte», sowie auf der Zusammenarbeit von UNIDO und FRI bei der Begleitung und Organisation des «Marokkanischen Regionalproduktewettbewerbs» im Rahmen des vom SECO (Schweizer Staatssekretariat für Wirtschaft) finanzierten und unterstützten Projekts PAMPAT (Projet d'Accès aux Marchés pour les Produits Agroalimentaires et du Terroir). Der auf Französisch und Englisch erschienene Leitfaden beschreibt die Verfahren und Instrumente für die Organisation von organoleptischen Wettbewerben in der Welt, mit Illustrationen von Medaillen, Vorgehen und prämierten Produkten und Produzenten.

Laut der UNIDO hat die Erfahrung in der Schweiz gezeigt, dass ein nationaler Wettbewerb der effizienteste und integrativste Weg zur Förderung der Produzenten einer Region ist. Solche Wettbewerbe bieten die Möglichkeit, durch die prämierten Produkte die Arbeit und das Know-how, die Bewahrung und Entwicklung eines lebendigen und mit Stolz erfüllenden kulinarischen Erbes aufzuwerten und vor allem die Beziehungen zwischen Produzenten und Konsumenten zu stärken. Nationale Regionalproduktewettbewerbe eignen sich auch hervorragend, um in einem Land die Entwicklung der Regionalprodukte-Branche anzukurbeln.

PROGRAMM



Freitag, 29. September 09.00 - 17 Uhr

Internationale Konferenz:

«Tourismus & Regionalprodukte: entdecken Sie neue Regionen.» Anmeldung: www.concours-terroir.ch

Samstag, 30. September 11 - 18 Uhr

Markt der Schweizer Regionalprodukte Genussworkshops Animationen und Gastronomie

19 Uhr

Verkündung der Wettbewerbsresultate Genussfest, Gastronomie

Sonntag 1. Oktober 09.30 – 17 Uhr

Markt der Schweizer Regionalprodukte Genuss-Workshops Animationen und Gastronomie

Neuheiten

Gourmet Weg — Terroirs du monde — Genuss-Pferdewagen mit Pferden aus den Freibergen — Animationen auf dem Bauernhof Westschweizer Wettbewerb der Lernenden Fleischfachleute

Praktische Infos

Geniesser-Eintritt gültig 2 Tage: CHF 12.– Studierende, AHV: CHF 8.– Kinder bis 16 Jahre: gratis

Gratis-Shuttlebus ab Delémont-Bahnhof und ab den Parkhäusern der Stadt

Fuss- und Velowege ab Bahnhof Delémont Autobahnausfahrt > Delémont-Ouest

Unterkünfte im Hotel oder im Bauernhof: www.juratourisme.ch — www.terroir-juraregion.ch

Für weitere Informationen www.concours-terroir.ch Wussten Sie, dass die Schweiz das Land mit der höchsten Zahl an Imkern pro Quadratkilometer ist? Und dass wir dennoch jedes Jahr zwei Drittel des hierzulande konsumierten Honigs importieren? Und warum? Weil die meisten Schweizer Imker passionierte Hobby-Imker sind. Sie besitzen nur wenige Bienenstöcke und versuchen nicht von ihrer Produktion zu leben, die weltweit den kleinsten Ertrag liefert (18 kg pro Bienenstock). Mit ihrer Kampagne «Le miel, on en connaît un rayon» («Vom Honig verstehen wir etwas») verbreiten die Magasins du Monde in der Romandie diese Informationen. Als Faire Trade-Spezialisten müssen sie ihren Kunden oft erklären, warum sie ein Produkt wie Honig importieren, das im Gegensatz etwa zu Kaffee auch auf dem lokalen Markt erhältlich ist.

Vom Honig verstehen sie etwas!

Text Nadia Laden — Foto DR



«WARUM SOLLTE MAN EIN ERZEUGNIS WIE HONIG IMPORTIEREN, DEN ES DOCH AUCH AUF DEM LOKALEN MARKT GIBT?»

Im Mai feierten die Magasins du Monde die Schweizer Imker und jene aus Lateinamerika, die sie mit ihrem fairen Honig beliefern, und organisierten in Zusammenarbeit mit dem Espace Abeilles in Cernier und dem Botanischen Garten in Lausanne sehr fruchtbare Begegnungen. Die Diskussionen mit den eigens für diesen Anlass aus Guatemala angereisten Imkern um ein Produkt, in dem sich die aktuellen ökologischen Herausforderungen beispielhaft kristallisieren, war denn auch äusserst spannend: Heute löst eine Diskussion über Bienen unweigerlich Fragen aus. Wie geht es ihnen? Werden sie aussterben? Was geschieht dann mit uns? Die Imkerei ist eine hervorragende Botschafterin für den Umweltschutz und eine Verbündete in den Bestrebungen zur Wiederaufforstung der Länder im Süden. Alle Informationen über diese Fragen und Bilder von den sehr bereichernden Begegnungen sind auf der Website des Vereins zu finden: www.mdm.ch



DER OPTIMALE WEG ZUR ERFOLGREICHEN PUBLIKATION.

Das Erstellen von Medien beginnt bei uns schon lange vor dem Druck. Und geht weit darüber hinaus. Denn als innovatives Unternehmen optimieren wir nicht nur Abläufe, sondern sind dank unserer Infrastruktur auch in der Lage, sämtliche Leistungen inhouse zu erbringen. Nicht zuletzt, um die elektronische und die gedruckte Welt schneller und enger miteinander zu vernetzen. Perfektionieren auch Sie Ihre Abläufe, wir helfen Ihnen gerne dabei.

www.swissprinters.ch





Best Tax For You est une société suisse spécialisée dans la délocalisation des personnes fortunées quel que soit le pays ainsi que dans la planification fiscale, patrimoniale et successorale.

www.besttaxforyou.com



Die Zukunft der Arbeitsplätze in der Landwirtschaft

RATIONALISIERUNG UND TECHNISCHER FORTSCHRITT FÜHREN IN DER LANDWIRTSCHAFT ZUM VERLUST VON ARBEITSPLÄTZEN UND KNOW-HOW UND ZUR ÜBERALTERUNG DES BAUERNSTANDES.

och wie nach jedem Sturm blüht neues Leben aus den Ruinen. Wie in Europa und in der ganzen Welt versuchen in der Schweiz zahlreiche Bauernorganisationen, unterstützt von einer breiten sozialen Bewegung, eine «bäuerliche Landwirtschaft» zu fördern, die dem Bauernstand eine Zukunft verspricht. Das Ziel: Möglichst viele auf das ganze Landesgebiet verteilte Bauern sollen von ihrem Beruf anständig leben können, indem sie auf diversifizierten Höfen von überschaubarer Grösse gesunde, hochwertige, gerecht bezahlte Nahrungsmittel produzieren, ohne die natürlichen Ressourcen von morgen zu gefährden. Die gesamte Gesellschaft wird in die Diskussion über unsere Wahl der Nahrungsmittel einbezogen.

Gefährdete Betriebe

In der Schweiz verschwinden jedes Jahr 1000 Betriebe und mit ihnen zahlreiche Arbeitsplätze. Wenn unsere lokale Landwirtschaft wieder in Schwung kommen soll, müssen wir die Leitlinien unserer Landwirtschafts- und Ernährungspolitik überdenken. Wir müssen proaktiv vor allem ausgebildete

junge Leute in Stellung bringen, ob mit oder ohne bäuerlichen Hintergrund. Die neue Generation bringt Innovationen aller Art, sie ist dem Verbraucher nah und bereit, sich auf neue Herausforderungen vor allem bei den resilienten Produktionsmethoden und auf originelle Vermarktungsformen einzulassen. Daneben gilt es, die regionale Kreislaufwirtschaft zu fördern, um die landwirtschaftlichen Berufe und das für die hochwertige Verarbeitung der lokalen Landwirtschaftsprodukte so wichtige Handwerk aufzuwer-

ten. Schliesslich muss das bäuerliche Bodenrecht flexibler gestaltet werden, damit sich Genossenschaften und Formen der gemeinsamen Führung landwirtschaftlicher Betriebe ohne Benachteiligung entwickeln können. Weit über das politische Engagement hinaus fördert und unterstützt Uniterre durch Massnahmen für die Landwirtschaft und die Ernährungssouveränität verschiedene Initiativen. Ein Beweis dafür, dass die bäuerliche Landwirtschaft ein resolut zukunftsorientiertes Modell darstellt.



Der Hof La Touvière in Genf: Übertragung eines Familienbetriebs an ein Kollektiv junger Leute.

Nicht alle Kürbisgewächse sind Kürbisse!



W

er hat gesagt, dass alle Kürbisgewächse Kürbisse sind? Der Gartenkürbis und seine orangefarbenen Ver-

wandten fallen vor allem im Herbst auf, doch die botanische Familie ist grösser als erwartet. Sie reicht von der Zucchetti über die Gurke bis zur Melone. Dank dieser Vielfalt ist es möglich, Kürbisgewächse das ganze Jahr über zu geniessen und dabei auch noch lokal und saisonal zu konsumieren.

(ein hellgrünes, birnenförmiges Gemüse) zu den Kürbisgewächsen, ohne dabei den Cornichon zu vergessen. Dieser Freund des Raclettes ist in der Tat eine sehr klein geerntete Gurke (3-6 cm). Normalerweise stammen die in der Schweiz abgepackten Gewürzgurken aus Osteuropa oder Indien. Aber vor zwei Jahren hat die einzige schweizerische Konserven-Fabrik eine einheimische Produktion gestartet. Mit Erfolg: 2016 wurden 250 Tonnen einheimischer Gewürzgurken verkauft.

Wasser, also wenig Kalorien», erklärt Gabrielle Emery, Ernährungsberaterin bei Fourchette verte Wallis. «Ihre Vielfalt erlaubt es uns, ausgewogene Mahlzeiten zusammenzustellen und dabei mit den verschiedene Farben, Formen und Geschmäcken zu variieren», bemerkt Daniela Sunier, Ernährungsberaterin und Koordinatorin von Fourchette verte Neuenburg. Ein Pluspunkt, um die täglichen fünf Portionen Gemüse und Früchte zu erreichen.

Die roten, orangen und gelben Kürbisgewächse sind reich an Antioxidantien: «Die gelbe Zucchetti enthält Beta-Carotin und die Wassermelone enthält Lycopin. Die Papaya wiederum ist ein wertvoller Vitamin-C-Lieferant», ergänzt Daniela Sunier. «Eine Portion (ca. 120g) deckt die Hälfte unseres täglichen Bedarfs.»

Und die köstlichen Zucchetti-Blüten? «Ihr Nährwert ist niedrig», stellt Gabrielle Emery fest. «Aber sie sind eine schöne Dekoration und ein geschmacklicher Pluspunkt auf dem Teller.» Und wenn man genug von der Kürbisküche hat, kann man immer noch auf den Schwammkürbis zurückgreifen: Er ist nicht nur essbar, sondern kann – einmal getrocknet – als Schwamm für den Körper benutzt werden. Inklusive Peeling-Effekt!

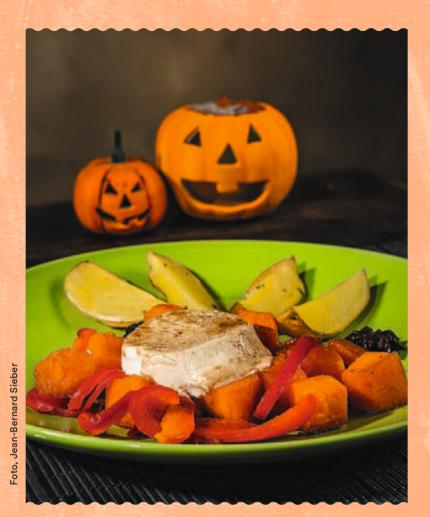
IN FRUTIGEN IM BERNER OBERLAND WIRD JEDES JAHR EINE TONNE PAPAYA GEERNTET, «100% SCHWEIZERISCH».

Von April bis Oktober ernten Schweizer Gemüseproduzenten Gurken, im Mai folgt die Zucchetti. Die Zuckermelone ist ab den schönen Julitagen reif zum Genuss: bis zu einem Drittel des schweizerischen Konsums wird in der Schweiz produziert. Nicht so die Wassermelone, welche gänzlich importiert wird. Und von August bis Februar taucht er wieder auf, der Kürbis. Es reicht also, die letzten Exemplare bis im März aufzubewahren und hop, schon ist ein Jahr vorbei.

Abgesehen von den «Stars» zählen auch der delikate Patisson und die exotische Chayote Der milden Papaya, ebenfalls ein Kürbisgewächs, gefällt es wiederum ... im Berner Oberland. Seit 2009 recycliert das Tropenhaus Frutigen das warme Wasser aus dem Lötschberg-Tunnel, um Tropenfrüchte und Kaviar zu produzieren. In den Gewächshäusern des Tropenhauses (27°C tagsüber, 80% Luftfeuchigkeit) wird jährlich eine Tonne Papaya geerntet. Reife Papaya können das ganze Jahr über von den Bäumen gepflückt werden, die höchsten Erträge gibt es jedoch im Herbst und Winter.

«Kürbisgewächse enthalten generell viel

ZUM DOWNLOAD gibt es das Gratiskit
von Fourchette Verte mit Rezeptideen
und Aktivitäten für Kinder rund um den Kürbis,
www.fourchetteverte.ch/kit



Hauptgericht

KiirbisPeperoniGemiise mit Ziegenkäse und Ofenkartoffeln



Zutaten

1kg Kartoffeln 700g Kürbis (z.B. Musquée de Provence)

- 2 rote Peperoni
- 4 Ziegenfrischkäse, je 60-80 g
- 1 EL Honig
- 4 EL Aceto balsamico
- 1 Chili
- 10 Sternanis-Sterne
- 4 Zweige frischer Thymian
- max. 1 ½ TL grobes Salz
- 2 EL HOLL-Rapsöl

- ① Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen.
- ② Die ungeschälten Kartoffeln längs halbieren, grosse Kartoffeln vierteln, und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Thymianblättern und wenig Salz bestreuen. Das Blech beiseite stellen.

Den Kürbis schälen, entkernen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni in Streifen und die Chili in dünne Ringe schneiden. Den Honig im Aceto balsamico auflösen.

- ③ Das Kartoffelblech nun in den Ofen schieben. Circa 30 Min. in der Ofenmitte backen.
- ④ In einer Bratpfanne 2 EL HOLL-Rapsöl erhitzen, Kürbis, Chili und Sternanis

dazugeben und während 10 Min. bei schwacher Hitze dünsten. Die Peperonistreifen zum Kürbis hinzufügen und weitere 10 Min. dünsten. Mit wenig Salz abschmecken.

- ⑥ Das Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Die Ziegenkäse in gleichmässigen Abständen darüber legen. Zum Schluss die Honig-Aceto balsamico-Mischung über das Gemüse und die Käse träufeln. Wenn bei den Kartoffeln nur noch ca. 10 Min. Backzeit fehlen, das Gemüseblech in die obere Ofenhälfte schieben.
- ② Auf jeden Teller in der einen Hälfte Gemüse mit einem Käse servieren. Die Kartoffeln auf der andern Tellerhälfte anrichten.

Bon appétit!

Gemeinschaftsverpflegung im Waadtland Immer nachhaltiger

In den staatlichen und halbstaatlichen Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben des Kantons Waadt werden jährlich 18 Millionen Mahlzeiten serviert. Der Aktionsplan zur Reduktion der Umweltauswirkungen trägt erste Früchte.

ir wissen heute, dass in der Schweiz die Ernährung die Ursache für 30% unseres ökologischen Fussabdrucks und

17% unserer Treibhausgase ist. Statt sich mit diesem Wissen zu begnügen, hat der Kanton Waadt bzw. die Abteilung für Nachhaltige Entwicklung einen Aktionsplan aufgestellt, um Gegensteuer zu geben. Im Laufe des vergangenen Jahres wurden in verschiedenen Betrieben schwerpunktmässig die Praxis und die Einkäufe analysiert und eine kostenlose Weiterbildung für Köche geschaffen, die sich informieren möchten, wie sie bei der Zubereitung ihrer Mahlzeiten nachhaltiger vorgehen können.

Die Resultate dieser Anstrengungen sind mehr als ermutigend. Gut 50 Betriebe (Altersheime, Krippen, private und als gemeinnützig anerkannte Spitäler) waren bereit, sich einer Beelong-Diagnose zu stellen. Andere haben sich verpflichtet, es noch zu tun. Zur Erinnerung: Beelong ist ein Evaluationsinstrument zur Messung der Umweltauswirkungen von Nahrungs- und Getränkeeinkäufen durch die Analyse der Lieferscheine, die von den Lieferanten

eines Restaurants ausgestellt werden. Die Lieferscheine jedes Betriebs werden im Laufe eines Jahres zweimal während einer sechswöchigen Prüfphase analysiert.

Gratis-Ausbildung

Die Köche der Betriebe, die sich zu dieser Massnahme entschliessen, besuchen an zwei Vormittagen eine kostenlose theoretische und praktische Ausbildung. Dort lernen sie, die Auswirkungen des vermehrten Konsums von regionalen und Saisonprodukten zu verstehen und die wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Auswirkungen der eingekauften Lebensmittel zu ermitteln. Sie lernen die Instrumente zur Praxisverbesserung kennen und Wege entwickeln, um Fortschritte zu erzielen. «Die Ausbildung ist für die Köche eine Gelegenheit, sich auszutauschen und allfällige Vorurteile zu entlarven», kommentiert Viviane Keller, die Leiterin der Abteilung Nachhaltige Entwicklung. Wie zum Beispiel im Falle des Bauernomeletts: Wenn es hauptsächlich mit regionalen Produkten zubereitet wird, ist es nicht nur nachhaltiger, sondern auch billiger als die Varianten aus importierten Produkten.

Bewährte Praktiken

Mit der Beelong-Analyse konnten die Anwendung bewährter Praktiken in den untersuchten Betrieben und das Fortschrittspotenzial nach Produktsorten nachgewiesen werden. Die insgesamt besten Resultate in Bezug auf die Umweltauswirkungen erreichen die Krippen, gefolgt von Altersheimen und Spitälern.

Die in Krippen verarbeiteten Lebensmittel kommen zu 63% aus der Schweiz; in den Altersheimen und Spitälern sind es 59%. Noch markanter ist das Ergebnis bei der Saisonalität: In den Altersheimen werden zu 96% Saisonprodukte verarbeitet, in den Krippen 94% und in den Spitälern 93%. Bei der Verwendung von Labelprodukten sind die Krippen führend, gefolgt von den Spitälern (45%) und den Altersheimen (41%).

Die Initiative hat auch gezeigt, dass die Lieferanten für die Diskussion offen und bereit sind, ihre Sortimente anzupassen, um die Erwartungen der Betriebe zu erfüllen.

Aussagen von Köchen







CHRISTIAN PAHUD

Küchenchef im Altersheim Cottier-Boys in Orny

«Wir hatten schon vor Beelong ein paar Veränderungen eingeführt, aber durch Beelong sind mir die Aspekte der Nachhaltigkeit in der Ernährung bewusster geworden. Das hat mir geholfen, neue Verbesserungsansätze zu entwickeln. Früher kam es zum Beispiel vor, dass ich im Winter Zucchini oder Tomaten zubereitet habe. Das versuche ich heute zu vermeiden. Ich schaue auch viel genauer, woher die Produkte kommen. Die Verbesserung in diesem Bereich ist für mich zu einer Art Herausforderung geworden. Trotz einiger Einschränkungen können wir unsere Menüs immer noch sehr frei planen.»

«ICH ACHTE VIEL MEHR AUF DIE HERKUNFT DER PRODUKTE.»

JOSÉ REDONDO

Küchenchef im Altersheim La Colline, Chexbres

«DIE RÄUMLICHE NÄHE DER PRODUZENTEN IST HEUTE EIN SEHR WICHTIGES KRITERIUM.»

«Neben der Qualität ist die räumliche Nähe der Produzenten heute ein sehr wichtiges Kriterium. Sie ist sogar noch wichtiger als der Preis. Die Umweltauswirkungen der Transporte sind mir bewusst geworden. Früher haben wir manchmal einem kleinen Preisvorteil zuliebe Produkte gekauft, die von sehr weit her kamen. Beelong hat mich dazu gebracht, die Etiketten und Produktblätter aufmerksamer zu lesen. Ausserdem hat mir Beelong gezeigt, dass die ursprünglich eingeschlagene Richtung gut war. Sie hat mir auch zusätzliche Instrumente geliefert, die für unsere Küche im richtigen Augenblick kamen, als die Grundlagen schon vorhanden waren.»

MATHIEU NEUKOMM

Leiter Verpflegung, FYAE-Kindertagesstätte Tom Pouce in Yverdon-les-Bains

«Ich habe hauptsächlich gelernt, mich mehr auf das Produkt zu konzentrieren, auf die Art, wie es hergestellt wird, auf seine Herkunft und Geschichte. Beelong hat mich veranlasst, zu untersuchen, was sich hinter den Produkten verbirgt, die ich bekomme. Das geht bis zu ihrer Zusammensetzung. Ein Beispiel ist Palmöl. Das lasse ich jetzt möglichst weg.

«ES HAT MIR VOR ALLEM GEHOLFEN, UNTER MEINEN LIEFERANTEN EINE AUSWAHL ZU TREFFEN.»

Es hat mir vor allem geholfen, auszuwählen. Früher kamen viele Lieferanten zu mir. Als ich anfing, meine Bedingungen zu erklären, hat sich eine natürliche Auswahl ergeben. Geblieben sind jene, die meine Arbeitsweise unterstützen. Sie bieten mir sogar spontan Produkte an, die dem entsprechen, was ich suche.»

Weil jede Region besonders schmeckt.



Nachtwächter Käse, Muolen Wegen seiner dunklen Rinde wird dieser Käse Nachtwächter genannt. Er schmeckt aber auch tagsüber ganz hervorragend.



Gantrisch Bergkäse, Oberbütschel Das Rezept für diesen Käse ist bald 200 Jahre alt. Schmecken tut er aber immer wieder aufs Neue.



Le Maréchal, Granges-Marnand Dieses Qualitätsprodukt hat seinen Namen vom Urgrossvater des Käsers, der Hufschmied war. Hergestellt wird er aber nur von Vertretern des Käserei-Handwerks.



Tomme Artisanale de la Venoge, Dizy Der Käser Michel Bory ist weltberühmt. Zumindest in seiner Region, denn der Tomme seiner Käserei gilt dort als der Beste der Welt.



Glarner Alpkäse, Glarus Nur besonders geschulte Sennen dürfen diesen Käse herstellen. Essen dürfen ihn aber auch Laien.



Aargauer Traum, Künten Ein gern gesehener Gast an allen Partys sind nicht nur die Aargauer, sondern auch ihr Käse.



Reblochon de Moudon Wie die Waadtländer, so besitzt auch der Reblochon einen einzigartigen Charakter. Was die fruchtigen Aromen angeht, hat der Käse allerdings die Nase vorn.



Entlebucher Goldwäscherkäse Dieses Stück Käserkunst hat früher Goldwäschern durch die Wintermonate geholfen und begeistert uns jetzt das ganze Jahr.





Für mich und dich.

Sauerteigbrot

Eine ganze Philosophie

er die Ku ckens mei ten einen im Pfarr

er die Kunst des Sauerteigbrotbackens meistern will, besucht am besten einen Kurs. Drum haben wir uns im Pfarrhaus des kleinen Dorfs Pomy in der Nähe von Yverdon ein-

gefunden: Wir wollen uns von Marc Haller in diese Kunst einweihen lassen. Der ausgebildete Bäcker und Kondi-

tor experimentierte ursprünglich mit den klassischen Herstellungsmethoden mit industrieller Backhefe.

Doch irgendwann begann er, sich mit natürlichen und traditionellen Sauerteig-Methoden zu beschäftigen. Heute teilt Marc Haller sein Wissen und seine Brotphilosophie mit Scharen von Schülern, die sich für diese urtümliche Herstellungsmethode begeistern, die eine gehörige

Portion Geduld verlangt. 7547 Stunden braucht es vom Säen der Getreide in den Feldern bis der Laib aus dem Ofen kommt und die Küche mit seinem Duft erfüllt!

Wenn Sie dieses herrliche Brot geniessen möchten, müssen Sie Tage vorher einen Sauerteigstarter ansetzen und pflegen. Er besteht nur aus einer Mischung von Bio-Mehl

und Quellwasser, die man fermentieren lässt.

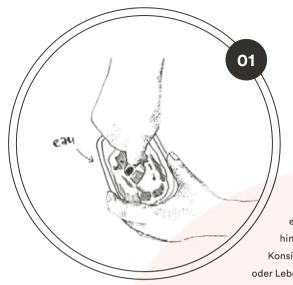
WIE MAN SAUERTEIG
PFLEGT

Marc Haller empfiehlt, den Sauerteig regelmässig zu pflegen, um weiter feines Brot backen zu können. Dafür muss man ihn unten im Kühlschrank versorgen und bei 4°C «schlafen» lassen. Man füttert ihn einmal pro Woche, indem man sein ursprüngliches Volumen durch Hinzufügen von Mehl und Wasser verdoppelt. Bevor man den Sauerteigstarter in den Kühlschrank zurücklegt, füttert man ihn mit Mehl, um ihn besser zu konservieren.

Der Lohn Ihrer Arbeit ist ein schönes, knuspriges Brot mit unbeschreiblich viel Geschmack. Hier die Anleitung in acht Schritten.

Mehr über die sehr beliebten Kurse von Marc Haller auf seiner Website:

www.lespaindemonchemin.ch



Das Rezept

Herstellung des Sauerteigstarters

96 Stunden vor Beginn der Brotherstellung wird der Sauerteigstarter angesetzt. Geben Sie 60 g Bio-Mehl in eine kleine, flache Schüssel und fügen Sie 40 g Quellwasser hinzu. Mit den Händen zu einem homogenen Teig von der Konsistenz eines Birchermüesli verarbeiten. Mit einem Deckel oder Lebensmittelfolie so zudecken, dass ein wenig Luft eindringen und der Sauerteigstarter atmen kann. 48 Stunden bei einer Temperatur von 22° bis 24°C ruhen lassen.

Herstellung des Teigs

Ab dem 4. Tag kann man den eigentlichen Teig zubereiten. 4,5 dl Wasser in ein grosses Glasgefäss füllen. 15 g gemahlenes Meersalz beifügen. Das

schen, ohne zu kneten (Mehl befeuchten). Zudecken und 6 Stunden ruhen lassen.



Herstellung des Sauerteigstarters

Nach 48 Stunden weitere 60 g Mehl und 40 g Wasser beifügen. Vermischen und mit einem Deckel oder Lebensmittelfolie so zudecken, dass ein wenig Luft eindringen kann. 48 Stunden bei einer Temperatur von 22° bis 24°C ruhen lassen. Den Sauerteigstarter ab dem 3. Tag probieren. Beim letzten Degustieren soll er sehr zart und leicht säuerlich sein.



Herstellung des Teigs

Den Teig von Hand auf 2cm Dicke ausrollen. 10 g Sauerteigstarter abwiegen und in die Mitte des Teigs geben. Ein wenig Wasser hinzufügen und den Starter auf der ganzen Teigfläche verteilen. Teigenden nach Innen falten und mit den Händen vorsichtig kneten, um den Sauerteigstarter einzuarbeiten. Wieder eine Kugel formen.



Teig gehen lassen



Den Teig in eine genügend grosse Schüssel legen, damit er auf das Doppelte aufgehen kann. Mit Lebensmittelfolie so abdecken, dass noch ein wenig Luft eindringen kann.

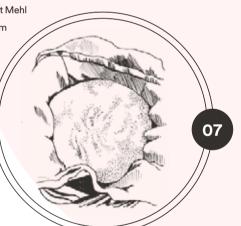
Teig gehen lassen

4 Stunden später den Teig
von Hand auf 2 cm Dicke ausrollen. Ihn mit den Fingerspitzen hin- und
herschaukeln, um ihn zu verfeinern, Teigenden
nach innen falten, damit sich Lufttaschen bilden
können. Mit Lebensmittelfolie zudecken und 8-10
Stunden ruhen lassen.

Teig gehen lassen

Den Teig wieder zur Hand nehmen und erneut Lufttaschen einarbeiten. Ein Brot formen und in einen mit bemehltem Leinen ausgeklei-

deten Korb legen. Mit Mehl bestäuben. Mit dem Leinen zudecken. 2 Stunden bei 24°C gehen lassen.



Backen

Den Ofen auf 230°C vorheizen. Einen kleinen
Behälter mit Wasser hineinstellen. Das Brot auf
ein mit Backtrennpapier bedecktes Blech legen. Es
einschneiden, mit Mehl bestäuben und in den Ofen legen. Nach 20 Minuten die Temperatur im Ofen auf 200°C
senken und das Wasser herausnehmen. Nach 35 Minuten das
Brot kontrollieren. Es 5-10 Minuten bei geöffneter Tür im Ofen liegen lassen. Das Brot hinausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



06

PUBLIC EYE

Keine bösen Überraschungen mehr

Text Timo Kollbrunner — Foto fotolia: S_E



Kinderarbeit auf Kakaoplantagen, dreckiger Treibstoff in afrikanischen Ländern, Asthma-Tote neben Kupferminen – immer wieder verletzen Multis die Rechte von Menschen und schädigen die Umwelt. Mit der Konzernverantwortungsinitiative sollen nun Schweizer Unternehmen verbindliche Regeln auferlegt werden.

inder-Überraschung. Da denken wohl auch Sie an ein süsses Ei, innen weiss und aussen braun, das man aus einer Folie schält und dann halbiert, was

die farbige Kapsel im Innern freilegt, die man dann öffnet und aus ihr das Spielzeug rausklaubt, um es zusammenzusetzen, gleich wieder zu vergessen und das Ei zu essen. Was dagegen für manche überraschend sein dürfte: Es ist gut möglich, dass in der Folie tatsächlich das steckt, was drauf steht: Kinder-Schokolade. Schokolade aus Kakaobohnen, die von Plantagen stammen, auf denen Kinder arbeiten. Es ist gar wahrscheinlich. Aber man weiss es auch nicht sicher. Und das ist Teil des Problems.

Zwei Millionen erntende Kinder

Der Kakao- und Schokoladenmarkt wird von ein paar wenigen Multis kontrolliert, die Millionen schlecht organisierter, grösstenteils armer Kakaobauernfamilien gegenüberstehen. Wer da bei der Festlegung des Preises am längeren Hebel ist, liegt auf der Hand. Die Kakaobauernfamilien in der Elfenbeinküste und in Ghana - gut zwei Drittel des weltweit verarbeiteten Kakaos stammt von dort -verdienen im Schnitt pro Tag gerade einmal 50 bis 90 US-Cents. So sehen viele Eltern keine andere Möglichkeit, als auch ihre Kinder auf den Plantagen schuften zu lassen oder gar fremde Kinder, die verkauft oder gekidnappt wurden. Eine Studie der Tulane University kam 2015 zum Schluss, dass alleine in diesen beiden Ländern über zwei Millionen Kinder unter missbräuchlichen Bedingungen auf Kakaoplantagen arbeiten.

Keine Spur von Verantwortung

Ferrero, die Herstellerfirma der Kinderschokolade, ist ein italienisches Unternehmen. Doch befasst man sich mit der Schokoladenindustrie, kommt man an der Schweiz nicht vorbei: Nicht nur der weltweit grösste Kakaoverarbeiter, Barry Callebaut, hat hier seinen Sitz, sondern auch Nestlé oder Lindt & Sprüngli. Für diese Firmen gilt wie für all ihre Konkurrenten im Ausland: Sie kön-

nen nicht deklarieren, woher ihr Kakao genau kommt. Geerntet von irgendeiner Kleinbauernfamilie, verliert sich die Spur einer Kakaobohne in der Regel spätestens dann, wenn sie in einer grossen Produktionsanlage geröstet wird. Und mit der Spur verliert sich auch die Möglichkeit, die Multis für das Schicksal der Erntenden in die Verantwortung zu nehmen.

Freiwillig reicht nicht

Die Kakao- und Schokoladenindustrie ist ein Beispiel für eine Problematik, die sich mit zunehmender Dringlichkeit stellt: Immer mächtigere Konzerne maximieren ihre Profite auf Kosten jener, die sich nur unzureichend wehren können. Und die Schweiz spielt eine Hauptrolle in diesem Stück: Dank ihrem Wohlstand und ihrer Standortpolitik ist sie Sitz zahlreicher Multis – von manchen der grössten Rohstoffhandelsfirmen über die Big Players der Pharmaindustrie bis zu den Banken – die in menschenrechtlich sensiblen Wirtschaftsbereichen tätig sind.

Manche Unternehmen vergrössern zwar zaghaft ihre Abteilungen für Corporate Social Responsibility, formulieren Absichtserklärungen und machen erste Schrittchen. Doch am Grundproblem hat sich wenig geändert: Nach wie vor werden zu oft Profite über den Schutz von Mensch und Umwelt gestellt. Wenn die jüngere Vergangenheit eines deutlich gemacht hat, dann das: Freiwillige Massnahmen von Unternehmen allein sind offensichtlich kein ausreichendes Mittel, um Menschenrechtsverletzungen zu verhindern und die Umwelt zu schützen.

Es braucht dringend verbindliche Standards

Deshalb hat eine Koalition aus mittlerweile über 80 Organisationen - unter ihnen Public Eye genauso wie Slow Food - die Konzernverantwortungsinitiative lanciert. Unternehmen mit Sitz in der Schweiz sollen verbindlich zur Einhaltung bestimmter Menschenrechts- und Umweltstandards verpflichtet werden - auch bei ihren Tätigkeiten im Ausland. Rasch zeigte sich, dass die Bevölkerung die Dringlichkeit erkennt: Bereits ein Jahr nach der Lancierung waren die Unterschriften beisammen. Und auch die Reaktionen aus der Wirtschaft zeigen, dass das Anliegen einen sensiblen Nerv trifft: Schon jetzt arbeiten die Wirtschaftsverbände Economisuisse und Swissholdings Hand in Hand an einer Gegenstrategie zur Initiative, über die frühestens Ende 2018 abgestimmt wird. Der Abstimmungskampf hat begonnen.

MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER DIE INITIATIVE ERFAHREN? MEHR INFORMATIONEN FINDEN SIE UNTER WWW.KONZERN-INITIATIVE.CH



Public Eye engagiert sich für jene, die unter dem Handeln multinationaler Konzerne leiden. Mit Recherchen und Kampagnen macht Public Eye Ungerechtigkeiten öffentlich, die ihren Ursprung auch in der Schweiz haben. Denn globale Gerechtigkeit beginnt bei uns.

CHARTA DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE

Der Geschmack von Produkten, die eine Geschichte zu erzählen haben, ist oft wenig bekannt. Unsere Küche wird zunehmend industrialisiert. Wir nehmen uns für die Ernährung immer weniger Zeit und essen zu oft allein.

WAS WILL DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHE?

Den Genuss und die Freude am Essen fördern

Die Genusswoche will Lust auf kulinarische Entdeckungen machen. Sie soll dazu einladen, in Musse zu degustieren, unsere Beziehung zur Ernährung zu überdenken und unsere Neugier auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel wecken. Sie soll uns daran erinnern, dass wir beim Essen Kräfte sammeln und geniessen.

Die Genuss-Akteure zusammenscharen und den Austausch begünstigen

Die Genusswoche schafft Treffpunkte für Menschen, die gern gut essen. Sie begünstigt den Austausch zwischen den Fachleuten der Ernährungsberufe und soll dazu anregen, die gesamte Ernährungsgemeinschaft zu vernetzen.

Zur Organisation von Veranstaltungen motivieren

Die Genusswoche will zur Organisation von Veranstaltungen motivieren, an denen jeder Teller und jedes Glas Genussfreuden verheissen. Sie stellt authentische Produkte in den Mittelpunkt und feiert die Geselligkeit bei Tisch.

DIE ZIELE DER GENUSSWOCHE

Die Schweizer Genusswoche ist mit ihren Veranstaltungen in der ganzen Schweiz und ihrem Magazin ein fröhliches nationales Fest, das dazu beiträgt:

- die Vielfalt der in unserem Land vertretenen
 Geschmäcke und Ernährungskulturen aufzuwerten
- die Traditionen zu erhalten und die kulinarische Innovation zu begünstigen
- das handwerkliche Know-how zu pflegen und anzuerkennen
- die lokale und nachhaltige Produktion zu fördern
- junge Leute für den Genuss, für den Respekt vor den Lebensmitteln, für die Freude am Kochen und am gut Essen zu sensibilisieren
- die Verbraucher auf die Saisonabhängigkeit der Produkte und auf die Ernährungssouveränität aufmerksam zu machen
- durch eine vielfältige und ausgewogene Ernährung die Gesundheit zu fördern

Jeder Organisator verpflichtet sich:

- eine Veranstaltung anzubieten, die dem Genuss, der Küche und der Freude am Essen gewidmet ist
- mit authentischen Produkten zu arbeiten, bei denen der Mensch und das Herkunftsgebiet eine Hauptrolle spielen
- seiner Veranstaltung möglichst im Sinne eines oder mehrerer Ziele dieser Charta einen pädagogischen Aspekt zu geben
- den Austausch und die Geselligkeit zu fördern

PATINNEN & PATEN



2016, Theres & Markus Dettwiler — 2015, Paolo Basso — 2014, Carlo Crisci — 2013, Vreni Giger — 2012, Gérard Rabaey — 2011, Martin Dalsass — 2010, †Philippe Rochat — 2009, Marie-Thérèse Chappaz — 2008, André Jaeger — 2007, Georges Wenger — 2006, Irma Dütsch — 2005, Fredy Girardet.



QUALITÄTSKOMITEES

Albrici Lorenzo	Ohef Affineurs de jambon
Alcala Tomas & Eleuterio Allenspach Andreas	Affineurs de jambon Geschäftsführer Agrotourismus
Amrein Olivier	Epicurien
Augsburger Michael	Sachbearbeiter Sicherheit
	Stadt Liestal
Ayer Pierre-André	Cuisinier Chef
Bachmann Christophe	Au gré des saveurs SA
Baeriswil Bertrand	Slow Food
Bapst Pierre-Alain Barthassat Luc	Directeur Terroir Fribourg Conseiller d'État
Basso Paolo	Sommelier
Baume-Schneider	Directrice Haute École de
Elisabeth	travail social et de la santé
Beausoleil Denis	Directeur OPAGE
Benedetti Marc	Redaktor
Bertarini Andrea Bessire Jean-Marc	Chef Cuisinier Chef
Bezençon Nicolas	Agridea
Bieder Daniela	Slow Food
Bissegger Meret	La cucina naturale
Blanc Daniel	Restaurateur
Blaser Max	Maître boucher
Boillat Olivier	Fondation Rurale
Boisseaux Stéphane	Interjurassienne Chercheur et Restaurateur
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre
Böniger Herz Daniel	Journalist
Borel Jocelyne	Hôtelière
Borgeat-Lafarge Anaïs	Epicurienne
Bosia Luigi	Epicurien É L D (:
Boverat Jean-Louis	Formateur École Profession- nelle de Montreux
Bovier Edgard	Cuisinier Chef
Bratschi Isabelle	Journaliste
Briguet Conrad	Directeur École d'Ingénieurs
	de Changins
Brunier Alain	Directeur École Hôtelière de
Buchwalder Florian	Genève Gründer der Sektion Uniterre
Buchwaider Fiorian	Basel
Buss Pierre-Emmanuel	Journaliste
Caminada Andreas	Starkoch
Cassis Ignazio	Consigliere nazionale
Castella Romain	Directeur Interprofession du
Cout Cádria	Vacherin Fribourgeois
Cerf Cédric Chappaz Marie-Thérèse	Directeur JuraEvent Vigneronne
Chenaux-Auderset Serge	Cuisinier Chef
Chevrier Philippe	Cuisinier Chef
Comte Claude Victor	Conseils et expertises
Conconi Andrea	Wine Consultant
Conradin Flurin	Slow Food
Cornut Didier	Vigneron Encaveur
Couplan François Cramer Robert	Ethnobotaniste Conseiller aux États
Crettenand Gilles	Directeur Addiction Valais
Crettol Camille	Vigneron Encaveur
Crisci Carlo	Cuisinier Chef
Cruchon Raoul	Vigneron Encaveur
De Courten Didier	Cuisinier Chef
	Cuisinier Chef
	Geschäftsführung Das Beste
Degen Nadine	Geschäftsführung Das Beste der Region
Degen Nadine Destaing Samuel	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 201 Ing. Agr. ETH
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 201t Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur Cuisinière cheffe
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur Cuisinière cheffe
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 20te Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien Œnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves Ferrari Mario	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 20te Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture Slow Food
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves Ferrari Mario Fetz Gion Martin	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 20te Ing. Agr. ETH Epicurien Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture Slow Food Geschäftsleitung SSTH
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves Ferrari Mario Fetz Gion Martin Fleury Mathieu	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture Slow Food Geschäftsleitung SSTH Directeur HEMU
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves Ferrari Mario Fetz Gion Martin Fleury Louis	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture Slow Food Geschäftsleitung SSTH Directeur HEMU
Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves Ferrari Mario Fetz Gion Martin Fleury Mathieu Fleury Louis Flückiger Stefan Forel Olivier	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 20te Ing. Agr. ETH Epicurien Cenologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture Slow Food Geschäftsleitung SSTH Directeur HEMU Consultant agro-alimentaire Dozent ZHAW Musicien
Décotterd Stéphane Degen Nadine Destaing Samuel Dettwiler Markus & Theres Doerig-Eschler Gaby Droz Louis Dufaux Daniel Dumoulin Frédéric Dütsch Irma Duttweiler Jacques Eggenberg Annegreth Eggimann Tobias Emery Jean-Marc Ewald Jürg Favre Laurent Fazan Daniel Felley Pierre-Yves Ferrari Mario Fetz Gion Martin Fleury Mathieu Fleury Louis Flückiger Stefan Forel Olivier Frenher Rita Fricker Alexandre	Geschäftsführung Das Beste der Region Cuisinier Chef Parrains Semaine du Goût 2016 Ing. Agr. ETH Epicurien CEnologue Encaveur Cuisinière cheffe Affineur de fromages Gastgeberin Chef BL Tourismus Notaire Slow Food Conseiller d'État Journaliste Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture Slow Food Geschäftsleitung SSTH Directeur HEMU Consultant agro-alimentaire Dozent ZHAW

Frôté Claude	Weingut
	Cuisinier Chef
Fuchs Fabian	Gasthof Krone
Gabriel Suzanne	Directrice Terre Vaudoise
Gallais Véronique	Marchande de thés
Germanier Damien	Cuisinier Chef
Gex Philippe	Vigneron Encaveur
Geyer Jean-Luc	Restaurateur
Gianettoni Claudio	GLATi
Giger Vreni	Köchin
Giovannini Franck	Cuisinier Chef
Gottraux Martial	Slow Food
Graff Noémie	Vigneronne
Grandi Paolo	Sociogastronomo
Guarino Estelle	Gérante GRTA
Guidoux Serge	Pêcheur
Guignard Philippe	Cuisinier Chef
Haida Astrid	Marketing & Kommunikation
	GastroSuisse
Hauser Muriel	Présidente GastroFribourg
Heyraud Marc	Gastronomie moléculaire
Higi Michael	Slow Food
Hüsser Bernhard	Gastwirt
Imhof Paul	Journalisten
Jaeger André	Manager Rheinhotel
Jaeger Andre	Fischerzunft
lagues Martina	Fondation pour la Promotion
Jaques Martine	du Goût
lost Honores F 11	Koordination Deutschschwei
Jost Honegger Esther	
Inillaret Edi:	Fourchette verte
Juillerat Edy	Restaurateur
Kalandranis Giannis	Cuisinier Chef
Kilcher Lukas	Leiter des Landwirtschaft-
	lichen Zentrums Ebenrain
Kondratowicz Frederik	Cuisinier Chef
Künzi Yann	Directeur Neuchâtel Vins
	et Terroir
Labrosse Serge	Cuisinier Chef
Lafarge Patricia	Restauratrice
Lampart Reto	Lampart's
Lanaz Lucienne	Productrice Cinématographiqu
Lehmann Reto	Fleisch-Traiteur
Lehmann Tania	Experte en nutrition et diététiqu
Lenzi Repetto Marta	Storica della gastronomia
Leuenberger Ueli	Enseignant
Lischetti Isabella	Consulente per la refezione
	nelle scuole dell'infanzia
Lonati Chantal et	Restaurateurs
Bernard	
Longet René	Expert en développement
	durable
	Direttore Polo Poschiavo
Magnin Manuella	Rédactrice en chef Magazine
Magnin Manuella	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût
Magnin Manuella Margot Laurence	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronomi à domicile Cuisinier Chef Slow Food
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronomi à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronomi à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Produkt Managerin Thurgau
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire genéral Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Santivalais
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine Mouttet Simon	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Sant- Valais Co-Festivalleiter Food Zurich
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine Mouttet Simon Müller Irene	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Sant Valais Co-Festivalleiter Food Zuricl Imsee Coaching & Consultin
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine Mouttet Simon Müller Irene	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronom à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Sant Valais Co-Festivalleiter Food Zuricl Imsee Coaching & Consultin
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine Mouttet Simon Müller Irene	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronomi à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Sante Valais Co-Festivalleiter Food Zurich Imsee Coaching & Consultin
Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine Mouttet Simon Müller Irene Munoz Tania	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronomi à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Santr Valais Co-Festivalleiter Food Zurich Imsee Coaching & Consultin Resp. Domaines de la Ville di
Luminati Cassiano Magnin Manuella Margot Laurence Marmy Françoise Martin Benoit Martins Antonio Massa Marianna Massy France Mégroz Michèle Meier-Schmid Brigitte Meldem Martine Meo Nathalie Merlo Luca Meystre Gilles Miller Christina Montangero Stéphane Morard Pierre-Alain Morel Gaétan Moresi Gianni Morgenthaler Laurent Morier-Genoud Patrick Mottini Donato Moulin Roh Catherine Mouttet Simon Müller Irene Munoz Tania Nakhostin Astrid Newlin Giacomo	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût Coordinatrice Fourchette Verte Vaud Marmy Plantes Atelier culinaire - gastronomi à domicile Cuisinier Chef Slow Food Journaliste Slow Food Youth Marketing & Kommunikation Gastro Suisse Marché à la ferme Produkt Managerin Thurgau Tourismus Chef Directeur Gastro Vaud Redaktion & Übersetzungen Secrétaire général Fourchett verte Suisse Directeur Union fribourgeois du tourisme Chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21 Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Cuisinier Chef Journaliste Directeur Resp. Projet Promotion Sante Valais Co-Festivalleiter Food Zurich Imsee Coaching & Consultin Resp. Domaines de la Ville de Lausanne

Oeggerli Monika	Marketing & Kommunikation
	Das Beste der Region
Orrù Tiziano	SSAT
Orsat Evelyne et August	Spécialiste éducation au goût
Ott Lukas	Stadtpräsident Liestal
Paccot Raymond Paganel David	Vigneron Encaveur Pâtissier
Pasotti Marco	Docente professionale,
1 doctri marco	settore pasticceria
Pasquiet Virginie	Chocolatière
Pedrioli Elena	Capo Ufficio URTS
Pesce Alessandro	Stampa e PR GastroTicino
Pfister Thomas	Kulturvermittler
Pfister Richard	Œnoparfumeur
Philipona Jean-Nicolas	Président Produits du Terroir
D: !: B : !::	du Pays de Fribourg
Piazzoli Brigitte	EOC
Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC Boulanger
Pignat Bernard Pittet Jean-Luc	Cuisinier Chef
Porchet Jean-Louis	Producteur cinématographique
Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Raboud Isabelle	Ethnologue Directrice Musée
	gruérien
Raboud Marie-Josèphe	Cuisinière cheffe
Ranza Dario	Chef
Ravet Bernard	Cuisinier Chef
Reynaud-Bestenheider	Cuisinier Chef
Franck	D' , É
Rochat Michel	Directeur École hôtelière de
Rod Nadine &	Lausanne EHL Auberge de Lavaux
Christophe	Auberge de Lavaux
Rodin Niels	Agrumiculteur
Rosset Patrick	Épicier
Ruedi Naef	Erlesenes
Ruegsegger Elisabeth	Directrice Association
	régionale du Lac
Rumo Laurent	Membre direction Léguriviera
	Groupe
Rupprecht Knut G.	Consultant
Ryser Dominique	Fromagerie Bruand
Said Bucher Jasmine	Geschäftsführerin Alpinavera
Savary Géraldine Schlager Aloïs	Conseillère aux États Bischi Fleischtrocknerei
Schlup Michel	Historien de la gastronomie
Schlup Michel Schmid Heinz	Historien de la gastronomie Giornalista
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schröter Melina Schröter Melina Schwarzenbach Hermann	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sârl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sârl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Särl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürll Zürioberland Cuisinier chef
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schnyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schnider Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneyder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Truffer Alexandre Trurin Brigitte Turolla Flavio	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schröderet Mary-Laure Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stängl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turrolla Flavio Valpiani Marco	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cursinier Chef Dournaliste Listorier Chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Dournaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Consultante Slow Food Sommelier
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Schmeider Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Truffer Alexandre Trurin Brigitte Turolla Flavio	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schneider Schneider Schneider Schröter Maldemar Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schön Waldemar Schön Waldemar Schörder Melina Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stängl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tieche Maryline Truffer Alexandre Trurin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Dournaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schnöder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Trufler Alexandre Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Journaliste Listinier Chef Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Sommelier Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schnöder Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stähell Corina Stähell Corina Stähell Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier Chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schneider Schneider Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stängl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schnider Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Trufler Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Slow Food Sommelier Journaliste Consultante Consultante Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach Slow Food
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schnider Schorderet Mary-Laure Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik Zahno Bertrand	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sàrl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schnider Eliane Schön Waldemar Schorderet Mary-Laure Schorderet Nicolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Trufler Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier Chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schneider Schneider Schneider Schröter Mallen Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik Zahno Bertrand Zbinden Véronique	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier Chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schröderet Mary-Laure Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröder Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stängl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Trurilar Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik Zahno Bertrand Zbinden Véronique Wagner Véréna	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste
Schlup Michel Schmid Heinz Schmeider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schnider Eliane Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Trurfler Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Winhelm Peter Wunderlin Dominik Zahno Bertrand Zbinden Véronique Wagner Véréna Wagner Véréna Waldmeier Jörg	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste Frasserie Bärengraben Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schmid Heinz Schneider Schneider Schneider Schorderet Mary-Laure Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tieche Maryline Truffer Alexandre Trurilar Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik Zahno Bertrand Zabinden Véronique Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik Dominik Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wunderlin Dominik	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente Gastro Ticino Cuisinier Chef Dournaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Consultante Slow Food Sommelier Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Brasserie Bärengraben Slow Food Vigneron Hellwach Slow Food Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste Brasserie Bärengraben Slow Food Slow Food Slow Food Slow Food Slow Food Vigneron Hellwach Slow Food
Schlup Michel Schmid Heinz Schneider Yvan Schneider Yvan Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schneider Schorderet Mary-Laure Schorderet Micolas Schröter Melina Schwarzenbach Hermann Semmler Karin Simon Jean-Charles Soldati Jean-Marc Stäheli Corina Stangl Michel Stauffacher Dany Suter Massimo Suter Pierrick Tenca Piero Thomas Pierre Thüring Georges Tièche Maryline Truffer Alexandre Turin Brigitte Turolla Flavio Valpiani Marco Vouillamoz José Vuillaume Blaise Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wilhelm Peter Wanna Gilles Wagner Véréna Waldmeier Jörg Wannaz Gilles Wagner Véréna Wadneier Jörg Wannaz Gilles Wagner Véréna	Historien de la gastronomie Giornalista Slow Food Association Vivre la ferme Schön Kommunizieren Association Village du Goût Concise Corcelles NS-Office Sarl Journaliste Schwarzenbach Weinbau SSAT Journaliste Cuisinier Chef Natürli Zürioberland Cuisinier chef CEO Sapori Ticino Presidente GastroTicino Cuisinier Chef Presidente nazionale dei sommelier Journaliste Landrat Kanton Baselland Diététicienne dipl. ES Journaliste Consultante Slow Food Sommelier Collaborateur scientifique Agroscope Epicurien Brasserie Bärengraben Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste Brasserie Bärengraben Slow Food Cuisiniste et Loitche-Potches Journaliste Brasserie Bärengraben Slow Food Cuisiniste et Bärengraben Slow Food



10. – 12. November 2017 Messe Zürich | Halle 1+2

Fr 12 - 21 Uhr, Sa | So 10 - 19 Uhr



www.slowfoodmarket.ch





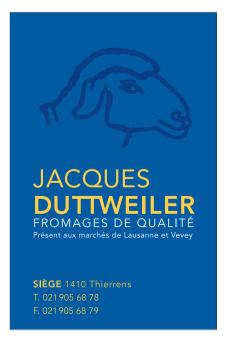






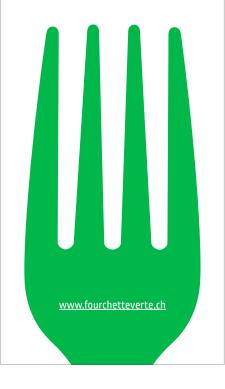








Das Label der ausgewogenen Ernährung unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und die Kantonen

















Partenaires Argent













































































Cantons et Villes























IMPRESSUM

Réane Ahmad, Pierre-Emmanuel Buss,
Sophie Dorsaz, Valentina Hemmeler Maïga,
Timo Kollbrunner, Nadia Laden,
Annick Monod, Manuella Magnin,
Knut Schwander, Véronique Zbinden.
Grafik Magazin
Formaz — Andenmatten
Übersetzungen
Monica Fiorini, Christina Miller,
Knut Schwander, Régine Buxtorf.

Herausgeber
Fondation pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 — CP 99
1001 Lausanne
Tél. 021 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch — presse@gout.ch
Verlagsleiter
Josef Zisyadis
Chefredaktorin
Manuella Magnin

Sekretariat
Giulia Onori, Barbara Schneider
Verlag
Fédération romande des
consommateurs
CP 6151, Rue de Genève 17
1002 Lausanne
Tél. 021 331 00 90
frc.ch — info@frc.ch
Verlagsleiter
Laurence Julliard

Auflage 120'000 Ex. Druck PCL Presses Centrales SA Av. de Longemalle 9 — 1020 Renens



ACTION SOCIALE

CULTURE

ERIOLES SERVICES

BÉNÉFICIENT CHAQUE ANNÉE DU SOUTIEN DE LA LOTERIE ROMANDE



SOUTIEN NUMÉRO 1 DE L'UTILITÉ PUBLIQUE EN SUISSE ROMANDE.
#AVECLORO

*die Herkunft

*Menschen und ihr Handwerk





