



GENUSSWOCHE 2023: Sie wurde vor 23 Jahren ins Leben gerufen – nächste Woche gehts erneut los

Anlässe für den guten Geschmack

Während 10 Tagen finden 2450 Veranstaltungen mit Essen und Geniessen statt. An Schulen wird diskutiert über bewusstes Essen, möglichst saisonal und regional. Auch 15 000 Rekruten erfahren kulinarisches Erbe.

RUDOLF HAUDENSCHILD

«Kochen braucht Zeit», erklärte Josef Zisyadis an der Medienkonferenz zur kommenden Schweizer Genusswoche vom 14. bis 24. September. Wer keine Zeit habe, könne sich aus dem Programm der Genusswoche mit über 2000 Anlässen einen Koch selber aussuchen, der ihn regional und saisonal nachhaltig verwöhne. Jeder habe «das Recht auf gutes Essen».

«Weil wir täglich essen müssen, wollen wir mit der Genusswoche wachrütteln und unser kulturelles Erbe mit möglichst naturbelassenen und wenig veränderten Lebensmitteln fördern. Als wir vor 23 Jahren die Schweizer Genusswoche ins Leben riefen, ahnten wir kaum, dass Fastfood und Junkfood uns in eine gesundheitliche Sackgasse rund um Übergewicht, Diabetes, Osteoporose führen.»

Vernunft statt Nutriscore

«Unsere Nahrung wird besorgniserregenden industriellen Verarbeitungsprozessen unterzogen, die viel Energie brauchen und wichtige Nahrungsstoffe zerstören. Wir sind innerhalb

weniger Jahrzehnte von frischen Lebensmitteln zu direkt verzehbarem Junkfood übergegangen. Die Plastik- und Kartonberge wachsen und wachsen. Mit dem Verschwinden der traditionellen Essgewohnheiten nehmen zudem Fettleibigkeit und Diabetes zu. Unser Kühlschrank ist eine Filiale der Supermärkte», appellierte Zisyadis an die Vernunft der Konsumierenden. Der Nutriscore auf der Packung wolle uns das Denken und die Verantwortung abnehmen, treibe uns aber noch mehr in die Arme der erfinderischen Lebensmittelindustrie. «Dabei ist gut Essen eigentlich so einfach: echt saisonale Lebensmittel, bevorzugterweise einheimisch und immer mehr pflanzlich. Und wenn Fleisch, dann von gut gehaltenen Nutztieren, welche das für uns unverdauliche Gras und Abfälle aus der Lebensmittelindustrie fressen», erklärte Josef Zisyadis.

Wurst mit Pesche

«Wurst steht exemplarisch für das Verwerten der ganzen Tiere», erklärt Jakob Häberli, der mit seinem Bruder Fredi das Restaurant Häberli's Schützenhaus in Münchenbuchsee BE führt. Überzeugt, dass vegane Produkte zu viel Energie zur Herstellung und Konservierung bräuchten und deshalb nicht besser für das Klima und der vegane Trend in den USA schon am Abflauen sei, hätten sie sich entschlossen, mit ihrer gutbürgerlichen Küche einen Kontrapunkt zu setzen und einen Workshop «Wurst mit

Pesche Hofer vom Dentenberg» auszuschreiben. Hofer macht pro Jahr Wurst-Workshops mit gegen 1000 Leuten und stellt in seiner Küche pro Jahr über 100 000 Bratwürste her. Er verwendet das Fleisch der Freilauf-Napf-Schweine von der Metzgerei Fritz Spahni AG in Zollikofen BE. Die Schweine würden neben dem üblichen Mastfutter mit Eichelmehl und Kräuterzusätzen gemästet, erklärt Hofer: «Ich wurste wie vor 100 Jahren und setze weder Pökelsalze noch Stabilisatoren oder Konservierungsstoffe ein.»

Am Schluss des gemeinsamen Wurstens werde Koch Fredi Häberli ein Wurstmahl für alle zubereiten. Dazu passe Bielersee-Wein ideal. Es werde ein charaktervoller Chasselas 2022 vom Rebgut Krebs-Steiner sein, erklärt Jakob Häberli als profunder Weinkenner und Sommelier. Dass Würste und Fleisch immer noch Genuss versprechen, zeigen dieses Jahr auch die Genfer Gastronomen mit lokalen Spezialitäten ihres kulinarischen Erbes.

Swiss-Wine-Tour lädt erneut zur Vendange (Wümmet) in 32 Weinbaubetrieben ein. Die Stadt Freiburg ist Genussstadt 2023 und wirbt mit einer Kilbi (Bénichon) für Freiburger Kulinarik, organisiert von Terroir Fribourg, Bauernverband, Gewerbe und Gastronomie.

www.gout.ch; www.genusswoche.ch; www.ampulserernte.ch; www.fvdg.ch/de; info@haeberlis.com. Es hat noch Plätze frei.