

gout.ch

gut für Mensch, Tier und Umwelt

2025
ANS
JAHRE
ANNI

Schweizer
Genusswoche-Magazin
Nr. 15 – 2025

Aigle

Genussstadt 2025

Edgard Bovier

Pate der Genusswoche 2025

AOP-IGP

Das Qualitätszeichen



Entdecken Sie das
Programm der
Genusswoche !



DIE GENUSSWOCH

eine Veranstaltung der



IST IHRE ADMINISTRATION SCHWER VERDAULICH?

Seit über 30 Jahren unterstützt
die Software Crésus Schweizer
KMU bei ihren administrativen
Aufgaben.

Mit den Modulen **Finanzbuchhaltung**,
Lohnbuchhaltung und **Faktura** ist Crésus
ein benutzerfreundliches, umfassendes und
preiswertes Werkzeug.



Crésus
www.cresus.ch





Der Geschmack des Lebens

- 5 EDITORIAL
- 6 AIGLE Genussstadt 2025
- 10 EDGARD BOVIER Pate der Genusswoche 2025
- 14 REGIONAL KOCHEN Waadt führt eine Charta ein
- 17 WAADTLÄNDER BIO FLEISHPASTETE
- 18 BIO VINO Weine im Dienst der Natur

Unverzichtbare Klassiker

- 21 BIO VAUD 2025 Herbst-Winter Kollektion
- 22 GENUSSSTÄDTE UND GENUSSDÖRFER
- 25 COURTEMELON Festival Terroir Suisse
- 29 KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ Zwei Ikonen geehrt
- 30 KULINARISCHE GENUSSORTE
- 31 FAIT MAISON Hausgemachtes auf dem Teller



Authentisches

- 33 AOP Exquisite Käsekollektion
- 37 BERN Weltmetropole des Käses
- 41 SEL DES ALPES Köstliche neue Würzmischungen
- 45 MUTTERKÜHE Qualität an erster Stelle

Zu Tisch

- 49 TOMATEN Eine kulinarische Reise
- 55 BONS FÜR JUNGE MENSCHEN
- 56 FOURCHETTE VERTE Die Bündner Revolution



Verführerische Tropfen

- 57 TEE CHANOYU Im Dienste der Gastronomie
- 61 DELTA CAFE Ethischer und nachhaltiger Kaffee
- 63 SWISS MILK Eine Auszeit fürs Terroir
- 67 WELTTAG DES CHASSELAS
- 69 SWISS WINE Sechs Spezialitäten im Fokus
- 73 SWISS WINE GOURMET Schweizer Weine genießen

Genussreise für die Sinne

- 77 NEWS VON UNSEREN PARTNERN
- 79 SCHWEIZER PÄRKE Mit dem Handwerk verbunden
- 83 QOQA Im Herzen des HQ in Bussigny
- 87 ELDORA veredelt das Gemüse
- 91 LOVELY SMILE Ernährung und Zahngesundheit
- 95 BEAULIEU wird zum Genusstempel
- 99 BÜCHER UND FILME
- 101 CHARTA DER GENUSSWOCHE



Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Schweiz!

Seit 25 Jahren verbindet die Schweizer Genusswoche das Land **mit Hunderten inspirierenden Events**. Treffen Sie passionierte Produzentinnen und Produzenten, geniessen Sie Menüs von Spitzenköchinnen und -köchen und entdecken Sie die Vielfalt, die

unsere Esskultur so einzigartig macht.

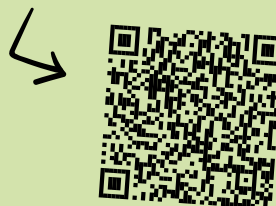
Sorgen Sie sich um die Zukunft unserer Ernährung? Oder möchten Sie einfach Freude am Genuss teilen?



DIE GENUSSWOCHE

♥ Scannen Sie den QR-Code

um das Programm zu entdecken und Ihre eigene kulinarische Route zu gestalten.



vom 18. bis 28. September 2025



Unterstützen Sie die Stiftung Fondation pour la promotion du Goût!

Die Stiftung engagiert sich in der ganzen Schweiz für eine lebendige, genussvolle Esskultur, die fair ist und allen offensteht.

Mit Ihrer Spende unterstützen Sie Projekte wie «Bons für junge Leute» (siehe Seite 55). Jedes Jahr entdecken Jugendliche zwischen 16 und

25 Jahren an den besten Tischen des Landes die Kunst des Gastgebens, begegnen Spitzenköchinnen und -köchen und entwickeln so einen feineren, neugierigeren Zugang zur Ernährung.

Spenden können Sie direkt via QR-Code in der Banking-App oder mit dem:

CH14 0076 7000 E564 1207 5



* Die Stiftung ist gemeinnützig anerkannt, Ihre Spende kann von den Steuern abgezogen werden.

Lebensmittel sind Lebensrecht



L Das in der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte (1948) anerkannte Recht auf Nahrung ist in der Bundesverfassung nicht verankert. Bisher hat einzig der Kanton Genf dieses Recht per Volksentscheid in seine Verfassung aufgenommen.

In einem der reichsten Länder der Welt haben 8,5% der Bevölkerung Mühe, über die Runden zu kommen und fast 15% leben in prekären Verhältnissen. Viele sind heute auf Lebensmittelhilfe angewiesen. Essen wird zur stillen Verzichtserklärung. Ein durchschnittlicher Schweizer Haushalt gibt monatlich 600 Franken für Lebensmittel aus.

Obwohl Studien klar zeigen, dass schlechte Ernährung und Übergewicht vor allem in

populären Stadtvierteln auftreten, beschliesst die Schweizerische Eidgenossenschaft, die Prävention dieser Problematik, die 43% der Bevölkerung betrifft, künftig nicht mehr zu finanzieren!

Seit 25 Jahren hat sich die Schweizer Genusswoche als nationales Ereignis etabliert, das die Ernährung ins Zentrum unseres täglichen Lebens rückt. Wir tragen eine grosse Verantwortung. Das industrielle Ernährungssystem heute versagt darin, neun Millionen Menschen genussvoll zu nähren. Wir laufen sehenden Auges gegen eine Wand, indem wir unsere Nahrung einer Industrie überlassen, die unser Essen bestimmt: keine Kauarbeit, keine Zubereitung, keine Kalorien, keine bäuerliche Landwirtschaft, dafür aber 35% Abfall!

Freiwillige politische Massnahmen könnten umgesetzt werden: Geschmacks- und Ernährungsbildung in allen Schulen von früh an, Abschaffung der Mehrwertsteuer auf Obst und Gemüse, Einführung einer sozialen Lebensmittelversicherung sowie die Förderung von Kleinbauernhöfen, alternativen Läden und Direktvermarktung. So wäre gutes Essen mit qualitativ hochwertigen und schmackhaften Lebensmitteln möglich. Denn individuelle Verantwortung allein reicht nicht aus.

Erleben Sie im September die zahlreichen Events der Genusswoche in der ganzen Schweiz. Mit Begeisterung und Lebensfreude rufen wir aus: Das Essen gehört denen, die es mit Leidenschaft geniessen!

Josef Zisyadis
Direktor Fondation pour
la promotion du Goût



Aigle

Genussstadt 2025

Ein pulsierender Treffpunkt für Genuss und Geselligkeit.
Aigle feiert sein herausragendes kulinarisches und weinkulturelles
Erbe mit einem Jahr voller einzigartiger Erlebnisse.

⌚ Text, Olivier Gallandat © Fotos, DR

Aigle, die Perle des Waadtländer Chablais, wurde stolz zur Schweizer Genussstadt 2025 gekürt. Diese prestigeträchtige Auszeichnung würdigt ihre zentrale Rolle in der Förderung der regionalen Gastronomie und der herausragenden Weinkultur. Sie bietet Aigle und der gesamten Region Chablais eine einzigartige Gelegenheit, ihr aussergewöhnliches kulinarisches Erbe gebührend zu feiern. Als weltweite Hauptstadt des Chasselas und kulinarischer Knotenpunkt des Waadtländer Chablais hat Aigle keine Mühen gescheut, um ein aussergewöhnliches Jahresprogramm zusammenzustellen. Im Mittelpunkt stehen Veranstaltungen, die die hochwertigen Produkte dieser einzigartigen Terroir-Region in Szene setzen.

Eine herausragende Genussregion

Aigle und seine Umgebung bilden eine einzigartige kulinarische Landschaft mit wahren Schätzen: L'Etivaz, berühmt für seinen

Käse und erste geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) der Schweiz, Leysin, das seit 2020 als Alpines Genusssdorf anerkannt ist, und die Salzminen von Bex, die zu den bedeutenden Kulinarischen Genusssorten der Schweiz zählen. Nicht zu vergessen der Chasselas, der Aigle und das Waadtländer Chablais berühmt gemacht hat und als Symbol für Exzellenz und Weinbautradition in der Region gilt.

Kulinarischer Drehpunkt

Mehr als nur ein Slogan: «Aigle, Kulinarischer Drehpunkt – Genussstadt 2025» verkörpert das Wesen von Aigle. Ihre geografische Lage als natürlicher Treffpunkt, die kulturelle Vielfalt mit zahlreichen kulinarischen Traditionen, das aussergewöhnliche gastronomische und weinkulturelle Erbe sowie ihr kontinuierliches Engagement für die Förderung guten Essens machen die Stadt zu einer unverzichtbaren kulinarischen Drehscheibe.

Ein Jahr voller Feierlichkeiten

Das Projekt «Aigle, Kulinarischer Knotenpunkt – Genussstadt 2025» startete am 12. Dezember 2024 anlässlich des Welt-Chasselas-Tages. Es rückt das herausragende kulinarische und weinkulturelle Erbe der Region ein Jahr lang ins Rampenlicht. Durch die Förderung lokaler Produkte, die Sensibilisierung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und die Bewahrung regionaler kulinarischer Traditionen schafft diese Initiative starke Verbindungen zwischen Produzenten, Kleingewerbe und Konsumenten – mit dem Ziel, ein nachhaltiges Erbe zu hinterlassen.

Höhepunkt des Programms ist die Schweizer Genusswoche, die vom 18. bis 28. September 2025 stattfinden wird. Sie bietet die Gelegenheit, die Freude am Essen, die Vielfalt der Aromen und das handwerkliche Können zu feiern. An symbolträchtigen Orten wie der Innenstadt und dem Schloss Aigle, der Halle des Glariers sowie renommierten

regionalen Stätten wie L'Etivaz oder den Salzminen von Bex wird das Event dazu beitragen, Aigle und seine Umgebung als eine der führenden Genussdestinationen der Schweiz zu etablieren.

Chasselas forever

Dank seiner strategischen Lage im Herzen des «Chasselas-Dreiecks» (Genf, Biel, Sitten) und seiner zentralen Rolle im Anbau und der Wertschätzung dieser Rebsorte gilt Aigle als die weltweite Hauptstadt des Chasselas. Anlässlich dieses besonderen Festjahres feiert Aigle seinen emblematischen Wein mit einem exklusiven Sonderjahrgang mit 1860 Flaschen. Das Ergebnis einer Zusammenarbeit aller Winzer und Winzerinnen der Region. Um das einzigartige Terroir zu widerspiegeln, wurde die Kreation dieser Cuvée bewusst der jungen Generation anvertraut.





Eine beispiellose Mobilisierung zur Feier des Chablais-Terroirs

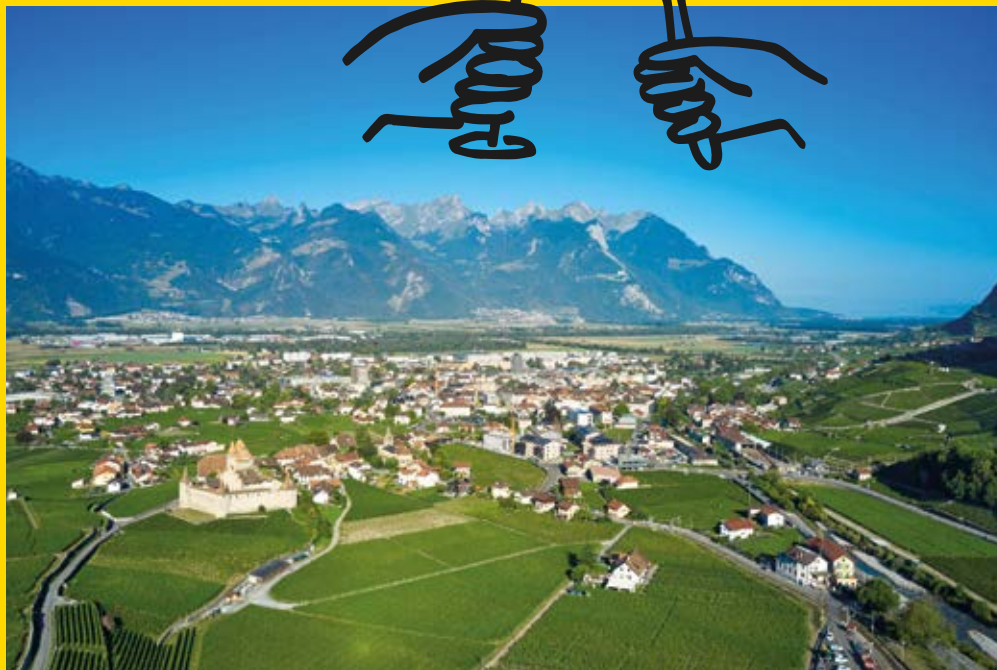
Während des aussergewöhnlichen Jahres engagieren sich alle Beteiligten des lokalen und regionalen Terroirs mit Leidenschaft für das Projekt «Aigle, Kulinarischer Knotenpunkt – Genussstadt 2025». Fachpersonen aus Landwirtschaft, Weinbau, Käserei, Metzgerei, Verpflegung sowie kleine und grosse Unternehmen: alle vereinen ihre Kräfte, um die Exzellenz und Vielfalt der regionalen Produkte ins Rampenlicht zu rücken. Dieses

beispiellose Engagement zeigt die starke Identität des Chablais und seine tiefe Verbundenheit mit handwerklichen und nachhaltigen Traditionen, die aussergewöhnliche Produkte zur Freude aller Feinschmecker hervorbringen.

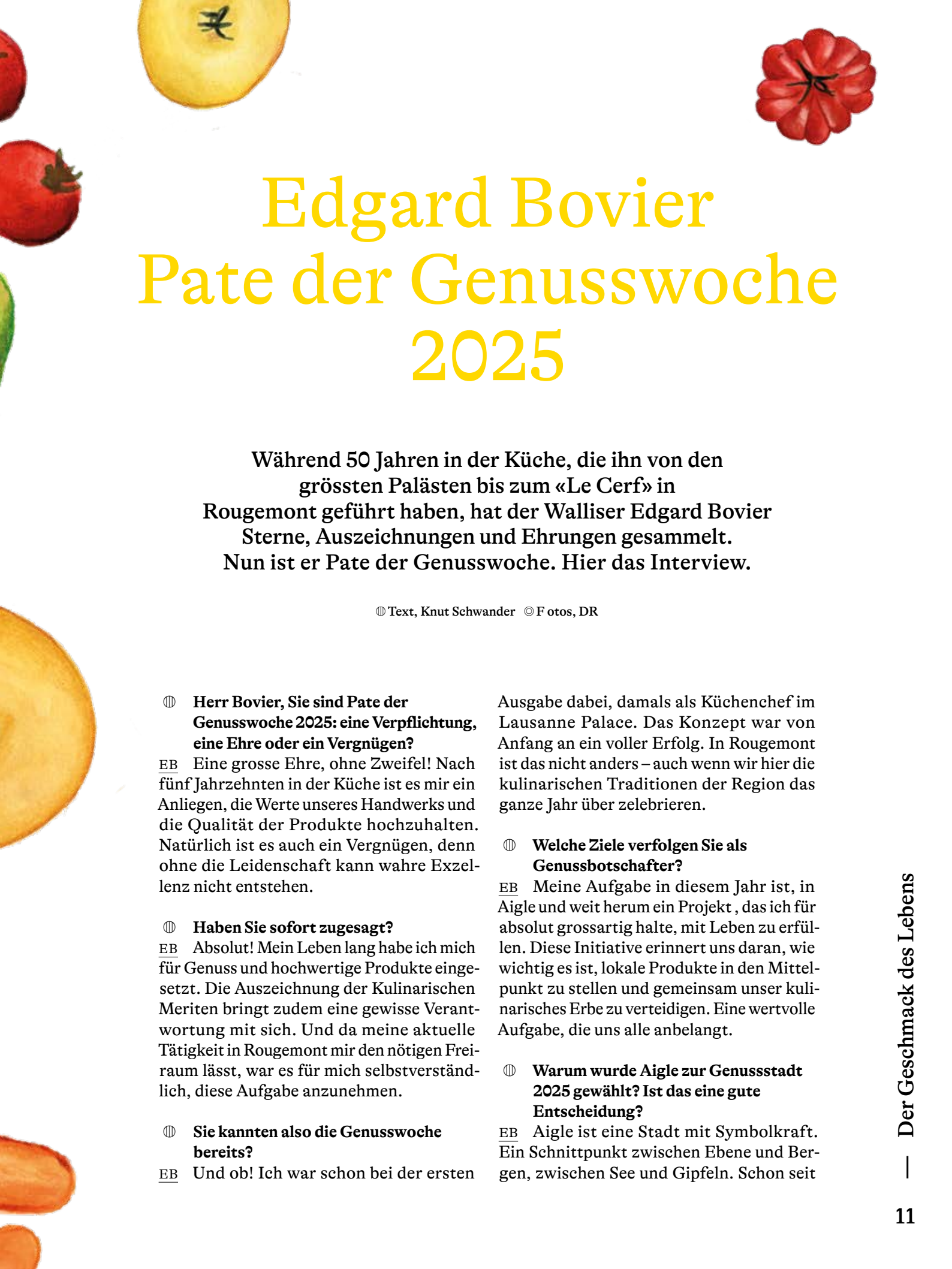
Genussvolle Initiativen zum Schlemmen ohne Grenzen

Die Stadt Aigle, in Zusammenarbeit mit GastroVaudois Sektion Chablais und regionalen Fachleuten aus der Lebensmittelbranche, präsentiert zwei Initiativen zur Förderung des lokalen Terroirs und des Könnens der Wirtsleute und des Klein Gewerbes der Region. Seit dem 3. März 2025 bieten mehrere Restaurants eine exklusive kulinarische Kreation an, die hauptsächlich aus lokalen Zutaten des Chablais zubereitet wird. Diese Hommage an die Vielfalt des Terroirs setzt sich während der Schweizer Genusswoche vom 18. bis 28. September fort – mit einem exklusiven Chablais-Menü, das die kulinarischen Schätze der Region zelebriert.

aiglevilledugout.ch







Edgard Bovier

Pate der Genusswoche 2025

Während 50 Jahren in der Küche, die ihn von den grössten Palästen bis zum «Le Cerf» in Rougemont geführt haben, hat der Walliser Edgard Bovier Sterne, Auszeichnungen und Ehrungen gesammelt. Nun ist er Pate der Genusswoche. Hier das Interview.

⌚ Text, Knut Schwander ⌚ Fotos, DR

⌚ **Herr Bovier, Sie sind Pate der Genusswoche 2025: eine Verpflichtung, eine Ehre oder ein Vergnügen?**

EB Eine grosse Ehre, ohne Zweifel! Nach fünf Jahrzehnten in der Küche ist es mir ein Anliegen, die Werte unseres Handwerks und die Qualität der Produkte hochzuhalten. Natürlich ist es auch ein Vergnügen, denn ohne die Leidenschaft kann wahre Exzellenz nicht entstehen.

⌚ **Haben Sie sofort zugesagt?**

EB Absolut! Mein Leben lang habe ich mich für Genuss und hochwertige Produkte eingesetzt. Die Auszeichnung der Kulinarischen Meriten bringt zudem eine gewisse Verantwortung mit sich. Und da meine aktuelle Tätigkeit in Rougemont mir den nötigen Freiraum lässt, war es für mich selbstverständlich, diese Aufgabe anzunehmen.

⌚ **Sie kannten also die Genusswoche bereits?**

EB Und ob! Ich war schon bei der ersten

Ausgabe dabei, damals als Küchenchef im Lausanne Palace. Das Konzept war von Anfang an ein voller Erfolg. In Rougemont ist das nicht anders – auch wenn wir hier die kulinarischen Traditionen der Region das ganze Jahr über zelebrieren.

⌚ **Welche Ziele verfolgen Sie als Genussbotschafter?**

EB Meine Aufgabe in diesem Jahr ist, in Aigle und weit herum ein Projekt, das ich für absolut grossartig halte, mit Leben zu erfüllen. Diese Initiative erinnert uns daran, wie wichtig es ist, lokale Produkte in den Mittelpunkt zu stellen und gemeinsam unser kulinarisches Erbe zu verteidigen. Eine wertvolle Aufgabe, die uns alle angeht.

⌚ **Warum wurde Aigle zur Genussstadt 2025 gewählt? Ist das eine gute Entscheidung?**

EB Aigle ist eine Stadt mit Symbolkraft. Ein Schnittpunkt zwischen Ebene und Bergen, zwischen See und Gipfeln. Schon seit

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



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

Oltre 120 anni di esperienza come cioccolatiere svizzero
al servizio dei buongustai di tutto il mondo




FABRIQUÉ À FRIBOURG
Hergestellt in Fribourg
Prodotto a Friburgo



LAIT SUISSE
Schweizer Milch
Latte svizzero



SUCRE SUISSE
Schweizer Zucker
Zucchero svizzero



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



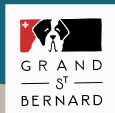
www.villars.com -   / [chocolatvillars](https://www.instagram.com/chocolatvillars)



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



«Fertigprodukte
und Vorgekochtes
sind immer zu teuer.
Gegen sie müssen
wir uns wehren.»

der Römerzeit ist sie eine wichtige Etappe auf den Handelsrouten der südlichen Alpenprodukte. Nicht zuletzt wird hier die Weintradition besonders gepflegt. Es ist eine ausgezeichnete Wahl als Genussstadt!

⊗ **Wovon sprechen wir, wenn wir über Genuss reden?**

EB Die besten Gerichte der Welt können nur dann wirklich herausragend sein, wenn sie auf hochwertigen Zutaten basieren. Ob in der Profiküche oder zu Hause. Es sind diese frischen, saisonalen und erstklassigen Produkte, die es zu fördern gilt und die den echten Geschmack in unser Leben bringen.

⊗ **Sind hochwertige Produkte nicht ein unerschwinglicher Luxus?**

EB Fertiggerichte und vorgekochte Produkte sind immer zu teuer, und wir müssen uns gegen sie wehren. Im Gegensatz dazu garantieren Labels wie IGP und AOP die Echtheit und Qualität eines Produkts, ohne zwangsläufig teurer zu sein. Zudem geht es nicht nur um den Preis, denn wir alle haben die Verantwortung, die Saisonalität der Produkte zu respektieren. Nicht zu vergessen: wer Erdbeeren im Dezember kauft, tut dies nicht, weil sie günstiger sind.

⊗ **Ist die Förderung regionaler Produkte in einer globalisierten Welt, in der Geschmäcker immer einheitlicher werden, nicht eine Illusion?**

EB Nein, es ist nie eine Illusion, für etwas zu kämpfen. Es geht darum, Identitäten, Freiheiten und regionale Besonderheiten zu bewahren und unseren Produzenten eine Existenzgrundlage zu sichern. In Rougemont sind wir abseits der Touristenzentren im Herzen der echten, alpinen Schweiz. Die Hälfte der Einwohner sind Landwirte, und genau diese Authentizität müssen wir schützen.

⊗ **Ist Bio wichtig?**

EB Für mich sind die wichtigsten Kaufkriterien Saison und Nähe. Auch wenn es Bio-Produkte sind, kaufe ich keine Bohnen aus China! Aber Bio ist unbestreitbar ein Schritt in Richtung verantwortungsbewusstem Konsum. Es ist eine Einladung, authentische Produkte zu fördern.

⊗ **Wie haben Sie Bio in Ihre Karriere integriert?**

EB Als Chefkoch ist es entscheidend, das richtige Produkt auszuwählen: Nähe, Saisonalität und Bio sind entscheidende Kriterien. Aber das ist neu. Um einen bewussten Konsum zu wecken, ist es wichtig, diese Produkte zu fördern und an den Preisen zu arbeiten. Wenn Bio teurer ist, wird es schwer, die Menschen davon zu überzeugen.

⊗ **Ist das nur ein vorübergehender Trend?**

EB Ganz bestimmt nicht. Es braucht Zeit, bis sich Gewohnheiten ändern. Aber die Menschen werden immer offener für Bio-Produkte. Ich bin überzeugt, dass Bio-Produkte, die lokal und saisonal sind, zunehmend in den Mittelpunkt rücken und sich als die beste Wahl durchsetzen werden.

«Ich liebe es,
Meer und Berge
miteinander zu
verbinden»

Er bat die mediterrane Küche zu seiner Visitenkarte gemacht. Ein verantwortungsvoller Exotismus.

«Ich habe immer eine Küche bevorzugt, die auf Geschmack und authentischen Aromen basiert. Meine Karriere hat mich ans Mittelmeer geführt, und ich habe mich davon inspirieren lassen. Heute konzentriere ich mich in Rougemont auf die alpine

Küche. Die beiden passen für mich gut zusammen. Denn die Alpen reichen bis ans Meer und unsere gastronomische Kultur ist seit Jahrhunderten von mediterranen Aromen durchzogen. Produkte aus Italien oder Südfrankreich werden auch bei uns angebaut. Sie gehören seit der Römerzeit zu unserem gemeinsamen Terroir. Ganz im Gegensatz zu den Flugimporten aus der anderen Seite der Welt, bilden sie eine Brücke zwischen See und Bergen, wie es Aigle, die Genussstadt, perfekt verkörpert.»



Regional Kochen In Waadtländer Gemeinschaftsküchen nachhaltiger essen

Der Kanton Waadt hat sich eine eigene Charta auferlegt,
um den Einsatz lokaler Zutaten in der
Gemeinschaftsgastronomie gezielt zu fördern.

Text, Cécile Collet Foto, Odile Meylan

Wurde in den Waadtländer Kantinen schlecht gegessen? «Nein», sagen Frédéric Borloz, Bildungsdirektor, und Valérie Dittli, Landwirtschaftsdirektorin und zuständig für den Waadtländer Klimaplan. Aber es gibt Luft nach oben, betonen sie. Insbesondere bei der Nachhaltigkeit. Deshalb will der Kanton in den nächsten fünf Jahren 3,5 Millionen Franken in die Gemeinschaftsverpflegung investieren: 2,66 Millionen über den Klimaplan, 855'000 Franken über das Bildungsdepartement.

Ziel ist es, den CO₂-Ausstoss der jährlich vier Millionen Mahlzeiten in kantonalen Verwaltungsgebäuden, weiterführenden Schulen, Spitälern und Gefängnissen deutlich zu senken. Auf freiwilliger Basis können sich auch andere Trägerschaften beteiligen, wie Kantinen in Alters- und Pflegeheimen oder obligatorischen Schulen, und sich dem gemeinsamen Ziel, die Umweltbelastung spürbar zu reduzieren, anschliessen.

Wie lassen sich die 17% der Treibhausgasemissionen senken, die im Kanton Waadt auf die Ernährung entfallen? Die «Charta der Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Waadt», vom Walliser Projekt und dem späteren interkantonalen Programm «Regional Kochen» inspiriert, wurde Anfang 2025 der Presse und dem Grossen Rat vorgestellt. Sie setzt ehrgeizige Ziele: 100% Fleisch aus dem Kanton Waadt oder aus der Schweiz, 60% Schweizer Produkte aus einem Umkreis von 100km, 80% Gemüse und Obst ohne beheizte Gewächshäuser, 15% Bio, fair gehandelte Milch und exotische Produkte, nachhaltiger Fisch, kein Palmöl und täglich eine vegetarische Alternative.

Lebensmittelabfälle reduzieren

«Wir wollten weiter gehen als der interkantonale Ansatz, indem wir eine CO₂-arme Ernährung fördern und konkret sagen, was zu vermeiden ist», erklärt Valérie Dittli. «Wir wollten nicht den Teller subventionieren,

sondern bei der Nachfrage ansetzen.» Die Abfallvermeidung, etwa durch die Verwendung von weniger edlen Fleischstücken oder unperfektem, aber essbarem Gemüse, ist daher ein zentrales Element der Waadtländer Strategie. Frédéric Borloz spricht von vielversprechenden Anfängen: «Einige Küchenchefs schaffen es bereits, ihr Budget im Gleichgewicht zu halten, indem sie kleinere Mengen einplanen und kreativere, günstigere Eiweissquellen einsetzen.»

Wenn in den Waadtländer Kantinen täglich eine vegetarische Alternative angeboten werden soll, ist dennoch keineswegs geplant, Fleisch zu verbieten. Die Charta ist nicht zufällig mit dem Landwirtschaftsgesetz verknüpft: eines der Ziele besteht darin, lokal produzierte Lebensmittel aus bäuerlicher Produktion gezielt zu fördern. In diesem Sinne werden derzeit Partnerschaften mit Prometerre, Vaud Promotion und Bio Vaud aufgebaut.

Für den Bildungsdirektor steht dieser Ansatz im Einklang mit dem kantonalen Aktionsplan für Ernährungs- und Landwirtschaftsbildung, der 2024 lanciert wurde. «Kochen zu lernen hat auch eine soziale Dimension», sagt er. «Wenn ein Kind zu Hause kocht, kann das dazu beitragen, Familien wieder um einen gemeinsamen Tisch zu versammeln. Eine Gewohnheit, die leider etwas in Vergessenheit geraten ist.»

Eine Westschweizer Initiative

Das 2016 im Wallis lancierte Projekt wird heute unter dem Titel «Regional Kochen» weitergeführt und wurde zu Jahresbeginn von den sieben beteiligten Kantonen ratifiziert. Die Vereinbarung sieht regelmässige Treffen und Synergien vor. «Es gibt klar Projekte, die anderswo gestartet wurden und die wir übernehmen können», sagt Valérie Dittli. Ein Beispiel ist die Plattform Regio-FoodVS aus dem Wallis, die den Einkauf bei akkreditierten lokalen Partnern erleichtert.

Wenn in den Waadtländer Kantinen täglich eine vegetarische Alternative angeboten werden soll, ist dennoch keineswegs geplant, Fleisch zu verbieten.



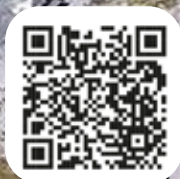
Der Küchenchef des Cofop in Agrilogie (Marcelin), einer der vom Kanton verwalteten Kantinen, umgeben von Valérie Dittli und Frédéric Borloz.

KUKLOS

RESTAURANT TOURNANT

IHR SOMMER-RÜCKZUGSORT

RESERVIEREN SIE JETZT IHREN
TISCH IM DREHRESTAURANT :



www.kuklos.ch | +41 24 494 31 41

LEYSIN
LES MOSSÉS
LA LÉCHERETTE



**Magic
Pass**

Waadtländer Bio Fleischpastete

Der authentische Geschmack der Heimat

Die vor einem Jahr lancierte Pastete wird in sorgfältiger Handarbeit und einem kompromisslosen Anspruch an Qualität und Nähe zum Produkt gefertigt. Ein Genuss für alle, die Authentizität und den feinen Geschmack vergangener Zeiten schätzen.

Text und Foto, Isabelle Bratschi

Aussen knusprig, innen zart und cremig, ein echter Genuss für den Gaumen. Das Fleisch ist aromatisch, das Gelee fein abgestimmt und das Ganze schön goldbraun gebacken. Ohne Zurückhaltung und am besten mit einem guten Chasselas zu geniessen! Die Waadtländer Bio Fleischpastete ist ein kleines Meisterwerk der Harmonie und wurde von drei Enthusiasten, André Chevalier von Moulins Chevalier SA in Cuarnens, Armand Chezeaux vom Hof Jolimont und Sébastien Rochat von der Metzgerei La Venoge, beide in Cossonay, kreiert. Alexis Tissot vom Vorstand BioVaud hat sich dem Trio mit derselben Philosophie angeschlossen, nämlich eine Spezialität zu schaffen, die auf Nähe, Regionalität und echte Authentizität setzt.

«Vor einem Jahr entstand die Idee, Fleischproduzent, Müller und Metzgermeister zu vereinen, um mit heutiger Ethik den Geschmack und die Textur der Pastete unserer Grossmütter wiederzufinden», erklärt André Chevalier, stolzer Initiant der traditionellen Produktion. Armand Chezeaux, seit 2022 Milchbauer, ergänzt: «Unsere Freilandschweine erhalten Futter von der Mülerei Chevalier, das mit wenig Proteinen ergänzt wird. Im Sommer fressen die Milchkühe frisches Weidengras. Dank der Pasteten kann ich meine drei Fleischsorten im Bio-Kreislauf sinnvoll verwerten.»

Für Alexis Tissot ist die Bio-Labelpflicht zentral: «Wir wollten diese Pastete zertifizieren und eine starke Marke schaffen. Im Gaumen überzeugt sie durch die Harmonie von saftigem Fleisch und der Schmalzkruste.» Sébastien Rochat hütet ein traditionsreiches Rezept: «Alle Pasteten werden von Hand geformt, wie es meine Grossmutter vor 42 Jahren tat. Die Pastete passt im Sommer gut zu Salat, im Winter zu Suppe, mit Senf und einem guten Glas Wein.» Und was bringt die Zukunft? «Wir haben gerade den Bio-Griebenkuchen auf den Markt gebracht», freut sich André Chevalier. Fortsetzung folgt.



Von links: André Chevalier, Alexis Tissot, Armand Chezeaux und Sébastien Rochat

BioVino

Weine im Dienst der Natur

BioVino wechselt dieses Jahr Ort und Datum. Die Messe für Bio- und Naturweine findet diesmal in Lausanne im Espace Amaretto am 29. und 30. November statt. Begegnung mit dem Veranstalter Fabien Vallélian und drei Winzern, die im Jahr 2024 ausgezeichnet worden sind.

Text, Isabelle Bratschi © Fotos, DR



■ Fabien Vallélian, Präsident von BioVino

«BioVino wurde im Mai 2016 vom Komitee BioVaud ins Leben gerufen und hat sich als Referenzveranstaltung für Bioweine in der Schweiz etabliert», betont der Präsident Fabien Vallélian. «Der Anlass gliedert sich in zwei Teile: den Wettbewerb, der Winzer auszeichnet, die ihre Weine nach biologischen Richtlinien anbauen, und die Messe mit rund vierzig Ständen. Alle sind ganz dem Bio- und Naturwein gewidmet. Es ist eine wunderbare Gelegenheit, unsere weinbaulichen Schätze ins Rampenlicht zu stellen und unsere Philosophie zu vermitteln – jene des Respekts gegenüber der Umwelt, dem Wasser und der heimischen Flora und Fauna. Zurzeit bin ich auf Arbeitssuche, verfolge aber meine Leidenschaft mit unverminderter Hingabe weiter und entwickle meine eigene Weinlinie. Darunter ein neuer Pinot Noir, der zu 100% mit ganzen Trauben vergoren wird und dadurch ein besonders eigenständiges Aromaprofil entfaltet».

 happyfaby.ch

 biovino.ch



❖ Rodrigo Banto, Cave de la Côte

Bester Schweizer Bio-Keller 2024, bester Schweizer Bio-Wein 2024 des Wettbewerbs BioVino. Kein Zweifel, der verantwortliche Önologe der Cave de la Côte kann mit Recht stolz sein. «2003 kam ich aus Chile in die Schweiz, weil sich mir hier die Gelegenheit bot, im Weinbau zu arbeiten. In meinem Heimatland hatte ich bereits biodynamische Projekte gestartet. Die Überzeugung war da, aber davon leben zu können, war eine andere Sache. Heute ist mein Ziel klar: keine synthetischen Produkte mehr, keine Rückstände im Wein. Ich forsche an neuen, widerstandsfähigen Rebsorten wie Divico. Denn nichts ist nachhaltiger als Reben, die man gar nicht erst behandeln muss.»

400

Hektar, davon

50

biologisch
bewirtschaftet

6 Mio.

Flaschen pro
Jahr

Spezialitäten

B Chasselas Bio, Vin Orange,
Muscat «bio»,
P'tites Bulles – biologischer
Schaumwein.



❖ Louis-Philippe Burgat, Chambleau

Hoch über dem Dorf Colombier heisst das Weingut Domaine de Chambleau seine Gäste mit Stil willkommen. Hier wird Qualität nicht nur versprochen, sondern auch gelebt, wie es die mehrfach prämierten Weine eindrucksvoll beweisen. Beim BioVino Wettbewerb 2024 wurden der Oeil-de-Perdrix 2023, AOC-Neuchâtel, sowie der Pinot Noir Les Bovardes 2021 ausgezeichnet. «Im Jahr 2000 habe ich das Familienweingut übernommen», erzählt Louis-Philippe Burgat. «Meine Philosophie? Einen echten, unverfälschten Terroir-Wein zu schaffen. Dafür mussten wir die Art der Nährstoffzufuhr grundlegend ändern und die Reben mussten sich darauf einstellen.» Seit 2017 wird das gesamte Gut konsequent biologisch bewirtschaftet. «Ich bin stolz auf unsere Weine, die eine klare Handschrift tragen und einen ausgeprägten Charakter haben.»

16

Hektar

90'000

Flaschen pro
Jahr

Spezialitäten

Pinot Noir, Gamaret Art-Express mit
einem Künstleretikett von Daniel
Spoerri.



❖ Jean-François Crausaz, Domaine de la Ville de Morges

Bester Schweizer Naturweinkeller 2024 für den Chasselas Sélection Nature 2021 und den Gamay Sélection Nature 2022, AOC La Côte Morges Grand Cru beim Wettbewerb BioVino. «Das ist seit 1547 das Weingut der Bevölkerung von Morges», betont Jean-François Crausaz. «Der Stadtbesitz wird seit 2020 von Bolle bewirtschaftet. In jenem Jahr wurde das Weingut mit dem Label «Bio Suisse Knospe» ausgezeichnet, um 100% biologisch produzierte Weine zu garantieren. Das bedeutet nicht nur viel Aufmerksamkeit im Rebberg, sondern auch gewisse Herausforderungen im Alltag. Aber aus Überzeugung habe ich diesen Weg gewählt, heute kraftvolle und ehrliche Naturweine anzubieten, die unsere Philosophie widerspiegeln.»

14

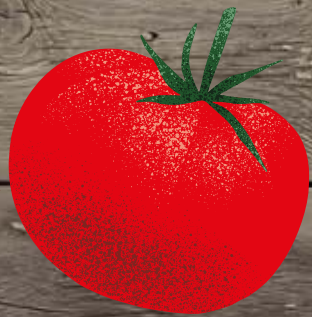
Hektar

80'000

Flaschen pro
Jahr

Spezialitäten

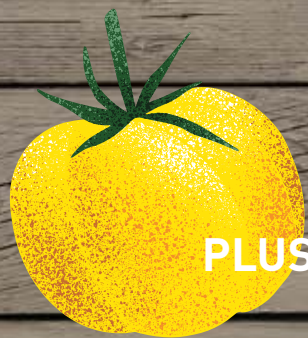
Parcelle 948 Galotta, Parcelle 982
Gamay, Parcelle 976 Pinot Gris
(alle Sélection nature).



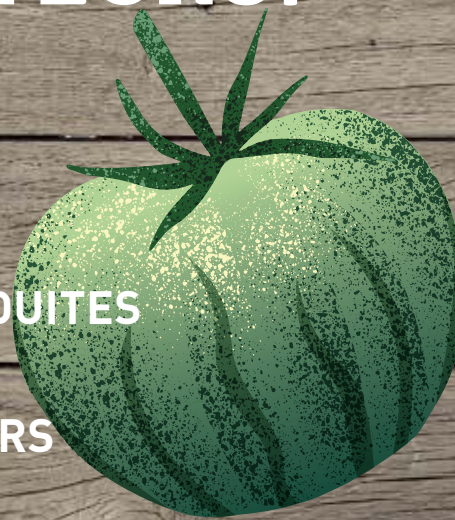
La **MARQUE** DE VOS
légumes GENEVOIS !



EN CONSOMMANT LOCAL,
DEVENEZ CONSOM'ACTEURS!



PLUS DE 100 LÉGUMES CULTIVÉS
PLUS DE 30 VARIÉTÉS DE TOMATES PRODUITES
UNE PRODUCTION DURABLE
UNE COOPÉRATIVE DE 30 MARAÎCHERS



*Le Goût
de la Nature*

Entreprise



Certifiée



WWW.UMG.CH

100% LOCAL



BioVaud 2025, Herbst-Winter Kollektion

In Morges, Romainmôtier und Lausanne geht das Jahr mit mehreren Veranstaltungen regionaler Produkte genussvoll zu Ende. Märkte, Messen und Festivals laden dazu ein, lokale Delikatessen zu entdecken. Ein Fest für alle Sinne!

■ Grosser Herbstmarkt

- Stände von Bio-Produzent*innen
Morges, 27. September 2025

In den Fussgängerzonen der Stadt Morges entlang der Rue Louis-de-Savoie bis zum See präsentieren Bio-Produzenten ihre saisonalen Köstlichkeiten beim grossen Herbstmarkt. Zu diesem herbstlichen Ereignis warten Artischocken, Auberginen, Randen, Kürbisse, Zwetschgen, Preiselbeeren, Kohl in allen Farben sowie, je nach Wetter, Pilze auf die Besuchenden. Ein Genuss für alle Feinschmecker, eingebettet in eine stets gesellige Atmosphäre. Die Kleingewerbe der Region freuen sich, ihre Spezialitäten anzubieten, darunter Konfitüren, Sirupe, Walnussöle und Senf nach traditioneller Art. Ganz im Sinne der Tradition findet dieser vielfältige Markt, der ebenfalls Kunsthandwerk, Kleidung und Trödel anbietet, jeweils am letzten Samstag im September statt.



■ Les Sonailles (Glockenmesse)

- Stände von Bio-Produzent*innen
Romainmôtier, vom 10. bis 12. Oktober 2025

In Romainmôtier, auf dem Gelände von Champbaillard, scheint die Zeit stillzustehen. Dieser geschichtsträchtige Ort empfängt Glockensammler und Liebhaber regionaler Produkte zu einem ländlichen Fest voller Authentizität. Auf dem Programm stehen lokale Spezialitäten, Fondues, Raclettes, Biere und Weine von Bio-Winzern der Region. Und noch vieles mehr, um Gaumen und Ohren zu verwöhnen. Seit mehr als 27 Jahren versammelt die Glockenmesse jeden Herbst rund 15'000 Besuchende sowie über 80 Ausstellende: Metzger, Bäcker, Käser, Winzer und Gemüsebauern, die stolz ihre traditionell hergestellten Produkte präsentieren und ihr Know-how mit dem Publikum teilen.



■ Schweizer Naturwein Festival

- Eine Veranstaltung vom Verein Naturwein Schweiz
Lausanne, 1. Dezember 2025

Wissen Sie wirklich, was ein Naturwein ist? Biologisch, ohne jegliche Zusatzstoffe? Wie er vinifiziert wird, welche Philosophie dahintersteckt und wie seine Zukunft aussieht? Antworten auf all diese Fragen bietet die fünfte Ausgabe des Schweizer Naturwein Festivals in Lausanne. Rund dreissig Winzerinnen und Winzer präsentieren ihre Naturweine – authentisch, lebendig und überraschend. Degustationen, Begegnungen, Workshops: ein Fest des Entdeckens, des Austauschs und der neuen Tendenzen, denen kleine Familienbetriebe sowie etablierte Weingüter nachkommen. Das Ganze in geselliger, festlicher Atmosphäre, umrahmt von traditioneller Musik und regionalen Gaumenfreuden.



Genuss-Städte und Genuss-Alpendörfer



Valposchiavo, Genussregion 2024

Valposchiavo verkörpert mit dem Projekt «100% Valposchiavo» ein überzeugendes Modell nachhaltiger Regionalentwicklung. Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus greifen hier ineinander, um die lokalen Ressourcen gezielt zu stärken. Zahlreiche Erzeugnisse werden ausschliesslich im Tal angebaut, verarbeitet und genossen. Sie tragen ein eigenes Gütesiegel, das auf einer von lokalen Akteuren gemeinsam erarbeiteten Charta beruht.



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.

Moutier, Genussstadt 2014

Moutier setzt sein Engagement mit traditionsreichen Veranstaltungen wie der «Soupe de Moutier» und dem jährlichen Suppenwettbewerb fort. Als nachhaltiges Erbe aus diesem Jahr gilt die Gründung eines Jugend- und Gemeinschaftsdienstes, der mit Initiativen wie einem Gemeinschaftsgarten die soziale Integration und nachhaltige Entwicklung wirkungsvoll fördert.



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.



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.

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 Baselbiet.



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

Arrêtez de poireauter!

Cultivez votre lien au terroir et
à la nature avec nos abonnements

Abonnez-vous
3 mois dès CHF 20.-



Rendez-vous sur abos.terrenature.ch
pour profiter d'une offre d'essai,
sans engagement!



Terroir · Nature · Développement durable · Jardin · Animaux · Balades · Loisirs

Schwingen Sie im Rhythmus des Festivals Terroir Suisse

Für die 11. Ausgabe des Festivals Terroir Suisse verwandelt sich Courtemelon (JU) am 27. und 28. September in ein Paradies für Feinschmecker. Tauchen Sie in die Welt authentischer Schweizer Spezialitäten ein und erleben Sie die Spannung des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte.

⌚ Text, Réane Ahmad © Fotos, DR

Seit zwanzig Jahren und elf Ausgaben hat sich das zweijährliche Terroir-Treffen stetig weiterentwickelt. Mit über 1000 Produkten im Wettbewerb, einem grösser gewordenen Produzenten-Märkt sowie neuen Partnerschaften in Landwirtschaft und Gastronomie hat es sich zu einem echten Schweizer Terroir-Festival gemausert! «Mehr als ein Markt und ein Wettbewerb – wir bieten ein ganzheitliches Erlebnis», freut sich Olivier Boillat, Kommunikationsleiter der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI). Kurz gesagt: das perfekte Event zum Feiern, Geniessen und Entdecken! Hier erwarten die Besucher kulinarische Schätze aus der ganzen Schweiz, sowie spannende Einblicke in aktuelle Ernährungsthemen. Auf nach Courtemelon! Ein Wochenende lang verwandelt sich die Stadt zur Hochburg des Geschmacks. Erleben Sie die Vielfalt des Schweizer Terroirs am 27. und 28. September 2025.

Anreise zum Festival

Aus Umweltgründen wird die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln empfohlen. Ab

dem Bahnhof Delémont können sportliche Besucher die drei Kilometer nach Courtemelon zu Fuss oder mit dem Fahrrad zurücklegen. Eine perfekte Einstimmung auf die idyllische Landschaft. Wer es bequemer mag, steigt in den kostenlosen MOBIJU-Shuttle. Einmal vor Ort, beginnt die genussvolle Entdeckungsreise, bei der Sie die besten Aromen des Schweizer Terroirs mit allen Sinnen erleben können.

Ehrengast

Gleich am Eingang erwartet die Besucher eine Vorführung der Spezialitäten des Ehrengastes, des Kantons Waadt. Die Klänge der Volksmusik führen die Festbesucher wenige Schritte weiter, unter das Zelt des Grossen Marktes, wo sie zwischen den Ständen der Waadtländer Spezialitäten in die Marktatmosphäre eintauchen können. Hier können sie sich mit den Produzenten austauschen, während sie ihre typischen Produkte kennenlernen, wie z.B. den Etivaz AOP, die Waadtländer Sauerkrautwurst IGP, die Waadtländer Saucisson IGP, Gruyère AOP, Flûtes oder Chasselas. Insbesondere freuen

Schweizer
Wettbewerb
der Regional-
produkte
Grosser Markt
der Schweizer
Regional-
produkte

Konferenz
Preisver-
leihung

Ehren-
gast
Kanton
Waadt

FESTIVAL TERROIR SUISSE

Courtemelon
(JU)



26.-28.
September
2025

Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE



concours-terroir.ch



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VAITGA MAMMA SVIZRA



sich die Organisatoren, den Bundesrat Guy Parmelin und den Waadtländer Staatsrat bei der Galaveranstaltung begrüßen zu dürfen.

Grosser Markt

Das Fest geht weiter unter dem Hauptzelt. Hier kommen 150 Produzenten aus der ganzen Schweiz zusammen. Der bunte Grosse Markt bildet mit über 300 frisch prämierten Produkten das pulsierende Herz der Veranstaltung. Von Käse über Gebäck, Wurstwaren und Apfelsaft bis hin zu Kräutertees und Trockenfrüchten, überall wird verkostet, gefachsimpelt und genossen. Man findet



die preisgekrönten Delikatessen, AOP-IGP Produkte und eine riesige Auswahl an süssen und rezenten Köstlichkeiten. Der Markt setzt sich auch draussen in den Gassen fort, wo unter anderem Winzer, Bäcker und Brauer ihre Kreationen anbieten.

Kulinarische Erlebnisse

Was gibt es Besseres, als herausragende Produkte in den Händen der besten Köche des Landes zum Leben zu erwecken? In den Genussateliers haben die Teilnehmenden eine einmalige Gelegenheit, grosse Küchenchefs zu treffen, die ausgewählte Delikatessen direkt vom Grossen Markt präsentieren und zubereiten (Online-Anmeldung empfohlen!). Für spontane Genussmomente sorgt die Genussrunde der Produzenten, welche alle 20 Minuten stattfindet. Hier stellen sich Landwirte, Metzger, Brauer und Winzer den humorvollen Fragen von Moderator Jérôme

Mouttet, bevor ihre Kreationen live verkostet werden. Ein unterhaltsamer und genussvoller Einblick ins Handwerk der Produzenten.

Die Welt der Landwirtschaft

Auf dem Festivalgelände in Courtemelon bestaunen Familien eine grosse Stallanlage, in der verschiedene Mutterkuhrassen von Mutterkuh Schweiz, erneut Ehrengast, präsentiert werden. Diese bringt ihr Natura Beef Label mit dem Wettbewerb BBQ Master Single eindrucksvoll zur Geltung. Wenige Meter von den besten Grillmeistern entfernt erlebt das Publikum ein Fest für die Sinne. Brutzeln des Fleisch, flackernde Flammen und Barbecue-Düfte liegen in der Luft. Perfekt, um sich Appetit anzuregen, bevor man sich bei den verschiedenen Streetfood-Ständen kulinarisch verwöhnen lässt.

Infos & Anmeldung: concours-terroir.ch

Praktische Infos

Freitag, 26. September 10.15-16.30

Delémont Fachtagung «Wie kann die Gastronomie nachhaltiger und regionaler werden?» (auf Anmeldung). Ab 18 Uhr: Apéro, Medaillenverleihung und Galadinner.

Samstag, 27. September 11.00-18.00

Courtemelon Grosser Markt, Genussateliers, Genussrunde der Produzenten, Mutterkuh Schweiz & Mutterkuhrassen, Animationen und Verpflegung.

Sonntag, 28. September 9.00-17.00

Courtemelon Grosser Markt, Genussateliers, Genussrunde der Produzenten, Mutterkuh Schweiz & Mutterkuhrassen, Animationen und Verpflegung.

Eintrittspreise

CHF 12.– (gültig für 2 Tage)
CHF 10.– Studierende, AHV
Gratis bis 16 Jahre

Anreise

Zu Fuss oder mit dem Fahrrad (3 km);
kostenloser Shuttle alle 20 Min. ab Bahnhof
Delémont & Parkplätzen der Stadt
(Sa: 9.45-18.30, So: 8.45-17.30);
Autobahnausfahrt Delémont-Ouest,
Parking gratis.

Migusto

Perfekte Rezept- inspiration auf einen Klick?

Jetzt
Migusto-App
herunterladen



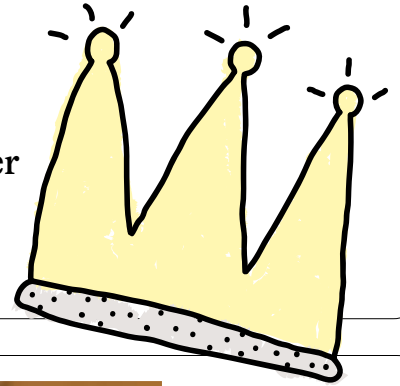
MERCI
100 Jahre Migros

Kulinarische Meriten Schweiz

Zwei Ikonen geehrt

Neben vier ausgezeichneten Köchen und zwei prämierten Konditoren wurden auch zwei Persönlichkeiten geehrt, die mit ihrer kulinarischen Laufbahn die Westschweiz über Jahre hinweg geprägt und verwöhnt haben.

Text, David Moginier © Fotos, DR



■ Bernard Ravet, das Oberhaupt der feinen Küche

Er verzauberte die Schweiz in Vuflens-le-Château, doch sein Weg begann 1947 im burgundischen Chalon-sur-Saône. Später in Vallorbe begegnete der junge Franzose Ruth, seiner Weggefährtin seit bald sechzig Jahren. 1974 lernte die Schweiz das Paar in Echallens kennen, wo Ravet fünfzehn Jahre das Hôtel de Ville prägte, eines der ersten Restaurants, in dem er eine leichtere und kreative Küche wagte. 1989 fand das Paar seine grosse Bühne: L'Ermitage in Vuflens-le-Château, ein Landsitz aus dem 17. Jahrhundert. Schnell folgte die Krönung: 19 Punkte im Gault&Millau, eine Note, die stolze 29 Jahre hielt. Als Zeichen einer sinnlichen, farbigen Küche, in der Foie gras und Gemüse aus dem eigenen Garten Hauptdarsteller

waren. Dort wurde auch der Apéro serviert, ehe man in Säle, in denen die Ernte das Dekor bestimmt, ass.

Ravet kam immer einem Clan gleich: seine Frau Ruth, die Töchter Nathalie und Isabelle sowie sein Sohn Guy arbeiteten mit: Guy am Herd, Nathalie als Sommelière. 2022, ein Jahr vor Bernard Ravets 75. Geburtstag, schlug Guy die Nachfolge aus; l'Ermitage schloss. Doch Bernard kocht für seine Tochter weiter, zuerst in Crans-Montana, heute in Mont-sur-Rolle.



■ Lucien Moutarlier, der genussfreudige Bretone

Nantes hat den Naschkatzen der Welt Petit-Beurre und Berlingot geschenkt, doch auch dem Kanton Waadt einen seiner besten Konditoren-Confiseurs. Lucien Moutarlier kam zunächst für sechs Jahre nach Lausanne, bevor er 1985 mit seiner Frau Angela seine eigene Boutique in Chexbres eröffnete. Die beiden unermüdlichen Macher begeistern die Waadtländer mit köstlichem Feingebäck, leichter, fett- und zuckerreduzierter, aber geschmacksvoller Pâtisserie und traditionellem Brot. Der Erfolg liess nicht auf sich warten.

Croissants wie in Frankreich, Dreikönigskuchen mit goldenen Figürchen, luftige Fruchttörtchen und originelle Kreationen verkaufen sich

so gut, dass das Paar 1990 ein zweites Geschäft in Lutry eröffnet hat, 1996 ein drittes in Lausanne und 2005 ein viertes in Montreux. 2019 hat sich Lucien seinen Traum erfüllt: ein fünftes Geschäft in Lutry, 2000 m² gross, mit Produktion und eigener Schokoladenmanufaktur – ganz seiner Liebe zum Kakao gewidmet.

Lucien und Angela sind noch aktiv, geben aber das Ruder an ihre drei Söhne Sébastien, Christophe und Damien weiter.

Slow Tourismus

Die Schweiz mit allen Sinnen geniessen

🗨 Interview, Manuella Magnin © Illustrationen, DR



Kaum ein Land verbindet kulinarische Vielfalt und gelebte Tradition so harmonisch wie die Schweiz. Wer bereit ist, Tempo gegen Tiefe zu tauschen, erlebt in den Kulinarischen Genussorten Geschmack und Authentizität. Barbara Schneider leitet dieses aussergewöhnliche Projekt mit viel Engagement und Leidenschaft.

🗨 **Barbara, Sie leiten die Kulinarischen Genussorte seit Anfang dieses Jahres. Was macht den Kern dieses aussergewöhnlichen Projekts aus?**

BS Die Initiative entstand 2019 und wird von der Fondation pour la promotion du Goût getragen. Ihr Ziel ist es, das reiche kulinarische Erbe der Schweizer Regionen auf besondere Weise erlebbar zu machen.

🗨 **Wer ist die Zielgruppe der 17 Kulinarischen Genussorte?**

BS Die Angebote richten sich sowohl an Einheimische als auch an internationale Gäste. Die Idee ist, eine Region via ihre Produkte und Produzenten vor Ort zu entdecken. Die

Kulinarischen Genussorte bilden so eine lebendige Landkarte der kulinarischen Traditionen unseres Landes. Hier steht Slow Tourismus im Fokus.

🗨 **Was erwartet die Besucher dort?**

BS Im Zentrum eines jeden Kulinarischen Genussortes steht das bewusste Erleben. Die Möglichkeit, lokale Spezialitäten zu verkosten und den Herstellungsprozess hautnah zu verfolgen. Viele Produkte zählen zum kulinarischen Erbe der Schweiz und verkörpern jahrhundertealte Traditionen.

🗨 **Wie entstehen die kulinarischen Routen?**

BS Alle Genussorte arbeiten eng mit den lokalen Tourismusorganisationen zusammen, die Wein- und Gastronomieerlebnisse anbieten. Für die Vermarktung kooperieren wir mit Schweiz Tourismus.

🗨 **Welche finanzielle Unterstützung erhält das Projekt?**

BS Von 2022 bis 2024 wurde es von Innoutour (SECO) unterstützt und mit Beiträgen der Regionen ergänzt. Derzeit arbeiten wir an der Strategie 2026-2028, um die Marke weiter zu verankern.

🗨 **Welche neuen Genussorte stehen in Planung?**

BS Wir denken an den Gros-de-Vaud mit seinem Weizen und Brot, an Freiburg mit dem berühmten Fondue und an Genf mit seinem Stachelkarden AOP. Überall, wo kulinarisches Kulturerbe lebt, möchten wir präsent sein.

Fait Maison

Hausgemachte Küche, garantiert!

Fait Maison, zu Deutsch hausgemacht, kann ein entscheidendes Kriterium für die Wahl eines Restaurants sein.

Wer Wert auf Handwerk, frische Küche und Transparenz legt, findet das Label «Fait Maison» in der ganzen Schweiz und auf labelfaitmaison.ch

⌚ Text, Manuela Lavanchy © Abbildung, DR

Lanciert wurde das Label Fait Maison 2017 von GastroSuisse, der Fondation du Goût, Slow Food Schweiz und dem Westschweizer Konsumentenschutz (FRC) mit der Mission, das Handwerk in den Restaurants zu fördern, die Geschmacksvereinheitlichung durch Convenience Produkte zu bekämpfen, Transparenz für Konsumenten und Konsumentinnen zu schaffen und die Verarbeitung von saisonalen wie regionalen Produkten zu fördern. Acht Jahre später führt das Label Fait Maison ein schweizweites Netzwerk von über 450 öffentlich zugänglichen Restaurants und 140 Gemeinschaftsküchen. Für jeden Geschmack und jedes Budget lässt sich ein «Fait Maison» Restaurant finden.

Ehrlich und authentisch

Restaurants, die mit dem Label Fait Maison zertifiziert sind, bieten hausgemachte Gerichte an. Sie bereiten ihre Speisen von Grund auf aus rohen und traditionell in der Küche verwendeten Produkten wie Ölen, Gewürzen, Milchprodukten usw. zu. Das Label Fait Maison garantiert den Gästen, dass die Zubereitungen hausgemacht sind, und Ausnahmen in der Speisekarte klar gekennzeichnet werden.

Köche und Köchinnen, die frisch kochen, können besser auf Allergien und Unverträglichkeiten der Gäste eingehen, vermeiden unerwünschte Zusatzstoffe und haben den Salz- und Zuckeranteil der Gerichte im Griff. Die Verarbeitung saisonaler Produkte sorgt für Diversität auf dem Teller, macht das Handwerk sichtbar und unterstützt die regionale Landwirtschaft. Während der Genusswoche veredeln die teilnehmenden "Fait Maison" Restaurants Schweizer Tomaten zu einem 100 Prozent hausgemachten Signature-Dish.



🌐 labelfaitmaison.ch

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.



adveo.ch



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

Viele Käser bereichern den Brei

Das Beste am Fondue sind die Zutaten –
lauter Käse aus allen Lagen. Und kaum einer von Bedeutung,
der kein AOP-Zeichen tragen dürfte.

⌚ Text, Paul Imhof © Fotos, DR

Das älteste bislang bekannte Fondurezept der Schweiz stammt nicht von einer Alp, sondern aus der Stadt: Die Zürcherin Anna Margaretha Kitt schrieb 470 Rezepte auf. Rezept Nummer 46 heisst «Käss mit wein zu kochen». Wein und «feisser alter Käss» haben im Rezept keine nähere Bezeichnung.

Heute könnte man alle AOP-Käse ins Fondue raffeln – von den einen mehr, von andern weniger. Als «reines» Fondue gilt Moitié-Moitié, hälftig Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP. Daneben gibt es alle möglichen Kombinationen von Alpkäse, Bergkäse bis Bloderkäse AOP als säuerliche Note.

Einen besonderen Genuss bietet das Fondue fribourgeoise: Vacherin fribourgeois AOP wird mit Knoblauch und Wasser angerührt. Der Käse bringt eigene Säure ein, er braucht keinen Weisswein. Dieses Fondue wird lauwarm genossen, ansonsten würde sich der Käse in zwei Teile trennen, einen festen und einen flüssigen. Daher werden warme Kartoffeln statt Brot als Beilage bevorzugt.

AOP und IGP – der Unterschied

► AOP/GUB
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/GGA
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. IGP-Spezialitäten zeichnen sich vor allem durch das traditionelle Können der Handwerker aus.

🌐 aop-igp.ch



Masse wird leicht gesalzen, abgeschöpft und in viereckige Formen gedrückt. Nach drei Wochen Reifung heissen die Blöcke Bloderkäse AOP, nach zweimonatiger Trockenreifung Werdenberger Sauerkäse AOP.

sauerkäse.ch

■ Saures im Käsekessi

Bloderkäse AOP und Werdenberger Sauerkäse AOP können von selbst entstehen – mit einem Schuss Säure geht es schneller und präziser.

Was geschieht, wenn man Milch einfach stehen lässt? Sie «gheit übere», sie fällt auseinander in feste Stoffe (wie Eiweiss, Fett) und Flüssigkeit. Das ist ein natürlicher Vorgang, den man auch beschleunigen kann. Einmal durch Beigabe von (Milch-)Säure, dann erhält man Sauerkäse. Oder durch Beigabe von tierischem oder pflanzlichem Lab, das gibt Labkäse, auch Süsskäse genannt – die Mehrheit in der Schweizer Käselandschaft.

Sauerkäse dürfte ursprünglicher sein. Er kam wohl aus dem Osten und hat sich seit dem Mittelalter am östlichen Rand der Schweiz gehalten, im Obertoggenburg und St. Galler Rheintal (Werdenberg) sowie im Fürstentum Liechtenstein.

Bei der Herstellung wird die entrahmte Milch erwärmt. Durch Zugabe von Säure via Milchsäurebakterien gerinnt sie. Die flockige



■ Im Kümmel liegt die Würze

Die Saucisse d'Ajoie IGP, eine geräucherte Wurst mit abgebrochener Reifung, fällt durch ihre klare Kümmelnote auf.

Kümmel hat einen unverwechselbaren Geschmack. Laut altem Aberglauben vertreiben die Samen des Wiesenkümmels *Carum carvi* Dämonen und auch Flöhe. Ausserdem

mildern sie Schwerverdauliches wie Fleisch und Fett.

Die Saucisse d'Ajoie IGP trägt diese Bezeichnung seit 1920 und ist in der Ajoie im Nordjura heimisch. Laut Pflichtenheft enthält diese geräucherte Wurst mit abgebrochener Reifung zwei Drittel mageres und ein Drittel fetteres Schweinefleisch sowie – fakultativ – höchstens zehn Prozent (der Gesamtmenge) Rindfleisch.

Die Würzung: Nitritpökelsalz, ganzer Kümmel, weisser Pfeffer, Knoblauch; erlaubt, ohne zu dominieren, sind Muskatnuss, Rotwein sowie Antioxidationsmittel.

Die Masse wird in Schweinsdärme von 32 bis 35 mm Durchmesser gestossen und durch Abdrehen portioniert. Dann räuchert man die Würste im Tannenrauch bei höchstens 40°C. Nach insgesamt 24 Stunden ist die Saucisse d'Ajoie IGP fertig. Ihre besten Geschmacksnoten entfaltet sie, wenn sie in leicht sprudelndem Wasser (max. 80°C) 20-25 Min. gekocht wird.

 terroir-juraregion.ch

🍷 Bouèbo-Chäs mit Charakter

Im Fondue Moitié-Moitié löst sich der «Junior» Vacherin fribourgeois AOP dem aus dem Schatten des «Seniors» Gruyère AOP. Aber auch solo überzeugt der «Bouèbo-Chäs».

Zwei Vacherins AOP sind in der Schweiz bekannt und vor Nachahmung geschützt, der Vacherin Mont-d'Or aus dem Waadtländer Jura und der Vacherin fribourgeois. Beide fallen auf durch ihre Saisonalität (obwohl letzterer das ganze Jahr über erhältlich ist, im Gegensatz zum Mont-d'Or, welcher nur von September bis März hergestellt wird) und einen unverkennbaren Geschmack.



Wie bei allen AOP-Käsen, regelt auch beim Vacherin fribourgeois ein Pflichtenheft die Produktion. «Beim Vacherin habe ich etwas mehr Spielraum als beim Gruyère», erklärt Laurent Gachet, der auf der Alp L'Hauta Chia die beiden Freiburger Ikonen käst.

Solche Freiheiten erinnern an früher, als der kleine Vacherin an Anfang und Ende der Alpsaison gekäst wurde, wenn die Milch für grossen Gruyère noch nicht reichte oder nicht mehr. Er war der Käse, den der Käser vom «Bouèbo» machen liess, von der Hilfskraft. So kam der Name: Vaccarius hiess der Kuhhirte, Vaccarinus der Küherbub. «Es heisst, Vacherin sei ein Käse für Faulenzer», scherzt Gachet. «Er braucht Zeit, aber keinen Stress.»

 vacherin-fribourgeois-aop.ch



WORLD CHEESE AWARDS
CAPITAL
— OF —
CHEESE
BERN SWITZERLAND
13. – 15. NOV. 2025

NEUE FESTHALLE



More Information



Switzerland. Naturally.

Cheeses from Switzerland.

www.cheesesfromswitzerland.com



Käsehimmel über Bern

Vom 13. bis 15. November 2025 werden in
der neuen Festhalle Bern erstmals die World Cheese Awards
veranstaltet, die Käse-Weltmeisterschaften.
Ein Highlight für das Käseland Schweiz.

Text, Paul Imhof © Fotos, DR

Kann man einen Käse als Weltmeister bezeichnen? Wohl eher einen Käser, der den Käse macht. Der Käse erduldet den Käser, der am Ende die Lorbeeren einheimst oder auch nicht. Allein schon ein Blick auf die schweizerische Käs Landschaft zeigt, dass es abenteuerlich ist, einen Käse als Weltmeister zu küren – die Vielfalt ist enorm breit gefächert, die Geschmäcke verschieden, Lobpreisungen so subjektiv wie Abstrafungen.

Und trotzdem wird's gemacht, seit Jahren schon. Es ist faszinierend und schwierig gleichermassen. Wie beurteilt man Käse? Was zeichnet einen Käse aus, was schreckt vor ihm ab? Gibt es überhaupt Kriterien, Käse einzustufen, zu bewerten, zu richten? Oder ist es bloss Geschmacksache, ein Vabanque-Spiel individueller Wahrnehmungen? Was geht mich zum Beispiel die Zahl der Löcher im Emmentaler an, wenn ich den Käse mit Freude essen mag?

Wer mitbekommen will, wie eine internationale, 240-köpfige Jury Käse aus aller Welt beäugt, beschnuppert, betastet und am Ende schmeckt, kann sich vom 13. bis 15. November in Bern einen Eindruck verschaffen, wenn anlässlich der World Cheese Awards, der Käse-Weltmeisterschaften, die besten Käse gekürt werden. Erwartet werden laut Auskunft der britischen Guild of Fine Food, Spiritus Rector dieses Wettbewerbs, und der Veranstalterin an Ort, der Switzerland Cheese Marketing AG, rund 5000 Käse aus 50 Ländern. Sie werden in der neuen Festhalle Bern beim Guisanplatz degustiert und geprüft werden.

Auch wenn die Schweiz als ein Käseland par excellence gilt, findet diese Veranstaltung zum ersten Mal hier statt. Um so stärker sollte ein positiver Eindruck haften bleiben, wenn die Gäste der Weltmeisterschaft wieder nach Hause zurückkehren. Die Schweiz hat



dank ihrer Geografie, ihren Wetterverhältnissen, Bodenzusammensetzungen, den sozialen Gegebenheiten und dem Zwang, für den Winter Vorräte zu produzieren, über Jahrhunderte eine vielseitige Käselandschaft auf kleinem Raum geschaffen. Das sieht man allein schon an den Teilnehmern, die sich bei der Weltmeisterschaft 2024 im portugiesischen Viseu mit ihren Produkten der Jury gestellt haben. Von einzelnen Käsereien bis landesübergreifenden Affinage- und Verkaufsfirmen haben sich alle Arten von Kandidaten eingefunden.

In Viseu hat am Ende ein heimischer Schafkäse gewonnen, der Queijo de Ovelha Amanteigado, gefolgt von zwei Schweizer Exemplaren, Tea Fondada, ein Rahmkäse aus Kuhmilch von der Chascharia Val Müstair, sowie Alpenhorn Mifroma von der Elsa Group (Migros).

Das sind zwei Spezialitäten aus thermisierter Kuhmilch. Tea Fondada, benannt nach einer versunkenen Alphütte im Val Mora, und Alpenhorn, ein Urnäser Halbhartkäse von Appenzeller Braunviehkühen, die noch ihre Hörner tragen.

Das Teilnehmerfeld hat etwas Wildes, durchaus Anarchistisches, denn von Sbrinz, Gruyère AOP oder Etivaz AOP bis Käse aus Schaf- und Ziegenmilch ist jede Art von Konsistenz, Reife und Aroma vertreten, die sich wahrnehmen lässt. The Guild of Fine Food führt eine Liste von 63 Kategorien von Büffel-, Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse unterschiedlicher Machart auf.

Beim «Wettkampf», der am Ende einen einzigen Käse an die Spitze hievt, fragt man sich dann schon, ob man einen zweijährigen Gruyère d'Alpage überhaupt mit einem Stilton vergleichen kann, einem Edelschimmel-Kuhkäse. Oder einen Pecorino Lucerna aus der Milch von Entlebucher Schafen mit einem Gourmino Geiss, einem halbharten Ziegenkäse aus Combremont im Freiburgischen? Oder wie sich der Bio-Bergblumenkäse behauptet gegen den Fүүртүfel, einen Rohmilchkäse mit Chili und Pfeffer, beide aus der Ostschweiz. Ist ein Vacherin fribourgeois AOP überhaupt mit einem Formaggio d'alpe ticinese DOP zu vergleichen?

Aus der Schweiz sind neben den Klassikern selbstverständlich auch andere Käsesorten

Die ganze Veranstaltung bietet im Grunde eine riesige, globale Käseplatte mit allem, was man sich vorstellen kann.

und -typen vertreten, unser Land hält eine Wunderkiste von Hart- und Halbhartkäsen, Mutschli, Rahm- und Weichkäsen bereit.

Die ganze Veranstaltung bietet im Grunde eine riesige, globale Käseplatte mit allem, was man sich vorstellen kann – von kleinen zu grossen Laiben, von weichen zu harten Texturen, von milden zu heftigen Aromen, von sanften zu scharfen Geschmücken, dies alles aus Schaf-, Kuh- oder Ziegenmilch – bloss Hippake dürfte fehlen, Käse aus Stutenmilch.

 capitalofcheese.com/de/



Bern, Capital of Cheese

Mit dem Emmentaler brilliert der Kanton Bern als «Home of The Swiss Cheese», nun will die Bundesstadt demonstrieren, wie gerne sie auch dem ganzen Land als Scharnier zur Welt dient. Drei Tage im November sollen zeigen, was für ein reiches Angebot an charakteristischen Lebensmitteln die Schweiz auszeichnet. Auf dem Swiss Fine Food Market werden neben Käse auch Fleischprodukte und Gebäcke vom kulinarischen Erbe der Schweiz zeugen; dazu neue Produkte, die eine unermüdliche Kreativität unterstreichen.





**SPIELEN HEISST AUCH UNTERSTÜTZEN.
DANK IHNEN VERTEILT DIE LOTERIE ROMANDE
JEDES JAHR 100% IHRER GEWINNE AN SOZIALE PROJEKTE,
SPORT, KULTUR UND UMWELT.**



Finden Sie alle unsere Begünstigten

SEL DES ALPES erweitert das Sortiment – für Genuss, der auf der Zunge tanzt

Die neuen Würzmischungen von SEL DES ALPES verleihen alltäglichen Gerichten eine köstliche Note. Bio-Knospe zertifiziert und voller Geschmack – ein Muss für Feinschmecker!

⌚ Text und Rezepte, France Massy © Fotos, Sedrik Nemeth

Im Herzen der Alpen eingeschlossen und vor jeglicher Verschmutzung geschützt ruht das Salz von Bex seit über 200 Millionen Jahren, einer Zeit, als die Schweiz noch vom Meer bedeckt war. Ein Salz von unvergleichlicher Reinheit, geschätzt von Feinschmeckern auf der ganzen Welt. Seit

jeher ist der Mensch von den aussergewöhnlichen Eigenschaften des Salzes fasziniert: Es verleiht Seife ihre antiseptischen Eigenschaften, konserviert Lebensmittel, gerbt Leder und hebt den Geschmack von Speisen hervor. Doch vor allem seine einzigartigen Aromen machen es unersetzlich. Nicht umsonst spricht man vom «Salz des Lebens», wenn es um jene kleinen Freuden geht, die das Leben so kostbar machen.

Um Ihren Gerichten noch mehr Raffinesse zu verleihen, hat SEL DES ALPES sein Sortiment erweitert. Besonders hervorzuheben sind das Fleur des Alpes mit Thymian und die Variante mit Cayennepeffer. Bio-Knospe zertifiziert, aromatisch und vielseitig – die neuen Würzmischungen für Kartoffeln, Fleisch, Raclette und Fondue sowie die universelle Würzmischung Schwiizer Chuchi haben uns restlos überzeugt. Der Beweis? Vier köstliche Rezepte, die zum Nachkochen einladen!





Würzmischung SEL DES ALPES
«Schwiizer Chuchi»

Spätsommer-Magronen voller Aromen

Perfekt für typisch schweizerische Gerichte wie Züri-Gschnetzelts, Churer Fleischorte, Gerstensuppe oder Papet Vaudois. Es passt auch hervorragend zu Älplermagronen. Hier haben wir das traditionelle Rezept mit den letzten Tomaten aus dem Garten verfeinert. Ein wahrer Genuss!

🍴 Für 4 Personen

- 320 g Makkaroni oder penne al dente
- 150 g Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Tomatenpüree
- + Olivenöl extra
- + Würzmischung SEL DES ALPES «Schwiizer Chuchi»
- + Frische Kräuter aus dem Garten.

- ① Die Zwiebel fein schneiden, den Knoblauch hacken und beides mit einem grosszügigen Löffel Olivenöl glasig anbraten.
- ② Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten blanchieren, entkernen und grob würfeln. Beides in den Schmortopf geben und mit der Würzmischung «Schwiizer Chuchi» würzen und sanft köcheln lassen.
- ③ Wenn die Kartoffeln fast gar sind, die Makkaroni hinzufügen und bei Bedarf Gemüsebrühe angiesen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit fein gehackten Kräutern verfeinern.



Würzmischung SEL DES ALPES
für «Fleisch»

Hähnchen-Aiguillettes mit Haselnüssen

Dieses aromatische Gewürz, das perfekt zu rotem Fleisch passt, verleiht auch anderen Gerichten eine raffinierte Note. In Kombination mit gemahlene Haselnüssen entsteht eine knusprige Panade, die selbst anspruchsvolle Feinschmecker begeistert.

🍴 Für 4 Personen

- 500 g Hähnchen-Aiguillettes
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 8 EL gemahlene Haselnüsse
- 8 EL Würzmischung SEL DES ALPES für Fleisch
- + Rapsöl

- ① Die Hähnchen zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und abschliessend sorgfältig mit der Mischung aus gemahlene Haselnüssen und der Würzmischung für Fleisch panieren.
- ② In etwas Rapsöl 5 bis 8 Minuten goldbraun braten.
- ③ Mit Gemüse Ihrer Wahl oder frischem Salat servieren.





Würzmischung SEL DES ALPES
für «Raclette & Fondue»

Gebratener Sérac

Dieses Gewürz verleiht Raclette und Fondue eine unverwechselbare, aromatische Note, die Lust auf mehr macht. Die sorgfältig ausgewählten Gewürze heben den Geschmack von Käse besonders hervor und verleihen einem Alpkäse-Sérac eine einzigartige Würze. In diesem Rezept haben wir den Sérac gebraten – aber auch roh schmeckt er in Kombination mit der Würzmischung hervorragend.

🍴 Für 4 Personen

- 400 g Sérac (Ziger)
- 1 kg bunte Tomaten
- + Frische Kräuter
- + Oliven- oder Rapsöl
- + Apfelessig
- + Würzmischung SEL DES ALPES «Raclette & Fondue».

- ① Den Sérac grosszügig mit der Würzmischung «Raclette & Fondue» bestreuen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren.
- ② Den Käse in Scheiben schneiden und in etwas Öl je 3 Minuten pro Seite anbraten oder auf dem Grill goldbraun rösten.
- ③ Eine Vinaigrette nach Geschmack zubereiten, die Tomaten in Stücke schneiden und ansprechend auf einer Servierplatte anrichten. Den warmen Sérac hinzufügen und sofort servieren.



Würzmischung SEL DES ALPES
für «Kartoffeln»

Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis mit geklärter Butter

Ideal für Bratkartoffeln, Pommes Frites, Rösti, Kartoffelpüree, Gratins oder Kartoffelsalate. Diese Würzmischung verleiht allen Gerichten auf Kartoffelbasis eine köstliche, aromatische Note.

🍴 Für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 350 g geklärte Butter
- + Würzmischung SEL DES ALPES «Kartoffeln»

- ① Geklärte Butter zubereiten: Butter in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf bei sehr niedriger Hitze schmelzen lassen. 30 Minuten ruhen lassen, dann den entstandenen Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Mit einer kleinen Kelle vorsichtig das klare Butterfett entnehmen und darauf achten, dass der weisse Bodensatz im Topf bleibt.
- ② Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Den Hokkaido-Kürbis ebenso vorbereiten. Eine Schicht Kartoffelscheiben in eine Auflaufform legen, mit etwas geklärter Butter beträufeln und mit der Würzmischung für Kartoffeln bestreuen. Einige Kürbisscheiben dazwischenlegen. Diesen Vorgang wiederholen und mit einer Butterschicht abschliessen.
- ③ Die Form mit Alufolie abdecken und für 1 Stunde bei 170 °C im Ofen garen.

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.

Qualitätsfleisch aus Mutterkuh- und Weidehaltung!

Besuchen Sie uns am
**Schweizer Wettbewerb
der Regionalprodukte**
in Courtemelon.
(27.–28. September 2025)



Natura-Beef

Exklusive Partner:



Schweiz. Natürlich.

Mutterkuhhaltung Klasse statt Masse

**Gute Milch und gutes Fleisch entstehen aus gutem Futter.
Eine natürliche Sache. Doch diese tiergerechte
Haltung hat ihren Preis. Natura-Beef aus Mutterkuhhaltung
ist jeden Franken wert.**

Text, Paul Imhof Fotos, Larissa Dubach

Jahrzehnte später wirkt allein schon der Gedanke seltsam, wie man einst die Kuh und ihr Kalb so selbstherrlich auseinanderreissen konnte, dass die Idee, Mutter und Kind gemeinsam weiden lassen, fast schon wie ein Sakrileg gegen die Segnungen der modernen Landwirtschaft klingt. Milch entsteht, weil der neugeborene Nachwuchs Nahrung braucht. Eine Binsenwahrheit.

Getrennte Haltung ist heute vor allem in Ländern der «First World» verbreitet, also in jenen, die sich allen andern, weniger entwickelten, überlegen fühlen. Doch «Mutterkuhhaltung ist weltweit die am weitesten verbreitete Form der Fleischproduktion», schreibt der Verein Mutterkuh Schweiz.

Mutterkuhhaltung war von Beginn weg ein wichtiger Aspekt der Schweizer Landwirtschaft, denn in diesem Land, übersät mit

Hügeln und gespickt mit Bergen, waren ebene Flächen einst so rar wie heute Landschaften ohne Bauwerke. Im 19. Jahrhundert gewann man durch Flusskorrekturen neue Ackerflächen, doch die Schweiz ist ein Grasland geblieben - rund 80 Prozent der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche sind Wiesen und Weiden.

Eine zweite Binsenwahrheit lautet, dass Pflanzenfresser Gras in Fleisch verwandeln. Das ist ein komplexer Vorgang. Als Wiederkäuer verbringt die Kuh mehr Zeit mit Verarbeiten als mit Fressen.

Rindviehhaltung bedeutet freilich nicht allein Milchwirtschaft oder Fleischzucht. Sie respektiert eine Haltungsform, die sich aus der natürlichen Lebensweise der Tiere ergeben hat, den klimatischen Voraussetzungen und der Landschaft, nach der man sich zu richten



**Täglich geniessen
die Tiere im Frühling,
Sommer und Herbst das
Leben auf der Weide,
im Winter die frische Luft
auf dem Laufhof.
So garantiert das Label
Natura-Beef ein Höchst-
mass an Tierwohl.**

hat. Das Relief der Landschaft erlaubt ein Futterangebot, das mit der Steigung alpwärts vielfältiger wird, von reinen Graswiesen zu Weiden, deren Biodiversität neben Gras und Blumen auch zahlreiche Kräuter zählt.

6000 Mitglieder

1977 gründeten 42 Bauern den Verein Mutterkuh Schweiz, um die traditionelle Tierhaltung wiederzubeleben und dafür ein Regelwerk zu implementieren. Kuh und Kalb sollten zusammen auf der Weide fressen und verdauen. Das Kalb sollte sich selbständig von der Milch seiner Mutter ernähren wie auch langsam, nach seinem eigenen Rhythmus, zu pflanzlicher Nahrung übergehen. Diese tiergerechte Lebensweise bekam dem Vieh besser als gepushte Wirtschaftlichkeit, deren Anfälligkeit auf gesundheitliche Probleme relativ rasch bemerkbar wurde und entsprechende veterinärmedizinische Behandlungen erforderte. Heute zählt Mutterkuh Schweiz knapp 6000 Mitglieder mit 100'000 Mutterkühen.

Rinder und Kälber aus Mutterkuhhaltung liefern je nach Rasse gesundes, würziges Fleisch. Kuh und Kalb müssen täglich draussen weiden oder je nach Wetter und Jahreszeit Zugang zu einem Laufhof haben. Soja ist nicht gestattet, die Ernährung besteht zu 96 Prozent aus Gras, von Frühling bis Herbst frisches Gras, im Winter Heu oder Grassilage.

1980 wurde «Natura-Beef» lanciert. In den 45 Jahren ihres Bestehens hat sich die Marke etabliert, das Fleisch ist erhältlich bei lizenzierten Direktvermarktern oder Coop. Die Rinder werden im Alter von zehn Monaten geschlachtet. Zentral «sind das Weideregime und die botanische Zusammensetzung der Weide», erklärt Reto Spörri, Berater am Landwirtschaftlichen Zentrum in Gränichen. Entsprechend wichtig sei, «dass die Rasse nach der vorhandenen Futtergrundlage gewählt wird», betont Mutterkuh Schweiz.

Was für gesundes Fleisch essentiell ist, gilt auch für erstklassigen Käse. Ein Alpbauer im Bleniotal rapportierte einmal die entscheidenden Faktoren für eine gute Milch: «Die Höhe der Weide. Ihre Exposition. Die Bodenbeschaffenheit. Die Biodiversität. Das Futter. Das Wetter. Die Stimmung in der Herde. Die Tagesform der Kühe. Stress....»

Die Rasse müsse nach der Futtergrundlage gewählt werden, heisst es. Die Auswahl ist reichlich, um je nach Örtlichkeit, Klima und Wirtschaftlichkeit die passenden Rinder zu finden (siehe Kasten).

🌐 mutterkuh.ch

Auf dieser Website findet man eine Liste von Direktvermarkter.

Von Angus bis Zebu

Das Fleischrinderherdebuch (FLHB/HBBV) notiert derzeit 39 Rinderrassen, die vom Bund anerkannt sind.

Angus, Aubrac, Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Braunvieh, Charolais, Chianina, Dahomey, Dexter, Eringer, Evolèner, Galloway, Gasconne, Gelbvieh, Hereford, Highland Cattle, Hinterwälder, Limousin, Lowline Cattle, Luing, Maine Anjou, Murnau-Werdenfelser, Parthenaise, Piemontese, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen, Rätisches Grauvieh, Salers, Shorthorn,

Simmental, Speckle Park, Texas Longhorn, Tux-Zillertal, Vogeser, Vorderwälder, Wagyu, Welsh Black und Zebu (*Bos indicus*).

Unter den aufgeführten Rassen sind einerseits ausgewiesene Fleischrassen wie Angus, Aubrac, Braunvieh, Charolais, Grauvieh, Hereford, Limousin, Pinzgauer, Salers oder Simmental, aber auch Robustrassen wie Schottische Hochlandrinder, Galloway oder Dexter. Weitere Rassen sind Exklusivitäten, die teilweise von einem einzigen oder wenigen Bauern gehalten werden.



BEVOR

DER BRUNCH BEGINNT

 **ALIGRO**
UNTERSTÜTZT
DIE GENUSSWOCHE

 **ALIGRO**

Vorfreude auf deine Anlässe.

Tomaten – eine köstliche Einladung zur kulinarischen Reise

Rund, oval, prall und saftig – Tomaten erfreuen Feinschmecker in der warmen Jahreszeit und sind heute nicht mehr aus unseren Küchen wegzudenken. Aber sie haben lange gebraucht und einen langen Weg zurückgelegt, um in unseren Küchen heimisch zu werden.

Text, Manuella Magnin © Illustrationen, Dora Formica



In der Schweiz geniessen wir im Schnitt 7 Kilo Tomaten pro Jahr, und jährlich werden ca. 30 Tonnen hier produziert, vor allem in moderner Hydrokultur. Doch wie hat es diese Frucht-Gemüse-Delikatesse überhaupt in unsere Küche geschafft? Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, wo bereits die Inka und Azteken sie kultivierten. Das aztekische Wort «tomatl» bedeutet «fleischige Frucht» und genau das charakterisiert sie bis heute.

Im 16. Jahrhundert brachten spanische Entdecker Tomatensamen nach Europa. Die erste Erwähnung in der Alten Welt findet sich 1544 im Werk des italienischen Botanikers Pietro Andrea Matthioli, in einem Kapitel über die Alraune, einer Pflanze, die mit Hexerei in Verbindung gebracht wurde.

Kein Wunder also, dass die Tomate zunächst auf Misstrauen stiess. Sie galt als giftig, da

sie zur Familie der Nachtschattengewächse gehört. Erst im 18. Jahrhundert begann sie, in Europa Akzeptanz zu finden, insbesondere in Italien, wo sie zu einem unverzichtbaren Bestandteil der Küche wurde. 1785 wurde sie zum ersten Mal in der ältesten französischen Gartenbau-Enzyklopädie, Le Bon Jardinier, erwähnt. Ihre Beliebtheit breitete sich schnell in ganz Europa aus, und mit ihr die Vielfalt an Sorten.

Die Tomate wird für ihre gesundheitlichen Vorteile geschätzt. Reich an Vitamin C und K, Kalium und Antioxidantien, wird sie mit zahlreichen positiven Effekten in Verbindung gebracht, darunter die Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmte Krebsarten.

Quellen: Gault&Millau, L'Encyclopédie du goût, 2002; Ces plantes que l'on mange, Éditions du Chêne, 2006; Tomates, Éditions Plume de carotte, 2011.

Die Vielfalt der Tomatensorten

Es gibt nicht weniger als 2500 Tomatensorten, die sich in drei Hauptgruppen gliedern:

- Runde Tomaten mit hohem Säuregehalt und vielen Samen in 2 bis 3 Kammern.
- Längliche, ovale Tomaten mit mehr Fruchtfleisch, höherem Zuckergehalt und leichter schälbarer Haut.
- Fleischtomaten, gerippt oder glatt, mit dickerem Fruchtfleisch und mehr als 4 Kammern.

Eine besondere Kategorie bilden die Kirschtomaten, die rund oder birnenförmig in verschiedenen Farben erscheinen können. Sie gelten wegen ihres süßen Geschmacks als besonders beliebt.

Berner Rose

Aus der Schweiz stammend, mit zarter, rosafarbener Schale und festem, sehr saftigem Fruchtfleisch. Süß und aromatisch. Ideal für Salate.



Paudex Tomate

Eine robuste Sorte, die traditionell in der Genferseeregion angebaut wird. Bekannt für ihren feinen Geschmack und ihr reichhaltiges Fruchtfleisch. Ideal für Salate oder Saucen.



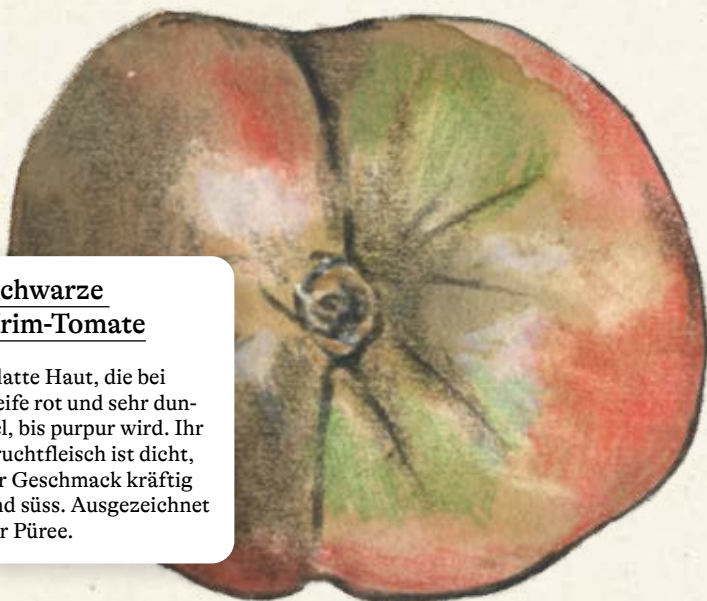
Chancy Tomate

Eine sehr grosse, rote und fleischige Frucht. Fein im Geschmack. Köstlich als Carpaccio, mit hochwertigem Olivenöl und einer Prise Gourmetsalz Fleur des Alpes.



Schwarze Krim-Tomate

Glatte Haut, die bei Reife rot und sehr dunkel, bis purpur wird. Ihr Fruchtfleisch ist dicht, ihr Geschmack kräftig und süß. Ausgezeichnet für Püree.



La Jaune du Lac de Bret

Festes Fruchtfleisch mit wenig Kernen. Hervorragender Geschmack. Ihre Form erinnert an die Ochsenherztomate in Orange. Süß und fleischig ist sie perfekt für Salate.





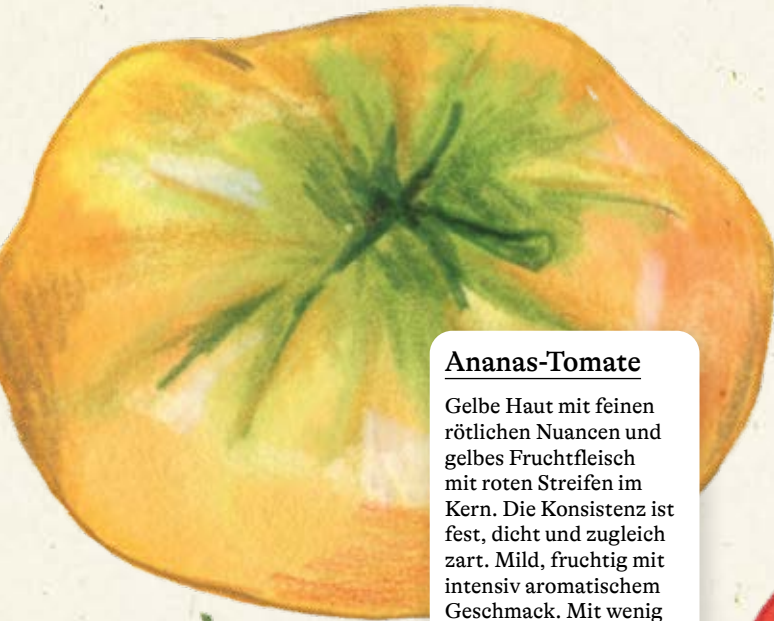
Grüne Zebra-Tomate

Glatte, leicht dicke Haut, gekennzeichnet durch feine, dunkelgrüne Streifen. Dicht und saftig. Die Säure wird durch einen guten Zuckergehalt ausgeglichen. Köstlich in Salaten oder eingemacht.



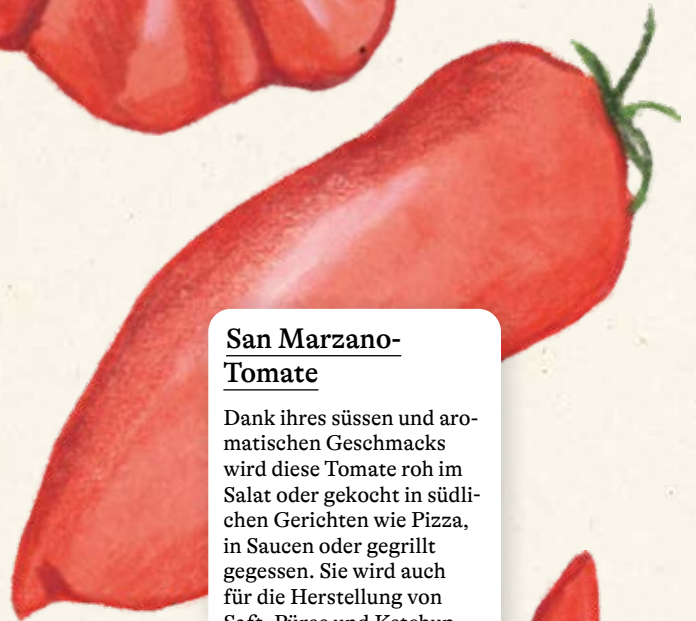
Ochsenherz-Tomate

Grosse Tomate, deren Form an ein Ochsenherz erinnert. Bekannt für ihren Geschmack und ihr reichliches Fruchtfleisch. Enthält wenig Kerne. Sehr gut für Salate oder Saucen.



Ananas-Tomate

Gelbe Haut mit feinen rötlichen Nuancen und gelbes Fruchtfleisch mit roten Streifen im Kern. Die Konsistenz ist fest, dicht und zugleich zart. Mild, fruchtig mit intensiv aromatischem Geschmack. Mit wenig Samen ist sie die perfekte Wahl für Salate.



San Marzano-Tomate

Dank ihres süssen und aromatischen Geschmacks wird diese Tomate roh im Salat oder gekocht in südlichen Gerichten wie Pizza, in Saucen oder gegrillt gegessen. Sie wird auch für die Herstellung von Saft, Püree und Ketchup verwendet.



Marmande-Tomate

Rote, runde, flache und leicht gerippte Frucht. Intensiver Geschmack und hoher Zuckergehalt. Ideal zur Zubereitung von Saucen.



Roma-Tomate

Mittelgrosse, fleischige Frucht. Wenig saftig, geeignet für trockene Zubereitungen und ideal für Saucen, Konserven oder Ratatouille.



Andenhorn-Tomate

Länglich, mit festem und aromatischem Fruchtfleisch. Sie enthält wenig Kerne und ist nicht sehr saftig. Eignet sich gut für Salate.

Parmigiana à la Ochsenherz

Text, Manuella Magnin
Illustrationen, Dora Formica

Die Tomate ist ein wahres Multitalent in der Küche. Ob als erfrischendes Sommergazpacho, hausgemachtes, dezent gewürztes Ketchup mit wenig Zucker, als Carpaccio mit frischen Kräutern aus dem Garten oder als eingekochtes Kompott für den Winter – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Liebhaber der Kochkunst haben die Qual der Wahl.

Nutzen wir das Ende der Saison, um ein Gericht zuzubereiten, das direkt aus Süditalien stammt und in der Familie immer wieder Begeisterung auslöst. An die Spachtel, fertig, los!



Für 4 Personen

Zubereitung: 25 Minuten
Kochzeit: 45 Minuten

- 500 g Auberginen (1-2 Stück)
- 500 g Ochsenherz-Tomaten
- 200 g Mozzarella in Scheiben
- 50 g geriebener Sbrinz AOP
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Bündel Basilikum
- 1,5 dl Olivenöl
- 1 feingeschnittene Knoblauchzehe
- + Salz, Pfeffer
- + Grobes Salz

- ① Waschen und schneiden Sie die Auberginen in 5 mm dicke Scheiben. Mit grobem Salz bestreuen und etwa eine Stunde in einem Sieb abtropfen lassen.



- ② Während die Auberginen abtropfen, den Knoblauch in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten.



- ③ Die gewaschenen und grob geschnittenen Tomaten hinzufügen. Mit Salz würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.



- ④ Den fein gehackten Basilikum und den geriebenen Sbrinz AOP einrühren. Abschmecken, mit Salz und Pfeffer beliebig nachwürzen. Beiseitestellen.



- ⑤ Wenn die Auberginen fertig entwässert sind, das Salz abspülen und jede Scheibe mit etwas Öl bepinseln. Den Ofen auf 195 °C vorheizen.

- ⑥ Eine Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.



- ⑦ Die Auberginenscheiben auf den Boden einer ofenfesten Form legen. Etwas Tomatenkompott auf jede Scheibe geben. Eine Scheibe Mozzarella hinzufügen und schichtweise weitermachen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Im Ofen 20 Minuten backen. Als Sommergericht servieren.

LE MARCHÉ DES FROMAGES D'ALPAGE*

02.11 BRUSON, VALAIS

* DER ALPKÄSEMARKT
IL MERCATO DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

Les fameux Raclette du Valais AOP des vallées de Bagnes, d'Entremont, de Ferret et leurs invités

Die berühmten Raclette du Valais AOP aus den Tälern Bagnes, Entremont und Ferret und sowie ihre Gäste

I famosi Raclette du Valais DOP delle valli di Bagnes, Entremont e Ferret e i loro ospiti



RAIFFEISEN



VERBIER

ALTIS

SWISS WINE
VALAIS

Grand
Entremont

www.palpfestival.ch

PALP VILLAGE

Payot Libraire,

Dédicaces et rencontres

c'est plus de

Grands débats

700 événements

Cafés de l'Histoire et cafés coups de cœur

sur l'année dans

Ateliers jeunesse

nos 13 librairies

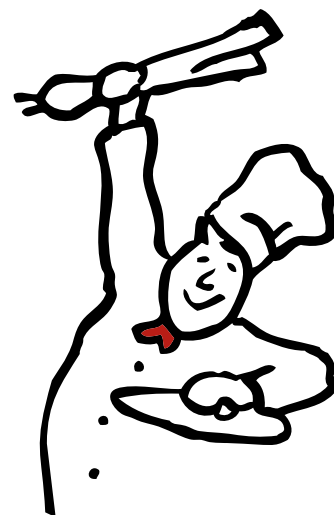
evenements.payot.ch

Tous les livres, pour tous les lecteurs

PAYOT

LIBRAIRE

Bons für junge Leute Spitzengastronomie für junge Menschen



Dank der Genusswoche erhalten 18- bis 25-Jährige exklusiven Zugang zu den besten Restaurants der Schweiz. Die Veranstaltung soll junge Menschen für Genuss, 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 effizient: 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



**LA BONNE ÉNERGIE
POUR UN AVENIR
DURABLE**

www.lausanne.ch/sil

SIL

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

sig-ge.ch

SIG

Fourchette verte Schweiz Der Kanton Graubünden führt das Label Fourchette verte - Ama terra ein

Im Jahr 2024 konnte Fourchette verte Schweiz einen neuen Partnerkanton begrüssen: Der Kanton Graubünden wurde der achtzehnte Kanton des Verbandes. Das Label Fourchette verte – Ama Terra wird in Graubünden für Kindertagesstätten, schulische Mittagstische und Seniorenzentren mit Alterswohnungen und Mahlzeitenlieferdienste angeboten.



Interview mit Sandro Ursch, Geschäftsleiter des Seniorenzentrums Rigahaus in Chur, erste Einrichtung mit dem Label Fourchette verte - Ama terra Senior in der Schweiz.

④ Sandro Ursch, einige Worte, um Ihren Betrieb zu beschreiben

SU Das Seniorenzentrum Rigahaus ist ein Pflegeheim mit 70 Einzelzimmern, das im Herzen von Chur in einem Naturpark liegt, der von der Stiftung Natur & Wirtschaft zertifiziert wurde. Zudem sind hundert Alterswohnungen angegliedert. Unser Küchenchef Rino Lozza ist für die Vollpension an 365 Tagen im Jahr verantwortlich. Mit seinem Team bedient der Koch auch zwei Restaurants. Insgesamt werden täglich mehr als 120 Mittagsmahlzeiten zubereitet.

④ Warum haben Sie sich für das Label Fourchette verte - Ama terra entschieden?

SU Unseren Gästen ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten anzubieten, ist für uns von grundlegender Bedeutung. Ältere Menschen sind zwar häufig von Mangelernährung betroffen, doch ist dies nicht nur ein Schicksal, das mit dem hohen Alter zusammenhängt. Eine ausgewogene Ernährung trägt dazu bei, dass die Menschen länger selbstständig in ihren eigenen vier Wänden leben können. Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit gehen für uns Hand in Hand: Wir bevorzugen lokale, biologische und saisonale Produkte. Wir unterstützen auch eine fleischlose Ernährung: Während der Montag komplett vegetarisch ist - vom Frühstück bis zum Abendessen, einschliesslich der Snacks -, gibt es auch im Grundangebot jeden Tag ein vegetarisches Menü zur Auswahl.

④ Welche Gerichte sprechen Senioren am meisten an?

SU Senioren mögen Gerichte und Produkte aus der Region, Abwechslung und Farbe auf dem Teller. Sie wollen keine «nouvelle cuisine». Sie wollen vieles von Früher. Sie wollen das, was auf den Teller kommt, kennen.

④ Was sind die Herausforderungen?

SU Es ist nicht immer einfach, eine nachhaltige Ernährung mit den Erwartungen von Senioren in Einklang zu bringen. Es ist schon vorgekommen, dass jemand gesagt hat: «Diese Körner (Quinoa) esse ich sicher nicht!» oder «Dieses Glaszeug (Glasnudeln) könnte gefährlich sein!». Um besser zu informieren, legen wir grossen Wert auf eine klare Kommunikation.

Chanoyu Tee und Haute Cuisine, eine vollendete Harmonie

Ein Tee von höchster Raffinesse, mit kunstvollen Dessertkreationen kombiniert, entfaltet ungeahnte Emotionen. Zwei Spitzenkonditoren aus der Romandie haben sich der Herausforderung gestellt und veredeln Chanoyu zu himmlischen Geschmackskompositionen.

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos Sedrik Nemeth

Josselin Jacquet und Pierre-Alain Rouchon zählen längst zu den festen Grössen der Westschweizer Dessertwelt. Jacquet kreiert seine raffinierten Meisterwerke im Le Valrose in Rougemont (VD), während Rouchon als virtuoser Herr der süssen Verführung im renommierten Hotel La Réserve in Bellevue (GE) wirkt. Beide arbeiten eng mit Valérie Peyre zusammen, Tea Master mit über 20 Jahren Erfahrung in der faszinierenden Welt des Tees.

Mit feinem Gespür für Aromen und kulinarische Trends begleitet sie die Marken Chanoyu und Teabo und stellt ihr Know-How gezielt dem Horeca-Sektor zur Verfügung, der immer mehr nach originellen, ganzheitlichen Tee-Konzepten verlangt.

Josselin und Pierre-Alain, beide Mitglieder des Club des Sucrés, haben exklusiv für gout.ch zwei Dessert komponiert, in denen sich edle Teesorten und Sommerfrüchte zu neuen Geschmacksebenen verbinden. «Ich sehe Tee wie ein echter Rohstoff, der sich kreativ

und subtil verarbeiten lässt», erklärt Valérie. «Ich gebe eine Auswahl an Raritäten, die zum Experimentieren einlädt.»

Josselin geht oft vom Tee aus: «Ein Duft, ein Blatt, ein Aufguss und sofort entstehen Bilder im Kopf.» Umgekehrt entwickelt er auch Dessert, zu denen er dann den idealen Tee sucht. Pierre-Alain probierte mit seinem Team das ganze Chanoyu-Sortiment: «Tee öffnet Räume. Ich liebe diesen schöpferischen Austausch. Bei jedem Menüwechsel teile ich meine Vorstellungen mit und gemeinsam finden wir neue Wege.»

Lust, in dieses aromatische Universum einzutauchen? Hier kommen die Rezepte von Josselin und Pierre-Alain, zwei Kreationen, die uns restlos begeistert haben.

 chanoyu-tea.ch

Himbeertörtchen mit grünem Tee Buddha's Dream



Rezept von Josselin Jacquet,
Le Valrose, Rougemont

9 Für 4 Personen

Mürbeteig

240 g Butter
4 g Salz
180 g Puderzucker
60 g Mandelpulver
2 Eier
120 g Mehl (1)
350 g Mehl (2)

Zuerst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, das Mandelpulver, die Eier und die kleinere Menge Mehl (1) zu einer homogenen Masse verrühren. Anschliessend das restliche Mehl (2) kurz und zügig einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Mandelbiskuit

70 g Mandelpulver
10 g Maisstärke
80 g Zucker
1 g Backpulver
70 g Rahm
1 Ei + 1 Eigelb
6 g grüner Tee in Pulverform

Das Mandelpulver mit der Maisstärke, dem Zucker, dem Backpulver und dem Teepulver sorgfältig vermischen. Danach den Rahm, das Ei und das Eigelb hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Kühl stellen.

Teecreme

200 g Rahm
20 g Zucker
2 g Tee «Buddha's Dream»
½ Blatt Gelatine

Am Vortag zubereiten

- ① Die Hälfte des Rahms mit dem Zucker erhitzen und den Tee darin 10 Minuten ziehen lassen.
- ② Durch ein feines Sieb passieren, erneut leicht erwärmen, dann die eingeweichte Gelatine einrühren und anschliessend die restliche kalte Sahne hinzufügen. Kaltstellen.

Himbeerkonfitüre

160 g Zucker
50 g Wasser
250 g Himbeeren

Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen, auf 125°C erhitzen. Die Himbeeren zufügen und weiterkochen, bis eine halb feste Konfitüre entsteht.

Himbeer-Tee Püree

60 g Wasser
40 g Zucker
3 g Tee «Buddha's Dream»
40 g frische Himbeeren
10 g Zitronensaft

Aus Wasser und Zucker einen Sirup aufkochen, Tee 10 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Anschliessend mit den frischen Himbeeren und dem Zitronensaft mixen, erneut passieren und kühl aufbewahren.

Anrichten

- ① Den Mürbeteig auf 2 mm ausrollen, 8 cm grosse Förmchen belegen und bei 150°C 15 Minuten blindbacken.
- ② Mit Mandelbiskuit zur Hälfte füllen und einige halbierte frische Himbeeren hineingeben. Bei 160°C 10 Minuten backen, danach vollständig abkühlen lassen.
- ③ Eine dünne Schicht Himbeerkonfitüre auftragen, die Teecreme aufschlagen und die Törtchen damit füllen.
- ④ Mit frischen Himbeeren und einigen Waldbeeren dekorieren. Mit dem Himbeerpüree und allenfalls einer kleinen Kugel Teesorbet servieren.

Meringue / Tee Tibetan Melody Heidelbeere / Greyerzer Doppelrahm

Rezept von Pierre-Alain
Rouchon, La Réserve, Bellevue

👤 Für 4/6 Personen

Meringue

150 g Eiweiss
150 g Kristallzucker
150 g Puderzucker
15 g Speisestärke

- ① Das Eiweiss mit dem Kristallzucker im Mixer zu einem festen Schnee schlagen.
- ② Die Mischung aus Puderzucker und Stärke vorsichtig unterheben.
- ③ Mit einer kleinen Saint-Honoré-Tülle Streifen auf einem eingefetteten Rhodoidband auf einem 8cm Ring aufspritzen.
- ④ Zusätzlich kleine Tropfen (Deko) auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- ⑤ Im Ofen bei 50°C backen, bis die Meringuen vollständig durchgetrocknet sind.

Doppelrahm mit Tibetan Melody Tee

200 g Vollrahm
100 g Greyerzer Doppelrahm
1 Blatt Gelatine
4 g Tibetan Melody Tee
24 g Zucker

- ① Den kalten Vollrahm mit dem Tee über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- ② Am nächsten Tag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- ③ Die Teecreme durch ein feines Sieb passieren und bei Bedarf erneut abwiegen.
- ④ Die Hälfte der Creme mit dem Zucker erwärmen.

- ⑤ Die ausgedrückte Gelatine einrühren, dann die restliche kalte Creme und den Doppelrahm zugeben. Über Nacht kühl stellen.

Heidelbeergelee

400 g Heidelbeerpüree
6 g Pektin NH
20 g Zucker

- ① Das Püree auf 40°C erhitzen und das vorher vermischte Pektin-Zucker Gemisch einrühren.
- ② Aufkochen lassen, dann flach auf ein Blech giessen, mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und vollständig auskühlen lassen.
- ③ Anschliessend mixen, bis eine glatte und glänzende Konsistenz entsteht.

Heidelbeerkompott

200 g frische Heidelbeeren

- ① Die Heidelbeeren in einen Topf geben und mit Frischhaltefolie abdecken.
- ② Bei schwacher Hitze langsam einkochen lassen, dabei die Folie nicht entfernen.
- ③ Vom Herd nehmen, umfüllen und vollständig abkühlen lassen.

Diamant Tee

132 g Butter
68 g brauner Zucker (Cassonade)
2 g Teepulver Tibetan Melody
184 g Mehl
14 g Eigelb

- ① Butter, Zucker, Teepulver und Mehl in der Küchenmaschine mürbe reiben (sablieren).
- ② Das Eigelb zugeben und nur so lange vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
- ③ Den Teig dünn auf 2mm ausrollen und über Nacht ruhen lassen.
- ④ Am nächsten Tag Scheiben mit 7cm Durchmesser ausstechen und bei 160°C etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind.

Fertigstellung

- ① Das Diamant-Sablé mittig auf dem Teller platzieren, den Meringue-Ring daraufsetzen.
- ② Mit der zuvor aufgeschlagenen Teecreme füllen, dabei die Mitte freilassen.
- ③ Die Vertiefung mit Heidelbeergelee und Heidelbeerkompott garnieren.
- ④ Nach Bild oder Wunsch dekorieren und nach Belieben mit einer Kugel Doppelrahm-glaze servieren.





LE PORTUGAL A UNE SAVEUR INOUBLIABLE

Avec une harmonie de goûts,
d'arômes et une intensité unique.
On la nomme Delta Cafés.



NOVADELTA Suisse
Route de la Z.I. du Verney 4,
1070 Puidoux,
Suisse

email: info@delta-cafes.ch
tél +41 21 869 06 50
www.deltacafes.com



Delta Cafés Ethischer und nachhaltiger Kaffee

Das Unternehmen, welches seit den späten 1990er Jahren in Portugal im Kaffeesektor marktführend und seit 2016 auch in der Schweiz vertreten ist, richtet seine Entwicklung konsequent nach den Prinzipien der Nachhaltigkeit.

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos, DR

Delta Cafés wurde 1961 von Manuel Rui Azinhais Nabeiro in Campo Maior, im Herzen des Alentejo, gegründet. Heute ist es der grösste Akteur im portugiesischen Kaffeemarkt – sowohl in der Gastronomie als auch im Privatkundensegment, insbesondere mit den beliebten Delta-Q-Kapseln.

Die Nabeiro-Delta-Café Gruppe beschäftigt rund 3900 Mitarbeitende in Portugal und Frankreich, Luxemburg, der Schweiz, Angola, Brasilien, China sowie Polen und verfügt in weiteren Ländern über ein weitreichendes Vertriebsnetzwerk. Langfristig verfolgt sie ein ambitioniertes Ziel: den Sprung unter die zehn grössten Kaffeeröster weltweit. Um dies zu erreichen, investiert die Gruppe kontinuierlich in neue Produkte und Dienstleistungen. Die Innovation steht im Mittelpunkt ihrer Entwicklungsstrategie.

Soziales und ökologisches Verantwortungsbewusstsein sind fest in der DNS der Marke

verankert. «Wir achten darauf, wirtschaftliche Tragfähigkeit mit möglichst geringer Umweltbelastung zu verbinden und dabei entlang der gesamten Wertschöpfungskette einen positiven sozialen Beitrag zu leisten», betont Paulo Gonçalves, Geschäftsführer für die Schweiz.

Biodiversität

Delta Cafés bezieht Kaffee aus verschiedenen Herkunftsländern. Doch Klimawandel, Bodenerosion und Wasserknappheit bedrohen zunehmend die Verfügbarkeit hochwertiger Rohstoffe in ausreichender Menge. Als Antwort darauf klärt Delta seine Kundschaft über die Bedeutung zertifizierter Kaffees und die Vielfalt der Ursprünge auf. Angola, Kolumbien, Brasilien, Vietnam, Indien und Kuba gehören zu den Hauptanbauländern der in der Rösterei Novadelta veredelten Kaffees. Diese Vielfalt fördert die Erhaltung der biologischen Diversität in den jeweiligen Regionen.

Ein wertvolles Humankapital

Dass die Nabeiro-Delta Gruppe nachhaltig und harmonisch wächst, verdankt sie in erster Linie ihrem Humankapital. Das Unternehmen investiert gezielt in die technische und berufliche Qualifizierung von Erwachsenen mit geringer Ausbildung. In der Personalpolitik geht Delta weit über gesetzliche Vorgaben hinaus, sei es bei Löhnen, Arbeitszeiten, Gesundheitsschutz oder Weiterbildung. 2018 war Delta das erste Unternehmen in Portugal, das eine Zertifizierung für seine Massnahmen zur Vereinbarkeit von Berufs-, Privat- und Familienleben erhielt. Diese Auszeichnung war wegweisend für die Einführung von Massnahmen, die die Gleichstellung von Frauen und Männern aktiv fördern.

Soziale Verantwortung

Seit Beginn setzt sich Delta Cafés durch das freiwillige Engagement ihrer Mitarbeitenden im Rahmen unternehmerischer Sozialverantwortung für die verletzlichsten Gruppen der Gesellschaft ein.

Die langfristige Vision der Nabeiro-Gruppe strebt eine gerechtere und solidarischere Gesellschaft an. Diese Überzeugung steht im Zentrum zahlreicher Initiativen von Coração Delta, der sozialen Hilfsorganisation der Gruppe, die sich besonders Kindern und Jugendlichen widmet.

Ressourcen schützen

Nachhaltigkeit beginnt bei der Ressourcenschonung. Delta Cafés arbeitet kontinuierlich daran, den Verbrauch von Wasser und Energie zu optimieren. Ein zentrales Element ist die Umstellung der Fahrzeugflotte auf Elektromobile, unterstützt durch erneuerbare Energien. Effizienz und Umweltbewusstsein stehen dabei im Fokus jeder Investition.



Seit 2016 in der Schweiz

Seit 2016 ist Delta Cafés mit dem Anspruch, portugiesische Kaffeegleichheit auf höchstem Niveau zu repräsentieren, in der Schweiz vertreten. Über das Importhaus AMD bringt Novadelta Schweiz authentischen Geschmack in die Gastronomie und beliefert Kunden wie die Swiss Education Group, Accor, Hilton Hotels, Warwick Hotel, JetAviation, das Kantonsspital Wallis und die Fondation Claire Magnin.

Auch Kaffeeliebhaberinnen und -liebhaber im Privatbereich entdecken Delta, ob als Bohnen oder in Form der beliebten Delta-Q-Kapseln. Delta ist zudem auf Fachmessen wie Divinum und Careho vertreten und engagiert sich als Sponsor beim Venoge Festival und der Hospitality Fair Zurich. Die Produkte gibt es bei Aligro, Conforama, Prodega, auf Galaxus sowie unter folgendem Link.



Eine Auszeit fürs Terroir

Am Donnerstag, 30. Oktober 2025, geniessen
Kinder anlässlich des Tages der Pausenmilch gemeinsam
ein lokales und gesundes Produkt mit typisch
schweizerischem Geschmack – frisch, nah und echt.

Text, Michael Clottu, SMP © Foto, DR

Einen Becher in der Hand und ein weisser Schnauz auf der Oberlippe... In der Schweiz erleben jedes Jahr rund 250'000 Kinder diesen Moment am Tag der Pausenmilch. Längst ist dieser Tag in zahlreichen Schulen und Kitas zur Tradition geworden – und er geht weit über das Verteilen von Milch hinaus: Er sensibilisiert die Kinder dafür, wie ihr Essen mit der Natur und den Produzenten verbunden ist.

Eine gut verankerte Tradition

Die Veranstaltung wurde 2001 von den Schweizer Milchproduzenten (SMP) ins Leben gerufen, ihre Wurzeln reichen jedoch weit zurück – bis ins Jahr 1984. Damals entstand die Stiftung Pausenmilch mit dem Ziel, eine gesunde Ernährung in der Schule zu fördern. Doch bereits davor war die Milch fester Bestandteil der Schulpausen in der Schweiz.

Noch heute, in einer Zeit, in der die Kinder oft weniger Zeit bei Tisch verbringen und schnelle Snacks den Alltag bestimmen, erinnert dieser besondere Tag an die Bedeutung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Hinter dieser scheinbar einfachen Geste – einen Becher Frischmilch anzubieten – verbirgt sich eine starke Botschaft: Schweizer Milch ist ein lokales, nachhaltiges Produkt und natürlich reich an wichtigen Nährstoffen.

Ein gemeinsames Engagement

Vor Ort sind es die Mitglieder des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV), die sich mit viel Herzblut engagieren – unterstützt von Lehrpersonen und weiteren Freiwilligen. Dank ihnen wird die Pause zu einem echten Moment der Begegnung, des Entdeckens und des gemeinsamen Geniessens.



Entgegen einer verbreiteten Vorstellung ist es nicht Swissmilk, die Marketingorganisation der SMP, die die Milch verteilt. Diese unterstützt die Initiative im Hintergrund: Sie stellt Becher und Material zur Verfügung, hilft bei der Logistik und übernimmt die Kosten für die verteilte Milch. Dabei bleibt die Markenpräsenz bewusst dezent: Nicht Werbung steht im Vordergrund, sondern die Sensibilisierung auf gesundes Essen und Trinken.

Mehr als nur ein Glas Milch

Ein ganzes Bündel an Werten wird den Schulkindern vermittelt: die Arbeit der Bauernfamilien, die lokalen Produktionsbedingungen, die Qualität der regionalen Produkte und der Nährwert der Milch. Schweizer Milch – lokal produziert, nach strengen Standards für Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl – wird so zur lebendigen Brücke zwischen Hof und Klassenzimmer.

Möchten auch Sie mit Ihrer Schule oder Kita mitmachen?

Den Tag der Pausenmilch am 30. Oktober 2025 organisieren, bedeutet, den Geschmack lokaler Produkte zu teilen – und Kindern einen genussvollen Moment mit Sinn zu schenken. Jetzt anmelden unter:

swissmilk.ch/pausenmilch





Die Milch, ein exzellenter Grundstoff

Der Rohstoff für zahlreiche Köstlichkeiten des Schweizer Terroirs ist eine einfache Zutat: die Milch. Ein Produkt nach strengen Standards auf den Familienhöfen, das Nähe, Natur und Know-how verkörpert. Viel mehr als nur ein nährstoffreiches Lebensmittel ist sie der Grundstoff für kulinarische Tradition und

Käsespezialitäten, die den gastronomischen Reichtum unseres Landes darstellen.

Der Charakter jeder Region kommt in der Milch zum Ausdruck, durch die Flora ihrer Weiden, die Jahreszeiten, die Kuhrassen und die Qualität der Arbeit der Bauernfamilien. Dieser Geschmack der Region findet sich in jedem Käse- laib, jeder Lake, jeder Affinage wieder.

Schweizer Milch hat eine lange Tradition und prägt ein reichhaltiges kulinarisches Erbe, das tief in unserem Alltag verwurzelt ist. Käse, Joghurt, Butter, Rahm, Quark, Latte Art, Rohstoff für Schokolade oder Proteinpulver: Die Verwendung der Schweizer Milch ist ebenso vielfältig wie unsere Traditionen.



Zusammensetzung von teilentrahmter Milch

Wasser	90%
Proteine	3.2%
Kohlenhydrat	4.2%
Fett	1.5%
Vitamine	A, D, B
Mineralien	Ca, K, Mg.





1ers Grands Crus

2024

ENTDECKEN SIE HERAUSRAGENDE WEINE

VAUDVINS.CH



SWISS WINE
VAUD



Schweiz. Natürlich.

Wein massvoll geniessen

Design: trivialmass.com

Welttag des Chasselas

Der Königin der Rebsorten

Die dritte Ausgabe dieses beliebten
Events findet am 12. Dezember in der ganzen Schweiz statt.
Ein Termin für Agenda und Glas!

⌚ Text, Manuella Magnin 🎨 Illustrationen, DR

Sie möchten den Chasselas in all seinen Facetten entdecken? Dann merken Sie sich den Freitag, 12. Dezember, schon jetzt vor. In der ganzen Schweiz und sogar über die Landesgrenzen hinaus steht an diesem Tag alles im Zeichen der traditionsreichen Hauptsorte unserer Weinbaukultur. Afterwork Hours, Apéros, Themenmenüs und Degustationen finden in Hotels, Restaurants, Bars, Vinotheken, Kellereien und Wintersportorten statt.

Chasselas ist ein wahrer Interpret des Terroirs, ganz gleich, aus welcher Weinregion er stammt. Im Wallis präsentiert sich der Fendant dank intensiver Sonneneinstrahlung mit Fülle, reifem Schmelz und Aromen von warmem Gestein. Im Waadtland überzeugt er durch feine Struktur, Eleganz und salzige Mineralität. In Genf ist er für seine zarte Perlage und Frische bekannt, während in Neuenburg oft fruchtige Noten und ein Hauch Feuerstein die Stilistik prägen.

Ob als eleganter Auftakt zum Apéro, als harmonischer Partner zu Käsegerichten oder zu unseren Süsswasserfischen, der Chasselas zeigt sich kulinarisch vielseitig und überraschend kombinierfreudig. Ob man auf einen besonderen Moment anstösst oder die feinen Reifetöne älterer Jahrgänge erkundet, der facettenreiche Wein spiegelt die Vielfalt der

Terroirs und die Handschrift unserer Winzerinnen und Winzer auf höchstem Niveau wider.

Auch wenn er oft jung getrunken wird, weiss der Chasselas mit zunehmender Reife selbst erfahrene Weinliebhaber zu begeistern: mehr Tiefe, Intensität und Komplexität. Mit den Jahren entfalten gewisse Crus Aromen von Honig, Bienenwachs, Trockenfrüchten, feinen Gewürzen, Unterholz, Trüffel oder auch Baumnüssen.

Zahlreiche Spitzenköche, wie Gilles Varone in Savièse (Michelin Young Chef Award 2024; 17 Punkte im Gault&Millau 2025) oder das Team des Café de Peney in Satigny (14 GaultMillau Punkte 2025), sind bekennende Chasselas-Liebhaber. Sie feiern den Rebsortenklassiker mit Degustationen besonderer Crus anlässlich des Welttags des Chasselas.



Sie möchten selbst einen Anlass rund um den Chasselas organisieren oder mehr über das Programm im ganzen Land erfahren?

Hier geht's zum Überblick ↓
www.mondialduchasselas.com/journee-mondiale-du-chasselas/

Ein Comic zum Geniessen

Seit seiner Veröffentlichung im Jahr 2022 beim Verlag Monographic hat der Comic Auf den Spuren des Chasselas für viel Begeisterung gesorgt. Kein Wunder: die Autoren Claude-Alain Mayor und Alexandre Truffer sind ausgewiesene Spezialisten dieser Rebsorte. Mayor schrieb das Drehbuch und die Dialoge, Truffer steuerte die fundierten Weinbaulichen Kommentare bei. Die Illustrationen stammen vom talentierten Zeichner Christian Moreillon, bekannt unter dem Namen Brozermo.

«Wir wollten dem Chasselas, dank der Landschaften, in denen er gedeiht, eine Stimme geben», erklärt Claude-Alain Mayor. Im Comic werden alle wichtigen Anbauggebiete gezeigt: die Drei-Seen-Region, die Kantone Waadt, Genf und Wallis, sowie auch der Süden Deutschlands. Im Mittelpunkt der Handlung stehen ein Grossvater und seine Enkelin, die gemeinsam der Geschichte dieser Rebsorte nachspüren. Der Comic ist auf Deutsch, Französisch und Englisch erhältlich. Die französische Erstauflage war rasch ausverkauft und es wurden 5000 neue Exemplare in Siders (VS) gedruckt. Der Comic kann zum Vorzugspreis von 15.– für Leserinnen und Leser von gout.ch per e-mail bestellt werden. Scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code.



Chasselas in der Schweiz

Chasselas ist die am weitesten verbreitete weisse Rebsorte der Schweiz. Sie wird vor allem in den Kantonen Waadt, Wallis (unter dem Namen Fendant), Genf und in der

Drei-Seen-Region angebaut. In Neuenburg ist der «non-filtré», ein ungefilterter Chasselas, eine besondere Spezialität.



Quelle: «Das Weinjahr» 2023, BLW

6 Spezialitäten im Fokus

Bondola, Completer, Petite Arvine, Plant Robert oder Räuschling: diese alten Rebsorten sind in den Schweizer Weinbergen beinahe in Vergessenheit geraten. Andere, wie der Gamaret, haben sich hingegen eindrucksvoll etabliert.

Text, France Massy © Fotos, DR

Die Schweiz zählt über 250 Rebsorten. Wir haben sechs davon ausgewählt, darunter weniger bekannte, teils fast vergessene, die dennoch mit Charakter und Charme überzeugen. Ihnen widmen wir ein kleines

Porträt, beleuchten ihre Geschichte und beschreiben ihre Aromen. Gerade genug, um Ihre Neugier zu wecken und den Gaumen zu überraschen.



Quelle: Weinbaustatistik 2023, BLW

♥ La Bondola, der einheimische rote Tessiner

Diese alte Tessiner Rebsorte wurde nach der Reblauskrise ab 1906 weitgehend vom Merlot verdrängt, ist heute ein seltener Rotwein und wird hauptsächlich im Tessin angebaut. Mit seiner tiefroten, leicht violetten Farbe, seinen Aromen von Sauerkirschen und Pfingstrose, den kräftigen Tanninen, der ausgeprägten Säure und einer dezenten Bitterkeit im Abgang ist er ein frischer, saftiger und charaktervoller Bergwein. Er harmonisiert besonders gut mit traditionellen Tessiner Gerichten und regionalen Wurstspezialitäten. Auch wenn er heute nur noch vereinzelt im Sopraceneri kultiviert wird, umfasst die Anbaufläche in der Schweiz insgesamt 8,21 Hektar, davon 7,97 im Tessin und 0,246 Hektar in Graubünden.

■ Der Completer, eine rare Bündner Spezialität

Completer ist eine alte Rebsorte aus Graubünden. Seit einigen Jahren aber wird er auch in anderen Schweizer Weinregionen, insbesondere im Wallis, angebaut. Vermutlich wurde er von italienischen Benediktinermönchen in die Schweiz gebracht und ergibt einen Weisswein mit komplexem Aromenspiegel: Quitte, reifer Apfel, gelbe Pflaumen und Anklänge von Honig oder getrockneten Blüten. Kraftvoll und mit einer markanten Säure ist er eine kleine Rarität, die an wilde Gebirgsbäche erinnert, die ungestüm ins Tal rauschen. Der perfekte Begleiter zu reifem Schweizer Käse sowie zu feinen Fisch- und Krustentiergerichten. In der Schweiz beträgt die Gesamtanbaufläche 13,91 Hektar, davon 8,25 Hektar in Graubünden und 3,2 Hektar im Wallis.



Quelle: Weinbaustatistik 2023, BLW

■ Plant Robert, eine echte Waadtländer Spezialität

Der Plant Robert, auch als Plant Robez oder Plant Robaz bezeichnet, stammt von einer genetischen Mutation des Gamays ab und kommt exklusiv im Lavaux vor. Er ist weit mehr als nur ein Gamay: farbintensiv, fruchtig, würzig und fast immer sehr pfeffrig. Der Plant Robert ist ein charaktvoller Wein, intensiv, zugleich rustikal und elegant, mit einer leicht wilden Note, die ihn zu einem ganz besonderen Cru macht. Er passt hervorragend zu Pilzgerichten, Geflügel, Federwild, sowie Weichkäse oder gereiftem Ziegenkäse. Der Plant Robert wird auf etwa 5,5 Hektar angebaut. Um die Authentizität dieser Rebsorte zu bewahren, wurde 2002 ein Verband aus rund fünfzehn Winzern gegründet.



■ Petite Arvine, die Diva des Wallis

Die Petite Arvine ist das Symbol des Walliser Weinbaus und gehört zu den bekanntesten Rebsorten des grössten Weinkantons der Schweiz, wo sie bereits 1602 erstmals erwähnt wurde. Mit ihrer eleganten und kräftigen Struktur, den komplexen Aromen von Glyzinien, Rhabarber und Zitrusfrüchten sowie einer salzigen Note, zählt sie zu den grossen Weissweinen der Welt. Diese Rebsorte eignet sich für verschiedene

Vinifikationsmethoden und liefert sowohl ausgezeichnete trockene Weine als auch herausragende edelsüsse Tropfen. Perfekt für einen gehobenen Apéro, aber auch zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und einigen Hartkäsen, besonders 24 Monate und länger gereifter Käse (z.B. Gruyère, alter Alpkäse). Mit 2600 Hektar ist das Wallis für 99% der gesamten Produktion der Petite Arvine verantwortlich (2614,9 Ha).

Quelle: Weinbaustatistik 2023, BLW

■ Räuschling, ein Zürcher Weisswein mit Charakter

Als natürliche Kreuzung von Gwäss und Savagnin, zwei im Mittelalter in Europa weit verbreitete Rebsorten, hat dieser alte deutsche Wein in der Deutschschweiz seine Heimat gefunden. Heute wird er vor allem in den Kantonen Zürich, St. Gallen und Schwyz kultiviert. Der Räuschling bringt leichte Weine mit Zitrusnoten hervor, die in der Regel eine hohe Säure aufweisen. Seine mineralische Tiefe, die elegante Struktur und die feine Kraft machen ihn zu einem vielseitigen Genuss. Ob als Aperitif oder zu Hauptspeisen, harmonisiert er wunderbar mit Fisch aus See und Fluss, Meeresfrüchten, Krustentieren sowie Wähen oder gegrilltem Gemüse. Mit einem beeindruckenden Alterungspotenzial ähnelt er im Laufe der Jahre immer mehr einem Riesling.



■ Gamaret, das Aushängeschild des Genfer Weinbaus

Der Gamaret wurde im Forschungszentrum Agroscope in Pully entwickelt und 1990 offiziell eingeführt. Er ist kräftiger als der Gamay und widerstandsfähig gegenüber Krankheiten. Heute ist er die viertwichtigste rote Rebsorte der Schweiz, nach Pinot Noir, Merlot und Gamay. In Genf gewinnt er kontinuierlich an Bedeutung und bedeckt mittlerweile 118,5 Hektar.

Seine tiefpurpure Farbe kündigt einen ausdrucksstarken Wein an. Florale Nuancen treffen auf saftige Fruchtnoten von Pflaume und Kirsche, begleitet von einer feinen Würze, während die kraftvolle Tanninstruktur ihm Rückgrat und Tiefe verleiht. Perfekt zu rotem Fleisch, Wildgerichten oder kräftigen Käsesorten. Gamaret wird oft als Assemblage vinifiziert. Sortenrein überzeugt er, besonders in Holzfässern gereift, durch seine Tiefe und Komplexität.

🌐 Mehr Informationen zu den Schweizer Rebsorten gibt es unter: [swisswine.com](https://www.swisswine.com)

Quelle: Weinbaustatistik 2023, BLW

Gute Weine. Unter Freunden.

#tavolataVS

Schweiz. Natürlich.

Wein muss voll genossen



SWISS WINE
VALAIS



swisswinevalais.ch

Swiss Wine Gourmet Schweizer Weine geniessen

Das Label Swiss Wine Gourmet ehrt Restaurants, Hotels und Bars,
die Schweizer Weine in den Mittelpunkt stellen.

Text, France Massy © Fotos, DR

Inmitten der malerischen Zentralschweiz gönnen sich zwei Weinliebhaber aus dem Nachbarland eine Auszeit. Während sie sich am kulturellen Erbe, den gelebten Traditionen und den kulinarischen Spezialitäten der Region erfreuen, sind sie jedoch enttäuscht über das bescheidene Angebot an Schweizer Weinen in den besuchten Restaurants. Hätte das Paar das Label Swiss Wine Gourmet gekannt, wäre ihre Entdeckungstour

genussvoller gewesen! Diese Auszeichnung ehrt das reiche Terroir der Schweiz und hilft zugleich, es besser kennenzulernen.

In der Schweizer Genussstadt 2025 Aigle und dem Waadtländer Chablais finden Sie zahlreiche ausgezeichnete Swiss Wine Gourmet-Lokale, die den Reichtum des heimischen Weinbaus würdigen.

Hier stehen Schweizer Weine im Mittelpunkt

Swiss Wine Gourmet ist ein Label, das 2014 von SWP ins Leben gerufen wurde. Um ausgezeichnet zu werden, muss ein Restaurant das ganze Jahr über mindestens zwei Schweizer Weine im Offenausschank anbieten und mindestens fünf Schweizer Weine auf der Karte führen. Das Schild mit dem violetten Logo und der Kennzeichnung der Anzahl Gläser gibt den Gästen sofort einen Hinweis: Hier werden Schweizer Weine geehrt.



Ein Glas

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



Zwei Gläser

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



Drei Gläser

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

Entdecken Sie weitere ausgezeichnete Restaurants auf swisswinegourmet.ch



♥ Auberge de la Couronne, Yvorne

Das charmante Haus aus dem späten 19. Jahrhundert war schon immer eine Gaststätte. Vor rund 30 Jahren wurde sie von der Gemeinde erworben und etappenweise renoviert. Seit 2010 wird sie von Julien und Claude-Alain Reichenbach geführt.

Das Restaurant mit rund 50 Plätzen setzt auf eine Küche, die tief in der Region verwurzelt ist: Fleisch aus dem Chablais, Schweizer Fisch und frisches Gemüse aus der Umgebung.

Selbst die Weinkarte ist eine Hommage an das Chablais, insbesondere an die renommierte Appellation Yvorne, die 90% des Angebots ausmacht. Neben rund 70 sorgfältig ausgewählten Referenzen gibt es den hauseigenen Wein der Gemeinde Yvorne sowie einige seltene Jahrgänge. Dank individueller Beratung finden Gäste stets den perfekten Wein zum Menü. Und für alle, die ihr Weinerlebnis vertiefen möchten, bietet die idyllische Lage inmitten der Weinberge die perfekte Gelegenheit, einen Besuch bei einem lokalen Winzer einzuplanen.



📍 Les Maisons Neuves 38 — 1853 Yvorne
024 466 94 22
✉ contact@aubergedelacouronne.ch
🌐 aubergedelacouronne.ch



♥ Auberge de l'Hôtel de Ville d'Ollon

Im charmanten Dorfstaurant sorgt ein Breitone für kulinarische Hochgenüsse. Massiv und kraftvoll wirkt er wie das Gegenteil seiner feinen, filigranen Küche. Seit dem Frühjahr 2022 führt Grégory Halgand die Auberge und wurde 2023 von Gault&Millau als «Entdeckung des Jahres» ausgezeichnet. Kurz darauf folgte sein erster Michelin-Stern. Mit seiner Frau Audrey Feutren, einer talentierten Konditorin, formen sie das perfekte Duo und machen diesen Ort zu einer Gourmet-Destination. Beide teilen eine grosse Leidenschaft für «gute Weine», betont Audrey. «Für uns ist es selbstverständlich, Schweizer Weine in den Vordergrund zu stellen.» Ihre Weinkarte vertritt 13 Spitzenwinzer aus der ganzen Schweiz. Neben Waadtländer Crus gibt es Walliser Weine, Thurgauer Tropfen, Neuenburger Nektare sowie seltene Entdeckungen aus der Drei-Seen-Region. Die edlen Weine begleiten nicht nur die Gerichte im Gourmet-Restaurant, sondern auch jene in der Brasserie. Ein echtes Fest für Weinliebhaber.



📍 Pl. Hôtel de Ville 3 — 1867 Ollon
024 499 19 22
✉ info@hotel-restaurant-ollon.ch
🌐 hotel-restaurant-ollon.ch



Restaurant Miroir d'Argentine, Gryon

Ein Restaurant im Herzen der Alpenarena. Auf dem Hochplateau der Alpwirtschaft Solalex, hoch über Bex, liegt ein Restaurant inmitten eines spektakulären Bergpanoramas. Ein wahres Postkartenmotiv, das Naturfreunde und Feinschmecker begeistert. Im Miroir d'Argentine stehen regionale Produkte und natürlich Schweizer Weine im Vordergrund. Die Weine werden ausschliesslich aus einem Umkreis von weniger als 80 km bezogen, um die Umweltbelastung durch lange Transportwege zu verkleinern. Hier finden Sie die besten Weine talentierter Winzerinnen und Winzer aus den sechs Schweizer Weinregionen. Eine gut ausgebaute Strasse führt Sie von Anfang Mai bis Anfang November nach Solalex. Auch Reisebusse gelangen problemlos dorthin. Im Winter erreicht man Solalex zu Fuss, auf Langlaufskiern, Schneeschuhen oder Tourenskiern. Ein Erlebnis, das in jeder Jahreszeit einzigartig ist.



📍 Rte de Solalex 148 — 1882 Gryon
024 498 14 46
✉ info@miroir-solalex.ch
🌐 miroir-solalex.ch



La Pinte du Paradis, Aigle

La Pinte du Paradis im Herzen der Weinberge von Aigle hat seit dem 1. Mai 2025 einen neuen Besitzer: Sébastien Rithner. Der in der Genferseeregion bekannte Chefkoch verleiht der Küche eine raffinierte Note und gibt regionalen und nichtindustriellen Produkten den Vorrang. Zwei Speiseräume bieten zwei unterschiedliche Atmosphären: L'Atelier des Saveurs mit einer feinen, gehobenen Küche und die Pinte du Paradis mit authentischen, traditionellen Gerichten. Hier spiegeln sich die Jahreszeiten in jeder Kreation wider. Ein besonderes Highlight: zartes Rindsfilet, in Heu gegart und in einer versiegelten Cocotte serviert, begleitet von einer Kräutermousse. Oder ein überraschendes Dessert: ein Pistazien-Financier, Koriandercreme, ein knuspriges Spekulatiusröllchen und eine raffinierte Paprikaglace zu einer Geschmacks-symphonie vereint. Um seine Kreationen perfekt zu begleiten, bietet Sébastien Rithner eine erstklassige Weinkarte mit 17 hiesigen Winzern und rund 100 Tropfen. Eine Auswahl, die selbst anspruchsvollste Weinliebhaber begeistert und der Pinte du Paradis verdienstermassen das Swiss Wine Gourmet-Label einbringt.



📍 Place du Château 2 — 1860 Aigle
024 466 18 44 / 079 260 76 89
✉ saveursconcept@gmail.com

Schau drauf beim Brot-Kauf

**Neu muss das Herstellungsland
von Brot und Feingebäcken
deklariert werden.**

Mit UrDinkel ist dies ganz einfach:
Die Marke garantiert für Spezialitäten, die aus Schweizer Getreide von zertifizierten Betrieben in der Schweiz hergestellt werden.

In Kooperation mit schweizerbrot.ch



urdinkel.ch
Das wertvollste Getreide.



Schweizer
Getreide
Kultur

Gemeinsam gestalten wir Ihre gedruckte Kommunikation

in Renens, **Aigle** und auf **pcl.ch**

**Druckpartner von
Die Genusswoche.**

Mit einem **lokalen,**
verantwortungsbewussten
und **nachhaltigen** Ansatz
bringen wir Ihre Projekte
zum Leben.

pcl
print · conseil · logistique

myclimate
Notre Impact. Durable

FSC

IMPRIM'VERT®

**MADE
IN
SWISS**

Erleben Sie die echte Schweiz mitten auf dem Bauernhof

Wie wäre es, den Menschen zu begegnen, die unsere Landwirtschaft mit Herz und Hand am Leben halten? Agritourismus in der Schweiz ist längst mehr als eine Nacht im Stroh. Heute bedeutet er Ferien auf charmanten Höfen, in Bubble-Suiten unter freiem Himmel oder sogar in alten Weinfässern, überraschend, gemütlich und echt. Ob als Paar, Familie oder allein unterwegs, mit oder ohne

Tiere – das Angebot ist vielfältig und nah am Leben. Feinste Hofprodukte degustieren, mit Bäuerinnen und Bauern ins Gespräch kommen, gemeinsam am Tisch geniessen: Nachhaltigkeit wird hier zur Freude, zum Erleben, Entdecken und Teilen. Jeder Aufenthalt bringt Sie näher zur Natur, zu den Menschen, die sie bewirtschaften, und zu dem, was auf den Teller kommt. Und: Er stärkt unsere



Agritourismus –
die Schweiz mit anderen Augen sehen.

Landwirtschaft, wertet Randregionen auf und hilft, die Schweizer Kulturlandschaft zu bewahren.

Alle Angebote finden Sie auf myfarm.ch



Tomaten? Ja, aber saisonal und aus der Region

Tomaten werden überall verkauft und gegessen. Ihre globalen Wirtschaftskreisläufe sind riesig und intransparent. Wie die Erdbeere steht sie für Konsum ausserhalb der Saison, auf Kosten fairer Produktionsbedingungen. Sie steht auch für industrielle Landwirtschaft und Ausbeutung. Doch wer hat je eine Industrietomate gesehen? Meist begegnet

man ihr nur in verarbeiteter Form, als Konzentrat oder Sauce. Eine Frucht, künstlich gezüchtet, um den Anforderungen der Industrie zu genügen (sprich: Profit bringen). Dabei kann die Tomate auch für Vielfalt stehen: in der Form (klein, gross, rund, oval), in der Farbe (rot, gelb, grün, orange) und im Geschmack (süss, säuerlich).

Wählen Sie beim Tomatenkauf Sorten aus der Region. Reich an Geschmack und Nährstoffen, mit Sorgfalt und Leidenschaft von Bäuerinnen und Bauern aus Ihrer Umgebung angebaut.

uniterre.ch

Vergessen wir den Fairen Handel nicht...

Die aktuelle Situation ist für die internationale Solidarität schädlich. Die nahezu vollständige Streichung der Budgets durch die USA und Kürzungen in mehreren Ländern, auch in der Schweiz, bringen die Entwicklungszusammenarbeit in grosse Schwierigkeiten. Hauptleidtragende sind die ärmsten Bevölkerungsgruppen in Ländern mit niedrigem Einkommen, die zudem besonders stark unter den Folgen des Klimawandels leiden. In diesem sehr angespannten Kontext ist es wichtig, daran zu erinnern: Eine wirksame Art, den globalen

Süden zu unterstützen, ist der faire Einkauf. Der Faire Handel, getragen von den 35 Magasins du Monde der Westschweiz, bewirkt am anderen Ende der Kette tatsächlich etwas. Und diese Läden brauchen die Unterstützung der Kundschaft, um weiterbestehen zu können. Geben Sie ihnen Ihre Unterstützung!

mdm.ch



© PhotoClub Lausanne

Wandern

Abwechslungsreiche Ideen
für Familien

Jetzt
Wanderkarte
bestellen!



post.ch/wandern

Hauptpartnerin der



Schweizer
Wanderwege



Lokale Betriebe pflegen enge Verbindungen mit den Schweizer Pärken

Das Label «Schweizer Pärke» vereint lokale Produzentinnen und Produzenten, die sich für nachhaltige regionale Wirtschaft einsetzen. Die Pärke begleiten sie nicht nur bei der Kommunikation und Vermarktung ihrer Erzeugnisse, sondern bieten auch darüber hinaus wertvolle Unterstützung.

⌚ Text, Réane Ahmad © Fotos, DR

Im Jurapark Aargau zeigt die Geschichte der Familie Bründler, wie eine enge Partnerschaft zwischen einem Schweizer Park und lokalen Kleingewerben gedeihen kann. Schon in den Anfängen des Labels «Schweizer Pärke» traf dieses Obstbauernpaar die wegweisende Entscheidung, sich dem Netzwerk anzuschliessen. Ein Schritt, welcher der Familie seit über zehn Jahren wertvolle Unterstützung sichert. Dazu gehören die Zertifizierungen ihrer Produkte, der Verkauf über den Onlineshop des Parks, Zugang zum Grossvertrieb bei Coop, monatliche Lieferung in lokale Geschäfte durch den Park, Präsenz auf Märkten, Vernetzung mit regionalen Akteuren und erhöhte Sichtbarkeit ihres agrotouristischen Angebots. All diese Faktoren wirken als Katalysator für kleine Betriebe wie diesen. Ein essenzieller Baustein einer nachhaltigen Regionalwirtschaft.

Der Werdegang von Klaus Leuenberger im Landschaftspark Binntal ist beispielhaft. Ganz im Sinne seiner Slow-Food-Philosophie hat dieser Spitzenkoch eine Linie edler Bio-Konserven entwickelt, die grösstenteils mit dem Label ausgezeichnet und im Onlineshop des Parks erhältlich sind. Seine Werte harmonisieren perfekt mit denen der Schweizer Pärke: Er stellt seine Spezialitäten direkt im Parkgebiet her, verwendet Zutaten aus dem Park oder der Region und arbeitet eng mit Partnerbetrieben zusammen. Um ihn und weitere Akteure der Branche zu unterstützen, engagiert sich der Park für den Ausbau gemeinsamer Infrastrukturen, darunter eine Mühle für die lokale Mehlproduktion, eine Gemüsetrocknungsanlage und eine Gemeinschaftsküche. Diese Projekte sollen die Produktionskapazitäten erweitern und die wirtschaftliche Stabilität der lokalen Produzenten stärken.



visualmoment.ch

Jurapark Aargau

■ Die feine Säure des Tomatenessigs

Die Familie Bründler aus Wittnau, welche für ihre Fruchtenessige aus den eigenen Obstgärten bekannt ist, hat ihr Sortiment mit einem aussergewöhnlichen Tomatenessig erweitert. Je nach Saison ergänzen aromatische Tomatensaucen und Suppen ihr Angebot. Die Tomaten stammen aus einem Gemüsebaubetrieb nur wenige Kilometer entfernt. «Tomatenessig harmonisiert wunderbar mit Tomatensalat, Taboulé oder Saucen für rotes Fleisch», empfehlen Astrid und Joe.

Ihr touristisches Angebot rund um die Essigerstellung «Sauer ist lustig!», das vom Jurapark Aargau vermarktet wird, erfreut sich grosser Beliebtheit. Bereits vor rund zehn Jahren gehörten die Bründlers zu den Ersten, die ihre Spezialitäten mit dem Label «Schweizer Pärke» zertifizieren liessen. Heute sind

ihre Produkte nicht nur bei Coop und im Webshop des Parks erhältlich, sondern auch in ihrem Hofladen sowie in ausgewählten Landi- und Volg-Geschäften.

📍 Obstbau Bründler – 5064 Wittnau
+41 62 871 57 52
🌐 bruendler-obstbau.ch



Jurapark Aargau

♥ Minestra und Ketchup – der Geschmack der Alpen

Klaus Leuenberger, Küchenchef des Restaurants St. Georg in Ernen, kreiert mit seiner zertifizierten Alpen-Minestra ein authentisches Geschmackserlebnis. Die Suppe vereint schonend getrocknetes Gemüse vom benachbarten Demeter-Hof mit aromatischen Gewürzen, Pilzen und von ihm selbst veredelten Tomaten. Seit 25 Jahren stellt er ausserdem sein eigenes Ketchup her. Ein Herzensprojekt, auch wenn es nicht zertifiziert ist. Damals fand er kein Produkt, das seinen Vorstellungen entsprach und begann, selbst eines zu entwickeln. Seine Rezeptur basiert auf sonnenverwöhnten Tomaten von einem benachbarten Hof sowie von einem Bio-Betrieb in Ried-Brig. «Diese Tomaten sind intensiv im Geschmack, süss, frisch und vollreif direkt aus dem Garten», schwärmt er. Um die Qualität das ganze Jahr über zu gewährleisten, werden die Tomaten sofort



Matthias Luggen

zu Konzentrat verarbeitet und tiefgekühlt. Diese authentischen Köstlichkeiten sind im Restaurant St. Georg, im Webshop des Landschaftsparks Binntal sowie in ausgewählten Fachgeschäften erhältlich.

📍 Klaus Leuenberger Speisewerk
3995 Ernen
+41 77 507 53 84
🌐 klausleuenberger.ch





visualmoment.ch

Jurapark Aargau

🍷 Eine einzigartige Vielfalt an Tomaten

In Küttigen widmet sich Sibylle Siegrist mit Leidenschaft dem Anbau von Frühlingssetzlingen und Bio-Gemüse in allen erdenklichen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen. Grün, braun, rot, orange, marmoriert, würzig oder fruchtig – ihre Tomaten gibt es in über 145 Sorten! Darunter viele seltene Varietäten, die von ProSpecieRara erhalten werden. Auf ihrem Hof setzt die Familie Siegrist auf extensive und handwerkliche Anbaumethoden, die im Einklang mit der Natur stehen. Der Jurapark Aargau würdigt den regionalen und nachhaltigen Charakter dieser Produktion und zeichnet sie seit einigen Jahren mit dem Label «Schweizer Pärke» aus. Sowohl Setzlinge als auch frische Tomaten sind über den Online-Shop, im Hofladen sowie auf dem wöchentlichen Gemüsemarkt in Aarau erhältlich. Zudem ist der Betrieb auf zahlreichen Setzlingsmärkten vertreten.

📍 Biohof Siegrist – 5024 Küttigen
+41 79 359 16 89
🌐 setzling.ch



Nahezu 2500 zertifizierte Produkte

In der ganzen Schweiz tragen fast 2500 Lebensmittel-spezialitäten aus 14 Pärken das Label «Schweizer Pärke». Doch was verbirgt sich hinter diesem grünen Quadrat? Vor allem eine beeindruckende Vielfalt an Produkten, die alle eines gemeinsam haben: Sie stammen grösstenteils aus einem Schweizer Park und werden dort verarbeitet. Hinzu kommen eine unabhängige, externe Zertifizierung sowie die Unterstützung durch den jeweiligen Park. Diese garantieren nicht nur die regionale Herkunft der Rohstoffe, sondern auch die Umsetzung nachhaltiger Massnahmen. Und schliesslich stehen hinter dem Label engagierte

Produktionsgemeinschaften, welche die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Werte der Schweizer Pärke teilen. Ob traditionell oder innovativ, die regionalen Spezialitäten sind direkt auf Bauernhöfen, in lokalen Geschäften oder online erhältlich. Auch in Restaurants der Region kann man sie geniessen. In Zusammenarbeit mit lokalen Kleingewerben, Alpbeizen und Berghütten bieten verschiedene Schweizer Pärke zudem Geschenkboxen, Picknickkörbe und Apéro-Sets an. Perfekt für einen Aufenthalt in diesen einzigartigen Naturlandschaften oder als kulinarisches Souvenir!

🌐 parks.swiss/de/paerke-besuchen/essen-trinken

QoQa Im Herzen des HQ in Bussigny

QoQa verkörpert über eine Million Afficionados und verlockende, sorgfältig geprüfte und mit Herz ausgewählte Tagesangebote. Doch vor allem ist es ein Hauptsitz, in dem stets etwas geschieht. Eine Entdeckungstour durch eine Welt voller Ideen.

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos, DR

Vielleicht zählen auch Sie zu den 300'000 Ottern, die sich täglich von einem Angebot bei QoQa verführen lassen. Zu Recht, denn alle Fans der Plattform verbindet eines: Sie wissen, dass Enttäuschung selten ist. Ob ein edler Tropfen, ein raffiniertes Tech-Gadget, ein genussvoller Aufenthalt, ein liebevoll gebrautes Bier oder ein Essen in einem ausgezeichneten Gourmettempel. QoQa verspricht nicht nur Vielfalt, sondern Erlebnisse, die überraschen, begeistern und im Gedächtnis bleiben.

Hinter QoQa, dem Schwergewicht des Schweizer Onlinehandels, stehen echte Menschen. Menschen mit Gespür und Fachwissen, die jedes Angebot persönlich prüfen, bevor es online geht. Sie laden ins Herzstück von QoQa ein: das Headquarter in Bussigny, wo immer etwas läuft. Besonders beliebt ist der Stamm, das hauseigene Restaurant.

Treffpunkt für Otter, Mitarbeitende aus der Umgebung und die Qommunity. Mittags geniesst man frische Tagesmenüs, abends trifft man sich auf einen Schluck. Der Apéro? Ein Hit! Mit hausgemachten Tapas, guter Stimmung und Begegnungen, die man nicht so schnell vergisst.

Das QG und sein Stamm haben sich dank der legendären Qchef-Abende weit herum einen Namen gemacht. Doch auch sonst pulsiert das Leben: Hausgebraute Biere, Bühnenkunst, Kurse, Weiterbildungen, Seminare, Vorträge, Treffen auf dem Rooftop oder einfach konzentriert arbeiten im stilvollen Co-Working Bereich. Hier ist alles möglich.

📍 Le QG – Rte de la Chaux 4
1030 Bussigny
🌐 qg.center/fr/stamm/

Stamm-Delikatessen

Allabendlich begeistert das Restaurant Stamm mit einer kreativen Bistronomie-Karte und dem Überraschungsmenü «L'émeute». Zum Einstieg ein Amuse-Bouche aus Rüebl und Ingwer, dann ein Raclette, luftig wie Schaum und weich wie ein Versprechen. Es folgt butterzartes, gereiftes Rind, hauchdünn geschnitten, in einem Kupferpfännchen auf dem Tischrechaud serviert. Dazu goldene Pommes und eine Kräuterbutter mit Suchtpotenzial. Vor dem Dessert ein rustikaler Höhepunkt: gehobelter Sbrinz, intensiv im Geschmack. Krönender Abschluss ist Pascal Meyers Favorit, der Weisse Otter aus Gabun. Vanilleglace, frische Früchte, hausgemachte Meringue, Schlagrahm und geschmolzene Edel-Schokolade.



Qchef-Stars

Seit 2023 gilt das Stamm als die Pop-Up Adresse der Romandie. Über zwanzig Spitzenköche haben seither die Geschmackssinne

der Otter mit Menüs, die überraschen, verführen und lange in Erinnerung bleiben, in Aufruhr versetzt:

- Clotaire Poirier, Finalist Top Chef 2024
- Fabio Toffolon & Dominik Sato, Restaurant *The Japanese des Chedi*, Andermatt
- Pavel Hug, Kandidat Top Chef 2024
- Federico Gallo, junger Sternekoch, Piemont
- Jérémy Desbraux, Zwei-Sternekoch, *Le Noirmont*
- Laëtitia Roux-Weiland, Meisterin der vegetarischen Kochkunst
- Christian Abégan, renommierter kamerunischer Spitzenkoch
- Stefan Lünse, 16 Punkte Gault&Millau, Restaurant *Spettacolo*, Lenkerhof
- Thomas Koebel, junger Sternekoch, *Relais de la Poste*, La Wantzenau, Elsass
- Jorick Dorignac, Gewinner Top Chef 2024
- Quentin Maufrays, Schüler von Guy Savoy
- Julien Ostertag, *Là-Haut*, Chardonne
- PP Clément, erster Schweizer Chefkoch bei Top Chef 2024
- Nathalie Cruchon und Benjamin Deschamps, *Le DéCi* in Lausanne
- Danny Khezzar, Finalist Top Chef 2023
- Italo Bassi, Restaurants *Confusion*, Porto Cervo, Sardinien und *Finestre D'amore* in Bonifacio, Korsika
- Agustin Branas und Lucas Bertorello, Restaurant *Chubut* in Gstaad
- Satya Beekno, Hotel *Zeavola*, Koh Phi Phi, Thailand
- Mahmuda Latif und ihre afghanische Küche
- Tamara & Arpad und ihre interpretierten Fusions-Mezze
- Alba Farnós Viñals, *Auberge de l'Abbaye* in Montheron
- Michaël und Yannick vom *Fud Lääb*
- Guy Ravet, Starkoch der Romandie



Wo Begegnung beginnt

Lust auf Begegnungen mit Unbekannten? Alle zwei bis drei Monate verwandelt sich das Stamm mit dem Konzept Dixner in einen Ort überraschender Tischgemeinschaften. Zehn Tische, zehn Gäste pro Tisch, kuratiert durch einen Algorithmus, der passende Persönlichkeiten zusammenbringt. Für magische Abende, aber auch perfekt für Teamevents.

Das Bier mal anders

Bierliebhaber aufgepasst! Im QG erwartet euch Qrew, die Hausbrauerei der Otter. Braumeister Chris Treanor kreiert hier jeden Monat sechs neue Sorten. Am besten genießt sich das Bier mit Tapas an der Bar im Stamm.

Qchef x Murder Parties

Bei Qchef trifft kulinarischer Genuss auf kriminalistische Spannung. Die Gäste werden selbst zu Ermittler, begleitet von professionellen Schauspielern. Jeden Abend ein neuer Fall. Grosse Tafeln, ein 3-Gänge-Menü und auf Wunsch ein stimmiges Wine & Dine runden den Abend ab.

Inside-Talks

Einmal im Monat öffnen die «Inside-Talks» ein Fenster in Welten, die faszinieren und selten durchschaubar sind. Menschen mit aussergewöhnlichen Lebenswegen erzählen von ihrer Passion, ihren Umwegen, ihren Geheimnissen. So etwa Jean-Jacques Gauer, der dem Lausanne Palace über Jahrzehnte Seele und Stil verlieh und dessen Erinnerungen von funkelnden Anekdoten nur so sprühen.

Co-Working

QoQa bietet einen besonderen Ort für alle, die gerne in heller, entspannter Atmosphäre arbeiten. Mit dem gemütlichen Stamm-Restaurant und einem Fitnessraum lässt sich die Arbeit ideal mit Genuss und Wohlbefinden verbinden. Offen von Montag bis Freitag, jeweils von 8 bis 20 Uhr.

Seminare

Die Räume im QG sind ideal für Seminare, Tagungen oder private Events. Viel Tageslicht, modernste Technik und ein kreatives, inspirierendes Ambiente bieten den perfekten Rahmen für Events mit Charakter.

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.**

Eldora bringt mehr Pflanzen auf den Teller

Der grösste Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung in der Romandie räumt vegetarischen Gerichten dank gezielter Aus- und Weiterbildungen der Köchinnen und Köche, spezieller Aktionstage und passender Menülinien einen festen Platz ein.

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos, DR

Ein reduzierter Fleischkonsum hilft, das Klima und die Gesundheit zu schützen. Laut WHO kann eine stark fleischlastige Ernährung, insbesondere mit rotem oder verarbeitetem Fleisch, das Risiko für bestimmte Krebsarten erhöhen. Auch ökologisch hinterlassen unsere Essgewohnheiten deutliche Spuren. Ausgehend von dieser Erkenntnis unterstützt Eldora seine Gäste bei bewussten Entscheidungen. Der Gemeinschaftsgastronom, der täglich rund 60'000 Mahlzeiten in der ganzen Schweiz serviert, hat 2023 ein Tool entwickelt, mit dem der CO₂-Ausstoss jedes Menüs berechnet wird. Ein Wolkensymbol zeigt den jeweiligen Carbon Footprint: grün für geringe, gelb für mittlere und rot für hohe Belastung. Während des gesamten Restaurantbesuchs wird der Gast von klaren, visuellen Informationen begleitet, die sein Verhalten beeinflussen.

In allen Restaurants gibt es seit zwei Jahren täglich ein Menü ohne Fleisch und Fisch: VERTigo. Auch internationale Tage wie der Weltvegetariertag und der Weltvegantag werden mit gezielten Aktionen begleitet. Weil Qualität nicht dem Zufall überlassen wird, hat Eldora letztes Jahr eine Spezialistin für Pflanzenküche ins Team geholt: Tosca Maestro, Absolventin der Hotelfachschule Lausanne. Sie bringt nicht nur kreative Impulse in die Menügestaltung, sondern schult die Köchinnen und Köche darin, vegane Gerichte gekonnt umzusetzen. Auch der Nachwuchs wird sensibilisiert: Beim Wettbewerb Cré-apprenti, den Eldora im März organisiert hat, traten 15 Lehrlinge mit einer Aufgabe gegeneinander an: ein rein vegetarisches Menü zu kreieren, vom Amuse-Bouche bis zum Dessert. Ein umfassender Aktionsplan, der selbstverständlich von den firmeneigenen Ernährungsberaterinnen geprüft und inhaltlich begleitet wird.

Eine ausgewogene Ernährung ist kein Zufall



Jennifer Bouhon und Nadia Mendonça, Ernährungsberaterinnen.

Der Wechsel zu einer vegetarischen Lebensweise will gut überlegt sein. Nadia Mendonça und Jennifer Bouhon, Ernährungsberaterinnen bei Eldora, achten darauf, dass es dabei nicht zu Mangelerscheinungen kommt.

⌚ **Was raten Sie Menschen, die sich künftig vegetarisch ernähren möchten?**

NM & JB Der Einstieg gelingt am besten schrittweise, zum Beispiel, indem man sich fleischfreie Tage setzt. Wichtig ist vor allem, auf eine breite Auswahl an pflanzlichen Eiweissquellen zu achten. Empfehlenswert sind vertraute, möglichst wenig verarbeitete Lebensmittel wie Eier, Milchprodukte, Hülsenfrüchte und Sojaprodukte. Die vegetarische Tellerzusammensetzung sollte jener der Mischkost ähneln: 2/5 Gemüse, 2/5 Kohlenhydrate und 1/5 alternative Proteinquellen.

⌚ **Welche pflanzlichen Eiweisse stehen im Vordergrund?**

NM & JB Besonders wertvoll sind Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen. Sie sind vielseitig, sättigend und in zahlreichen Sorten erhältlich. Um eine hochwertige Eiweissqualität zu erzielen, sollte man sie idealerweise mit Getreide kombinieren.

⌚ **Wie lassen sich Mängel vermeiden?**

NM & JB Wer regelmässig Eier und Milchprodukte konsumiert, muss sich kaum Sorgen machen. Das Risiko für Mängel ist gering. Anders sieht es bei einer rein pflanzlichen Ernährung aus: In diesem Fall sind regelmässige ärztliche Kontrollen ratsam, um sicherzustellen, dass der Nährstoffbedarf vollständig gedeckt ist.

⌚ **Sind Nahrungsergänzungsmittel nötig?**

NM & JB Bei einer veganen Ernährung ist eine Supplementierung mit Vitamin B12 unumgänglich, da es ausschliesslich in tierischen Produkten vorkommt. Zwar enthalten einige vegane Fertigprodukte zugesetztes B12, doch die Dosierung sollte immer mit einer Fachperson abgestimmt werden. Auch Eisen kann kritisch werden. Um die Aufnahme von pflanzlichem Eisen (nicht-hämisch) zu verbessern, empfiehlt es sich, gleichzeitig Vitamin C reiche Lebensmittel wie frische Früchte oder Salate zu verzehren.

Rustikaler Tomatenkuchen mit Cashewcreme

Rezept von Chefköchin Tosca Maestro

🍴 Für 6 Personen

- 3 Ochsenherztomaten
- 3g frische Basilikumblätter
- 6g schwarze und weisse Sesamsamen
- 3g Salz

Cashewcreme

- 200g Cashewnüsse
- 100g Wasser
- 10g Nährhefe (im Bioladen)
- 20g Olivenöl
- 5g Senf
- 2g Salz

Kuchenboden

- 200g halbweisses Mehl
- 100g zimmerwarme Pflanzenbutter
- 40g Apfelmus
- 30g Wasser
- 3g Salz

- ① Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, einwickeln und 30 Minuten kühl stellen.
- ② Cashewnüsse 4 Stunden einweichen (alternativ: 10 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen). Abgiessen und mit Wasser, Nährhefe, Olivenöl, Senf und Salz zu einer glatten Creme mixen. Bei Bedarf mit etwas Wasser die Konsistenz anpassen. Kühl stellen.
- ③ Tomaten waschen und in gleichmässige, weniger als 1cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier auslegen, leicht salzen und 10 Minuten abtropfen lassen. Basilikum fein schneiden.
- ④ Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Teig auf Backpapier rund (ca. 30cm) ausrollen. Cashewcreme mittig verteilen, rundherum 4-5cm Rand frei lassen. Tomatenscheiben dekorativ darauflegen, mit Basilikum bestreuen. Teigränder nach innen einklappen. Ränder mit Wasser oder pflanzlicher Milch bestreichen und grosszügig mit Sesam bestreuen.
- ⑤ 35-40 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist. Leicht abkühlen lassen, anschneiden und mit einem saisonalen Salat servieren.



eldora.ch

IHRE ERNÄHRUNG, IHRE GESUNDHEIT

Die Clinique de La Source und
ihre Partner begleiten Sie mit:

- Persönlicher Ernährungsberatung
- Ausgewogenen Mahlzeiten, kreiert von unserem Küchenchef und unseren Ernährungsberaterinnen
- Zuhören, Beratung und Ernährungsbildung
- Unterstützung und Pflege zu Hause

www.lasource.ch/gout



Eine gesunde Ernährung für starke Zähne

Eine ausgewogene und gesunde Ernährung spielt eine entscheidende Rolle, nicht nur für unser allgemeines Wohlbefinden, sondern für die Gesundheit unserer Zähne. Ivo Krejci teilt seine wertvollen Ratschläge.

⌚ Text, Ivo Krejci © Fotos, DR

Die Bedeutung der Ernährung für die Zahngesundheit wird oft unterschätzt und nicht ausreichend in den Alltag integriert. Eine nährstoffreiche, zuckerarme Ernährung kann wesentlich dazu beitragen, die Zähne stark und gesund zu halten. Wer gesunde Lebensmittel mit einer gründlichen und individuell abgestimmten Mundhygiene kombiniert, kann sich langfristig über ein strahlendes Lächeln freuen.

Zucker vermeiden

Zucker gehört zu den Hauptverursachern von Karies. Fehlt an der Zahnoberfläche ausreichend Sauerstoff, wandeln Bakterien den Zucker in Säuren um, die den Zahnschmelz angreifen und seine Struktur schädigen. Eine Reduktion des Zuckerkonsums kann

daher äusserst vorteilhaft sein. Besonders tückisch sind versteckte Zucker in verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken, die auf den ersten Blick oft nicht erkennbar sind. Achten Sie genau auf die Zutatenliste und vermeiden Sie zuckerreiche Snacks, Softdrinks, Energydrinks und Süssigkeiten.

Eine ausgewogene Ernährung, arm an Zucker, aber reich an Vitaminen und Mineralstoffen, kann wahre Wunder für die Zahngesundheit bewirken. Jede Mahlzeit hat Einfluss. Machen Sie sie zu einem Vorteil für Ihre Zähne!

Die wichtigen Nährstoffe

Kalzium

Kalzium ist der Hauptbestandteil der Zähne und trägt massgeblich zu ihrer Festigkeit bei. Milchprodukte wie Joghurt, Käse und Milch sind hervorragende Kalziumquellen. Doch auch grüne Gemüsesorten wie Broccoli, Grünkohl und Spinat enthalten reichlich Kalzium. Eine ideale Alternative für Veganer und Menschen, die auf Laktose verzichten.

Phosphor

Dieser Mineralstoff hilft, den Kalziumhaushalt im Körper zu regulieren und spielt eine entscheidende Rolle bei der Remineralisierung der Zähne, indem er das harte Zahngebewebe stärkt. Fisch, Fleisch, Eier und Nüsse sind besonders phosphorreich und sollten regelmässig in die Ernährung integriert werden.

Vitamin D

Vitamin D ist essenziell für die Aufnahme von Kalzium und damit unverzichtbar für die Zahngesundheit. Die beste natürliche Quelle ist Sonnenlicht, regelmässige Zeit im Freien ist daher empfehlenswert. Falls das nicht möglich ist, können fettreiche Fische wie Lachs und Makrele sowie angereicherte Lebensmittel wertvolle Alternativen sein. In manchen Fällen kann auch die Einnahme eines Vitamin-D-Präparats sinnvoll sein.

Vitamin C

Vitamin C ist besonders wichtig für gesundes Zahnfleisch. Eine ausreichende Versorgung kann Entzündungen vorbeugen und das Risiko für Parodontitis, eine schwerwiegende Zahnfleischerkrankung, verringern. Zitrusfrüchte wie Orangen und Grapefruits, aber auch Erdbeeren, Kiwis und Paprika sind reich an Vitamin C und sollten regelmässig auf dem Speiseplan stehen.



Fachkundige Beratung

Professor Krejci, ehemaliger Präsident der zahnmedizinischen Universitätskliniken in Genf, ist heute medizinischer Leiter von Lovely Smile. Sein Spezialgebiet: die langfristige Zahngesundheit und der Erhalt von Zahnimplantaten durch modernste Früherkennung und digitales Monitoring. In den innovativen Longevity-Praxen von Lovely Smile in Genf, Lausanne, Champagne, Bern und bald auch in Neuenburg gibt es weder Bohrer noch Spritzen oder Skalpelle. Statt klassischer Eingriffe setzt man hier konsequent auf individuelle Prävention und frühzeitige, schonende Behandlungen. Die Zahnärzte von Lovely Smile sind Experten für Mundhygiene und minimalinvasive Pflege. Sie beraten professionell und persönlich, um Ihre Zähne ein Leben lang gesund zu halten.

 lovelysmile.ch

Lovely Smile bietet
ausschliesslich
personalisierte Prävention
und minimalinvasive
Frühbehandlungen an.

Die besten Lebensmittel

Für starke Zähne kommt es nicht nur auf die Nährstoffe an, sondern auch auf die Textur der Lebensmittel. Hier sind einige ausgezeichnete Optionen, die Sie in Ihre Ernährung integrieren können.



Äpfel

Sie sind reich an Ballaststoffen. Das Kauen regt die Speichelproduktion an, die dabei hilft, Speisereste und Bakterien aus dem Mund zu entfernen, den pH-Wert im Mund auszugleichen und die körpereigene Abwehr zu stärken.



Mandeln

Eine hervorragende Quelle für Kalzium und gesunde Fette. Da sie wenig Zucker enthalten, sind Mandeln ein idealer Snack zwischen den Mahlzeiten.



Vollkornprodukte

Sie liefern wertvolle Ballaststoffe und wichtige Mineralstoffe. Greifen Sie lieber zu Vollkornnudeln und Vollkornbrot anstelle raffinierter Varianten, um von ihren gesundheitlichen Vorteilen zu profitieren.



Rüebli

Eine ausgezeichnete Wahl, die gut für Zähne und Augen ist. Das Kauen von rohen Rüebli hilft, Zahnbelag zu entfernen und das Zahnfleisch zu stimulieren.



Wasser

Der beste Durstlöscher! Wasser trägt zur Mundgesundheit bei, spült Speisereste und Bakterien weg und beugt schlechtem Atem vor. Wasser mit Minze oder Zitrone kann zusätzlich erfrischend wirken, sollte aber im Masse konsumiert werden, da Zitrusfrüchte den Zahnschmelz angreifen können.



Grüner Tee

Er enthält viele Antioxidantien, die helfen, schädliche Bakterien im Mund zu reduzieren. Der tägliche Genuss von grünem Tee kann eine sinnvolle Ergänzung zur Zahnpflege sein.



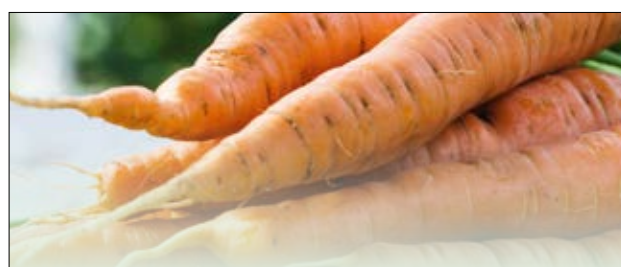
LUNCH SUR LE LAC

Dégustez votre
menu au fil
de l'eau

RÉSERVEZ UNE TABLE AU MILIEU *du lac*

INFORMATIONS SUR CGN.CH

CGN⁺




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 MORGES

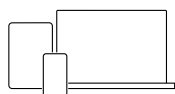
5-6-7
SEPTEMBRE
2025

Sorj Chalandon
Président d'honneur

Albin Michel
Maison d'édition invitée



Un magazine pour s'informer,
s'inspirer, se faire plaisir !



✓ E-paper + archives



✓ Articles audio



✓ Podcasts

En savoir plus sur
generations-plus.ch/decouvrir



génération

Magazine romand & indépendant




samedi
25.10.

Journée des magasins bio

10%

www.bioladentag.ch

bioconsommacteurs.ch



Beaulieu wird zum Genussstempel

In Lausanne entsteht ein neuer Hotspot für alle Feinschmecker: Auf 1800 m² lädt eine moderne Markthalle zum Entdecken, Degustieren und Geniessen ein. Täglich stehen frische, hochwertige Speisen im Mittelpunkt, mit regionalen Produkten und viel Sorgfalt zubereitet. Nicolas Gasztonyi, Generaldirektor von Beaulieu, gibt einen Einblick in das kulinarische Konzept dieses ambitionierten Projekts.

Text, Isabelle Bratschi © Illustrationen, fehlmann architectes

Was wäre, wenn der Geist des Comptoir Suisse in neuer Form zurückkäme? Beaulieu plant eine 1800 m² grosse, an sieben Tagen pro Woche geöffnete Genuss-halle mit frischen Produkten und regionaler Gastronomie. Ein Projekt, das kulinarische Begeisterung wecken soll.

«Beaulieu war immer ein Ort der Begegnung, und genau das wollen wir wieder aufleben lassen: einen Raum für Austausch, Handwerk, Innovation und vor allem Genuss», sagt Nicolas Gasztonyi, Generaldirektor von Beaulieu. Der dynamische, motivierte und engagierte Mann, der im März 2023 die Leitung übernommen hat, sprüht vor Ideen. Er hat eine ganzheitliche Vision für die Zukunft dieses wichtigen Hotspots von Lausanne. Dank einer reichen Erfahrung in Organisation und Führung denkt er weit voraus.

Für ihn ist klar: «Waadt ist eine Region mit internationalem Renommee: mit fünf Hotspots in den Top 10 weltweit, der

EPFL, dem Integrative Food & Nutrition Center, La Source Innovation und Nestlé Health. Auch nicht zu vergessen sind die Vielzahl von Organisationen wie Lausanne à table oder die Schweizer Genusswoche. Über 600 Restaurants zeigen, dass diese Stadt Gastronomie lebt, und Beaulieu soll dies künftig widerspiegeln. Offen, vielfältig und lebendig.»

Raum für Regionalität

Auf diesem soliden Fundament soll im Oktober 2027 im südlichen, derzeit noch ungenutzten Flügel eine Genuss-halle entstehen. Die zweigeschossige Struktur eignet sich ideal für einen grosszügigen Treffpunkt rund um den Genuss. Ein schöner Auftrag, der dem Architekturbüro Fehlmann in Morges anvertraut worden ist.

Die künftige Halle ist vom Prinzip des Food Markets inspiriert und bietet einen zentralen Gemeinschaftsbereich zum Geniessen, umgeben von acht bis zehn Ständen mit



Spezialitäten von nah und fern. Am Herd stehen junge, engagierte Köchinnen und Köche, die auf eine lokale, verantwortungsvolle Küche setzen. Von Fastfood keine Spur. Hier geht es um kreative Weltküche mit regionalen Zutaten, um die Wertschätzung des Terroirs und die Arbeit der Waadtländer Produzentinnen und Produzenten. Dazu passen naturbelassene Getränke, Bio-Erfrischungen und eine feine Auswahl an Schweizer Weinen aus dem Lavaux und von der Côte.

Die verglaste Galerie im Obergeschoss, die rund um die Hallenmitte gestaltet ist, wird zum Begegnungsort für Kultur, Kulinarik und Austausch. Es sind Veranstaltungen mit gastronomischem Schwerpunkt, Fachgespräche, Kochateliers und überraschende Genussmomente geplant. Ein gemütlicher, lebendiger Ort für Dialoge, und neue Impulse.

«Unser Konzept beruht auf vier Grundpfeilern: eat, meet, learn and create», erklärt Nicolas Gasztonyi. «Es geht um Verkosten, Entdecken, Geniessen und den Wunsch, Kulinarik neu erlebbar zu machen. Wir möchten die hohe Kochkunst entstauben, sie näher

an die Menschen bringen. Qualitativ, kreativ, aber auch bezahlbar. Diese Philosophie wird jeden Stand prägen. Beaulieu wird zu einem Ort der Begegnung und des Austauschs, wo Kulinarik verbindet, inspiriert und Gemeinschaft schafft. Das Ganze wird durch eine offene Plattform für Zusammenarbeit, durch Workshops und Lernräume ergänzt, wo Wissen, Handwerk und Genuss weitergegeben werden.»

Die künftige Genusshalle schliesst direkt an die bestehende Brasserie Quintino, ein Restaurant mit italienischer Note und abwechslungsreicher Küche, an. Es bildet den Auftakt des neuen Konzepts, das sich rückseitig mit einer charmanten, begrünten Terrasse fortsetzt. So bietet Beaulieu, ob bei Ausstellungen, Kongressen oder grossen Events, jederzeit einen Ort zum Geniessen, vor oder nach der Veranstaltung. Das Ziel lautet, täglich 600 bis 1000, vielleicht sogar 1500 Gäste willkommen zu heissen und das kulinarische Angebot alle 12 bis 24 Monate zu erneuern.

Ein ehrgeiziges Projekt, das aus einer, der Stadt Lausanne und ihren Partnern



Die Genusshalle in Zahlen

1 Halle

im Südflügel des
Palais de Beaulieu

2 Terrassen

die bestehende beim
Quintino und
eine neue im hinteren
Bereich

4 Leitmotive

«eat, meet, learn
and create»

7/7

die Woche
geöffnet

8 bis 10 Stände

nach dem Prinzip des Food
Markets

12 bis 24 Monate

so oft wird das kulinarische
Angebot erneuert

2027

geplante
Eröffnung

1800m²

Fläche umfasst
die Halle

1000 bis 1500

Gäste täglich zum Essen
erwartet

1 Million

Besucherinnen und
Besucher zählt der
Standort Beaulieu
bereits heute jährlich

gemeinsamen Philosophie heraus entsteht und von einem tiefen Verständnis für kulinarische Werte geprägt ist. «Die Präsenz der Ecole de la Source und ihres Innovationspools SILAB hier in Beaulieu ist eine Chance, gemeinsam an einer gesunden, ausgewogenen Ernährung zu arbeiten», betont Nicolas Gasztonyi. «Ziel ist es, tragfähige Netzwerke mit Expertinnen und Experten sowie Institutionen wie GastroVaud, GastroSuisse, GastroLausanne, der EHL, der EPFL und weiteren Akteuren zu knüpfen. Lausanne ist eine Stadt voller Jugendlicher und Schüler. Es liegt an uns allen, sie zu begleiten, sie zu sensibilisieren und ihnen den Zugang zu echten Geschmackswerten zu öffnen oder zurückzugeben.»

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.



Der Koch, ein raffinierter, kulinarischer Krimi

⊗ Isabelle Bratschi

«Ich bin ein Feinschmecker, und das merkt man meinen Büchern an.» Martin Suter, der Schweizer Erfolgsautor, liebt die schönen Seiten des Lebens, und seine Figuren ebenso. Sie speisen fein, entkorren rare Weine und schätzen alten Armagnac. In Der Koch

verbindet Suter Hochgenuss mit Hochspannung: Maravan, ein tamilischer Asylbewerber, verliert seine Stelle im Restaurant und gründet Love Food, einen Catering-Service für aphrodisierende Dinners. Der Erfolg lässt nicht auf sich warten, doch er führt in gefährliche

Kreise. Am Ende dieses raffiniert gewürzten Romans warten die im Text erwähnten Rezepte: sinnlich, scharf und unvergesslich.



Winter in Sokcho, Verführung à la carte

⊗ Isabelle Bratschi

Die aus dem Jura stammende Autorin Élisabeth Shua Dusapin mit koreanischen Wurzeln verwebt in ihren Romanen Gerichte aus Ost und West. Ob köstlich oder abstoßend, ihre Gerichte erzählen von Nähe, Distanz und unausgesprochener Sehnsucht. In Sokcho lebt eine junge Frau in einer abgelegenen Küstenstadt an der Grenze zu

Nordkorea. Sie arbeitet in einer einfachen Pension und träumt von einem anderen Leben. Als ein französischer Comiczeichner eintrifft, versucht sie, über das Kochen mit ihm in Kontakt zu treten. Doch der Gast bleibt distanziert. Ein stiller, atmosphärischer Roman über Einsamkeit und die zarte Hoffnung auf Verbindung.

Mythen, Wagner und Tomaten aus Thessalien

⊗ Dario Failla

«Die Musik beginnt dort, wo die Macht der Worte endet», schrieb Richard Wagner. Aber was, wenn sie nicht nur Menschen bewegt, sondern auch Tomaten? Kann klassische Musik das Wachstum von Pflanzen beeinflussen? Vielleicht sogar ihren Geschmack verfeinern? Diesen Fragen widmet sich die griechische Filmemacherin, Anthropologin und Journalistin Marianna Economou in ihrem poetischen

Dokumentarfilm Mythen, Wagner und Tomaten aus Thessalien (2019).

In einem kleinen griechischen Dorf mit nur 33 Einwohnern betreibt die Hälfte der Bevölkerung einen landwirtschaftlichen Betrieb. Dort werden Tomaten sorgfältig angebaut, mit Liebe gefüllt und in alle Welt verschickt. Im Mittelpunkt: Alekos und Christos, zwei Cousins mit grossen Träumen und der

Unterstützung der Dorffrauen. Gemeinsam verfolgen sie eine stille, aber entschlossene Vision: eine andere Art von Landwirtschaft, hoffnungsvoll und im Einklang mit der Natur. Ein leiser, bewegender Film über Gemeinschaft, Überzeugung und die Kraft eines einfachen Produkts, das mehr kann, als man denkt.



29 OCT.-
02 NOV. 2025
ESPACE GRUYÈRE

f @ d goutsetterroirs
GOUTS-ET-TERROIRS.CH



INVITÉS D'HONNEUR



LIECHTENSTEIN



JAGG/SCHWYZ
CHASSE/BERG
GACCA/VEZERA
GATSCHA/NEZERA



PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre & Nature



Parliamo italiano,
wir sprechen deutsch
and english too!

COMPTABILITÉ | FISCALITÉ | AUDIT
JURIDIQUE | M&A | FINANCEMENT
RESSOURCES HUMAINES

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.



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

2025	Edgard Bovier
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista 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 Rabay
2011	Martin Dalsass
2010	† Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Frédry Girardet

Genuss-Städte & Genuss-Regionen

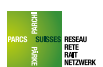
2025	Aigle	2011	Bellinzona
2024	Valposchiavo	2010	Onex und
2023	Freiburg		Luzern
2022	Basel	2009	Delémont
2021	Genf	2008	St. Gallen
2020	Heidiland	2007	Grandson
2019	Montreux	2005	Bulle
2018	Lugano	2004	Rapperswil-
2017	Neuenburg		Jona
2016	Liestal	2003	Sion
2015	Locarno	2002	Morges
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		



Gold-Partner



Silber-Partner



Bronze-Partner



Medien



Städte und Kantone



Impressum

Autoren

Réane Ahmad, Isabelle Bratschi, Cécile Collet, Dario Failla, Olivier Gallandat, Paul Imhof, Ivo Krejci, Manuela Lavanchy, Manuela Magnin, France Massy, Knut Schwander
Illustrationen Dora Formica
Übersetzungen
Daniela Liechti, Vanessa Chanson Maallem, Patrick Vallon

Verlagsleiter

Josef Zisyadis
Chefredaktorin
Manuela Magnin
Sekretariat
Corina Meldem
Barbara Schneider

Mit natürlicher Intelligenz gemacht.

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

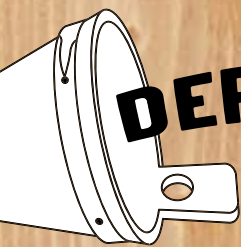
Auflage

120'000 ex.
Druck
PCL Print Conseil
Logistique SA
Rue du Marais 17
1020 Renens

Erleben Sie den
Geschmack der
Schweiz auf Schienen.

sbb.ch/restaurant





DER RUF DES GESCHMACKS



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN

