

gout.ch

gut für Mensch, Tier und Umwelt

Schweizer
Genusswoche-Magazin
Nr. 14 – 2024

Valposchiavo
Genussregion
2024

**Gian-Battista
und Johann-Battista
von Tscharner**
Patén der Genusswoche 2024

AOP-IGP
Das Qualitätszeichen



**Großer Wettbewerb
Der Genusswoche**

Um teilzunehmen und viele
Preise zu gewinnen, scannen Sie
den folgenden QR-Code



DIE GENUSSWOCHE

eine Veranstaltung der





Egal, ob Sie **kochen**, **servieren** oder einfach nur **geniessen** – vielleicht möchten Sie nebenbei Ihre administrativen Abläufe optimieren ...
Cresus – die Unternehmenssoftware



www.cresus.ch – 0848 27 37 88

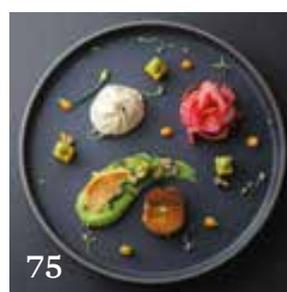
Inhalt

- 5 EDITORIAL
- 6 VALPOSCHIAVO Genussregion 2024
- 10 VON TSCHARNER
Vater & Sohn, Paten der Genusswoche 2024
- 14 REGIO-GARANTIE Getreide in kurzer Vertriebskette
- 19 KÄSE Typisch schweizerische Werte im Zentrum
- 23 AOP-IGP Die reine Kraft des Ursprungs
- 26 CHANOYU-TEABO Der Goldschmied des Schweizer Tees
- 29 BIO VAUD 30 Jahre lang die Welt auf andere Weise gestalten
- 31 DEMETER Im Kreislauf des Regenbogens



- 33 GETREIDE Die grosse Geschichte der Menschheit
- 36 SCHRITT UM SCHRITT Käse-Crespelle
- 38 URDINKEL Ein Berggetreide
- 43 AKTUELLES VON UNSEREN PARTNERN
- 44 GENUSSSTÄDTE UND GENUSS-ALPENDÖRFER
- 47 FAIT MAISON Das Transparenzlabel
- 48 SCHWEIZER PÄRKE Vom Goldkorn zum lokalen Brot
- 52 WALLIS Junge Konsumenten für gesundes Essen
- 55 FOURCHETTE VERTE
- 56 HEATSBOX Erwärmt Ihre Mittagsgerichte
- 59 SEL DES ALPES Neue Varianten des weissen Goldes

- 62 JOURNÉE MONDIALE DU CHASSELAS
- 64 MAISON GILLIARD
- 67 SWISS WINE GOURMET An der Tafel der Schweizer Weine
- 70 GRAPE ESCAPES
- 75 GASTRONOMIE für junge Leute
- 76 KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ Carlo Crisei geehrt
- 78 DELTA CAFÉS Ein Universum der Exzellenz
- 82 GENÈVE RÉGION – TERRE AVENIR
- 86 ELDORA Unverzichtbare Getreidesorten
- 89 QOQA Die Schweizer Gemeinschaft der Feinschmecker
- 93 KLINIK LA SOURCE Gut essen, um sich besser zu fühlen
- 96 EXQUIS Das neue Rubbelspiel der Loterie Romande





WIR BRAUCHEN SIE, UM DIE BIOLOGISCHE VIELFALT DER LEBENSMITTEL ZU BEWAHREN. WERDEN SIE SPENDER UNSERER STIFTUNG!

Wie viele gefährdete Arten verschwinden auch viele Obst-, Gemüse- und Fischarten allmählich aus unserer Ernährung. Wir können uns nicht mit einem uniformen Menü aus standardisierten und geschmacklosen Produkten abfinden, die zum Nachteil unserer Gesundheit sind.

Können wir akzeptieren, dass unsere Kinder und Enkelkinder nicht mehr von der Qualität und der Vielfalt der Lebensmittel profitieren, die wir heute noch kennen?

Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit, Wirtschaft, Kultur, Bildung, Tourismus: Alle Säulen unserer Gesellschaft sind von dieser Ernährungskrise betroffen. Um dieser entgegenzuwirken, muss der Zugang zu «gutem Essen» ein unveräusserliches Recht sein, unabhängig vom Einkommen. Kein Bürger darf aus wirtschaftlichen, sozialen oder kulturellen Gründen dieses Recht verlieren.

Um diese Ziele zu erreichen, hat unsere Stiftung mehrere Projekte ins Leben gerufen, die darauf abzielen, über die biologische Vielfalt der Lebensmittel aufzuklären, sie zu erhalten und zu fördern.

Essen ist ein landwirtschaftlicher und bürgerlicher Akt. Helfen Sie uns, unsere Projekte zu entwickeln und zu beleben und werden Sie Spender der Stiftung Fondation pour la promotion du goût.

Für eine Spende* scannen Sie den QR-Code oder verwenden Sie die untenstehende IBAN.

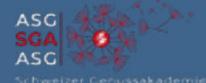


Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

IBAN für Ihre Spenden: CH14 0076 7000 E564 1207 5

*Die Stiftung Fondation pour la promotion du goût ist eine gemeinnützige Institution. Ihre Spenden sind steuerlich absetzbar.

– Die Projekte der Stiftung –



Mehr Informationen: +41 21 601 58 03 | presse@gout.ch | www.fondationgout.ch

Die Stiftung ist Mitglied von Schweiz Tourismus: **swi⁺zerland** Member

EDITORIAL

Nahrung ist ein Gemeingut



Sprechen Sie über Ernährung und Sie werden sehen, jeder wird seinen Senf dazugeben! Es gibt Dogmatiker aller Richtungen, Besserwisser, Kalorienzähler und Diätfanatiker. Kurz gesagt gibt es viele Standpunkte, die mehr spalten, als rund um Genuss und Freude zu vereinen.

Seit 24 Jahren bringt die Genusswoche mit mehreren tausend Veranstaltungen in der ganzen Schweiz Menschen zusammen und möchte den September zum populären Monat der Ernährung machen. Mit zwei Zielen: der Küche ihren verdienten Platz zurückzugeben und Nahrung als Menschenrecht zu etablieren.

Kochen ist viel zu wertvoll, um es der Lebensmittelindustrie zu überlassen. Täglich in der Küche zu walten, weit weg vom Stress und Lärm des Alltags, sind Gesten für Freunde und die Familie: in ihnen steckt ein Stück Traum. Bevor sie lernen, eine Computertastatur zu bedienen, sollten Kinder die kulinarische Selbständigkeit erwerben!

Mit fast 800'000 armen Menschen in der Schweiz und 500'000 knapp über der Armutsgrenze stellt sich die Frage der Chancengleichheit bezüglich Ernährung. Für viele ist Essen zu einer Anpassungsvariable am Monatsende geworden. Es ist schön, fünf Portionen Obst und Gemüse pro Tag zu empfehlen, aber wäre es nicht konkreter, sie von der Mehrwertsteuer zu befreien? In ganz Europa gibt es Reflexionen,

uns Konsumenten Rechte und mehr Gleichheit zu geben. Diese Ideen zielen darauf ab, Lebensmittel zu einem geschützten Gemeingut zu machen, in Solidarität mit den lokalen Lebensmittelproduzenten.

Das wichtigste kulinarische Ereignis erwartet Sie in der ganzen Schweiz. Nehmen Sie sich Zeit für Begegnungen und Sie werden sehen, wie es dem Geist gut tut.

♥ **Gestalten Sie Ihr Programm!**

Alle Veranstaltungen der
Genusswoche 2024

Die Genuss-Schweiz wartet
hier auf Sie!



Josef Zisyadis
Direktor Fondation pour
la promotion du Goût



Valposchiavo

GENUSSREGION 2024



Die Valposchiavo ist ein kompaktes Tal, das seine Geschlossenheit der Landschaft verdankt. Ein Idealfall für eine Region charakteristischer Genüsse, ein Gewinn als *Regione del Gusto*.

⌚ Text, Paul Imhof © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Wer im Zug der Rhätischen Bahn Richtung Tirano sitzt, dem wird nach der Überquerung des Passo del Bernina auf der Puschlaver Seite nach der Station Alp Grüm ein Ausblick geboten, wie man ihn in kühnsten Träumen nicht ausmalen kann: Die atemberaubende Sicht steil nach unten in die Valposchiavo, in dem der Lago di Poschiavo glitzert, bis zu den Gipfeln der Bergamascher Alpen, die das Veltlin säumen.

Es sind keine 25 Kilometer Luftlinie bis nach Tirano, aber gut 1700 Meter Höhenunterschied. Das Tal stürzt nicht nur optisch in die Tiefe, man erlebt es mit jedem Meter in dieser Bahn, die dank ihrem Zeitlupentempo freilich niemanden in Angst und Schrecken versetzt. Die erste Etappe bis kurz vor Poschiavo ist eine Fahrt wie im freien Fall, dann geht die Reise weiter über die Ebene entlang des Sees, dann wieder hinunter, aber

nicht mehr so abgründig, dafür in einem eleganten Bogen über das Viadukt bei Brusio, das der Zug auch noch unterquert. Seit 2008 zählt die Strecke zum Unesco-Welterbe.

Viel Fläche zu bebauen gibt es nicht in diesem kompakten, auf allen Seiten in Bergen gefangenen Tal. Dieses *Fait accompli* machen die Einheimischen mit dem Bekenntnis zu einer naturfreundlichen Landwirtschaft wett, gebündelt im Slogan «100% Valposchiavo» (siehe Kasten).

Noch vor wenigen Jahrzehnten war die Valposchiavo wie die andern Täler von Italienischbünden ein alpines Armenhaus. «Mazzafam» heisst ein Gericht, «Töter von Hunger», das im Misox und im Calancatal wie ein Leitmotiv das tägliche Leben beherrschte: Polenta mit gebratenen Kartoffeln oder Kartoffeln mit Maismehl – nicht auffallend anders

als Pulenta cönschia (Polenta mit Buchweizenmehl und Käse) oder Polenta taragna (Buchweizenmehlbrei mit Käse) im Puschlav. «I mazzafam» lautet entsprechend der Titel des Buchs von Gianni Bertossa mit Rezepten der Cucina povera von Grigioni italiano (AT-Verlag).

Ein Markenzeichen des Puschlavs ist Buchweizen, Grano saraceno, mit Knöterich verwandt und ein Scheingetreide, das rasch wächst und sich praktisch zwischen zwei Saaten Getreide pflanzen lässt. Früher in der ganzen Schweiz verbreitet, hat es sich im Puschlav erhalten.

Wer eine Vorstellung des harten Lebens der Vergangenheit in einem Bergtal wie dem Puschlav gewinnen möchte, sollte die Casa Tomé in Poschiavo besuchen. Die Wurzeln des in seiner ganzen historischen Entwicklung samt Inventar erhaltenen Wohnhauses reichen ins Mittelalter zurück (museoposchiavino.ch).

🌐 valposchiavo.ch





100% Valposchiavo

Das kompakte Tal des Poschiavino zeigt auf kleinstem Raum die Möglichkeiten der Landwirtschaft in den Alpen. Von 2000 m.ü.M. bis auf 500 m.ü.M. hinunter gedeihen in vier Zonen unterschiedliche Produkte, die am Ende eine festliche Tafel bestücken.

Zuoberst wird gekäst, weiter unten werden Haustiere wie Rind, Schwein und Esel, Wild wie Hirsch und Gämse zu Trockenfleisch und Rohwürsten verarbeitet. Allein in Poschiavo und Umgebung gibt es drei individuelle Metzgereien, dazu eine weitere in Brusio – für knapp 4500 Talbewohner ein Luxus, den man in Grossstädten längst nicht mehr kennt. In der Mitte des Tals, auf der Höhe des Lago di Poschiavo, wachsen Tee- und Kräuterkulturen. Unterhalb von Brusio dann frisches Gemüse und Kastanien, Beeren und Wein – dazu seit kurzem ein exzellentes Olivenöl.

Die Valposchiavo ist kein ideales Gelände für Getreideanbau, neben Roggen und Buchweizen wird noch ein bisschen Weizen, Dinkel und Mais angebaut. Dennoch bieten die geografischen Zwänge den Talbewohnern nicht einfach Nachteile, sondern den Vorteil, ihre Kräfte zu konzentrieren.

«100% Valposchiavo» heisst der Slogan, der das Ziel klar vorgibt: Landwirtschaft, Lebensmittelveredlung und Gastronomie arbeiten Hand in Hand und schliessen sich zu einem Kreislauf zusammen – «Fait sù in Valposchiavo», Made in Valposchiavo. Und wenn man sich schon zusammenraufen kann, dann gleich richtig: Ziel ist auch cento per

cento bio. Da steht man jetzt bei gut 90 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche.

Die Einheit von Geschichte und kulinarischer Identität hat dem Puschlav eine markante Küche beschert. Sie ist nicht exklusiv, dafür ist das Tal zu klein und sind die Einflüsse vor allem aus der Nachbarschaft zu stark. Dennoch sehr charakteristisch mit Spezialitäten wie Pizzoccheri, Buchweizennudeln, und Capunet, Spinat-spätzli, oder Brasciadèla, dem Ringbrot aus Roggen- und Weizenmehl mit Anis, das man zum Schutz gegen Mäusefrass über eine hängende Stange streifen kann.

Genussregion

So klein die Valposchiavo ist, so vielfältig kann sich das Tal präsentieren. Einen besonderen Blick in die traditionelle Lebensweise bietet die «bucunada» («Mundvoll»): Sie war früher das Znüni der Bauern und kompensierte die Energie, die für die Feldarbeit bereits verbraucht war. Während zwei Stunden kann man bei einer geführten Tour im Palazzo De Bassus Mengotti und in der Casa Tomé die Bucunada kennenlernen und degustieren. Informationen unter valposchiavo.ch/de/erkunden/erlebnisse.

🌐 QR-Code für das ganze Programm



GENUSSWOCHE 2024 – PATEN VON TSCHARNER

Zwischen Blauburgunder und Chiavennasca



Die Winzer und Schlossherren von Reichenau, Vater Gian-Battista
und Sohn Johann-Baptista von Tscharner,
sind die Paten der Schweizer Genusswoche 2024.

⌚ Text, Paul Imhof © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Die Piazza im Borgo von Poschiavo lädt wie wenige vergleichbare Altstadtplätze der Schweiz zum Verweilen ein. Die Beseitigung der Schäden nach dem Hochwasser im Juli 1987 hat dem Dorf ein Verkehrskonzept beschert, das den Poschiavino, den Puschlaverbach, als natürliche Trennung zwischen Borgo und Hauptstrasse nutzt. Die restaurierte Piazza ist zwar nicht «cento per cento» autofrei, aber fast. Und so lässt sich dort zum Apéro zusammensitzen, ohne dass Gespräche in Motorenlärm zerbröseln.

Gian-Battista von Tscharner war mit der alten Piazza vertraut und schätzt auch die neue, «da kann ich in Ruhe ein Glas Rotwein trinken», so der Schlossherr und Winzer von Reichenau, «ich bin dem südlichen Leben

zugetan». Ist dieses südliche Leben der Grund, warum Vater und Sohn die Genusswoche im Puschlav als Paten begleiten? «Es ist ein wunderschönes Tal. Es hat eine hervorragende Küche mit ausgezeichneten Produkten. 'Cento per cento bio!' ».

Die alte Handelsroute zwischen Chur und Tirano ist heute eine Genussstrasse. Bis Gian-Battista auf der Piazza sitzen kann, passiert er Filisur, wo die Albula-Bergkartoffeln gedeihen, später Pontresina, wo vor bald 100 Jahren ein deutscher Zuckerbäcker die Engadiner Torte kreiert hat. Im Puschlav kocht er später Pizzoccheri, Buchweizenpasta. Polenta taragna - Polenta aus Buchweizenmehl - bereitet die Bauernfamilie zu, die von Tscharners Maiensäss betreut.



Das Haus befindet sich unterhalb des Passo del Bernina auf der Puschlaver Seite. «Dort habe ich als Kind jedes Jahr sechs bis acht Wochen Ferien am Stück verbracht und ein paar weitere Wochen dazu», erzählt Gian-Battista. «Die Mamme von meinem Papa stammte aus einem alten Puschlaver Geschlecht, den Olgianti, und mit dem Papa habe ich in der Gegend dort oben alle Berge bestiegen.» Später hat auch Sohn Johann-Baptista dort «das Klettern entdeckt und die alpinen Touren, und nach dem Einkaufen in Poschiavo gab es auf der Piazza eine Glace.»

«Unser Paradies», bringt es Gian-Battista auf den Punkt. Den Weg ins Paradies hat der Wein in der italienischen Nachbarschaft vorgezeichnet. In Reichenau, wo Vorder- und

Hinterrhein zusammenfliessen, wechselten einst die Säumer die Pferde und setzten sich im Zollhaus an die Table d'hôte. «Es wurde wohl ein einfaches, aber währschaftes Bündner Gericht gereicht und dazu ein Glas Veltliner oder Clevner», steht in der Schlosschronik «Reichenau und seine Gärten».

Veltliner, Clevner, also Nebbiolo – und Blauburgunder? Die rote Königsrebe Bündens von der Herrschaft bis Domleschg war damals, Mitte des 16. Jahrhunderts, noch kein Thema, sie erreichte den Alpenrhein im 17. Jahrhundert in den Satteltaschen von Reisläufern. Bekannt war seit dem 14. Jahrhundert die weisse Sorte Completer, die heute ein erstaunliches Revival feiert. Sie stammt wahrscheinlich aus Italien, wie

In einer Welt, die sich immer schneller dreht,
ist es gut, dass es Dinge gibt, die so bleiben wie sie sind.



Schweizer Käse ist Handwerk.
Weil wir unseren Traditionen treu bleiben.



ERLEBE DAS
KÄSERHANDWERK HAUTNAH



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



auch die rote Sorte Nebbiolo, die laut «Wine Grapes» als «nibiolo» in einem Turiner Dokument erstmals 1266 erwähnt ist und 1595 mit dem Synonym «Chiavennasca» in einer Schrift festgehalten wird. Chiavennasca von Chiavenna, der Stadt unterhalb des Bergells. Die Sorte dürfte also schon früh im Veltlin angepflanzt worden sein.

«Natürlich bestelle ich Veltliner, wenn ich im Puschlav bin», sagt Gian-Battista, auch wenn er bei den Weinen von Schloss Reichenau aus dem Vollen schöpfen kann: Allein sieben Blauburgunder bietet das Weingut an. «Wir machen vor allem Lagenweine», betont Johann-Battista, der seit 2013 die Weine keltert. Lagen in Maienfeld, Jenins, Chur, Felsberg und Domat/Ems. Nur nicht in Reichenau. «Wir liegen zu hoch.» Über 600 m.ü.M. darf in Graubünden Wein nur für den Privatgebrauch angebaut werden. Wie noch in den 1960er-Jahren in Brusio im unteren Puschlav, und Brusio liegt auf 780 m.ü.M.

Weiter unten, bei Campascio, gedeiht seit 2009 wieder Puschlaver Wein. Piero Triacca hat Sauvignon Blanc auf 2400 Quadratmetern gepflanzt, seit 2012 werden die

Trauben zum «Campá» Sauvignon Valposchiavo DOC vinifiziert. Eine Verlockung für die Reichenauer Winzer, ebenfalls auf der Alpensüdseite aktiv zu werden?

Gar eigenen Chiavennasca am Alpenrhein anbauen? Gian-Battista winkt ab, «das können die im Veltlin besser als wir. Wir bleiben, wo wir sind». Johann-Battista erklärt: «Für Nebbiolo ist es bei uns zu kalt.» Und die Klimaerwärmung? «Das reicht nicht. Noch profitieren wir etwas vom Klimawandel, denn im Herbst sind die Nächte immer noch kühl. Das rettet uns. Die Pinots Noirs 2022 werden elegant.»

So pflegen Vater und Sohn eine Exklusivität, die es nur in Graubünden gibt: Reblagen beidseits der Alpen im gleichen Kanton. Begleitet von einem auffallend regionalen Affettato misto mit Mortadella und Furmagin da cion (eine Art körniger Fleischkäse), Coppa, Slinziga (Trockenfleisch), Salame und Misolti (weiche Salametti), dazu Alpkäse und Brasciadèla, das Ringbrot aus Roggen- und Weizenmehl mit Anis. Cento per cento Valposchiavo.

🌐 reichenau.ch



Mémoire des Vins Suisses

2004 wurde das Mémoire des vins suisses gegründet mit dem Ziel, die Lagerfähigkeit von Schweizer Weinen zu beweisen. Zu den ersten Weingütern gehörte auch Weinbau von Tschärner in Reichenau. Referenzwein ist der Churer Blauburgunder Gian-Battista. Von diesem Wein werden pro Jahrgang jeweils 60 Flaschen eingelagert. Dank regelmässiger Degustationen lässt sich der Fortgang der Reifung verfolgen. Beim Jahresdiner des Mémoire im Lausanne Palace 2014 harmonisierte Churer Blauburgunder 2000/2009 hervorragend mit dem Porcelet d'Ormalingen en 2 cuissons – und demonstrierte, wie berechtigt die Idee ist.

🌐 mdvs.ch

Getreide in kurzer Vertriebskette

Text, David Moginier © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Neben den traditionellen Getreidekulturen weiten die Landwirte in der Westschweiz Projekte und Sonderkulturen aus. Dies ist die Gelegenheit, über den Tellerrand hinauszuschauen, um Produkte zu fördern, die dem Verbraucher nahe stehen.

Das Label regio·garantie ist in der ganzen Schweiz vertreten. Regio·garantie Romandie vereint die Labels der sechs Westschweizer Kantone sowie des Berner Juras, um die zertifizierten Produkte von regio·garantie zu fördern. Wer ein regio·garantie Produkt kauft, kann sich klaren, kontrollierten und zertifizierten Richtlinien sicher sein. Es ist eine Möglichkeit, kurze Vertriebswege zu fördern und Transporte einzuschränken. Dies kommt der Natur und dem Klima zugute.

Dank lokalem Konsum haben die Verbraucher eine Garantie für Qualität und Authentizität. Sie können somit sicher sein, dem natürlichen Zyklus der Jahreszeiten zu folgen. Mit strikten Anforderungen ökologischer Standards und viel Sorge um das Tierwohl, zeichnet das Label einen hohen Anteil an IP-Suisse und Bio-Produkten aus.

Unter den 16'000 Produkten mit dem Gütesiegel regio·garantie stellen wir Ihnen einige Getreidesorten vor, welche von sieben Bauern aus verschiedenen Regionen mit innovativen Lösungen be- und verarbeitet werden.



Vom Land in die Mühle

In Vouvry sind die Knechts überzeugte Anhänger des Bio-Anbaus. «Wir haben 1997 in Leysin angefangen und als wir 2011 hier übernommen haben, wurde das Weingut umgebaut.» Auf etwa sechzig Hektar baut Sohn David, der den Betrieb übernommen hat, allerlei Getreide an: modernen und alten Weizen (aus Lens), drei Arten Mais, Einkorn, Emmer, Hafer, zwei Gerste-Arten, Buchweizen, Dinkel und Triticale. «Es ist sehr schön, Einkorn mit all seinen grünen Tönen zu verarbeiten», erklärt sein Vater Max. «Darüber hinaus ist der Geruch aussergewöhnlich, sowohl auf dem Feld als auch in der Mühle. Triticale ist einfach anzubauen und ergibt aussergewöhnliche Brote.»

Die Knechts haben eine Astreia-Steinmühle gekauft, um ihr Getreide zu mahlen. Sie verkaufen alle Arten von Mehl in ihrem Self-Service-Laden auf dem Hof und an Bäcker, die besondere Mehlsorten lieben. Max ist Mitglied des Clubs Grain au Pain, in dem Erfahrungen ausgetauscht werden, um die Produkte weiter zu verbessern.

→ Domaine de la Grande Île
Route des Barges 45
1986 Vouvry (VS)



regio·garantie

100 Jahre Hofmarkt

«Wenn ich höre, dass der Direktverkauf ab Hof neu ist, muss ich lachen», erklärt Quentin Ducommun. «Das machen wir schon seit über hundert Jahren.» Der Landwirt arbeitet in der vierten Generation auf dem Neuenburger Gut und ist 2017 auf Bio-Landwirtschaft umgestiegen. Auf dem 45 Hektar grossen Anwesen produziert er in reicher Vielfalt vor allem für den Hofladen, nur ein kleiner Teil geht an einige Lebensmittelgeschäfte in der Umgebung. Sein Sortiment reicht von Kartoffeln bis zu Mandeln, von Leindotter zu Baumnüssen und vielem mehr.

Auf 4 Hektar baut er Weich- und Hartweizen, Dinkel, Roggen und Polenta-Mais an. Danach wird das ganze bei seinem Kollegen in Geneveys-sur-Coffrane, der zwei alte Mühlen besitzt, gemahlen. Eine hat einen Mühlstein für Polenta und die andere einen Walzenstuhl für Weizen. «Mit den Überresten füttern wir unsere Hühner und Gänse. Die Hühnereier und die geräucherten Gänsefilets und Gänseterrinen sind bei uns auf dem Hof zu kaufen.»



→ Domaine des Prés d'Areuse
Route du Lac 11
Areuse (NE)
aux-pres-de-chez-vous.ch



Die pflanzliche Vielfalt als Regel

«Um der Klimaherausforderung zu begegnen, bauen die Landwirtinnen und Landwirte der Region eine Vielzahl von Lebensmittelsamen an, die an alle Bedingungen angepasst sind. Die Vielfalt ist die Landwirtschaft der Zukunft!», Ignace Berret ist Geschäftsführer von AgroCentre, der landwirtschaftlichen Genossenschaft von Courtételle und Umgebung, die die Produktion von etwa neunzig Mitgliedern aus der Region entgegennimmt. Die 1915 gegründete Genossenschaft ist für die Annahme, Sortierung und Lagerung von 2000 Tonnen Getreide verantwortlich, welche weiterverkauft werden. Seit 2021 spezialisiert sie sich auf Wunsch mehrerer Mitglieder auf einen zweiten Markt, und zwar auf die Trennung von Samen und Körnern. Es sind etwa vierzig Sorten, von Chia bis Amaranth, von Linsen bis zu weissen Bohnen. Die Genossenschaft hat einen Laden mit dem vielsagenden Namen Kilomètre zéro eröffnet, um kurze Vertriebswege zu fördern. Dort findet man sowohl die Nahrungssamen als auch die daraus gewonnenen Öle sowie eine ganze Reihe an regio-garantie Produkten.



fürer von AgroCentre, der landwirtschaftlichen Genossenschaft von Courtételle und Umgebung, die die Produktion von etwa neunzig Mitgliedern aus der Region entgegennimmt. Die 1915 gegründete Genossenschaft ist für die Annahme, Sortierung und Lagerung von 2000 Tonnen Getreide verantwortlich, welche weiterverkauft werden. Seit 2021 spezialisiert sie sich auf Wunsch mehrerer Mitglieder auf einen zweiten Markt, und zwar auf die Trennung von Samen und Körnern. Es sind etwa vierzig Sorten, von Chia bis Amaranth, von Linsen bis zu weissen Bohnen. Die Genossenschaft hat einen Laden mit dem vielsagenden Namen Kilomètre zéro eröffnet, um kurze Vertriebswege zu fördern. Dort findet man sowohl die Nahrungssamen als auch die daraus gewonnenen Öle sowie eine ganze Reihe an regio-garantie Produkten.

→ AgroCentre
Rue du Vieux-Moulin 1
2852 Courtételle (JU)
agrocentre.ch





Dem Quinoa gefällt es am Gibloux

Bei den Chassots werden Milchkühe gezüchtet und auf ca. 55 ha Ackerbau betrieben. Baptiste hat das Gut übernommen und mit seinem Bruder Samuel nicht nur eine Produktion von alternativem Getreide gestartet, sondern auch ihre eigene Marke gegründet: die Ferme des Pierres. Sie haben eine Direktverkaufsstelle auf ihrem Gut, in der ihr Getreide neben eigenem Fleisch und weiteren Produkten angepriesen wird. Im Jahr 2018 haben sie mit dem Anbau weissen Quinoas begonnen. Der Samen wurde aus Südamerika mitgebracht und ist für seine hervorragenden ernährungsphysiologischen Eigenschaften bekannt. Obwohl sie bereits Weizen, Gerste, Raps und Mais anbauten, war der Anbau von Quinoa anfänglich nicht einfach, da es keine Dokumentation über den Anbau gab. Aber die anderthalb Tonnen, die sie zwischen Ende August und Mitte September ernten, verkaufen sich gut auf dem Betrieb und in den Lebensmittelgeschäften, die sie beliefern. Inzwischen haben sie Nackthafer (oder Wiesenreis), Dinkel und Buchweizen in ihre Produktion aufgenommen.

→ Ferme des Pierres
 Champ des Pierres 2
 1694 Villargiroud (FR)

🌐 fermedespierres.ch

FRIOURG
 regio-garantie

Bäckerin aus Leidenschaft

Ein Landwirtschaftsbetrieb auf 1000 m Höhe in Mont-Tramelan ist möglicherweise nicht der ideale Ort für den Ackerbau. Doch hier produzieren Beat und Nadine Gerber eine Tonne Weizen und halten rund dreissig Milchkühe. Alles begann mit Nadines Wunsch, eigenes Brot zu backen. Sie erwarb von einer Grossmutter im Tal einen Ofen und eine Knetmaschine und begann mit der Bäckerei. Dann säten die Gerbers Weizen aus, um die angehende Bäckerin zu beliefern, die sich langsam einen Namen machte. So sehr, dass das neue Lebensmittelgeschäft Autrement in Tramelan sie als Zulieferin anfragte. Und als Höhepunkt erhielt sie das Produktelabel Grand Chasseral.



Nun backt Nadine zweimal die Woche acht bis neun Sorten Brot. Für den Zopf und die süssen Brötchen verwendet sie ihre Milch und Butter, die in der Fromagerie des Reussilles verarbeitet werden. Der Roggen stammt aus der Moulin du Torrent in Cormoret, wo sie auch ihren Weizen mahlt. Der Dinkel kommt aus dem Wohnheim Pré-aux-Boeuf in Sonvilier.

→ Nadine und Beat Gerber
 Les Vacheries Bruniers 22
 2723 Mont-Tramelan (BE)

Grand Chasseral
 regio-garantie



Wissen, wie man lokale Produkte variiert

Julien Bugnon übernahm 2010 das Familiengut in Cottens, versuchte aber sehr schnell, besondere Produkte anzubieten und diese bestmöglich zu vertreiben. Zusammen mit seinen Partnern gründete er Dicifood, um ihre sowie Produkte anderer Waadtländer Landwirte in nachhaltiger und verantwortungsvoller Haltung an Privatpersonen zu verkaufen. Er, der sich auf Vielfalt spezialisiert hat, produziert Senf, Haselnüsse, Walnüsse und Linsen, die er in Supermärkten sowie in vielen kleineren Lebensmittelgeschäften platziert.

An Getreide baut er selbst weniger als 100 Tonnen an, allen voran weisses Quinoa, gefolgt von Buchweizen, den er zu Pfannkuchenmehl verarbeitet. Es folgen Rollgerste, Sorghum, Hirse, Polenta-Mais. Er hat noch Dinkel hinzugefügt, musste aber auf Bulgur verzichten, weil die Mühle, die seinen Hartweizen verarbeitete, Konkurs machte. «Es ist gut, verschiedene Produkte für die Verbraucher zu haben, es ist aber auch agronomisch interessant.»

→ Dicifood
Chemin du Vieux Réservoir 7
1116 Cottens (VD)

🌐 dicifood.ch



Auf dem Bauernhof und in der Mühle

Laurent, der Sohn von Bernard Vulliez, hatte die Idee, das Anwesen Vignolles mit einer altmodischen Steinmühle auszustatten, um aus dem Getreide seines Vaters Mehl herzustellen. Letzterer bewirtschaftet im Kanton Genf ein 120 Hektar grosses Anwesen, welches in drei gleichwertige Aktivitäten unterteilt ist: den Weinberg, dessen Trauben er an die Cave de Genève liefert, Rinderhaltung für die Fleischgewinnung und den Ackerbau.



Laurents kleiner Betrieb ist noch bescheiden, aber er hat eine Spezialität entwickelt, indem er selbst eine Handvoll einer alten Sorte Weizenkörner aus Changins vermehrt hat. Dieser Urweizen, der Rote von Marchissy, enthält sehr wenig Gluten und ist daher ideal für Menschen mit Glutenintoleranz. Es ist das Zugpferd seines Betriebs, nebst einem Weissmehl und einem Halbweissmehl, die ebenso durch Handarbeit hergestellt werden. Die Mehle werden direkt vom Hof verkauft und an zwei Bäcker der Region, Arnaud Loisel in Peney und die Bäckerei Ruckstuhl, geliefert.

→ Domaine de Vignolles
Route de Champvigny 6
1242 Satigny (GE)

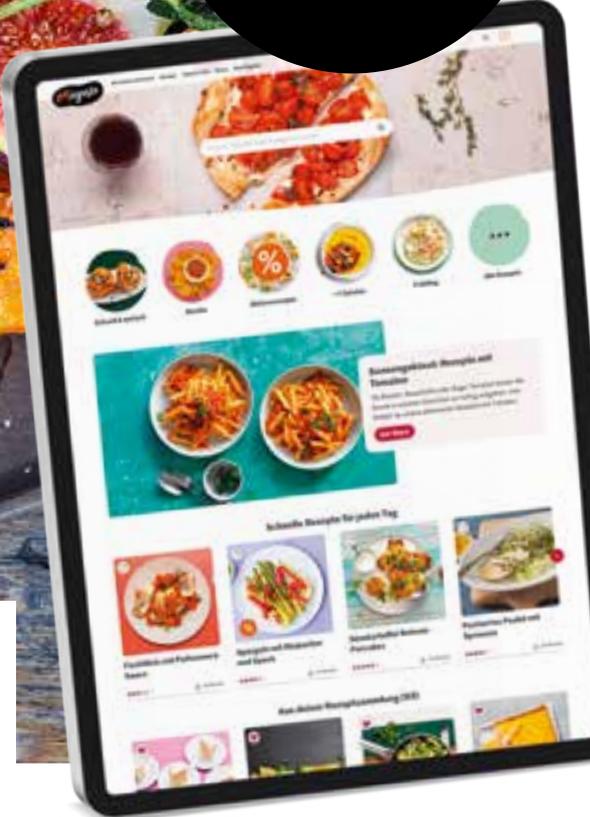
🌐 vignolles.ch





Perfekte Rezept- inspiration auf einen Klick?

Jetzt
entdecken auf:
migusto.ch



MIGROS
macht meh für d'Schwiiz

KÄSE

Typisch schweizerische Werte im Zentrum



Tradition und Qualität bleiben trotz hoher Preise die Stärken des Schweizer Käse im Ausland. Erfahrungen wie die Degustation eines Dézaley mit einem Vacherin Mont-d'Or AOP machen den Unterschied aus.

⌘ Text, Alexandre Caldara © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Etwa 45 % der Schweizer Milch wird zu über 700 verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet. Fast 40 % dieser Käsesorten, mehrheitlich Hart- und Halbhartkäse, werden in über 70 Länder exportiert. Der wichtigste Markt für Schweizer Käse ist Europa, wo 82 % der exportierten Menge, d.h. 60'153 Tonnen, verkauft werden. Tradition, Handwerkskunst, Schweizer Qualität und Natürlichkeit sind aktueller denn je. Unser Land zeichnet sich insbesondere durch seine Viehzucht in kleinen Herden aus, im Gegensatz zu Grossproduktionen, wie zum Beispiel in den USA oder den Niederlanden. Diese Werte spiegeln sich in den AOP-Käsesorten wider, die in Dorfkäsereien hergestellt werden.

«Unsere Schweizer Produkte geniessen seit langem Anerkennung, was eine sehr starke Nachfrage erklärt, die manchmal sogar die

Produktion übersteigt. Mehr als 40 % des Gruyère AOP und über 68 % des Emmentalers AOP werden exportiert. Eine beachtliche Leistung, trotz hoher Preise im Ausland, die insbesondere auf den Wert des Franken und die Kaufkraft der Nachbarländer zurückzuführen sind. Wir organisieren an unseren Verkaufsstellen im Ausland zahlreiche Degustationen, um unseren Mehrwert zu demonstrieren», erklärt Monique Perrottet von Switzerland Cheese Marketing.

Gemeinsam mit Schweiz Tourismus durchgeführte Kampagnen unterstreichen Werte von Produkten mit gemeinsamer Identität wie Schokolade, Uhren oder Schweizer Weine. «Einen Dézaley mit einem Vacherin Mont-d'Or AOP oder ein Stück Appenzeller mit einem Cidre zu degustieren, wird zu einem unvergesslichen Erlebnis», erzählt Monique Perrottet.



Schweizer Weich- und Frischkäse werden unterschätzt

Die noch weitgehend unbekannteren Schweizer Weich- und Frischkäse können ihre vielfältigen Qualitäten und Geschmacksrichtungen unter Beweis stellen.

Warum sind Schweizer Weichkäse, die 2.6% des Konsums dieser Art von Käse in unserem Land ausmachen, so unbekannt? Und dies, obwohl sie eine grosse Vielfalt an Kuh-, Ziegen- und Schafskäsen umfassen und sich sowohl durch blumengeschmückte Rinden, wie der Tomme Fleurette de Rougement, als auch durch gewaschene Rinden, wie den Vacherin Mont-d'Or AOP aus der Käserei Noula, auszeichnen?

Monique Perrottet erklärt es so: «Wir müssen diese ausgezeichneten Produkte mit ihrem einzigartigen Geschmack bekannt machen und ihre Geschichten erzählen, die die ganze lokale Wirtschaft aufwerten. Sie zu probieren heisst, sie zu adoptieren, morgens um 10 Uhr, zum Zvieri, zum Aperitif.» In Bezug auf die Degustation analysiert sie einen Tomme Fleurette wie folgt: «Er ist

zartschmelzend mit Noten von Blumen und Kräutern, man riecht Heu».

Das einzige Hindernis ist, dass die Weichkäse nicht in starken Branchenverbänden wie der Gruyère AOP oder Vacherin Mont-d'Or AOP versammelt sind und es ihnen nicht gelingt, eine Markenkommunikation aufzubauen. «Es handelt sich nach wie vor um Nischenprodukte und jeder Hersteller verfolgt seine eigene Strategie», stellt Monique Perrottet fest.

Andererseits können die Weichkäse die Qualität ihrer 100%igen Schweizer Rohmilch von Weidekühen ohne Silage hervorheben. «Es wird nicht genug betont, dass die grössten ausländischen Konkurrenten Käse mit Milch aus ganz Europa herstellen.» Weichkäse können auch auf die hygienischen Qualitäten der Schweiz setzen, die über einen Verhaltenskodex verfügt und vom freiwilligen Verzicht der Produzenten auf Zusatzstoffe profitiert. «Deshalb ist das Essen der Rinde aller Käsesorten möglich, und die Tradition der 'Grossmutter' bei Schweizer Raclette und Fondue kann weiterbestehen», freut sich Monique Perrottet.

1000 Käse im Rennen

Die Swiss Cheese Awards zeichnen alle zwei Jahre die besten Schweizer Käsespezialitäten aus. Die dreizehnte Ausgabe findet neu in zwei Teilen statt, mit einer Neuheit: einer Qualifikation am 20. September 2024 in Bern, an der über 1000 Käse teilnehmen, und dem Finale am 4. Oktober 2024 in Lugano. Dies ermöglicht die Auswahl von 32 Nominierten in ebenso vielen Kategorien, um dann die drei Schweizer Meister vom 4. bis 6. Oktober in Lugano zu küren. Die Jury der Qualifikation besteht aus über 150 Fachleuten aus der Käse- und Gastronomiebranche sowie Journalisten.



Holzchalets am Seeufer

Das Cheese-Festival begrüsst und organisiert das Käsefestival während der Swiss Cheese Awards 2024 direkt an der Seepromenade in Lugano, die speziell zu diesem Anlass eigens für den Verkehr gesperrt wird. Die Swiss Cheese Awards werden gemeinsam mit der Herbstmesse veranstaltet, die seit Jahren mehr als 50'000 Menschen in die Innenstadt lockt. Für den Verkauf werden Holzchalets aufgestellt, welche für eine faszinierende Atmosphäre sorgen werden. Die Besucher können Tessiner Käse und Käse anderer Schweizer Dorf- und Alpkäsereien degustieren.



Der Aperitif auf einem Tablett

Ein Käseplatten-Wettbewerb bildet eine eigene Kategorie bei den Swiss Cheese Awards. Er wurde bereits in den Vorjahren im Rahmen der Swiss Cheese Awards durchgeführt und bietet den Kandidaten die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen. Der Wettbewerb findet am 4. Oktober statt. Die Entscheidungskriterien umfassen unter anderem die Texturvarianten, die Präsentation, die Einhaltung ihrer Identifizierung und die Beherrschung der Hygiene.

🌐 swisscheesemarketing.ch



**JOUER, C'EST AUSSI SOUTENIR.
GRÂCE À VOUS, LA LOTERIE ROMANDE DISTRIBUE CHAQUE ANNÉE
100% DE SES BÉNÉFICES À L'ACTION SOCIALE, AU SPORT,
À LA CULTURE ET À L'ENVIRONNEMENT.**



Retrouvez tous les bénéficiaires

Die reine Kraft des Ursprungs



Sbrinz AOP und Boutefas AOP mit Walliser Roggenbrot AOP auf einem Teller.

Text, Paul Imhof © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Die Sorge um das Alleindeutungsrecht ihres Walliser Tellers hat die Walliser Beizer und Gastronomen inspiriert, die Assiette valaisanne genau zu definieren. Niemand soll sie kopieren, auch wenn sie im Grunde selber auf einer Inspiration basiert: Vorbild war die Assiette anglaise, der Roast-beef-Teller, der in den Anfangszeiten des Tourismus rasch an die Spitze der Hotelverpflegung aufstieg.

Solche Teller, in der Deutschschweiz etwas banal kalte Plättli genannt, lassen sich im ganzen Land zusammenstellen. Käse und Fleisch, von kaltem Braten bis Wurst, findet man überall. Wo keine regionale Spezialität zu finden ist, heissen sie schlicht Aufschnittteller. Wo es regionale oder gar lokale Spezialitäten gibt, kann man charakteristische Platten kombinieren, etwa einen Puschlaver Teller mit Furmagin da cion und Slinziga oder ein Affettato misto im Tessin mit Moradella di fegato, Formaggella und Salame d'asino.

Die drei AOP-Produkte, die wir im Folgenden vorstellen, bilden eine besonders exquisite

Platte mit Produkten, die dank markanten Aromen und Formen in ihren Regionen schon seit langem eine herausragende Stellung besetzen: Walliser Roggenbrot, Sbrinz und Boutefas.

aop-igp.ch

AOP und IGP – der Unterschied

AOP: Appellation d'origine protégée/ Geschützte Ursprungsbezeichnung

Die AOP-Bezeichnung steht für Produkte, deren sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und Können in einem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt werden. Sie verdanken ihre typischen Eigenschaften den menschlichen und natürlichen Faktoren im Herkunftsgebiet.

IGP: Indication géographique protégée / Geschützte geografische Angabe

Das IGP zeichnet Produkte aus, bei denen mindestens ein Schritt des Produktionsverfahrens, in der Regel die Verarbeitung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet.

Sbrinz AOP

Der harte Brocken aus der Zentralschweiz hat eine ikonische Bedeutung für das Käseland Schweiz. Das liegt am Geschmack, der punkto Eigenwilligkeit mit Gruyère AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP oder Formaggio d'alpe ticinese DOP aus Kuh- und Ziegenmilch vergleichbar ist.

Ikonisch ist auch seine Geschichte, denn Sbrinz dürfte der erste Käse aus der Schweiz sein, der transportierbar war. Für die Reise über Alpenpässe mussten die Laibe fit sein, sie mussten den langen Transport über einen, zwei Pässe ohne Schaden überstehen.

Kerngebiet des Sbrinz AOP sind die Kantone Luzern, Schwyz, Ob- und Nidwalden und Zug. Er wird aus Rohmilch in Alp- und Dorfkäseereien hergestellt. Laut Pflichtenheft bleibt er «mindestens 15 Tage» im Salzbad liegen. Kein Wunder, entwickelt er sich zu einem kernigen, später brüchigen Block.

Sbrinz braucht mindestens 18 Monate Reifung. Wer länger wartet, hat das grössere



Vergnügen – ab drei Jahren, gar acht und mehr Jahren belohnt dieser Extrahartkäse die Geduld mit einem fruchtig-wuchtigen Aroma und einer «Note von geröstetem Chicorée mit einem leicht herb-würzigen Abgang». Auf die Platte mit kaltem Boutefas AOP und Walliser Roggenbrot AOP passt Sbrinz AOP am besten als gebrochene Möckli.

🌐 sbrinz.ch



Boutefas AOP

Rohwürste mit abgebrochener Reifung wie Saucisson vaudois IGP oder Boutefas AOP sind klassische Saisonprodukte. Heute sind die Ausstemperaturen dank Kühlanlagen nicht mehr entscheidend. Delikatessen der kalten Jahreszeit sind die Würste geblieben, denn tiefsitzende Traditionen widerstehen Technologien.

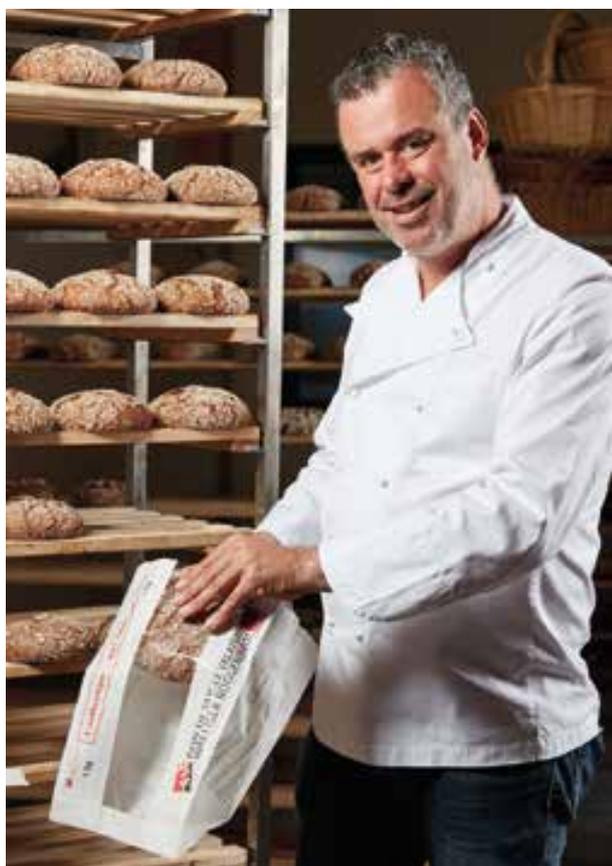
Bei Boutefas AOP sind die Vorschriften strenger als bei Saucissons. Das illustriert eine Schwierigkeit, die typisch in der Schweiz ist: Legt man Wert auf lokale Herkunft, übersteigt die

Nachfrage das Angebot. Während für Saucissons Schweinefleisch aus der ganzen Schweiz verwendet wird, werden für Boutefas nur Tiere der Rassen Schweizer Edelschwein und Landschwein geschlachtet, die ihr Leben in den Kantonen Waadt und Freiburg (ohne Sensebezirk) verbracht haben.

Gewürzt mit Speisesalz und Nitritpökelsalz, Pfeffer, Knoblauch und Koriander, Weinhefe und Weisswein aus dem geografischen Gebiet, wird die Masse aus 65 Prozent Fleisch und 35 Prozent Speck fein vermischt, in Schweineblinddarm gestossen und kalt geräuchert.

So eine Wurst wärmt die Seele. Bleiben Reste, kann man sie als Füllung zwischen zwei Brotscheiben legen oder auf eine kalte Platte.

🌐 boutefasaop.ch



Walliser Roggenbrot AOP

Auf der Assiette valaisanne locken Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP und Walliser Rohschinken IGP, dazu Walliser Raclette AOP und ein paar Rädchen Walliser Hauswurst. Die Klammer zu all diesen traditionellen Spezialitäten bildet das Walliser Roggenbrot AOP. Geschnitten in dünne Scheiben, bestrichen mit Butter und bestreut mit etwas Brunnenkresse oder Schnittlauch und darüber ein Hauch Walliser Trockenfleisch IGP – ein exzellenter Genuss aus Sauerteig, nicht zu vergleichen mit Brot aus einer Industriebackanlage.

Der karge Boden, auf dem der Roggen wächst, scheint den Mangel an Nährstoffen mit einer Kraft aufzufangen, die dem Korn einen würzigen Geschmack verleiht. Roggen wurzelt tief und auch noch auf Höhen über 2000 m.ü.M. und kann sechs Monate unter einer Schneedecke überwintern.

Das Walliser Roggenbrot ist nicht das einzige in der Schweiz, aber mit Abstand das bekannteste, daher auch das mengenmässig am meisten produzierte. Bestimmt einer der Gründe, wieso die Walliser Bäcker ihren Schatz mit einer AOP 2002 schützen liessen. Im Verzeichnis des kulinarischen Erbes findet man neben dem Walliser Roggenbrot noch das Sensler Rua-Brot (Freiburg), Paun da sejel im Val Müstair, Brasciadèla im Puschlav oder Fiascia im Tessin.

🌐 paindeseiglevalaisan.ch

Der Goldschmied des Schweizer Tees



Der Feinschmecker Jürg Stäubli hat die Marken Chanoyu und Teabo mit seiner Firma Swiss Fair Trade AG mit Sitz in Ecublens (VD) in Zusammenarbeit mit seinen Mitarbeiterinnen ins Leben gerufen und bietet nicht nur aussergewöhnliche, sondern auch nachhaltige Getränke an.

Ⓜ Text, Manuella Magnin © Fotos, Sedrik Nemeth

Die Welt des Tees hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Von hochwertigen Spezialitäten, meist aus Paris stammend, bis hin zu Massenprodukten internationaler Konzerne kommt jeder auf seinen Geschmack. Lange fehlte eine Schweizer Referenz, die sich sowohl an anspruchsvolle Kenner als auch an Liebhaber richtet, die täglich dieses Getränk genießen, jedoch Geschmack und Qualität den Massenprodukten vorziehen. Eine Referenz, die starke, auf Nachhaltigkeit basierende Werte verkörpert.

Diese Lücke wurde nun dank den Marken Chanoyu und Teabo geschlossen. 2019 wurden sie von der Swiss Fair Trade auf Initiative von Jürg Stäubli, einem bekannten Geschäftsmann, lanciert. Der Unternehmer und Feinschmecker war beim Teetrinken zu

oft enttäuscht worden. Heute ist Jürg Stäubli besonders glücklich, dass seine Tochter Sarah als Marketingmanagerin in die Firma eingetreten ist. Es ist geplant, dass sie eines Tages die Firma Swiss Fair Trade AG übernehmen wird.

Die Philosophie des Besten

Um die Abwesenheit von qualitativ hochwertigen lokalen Akteuren auf dem schweizerischen Tee-Markt zu beheben, hat Jürg Stäubli sein Glück gefunden: Valérie Peyre, Tea Master, hat sich in dieser Gourmetwelt in der Tat einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Sie kann stolz auf 20 Jahre Erfahrung in der faszinierenden Welt des Tees zurückblicken. Sie wählt die besten Tees der Welt aus und kreiert die Sortimente und Mischungen der beiden Marken. Chanoyu verdankt ihren Namen der traditionellen Teezeremonie in



Japan. Inspiriert von den Prinzipien dieses altherwürdigen Rituals lädt sie dazu ein, Harmonie, Respekt, Reinheit und Gelassenheit im Alltag zu pflegen. Ihr breites Angebot entwickelt sich stetig und passt sich je nach Jahreszeit an.

«Für Chanoyu arbeiten wir ausschliesslich mit Hochländern in China, Sri Lanka, Indien, Japan und Taiwan zusammen, wo die Nächte kühl und feucht und die Tage trocken und warm sind, um die besten organoleptischen Profile zu erhalten», verrät die Tea Master, welche nur die Knospen und die ersten Blätter der Teesträucher auswählt, denn mit diesen jungen, samtigen Sprossen erhält man die köstlichsten Infusionen. Auch für Teabo stammen die Teesträucher von kleinen Familienplantagen, deren Eigentümer die strengen Vorschriften in Bezug



auf Ethik, Umweltschutz und das Wohlergehen der Arbeitenden einhalten. «Unsere Tees sind alle biologisch, ebenso wie unsere Kräutertees aus dem Wallis. Von der Herkunft bis zur Verpackung legen wir grossen Wert auf Reinheit und Nachhaltigkeit», fügt Valérie hinzu.

Rückverfolgbarkeit und Reinheit

Die Rückverfolgbarkeit des Tees wird durch eine ausgewiesene, spezialisierte Organisation gewährleistet, welche die Herkunft landwirtschaftlicher, nach Europa importierter Erzeugnisse kontrolliert und zertifiziert. Die Zutaten (Früchte, Blüten und Pflanzen), die in einigen Mischungen verwendet werden, sind zu 100% natürlich, ohne künstliche Aromen.

Die Verpackungen sind natürlich und umweltfreundlich. Die Teebeutel sind recycle- und kompostierbar, die Dosen aus nachhaltigen Materialien, zum Beispiel aus Edelstahl, um den Geschmack des Tees zu bewahren, und die Geschenkboxen aus Karton. Die Metall Dosen werden im digitalen Druckverfahren mit lösemittelfreier Tinte bedruckt.

Das Verpacken wird von der geschützten Werkstatt der Stiftung Polyval übernommen. Eine Partnerschaft, die auf humanistischen Werten beruht und auch die lokale Verankerung von Chanoyu stärkt.

Zwei Referenzmarken für Fachleute

Valérie Peyre hat ein offenes Ohr für die Erwartungen der Hotel- und Gastronomiebranche, die zunehmend echte Konzepte rund um ein Getränk mit tausend Geheimnissen fordert. Ein wichtiger Aspekt ihrer Arbeit besteht darin, den Fachleuten dabei zu helfen, Teekonsum auf unterschiedliche Weise neu zu überdenken, beispielsweise durch «Speisen-Tee-Kombinationen», oder Teekarten zu kreieren, die für die verschiedenen Umgebungen jeweils geeignet sind. Tatsächlich sind die Empfehlungen nicht dieselben für einen Spa, ein Hotelzimmer oder ein Gourmetrestaurant.

Um die Sommeliers zu unterstützen, bietet Valérie Schulungen an, erklärt die Terroirs, den Polyphenolgehalt und die Astringenz jedes der diversen Getränke mit einem Vokabular, das dem Weinuniversum sehr nahekommt. Namhafte Adressen vertrauen Chanoyu, wie zum Beispiel die Hotels La Réserve und des Bergues in Genf, die Betriebe von Philippe Chevrier am Ende des Genfersees, das Hôtel de Ville in Crisier, das Valrose in Rougement, das Royalp in Villars, das Six Senses in Crans-Montana und das Restaurant Maison Décotterd in Glion, das Bellevue Palace in Bern, um nur einige zu nennen. Chanoyu ist ebenfalls Partner des Bocuse d'Or Team Switzerland, der Grandes Tables, der Genusswoche und der Hotelfachschule in Lausanne. Die Tees von Teabo sind in 3- und 4-Sterne-Hotels, Gasthöfen, Teehäusern und einer grossen Anzahl von Sportstadien sehr präsent. Sie werden zum Beispiel auch in den Migros-Restaurants serviert. Kurz gesagt, bei allen, die eine lokale, biologische und qualitativ hochwertige Schweizer Marke bevorzugen.

→ Privatpersonen können alle Tees von Teabo und Chanoyu online bestellen

🌐 chanoyu-tea.ch

🌐 teabo.ch

Wunderschöne Geschenk-Box

Sie tragen den Namen Namasté, Explore, Japon, Swiss, Grand Crus, Winter Tea, Summer Vibes oder Summertime. Machen Sie sich selbst eine Freude oder beschenken Sie ihre Liebsten mit einer Geschenkbox und tauchen Sie ein in die Welt des Tees.

Auch Zigarrenliebhaber kommen nicht zu kurz, denn für sie gibt es eine spezielle Box mit Zigarren und exklusiven Teesorten. Jede Zigarre wird mit einer der vier speziell entwickelten Teesorten genossen, um eine perfekte Geschmackskombination zu erzielen.

BIO VAUD

30 Jahre lang die Welt auf andere Weise gestalten



Der Verein Bio Vaud feiert sein 30-jähriges Jubiläum dieses Jahr. Trotz des gesellschaftlichen Wandels teilen die heutigen Bio-Pioniere und Bauern immer noch die gleichen Ideale.

Text, Réane Ahmad © Fotos, Charlotte Aeb

« Was mich besonders berührt ist, dass wir die gleichen Männer und Frauen sind wie vor dreissig Jahren», stellt der neue Präsident von Bio Vaud, Gérald Huber, bei der Rückschau mit Emotion fest.

Vom ehemaligen Status «Spinner» sind die Bio-Bauern zu anerkannten Fachleuten mutiert und man bemerkt, dass mehrere rote Fäden die Generationen verbinden: die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und der Biodiversität, die Ablehnung von Chemikalien, die Widerstandsfähigkeit und die Modernität. «Innerhalb von Bio Vaud erleben wir die gleichen Herausforderungen wie in unserer Zusammenarbeit mit Bio Suisse und mit dem Kanton. Wir versuchen zu handeln, statt zu leiden, und die Welt anders zu gestalten.» Zu Beginn der 1990er Jahre vertrat eine Handvoll «Welsche» die Westschweiz in der nationalen Bio-Bewegung. François-Philippe

Devenoge, der Gründungspräsident von Bio Vaud, erinnert sich: «Wir hatten nur drei Stimmen via ProGana. Also hatten wir die Idee, kantonale Verbände zu gründen, um die Stimmen zu vermehren, und dann haben wir Übersetzungen ins Französische bekommen.» Heute ist Bio Vaud mit 5 % der Delegierten die sechststärkste Kraft unter den Mitgliedsorganisationen von Bio Suisse und dient als Triebkraft für die Romandie.

Dialog mit den Mitgliedern und der Öffentlichkeit

Innerhalb von dreissig Jahren ist die Bio-Landwirtschaftsfläche im Kanton Waadt von 767 Hektar im Jahr 1996 auf 11'900 Hektar im Jahr 2020 gestiegen, was einem Anstieg von 0.7 % auf 11 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche entspricht. In den letzten zehn Jahren hat sich die Zahl der Mitglieder von Bio Vaud auf über 400 Höfe verdoppelt. Eine



erfreuliche Entwicklung, die eine Professionalisierung der Struktur und die Schaffung eines Büros zur Unterstützung des Vorstands mit sich gebracht hat. «Wir behalten den Willen, in bäuerlichen Händen zu funktionieren», erklärt Gérald Huber. Eine der Stärken der Organisation ist es auch, auf die Basis zu hören, indem offene Komitees, Veranstaltungen und Debatten organisiert werden. Auch Personen oder Fachgeschäfte ausserhalb der Landwirtschaft können sich bei Bio-ConsommActeurs engagieren.

Von Anfang an bestand der Wille, mit der Messe Agrobiorama während der Mednat Expo in Lausanne auf die Bevölkerung zuzugehen. Und das jährliche Bio-Event im Frühjahr in Moudon hat seit 2016 an Bedeutung gewonnen. Gérald Huber freut sich darüber: «BioAgri und BioVino dienen das ganze Jahr als Rückgrat und sind ein schönes Schaufenster für die Öffentlichkeit. Wir ermutigen auch den Berufsstand, sich zu engagieren.» Die Unterzeichnung einer Vereinbarung mit dem Kanton Waadt im Jahr 2023 stärkt die Anerkennung des biologischen Landbaus und die Rolle von Bio Vaud als Referenzorganisation noch weiter. Der Verband koordiniert 33 Projekte zur Förderung, Forschung und Entwicklung des Biosektors im Kanton.

- 🌐 biovaud.ch
- 🌐 bioconsommacteurs.ch

Eckdaten

1981

Gründung der Vereinigung Schweizerischer Biolandbauorganisationen (VSBLO), die 1997 in Bio Suisse umbenannt wurde. Eintragung der Marke Knospé.

1992

Anerkennung der ökologischen Landwirtschaft durch den Bund.

1994

Gründung von Bio Vaud mit 19 Mitgliedern und erster Biomarkt Agrobiorama in Lausanne.

1998

Inkrafttreten der Verordnung über die biologische Landwirtschaft und Veröffentlichung des «Guide des producteurs bio vaudois» (Leitfaden für Waadtländer Bioproduzenten). Gründung von Bio.inspecta, einer unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsgesellschaft.

2016

Erste Ausgabe der Landwirtschaftsmesse BioAgri und der Weinmesse BioVino in Moudon.

2023

Unterzeichnung einer Vereinbarung zwischen Bio Vaud und dem Kanton Waadt zur Förderung der biologischen Landwirtschaft (ca. 800'000 Franken pro Jahr über fünf Jahre).

2024

Feier zum 30-jährigen Bestehen von Bio Vaud mit 414 Mitgliedern.

DEMETER

Im Kreislauf des Regenbogens



Bunt und vielfältig wie ein Regenbogen, das ist der Bauernhof von Christine und Cédric Chezeaux. Ihre Ferme Arc-en-Ciel in Juriens im Kanton Waadt betreiben sie nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

Ⓜ Text und Foto, Patrick Schellenberg

« Sprich mit ihnen, du musst ihnen erklären, worum es geht», instruiert Cédric Chezeaux seine Tochter Isaline. Die Gymnasiastin übt mit den Ziegen für den bevorstehenden Alpaufzug. Die schreckhaften Tiere müssen lernen, in der Gruppe zu laufen. Und sie müssen lernen, dass man – trotz grosser Neugier – besser Abstand hält von Elektrozäunen.

Cédric spricht ganz selbstverständlich mit seinen Tieren. «Es ist wichtig, dass ich offen mit meinen Tieren kommuniziere. Muss eine Kuh ins Schlachthaus, bespreche ich dies mit dem Tier schon Tage davor. Ich erkläre, wie alles ablaufen wird. Das beruhigt die Tiere.»

Bunte Vielfalt

Der Landwirt betreibt mit seiner Familie den Bauernhof Arc-en-Ciel (Regenbogen) auf 800 Metern Höhe am Fusse des Juras. Der

namensgebende Regenbogen steht für die bunte Vielfalt der Betriebszweige. Diese Vielfalt wird auch zwischenmenschlich gelebt. Der Betrieb basiert auf einer engen Zusammenarbeit verschiedener Menschen, die ihre Talente einbringen.

Auf dem Bauernhof leben Mutterkühe, Ziegen, Schafe, Schweine und Hühner. Auf rund 30 Hektar baut Cédric verschiedene moderne und alte Getreidesorten an, die er direkt auf dem Betrieb zu Mehl verarbeitet.

Mehr als ein Bauernhof

Denn die Bezeichnung Bauernhof ist eine Untertreibung. Die ferme Arc-en-Ciel ist auch eine Getreidemühle, eine Käserei, ein Dorfladen und das Zuhause einer Grossfamilie. Christine und Cédric Chezeaux haben sechs Kinder, von denen zwei ebenfalls in der Landwirtschaft arbeiten. Cédrics

pensionierter Vater Nicola betreut die Getreidemühle. Christine arbeitet zudem im Waldorf-Kindergarten im nahen Crissier.

Während Cédric die Milch seiner Ziegen in der Hofkäserei verarbeitet, überwacht Vater Nicola gleich nebenan die drei Getreidemühlen. Sohn Samuel verteilt auf der grossen Kuhweide den Kompost, der mit

biodynamischen Präparaten geimpft wurde. Tochter Isaline schaut bei den Ziegen nach dem Rechten. Und der Angestellte Fernando ersetzt zwei kaputte Steckdosen.

In der Getreidemühle verarbeitet Nicola Chezeaux verschiedene moderne und alte Weizen- und Dinkelsorten, Emmer, Einkorn, Roggen und Buchweizen zu Mehl – insgesamt rund 100 Tonnen pro Jahr. Drei spezielle Steinmühlen mahlen das Korn dank einer raffinierten Technik äusserst schonend. Der Keim und die Enzyme des Getreides bleiben im Mehl erhalten. Das Resultat sind geschmacklich und ernährungsphysiologisch herausragende Mehle, die von spezialisierten Bäckereien in der Region hochgeschätzt werden.

Ein geschlossener Kreislauf

In der Käserei giesst Cédric die Molke in Milchkannen. Als er mit diesen wenig später bei seinen Schweinen eintrifft, ist die Aufregung gross. Die Tiere freuen sich auf das wertvolle Nebenprodukt aus der Käseherstellung. Cédric erklärt: «Unser Bauernhof funktioniert als grosser, geschlossener Kreislauf. Die Resten aus der Käse- und der Mehlerstellung sind Futter für die Tiere. Diese schlafen auf dem Stroh aus dem Getreideanbau. Und ihr Mist wiederum macht unsere Böden fruchtbar.»

🌐 fermearcenciel.ch



100 Jahre wegweisend

2024 feiert die biodynamische Landwirtschaft ihr hundertjähriges Bestehen. Demeter steht für eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur.

Die Erfolgsgeschichte des ältesten Bio-Labels der Welt begann 1924 in Koberwitz im heutigen Polen. Auf einem Landgut hielt Rudolf Steiner eine Reihe von Vorträgen. Sie bilden die Grundlage für die

biologisch-dynamische Landwirtschaft, deren Produkte unter der Marke Demeter gehandelt werden.

Von da an wuchs die Bewegung stetig. Allein in den letzten zehn Jahren nahm

die biodynamische Anbaufläche weltweit um 57 Prozent zu. Mehr als 7000 Landwirt*innen bewirtschafteten 2022 eine Gesamtfläche von 255'000 Hektar.

Getreide, die grosse Geschichte der Menschheit



Über die Jahrtausende hinweg und von einem Kontinent
zum andern zeugen sie von der Entwicklung unserer
Essgewohnheiten und dem fabelhaften Talent der Bauern,
die uns ernähren.

Ⓜ Text, Manuella Magnin © Illustrationen, Dora Formica

Brot, Griess, Müesli, Nudeln, Kekse, Gerstensuppe, Polenta, gebratener Reis, Risotto oder Paella...All diese Gerichte, die wir täglich geniessen, wären ohne das Talent der Bauern, die uns seit Jahrtausenden ernähren, wahrscheinlich nicht auf unseren Tischen.

Getreide ist für das Überleben der Menschheit von existenzieller Bedeutung, wie dies Gottheiten wie Ceres und Demeter bezeugen. Doch bevor man Statuen errichten konnte, musste man lernen, die Natur von einem Ende der Welt bis zum anderen zu beherrschen. Hier ein kleiner Überblick.

Weizen, Mais, Reis, Gerste...

Vor ca. 10'000 Jahren baute der Mensch im Nahen Osten die ersten Getreidearten an, die aus spontanen Kreuzungen zwischen Wildgräsern hervorgingen, darunter Einkorn

und Emmer. Aus einer neuen spontanen Kreuzung zwischen Emmer und Wildgras entstand eine neue Art, der Ursprung des Weichweizens. Gleichzeitig entwickelte sich aus Emmer Hartweizen.

Die Geschichte des Mais begann vor 9000 Jahren in einem Hochtal in Mexiko. Mais war ein zentraler Bestandteil der Ernährung der Völker Zentralamerikas und der Anden. Von den Europäern wurde er erstmals 1492 entdeckt und von Christoph Columbus nach Europa gebracht. Der Anbau begann anfangs des 16. Jahrhunderts auf der iberischen Halbinsel. Es folgten weitere Entdecker wie zum Beispiel Magellan und Jacques Cartier.

In Zentralchina werden die ältesten Spuren, die auf Reisanbau schliessen lassen, auf das Jahr 5000 v. Chr. datiert. Der Anbau von Reis

verbreitete sich von Südindien nach Korea, Japan, Indonesien und Thailand. Die Reiskultur breitete sich dann nach Westen aus und erreichte Griechenland dank Alexander des Grossen. Die Araber führten sie nach Ägypten, die Mauren nach Nordafrika und um das elfte Jahrhundert dann nach Spanien, von wo aus sie sich nach Italien ausbreitete. Die Türkei hingegen brachte den Reis in den grössten Teil Südosteuropas. Auch Gerste ist eine der ersten Getreidearten, die von Menschen angebaut wurden. Ihre Domestizierung in

Mesopotamien liegt mehr als 10'000 Jahre zurück. Gerste erlangte im Königreich Sumer schon früh einen Geldwert und wurde zur ersten Währung der Geschichte.

Die Entwicklung der verschiedenen Getreidekulturen auf der ganzen Welt prägt unser tägliches Leben. Sie sind der Ursprung der Sesshaftigkeit, des Handels und der Ernährungsvielfalt. Es gibt zahlreiche weitere Sorten, die es zu entdecken oder wiederzu-entdecken gilt.

Roggen

Roggen stammt ursprünglich aus Mitteleuropa und verdankt seine Popularität Gebieten, in denen kein Weizen wuchs, wie zum Beispiel in den Alpentälern.

Für die Herstellung von Brot. Kann nach dem Einweichen als Risotto zubereitet werden. Die Körner werden auch bei der Herstellung von alkoholischen Getränken wie Whisky oder Bier verwendet.

Hafer

Der Hafer stammt aus Asien und dem Nahen Osten. Er ist in den nordischen Ländern seit 2000 Jahren verbreitet.

Er eignet sich hervorragend für Porridge, Müesli, Sandgebäck oder selbstgemachte Müesliriegel. Nackthafer kann wie Reis zubereitet werden.

Weichweizen

Weichweizen wird seit der Jungsteinzeit im Nahen Osten angebaut und war das erste Getreide, welches von Menschen domestiziert und gegessen wurde. Der Anbau von Weichweizen hat sich rasant von Zentralasien über Afrika bis hin nach Europa ausgebreitet.

Weizenmehl ist in allen Backwaren enthalten. Es wird auch zur Zubereitung frischer Eiernudeln und Gnocchi verwendet.

Emmer

Eine sehr alte Weizenart, die seit 10'000 Jahren angebaut wird. Er ist sehr anspruchslos und gedeiht auch auf schwierigen Böden.

Sein sehr aromatischer Geschmack eignet sich besonders für die Herstellung von Spezialbrot oder Bier. Kann auch als Risotto gekocht werden.

Dinkel

Die ältesten Spuren von Dinkel reichen bis in das Jahr 9000 v. Chr. zurück.

Dinkel wird in Form von Körnern zum Kochen (Risotto) verspeist oder wird als Mehl in vielen Rezepten, wie zum Beispiel Brot, Sandgebäck, Streuselkuchen eingesetzt.

Hartweizen

Hartweizen erschien um 5000 v. Chr. im Nahen Osten. Aufgrund seiner robusten Natur sind die Mittelmeerregionen sein bevorzugtes Anbauggebiet.

Der Hartweizen ist für die Herstellung von Nudeln weit verbreitet. Aus den unterschiedlichen Griesgrößen lassen sich Zubereitungen wie Bulgur, Weizenschrot und Couscous gewinnen.



Weichweizen

Hafer

Dinkel

Roggen

Einkorn

Emmer

Hartweizen

Glutenfrei

Einkorn

Ursprünglich aus dem Nahen Osten stammend, breitete sich Einkorn später in Europa aus.

Wird gekocht als Körner konsumiert. Das Mehl kann zur Herstellung von Brot oder Mürbeteig verwendet werden.

Gerste

Gerste war eine der ersten Getreidearten, die angebaut wurden. Bei der geschälten Gerste bleiben der Keimling und ein Teil der Kleie erhalten, während Graupen ein nacktes, poliertes Korn ist.

Wird wie Reis gekocht. Ebenfalls sehr köstlich als cremige Suppe.

Mais

Der Maiskolben eroberte Europa dank der grossen Entdecker des späten fünfzehnten Jahrhunderts. Mais unterscheidet sich von anderen Getreidekörnern durch seine Grösse. Er kann in verschiedenen Farbtönen auftreten, von braun über gelb bis hin zu rot, lila und sogar schwarz.

Kann als Salat oder gegrillt verspeist werden. Maismehl wird für die Zubereitung von Polenta verwendet und kommt in verschiedenen Brotrezepten vor.

Quinoa

Quinoa mit dem Spitznamen «Reis der Inkas» ist ein Pseudogetreide. Die ersten Spuren wurden in den Hochebenen Boliviens und Perus vor mehr als 5000 Jahren gefunden. Die spanischen Konquistadoren brachten Quinoa nicht mit nach Europa, da es nicht zum Brotbacken geeignet war.

Quinoa ist in den letzten Jahren sehr in Mode gekommen und kann vielfältig zubereitet werden, in Salaten, Suppen oder wie Reis.

Sorghum

Die geographische Herkunft von Sorghum entspricht der Region Ostafrikas, von der Sahara bis nach Äthiopien.

Sorghum wird wie Reis gekocht. Er passt zu vielen herzhaften und süssen Rezepten.

Hirse

Ein robustes Getreide, welches in Afrika und Asien weit verbreitet ist. Hirse passt sich gut an Trockenheit und karge Böden an.

Hirse kann im Stil eines Risottos zubereitet werden. Glutenfrei und nicht backfähig.

Reis

Ursprünglich aus Asien stammend, hat sich der Reisanbau bis nach Europa, Amerika und Südafrika ausgebreitet. Es gibt mehr als 8000 Reissorten auf der Welt.

Die Reiskörner werden hauptsächlich in Wasser gekocht, gedämpft, als Risotto, Paella oder bei den Indern als Byriani verspeist.

Amaranth

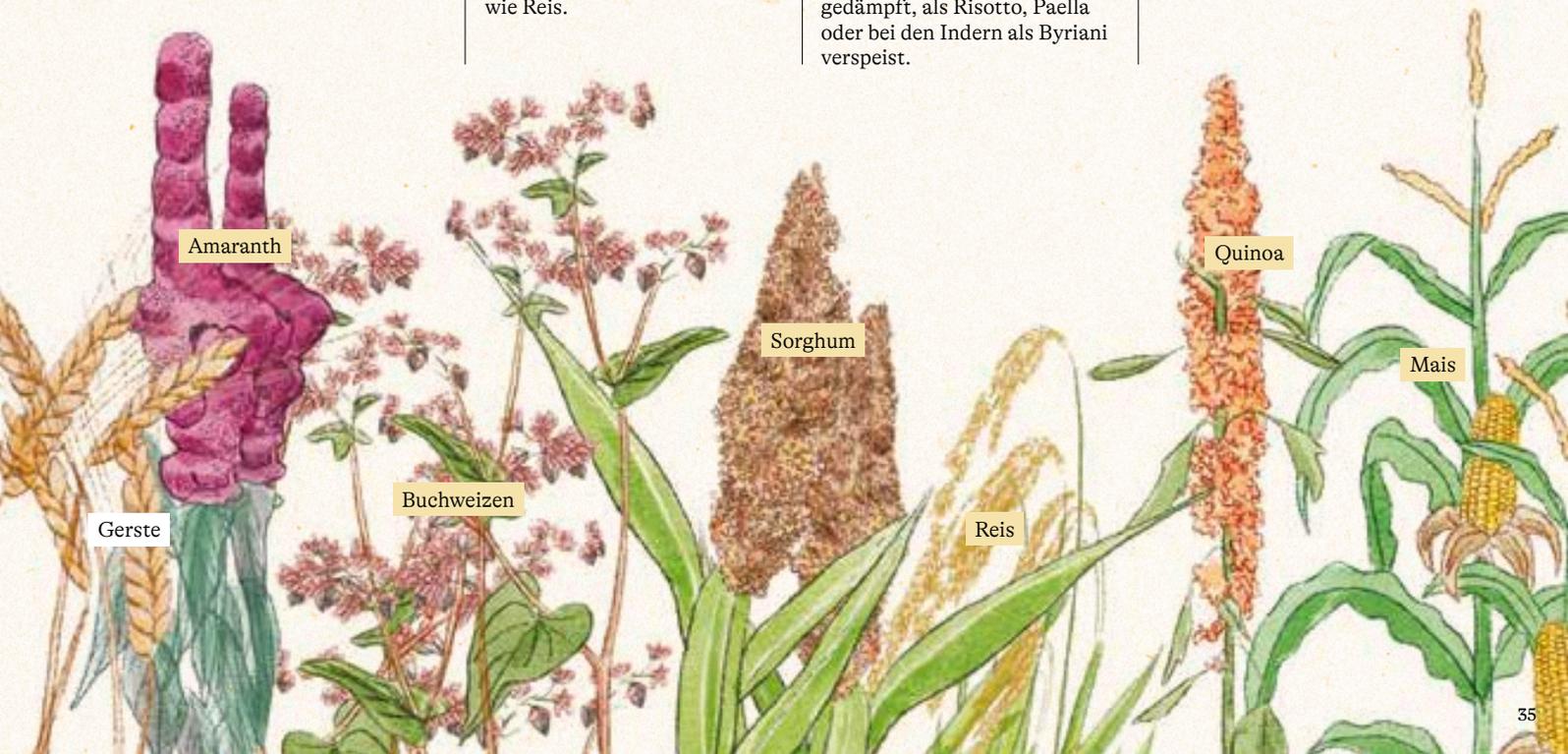
Amaranth gehört zu den Pseudogetreidearten. Während Jahrhunderten war es das Hauptnahrungsmittel für die Azteken, Inkas und Mayas.

Er wird gekocht gegessen und in Gerichten als Mischung mit Nudeln, Griess, Reis usw. verwendet. Er kann bei Saucen oder Smoothies hinzugefügt werden, um mehr Fülle zu erlangen.

Buchweizen

Buchweizen stammt ursprünglich aus dem Norden Chinas und ist im Zuge der Bevölkerungsbewegung allmählich nach Westen gewandert.

Buchweizenmehl wird in vielen Rezepten verwendet, sowohl süss als auch herzhaft, insbesondere für Pfannkuchen. Die Körner werden wie Reis gekocht.



Käse-Crespelle

Text, Manuella Magnin
Illustrationen, Dora Formica

In der Valposchiavo ist Buchweizenmehl die Hauptzutat für typische Gerichte wie Pizzocheri und Crespelle, die herzhaft überbackenen Pfannkuchen.

In den vergangenen Jahrhunderten wurde Buchweizen in der Region tatsächlich aus der Not heraus angebaut und gegessen, da dieses Pseudo-Getreide den Vorteil hatte, kälteresistent zu sein. In den letzten Jahren widmeten sich die Landwirte der Wiederentdeckung des Buchweizens mit hervorragenden Ergebnissen.

Ab geht's in die Küche. Anstatt eine bretonische Galette zuzubereiten, fertigen wir ein leckeres Crespelle-Gratin an.



- ① Die Zutaten für den Crespelle-Teig mischen. Lassen Sie den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen.



☺ für 4 Personen
⌚ ca. 45 Min.

Crespelle-Teig

200 g Buchweizenmehl
100 g Weismehl
5 dl Milch
4 Eier
100 g geschmolzene Butter
1 Teelöffel Salz

Bechamelsauce

80 g Butter
100 g Weismehl
6 dl Milch
+ Muskatnuss
+ Weisser Pfeffer, Salz
200 g geriebener Käse nach Wahl

Anrichten

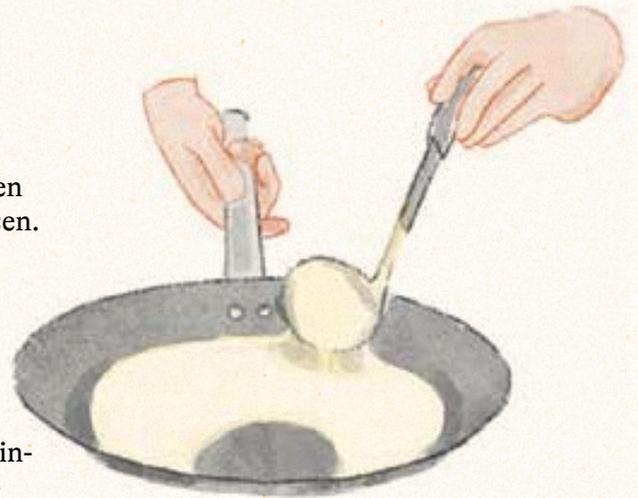
Geschmolzene Butter
Rosmarin



- ② Zubereitung der Bechamel: Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Das Weismehl hinzufügen, ohne dass es bräunt. Milch hinzufügen und umrühren, bis die Masse eindickt. Mit Muskatnuss, weissem Pfeffer und Salz würzen. Vom Herd nehmen.

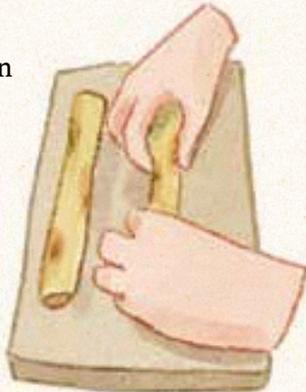


③ Den Käse dazugeben und schmelzen lassen. Beiseitestellen.



④ Die Pfannkuchen einzeln in einer gebutterten Pfanne backen.

⑤ Jeden Pfannkuchen mit Bechamel beträufeln und aufrollen.



⑥ Schneiden Sie jeden Pfannkuchen in 4 Stücke, ca. 5 cm.



⑦ Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pfannkuchen hochkant in eine gebutterte Auflaufform geben und 15 bis 20 Minuten backen.

⑧ Die Pfannkuchen auf 4 Tellern anrichten. Mit zerlassener Butter abschmecken und mit ein wenig Rosmarin garnieren.



UrDinkel ist auch ein Berggetreide



Ostro und Oberkulmer Rotkorn heissen die beiden UrDinkel-Sorten, die in einem Bergkanton wie Graubünden ausgezeichnete Voraussetzungen für gutes Gedeihen finden.

⌚ Text, Paul Imhof © Fotos, alle Rechte vorbehalten

« Ohne Gräser gäbe es kein Getreide», schreibt der Biologe Peer Schilperoord im Buch «Sieben Getreide». Weder Dinkel noch Weizen, nicht Mais, Reis, Hafer, Roggen, Hirse oder Gerste. Urahnen hätten entdeckt, dass die Körner von Gräsern nahrhaft sind. Sie lernten, sie auf Reibsteinen zu zerkleinern und durch Selektion entsprechender Gräser zu vergrössern. So wurden erste Arbeitsgänge rationalisiert und ausgesuchte Grasarten zu Getreidesorten entwickelt.

Aber nicht überall. «Westeuropa war für die Entstehung der Getreidearten zu fruchtbar», erklärt Schilperoord, der die Bündner Genossenschaft Gran Alpin von der Idee zu einem Kompetenzzentrum für Berggetreide aufgebaut und lange Zeit geleitet hat. Ziel der Pflanze sei ihr Überleben, und die Strategie richte sich nach den Bedingungen, die vorgegeben sind. In einem Gebiet

wie dem «Fruchtbaren Halbmond», das sich zwischen Sinai und dem Persischen Golf, zwischen Südanatolien und der Syrischen Wüste erstreckt, müssen sich die Pflanzen mit langen Trockenperioden arrangieren. «Pflanzen mit grossen Samen sind in solch einer Umgebung, in der die Wachstumsperiode eingeschränkt ist, unabhängiger von den Umgebungsbedingungen. Sie haben sich eine Nährstoffreserve zugelegt.»

Paradebeispiel einer solchen Entwicklung ist der Brotweizen, der nach Europa gebracht wurde und sich dort mit Emmer, einem anderen Einwanderer aus dem Nahen Osten, gekreuzt hat. Entstanden ist Dinkel, in dem Eigenschaften des Emmers überwiegen. Das neue Getreide, in der Schweiz ab 2300 vor Christus verbreitet, wurde ein Erfolg und erst im vergangenen Jahrhundert von neuen Weizensorten zurückgedrängt.



Kreuzungen mit modernem Weizen ab 1970 brachten Dinkel-Zuchtsorten, die einfacher zu bewirtschaften sind und mehr Ertrag ergeben – aber weniger Geschmack.

In den 1990er-Jahren trennten sich die Wege des Dinkels. Die alten Sorten Ostro und Oberkulmer Rotkorn werden seither unter der Garantiemarke UrDinkel von der IG Dinkel geführt und begleitet. Dank ihrer würzigen Aromatik und der leichten Verdaulichkeit machen die beiden Urgetreide wieder Boden gut. Dennoch sind sie keine Massenware geworden, sondern ein edles Korn geblieben (auch lange so genannt), das bestens in die Berge passt und auf mittelschweren bis schweren Böden in rauer Umgebung bis auf ca. 1400 m.ü.M. angebaut werden kann. Bei Gran Alpin wird UrDinkel seit 2023 zertifiziert.

UrDinkel im Hinterrheintal

In Pignia im Schams, dem mittleren Talabschnitt des Hinterrheintals, baut Gian Demarmels auf gut 1000 m.ü.M. seit vier Jahren UrDinkel an. Sein Haupterwerb sind Milchwirtschaft und Mastvieh, Getreide bleibt eine Nebeneinkunft von etwa fünf Prozent. Auf 1,5 Hektar Ackerland hat Demarmels bislang Gerste angebaut, nun auf UrDinkel umgestellt. «Meine Frau verträgt UrDinkel besser als Weizen», erklärt der Bauer. Als weiteren Grund für den Wechsel nennt er das bessere agronomische Potenzial des weniger empfindlichen UrDinkels. «Im Frühling decken die jungen Pflanzen den Boden gut, das schont ihn vor Austrocknung.» Problematisch wird es, wenn die Schneedecke länger als 110 bis 120 Tage geschlossen bleibt und die Pflanzen kein Licht erhalten.



Giulio Scartazzini produziert Pasta für die eigene Linie Scartazzini und für Gran Alpin, am meisten Pizzoccheri aus Buchweizenmehl. Für die UrDinkel-Nudeln nimmt er UrDinkel-Vollkornmehl, für Chrüsali (sehen aus wie kurze, seitlich gewellte Nudeln) und Spaghetti helles UrDinkelmehl. «Es brauchte schon etwas Zeit, bis ich mit diesem Mehl zurechtkam», sagt Giulio. «Es ist ein starkes Mehl, es gibt einen sehr klebrigen Teig. Ich stelle deshalb kleine Portionen her. Das Mehl soll Wasser aufnehmen, man sollte möglichst nicht kneten, nicht zu lange ziehen lassen und dann schnell verarbeiten.»

Beim Verarbeiten des Teigs nehme er einen starken, süsslichen Geruch wahr, so Scartazzini. Und wie schmecken die Teigwaren? Im Unterschied zur gewohnten Hartweizenpasta tritt eine eigene Aromatik recht deutlich auf, kräftig, kernig. «Das Spezielle von UrDinkel schmeckt man am deutlichsten bei den Chrüsali und Spaghetti.»

In der Fruchtfolge sät Demarmels nach der Erholungsphase im ersten Jahr die Sorte Ostro. «Sie ist gut im Ertrag, aber auch etwas krankheitsanfällig, was im ersten Jahr nach der Pause weniger riskant ist als im zweiten. Da folgt Oberkulmer Rotkorn, dieses ist resistenter, aber weniger standfest. Die Halme dieser Sorte können bis zwei Meter hoch wachsen.»

- 🌐 urdinkel.ch
- 🌐 granalpin.ch
- 🌐 molinoscartazzini.ch

Nach der Ernte liefert Demarmels das Korn in der Sammelstelle Landquart ab. Von dort gelangt es nach Näfels in die Maismühle Landolt. Die Körner sind in eine Haut gehüllt, Spelz genannt, die nur auf einer spezialisierten Mühle entfernt werden kann. Die Maismühle ist dafür eingerichtet.

UrDinkel-Pasta aus dem Bergell

In Promontogno im Bergell betreibt die Familie Scartazzini seit 1864 ihre Mühle. Sie ist im 17. Jahrhundert am Ufer der Maira gebaut worden und hat in all den Jahren ihren historischen Charakter bewahrt – auch mit einem frühen, eigenen Kleinkraftwerk. Die Scartazzinis beziehen ihren UrDinkel entspelzt von der Maismühle in Näfels und mahlen ihn dann selber.





UrDinkel-Pizokel mit Kalettes

👤 für 4 Personen

🕒 ca. 45 Min.

🕒 Quellen lassen: ca. 30 Min.

Pizokel

200 g UrDinkel-Halbweiss- oder -Ruchmehl
150 g UrDinkel-Vollkornmehl oder Buchweizenmehl
1 TL Salz
+ Muskatnuss
ca. 2 dl Milch
3 Eier

Gemüse

2 rote Zwiebeln, in Spalten
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
2 EL Butter
350 g Kalettes
2½ dl Gemüsebrühe
50 g Butter
+ Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Garniture

70 g Bergkäse, gerieben
100 g Rohessspeck- oder Rohschinkenscheiben, gebraten
+ Micro-Leaves, nach Belieben

- ① Für den Pizokelteig Mehl, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen, eine Vertiefung formen. Milch und Eier in die Vertiefung geben und nur kurz zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
- ② Für das Gemüse Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Kalettes kurz mitdünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen, knapp weich kochen. Butter beifügen, würzen. Warm halten.
- ③ Für die Pizokel reichlich Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen. Etwas Teig auf ein nasses Brett geben und mit einem Messer portionenweise Pizokel (Spätzli) ins heisse Wasser schneiden, aufkochen, Pizokel an die Oberfläche steigen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.
- ④ Pizokel und Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Käse, Speck und Micro-Leaves garnieren.

Tipps

Kalettes sind eine Kreuzung von Federkohl und Rosenkohl. Wenn man die Kalettes blanchiert und mit kaltem Wasser abschreckt, bleiben sie schön grün. Wenn man sie in der Gemüsebrühe kocht, bekommen sie eine dunkle blaugrüne Farbe. Kalettes durch Wirz, Federkohl oder Spinat ersetzen. Pizokel zusätzlich mit gebratenen Cervelatscheiben servieren.

→ Rezept aus dem «UrDinkel-Kochbuch» von Judith Gmür-Stalder. Dieses ist erhältlich per Telefon 034 409 37 38 oder im Onlineshop auf www.urdinkel.ch

Schweiz. Natürlich.



Bon app!



Aus gutem Grund: Schweizer Fleisch.

Denn die Schweiz bietet beste Voraussetzungen, damit Fleischproduzenten tier- und umweltgerecht arbeiten können. Weitere Informationen finden Sie unter schweizerfleisch.ch



Der feine Unterschied.

1949 - 2024

CAFFÈ
**CHICCO
DORO**



Mehr als nur gut Essen auf dem Bauernhof

Nicht nur die feinen Leckereien, auch die herrliche Lage vieler Hofbeizen sorgt für reale sinnliche Erfahrungen – mitten in der Natur, umringt von Wiesen und Feldern. Hinzu kommt das unvergleichliche Ambiente der Bauernstube oder der Schüür, in der das hofeigene Restaurant untergebracht ist. Und in den warmen Sommermonaten bewirten unsere Landfrauen und Bauern ihre Gäste

natürlich gerne auch im lauschigen Garten oder auf der Sonnenterrasse.

Eine weitere Besonderheit: Der direkte Bezug unserer Gastgeber zu den verwendeten Zutaten. Niemand kennt die eigenen Erzeugnisse besser als unsere Bauern und Landfrauen, die ihre Produkte von der Aussaat bis zur Ernte über Monate gepflegt haben und einfach alles darüber wissen.

 myfarm.ch/gastronomie



→ Biohof Zug - Schüür 59
biohofzug.ch



Quinoa, dank Fair Trade aus der Vergessenheit geholt

«Magasins du monde» feiern ihr 50-jähriges Bestehen. Im Jahr 1974 gehörten sie zu den Pionieren eines gerechteren Handels. Heute ist der Begriff Fair Trade überall auf der Welt anerkannt!

Um die Dinge zu ändern, haben die «Magasins du Monde» ihre Ansprüche nie gesenkt und möchten zeigen, dass das Modell des Fair Trade funktioniert und grosse Fortschritte ermöglicht, sowohl im Süden als auch im Norden.

Quinoa ist nur ein Beispiel, aber wie alle anderen Produkte, die in den «Magasins du Monde» verkauft werden, hat es eine Geschichte: Dank des Fair Trade hat dieses Pseudogetreide, dessen Anbau von den Konquistadoren verboten wurde und das in den Anden fast ausgestorben war, wieder an Interesse gewonnen und wird von der lokalen Bevölkerung wieder verzehrt!

 **Feiern Sie mit!**
aufmdm.ch

Zusammenhalten wie ein Weizenfeld!

Eine einzelne Getreideähre würde schon beim kleinsten Windstoss biegen und könnte Unwetter nicht standhalten. Wenn sie jedoch eng mit anderen Ähren zusammensteht, wird das ganze Getreidefeld homogen, kompakt und widerstandsfähiger gegenüber den Wetterkapriolen.

In der Landwirtschaft ist es nicht anders: ohne die Unterstützung und den Rückhalt anderer Bauern und Bäuerinnen

und den Konsumierenden würde die Landwirtschaft unter der Dampfwalze der grossen Handelsketten einknicken. Leider ist dies bereits der Fall! Es ist in der Tat äusserst schwierig, ihr zu entkommen, denn sie ist mächtig und wird von der öffentlichen Politik geschützt. Die Landwirtschaft wird von unfairen Handelspraktiken niedergemäht und ständig über den Tisch gezogen.

Die Analogie des Getreidefeldes betont die Bedeutung des kollektiven Kampfes und die Notwendigkeit, sich gemeinsam zu mobilisieren, um den Menschen, die unsere Nahrung produzieren, eine Zukunft

zu sichern. Während es dem Grosshandel nur um die Knete geht, wollen wir Teig kneten und Brot daraus backen! Deshalb wollen wir aufrecht und stolz zusammenstehen wie die Ähren in einem Weizenfeld.

→ **Alberto Silva**
Gemüsebauer und Sekretär Uniterre

 uniterre.ch



GENUSS-STÄDTE UND GENUSS-ALPENDÖRFER

Das Netzwerk der guten Ernährung

Freiburg, Genussstadt 2023

Freiburg ist die Hauptstadt eines Kantons, der seit Jahrhunderten auf eine qualitativ hochwertige Nahrungsmittelproduktion ausgerichtet ist. 2023 war sie die Schweizer Genussstadt und bestätigt damit ihre Rolle als Aushängeschild des kulinarischen Erbes. Seit November 2023 ist sie Teil des UNESCO-Netzwerks der Kreativstädte im Bereich Gastronomie.



Basel, Genussstadt 2022

Basel engagiert sich mit der Initiative Genussstadt Basel aktiv für die Förderung regionaler und nachhaltiger Ernährung. Durch die Unterstützung lokaler Produzenten und die Sensibilisierung zu mehr Genusshandwerk trägt sie dazu bei, die Umwelt zu schonen und die regionale Wirtschaft zu stärken. Ein bedeutender Schritt in Richtung einer nachhaltigen Zukunft für alle.



Liestal, Genussstadt 2016

2016 war Liestal Schweizer Genussstadt. Der Höhepunkt war die «Lange Tafel» entlang der Rathausstrasse, welche die Bevölkerung auf Ernährungsfragen sensibilisierte. Seitdem gilt Liestal als Genusshauptstadt des Kantons. Auch in diesem Jahr warten wieder zahlreiche kulinarische Veranstaltungen im ganzen Kanton.



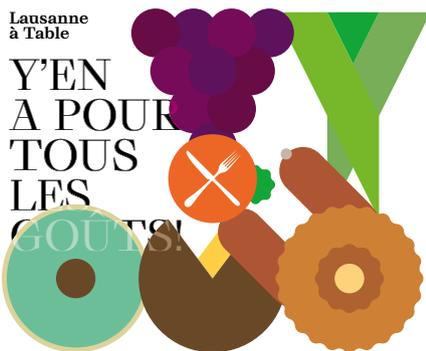
Genf, Genussstadt 2021

Seitdem Genf im Jahr 2021 zur Genussstadt gekrönt wurde, wurden zahlreiche Initiativen in Genf verstärkt. Besonders zu erwähnen ist der Wettbewerb für nachhaltige Gastronomie, *A Table!*, der eine wachsende Anzahl von Partnern zusammenbringt. Dies kommt der lokalen nachhaltigen Gastronomie und Landwirtschaft zugute.



Sitten, Genussstadt 2003

Seit 2003 organisiert die Walliser Hauptstadt jedes Jahr ein Genussfest in Sitten, mit etwa zwanzig Verpflegungsständen von lokalen Einrichtungen und mehr als zehn Weinkellereien, die Mitglieder des Verbands der Sittener Weingüter sind.



Lausanne, Genussstadt 2012

Lausanne setzt auf Begegnungen mit Lausanne à Table, einem Verein, der aus Lausanne Genussstadt 2012 hervorgegangen ist und der dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum feiert. Jedes Jahr bietet der Verein ein Programm populärer Veranstaltungen, welche die Vielfalt und Qualität des kulinarischen Erbes der Region ins Rampenlicht stellt.

Die Genuss-Alpendörfer

Als Genuss-Alpendörfer repräsentieren Leysin die französischsprachige Schweiz, Airolo die italienischsprachige und Grindelwald die deutschsprachige Schweiz. Sie sind bevorzugte Botschafter der Schweizer Genusswoche mit dem Ziel, das alpine kulinarische Erbe von der UNESCO anerkennen zu lassen. Diese Dörfer laden die Besucher ein, die Aromen ihrer Heimatregionen zu entdecken, insbesondere die Produkte der Alpwirtschaft, die ein Zeugnis für traditionelles Handwerk und Identität der lokalen Bevölkerung sind. Auf diese Weise tragen sie zur Bewahrung eines immateriellen Erbes bei.



Wer die Wahl hat ... liest den Schweizer Bauer



Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

www.schweizerbauer.ch

Terre & Nature

L'ACTUALITÉ ROMANDE AU FIL DES SAISONS

Pour les curieux de 7 à 77 ans

Terroir · Agriculture · Nature · Jardin · Animaux · Balades · Loisirs

L'hebdo



50
numéros
par an

Chaque semaine, découvrez un contenu aussi riche que varié,
100% local et fait maison depuis plus de 125 ans.

Abonnez-vous

1 an · 50 éditions · 4 hors-séries thématiques

CHF 257.-



Le magazine junior



6
numéros
par an

Des thématiques locales abordées de façon ludique
pour éveiller la curiosité des jeunes lecteurs de 7 à 12 ans.

Abonnez-vous

1 an · 6 numéros

CHF 49.-



Das Label *Fait Maison* schafft Transparenz



Sie wollen doch wissen, was Sie essen, oder? Fait Maison, zu Deutsch hausgemacht, kann das entscheidende Kriterium für die Wahl eines Restaurants sein. «Fait Maison» zertifizierte Adressen gibt es für jeden Geschmack und jedes Budget, alle verfügbar auf labelfaitmaison.ch.

Text, Manuela Lavanchy

Das Label Fait Maison trägt dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz Rechnung und zeichnet sich durch frisch vor Ort zubereitete Gerichte aus. Es bietet der Vereinheitlichung des Geschmacks und industriell vorgekochten Produkten die Stirn. Es ist bestrebt, den authentischen Geschmack von Lebensmitteln zu erhalten und hebt regionale und saisonale Produkte sowie das Savoir-faire der Köche hervor.

Garantie für «hausgemachte Gerichte»

Restaurants, die mit dem Label Fait Maison zertifiziert sind, bieten hausgemachte Gerichte an. Sie bereiten ihre Speisen von Grund auf aus rohen oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten wie Ölen, Gewürzen, Milchprodukten usw. zu. Ausnahmen sind deklariert: Gerichte oder Produkte, die die Kriterien des Labels nicht erfüllen, müssen in der Speisekarte mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet werden. Das Label setzt keine zu 100% hausgemachte Küche voraus, verlangt aber absolute Transparenz.

Echter Geschmack, wenig Zusatzstoffe

Köche, die mit Rohprodukten kochen, bevorzugen oft saisonale Erzeugnisse aus der Region. Sie unterstützen die regionale Landwirtschaft und arbeiten in der Regel mit örtlichen Manufakturen zusammen. In ihrem Ansatz vermeiden sie schädliche Zusatzstoffe, zu viel Zucker und Salz. Ausserdem können sie ihre Gerichte leichter an Allergien und Unverträglichkeiten anpassen.

Ein Signature-Gericht während der Genusswoche

Das Label Fait Maison bietet heute ein wachsendes Netzwerk an «Fait Maison»-Restaurants. Profitieren Sie davon und kosten Sie in den teilnehmenden Restaurants das Signature-Gericht des Labels Fait Maison während der Genusswoche vom 12. bis 22. September, für welches die Chefköche Schweizer Kürbis und Getreide zu 100% hausgemachten Gerichten veredeln.

 labelfaitmaison.ch

Vom Goldkorn zum lokalen Brot in Schweizer Pärken



Die Schweizer Pärke tragen zur Förderung des lokalen Getreides bei, sei es durch die Zertifizierung lokaler Spezialitäten oder durch die Unterstützung kurzer Lieferketten. Von der Mühle zur Brauerei, vom Bauernhof zur Bäckerei: Hier erhalten Sie Einblick in einige wirkungsvolle Initiativen zugunsten der nachhaltigen Wirtschaft.

⌚ Text, Réane Ahmad © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Die Dittligmühle in Längenbühl im Naturpark Gantrisch ist seit sieben Generationen in Familienbesitz und ihr Gebäude über 150 Jahre alt. Auf eigene Faust oder geführt zeichnet der Rundgang durch die heutigen Anlagen die Verwandlung des berühmten «Gantrisch Goldkorn» in Mehl nach. Folgen Sie dem Müller sechs Stockwerke hinauf, um die Funktionsweise seines Handwerks zu verstehen.

Insgesamt verarbeitet die Mühle Getreide von etwa sechzig Landwirten aus dem

Naturpark, welche direkt oder über eine Genossenschaft liefern. Welches sind ihre hausgemachten Spitzenprodukte? Brotbackmischungen, verschiedene Müesli mit Früchten aus Hochstamm-Obstgärten und Pancake-Mischungen. «Seit rund zehn Jahren, also seit Beginn der Zertifizierung durch den Park, sind alle Produkte mit den Labeln 'Schweizer Pärke' und regio·garantie zertifiziert. Für die Entwicklung der Marke war es wichtig, den Händlern die Herkunft des Rohstoffs und die regionale Verarbeitung nachweisen zu können», erinnert sich



Geschäftsführerin Carmen Bezençon, die ein Dutzend Mitarbeitende beschäftigt.

Mit der Zeit hat sich der Ruf dieses gesunden und hochwertigen Sortiments herumgesprochen und einige Leute kommen von weit her, um sich im Mühlenladen zu versorgen. «Ich bin immer wieder erstaunt, wenn ich feststelle, dass unser Geschäft, das ziemlich abgeschieden liegt, einen Viertel unseres Umsatzes ausmacht!» Die Produkte der Dittligmühle sind auch bei Coop und Migros in verschiedenen Kantonen sowie in lokalen Geschäften wie der Landi erhältlich. Diejenigen, die es nicht bis vor Ort schaffen, können via den Online-Shop bestellen.



→ Dittligmühle GmbH
3636 Längenbühl
+41 33 356 34 74

🌐 dittligmuehle.ch



NATURPARK CHASSERAL

Zwei Produzentinnen «Aux milles pâtes»

Die zwei Landwirtinnen aus dem Regionalen Naturpark Chasseral, Valérie Thiébaud vom Hof «Le Cerisier» und Danielle Rouiller vom Gut «Aurore», haben sich zusammengesetzt, um Bio-Teigwaren aus ihrem eigenen Getreide herzustellen. Casarecce, Campanelle, Nudeln, Spiralen und Spiralinen tragen das Produktlabel «Schweizer Pärke», ebenso wie Weizen-, Dinkel-, Einkorn-, Roggen- und Emmermehle. Ihre zu 100 % Neuenburger Marke «Aux milles pâtes» ist eine Anspielung auf die Biodiversität, die auf ihren Bio Suisse Betrieben bewahrt wird. (Erklärung: milles pâtes = tausend Nudeln; le milles-pâtes = der Tausendfüssler). Die Produkte sind in Beutel oder lose für den Direktverkauf und in rund 50 Geschäften in der Region, aber auch in den Kantonen Genf, Waadt und Freiburg erhältlich. Die beiden Frauen engagieren sich ebenfalls in einer ökologischen Infrastruktur sowie in Natur- und Landschaftsprojekten im Naturpark Chasseral.

→ Le Cerisier
2523 Lignièrès
+41 79 810 62 54

🌐 lecerisier.ch

NATURPARK DOUBS

Ein durstlöschendes und lokales Bier

Das erste Bier, welches mit dem Produktlabel «Schweizer Pärke» ausgezeichnet wurde, stammt aus dem Regionalen Naturpark Doubs. Das Apronne, ein blondes Pale Ale, verdankt seinen Namen dem Apron, einem emblematischen, vom Aussterben bedrohten Fisch des Doubs. Es ist ein durstlöschendes Bier, welches den Geschmack des Kornes und fruchtige Noten widerspiegelt. Die Brauerei Tonnebière in Saint-Ursanne, die das Projekt seit 2017 führt, arbeitet mit Akteuren aus dem Park und der Umgebung zusammen. Für das Apronne verpflichtet sie sich, ihre Rohstoffe von Bio Suisse Lieferanten zu beziehen, die einer ökologischen Infrastruktur angeschlossen sind, und bietet der Öffentlichkeit Führungen durch die Produktionsstätte an. Es gibt auch eine Bar mit Terrasse und einen kleinen Laden. Um Energie zu sparen, hat das Unternehmen ein eigenes Kühlsystem für den Brausud in einem geschlossenen Kreislauf entwickelt.

→ Brasserie Tonnebière
2882 St-Ursanne
+41 75 417 53 13

🌐 tonnebiere.ch





Epi-Mobile, vom lokalen Brot bis zur gemeinsamen Lieferung

Der Naturpark Jura vaudois unterstützt die Entwicklung von Brotgetreide und von kurzen Lieferketten auf seinem Gebiet. «Wir haben 2023 eine Projektausschreibung des Kantons Waadt gewonnen. Dies war der Auslöser, eine kleine Gruppe von Akteuren zusammenzubringen», freut sich Héléne Delille, Leiterin der Abteilung Landwirtschaft und lokale Wirtschaft des Parks. Der junge Verein Epi-Mobile vereint Getreideproduzenten, einen handwerklichen Bäcker und eine Produktionsgenossenschaft in einem Umkreis von dreissig Kilometern. Gemeinsam arbeiten sie an einem 100 % lokalen Brot aus Getreide, das auf dem Bauernhof auf einer Steinmühle zu Mehl verarbeitet wird.

Ausgehend von diesem Vorzeige-Produkt träumt Epi-Mobile von der Zukunft, wie Alix Pécoud vom Bauernhof Terra Vollottaz erklärt. «Es ist ein grossartiges Projekt! Die Unterstützung des Parks und des Kantons hat es uns ermöglicht, andere Lösungen für die gemeinsame Vermarktung und Lieferung unserer Brote, Mehle und Teigwaren zu finden.» Langfristig werden weitere lokale Produkte in das Angebot aufgenommen werden, um neue Absatzmärkte bei Kleinbäckereien, in Läden, Betriebsrestaurants und Schulkantinen zu erschliessen.

🌐 parcjuravaudois.ch/de/circuits-courts

Knapp 2500 zertifizierte Park-Produkte



Landesweit tragen rund 2500 Lebensmittelspezialitäten in 14 Schweizer Pärken das «Produktelabel der Schweizer Pärke». Was verbirgt sich hinter dieser Marke mit dem grünen Quadrat? Erstens, eine grosse Vielfalt an Produkten, deren Gemeinsamkeit darin besteht, dass der Bezug und die Herstellung hauptsächlich aus den Schweizer Pärken stammen. Zweitens, eine unabhängige externe Zertifizierung und Begleitung des betreffenden Parks, die sowohl die regionale Herkunft der Rohstoffe als auch die Umsetzung nachhaltiger Massnahmen garantieren. Und schliesslich ortsansässige Gemeinschaften von Produzierenden, welche die Werte der Schweizer Pärke in wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Hinsicht teilen.

Diese regionalen Produkte, von den traditionellsten bis zu den innovativsten, können auf Bauernhöfen, in lokalen Geschäften oder online gekauft und in regionalen Restaurants genossen werden. In Zusammenarbeit mit Kleinbetrieben, Alp- und Berghütten bieten mehrere Schweizer Pärke Geschenkkörbe, Picknicks und Apéro-Sets an. Ideal, wenn Sie sich in diesen unberührten Regionen aufhalten oder Sie ein leckeres Souvenir mit nach Hause bringen möchten!

🌐 parks.swiss/de/paerke_besuchen/essen_trinken/



Das Programm «Junge Konsumenten» für gesundes Essen



Seit mehreren Jahren fördert die «Interprofession
des fruits et légumes du Valais» (IFELV)
den Konsum von lokalem Obst und Gemüse bei Kindern
und Jugendlichen. Ein Rezept, das funktioniert!

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Essen Sie lokal und saisonal! Diese Aufforderung taucht überall auf. Jeder Kanton hat sein Geheimrezept, um für seine Region zu werben und der jungen Generation Ernährungsbotschaften zu vermitteln. Im Wallis ist das IFELV an der Macht. Und es gibt viel zu tun!

Der Kanton ist die führende Obstbauregion der Schweiz. Mit 2073 Hektar, die sich zwischen Siders und St-Maurice in der Rhoneebene und am Hang des linken Ufers (Aprikosen) konzentrieren, nehmen die Obstgärten 30% der Obstanbaufläche der Schweiz ein. Aprikosen, Williamsbirnen und Äpfel sind die Früchte, die am weitesten über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt sind.

Was das Gemüse betrifft, ist das Wallis vor allem für seinen berühmten weissen Spargel bekannt. Von Siders bis Collombey-Muraz werden jährlich nicht weniger als 450 Tonnen produziert. Im Jahr 2023 wurden im Kanton auf 228 Hektar Gemüse angebaut, was 1,4% der Schweizer Anbaufläche entspricht. Diese Zahlen liegen weit unter denen der 90er Jahre. Vor rund 30 Jahren wurden in der Rhoneebene noch 1200 Hektar Gemüse angebaut. Seitdem hat sich der Gemüseanbau im Schweizer Mittelland in der Nähe von dicht besiedelten Gebieten ausgebreitet, was die Entstehung von regionalen Garantimarken und Labels mit sich gebracht hat. Heute ist das Walliser Chablais das wichtigste Anbauggebiet, in dem vor allem Karotten (Rüebli), Zwiebeln und Kartoffeln angebaut werden.

Die Walliser Produktion in Kürze

25 KMU die im Handel und in der Verarbeitung tätig sind	200 Obst- und Gemüse- produzenten	GEMÜSEANBAU 228 ha 6,8 Mio kg Gemüse/Jahr	 	OBSTANBAU 2073 ha 26,7 Mio kg Obst/Jahr
--	--	--	---	--

Ein Programm mit drei Schwerpunkten

Das Programm «Junge Konsumenten Wallis» wurde in Zusammenarbeit mit der Walliser Schule entwickelt, um einheimische Lebensmittel zu fördern. Es wird vom Aktionsplan 2030 des Kantons Wallis unterstützt. Das Programm ist für verschiedene Altersgruppen von 4 bis 25 Jahren angepasst und umfasst alle landwirtschaftlichen Produktionszweige. Es soll den Obst- und Gemüsekonsum von Kindern und Jugendlichen fördern und sie gleichzeitig für die Bedeutung von Saisonalem und Lokalem sensibilisieren. Das Konzept umfasst Verkaufsautomaten mit lokalen Produkten in Schulen, spezifische schulische Aktivitäten zu Themen im Zusammenhang mit landwirtschaftlichen Produktionen sowie Sponsoringaktionen bei Sport- und Kulturveranstaltungen für Jugendliche.



Abgesehen von der Bereitstellung von Lebensmitteln geht es darum, über die ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Herausforderungen der Aufrechterhaltung einer wettbewerbsfähigen Schweizer Agrarproduktion zu informieren. Das Programm will auch erschwingliche Preise fördern und die Beziehungen zwischen Herstellenden und jungen Konsumenten stärken.

Das Programm in Jahreszahlen

20'000 begünstigte Jugendliche	50 Obstautomaten in Schulen
100 unterstützte Aktivitäten pro Jahr	600 Liter Fruchtsaft
22'000 kg Obst und Gemüse	



ifelv.ch



Olivier Borgeat,
Generalsekretär
der IFELV.

50 Automaten

In 45 Schulen der Sekundarstufen sowie des tertiären Bildungsbereichs stehen 50 Automaten mit regionalen Produkten. Die 41 neuen Automaten, die 2020 installiert worden sind, tragen das Motto: «**Der gute Geschmack der Natur**».

Die Käufer sind Jugendliche und junge Erwachsene im Alter von 12 bis 25 Jahren. Die neuen Automaten sind gekühlt und mit Twint sowie einem Münzautomaten ausgestattet. Die Produkte werden zu Selbstkostenpreisen verkauft, die zwischen 0.50 und 2.50 Franken liegen.

Ernährungspyramide

Die angebotenen Produkte stammen alle aus der Walliser Landwirtschaft. Sie werden entweder dort verarbeitet und verpackt oder im Rohzustand angeboten. Eine Mehrheit trägt das Qualitätslabel Marke Wallis. «Das Sortiment basiert auf der Lebensmittelpyramide mit $\frac{2}{3}$ Obst und Gemüse und $\frac{1}{3}$ Getreide-, Fleisch- und Milchprodukten. Alle Artikel werden von Fourchette Verte validiert, um ihre ernährungsphysiologischen Qualitäten und die Kriterien für eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten», sagt Olivier Borgeat, Generalsekretär der IFELV.

Das Angebot variiert je nach Saison: Äpfel und Birnen, mit Wasser gestreckten Apfelsaft mit Minze des Grossen St. Bernhard, Fruchtkompott, Milch... Neuheiten wie Joghurt und Fruchtmilch sind in Planung. Die Logistik und Wartung werden vom IFELV übernommen. Die Produkte haben Haltbarkeitsdaten, damit nichts weggeworfen werden muss.

Die leeren Verpackungen werden an den Schulen gesammelt, und das Thema Recycling ist im Lehrplan integriert. Die Automaten werden vom Kanton, der Loterie Romande und der Vereinigung der Walliser Raiffeisenbanken finanziell unterstützt.

Aktivitäten in den Schulen

In den Schulen, hauptsächlich in der Orientierungsstufe, werden verschiedene Aktivitäten organisiert, wie zum Beispiel Themenwochen rund um Äpfel, Birnen und Karotten im Oktober. Obst und Gemüse werden dem Hauswirtschaftsunterricht oder anderen Tätigkeiten, wie Kochwettbewerben, kostenlos zur Verfügung gestellt.

An den Kantons- und Berufsschulen finden Informationsaustausche zu Nachhaltigkeitsthemen statt.

Ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten für Kinder



Die Gemeinde Marly (FR) hat dieses Label gewählt, um den Kindern eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung anzubieten. Ein Gespräch mit Gregory Pellissier, Leiter der Abteilung Jugend und Bildung, und Jan Descloux, Küchenchef.

Ⓞ **Gregory Pellissier, was hat Ihre Gemeinde dazu bewogen, das Label Fourchette verte – Ama Terra zu wählen?**

GP Die Gemeinde Marly hat 2021 eine zentrale Küche eingerichtet, um ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten für die betreuten Kinder in den kommunalen Einrichtungen zuzubereiten. Das Label Fourchette Verte – Ama Terra wurde sofort übernommen und 2023 haben wir die Charta «Cuisinons Notre Région» unterzeichnet. Heute beliefern wir eine Kinderkrippe und zwei schulergänzende Betreuungsstätten, insgesamt 200 Mahlzeiten pro Tag.

Ⓞ **Jan Descloux, welche Werte liegen Ihnen am Herzen und spiegeln sich in der Auswahl der angebotenen Menüs wider?**

JD Die meisten Lebensmittel stammen aus der Region Freiburg und sind grösstenteils biologisch. Zudem ist die Schulung des Geschmackssinns fundamental: Die Kinder

sollen neue Geschmacksrichtungen in verschiedenen Formen entdecken können.

Ⓞ **Was sind die Herausforderungen bei einem Ama-Terra-Ansatz?**

JD Eine wichtige Herausforderung für uns ist die Ausbildung der Personen, die die Mahlzeiten servieren: sie sind Vorbilder für die Kinder. Im Hinblick auf die Nachhaltigkeit stellt die Lebensmittel-Verschwendung eine ständige Herausforderung dar. Dank des Einkaufs in der Region ist es uns bereits gelungen, einen Grossteil der Plastikverpackungen zu ersetzen, indem wir, wenn möglich, unverpacktes Obst und Gemüse sowie wiederverwendbare Glasbehälter für Milch und Joghurt bevorzugen.

Die letzte Herausforderung sind die steigenden Kosten. Trotz aller Bemühungen wirkt sich die Erhöhung der Kosten für Lebensmittel, Strom usw. auf die Menüpreise aus. Derzeit betragen die Selbstkosten für eine Mahlzeit etwa 4 Franken.

Die Lunchbox, die das Mittagessen erwärmt



Inzwischen sind 50'000 Stück verkauft! Das hätte sich Fabian Graf nicht träumen lassen, als er 2012 im Gymi den Prototyp seiner «Heatsbox» zusammenbastelte.

Ⓜ Text, Daniel Herz © Fotos, alle Rechte vorbehalten



Er hat damals wohl nicht damit gerechnet, dass ihn seine Idee noch viele Jahre begleiten würde: 2012 machte sich Fabian Graf mit Schulfreunden daran, die «Heatsbox» zu erfinden. Weil es an der Kantonschule in Zürich, die sie besuchten, keine Mikrowellengeräte gab. Und weil die Mensa dort schlicht und ergreifend zu klein für die ganze Schülerschaft war. Das erklärte Ziel Grafts und seiner Mitstreiter war es, ein

portables Gerät zu entwerfen, mit dem man schnell und unkompliziert eine Portion Teigwaren aufwärmen kann: «Damals brachten viele meiner Kameraden Pasta als Zmittag mit zur Schule – und assen sie dann kalt!», erinnert er sich. Den Prototypen bastelten die Jungunternehmer aus einem Tupperware, das mit einer batteriebetriebenen Heizplatte bestückt war.

Akku brachte den grossen Durchbruch

Die heutige Box wird (noch) in Asien produziert und in der Schweiz von Koenig vertrieben. Zu den Kunden gehören gemäss Fabian Graf Schülerinnen und Studenten, Lastwagenfahrerinnen und Bürolisten. Die «Heatsbox» sei inzwischen über 50'000 mal verkauft worden und erinnert nur noch wenig an das allererste Modell: Inzwischen ist die Temperatur von 55 bis 85 Grad in 5er-Schritten regelbar. Die Hitze reicht aus, so betont Graf, um Reis sogar kochen zu können. Nicht unwichtig: Ein Timer, der via Handy-App bedient und minutengenau auf die Mittagspause programmiert werden kann, regelt je nach Portionengrösse die notwendige Zubereitungszeit. «Der grosse Durchbruch kam, als wir Ende des letzten Jahres einen Akku einbauten – und damit keine Steckdose mehr fürs Aufwärmen notwendig war.» Wo liegt denn der Vorteil im Vergleich zur Mikrowelle, die ja doch in den meisten Büros inzwischen zur Verfügung gestellt wird? «Gerichte wie Toast Hawaii oder selbstgemachte Pizza bleiben beim Aufwärmen in der «Heatsbox» knusprig», sagt der junge Erfinder.

Seine «Erfindung» sei nicht zuletzt so erfolgreich, weil sie 35 Prozent weniger Strom braucht als eine Mikrowelle. Hinzu käme, dass rund 70 Prozent der Leute mindestens einmal pro Woche ihr Essen von zuhause mitnehmen. «Und ein Sandwich aus dem Kühlregal kommt für Studierende in aller Regel deutlich teurer!» Und vor allem weiss man so genau, was im Mittagessen genau drin ist. Keine Chance also für unnötige Konservierungsmittel und Ähnliches.

Rezepte?

Findet man unter anderem auf Facebook

Rund 600 Gramm fertig gekochte Pasta kann man in der 0,925-Liter-Box schonend aufwärmen. Doch noch viele andere spannende Gerichte können darin garantiert tropfdicht verpackt mit ins Büro und dort servierfertig gemacht werden, wie ein Blick auf all die Facebook-Einträge mit dem Hashtag #heatsbox zeigt: Kümmelbraten mit Semmelknödeln, Tofu-Gemüsepfanne mit Reis, Vegi-Lasagne oder falsches Wildragout mit



Kroketten als Beilage, wobei man diese Zubereitung idealerweise mit dem mitgelieferten roten Trennstab separiert. Wienerli passen übrigens auch hinein... Dass die sogenannte Meal-Prep-Szene, die sonntags für die ganze Arbeitswoche vorkocht, derzeit viel Aufwind genießt, kommt Fabian Graf und seinen Investoren, zu denen notabene auch eine Prorektorin seiner ehemaligen Schule gehört, entgegen.

Graf benützt seine eigene, im Leerzustand etwa 800 Gramm schwere Box selbst fast täglich, obwohl er Schule und Studium längst hinter sich gelassen hat: Mitgebracht ins Büro an prominenter Lage am Limmatquai in Zürich hat er heute Ravioli mit Tomatensauce und gebratene Speckstreifen! Sein Lieblingsgericht sein aber, so verrät er im gleichen Atemzug, Hörnli mit gebratenem Hackfleisch und obendrauf viel, viel geriebenen Käse.

FEIERN WIR DIE VIELFALT DER GESCHMÄCKER?



SO GUT, DASS MAN FESTE ERFINDET.

ALIGRO

IHR EINKAUFSMARKT, OFFEN FÜR ALLE!

Bern | Pratteln | Emmen | Spreitenbach | Schlieren | Brüttsellen | Frauenfeld | Gossau SG
Rapperswil-Jona | Wangs-Sargans | Matran | Sitten | Chavannes-Renens | Genf

SEL DES ALPES

Neue Würzmischungen für vielfältige Anwendungen



**In den Salzminen von Bex wird feinkörniges «SEL DES ALPES»
für die Alltagsküche hergestellt. Nun begeistert
Sel des Alpes mit einer Reihe neuer und überraschender
Würzmischungen.**

⌚ Text, Alexandre Caldara © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Was steckt hinter dem Alpensalz SEL DES ALPES, das seit über 200 Millionen Jahren in den Bergen lagert? Laut einer Legende hat vor 500 Jahren ein Ziegenhirte das Salz in Bex gefunden. Er bemerkte, dass seine Ziegen immer an derselben Quelle tranken. Dies weckte seine Neugierde und er stellte fest, dass das Wasser salzig war. So begann die Ära der Gewinnung des «weissen Goldes» in den Schweizer Alpen.

Die Ära wird heute durch die Mineure der Schweizer Salinen fortgeführt, die in Bex Salz abbauen. Die Saline Bex besteht aus einem Netz aus Stollen, das insgesamt

15 Kilometer umfasst. Früher wurde das Salz mit Hammer und Meissel aus dem Berg gehauen. Heute wird es mit modernsten Techniken von den einzigen Mineuren der Schweiz gewonnen.

Ihre Tätigkeit besteht unter anderem darin, Bohrkerne aus dem Felsen zu entnehmen. An der Zusammensetzung des Bohrkerns können sie erkennen, ob in einem bestimmten Gebiet Salz vorhanden ist oder nicht. Erweist sich ein Bereich als salzhaltig, wird unter Druck Wasser eingeleitet, um das Salz aufzulösen. Dabei entsteht Sole. Dieser wird durch Verdampfung das Wasser entzogen und es entsteht Salz, wie wir es kennen.



Die Minen von Bex ziehen jährlich nicht nur 80'000 Besucherinnen und Besucher an. Das weisse Gold hat auch die dunkle Fantasie des Krimiautors Marc Voltenauer beflügelt.

Würzmischungen für leckere Rezepte

Feinkörniges Sel des Alpes vereint lange Tradition mit Modernität und Innovation. Nach der Einführung des Gourmetsalzes Fleur des Alpes vor einigen Jahren ist nun neu eine ganze Palette von Würzmischungen mit Sel des Alpes auf dem Markt.

Die Mischungen aus feinstem Salz, erlesenen Kräutern und Gewürzen erleichtern Hobbyköchinnen und -köchen die Arbeit und verfeinern sogar die Menüs erfahrener Köchinnen und Köche. Das Sortiment umfasst fünf Sorten: «Kartoffel», «Fleisch», «Tomaten-Mozzarella», «Schwiizer Chuchi» und «Raclette und Fondue». Köstliche Würzmischungen, die entwickelt wurden, um unsere Alltagsküche im Handumdrehen zu veredeln - und das alles mit Vegan-Zertifizierung.

Schweizer Soulfood-Mischung

«Schwiizer Chuchi» ist ideal für traditionelle Gerichte wie Zürcher Geschnetzeltes oder Älplermagronen. Die Würzmischung enthält Pfeffer, Paprika, Oregano und Zwiebeln. Bereichern Sie Ihre kulinarischen Momente und machen Sie Ihre Schweizer Gerichte zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.

Frühlingsfrische für Kartoffeln

Das Kartoffelgewürz mit der feurigen Note

kombiniert Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Chili mit Koriandersamen und Muskat. Die Würzmischung enthält ein schönes Kräuterbouquet aus Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano sowie Majoran, das den Kartoffeln eine frühlingshafte Note verleiht. Damit wird jedes Kartoffelgericht zu einem Highlight!

Raclette und Fondue mit Pfiff

«Raclette und Fondue» - die perfekte Kombination aus Bio-Kräutern und Gewürzen hebt den Geschmack Ihres Raclettes und Fondues auf ein neues Niveau. Zu den traditionellen Aromen von Pfeffer, Paprika und Knoblauch gesellen sich Muskatnuss, Koriandersamen, Zimt, Kurkuma und Chili. Zitronenschale, Oregano und Zwiebeln runden den Geschmack ab.

Für Grillmeister und Eintopf-Profis unverzichtbar

Die Gewürzmischung «Fleisch» verleiht jedem Fleischgericht mehr Schwung. Es enthält Knoblauch, Pfeffer, Koriandersamen, Kurkuma, Chili und Zwiebeln. Dazu kommen Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Lorbeer und Lavendel.

Die neue Produktreihe kombiniert traditionelle Gewürze auf überraschende Art mit unerwarteten Geschmacksnoten und zeigt, dass Salz weit mehr Entwicklungspotenzial hat als erwartet.



Handgefertigtes Gourmetsalze

Im Herzen der Salzmine von Bex wird das Fleur des Alpes in Handarbeit hergestellt. Das Salz besteht aus zarten Kristallen, die von Hand geerntet und verpackt werden.

Fleur des Alpes ist ein Salz, das ähnlich wie Fleur de Sel verwendet wird. Das kulinarische Juwel wird nach einem Verfahren hergestellt, das Tradition und Innovation vereint.



Grüner Strom für die Salzproduktion

Kürzlich wurden umfangreiche Renovierungs- und Erweiterungsarbeiten des Wasserkraftwerks der Saline de Bex am Fluss Avançon abgeschlossen. Das Wasserkraftwerk ist seit Ende August in Betrieb und hat seine Kapazität zur Produktion grüner Energie um mehr als 50 Prozent erhöht. Dadurch kann der Energiebedarf der Salzproduktion der Saline in Bex und künftig auch der Energiebedarf des Tourismusbetriebs der Salzmine gedeckt werden.

WELTTAG DES CHASSELAS

Hommage an die Königsrebe



**Die zweite Ausgabe dieses sehr erwarteten Events findet
am 12. Dezember in der ganzen Schweiz statt.
Merken Sie sich das Datum und halten Sie Ihre Gläser bereit!**

Text, Manuella Magnin © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Lieben Sie Chasselas? Dieser Tag ist für Sie bestimmt. Am 12. Dezember finden überall in der Schweiz zahlreiche Veranstaltungen statt, die der emblematischen Rebsorte gewidmet sind. Afterwork-Veranstaltungen, Aperitifs, thematische Mahlzeiten und Weinproben werden in Hotels, Restaurants, Bars, Weinbars, Weinkellern und Wintersportorten organisiert.

Als idealer Begleiter für alle Aperitifs, als erstklassiger Verbündeter für Käsegerichte, Fische aus unseren Seen und sogar als Initiator unerwarteter Geschmackserlebnisse, veredelt der Chasselas alle Genussmomente und bezaubert unsere Gaumen. Ob wir auf einen besonderen Anlass anstossen oder die aromatischen Feinheiten vergangener Jahrgänge entdecken möchten, diese Rebsorte

bietet eine unendliche Vielfalt an Charakteristiken, die die verschiedenen Terroirs und das Talent unserer Winzerinnen und Winzer offenbaren.

Er wird oft in seiner Jugend getrunken, erobert aber auch die erfahrensten Weinkenner, indem er mit zunehmendem Alter an Intensität und Komplexität gewinnt. Einige Weine entwickeln im Laufe der Jahre Aromen von Honig, Bienenwachs, Trockenfrüchten, süssen Gewürzen, Unterholz, Trüffel oder auch Nüssen.

Julien Ayer vom Gourmetrestaurant Le Pérolles in Freiburg ist ein überzeugter Anhänger dieser Rebsorte. «Im letzten Jahr fiel der 12. Dezember auf einen Dienstag und wir hatten geschlossen.

Der Veranstalter hat uns freundlicherweise 3 Flaschen alter Jahrgänge geschenkt. Diese haben wir zu unserem Käsewagen angeboten. Die Veranstaltung ist eine ausgezeichnete Gelegenheit, unseren Kunden diese Rebsorte näher zu bringen. Ich werde gerne wieder daran teilnehmen.»

Im Cigalon in Thônex (GE) ist die Chefin, Corinne Bessire, ebenfalls bereit, ihren Gästen eine Chasselas-Degustation anzubieten, bei der sie ihnen Weine von hier und anderswo vorstellt, insbesondere alte Jahrgänge.

Möchten Sie sich anmelden, um eine Veranstaltung rund um den Chasselas durchzuführen, oder mehr über das Programm dieses Tages im ganzen Land erfahren?

mondialduchasselas.com/journee-mondiale-du-chasselas/



Genfersee-Identitätskarte

Über die Ursprünge dieses symbolträchtigen Weins aus unserer Westschweizer Heimat sind schon viele Hypothesen im Umlauf. Kommt er aus Ägypten, Konstantinopel oder vielleicht sogar aus Frankreich, wie es in einigen Legenden heisst? Dr. José Vouillamoz, der weltweit renommierte Reben-Genetiker, wollte es genau wissen.

Für ihn besteht kein Zweifel: Der Chasselas stammt aus dem Genferseegebiet und wird im Waadtland am häufigsten angebaut. Es gibt zwei Haupttypen von Chasselas: den Fendant und

den Giclet. Fendant, weil sich die Traube spaltet, wenn man sie zwischen den Fingern kneift. Der Chasselas ist zwar am meisten verbreitet, aber die Walliser haben das Exklusivrecht auf die Appellation Fendant. Die Forschungsstation Agroscope zählt etwa 300 verschiedene Klone.

Eine anspruchsvolle Rebsorte
Die Vinifikation des Chasselas erfordert grosse Kompetenz, um die Eigenarten jedes Terroirs zum Ausdruck zu bringen. Dieser Wein spiegelt jeden noch so kleinen Fehler wider, und Weinliebhaber zögern nicht zu sagen, dass die Qualität eines Weinkellers an der Qualität seines Chasselas gemessen wird.

Der Chasselas in Zahlen

	2233 Hektar
	756 Hektar
	259 Hektar
Drei-Seen-Land	248 Hektar

Quelle: «Das Weinjahr 2023», BLW

An aerial photograph of a mountainous region. The foreground and middle ground are dominated by terraced vineyards, with rows of green grapevines following the contours of the steep slopes. The terraces are separated by stone or concrete walls. In the background, a valley with a town and a winding river is visible, surrounded by more mountains under a clear sky. The text is overlaid in the center of the image.

Das Prestige des
«Maison Gilliard»
widerspiegelt sich in
seinen Terroirs



Mit seinen zwischen Himmel und Hängen schwebenden Parzellen, seinen ambitionierten Cuvées und dem schönen önotouristischen Angebot bestätigt das Maison Gilliard seinen Ruf als Visitenkarte der Schweizer Weine.

Ⓜ Text, France Massy © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Landschaften in steilen Hängen, Terrassenweinberge, gestützt von Jahrhunderten Trockensteinmauern, die sich wie unüberwindliche Festungen erheben. Seit 1885 prägt das Weingut Maison Gilliard majestätisch die Landschaft des zentralen Wallis.

Das in Sitten gelegene, über hundert Jahre alte Weingut, schreibt bereits seit dem Ende des 19. Jahrhunderts die Geschichte des Schweizer Weinbaus. Schon damals erkannte Edmond Gilliard das Potenzial dieser sonnenigen Terrassenweinberge.

Als er den Clos du Mont und den Clos du Brûle-Fer kaufte, konnte der Waadtländer wahrscheinlich nicht ahnen, dass sich das Anwesen 130 Jahre später auf 75 Hektar von Venthône bis Martigny erstrecken und zu den renommiertesten Weingütern des Landes gehören würde.

Die Wahl der Qualität

Aus diesen steilen Parzellen gewinnt das Maison Gilliard Weine, die durch ein Mosaik von Terroirs geprägt sind. Eleganz, Frische und Komplexität bilden den roten Faden.

Bei jedem Weinberg wurde auf die beste Übereinstimmung zwischen Boden und Rebsorte geachtet. Das Ergebnis: Über 50 Weine aus 22 Rebsorten und sechs Produktlinien für jeden Gaumen, vom Anfänger bis zum Profi. Zwischen Tradition und Dynamik setzen die Önologen auf Exzellenz und pflegen Jahr für Jahr den Ruf emblematischer Weine: den legendären Dôle des Monts, der 1885 kreiert wurde, den Fendant Les Murettes,

der 1921 ins Leben gerufen wurde, das Sortiment Porte de Novembre, die Tonneliers, die Trésors de Famille und das neuste Mitglied der Serie, die Domaines les Grands Murs. Mit ihm werden die besten Parzellen und Trauben des Hauses veredelt.

Weintourismus, Kultur und soziales Engagement

Mit einem solchen Erbe durfte das Maison Gilliard den Weintourismus natürlich nicht unberücksichtigt lassen. Ein dynamisches Team bietet eine Vielzahl von Aktivitäten an. Man kann seinen eigenen Dôle des Monts kreieren und bestimmt meldet man sich für den Spaziergang Balade des Grands Mur an, bei dem exklusive Orte entdeckt und dabei zu lokalen Spezialitäten die besten Weine verkostet werden: Clos de Cochetta, Clos du Mont, Clos de Brûle-Fer.

Der Weinkeller ist auch im kulturellen Bereich sehr präsent, insbesondere durch das Gilliarday Festival, bei dem sich drei Tage lang Musik und Wein perfekt ergänzen.

Seit 2011 besteht die Partnerschaft mit der Stiftung Saint-Raphaël. Maison Gilliard verwaltet deren Weinberge und produziert zwei hochwertige Weine (eine weisse und eine rote Assemblage): Ein Teil dieser Einnahmen dient der Stiftung zur Förderung des Saint-Raphaël-Instituts. Die Einrichtung betreut und unterstützt die Jugend – der wertvollste Reichtum unserer Gesellschaft, wenn die Familienstruktur fehlt oder überfordert ist.

 gilliard.ch



Engagement

- ▶ Zwischen Tradition und Dynamik engagiert sich Gilliard dafür, Qualitätsweine so naturnah wie möglich zu produzieren.
- ▶ Die Wertschätzung des Erbes durch die Erhaltung von Weinbergen in Parzellen und Trockenmauern.
- ▶ Auf den Oenotourismus bauen, um das Weinuniversum von innen heraus bekanntzumachen.
- ▶ Unterstützung der Jugend, des Sports und kultureller Vielfalt.

Identitätskarte Maison Gilliard



Die Anekdote

Schon Simone de Beauvoir war dem Fendant Les Murettes verfallen! Das erzählt ihr damaliger Liebhaber Claude Lanzmann in «Der patagonische Hase». «Zwischen Zermatt auf 1600 m Höhe und dem Theodulpass auf 3301 Metern... der Hang

war steil, die Erschöpfung überwältigend und wie es in den Bergen oft ist, wurde die Hoffnung, die Hütte zu erreichen, auch wenn wir sie schon zehnmals erblickt hatten, immer enttäuscht. Endlich kamen wir an, hungrig, krebsrot, von Schweiß durchnässt. Was für eine Oase mit den Geranienkästen

auf der Terrasse, was für ein Fest, welch exquisiter Weisswein, der Fendant des Murettes. Eine unkontrollierte Appellation, an die ich mich bis zum letzten Atemzug erinnern werde!»



SWISS WINE GOURMET

Gut tafeln mit Schweizer Weinen



Mehr als tausend Betriebe haben sich dem Label Swiss Wine Gourmet angeschlossen. Von Schaffhausen bis Genf bieten Bars, Restaurants, Gasthöfe und Hotels das ganze Jahr über mindestens zwei Schweizer Weine im Glas an und führen fünf Schweizer Weine auf ihrer Karte.

Ⓜ Text, France Massy © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Die Auswahl eines Restaurants basierend auf der Weinkarte? Der Ansatz mag überraschend erscheinen, aber genau das wird vom Label Swiss Wine Gourmet mit wachsendem Erfolg angeboten. Ein Konzept, das Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber begeistert. «Es gibt nichts Traurigeres als ein gutes Restaurant, das keine schöne Weinkarte hat. Noch schlimmer ist es, wenn die Schweizer Weine nicht im Rampenlicht stehen», ruft Peter G., ein überzeugter Feinschmecker, aus.

Weine, deren Qualität sich jeden Tag mehr bestätigt und die ihren Platz unter den grossen Weinen der Welt finden.

Johanna Dayer, Kandidatin für den Master of Wine, wird häufig gebeten, Weinkarten zu erstellen. Sie bevorzugt so weit wie möglich Schweizer Weine und ermutigt Restaurantbesitzerinnen und -besitzer, dem Label beizutreten. «Oft sucht man in renommierten Regionen nach sehr teuren Weinen, während man in der Schweiz Weine von sehr hoher Qualität findet. Ich denke insbesondere an das Burgund, dabei gibt es auch in Neuenburg oder Graubünden sehr gute Pinot Noirs. Heute können wir stolz auf ausgezeichnete Schweizer Weine sein und die Kundinnen und Kunden sollten davon profitieren.»

Hier werden Schweizer Weine geehrt

Swiss Wine Gourmet ist ein originelles Label, das von Swiss Wine Promotion im Jahr 2014 ins Leben gerufen wurde. Damit ein Restaurant ausgezeichnet wird, muss es das ganze Jahr mindestens zwei Schweizer Weine im Glas anbieten und mindestens fünf Schweizer Weine auf der Speisekarte haben. Ein Schild mit einem violetten Logo, das ein, zwei oder drei Gläser zeigt, gibt den Ton an. Hier stehen die Schweizer Weine im Mittelpunkt.

Welches Logo?



Ein Glas

Gute Auswahl an Schweizer Weinen. 25 % Schweizer Weine oder mindestens 10 Schweizer Weine auf der Weinkarte



Zwei Gläser

Sehr gute Auswahl an Schweizer Weinen. 50 % Schweizer Weine oder mindestens 15 Schweizer Weine auf der Weinkarte



Drei Gläser

Ausgezeichnete Auswahl an Schweizer Weinen. Mehr als 75 % Schweizer Weine oder mindestens 30 Schweizer Weine auf der Weinkarte.



VOM GASTHAUS
BIS ZUR GROSSEN TAFEL:
SCHWEIZER WEINE
SIND MIT VON DER PARTIE



Chesa Stüva Colani, Madulain (GR)

Paolo Casanova, der Sternekoch der Chesa Stüva in Madulain in Graubünden (17 Gault&Millau, 1 Michelin-Stern) hat eine enge Verbindung zur Natur. «Der Rhythmus der Natur lehrt uns Respekt und inspiriert uns täglich», sagt der zum «Green Chef of the Year 2024» gekürte Koch. Eine neue Auszeichnung, die gemeinsam von Gault&Millau und Bio Suisse ins Leben gerufen wurde und Restaurants

auszeichnet, die mindestens 30 Prozent ihrer Produkte von Bio-Produzenten beziehen. Die Weinkarte dieses schönen Restaurants steht der Küche in nichts nach und widmet sich auch den Schweizer Weinen. Während die Weine aus Graubünden einen Ehrenplatz einnehmen, sind auch die Kantone Waadt, Wallis, das Tessin und die Ostschweiz (Schaffhausen, Zürich, Thurgau) stark vertreten. Einige Naturweine und orange Weine gesellen sich zu den grossen Klassikern.

40 Schweizer Weine von
265 auf der Karte

5 Schweizer Weinregionen
vertreten



→ Via Principale 20 A – 7523 Madulain
🌐 paolocasanova.ch



Grotto San Michele, Bellinzona (TI)

Das Grotto San Michele in der majestätischen Umgebung des Castelgrande ist einen Besuch wert. Die herrliche Aussicht auf Bellinzona und der geheimnisvolle Charme mittelalterlicher Burgen werden durch eine fabelhafte Aussenterrasse und einen schönen Gewölbesaal ergänzt. Die Weinkarte bietet eine grosse Auswahl an Weinen, die von Aficionados bis hin zu Expertinnen alle begeistern wird. Mit 60 Schweizer Weinen auf der Karte ist das helvetische Weinbaugebiet zum Greifen nah. Vom warm servierten Ziegen-Formaggino über die Kaninchenkeule mit Thymian und Polenta bis hin zu Gnocchi mit Farina Bona und schliesslich Panna Cotta mit Bergjoghurt: die Ticino regio-garantie-Gerichte sind köstlich und harmonieren perfekt mit den einheimischen Weinen.

60 Schweizer Weine von
94 auf der Karte

5 Schweizer Weinregionen
vertreten



→ Salita al Castelgrande – 6500 Bellinzona

🌐 castelgrande.ch



Auberge de Cergniaulaz, Les Avants (VD)

Die Herberge liegt in einer idyllischen Umgebung und wird von Orianne Weber und Lisa Stucki geführt, deren Küche umwerfend ist. Um den Charme zu vervollständigen, ist auch die Weinkarte sehr ansprechend. Etwa 40 Schweizer Weine, die von Ynes Weber, Oriannes Schwester, mit Freude ausgewählt wurden. Man findet hier schöne Exemplare des aufstrebenden Westschweizer Weinbaus. Viele talentierte, junge Winzerinnen, deren rasige, frische und feine Weine wunderbar zu den schmackhaften Gerichten passen, die Lisa aus lokalen und saisonalen Produkten zubereitet. «90 % unserer Kundinnen und Kunden zeigen echtes Interesse an Schweizer Weinen. Die Begeisterung folgt dem Trend einer Küche mit lokalen Produkten», freuen sich die jungen Frauen. Hier gibt es kein Ausgrenzen. Liebhaber von rein pflanzlichen Gerichten und Fleischliebhaberinnen treffen sich friedvoll. Das kleine Paradies ist das ganze Jahr über geöffnet. Reservierungen sind empfohlen.

35 Schweizer Weine von
38 auf der Karte

3 Schweizer Weinregionen
vertreten



→ Route de la Cergniaule 18 – 1833 Les Avants

🌐 lacergniaulaz.com

GRAPE ESCAPES

Übernachten im Herzen der Schweizer Weinberge



Mit dem Produkt «Grape Escapes» und der dazugehörigen
Kampagne von Frühling bis Herbst 2024 präsentieren
Schweiz Tourismus und Swiss Wine Promotion 60 einzigartige
Unterkünfte für eine Auszeit in den Reben.

Ⓜ Text, France Massy © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Ein Weinberg ist wie ein Land. Man entdeckt ihn, atmet ihn ein, indem man die Rebstöcke durchwandert und zwischen den Reben liest. Kurz gesagt, er wird erlebt. Schweiz Tourismus und Swiss Wine Promotion haben das verstanden und für uns rund sechzig einzigartige Unterkünfte mitten in unseren Weinbergen ausgewählt.

Grape Escapes bietet Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern die Möglichkeit, in den Alltag unserer Winzerinnen und Winzer einzutauchen, sich mit der Natur und der lokalen Kultur zu verbinden und vor Ort zu übernachten. Ideal gelegen in Gebieten, die reich an Kultur und Geschichte sind, erfüllen die angebotenen Unterkünfte die Wünsche eines jeden, von Kunstbegeisterten bis hin zu Liebhaberinnen und Liebhabern

ungewöhnlicher Erfahrungen. Camping, Glamping, historische Schlösser und Burgen entdecken, im Fass oder einer Bubble unter den Sternen übernachten, Kreuzfahrten oder Safaris geniessen; es ist für jeden etwas dabei.

Diese exklusiven Unterkünfte sind in den sechs Schweizer Weinregionen zu finden und laden dazu ein, anders zu reisen: Slow-Tourismus, nachhaltige Ausflüge oder die Entdeckung der lokalen Gastronomie. Grape Escapes ist eine Gelegenheit, uns daran zu erinnern, dass es neben Schokolade, Uhren und Wirtschaft die Schweiz des Weins gibt. In jedem der 26 Kantone wird Wein angebaut und rund 1500 Winzerinnen und Winzer produzieren international anerkannte Qualitätsweine.



Domaine Château-du-Crest, J. Meyer & Cie (GE)

Ein historisches Anwesen (1220) im Herzen der Genfer Natur. Ein Weinberg von rund zwanzig Hektar, ein Ort, an dem sich der Weintourismus von seiner noblen Seite zeigt. Willkommen im Château du Crest in Jussy. Das nur 15 Minuten vom Genfer Stadtzentrum entfernte Weingut bietet einen authentischen Empfang und lässt die Gäste am Alltag seiner Winzerinnen und Winzer teilhaben. Der perfekte Ort, um in das Thema Wein einzutauchen und gemeinsame Erlebnisse zu schaffen.



La Capite (VD)

Was bitte ist «La Capite»? Ein einfaches und authentisches Winzerhäuschen, das den Winzerinnen und Winzern einst zur Erholung diente. Das Winzerhäuschen wurde von der Familie Perdrizat-Duboux umgebaut und gehört zu den Gästezimmern des B&B Le Vigny in Cully. Umgeben von Weinbergen, mit Blick auf den See und nur in der warmen Jahreszeit geöffnet, hat es weder Wasser, Strom noch Heizung (diese Annehmlichkeiten befinden sich im 30 Meter entfernten Haus). Eine Rustikalität, die durch den Charme der weissen Wände, der alten Möbel und dem Holzboden ergänzt wird.



Chalet Diognysos Bed & Breakfast (VS)

Im Weiler Diogne, auf 1000 m Höhe in der Gemeinde Crans-Montana, setzt das Chalet Diognysos auf Komfort und ökologische Nachhaltigkeit. Als Liebhaber von Tafelfreuden und guten Weinen legen die Eigentümer den Schwerpunkt auf regionale Produkte und die Degustation von Weinen aus der Region. Hier schlafen die Gäste in einem echten Fass, das 5370 Liter fasst. Im Sommer wird es zu einem kleinen romantischen und ungewöhnlichen Zimmer namens «Le Coup de Foudre» verwandelt.



Château Salavaux (VD)

Das Château Salavaux ist ein Anwesen in den Weinbergen von Vully. Das schöne historische Schloss wurde 2021 von einem jungen Paar, Neïla und Flavio Benedetto, übernommen und verfügt über ein Restaurant mit einer raffinierten Küche, die auf Saisonalität und lokale Produkte setzt. Besondere Aufmerksamkeit wird den Weinen aus der Region Vully, dem kleinsten Weinbaugebiet der Schweiz, gewidmet. Hinzu kommen ein Esszimmer in einem beeindruckenden Weinkeller und siebzehn Zimmer. So kann man während eines Grape Escapes Aufenthalt ein echtes Schlossleben erleben.



Frischer.

Geschmack für meinen Genuss

An der Seite von Geschmacksprofis lieferte FRISCHER jeden Tag aussergewöhnliches Obst und Gemüse, das je nach Jahreszeit zu leckeren Menüs inspiriert.

Damit Genuss und Wohlbefinden im Mittelpunkt Ihrer im Mittelpunkt Ihrer Gerichte stehen, kontaktieren Sie uns.



Rührbergstrasse 15
4127 Birsfelden
T +41 61 202 93 60
info@frischer-handel.ch
www.frischer-handel.ch

Mitglied der Léguriviera Gruppe

Léguriviera

— GROUPE —
Aussergewöhnliches Obst und Gemüse

Kreuzfahrt auf dem Boutique Boatel Attila, Drei-Seen-Land

An Bord des einzigen Schweizer Hotel- und Kreuzfahrtschiffs entdecken die Gäste die malerischen Weinberge der Weinregion rund um die drei grossen Juraseen: Neuenburgersee, Bielersee und Murtensee. Eine Minikreuzfahrt der Extraklasse, die Entspannung zwischen den zahlreichen Sehenswürdigkeiten der regionalen Weinbaukultur (Besuche bei Winzerinnen und Winzern und Degustationen) ermöglicht, und wo die Gäste von der Crew verwöhnt werden.



Birdbox, Curzútt (TI)

Ein Vogelhaus - das ist das Konzept der Birdbox: ein Zimmer mitten in der Natur, wie ein Vogelnest. Diese moderne Unterkunft mit allem Komfort liegt in einem historischen Kontext und einer idyllischen Landschaft, die zum Träumen einlädt. In diesem einzigartigen Zimmer wacht man zum Gesang der Vögel auf, mit dem Ausblick auf die Kirche von San Barnárd, einem Denkmal von nationaler Bedeutung. Die tibetische Hängebrücke von Carasc, eine der Hauptattraktionen der Region Bellinzona, ist nur 45 Minuten entfernt. Nur wenige Schritte entfernt von der Birdbox sorgt das Ristorante Ostello Curzútt für das leibliche Wohl.



Velo-Safari (TG)

Sie sind Camping- und Fahrradbegeistert? Dann ist die Velosafari im Schaffhauserland und Thurgau genau das Richtige für Sie! Das Konzept ist originell, einfach und für jedermann zugänglich. Sie fahren mit einem E-Bike, das mit einer ausklappbaren Liege für zwei Personen ausgestattet ist. Die dreitägige Route führt Sie durch die Weinregionen von Schaffhausen, Iselisberg und Seebachtal. Eine Rundreise, die vom Campingplatz Wagenhausen aus startet und Ihnen die Weinberge einer bezaubernden Gegend näherbringt.



Unter freiem Himmel schlafen - Hotelbulle & Wein Package, Kartause Ittingen (TG)

In den Himmelbetten von Thurgau Tourismus schläft man unter freiem Himmel, inmitten von Gärten, Obsthainen und Weinbergen. Die transparenten und komfortabel eingerichteten Kugelzelte ermöglichen an verschiedenen Orten im Thurgau ein magisches Erlebnis unter dem Sternenhimmel. Wir haben uns in das Bubble-Hotel auf dem Weingut der Kartause Ittingen verliebt, das im Herzen der Ostschweiz auf eine lange Weinbautradition zurückblicken kann.

LEÇON 1:

RIEN NE
VIN PLUS.



APPRENDRE LE FRANÇAIS,
ÇA VIN MIEUX AVEC
L'ESCARGOT DE VAUD.

Schweiz. Natürlich.



SWISS WINE
VAUD

ESCARGOTROUGE.CH



BONS FÜR JUNGE LEUTE

Spitzengastronomie für junge Leute

Dank der Genusswoche erhalten 18- bis 25-Jährige exklusiven Zugang zu den besten Restaurants der Schweiz. Die Veranstaltung soll junge Leute für Geschmack, den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, die Freude am Kochen und gutes Essen sensibilisieren. Sie bietet jungen Feinschmeckern die Möglichkeit, die kulinarischen Genüsse einer Spitzenküche zu einem erschwinglichen Preis zu entdecken.

Die Initiative wurde 2007 vom Walliser Qualitätskomitee der Genusswoche ins Leben gerufen und hat im Laufe der Jahre in allen Regionen der Schweiz Fuss gefasst. Die «Bons für junge Leute» bringen die Spitzengastronomie einem neuen Publikum näher

und bieten Gastronomen die Chance, ihre zukünftige Kundschaft kennenzulernen und junge Menschen für kulinarische Erlebnisse zu begeistern. Das Konzept ist einfach und wirksam: ein 4-Gang-Menü, begleitet von regionalen Weinen für 60 Franken. Entdecken Sie alle teilnehmenden Restaurants auf www.gout.ch!

Mit freundlicher Unterstützung des Office des Vins Vaudois, Swiss Wine Valais, der Services Industriels de Lausanne und der Services Industriels de Genève.

Informationen und
Reservationen mit dem
QR-Code



SIG
(A)(I)(M)(E)
**la Semaine
du Goût**



**Carlo Crisci,
ein visionärer Koch**



Das Kulinarische Ehrenmeritum 2024 geht an den ehemaligen, legendären Chefkoch des Cerf in Cossonay (VD) für seine aussergewöhnliche Leistung und seine zukunftsweisende Küche.

⌚ Text, Isabelle Bratschi © Foto, José Crespo

Carlo Crisci träumte davon, Künstler, Grafiker oder Modedesigner zu werden, und vielleicht war er alle drei und noch viel mehr. Carlo Crisci, der Chefkoch des Cerf in Cossonay, hat die zeitgenössische Küche geprägt wie Marc Rothko mit seinen Kompositionen, Milton Glaser mit seinem «I love NY» oder Karl Lagerfeld mit seiner Extravaganz. Er war seiner Zeit voraus und revolutionierte die Welt der Gastronomie mit Niedrigtemperaturgaren, Land-Meer-Kombinationen, quadratischen Tellern und sogar massgeschneiderten Jacken. Er war einer der Ersten, der sich vom Klassischen abwandte, um neu zu interpretieren. Mit Freude schuf er legendäre Gerichte, die in der Erinnerung derer bleiben, die seine Küche gekostet haben. Für all das verdient er einen Ehrenpreis.

⌚ **Freuen Sie sich über Ihre Auszeichnung?**

CC Der Ehrenpreis bestätigt, dass man im Ruhestand ist (lacht). Darüber hinaus krönt er eine Karriere auf wunderbare Weise und ermöglicht es, einem Koch und seinem Team zu danken. Ich schätze ihn umso mehr, da er von Fachleuten der Gastronomie verliehen wird.

⌚ **Was war an Ihrem Werdegang untypisch und revolutionär?**

CC Da ich keine klassische Ausbildung in einem grossen Haus hatte, brachte ich eine gewisse Freiheit ein. Ich habe vielleicht das Vakuumgaren à la Minute erfunden, das ermöglicht, das Zubereitete kurz vor dem Service aufzuwärmen und eine Konzentration der Aromen mit sich bringt. Und

beispielsweise auch durchsichtige Fische. Damals war das innovativ.

⌚ **Wer hat Sie inspiriert und in Ihnen den Wunsch geweckt, Koch zu werden?**

CC Mein Vater natürlich, der Koch war, aber auch mein Grossvater, ein Bauer, der eine Vorliebe für gute Lebensmittel hatte. Von ihm hatte ich die Idee des langsamen Kochens. Einmal machte er das beste Zicklein meines Lebens. Damals gab es noch einen Kamin in der Küche. Er entfernte die Glut, stellte sein Gericht neben das Feuer, deckte es ab und sagte zu mir: «Komm, wir gehen die Familie begrüßen.» Zwei Stunden später war es fertig und herrlich!

⌚ **Was ist Ihre schönste Erinnerung?**

CC Alle Tage. Die Gäste liessen uns totale Freiheit. Ich danke meiner Frau Christine, die sich 40 Jahre lang im Cerf um das Management gekümmert hat. Ich sage es mit einem Hauch von Humor, aber sie hat gearbeitet, ich habe mich amüsiert.

Sie verdienen es alle

Der Preis des Kulinarischen Meritens Schweiz wurde vor fünf Jahren ins Leben gerufen, um die Exzellenz der Gastronomie unseres Landes hervorzuheben. Jedes Jahr wird er an vier oder fünf Köche und zwei Konditoren-Confiseurs verliehen.

2024 wurde der Preis an Marie Robert, Dominique Gauthier, Peter Knogl, Nenad Mlinarevic und Fabrizio Zanetti sowie an das Konditor-Confiseur-Duo Severin Gerber & Gregory Wyss und Thomas Schwarzenberger vergeben.

A top-down view of a grid of dark brown coffee beans arranged in a regular pattern on a light blue background. The beans are slightly shadowed, giving them a three-dimensional appearance.

DELTA CAFÉS

Ein Universum der Exzellenz



Die führende portugiesische Kaffeemarke ist seit 2016 in der Schweiz präsent und hat sich bereits einen guten Ruf für ihre Qualität, ihre Innovationsfähigkeit, aber auch für ihre nachhaltige Philosophie erarbeitet.

©Text, Manuella Magnin ©Foto, alle Rechte vorbehalten

2 30 km östlich von Lissabon und wenige Kilometer vor der spanischen Grenze liegt die Kleinstadt Campo Major. Ein Ort, der den Portugiesen am Herzen liegt. Hier im Alentejo, das international für seine Weine bekannt ist, wird einer der besten Kaffees auf dem Markt geröstet.

Überall ist der Name Delta bedeutend für guten Kaffee und kommerziellen Erfolg. Ein Erfolg, der vor mehr als einem halben Jahrhundert dank Rui Nabeiro begann. Ein Visionär, der einen Traum hatte und ihn in die Realität umsetzte.

Alles begann 1961. Mit der Erfahrung, die er bei seinem Onkel, einem Röster, gesammelt hatte, gründete er Delta mit drei Mitarbeitern in einem kleinen Lagerhaus von 50 m². Dieses war mit zwei Röstmaschinen einer Kapazität von jeweils 30 kg ausgestattet.

Da Portugal keinen Kaffee produziert, beruhte der Erfolg der Marke mit dem dreieckigen Logo von Anfang an auf der Fähigkeit, Rohstoffe bester Herkunft zu importieren. Heute erhält Delta grünen Arabica- und Robusta-Kaffee aus vierzig Ländern, hauptsächlich aus Vietnam, Brasilien und Kolumbien. Jeder Delta Kaffee ist eine Mischung aus mehreren Ursprüngen, um die Qualität zu garantieren.

«Ein Kunde, ein Freund»

Als Markenpersönlichkeit mit dem Motto «ein Kunde, ein Freund», hat sich Delta ab der zweiten Hälfte der 1970er Jahre schrittweise auf dem portugiesischen Markt durchgesetzt und wurde zur grössten Rösterei auf der iberischen Halbinsel. 1994 war sie das erste portugiesische Unternehmen, das die Qualitätszertifizierung erhielt, gefolgt von weiteren Zertifizierungen im Bereich Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung in den folgenden Jahren.

Seit Mitte der 1990er Jahre ist Delta in Portugal Marktführer für den Konsum vor Ort und für den Take-away-Verkauf. Eine Führungsposition, die 2007 durch die Einführung der Kaffeekapselmarke Delta Q weiter

gestärkt wurde. Die Nabeiro-Delta Cafés Gruppe beschäftigt rund 4000 Mitarbeiter, die auf Portugal, Spanien, Frankreich, die Schweiz, Luxemburg, Angola, Brasilien und China verteilt sind.

Die Expansion auf internationale Märkte und Innovation sind die Grundpfeiler ihrer Wachstumsstrategie mit dem Ziel, unter die Top 10 der weltweit führenden Kaffeemarken zu kommen.

Diese Ambition blieb auch einem Schweizer Branchenführer nicht verborgen, der erfolglos versuchte, das Unternehmen aufzukaufen.

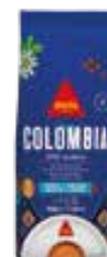


Seit 2016 in der Schweiz

Delta Cafés ist seit Januar 2016 unter der Leitung von Novadelta in der Schweiz präsent. Heute beschäftigt das Unternehmen 45 Mitarbeiter und hat fast 2000 Kunden in allen Sprachregionen. Zum grossen Glück der rund 260'000 Portugiesen in der Schweiz, aber nicht nur. Kaffee ist natürlich das Kerngeschäft des Unternehmens, aber es hat seine Aktivitäten diversifiziert, indem es andere Lebensmittelprodukte wie Wein und Olivenöl vertreibt. Das Kundenportfolio von Novadelta Schweiz im Bereich der Gastronomie und Hotellerie umfasst renommierte Unternehmen und Institutionen wie die Swiss Education Group (5 Campus), Accor Schweiz, Warwick Hotel, JetAviation und das Kantonsspital Wallis.

Novadelta will mit seinen Bohnenkaffees und den Delta Q Kapseln auch Privatkunden gewinnen.

Um bekannt zu werden, ist Delta auf Fachmessen wie Divinum und Careho präsent. Es ist auch Sponsor des Venoge Festivals. Seine Kaffees sind unter anderem bei Aligro, Conforama, Prodega, sowie online bei Galaxus erhältlich.



Gute Weine. Unter Freunden.

#tavolataVS

Schweiz. Natürlich.

Wein muss voll genossen

 SWISS WINE
VALAIS



swisswinevalais.ch

OCTANE



Die Innovation als Antrieb

Novadelta stellt Innovation ins Zentrum seiner Strategie und rühmt sich, jedes Jahr 5 bis 6 neue Produkte auf den Markt zu bringen. RISE Delta Q with Starck ist die neue Delta Q Kaffeemaschine, die von Philippe Starck entworfen wurde, und mit dem RISE-System, einem revolutionären Verfahren zur inversen Kaffeeextraktion, ausgestattet ist.

Das ganze System wurde neu gestaltet und hat mehr als 20 internationale technische Patente, eine Einzigartigkeit in der Branche. Es injiziert den Kaffee durch den Boden der Tasse. Dies intensiviert den Geschmack und die Aromen des Kaffees und erzeugt eine anhaltende Creme.

Die Marke Delta Q hat auch eine neue Kapsel aus Biomaterialien entwickelt, die aus natürlichen Pflanzenölen gewonnen wird.

Nachhaltigkeit

Als Familienunternehmen hat Novadelta immer darauf geachtet ein Gleichgewicht zwischen wirtschaftlicher und sozialer Entwicklung zu halten. Das Unternehmen hat viel zur Entwicklung vom Alentejo beigetragen, trotz hoher logistischer Kosten. Sie hat ein Übernahmeangebot von Nestlé abgelehnt, da Nestlé sich nicht verpflichtet hat, die Geschäftstätigkeit des Unternehmens in der Region für 30 Jahre fortzusetzen.

Das Personalmanagement geht in Bezug auf Vergütung,

Arbeitszeiten, Gesundheit und beruflicher Weiterbildung weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.

Novadelta ist ständig bemüht, die Umweltbelastung seiner Aktivitäten zu reduzieren und die Nachhaltigkeit der Kaffeeproduzierenden Gemeinschaften zu stärken.



«Genève Région – Terre Avenir» feiert sein 20-jähriges Jubiläum



Die Garantiemarke GRTA wurde 2004 vom Kanton Genf ins Leben gerufen und steht für Nähe, Qualität, Rückverfolgbarkeit und Fairness. Sie hat die lokale Produktion gefördert, wie zum Beispiel die Umwandlung von Soja in Tofu.

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos, alle Rechte vorbehalten

GRTA feiert dieses Jahr seinen 20. Geburtstag und erfreut sich wachsender Beliebtheit bei den Konsumenten. Über 355 Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsunternehmen verwenden die GRTA-Garantiemarke und rund 440 Gastronomiebetriebe sind berechtigt, das Gütesiegel zu verwenden.

Dieses Gütesiegel basiert auf dem Genfer Kantonalgesetz zur Förderung der Landwirtschaft und seiner Durchführungsverordnung. Der Kanton Genf ist ihr Inhaber und Garant. GRTA steht für frische und qualitativ hochwertige Produkte. Es müssen sehr strenge Produktionsstandards eingehalten werden (ökologischer Leistungsnachweis, integrierte Produktion, keine GVO, Tierschutz). Auch faire Arbeitsbedingungen, die Einhaltung von Tarifverträgen und ein angemessenes Einkommen sind Teil der Anforderungen der Marke. Die Produktionsgebiete sind auf

den Kanton Genf und die Freizonen sowie auf die Genfer Exklave Céligny im Kanton Waadt beschränkt.

Kontrollen

GRTA-Lebensmittel werden vom Feld bis zum Teller von einer unabhängigen Organisation beaufsichtigt. Unangekündigte Kontrollen werden auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette angeordnet, sei es beim Produzenten, Verarbeiter, Händler oder Gastronomen.

Um sicherzustellen, dass es keinen Warenbetrug gibt, werden auch Kontrollen an geschlachteten Tieren im Kanton Genf durchgeführt. Ihnen wird DNS entnommen. Proviande, die Schweizer Branchenorganisation der Fleischwirtschaft, führt nachgelagerte Kontrollen bei Metzgern und Grossverteilern durch.

GRTA-SOJA

Eine dynamische Wachstumsbranche

In Presinge bewirtschaftet die Familie Läser seit einem Jahrhundert das Gut Domaine de l'Abbaye. Das Anwesen gehört dem Kanton Genf und trägt das Label der Bio Suisse Knospe. Thomas Läser widmet 10 Hektar dem Anbau von Soja, was pro Jahr eine Produktion von 20 bis 22 Tonnen Bio-Sojabohnen der Sorte Proteix ermöglicht. Sie wurde in der Schweiz entwickelt und ist reich an Proteinen. «Unser gesamter Soja wird von Swissoja in Genf verarbeitet. Für uns ist das ein sehr interessanter neuer Absatzmarkt», kommentiert der Landwirt. Etwa fünfzehn Betriebe bauen im Kanton Genf GRTA-Soja an. Ist der Anbau schwierig? «In sehr trockenen Jahren sind die Körner viel kleiner, aber wir können es uns nicht leisten, die Sojabohnen zu bewässern, da Wasser in Genf viel zu teuer ist.» Sojabohnen können auch Flecken aufweisen, die dann zu Viehfutter aussortiert werden. Ein wirtschaftlicher Verlust für den Landwirt.

Die Sojabohnen werden zwischen dem 10. Mai und dem 10. Juni gesät und Ende September mit dem Mährescher geerntet. Anschliessend werden sie in der Mühle Rytz in Biberen (BE) mit Hilfe eines hochmodernen optischen Sortierers ausgelesen.



GRTA-TOFU AUS DEM HERZEN GENFS

Swissoja produziert Tofu und Sojadrinks mit dem Label Bio Suisse Knospe für die ganze Schweiz und für den heimischen Markt mit dem GRTA-Zertifikat.

Lokale Produkte sind sehr gefragt. Das bestätigt Manuel Martinez, Geschäftsführer von Swissoja, ohne Zögern. «Unser Unternehmen ist stolz, einen qualitativ hochwertigen Tofu aus lokalen und biologischen Sojabohnen anbieten zu können, der in unserer Genfer Produktionsstätte in Handarbeit verarbeitet wird. Wir legen Wert darauf, natürliche Produkte ohne künstliche Aromen

120 ans
de savoir-faire chocolatier suisse au service
des gourmets du monde entier



120 Jahre Schweizer Schokoladen-Know-how
für Feinschmecker auf der ganzen Welt

120 anni di esperienza nella cioccolateria svizzera al servizio
dei buongustai del mondo intero



FABRIQUÉ À FRIBOURG
Hergestellt in Freiburg
Prodotto a Friburgo



LAIT SUISSE
Schweizer Milch
Latte svizzero



SUCRE SUISSE
Schweizer Zucker
Zucchero svizzero



FÈVES TORRÉFIÉES À FRIBOURG
In Freiburg geröstete Kakaobohnen
Semi di cacao arrostiti a Friburgo



www.villars.com -   : [chocolatvillars / chocolatvillars.pro](https://www.instagram.com/chocolatvillars)



Die Apero Guetzli von Agathe



WWW.BISCUITS-AGATHE.CH
[@biscuits_agathe](https://www.instagram.com/biscuits_agathe)



MIT KRÄUTERN VOM
GRAND-SAINT-BERNARD.



MIT GRUYÈRE AOP



Die ersten Guetzli mit
Bio Suisse Zertifizierung



Kurzer
Lieferweg



Mit feiner
schweizer Butter



und Konservierungsstoffe zu entwickeln. Diese sollen sich positiv auf die Umwelt und die Gesundheit auswirken und mit unserer Mission, eine gesunde Ernährung auf Basis von Schweizer Bio-Soja zu entwickeln und zu fördern, übereinstimmen.»

GRTA seit 2016

Swissoja wollte seit seiner Gründung mit lokalen Produkten arbeiten, allerdings ist der Anbau von Schweizer Soja neu. Seit 2014 arbeitet das Unternehmen ausschliesslich mit Schweizer Bio-Soja und seit 2016 mit GRTA-Soja. «Damals wurden wir von der Mühle Rytz kontaktiert, um GRTA-Bio-Soja



zu erhalten. Das Ziel war es, die Sojabohnen aus den Betrieben des Kantons bei uns zu verarbeiten. Eine attraktive Idee, die uns selbstverständlich erschien», erklärt Manuel Martinez.

Im Stadtteil Acacias werden die Genfer Bohnen zu Tofu verarbeitet. Die Sojabohnen werden eingeweicht, zerkleinert, gekocht und gefiltert. Dadurch entsteht Sojamilch, die sofort in Flaschen abgefüllt wird. Der erstklassige, frische Sojadrink ist der Einzige, der im Kühlregal verkauft wird. Sojamilch kann auch geronnen und zu Tofu verarbeitet werden.

Swissoja bietet seinen Tofu in Portionen und bereit zum Kochen an und mit hochwertigen natürlichen und biologischen Zutaten. Das Unternehmen verkauft auch Okara (Sojamehl), der reich an Ballaststoffen und Proteinen ist und Eier und Mehl ersetzen kann.

Swissoja verwertet damit ein Produkt, das beim Mahlen der Bohnen entsteht und verhindert, dass es als Lebensmittelabfall endet.

Nachfrageanstieg

Der Markt verlangt zunehmend vegetarische, lokale und gesunde Produkte. «Die Gemeinschaftsgastronomie kauft uns viel ab, ebenso wie Schulen, Kindergärten und Krankenhäuser. Unsere Produkte werden für ihre Premium-Qualität und ihre Natürlichkeit geschätzt und stammen aus kurzen Lieferketten, im Gegensatz zu einigen Fleischersatzprodukten».

Der Bio- und GRTA-zertifizierte Tofu von Swissoja ist in der Migros Genf sowie in vielen Lebensmittelgeschäften des Kantons erhältlich. Man kann ihn auch online auf swissoja.ch bestellen. Dort findet man auch köstliche Rezepte um zu entdecken, was man alles mit Tofu machen kann.

Swissoja erweitert sein Sortiment mit der bevorstehenden Einführung von paniertem Tofu und aromatisierten Sojamilchvarianten, wie Kaffee- und Schokolademilch. Mit seiner Kommunikation möchte Swissoja den Verbrauchern vermitteln, dass Tofu zu 100% lokal, Bio, aber vor allem köstlich und schmackhaft sein kann.

🌐 swissoja.ch



Für Eldora gehört Getreide zu den unverzichtbaren Nahrungsmitteln



Der grösste Gemeinschaftsgastronom der Westschweiz legt grossen Wert auf Getreide. Interview mit seinen Ernährungsberaterinnen, die für die Ausgewogenheit der servierten Speisen verantwortlich sind.

Ⓜ Interview, Manuella Magnin © Fotos, alle Rechte vorbehalten

- Ⓜ **Nadia Mendonça und Jennifer Bouhon, als Ernährungsberaterinnen bei Eldora überwachen Sie die Ernährung von etwa 60'000 Gästen täglich. Wie wichtig ist für Sie Getreide?**

NM Sie sind integraler Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Sie sind Kohlenhydrate, die als Treibstoff dienen, und sollten einen Drittel des Tellers und 45 bis 55 % der täglichen Energiezufuhr ausmachen.

JB Getreide ist reich an Ballaststoffen, Mineralstoffen und Vitaminen. Sie fördern die Verdauung und schützen uns vor bestimmten Krankheiten wie Krebs. Ausserdem haben sie einen sättigenden Effekt, besonders als Vollkorn.

- Ⓜ **Eldora serviert Leuten aus allen Altersgruppen Mahlzeiten. Sollte die Zufuhr von Getreide je nach Lebensalter unterschiedlich sein?**

NM Wir achten immer darauf, dass in jedem Menü eine stärkehaltige Beilage enthalten ist. Bei den Kleinsten versuchen wir, sie durch das Kennenlernen verschiedener Sorten an unterschiedliche Geschmäcke zu gewöhnen.

Bei Kindern steigen die Energiebedürfnisse, insbesondere in der Pubertät. Im Erwachsenenalter stabilisieren sich die Bedürfnisse.

JB Für ältere Menschen ist es wichtig, abends stärkehaltige Lebensmittel zu sich zu nehmen. Auch wenn der Hunger im Alter häufig abnimmt, muss die Kohlenhydratmenge stimmen.

- Ⓜ **Wie unterstützen Sie die Köche bei der Auswahl von Getreide oder Rezepten?**

NM Für Kinder arbeiten wir mit Fourchette verte zusammen, die eine Getreidesorte pro Woche verlangt. Wir haben Dokumentationen der Getreidesorten mit ihrem Ballaststoffgehalt erstellt. Auch beaufsichtigen wir die Einrichtungen, um sicher zu gehen, dass die Getreidesorten variieren.

JB Die Köche kennen unser Vitality-Konzept: es schreibt Vollkornprodukte an allen 5 Wochentagen vor, insbesondere in Berufsschulen und internationalen Organisationen.



Würzige Hirse mit Harissa und Saison-Gemüse

Ein Rezept für Kinder von Stéphane Thoréton, Executive Chef von Eldora

👤 Für 4 Personen
⌚ ca. 45 min

200 g Waadtländer Hirse
1 l Salzwasser
80 g Olivenöl
100 g Karotten, in Dreiecke geschnitten
100 g Knollensellerie, in Dreiecke geschnitten
100 g gehackte Zwiebeln
5 g Knoblauch
4 Brokkolistiele
½ Bund Schnittlauch
½ Dose Piquillo-Paprika*
30 g geröstete Haselnüsse
30 g Harissa (optional für ältere Kinder und Jugendliche)
+ Salz

- ① Die Hirse im gesalzenen Wasser etwa 1,5 Std. kochen. Abtropfen.
- ② Das Gemüse in Olivenöl anbraten. Hirse hinzufügen.
- ③ Die Piquillo-Paprika (falls verwendet) mit Harissa und 20 g Olivenöl mixen.
- ④ Hirse mit dem Piquillo-Purée zu Ende kochen.
- ⑤ Den gehackten Schnittlauch dazugeben.
- ⑥ Den Brokkoli leicht rösten.
- ⑦ Die cremige Hirse in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten und die Brokkolistiele rund herum legen.

Die Getreideversorgung

Eldora betreibt 291 Restaurants. Das Unternehmen kauft jährlich 450 Tonnen Getreide, mit oder ohne Gluten, was 1 % des Gesamteinkaufswerts ausmacht. Brot und Getreide

in Pflanzenmilch sowie verarbeitete Produkte zählen nicht dazu. Olivier Feyer, Supply Chain Direktor von Eldora, bevorzugt so weit wie möglich lokale Getreidesorten aus verschiedenen Regionen des Landes, darunter IP-Suisse Bulgur, Quinoa, Popcorn-Mais, Weizen,

Haferflocken, Perlgerste, Hirse und Bramata-Polenta. Das Unternehmen kauft auch bei grossen Schweizer Lieferanten ein, wie Zwicky und Familia. Von den durchschnittlich 200 gekauften Produktarten pro Jahr gelten 73 als zertifiziert schweizerisch.

Ein Rezept von Jan Tittel,
Stellvertretender Executive
Chefkoch von Eldora

👤 Für 4 Personen
🕒 ca. 1,5 Std.

Ingwer und Karotten

200 g Karotten
20 g Ingwer
3 Pfefferminzblätter
1 EL Olivenöl
1 Thymianzweig
1 Prise Cayennepfeffer
+ Salz, Pfeffer

Brokkoli

300 g Brokkoli
1 EL Olivenöl
1 Prise Muskatnuss
+ Salz

Gebratene Kichererbsen

200 g gekochte Kichererbsen
1 Prise Kurkuma
1 EL Olivenöl
1 Prise Kreuzkümmel
+ Salz, Pfeffer

Hummus mit Avocado

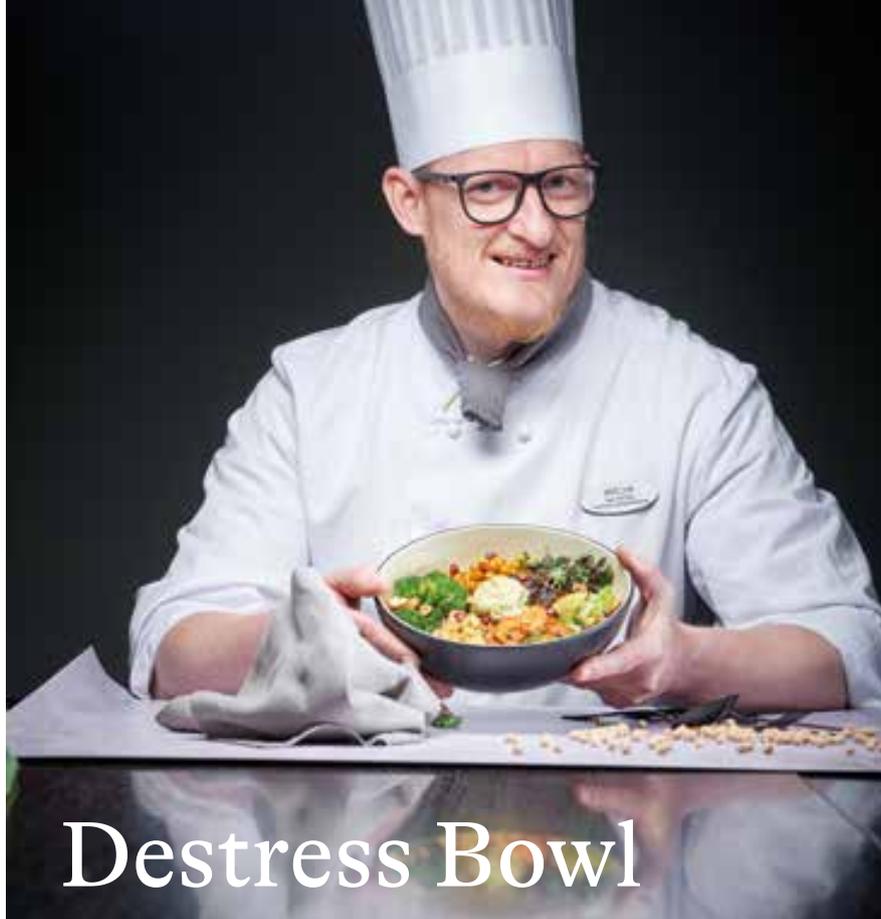
100 g gekochte Kichererbsen
1 Knoblauchzehe
1 Prise gemahlener
Kreuzkümmel
1 EL Olivenöl
½ reife Avocado
1 EL Sesampaste
1 TL Zitronensaft
½ Peperoncino
+ Salz, Pfeffer

Getreide-Pilaw

200 g Getreidemischung
(Gerste, Vollkornreis, Hafer,
Dinkel, Roggen, braune und
rote Linsen, Buchweizen,
Wildreis)
200 ml Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
¼ Zwiebel
2 Gewürznelken

Toppings

1 Granatapfel
4 EL gegrillte und gehackte
Cashewnüsse
40 g Jungsprossen (Rettich,
Erbsen, Sonnenblumen)



Destress Bowl

Ingwer und Karotten

- ① Die Karotten schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Ingwer fein hacken.
- ② Thymian waschen und Blätter abzupfen. Minze waschen und in Streifen schneiden.
- ③ Alle Zutaten gut verrühren und würzen, dann im Ofen bei 180 Grad 15-20 Minuten backen.

Brokkoli

Den Brokkoli in Röschen zerteilen und kurz in Salzwasser blanchieren. Mit Eiswasser abschrecken. Mit Olivenöl, Salz und Muskatnuss würzen.

Gebratene Kichererbsen

Das Olivenöl erhitzen. Die abgetropften Kichererbsen und die Gewürze hinzufügen. In der Pfanne anbraten und würzen.

Hummus mit Avocado

- ① Das Avocadofleisch mit einer Gabel zerdrücken. Den Peperoncino in feine Streifen schneiden.
- ② Die Kichererbsen, den Knoblauch, die Sesampaste, den Zitronensaft, den Kreuzkümmel und das Olivenöl zu einer cremigen Masse mixen. Anschliessend die zerdrückte Avocado und die Peperoncino-Streifen unterrühren. Würzen.

Getreide-Pilaw

Die Getreidemischung mehrmals mit kaltem Wasser abspülen. Alle Zutaten in eine Auflaufform geben und mit einem Deckel oder Alufolie abdecken. Im Ofen bei 150 Grad 35-40 Minuten backen.

Toppings

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Alle Zutaten harmonisch in einer Schüssel anrichten.



QOQA

Die Schweizer Gemeinschaft der Feinschmecker

©

Eine Million Anhänger haben sich der Qommunity angeschlossen, die 2005 in einer Garage in La Tour-de-Peilz von ihrem Gründer Pascal Meyer ins Leben gerufen wurde. Auf dem Tagesmenü der Otter stehen vielfältige, getestete und bewährte Angebote sowie Erlebnisse für eingefleischte Geniesser.

Gehören Sie zur Spezies der erfahrenen Weinliebhaber? Schwärmen Sie über ein gutes Bier oder Gourmet-Gerichte? Lieben Sie Ausflüge in der Schweiz und in Europa? Oder ist Ihr Ding, sich mit Freunden in einem netten Restaurant zu treffen, um exquisite Gerichte mit Gleichgesinnten zu geniessen? Wenn das alles auf Sie zutrifft, sind Sie wahrscheinlich Teil der grossen Otter-Community. Sie gehören zu den Schweizern, die täglich hinter ihrem Smartphone lauern, um zu sehen, was die App für sie entdeckt hat. Rund 300'000 von Ihnen klicken täglich, um mehr über ein Angebot zu erfahren!

Ein Erfolg, bei dem nichts dem Zufall überlassen wird! Obwohl die Atmosphäre in den Büros des QoQa-Hauptsitzes in Bussigny an die in einem Ferienlager erinnert, können sich die Otter (die Maskottchen von QoQa) aller Abteilungen mit beeindruckenden

Lebensläufen rühmen, so z.B. das Team von QoQa Weine, dass die App mit seinen Entdeckungen bereichert (siehe unten). Jedes Jahr verkosten Benoît, Yvan und Charles mehr als 3000 Flaschen, um ihre Wahl zu treffen. Obwohl sie regelmässig Weinberge bereisen und an Weinmessen teilnehmen, finden die Verkostungen zur Auswahl stets im Büro statt, um äussere Einflüsse zu vermeiden.

Weit entfernt von den Angeboten üblicher Händler im Internet sind diejenigen von QoQa von Profis durchdacht und getestet worden. An der Spitze des Erlebnisbereichs stehen Guillaume Luyet, ein ehemaliger EHL-Student, und Caroline Jenny, die aus der Luxushotellerie stammt. Sie geben alles, um Ihnen im Stamm von Bussigny, dem Restaurant von QoQa, und bei unvergesslichen Aufenthalten beeindruckende Erlebnisse zu bieten. Natürlich wurden die Aufenthalte von den Ottern selbst getestet.

■ Yvan Bosteels alias Qombucha

Der Genfer mit belgischem und neuseeländischem Einfluss ist der reiselustige Gärfanatiker, der das Team vervollständigt. Mit einer Ausbildung an der Hotelfachschule Lausanne und in Changins ist er ein wahres Schweizer Taschenmesser der Verkostung. Sein bevorzugtes Terroir ist das helvetische Weinbaugebiet.

▲ Charles Perrier alias Qaviste

Für ihn ist Wein vor allem eine Geschichte, ein einzigartiger Ort, eine intime Verbindung zur Umgebung, eine besondere Verbindung zu den Menschen hinter jeder Flasche und vor allem ein unverwechselbarer Geschmack, der das Terroir widerspiegelt. Mit einer Ausbildung im Gastgewerbe, einem Diplom als Agronom in Weinbau und Önologie hat er eine reiche Erfahrung in ganz Europa gesammelt.



● Benoît Charache alias Mr. Qwine

Ein strammer Kerl, der in den familieneigenen Weinbergen im Burgund aufgewachsen ist, bevor er sich am Weinbau-Gymnasium in Beaune weitergebildet hat. Dem faszinierenden Weinliebhaber verdanken wir den Alkohol-Bereich bei QoQa, der sein 15-jähriges Bestehen feiert. Für Charache bedeutet das Leben «zwei Füsse in der Erde, zwei Hände in den Trauben und die Nase im Glas»!



Der Stamm ist ein Treffpunkt für die Otter und die Mitarbeiter der umliegenden Unternehmen und der Qommunity. Mittags versammelt sich hier eine bunte Schar, um Tagesgerichte zu geniessen, die aus frischen und lokalen Produkten zubereitet werden. Dieses Restaurant, das mit seinen offenen Kücheninseln direkt im Essraum und seinen grossen, 10-Personen-Tischen zum Teilen einzigartig ist, verfügt auch über eine Bar. Der perfekte Ort für einen Apero mit exquisiten Tapas. Der Stamm hat sich dank der Qchefs-Abende, die auf QoQa verkauft werden, weit um einen Namen gemacht. Das Konzept? Grosse Namen der Gastronomie sowie aufstrebende Talente und vielversprechende junge Köche präsentieren ihre Küche in Form von Themenabenden und Menüs.

Ab September abends für alle geöffnet

Eine weitere Neuigkeit, die Feinschmecker erfreuen wird: Ab der zweiten Septemberhälfte, die mit der Genusswoche zusammenfällt, wird der Stamm jeden Abend ausser Sonntag und Montag geöffnet sein. Das Team des Restaurants, unter der Leitung von Ricardo, freut sich darauf, Ihnen die Küche von Chefkoch Patrick und seinem Team vorzustellen.

DER STAMM, EIN EINZIGARTIGER ORT



🌐 qoqa.ch



HAUSGEMACHTE BIERE

Für Liebhaber von handgebrauten Bieren ist QoQa eine unverzichtbare Adresse. Jeden Tag teilen Miss Qbeer (Eva für die Eingeweiheten), die einen Abschluss in Önologie aus Changins und Wädenswil hat, und Juan Salas (Master in fermentierten Getränken an der URV in Tarragona) ihre Entdeckungen auf der App.

In den Kellern des Hauptsitzes versteckt sich ein weiterer Meister: Chris Treanor, der Brauer von Qrew. Der Ire kreierte jeden Monat sechs Biere aus eigener Kreation, mit einer Produktion von 1200 hl dieses Jahr. Qrew entstand dank einem Fundraising im Mai 2022. In rekordverdächtigen 22 Minuten wurde 1 Mio. Franken gesammelt, um diesem etwas verrückten Projekt Leben einzuhauchen

Le nouveau Tiguan



**Le Garage Olympic SA,
le bon goût pour votre mobilité**

Pour tout ce que la vie vous réserve

Le nouveau Tiguan est à la fois sportif et élégant. Il séduit par son design charismatique, son intérieur raffiné et ses technologies avant-gardistes. Passez nous voir et découvrez notre SUV tant apprécié dès aujourd'hui. Nous nous réjouissons de votre visite!



Garage Olympic SA

Avenue de France 52, 3960 Sierre, Tél. 027 455 33 33, info@garageolympic.ch

Route des Carolins 3, 1950 Sion, Tél. 027 324 78 60, info@garageolympic.ch

Route du Levant 151, 1920 Martigny, Tél. 027 721 70 20, info@garageolympic.ch

Die Klinik La Source setzt grosse Akzente in kleinen Gerichten

Ⓜ Text, Isabelle Bratschi © Fotos, alle Rechte vorbehalten

Vorspeise: Suppe von Gartenkräutern.
Hauptgericht: Gebratener Zander,
Sauerampfer-Emulsion, Gewürzreis, gebratene
Artischockenböden oder Lammfilet,
Bohnenkraut-Jus, Orecchiette, Mangold.
Dessert: Tarte Tatin oder Pflaumenkompott.
In der Klinik La Source werden die Patienten
kulinarisch verwöhnt.

In der Zeit, in der sie die Menüs studieren,
sich etwas aussuchen und mit Vorfreude die
Stunden bis zum Essen zählen, vergessen die
Patienten ihre Krankheit. Das Essen ist ein
genussvoller Moment, zumal die Mahlzeiten
von einem renommierten Chefkoch, Thomas
Neeser, der zuvor im Grand Hôtel du Lac
in Vevey tätig war, zubereitet werden. Sich
richtig ernähren, um schneller gesund zu
werden und die Freude am Leben wiederzu-
finden, ist die schöne Herausforderung, die
sich La Source gestellt hat.

«Wir bereiten für unsere Patienten, Mitarbei-
ter, Ärzte und Besucher im Durchschnitt 500
Mahlzeiten pro Tag zu.» erklärt Generaldi-
rektor Dimitri Djordjèvic. «Dazu kommen

Spezialitäten, Unverträglichkeiten, Allergien
und Gerichte, die auf individuelle Bedürf-
nisse abgestimmt sind. Ich bin immer von
der Organisation in der Küche beeindruckt.»

Kampf gegen Unterernährung

So legt die Klinik La Source grossen Wert
darauf, gegen die Unterernährung der Pati-
enten anzukämpfen. «Mit dem damaligen
Chefkoch haben wir über eine Protein- und
Energieanreicherung in kleinen Mengen in
Verrinen nachgedacht. Wenn man im Kran-
kenhaus liegt, hat man nicht unbedingt Lust
auf eine grosse Portion Papet Vaudois oder
ein riesiges Fondue», erklärt Dr. Dominique
Truchot-Cardot, Ernährungsmedizinerin
und Ordentliche Professorin FH. Déborah
Moser, Diätassistentin der Klinik, fügt hinzu:
«Derzeit entwickeln wir in Zusammenar-
beit mit den Diätköchen energie- und pro-
teinreiche Zubereitungen. Diese bieten wir
hauptsächlich in Form von Shakes an, die
mit Proteinpulver angereichert werden. Und
mit dem Küchenchef arbeiten wir an herz-
haften, proteinreichen Snacks.»



Die Forschung setzt sich in den Bereichen Geschmack, Textur, Präsentation und Farben fort. Diese Elemente können die Geschmacksknospen stimulieren. «Wir haben das Glück, dass unsere Hotellerie-Assistenten die Patienten täglich besuchen, sie betreuen und die Mahlzeiten an ihre Bedürfnisse anpassen», betont Déborah Moser. «Wir können die Lebensmittel neu texturieren, wenn es sich um gehackte

oder pürierte Mahlzeiten handelt, und auf dem Teller einen Hähnchenschenkel oder einen Brokkoli nachbilden.» Dominique Truchot-Cardot fügt hinzu: «Mehrere Studien, insbesondere in der Psychogeriatric, haben gezeigt, dass bestimmte Farben den Appetit fördern. Warme Farbtöne regen den Appetit an. Es lohnt sich, ein gelbes oder oranges Tischset zu verwenden. Darüber hinaus gibt es ein Gleichgewicht zwischen dem, was lebenswichtig ist, was vermieden werden muss, insbesondere Allergien, und dem, was schmackhaft sein muss. Dieses Gleichgewicht muss mit einer maximalen Sicherheitskette gefunden werden.»

Gut essen heisst, sich besser zu fühlen

Der soziale Aspekt spielt ebenfalls eine grosse Rolle. Mit den Anhörigen zusammen zu sein, die Möglichkeit aufzustehen, das Zimmer zu verlassen und im Restaurant zu speisen, bringen Abwechslung in den Alltag. Das Restaurant La Véranda wirkt intim, schön dekoriert und einladend. In diesem angenehmen Ambiente trifft man auch Ärzte. Gut essen bedeutet, sich besser zu fühlen; sich Zeit zum Essen zu nehmen, ermöglicht es, dem Alltag zu entfliehen.



«Ich hatte in der Akutpflege, die ich leitete, eine Studie durchgeführt», erinnert sich Dominique Truchot-Cardot. «Wir hatten die Patienten gefragt, welcher Moment für sie der wichtigste sei, und entgegen aller Erwartungen war es die Mahlzeit. Und was ihnen Freude am Leben bereitete, war die aufmerksame und personalisierte Bestellung der Mahlzeit. Diese Momente holen die Patienten aus der Pflege heraus. Sie verlassen für einen Moment ihren Status als Kranke.»

Der Direktor Dimitri Djordjèvic fügt hinzu: «Nach ihrem Aufenthalt in unserer Klinik füllen die Patienten einen Fragebogen aus. Ich erinnere mich, dass einer nach einem sehr wichtigen Eingriff nur erwähnte, dass seine Suppe zu wenig gesalzen war. Das zeigt, dass alles ziemlich gut gelaufen war.»



Dimitri Djordjèvic, Dominique Truchot-Cardot und Déborah Moser.

Toque et Doc

Mit den Anlässen «Toque et Doc» verbindet das Source Innovation Lab (SILAB) seine medizinische Kompetenz mit der kulinarischen Expertise eines Kochs, um grosse Themen der Ernährung zu erörtern. «Das Prinzip besteht darin, wissenschaftliche Daten zur Ernährung zu liefern und sie mit einem Koch in die Praxis umzusetzen», erklärt Dominique Truchot-Cardot, Leiterin des SILAB. «Mit dem Diätetik- und Küchenteam der Klinik La Source bereitet der

Koch für den zweiten Teil des Abends einen Imbiss zum Thema vor.» Nach Toque et Doc über entzündliche Erkrankungen, Ernährungsängel, Unterernährung und Schluckstörungen wird die Sitzung am 26. September mit Professor Serge Rezzi und dem Küchenchef des Château des Novalles dem wichtigen Gesundheitsproblem der Ernährungsarmut bei Senioren gewidmet. Diese Veranstaltungen stehen auf Anmeldung allen offen.

🌐 lasource.ch

NutriSource

In der Schweiz leidet jeder sechste Erwachsene an Angst vor Armut. Das erste Sparpotenzial: die Nahrung. Die Hauptursachen für Unterernährung, die hauptsächlich im Krankenhaus und bei älteren Menschen auftreten, sind finanzielle Probleme, Zahn- und Schluckstörungen, bestimmte Krankheiten, Medikamente und Behandlungen, die zu Appetitlosigkeit führen. Die Klinik La Source schlägt Alarm. «Seit Jahresbeginn haben wir das Projekt NutriSource gestartet. Dieses ermöglicht es, den Grad der Unterernährung bei jedem neu aufgenommenen Patienten zu bewerten», erklärt die Diätassistentin Déborah Moser. Mit einem Fragebogen und einer kurzen klinischen Auswertung werden wir in Kenntnis gesetzt. So können wir Betroffene besser betreuen, ihre Ernährung während ihres Aufenthalts anpassen und sie im Alltag anleiten.»

«EXQUIS»

Das neue Gourmet- Rubbelspiel der Loterie Romande



Ab dem 20. August können Feinschmecker aus den sechs Westschweizer Kantonen ihr Glück versuchen, indem sie ein «EXQUIS» freirubbeln. Für die Glückspilze gibt es bis zu 60'000 Franken sowie 12 Gutscheine für ein Essen für zwei Personen im Hôtel de Ville in Crissier und einem Aperitif in der Küche mit dem Chefkoch Franck Giovannini zu gewinnen.

Ⓜ Text, Manuella Magnin © Foto, alle Rechte vorbehalten

Haben Sie schon immer davon geträumt, in einer der köstlichsten Küchen des Landes zu speisen, aber Ihr Budget erlaubt es Ihnen nicht? Dann versuchen Sie Ihr Glück und rubbeln Sie ein EXQUIS. Das neue Rubbellos der Loterie Romande richtet sich exklusiv an das Westschweizer Publikum und ist am Kiosk erhältlich. Zu gewinnen gibt es 12 Gutscheine für zwei Menüs im Wert von je 1100 Franken. Aber das ist noch nicht alles! Wenn Sie der glückliche Gewinner eines Essens am Tisch des Drei-Sterne-Kochs sind, können Sie mit ihm in der Küche einen Aperitif nehmen und den Weinkeller sowie das Museum des Restaurants besichtigen. Franck Giovannini hat begeistert auf die Anfrage reagiert.

Ⓜ **Franck Giovannini, was hat Sie zu der Teilnahme bewegt ?**

FG Ich will vielen Menschen die Möglichkeit bieten, ein aussergewöhnliches Essen zu gewinnen und meine Küche sowie mein Umfeld kennenzulernen.

Ⓜ **Was haben die Gastronomie und die Loterie Romande gemeinsam?**

FG Die Gastronomie ermöglicht es, einen besonderen Moment ausserhalb der Zeit zu erleben. So wie bei einem Lottogewinn gibt es eine Explosion an Emotionen und Geschmäckern.

Ⓜ **Was erwartet die glücklichen Gewinner ?**

FG Auf die Gewinner wartet ein Aperitif in der Küche, bevor sie, ein auf die Saison



abgestimmtes Gourmet-Menü geniessen.

- **Rubbeln Sie selbst gelegentlich Lose der Loterie Romande?**

FG Ja das kommt gelegentlich vor.

5000 gemeinnützige Projekte von diesem weltweit einzigartigen Modell. In jedem der sechs Westschweizer Kantone prüft eine Verteilinstanz die Unterstützungsgesuche nach vordefinierten Kriterien.

Verantwortungsbewusstes Spielen

Die Loterie Romande setzt ein umfangreiches Programm sozialer Massnahmen um, um exzessives Spielen in ihren 2400 Verkaufsstellen und auf ihrer Online-Plattform zu verhindern und zu bekämpfen. Sie integriert Moderatoren in alle ihre Spiele, schult alle ihre Vertriebsstellen und informiert die Spieler über die Risiken des Glückspiels, insbesondere durch präventive Botschaften in allen Kommunikationskampagnen. Die Loterie Romande beauftragt Mystery Shopper, um die Umsetzung der Spielerschutzmassnahmen und die Einhaltung des Verkaufsverbots an Minderjährige zu überprüfen. Sie schliesst Spieler, die nicht über die finanziellen Mittel für Einsätze verfügen, von ihrer Online-Plattform aus. Die Loterie Romande engagiert sich täglich dafür, ein gesundes und unterhaltsames Spielumfeld zu gewährleisten.

Gewinne zugunsten des Gemeinwohls

Die Loterie Romande organisiert die Lotteriespiele in den sechs Westschweizer Kantonen. Jedes Jahr verteilt sie den gesamten Gewinn an gemeinnützige Organisationen.

Am 26. Juli 1937 wurde die «Société de la Loterie de la Suisse Romande» von den Kantonen Waadt, Freiburg, Wallis, Neuenburg und Genf gegründet, um Menschen in Not und Arbeitslose, die von der Wirtschaftskrise der 1930er Jahre betroffen waren, zu unterstützen. Dieses Gründungsprinzip wurde auch vom Kanton Jura ab dessen Gründung im Jahr 1979 übernommen.

Die Loterie Romande bietet heute sieben Ziehungsspiele (EuroMillions, EuroDreams, Swiss Loto, Magic 3, Magic 4, Loto Express, Banco), fast 40 Rubbellose und eine grosse Anzahl an Sportwetten sowie Pferdewetten an. Das Angebot wird ständig erneuert und verbessert, um die Spieler zu unterhalten.

5000 unterstützte Projekte

Seit ihrer Gründung hat die Loterie Romande nur ein Ziel: alle Gewinne aus den Glücksspielen an die Gemeinschaft zu verteilen. Sie unterstützt soziale Aktionen, Kultur, Sport, Bildung, Forschung, das Kulturerbe und die Umwelt mit den Gewinnen aus den Lotterien und Sportwetten, die in den sechs Westschweizer Kantonen organisiert werden. Jedes Jahr profitieren rund

In Zahlen (2023)

	420,7 Mio Brutto-spielertrag	243,7 Mio Gewinn für gemeinnützige Zwecke
80 Mio Verkaufsprovisionen an die Depotstellen	2,1 Mio Beitrag zur Prävention von exzessivem Spielen	
	240 Mitarbeiter	22 Mitarbeiter in Ausbildung und beruflicher Integration

SWISS Saveurs

Pre-Order



Jetzt das Menü durchstöbern
und vorbestellen

Entscheiden Sie sich mit unserem Service SWISS Saveurs Pre-Order schon vor dem Abflug für frische Produkte Ihrer Wahl, welche Ihnen dann an Bord serviert werden, und Sie erhalten 10% Nachlass auf den Preis.

Unser vielfach ausgezeichnetes kulinarisches Konzept SWISS Saveurs bietet eine grosse Auswahl an frischen Produkten aus dem Hause Confiserie Sprüngli, einem Schweizer Familienunternehmen von Weltrang. Erhältlich für die meisten unserer europäischen Flüge ab Genf und Zürich. Lassen Sie sich von unserem Menü inspirieren.



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 zusammenbringen 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.



Gut für Mensch, Tier und Umwelt

Die Schweizer Genusswoche und ihr «Netzwerk der Genussstädte» haben sich zum Ziel gesetzt, auf die Entwicklung nachhaltiger, inklusiver, resilienter, sicherer und vielfältiger Ernährungssysteme hinzuwirken.

Diese Ernährungssysteme müssen gesunde und erschwingliche Lebensmittel für alle bereitstellen und gleichzeitig die grundlegenden Menschen- und Tierrechte respektieren. Sie müssen die Lebensmittelverschwendung minimieren, die Biodiversität sowie die Boden- und Gewässerqualität erhalten, substanziell zur Reduktion der Treibhausgasemissionen beitragen und sich dem Klimawandel anpassen. Sie müssen auch die wichtige Rolle des traditionellen und innovativen Handwerks vom Feld bis zum Tisch anerkennen.

→ Diese Ziele entsprechen dem Milan Urban Food Policy Pact (Okt. 2015)



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 vorhandenen Ernährungsgenüsse und -kulturen 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
- einer Veranstaltung möglichst im Sinne eines oder mehrerer Ziele dieser Charta einen pädagogischen Aspekt zu geben
- den Austausch und die Geselligkeit zu fördern

Patinnen & Paten

2024	Gian-Battista & Johann-Battista von Tschanner
2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôte
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	Frédy Girardet

Genuss-Städte & Genuss-Regionen

2024	Valposchivao	2009	Delémont
2023	Freiburg	2008	St. Gallen
2022	Basel	2007	Grandson
2021	Genf	2005	Bulle
2020	Heidiland	2004	Rapperswil-Jona
2019	Montreux		
2018	Lugano	2003	Sion
2017	Neuenburg	2002	Morges
2016	Liestal		
2015	Locarno		
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		
2011	Bellinzona		
2010	Onex und Luzern		



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

AIGUILLE VERTE
4'122 Meter

MONT-BLANC
4'809 Meter

DENTS-DU-MIDI
3'258 Meter

RESTAURANT KUKLOS
2'048 Meter



**WILLKOMMEN IM KUKLOS
DEM EINZIGARTIGEN DREHRESTAURANT
DER WESTSCHWEIZ.**

Das Drehrestaurant KUKLOS liegt auf dem Gipfel des Berneuse in 2'048 Metern Höhe und lädt Feinschmecker dazu ein, eine raffinierte Küche zu genießen und gleichzeitig das in der Schweiz einzigartige 360-Grad-Panorama vom Eiger bis zum Genfersee zu erleben.

KUKLOS
DREHRESTAURANT

Weitere Informationen:
+41 24 494 31 41 • info@ttml.ch • www.ttml.ch



Qualitätskomitee

Loitche-Potches	Affolter Eric	Consultant agro-alimentaire	Fleury Louis	Vigneron	Paccor Raymond et Laura
Chef	Albrici Lorenzo	Musicien	Forel Olivier	Pâtissier	Paganel David
Affineurs de jambon	Alcala Tomas & Eleuterio	Epicurienne	Franel Aline	Docente professionale del settore pasticceria	Pasotti Marco
Chef cuisinier	Ayer Pierre-André	Chef cuisinier	Frôté Claude	Scuole dell'infanzia	Pasquato Maria
Au gré des saveurs	Bachmann Christophe	Lausanne à Table	Gasser Marine	Chocolatiers	Pasquet Virginie et David
Slow Food	Baeriswil Bertrand	Chef cuisinier	Germanier Damien	Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici	Pedrioli Elena
Terroir Fribourg	Bapst Pierre-Alain	Vigneron	Gex Philippe	GastroTicino	Pesce Alessandro
Ville de Fribourg	Barisnikov Alexander	Restaurateur	Geyer Jean-Luc	pfaffCONSULTING	Pfaff Rolf-Peter
Sommelier	Basso Paolo	Daiana Action Culturelle	Gingins Margarita	Kulturvermittler / Publizist	Pfister Thomas
Genève Terroir	Beausoleil Denis	Chef cuisinier	Giovannini Franck	Enoparfumeur	Pfister Richard
Hoteldirektor	Berger Manuel	Journaliste	Goumaz Annick	EOC	Piazzoli Brigitte
Chef	Bertolina Giordano	Vigneronne	Graf Noémie	Consulente SMPPC	Piffaretti Giuseppe
Chef cuisinier	Bessire Jean-Marc	GastroStGallen	Gsell Max	Chef cuisinier	Pittet Jean-Luc
Agridea	Bezençon Nicolas	Genève Terroir	Guarino Estelle	Centro Competenze Agroalimentari Ticino	Quadri Sibilla
Culinarium Alpinum	Bill Marie-Isabelle	Pêcheur	Guidoux Serge	Chef cuisinier	Rabaey Gérard
Marketingberaterin	Birrer Mirjam	Journalist	Haudenschild Rudolf	Chef	Ranza Dario
Wasserschloss Wyher	Bischof Jürg	O SOLE BIO / BioZug	Hegglin-Zürcher Yvonne	Chef cuisinier	Ravet Guy
La cucina naturale	Bissegger Meret	Fourchette verte	Hercher Sabine	Uniterre	Renfer Vanessa
Restaurateur	Blanc Daniel	Gastronomie Moléculaire	Heyraud Marc	Swiss Food Academy	Retamales Maria Ignacia
RegionAlps SA	Blasco Lucie	Slow Food	Holzappel Max	Chef cuisinier	Reynaud-Bestenheider Franck
Sonja Bloch Medien	Bloch Sonia	Stadt Zürich Umwelt- und Gesundheitsschutz	Holzmann Martina	Gastronome	Riesen Robert
Epicurienne	Böhi Léna	Gastgeber	Hüsser Bernhard	Chef cuisinier	Rod Christophe & Nadine
StadtKonzeptBasel	Böhm Mathias F.	Vigneronne	Hutin Emilienne	Agrumiculteur	Rodin Niels
Fondation Rurale Interjurassienne	Boillat Olivier	Journalist	Imhof Paul	Épicier	Rosset Maeva
Gastronome	Boisseaux Stéphane	Slow Food	Imhof Jean-Marc	Vins du Vully	Rouillier Joanna
Trägerverein CULINARIUM	Bolliger Urs	Chefkoch	Jaeger André	Ernährungsforum Zürich	Roux Michel
Journalist	Böniger Herz Daniel	Berater für nachhaltige Ernährungswirtschaft, Fachjournalist	Jossi Peter	Epicurienne	Rueggesser Elisabeth
Interprofession des Fruits et Légumes du Valais	Borgeat Olivier	Slow Food	Jurot Manuel	Restaurateur	Ruffieux Hervé
Enseignant	Boser Matthieu	Madame Tricot	Kähler Schweizer Dominique	Léгурiviera Groupe	Rumo Laurent
Formateur Ecole Professionnelle de Montreux	Boverat Jean-Louis	Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt	Kaiser Stefanie	Fromager	Ryser Dominique
Chef cuisinier	Bovier Edgard	Chef cuisinier	Kalandranis Giannis	Alpinavera	Said Bucher Jasmine
Bio Suisse	Brändli Urs	Amt für Umwelt und Energie	Keller Dominik	Historien de la gastronomie	Schlup Michel
Journaliste	Bratschi Isabelle	Agridea	Kilcher Lukas	Ueli Hof Bio-Metzgerei	Schmitz Martin
Biohof Uniterre	Buchwalder Florian	Chef cuisinier	Kondratowicz Frederik	Via Storia	Schneider Hanspeter
Neuchâtel Vins & Terroir	Bühler Mireille	Baselland Tourismus	Kumli Michael	Gastgeber	Schneider Markus
Fourchette Verte	Bur Michelle	Ostschweiz Tourismus / St.Gallen-Bodensee Tourismus	Kunz Andreas	Epicurien	Schneider Yvan
Slow Food	Bürki Thomas	Maison Mauler	Künzi Yann	Verein Kultur & Gastronomie	Schön Neda
Journaliste	Buss Pierre-Emmanuel	Chef cuisinier	Labrosse Serge	EHL Campus Passugg	Schweizhauser Beatrice
Gault&Millau	Calame Siméon	Épicurienne	Lafarge Patricia	Scuola superiore alberghiera e del turismo	Semmler Karin
Le Guide Roze	Carassou-Maillan Mickaël	Productrice cinématographique	Lanaz Lucienne	Journaliste	Simon Jean-Charles
JuraEvent Sàrl	Cerf Cédric	Fourchette verte	Lehmann Tania	Chef cuisinier	Soldati Jean-Marc
Union suisse des paysannes et des femmes rurales	Challandes Anne	Storica della gastronomia	Lenzi Repetto Marta	Stadt Liestal	Spinnler Daniel
Vigneronne	Chappaz Marie-Thérèse	Graubünden Viva	Liesch Leonie	Chef cuisinier	Stangl Michel
Presidente Comitato Qualità Ticino	Charbon Isabella	Chäs Chäller-Genuss Erleben	Lobsiger Roly	Epicurien	Staub Nicolas
Chef cuisinier	Chevrier Philippe	Slow Food	Lohri Esther	Sapori Ticino	Stauffacher Dany
Restaurateur	Clément Vincent	Expert en développement durable	Longet René	Stiefels Hopfenkranz	Stiefel Moritz
Journaliste	Collet Cécile	Polo Poschiavo	Luminati Cassiano	Slow Food	Stieger Roger
Ticinowine	Conconi Andrea	chillfood	Lutz Jeanne	Greentopf Projects	Stöckli Franziska
Ville de Fribourg	Cornaz Bays Carine	Journaliste	Magnin Manuella	Gastgeber	Stump Roland
Fondation pour la Promotion du Goût	Cramer Robert	Chef cuisinier	Martin Benoit	GastroTicino	Suter Massimo
Vigneron	Crettol Camille	Restaurateurs	Martins Antonina et Fernando	Chef cuisinier	Suter Pierrick
Chef cuisinier	Crisi Carlo	Journaliste	Massy France	Chef cuisinier	Taffonneau Stéphane
Vigneron	Cruchon Raoul	Centre alimentation et mouvement	Matti Thibault	Associazione svizzera dei sommeliers professionisti	Tenca Piero
Gastgeber	Dalsass Martin	Fourchette verte	Meier Wahl Beatrice	Das Beste der Region	Thalmann Hans-Jörg
Fédération suisse du tourisme	de Buman Dominique	Marché à la ferme	Meldem Martine	Journaliste	Thomas Pierre
Journalist	De Schepper Werner	Vigneronne	Mercier Madeleine	Alt-Landrat, Vertretung Laufental	Thüring Georges
Région Murtensee Lac de Morat	Defalque Deborah	Chef	Merlo Luca	Diététicienne ASDD	Tièche Maryline
Kochbuchautor und Foodblogger	Del Principe Claudio	Cheffe cuisinière	Metthez Manon	Rapperswil Zürichsee Tourismus	Treichler Tobias
Sion Fête du Goût	Delalay Thierry	Gastrovaud	Meystre Gilles	Journaliste	Truffer Alexandre
Chef cuisinier	Desbraux Jérémy	Journaliste	Moginier David	Experte en vins	Turin Brigitte
Chef cuisinier	Destaing Samuel	Union fribourgeoise du tourisme	Morard Pierre-Alain	AgriPromo	Utiger Ulrich
Markthalle Basel regio.garantie	Dill Alexandra	Agenda 21 - Ville de Genève	Morel Gaétan	Sommelier	Valpiani Marco
Épicurien	Droz Louis	Ticinowine	Moresi Gianni	Loitche-Potches	Vandoni Riccardo
Enologue	Dufaux Daniel	Chef cuisinier	Morgenthaler Laurent	Valais/Wallis Promotion	Viaceoz Tania
Vigneronne	Dugerdil Sophie	Chef	Muggiano Andrea	Club Prosper Montagné	Villa Franco
Vigneronne	Dugerdil Céline	Maschinenring Graubünden	Müller Claudio	Gastgeber	Von Felten Albi
Chefköchin	Dütsch Irma	Gsünder Basel	Näf-Seiler Stefanie	Food Zurich	von Salis Violanta
Affineur de fromages	Duttweiler Jacques	Giornalista	Newlin Giacomo	Vignerons	von Tscharner G-B & J-B
Wirtverband Basel-Stadt	Ebnetter Maurus	Genusswoche Basel	Nussbaumer Daniel	Expert cépages	Vouillamoz José
Graubünden Ferien	Ecoffey Theresa	Köchin	Nyffeler Birkenmeier Regula	Baselbieter Genusswochen	Walter Ramona
Chef cuisinier	el Nagar Walter	Genève Tourisme	Oberson Nicolas	Vigneron	Wannaz Gilles
Conseiller d'État	Favre Laurent	Food expert	Olivier Timothée	Vigneronne	Weber Mélanie
Restauratrice	Favre Jennifer	Scuola superiore alberghiera e del turismo	Orrù Tiziano	GastroSuisse	Wettstein Iris
Mondial du Chasselas	Favre Nathalie	Kanton- und Stadtentwicklung Basel-Stadt	Ott Lukas	Leher / Politiker	Widmer Manuel C.
Chambre Valaisanne d'Agriculture	Felley Pierre-Yves			Liestal Tourismus	Wunderlin Dominik
Gastronome	Fleury Mathieu			Loitche-Potches	Zahno Bertrand
				Service cantonal du développement durable	Zinder Remy

C-DERMA

By Céline [®]

SWISS MADE BEAUTY BRAND



A TROUVER SUR | ZU FINDEN UNTER | ALL'INDIRIZZO

WWW.SWISSCANNAMED.SHOP



EGALEMENT CHEZ | AUCH BEI | ANCHE A

**MANOR, JELMOLI, LOEB, WWW.HAAR-SHOP.CH, WWW.IMPO.CH, AMAVITA,
SUN STORE, etc.**

CGN†

RÉSERVEZ UNE TABLE AU MILIEU *du lac*

RÉSERVATIONS SUR CGN.CH



LUNCH
SUR LE LAC

Dégustez votre
menu au fil
de l'eau




appréciez la différence angenehm anders

Bonne dégustation à l'occasion de la Semaine du Goût.
Lassen Sie sich an der Genusswoche verwöhnen.

www.landi.ch

Le livre sur *les quais*, 30 août - 1^{er} sept. 24 → Morges.



www.livresurlesquais.ch

*Offre valable jusqu'au 31 décembre 2024 en Suisse.



OFFRE SPÉCIALE

1 an – 6 numéros

CHF 65.-

AU LIEU DE 89.-
Frais de livraison offerts*



JE M'ABONNE SUR INTERNET
offre-plaisirs-mag.ch

Abonnez-vous au premier magazine romand dédié à la gastronomie, au voyage et à l'art de vivre.

 Ne ratez
aucun numéro

 Livraison **gratuite**
à votre domicile

 Prix garanti
durant 1 année

 **Service client**
à votre disposition

TERROIR JURAREGION

Retrouvez en tout temps des paniers du
terroir dans ces bonnes adresses :



Faites vivre votre région !

Wandererlebnisse

Abwechslungsreiche Ideen
für Familien

Jetzt
Wanderkarte
bestellen!

[post.ch/
wandern](https://post.ch/wandern)

Hauptpartnerin der



Schweizer
Wanderwege





Parliamo italiano,
wir sprechen deutsch
and english too !

COMPTABILITÉ | FISCALITÉ | AUDIT | JURIDIQUE | M&A | FINANCEMENT
RESSOURCES HUMAINES | ASSURANCES | INFORMATIQUE | MARKETING

FRIBOURG | GENÈVE | JURA | NEUCHÂTEL | SCHWYTZ | VALAIS | VAUD

+41 21 989 82 70

info@fidexpert.ch

www.fidexpert.ch



Contactez-nous pour une offre sans engagement.

**30.10 -
03.11.2024**
**ESPACE GRUYÈRE
BULLE**



GOUTS-ET-TERROIRS.CH
goutsetterroirs  



Journées Romandes
des Magasins Bio

**Le Bio
en fête !**

vendredi 8 et samedi 9
novembre 2024

- 10%
pour les
membres

- 5%
pour
tous

Protégeons la nature en ayant
le plaisir de manger bio

bioconsommacteurs.ch



Ganz schön abgefahren:
**Haute Cuisine,
aber Hochalpin**

Kulinarische Genussreisen

Jetzt abfahren:
rhb.ch/erleben



Gold-Partner



Silber-Partner



Bronze-Partner



Medien



Städte und Kantone



Impressum

Autoren
Réane Ahmad, Isabelle Bratschi, Alexandre Caldara, Daniel Herz, Paul Imhof, Manuela Lavanchy, Manuela Magnin, France Massy, David Moginier, Patrick Schellenberg

Illustrationen Dora Formica
Grafik Anouk Andenmatten

Übersetzungen
Daniela Liechti, Vanessa Chanson
Maallem, Patrick Vallon

Verlagsleiter
Josef Zisyadis

Chefredaktorin
Manuela Magnin

Sekretariat
Giulia Onori
Barbara Schneider

Herausgeber
Fondation pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 / CP 99
1001 Lausanne
+41 (0)21 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch
presse@gout.ch

Auflage
120'000 Ex.

Druck
PCL Presses Centrales SA
Chemin du Chêne 14
1020 Renens



SBB Restaurant – Schweizer Genuss zum Mitnehmen.

sbb.ch/restaurant



DAS QUALITÄTSZEICHEN FÜR SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN.