

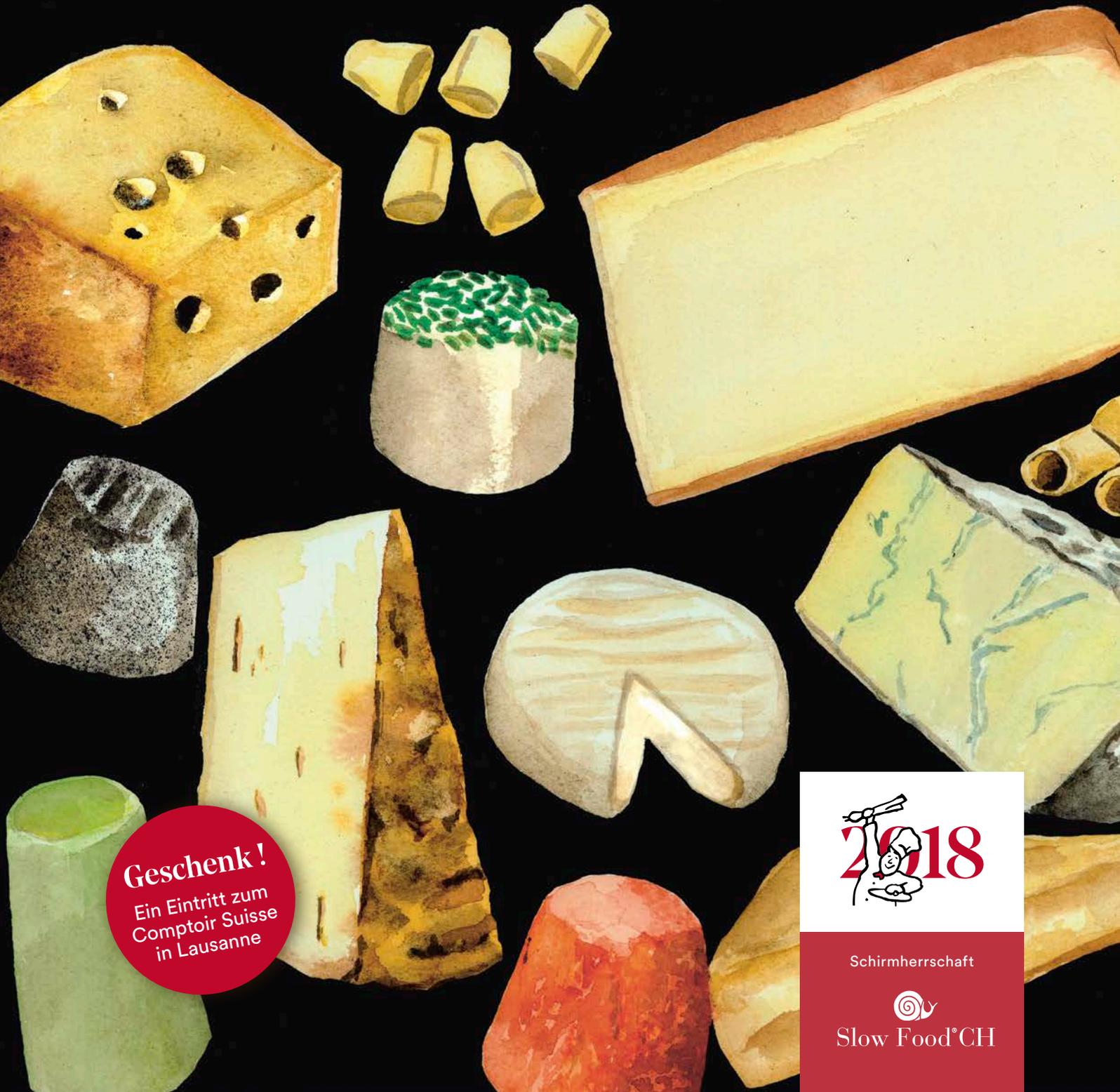
gout.ch

Schweizer
Genusswoche-Magazin
Nr. 8 – 2018

Dominik Flammer
Pate der Genusswoche

Lugano
Genussstadt 2018

AOP-IGP
Spezialitäten mit Charakter
von unseren Terroirs



Geschenk!

Ein Eintritt zum
Comptoir Suisse
in Lausanne



Schirmherrschaft



Slow Food®CH

Wählen Sie das richtige Werkzeug



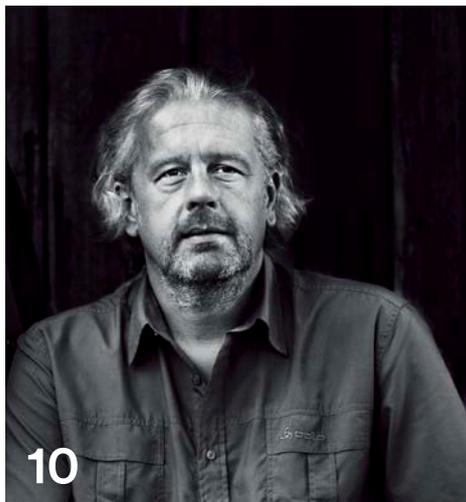
Führen Sie ein Kleinunternehmen?

Mit Crésus entscheiden Sie sich für ein Werkzeug, das perfekt auf
Buchhaltung, Lohn und Faktura abgestimmt ist.

Crésus[®]
Die Unternehmenssoftware

www.cresus.ch | 0848 27 37 88

Inhalt



EDITORIAL	5
LUGANO Genussstadt 2018	6
DOMINIK FLAMMER Pate der Genusswoche	10
PEOPLE Ihre Lieblingsgerichte	14
SLOW FOOD Der Erfolg des Slow Mobils	18
ÉDUCATION AU GOÛT Was macht die Schweiz?	22
TESSINER GENÜSSE	24
TESSINER WEINE	30
FOURCHETTE VERTE Schweizer Käse macht glücklich	33
AOP-IGP Der Sieg der Qualität	35
EINE SELEKTION VON SCHWEIZER KÄSEN die man einmal im Leben probieren muss	40
DIE ROMANDIE und ihre schmackhaften Käse	42
DAS SALZBERGWERK BEX Salz im Reinzustand	46
ALPFOODWAY Das kulinarische Erbe der Alpregionen	50
WIR Eine Komplementärwährung für KMU	53
SWISSWINE Neuer Weindegustationsguide	57
HOTELFACHSCHULE LAUSANNE 125 Jahre Success Story	60
REZEPT Risotto mit Käse	65
LEBENSMITTELVIELFALT Vom Feld auf den Teller	66
KAFFEE VON DEN MAGASINS DU MONDE Bohnen oder nichts	69
UNITERRE Recht auf Nahrungsmittelsouveränität	71
BIO-LANDBAU Produzenten und Konsumenten einander näherbringen	72
IP-SUISSE Zertifizierte Käsereien	76
URDINKEL Im Dienste des Handwerks	78
SELBSTGEMACHTER Keine grosse Hexerei	80
OENOTOURISMUS Streifzüge durch die Waadt	82
AGRITOURISMUS Neuer Auftrieb	85
WAADTLÄNDER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE Nachhaltiger	86
LAUSANNE ENGAGIERT SICH FÜR EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG	88
DAS SCHWEIZER CORNICHON HUGO von Reitzel	90
DIE CHARTA der Genusswoche	94
QUALITÄTSKOMITEES	95

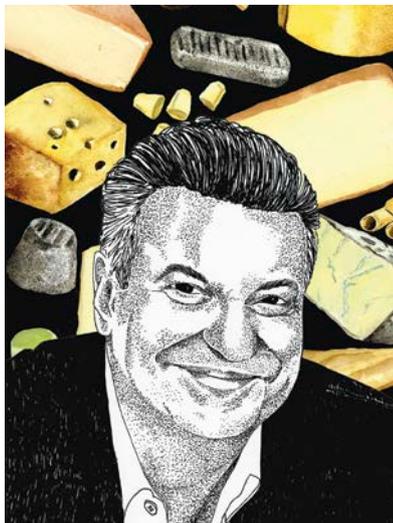
DAS LABEL DER HAUSGEMACHTEN KÜCHE.



Geniessen Sie die Kochkünste
auf Ihrem Teller!

Liste der Restaurants:

LABELFAITMAISON.CH



Abwechslung macht das Leben süss

Seit der ersten Ausgabe der Schweizer Genusswoche vor 18 Jahren wollen wir die jungen Leute für den Genuss, den Respekt vor den Nahrungsmitteln und die Freude am Kochen und an gutem Essen sensibilisieren.

Unsere Hauptaufgabe besteht im Grunde darin, zu mobilisieren und uns zu engagieren, damit künftige Generationen besser essen können.

Hochertrags- und Monokulturen haben die Artenvielfalt abgelöst. Die Ökosysteme sind von den industriellen Anbaumethoden mit boden- und wachstumsverbessernden Beigaben geschädigt.

Wir sind in die Ära der Lebensmittelmonotonie eingetreten. Industrielles Fleisch, überall der gleiche Reis, Weizen und Mais machen uns zu Geschmacksbehinderten. Lassen Sie uns deshalb aus dem Lager der Verbraucher ausbrechen, die unsere Handwerker ruinieren, unsere bäuerliche Landwirtschaft vernichten und zulassen, dass unsere Umwelt vergiftet wird.

Eine der Neuerungen unserer Zeit ist, dass wir nicht viel essen müssen, um gut zu leben. Heute verhungert man an unnötig energiereichem Essen, oder weil man Schadstoffe zu sich nimmt... Früher war Magerkeit ein Zeichen von Armut, heute haben die Armen Übergewicht.

Wenn wir so weitermachen, werden unsere Kinder nicht einmal so essen können wie wir. Die Herausforderung besteht darin, die Erdbevölkerung entweder mit ein paar Hunderttausend Hors-Sol Agro-Managern oder mit eineinhalb Milliarden Kleinbauern zu ernähren, die die Ernährungssouveränität verteidigen werden.

Deshalb braucht es eine echte Geschmackserziehung in der Schule. Die Schule hat eine wesentliche Rolle zu spielen, damit landwirtschaftliches Leben in die Kantinen, Schulhöfe und Kurse kommt. Sie muss Gemüsegärten anlegen. Denn wie der Volksmund so schön sagt: „Abwechslung macht das Leben süss“.

Es geht hier aber nicht nur um die Frage der Ernährungserziehung und der gewissenhaft angewendeten Ernährungspyramide. Essen ist Leben. Es geht um unsere Bauern, um Tradition, und vor allem um Geselligkeit und Liebe. Kurz, es geht um Lebensfreude. Früher hat eine Generation dies an die nächste natürlich weitergegeben. Heute ist dies nicht mehr so.

An der Schweizer Genusswoche teilnehmen heisst, an einem Fest für anspruchsvolle Geniesser teilnehmen! Wir danken Lugano, der Schweizer Genussstadt 2018, und Dominik Flammer, dem Journalisten und Historiker des kulinarischen Erbes der Alpen, unserem Genuss-Paten 2018, die unsere Botschafter sind. Und wir danken allen unseren treuen Partnern, die das Genussfest im ganzen Land möglich machen.

Josef Zisyadis
Direktor der Schweizer
Genusswoche
Präsident Slow Food Schweiz



Rat' mal wer zum Essen kommt? Für die Genusswoche-Besucher hat Lugano bereits den Tisch gedeckt. Die sonnigste Tafel der Schweiz ist aber auch in den Monaten zuvor schon festlich geschmückt. Auf der Karte stehen Kultur, Geschichte und Events, und als Beilagen Gastfreundschaft, fröhliche Gesichter, prächtige Landschaften und natürlich die önologischen und gastronomischen Köstlichkeiten des Kantons. Eine einmalige Gelegenheit, die Stadt und ihre vielen Facetten kennenzulernen und herauszufinden, warum sie auf ihre kulinarischen Genüsse so stolz ist. Und nicht zu vergessen die Lebensfreude und der Humor der Tessiner. Das gibt ein grosses Fest für alle!

Buon appetito, Lugano!

Text Carlotta Girola — Fotos: Alle Rechte vorbehalten



Lugano ist eine Stadt mit vielschichtiger Persönlichkeit, die zwei Wesenszüge geschickt verbindet: ihren sehr helvetischen Pragmatismus und ihr fast mediterranes, authentisches und warmherziges Naturell, das an das benachbarte Italien erinnert. Die prächtigen Seenlandschaften und die geografische Lage am Schnittpunkt der Völker zwischen Zentraleuropa und Mittelmeerbecken machen Lugano zu einem der attraktivsten Orte des Tessins und der Schweiz. Seine Gastronomie und seine Weine tragen wesentlich zu seiner Bekanntheit bei. Seit jeher haben Fürsten, flankiert von ihren Armeen, von Händlern und Reisenden aus nah und fern, hier Unterkunft und Verpflegung gefunden und die typischen Spezialitäten ihrer eigenen Gastronomie eingeführt und damit die Grundlagen einer Kultur der Gastfreundschaft geschaffen, die bis heute hochgehalten wird.

Vom 13. bis 23. September 2018 wird Lugano die Schweizer Genussstadt sein, die Spezialitäten aus dem ganzen Kanton vorstellt und so eine Brücke zwischen den Kulturen baut, mit dem einen Ziel, Genuss und Geselligkeit zu feiern.

In Lugano und im Stadtbezirk werden alle Köstlichkeiten des Kantons angepriesen und

DIE BESUCHER WERDEN IN KULINARISCHE TRADITIONEN, ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN, ALTE UND AKTUELLE BRÄUCHE EINGEWEIFT.

aufgetischt. Das Nahrungsmittel wird ein Anlass der Geselligkeit, als Ausdruck unserer Identität und Kultur, ein Mittel, um sie zu kommunizieren. Wie wenn man die bestmöglichen Produkte wählt, um ein aussergewöhnliches Rezept zu komponieren.

Die Besucher werden in kulinarische Traditionen, Ernährungsgewohnheiten, alte und aktuelle Bräuche eingeweiht. Einen Schwerpunkt werden die Lieblingsprodukte der gastronomischen Tradition und Träger der kulturellen Identität der Voralpen bilden.

Lugano wird sichtbar machen, in welchem hohem Masse Küche und Keller eine Kultur bilden, die ein grosses K verdient, eine allen Völkern gemeinsame Kultur, deren Rolle als Zeuge von Sitten und Bräuchen, Gewohnheiten und sozialen Konventionen entscheidend ist.

Didaktischer Raum

Doch Geschichte ist nur eines der Themen, die diese Ausgabe der Genusswoche prägen werden. Viel Raum werden die didaktischen Aspekte der Ernährung erhalten, mit Begegnungen und informativen Ausstellungen, die uns mit den Menschen vertraut machen, die im Vorfeld eines gelungenen Rezepts am Werk sind. Bei verschiedenen Projekten kann die Genussstadt Lugano auf die Zusammenarbeit mit der Universität der italienischen Schweiz (USI), der Fachhochschule Südschweiz (SUPSI) und der Akademie für Architektur in Mendrisio zählen. Gastronomische, kulturelle, bildende, touristische und sogar sportliche Events werden sich mit allen Aspekten von Genuss und Ernährung befassen.

Für Dany Stauffacher, den Präsidenten des Organisationskomitees, wird es eine

einmalige Erfahrung: «Es ist der Beginn einer Initiationsreise durch unsere Gegend: Vom Genuss ausgehend entdeckt man die tausend Gesichter unserer Stadt: Natur, Kunst, Kultur, Musik, Geschichte. Unser Projekt soll den Sinn für die Zugehörigkeit und den Stolz wecken, aktiver Akteur in einer Stadt zu sein, die so viel Potenzial zeigt. Wir wollen alle Luganeser, alle Tessinerinnen und Tessiner in dieses grosse Projekt einbinden. Jeder wird etwas Passionierendes darin finden, etwas, was ihn anspricht.»

Ein riesiger Markt

Im Mittelpunkt der Veranstaltung wird das Genusssdorf stehen, dessen drei Sektoren das Hauptquartier zahlreicher Events bilden. Im Ausstellungszentrum wird ein 3000 Quadratmeter grosser Markt für traditionelle Produkte und Spezialitäten aufgebaut. Gleichzeitig wird in den prächtigen Sälen der Villa Ciani, einem der berühmtesten Häuser der Stadt, eine Ausstellung zum Thema Ernährung und Kunst in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft mit didaktischen und praktischen Aspekten gezeigt. Eine ganze Reihe von Workshops, Treffen und Labors im Palazzo Congressi macht die starke didaktische Komponente der Veranstaltung deutlich, durch die sich ein roter Faden von der Ethik der Küche über Ausflüge in die Küchen der Welt bis zu den Möglichkeiten der Bekämpfung der Nahrungsmittelverschwendung zieht. Degustationen werden den Besuchern die Geschichte und die Aromen der Tessiner Käse näherbringen, dieser jenseits der Kantons-grenzen noch zu wenig bekannten, schmackhaften kleinen Delikatessen.

Saisongerichte, verantwortungsbewusster Konsum, Lebensmittel-Produktionsketten, Herkunft und Rückverfolgbarkeit der Produkte sind Stationen einer fantastischen Reise in intensiven Farben und Aromen durch ein Menü typischer Gerichte, von tief traditionell bis hoch kreativ, immer im Zeichen des Genusses. Sie soll die Komplexität unserer alltäglichen Lebensmittel bewusst machen, von der Erde, in der sie entstehen, bis in unsere Teller. Und beim Genuss dazu anregen, ein wenig nachzudenken.

«Mit diesem prächtigen Fest werden wir die hervorragenden Erzeugnisse der Weinberge,

Felder und Gärten unserer Region aufwerten können», freut sich der Luganer Stadtpräsident Marco Borradori. In unserer betriebsamen Gesellschaft ist es gut, die Freude an den einheimischen Produkten wieder zu entdecken, sie näher kennenzulernen, sie in Ruhe zu beschnuppern und uns mit einer harmonischen und nachhaltigen Lebensmittelkultur vertraut zu machen. Ich glaube wirklich, dass es in unserer Zeit wichtig ist, die öffentliche Meinung für den vorbeugenden Wert einer gesunden und intelligenten Ernährung zu sensibilisieren. Diese Veranstaltung bildet durch die Förderung gezielter Events eine einmalige Gelegenheit, die Bedeutung der Geschmacksvielfalt und der Ernährungskulturen zu entdecken.»

In Wettbewerben werden das beste Tessiner Bier, die beste Schüssel Spaghetti und natürlich das beste hausgemachte Fleischbällchen gekürt (s. Kasten).

Kurz, uns erwartet ein grosses Volksfest, eine riesige Tafel, an die sich jeder setzen und in geselliger Runde eine gesunde und nachhaltige Ernährungskultur geniessen kann.

www.luganocittadelgusto.ch



Maestro Martino und seine «Polpetta»

Das Rezept, um das sich in der Genussstadt Lugano alles dreht, ist die «Polpetta» (Fleischklösschen oder «Fleischtätschli»). Es wurde ausgewählt, weil es für eines der Ziele der Genusswoche steht, den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung. Das schmackhafte, praktische, wirtschaftliche, bei allen Generationen beliebte Fleischklösschen ist das einzige Gericht der Welt, das sich auf tausend Arten zubereiten lässt. Es kann aus Fleisch, Fisch oder Gemüse hergestellt werden und passt sich allen Kulturen und jeder Ernährungsweise an. Der erste Koch, der es in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts beschrieb – in einem ganz anderen Kontext als heute – war übrigens der Tessiner Maestro Martino, wie wahrscheinlich nur wenige wissen.

Was war sein Rezept? Das werden Sie in der Genussstadt Lugano herausfinden, wo Sie viele Versionen dieses universellen Gerichts degustieren werden und erfahren, wer Maestro Martino war und was er für die Entwicklung der modernen Gastronomie bedeutet hat. Der Mann aus einem kleinen Dorf im Blenio-tal, eine Verkörperung gastronomischer Exzellenz, hat die Küche und die Geschmacksvorlieben seiner Zeit revolutioniert. Als berühmter und in den Küchen vieler italienischer Höfe gefragter Koch, der in den Diensten verschiedener Söldnerführer, Herzöge und Päpste stand, machte er die gastronomische Kultur unserer Region in der Welt bekannt.

Die Eigentümlichkeit macht den Unterschied

Text Knut Schwander
Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Dominik Flammer, Journalist, Schriftsteller und intimer Kenner der Geschichte der regionalen Produkte, ist der glückliche Pate der Genusswoche 2018. Der Verfasser des spannenden Werk über die «Fromages Suisses», (Glénat, 2010 – s. Kasten) lässt uns in der bemerkenswerten Trilogie über «Das kulinarische Erbe der Alpen» (AT-Verlag, 2012) mit Begeisterung und Witz an seiner analytischen Sicht auf die Entwicklung unserer Beziehung zu den Nahrungsmitteln teilhaben. Er erhellte die faszinierende Entwicklung des kulinarischen Erbes der Schweiz – ein pionierhaftes Modell des globalen Markts – und zeigt, wie wichtig die Erhaltung unseres heimischen Erbes ist, insbesondere dank der Genusswoche und dem Engagement grosser Küchenchefs. Optimistisch freut er sich über die aktuelle Bewusstseinsbildung, mit der die Schweizer Produkte Boden zurückgewinnen.

GW Was bedeutet es für Sie, Pate der Genusswoche 2018 zu sein?

DF Es ist mir eine grosse Ehre. Einmal mehr bin ich begeistert, an dieser Veranstaltung beteiligt zu sein, die sich hervorragend zur Förderung der regionalen Produkte in einem lebendigen Kontext eignet.

GW Wie sind Sie zum Autor der Schweizer Gastronomie geworden?

DF Ursprünglich war ich Wirtschaftsjournalist. Zur Wirtschaft gehört auch die Ernährung, und vor allem die Geschichte der Volksernährung hat mich sehr interessiert: Im 19. Jahrhundert verbrachten die Menschen 80% ihrer Zeit mit der Beschaffung und Konservierung ihrer Nahrungsmittel! Ich habe da ein unglaublich reiches Gebiet voller spannender Geschichten entdeckt.

GW Können Sie uns ein paar Beispiele nennen?

DF Die gibt es zuhauf! Wussten Sie zum Beispiel, dass Süsswasserfische im ganzen Alpenbogen mit Butter und nicht mit Öl zubereitet werden? Dass die Kühe der Eringerasse exportiert wurden, vor allem nach Österreich, wo sie mit einheimischen Rassen gekreuzt wurden? Oder dass der eingesalzene Stockfisch aus Nordeuropa in zahlreichen traditionellen Rezepten der Alpenländer auftaucht? In Savoyen und in Österreich gibt es Brote, die ähnlich wie die Freiburger Cuchaule mit Safran parfümiert

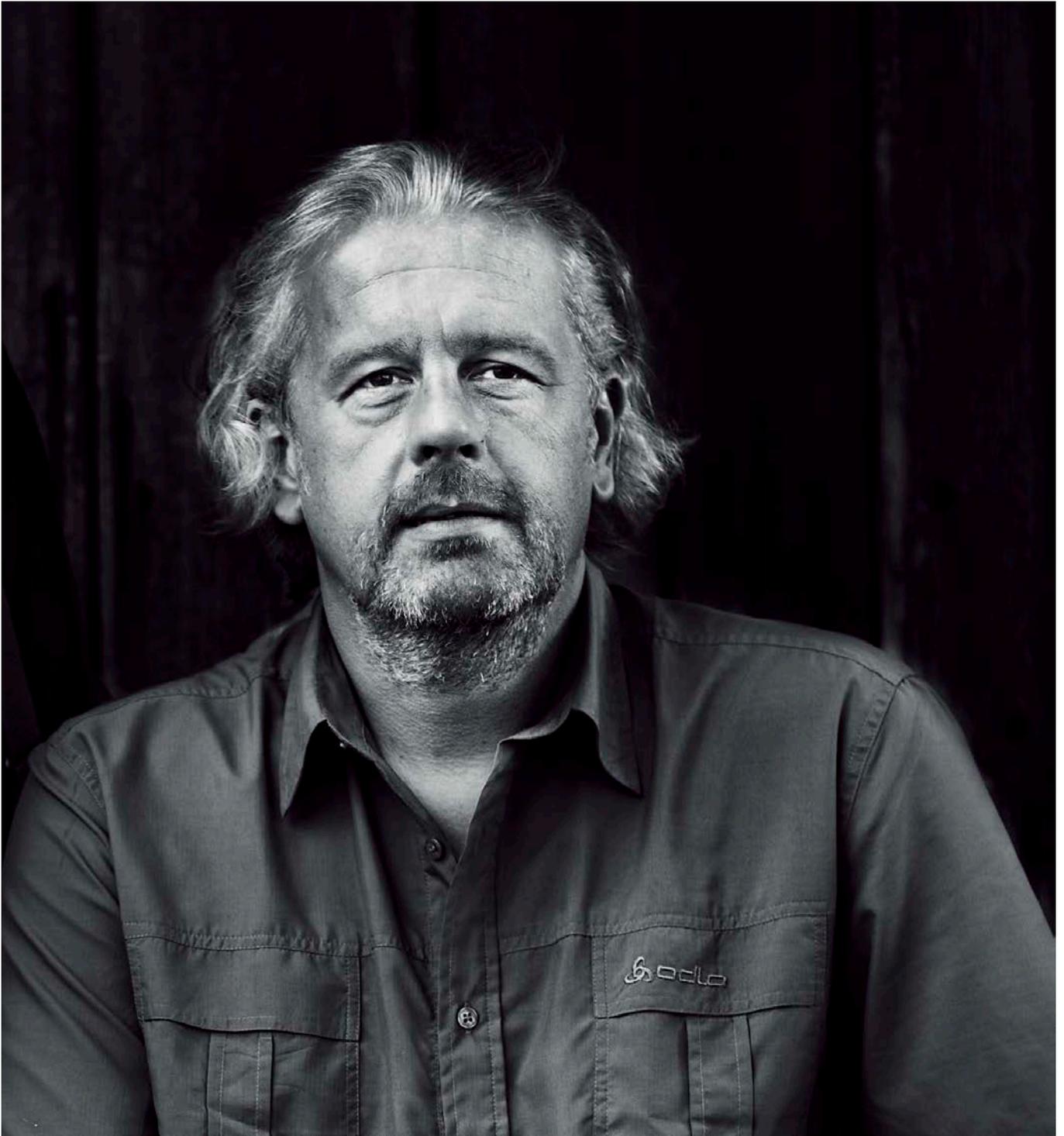
sind. All dies zeigt uns, dass die Alpenländer eine wunderbare internationale Austauschplattform sind.

GW Die Schweiz hat ihre Gastronomie mit fremden Produkten entwickelt. Sollten wir das rückgängig machen?

DF Nein, das sollten wir sicher nicht. Aber wir müssen uns bewusst werden, dass unsere Kultur die erste globale kulinarische Kultur der Welt ist! Zum Beispiel hat das Bier bei uns ab 1750, als die englischen Touristen kamen, einen Aufschwung erlebt. Dann hat uns die Entwicklung der Hotellerie dazu angespornt, eine internationale Küche zu entwickeln: Im Grand Hotel National in Luzern haben César Ritz und sein französischer Chefkoch Auguste Escoffier aus ihrer Küche eine fantastische Visitenkarte gemacht, die Weltruf genoss und die Schweiz noch heute als Qualitätsdestination positioniert. Es kann also sicher nicht darum gehen, solche Verdienste zu vergessen. Aber die Regionalprodukte haben die verdiente Anerkennung verloren. Wir müssen das Konzept der kulinarischen Identität wieder aufwerten, wie die Italiener es so gut verstanden.

GW Wie stellen Sie sich diese Aufwertung vor?

DF Die Kartoffel, der orientalische Spinat, der Rhabarber oder die grüne Bohne aus Brasilien haben im Laufe der Zeit die einheimischen Gemüse verdrängt. Heute



***Dominik Flammer,
Pate der Genusswoche***



Mit dem Combi-Steam kocht man gerne.

V-ZUG erleichtert Ihnen das Kochen mit einfachen und individuellen Lösungen. Der neue Combi-Steam MSLQ ist das weltweit erste Gerät, das konventionelle Beheizungsarten, Dampf und Mikrowelle in sich vereint. So macht schnelles und gesundes Kochen Freude: vzug.com



Schweizer Perfektion für zuhause

haben wir alles: Die Yuzu, den Matcha, den Langen Pfeffer... und vergessen darüber so herrliche Produkte wie die Schweizer Äpfel in ihrer faszinierenden Vielfalt. Aber diese Entwicklung ist nicht unumkehrbar. Bewegungen wie «ProSpecieRara» oder «Fructus» haben alte regionale Produkte aus ihrem Dornröschenschlaf geholt und das Interesse an ihnen neu geweckt. Ich sehe mit Freude, wie das an den Schulen aufgenommen wird. Denn sobald man anfängt, sich auf einem Gebiet etwas besser auszukennen, findet man Geschmack daran. Wenn Sie einmal einen reinen Apfelsaft probiert haben, der aus nur einer Sorte gemacht wurde, werden Sie ihn nie mehr vergessen: Die blumigen Noten der Berner Rose, die säuerlichen einer Ananas Reinette oder eines Rhabarber-Apfels... Lokale und doch geradezu exotische Produkte!

GW **Spielen die gehobenen Restaurants hier eine Rolle?**

DF Wenn grosse Küchenchefs wie Nenad Mlinasevic oder Frank Giovannini mit vergessenen Produkten arbeiten, ist das eine vorzügliche Art, sie aufzuwerten und ihnen neues Prestige zu geben. Bei den Weinen ist dieselbe Entwicklung zu beobachten: Die regionalen Unterschiede werden eher kleiner. Der Erfolg von Bündner oder Genfer Crus auf den schönsten Weinkarten und bei den Kellermeistern bestätigt es.

GW **Was soll man von der Preisentwicklung der Terroir-Produkte halten?**

DF Vor etwa dreissig Jahren hat das Olivenöl die Schweiz erreicht. Seither ist es zu einem Luxusprodukt geworden. Ebenso sind



Schweizer Käse: Ein Nachschlagewerk

Dominik Flammers minutiös recherchiertes Werk über die Schweizer Käse erhält von allen Seiten Beifall.

400 fantastische Fotos, zig Porträts von begeisterten Berufsmännern und -frauen, eine einzigartige Beschreibung des Käse-Kulturerbes der Schweiz. Dieses Nachschlagewerk ergründet die Ursprünge der Traditionen unseres Landes und zeigt, wie ein Nährboden der Kreativität es sein kann. Acht Jahre nach seinem Erscheinen hat das Buch nichts von seinem Zauber eingebüsst. «Es bot mir Gelegenheit, unvermutete Themen anzupacken und überraschende Informationen über die Verbindungen zwischen den Regionen und den Austausch mit unseren Nachbarländern Frankreich, Italien, Österreich und Deutschland zutage zu fördern. Ein Anlass, an die Tatsache zu erinnern, dass kulinarische Tradition nicht national ist, sondern in einen Kulturraum eingebunden», erklärt Dominik Flammer.

Editions Glénat, 2010, 344 Seiten.

— ICH GLAUBE AN DIE ZUSAMMENARBEIT DER BESTEHENDEN ORGANISATIONEN UND AKTEURE ZUR SICHERUNG DES HELVETISCHEN KNOW-HOWS. —

GW **Aber wo sind diese raren Produkte zu finden?**

DF Fructus und Slow Food haben eine faszinierende Vielfalt an einheimischen Produkten wieder ausgegraben, die jetzt an einer wachsenden Zahl von Veranstaltungen entdeckt und degustiert werden können. Zehntausende Neugierige pilgern jedes Jahr an den Aarauer Rüeblimärt, den Zuger Chriesimärt, an den Markt für Birnen und Äpfel oder den «Obstsortenmarkt und Mostfest» in Zürich, den Kastanienmarkt in Greppen...

GW **Sehen Sie Unterschiede zwischen den Sprachregionen?**

DF Die gibt es noch, aber vor 30 oder 40 Jahren waren sie viel markanter. Während die Popularität der Genfer Kardonen oder der gelben und grünen Rüben in ihren Ursprungsregionen nie nachgelassen hat, waren sie ausserhalb lange unbekannt. Heute kennt man sie im ganzen Land immer besser und findet sie sogar in guten Restaurants.

Honig oder etwa Tomme Fleurette heute unverhältnismässig teurer als vor 50 Jahren. Aber wenn 40% der in der Schweiz verkauften Eier bio sind, heisst dies, dass die Leute einen höheren Preis zu zahlen bereit sind, wenn sie dafür wissen, was sie essen. Ausserdem kann man so die Lebensqualität unserer Bauern verbessern. Und ein unbegrenzter Wettkampf ist wohl nicht zu befürchten. Im Gegenteil: Im Kielwasser einiger renommierter Produkte fördert er den Anreiz für Qualitätsprodukte allgemein.

GW **Sie bleiben also optimistisch?**

DF Ja, ich glaube an eine Zusammenarbeit zwischen den bestehenden Institutionen und Akteuren zur Bewahrung des helvetischen Know-hows. Wo zum Beispiel die Bauern mit der gehobenen Gastronomie zusammenarbeiten, profitiert davon der Tourismus. Denn die Eigentümlichkeit macht den Unterschied. Und da haben wir mit unseren Käsen und unseren Würsten ein immenses Potenzial!

Exotische Genüsse

Reisen und Begegnungen bringen uns in Berührung mit neuen Geschmacksrichtungen. Sie prägen sich in unsere Erinnerungen ein und allein ihr Duft genügt, um uns wieder auf Reisen zu entführen. Wir haben fünf Schweizer Persönlichkeiten gebeten, uns zu verraten, welche Gerichte sie mit kulinarischer Exotik verbinden.

Udon und Tempura: Japanische Genüsse

Der 32-jährige Bartträger mit der mächtigen Stimme und dem geschliffenen Waadtländer Akzent bringt mit seiner witzigen Sendung auf Couleur 3 die ganze Romandie zum Lachen: Die Brennesseln («Sie sind unangenehm, aber nicht böse», versichert die Off-Stimme). Dem ätzenden Humor, mit dem er das Leben in seiner Umgebung so wirkungsvoll karikiert, entsprechen seine Vorlieben für gutes Essen und sein ausgeprägtes Interesse an Japan. Von einer Reise ins Land der aufgehenden Sonne ist er als Fan von Udonsuppe und Tempura zurückgekehrt: «Die Besten habe ich in Tokio gegessen, übrigens in einem Restaurant, das zu einer Kette gehört». Seitdem isst er sie hauptsächlich im Ausland. Ausser, wenn er selber kocht: «Mit Freunden versuche ich, sie selbst zuzubereiten. Es ist nicht einfach, aber das Rezept wird schon raffinierter», grinst er.



Yann Marguet

Erfolgreicher Redakteur
des Radiosenders Couleur 3

Foto François Wavre



Hacktätschli: Universell, aber immer einzigartig

Sapori Ticino ist der Name des kulinarischen Festivals, das die Tessiner Feinschmecker beflügelt und Geniesser aus der ganzen Schweiz und aus dem Ausland an den Luganersee lockt. Sein Initiator und CEO, Dany Stauffacher, ist ein informierter Gourmet und Geniesser. Der elegante Genussmensch hat ein Adressbuch, das ihm die Türen zu den besten Köchen öffnet, die er dann aus aller Welt nach Lugano holt. Exotik in der Küche? «Ich finde sie in der Einfachheit, und besonders in einem universellen Rezept: Hacktätschli (Fleischbällchen). Im Tessin gehören sie in jedem Haushalt zum Basisrepertoire. In Österreich heissen Sie Knödel und in Italien Polpette, aber man findet sie

überall auf der Welt.... Auch Ikea macht mit Fleischklösschen einen riesigen Umsatz. So habe ich es geschafft, 30 gute Restaurants dafür zu gewinnen, dass sie Polpette machen. Das wird ein Erfolg, da bin ich mir sicher!»



Dany Stauffacher

Initiant und CEO
von Sapori Ticino

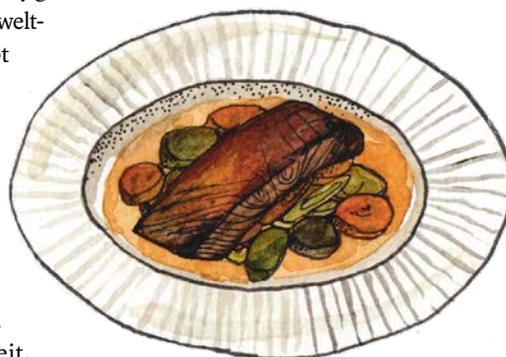


Rolf Sachs

Designer

Black Cod und Miso, eine Ode an die Nikkei-Küche

Er hat die Leica M-P grip designt und das neue Restaurants «Saltz» im Grand Hotel Dolder in Zürich gestylt. Der in Pully geborene Sohn von Gunter Sachs ist ein weltbekannter Designer. Er reist, lebt zwischen St. Moritz und seinem Wohnsitz in Rom, überquert den Atlantik und sammelt gute Restaurants. Und er vergisst niemals die Auberge de l'Onde in St-Saphorin, die er mit seinem Vater besuchte. Exotik in der Küche? Das ist für ihn Japan und Peru. «Ich hatte Gelegenheit, nach Peru zu reisen: ein spektakuläres Reiseziel, und seine Gastronomie hat mich begeistert. Besonders der schwarze Kabeljau in Misosauce. Er ist so einfach, leicht und köstlich, dass ich jedes Mal schwach werde! Doch wenn er sich selbst an den Herd stellt, zieht er ein anderes Register: «Ich bin vor allem Saucier und liebe so richtig schön schwere Saucen», schmunzelt er.



GENUSSIDEEN GRATIS PER POST



MIT
PERSÖNLICHEN
CUMULUS-
VORTEILSCOUpons

Jetzt auf migusto.ch anmelden und das Magazin kostenlos per Post erhalten.

Über 40 neue Rezepte pro Ausgabe | Geschichten rund ums Thema Kochen |
Erscheint 10x jährlich

MIGROS

Ein **M** besser.

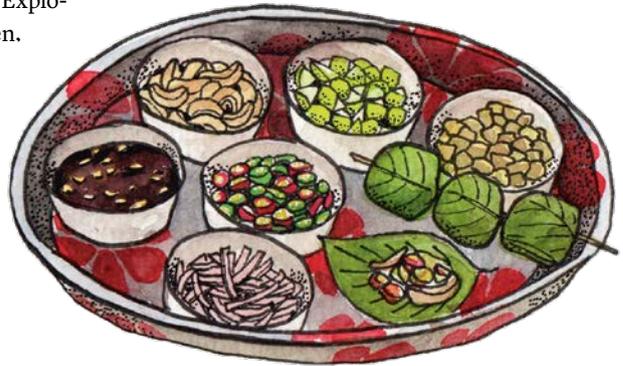


Claudia Knie

Direktionsmitglied des Schweizer Nationalzirkus

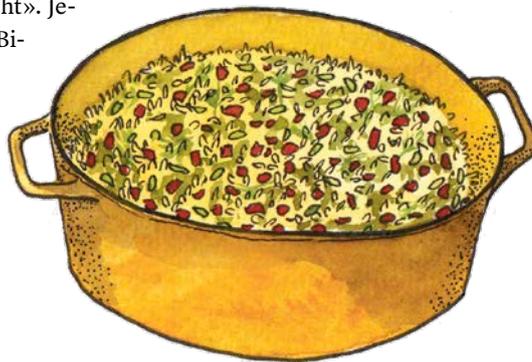
Destination Thailand

In der Schweiz wird die Knie-Dynastie fast so verehrt wie in den europäischen Monarchien die Königsfamilien! Doch Francos Frau, Claudia Knie, ist deshalb nicht weniger offen und natürlich. Die Mutter von Zwillingen hat neben dem Rapperswiler Zoo ein thailändisches Restaurant eröffnet. Im prächtigen Dekor der Himmapan Lodge werden die Gäste mit einer sehr raffinierten Gastronomie verwöhnt. Claudia findet Exotik daher ganz selbstverständlich in der thailändischen Küche. Ihr Lieblingsgericht: Miang Kham, eine in Blätter gewickelte, mit Limette parfümierte Füllung mit Ingwer, gerösteter Kokosnuss, Erdnüssen und Chili: «Es ist eine Explosion von Geschmäckern, die einen geradewegs in eine ferne Welt entführt!»



Reis als Kulturvermittler

Sie leitete die Comédie de Genève, bevor sie vor vier Jahren nach La Chaux-de-Fonds umgezogen ist: «Jetzt in der dritten Saison können wir ernten, was wir hier aufgebaut haben!», freut sie sich. Und zur Ernte gehört ein iranisches Gericht: «Reis mit Safran, Berberitzen und Pistazien, gegrillt, parfümiert, bunt: Das schmeckt fantastisch!» schwärmt sie. Sie hat mehrmals iranische Ensembles empfangen und die iranische Gemeinde von Neuenburg hat sich jeweils beteiligt, vor allem mit der Zubereitung dieses Rezepts: «Der spezielle Kontext hat diesen Reis zu einem Kulturvermittler gemacht». Jedenfalls kocht ihn Anne Bisang manchmal selbst, und immer mit derselben Begeisterung.



Anne Bisang

künstlerische Leiterin des Théâtre populaire romand in La Chaux-de-Fonds

Foto Guillaume Perret

Sie lieben Food Trucks? Dann wird Ihnen das Slow Mobil gefallen!



Der pffiffige Bauwagen mit Küche rollt durchs Land und bietet Schülern Kurse und Workshops an. Eine Idee aus Deutschland, die auch in der Schweiz begeistert...

Text Véronique Zbinden — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Zuerst sieht man einen guten alten Bauwagen. Hoch, ein bisschen tollpatschig auf den Rädern, mit viereckigen kleinen Fenstern und Fensterläden und der flachen Schnauze eines Garagentigers. Aber wenn man näher kommt, erkennt man auf den Flanken die leuchtenden Farben eines riesigen aufgemalten Gemüsegartens, der von einer Kolonie von Slow Food-Schnecken bevölkert ist. Wenn man noch näher kommt und die Tür aufstösst, entdeckt man eine voll ausgestattete Küche mit Arbeitsplatte und Tisch, Spülbecken und Kochherd.

Willkommen an Bord des ersten Slow Mobils, das über Schweizer Strassen rollt. Bald sollen überall neue dazukommen...

Der Vater der Idee, Michael Higi, seit über zehn Jahren Präsident des Conviviums Slow Food Ostschweiz, schickt sich soeben an, sein Amt zu übergeben. Er ist Sozialpädagoge im Kanton St. Gallen und ebenso leidenschaftlicher Geniesser wie Erzieher. Als er 2012 den Slow Food Market von Stuttgart besuchte, lernte er dort ein ähnliches Konzept kennen. «Ich sah ein lustiges Gefährt und sagte: So eins brauchen wir auch!»

Gesagt, getan. Oder fast. 2013 rollte ein nach den Wünschen der von Michael gegründeten Non-Profit-Organisation eingerichteter Bauwagen von einer Baustelle in Nidwalden. Am Eingang ein langer Tisch, eine Arbeitsfläche und ein Kochherd, hinten Ofen und Kühlschrank, ein Spülbecken und Platz für das Geschirr. «Es hat Sitzplätze für mindestens acht Kinder, je nach Alter, und zwei Erwachsene», erklärt Michael Higi.

Das Hauptmotiv des Projekts ist ein pädagogisches Anliegen: «Die Erziehung des Geschmacks ist die einzige Möglichkeit, unser Verhalten langfristig zu verändern und die weltweiten Probleme der Nahrungsmittelkrise und der Klimaerwärmung anzupacken. Sie ist die eigentliche Essenz der Botschaft und Philosophie von Slow Food.»

Kochen macht Spass

Die betroffenen Kinder sind meist fünf bis zehn Jahre alt und mit abstrakten Vorträgen oder ideologischen Betrachtungen kann man sie nicht erreichen. Aber man kann ihnen zeigen, «dass Kochen Spass macht», unterstreicht Michael. «Kochen ist nicht nur Arbeit, sondern vor allem ist es ein Vergnügen und macht glücklich, egal ob man kocht oder bekocht wird.

Und wenn man mit Freude an der Arbeit ist – mit guten Produkten, Gemüsen, Fleisch oder anderen feinen Zutaten, die man auf dem Markt oder im nahegelegenen Bauernhof sorgfältig ausgesucht hat, entstehen köstliche Gerichte...»

Geschmack und Erziehung

Das sehr dynamische Slow Food-Convivium Ostschweiz (St. Gallen, Appenzell, Thurgau, Glarus) hat über 300 Mitglieder. Es hat u.a. im Juni 2017 einen Markt ins Leben gerufen und auf Initiative seines Präsidenten den Verein Slow Mobil gegründet, der für die Finanzierung, den Betrieb und den Unterhalt des Slow Mobils sorgt.

Die Mitglieder des halb freiwilligen, halb bezahlten kleinen Teams sind Haushaltschullehrerinnen, Mütter und Amateur-Köche.

Für Michael Higi gehört der Geschmack zur Erziehung: «Ich denke, es ist wichtig, die Kinder ernst zu nehmen, alles gemeinsam zuzubereiten und ihnen zuzuhören, ohne zu belehren. Gemeinsam einkaufen, zubereiten und essen und schliesslich aufräumen und abwaschen gehört alles zusammen. Es ist eine familiäre Angelegenheit.»

Und was isst man denn nun im berühmten Bauwagen? «Wir machen zum Beispiel Teigwaren, vom Getreide bis auf den Teller, das heisst wir mahlen zuerst mit einer kleinen Mühle das Getreide und aus dem Mehl machen wir mit der Teigwarenmaschine Nudeln, Maccaroni. Aber alles ist möglich, wir schlagen immer verschiedene Rezepte vor. Wir arbeiten auch als Partner mit Schulgärten zusammen. Es gibt viele, besonders in der Region Zürich, und natürlich bereiten wir mit den Kindern am liebsten die frischen Produkte aus diesen Gemüsegärten zu. Da kann man dann sagen, dass sich der Kreis schliesst...»

Komplette Planung

Das Slow Mobil rollt von April bis Oktober über die Strassen von St. Gallen und der Ostschweiz; im Sommer, ab 10. Juli, steht es im Allgemeinen für die Ferienpässe zur Verfügung. Im vergangenen Jahr ist es erstmals bis nach Genf vorgedrungen, anlässlich der Genusswoche und des Salon des Goûts et Terroirs in Bulle. Doch die Priorität ist für Michael, in der Region zu bleiben, Schulen in Solothurn, im Aargau und im Kanton Zürich, etc. zu besuchen. «Das Slow Mobil ist zu langsam und zu schwer zu manövrieren, um locker grosse Entfernungen zurückzulegen. Deshalb bleiben wir lieber in der Nähe und rollen auch zu Märkten und einigen Messen. Im ersten Jahr hat es sich eher wenig bewegt, doch seit dem zweiten Jahr ist das Slow Mobil sehr gefragt und letztes Jahr war es ausgebucht.» Im Winter hält es Winterschlaf, es ist nicht robust genug, um bei schlechtem Wetter und über vereiste Strassen zu fahren.

Das Slow Mobil findet grossen Anklang, betont Michael: «Die Kinder schicken uns Fotos, sie schreiben uns, wie toll es war und auch die Eltern schicken uns Dankbriefe. Im Allgemeinen machen alle Beteiligten super Erfahrungen...»

Nacheiferer

Der Erfolg des ersten helvetischen Slow Mobils hat bereits weitere Convivien – regionale Sektionen von Slow Food – angesteckt. In Genf hat Marianna Massa, Lehrerin für Biologie und Nachhaltige Entwicklung, das Gefährt letztes Jahr anlässlich der Genusswoche reserviert.

Die Aktivistin mit italienischen Wurzeln engagierte sich während ihres Studiums an der Universität Neapel und dann, als sie in die Schweiz kam, in der Slow Food-Bewegung. Jetzt arbeitet sie im Vorstand von Slow Food Genf mit, seit einem Jahr als Vizepräsidentin. Die Idee des Slow Mobils findet sie genial: «Wir müssen auf die Schüler zugehen, wie der Schulzahnarzt es jedes Jahr macht, umso mehr als sich die Klassen aus organisatorischen oder Budget-Gründen oft schwer tun, ihre Schulräume zu verlassen!»

Genfer Erfahrungen

2017 schlug Marianna der Agenda 21 der Stadt Genf und dem Erziehungsdepartement vor, während der Genusswoche vom vergangenen September mit dem Slow Mobil Kurse für nachhaltige Küche und Ernährung zu organisieren. Die Kurse wurden teils von der Agenda 21 und teils vom kantonalen Dienst Schulen und Institutionen für Kinder finanziert.

«Wir haben beschlossen, uns für diese eine Kurswoche auf die weniger wohlhabenden Quartiere zu konzentrieren, denn in weniger privilegierten sozialen Milieus ist es schwieriger, Bio- und regionale Produkte zu essen. Das Slow Mobil stand also die ersten drei Tage in der Primarschule von Allobroges in Carouge, und die nächsten drei in der Ecole Hugo-de-Senger in Genf. Unter der Leitung der Freiwilligen von Slow



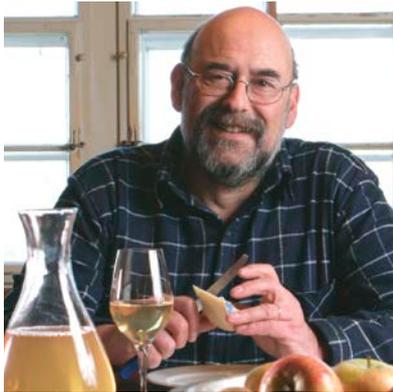
—
**DAS SLOW MOBIL UND SEINE ERSTEN
KOCHKURSE WAREN IN GENF ENORM
ERFOLGREICH. MEHRERE VEREINE HÄTTEN
DEN VERSUCH GERN FORTGESETZT.**
—

Food kamen mehrere Köche aus der Nachbarschaft – Serge Labrosse, Bernard Lonati und Stefano Fanari –, um Kochkurse und Workshops über saisonales Gemüse durchzuführen: «Die Kurse fanden während der ausser-schulischen Aktivitäten statt, damit alle zusammen kochen und in der Mittagspause zusammen essen konnten. Nachmittags wurden Zwischenmahlzeiten zubereitet, zum Beispiel Früchtewähen, die die Kinder nach Hause mitnahmen.»

Das Slow Mobil und seine ersten Kochkurse waren in Genf enorm erfolgreich. Mehrere Vereine hätten den Versuch gern fortgesetzt und es für andere Aktivitäten reserviert. Es war unmöglich, alle zufrieden zu

stellen, das Gefährt war für den Rest des Jahres ausgebucht...

«Das Erlebnis wurde sehr positiv beurteilt», unterstreicht Marianna Massa, die der Stadt und dem Kanton den Kauf eines Slow Mobils vorgeschlagen hat. Das Regionalentwicklungsprogramm könnte zur Finanzierung beitragen, gemäss Deutschschweizer Modell, aber das Projekt ist noch in Prüfung...»



Drei Fragen an Michael Higi

den Vater des Slow Mobil

GW **Wie ist die Idee für das Slow Mobil entstanden?**

MH Die Idee entstand Mitte der 2000er Jahre im Slow Food-Convivium München. Eine mobile Küche in einem Bauwagen fährt zu Schulen, Krippen und Schulgärten, um sich mit dem Thema Ernährung und Geschmackserziehung ganz konkret auseinanderzusetzen. Das Konzept bezieht Lehrkräfte, Eltern und öffentliche Institutionen ein. Ich habe das Slow Mobil 2012 an einem Slow Food Market in Stuttgart entdeckt, und 2013 haben wir einen eigenen Verein Slow Mobil gegründet. Inzwischen hat das Konzept in Deutschland Nachahmer gefunden: Es gibt jetzt mehrere Slow Mobiles in Karlsruhe, Frankfurt, etc.

GW **Und das Zielpublikum?**

MH Grundsätzlich sind es Schulkinder von fünf bis zehn Jahren in kleinen Klassen, vom Kindergarten bis zur Primarschule. Aber im Sommer kommen auch Teenies mit dem Ferienpass. Sie sind besonders motiviert, weil sie sich aus eigenem Antrieb für das Slow Mobil angemeldet haben. Oft schicken uns Schulklassen per Mail eine Anfrage und schlagen Daten nach der Reservationsplanung auf der Website vor. Wir machen im Allgemeinen super Erfahrungen...

GW **Wer betreibt das Slow Mobil und wie wird es finanziert?**

MH Für den Betrieb sind zwei Teams von je rund 10 Personen verantwortlich, die

halb bezahlt und halb ehrenamtlich arbeiten. Es gibt Fahrer und Köche, Profis oder Amateure, und die Mitarbeitenden, die sich um die Logistik und die Verwaltung kümmern. Ein eigens geschaffener Verein Slow

—
**DAS KONZEPT BEZIEHT
LEHRKRÄFTE,
ELTERN UND ÖFFENTLICHE
INSTITUTIONEN EIN.**
—

Mobil widmet sich der Finanzierung. Den grössten Posten bilden die Löhne. Für die Workshops verrechnen wir 8 Franken pro Kind und eine Pauschale von 75 Franken für den Treibstoff. Die Beteiligung der Schulen genügt nicht, um das Slow Mobil zu finanzieren, deshalb setzen wir die Beiträge der Vereinsmitglieder und mehrerer Sponsoren ein.

GW **Wird es in der Schweiz bald weitere Slow Mobile geben?**

MH Das Konzept begeistert auch andere Convivien: Vielleicht wird Genf bald eine eigene fahrende Küche anschaffen...

Geschmackserziehung: Was macht die Schweiz?

Das Prinzip ist in die Lehrpläne aufgenommen, aber nicht in allen Kantonen und Klassen gleich. Zudem findet das Lernen nicht unbedingt im idealen Alter statt.... Kleine Tour d’Horizon.

Text Véronique Zbinden — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

« Wir haben gelernt, wie man Obstkuchen, Schinkencroissants und Pizza, Lachsnudeln und Erdbeer-Tiramisu macht: Es war richtig gut, ich habe alle meine Rezepte in einem Ordner und koche und backe immer wieder danach...». Adrien, 14, erinnert sich gut und gern an den Kochkurs in der neunten Klasse – in Genf das erste Jahr des Zyklus. Die 15-jährige Justine spricht auch von den Techniken, die sie gelernt hat, zum Beispiel wie man eine Zwiebel hackt oder Gemüse schneidet, und etwas weniger von den Ernährungsaspekten, wie Energiezufuhr usw. Den Schülern gefällt das gemeinsame Arbeiten und Essen in den Geschmackserziehungskursen, aber auch was sie über Lebensmittelhygiene, Diätetik und verantwortungsvollen Konsum lernen, kommt im Allgemeinen sehr gut an. Viele Lehrer und Eltern bemängeln allerdings, dass eine einzige Unterrichtsstunde pro Woche während eines Jahres oder zwei Stunden während eines Semesters – die bequemere Option – doch sehr wenig sei...

Jedenfalls genügt diese eine Stunde nicht, um im weitesten Sinne eine kulturelle Botschaft zu vermitteln, betont Yvan Schneider,

Lehrer in Vevey und Präsident von Slow Food Waadt. Die Ernährungserziehung ist im Fach «Körper und Bewegung» des PER (Plan d’Etudes romand - Studienplan Romandie) im Zyklus 3 (9., 10. oder 11. Schuljahr, bzw. die Jahre der Orientierungsschule in Genf) enthalten, mit zwei Hauptzielen: «Den eigenen Körper kennen und pflegen und seine physiologischen und Ernährungsbedürfnisse erkennen», aber auch «mit der Entscheidung für verantwortungsbewusste Ernährungsgewohnheiten das eigene Gesundheitskapital erhalten».

Im Stundenplan der Zyklen 1 und 2, also der Grundschulbildung, kommt dieses Thema dagegen nicht vor. Was die jüngeren Schülerinnen und Schüler allenfalls davon hören, hängt oft vom guten Willen der Kantone, von Schulen und Lehrpersonen bzw. punktuellen Initiativen bei Festen oder Veranstaltungen ab.

«In den Primarschulklassen des Kantons Waadt ist die Geschmackserziehung der Initiative der Lehrpersonen überlassen. Nach eigenen Aussagen haben 90% von ihnen dafür keine Zeit. Und der Kanton bildet in diesem Fach keine Lehrer mehr aus...»

Ein paar Kilometer weiter sieht es – dem Föderalismus sei Dank – völlig anders aus.... Walliser Kinder scheinen hier einfach mehr Glück zu haben: Sie werden in den ersten acht Schuljahren mit der Senso5-Methode in den Geschmack eingeführt.

«Zu einer Zeit, als wir über diese Frage nachzudenken begannen, zu Beginn der 2000er Jahre, am Vorabend des neuen PER, gab es keine offiziellen Empfehlungen. In den Lehrplänen der Schulen kam das Thema nicht vor und Unterrichtswerkzeuge fehlten», erinnert sich Anne-Claude Luisier, Forscherin und Lebensmittelingenieurin, an die Anfänge von Senso5.

«Wir haben uns auf die FAO-Empfehlungen gestützt, als wir diese Methode entwickelt haben, welche die Freude und die Sinnlichkeit in den Mittelpunkt der kognitiven Entwicklung stellt.» Senso5 setzt «beim Kind ab 4 Jahren auf den Aufbau der Kompetenzen, die es zu einem gelassenen Esser heranreifen lassen...».

Inspiziert haben uns unter anderem die Geschmackskurse, die Jacques Puisais in Frankreich eingeführt hat, erzählt Anne-Claude



Luisier. Der französische Biologe entwickelte schon in den 1970er Jahren eine Methode, um junge Menschen mit einfachen und unterhaltsamen pädagogischen Aktivitäten zu aufgeklärten Konsumenten zu erziehen. Er wurde zum Wegbereiter des europäischen Sapere-Netzwerks mit Mitgliedern von Finnland bis zu den Niederlanden, die eine Fülle von Erfahrungen einbringen.

Inzwischen haben mehrere Studien den Wert dieses Unterrichts nachgewiesen, insbesondere für die Vorbeugung von Fettleibigkeit. Senso5 wurde vom Kanton Wallis übernommen, den Lehrern wurden Unterrichtsmaterialien angeboten, es gab eine deutsche Adaptation, von Genf bis Solothurn wurden mehr als 400 Lehrer ausgebildet und zum Schuljahresbeginn 2018 wird die Methode in den französischsprachigen Schulen des Kantons Freiburg übernommen. Obschon einstimmig begrüsst (s. Kasten), ist es immer noch schwierig, Senso5 in der ganzen Schweiz zum Durchbruch zu verhelfen...

Da und dort sind weitere punktuelle oder lokale Initiativen entstanden, mit neu angelegten Schul-Gemüseärten, der «Schule

auf dem Bauernhof» oder den technischen Datenblättern «Nutrikids», die im Auftrag der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung mit Unterstützung von Nestlé für Lehrpersonen produziert werden. Eine weitere Option ist die dreijährige «Cuisine Visée Métier» (OCOM), die den Schülern im Kanton Waadt nach der obligatorischen Schulpflicht angeboten wird. Yvan Schneider, kantonaler Koordinator, will mit dieser Ausbildung «mit einer Mischung aus Geschmackserziehung, Geselligkeit, ausgewogenem Konsum, Kultur und Ästhetik die Kreativität der Schüler fördern...».

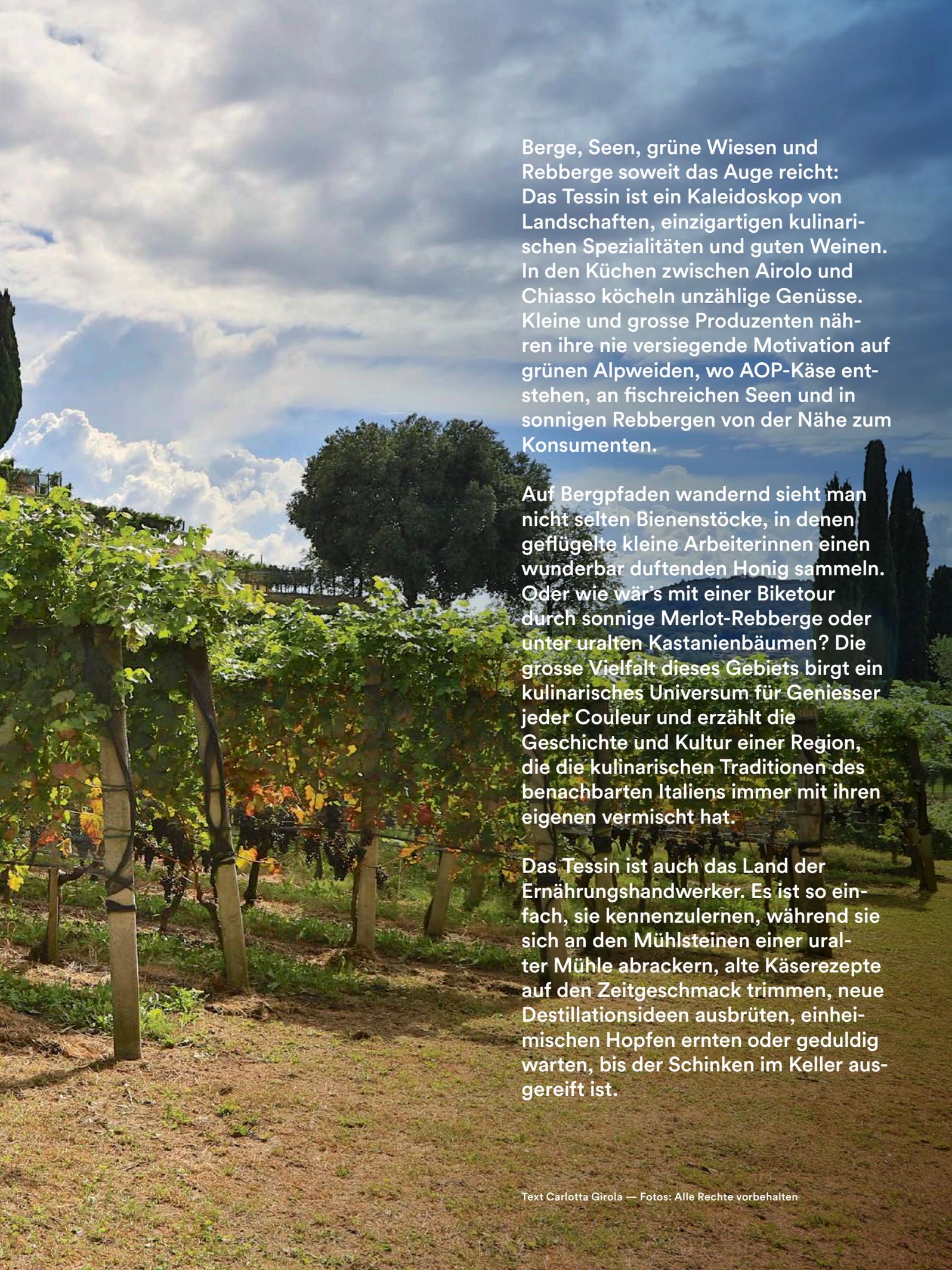
Der multisensorische Ansatz von Senso5

Die 2004 in Sion eingeführte Senso5-Methode basiert auf der Erfahrung. Tasten, riechen, schmecken, beobachten und beschreiben: Das Kind erforscht die Welt der Lebensmittel mit seinen fünf Sinnen. Es benennt und merkt sich seine Wahrnehmungen und macht sich mit zunächst abschreckend Unbekanntem vertraut... Diese Erfahrungen werden mit rund einem Dutzend Unterrichtsstunden pro Jahr in den Lehrplan der Schule integriert. In einer Zeichenklasse wird zum Beispiel das Stilleben behandelt, indem Obst in einer Schale betrachtet und beschrieben, probiert und schliesslich gemalt wird...

Wir wissen heute, dass es sinnvoll ist, mit der sensorischen Ernährungserziehung so früh wie möglich anzufangen. Nach fünf Jahren sind bezüglich Fettleibigkeitsrate, Essverhalten, Verbalisierung von Empfindungen etc. sehr positive Ergebnisse zu beobachten. Weit entfernt von den traditionellen Botschaften (wie «mehr bewegen» oder «isst Broccoli»), deren Wirksamkeit hinterfragt wird.



Tessiner Genüsse



Berge, Seen, grüne Wiesen und Rebberge soweit das Auge reicht: Das Tessin ist ein Kaleidoskop von Landschaften, einzigartigen kulinarischen Spezialitäten und guten Weinen. In den Küchen zwischen Airolo und Chiasso köcheln unzählige Genüsse. Kleine und grosse Produzenten nähren ihre nie versiegende Motivation auf grünen Alpweiden, wo AOP-Käse entstehen, an fischreichen Seen und in sonnigen Rebbergen von der Nähe zum Konsumenten.

Auf Bergpfaden wandernd sieht man nicht selten Bienenstöcke, in denen geflügelte kleine Arbeiterinnen einen wunderbar duftenden Honig sammeln. Oder wie wär's mit einer Biketour durch sonnige Merlot-Rebberge oder unter uralten Kastanienbäumen? Die grosse Vielfalt dieses Gebiets birgt ein kulinarisches Universum für Geniesser jeder Couleur und erzählt die Geschichte und Kultur einer Region, die die kulinarischen Traditionen des benachbarten Italiens immer mit ihren eigenen vermischt hat.

Das Tessin ist auch das Land der Ernährungshandwerker. Es ist so einfach, sie kennenzulernen, während sie sich an den Mühlsteinen einer uralter Mühle abrackern, alte Käse Rezepte auf den Zeitgeschmack trimmen, neue Destillationsideen ausbrüten, einheimischen Hopfen ernten oder geduldig warten, bis der Schinken im Keller ausgereift ist.



Rohschinken von der Alpe Piora

Er ist ein lokales Meisterwerk von mildem Geschmack: ein Schinken, der seinen einzigartigen, aussergewöhnlichen Charakter der delikaten Reifung in der frischen Alpenluft im Tessiner Norden verdankt. «Sein Geheimnis ist der Rohstoff, die handwerkliche Reifung auf 2000 Metern Höhe in den Kellern der Alpe Piora in der Leventina. Dieser Schinken bezieht seine so beliebten Aromen aus dem Duft der reinen Höhenluft», beteuert Gianni, der Leiter Produktion und Reifung bei Rapelli. Der Prozess von der Wahl des Schweineschenkels bis zur duftenden Schinkentranche ist lang

und führt über viele Etappen. Erst sechzehn Monate nachdem es den Metzgermeistern ausgehändigt und immer wieder von Hand mit Meersalz eingerieben wurde, ist das Produkt mit all seinen Aromen und seiner unvergleichlichen Zartheit zur Degustation bereit.

Ein wunderbarer Viognier

Das Tessin versteht es prima, bei den Weinen über seinen Merlot hinaus offen zu bleiben. Diese Ansicht vertritt auch Ettore Biraghi, Önologe bei der Tenuta Agricola Luigina in Stabio: «Das Tessin, das vor allem für seine Königsrebe Merlot bekannt ist, zeigt seit Jahren, dass es auch edle Weissweine produzieren kann. So haben viele Kellereien zum Beispiel mit Chardonnay-Reben hervorragende Resultate erzielt. Wir wollten es mit dem Viognier probieren. Die Rebe ist in der Struktur dem Chardonnay ähnlich, aber reich an eleganten aromatischen Noten. So ist der «Mille Petali» entstanden, ein



reiner Viognier aus Trauben aus dem Mendrisiotto.» Das kleine Schmuckstück des lokalen Weinbaus mit der auf 1'300 Flaschen limitierten Produktion ist wie alle Appellationen der Tenuta Agricola Luigina, einer prächtigen, ins Grün der Rebberge des Mendrisiotto zurückgezogenen Kellerei, die Frucht einer Passion.

Zincarlin aus dem Muggiotal



Er ist einer der begehrtesten historischen Käse und wird noch immer nach der traditionellen Methode hergestellt, damit er garantiert so würzig ist wie in alter Zeit. Der Zincarlin ist das erste «Presidio»

von Slow Food Schweiz. «Ohne diese Unterstützung hätten wir es nie fertiggebracht, das Produkt wieder auf den Markt zu bringen», bekennt Luca Cavadini, der lokale Referent des Slow Food-Presidi. Der Zincarlin wird aus roher Kuhmilch hergestellt. Sein Herstellungsverfahren gleicht jenem der bekannteren «Formaggini» mit säuerlichem Teig, doch wird ihm grob gemahlener Pfeffer beigelegt. Nach dem Pflichtenheft reift er zwei Monate in einem Naturkeller im Monte Generoso-Massiv, wo er mit Weisswein gepflegt wird und sich nach und nach verändert: Er bildet eine gelb-rötliche Rinde aus, der Teig wird weicher, die olfaktorischen und organoleptischen Noten werden beständiger und komplexer. Der Zincarlin ist ein besonderer Käse, denn er enthält recht viel Pfeffer, was ihn pikant macht. An seiner eigenartigen Form einer umgekehrten Tasse ist er leicht zu erkennen.

Aceto Balsamico

Die Winter sind hart und die Sommer brütend heiss in den Speichern der Essigfabrik Delea in Losone. Es ist genau dieses Klima, in dem die Tessiner Balsamico-Essige aus dem Saft der Uva Americana (auch Uva Fragola, eine amerikanische Rebsorte) am besten reifen. In der Essigfabrik über dem grossen Weinausstellungsraum ist die Luft mit den Aromen dieses herben Nektars und der verschiedenen Hölzer der alten Fässer gesättigt: Eiche, Kastanie, Esche, Kirsche, Robinie, Maulbeere, Wacholder.



Im Innern beginnt, sobald die Reifung einsetzt, die Arbeit der Essigsäurebakterien. Der Sauerstoff oxidiert nach und nach das vom Essig in kleinen Mengen produzierte Äthanol. Hier wird seit 1996 in aller Stille der so antike wie magische Ritus der Balsamessigproduktion vollzogen. Man stelle sich vor: 100 Liter gekochter Uva Americana-Saft ergeben 40 Liter konzentrierten Most! Der Familie Delea ist für ihre Balsamicos vom jüngsten, 3 Jahre alten über den 6 Jahre alten «erwachsenen» bis zum ältesten, 15-Jährigen, einzig das natürliche, traditionelle Konzept gut genug.

Salami von den Castelli di Bellinzona



Diese handwerklich hergestellte lokale Delikatesse verdankt ihren Geschmack dem kühlen Keller des Castello di Montebello, wo seit dem Mittelalter Lebensmittel gelagert werden. «Wir prüfen ständig, um sicherzugehen, dass die Reifung perfekt verläuft, bis unsere Spezialität bereit ist, den Keller zu verlassen», erklärt Duilio, der bei Rapelli für die Reifung zuständig ist, «denn dieser handwerklich hergestellte Salami entwickelt seinen köstlichen, delikat aromatischen Geschmack mit den Rotwein-, Knoblauch- und Pfeffernoten erst am Ende seines langen Reifungsprozesses.»

Die Metzgermeister von Rapelli haben ein Angebot für Touristen entwickelt, das sich an interessierte Geniesser wendet: Auf Reservation können sie in den Mauern des Castello di Montebello die Traditionen des lokalen Metzgerhandwerks kennenlernen und mit eigenen Händen den berühmten «Salame dei Castelli di Bellinzona» binden.

Craft Bier

Das für seine Weine und Gerichte berühmte Tessin ist natürlich nicht darum herumgekommen, sich auch an der Front der handwerklichen Biere zu beweisen. In den letzten Jahren sind überall in der Region kleine Brauereien entstanden. Sie mögen klein sein, doch sie produzieren hervorragende Qualität. Ein Beispiel ist das *Officina della Birra* in Bioggio in der Region Lugano. Seit 1999 achtet es streng auf die Verwendung lokaler Zutaten, um eng mit der einheimischen Kultur verbundene Biere zu brauen. Von seinen zwölf Appellationen streicht eine ihre Verbindung mit dem Terroir besonders heraus, das *Oroincenso*. Das kupferfarbige Bier von intensivem Geschmack gefällt mit ausgeprägten Noten von Malz und Kastanienhonig (natürlich aus dem Tessin). Dieses Bier hat alles, was es braucht, um allen Geniessern zu schmecken und zu erfrischen. Bewundern Sie seine goldenen Farbnuancen, berauschen Sie sich an seinen intensiven Parfums und genießen Sie seine Aromen: Sie werden ein faszinierendes Universum entdecken.



Der Tessiner Alpkäse AOP Vegorness

Eglifilets

In den Dörfern am Ufer des Ceresio (Anm. der Red.: so nennen die Einheimischen den Luganersee) steht das Fischen für einmalige Emotionen in der Natur. Das Egl ist die von Amateuren wie auch Profis meistgefischte Art im Luganersee. «Der See ist voll davon», versichert Urs Luechinger, der Präsident der Tessiner Föderation für Aquakultur und Fischerei. «Dieser Fisch begeistert nicht nur den Fischer, sondern auch alle, die ihn genießen. Egl wird zum Beispiel als Filet mit gebräunten

Mandeln und Butter angeboten, zu einem klassischen Safranrisotto, oder in Butter gebraten mit Salbei. Egl werden überall in der Region auf den Karten der 'Grotti', 'Osterie' und Restaurants und ebenso auf den Märkten angeboten. Ausser während der Laichzeit, im April und Mai.



In der Käserei des höchsten Dorfs im Verzascal verarbeitete ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb die Milch seiner 25 Kühe der Braunvieh-Rasse, alle noch mit Hörnern, zu schmackhaften Käsen. «Seit etwa 10 Jahren helfe ich meinem Vater

Siro in seinem Betrieb in Sonogno und auf der Alp Vegorness, um die er sich seit über fünfzig Jahren kümmert, seit 55 Jahren, um genau zu sein», erzählt Dafne von der Käserei Gianettoni. «In der Mitte des Frühlings ziehen wir auf die Weiden am Monte Cabione, wo die Kühe auf 1000 bis 1200 Metern Höhe Tag und Nacht draussen sind und die frischen Gräser der Bergweiden fressen. Gegen Mitte Juni steigen wir auf die Alp Vegorness auf 2'400 Metern hinauf, wo wir den Vegorness AOP produzieren, einen halbharten Käse ausschliesslich aus Rohmilch.» Die Alp ist nur zu Fuss erreichbar. Menschen und Tiere müssen reichlich Ausdauer beweisen, denn die Hänge sind extrem steil und das Gras wächst zwischen den vielen Felsen alles andere als üppig.



Gin vom Monte Bisbino

Dieser Gin ist zu 100% ein Tessiner Bio-Produkt, entstanden an den Berghängen über dem Valle di Mugello, ein Symbol einer Freundschaft, die am Anfang einer Erfolgsgeschichte stand. Der Bisbino Gin ist eng mit dem Monte Bisbino verbunden, dem Gipfel, von dem er seinen Namen hat, mit seinen Wegen und Wäldern. Hier hat Martino Mombelli, der Alchimist der Gruppe, das Rezept ausgetüftelt, haben Giona Meyer, Rupen Nacaroglu und Damiano Merzari zusammengespannt und sich einen gemeinsamen Traum erfüllt: die Kreation des ersten Tessiner Gins. Von der Destillation in der Brennerei Jelmini in Mendrisio bis zum Vertrieb sind überall Menschen aus der Region am Werk. Die Zuta-

ten des ersten Tessiner Gins? «Tut uns leid, die verraten wir nicht.» Das Rezept des weichen Gins mit den Zitrusfrüchtearomen wird niemandem preisgeben. Alles ist top secret, mit Ausnahme von drei Zutaten, abgesehen natürlich vom Wacholder: Koriander, Eisenkraut und Melisse, in gelungener Mischung. Ein grosser Erfolg von Passion, Begeisterung und Freundschaft!

Die traditionelle Gazosa

Mit Zitrone, Mandarine, Erdbeere: Die Coldesina-Limonade ist zum Kultgetränk geworden. Zu den Gründen für dessen nachhaltigen Erfolg – der 1885 begründet wurde – zählt neben dem Geschmack sicher der reizvolle Look der kleinen Flasche. «Das Geheimnis liegt in der Tradition und der Wiederentdeckung der alten Aromen. Ausserdem gefällt das Format und die Präsentation des Produkts in einer gläsernen Pfandflasche mit mechanischem Verschluss», kommentiert Franco Carugati, der die vier Generationen alte Tradition der Gazosa Coldesina in Bellinzona weiterführt. Seiner Meinung nach hat die Begeisterung für das typische, handwerklich hergestellte Produkt für viele etwas mit Kindheitserinnerungen oder Ferien im Tessin zu tun. «Ich schaue immer nach den Flaschen, die zum Fermentieren in die Sonne gelegt werden, wie es bei den Familien in der Region früher der Brauch war. Man könnte sagen es sind kleine Bomben, die zum Explodieren bereit sind», fügt er hinzu. «Die Gazosa war sicher nicht nur ein Durstlöscher, sie hat auch Gefühle geweckt.» Sie passt sehr gut zu Fleisch- und Wurstwaren und «Formaggini», und bis heute mischt man sie gern «mez a mez» – halb und halb – mit einem guten Rotwein.





Tessiner Weine: Wer sie kennen lernen will, muss das Tessin kennenlernen

Text Carlotta Girola
Fotos: Alle Rechte vorbehalten

250 Etiketten, 45 Kellereien, ein einzigartiger Ort: Im Park delle Gole della Breggia, versteckt im Grünen, in einer antiken Mühle, die ein langes Kapitel der Ortsgeschichte erzählt, in der Casa del Vino Ticino von Morbio Inferiore, schlägt das Herz der Tessiner Weinwelt. Ein kleines Paradies für Liebhaber guter Weine und für alle, die - fasziniert vom Niveau, das die Tessiner Weine in den letzten Jahren erreicht haben - in deren Ge-

begeistert Einheimische ebenso wie Touristen. Wer ein Gebiet kennen lernen will, muss sich auch mit seinen Produkten vertraut machen. Das gilt gerade für die grossen Tessiner Weine.

Die Tausend Gesichter des Merlot

2006 hat der Merlot sein ruhmvolles erstes Jahrhundert gefeiert. Dabei hat er noch immer die jungen, frischen Züge von einem, der sich ständig neu erfindet, sich jedes Jahr neu in Frage stellt, der weiser

Potentials sehr günstig sind. Mit der Umwandlung von Trauben zu Tropfen, die nicht nur lokal sehr gefragt sind, hat der Tessiner Merlot einen gewaltigen Markt erobert. Heute werden die internationalen Preise, die er gewinnt und gewonnen hat, nicht einmal mehr gezählt. Dies erklärt wohl auch, weshalb auf 80% der Tessiner Rebberge Merlot angebaut wird. Im sonnigen, mediterranen Klima des Sottoceneri mit seinen ton- und kalkhaltigen Böden gedeihen Weine, die sich stark von denen des Sopraceneri mit seinen fluvioglazialen moränischen Ter-

DIE TESSINER HABEN ES VERSTANDEN, DER MERLOT-TRAUBE IHRE VIELEN NUANCEN UND AROMEN ZU ENTLOCKEN.

heimnisse und unendlichen Variationen eindringen wollen. Zwischen Veranstaltungen, kulturellen Soireen, vertikalen Degustationen, Festessen und anderen Anlässen wird dem Publikum das Epos der lokalen Tropfen erzählt, die heute ein buntes Puzzle aus aussergewöhnlichen Geschichten, Buketts und Geschmacksrichtungen bilden. Das Rezept der Casa del Vino Ticino ist einfach und doch unnachahmlich: Ein historischer Ort, eine Weinkarte, die erstmals alle grossen Namen des Tessiner Weinbaus versammelt, und Empfehlungen für die Kombination feiner kleiner (unbedingt regionaler) Gerichte mit den hauseigenen Weinen. Das Konzept

und reifer geworden ist und doch immer noch mit jugendlichem Gemüt in die Zukunft schaut. Im Tessin ist der Merlot nicht nur eine Traube: Nach hundert Jahren Geschichte darf er sich gut und gerne als König der lokalen Rebsorten bezeichnen. Seit den 1970er Jahren erlebt der Merlot quantitativ wie auch qualitativ eine explosionsartige Entwicklung.

Während Kellereien heute versuchen, ihr Angebot mit Crus aus anderen Rebsorten zu diversifizieren, hat der Merlot in den sonnigen Tessiner Rebbergen Terroirs gefunden, die der Entwicklung seines immensen

roirs und einem deutlich stärker alpinen Klima unterscheiden.

Die Tessiner Winzer haben es verstanden, der Merlot-Traube zahlreiche verschiedene Nuancen und Geschmacksvarianten abzugewinnen. Als Pionier des Merlot, der heute ein Markenzeichen unseres Kantons ist, hat das Tessin dank der Phantasie und Inspiration seiner Erzeuger Roséweine, aber auch viele Grappas und Süssweine hervorgebracht, bei denen die Rebsorte aus dem Bordelais die Hauptrolle spielt.



Schweizer Käse. Von mild bis rezent.

**Vertrauen Sie Ihrem guten
Geschmack. Geniessen Sie
Ihren Lieblingskäse.**



Schweiz. Natürlich.

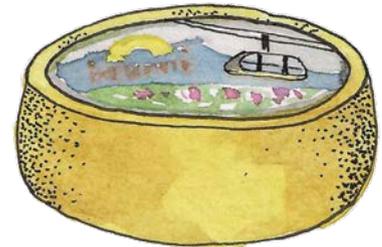
Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Die Käse unserer Kantone: Eine wahre Auslese

Vom Quark bis zum Hobelkäse ist für jeden Geschmack etwas dabei. Reich an Eiweiss, Kalzium und Vitaminen, tragen sie zu ausgewogenen Mahlzeiten bei.

Text Annick Monod — Illustration Dora Formica



Es gibt nicht genug Tage im Jahr, um alle unserer Käse zu probieren! Gemäss Switzerland Cheese Marketing, Werbeorganisation der Branche, werden 600 verschiedene Käsesorten in der Schweiz hergestellt, vom Aarenkäse bis zum Züri-Taler. Sei es am Apero, als Dessert, in einem Fondue, in Gratins oder als Schnittkäse, essen die Schweizer 21 Kilos Käse pro Jahr.

Da er reich an Eiweiss ist, ist Käse ein gutes Ersatzprodukt für Fleisch, Fisch und Eier. Im Gegensatz zu diesen enthält er kein Eisen, aber ist reich an Kalzium, dem Baustoff unserer Knochen und Zähne. Der Kalziumgehalt kann je nach Käseart variieren: 30 g Hart- oder Halbhartkäse enthalten genauso viel wie 60 g Weichkäse oder 150 - 200 g Hüttenkäse.

Mutter Natur hat an alles gedacht: Käse enthält Vitamin D, das die Aufnahme von Kalzium erleichtert. «Dieses Vitamin ist fettlöslich, d.h. es ist in Fett enthalten», so Murielle Gander, Ernährungsberaterin und Koordinatorin von Fourchette verte Freiburg. «Wir sollten also nicht immer fettarme Produkte wählen.»

«Käse enthält auch Vitamin A und B, u.a. das bekannte B12, das nur in tierischen Produkten zu finden ist», erläutert Michelle Bur, Koordinatorin von Fourchette verte Solothurn. «Ein wertvoller Beitrag in einer vegetarischen oder fleischarmen Ernährung.»

Das «gute» Fett stammt vom Gras

Ist Käse, um ehrlich zu sein, zu fettreich? Nicht unbedingt: der Ziger enthält selten mehr als 5% Fett und behält seine Nährstoffe. Man kann auch «gutes» Fett bevorzugen, indem man sich für Alpkäse entscheidet, wie z.B. den L'Etivaz AOP, anstatt für industriellen Käse. Denn je mehr die Kühe mit Gras und Heu gefüttert werden

Emmentaler AOP und der Sbrinz AOP enthalten keine Laktose und können deshalb auch von Laktoseintoleranten konsumiert werden», erklärt Monique Mura Knüsel, Ernährungsberaterin und Koordinatorin von Fourchette verte Zug und Uri. Frischkäse wie Quark und Mozzarella kann man auch ohne Laktose finden. Weniger Glück haben Personen, die auf Milchproteine allergisch sind: sie können leider gar keinen Käse essen.

Seit Jahrhunderten produziert – die goldene Zeit des Gruyère geht mindestens auf das 16. Jahrhundert zurück – ist Käse auch eine «nachhaltige» Speise. Seine Ökobilanz (CO₂-Emissionen, Energieverbrauch, benötigte Ressourcen und Abfall) ist dreimal besser als diejenige von lokalen Eiern und viermal besser als diejenige von Schweizer Fleisch (gleiche Menge). Die Auswirkung von Käse auf die Umwelt ist sogar leicht geringer als diejenige von Tofu. Böse Zungen behaupten, dass er vor allem besser schmeckt. Aber psst...

KÄSE ZÄHLT ZU DEN «NACHHALTIGSTEN» EIWEISSQUELLEN: ER ENTTHRONT SOGAR TOFU!

(anstatt Silofutter, Mais und Soja), desto gesünder wird ihre Milch sein. Sie wird mehr einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten, darunter die bekannten Omega 3 und Omega 6.

Keine Laktose in Hartkäsen

Auch Personen, die an Laktoseintoleranz leiden, können diese feine Speise geniessen. «Hart- und Extrahartkäse wie der

www.fourchetteverte.ch



* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen



aop – igp

Der Sieg der Qualität

Text Knut Schwander — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Lassen Sie uns eine Erfolgsgeschichte erzählen. Es geht um die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP/GUB) und die geschützte geografische Angabe (IGP/GGA). Die Namen mögen eher freudlos klingen, doch sie stehen für spannende, appetitliche und vor allem vielversprechende Projekte: Seit 1997 haben hier 37 Produkte eine echte Entwicklungschance gefunden.

Mit dem Schutz der Ursprungsbezeichnung der Produkte, der Abgrenzung von Produktionszonen und der Festlegung von Herstellungs- und Verarbeitungsstandards wurde das Vertrauenskapital der Produkte

gestärkt und verankert. So haben sich die Verkaufszahlen der Saucisson vaudois IGP und der Saucisse aux choux vaudoise IGP seit der Verleihung des IGP-Schutzes fast verdoppelt. Der AOP-geschützte Tête de Moine hat seine Kopien fast vollständig verdrängt, und der Formaggio d'Alpe Ticinese ist seit der Verleihung der AOP unverhofft mit den Grossverteilern ins Geschäft gekommen.

All diese staatlich geschützten Produkte flössen zu Recht Vertrauen ein und haben Zugang zum Bereich der Premiumprodukte gefunden. Ein voller Erfolg für Qualität und Authentizität.

Der Walliser Edelbrand Eau-de-vie de poire du Valais AOP feiert ein Comeback vor allem dank Cocktails



Julien Morand

Urenkel des Gründers der Firma
Morand in Martigny.



« Die Firma wurde 1889 in Martigny-Croix von meinem Urgrossvater Louis gegründet », erzählt Julien Morand. « Er hat vor allem Trauben- und Kräuterschnäpse destilliert: Marc, Lie (Drusenbrand), Absinth und Génépi (Schwarze Edelraute). Auch Sirup und Limonade hat er hergestellt ». Sein Urenkel Julien Morand, mit drittem Vornamen William, ist heute einer der Geschäftsführer des mehr als hundertjährigen Familienunternehmens. Es ist eines der letzten, die den Eau-de-vie de poire du Valais AOP herstellen, einen Edelbrand mit bemerkenswerten aromatischen Qualitäten: intensiv und zugleich lieblich, kraftvoll und fruchtig.

Das Haus Morand hat viel dazu beigetragen, diese Spirituose national und international bekannt zu machen, vor allem durch

die Schaffung der Marke «Williamine», die zu einem Begriff geworden ist. Warum dieser Name? Er erinnert ganz einfach an seine einzige Zutat, die gleichnamige Birnensorte. «Früher standen in den Obstgärten Birnbäume verschiedenster Sorten. Das Eau-de-vie de poire du Valais AOP kann eigentlich auch aus anderen Sorten hergestellt werden. Aber in den 1940er Jahren ist uns klar geworden, dass die Williamsbirne ideale aromatische Qualitäten mitbringt.»

Dennoch bekommt das Eau-de-vie de poire du Valais AOP die Veränderung der Konsumgewohnheiten und die Konkurrenz durch importierte, mit grossen Marketingkampagnen gepushte Spirituosen voll zu spüren: «Mit unserem Budget können wir da nicht mithalten, und in der Schweiz sind die Produktionskosten hoch», bedauert Julien Morand. Bis in die 90er Jahre nahm die

Produktion kontinuierlich zu, doch seither ist sie eingebrochen: «Sie ist auf ein Fünftel geschmolzen!» Und Morand ist eine der letzten Brennereien, die den Williamsbirnen-Branntwein noch herstellen.

Nicht zuletzt wegen dieses Einbruchs wurde dieses Produkt mit hoher Wertschöpfung, das zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehört, 2001 als AOC (seit 2013 AOP) eingetragen. Das bedeutet, dass es ausschliesslich im Wallis aus Walliser Früchten destilliert wird: Ein gutes Verkaufsargument aus Sicht der Barkeeper, die dem Produkt zu neuem Zuspruch verhelfen, indem sie süffige Cocktails mit Birnenaroma daraus mixen. Aber ja, das Eau-de-vie de poire du Valais AOP ist einmalig!

Walliser Rohschinken IGP: eine alte Tradition

Steve Crettaz

Chef der gleichnamigen Metzgerei in Ayent (VS).



Der Walliser Rohschinken IGP, delikater, schmelzender und sehr wenig gesalzener, ist eine prominente Walliser Spezialität. «Seitdem die Menschen versuchen, Nahrungsmittel haltbar zu machen, trocknen sie Fleisch», kommentiert Steve Crettaz, der Chef der Metzgerei Crettaz in Ayent.

Zu Dritt, der Patron und zwei Angestellte, produzieren sie nach allen Regeln der Kunst zahlreiche regionale Spezialitäten, davon allein fünf Tonnen Walliser Rohschinken IGP pro Jahr. An ihrer handwerklichen Arbeit hat sich im Laufe der Zeit nichts geändert, nur setzen sie heute Werkzeuge ein, die den aktuellen Hygiene- und Qualitätsstandards entsprechen: Während das Fleisch früher in den Estrichen nur im Winter getrocknet wurde, wenn es vor Fliegen sicher ist, kann heute ganzjährig produziert werden. Für

die optimale Reifung wird es in geschlossenen, klimatisierten und regelmässig gelüfteten Räumen getrocknet. Das Handwerk hat Steve Crettaz von seinem Vater geerbt und erlernt, wie dieser einst vom Grossvater Joseph Crettaz, der das Unternehmen 1948 gründete. Wie Vater und Grossvater salzt Steve Crettaz die Kalbshuftstücke von Hand: «Wir arbeiten nach Gefühl, je nach Stück. Und dann lassen wir die Stücke individuell trocknen», erklärt der Spezialist. Das ist es, was den Unterschied zwischen handwerklicher und industrieller Produktion ausmacht: «Bei uns trocknet das Fleisch sechs bis sieben Monate, während viele Grossproduzenten die Trocknung nach einheitlichen Standards auf vier bis fünf Monate beschränken», sagt Steve Crettaz. Er ist stolz auf seine Produktion, mit der er auch auf die individuellen Wünsche seiner Kunden eingeht: «Die einen ziehen trockeneres

Fleisch vor, andere mögen es weicher. Bei uns wird jedes Stück individuell gepflegt».

Auch gewürzt wird individuell. Jeder Produzent hat seine eigene Gewürzmischung: «Unser Rezept wurde in der Familie vererbt. Es stammt von der Schwiegermutter meines Grossvaters, die es ausgetüfelt hat. Und es hat sich praktisch nicht verändert.» Damit es das IGP-Label bekommt, muss das Fleisch zwingend aus der Schweiz stammen. Mit der geschützten geografischen Angabe ist auch sichergestellt, dass der Schinken im Wallis vorbereitet und getrocknet wird. Von da wird er in alle Schweizer Kantone exportiert, zur Freude der Apero-, Zvieri- oder Raclette-Geniesser, am besten natürlich mit einem Walliser Raclette AOP...

Unsere Menüs sind nicht
der Grund, weshalb Sie
mit uns fliegen.

Noch nicht.



Fliegen Sie direkt von Genf aus zu 36 Zielen.

Der Vacherin Mont-d'Or AOP, sämig und saisonal

Patrick Hauser

Einer der zwölf Produzenten des Vacherin Mont-d'Or.



Unsere Begegnung findet im atemberaubend schönen Vallée de Joux statt. Hier ist Patrick Hauser zuhause, einer der zwölf Produzenten des Vacherin Mont-d'Or AOP, zwischen dunklen Tannen und dem still lächelnden, glitzernden See. Der Käser, Schweizer Meister 2012, erzählt uns mit lebhaftem Blick und besonnener Stimme ein Kapitel seiner Familiengeschichte, die eng mit diesem sämigen, duftenden Saisonkäse verbunden ist.

«Mein Vater hat schon immer Vacherin gemacht». Und Patrick Hauser ebenfalls. Zusammen haben die beiden erlebt, wie der Absatz des Käses anfangs der 1990er Jahre von jährlich 30 auf 130 Tonnen kletterte! Aber nur im Winter: «Der Vacherin Mont-d'Or AOP taucht am 15. September

in den Auslagen auf und am 30. April ist Schluss», weiss der Fachmann. Seine Saisonalität verdankt der Käse den Konservierungsmöglichkeiten der Vergangenheit: «Der Sommerhitze hält ein Hartkäse mit geringerem Wassergehalt besser stand». Im Winter übernimmt dafür der Vacherin Mont-d'Or AOP die Hauptrolle.

Die Legende schreibt das Rezept einem Soldaten der Bourbaki-Armee zu, der sich 1871 in Charbonnières aufgehalten haben soll. Nach anderen Quellen ist es älter. Wie auch immer – was zählt ist das Resultat: Ein unvergleichlich sämiger Käse mit einer charakteristischen feinen Holznote. «Alle die, die behaupten, er sei besser gewesen, als er aus Rohmilch hergestellt wurde, vergessen gern, dass das Resultat viel unregelmässiger war», erklärt Patrick Hauser. Die seit 2003

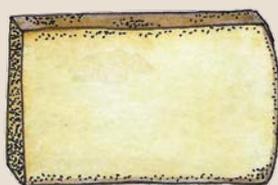
vorgeschriebene «thermisierte – auf 58°C erhitzte – Milch ist zudem weit davon entfernt, die Aromen anzugleichen: «Das beweisen auch die erheblichen Unterschiede zwischen den Käsen der verschiedenen Produzenten. Das Resultat hängt von den Weiden und von der Reifung ab und davon, wo sie gereift werden.» Der Geschmack des Vacherins richtet sich auch nach seiner Grösse. Es gibt vier Grössen: 400 oder 600 Gramm, 1 Kilo oder 3 Kilo. Je kleiner der Laib, umso grösser die Kontaktfläche mit seinem Gürtel aus Tannenholz (das aus der Schweiz stammen muss!). Unabhängig von seinem Format wird der Vacherin Mont-d'Or AOP meist kalt genossen, oder frisch aus dem Ofen, mit ein wenig Weisswein und manchmal einem Hauch Knoblauch. Sein Genuss ist jedenfalls immer ein Fest!

Selektion von Schweizer Käsen

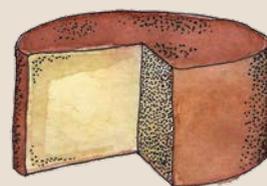
(die man einmal im Leben probieren muss)



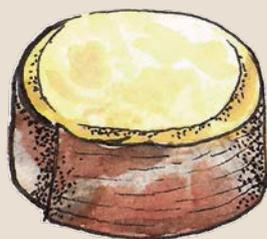
THURGAUER BLAU



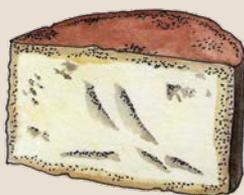
RITTERKÄSE CULINARIUM HINWIL



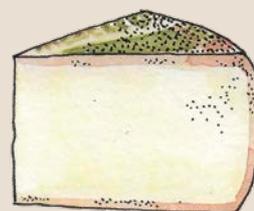
MIUDÀ AUS SEELISBERG



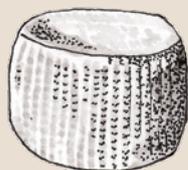
HÖLZIGE GEISS AUS LICHTENSTEIG



SPAHN AUS BUCHEGG



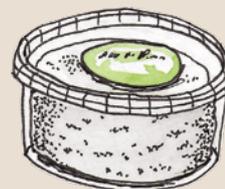
APPENZELLER BIO WÜRZIG



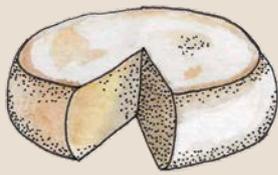
ZIEGEN-MASCARPIN
AUS MALOJA



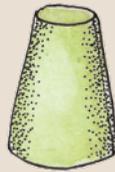
VIEUX VACHERIN DE MARSENS



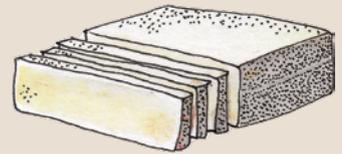
SÉRAC DE BREBIS BIO
DE MARTIGNY



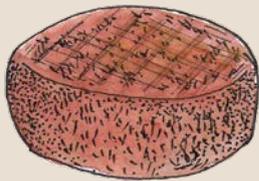
EINSIEDLER BERGMUTSCHLI



GLARNER SCHABZIGER



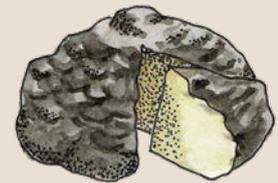
SCHAFFHAUSER FLAMMEBRATKÄSE



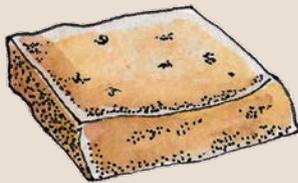
AARGAUER BIERDECKEL



BRUNNI-CHÄSLI AUS ENGELBERG



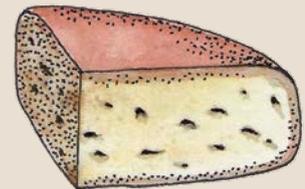
BERNER BLAUES HIRNI



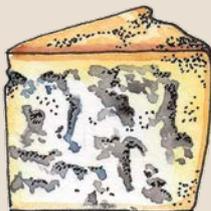
K-RÉ DE ROUGEMONT



BASLER TOMMLI



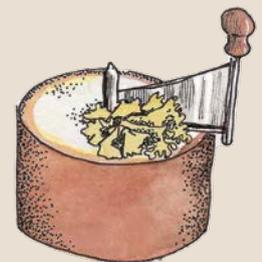
BERG SCHAFKÄSE
NIEDERRICKENBACH



BLEUCHÂTEL
DES PONTS-DE-MARTEL



CHÈVRE FRAIS DE CARTIGNY



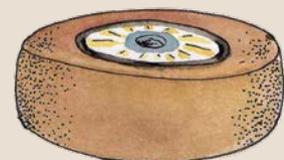
TÊTE DE MOINE DE BELLELAY



ZINCARLIN DELLA VALLE DI MUGGIO



SBRINZ AUS GREPPEN



ZUGER BERGKÄSE

Köstliche Westschweizer Käse

Im Verband Pays romand - Pays gourmand sind seit 2005 die regionalen Marken zusammengeschlossen, die die einheimischen Produkte von sechs Kantonen der Romandie und des Berner Jura auf den Markt bringen. Darunter zahlreiche von begabten Produzenten mit Liebe hergestellte Käsesorten. Aus der köstlichen Selektion, die wir Ihnen empfehlen, spricht die Passion der Handwerker, die das ganze Jahr über hingebungsvoll schaffen, um Sie zu verwöhnen und Ihnen das Typische ihres jeweiligen Terroirs zu vermitteln. Einige laden Sie sogar ein, bei der Herstellung ihrer Köstlichkeiten zuzuschauen. Eine feine Gelegenheit, sie näher kennenzulernen.

Text Manuella Magnin — Fotos: Alle Rechte vorbehalten



Le Bleuchâtel des Ponts-de-Martel

Ein zu 100% schweizerischer Blaukäse

Er ist weniger rezent und cremiger als der Roquefort. Der vor zwanzig Jahren von Didier Germain in Les Ponts-de-Martel kreierte Bleuchâtel oder Swiss Blue ist ein purer Genuss, der einem Salat mehr Ausdruckskraft und einer Sauce mehr Körper verleiht und Abwechslung in Ihre Käseplatten bringt. Pro Jahr werden in der ganzen Schweiz und bis nach Russland 15 000 Stück verkauft!

«Ich habe mir diesen Käse ausgedacht, um mehr Vielfalt in mein Sortiment zu bringen und auch um die Ausbildung meiner Lernenden zu bereichern», sagt Didier Germain. Er musste das Rezept auf der Basis von guter Milch aus der Region und Penicillium roqueforti entwickeln und einen Weg finden, um Sauerstoff in die Laibe zu bringen, damit sich der Schimmelpilz gleichmässig entwickeln kann. «Zuerst habe ich es mit Stricknadeln versucht», erzählt der Käser. Dann entwickelte Pascal Bettex, ein Handwerker aus dem Dorf, eine Bohrmaschine.

Entdecken Sie sieben köstliche Spezialitäten aus der Romandie und informieren Sie sich über alle auf www.paysgourmand.ch.

regio•
garantie

Suisse, Naturelement.

paysgourmand.ch

Die Käserei Les Martel freut sich über Besucher, die eingeladen sind, bei der Herstellung des Gruyère PDO und des Bleuchâtel zuzuschauen. Durch eine Glaskonstruktion können sie die Käser bei der Arbeit beobachten. Auf dem autodidaktischen Rundgang entdeckt jeder Besucher die Ausstellung im eigenen Tempo. Eine Diashow und ein Film ergänzen die Informationstafeln. Feinschmecker lassen sich zum Degustieren und zu einem Einkauf im Laden verführen!

Fromagerie Les Martel

Major-Benoît 25
Les Ponts-de-Martel
Didier Germain
032 937 1666
www.fromagerie-les-martel.ch



Le Roc-Montès du Noirmont



Ein cremiger Mini-Tête de Moine

Er hat ein zartes und cremiges Herz. Er, das ist der Roc-Montès, der kleine Bruder des Tête de Moine AOP vom Käser Christian Kälin in Le Noirmont. «Erfunden hat ihn mein Bruder vor 18 Jahren. Er hatte die Idee, Tête de Moine-Formen zu verwenden, um einen kleineren Käse von rund 400 g zu machen, mit geschmierter Rinde, 4 bis 6 Wochen affinert. Er hat ein wenig Rahm dazugegeben. Heute produzieren wir pro Monat rund 600 Laibe.»

Die Spezialität wird im Jura, im Berner Jura und in La Chaux-de-Fonds von Fromajoie vertrieben.

Ihr Namen erinnert an Roc-Montès, eine für ihr Rehabilitationszentrum für Herz- und Gefässerkrankungen bekannte Örtlichkeit in Le Noirmont.

Christian Kälin hat sein Familienunternehmen 2016 zwar an die MIBA verkauft, eine

Genossenschaft von Milchproduzenten, arbeitet aber nach wie vor als Produktionsleiter. In Le Noirmont entsteht derzeit eine neue Käserei. Ihr Geschäftsführer, Jean-Philippe Brahier, freut sich darauf, ab 2019 Besucher willkommen zu heissen: «Wir möchten die Arbeit der Erzeuger von der Milch bis zum Käse würdigen, indem wir vor allem die Räume und Keller zeigen, in denen der Käse produziert, gesalzen und gereift wird.»

**Fromagerie
des Franches-Montagnes**
Rue de l'Avenir
Noirmont
Jean-Philippe Brahier
079 286 53 10



Ziegenkäse aus Cartigny



«Wir haben alles aus der Praxis gelernt»

Die kleinen frischen oder halbharten Ziegenkäse aus Cartigny im Kanton Genf sind eine von Feinschmeckern sehr geschätzte, zu 100% einheimische Delikatesse. Zu finden ist sie natürlich direkt in der Chèvrerie du Champ Courbe, aber auch in den Regalen mehrerer Hofläden.

In der Hochsaison, von April bis Juni, wenn die gelb-braunen Tiere am meisten Milch geben, produzieren Georgette Gribi und ihr Bruder, unterstützt von einem Teilzeitmitarbeiter, täglich rund hundert Käse.

Angefangen hat alles zum Spass. «Wir wollten ein paar Ziegen haben, die den Garten pflegen. Gekäst haben wir zuerst nur für uns. Wir haben viel gelesen, viel ausprobiert. Dann haben wir die ersten Käse an unsere Nachbarn verkauft. Und da sie nachgefragt wurden, haben wir die Produktion

allmählich gesteigert», verrät Georgette Gribi, die von Beruf Theologin ist.

Georgette Gribi aromatisiert ihre kleinen Käse gern mit Kräutern und Gewürzen. Und jetzt, wo er den Produktionsprozess gut im Griff hat, brütet der kleine Betrieb über einem Ziegen-Raclette. Für dessen Affinage wird bald ein brandneuer Keller eingeweiht.

La chèvrerie du Champ Courbe
6, rue du Temple
Cartigny
Georgette Gribi
022 756 01 62
www.chevrerie.ch





Das Walliser Raclette AOP

Ein authentischer Walliser Alpkäse

Das Val d'Illeaz pur! Auf der Ferme à Gaby in Champoussin gibt es einfach alles, wovon man nur träumen kann, wenn man an die prächtigen Walliser Alpweiden und ihre Gourmet-Produkte denkt. Ab 20. Mai und bis Ende September werden hier rund 15 Tonnen Raclette AOP hergestellt. Blaise Perrin verarbeitet 150000 Liter Milch zu duftenden Laiben: «Unsere Käse reifen bei uns im Keller mindestens 3 Monate lang. Unser Raclette verkaufen wir über einen Händler in den Supermärkten und auch direkt.»

Die Ferme à Gaby übernimmt rund fünfzig Geissen zum Sömmern und stellt eine grosse Vielfalt von frischen und halbharten Käsen und Tommes her, die Liebhaber von Ziegenmilchprodukten in Verzückung versetzen.

Die Ferme à Gaby ist auch ein Museum für in alten Zeiten auf den Alpwirtschaften verwendete Utensilien. Besucher können am Vormittag zuschauen, wie im imposanten 1400-Liter-Kessel gekäst wird, und am Nachmittag, wie die Ziegen gemolken werden. Auf dem Hof gibt es Gästezimmer und einen gut sortierten Laden, in dem natürlich Käse, aber auch Terroir-Produkte zu finden sind.

La Ferme à Gaby
 Champoussin
 Blaise Perrin
 024 477 30 88
www.lafermeagaby.ch



Ziegenkäse Le Bleu du Sapalet



Abwechslung bieten

Auf die Frage nach der Philosophie der Käserei Le Sapalet würde man wohl antworten, sie sei den Erwartungen der Konsumenten immer eine Nasenlänge voraus. Schon 1990 entschied sich Jean-Robert Henchoz, der damals Milchkühe züchtete, auf Schafe umzusatteln. Das war lange vor der aktuellen Begeisterungswelle für Schaf- und Ziegenkäse. «Kuhmilch ist für immer mehr Menschen wegen einer Laktoseintoleranz schwer verdaulich. Wir bieten ihnen eine sympathische Alternative», freut sich Joakim Henchoz, der Neffe von Jean-Robert.

Rund 30 Jahre später hält der Betrieb 750 Milchschafe und etwa vierzig Ziegen. Während unser Magazin in Druck geht, wird ein blauer Ziegenkäse getestet. Er ist sehr cremig und schmelzend und enthält wenig Penizillin.

Le Sapalet bietet rund dreissig verschiedene Kreationen, vom Joghurt über Butter,

Rahm und Milch bis zum Käse (Frischkäse, halbharte Käse, Weichkäse, Brie, Blaukäse, Raclette...). Alle sind Bio Suisse zertifiziert. Die Produktion wird zum grössten Teil ohne Zwischenhändler in Geschäften und auf einigen Märkten verkauft.

Im Sommer ist die Käserei für Besucher geöffnet. Sie können die Tiere, die Keller und eine Diashow sehen und natürlich einige Spezialitäten degustieren.

Le Sapalet
 Route du Revers 19
 Rossinière
 Famille Henchoz
 026 924 54 60
www.sapalet.com



regio-garantie

Le Creux de Glace



Eine Hommage an den Naturpark Chasseral

Der Creux de Glace am Nordhang des Chasseral auf 1300 m Höhe diente früher als natürlicher Kühlschrank für Fleisch und Käse. Eis gibt es in dieser Grotte heute zwar keines mehr, aber wer sie besucht, taucht immer noch in eine vor allem im Sommer angenehme, frische Kühle ein.

Der Berg-Hartkäse Creux de Glace aus Rohmilch wurde als Hommage an diesen Karstrichter im Naturpark Chasseral kreiert. Die Laibe haben einen Durchmesser von 30 cm und wiegen bis zu 8 kg. Sie werden 6 bis 12 Monate im Keller gereift. Der rezente Geschmack des Creux de Glace ist beliebt. Man kann ihn von Hand essen, auf einen Gratin streuen, Käseschnitten und Käsewähen damit zubereiten oder eine Fonduemischung bereichern. Dieser typische Käse wird in den Coop-Filialen der Region und bis an den Neuenburgersee geschnitten verkauft.

Die Fromagerie de la Suze ist durch die Fusion zweier Produktionsbetriebe in Courtelary und Corgémont entstanden. Sie befindet sich im Vallon de Saint-Imier mitten im Berner Jura. Die Milch kommt aus den Dörfern Sonceboz, Corgémont, Courtelary und von den Bergen der Umgebung. Die Käse werden nach alten Rezepten in Kupferkesseln hergestellt.

Im Laden der Käserei findet man auch Tête de Moine AOP, Erguël, Sauvage, Corgémont aux herbes und das berühmte Fondue Sauvage.

Fromagerie de la Suze
Longues Faux 9
Corgémont
Harald Kämpf
032 489 11 77



Le Tonnelet des Invuettes

Die Milch optimieren

Auf der Alp Les Invuettes am Eingang des Vallée du Gros Mont im Kanton Freiburg wird ein Käse gleichen Namens hergestellt. Der achteckige Tonnelet des Invuettes wiegt 600 bis 700g. Er wird zwei Monate lang mit Weisswein vom Vully gereift und schon im Sommer auf der Alp an Besucher verkauft. «Ich habe diesen Käse kreiert, um die Milch zu verwenden, wenn meine Herde nicht mehr genug Milch für drei Gruyères gibt. Im Laufe der Saison bleiben mir 150 Liter, die ich nach demselben Rezept wie den Gruyère zu Tonnelets verarbeite, nur dass die Milch weniger stark erwärmt wird.»

Ab der dritten Maiwoche und bis zum Alpabzug heisst die Familie Biland Touristen

willkommen, die bei der Käseherstellung zuschauen möchten. Telefonische Anmeldung genügt.

Als Zugabe können die Besucher die 35 kleinen Schweinchen sehen, die sich an der Molke gütlich tun und sich glücklich über Schokoladenreste hermachen. Ein Teil dieser Schweinchen findet sich dann im September im Bénichon-Menü.

Feinschmecker werden gern auch zum Essen in Les Invuettes bleiben. Gérard's Frau Anne verwöhnt sie mit köstlichen einheimischen Gerichten, die mit einem Lächeln serviert werden.

Als erfahrene Köchin hat Anne 2011 an der Sendung des Westschweizer Fernsehens «Dîner à la ferme» teilgenommen. Ihre Wildgerichte sind zum Niederknien. Am besten gleich reservieren!



Fromagerie artisanale de Plainvent
1726 Farvagny-le-Petit
Gérard Biland
026 927 37 93
www.petit-bil.ch



Nach zweijährigen Bauarbeiten haben das Salzbergwerk Bex und die Saline von Bex einen neuen Stollen eröffnet, der mehr Besucher aufnehmen kann, und in der Boutique lockt ein attraktives Sortiment von Gourmet-Produkten.



Das Salzbergwerk Bex Salz im Reinzustand

Text Manuella Magnin — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Die Bauarbeiten dauerten 17 Monate und die Salines Suisses SA haben 5 Millionen Franken investiert, um die Salzminen von Bex noch attraktiver zu machen. Der Aufwand war gewaltig. 5500m³ Fels wurden aus dem Innern des Bergs herausgesprengt, um einen breiteren Stollen

freizulegen, in dem sich zwei Züge kreuzen können, und Platz für mehr Besucher zu schaffen. Letztere können in einer ganz neuen audiovisuellen Show noch mehr über die 500-jährige Geschichte der Salinen erfahren. Unter der Leitung passionierter Guides lernen sie im Laufe der Besichtigung die spektakulärsten und charakteristischen

Elemente der unterschiedlichen Techniken der Salzgewinnung kennen, die seit dem Bau des ersten Stollens 1684 und bis heute eingesetzt werden. «Als einzige Saline der Welt zeigen wir unseren Besuchern auch in einem Arbeitsraum tief im Bergwerk, wie das Salz gewonnen wird», erklärt Philippe Benoit, Direktor der Stiftung der



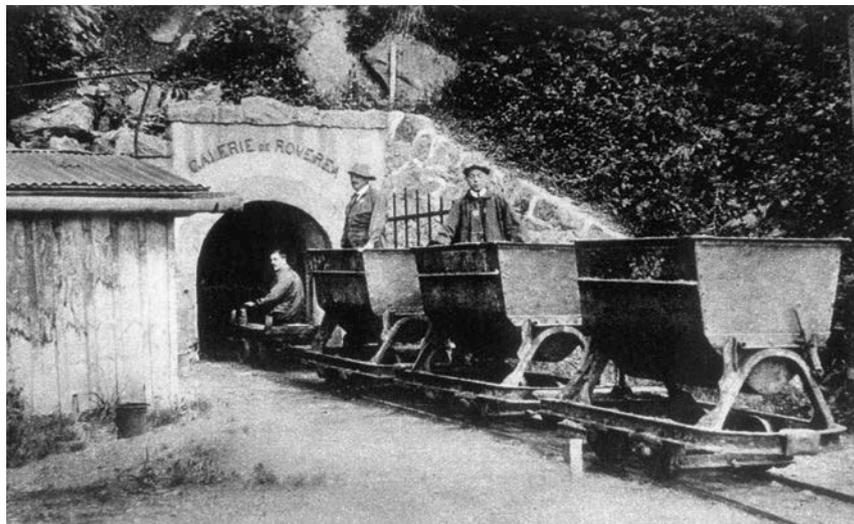
Seit dem 17. Jahrhundert arbeiten die Bergleute täglich, um das berühmte Salz zu gewinnen.

Salzminen von Bex, voller Begeisterung. «Das erklärte Ziel dieser Arbeiten: Wir wollen mehr Touristen anziehen, indem wir eine der grössten regionalen Attraktionen werden, und die Besucherzahl innerhalb von drei Jahren von heute 65 000 auf 80 000 steigern. Und wir wollen die Saline von Bex als Lieferantin von Gourmetprodukten positionieren. Das Packaging des feinen Salzes wurde neu gestaltet und spielt auf die Entdeckung des «weissen Goldes» im 15. Jahrhundert an. Eine scherenschnittartige Zeichnung eines Hirten mit seinen Ziegen erinnert an die Legende vom Ziegenhirten, dessen Tiere zum Trinken immer die gleiche, salzhaltige Quelle aufsuchten.

Am Schluss der Entdeckungsreise in den Berg und seine Geschichte sind die Besucher eingeladen, in der kleinen Boutique viele feine Produkte zu degustieren und natürlich auch zu kaufen.

Eine erstklassige Zutat

Das Sel des Alpes ist eine erstklassige Zutat. Es wird unter grösstmöglicher Rücksicht auf die Umwelt gewonnen und ist zu 100% natürlich. Die Saline von Bex deckt ihren Energiebedarf mit einem eigenen Wasserkraftwerk. Ein grosser Teil dieser erneuerbaren Energie wird in das Netz eingespiessen. Ende 2011 erhielt das Unternehmen das EcoEnterprise-Zertifikat, das ihm beispielhafte Leistungen in der Nachhaltigen Entwicklung bescheinigt.



Kostbares Gut

Salz, ein Symbol für Reichtum und Macht, ist seit der Antike ein kostbares Gut. Bei den Hebräern war es bei allen Zeremonien präsent. Die römischen Soldaten wurden teils mit Salz bezahlt, was die Etymologie des Wortes Salär erklärt. Die mittelalterlichen «Salzstrassen» trugen zum Wohlstand vieler Weltregionen bei. Vor der Erfindung der Kühl- und Tiefkühlchränke konnten Lebensmittel einzig mit Salz haltbar gemacht werden und genoss deshalb eine grosse strategische Bedeutung.

Die Geschichte des Schweizer Salzes begann vor zweihundert Millionen Jahren, als das Becken des Urmeers Thetys sich zurückzog und das Salz im Boden zurückliess.

In der Region Basel wird seit über 180 Jahren Salz gewonnen. Die Saline von Bex produziert schon seit 1554 das Sel des Alpes. Das 1877 in Bex erfundene Thermokompressionsverfahren reduziert den Energiebedarf für die Salzgewinnung um fast 90%.

Die Versorgungssicherheit ist garantiert

Mit ihrer Salzproduktion an den Standorten Schweizerhalle, Riburg und Bex decken die Schweizer Salinen die Salzversorgung der gesamten Schweiz. Rund die Hälfte des jährlich produzierten Volumens von ca. 600 000 Tonnen dient in Form von Auftausalz dem sicheren Strassenverkehr im Winter. Die weiteren Salzprodukte decken sämtliche Bedürfnisse und Anwendungsbereiche der Schweizer Bevölkerung, des Gewerbes und der Industrie.



Das Programm Party – so schnell wie keines zuvor

Mit dem Programm Party bringen wir einen Küchenhelfer in die Haushalte, der sogar das bisher schnellste Programm Sprint überholt. Die Adora SL spült leicht verschmutztes Geschirr in nur 11 Minuten – das ist Weltrekord.
vzug.com



Schweizer Perfektion für zuhause

Ein Angebot für Gourmets

Die Boutique des Salzbergwerks bietet eine ganze Serie bemerkenswerter Gourmet-Produkte an. Eine kleine Auswahl.



Feines Salz

Das reine, weisse und fein kristallisierte Salz ist von unvergleichlicher Körnigkeit und Reinheit. Der echte Geschmack der Alpen in Ihrer Küche. Es wird mit und ohne Jod- und Fluorzusatz angeboten.

Sel à l'Ancienne

Das knusprige, knackige «Salz nach alter Tradition» kann mit allen Fleurs de sel der Welt mithalten. Das im Bergwerk im Naturzustand verpackte Salz ist reich an Mineralsalzen und Spurenelementen und ohne alle Zusätze. Es rundet den Geschmack von einem Stück Fleisch oder Fisch, Gemüse oder vielleicht einmal einem Schokoladenmousse wunderbar ab.

Bier La Minérale Gose

Dieses herrlich durstlöschende Getränk ist einer Zusammenarbeit der Brasserie La Mine in Bex und dem Salzbergwerk zu verdanken. Es ist leicht und im schönen Schaum schmeckt man unerwartet einen feinen Hauch Salz. Geniesser lieben seine Korianderaromen. Perfekt auf einer sonnigen Terrasse, zu exotischen Gerichten oder einem Fisch-Ceviche mit Zitrusfrüchten.

Caramels mit Sel des Alpes

Diese Köstlichkeiten werden in Le Bouveret im Atelier des Sables unweit von Bex zubereitet. Die zart samtige Caramelcreme mit Sel des Alpes passt wunderbar auf ein Schnittchen, auf Crêpes, Waffeln, einen Apfelkuchen oder eine Glace. Die kleinen Creme-Caramels mit Salz à l'ancienne sind einfach göttlich. Achtung, Suchtgefahr!

Milchschokolade

Grosse Köche wissen es: Schokolade und Salz passen hervorragend zusammen. Vor allem wenn das Salz perfekt dosiert ist, wie in einer Tafel Milchschokolade mit einer Prise Sel à l'ancienne vom berühmten Chocolatier Charlet-Ançay in Gryon.



Aromatisierte Salze

Suchen Sie für Ihre Küche nach neuen Würzinspirationen? Probieren Sie die Kräuter- und Gewürzsalze. Sie sind 100% natürlich und bio und enthalten weder Zusatzstoffe noch Bindemittel. Es gibt sie in den Geschmacksrichtungen Mild, Orient, Aromatisch und Scharf.

Stiftung der Salzminen von Bex
Route des Mines de Sel 55 – CP 277
1880 Bex - Switzerland
Tel. +41 24 463 03 30
www.mines.ch

Die Alpregionen entdecken ihr Lebensmittelerbe

Das Projekt AlpFoodway schart für die Aufwertung des Lebensmittelerbes der Bergbevölkerungen im Rahmen des Programms Interreg Alpine Space 14 Partner aus sechs Alpenländern zusammen. Das neuartige Projekt könnte einer Bewerbung für den Eintrag in das immaterielle Kulturerbe der UNESCO den Weg ebnen.

Text Sophie Dorsaz — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Die Schweiz, Frankreich, Italien, Österreich, Deutschland und Slowenien teilen sich ein Alpengebiet, in dem in vielen Generationen kulinarische Traditionen und Fachwissen entstanden sind. Dieses immaterielle Kulturerbe besteht aus sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Praktiken der Produktion, der Konservierung und des Konsums von Lebensmitteln. Diesen Reichtum will Interreg Alpine Space mit dem Projekt AlpFoodway aufwerten. «Wir wollen die gemeinsame Identität der Alpenregionen sichtbar machen und sie zugleich anspornen, ihre individuellen Besonderheiten zu pflegen und besser zu nutzen. Vor dem Hintergrund der Landflucht und der Bevölkerungseralterung haben wir uns zum Ziel gesetzt, ein nachhaltiges wirtschaftliches, gesellschaftliches und kulturelles Entwicklungsmodell für die peripheren Berggebiete zu entwerfen. Es ist wichtig, dass diese Traditionen weiterleben und sich erneuern. Wir wollen sie auf keinen Fall in einem Museum erstarren lassen!», erklärt Cassiano Luminati, Direktor des Zentrums Polo Poschiavo und federführender Projektleiter. AlpFoodway erstreckt sich über drei Jahre und endet im Herbst 2019. Aus der

Schweiz beteiligen sich das Wallis und die Valposchiavo (Graubünden) als Pilotregionen an diesem Projekt.

Gemeinsam für mehr Anerkennung

Die erste Aufgabe von AlpFoodway besteht in der Aufnahme eines Inventars der kulinarischen Traditionen in den Regionen des Alpenbogens. Danach sollen für das Projekt, an dem sich 14 Partner beteiligen – lokale Verwaltungen, Universitäten, regionale Wirtschaftsförderungsinstitutionen und Berufsschulen – mehrere Tools entwickelt werden, um dieses Erbe aufzuwerten. «Das können Schulungen, Bildungsprogramme, lokale Veranstaltungen, etc. sein», erläutert Cassiano Luminati. «Jede Region arbeitet auf einer eigenen Achse und die Vernetzung der Kenntnisse trägt zur Entwicklung von Gebieten in Randlagen bei. Die Region Bayern versucht zum Beispiel, das touristische Angebot rund um ihre kulinarischen Traditionen zu verbessern. Im Rahmen von AlpFoodway kann sie von professionellem Fachwissen profitieren oder sich von den Partnern inspirieren lassen.» Indem sie ihre Kräfte bündeln, können die Alpenregionen auch nach mehr Anerkennung

streben. Zudem wollen sie später eine länderübergreifende Bewerbung zur Aufnahme in das immaterielle Welterbe der UNESCO einreichen. Ein weiterer Beweis für die einigende Kraft der Tischkultur!

Details zum Projekt auf
www.apine-space-eu/alpfoodway

Wissensvermittlung über die Generationen im Wallis

Im Wallis arbeitet das CREPA (Centre régional d'études des populations alpines) im Rahmen des AlpFoodway-Projekts ein Know-how-Inventar zum kulinarischen Erbe der Region aus. Fünfzehn Produkte, Traditionen und Praktiken wurden festgehalten, darunter die Hauswurst Fratze, die Fasnachtsküechli, das Roggenbrot und der Alpkäse.

Daneben organisiert das Zentrum rund um die kulinarischen Traditionen Abende für alle Generationen. Das Ziel ist es, die Einwohner eines Dorfs zu veranlassen, eine Mahlzeit mit Lokalkolorit für die Bevölkerung zu organisieren. Auf diese Weise lassen



sich neue Rezepte sammeln, und gleichzeitig werden traditionelle Gerichte unter der Beteiligung aller Generationen weitergegeben oder neu interpretiert. Der erste Gang besteht aus einem Buffet, das die Einwohner zubereiten, beim Hauptgericht steht ein typisches Produkt aus der Region im Mittelpunkt und das Dessert bereiten die Kinder des Dorfs mit der Unterstützung der älteren Dorfbewohner zu. Die Rezepte für diesen Anlass werden anschliessend ins Verzeichnis und in eine Smartphone-App mit dem Titel «La Cuisine maison du Valais» aufgenommen. Letztere ist bereits online, auf Appstore und Android, und zwar gratis.

Für die Genusswoche organisiert das CREPA am 13. und 14. September in Le Châble eine internationale öffentliche Tagung zum Thema «Goût des montagnes – goût des plaines. Circulation et consommation des produits alimentaires».

Weitere Informationen auf
www.crepa

Vom Feld auf den Tisch im Valposchiavo

Die Valposchiavo ist federführender Partner von AlpFoodway und hat bereits ein Projekt zur Aufwertung seines kulinarischen Erbes auf den Weg gebracht. Unter dem Titel 100% Valposchiavo werden seit 2015 lokale Produkte zertifiziert. Als erstes wurde ein Inventar von den Schätzen der Region erstellt und vergessener Praktiken wieder aufgenommen, die den Produzenten der Region Entwicklungsperspektiven bieten. Zum Beispiel wird seit ein paar Jahren wieder Buchweizen für die Produktion von Pizzoccheri angebaut. «Dadurch sind im ganzen Tal geschlossene Wertschöpfungsketten entstanden, denn das Projekt 100% Valposchiavo schliesst auch Hotel-Restaurants ein, die Menüs aus lokalen Rohstoffen anbieten», erklärt Kaspar Howald, Direktor von Valposchiavo Tourismus. Dank diesem Projekt, das im Rahmen von AlpFoodway als Musterbeispiel präsentiert wird, wurden bis heute über 200 Produkte von 50 Partnern (Erzeuger, Verarbeiter und Hotel-Restaurants) zertifiziert. Für die Genusswoche schlägt die Valposchiavo vor, die Produktion der Pizzoccheri vom Feld bis auf den Tisch zu verfolgen. Am Mittwoch, 19. September

—
**JEDE REGION
ARBEITET AUF EINER
EIGENEN ACHSE.**
—

können die Gäste an einem Programm der fünf Sinne teilnehmen und den Buchweizen vom Feld über die antike Mühle von San Carlo, wo er gemahlen wird, bis zur Pizzoccheri-Zubereitung verfolgen. Ausserdem werden die dreizehn Restaurants, die die Charta 100% Valposchiavo unterzeichnet haben, Menüs ausschliesslich mit Produkten aus dem Tal anbieten.

Weitere Informationen auf
www.valposchiavo.ch

SV Schweiz sagt Stopp zum Take-away-Abfall

Schluss mit Wegwerfen! Die von SV Schweiz geführten Mitarbeiterrestaurants und Mensen führen reCIRCLE ein!

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen von SV Schweiz. Mit der Einführung des reCIRCLE-Systems beweist die Nr. 1 der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie dies einmal mehr.

Die aus unserem Alltag nicht mehr wegzu-denkende Take-away-Verpflegung verursacht grosse Abfallmengen. Laut einer Studie belasten Einwegverpackungen aus Plastik die Umwelt bis zu dreimal mehr als Mehrwegverpackungen. Diese Überlegung hat zur Schaffung des reCIRCLE-Mehrwegsystems

geführt. Gegen ein Depot von 10 Franken kann sich der Gast eine sogenannte reBOX oder einen reCUP im SV Restaurant erwerben und sein Essen und Getränk darin mitnehmen, anstatt im üblichen Wegwerfgeschirr. Nach dem Essen gibt man die Box im Restaurant ungewaschen zurück und das Depot wird zurückerstattet – oder man tauscht sie gegen einen sauberen Behälter ein.

SV Schweiz hat sich anfangs Jahr diesem innovativen Projekt angeschlossen, das vom Startup-Unternehmen reCIRCLE initiiert worden ist. In der Romandie beteiligt



sich seit Januar 2018 das IKRK mit seiner Mitarbeitergastronomie an diesem Programm, die Cafeteria «Time out» auf dem Biotech-Campus nimmt seit Juni 2018 teil. Ab September 2018 sind auch die drei von SV Schweiz geführten Mensen der Universität Genf mit von der Partie. Markus Burkhardt, Directeur Suisse Romande, freut sich über die gelungene Zusammenarbeit: «Wir sind sehr glücklich, gemeinsam mit reCIRCLE diese Partnerschaft etablieren zu können. In den kommenden Wochen werden wir dieses System auch in weiteren SV Restaurants in der Romandie einführen.»

Anzeige

CHAMBRE DE
COMMERCE
SUISSE 

POUR LA BELGIQUE ET LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

2018 : 120 ANS D'EXISTENCE

1898-2018

www.chambredecommercesuisse.com

Eine Komplementärwährung für Schweizer Handwerker und KMU

Die Romands haben die Lémans, die Walliser die Farinets, die Basler ihren Netzbö... Und die helvetischen Handwerker und KMU können sich alle im WIR-Netzwerk finden. Seit über 80 Jahren.

Text Sophie Favez — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

In einer Zeit, in der Fintech und Kryptowährungen in aller Munde ist, zieht eine etwas andere Komplementärwährung mit ihrem weltweit einzigartigen System viele Schweizer Handwerker an. Geschaffen wurde diese Währung in der Zwischenkriegszeit, als sich die einheimische Wirtschaft in einer grossen Rezession befand. Damals beschlossen Handwerker aus dem ländlichen Raum, sich zusammenzutun, um die Wirtschaft anzukurbeln, und riefen die WIR- Wirtschaftsring-Genossenschaft ins Leben. Im Zentrum von deren Philosophie stand die Förderung der Interessen von Handwerkern und kleinen und mittleren Unternehmen. Ihre Philosophie der gegenseitigen Hilfe ist heute mehr denn je aktuell.

Vom Tauschgeschäft zum Bankinstitut

1936 dehnt sich die Wirtschaftsring-Genossenschaft in entlegenen Regionen derart aus, dass die Behörden sich zur Integration des bürgernahen, von einer Gruppe von Unternehmern mit innovativen Ideen

geförderten Systems Gedanken machen. Sie beschliessen, es dem eidgenössischen Bankengesetz zu unterstellen. Mit diesem raffinierten Schritt kann fortan die Entwicklung der ungewöhnlichen Institution überwacht werden, die nun in der ganzen Schweiz Fuss fasst.

Die Entwicklung der WIR kann dies nicht bremsen. Ihr höchstes Transaktionsvolumen erreicht sie in den 1990er Jahren, in einer Zeit, in der die Wirtschaft gut funktioniert und Immobilienprojekte (einer der Grundpfeiler des WIR-Systems) im ganzen Land florieren.

Zweite Nationalwährung

Ab 2004 bietet die WIR-Bank für die breite Öffentlichkeit bestimmte Produkte in Schweizer Franken an. Im folgenden Jahr beginnt die Öffnung von Immobilienfinanzierungsprodukten für Privatpersonen zu besonders attraktiven Konditionen. Eine wichtige Etappe für die Entwicklung der WIR Bank, die jetzt von der FINMA offiziell anerkannt wird. Die WIR Währung

wird zur zweiten Schweizer Landeswährung und unter der Abkürzung CHW international anerkannt.

Wenige Jahrzehnte nach seiner Gründung erlebt das WIR-System eine digitale Revolution und richtet seine Werte neu auf die KMU und Handwerker aus. 2016 stellt die Bank im Rahmen eines Grossprojekts zur Systemüberholung auf das digitale Zeitalter um und revolutioniert das WIR-System.

Damit kann man nun direkt mit dem Mobiltelefon in WIR bezahlen, mit speziell für Online-Shops entwickelten Zahlungsmodulen über das Internet oder mit einer mobile App, die mehr als 30000 KMUs im WIR-System zusammenführt. Oder man kann auch einfach nur WIR-Teilnehmer im ganzen Land finden.

Zurück zu den Wurzeln

Im Zuge dieser Revolution konzentriert sich das WIR-System wieder auf seine ursprünglichen Werte: die Unterstützung der Handwerker und der lokalen Wirtschaft.

Die Freude an Tradition, Austausch, an guten Beziehungen und der Geschäftsentwicklung zwischen den Handwerkern: Das sind die Elemente, die bei der Bank wieder in den Vordergrund gerückt werden. Heute tragen sie Früchte. Eine neue Generation von im Netzwerk bisher eher unterrepräsentierten Unternehmern ist am ältesten und wichtigsten beruflichen Netzwerk der Schweiz interessiert und darin engagiert.

In allen Wirtschaftsbranchen

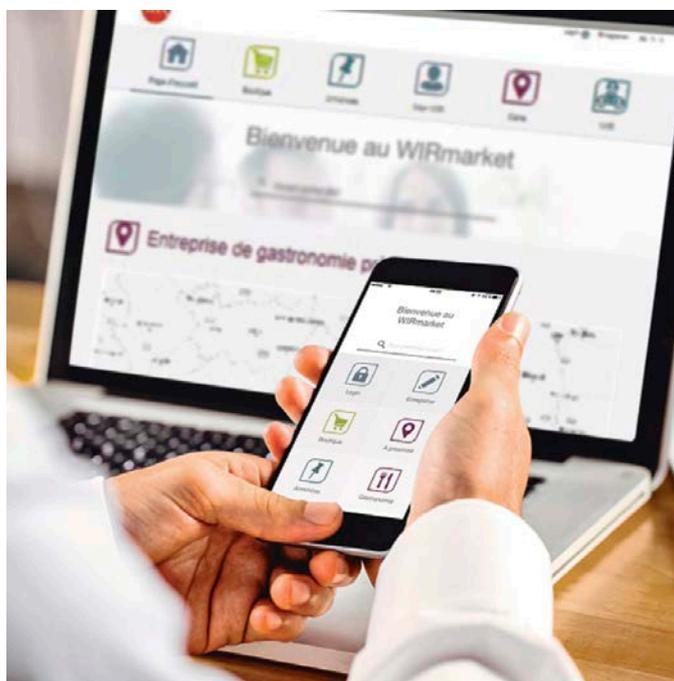
Winzer, Gastwirte, Käseproduzenten, Hoteliers, Wäschereien, professionelle Küchenbauer, Weinhändler, aber auch Maler, Schreiner, Architekten, Sanitär- und Grafikdesigner, Drucker, Automechaniker, Haushaltgeräthändler, Unternehmen aus der Freizeitindustrie und der Dienstleistungsbranche für KMU sind im Netzwerk aktiv. Einen Vorgeschmack erhält man, wenn man die zentrale Plattform des WIR-Systems konsultiert, den über die Website der WIR Bank (wir.ch) zugänglichen WIRmarket.

Partner der Genusswoche

Seit 3 Jahren unterstützt WIR die Genusswoche und bietet den Mitgliedern des eigenen Netzwerks zusätzliche Sichtbarkeit, indem sie eine Veranstaltung auf das Genusswoche-Programm setzt. So bietet WIR den Mitgliedern einen Mehrwert und unterstützt sie in ihrer Tätigkeit.

Ein Preis für den feinen Geschmack des Terroirs

Zur Feier des feinen Geschmacks trifft WIR aus allen Veranstaltungen im Programm der Genusswoche eine Auswahl und belohnt einen Teilnehmer für die Qualität und Originalität seiner Aktivität. Der Preis wird am Gala-Dinner zur Eröffnung der Genusswoche am 12. September 2018 in Anwesenheit eines exklusiven Publikums mit führenden Persönlichkeiten aus der Schweizer Gastronomie, Politikern und einem Bundesrat überreicht. Er ist ein grossartiges Schaufenster für den auserkorenen Schweizer Handwerker, der auch danach noch im gesamten WIR-Netzwerk gefördert wird.



Geschichte der WIR-Währung

- 1934** 1934 Gründung der WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft
- 1936** Unterstellung unter das Bankengesetz
- 1964** Der Umsatz der WIR überschreitet 100 Millionen Franken
- 1991** Der Umsatz der WIR überschreitet 2 Milliarden Franken
- 1995** Die Wirtschaftsring-Genossenschaft wird zur WIR Bank
- 2004** Vermarktung von Produkten in Schweizer Franken für Privatkunden, Anerkennung der WIR Währung durch die FINMA unter dem Namen CHW
- 2005** CHF-Hypothekarmodelle sind auch Privatkunden zugänglich
- 2015** Das WIR-System kommt im Film «Demain» von Mélanie Laurent und Cyril Dion vor
- 2016** Vollständige Digitalisierung der Bank und des Systems unter neuer Identität.



Partner der Genusswoche

Kleine Tour de Suisse

Fromagerie Romontoise Mit einer Leidenschaft für Käse

In Romont betreibt die Familie Ecoffey seit 1973 die Fromagerie Romontoise. Heute ist die Käserei mit der Leidenschaft für lokale Spezialitäten in den Händen von Thierry und Sandrine. Nach einer Verjüngungskur in diesem Sommer wird sie pünktlich zur Genusswoche ihre neuen Räumlichkeiten wiedereröffnen.

Entdecken Sie in der Genusswoche die glückliche Verbindung von Brot und Käse.

www.fromageireromontoise.ch
Samstag, 22. September.
Gratis.



Auberge Les Chatons im Jura Saveurs d'hier et d'aujourd'hui

In der 2016 zur «schönsten Terrasse des Jura» gewählten Auberge des Chatons werden Sie von Edouardo Gomes und seiner Brigade mit einer hausgemachten Küche mit liebevoll zubereiteten saisonalen Gerichten verwöhnt.

Während der Genusswoche lädt die Auberge des Chatons zur Entdeckung alter und neuer Genüsse.

www.leschatons.ch
Vom 13. bis 16. und vom 19. bis 23. September, mittags und abends.
Preise: Fr. 20.– à 50.–



Casa Novo in Bern Wie daheim

Das Restaurant Casa Novo ist die Traumadresse für alle, die sich wie daheim verwöhnen lassen möchten. In der Küche werden vor allem mediterrane Gerichte aus frischen Saisonprodukten zubereitet. Der stilvolle, grosszügige Familienbetrieb hat ein unvergleichliches Ambiente.

Während der Genusswoche verspricht die Casa Novo schöne kulinarische Entdeckungen für anspruchsvolle Geniesser.

www.casanovo.ch
Vom 13. bis 15. und vom 18. bis 22. September, abends.
Preise: Fr. 82.50 bis 109.–

Hotel Forni in Airolo Entdeckung am Gotthard

Von diesem kleinen, modernen und familiären Hotel in Airolo geniessen Sie einen herrlichen Blick auf das Alpenpanorama der Region. Seine kreative und leichte Küche führt sie in die regionale Gastronomie ein, verführt aber auch mit französischen und italienischen Spezialitäten. Im Keller schlummern grossartige Weine.

Die Genusswoche feiert das Hotel Forni mit einem gastronomischen Viergang-Menü mit herbstlichen Aromen.

www.forni.ch
Vom 13. bis 23. September, mittags und abends.
Preis: Fr. 75.–



JOWA 

**UNSER
NEUSTER
STOLZ**

DIE NEUE BROTGENERATION AUS DEM STEINOFEN

Unsere neuen Steinofenbrote verbinden traditionelles Bäckerhandwerk mit intelligenter Technologie. Das Besondere dabei: Weiche Teige und lange Teigruhezeiten geben den Broten ein sehr ausgeprägtes Aroma. Eine feine Knusperkruste, die grossporige Krume und die lange Frischhaltung machen die Brote einzigartig im Genuss. www.jowa.ch



Ausschliesslich natürliche Zutaten



Länger frisch



Ausgeprägtes Brotaroma

Ein Guide für die Degustation von Schweizer Weinen im Restaurant

Kennen Sie swisswinegourmet.ch? Wenn nicht: Besuchen Sie diese auf Schweizer Weine spezialisierten Restaurants, Keller und Vinotheken gewidmete Website, und machen Sie sich auf Entdeckungen gefasst!

Text Knut Schwander — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Sie sind auf der Suche nach einem guten Restaurant, einer Bar oder einem Weinkeller mit einer Weinkarte, die mit Ihrem Menü oder Snack mithalten kann? Die auf Ihrem Mobiltelefon oder PC jederzeit zugriffsbereite Website swisswinegourmet.ch ist eine Goldmine! Im Verzeichnis, in dem Sie nach Stadt, Name des Lokals oder Art der Küche suchen können, finden Sie zuverlässig die besten Adressen, an denen Schweizer Weine serviert werden.

Für jedes Lokal vermittelt ein Label mit ein, zwei oder drei Gläsern eine genauere Vorstellung vom Umfang des Angebots.

Intuitiv

Die Suchmaschine ist äusserst benutzerfreundlich. Ausserdem präsentiert die Website die saisonalen und originellen Angebote der Betriebe. Und das ist noch nicht alles. In der Rubrik «Aktuelles» lesen Sie, was prominente Schweizer an «Geniessertreffen» über ihre Verbundenheit mit der Welt des Weins verraten haben. Daniele Finzi Pasca, das Ehepaar Knie und viele andere Persönlichkeiten aus Politik, Kunst und Kultur aus

allen Regionen der Schweiz erzählen exklusiv von ihren Projekten und Ambitionen im täglichen Leben.

Sachdienlich

Bei aktivierter Geolokalisierung zeigt die App swisswinegourmet.ch mit einem Klick die Restaurants in Ihrer Nähe an und führt sie mühelos zu ihnen. Und da jedes Haus mit Bildern und mit einer Fülle von praktischen Informationen vorgestellt wird, gewöhnt man sich schnell daran und mag sie nicht mehr missen.

Goldene Gläser als Kennzeichen

Haben Sie sich schon gefragt, was das Label mit einem, zwei oder drei goldenen Gläsern an der Tür Ihrer Lieblingsrestaurants bedeuten mag?

Die Antwort ist einfach: Hier werden Sie ausgezeichnete Schweizer Crus geniessen! Es hat gerade seinen ersten Geburtstag gefeiert! Das Label mit einem, zwei oder drei goldenen Gläsern schmückt seit etwas über einem Jahr Schweizer Restauranttüren. Es ist das Swiss Wine Label, das auf das Angebot

an Schweizer Weinen auf der Speisekarte des Hauses hinweist. Sympathisch!

Ein Glas signalisiert eine regionale Auswahl. Zwei Gläser verraten, dass Flaschen aus zwei oder mehr Schweizer Weinregionen im Keller schlummern. Und drei Gläser künden von einer Auswahl edler Gewächse aus allen sechs Schweizer Weinregionen. Viele davon sind in kleinen Mengen produzierte, kaum bekannte, aber immer öfter aussergewöhnliche Crus, wie die Resultate der Schweizer Weine in internationalen Wettbewerben beweisen.

Haben Sie genug vom Labelsalat an den Restauranteingängen? Der Wald aus Sternen, Kochmützen, Noten, Gabeln und Siglen erweist sich allerdings als sehr nützlich, um das Restaurant zu finden, das dem eigenen Appetit und Durst entspricht.

Wir illustrieren dies mit drei hervorragenden Adressen.





Conca bella Vacallo (TI)

Im Restaurant Conca bella und seiner prächtigen Oenothek dreht sich alles um den Wein. Das Angebot wurde mit Hilfe von Paolo Basso entwickelt, dem Meilleur Sommelier du Monde 2013. Ruth Montereale, die Chefin, ist glücklich über dieses Engagement, das den Gästen ein besonders beeindruckendes Weinangebot beschert.



Là-Haut, Chardonne (VD)

Der begabte Mathieu Bruno hatte sofort Erfolg, als er dieses Panoramarestaurant übernahm: «Da wir mitten im Rebberg sind, liegen uns die lokalen Weine am Herzen. Doch unsere Kunden schätzen es, dass sie bei uns auch Crus vor allem aus Schaffhausen, Zürich und Graubünden entdecken können.»



Zum Hirschen Villigen (AG)

«Ich habe nicht immer Weine aus allen Regionen, aber dafür wechseln wir alle drei Wochen unser aktuelles Angebot aus. So können unsere Kunden Neues entdecken», erklärt Weinliebhaber Stephane Wirth. Ein verspielter, aber sehr praxistauglicher Ansatz.

Alles über die Schweizer Weine

Schweizer Weine (zu) wenig bekannt? Swiss Wine Promotion (SWP) hat eine E-Learning-Plattform lanciert. Gratis, frei zugänglich und unterhaltsam.

Dass die Öffentlichkeit und selbst Fachleute oft wenig über den Schweizer Wein wissen, ist eine Tatsache. Swiss Wine Promotion, die vom Bund unterstützte Organisation zur Förderung des Schweizer Weins, hat deshalb beschlossen, die Dinge in die Hand zu nehmen. Im vergangenen Frühling hat sie ihr Projekt «Swiss Wine Campus» lanciert. Die in erster Linie für Profis gedachte Online-Schulung steht allen Interessierten jederzeit und kostenlos offen.

«Das Anfänger-Niveau wurde für Personen entwickelt, die weder die Schweiz noch den Wein kennen. Es soll ihnen die Grundlagen vermitteln, aber auch ihre Sinne wecken, damit sie Lust bekommen, Terroirs und Keller kennenzulernen», erklärt Chantal Comby, pädagogische Leiterin bei der MobileTIC.com, der Entwicklerin der Plattform swisswine-campus.ch. Die Ausbildung in drei Stufen oder Niveaus wird von manchen akademischen Institutionen anerkannt und vom schweizerischen Verband der Hotellerie und Restauration Gastro-Suisse unterstützt.

Der Wechsel von Bildern, Videos, kurzen Texten und Quiz macht das Lernen einfach und unterhaltsam. Auf dem Lernweg werden die sechs Schweizer Weinregionen behandelt, der Lebenszyklus der Rebe und die verschiedenen Rebsorten, die Vinifizierungsmethoden, die Degustationsprinzipien und die kulinarischen Harmonien. Die önologischen Inhalte wurden in Zusammenarbeit mit der Weinbauschule Changins und die Serviceregeln mit der Hotelfachschule Genf (EHG) ausgearbeitet. Macht Lust drauf, Sommelier zu werden!

Journée de Pension, Tr. 15- 32 Pers.

LUNCH		6 Qt de lait 120	5 1/2 douz 25-	Dejeuné 18-
Opioches Pastier	300 g beurre 150	1 1/2 kg huile 1 25	Leveche 75 75	Dimen 182 10
Enduite babilon	11 70	300 g beurre 1 50	Pain 6 40	
Pommes fort moul	300 g sucre - 15	8 œufs 75		
Sable M ^o d'Hotel	1/2 litre d'œuf - 50	Beurre 3 20		
Pâtis au Rhon	1/2 litre 3-			
	2 0 kg olive 1-	3 250	30%	209 25
DINER	4 kg ail - 80			62 75
Pâtis Royal	Beurre 3 20	par pers		272 00
Tête de Tour mouton	9 55	8 50		
Pommes nature				
Pâtis au sel, Salsich				
Haricots vert, C ^o ngolais				
Soufflé glacé				



Die Geschichte der Hotelfachschule Lausanne (Ecole hôtelière de Lausanne EHL) begann 1893 im Hôtel d'Angleterre in Ouchy. Seit 125 Jahren pflegt die Schule ihre Tradition der hervorragenden Qualität. Die renommierte Institution macht während des Jubiläumsjahres 2018 mit einer Reihe von Events von sich reden.

125 Jahre *Success Story*

Text Manuella Magnin — Fotos: Alle Rechte vorbehalten



ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE

— Since 1893 —

A MEMBER OF EHL GROUP

EHL Master Class in Culinary Arts

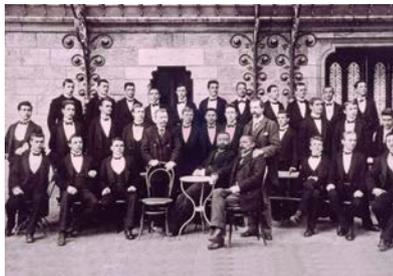
Transformez votre passion pour les arts culinaires et votre esprit d'entreprendre en une carrière réussie.

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

Die Berufsfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins wird am Sonntag, 15. Oktober 1893 offiziell eröffnet. Der Vorläufer der EHL wird im Hôtel d'Angleterre am Ufer des Genfersees aus der Taufe gehoben.



Jacques Tschumi, Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins und Direktor des Lausanne Palace, hatte Probleme, für die angemessene Betreuung der ersten Touristen, die hauptsächlich der europäischen Aristokratie und dem Bürgertum angehörten, qualifizierte Mitarbeitende zu finden. So beschloss er, in einem ersten Lehrgang 27 Studierende auszubilden. Achtzehn Deutschschweizer, acht Romands und ein Student aus Deutschland besuchten jeweils vormittags und nachmittags die ersten Theorie- und Praxiskurse.

Der Visionär Jacques Tschumi schuf damit die Grundlagen für die duale Ausbildung, die bis heute die Hotelfachschule Lausanne prägt.

125 Jahre später ist Michel Rochat glücklicher CEO dieser ehrwürdigen Institution, die für ihre herausragende Qualität weltbekannt ist: «125-Jahrjubiläen sind selten. 125 Jahre lang auf dem Gipfel bleiben ist absolut aussergewöhnlich.»

Festliche Roadshow

Zum aussergewöhnlichen Jubiläum gehört ein aussergewöhnliches Programm. Die Hotelfachschule Lausanne hat zu ihrem Geburtstag mehrere Events in der ganzen Welt geplant, um ihre rund 25 000 ehemaligen Studierenden zusammenzubringen. Von Dubai über Bangkok, Shanghai und Singapur bis Montreal wird Wiedersehen gefeiert. Der Startschuss für die Festlichkeiten ist am 3. Februar in Paris gefallen. 1700 ehemalige Studierende versammelten sich in der von einem ehemaligen EHL-Absolventen entworfenen brandneuen U Arena

in Paris zu einer besonderen Feier. Zum Jubiläums-Höhepunkt werden am 15. Oktober 800 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Hochschulen auf dem Campus der Schule in Chalet-à-Gobet erwartet. Zur Krönung der grossen Gala wird eine Show von Anne Richard und Viviane Bonnelli die 125-jährige Geschichte der EHL nachzeichnen und ihre Zukunftsperspektiven skizzieren.

Das Erfolgsrezept

Doch was macht den Erfolg dieser Schule mit ihren heute rund 3000 Studierenden aus 115 Ländern aus? Für Michel Rochat hat es viel mit der Marke Schweiz, der politischen und wirtschaftlichen Stabilität unseres Landes, mit Pragmatik, Marktnähe und dem Willen zur laufenden Verbesserung zu tun. Dazu kommt eine Hotel- und Tourismusindustrie mit erfreulichem Wachstum und fantastischen Entwicklungschancen.

Ein Innovationsquartier

Die EHL, die in der Management-Ausbildung der Gastgewerbeberufe weltweit Massstäbe setzt, beobachtet unablässig die Erwartungen des Sektors, um sich Veränderungen anzupassen. Im Herbst dieses Jahres wird dafür eigens ein «Quartier de l'innovation» eröffnet. Studierende und Start-Ups sind dort eingeladen, über die Welt der Hospitality von Morgen nachzudenken, mit grossem Akzent auf der Informationstechnik.

Internationale Entwicklung

Die EHL, die weltweit schon mit Vertretungen in den USA und in Singapur und durch die Zusammenarbeit mit anderen Schulen und Ausbildungszentren präsent ist, plant kurzfristig die Internationalisierung. Derzeit laufen die Vorbereitungen zur Eröffnung eines Campus im Prinzip in Südostasien in 2020. Der neue EHL-Campus in Chalet-à-Gobet wird 2021 eröffnet.



Foto Seite 60: Kochunterricht, 1928

Foto oben links: Die ersten Schüler, 1893

Drei Fragen an Philippe Gobet

**(Meilleur Ouvrier de France),
Chefkoch aller Küchen der EHL**

GW In 125 Jahren hat sich die Küche verändert. Was sind die aktuellen Trends?

PG Die Küche, in die wir unsere Studierenden heute einführen, muss mit ihren eigenen Erfahrungen und Erwartungen im Einklang sein. Alle unsere Studierenden wissen, was herausragende Qualität ist. Sie stammen aus 114 Ländern und sind viel gereist. Sie schätzen die World Cuisine, gesunde, fettarme Rezepte. Die Präsentation muss gepflegt sein. Die Teller sehen anders aus, sie sind schlicht und edel. Sie spielen eine zentrale Rolle. Das kann sogar so weit gehen, dass man ein Rezept für den Teller entwickelt, auf dem es angeordnet wird!

GW Gibt es dennoch ein Leitmotiv, das konstant geblieben ist?

PG Ja, ganz sicher. Die Basis der Küche ist mehr denn je das Produkt. Es muss von hoher Qualität sein. Als ich Chef der EHL-Küchen wurde, war übrigens die Suche nach den besten Zutaten aus der Region meine erste Mission. Das ist auch weiterhin jeden Tag mein Ziel.

GW Wie sehen Sie die Entwicklung?

PG Es wird keine grosse Revolution geben. Qualität und Gesundheit werden auch in Zukunft Hauptanliegen bleiben, mit immer stärker ausgeprägtem Fokus auf den besten Produkten aus der Region. Kochen wird über Berufung oder Vergnügen hinaus zum Ausdruck des Verantwortungsbewusstseins!



Hôtel d'Angleterre, 1890



Die Schule an der Avenue de Cour in Lausanne, 1925

Die Schule im Laufe der Jahrzehnte

Auf interaktiven Monitoren, die mit Studierenden der Ecole Cantonale d'Art de Lausanne (ECAL) gestaltet wurden, kann man sich in die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der EHL vertiefen. Diese Animation befindet sich in der Halle der Institution. Es ist eine Reise durch die Weltgeschichte mit markanten historischen Fakten, von der Vermarktung des ersten Coca-Cola in den USA 1894 über die beiden Weltkriege, den Bau und den Fall der Berliner Mauer bis zu den grossen Weltwirtschaftskrisen und vielen anderen markanten geschichtlichen Fakten.



Housekeeping-Unterricht, 1950



Studierende im Gemüsegarten, 1950



Fondue im «Reposoir», 1966



Anschauungsunterricht für Kosmetika-Verkaufstechnik, 1970

- 1893** Erste Kurse im Hôtel d'Angleterre.
- 1904** Umzug an die Avenue de Cour in Lausanne.
- 1924** Gründung einer gemischten Klasse mit 4 jungen Frauen.
- 1926** Gründung der Alumni-Vereinigung der Schule.
- 1943** Der Zweite Weltkrieg zwingt die EHL vorübergehend zur Schliessung. Insbesondere dank dem Engagement von 600 ehemaligen Studierenden kann sie später wieder eröffnet werden.
- 1951** Die EHL zählt 500 Studierende aus 30 Ländern. Einführung des Vorbereitungsjahres und der eigenen Lehrbücher.
- 1959** Die EHL führt für ihre Studierenden Berufspraktika ein.
- 1970** Die EHL zählt 600 Studierende. Ein Viertel davon sind Frauen.
- 1974** Die EHL wird zur gemeinnützigen Stiftung.
- 1975** Eröffnung des neuen Campus in Chalet-à-Gobet.
- 1976** Die EHL gibt sich eine Charta.
- 1986** Einführung der Aufnahmeprüfung.
- 1993** Die EHL feiert ihr 100-Jahr-Jubiläum.
- 1996** Eröffnung einer neuen englischsprachigen Sektion.
- 1998** Die EHL wird in die HES-SO eingegliedert.
- 2000** Gründung des Lausanne Institute for Hospitality research.
- 2001** Einführung des Master in Hospitality Administration.
- 2004** Die New England Association of Schools and Colleges gewährt der EHL eine neue Akkreditierung auf dem nächsthöheren Niveau.
- 2013** Ausbauprojekt für den Campus.
- 2014** Einführung des Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business.
- 2015** An der EHL sind 2399 Studierende aus 90 Ländern eingeschrieben.
- 2018** 3000 Studierende, 114 Nationalitäten und 125-Jahr-Jubiläumsfeier.



Rezept Manuella Magnin

Risotto mit Käse



4 Pers.



10 Min.



20 Min.

250 g Carnaroli-Reis

1 Schalotte

1 dl trockener Weisswein

**1 Kräuterbouquet (Thymian,
Rosmarin, Oregano, Lorbeer)**

100 g Tomme oder Frischkäse nach

Wahl (aus Ziegen-, Schaf- oder

Kuhmilch)

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

① Für die Dekoration ein paar Gewürzkräuter beiseite legen. Die übrigen Kräuter mit 1,5 l Wasser aufkochen. Beiseite stellen und warm halten.

② Die Schalotte hacken. In einem Kochtopf mit dem Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben und mitdünsten, bis er glasig ist.

③ Mit dem Weisswein ablöschen. Wenn der Wein vollkommen eingedampft ist, mit der Kräuterbouillon bedecken. Salzen.

④ Während rund 18 Minuten köcheln lassen und regelmäßig Kräutersud nachgiessen. Am Ende der Garzeit abschmecken.

⑤ Vor dem Servieren jede Portion mit einem Stück Käse und mit Gewürzkräutern garnieren. Nach Belieben pfeffern.





Lebensmittelvielfalt: Vom Feld auf den Teller

Text Sophie Dorsaz
Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Die Hauptursache der Mangelernährung ist eine ungenügende Vitamin- und Mineralstoffzufuhr. Millionen Menschen auf der Welt sind betroffen, und vor allem bei Kindern beeinträchtigt sie die physische und geistige Entwicklung. Und was schlimmer ist: Die Mangelernährung einer Generation kann auch für die nächste Folgen haben. Deshalb unterstützt und finanziert

die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) mehrere Projekte zur konkreten und nachhaltigen Verbesserung der Ernährung der Bevölkerung. Die Gründe der Mangelernährung sind zwar komplex, doch die Hauptfaktoren, die in erster Linie angegangen werden müssen, sind der fehlende Zugang zu einer ausgewogenen Auswahl von Nahrungsmitteln, das Unwissen über den Nutzen einer ausgewogenen Ernährung und die kulturellen Normen, die die Lebensmittelverteilung im Haushalt bestimmen.

Globaler Ansatz

Auf die Komplexität und die vielen Faktoren, die zu einer Mangelernährung führen, geht das Programm Sustainable Nutrition 4 All (SN4A) mit einem ganzheitlichen Ansatz ein, um die Fähigkeiten der Gemeinschaften zu stärken, selbst eine Veränderung herbeizuführen. Uganda gilt hinsichtlich Nahrungsmittelproduktion als autarkes Land, doch sind gewisse Nahrungsmittel für die Bevölkerung sehr teuer. «Hauptsächlich sind dies Proteinquellen wie Fleisch und Eier», erklärt Marlene Heeb, Leiterin Globalprogramm

Ernährungssicherheit der DEZA. In Sambia ist der Zugang zu einer vielfältigen Ernährung starken jahreszeitlichen Schwankungen unterworfen. «In diesen beiden Ländern interveniert SN4A vergleichbar. Wir beginnen damit, dass wir die Bevölkerung der Dörfer versammeln, Männer, Frauen und Kinder, um die Ernährungssituation zu erfassen. Dann stellen sie fest, was fehlt, und welche Möglichkeiten bestehen, die Situation zu verbessern», fährt Marlene Heeb fort. «Mit der Einführung der Biodiversität

Einfach Techniken

In jedem Land werden spezifische Lösungen entwickelt. Im Distrikt Ala-Buka in Kirgisistan lernten die Dorfbewohner zum Beispiel, mit lokalem Material einen Solar-trockner für Früchte und Gemüse zu bauen. «Mit dieser Einrichtung kann im Winter der Vitaminmangel ausgeglichen und im Sommer die Verschwendung von Früchten und Gemüsen vermieden werden», berichtet Alisher Yuldashev, Mitglied des NMA-Programms in Kirgisistan. In Pakistan haben



—

IN DEN BERGEN SIND DIE PRODUKTIONSPERIODEN OFT KURZ UND DIE DISTANZEN ZWISCHEN DEN MARKTPLÄTZEN UND DER BEVÖLKERUNG GROSS.

—

in der Landwirtschaft und einem ausgewogeneren Konsum und mit der besseren Verteilung der Nahrungsmittel auf der Ebene der Haushalte konnte die Ernährungssituation bei den jungen Frauen um 65 % und bei den Kindern um 60% verbessert werden. Zu Mangelernährung führt nicht nur die in einem Haushalt fehlende Nahrung, sondern auch deren schlechte Verteilung».

Die Saisonabhängigkeit bekämpfen

Die DEZA unterstützt das von der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement) implementierte Projekt Nutrition in Mountain Agro-ecosystems (NMA) zur Intensivierung nachhaltiger Anbaumethoden, um für die Bevölkerungen abgelegener Berggebiete in Nepal, Pakistan, Kirgisistan, Äthiopien und Peru den Zugang zu Nahrungsmitteln zu verbessern. «In den Bergen sind die Produktionsperioden oft kurz und die Distanzen zwischen den Marktplätzen und der Bevölkerung gross. Hier geht es darum, Lösungen zu finden, um ganzjährig den Zugang zu einer abwechslungsreichen Ernährung zu garantieren», erklärt Marlene Heeb.

die Bewohner eines Dorfs einen Kurs über die Vorteile der Gewächshausproduktion besucht, die den Gemüseanbau in den kältesten Monaten ermöglicht. Diese Methode können Familien problemlos in ihren eigenen Gärten anwenden oder eine Dorfgemeinschaft kann auf diese Weise das Dorf ernähren. Ergänzt wurde dieser Kurs durch eine Ausbildung für den Bio-Landbau, der die kleinen Produzenten vom Einsatz chemischer Pflanzenschutzpräparate unabhängig macht.

Zu diesen lokalen Aktionen kommt die Einführung einer für alle offenen Plattform durch das NMA-Projekt. Die Plattform erleichtert den Erfahrungs- und Wissensaustausch in und zwischen den fünf Ländern, um effizient gegen die saisonale Mangelernährung anzugehen, von der in Äthiopien bis zu 32% der Bergbevölkerung betroffen sind.

Von einer Mangelernährung sind vor allem Frauen betroffen

Die Geschlechter leiden nicht im selben Ausmass an einer Mangelernährung. Aus verschiedenen Gründen sind Frauen stärker gefährdet. Sie haben vor allem spezifische Bedürfnisse, etwa wenn sie schwanger sind und insbesondere mehr Eisen benötigen. Aber auch die Verteilung der Nahrung innerhalb der Haushalte gehört zu den Hauptgründen für die unausgewogene Ernährung der Frauen. Oft werden die proteinreichen Nahrungsmittel hauptsächlich von den Männern konsumiert. Dies ist mit den kulturellen Normen, aber auch mit der Unkenntnis der individuellen Bedürfnisse verbunden.

Deshalb hat das DEZA Programme eingeführt, um die diätetischen Kenntnisse der Männer und Frauen in den Dörfern zu verbessern. Die Vermittler dieser Hilfsprogramme nehmen oft Kinder als Beispiel, um auf die ungleiche Behandlung der Geschlechter aufmerksam zu machen. Dadurch werden die Eltern, die ihre Mädchen und Buben auf dieselbe Weise ernähren und aufziehen wollen, sich um eine bessere Verteilung der Nahrung auf alle Mitglieder des Hauses bemühen. Anhand des Programms SN4A konnten in den Haushalten in Uganda und Sambia wesentliche Verbesserungen festgestellt werden. Ob die Verhaltensänderungen auch langfristig beibehalten werden, ist allerdings noch offen.



Vier Fragen an Marlene Heeb

**Leiterin des Globalprogramms
Ernährungssicherheit der DEZA**

GW **Anhand der von der DEZA finanzierten Programme stellt man fest, dass die Ursache der Mangelernährung nicht nur ein Mangel an Nahrungsmitteln ist...**

MH Es gibt mehrere Faktoren, die zu einer Mangelernährung führen. Beim allgemeinen Gesundheitszustand der Bevölkerung fängt es an. Für kranke oder immunschwache Personen ist auch eine reichhaltige und ausgewogene Ernährung ungenügend, weil die Nahrung vom Körper nicht gut aufgenommen wird. Oft verursachen auch Verdauungsprobleme und Durchfall eine Mangelernährung, weil auch hier die nötigen Nährstoffe nicht aufgenommen werden können. Hygiene und sanitäre Bedingungen sind mit Mangelernährungsproblemen also eng verbunden.

In unseren Programmen legen wir auch grossen Wert auf die Bedingungen der Kinderbetreuung. Das Stillen wird stark gefördert, da es Neugeborenen eine reichhaltige und vollwertige Nahrung zuführt, dank der sie eine gute Immunabwehr entwickeln. Die Ernährung der ersten 1'000 Tage (während der Schwangerschaft und den ersten zwei Lebensjahren) ist für die Gesundheit des Kindes entscheidend. Ein während der Fetalphase und den ersten Lebensjahren mangelernährtes Kind wird sein Potenzial nicht voll entwickeln können und die

Wahrscheinlichkeit steigt, dass es Übergewichtig oder sogar fettleibig wird.

GW **Mangelernährung führt auch zu Fettleibigkeit. In welchem Mass sind Entwicklungsländer davon betroffen?**

MH Das Problem der Fettleibigkeit nimmt in den Entwicklungsländern zu, am meisten in städtischen Gebieten und bei den Armen, wo die verfügbare und erschwingliche Nahrung oft von schlechter Zusammensetzung, vitamin- und mineralstoffarm und sehr kalorienreich ist. Übergewicht und Fettleibigkeit haben in den letzten Jahren stark zugenommen und werden zu echten Herausforderungen der öffentlichen Gesundheit.

GW **Wie kann man sie angehen?**

MH Einer der Lösungswege ist ein besserer und ganzjähriger Zugang zu einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung zu erschwinglichen Preisen. Es geht auch darum, die Kenntnisse der Bevölkerung über eine ausgewogene Ernährung zu verbessern. Oft wird gesunde Ernährung mit der Ernährung der Armen assoziiert, und wohlhabendere Personen wenden sich weniger guten oder industriellen Nahrungsmitteln zu. In Nepal haben zum Beispiel schwarze Bohnen kein gutes Image, dabei sind sie sehr Nährstoffreich, leicht anzubauen und billig! Teils muss das

Image gewisser Nahrungsmittel verändert werden... Und schliesslich stellt man fest, dass die Gründe für Unternährung und Fettleibigkeit oft dieselben sind.

GW **Wie stellen Sie langfristig die Anwendung der Methoden sicher, die den lokalen Bevölkerungen vermittelt werden?**

MH Mit unseren Massnahmen versuchen wir, die lokale Bevölkerung zu begeistern. Es geht nicht darum, eine fixfertige Methode zu vermitteln oder zu importieren, sondern die Bevölkerung muss vielmehr in die Überlegungen einbezogen werden. Wir achten auch darauf, dass sich die so entwickelten Lösungen auf regionaler und nationaler Ebene gut in das bestehende System einfügen und dass sie mit den vorhandenen Mitteln umgesetzt werden können.

Bohnen oder nichts

Spekulation, Klimawandel: Der Faire Handel bietet eine echte Alternative.

Text Nadia Laden — Foto Helvetas

Mit 8,7 kg pro Person und Jahr sind die Schweizer gleich nach den Finnen die zweitgrössten Kaffeekonsumenten der Welt. In unserem kleinen Land soll in jedem zweiten Haushalt eine Kapselmaschine stehen, dazu kommen unzählige Büros, Bars, Restaurants und Kulturinstitutionen: 80% der in der Schweiz konsumierten Kaffees werden angeblich mit Kapseln hergestellt. Angesichts des auf den Kilopreis des Kaffees umgerechnet unerschämten hohen Kapsel-Preises, der Umwelt- und Gesundheitskosten (Energie und Verschmutzung durch die Produktion der individuellen Verpackungen, geringe Recyclingquote und Verwendung von Aluminium, etc.) kommen aufgeklärte Verbraucher allerdings zunehmend wieder auf andere Kaffeezubereitungsmethoden wie Syphon, Chemex, AeroPress oder den traditionellen italienischen Kaffekocher. Der aktuelle Esskultur-Trend wendet sich zunehmend sanfteren Techniken zu, die weniger Verpackung und industrielle Verarbeitung benötigen. Foodies machen vor, was auch die Magasins du Monde empfehlen: Den Kaffee mit Respekt vor dem Produkt und dem Produzenten zuzubereiten. Bei der Kampagne «Bohnen oder nichts» liegt der Akzent auf den verschiedenen Zubereitungsmethoden und auf Bio-Kaffees, angebaut von Kaffeebauern, die einen angemessenen Lohn erhalten.

Mit ihren Kaffee-Kampagnen klären die Magasins du Monde aber auch darüber auf, dass den Produzenten der Klimawandel zunehmend zu schaffen macht. Sie müssen neue Strategien finden, um sich anzupassen, effizientere Bewässerungssysteme, Dispositive zur Bekämpfung der Erosion der Terrassen in grossen Höhen, Anpflanzung von mehr schattenspendenden Bäumen, etc. Es braucht

technische und finanzielle Unterstützung, wie der faire Handel sie den Kaffeebauern konkret bietet, mit dem Angebot eines sicheren, von den Marktschwankungen unabhängigen Einkommens und mit Prämien für die Entwicklung derartiger Entwicklungen.

Alle Infos auf www.mdm.ch/campagnes





**COMPTOIR
SUISSE**

14-23
SEPTEMBRE 2018

Lausanne | Beaulieu
www.comptoir.ch

Machen Sie einen Spaziergang durch das historische Herz des Comptoir und entdecken Sie lokale Produkte, Weinkeller und Schweizer Weine.

In diesem Jahr stehen neue Produkte des Sektors auf dem Programm: ein städtisches Landwirtschaftsprojekt der Stadt Lausanne sowie die Präsentation von Weinen und seinen Weingütern und dem Espace Bio, das eine Auswahl an lokalen Weinen und Spezialitäten anbieten wird.

Ob Sie nach neuen Geschmacksrichtungen, Entdeckungen oder Geselligkeit suchen, in den Hallen Nord werden Sie Ihr Glück finden.

**FREIER
EINTRITT**
IM WERT
VON CHF 14.-

Um von einem kostenlosen Eintritt zu profitieren, füllen Sie bitte folgende Felder für einen Umtausch an der Kasse aus:

(Gültig für eine erwachsene Person)

Name und Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

E-mail: _____

Nicht kumulierbar und nicht austauschbar

Die Nahrungsmittelsouveränität ist ein unveräusserliches Recht



Zwei Fragen an Vanessa Renfer

Die Bäuerin und Sekretärin (rechts)
der Uniterre, die für ein Ja in den Urnen
am 23. September kämpft.

GW Ist die Nahrungsmittelsouveränität in der Schweiz möglich?

VR Aber ja! Sie ist nicht nur möglich, sie ist ein Muss. Wir sind sie den künftigen Generationen schuldig und müssen unbedingt jetzt eine nachhaltige Agrar- und Ernährungspolitik betreiben, denn die aktuellen Modelle tendieren zu einer immer stärkeren Industrialisierung der Landwirtschaft, die viele soziale und Umweltschäden verursacht. Natürlich müssen wie bei jedem grösseren Projekt alle daran mitwirken, aber wir können an dieser Umstellung wachsen. In der Schweiz haben wir noch das Glück, dass die landwirtschaftliche Produktion mehrheitlich in den Händen von Bauernfamilien liegt. Aber wie lange werden wir dieses Privileg noch haben? Wie lange dauert es noch, bis hyperproduktive Systeme unsere nachhaltige Landwirtschaft verdrängen?

GW Was steht bei der Abstimmung vom 23. September auf dem Spiel?

VR Zuerst einmal müssen wir akzeptieren, dass wir mit dem Rücken zur Wand stehen. Wir müssen einsehen, dass der Weg, den wir bisher verfolgt haben, nirgendwo hinführt. Wir haben Fehler gemacht, aber aus diesen Fehlern ist die Ernährungssouveränität entstanden, das unveräusserliche Recht einer Nation, über ihre Ernährungspolitik zu entscheiden. Wir wollen nicht länger eine Handvoll Reiche an der Spitze riesiger multinationaler Konzerne darüber entscheiden lassen, was auf unsere Teller kommt. Wir wollen und können uns das Grundrecht auf gesunde, im Respekt vor den Bauernfamilien, ihren Tieren und unserer Umwelt produzierte Lebensmittel wieder aneignen. Diese Veränderung wird nicht wie von Geisterhand orchestriert am Tag nach der Abstimmung vollzogen sein, aber wenn wir am 23. September ein grosses JA in die Wahlurne werfen, ist ein erster Schritt getan. Wagen Sie mit uns diesen Schritt!

Bio-Agri will Produzenten und Konsumenten einander näher bringen

Im Mai fand in Moudon die zweite Ausgabe der Veranstaltung statt. Ein Bereich war den Berufen der Rebe und des Weins gewidmet.

Text Véronique Zbinden
Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Fantastische Käsesorten, Kälber, Kühe, Schweine, Federvieh und glückliche Schafe, ein Markt für Jungpflanzen und direkt aus Kultur- oder Wildpflanzen destillierte ätherische Öle, Jahrtausende alte Getreide wie Emmer und Einkorn, zu Brot oder Polenta verarbeitet, Spargeln und andere Saison Gemüse... Und was sonst? Animationen vom Molkebad über Workshops und Vorträge zu aktuellen Themen bis zur Einführung in verschiedene Massagetechniken...

So wurde das Thema Bio-Landbau vom 11. bis 13. Mai auf dem Gelände der Schule für Landwirtschaft des Kantons Waadt in Moudon präsentiert. Die auf Initiative von Frank Siffert vom Comité de Bio Vaud mit 150 freiwilligen Helfern organisierte zweite Ausgabe der Bio-Agri brachte 260 Aussteller mit zahlreichen wissbegierigen Besuchern zusammen.

Wozu diese Veranstaltung? «Produzenten und Konsumenten müssen die Zukunft gemeinsam gestalten», betont Frank Siffert. «Die einen wissen zu oft nicht, was die anderen tun. So gibt sich etwa der Konsument mit den vier oder fünf Apfelsorten



zufrieden, die ihm die Supermärkte anbieten, obschon es eine unglaubliche Vielfalt gäbe. Der Produzent wiederum kennt manchmal die Erwartungen seiner Kunden nicht...» Die Bio-Agri ist zur grössten Bio-Messe der Schweiz herangereift und hat sich von einer Westschweizer zu einer Schweizer Messe mit 100 000 Quadratmetern Fläche entwickelt, mit dem biologisch-dynamischen Landbau als Ehrengast.

Die zweite Ausgabe der zweijährlichen Messe war von der Gründung der Bio-Vino auf demselben Gelände geprägt: An der ersten Messe der Schweizer Bio-Weine mit rund 45 teilnehmenden Produzenten konnten hauptsächlich Schweizer Erzeugnisse degustiert werden.

Als Ehrengast wurde der Kanton Graubünden ausgewählt, eine der bahnbrechenden Regionen der Bio-Produktion mit bereits über 64 % zertifizierten Weingütern und einem der beeindruckendsten Pinot Noir-Terroirs. Ein weiteres Highlight war der erste Schweizer Bio-Wein-Wettbewerb für mehrere Kategorien, an dem Profis und Amateure teilnahmen.

Der ebenfalls mit mehreren Winzern vertretene Kanton Neuenburg hat seit kurzem über 25 % Bio-Produzenten und damit bestätigt, dass die Bioproduktion auch im Weinbau Realität, ja bald die Norm ist, kommentiert Frank Siffert.



Zehn Fragen zum Bio-Landbau

Antworten von Pascal Olivier

**Leiter der Antenne Romande von
Bio Suisse in Lausanne**

GW Seit wann spricht man von Bio-Landbau?

PO Die erste Anbaumethode der biologischen Landwirtschaft ist die ab den 1920er Jahren von Rudolf Steiner entwickelte Biodynamik. Der Biolandbau hat in den 1970er Jahren nach einer Phase der Intensivierung der Produktion zu seinem Höhenflug angesetzt.

GW Was genau bedeutet der Begriff?

PO Im Biolandbau werden keine chemischen Düngemittel und synthetischen Pestizide eingesetzt. Tiere müssen artgerecht gehalten werden. Wenn nötig wird mit natürlichen, pflanzenbasierten Lösungen behandelt (Brennesseljauche, etc.) und mit natürlichen Feinden gegen Schädlinge vorgegangen (Wespen, Marienkäfer).

GW Wie viele Bio-Betriebe gibt es heute in der Schweiz?

PO Ende 2017 haben 6423 Landwirtschaftsbetriebe nach dem Pflichtenheft von Bio Suisse produziert. Das sind 13,6% aller Betriebe. Bis am 1. Januar 2018 haben sich 386 neue Betriebe gemeldet.

GW Wie hoch ist der flächenmässige Anteil der Biobetriebe in der Schweiz?

PO Sie machen 14,4% aus. Allein 2017 sind 11 000ha neu dazugekommen.

GW Und wie hoch ist heute der Marktanteil der Bioprodukte am Lebensmittelmarkt?

PO Heute beträgt der Anteil an Bio-Lebensmitteln am Schweizer Lebensmittelmarkt 9%: Am meisten gekauft werden Gemüse, gefolgt von Früchten, Eiern und Käse.

GW Sind Bio-Produkte besser?

PO Verschiedene Studien (fibl.com) haben nachgewiesen, dass sie mehr gesundheitsfördernde Substanzen wie Antioxidantien, Omega-3 und andere Polyphenole enthalten.

GW Warum kosten sie mehr?

PO Bioprodukte sind meistens teurer, weil der Ertrag infolge des Verzichts auf chemische Produkte kleiner ist und weil sie arbeitsintensiver sind. Diese Rechnung lässt jedoch die «positiven externen Effekte» des Bio-Landbaus ausser acht: keine Wasserverschmutzung, geringere Auswirkungen auf die Bodenfruchtbarkeit, etc.

GW Und wie entwickelt sich der Weinbau in der Schweiz?

PO Bis heute produzieren – hauptsächlich klimabedingt – erst rund 5% der Schweizer Winzer Bio-Weine (weltweit 7 bis 8%). Für 2018 wird aber eine hohe Umstellungsrate erwartet.

GW Wie viele Labels gibt es in der Schweiz und worauf beziehen sie sich?

PO Es gibt die an ein technisches Pflichtenheft gebundenen Labels Knospe und Demeter. Für Bioprodukte, die gemäss der Bundesverordnung produziert werden, gibt es keine eigentliche Markenkennzeichnung. Die Supermärkte haben zudem eigene Marken entwickelt (Coop Naturaplan, Migros-Bio), die entweder auf der europäischen oder der schweizerischen Verordnung oder auf den Knospe- oder Demeter-Vorgaben basieren.

Adressen in Ihrer Nähe
www.knospehof.ch

Verordnungen, Labels, Marken:

Wie findet man sich im Bio-Dschungel zurecht?

Verordnungen

Die europäische und die Schweizer Verordnung geben beide dem Bio-Landbau einen rechtlichen Rahmen, unterscheiden sich aber nur wenig voneinander, da die Schweiz verpflichtet ist, ihre Verordnung regelmässig an Änderungen der EU-Verordnung anzupassen. Die einzigen Einschränkungen der schweizerischen Verordnung bezüglich Verarbeitung sind das Verbot von GVO und von ionisierender Strahlung.

Europäische Labels

AB: Das Label des französischen Landwirtschaftsministeriums bescheinigt, dass ein Produkt den europäischen Normen entspricht.

Bio: Dieses deutsche Label garantiert die Einhaltung der europäischen Anforderungen.

Das Eurofeuille (ein kleines Blatt mit weissen Sternen auf grünem Grund) bezeugt die Einhaltung des Reglements der Europäischen Kommission.

Schweizer Labels

Die einzigen an ein technisches Pflichtenheft und unabhängige Kontrollen gebundenen Schweizer Labels sind die Knospe und Demeter.

Mit der Knospe von Bio-Suisse werden Produkte des Schweizer Bio-Landbaus ausgezeichnet. Ihr Pflichtenheft beinhaltet hauptsächlich den Verzicht auf synthetische Pestizide und chemische Düngemittel und allgemein den Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima. Sie ist strikter als die Bundesverordnung und jene der EU und

verlangt, dass der ganze Betrieb und die gesamte Produktverarbeitungskette die strengen Richtlinien von Bio-Suisse erfüllen. Zudem legt sie – anders als die EU – Regeln für mehr Artenvielfalt fest und stellt höhere Anforderungen an den Fruchtwechsel und die Begrenzung von Phosphatdünger.

Bei der Verarbeitung der Produkte dürfen keine Aromen und Farbstoffe verwendet werden. Das Label verbietet den Lufttransport und begünstigt regionale Produkte. Schliesslich enthält das Bio Suisse-Pflichtenheft verbindliche Richtlinien über faire soziale und wirtschaftliche Praktiken.

Demeter

Das biologisch-dynamische Label ist bezüglich Produktion und Verarbeitung noch anspruchsvoller als die Knospe. Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien schreibt es einen von irdischen und kosmischen Rhythmen diktierten Pflanzkalender und

den exklusiven Einsatz bestimmter Präparate auf Pflanzenbasis, von Mineralien und Kompost vor. Es verlangt die Schonung der Artenvielfalt und einen Beitrag zum Leben der Böden. Das Pflichtenheft gibt die Haltungsbedingungen vor und verbietet insbesondere das Enthornen der Kühe.

Für verarbeitete Produkte gilt u.a., dass Milch nicht homogenisiert, Fleisch nicht mit Nitritpökelsalz behandelt und Honig nicht erhitzt werden darf, etc.

Die Marken der grossen Handelsketten

Die grossen Handelsketten haben ihre eigenen mehr oder weniger restriktiven Marken entwickelt, nämlich Naturaplan (Coop), Migros Bio und Alnatura (Migros), Bio Natur Plus (Manor), Bio organic (Lidl), NatureActive Bio (Aldi). Anders als die Labels sind diese Marken keinen unabhängigen Kontrollen unterworfen.

—
DIE GROSSEN HANDELSKETTEN HABEN
IHRE EIGENEN MEHR ODER WENIGER
RESTRIKTIVEN MARKEN ENTWICKELT.
—

Zwei Handwerker über ihre Philosophie

Raymond Paccot, Star-Winzer mit dem Demeter-Label, und Michaël Randin, junger Chocolatier mit Knospe-Label, begründen ihre Entscheidung.



Domaine de la Colombe
Route du Monastère – Féchy
021 808 66 48
www.lacolombe.ch

Raymond Paccot

Winzer

Es ist ein Abenteuer, in das er 1999 eingestiegen ist, an der Seite der anderen grossen Namen des Schweizer Weins, Marie-Thérèse Chappaz und Raoul Cruchon. Für Raymond Paccot kam die Inspiration vom Wein: «Wir waren auf der Suche nach Mineralität, nach Frische, nach der Essenz der Terroirs...»

Der Winzer von der Domaine de la Colombe in Féchy nimmt seine Umstellung auf biodynamischen Anbau im Jahr 2000 in Angriff: «Das Leben des Bodens ist entscheidend». Raymond wendet sich an François Bouchet, Winzer an der Loire. «Über die Philosophie hinaus hat er uns den Mut mitgegeben, uns darauf einzulassen und Risiken einzugehen.»

An Bio interessierte Winzer haben oft Angst, einen Teil ihrer Ernte opfern zu müssen, von Krankheiten heimgesucht zu werden und noch mehr Arbeit zu haben, fasst er zusammen. «Es geht darum, das Leben in all seinen Dimensionen anzunehmen, auch mit Pilzen wie dem Mehltau...»

Die zwanzig Hektaren von La Colombe sind seit 2012 Demeter-zertifiziert, doch im Keller wird es insofern schwierig, als man von den Nachbarn abhängt: «Man muss sich gut absprechen, um nicht von allfälligen Behandlungen betroffen zu sein – oder auf bestimmte Parzellen verzichten. Deshalb konnte La Colombe, unser führendes Gewächs, erst 2017 zertifiziert werden. Zwei andere Weine werden das Label 2018 erhalten, und wir planen die Zertifizierung für alle. «Das Label hat grosse Auswirkungen auf Märkten wie Japan oder die USA...»



MR Chocolat
Rue du Château 2 – Montcherand
079 487 89 79
www.mrchocolat.swiss

Michaël Randin

Chocolatier

Der bei Guignard und Boillat ausgebildete Michaël Randin in Montcherand ist der erste Chocolatier mit dem Bio Suisse Knospe-Label. Er ist aus Leidenschaft zur Schokolade gekommen und hat sich autodidaktisch weiterentwickelt. Dieser Werdegang verschafft ihm grosse Freiheit. «Ich habe immer lieber mit Bio-Zutaten gearbeitet, aber dann hat die Geburt meiner Kinder mich veranlasst, mir viele Fragen zu stellen: Nach derselben Philosophie leben und arbeiten ist zu einer Frage der Kohärenz geworden...»

Im Frühling 2017 beantragt der junge Chocolatier die Zertifizierung. Schluss mit

Stabilisatoren im Rahm und in der Butter. Eine kleine Revolution, die ihn zwingt, alle seine Rezepte zu überarbeiten, aber auch neue Lieferanten zu suchen. Michael deckt sich fortan beim fantastischen Couverturier Felchlin ein; die Fruchtpurees stammen von Bio Partners, die Kräuter von Grünenfelder in Vaulion. Im September wird ein erster Teil der Produktion mit einem Label zertifiziert. Gewisse wildwachsende oder handwerkliche Produkte haben aus offensichtlichen Gründen keines, so der Enzian- und Tannenknospen-Likör in seinem Kult-Bonbon Missile, das am Concours Suisse des Produits du Terroir eine Medaille holt. Bis heute sind rund vierzig Rezepte zertifiziert, kompliziert wird es vor allem wegen der Ästhetik. «Ich liebe Farben und Glanz und habe noch keinen Ersatz für Farbstoffe gefunden. Aber ich suche weiter...»

Wenn Käsereien auf Wiesenmilch setzen

Der Maréchal, ein Waadtländer Hartkäse aus Rohmilch, wird ausschliesslich aus dieser regionalen und ethischen Milch gemacht. Reportage von seiner Produktionsstätte, einem Familien-KMU in Granges-Marnand.

Text Véronique Zbinden — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Die erste, um sechs Uhr morgens gelieferte Milch wird auf 17 °C gekühlt, bevor ihr die haus-eigene Hefemischung zuge-setzt wird. Gegen Ende der Verkäsung der Milch steigt der charakteristische, leicht säuerliche Duft auf. Greyerzer? Vacherin? Weder noch. Wir sind in der Käserei von Granges-Marnand in der Waadtländer Broye, dem Geburtsort des Maréchal, einem Hartkäse aus Rohmilch. Er ist der einzige Schweizer Käse, der mit Kräutern affiniert wird. Der Käser Jean-Michel Rapin hat die Spezialität vor 20 Jahren erfunden. «Als ich das Rezept kreierte, dem ich zu Ehren meines Grossvaters, eines Hufschmieds (franz. maréchal-ferrant), diesen Namen gab, hielt man uns für verrückt », erinnert er sich mit verschmitztem Lächeln. Auch sein schnurr-bärtiger Grossvater auf den Etiketten lä-chelt. Seine Erfolgsgeschichte hat die Kritik längst verstummen lassen.

Seit kurzem trägt der Maréchal auch das Label Wiesenmilch IP-Suisse. Das KMU aus Granges-Marnand ist das zehnte und vor-erst letzte, das die Zertifizierung erhalten

hat. Neun Käsereien in den Kantonen Bern, Luzern und St. Gallen wurden bisher IP-Suisse zertifiziert.

Die Milch kommt von dreizehn Betrieben: «Alle liegen in einem Umkreis von zwanzig Kilometern in der Waadtländer und Freiburger Broye, zwischen Montet und Curtilles», erzählt Jean-Michel Rapin. Die Milch wird das ganze Jahr zweimal pro Tag verkäst. «Das ist eines unserer Engagements: Die Verarbeitung vor Ort in kürzester Zeit bis höchstens zehn Stunden nach dem Melken.» Die Milch ruht und beginnt ihre Milchsäurebakterien zu entwickeln; dann wird sie für die Zugabe des Labs und von neuen Kulturen auf 32 °C erhitzt. Nach einer weiteren Ruhezeit kommt die Etappe der Dicklegung. Die Dickete wird mit einer riesigen Käse-harfe in einem ebenso riesigen Bottich lang-sam geschnitten. Dann kommt die Etappe vor dem Pressen. Mit einem in den Bottich getauchten Leinentuch wird der Bruch von der Molke getrennt: Der Bruch bleibt im Tuch zurück und die Molke läuft ab. Nach diesem ersten Abtropfen wird der Bruch in eine Form gepresst. Ein paar Stunden später,

nachdem er in der Form abgekühlt ist, wird er in Salzlake eingelegt. Nach 24 Stunden in der Lake wandern die jungen Käse-laibe in den Reifungskeller.

Handwerkliche Herstellung

In der brandneuen Käserei konnten zwar manche Etappen mechanisiert werden, aber der Maréchal wird dennoch ganz und gar handwerklich hergestellt. Zum Mehrwert des Käses trägt aber auch der Marienkä-fer der Wiesenmilch IP-Suisse bei: «Das Futter der Kühe hat bekanntlich einen ent-scheidenden Einfluss auf die Nährwertqua-litäten des daraus hergestellten Käses», sagt Jean-Michel Rapin.

Und die Reifung? Im Keller schlummern in einer langen Reihe von sechs Meter hohen Regalen derzeit 27 000 Laibe. Sie haben eine etwas strenge Ausdünstung. «Das ist die Fermentierung. Dabei entsteht eine gelb-lich-bräunliche Kruste, die Rinde. Die Laibe werden bei 14 °C gelagert. Anfangs werden sie täglich und später in zunehmend grö-sseren Abständen mit Salzlake abgerieben und gewendet. Nach sechs Wochen wird die Kräutermarinade aufgetragen, die den Ma-réchal einzigartig macht, erklärt Jean-Mi-chel Rapin.

Besser bezahlt

Das Programm Wiesenmilch IP-Suisse will einen Preis garantieren, der um 4 Rap-pen über dem durchschnittlichen Marktpreis von derzeit etwa 60 Rappen liegt... Die Kä-serei in der Broye bezahlt ihre Lieferanten schon jetzt deutlich besser: «Ein Kilo Milch kostet mich 95 Rappen, Werbung inklusive. Wir liegen also deutlich über den üblichen

Tarifen. Die Hauptmotivation meiner Lieferanten ist aber eher die Aussicht auf die Erschliessung neuer Absatzmärkte», betont Jean-Michel Rapin.

Als ein Grosshändler den Käser anfragte, ob er ihm Käse mit Wiesenmilch-Zertifikat liefern könne, hat er seine dreizehn Züchter konsultiert: «Ich habe ihnen gesagt, dass wir einen neuen Markt erobern könnten, wenn sie eine zusätzliche Anstrengung auf sich nähmen».

Für Jacques Demierre, den Geschäftsführer des Labels in der Romandie, geht es darum, die Milch unserer Wiesen aufzuwerten und gleichzeitig auf die Markterwartungen einzugehen. «Der Akzent wird auf die Ernährung der Milchkühe auf den Weiden der Region einige Kilometer im Umkreis des Betriebs gesetzt. Wegen der Nachhaltigkeit dieser Produktionsmethode erhalten wir vom Grosshandel immer wieder Anfragen.»

Die Käse müssen diesem Pflichtenheft entsprechen, doch die Umstellung ist schnell vollzogen, vor allem die Produzenten müssen sich darum bemühen. «Für die meisten besteht die grösste Neuerung darin, dass sie auf Soja verzichten müssen», kommentiert Jacques Demierre. «Für uns alle bringt diese Zertifizierung mehr administrative Arbeit, eine zusätzliche Prüfung, um die Herkunft und die Rückverfolgbarkeit der Milch zu garantieren», stellt Jean-Michel Rapin fest. «Die Viehzüchter müssen vor allem die Ernährung ihrer Kühe anpassen.» Ab dem Zeitpunkt, als die dreizehn Produzenten sich anfangs 2017 zum Mitmachen bereit erklärten und das Zertifizierungsgesuch

ausgefüllt wurde, ging alles sehr schnell. Alle wurden von einem Mitarbeiter von IP-Suisse besucht, der ihnen die Einzelheiten des Aufnahmeverfahrens und ihr neues Pflichtenheft erklärte. Darüber hinaus wird der Prozess von unabhängigen Zertifizierungsinstitutionen begleitet, zusätzlich zu den kantonalen Kontrollinstanzen der Landwirte und der Käser.

Mittelfristig streben Jean-Michel Rapin und seine Lieferanten 200 000 Liter zusätzlich an – d.h. 18 bis 20 Tonnen Käse – aber eine erste Bilanz wollen sie nach einem Jahr ziehen.

www.ipsuisse.ch



Für eine rundum nachhaltige Landwirtschaft

Die Marke IP-Suisse – die Konsumenten erkennen sie am Marienkäfer – steht für eine «regionale, nachhaltige, ökologische» Produktion. Das Label Wiesenmilch, das daraus entstanden ist, fügt eine Reihe von Anforderungen an die Haltungsbedingungen und die Ernährung der Milchkühe und zugunsten der Erhaltung der Artenvielfalt hinzu.

So konzentriert sich die Ernährung der Kühe auf die Weiden des Betriebs. Der Einsatz von Soja ist verboten. Der Maisanteil ist begrenzt, ebenso der Anteil an Kraftfutter. Im Mittelpunkt steht das Wohlergehen des Tiers mit regelmässigen Aufenthalten im Freien.

Über die Umweltaspekte hinaus «beweisen neuere Forschungen die gesundheitlichen Vorzüge dieser Milch, die mehr Omega3-Fettsäuren und Proteine von höherer Qualität enthält», erläutert Jacques Demierre.

UrDinkel: Hand-Werk vom Feinsten

Das Jahr 2018 steht mit dem Motto «Hand-Werk vom Feinsten» ganz im Zeichen der UrDinkel-Guetzli. Mit viel Liebe zum Detail werden die feinen Guetzli in Ihrer UrDinkel-Bäckerei Stück für Stück von Hand gemacht. So wird jedes Guetzli zum edlen Unikat. Mit UrDinkel vereint Ihre Bäckerei Tradition, Nährwert und Genuss auf ideale Weise.

Text Petra Dubach — Fotos: IG Dinkel, Alle Rechte vorbehalten

Dinkel hat sich nördlich der Alpen vor über 3000 Jahren entwickelt. Bei den Alemannen stieg er zum wichtigsten Getreide auf. Im Mittelalter schrieb die Äbtissin Hildegard von Bingen: «Der Dinkel ist das beste Getreide, er ist warm, nährend und kräftig.» Zu dieser Zeit war Dinkel ein begehrtes Zahlungsmittel.

Zu Gotthelfs Zeiten war der Dinkel das wichtigste Brotgetreide der Schweiz. Noch heute wird er deshalb umgangssprachlich «Korn» genannt. Die Modernisierung der Landwirtschaft verdrängte den Dinkel beinahe aus der Schweizer Kulturlandschaft. Dank engagierten Bauern und Röllmüllern aus den angestammten Gebieten wird heute wieder vermehrt UrDinkel angebaut. Damit bleibt auch unsere traditionelle Röllmühlkultur erhalten.

Echter Dinkel

Wo Dinkel draufsteht, ist nicht immer Dinkel drin: Herkömmlicher Dinkel, insbesondere Importware, wird oft mit Weizen gekreuzt oder chemisch verkürzt, um mehr Ertrag zu erzielen. Die Marke UrDinkel garantiert für echte, alte Schweizer



Dinkelsorten, die nicht mit Weizen eingekreuzt sind. UrDinkel wird von kontrollierten IP-Suisse- oder Bio Suisse-Betrieben angebaut. Halmverkürzer sind nicht erlaubt.

Die Einhaltung des Pflichtenhefts wird auf allen Stufen – vom Feld über die Mühle bis zur Bäckerei – von der Kontrollstelle Pro-Cert geprüft und zertifiziert.

Nährstoffkraftwerk

UrDinkel ist ein herausragender Proteinlieferant, eine wichtige Quelle essentieller Aminosäuren und reich an Nahrungsfasern. Bestechend ist auch der gegenüber Weizen deutlich höhere Mineralstoffgehalt. UrDinkel hat ein optimales Fettsäuremuster mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren.

Ihre UrDinkel-Bäckerei

Handwerkliche Bäcker setzen heute wieder vermehrt auf regionale Produkte mit unverwechselbaren Eigenschaften.

UrDinkel liegt da genau richtig: Das urschweizerische Getreide besticht durch seinen feinen, nussartigen Geschmack und verfügt über kulinarische Vielfalt. Über 400 Bäckereien mit mehr als 900 Verkaufsstellen sind aktuell für UrDinkel zertifiziert.

www.urdinkel.ch



UrDinkel: Ein Erfolg!

Es gibt in der Schweiz 400 Bäckereien, die Brote, Guetzli oder Blätterteiggebäcke aus UrDinkel produzieren. Wir haben zwei UrDinkel-Bäcker besucht. Beide sind leidenschaftliche Handwerker.

Interviews Knut Schwander — Fotos: Alle Rechte vorbehalten



Franz Marty

Bäckerei-Konditorei am Schaubmarkt
Stein am Rhein



Franz Marty produziert in einer historischen Bäckerei aus dem Jahr 1677 Brote, Feingebäck und Guetzli.

GW Seit wann verarbeiten Sie UrDinkel?

FM Seit 20 Jahren! Ich habe mich seit der ersten Werbekampagne voll darauf eingelassen. Wir sind sowohl für «Naturel» (für die ausschliessliche Verwendung von Schweizer Mehlen) als auch für «UrDinkel» zertifiziert. Die beiden Zertifikationen ergänzen sich perfekt.

GW Was stellen Sie mit UrDinkel her?

FM Vor allem Brote, davon vier Frühstebrote, und rund zwanzig Sorten Guetzli.

Aber auch unsere Käse- und Salz-Flütes sind sehr beliebt.

GW Wie hat ihre Kundschaft reagiert?

FM Es war sofort ein Erfolg. Viele Kunden suchen diese Art Produkte, aus Überzeugung oder auch um Allergien zu vermeiden. Also haben wir eine Spezialität daraus gemacht.

GW Wird die Produktion dadurch komplizierter?

FM Überhaupt nicht. Es ist zuerst eine Frage der Organisation. Die Abläufe müssen neu definiert werden, aber wenn man das einmal gemacht hat, ist es sogar ein Vorteil, denn die Backzeiten sind kürzer mit UrDinkel-Mehl.

Wilhelm Ohnmacht

Boulangerie Ohnmacht
Montreux



Der 57-jährige Wilhelm Ohnmacht hat sich vor 30 Jahren in Montreux niedergelassen und stellt täglich UrDinkel-Brote her – mit Erfolg.

GW Warum haben Sie sich für UrDinkel entschieden?

wo Ich gehöre zu denen, die gern eine Länge Vorsprung haben. Ich war denn auch der erste Bäcker der Romandie mit Bio-Zertifizierung. Aber die Nachfrage war schwach, deshalb habe ich damit wieder aufgehört. Mit dem UrDinkel ist es ganz anders: Als ich davon hörte, habe ich sofort angefangen, damit zu arbeiten, und es war von Beginn an ein Erfolg.

GW Was ist mit der Herstellung von Backwaren mit UrDinkel verbunden?

wo Man muss die Arbeitsmethoden ein wenig darauf abstimmen. Und vor allem

muss man zwischen UrDinkel-Backwaren und anderen klar trennen, denn viele Kunden entscheiden sich für UrDinkel, um Allergien zu vermeiden.

GW Was sind die Vorteile von UrDinkel?

wo Beim Essen hat er diesen unvergleichlichen Haselnussgeschmack, der im Mund so angenehm ist. Dann sind UrDinkelbrote leichter verdaulich und auch dichter. Und aus der Sicht meines Unternehmens: Seitdem ich diese Produkte anbiete, habe ich eine Umsatzsteigerung von 10 bis 15 % registriert.

GW Was produzieren Sie aus UrDinkel?

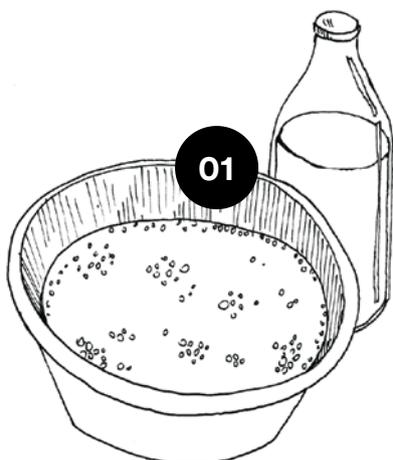
wo Vor allem Brot, aber auch Zwieback, Flütes und Guetzli. Und manche Kunden kommen von weit her, um sie zu kaufen.

Selbstgemachter Käse

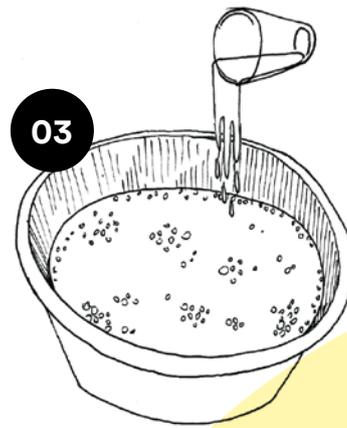
Von Manuella Magnin — Illustrationen Dora Formica

Nach Keimlingen, Bier, Joghurt und selbstgezüchteten Pilzen ist es an der Zeit, in der eigenen Küche jetzt auch Käse zu machen. Unmöglich? Nicht, wenn Sie motiviert sind! Ausser ein paar Zutaten brauchen Sie nur eine gehörige Portion Geduld, um Käse selbst herzustellen. Natürlich können die Käse von uns Normalsterblichen nicht mit denen eines erfahrenen Genusshandwerkers wetteifern, der das weisse Gold unserer Wiesen in die köstlichen Laibe verwandelt, die der Stolz aller Schweizer sind. Aber einen ganz einfachen Frischkäse herzustellen ist keine grosse Hexerei. Das einfachste Rezept ist sicher das des Paneer, den man in Indien zum Spinat und mit vegetarischen Currys genießt (s. Kasten). Falls Sie sich für raffiniertere Spezialitäten interessieren, kann Ihnen das Buch «The Art of Natural Cheesemaking» von David Asher gute Dienste leisten, das auf Deutsch unter dem Titel «Die Kunst der natürlichen Käseherstellung» im Mobiwell Verlag erschienen ist. Der Autor, ein Biolandwirt und Erzeuger von Bauernkäse, erkundet darin die traditionellen Produktionsmethoden. Wenn Sie also Lust haben, es auszuprobieren, besorgen Sie sich gute Milch, am besten frische Vollmilch, dazu Milchfermente in Pulverform (Kefir geht auch) und Lab. Dieses Naturprodukt aus dem Labmagen junger Kälber verwenden Käser seit Urzeiten, um die Milch gerinnen zu lassen.

Lab wird auf einigen Websites zum Kauf angeboten. Sie können aber auch bei Ihrem Lieblingskäser danach fragen, um Ihre Versuche zu machen.



In einer rostfreien Schüssel 1 l Milch (Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch) leicht erwärmen. Die Temperatur der Milch beobachten, sie darf nicht auf über 25°C ansteigen. Die Milch kann in der Küche bei Raumtemperatur temperiert werden (3 Stunden) oder bei sehr schwacher Hitze auf dem Herd.



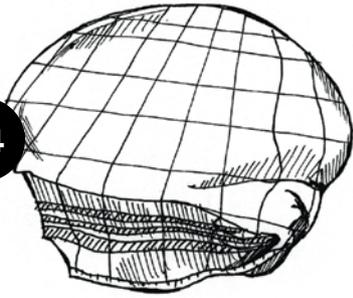
Die Milch mit den Fermenten zur restlichen temperierten Milch geben, gut mischen und 2 Stunden ruhen lassen, dabei die Schüssel mit einem sauberen Tuch zudecken.



Von der temperierten Milch ½ l entnehmen und 5 g Milchsäurefermente in Pulverform darin auflösen (wenn nicht vorhanden 15 ml Kefir). Gut mischen.

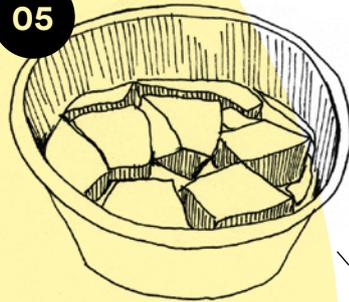
2,5 ml flüssiges Lab dazugeben. Gut umrühren, mit einem Tuch zudecken und die ganze Nacht gerinnen lassen. Die geronnene Milch wird eine gelatineähnliche Konsistenz annehmen. Während des Gerinnungsprozesses darf die Schüssel nicht bewegt werden.

04

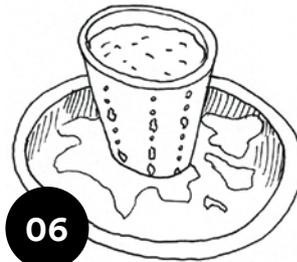


Die geronnene Milch mit einem Messer in 3 cm grosse Würfel schneiden.

05



06



Eine Plastikform mit Löchern auf einen Teller stellen. Die geronnene Milch mit einer Kelle nach und nach hineingeben. Mit der Kellenrückseite vorsichtig pressen, damit die Flüssigkeit durch die Löcher abfließt.

07

Nach und nach die restliche geronnene Milch dazugeben, vorsichtig pressen und bis zur gewünschten Konsistenz abtropfen lassen. 1 Liter Milch sollte etwa 250 g Käse ergeben.

08

Den Käse nach Wunsch mit Kräutern oder Gewürzen würzen. Dann in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen konsumieren.



Die indische Methode

In Indien wird ein Käse ohne Lab hergestellt, der Paneer oder Panir. Man bringt 1l Milch zum Köcheln und gibt 30 ml weissen Essig oder 60 ml Zitronensaft dazu, damit sie gerinnt. 2 Minuten ruhen lassen. In ein Sehtuch giessen. Wenn keine Flüssigkeit mehr abfließt, die Masse im Sehtuch mit einer mit Wasser gefüllten Pfanne beschweren und sie mindestens 2 Stunden pressen, damit der Käse fest werden kann. Danach den Käse in Würfel schneiden und zu einem vegetarischen Curry geniessen.

Streifzüge durch die Sonnenhänge der Waadt

Im Waadtland geniesst man vor atemberaubenden Panoramen Weine und lokale Erzeugnisse von Spitzenqualität. Der Kanton lädt zu wundervollen Entdeckungen ein. Mit Genussgarantie!

Text Manuella Magnin — Fotos: Alle Rechte vorbehalten

Sechs Weinbauregionen, acht kontrollierte Herkunftsbezeichnungen, eine Fülle köstlicher lokaler Erzeugnisse, Käse, Fleischwaren, süsse und herzhaft handwerkliche Produkte.... und Sterneköche und Restaurants, die regelmässig von Gastrokritikern ausgezeichnet werden: 12 Restaurants sind mit Michelin-Sternen dekoriert und 97 im Gault&Millau rezensiert.

Der Kanton Waadt ist ein verheissenes Land der Genüsse. Ein Land für alle, die den Wein-tourismus lieben, die sich gern einen Weg durch das bunte Treiben, die Farben und Düfte der Märkte in Lausanne und Vevey bahnen, oder in den Seenlandschaften, den sanften Ebenen und den zartgrünen Bergen des Vallée de Joux oder des Pays-d'Enhaut wandern, wo man den berühmten Vacherin Mont-d'Or AOP oder den Etivaz AOP in ihrer jeweiligen Heimat geniesst.

Fantastische Terroirs

Von Bonvillars bis ins Chablais und von der Côte über das Lavaux und die Côtes de l'Orbe bis zum Vully gibt es im Kanton Waadt etwa 4000 Hektaren Weinberge. Der Chasselas mag in diesen Gebieten die häufigste Rebsorte sein, doch die acht AOC der sechs Weinregionen bieten eine reizvolle Vielfalt an weissen und roten Sorten.

Im Osten, von Villeneuve bis zum Tor ins Wallis, liegt das Chablais, bekannt für seine grossen, körperreichen Rotweine

mit unvergleichlichem aromatischem Reichtum, aber auch für seinen symbolträchtigen Château d'Aigle. Im Westen zwischen See und Jurasüdfuss wird La Côte AOC angebaut, ein für seine Chasselas mit ihren typischen mineralischen Noten bekanntes Terroir. Daneben gibt es auch einige rote und weisse Spezialitäten wie z.B. den Servagnin, den ersten Pinot Noir, der vor 600 Jahren in der Schweiz, in der Region Morges, angebaut wurde.

Zwischen Chablais und La Côte ist das Genferseeufer mit 10'000 terrassierten Rebbergen von atemberaubender Schönheit überzogen: das Lavaux, das internationale Wahrzeichen des Pays de Vaud, ein UNESCO-Weltkulturerbe. Es zieht Besucher aus der ganzen Welt an, die diese Region mit den idyllischen Rebbergen über die Weinwege oder mit einem «Petit Train des Vignes» erkunden. Die Besucher sind in den sehr vielen Kellereien willkommen, die Degustationen anbieten. Das Lavaux mit seinen drei AOC (Lavaux, Calamin und Dézaley) ist das Terroir der ganz grossen Chasselas. Einige Spezialitäten verdienen ebenfalls des Weinliebhabers Interesse, darunter der Plan Robert, eine Gamay-Varietät. Eine grosse Auswahl von Weinen sind im Lavaux Vinorama in Rivaz zu entdecken, das über 250 Crus zur Degustation anbietet!

Weiter nördlich liegen die Côtes de l'Orbe, die Rebberge von Bonvillars am Waadtländer Ufer des Neuenburgersees und jene am

Vully über dem Murtensee. An den Côtes de l'Orbe ist das Klima ideal für den Anbau roter Rebsorten, mit denen rund zwei Drittel der Rebflächen bepflanzt sind.

Der Charme von Bonvillars zeigt sich auf einem Bummel von Grandson nach Concise zwischen sanften Jura-Ausläufern und dem prächtigen Ufer des Neuenburgersees. Hier hat der Chasselas vor dem Pinot Noir, dem Garanoir und dem Gamaret die Nase vorn. Auf über 60% der Rebflächen am Neuenburgersee reifen rote Trauben.

Auf dem Hügelzug des Vully darf man mit spannenden Begegnungen mit einer jungen Generation von dynamischen Winzern rechnen, die erstaunliche Tropfen kreieren. Sie überzeugen anspruchsvolle Weinkenner, die sich gern auch von einem Stück berühmten Vully-Kuchen verführen lassen, mit den klassischen Rebsorten und zudem auch mit Freiburger, Traminer und Riesling Sylvaner.

Unabhängig von der Region wird der Besucher mit offenen Armen empfangen und zu fabelhaften Geschmackserlebnissen eingeladen.

Mehr auf myvaud.ch.

Einzigartige Erlebnisse

Entdecken Sie unter der Leitung der App Vaud:Guide Waadtländer Lebenskunst, vom Bummel durch die Weinberge des Kantons bis zum einzigartigen, nach Ihren Wünschen massgeschneiderten Erlebnis. Hier eine Auswahl.



Weinlese im Lavaux

Hätten Sie Lust, einmal in die Haut eines Winzers zu schlüpfen? Auf mehreren Weingütern im Lavaux gibt es entsprechende Angebote in vielen Variationen – eine Gelegenheit, zwischen Rebe und Presse unvergessliche Tage zu erleben. Die Familie Chollet in Lutry begrüsst Sie auf ihrem Weingut zum Beispiel zur Lese.

Anmeldung ab 15. August auf www.alainchollet.ch

Weitere Empfehlungen auf www.lavaux-experience.ch und www.montreuxriviera.com



Offene Pinten

Am 7. und 8. Dezember sind Sie von GastroVaud eingeladen, für 20 Franken 5 hundertprozentige Waadtländer Produkte kennenzulernen: «Saucisson sec» (Trockenwurst) mit köstlichem handwerklichem Baguette, Fondue aus 100% Waadtländer Gruyère mit Brotwürfeln und ein Glas Chasselas.

Liste der teilnehmenden Restaurants ab Oktober auf www.lausanneatable.ch und auf www.gastrovaud.ch



Mit der Kalesche über die Sauser-Route

Jeweils am ersten Oktoberwochenende verkehren Gespanne zwischen der Stadt Payerne und deren Weingütern im Lavaux, wo sie den frischen Sauser holen und in den Keller der Königin Bertha bringen. Der Konvoi durchquert einen Teil des Kantons Waadt über den Weg, den die Fuhrleute in alten Zeiten genommen haben. Auf der Place Général Guisan in Payerne erwartet Sie ein Herbstmarkt mit lokalen Spezialitäten und Unterhaltung für die ganze Familie.

Estavayer-le-Lac, Payerne und Region
026 660 61 61
www.estavayer-payerne.ch



Trüffeljagd in Grandson

Die Liebhaber wissen es: Am Jurasüdfuss schlummern im Boden schöne Exemplare der berühmten schwarzen Diamanten. Zwei Bergführer bieten in der Region Bonvillars eindruckliche Wanderungen auf den Spuren der Schweizer Trüffel an. Auf dem Programm stehen Fusswanderungen mit didaktischen Animationen und Demonstrationen von Trüffelhunden. Jeder Ausflug endet mit einem Imbiss auf Trüffelbasis mit lokalen Weinen.

Tourismusbüro Grandson
024 445 60 60
www.yverdonlesbainsregion.ch



Wine tasting Morges-Nyon

Die Côte ist für ihre Chasselas und für ein paar hervorragende Rotweine bekannt. Nicht weniger als 24 verschiedene Rebsorten gedeihen hier. Mit der Wine tasting-Pauschale für Fr. 15.- können Sie in rund fünfzig Kellern der Region von Morges und Nyon 6 Weine nach Wahl degustieren. Und wenn Sie 6 Flaschen kaufen, ist die Degustation geschenkt!

Morges Région Tourisme
021 801 32 33
www.morges-tourisme.ch

Nyon Région Tourisme
022 365 66 00
www.lacote-tourisme.ch



Wo die meisten Vitamine drin sind: in meinem Laden.

Migros-Besitzerin Dagna L.

iMpuls

Die Migros gehört den Leuten.

Deshalb fördert sie die Gesundheit wie kein anderer. Mit der Gesundheitsinitiative iMpuls: tägliche Tipps, Rezepte und vitaminreiche Produkte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. migros-impuls.ch

MIGROS

Neuer Auftrieb für den Schweizer Agrotourismus!

Die neue Website des Dachverbandes für Ferien auf dem Bauernhof ist so handlich und voller guter Überraschungen, dass sie mehr als doppelt so viele Klicks bekommt! Klicken Sie auch!

Text Knut Schwander — Fotos: Alle Rechte vorbehalten



Neben traditionellen Ferien auf dem Bauernhof, Hofläden, Ausflügen, Eventlokalen und Gastronomie-Angeboten kann man auf der Website jetzt auch gezielter nach Ferienorten suchen. «Wir haben die meistgefragten Rubriken hervorgehoben», erklärt Andreas Allenspach. Ein toller Erfolg! Es macht Spass, die 200 Bauernhöfe zu entdecken, auf denen man sich mit der Arbeit auf dem Feld oder mit den Tieren vertraut machen kann. Sogar Bauernhofferien für Kinder gibt es: ohne ihre Eltern, aber familiär betreut können sie die Freuden des Landlebens kennenlernen. Eigene Rubriken sind den Reitferien gewidmet und dem florierenden Weintourismus, mit grandiosen Rebbergen, versteckten Kellern und

exquisiten Weinen. Und schliesslich gibt es jetzt auch Wellness-Angebote, mit originellen Heu- und Blumenbädern, in die Natur eingebetteten Whirlpools und Kursen vor allem zum Thema Kräutertee.

Insgesamt gibt es über 250 Angebote. Werfen Sie auch einen Blick auf die Rubrik «Aussergewöhnlich»: Übernachtung im Zirkuswagen, in einer idyllischen Hütte am Vierwaldstättersee oder im Wurzelbaumhaus. Wann buchen Sie?

www.myfarm.ch
Website in vier Sprachen
reich illustriert und umfassend
dokumentiert.

Haben Sie schon immer davon geträumt, in einer Hütte am Waldrand neben einem Bach aufzuwachen? Diese Website ist etwas für Sie: www.myfarm.ch. In einem malerischen Bauernhof übernachten, prächtige Landschaften erkunden, sich mit liebenswerten Tieren anfreunden, sie melken oder streicheln, sich mit kleinen Feinschmecker-Gerichten verwöhnen lassen: Die neue «Homepage» von Agrotourismus Schweiz ist eine Fundgrube für gute Adressen und Ideen. «Das Design wurde zu allen Datenträgern passend neu gestaltet – Telefon, Tablet, Notebook, grösserer Bildschirm. Das hat gewirkt: Die Zahl der Klicks ist auf das Doppelte gestiegen!» erzählt Andreas Allenspach, Direktor von Agrotourismus Schweiz, begeistert. Wenn Sie näher hinschauen, sehen Sie sofort, warum!



Kantinen engagieren sich für mehr Nachhaltigkeit

Seit 2015 animiert die Abteilung Nachhaltige Entwicklung des Kantons (UDD) die Betriebe zur Verwendung lokaler und saisonaler Lebensmittel. Diese Praktik findet mehr und mehr Anhänger.

Text Manuella Magnin — Foto Sedrik Nemeth

Die Abteilung Nachhaltige Entwicklung des Kantons Waadt setzt sich mit einer sehr sanften Methode für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung ein. Sie richtet sich an die öffentlichen und halbstaatlichen Restaurants im Waadtland (ausserschulische Einrichtungen, Primar- und Sekundarschulen, Universität, Polytechnische Hochschule, Altersheime, Spitäler, Kliniken und Gefängnisse), in denen jährlich 18 Millionen Mahlzeiten serviert werden.

Der Prozess hat 2015 mit dem Ziel begonnen, den ökologischen Fussabdruck des Mahlzeitenangebots zu reduzieren. Öffentliche und halbstaatliche Einrichtungen mit von eigenen Köchen geführten Küchen wurden aufgefordert, ihre Einkäufe mit dem Beelong-Indikator analysieren zu lassen, einem Instrument zur Bewertung der Umweltauswirkungen unserer Speisen und Getränke. Werden die Beelong-Empfehlungen aufgenommen, führt dies zu Änderungen in der Produktauswahl und in der täglichen Zusammenstellung der Menüs.

Ein weiterer Aspekt: die Ausbildung. Köche von öffentlichen und halbstaatlichen Einrichtungen erhalten kostenlos eine eintägige theoretische und praktische Ausbildung. Die angebotenen Instrumente sind hilfreich, um die Themen Regionalität, Saisonalität,

Produktionsmethoden, Preise und mangelnde Transparenz des Lebensmittelmarktes besser anzugehen. Ziel ist es, Gastronomieprofis bei der Menüplanung zu unterstützen und sie zu veranlassen, mit ihren Lieferanten mehr zu diskutieren.

Für Betriebe mit Küchen, deren Leitung an Dritte vergeben ist, hat die Abteilung Nachhaltige Entwicklung eine Ausschreibung mit Nachhaltigkeitskriterien ausgearbeitet. Dieses Referenzdokument steht interessierten Betrieben zur Verfügung.

Ermutigende Resultate

Ende 2017 hatten 147 von den 300 Köchen, die für selbst geführte Küchen arbeiten, die Ausbildung freiwillig absolviert. 83 Betriebe haben die Beelong-Strategie übernommen. Führend sind die Altersheime: Von 79 Heimen, deren Köche Betriebsangestellte sind, waren mehr als die Hälfte bereit, ihre Einkäufe einem Screening unterziehen zu lassen.

Engagiert sind auch die Kantinen der 27 Kindertagesstätten für Kinder im Vorschul- und ausserschulischen Bereich. Fast 38% haben sich für die Beelong-Strategie entschieden. Im EPA (Établissements pénitentiaires de la plaine de l'Orbe), in den landwirtschaftlichen Berufsbildungszentren Marcelin und Grange-Verney, an der École professionnelle

des métiers de la bouche in Montreux und im CHUV wurden Beelong-Screenings durchgeführt. Auch von den privaten Spitälern von öffentlichem Interesse arbeiten heute etwas mehr als 34% mit dem Beelong-Indikator.

Es gibt noch viel Spielraum für Verbesserungen, vor allem in den Aufnahmestrukturen für Bedürftige und in den Gemeindegaststätten.

Insgesamt waren 83 Betriebe direkt in die Beelong-Strategie involviert und weitere 60 indirekt, indem sie von Küchen beliefert werden, die nach Beelong arbeiten.

Die Regierungsrätin Jacqueline de Quattro, Vorsteherin des Département du territoire et de l'environnement, der die Abteilung Nachhaltige Entwicklung untersteht, freut sich über das wachsende Bewusstsein für Nachhaltigkeit in der Gastronomie: «In der Schweiz macht die Ernährung 30% des ökologischen Fussabdrucks und 17% unserer Treibhausgasemissionen aus. Die Gastronomie kann daher bei der Entwicklung einer nachhaltigeren Gesellschaft eine grosse Rolle spielen. Dies ist einer der wichtigsten Gründe, weshalb wir uns veranlasst sahen, Gemeinschaftsgastronomiebetrieben ein bestimmtes Vorgehen zu empfehlen. Der zunehmende Einsatz des Beelong-Tools und die Teilnahme der Köche an Schulungsmodulen sind überaus erfreulich, umso mehr,

Bei einigen Lieferanten kann man jetzt beim Einkaufen die Umweltauswirkungen von Obst und Gemüse berücksichtigen.



als alles freiwillig ist. Es zeigt, dass die Gesellschaft für Fragen der nachhaltigen Entwicklung offen und empfänglich ist, und dass sie bereit ist, zur Veränderung beizutragen.»

Die Nachverfolgbarkeit, eine echte Herausforderung

Die Ausbildung der Köche hat tatsächlich Auswirkungen. Die Profis fragen ihre Lieferanten ohne Umschweife nach der Herkunft der Produkte und gegebenenfalls nach einem anderen Angebot. Hier ein paar Erfahrungsberichte.

Dominique Genoud, Leiter Cafeteria, Laden und Bäckerei der Association La Branche in Mollie-Margot, hat sich schon immer für die Herkunft der Produkte interessiert, die er anbietet. Beelong hat ihn motiviert, noch weiter zu gehen: «Ich habe zwei Wochen, bevor ich die Bäckerei von La Branche übernahm, die Beelong-Ausbildung gemacht. Die Ausbildung hat bewirkt, dass ich wissen wollte, woher das Mehl kommt. Als ich herausfand, dass es aus der Ukraine stammt, habe ich nach Demeter-Alternativen in der Schweiz gesucht.

Philippe Deckert, Küchenchef im Altersheim Le Château in Corcelles, hat seine Lieferanten vor seinem Beelong-Engagement gewarnt. «Ich achte darauf, dass mein Gemüse umweltfreundlich angebaut wird. Ich

habe auch beschlossen, mit zwei Metzgern in meiner Nähe zu arbeiten. Für mich ist Beelong eine tägliche Herausforderung. Ich will meine Praxis noch weiter verbessern, um Fortschritte zu machen.»

Für Charlotte de La Baume, die Co-Managerin von Beelong, dem Indikator zur Diagnose von Restaurantpraktiken, der an der Hotelfachschule Lausanne entwickelt wurde, ist Nachhaltigkeit zu einem Steckenpferd geworden: «Es ist ganz wichtig, zu definieren, was ein lokales Produkt ist. Bei Rohstoffen wie Obst, Gemüse, Eiern oder Fleisch ist es meist ganz einfach. Doch je mehr ein Produkt verarbeitet wird, umso komplizierter wird es. Da hat man es mit vielen Zwischenhändlern zu tun und oft mit dem endgültigen Verarbeitungsort, den die Lieferanten dann als Quelle angeben.»

Charlotte de La Baume illustriert dies am Beispiel der Orangen, die filetiert werden und dann den Stempel «Schweizer Produkt» bekommen! Wenn die Herkunft der Rohstoffe bekannt ist, wird sie im Allgemeinen in Form eines Codes angegeben. «Damit wir ein wenig mehr Transparenz schaffen können, versuchen wir, die Glieder der Kette bis zu den Marken zurückzufolgen, um die Informationen zu erhalten.» Eine gigantische Aufgabe, die sich aber allmählich auszahlt. Heute begleitet Beelong

mehrere grosse Handelsmarken, die ihren Endkunden mehr Transparenz über ihre Produkte bieten wollen.

Der Westschweizer Obst- und Gemüsehändler Culturefood, ein Gastronomie-Lieferant, arbeitet mit dem Beelong-Team zusammen. Shop-Pro-Kunden können heute die Umweltauswirkungen von Obst und Gemüse in ihre Einkaufsentscheidungen einbeziehen. Die Umweltwertung ihrer Einkäufe ist online, auf dem Bestellformular, auf der Lieferung und auch auf der Rechnung sichtbar. Christophe Marmy, Einkaufsleiter bei Culturefood, sieht darin einen kommerziellen Vorteil: «Unsere Vertreter sprechen das Thema vor Ort an. Die meisten Kunden reagieren sehr positiv.» Die Datenbank wird bei Culturefood laufend aktualisiert und die Arbeit mit Beelong fortgesetzt. Besonders schwierig ist die Bewertung von gebrauchsfertigen Früchte- und Gemüsemischungen. Wenn die Bewertung stimmen soll, muss alles vorab gewogen werden.



Lausanne setzt sich für eine nachhaltige Ernährung ein

Text Manuella Magnin — Foto Sedrik Nemeth

Versprechen eingelöst! Die von den Lausanner Gemeindebehörden 2015 initiierte «Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie – Lausanne Cuisine 5.0 (LC5.0)» ist gut unterwegs. Die Projektträgerschaft, d.h. die Dienststelle für familienergänzende Tages-Kinderbetreuung und die Abteilung für nachhaltige Entwicklung der Stadt, darf zufrieden sein: «Die Köchinnen und Köche leisten tolle Arbeit und der politische Wille zu diesem Engagement ist bemerkenswert», bestätigt Samira Dubart, die Delegierte für nachhaltige Entwicklung und Projektleiterin LC5.0. «Bei der Ernährung steht viel auf dem Spiel. Lausanne hat sich für eine umweltfreundliche Ernährung entschieden, die für Produzenten wie Konsumenten ein besseres Leben bedeutet. Wir sind uns auch bewusst, dass noch ein gutes Stück Weg vor uns liegt, man kann noch mehr tun und manches noch besser machen.»

LC5.0, das sind rund 1 300 000 Mahlzeiten pro Jahr, 54 Produktionsstätten und 160 Verpflegungsstätten für Kinder und Cafeterien für Erwachsene. LC5.0 fördert im Rahmen der bewilligten Mittel eine Beschaffungspolitik der regionalen und zertifizierten,

qualitativ hochwertigen Produkte und Massnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Sie gilt für die Stadtküchen ebenso wie für deren Lieferanten. Zur Erreichung der Ziele ist ein Zuschlag von 25 Rappen pro Mittagmahlzeit vorgesehen. Schliesslich umfasst der ausgedehnte Massnahmenplan auch die Aktion APEMS Bon goût in Partnerschaft mit Prométerre. Seit 2015 werden den 6- bis 10-Jährigen wöchentlich 2'500 regionale Frühstücke und 4900 Znüni angeboten. Zusätzlich engagiert sich die Lausanner Stadtverwaltung nach Möglichkeit im Rahmen von öffentlichen Aperitifs und nachhaltigen Empfängen.

Ermutigende Resultate

Nach 4 Jahren Arbeit und 3 Jahren Umsetzung ist die Zielerreichung sehr zufriedenstellend. 2017 wurde zu 55 % regional und zu 68 % in der Schweiz eingekauft. 52 % der Produkte waren zertifiziert. Unerreicht blieb einzig das Ziel, zu 70 % regional in einem Umkreis von 70 km einzukaufen. Dies ist jedoch durch den grossen Anteil an in der Schweiz eingekauften Produkten zu relativieren. Wegen der höheren Kosten und der ungenügenden Verfügbarkeit der für die Gemeinschaftsgastronomie benötigten

Volumen ist der Anteil an Bio-Produkten gering. Auch die Nahrungsmittelqualität der Mahlzeiten wurde nach den sich ergänzenden Vorgaben von Fourchette Verte und nutriMenu Lausanne gründlich analysiert. Sie entsprach zu durchschnittlich 87 % den Normen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die Stadtköchinnen und -köche wurden mit Ausbildungen über die Herausforderungen der nachhaltigen Ernährung, über Lieferketten und Lieferantenmanagement unterstützt. Die Resultate für die 5 Indikatoren wurden halbjährlich einem strengen Monitoring unterzogen.



Machen und bekanntmachen

Im September werden die Eltern der Kinder, die die Einrichtungen der Stadt Lausanne besuchen, über die Resultate des Plans informiert. Zudem erhalten sie die



von den Stadtköchinnen und -köchen zusammengestellte Rezeptsammlung *Au fil des saisons* («im Laufe der Jahreszeiten»). Im Lausanner Rathaus wird vom 19. September bis 6. Oktober eine öffentliche Ausstellung über die Sensibilisierung für die Herausforderungen der nachhaltigen Ernährung informieren, über LC5.0, das Vorgehen und die Resultate. Dort werden auch die künstlerischen Arbeiten von Kindern der Betreuungseinrichtungen zum Thema Ernährung zu sehen sein, die unter der Leitung von Michael Facchin entstanden sind. Ein 3-minütiges Video wird die digitale Kommunikation gewährleisten. Dies alles soll dazu dienen, diese Leistung zu feiern, und vor allem sie zu vermitteln: Denn die vorbildliche Ernährung, die wir für die Kinder von Lausanne anstreben, soll morgen die Ernährung für alle werden!

Die Ziele von LC5.0 (2016-2018)

1. **Regionalität:** Beschaffung zu 70% im Umkreis von 70 km von Lausanne
2. **Label & Produktionsmethode:** 1/3 zertifizierte Produkte, alle Label
- 3a. **Wirtschaftliche Leistung (Direktmanagement):** Einhaltung der zugeteilten Budgets, Zuschlag von 25 Rappen pro Mahlzeit auf Erreichen der Ziele
- 3b. **Massnahmen gegen Verschwendung (Fremdmanagement):** Einführung von min. 3 Massnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
4. **Nahrungsmittelqualität:** Übereinstimmung mit den Normen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung nach Altersklassen
5. **Wöchentlicher Vegi-Tag**

LC5.0 kommt gut an

Sylvie Chevry, Küchenchefin der APEMS von Prélaz und Sébastien Turrian, Leiter Küche und Restaurant des Bildungszentrums La Rama, sind glühende LC5.0-Verfechter. Wir haben sie interviewt.

GW Inwiefern hat LC5.0 Ihre Praxis geändert? Was sind die Stärken und Schwächen dieser Strategie?

SYLVIE CHEVRY

LC5.0 hat meine Aufmerksamkeit geschärft. Ich achte viel stärker auf die Herkunft der Lebensmittel und vor allem der Economat-Produkte. Von einem simplen Schweizer Kreuz auf einer Packung lasse ich mich nicht mehr so leicht täuschen. Wir verwenden übrigens auch keine gebrauchsfertigen Zubereitungen mehr.

Die periodischen Kontrollen gefallen mir. Sie sind eine anregende Herausforderung, und ich finde, wir sollten sie dauerhaft beibehalten. Mir lag viel daran, die Resultate zu erreichen. Ich bin auf 71% regionale und 29% zertifizierte Produkte gekommen. Für mich ist regional wichtiger als zertifiziert, denn viele Produzenten haben nicht die Mittel für eine Zertifizierung, aber ihre Produkte sind gut. Die Ziele sind erreichbar. Das spornt die Köche an und wertet ihre Arbeit auf.

SÉBASTIEN TURRIAN

Ich habe schon immer auf regionale Produkte geachtet. Als ich anfangs 2017 bei La Rama anfang, war schon viel in die Wege geleitet worden, um die 5 Ziele von LC5.0 zu erreichen. Diese Ziele führten zwangsläufig zu mehr Kreativität bei der Menügestaltung. Im Winter ist die Gemüse- und Früchteauswahl beschränkt, dafür lassen wir uns bei den Zubereitungsarten allerhand einfallen. Wir verwenden inzwischen fast ohne nachzudenken regionale Produkte und sind dadurch im Umgang mit den Lieferanten anspruchsvoller geworden. Eine Stärke von LC5.0 ist die Förderung der regionalen Produkte. Da gibt es allerdings auch Ausnahmen. Frischteigwaren mit lokalen Mehlen zuzubereiten wäre zum Beispiel ein zu grosser Zeitaufwand. Für mich ist LC5.0 eine Leitlinie, mit der wir die Genüsse variieren und für die Entdeckung der Geschmacksvielfalt auch eine internationale Küche anbieten können.

Das Schweizer Cornichon von HUGO Aus dem Hause Reitzel!

Das Unternehmen mit Firmensitz in Aigle bietet als einziges in der Schweiz die hierzulande angebaute, knackige, in Essig eingelegte Delikatesse an – dank soliden Partnerschaften mit Bauern im ganzen Land.

Text Manuella Magnin — Fotos: Alle Rechte vorbehalten



Mit der Globalisierung wäre es beinahe aus unseren Einmachgläsern verschwunden. Wir reden vom Schweizer Cornichon. Teuflich gut, knackig und subtil mit Essig gewürzt, und darüberhinaus zu 100% einheimisch!

Der Firma Reitzel ist es zu verdanken, dass dieser würdige Schweizer Vertreter der Familie der Kürbisgewächse vor dem Untergang bewahrt wurde, dass er weiterhin in den Regalen der Supermärkte thront und heute die Speisekarten von Restaurants ziert, die auf lokale Produkte setzen.

2006 kündigt der wichtigste Konkurrent der Konservenfabrik in Aigle die Schliessung seiner Fabrik in Genf an, um fortan in fernen Landen zu produzieren, wo Rohstoffe und Arbeitskräfte weniger kosten.

Reitzel will das Feld nicht räumen und kauft zur Rettung des Schweizer Cornichons die gesamte Ernte der Deutschschweizer Produzenten auf.

Ein Jahrzehnt später wird HUGO geboren und zu Ehren des Gründers der Konservenfabrik auf dessen Vornamen getauft. Im Oktober 2017 lanciert Reitzel das erste komplette Sortiment von Essiggemüsen aus Schweizer Bauernbetrieben. Unter diesem neuen Label findet man die Gürkchen und Gurken, die in Partnerschaft mit 10 Bauernbetrieben angebaut werden, dazu mit Essig und Kräutern aromatisierte Champignons de Paris von Stalder in Aigle und Curry-Zucchini, angebaut von Sylvain & Co. im waadtländischen Essert-sous-Champvent.

Nach einer äusserst amüsanten ersten Runde mit der Cornisutra-Kampagne in 2017 ist HUGO dieses Jahr bei den Medien wieder ein aktuelles Thema. Auf dem Programm: Das Leben von HUGO in mehreren Bildern und Videobesuche bei Cornichon-Produzenten.

Eine anspruchsvolle Kultur

Wenn heute immer mehr Betriebe überall in der Schweiz beschliessen, wieder Cornichons anzubauen, dann nicht, um der Arbeit aus dem Weg zu gehen. Ein gutes Cornichon verdient man sich im Schweisse seines Angesichts!

Einer, der sich nicht abschrecken liess, ist Edouard Cosandey, Produzent in Chessel im Kanton Waadt, der im Frühling 2017 einstieg. «Ich habe zugeschaut, wie mein Kollege Bruno Isenegger in Vouvry vorgegangen ist, der mit 20 Aren anfang. Auch Ferdinand Vogel im Thurgau habe ich besucht, den grössten Schweizer Produzenten. Was mich motiviert hat? Die Nähe der Konservenfabrik Aigle: Sie liegt 10 km von meinem Betrieb entfernt! Unsere Erzeugnisse gehen gewöhnlich in die Deutschschweiz. Der Transport ist teuer, und wenn es mit einem Lastwagen ein Problem gibt, muss ich hin. Hier kann ich von Montag bis Freitag direkt liefern und die Lieferungen besser steuern. Ich muss nicht für die Lagerung in einem Kühlraum investieren.»

Die ersten Versuche von Edouard Cosandey sind letztes Jahr dem Hagel zum Opfer gefallen. Der Fehlschlag hat es ihm jedoch ermöglicht, seine Erntetechnik zu verfeinern und dieses Jahr noch besser vorbereitet zu sein. Der Gemüsebauer aus Chessel hat eine eigene Erntemaschine konstruiert, auf der sechs Personen arbeiten können, unter einer Blache vor Sonne und Regen geschützt. Die Pflücker werden von einem Traktor gezogen.» «Denn man muss schnell arbeiten. Im Sommer, wenn es heiss ist, muss man die Augen offen halten, wenn das Cornichon extrem schnell wächst und vom grünen Blattwerk schwer zu unterscheiden ist. Man will vor allem kleine Kaliber ernten, da sie bei den Konsumenten beliebt sind.»

Wenn nicht das Wetter oder Krankheiten seinen Gürkchen übel mitspielen, sollte es Edouard Cosandey mit seinen anfangs Mai besäten 100 Aren dieses Jahr gelingen, Reitzel mit rund vierzig Tonnen Gürkchen zu beliefern. Genug, um sein Saisonpersonal wirtschaftlich einzusetzen und viele Geniesser zu erfreuen.

Ich bin ein HUGO-Fan

Eddy Baillifard, Botschafter des Raclettekäses AOP, bekennt sich offen zu seiner Liebe zum Schweizer Cornichon von Reitzel.



GW Was gefällt Ihnen an diesem köstlichen HUGO-Cornichon?

EB Da ist natürlich einmal die Nähe. In meinem Raclett'House in Bruson, und wenn ich bei Events mitmache und Raclette AOP serviere, werde ich oft gefragt, wo die Cornichons herkommen. Aber abgesehen von ihrer Herkunft finde ich die HUGO-Cornichons auch einfach wunderbar knackig und ihre Würze besonders gelungen.

GW Warum passen Cornichons gut zu Raclette?

EB Raclette ist zwar ein köstliches, aber auch ein schweres und schwerverdauliches Gericht. Das Cornichon hilft, das Fett zu neutralisieren. Es ist gesund und sehr kalorienarm. Je mehr Cornichons man isst, umso mehr Raclette kann man also essen!

GW Essen Sie auch mal ein Cornichon ohne Raclette?

EB In meinem Restaurant serviere ich es zu allen Gerichten, zu einem Walliser Teller, einer Käseschnitte, einem Fondue oder einem traditionellen ländlichen Gericht. Manchmal knabberere ich morgens Cornichons, wenn der Vorabend etwas sehr feuchtfrohlich war. Cornichons sind eine hervorragende Medizin gegen einen Kater!



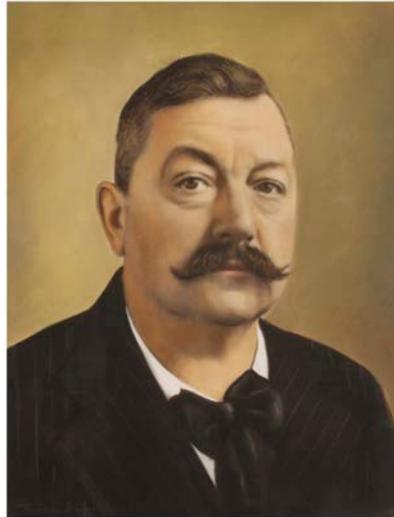
Mit dem Combi-Steam kocht man gerne.

V-ZUG erleichtert Ihnen das Kochen mit einfachen und individuellen Lösungen. Der neue Combi-Steam MSLQ ist das weltweit erste Gerät, das konventionelle Beheizungsarten, Dampf und Mikrowelle in sich vereint. So macht schnelles und gesundes Kochen Freude: vzug.com



Schweizer Perfektion für zuhause

109 Jahre Geschichte



- 1909** Hugo Reitzel gründet die Gesellschaft REITZEL & Cie in Aigle (VD) in der Schweiz. Er stellt Senf her und vertreibt Kolonialwaren.
- 1930** Beginn der handwerklichen Produktion von in Essig eingelegten Cornichons und Gemüsen (Pickles).
- 1945** Hugo übergibt das Unternehmen an seine Söhne Charles und Franz, die es auf den Namen Reitzel Frères umtaufen.
- 1960** Beginn der Industrialisierung und Aufbau der ersten Pasteurisierungslinie der Schweiz in Aigle.
- 1976** Installation einer Produktionsanlage für Reitzel-Essig und -Saucen in Aigle. Reitzel wird der erste Hersteller konsumfertiger Saucen der Schweiz.
- 1986** Philippe Reitzel und Bernard Poupon treten im Unternehmen die Nachfolge an.
- 2016** Ernennung Stéphanie Reitzels, der Vertreterin der vierten Generation in der Unternehmensleitung, zur Präsidentin von Reitzel.
- 2017** Einführung der HUGO-Produktlinie von in der Schweiz angebauten Pickles.
- 2018** Markteinführung einer Mayonnaise mit Schweizer Eiern, von Senfen aus Schweizer Senfkörnern und von neuen Schweizer Salatsaucen (ohne Zusatzstoffe und Zucker).

Asiatische Abstammung

Das Cornichon, mit lateinischem Namen cucumis sativus, stammt ursprünglich aus Asien. Die krautige Pflanze wurde angeblich vor über 3000 Jahren am Fusse des Himalaya entdeckt, bevor sie zuerst in Indien domestiziert wurde. Die alten Griechen und Römer schwärmten von der kleinen Gurke, die gepflückt wurde, bevor sie ganz ausgereift war.

Im 17. Jahrhundert wurde das heute als Würzzutat verwendete Cornichon zum echten Genuss-Lebensmittel.

2016 wurden erst 10% des Jahresbedarfs von Reitzel an Cornichons/Gurken von Schweizer Produzenten gedeckt.

Als die Schweizer Landwirte 2017 bereits 400 Tonnen produzierten, die Reitzel gänzlich aufkaufte, kletterte dieser Anteil auf 16%.

1950



1960



1990



2010



2017



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 Museen 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

2017, Claude Frôté — 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	Chef
Alcala Tomas & Eleuterio	Affineurs de jambon
Allenspach Andreas	Geschäftsführer Agrotourismus
Amrein Olivier	Epicurien
Augsburger Michael	Stadt Liestal
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef
Bachmann Christophe	Au gré des saveurs SA
Baeriswil Bertrand	Slow Food
Bapst Pierre-Alain	Terroir Fribourg
Barthassat Luc	Ancien Conseiller d'Etat
Basso Paolo	Sommelier
Baume-Schneider Elisabeth	Haute Ecole de travail social et de la santé
Beausoleil Denis	OPAGE
Benedetti Marc	Zentral plus
Bertolina Giordano	Chef
Besire Jean-Marc	Cuisinier chef
Bezençon Nicolas	Agridea
Bissegger Meret	La cucina naturale
Blanc Roland	Restaurateur
Blanc Daniel	Restaurateur
Blank Susanne	Kanton Basel Stadt
Blaser Max	Maître boucher
Boillat Olivier	Fondation Rurale Interjurassienne
Boisseaux Stéphane	Chercheur
Bolay Charles-Bernard	Uniterre
Böniger Herz Daniel	Journalist
Borel Jocelyne	Hôtelière
Borgeat-Lafarge Anaïs	Epicurienne
Bosia Luigi	Giornalista
Boverat Jean-Louis	Formateur Ecole Professionnelle de Montreux
Bovier Edgard	Cuisinier chef
Bratschi Isabelle	Journaliste
Briguet Conrad	Directeur Ecole d'Ingénieurs de Changins
Brunier Alain	Ecole Hôtelière de Genève
Buchwalder Florian	Biohof Uniterre
Buss Pierre-Emmanuel	Journaliste
Caminada Andreas	Starkoch
Candrian Daria	Humbel Spezialitätenbrennerei
Cassis Ignazio	Consigliere nazionale
Caviezel Heinz	Caviezel AG
Cerf Cédric	JuraEvent
Chappaz Marie-Thérèse	Vigneronne
Charbon Isabella	Consulente per la refezione nelle scuole dell'infanzia
Chenaux-Auderset Serge	Cuisinier chef
Chevrier Philippe	Cuisinier chef
Conconi Andrea	Wine Consultant
Cornut Didier	Vigneron
Couplan François	Etnobotaniste
Cramer Robert	Conseiller aux Etats
Crettol Camille	Vigneron
Crisci Carlo	Cuisinier chef
Cruchon Raoul	Vigneron
De Courten Didier	Cuisinier chef
De Schepper Werner	Journalist
Décotterd Stéphane	Cuisinier chef
Degen Nadine	Das Beste der Region
Destaing Samuel	Cuisinier chef
Dettwiler Markus & Theres	Hofmetzg Farnsburg
Doerig-Eschler Gaby	Casalp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse
Droz Louis	Epicurien
Dufaux Daniel	Enologie
Dumoulin Frédéric	Encaveur
Dütsch Irma	Cuisinière cheffe
Duttweiler Jacques	Affineur de fromages
Eggenberg Annegreth	Gastgeberin
Eggmann Tobias	BL Tourismus
Emery Jean-Marc	Notaire
Ewald Jürg	Feinschmecker
Favre Laurent	Conseiller d'Etat
Fazan Daniel	Journaliste
Felley Pierre-Yves	Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture
Ferrari Mario	Slow Food
Fetz Gion Martin	Swiss School of Tourism and Hospitality

Fleury Mathieu	HEMU
Fleury Louis	Consultant agro-alimentaire
Flückiger Stefan	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
Forel Olivier	Musicien
Fricker Alexandre	Slow Food
Frôté Claude	Cuisinier chef
Gabriel Suzanne	Directrice Terre Vaudoise
Gallais Véronique	Betjemann & Barton
Gaucher Mader Isabelle	PVS - Centre Alimentation et Mouvement
Germanier Damien	Cuisinier chef
Gex Philippe	Vigneron
Geyer Jean-Luc	Restaurateur
Gianettoni Claudio	GLATI
Giger Vreni	Köchin
Giovannini Franck	Cuisinier chef
Graff Noémie	Vigneronne
Grandi Paolo	Sociogastronomo
Guarino Estelle	OPAGE
Guidoux Serge	Pêcheur
Haida Astrid	GastroSuisse
Hauser Muriel	Brasserie le Beausite
Hegglin-Zürcher Yvonne	O SOLE BIO - Bio Zug
Heyraud Marc	Gastronomie Moléculaire
Higi Michael	Slow Food
Hobmeier Elsbeth	Journalist
Hüsser Bernhard	Gourmanderie Moléson
Imhof Paul	Journalist
Jaeger André	Manager Rheinhofel Fischerzunft
Jaques Martine	Vice-Présidente Fondation pour la Promotion du Goût
Jossi Peter	Bäckerbranche
Juillat Edy	Brasserie Bärengraben
Jurot Manuel	Slow Food
Kalandranis Giannis	Cuisinier chef
Kilcher Lukas	Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain
Kondratowicz Frederik	Cuisinier chef
Künzi Yann	Directeur Neuchâtel Vins et Terroir
Labrosse Serge	Cuisinier chef
Lafarge Patricia	Restauratrice
Lampart Reto	Lampart's
Lanz Lucienne	Productrice Cinématographique
Lehmann Daniel	Lehmann's Metzgerei
Lehmann Tania	Fourchette Verte
Lenzi Repetto Marta	Storica della gastronomia
Leuenberger Ueli	Enseignant
Lonati Chantal et Bernard	Restaurateurs
Longet René	Expert en développement durable
Luminati Cassiano	Direttore Polo Poschiavo
Lutz Jeanne	Terroir Fribourg
Madic Flora	Etat de Genève
Magnin Manuela	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût
Margot Laurence	Coordinatrice Fourchette Verte Vaud
Marmy Françoise	Marmy Plantes
Martin Benoit	Cuisinier chef
Martins Antonina et Fernando	Restaurateurs
Massa Marianna	Slow Food
Massy France	Journaliste
Mégroz Michèle	Slow Food
Meier-Schmid Brigitte	GastroSuisse
Meldem Martine	Marché à la ferme
Merlo Luca	Chef
Meystre Gilles	Président Gastrovaud
Miller Christina	Redaktion & Übersetzungen
Montangero Stéphane	Secrétaire général Fourchette verte Suisse
Morard Pierre-Alain	Directeur Union fribourgeoise du tourisme
Morel Gaétan	Agenda 21 Ville de Genève
Moresi Gianni	Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese
Morgenthaler Laurent	Cuisinier chef
Morier-Genoud Patrick	Journaliste
Mottini Donato	Mémoire Vive
Mouttet Simon	Food Zurich
Müller Irene	Imsee consulting
Munoz Tania	Resp. Domaines de la Ville de Lausanne

Newlin Giacomo	Giornalista
Nyffeler Birkenmeier Regula	Gastgeberin
Olivier Timothée	Slow Food
Orrù Tiziano	SSAT
Orsat Evelyne	Responsable de formation
Ott Lukas	Stadtentwickler Basel Stadt
Paccot Raymond	Vigneron
Paganel David	Pâtissier
Pasotti Marco	Ispettore di tirocinio
Pasquiet Virginie	Chocolatière
Pedrioli Elena	Capo Ufficio URTS
Pesce Alessandro	Stampa e PR GastroTicino
Pfister Thomas	Kulturvermittler
Pfister Richard	œnoparfumeur
Philippa Jean-Nicolas	Terroir Fribourg
Piazzoli Brigitte	EOC
Piffaretti Giuseppe	consulente SMPPC
Pignat Bernard	Boulangier
Pittet Jean-Luc	Cuisinier chef
Porchet Jean-Louis	Producteur cinématographique
Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Raboud Isabelle	Ethnologue Directrice Musée gruérien
Raboud Marie-Josèphe	Restauratrice
Ranza Dario	Chef
Ravet Bernard	Cuisinier chef
Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Riesen Robert	Gastronome
Rochat Michel	Directeur Ecole hôtelière de Lausanne EHL
Rod Christophe	Cuisinier chef
Rodin Niels	Agrumiculteur
Rosset Patrick	Épicier
Rueggsegger Elisabeth	Directrice Association régionale du Lac
Rumo Laurent	Membre direction Léguriviera Groupe
Rupprecht Knut G.	Waldhaus Films Alpine Grand Hotel & Spa
Ryser Dominique	Fromagerie Bruand
Said Bucher Jasmine	Alpinavera
Salis Melanie	Melsbells
Savary Géraldine	Conseillère aux Etats
Schaub Silvia	Journalistin
Schlager Alois	Bischi Fleischrocknerei
Schlup Michel	Historien de la gastronomie
Schmid Stefan	Musiker
Schmid Heinz	Giornalista
Schneider Markus	Gastgeber
Schneider Yvan	Slow Food
Schneider Yves	Boulangier
Schnyder Eliane	Association Vivre la ferme
Schorderet Nicolas	NS-Office
Schröter Melina	Journaliste
Schwarzenbach Hermann	Schwarzenbach Weinbau
Semmler Karin	SSAT
Simon Jean-Charles	Journaliste
Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Stäheli Corina	Natürl Zürioberland
Stangl Michel	Cuisinier chef
Stauffer Dany	CEO Sapori Ticino
Steinmair Raimund	Conradi
Stump Andreas	Swiss School of Tourism and Hospitality
Suter Massimo	GastroTicino
Suter Pierrick	Cuisinier chef
Tenca Piero	Chef
Thomas Pierre	Journaliste
Thüring Georges	Thüring Gastro
Tièche Maryline	Diététicienne ASSD
Truffer Alexandre	Journaliste
Turolla Flavio	Slow Food
Valpiani Marco	Sommelier
Von Felten Albi	Landhotel Hirschen
Vouillamoz José	Collaborateur scientifique Agroscope
Vuillaume Blaise	Epicurien
Wagner Véréna	Brasserie Bärengraben
Wannaz Gilles	Vigneron
Wilhelm Peter	Hellwach
Wunderlin Dominik	Liestal Tourismus
Zahno Bertrand	Loitche-Potches
Zbinden Véronique	Journaliste
Zisyadis Marika	Responsable Maison des Terroirs Grandson
Zuchuat Charles-Henri	Restaurateur, Slow Food



DIE MESSE DES GUTEN GESCHMACKS

16. – 18. November 2018
Messe Zürich

Fr 12 – 21 Uhr
Sa 10 – 19 Uhr | So 10 – 19 Uhr

Ideller Träger und Partner:
 Slow Food CH

www.slowfoodmarket.ch
begegnen - degustieren - kaufen - essen - trinken

LA MAISON DES TERROIRS

épicerie / office du tourisme / café
brunchs & paniers gourmands



Les meilleurs crus de l'Appellation
AOC Bonvillars accompagnés d'une
sélection de produits artisanaux et
locaux à déguster.

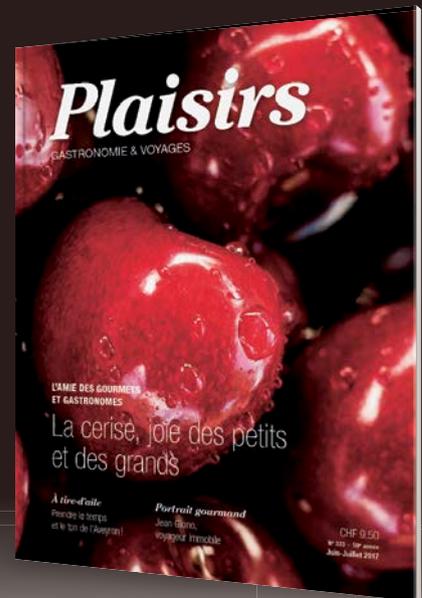
www.terroirs-region-grandson.ch
info@terroirs-region-grandson.ch

Le magazine qui fait saliver... de bonheur!

Fondé en 1958

Abonnez-vous ou offrez
un abonnement de 1 an
plus le *Guide Bleu* –
La Suisse Gourmande
au prix de CHF 80.–

Tél. 032 753 82 75
www.plaisirmagazine.ch



«Saftige
Schweizer Birnen»

«Natürlich frisch und gesund»

Schweiz, Natürlich.

www.swissfruit.ch

JACQUES DUTTWEILER

FROMAGES DE QUALITÉ
Présent aux marchés de Lausanne et Vevey

SIÈGE 1410 Thierrens
T. 021 905 68 78
F. 021 905 68 79

Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. NAZIONALE MUSEO. Le Château de Prangins fête ses 20 ans!

29.09.2018
Fleurs de feu de MUMA

30.09.2018
Déjeuner sur l'herbe

20 ans!
Jahre!
anni!

www.20ans.chateau deprangins.ch

SD
SIMPLE PLUS

AGENCE DE COMMUNICATION
EN GASTRONOMIE & VINS

WWW.SIMPLEPLUS.CH

Goûts et Terroirs
LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

INVITÉS D'HONNEUR
Fête des Vignerons 2019

CONCOURS
Swiss Bakery Trophy

Lavaux Passion,
Vignoble et patrimoine
d'exception

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

ESPACE GRUYÈRE

Fourchette verte

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

www.fourchetteverte.ch

Billetterie: www.echallens2018.ch

**FÊTE DU BLÉ
& DU PAIN**
15 – 26 AOÛT 2018
ECHALLENS2018.CH

SOLSTICES
GRAND SPECTACLE

PACCOT
DOMAINE
LA COLOMBE

CH-1173 FECHY
+41 21 808 66 48

Gold-Partner



Silber-Partner



Bronze-Partner



Medien-Partner



Städte und Kantone



Impressum

Autoren

Sophie Dorsaz, Petra Dubach, Sophie Favez, Carlotta Girola, Nadia Laden, Marta Lenzi, Manuella Magnin, Annick Monod, Knut Schwander, Véronique Zbinden

Illustrationen

Dora Formica

Grafik Magazin

Formaz — Andenmatten

Übersetzungen

Monica Fiorini, Christina Miller, Gian Pozzy, Knut Schwander

Verlagsleiter

Josef Zisyadis

Chefredaktorin

Manuella Magnin

Sekretariat

Giulia Onori, Barbara Schneider

Herausgeber

Fondation pour la Promotion du Gout
Avenue Dapples 21
CP 99
1001 Lausanne
Tel. 021 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch
presse@gout.ch

Auflage

120'000 Ex.

Druck

PCL Presses Centrales SA
Av. de Longemalle 9
1020 Renens





Gemeinschaft.
Mehrwert. Bank.



Von KMU für KMU

Wir fördern die nachhaltige und lokale Produktion.

Weitere Informationen unter:
T 0800 947 947, www.wir.ch

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* die Qualitätszeichen

