

# DIE GENUSSWOCHE



[www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch)

Schirmherrschaft



Slow Food®CH

## SCHIRMHERR

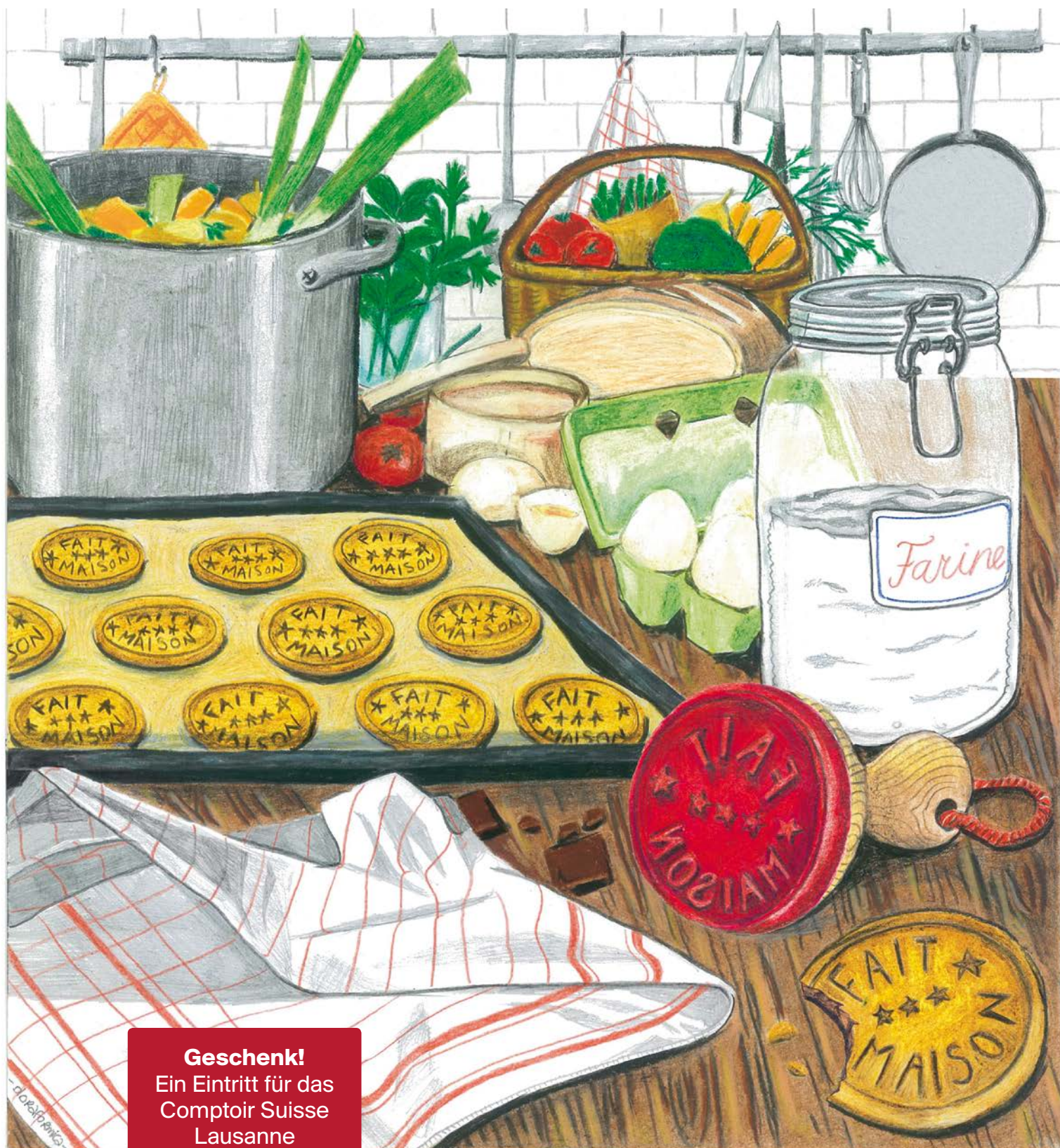
In Cossonay amüsiert sich Sternekoch Carlo Crisci beim Kochen.

## MOUTIER

In der festlichen Genussstadt verbinden sich Geselligkeit und Kultur.

## AOP-IGP

Drei Portraits von Produzenten und ihren Spitzenprodukten



**Geschenk!**

Ein Eintritt für das  
Comptoir Suisse  
Lausanne

Blancpain und die Genusswoche:  
Authentizität, Leidenschaft und Emotionen

Women Collection

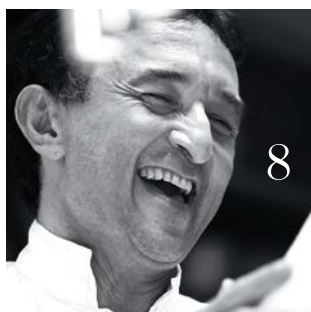


**IB**  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

BLANCPAIN BOUTIQUES  
RUE DU RHÔNE 40 · 1204 GENEVA · TEL. +41 (0)22 312 59 39  
BAHNHOFSTRASSE 28 · PARADEPLATZ · 8001 ZÜRICH · TEL. +41 (0)44 220 11 80  
[www.blancpain.com](http://www.blancpain.com)

# Inhaltsverzeichnis

Die Genusswoche 2014



<b>VORWORT</b>	3
<b>MOUTIER</b> die Genussstadt 2014	5
<b>SLOWFOOD</b> Derselbe Appetit auf Veränderung	16
<b>POSTER</b> Zauberkräftige Kräuter	59
<b>DIE CHARTA</b> der Genusswoche	91
<b>QUALITÄTSKOMITEES</b>	93

## Portraits

<b>CARLO CRISCI</b> Schirmherr der Genusswoche 2014	8
<b>PROMIS</b> Ihre Lieblingsgerichte	12
<b>REYNALD PARMELIN</b> Der Mann, der bei Bio Blau sieht	53

## Interview

<b>RICHARD PFISTER</b> Önologieingenieur und Parfümeur	48
<b>NICOLAS BIDEAU</b> Direktor von Präsenz Schweiz	63
<b>SOPHIE BUCHER DELLA TORRE</b> Loblied auf das „Hahnenburger“	70

## Rezept

<b>FELCHEN</b> Anleitung zum kunstgerechten Filetieren	36
---	----

## Regionen

<b>WALLIS</b> So ein Schlaraffenland!	32
<b>TESSIN</b> Entdeckungstour für Geniesser	54
<b>APPENZELL</b> Ein Kanton zum Anbeissen	80

## Produkte

<b>BEX</b> Das „Sel des Alpes“	26
<b>AOP-IGP</b> Produkte und Menschen	41
<b>SCHOKOLADE</b> Genuss für die Sinne	86

## Berichte und Reportagen

<b>DIE HOTELFACHSCHULE LAUSANNE</b> Ein Indikator für „nachhaltiges Essen“	21
<b>BLANCPAIN</b> Von der Horlogerie zur Gastronomie	30
<b>SWISSWINE PROMOTION</b> Von Speisen und alten Weinen	50
<b>ALPENGÄRTEN</b> Alpine Kraft für Leib und Seele	67
<b>„FAIT MAISON“</b> Ein neues Label entsteht	74
<b>ERNÄHRUNG</b> Das DEZA engagiert sich für eine gesunde Ernährung für alle	77
<b>COMPTOIR SUISSE</b> Der Treffpunkt der Feinschmecker	84

# Tittelseite

Illustration Dora Fomrica



Are **you**  
pesticide-free?

Steigende wissenschaftliche Nachweise zeigen eine Vielzahl von schädlichen Auswirkungen von Pestiziden. Es ist sehr ernst.

Aber sie können vermieden werden.

Ihretwegen, für Ihre Kinder, für unsere Landwirte und für unser Land.

[www.panswiss.org](http://www.panswiss.org)



# Der Geschmack der Andern



**I**m Norden Übergewicht, im Süden Hunger und überall Mangelernährung. Ist unser Problem vielleicht eine „Ernährungs-Einsamkeit“, über der wir die Liebe zum Essen verloren haben?

Die Nahrungsmittelindustrie hat sicher ihre Pläne und Programme für die Nahrungsmittel, die voraussichtlich in den nächsten Jahren weltweit konsumiert werden. Es besteht auch kein Zweifel, dass der Familie mit dem Zerfall einer familiären Lebensweise, mit der Mobilität und den modernen Arbeitszeiten ihr letzter Budgetposten abhanden kommt: die tägliche gemeinsame Mahlzeit.

Das Schlimmst daran ist, dass wir den Geschmack der Andern verloren haben. Den Geschmack an der Gemeinschaft der Bauern und Züchter, die uns das ganze Jahr ernährt. Den Geschmack am gemeinsamen Essen rund um einen schönen Tisch, an dem ein Austausch stattfindet. Den Geschmack am Kochen, unserer täglichen Alternative zur standardisierten Fertigmahlzeit. Und auch den Geschmack daran, unseren Kindern ein paar Werte auf den Weg mitzugeben.

Das ist aber kein unabänderliches Schicksal! Und vor allem bringt es nichts, die Profiteure dieser Entwicklung anzuklagen, die natürlich ihre Ernte einfahren, für die wir aber auch die besten Verbündeten bei der

Zerstörung der kulinarischen Vielfalt sind. Was wir natürlich nicht sein wollen.

Im Grunde haben wir es durchaus in der Hand. Pakken wir es also an! Kümmern wir uns wieder selbst um unser Essen!

Genau darum geht es bei der Genusswoche. Man nehme sich Zeit, um sich ein paar gute Fragen zu stellen, um für sich selbst, für die eigene Familie, die Freunde ein paar Vorsätze zu fassen, und um das eigene Land und seine Regionen mit ihrem kulinarischen Angebot zu bereisen und zu entdecken.

Wir danken unserem Verbandspartner Slow Food, unserem innovativen und verschmitzten Schirmherrn Carlo Crisci, und Moutier, der beliebten partizipativen Schweizer Genussstadt 2014. Wir danken allen unseren Partnern für ihre Unterstützung, mit der die Schweizer Genusswoche eine fröhliche Plattform für kulinarische Freundschaften wird.

Catherine David  
Koordinatorin  
der Schweizer Genusswoche

Josef Zisyadis  
Präsident  
der Schweizer Genusswoche



# Moutier

..... + .....

die Genussstadt 2014

*Moutier wird oft auf seinen Industriecharakter,  
die Uhrenfabriken oder die politischen Unruhen  
reduziert. Dabei gleicht diese Stadt – wenn man ihrem  
Stadtpräsidenten Maxime Zuber glauben darf – doch  
viel mehr dem Dorf von Asterix, in dem „alles immer mit  
einem gewaltigen Festessen endet“...*

**D**ie Genussstadt Moutier feiert standesgemäss mit einem ganzen gebratenen Ochs, einer riesigen Saint-Martin, Suppenwettbewerben, Schlemmergilden, festlichen Weinlesen und Küchen aus aller Welt, mit Stadt-Plantagen, Feinschmeckerbummeln und Workshops für alle. Das „zum Mitmachen einladende Volksfest“ umfasst rund 40 Veranstaltungen, die Kultur mit Geselligkeit verbinden, vor, während und nach der Genusswoche.

Angefangen hat es schon im März an der Fasnacht, mit Kindern, die als Schwarzwäldertorten, Kuchen und Schokoladebonbons verkleidet waren... Das war der Anfang der Festlichkeiten, denn die Anfänge der Genussstadt Moutier sind bei der Abteilung Jugend und Gemeinschaftsaktionen zu suchen. Hier wurde die Idee geboren, die jungen Generationen mit einer Reihe von spielerischen und pädagogischen Veranstaltungen und Animationen in das Fest einzubeziehen. Das Fest sollte bevölkerungsnah sein, „zum Mitmachen einladend und volkstümlich“.

Die Organisatoren hegten anfänglich grosse Ambitionen. Sie wollten ein gastronomisch anspruchsvolles und gediegenes Fest. Sogar nach Sternen wollte man greifen. Ein aufmerksames und aufgeklärtes Publikum sollte mit raffinierten Gerichten angesprochen werden. Mit religiösem Eifer wollte man heilige Rituale vollziehen...

Doch dann fiel den Organisatoren ein, dass es in Moutier kein einziges Sternerestaurant gibt. Dass man die traditionellen Produkte der Stadt an den Fingern einer Hand abzählen kann. Dass seine berühmten einheimischen Rezepte nicht einmal erfasst sind. An diesem Punkt erreichte der gute Wille neue Höhen, originelle Ideen wurden am Laufmeter entwickelt... Die Confrérie des Loitche-Potches beteiligt sich seit Jahren aktiv an der Genusswoche. Übrigens: Loitche-Potches heissen Leute, „die gern die Kelle abschlecken“.

Ihrer „Bruderschaft“ gehören etwa zwanzig Männer an, die vor vierzig Jahren in einem Zivilschutz-Kochkurs zusammengefounden haben: „Wir haben damals festgestellt, dass viele von uns nicht einmal ein Ei kochen konnten“, erinnert sich ihr Präsident Betrand Zahno. Auf Wunsch mehrerer Teilnehmer haben sie ihre Treffen nach dem Kochkurs in zwangloser Form fortgesetzt. Sie haben sogar eine alte Schule gekauft und renoviert, in der an monatlichen Treffen wechselnde Themen auf den Tisch kommen. Sie haben für die Genusswoche einen Suppenwettbewerb veranstaltet und sich für die diesjährige Ausgabe einen

Abend „Suppen aus aller Welt“ mit Beteiligung der ausländischen Gemeinschaften ausgedacht. Zur fantastischen Krönung der Festlichkeiten planen die Loitche-Potches auch eine Saint-Martin der Superlative für 300 Personen.

„In Moutier gibt es viele Gruppen passionierter und aufgeklärter Amateure wie die Loitche-Potches“, weiss Silvère Ackermann, der Koordinator des Projekts der alten Propstei Moutier-Grandval. „Wir suchen alle nach hochwertigen Produkten, die manchmal schwer aufzutreiben sind. Wir hatten Lust, richtig populäre Veranstaltungen zu organisieren, den Genuss zu fördern, indem wir ihn sichtbar machen“. Daher die Idee mit den Stadtplantagen: Mit der Hilfe

der Landwirte und Gärtner der Stadt wurden an rund 10 Standorten Gemüse, Früchte, Gewürzkräuter, Salate und alte Getreidesorten gesät und angepflanzt: auf Kreisel, im Schwimmbad, im Altersheim. Besucher werden auf einen ab Juni angelegten Feinschmeckerbummel mit erklärenden Tafeln gelockt. Dieser Bummel führt zum Musée jurassien, in dem eine Ausstellung zum Thema „Goûts et dégoûts: art et alimentation“ gezeigt wird, mit Werken von Gastkünstlern aus der Region und aus der Schweiz, die sich durch verschiedene Medien ausdrücken: durch Darstellung oder Verwendung von Lebensmitteln, vergängliche und dauerhafte Kreationen, aber auch den Dialog mit älteren Werken, vor allem Stillleben. Im Zusammenhang mit der Ausstellung stehen auch zwei Performances: Das Luzerner Duo Paul Lipp und Reto Leuthold gibt eine „Fast Kunst“-Vorstellung. Die beiden Künstler verkaufen in ihrer fahrenden Imbissbude schnelle Malerei zu Spottpreisen – als Pendant zum Fast Food. Und der jurassische Künstler Claude Gigon lädt das Publikum ein, mit einem riesigen Schachspiel aus Schokolade zu spielen (und davon zu probieren).

Ein weiteres konkretes Projekt ist die Wiedereinführung eines Markts in Moutier, ein Vorwand, um für Kleinproduzenten von Brot, Käse, Fleischwaren und Gemüse zu werben, mit musikalischer Unterhaltung im Hintergrund...

Und noch ein konkretes Projekt: Die Einwohner sollen beim Brauen eines echt handwerklichen Propsteibiers selbst Hand anlegen.

## *Darstellung oder Verwendung von Lebensmitteln, vergängliche und dauerhafte Kreationen ...*



Silvère Ackermann fasst die Projekte in Moutier in drei Kategorien zusammen: Die bestehenden, die erweitert und wenn nötig der Genuss-Charta angepasst wurden, um sich mit dem Genussstadt-Label schmücken zu können. So wird das 5. Festival Espacestand mit seinem jungen Publikum um verschiedene Aktivitäten erweitert, darunter eine Schulreise mit Picknick für 800 Teilnehmer, oder ein Konzert mit aus Gemüse geschnitzten Instrumenten. Auf dem Programm finden sich auch die Foire aux Cramias, die traditionelle „Fête de la vieille ville“ und die Foire aux Bolets. Die zweite Kategorie umfasst Veranstaltungen von Dritten, wie die von ausländischen Gemeinschaften angebotenen „Repas du Monde“ mit Unterhaltungseinlagen. Dazu kommen künstlerische Veranstaltungen. Die Pfadfinder organisieren Geschmackssensibilisierungs-Workshops und die Volkshochschule bietet (auf Anmeldung) Kochkurse für alle und zu vielfältigen Themen an: Salz- und süßes Gebäck, indische und ayurvedische Küche, Wähen, Schokoladehasen, libanesisches Gebäck, Kuchenbacken für Eltern und Kinder, Rebsorten für Anfänger... In diese Kategorie fallen auch die vielversprechenden Veranstaltungen in zwei Rauchersalons der Region aus dem 16. Jahrhundert (siehe Artikel).

Die Veranstaltungen der dritten, zahlenmässig führenden Kategorie hat das Organisationskomitee auf die Beine gestellt. Überraschungen sind angesagt, und der Genuss dürfte zuweilen an unerwarteten Orten gefeiert werden, wie etwa im Hôpital du Jura Bernois, beim Hauptpartner der Genusswoche. Dort zaubert eine Brigade genussvolles Gesundes und lässt das triste Image vergessen, das Pflegeeinrichtungen manchmal anhaftet...

À propos unerwartet: Gebildete kennen vielleicht die Stiftskirche St-Germain, eine dem Schutzheiligen der Stadt geweihte Abteikirche aus dem 11. und 12. Jahrhundert. Aber nur wenige Eingeweihte dürften wissen, dass sich um das Kirchenschiff eine der jüngsten – und nördlichsten – Reben unserer Regionen rankt. Ein Weinberg so gross wie ein Handtuch, aber 2012 am Concours Suisse de la Biodiversité prämiert! Der passionierte autodidaktische Winzer Aurèle Morf bewirtschaftet ihn seit 2008 biologisch-dynamisch. Er spielt in der Genussstadt Moutier eine aparte Rolle, besonders mit seinem Cabernet Jura. Das vierte Winzerfest, mit dem die Genuss-Veranstaltungen anfangs Oktober enden, wird zum Vorwand zum Schlemmen, mit einem ganzen Ochsen, der auf der Place de la Collégiale gebraten wird, aber auch mit einer Vortragsreihe über Landwirtschaft und die Qualität unserer Ernährung mit interessanten Gästen, darunter Claude und Lydia Bourguignon. Wie gesagt: ein Gallier-Dorf, in dem alles immer mit einem gewaltigen Festessen endet... ●

#### **Ausstellung im „Musée jurassien des Arts“**

25. Mai bis 31. August – Goûts ou dégoûts:  
art et alimentation

#### **Links:**

[www.villedugout.ch](http://www.villedugout.ch)

[www.facebook.com/villedugout](https://www.facebook.com/villedugout)

[www.musee-moutier.ch](http://www.musee-moutier.ch)

[www.claudegigon.ch](http://www.claudegigon.ch)

[www.fastkunst.twoday.net](http://www.fastkunst.twoday.net)

# Carlo Crisci

Text Patrick Morier-Genoud / Foto Claude Dussez

Illustration Dora Fomrica

**In den über dreissig Jahren, in denen er im Restaurant Le Cerf in Cossonay (VD) am Herd steht, hat Carlo Crisci (58) für seine Kochkunst eine Reihe von Auszeichnungen erhalten, darunter La Clé d'or Bricard de la Gastronomie, zwei Michelin-Sterne und 18 von 20 Punkten im GaultMillau. Was ihn aber vor allem andern zum bemerkenswerten Küchenchef macht, ist die unbeirrbar Freude am Kochen, die ihn leitet, und die er so gut ausdrücken und vermitteln kann. Und dann seine virtuose Technik, die er mit Erfindergeist und oft auch mit viel Witz einsetzt, um den Glücklichen, die bei ihm einkehren dürfen, Genussfreuden zu bereiten und sie zu berühren.**

*Der Schirmherr der  
Genusswoche 2014 will mit  
seiner aussergewöhnlichen  
Küche Emotionen auslösen.*

**T**aubenfilet-Tranchen von zartem Rot sind in ein Nest aus Schokoladenudeln gebettet; die Brunoise-Würfelchen aus Stangensellerie erinnern an feine Sonnenstrahlen, die durch das Geäst schimmern; Trüffel und Meisterwurz verströmen ein delikates Unterholz-Aroma. Im Mund unterstreichen knackiger Sellerie, knuspriger Ka-

kaobuch (frisch geröstete Kakaobohnen, Anm. d. Red.) und bissfeste Nudeln die Zartheit des Fleisches. Man schliesst die Augen und hört Äste unter den Füssen

knacken, Vögel singen, riecht den Waldboden. Die Tannine der Schokolade dienen den Aromen als Unterlage: die gleichzeitig zarten und wilden des Fleisches, das so perfekt gegart ist, dass es den Eindruck erweckt, es sei von der Hitze nur eben liebkost worden. Der Sellerie belebt das Gericht, die Trüffel gibt ihm Tiefe, der Meisterwurz verleiht ihm Kraft, der Kakaobuch wärmt es. Wir sitzen jetzt nicht mehr an einem Tisch im Cerf in Cossonay: Wir schweben über den Wäldern, die dieses Land bedeckten, bevor der Mensch sich hier niedergelassen hat.

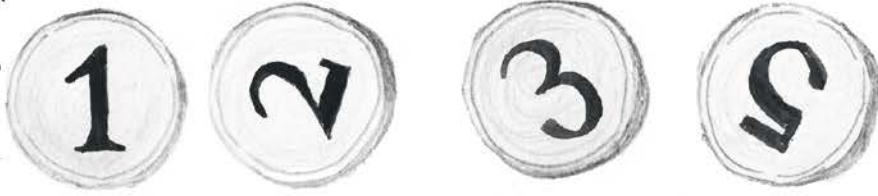
## **Immer neuen Kreationen auf der Spur**

Carlo Crisci ist ein Sternekoch, einer der zehn besten der Schweiz, aber vor allem ist er ein Zauberer, und das macht ihn einmalig. Mit glänzenden Augen und wachem Geist ist er immer in Bewegung, auf

der Suche nach Neuem, das ihn und seine Gäste faszinieren wird. Natürlich ist da seine Küche, mit dieser ungewöhnlichen Freiheit in den Kombinationen der Geschmäcke und Texturen. Aber da ist noch viel mehr. Geschirr, Dekoration, Licht, Service – in seinen Augen ist alles wichtig. Als suche er nach einem Gleichgewicht, das jeden Tag neu zu definieren ist. Carlo Crisci geht bei allem, was er tut, von der Realität der Dinge aus: „Meine Rezepte sind keine Kopfgeburten, sie entstehen eher mit dem Material, sozusagen empirisch“, erklärt er. „Meiner Meinung nach müssen Köche kochen, nicht Theorien schmieden. Hier im Cerf sind wir ständig etwas am entwickeln. Wir sind immer an einem Projekt, versuchen immer, einen Traum zu verwirklichen. Ich bin glücklich über die Bekanntheit, die unser Restaurant erworben hat, und die Anerkennung der Kunden und meiner Kollegen schmeichelt mir, aber mein heiliger Gral, das, was mich leitet, was mich antreibt, ist die Emotion, die ich auszulösen versuche. Sie geht Hand in Hand mit meiner Freude am Kochen, indem ich mich vergnüge, und dieses Vergnügen liebend gern teile.“

Wenn Carlo Crisci betont, er vergnüge sich beim Kochen und strebe nicht um ihrer selbst willen nach Perfektion („manchmal machen die kleinen Fehler ein Gericht zu einem grossen Gericht“), so ist er deshalb nicht weniger anspruchsvoll. Etwa bei den Garzeiten, einer seiner Spezialitäten. Er kocht mit Stickstoff, im Vakuum, auf der Plancha, am Spiess und auf viele andere Arten, wobei er das langsame Garen bevorzugt, das die Fasern erhält und den Geschmack des Produkts nicht verändert.

Die Magnete die zum jedem Tisch gehören →



↑ Die Mohnblume, seine Lieblingspflanze!

↑ Seine Küchenspritze: eine unverzichtbares Zubehör um den Gerichten seinen letzten Schliff zu geben



↑ Seine Kamille-Teekanne, damit er auch in brenzlingen Situation ruhig bleibt



↑ Die Liste der Gerichte eines Tisches, die nach und nach durchgestrichen werden.



### **Wildkräuter und Olivenöl**

Neben den Garmethoden gibt es in Carlo Crisci Küche noch andere Besonderheiten. Zum Beispiel die einheimischen Wildkräuter: Meisterwurz, Bärenklau, Nelkenwurz, Gundermann, Giersch, Huflattich, Portulak... Der Chefkoch hat vor 15 Jahren angefangen, mit ihnen zu kochen, nach einer Einführung durch den Ethnobotaniker François Couplan, mit dem er soeben ein Buch herausgegeben hat. „Es war wie wenn ein Maler neue Farben entdeckt. Es ist das schönste Terroir, das uns zur Verfügung steht, und gleichzeitig ist es sehr exotisch, weil wir manche dieser Geschmäcke vergessen haben. Ich mache keine Obsession daraus, aber in meinen Gerichten verwende ich fast immer Kräuter, manche haben sogar andere Zutaten ersetzt, zum Beispiel Nelkenwurz die Nelken.“

Und dann das Olivenöl, mit dem der Küchenchef nicht eben sparsam umgeht („ich verwende es sogar in gewissen Desserts“), und dessen Vorzüge er begeistert rühmt („das ist wie Streicheln von innen“). Nicht irgend ein Olivenöl, sondern sein eigen-

*„Und dann das Olivenöl,  
mit dem der Küchenchef  
nicht eben  
sparsam umgeht“*

nes, das schon seine Vorfahren anbauten, in Roscigno, einem kleinen Dorf südlich von Neapel, aus dem Carlos Vater Angelo anfangs der 50er Jahre in die Schweiz kam, um hier zu arbeiten.

„Ich bin glücklich, dieses Jahr Schirmherr der Genusswoche zu sein – ich, der Einwanderer“, freut er sich. „Ich hoffe, dass sich mit dieser erfreulichen Aufwertung der Ernährungsberufe auch Gelegenheit bieten wird, über die Arbeits- und Ausbildungsbedingungen im Gastgewerbe zu reden, die unbedingt besser werden müssen, wenn wir den Nachwuchs sichern wollen.“ Ohne die Ausländer, die in der Hotellerie die grosse Mehrheit bilden, könnte die Schweiz den Touristen, die sie besuchen, keine so hohe Servicequalität bieten.“

In der Küche des Cerf bereitet Carlo Crisci eine Vorspeise aus Felchen zu. Der Fisch wird von Kohl und Linsen begleitet – eine Offenbarung, es ist als könnte nichts anderes ihn besser zur Geltung bringen. Ein wenig Zitrone gibt dem Gericht ein schelmisches Lächeln, wie der Küchenchef es aufsetzt, wenn er seinen Gast beim Degustieren beobachtet. „Sagen Sie, Carlo Crisci, wie haben Sie das gemacht, dass der Felchen so weich ist und sein Fleisch trotzdem fest geblieben ist?“ Er legt noch ein paar Fältchen mehr um seine lachenden Augen: „Ich habe ihn glauben lassen, er werde überhaupt nicht gekocht...“

Wie schon gesagt: ein Zauberer. •

**Für Informationen zu  
Le Cerf in Cossonay:**  
[www.lecerf-carlocrisci.ch](http://www.lecerf-carlocrisci.ch)

**Bücher von Carlo Crisci:**  
– *Equilibre*, Editions Favre, 2005  
– *Vertiges des saveurs, cueillir  
et cuisiner les herbes sauvages*,  
avec François Couplan, Editions  
du Belvédère, 2013

**Lesenswert**  
– *Carlo Crisci, portrait  
gourmand\**  
Par Patrick Morier-Genoud  
Editions Au Fil du Goût



# Das Lieblingsgericht von ...

Text Sophie Dorsaz

Fotos Alle Rechte vorbehalten

Illustration Dora Fomrica

SCHWEIZER PERSÖNLICHKEITEN, DIE SICH IM SPORT, IN DER KULTUR, IN DER POLITIK ODER IM WEINBAU HERVORGETAN HABEN, VERRATEN UNS IHRE LIEBLINGSREZEPTE UND EIN PAAR KULINARISCHE TIPPS.



## Stanislas Wawrinka

*Tennis-Profi*

*Nummer 3 der Weltrangliste,*

*Titelgewinner bei den Australian Open in Australien und*

*Sieger im Masters-Turnier 2014 von Monte Carlo.*

**I**m Sommer mag ich Gegrilltes nicht missen. Sogar während den Wimbledon Championships grilliere ich manchmal in meinem Garten.

Daneben habe ich die typischen Schweizer Gerichte am liebsten, wie Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli! Leider finde ich dieses Gericht im Ausland eher selten, drum profitiere ich und genieße es, wenn ich zuhause bin. Ich esse es zuhause ebenso gern wie im Restaurant und kann es übrigens sehr gut auch selber zubereiten.



Und um bei den Schweizer Traditionen zu bleiben: Ich gestehe, dass ich im Winter ab und zu einem Fondue oder Raclette nicht widerstehen kann.

# Irene Grünenfelder

*Winzerin in Eichholz,  
Graubünden*



**I**ch koche mir wahnsinnig gern eine Rüebli-  
suppe mit Ingwer, und besonders im Win-  
ter, wenn es draussen kalt ist und man Lust  
hat, sich mit einem feinen hausgemachten Gericht  
aufzuwärmen. Für diese Suppe muss man kleine  
Zwiebelwürfelchen mit Rüebli-scheibchen und ge-  
hacktem Ingwer in Olivenöl anbraten. Dann gibt  
man Weisswein, Bouillon und Kokosmilch dazu  
und lässt das Ganze rund 20 Minuten köcheln, be-  
vor man es mit dem Stabmixer zerkleinert. Wenn  
man eine komplette Mahlzeit daraus machen will,  
empfehle ich, die Suppe mit etwas Fisch oder mit  
Jakobsmuscheln zu servieren. Dazu passt ein Sau-  
vignon Blanc oder ein Crémant sehr gut.

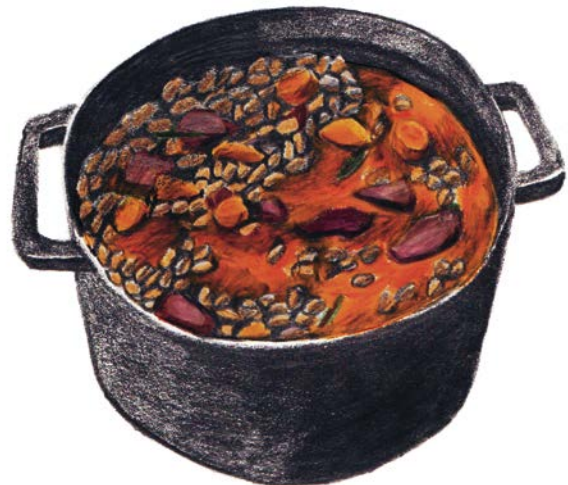


# Denis Maillefer

*Regisseur und Co-Direktor  
des Théâtre Les Halles,  
Sierre, Wallis*

**M**ein Lieblingsgericht ist das Cassoulet,  
denn seine Zubereitung gleicht einer lan-  
gen Zeremonie. Ich bereite es am Vortag  
zu und lasse es stundenlang köcheln. Ich habe ein  
Rezept, das ich immer weiter verbessere. Zuerst  
muss man die Bohnen einweichen und das Fleisch  
in Entenfett anbraten. Danach kümmere ich mich  
um die weiteren Zutaten wie Knoblauch, Tomaten,  
etc., für die verschiedenen Schichten, aus denen  
das Gericht zusammengesetzt ist.

Ich nehme mir Zeit für die Zubereitung, und meist  
sind alle davon begeistert. Dieses Gericht hat den  
Vorteil, dass alles fertig ist, wenn die Gäste ankom-  
men, und es während dem Aperitif gut eine Stunde  
oder länger warten kann. Dazu biete ich einen  
Wein aus dem Südwesten Frankreichs an, z.B. ei-  
nen Cahors.



# Dieser Salat hat nur Natur im Kopf.



Die Natur weiss,  
was gut ist. Des-  
halb wird unser  
Bio-Salat nach  
strengen Richt-  
linien angebaut:  
Natürlich ohne  
Chemie, dafür mit  
viel Sonne, Erde, Wasser und Luft.  
Das schmeckt man.

**MIGROS**  
Ein **M** biologischer.

Ein Teil von

GENERATION **M**



## Dominique Gisin

*Skifahrerin aus Engelberg,  
Olympiasiegerin Abfahrt  
in Sotschi 2014*

Ich habe eine grosse Schwäche für Äplermagronen! Das ist ein Gericht aus Teigwaren und Kartoffeln, die mit Zwiebeln und viel Käse (natürlich Schweizer Käse) gratiniert werden. Wenn es aus dem Ofen kommt, muss man Apfelmus darüber giessen! Dieses Detail macht den ganzen Unterschied aus. Ich kann sie zubereiten, aber die besten macht meine Mama. Sie kocht sie nach einem Originalrezept meiner Tante.

Dieses Gericht erinnert mich an glückliche Momente: an die Rückkehr nach Hause nach einer Reise, einer Trainingswoche oder einem Monat in Amerika. Es ist Mamas Art, „Willkommen zuhause!“ zu sagen. Zu den Äplermagronen trinke ich gerne eine Schorle, ein kohlenensäurehaltiges Getränk mit etwas Apfelsaft.



## Manuele Bertoli

*Vorsteher des Tessiner Departements  
für Erziehung, Kultur und Sport, SP*



Ich habe etliche Lieblingsgerichte, aber meine drei Favoriten sind Lasagne, Pizzoccheri und Polenta alla mortadella e fagioli (Bohnen). Ich liebe diese Gerichte mit ihrem einfachen Geschmack, weil sie mich an meine Wurzeln erinnern und zum Essen in fröhlicher Runde einladen. Am Herd steht meist meine Frau, manchmal auch meine Mutter oder meine Schwiegermutter (ich selbst bin in der Küche nicht so aktiv, kann mich aber durchschlagen). Die Frauen in meiner Familie machen wunderbare Lasagne mit frischen, hausgemachten Teigwaren. Auch die hausgemachten Pizzoccheri mit Wirz und Kartoffeln sind herrlich. Bei der Polenta kommt es darauf an, dass sie im Kamin gekocht wird, mit Mortadella aus der Region. Und dazu gehört ein Tessiner oder ein Piemonteser Rotwein.

# Slow Food

## 25 Jahre und noch derselbe Appetit auf Veränderung

Seit einem Vierteljahrhundert hört man von dieser Organisation und ist ein bisschen, ziemlich oder gar leidenschaftlich interessiert. Wir sind ihrem Gründer begegnet, Carlo Petrini, und haben ein paar ihrer Projekte näher angeschaut.

Text Alessandra Roversi

Foto Yoni Nimrod



Carlo Petrini (rechts neben dem Akkordeonspieler) feiert am „Cantè j’eu“<sup>1</sup>, einem traditionellen Piemonteser Fest, an dem der Frühling angekündigt wird, die Geselligkeit und die Produkte aus der Region. Der aus Bra (Piemont, Italien) gebürtige Journalist, Soziologe und Gastronom hat Slow Food gegründet und ist seit 25 Jahren Präsident der Bewegung.

### **Carlo Petrini, was verbindet Slow Food International und die Schweiz?**

Die Verbindung der Schweiz zu Italien und zu Slow Food begann im Tessin. Das erste Presidio-Produkt ausserhalb Italiens war der Tessiner Zincarlin-Käse. In der Schweiz gibt es viele feine landwirtschaftliche Produkte und Produzenten mit starken Traditionen, aber auch moderne Ideen und Techniken. Die Tessiner Grotti sind eine fabelhafte gastronomische Institution und seit Jahren im Führer Osterie d'Italia vertreten. Und dann haben in der Organisation auf der internationalen Ebene immer wichtige Schweizer Persönlichkeiten mitgewirkt.

### **Wie sehen Sie die Entwicklung von Slow Food in den nächsten Jahren?**

Wir müssen weiter auf das lokale Erbe setzen und mit konkreten Projekten auf globaler Ebene Produzenten und Konsumenten zusammenbringen, über Herz, Geist und Seele. Slow Food hat starke Wurzeln im Lokalen, ist aber weltoffen. Die Bewegung wird immer mehr zur Protagonistin, z.B. mit der Anlage von 10'000 Gemüseärten in Afrika und der Anstiftung zum Schutz von 10'000 Produkten in der Arche des Geschmacks.

Slow Food ist keine geschlossene Organisation. Wir brauchen den Kontakt und Ideenaustausch mit vielen lokalen und internationalen Organisationen und suchen im Interesse unserer Ziele die Zusammenarbeit mit ihnen (ProSpecieRara, Via Campesina, etc.).

### **Heisst das, Slow Food ist weltoffen, um das lokale Erbe zu schützen?**

Ja genau. Der Schutz des Nahrungsmittelerbes ist eine starke Idee, die noch vor dem Aufkommen chauvinistischer Identitätsbewegungen entwickelt wurde. Die Identität ist ein Kind des Wandels, nicht

der Abschottung. So heisst es zum Beispiel, Teigwaren mit Tomaten seien das typische italienische Gericht. Aber weder Teigwaren noch Tomaten stammen

## *„Die Identität ist ein Kind des Wandels“*

ursprünglich aus Italien. Im Piemont isst man die „bagna cauda“, eine Art heisse Sauce mit Saisongemüsen, aber weder die Sardellen noch das Öl in der Sauce kommen aus dem Piemont. Identität als Element der Abschottung wäre falsch, auch aus gastronomischer Sicht. Ich kann zum Beispiel nicht an Zürich denken, ohne an Kebab zu denken – es sei denn man rede von Zürich vor 40 Jahren.

### **Wie kann sich der Einzelne für gute, saubere und faire Nahrung engagieren?**

Er muss vor allem sein Recht auf korrekte Information einfordern, über die Herkunft des Produkts und auch über die Produktionsverfahren. Dann muss er durch Produktkenntnis zum Koproduzenten werden. Er kann nicht passiv bleiben, er muss begreifen, dass er Teil der Weltwirtschaft ist und mit seinem lokalen Einkauf zu ihr beiträgt.

### **Und wie kann man mehr Menschen sensibilisieren und für diesen Weg gewinnen?**

Bewusstsein ist eine Form von Geschmack. Wir werden mit Kommunikation bombardiert, jetzt müssen wir unsere Köpfe herausputzen. Menschen mit dem Genuss anzusprechen hilft, aber Vorsicht: Übertreibung zerstört den Genuss. Vernunft und Mass sind zwei wunderbare Dinge, wenn man davon Gebrauch macht. Wir müssen den Jungen vertrauen und ihnen helfen, ihren Weg zu finden.

### **Ist es wichtig, schon die Kinder zu erziehen?**

In der über 25-jährigen Geschichte von Slow Food hat Erziehung immer eine zentrale Rolle gespielt. Aber natürlich ist Lernen ein lebenslanger Prozess. Ein Kind erziehen ist etwa wie die Fundamente eines Hauses setzen, und für ältere Leute wie mich geht es sozusagen darum, die Mauern zu renovieren.

Die Gemüseärten haben wir als Erziehungsinstrument entwickelt. Mit ihnen können wir die Erziehung zu einem korrekten Vorgehen in der Ernährung neu beleben: da geht es um die Kenntnis der Rohmaterialien, aber auch ihre Herstellung, die Auswahl des Saatguts, die Vorbereitung des Bodens. Ich lege auch Wert auf die manuelle Gartenarbeit, die ebenfalls zur Erziehung gehört.

### **Hat sich der Kontext in Bezug auf die Ernährung in den letzten 25 Jahren verbessert oder verschlechtert?**

Die Dinge sind besser geworden, manchmal möchte ich sogar sagen übertrieben besser! Vor dreissig Jahren wurde überhaupt nicht vom Essen geredet und jetzt redet man zu viel davon. In den Fernsehprogrammen geht es pausenlos ums Essen. Wir müssen umkehren und einen Sinn für das Mass entwickeln. Nahrung ist kein Kultobjekt, sie ist nicht nur essbares Material, wir müssen sie auch als Kultur, als Spiritualität, Politik, Philosophie begreifen. Und wir müssen sie ganzheitlich betrachten, wobei „sauber“ und „fair“ genauso wichtig sind wie „gut“. •

# Zwei Projekte im Fokus

**Slow Food scheint unzählige Aktionen zu organisieren, um Konsumenten und Produzenten einander näher zu bringen. Aktionen für bessere Schulkantinen in Osteuropa, Gemeinschaftsrestaurants in Favelas in Brasilien, die Erhaltung von Hochstammpflaumenbäumen im Schweizer Tafeljura oder die Verbündung von Köchen und Nahrungsmittelhandwerkern in Marokko. Die Bewegung zieht immer weitere Kreise, denn immer mehr Menschen wollen eine bessere, fairere, saubere Ernährung.**

## 10'000 Gemüseärten in Afrika



### Eine nachhaltige Saat

Slow Food hat am Salone del Gusto 2010 in Turin die Idee lanciert, in Afrika Gemüseärten anzulegen.

Das erste Ziel, die Unterstützung von 1'000 Gärten, wurde dank der Einbeziehung von

350 Gemeinden in 38 Ländern des Kontinents Ende 2013 erreicht.

Das Hauptmerkmal des Projekts ist sein Management durch das Slow Food-Netz von Afrika aus, mit jungen Leuten von Slow Food Youth, ehemaligen Studierenden der Universität für Gastronomiewissenschaften und lokalen Landwirten, die vor allem zu Handbüchern und Ausbildungen beitragen, um dafür zu sorgen, dass die mit nachhaltigen Methoden bewirtschafteten Gemüseärten zum Beispiel ihr eigenes Saatgut produzieren.

Das neue Ziel der Unterstützung von 10'000 Gemüseärten wurde anfangs 2014 offiziell lanciert. José Graziano da Silva, Generaldirektor der FAO (Organisation der Vereinten Nationen für Ernährung und Landwirtschaft), hat die Beziehungen zu Slow Food in den letzten Jahren verstärkt und bei der Ankündigung des nächsten Ziels hervorgehoben, dass diese Initiative ein ausgezeichnetes Beispiel für landwirtschaftliche Familienbetriebe bildet (von der UNO für 2014 beschlossenes Thema). Das Projekt mag nur ein Wassertropfen in einem Meer von Herausforderungen sein, doch immerhin bietet es die Möglichkeit, junge Leute einzubeziehen und mit nachhaltiger Landwirtschaft und Nahrungsmittelsystemen auf eine bessere Ernährung hinzuarbeiten.

[www.slowfoodfoundation.com/en/262/slow-food-africa](http://www.slowfoodfoundation.com/en/262/slow-food-africa)

## 10'000 Produkte der Arche des Geschmacks

### Das Verzeichnis der biologischen Vielfalt im Lebensmittelbereich

„Die Arche des Geschmacks ist ein 1996 von Slow Food lanciertes Projekt mit dem Ziel, durch die industrielle Standardisierung vom Aussterben bedrohte Lebensmittelprodukte zu identifizieren,



inein Inventar aufzunehmen und bekannt zu machen. Bis heute umfasst der weltweite Katalog der „aussterbenden“ traditionellen Geschmäcke rund 1700 Produkte. Ihre Bewahrung ist entscheidend, um für Veränderungen gerüstet zu sein und überleben zu können. Etwa 30 Schweizer Produkte sind inventarisiert, darunter die Fidighela oder Leber-Mortadella (TI), die Taillés aux Greubons (VD) und die Toggenburger Ziege (SG).

### Machen Sie mit, indem Sie Produkte melden, und zwar so:

→ Das Produkt kann eine einheimische Pflanzenart oder Tierrasse sein, die für die Ernährung von Interesse ist, eine wilde Spezies (sofern ein Zusammenhang mit traditionellen Ernte- oder Verarbeitungsmethoden oder Verwendungen besteht), oder sogar ein verarbeitetes Produkt (z.B. Käse, Wurstwaren, Brot, Kuchen, etc.).

→ Es muss von hoher Qualität sein.

→ Es muss mit einem Terroir, mit der Überlieferung und der Identität einer Gemeinschaft und mit dem traditionellen lokalen Know-how verbunden sein.

→ Die Produktionsmengen müssen begrenzt sein.

→ Es muss vom Verschwinden bedroht sein.

[www.slowfoodfoundation.com/ark](http://www.slowfoodfoundation.com/ark)

[www.slowfood.ch/fr/nos-activites/larche-du-gout/](http://www.slowfood.ch/fr/nos-activites/larche-du-gout/)

**10 JAHRE UNIVERSITÄT  
DER GASTRONOMIEWIS-  
SENSCHAFTEN:  
30 SCHWEIZER  
GASTRONOMEN**

In seinem ersten Werk „Gut, sauber und fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie“ beschrieb Carlo Petrini 2005 das Phänomen der neuen Gastronomen. Gastwirt sein bedeutet heute, über die hedonistische Suche nach dem guten Essen hinausgehen und sich für Landwirtschaft, die Identität der Terroirs, für Biologie, Anthropologie, die Umwelt und die Artenvielfalt, aber auch für Wirtschaft und Politik interessieren. Die Universität für Gastronomiewissenschaften wurde 2004 in Pollenzo im Piemont gegründet, einen Steinwurf vom internationalen Sitz von Slow Food (Norditalien) entfernt, als Ausbildungsinstitution für eben diesen neuen Beruf des modernen „Gastronomen“. Sie misst der Praxis und der Erfahrung grosse Bedeutung bei und bietet deshalb im Laufe der Ausbildung zahlreiche Reisen in Italien und in der Welt an, um die Studierenden zu ermuntern, sich mit den Realitäten der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelkonsums auseinanderzusetzen.

In 10 Jahren haben 30 Schweizer und Schweizerinnen an dieser Institution studiert, die Bachelor- (3 Jahre) und Masterstudiengänge (1 oder 2 Jahre) in Englisch und Italienisch anbietet. Die Studierenden der Masterstudienprogramme sind 20 bis 70 Jahre alt: Für's Lernen gibt es keine Altersgrenze!  
[www.unisg.it](http://www.unisg.it)

**DIE HERBSTTERMINE!**

**4. – 5. Oktober 2014 in Lausanne:**

**1. Slow Fish Seen und Flüsse**

Slow Fish ist eine internationale Slow Food-Kampagne für verantwortungsvolles Fischerei-Management, in deren Zusammenhang alle zwei Jahre in Genua in Italien ein Event durchgeführt wird. Diese zweitägige helvetische Version mit einem Markt von Produzenten aus der Region und aus dem Alpenbogen (Fisch, aber auch Senf, Weine, Gemüse, etc.), mit Vorträgen und Workshops (z.B. über das Filetieren von Fischen), Filmen zum Thema und Animationen für Kinder bietet Gelegenheit, die nachhaltige Fischerei in der Schweiz und ausserhalb verstehen und beurteilen zu lernen. [www.slowfish.ch](http://www.slowfish.ch) und [www.slowfood.com/slowfish/](http://www.slowfood.com/slowfish/)

**23. – 27. Oktober 2014 in Turin (Italien): 10. Salone del Gusto e Terra Madre.**

Diese Veranstaltung ist weltweit eine der grössten Messen für Nahrungsmittel und Produzenten. Über 1000 Aussteller aus 130 Ländern, Vorträge, Zusammenkünfte, Workshops, Küchenlabors, Mahlzeiten, Diskussionen mit Köchen, Bauern, Hirten, Fischern, Experten, Handwerkern aus der ganzen Welt. In diesem Jahr wird der Salone del Gusto besonders die Produkte der Arche des Geschmacks in den Mittelpunkt stellen und spannende Projekte im Rahmen des Internationalen Jahres der bäuerlichen Familienbetriebe vorstellen.  
[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)

**14. – 16. November 2014 in Zürich: 3. Slow Food Market**

Die Gelegenheit zur Entdeckung handwerklicher Produkte und Produzenten aus der ganzen Schweiz. [www.slowfoodmarket.ch](http://www.slowfoodmarket.ch)

Und Sie,  
treten Sie  
auch bei?



**BEITRITTSERKLÄRUNG SLOW FOOD SCHWEIZ**

Slow Food zählt heute 100'000 Mitglieder in 150 Ländern und Tausende von Menschen tragen aktiv zur Arbeit der Vereinigung in Amazonien, Kamerun und Vietnam bei. Durch Ihren Beitritt zu dieser Bewegung unterstützen Sie nationale und internationale Projekte und können bei der Organisation von Events und Kampagnen eine wichtige Rolle spielen.

**Bitte kreuzen Sie eines der 3 folgenden Kästchen an:**

- Einzelmitgliedschaft (Fr. 120.–)
- Doppelmitgliedschaft (Fr. 160.–; für 2 im gleichen Haushalt lebende Personen)
- Mitgliedschaft Slow Food Youth (Fr. 30.–; bis 30 Jahre)

**Ihre Koordinaten:**

Name

Vorname

E-Mail

Geburtsdatum

**Angaben für die 2. Person bei Doppelmitgliedschaft:**

Name

Vorname

E-Mail

Geburtsdatum

Strasse

Nummer

PLZ

Ort

Telefon

# Genuss '14

22. August bis 14. September 2014



Wettbewerb  
zum Geniessen

Das Beste  
der Region

regionalprodukte.ch

Verraten Sie uns Ihren **Lieblingsanlass** und gewinnen Sie einen von **10 Gutscheinen** im Wert von **CHF 30**, einlösbar bei einem Genuss'14 Betrieb.

Jetzt mitmachen: [www.regionalprodukte.ch](http://www.regionalprodukte.ch)

Hotelfachschule Lausanne

# Ein Indikator für „nachhaltiges Essen“

Text Manuella Magnin

Fotos Alle Rechte vorbehalten





*Begeisterung für den Genuss seit 1893*

**U**nser Ernährung belastet die Umwelt mehr als der Verkehr: Die Nahrungskette produziert ein Drittel der CO<sup>2</sup>-Emissionen. Deshalb hat die Hotelfachschule Lausanne) den Beelong-Indikator entwickelt, der Gastwirte zu einer verantwortungsvolleren Praxis begleitet.

Sie nannten ihn „beelong“ – nach der Biene, die bei unseren englischsprachigen Freunden „bee“ heisst. Das für das Leben auf unserer Erde unentbehrliche Insekt ist von Umweltverschmutzung, Pestiziden und Parasiten bedroht. Hinter dem Beelong-Indikator steckt eine Gruppe von Studierenden der Hotelfachschule Lausanne, die den gefährdeten Hautflügler zum Symbolträger gemacht hat, um auf die Bedeutung unserer Ernährungspraxis für das Überleben auf der Erde hinzuweisen.

Der Indikator ist ein für die Gastronomie bestimmtes Tool zur Prüfung der Umweltverträglichkeit von Nahrungs- und Getränkeeinkäufen. Er unterstützt sie bei der zielstrebigem Verbesserung der Ökobilanz in ihren Küchen. Konkret führt er zu Veränderungen in der täglichen Zusammensetzung der Menüs und in der Wahl der Produkte. Das Ziel: Nachhaltiger essen.

Der Beelong-Indikator stützt sich auf 5 Kriteriengruppen und prüft Herkunft, Produktionsmethoden, Saisonabhängigkeit, Verarbeitungsgrad und CO<sub>2</sub>-Emissionen der Nahrungsmittel.

In einer Zeit, in der die Ernährung weltweit zu einer zentralen Herausforderung wird, vereinfacht das für seine Anwender einfach zu handhabende Tool die Erhebung der aktuellen Lebensmitteleinkaufspraxis, erarbeitet Verbesserungsansätze und kommuniziert den Endkonsumenten die Best Practices. Bei der Entwicklung wurde darauf geachtet, dass der Arbeitsaufwand für das Team im Gastwirtschaftsbetrieb auf ein Mindestmass begrenzt bleibt. Den Schlüssel zu einer nachhaltigeren Ernährung bildet die Analyse der Lieferscheine.

#### **Pilotphase**

Die 14 Gastronomiebetriebe, die an der Pilotphase von Beelong teilnehmen, werden angehalten,

umweltfreundlich einzukaufen, um die Umweltauswirkungen der Nahrung zu reduzieren.

Viviane Keller, die Leiterin der Abteilung Nachhaltige Entwicklung des Kantons Waadt, unterstreicht die Stichhaltigkeit von Beelong: „Artikel

23 des Waadtländer Landwirtschaftsgesetzes sieht vor, dass der Staatsrat mit gutem Beispiel vorangeht, indem er an allen von den eigenen Dienststellen organisierten oder an subventionierten Veranstaltungen sowie in den von der Kantonsverwaltung geführten Betrieben vorrangig lokale Landwirtschaftsprodukte verwendet“. Der Kanton Waadt will ausserdem die staatlichen und halbstaatlichen Organisationen im Hinblick auf Verbesserungen ihrer Praxis informieren und sensibilisieren.

Die Wirkungen dieses Vorgehens weisen über die Kantonsgrenzen hinaus. 2015 wird der Kanton Waadt mit Unterstützung der Coord21 (Zusammenschluss von Körperschaften und Institutionen des öffentlichen Rechts in der Romandie und im Tessin, die Massnahmen zur nachhaltigen Entwicklung eingeleitet haben) Erfahrungsaustausch-Gruppen ins Leben rufen, die den verantwortungsbewussten Lebensmitteleinkauf sozusagen mit sportlichem Ehrgeiz angehen werden.

#### **Der GENILEM-Preis**

Beelong hat nicht nur Gastwirtschaftsbetriebe und Politiker überzeugt, sondern auch GENILEM, und wurde mit dem GENILEM-Preis HES 2013 ausgezeichnet.

Der jungen Unternehmerin Charlotte de La Baume, die das Projekt bei der Hotelfachschule Lausanne überwacht, wurden 20'000 Franken und drei Jahre Begleitung durch einen GENILEM-Coach zur Verfügung gestellt, um das wissenschaftlich valide Tool zu schleifen. Das Projekt dürfte in der Entwicklung einer Software gipfeln, die für 2016 erwartet wird. Im Hin-

*Konkret führt der Indikator zu Veränderungen in der täglichen Zusammensetzung der Menüs und in der Wahl der Produkte.*

blick auf eine verantwortungsvollere Einstellung zur Umwelt bieten die 50 Millionen Mahlzeiten, die in der Romandie täglich serviert werden, allerdings auch ein gewaltiges Fortschrittspotential.

**Eine Grundtendenz**

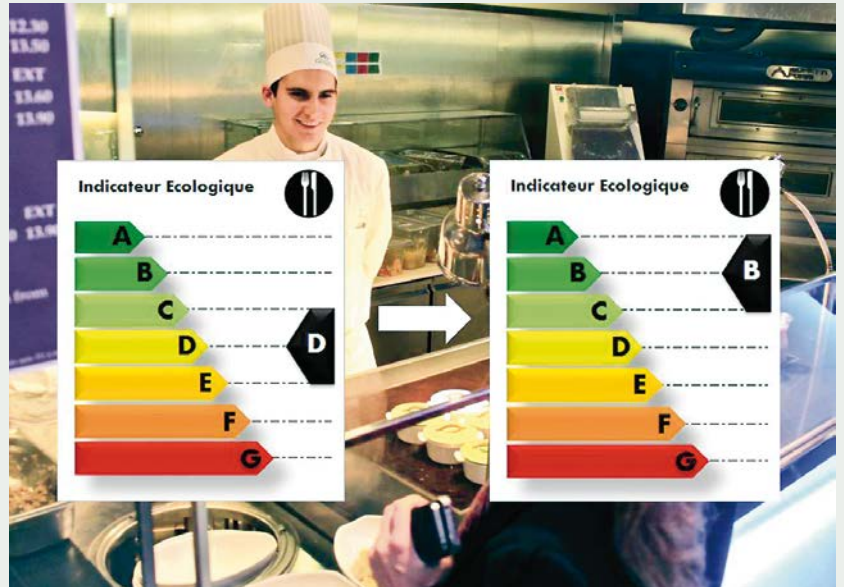
Seit einigen Jahren bevorzugen kritische Konsumenten zunehmend lokale Produkte und interessieren sich für deren Produktionsmethoden. Die neuen Fast Food-Anbieter haben sich zu Fast Good-Anbietern gemausert und werben gerne mit ihren umweltfreundlichen Methoden. Die grossen Gemeinschaftsgastronomie-Gruppen in der Westschweiz wenden sich einheimischen Produkten zu,

nach dem Beispiel der über 70 Gemeinschaftsrestaurants, die sich im Herbst 2013 dem Label GRТА (Genève Région - Terre Avenir) angeschlossen haben.

Ähnlich hat auch die riesige SV Group, die in Gemeinschaftsrestaurants in der ganzen Schweiz jährlich rund 20 Millionen Mahlzeiten serviert, zusammen mit ihrem Partner WWF im April 2013 den Zurich Klimapreis Schweiz & Liechtenstein für ihr Programm ONE TWO WE erhalten. Das Programm zielt ebenfalls auf die Senkung der mit der Gastronomie verbundenen CO2-Emissionen. ●

**Beispiel eines Gerichts**

Gebratenes Huhn, gratinierter Lauch und „Embeurré de chou“ (eine traditionelle Beilage aus Kohl und Butter)  
 Das von der Hotelfachschule Lausanne servierte Gericht bekommt dank dem Austausch des Huhns und bestimmter Gemüse gegen lokale Produkte – zum Beispiel mit dem „Suisse Garantie“-Label – eine bessere Note.



↓ Note vor der Veränderung: D

↓ Note nach der Veränderung: B

Produit	Kg	Provenance	Saison	Mode de prod.	Transformation	g CO2	Note
Poireau	1.3	Turquie	Ok	-	Brut	1000	D
Echalotte	0.3	Suisse, Vaud	-	Suisse Garantie	Brut	1000	B
Chou frisé	1.5	Espagne	Ok	-	Brut	1000	C
Carotte	0.2	Espagne	Ok	-	Brut	1000	C
Ail	0.0	Argentine	Ok	-	Brut	1000	D
Poulet	3.0	Brésil	-	-	Surgelé	4000	F
Lard	0.1	Suisse, Valais	-	Suisse Garantie	Fumé	8000	B
Beurre	0.6	Suisse, Fribourg	-	Suisse Garantie	Pasteurisé, réfrigéré	7300	B
Fromage râpé	0.1	Italie	-	-	Réfrigéré	11400	D
Lait entier	5.0	Suisse	-	Suisse Garantie	Pasteurisé, réfrigéré	1500	B
Farine	0.4	Allemagne	-	-	Moulu	1500	C
Paprika	0.0	Méditerranée	-	-	Moulu	3500	E

Total **D**

Produit	Kg	Provenance	Saison	Mode de prod.	Transformation	g CO2	Note
Poireau	1.3	Turquie	Ok	-	Brut	1000	D
Echalotte	0.3	Suisse, Vaud	-	Suisse Garantie	Brut	1000	B
Chou frisé	1.5	Suisse, Vaud	Ok	Suisse Garantie	Brut	1000	A
Carotte	0.2	Suisse, Vaud	Ok	Suisse Garantie	Brut	1000	A
Ail	0.0	Argentine	Ok	-	Brut	1000	D
Poulet	3.0	Suisse	-	Suisse Garantie	Frais	4000	B
Lard	0.1	Suisse, Valais	-	Suisse Garantie	Fumé	8000	B
Beurre	0.6	Suisse, Fribourg	-	Suisse Garantie	Pasteurisé, réfrigéré	7300	B
Fromage râpé	0.1	Suisse, Fribourg	-	AOC (Suisse)	Réfrigéré	11400	C
Lait entier	5.0	Suisse, Vaud	-	Suisse Garantie	Pasteurisé, réfrigéré	1500	B
Farine	0.4	Suisse	-	-	Moulu	1500	B
Paprika	0.0	Méditerranée	-	-	Moulu	3500	E

Total **B**

„Ich bevorzuge  
umweltfreundliche  
Produkte“



**Sylvie Chevry ist Köchin der APEMS de Prélaz in Lausanne. Sie ist bei Beelong mit Begeisterung dabei. Interview.**

**Was hat sie an der  
Beelong-Idee überzeugt?**

Ich hatte schon mit der Bio-Plattform zusammen gearbeitet, die uns mit Saisongemüsen und -früchten beliefert.

Dass ich bei Beelong mitmache war daher die logische Folge meines Engagements für einen umweltfreundlichen Konsum im Respekt vor der Natur, den Jahreszeiten und den Terroirprodukten.

**Hat der Indikator Ihre Arbeitsweise  
verändert?**

Dank Beelong ist mir bewusst geworden, wie wichtig es ist, darauf zu achten, was man isst. Ich verwende umweltfreundlich produzierte Saisonprodukte aus der Region. Änderungen gab es bei den Teigwaren – wir verwenden jetzt solche aus Schweizer Dinkel – beim Reis, den wir jetzt in Bioqualität in Italien kaufen, beim Fisch und noch bei vielen anderen Sachen. Das Ziel ist es, den Kindern gesunde Nahrung anzubieten und ihnen schon ganz früh zu vermitteln, dass viele Frischprodukte saisonabhängig sind. Wir vermeiden Waren, die tausende Kilometer gereist sind. Ich boykottiere exotische Früchte zwar nicht, achte aber auf eine Beelong-verträgliche Herkunft.

**Wirkt sich der Indikator auf die Kosten  
der Zutaten aus?**

Es ist natürlich ein bisschen teurer.

**Glauben Sie, dass dieses Vorgehen  
für alle Arten von Restaurants tauglich ist?**

Es wäre wunderbar, wenn alle Gastwirte bio, lokal und umweltfreundlich einkaufen würden, aber das würde die Vielfalt einschränken und die Rechnung erheblich verteuern. Viele Leute könnten es sich leider nicht mehr leisten, ins Restaurant zu gehen.

## Die Betriebe der Pilotphase

- Hotelfachschule Lausanne
- Universität Lausanne, „L’Unithèque“
- Centre de vie infantine (Montelly, Valency, Ancien-Stand, Bourdonnette, Grattapaille)
- APEMS (accueil pour enfants en milieu scolaire) Prélaz, de Pyramide
- Ecole d’agriculture et de viticulture Agrilogie Marcelin
- Walliser Landwirtschaftsschule
- UAPE (Betreuungseinrichtung für Schüler) de Bassins, „L’Abricoque“
- Universitätsspital Genf
- Restaurant „O’Les Terrasses du Lac“, Nyon

# Das „Sel des Alpes“

erobert Helvetien

**Die im April verabschiedete Zusammenführung der Schweizer Rheinsalinen und der Saline de Bex eröffnet für die Gewinnung des „weissen Goldes“ in Bex neue Zukunftsaussichten. Eine gute Nachricht für Schweizer Kunden, die Wert darauf legen, in ihrer Küche ein lokales, 100 % sortenreines Salz zu verwenden, das unter Einhaltung sehr strenger Umweltauflagen produziert wird.**

Text Manuella Magnin

Fotos Olivier Pasqual, Sedrik Nemeth

Für Menschen genügt manchmal ein einziges Ereignis, um berühmt zu werden. Das Salz aus unseren Waadtländer Bergen hat den Weg in die Öffentlichkeit nicht so leicht gefunden. Die 400-jährige Chronik des „weissen Goldes“ von Bex ist von zahlreichen Wechselfällen geprägt. Zu reden gab es schon oft, aber seinen Siegeszug durch die ganze Schweiz hat es erst jetzt, im Mai dieses Jahres, angetreten.

Dank den Waadtländer Parlamentariern, die in einer Abstimmung der Zusammenführung der Saline de Bex mit den Schweizer Rheinsalinen ihren Segen gaben, hat sich anfangs April 2014 das Blatt für die Saline de Bex gewendet. Seit ihrer Verbindung, die rund zwei Jahre lang in Gesprächen vorbereitet wurde, steht den beiden Salinen heute der gesamte Schweizer Markt offen.

Bis anhin durfte die Saline de Bex ihre Produktion nur innerhalb des Kantons Waadt anbieten. Den Rheinsalinen wiederum war es nicht erlaubt, ihr Salz im Waadtland zu verkaufen. Ab jetzt haben alle Konsumenten überall in der Schweiz die Wahl zwischen dem „Sel des Alpes“, das in Bex abgebaut wird, und dem JuraSel® aus dem Baselland und dem Aargau. Wenn es auch seltsam klingen mag: Das Ende des Monopols der Saline de Bex im Kanton Waadt ist eine ausgezeichnete Neuigkeit. Mit einem einzigen Monopol unter dem Namen Schweizer Salinen AG kann sich der Salzhandel in unserem Land in kontrollierter Freiheit organisieren, um die Interessen der beiden Schweizer Produzenten zu wahren. Bex konzentriert sich auf die Entwicklung der hoch-

wertigen Speisesalzprodukte „Sel des Alpes“ und auf die Wellnessproduktlinie „Saline de Bex Bien-Être“ mit lokal hergestellten ätherischen Ölen für Körper und Gesicht.

Der Import von Salzen aus der ganzen Welt durch Spezialgeschäfte ist weiterhin bewilligungspflichtig. Er wird durch das von Basel verwaltete Monopol geregelt. Die Kantone erhalten die Einfuhrsteuern zurückerstattet.

## **Glänzende Entwicklungschancen**

Für Annick Foretay, Marketingleiterin der Saline de Bex, bietet die neue Dachorganisation grossartige Entwicklungsmöglichkeiten: „Jetzt können wir endlich arbeiten und unsere Labels unter Berücksichtigung der wahren Kosten auffächern. Eine grossartige Gelegenheit, die Zukunft des Unternehmens zu sichern und alle die „Bellerins“ zu würdigen, die im Laufe der Jahrhunderte daran geglaubt haben.

Annick Foretay erinnert daran, dass die Saline de Bex in der Vergangenheit schon drei Mal geschlossen wurde. „Aber dank der Ausdauer der Industriellen, die sich mit allen Mitteln dafür eingesetzt haben, kann das hervorragende Salz aus unseren Waadtländer Alpen heute immer noch mit den Grossen mithalten.“

## **Innovation als Herausforderung**

Dank der von Antoine-Paul Piccard im 19. Jahrhundert erfundenen Verdampfung durch Thermokompression erreicht die Saline Bex in der Salzgewinnung heute Spitzenleistungen und kann sich voll auf die Entwicklung innovativer Produkte konzentrieren, um die Konsumenten anzusprechen.



Die Nachfrage nach Salzen aus aller Welt, aromatisiert oder nicht, erlebt einen eigentlichen Boom. Exotische Salze, die mit verschiedenen Texturen und Geschmácken Spitzenkóche und Feinschmecker úberzeugen, werden seit Mitte der 2000-er Jahre fast zu Goldpreisen gehandelt.

Doch die Entwicklungsstrategen der neuen Produkte in Bex lassen sich durch diese Konkurrenz nicht erschútttern. Mit dem Angebot von mit Kráutern und Gewúrzen aromatisierten Salzen (s. Kasten) und einem fabelhaften „Sel à l'Ancienne“, das den besten Fleur de Sel-Produkten in nichts nachsteht, liegt die Saline im Waadtlándler Chablais seit einigen Jahren sehr gut im Rennen.

„Wir arbeiten auch mit lokalen Partnern an neuen Kombinationen und anderen Texturen, um den Aspekt ‚aus der Region‘ einzubeziehen“, verrát Annick Foretay mit offenkundiger Begeisterung für die Idee, die feinsten Gaumen mit neuen Kreationen zu úberraschen.

Auch die Existenz der touristischen Sehenswürdigkeit in ihrem heutigen Zustand ist der Initiative und Vision eines Salinen-Mitarbeiters (Lucien Fournier) zu verdanken, und den Finanzmitteln, die von der Gesellschaft zur Verfügung gestellt wurden, um die Mine zu einem für Besucher zugánglichen Kulturgut zu machen.

#### Die grüne Karte

Bex plant, den Markt hauptsächlich mit seinem stärksten Produkt zu erobern: einem 100 % natúrliehen Salz aus dem Waadtlándler Boden, das unter Einhaltung strengster Umweltauflagen gewonnen wird.

Die Energie, die in Bex für die Salzproduktion benötigt wird, liefern seit sehr langer Zeit zwei Flússe, die Gryonne und der Avançon. Die in der salineneigenen Zentrale produzierte grúne Elektrizitát deckt aber nicht nur den gesamten Energiebedarf für die Salzproduktion, sondern ein beträchtlicher Teil davon wird ins Netz eingespeist.

Der Betrieb weist eine áusserst positive ökologische Bilanz auf. Die Vermarktung der Produkte erfolgt in der unmittelbaren Umgebung. Ende 2011 wurde das Unternehmen nach dem EcoEntreprise-Standard zertifiziert. Damit ist seine sehr gute Leistung in Bezug auf die nachhaltige Entwicklung anerkannt.

Darúberhinaus sind die 500 g- und die 1 kg-Kartons des feinen Tafelsalzes von Bex mit dem climatop-Label ausgezeichnet, das verbúrgt, dass seine Herstellung wesentlich weniger Energie verbraucht als andere auf dem Markt erháltliche Produkte.

Es fehlt also nicht an Argumenten, um Kunden zu úberzeugen, die zunehmend Wert darauf legen, lokal und natúrlieh zu konsumieren! •



MINES ET SALINES  
DE BEX

DE BEX  
MINES ET SALINES



## Das Salz von Bex in Zahlen

In Bex werden pro Jahr rund 30'000 Tonnen Salz produziert. Das Salz wird zum grössten Teil für die Schneeräumung der Strassen eingesetzt. Etwa 5'000 Tonnen werden zum Enthärten und Reinigen von Wasser verwendet, weitere 3'000 als Speisesalz und 2'500 für Tiernahrung. Am Standort Bex sind rund vierzig Personen beschäftigt. Seit 1870 produziert die Waadtländer Saline auch Elektrizität. Jährlich besuchen rund 70'000 Personen die Salzminen.

## Das aktuelle Lebensmittelsortiment

### **Feines Tafelsalz**

Das feine Tafelsalz gibt es mit Jod und Fluor angereichert oder ohne. Es wird mit dem Quellwasser der Gletscher extrahiert und danach durch Verdampfung kristallisiert, wodurch es seine ursprüngliche Reinheit bewahrt. Es ist in 500 g- oder 1 kg-Kartons und im eleganten Salzstreuer zu 250 g erhältlich. Mit Jod und Fluor angereichertes Salz hilft, Kropfbildung und Zahnkaries zu verhindern. Die Kartons zu 1 kg und zu 500 g sind mit dem climatop-Label ausgezeichnet.

Verpackung: Salzstreuer zu 250 g, Karton zu 500 g oder 1 kg.

### **Salz mit Kräutern und Gewürzen**

Diese Mischungen sind aus Sel des Alpes, Kräutern und Gewürzen aus biologischem Anbau komponiert. Dank den sehr unterschiedlichen Geschmacksnuancen der vier Sorten Mild, Aromatisch, Orient und Scharf lassen sich alle Gerichte harmonisch würzen (Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, etc.). Diese 100 % naturreinen Produkte enthalten weder Zusatzstoffe noch Antiklumpmittel. Die biologischen Produkte werden von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle kontrolliert.

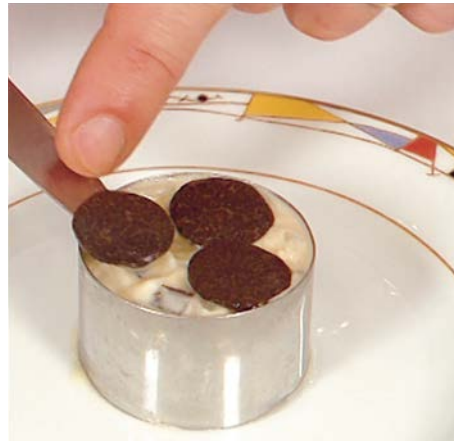
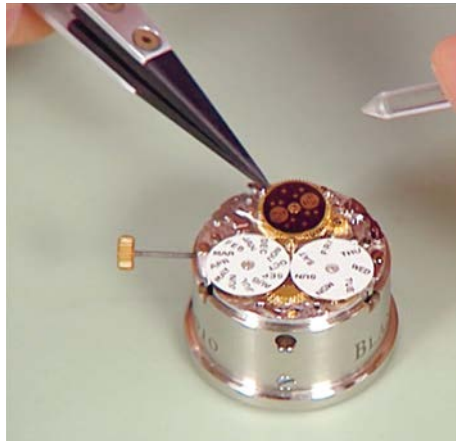
Verpackung: PET-Dose, 80 g.

### **Sel à l'Ancienne**

Das Sel à l'Ancienne wird tief im Herzen der Schweizer Alpen gewonnen. Seine ursprüngliche Reinheit erhält es durch das langsame Eindampfen der Sole über einem Lärchenholzfeuer nach einem Verfahren aus dem 17. Jahrhundert. Im Naturzustand verpackt, rein, reich an Mineralsalzen und Spurenelementen und völlig frei von Zusatzstoffen, verleiht das Sel à l'Ancienne allen Gerichten einen köstlichen, unverfälschten Geschmack. Einfach himmlisch. Eine ausgezeichnete Alternative zur Fleur de Sel.

Verpackung: Glas zu 85 g.

# Haute Horlogerie und Haute Gastronomie dem Besten verpflichtet



Text Véronique Zbinden / Fotos Blancpain

**F**ür Benoît Violier und Carlo Crisci spielt die Zeit eine ebenso zentrale Rolle wie für Blancpain. In beiden Metiers hängt von der exakten (Gar-)Zeit, der tausendfach wiederholten, präzisen Handbewegung, der ausgefeilten Ästhetik fast alles ab. Der Uhrmacher und der Küchenchef arbeiten beide versunken in ihrer Welt – in zwei Welten, die einander näher sind, als man denkt...

Er bindet sich eine Schürze um, wetzt die Messer, öffnet behutsam eine Jakobsmuschel. Mit Meisterhänden, die sich sicher und präzise bewegen. Das tägliche Ritual ist in einem Film für Blancpain festgehalten, der die Kunst der Haute Cuisine mit der ihr verwandten Kunst der Haute Horlogerie vergleicht.

Mit den Händen eines Goldschmieds schichtet er zarte Lagen einer luftigen Vorspeise übereinander, baut aus Kardonen mit Trüffeln ein exquisites Gericht, rollt himmlische Spaghetti mit weissen Albatrüffeln auf. Gerichte aus Crissier,

hier von Franck Giovannini realisiert, dem Chefkoch bei Benoît Violier, Bronze-Gewinner am Bocuse d'Or 2007 und zweimal Finalist dieses Wettbewerbs, dessen Schweizer Ausscheidungen er inzwischen präsidiert.

Für Franck Giovannini sind die Uhrmacherei und die Gastronomie vor allem handwerkliche Metiers. Bei beiden geht es um Sorgfalt und Genauigkeit, und um die Liebe zur „schönen Geste“.

Der junge Chef hat das faszinierende Universum der edlen Zeitmesser bei seinen ersten Wettbewerben entdeckt, beim oft mit der Olympiade der Haute Cuisine verglichenen Bocuse d'Or, an dem in einem eintägigen Marathon Kandidaten gegeneinander antreten, die sich bei den nationalen Ausscheidungen qualifiziert haben. Blancpain engagiert sich seit Jahren als Sponsor und offizieller Zeitmesser für diesen Wettbewerb, dieses fieberhafte Rennen gegen die Zeit, in dem jeder Handgriff zählt.

Sie treten an, um perfekte Gerichte zu präsentieren, oder vielmehr Kunstwerke, zeitgenössische Genussarchitekturen à la Escoffier, nach heutigen Massstäben mit Leichtigkeit und Kreativität inszeniert, um eine höchst anspruchsvolle Jury zu verführen, zu fesseln, zu faszinieren...

Dass Philippe Rochat aus dem Vallée de Joux stammt, hat seine Begeisterung für schöne Uhren vielleicht noch geschürt. In seiner Küche hat auch Franck Geschmack an dieser art de vivre gefunden. Wie vor ihm Benoît Violier, selbst Preisträger angesehener Wettbewerbe – Escoffier, Taittinger, Montagné, Meilleur Ouvrier de France –, der das legendäre Haus übernommen und ihm seine drei Michelin-Sterne bewahrt hat.

Für Benoît Violier sind die Handgriffe verwandt, die Instrumente vergleichbar: „Viele Küchenwerkzeuge erinnern an die Welt der Technik und der extremen Präzision der Uhrmacher, von der Pinzette und der Pipette oder der Spritze für feine Zeich-



nungen über die Ahle zum Platzieren von Kaviarkörnern bis zum Metallförmchen, in dem Zutaten die perfekte Form annehmen, fast wie in einem Uhrgehäuse.“

Die Zeit, die Zeit. „In der Küche eine äusserst wichtige Dimension“, weiss der Küchenchef aus Crissier. Nicht nur bei Wettbewerben, wo sie Strafpunkte kostet und sogar zum Ausschluss führen kann. Auch im Restaurant-Alltag muss im „Ballett“ eines grossen Menüs die Chronologie respektiert werden. Ich lege fest, dass ich um 12 Uhr die erste Vorspeise schicke, um 12 Uhr 15 die zweite, und so weiter...“

Die Brigade behält die Uhr im Auge wie das Orchester den Dirigenten. Benoît Violier liebt seine Blancpain Fifty Fathoms besonders, aber auch die Wanduhr von Blancpain in seiner Küche. Beide haben besonders gut lesbare Sekundenzeiger. „Bei unseren sekundengenauen Garzeiten, zum Beispiel 50 Sekunden für Scampi, habe ich ständig ein Auge darauf. Aber auch bei den Ru-

hezeiten, die ebenso eingehalten werden müssen.“

Die beiden Welten verbindet zudem eine Tradition der Freundschaft und des Austauschs, die mit Fredy Girardet begann und von Philippe Rochat weitergepflegt wurde, und die Bewunderung mehrerer Patrons der Uhrenindustrie. Jean-Claude Biver ist ein Stammgast in Crissier. Alain Delamuraz, der derzeitige Blancpain-Direktor, hat sein Kochpraktikum in Crissier absolviert, als er an der Hotelfachschule in Lausanne studierte.

Schöne Uhren gehören zu den bevorzugten Geschenken der Küchenchefs an ihre Mitarbeiter zur Belohnung hervorragender Leistungen: Benoits erste Blancpain, mit seinem Namen und dem Datum vom 12. Mai 2000 graviert – dem Datum, an dem er seinen Titel Meilleur Ouvrier de France erhielt – war ein Geschenk seines damaligen Chefs Philippe Rochat. Franck erhielt die seine, ein Chronographe flyback, als er 2006 die Schweizer Aus-

scheidung des Bocuse d'Or gewann. Carlo Crisci überreichte seinem herausragenden Sommelier François Gautier zu dessen 10-jährigem Betriebsjubiläum eine Blancpain.

Carlo Crisci, Schirmherr der Genusswoche 2014, erinnert sich selbst gern an seine erste Uhr. „Sie war aus Gold, eine Automatikuhr, im Stil ein bisschen wie eine Fliegeruhr, eine schöne Erinnerung: Mein Papa schenkte sie mir, als ich zwölf oder dreizehn wurde...“

Seither hat der Chef des Cerf in Cossonay mit den zwei Sternen verschiedene Zeitmesser getragen. Sie bleiben für ihn wertvolle Objekte, „Produkte der Arbeit eines Mannes, der auf absolute Genauigkeit und höchste Qualität aus war“.

Hier Komplexität und Klarheit, dort vergängliche Schönheit der kulinarischen Kreationen. Traum und Luxus. Strahlende Ästhetik aus kreativen Meisterhänden der Manufaktur von Blancpain in Le Brassus. •

# DIE WALLISER GOURMET- STERNE

13 STERNE IM WAPPEN,  
6 AOP/IGP-PRODUKTE,  
60 HAUBEN-RESTAURANTS  
UND 839 PUNKTE IM GAULTMILLAU.  
WER BIETET MEHR?

Text France Massy

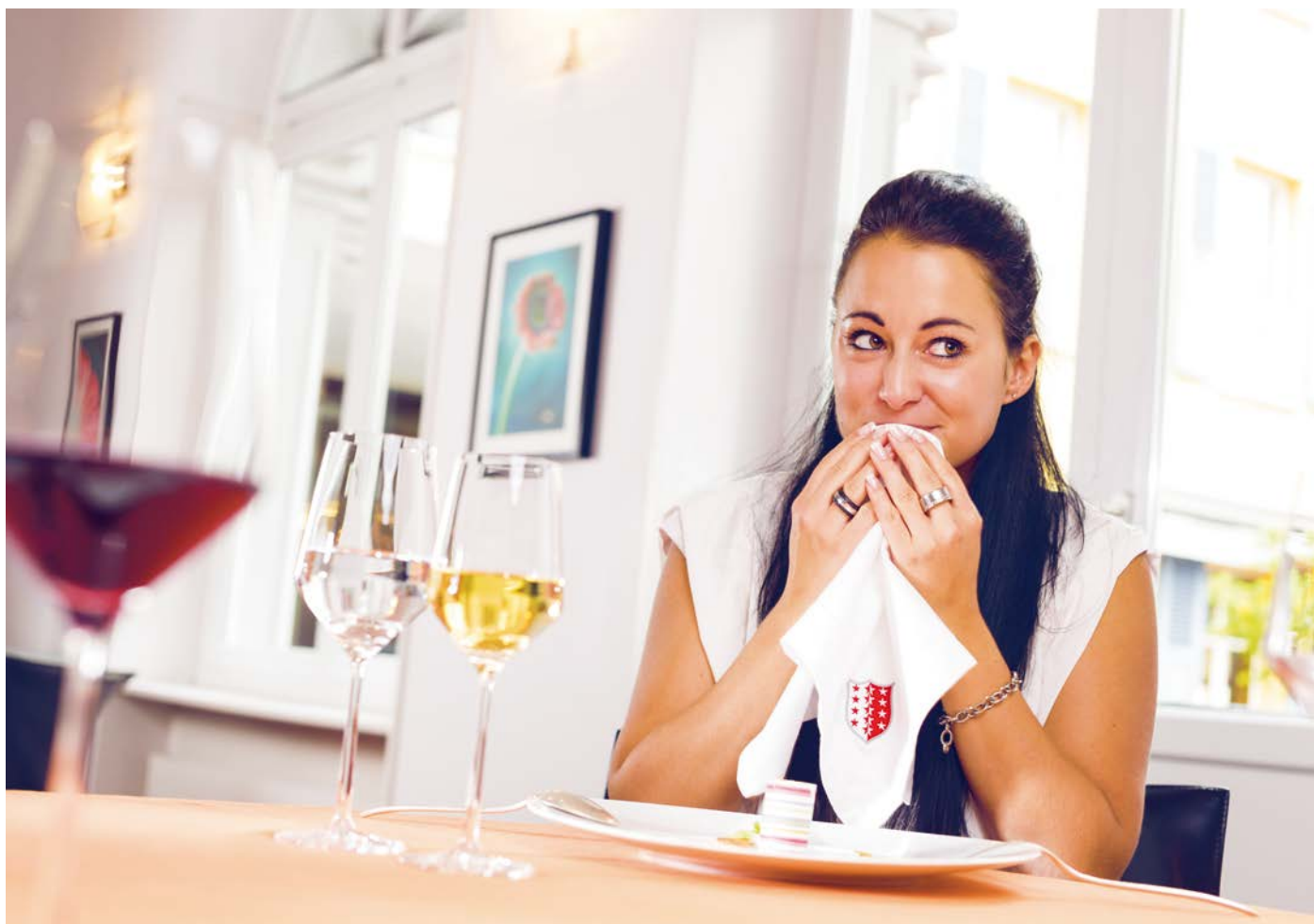
Foto Pascal Gertschen

**W**alliser Raclette AOP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Roggenbrot AOP, Munder Safran AOP, Walliser Birnenschnaps und Abricotine AOP... und dann noch der Walliser Speck und der Walliser Rohschinken, für die eine Eintragung als IGP beantragt wurde. Das Wallis ist der Kanton mit der höchsten Zahl an AOP/IGP-Produkten der Schweiz. Es ist auch der Kanton mit der grössten Dichte an Gourmet-Restaurants im Verhältnis zur Einwohnerzahl.

Der Gastroführer GaultMillau testet sich vom Genferseeufer bis ins Goms genussvoll durch die besten Küchen und vergibt 839 Punkte. Zermatt kommt allein auf eine Summe von 248. Kein Wunder, dass es im Sommer mit seinem Swiss Food Festival eine Top-Veranstaltung daraus macht! Ohne dem Raclette oder dem Walliser Teller ihre Berechtigung abzuspüren, entstaubt eine junge Generation von grossen Chefs in allen Ecken des Kantons mit kühnen Kreationen und Kombinationen die mit dem Wallis verbundenen Clichés.

**Didier de Courten vom Le Terminus in Sierre**, mit 2 Sternen im Michelin und 19 Punkten im GaultMillau, ist unbestritten die Nummer 1 in der Garde der Walliser Spitzenköche. Der bedingungslose Verfechter des Terroirs besitzt mehrere Eringer-Kühe (und serviert den aus ihrer Milch gewonnenen Käse). Walliser Spezialitäten werden bei ihm zum Gedicht, wie zum Beispiel die „im Gletscherwein geschmorten Kalbsbriesnüsschen“, an denen wir uns diesen Frühling geweidet haben, „auf einem Bett aus langen Maccaroni mit grünen Spargeln in Begleitung von delikaten Moreheln mit Rahm und ein paar Sommertrüffelspänen“.

**Im Restaurant Le Mont Rouge** in Haute-Nendaz parfümiert Loris Lathion (14 Punkte) seine Marshmallows mit Alpkäse, besingt die Freuden des Lamms vom Land und verherrlicht in der Jagdzeit Hirsch, Reh, Murmeltier und Gämse. Im Bistrot des Ours in Crans-Montana bringt Frank Reynaud seine Küche mit den Sonnen der Provence und des Wallis (17 Punkte) zum Strahlen. Dafür versteht sich Pierre Crépaud (16 Punkte) im LeMontblanc in Crans-Montana



darauf, Feinschmecker mit Alpenpflanzen und Wildblumen zu beglücken. Aber auch die „Complicité d'atriaux et boudins“ (Atriaux und Blutwurst), die der raffinierte Samuel Destaing (17 Punkte) im Les Alpes in Orsières ein paar Kilometer von Verbier entfernt für sie zubereitet, üben auf Geniesser eine immense Anziehungskraft aus.

**In Saas-Fee**, auf 1800 m über Meer, erwarten Sie im Fletschhorn (18 Punkte) unvergessliche Sinnenerlebnisse. In Blitzingen verwöhnt Peter Gschwendtner (16 Punkte) seine Gäste zum Beispiel mit einer klaren Essenz mit Safran und Fisch, mit Kalbskopf-Eintopf und Wintergemüsen oder die Vegetarier mit Pastinaken-Samtsuppe und einer Crêpe mit Honig und Nüssen...

**Ernen im Goms** hat sich seinen ursprünglichen Charme bewahrt und das spezielle Programm seines Musikfestivals zieht jedes Jahr ein Publikum von Kennern an. Wer das Glück hatte, einmal daran teilzunehmen, reist mit der Erinnerung an besonde-

re Wonnen ab. In diesem kleinen Dorf gibt es zwei Restaurants, die mit 15 Punkten dekoriert sind: das St.Georg und die Gommerstuba. Im ersteren serviert Klaus Leuenberger eine Natur-Küche und im letzteren lässt sich Rolf Gruber von den Jahreszeiten inspirieren.

**Seitdem Sion 2003 Genussstadt war**, wird der Genuss in der Walliser Hauptstadt rund ums Jahr gefeiert. 6 Restaurants wurden vom GaultMillau ausgezeichnet und stimulieren die Gastronomie der ganzen Stadt. Und wir lassen uns verführen, von Damien Germanier im gleichnamigen Restaurant (17 Punkte) bis zum Garten-Restaurant La Sitterie von Jacques Bovier, und sind begeistert...

Jetzt würden wir hier gern noch von 50 weiteren vom GaultMillau gepriesenen und von den mit dem Label Saveurs du Valais ausgezeichneten Restaurants erzählen, doch dafür fehlt leider der Platz! Es gibt aber eine Lösung, wenn Sie nichts verpassen wollen: Ab ins Wallis! • [www.valais.ch](http://www.valais.ch)

LIEBE AUF DEN  
ERSTEN SCHLUCK.



[lesvinsduvalais.ch](http://lesvinsduvalais.ch)

**Schweiz. Natürlich.**

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen

# Zum lesen...

Jahrhundertealte Lebkuchenrezepte gehören zu den kulinarischen Schätzen wie Rivella, ein Industrieprodukt. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz umfasst über 400 Produkte von Salz und Brot bis Wurst und Bier. Eine Equipe von Fachleuten hat in Bibliotheken und Archiven geforscht und sich von Produzenten zeigen lassen, wie die „Erbstücke“ erzeugt werden.  
[www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)

## Das kulinarische Erbe der Schweiz

Miniaturen von Paul Imhof, mit Rezepten von Marianne Kaltenbach (Aus Schweizer Köchen) und illustriert mit „Tableaux culinaires“ von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.  
Echtzeit-Verlag, Basel – [www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)

**Band 1:** Aargau, Luzern, Nid- und Obwalden, Schwyz, Zug, Zürich.

**Band 2:** Bern, Jura, Solothurn, Basel-Landschaft, Basel-Stadt

**Band 3:** Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Sankt Gallen, Schaffhausen, Thurgau (erscheint im Herbst 2014)

**Band 4:** Glarus, Graubünden, Tessin, Uri (erscheint Ende 2014)

**Band 5:** Fribourg, Genève, Neuchâtel, Valais, Vaud (erscheint 2015)

Sie werden ausserdem als gerafft sachliche, mit Anekdoten gewürzte Miniaturen in einer Buchreihe veröffentlicht. Die Bände sind nach Regionen gegliedert und dienen auch als Reiseführer auf den Spuren des Guten. In ihren unterschiedlichen Regionen bietet die kleine Schweiz eine grosse Vielfalt an Lebensmitteln, die zusammen einen Schatz an Wissen und Genüssen bilden.

Viele von uns erinnern sich gern an die Essen im Familienkreis, an die köstlichen Gerichte unserer Mütter, an diese herzwärmenden Momente, die sich uns für immer eingepägt haben. Die Genusswoche engagiert sich seit über zehn Jahren in diesem Sinn für das gesellige Essen und die Rettung der kulinarischen Werte unseres Landes. Wir wollen der jungen Generation zeigen, wie wichtig es ist, gut zu essen, und mit diesem Buch Rezepte weitergeben, damit sie niemals in Vergessenheit geraten. Das Werk der Co-Autorinnen Isabelle Bratschi und Laurence Margot bringt die Erhaltung des kulinarischen Erbes der Romandie mit dem Verzehr lokaler Produkte

in Einklang, und dies zu günstigen Preisen. Es ist aus dem Bedürfnis entstanden, das kulinarische Erbe der Romandie zu bewahren und in unseren Tellern zu neuem Leben zu erwecken, indem es Produkte aus unseren Regionen vorstellt, die teils lange verkannt waren.

Die Rezepte dazu sind einfach bis anspruchsvoll und traditionell bis innovativ. Die Westschweizer Konsumentenvereinigung FRC, die sich für lokale Produkte und saisonale Früchte und Gemüse einsetzt, hat einheimische Rezepte zur Histoire de Goûts beigetragen und ihre Kosten berechnet. Im Buch finden sich denn auch einige Tipps, wie man schmackhaft, saisonal, lokal und auch noch preiswert essen kann.

## Histoire de Goûts

Editions Favre - ISBN 978-2-8289-1307-6. Das Buch kann per E-Mail an [contact@gout.ch](mailto:contact@gout.ch)

zum Preis von Fr. 34.- bestellt werden.

**Spezialpreis für während der Genusswoche bestellte Bücher: Fr. 28.-**

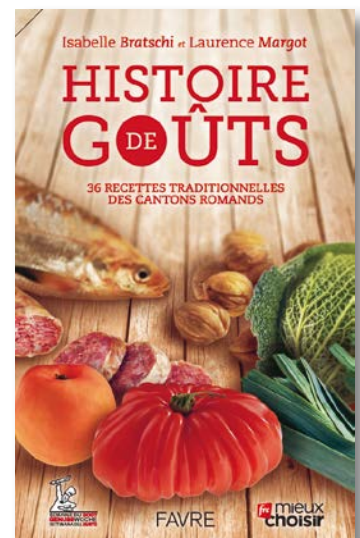
## Das kulinarische Erbe der Schweiz

Anisbrötli, Tête de Moine  
und Mostbröckli...



## Histoire de Goûts

Rezeptbuch  
von Isabelle Bratschi und  
Laurence Margot



# Felchen

## eine Delikatesse aus unseren Seen

Text Manuella Magnin / Fotos Corinne Sporrer

**D**ieser „Coregonus“ oder „Palée“, wie man ihn in Neuenburg nennt, ist ein köstlicher Leckerbissen. Natürlich vorausgesetzt, dass man sich auf seine Zubereitung versteht und ihn nicht zerfallen lässt. Und auch wenn Fischer und Fischhändler die Kunst des Filetierens souverän beherrschen, kann es nützlich sein, sich für den Hausgebrauch ebenfalls damit vertraut zu machen. In der Romandie werden die Berufsschüler in diese Arbeit eingeführt, und mit ein wenig Übung

entwickelt auch der Laie schnell die nötige Erfahrung. Zukünftige Köche trainieren ihre Fingerfertigkeit übrigens nicht selten bei einem Lieferanten der Gastronomie, um bei der Lehrabschlussprüfung sicher keinen Fehler zu machen.

Wir haben den Berufsfischer Alexandre Fayet aus Gland gebeten, uns in die Kunst des Filetierens einzuweihen. Nehmen Sie also ein Messer und eine Pinzette zur Hand und freuen Sie sich auf das göttliche Tartar, das Sie bald genießen werden!

1 – Den Fisch am Kopf festhalten, Rückenflosse zum/ zur Filetierenden, und mit einem langen Messer vom Schwanz Richtung Kopf die Schuppen entfernen.



2 – Das Messer direkt hinter der Kieme und der Brustflosse ansetzen und bis zur Mittelgräte einschneiden.



3 – Die Klinge drehen und der Mittelgräte entlang vom Kopf Richtung Schwanz schneiden. Das Filet bis zum Schwanz ablösen.



4 – Die Mittelgräte anheben, um den Kopf vom zweiten Filet abzulösen.

## Steckbrief: Felchen



Der Felchen hat eine Vorliebe für unsere Alpenseen. Dieser „Lachsartige“ mit dem spindelförmigen Körper ist von kleinen silberfarbigen, im Licht aufblitzenden Schuppen bedeckt. Er wird durchschnittlich 30 bis 40 cm lang, kann aber bis zu 70 cm erreichen. Die Felchen, die unsere Fischer anbieten, wiegen meist 600 bis 800 g. Besonders schöne Exemplare können bis zu 3 kg auf die Waage bringen! Früher waren die Felchen durch die Anreicherung unserer Gewässer mit Nährstoffen bedroht, doch seitdem unsere Waschmittel phosphatfrei sind, geht es ihnen blendend. Damit der Nachwuchs gesichert ist, dürfen Felchen gewöhnlich zwischen Mitte Oktober und Mitte Januar nicht gefischt werden. Die meisten Fischer legen in ihren Tiefkühlern jedoch einen Vorrat an, damit Liebhaber auch in dieser Zeit nicht darauf verzichten müssen. Felchen schmecken roh, als Tartar, aber auch geräuchert oder im Salzmantel gegart hervorragend.

5 – Den Fisch auf die andere Seite drehen, Rückenflosse vom Körper weg, und das zweite Filet wie das erste ablösen.



6 – Die Bauchflosse mitsamt dem Knorpel abschneiden.



7 – Mit einem biegsamen Messer die Bauchgräten entfernen.



8 – Die restlichen Gräten mit einer Pinzette aus den Filets zupfen.



CHAVANNES CENTRE



CENTRE

MANOR SIERRE



CENTRE

SAINT-ANTOINE VEVEY



CENTRE

MANOR MONTHEY



# Gourmand



## HALBFINALE

**Centre St-Antoine**  
Samstag, 6. September

**Chavannes Centre**  
Samstag, 13. September

**Centre Manor Monthey\***  
Samstag, 20. September

**Centre Manor Sierre\***  
Samstag, 27. September

\* findet während der  
Genusswoche statt

## FINALE

**Centre St-Antoine Vevey**  
Samstag, 22. November

  
**CHAMPIONNAT**  
romand des **CUISINIERS**  
amateurs **2014**

# Das Rezept

## *Felchentartar mit Paprikaschotengelée*



**Für 4 Personen**  
Zubereitung  
30 Minuten  
Kochzeit  
20 Minuten

<b>300 g aufgetaute Felchenfilets<sup>1</sup></b>	<b>2 EL fein gehackter Koriander</b>
<b>6 mittelscharfe rote Paprikaschoten</b>	<b>2 EL Genfer Mohnsamen<sup>2</sup></b>
<b>1 dl weisser Balsamicoessig</b>	<b>1 EL Genfer Mohnöl<sup>2</sup></b>
<b>1 Grapefruit &amp; 1 Limette</b>	<b>Salz à l'ancienne von der Saline Bex</b>
<b>1 rote Zwiebel</b>	<b>1 Päckchen Pektin (Geliermittel für Konfitüre)</b>

→ Die Paprikaschoten entkernen und fein scheiden. Schoten im Balsamicoessig blanchieren, damit sie weicher werden. Abtropfen und den Balsamicoessig beiseite stellen. 1/3 der Paprikaschoten entnehmen und in eine Schale geben. Die restlichen Paprikaschoten im Essig 10 Minuten weiter köcheln. Im Mixer pürieren und in einen Kochtopf geben.

→ Das Pektin hinzufügen und aufkochen. Bis zum vollständigen Auflösen des Pektins kochen lassen. Die Flüssig-

keit in vier kleine Schälchen verteilen. Gelieren lassen.

→ Aus einer Zwiebel mit einem Gemüsehobel sehr feine Ringe schneiden. Das Grapefruitfleisch in Würfelchen schneiden.

→ Den Fisch mit einem Messer zu Tartar schneiden. Die Zwiebel, den Koriander, die Mohnsamen, das Mohnöl, die Paprikaschoten, die Grapefruit-Würfelchen und den Saft der Limette dazugeben. Gut mischen, abschmecken.

→ Das Tartar auf dem Gelée anrichten. Mit Toast als Vorspeise servieren.

1. Aus gesundheitlichen Gründen wird empfohlen, den Fisch 36 Stunden tiefzukühlen, bevor man ihn roh genießt. Süß- wie auch Salzwasserfische können kleine Würmer enthalten, die Magenverstimmungen auslösen können. Durch das Tiefkühlen lässt sich dies vermeiden.

2. [www.carthagene.ch](http://www.carthagene.ch)

Auch Spitzenkoch  
**Andreas Caminada** nutzt  
den Combi-Steam von V-ZUG.



Gut erfunden:  
Gourmet-Menü auf Knopfdruck.



Entscheiden Sie sich für Schweizer Qualität: der Combi-Steam XSL mit der Weltneuheit GourmetDämpfen.  
Zu Hause kochen wie die Maîtres de Cuisine: Dank vorprogrammierter Gourmet-Rezepte gelangen Ihnen die feinsten Menüs auf Knopfdruck.  
Erfahren Sie mehr über unsere einzigartigen Innovationen unter [vzug.ch](http://vzug.ch)

facebook.com/vzug.ch



Führend in Küche und Waschraum

# AOP-IGP



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

**Spezialitäten mit Charakter  
Reflets de nos terroirs**

Die am 24. Februar 1999 gegründete Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP, die für Naturprodukte mit einer stark an ihr Ursprungsgebiet gebundenen Identität wirbt, hat vor kurzem das C von „Appellation d'Origine Contrôlée“ gegen das P von „Appellation d'Origine Protégée“ ausgetauscht. Mit dieser kleinen Änderung passt sie sich dem europäischen Markt an, doch auf ihre Ziele und ihre Tätigkeit hat sie keinen Einfluss. Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP vertritt und fördert Lebensmittel von hoher Qualität, die in einem Terroir verankert und vom Bundesamt für Landwirtschaft anerkannt sind. Mit „Terroir“ sind hier nicht nur ihre geografischen, pedologischen, klimatischen und technischen Komponenten gemeint, sondern auch und vor allem die Menschen, die sie produzieren und Tag für Tag die kulturelle Identität einer Region prägen.

Während die Appellations d'Origine Protégées (AOP oder auf Deutsch geschützte Ursprungsbezeichnung) garantieren müssen, dass sämtliche

Herstellungsetappen einer Spezialität – von der Produktion der Rohmaterialien bis zur Veredelung des Endprodukts – im Ursprungsgebiet stattfinden, muss bei den Indications Géographiques Protégées (IGP oder auf Deutsch geschützte geographische Angabe) nur ein Verarbeitungsschritt in der Ursprungsregion stattfinden.

Beide Zeichen sind gleichermassen durch das Schweizer Gesetz geschützt.

*AOP, Mit dieser kleinen  
Änderung passt sie sich dem  
europäischen Markt an.*

Heute sind 30 Schweizer Produkte im Eidgenössischen Register der AOP und IPG eingetragen. Man kann sie auf der Website [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch) nachsehen und die

Produzenten kennen lernen, denen die beiden Qualitätszeichen verliehen wurden.

Die AOP-IGP sind wichtig für die Produzenten, deren Know-how sie würdigen, aber noch wichtiger sind sie für die Konsumenten, weil sie für das bürgen, was sie auf ihren Tellern haben. Die AOP-IGP garantieren Authentizität und Rückverfolgbarkeit, und sie sind auch und vor allem Vermittler von Kultur und Genuss.



## Saucissons, die einem den Verstand rauben

**Das Dörfchen Cossonay ist nicht nur mit dem Restaurant des Schirmherrn der Genusswoche 2014 gesegnet, sondern auch mit einer der besten Metzgereien des Kantons Waadt, Rochat Père & Fils.**

Die Metzgerei, die zu den besten des Kantons Waadt gehört, findet man in einem Haus in der rosaroten Farbe des Borstentiers, von dem sich beinahe alles verwerten lässt. Die welsche Redensart „Dans le cochon, tout est bon!“ wird zwar nicht nur auf die Küche angewendet, aber „Vom Schwein ist alles fein“ passt in diesem Fall, und auf Französisch möchte man weiter reimen „Chez Rochat, tout me va!“ (frei übersetzt „Bei Rochat schmeckt mir alles“). Jedes einzelne Produkt der Rochats ist nämlich ein Gedicht, von den köstlichen Terrinen (Bauernterrine, mit grünem Pfeffer, nach Winzer Art oder mit Geflügelleber) über die Landschinken, die Boutefas und die Saucissons vaudois IGP bis zu den Bratwürsten.

### Rückverfolgbares Know-how

Jean-Pierre Rochat gehört zu jenen Genusshandwerkern, die sich konsequent der Rückverfolgbarkeit und der Qualität verschrieben haben und ihr Know-how nicht für sich behalten. Schon bei der ersten Forderung lässt es die „Boucherie

de la Venoge“ an nichts fehlen: Sie kauft bei artgerecht produzierenden Züchtern ein, wählt ihre Tiere aus, reift das Fleisch am Knochen und verbindet beim Verarbeiten die Tradition mit den strikten Hygiene-Regeln des 21. Jahrhunderts.

Sein Know-how gibt Jean-Pierre Rochat grosszügig weiter, indem er seit vielen Jahren Lehrlinge ausbildet. Diese Philosophie vertritt auch sein 31-jähriger Sohn Sébastien, der an seiner Seite arbeitet.

### Der IGP-Bonus

Es erstaunt deshalb nicht, dass man die IGP-Produkte der Region, Saucisse aux choux vaudoise IGP und Saucisson vaudois IGP, bei ihnen findet. „Die IGP garantiert dem Konsumenten eine gewisse Qualität. Mit der grünen Plombe wird die Einhaltung eines anspruchsvollen Pflichtenhefts bescheinigt, aber die Waadtländer Saucissons sind nicht alle gleich. Jedes Endprodukt trägt die Handschrift des Metzgers, der es hergestellt hat. Jeder hat sein eigenes Rezept“, erklärt Sébastien. „Die Kunden lassen sich

nicht täuschen, und die handwerklichen Metzgereien verdanken ihren Erfolg diesem Unterschied, dieser persönlichen Note des Produkts“, ergänzt Jean-Pierre Rochat. Auch die mehr oder weniger feine Körnung und der Durchmesser des Darms beeinflussen den Geschmack.

Saucisson vaudois IGP wird mit 100% Schweinefleisch hergestellt, mit ein paar Gewürzen, darunter Koriander, und ein wenig Alkohol. „Schwarte oder Schweinekopf zu verwenden kommt natürlich nicht in Frage, unsere Saucisson vaudois IGP enthält nur sorgfältig ausgewählte Stücke und keinerlei Zusatzstoffe!“ versichert Jean-Pierre. Seine Empfehlung: Geniessen Sie sie im Winter mit einem Papet Vaudois oder einem Gratin und im Sommer mit einem guten Salat. • *France Massy*

[www.boucheriedelavenoge.ch](http://www.boucheriedelavenoge.ch)



## Käse aus einer anderen Zeit

**Vermutlich ist Sauerkäse die älteste Form der Käseherstellung, denn man muss die Milch bloss bei ihrem natürlichen Versäuerungsprozess unterstützen.  
Ein Augenschein bei Familie Tischhauser in Grabs, St. Galler Rheintal.**

In der Käserei auf dem Hof Mafun (710 M. ü. M.) ob Grabs kringelt Dampf aus dem Kessi. Wir haben nicht erwartet, dass wir zuschauen können, wie Florian und Yvonne Tischhauser mit Vater Andreas ihren Werdenberger Sauerkäse AOP fabrizieren. „Ich habe einfach die Fenster über Nacht geöffnet“, erklärt Florian. Dank der Abkühlung konnte die Milch solange warten.

Sauerkäse unterscheidet sich wesentlich von einem Labkäse. Die Römer kannten das Käsen mit dem Gerinnungs-Enzym aus dem Kälbermagen. Nach ihrem Abzug verlor sich das Wissen um den Labkäse, die Bauern entrahmten die Milch und setzten ihr Säure zu – oder sie liessen sie einfach stehen. Erst um das 14., 15. Jahrhundert wurde die Lab-Technik wiederentdeckt, sie begünstigte den Handel, weil man mit Lab den Käse trockener, kompakter und haltbarer produzieren konnte. Sauerkäse war eine Restenverwertung, die Bauern schlugen den Rahm zu Butter. Die verbliebene Magermilch verarbeiteten sie zu Sauerkäse, die Schotte tranken sie oder tränkten damit ein Schwein.

Auch Tischhauser produziert Butter. Nun weist er auf ein paar Flecken hin, die an der Oberfläche der „Suppe“ treiben: „Fett. Mehr gibt es nicht. Unser Werdenberger Sauerkäse AOP ist fast fettfrei und sehr gesund.“ Aus diesem Grund haben Linienbewusste diesen Magerkäse neu entdeckt. Je nach Milchmenge der 25 Kühe verkäst Tischhauser zwei bis drei „Gemelke“. Zuerst wird die Milch auf 24 Grad erwärmt, dabei rührt er sie mit einem entrindeten Tannenstecken. Die natürlichen Milchsäurebakterien der Milch und weitere Säurebakterien vom Stecken setzen die Gerinnung in Gang; wenn nötig, gibt der Käser noch etwas Schotte dazu. Bevor er den Käse in die Formen gibt, erwärmt er die Masse auf 34, 35 Grad. Mit den Händen fühlt Tischhauser die Konsistenz der geronnenen Proteine und verdichtet die Flocken zu einem lockeren Klumpen, unter den er ein Netz zieht. Nachher füllt er die Masse mit einer gelochten Schaufel portionenweise in die eckigen Holzformen, die er kurz in der Schotte schwenkt. Sein Werdenberger Sauerkäse AOP ist ein

Rohmilchkäse, gemacht nach uralter Väter Sitte. Er erinnert, frisch abgefüllt, in Geschmack und Konsistenz an verdichtetes Yoghurt.

Die Käse werden nach einem Tag aus der Form genommen, mit Salz eingerieben und in den Keller gebracht; einen bis zwei Tage später salzt man sie nochmals. Offiziell heissen sie „Bloderkäse AOP“, nach 21 Tagen dann Werdenberger Sauerkäse AOP. Sie nehmen eine gelbliche Färbung an, man muss regelmässig die äussere Schicht säubern. Es bildet sich eine fast glasige Haut, der „Speck“. Paradox ist, dass der frische Bloderkäse AOP säuerlicher schmeckt als der gereifte Werdenberger Sauerkäse AOP, den man auch als „Gääle“, Gelben, bezeichnet. •  
*Paul Imhof*

Tischhausers Produkte sind ab Hof (081 771 33 19), in Läden der Region und auf dem Werdenberger Bauernmarkt erhältlich:  
[www.buuramart.ch](http://www.buuramart.ch) / [www.sauerkaese.ch](http://www.sauerkaese.ch) / [www.bloderkaese.ch](http://www.bloderkaese.ch) / [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

# Fischgenuss ohne Nachgeschmack.



Wer die Weltmeere und Seen schützen will, setzt auf Fisch und Meeresfrüchte

aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei. Mit dem umfangreichen MSC-Sortiment der Migros können Sie auch in Zukunft Fisch mit gutem Gewissen genießen.



**MIGROS**  
Ein **M** respektvoller.



## Eine vielversprechende kleine Birne

**Die Poire à Botzi AOP wächst in Trauben, sie ist nicht gern allein.  
Es überrascht daher nicht, dass man ihr im Bénichon-Menü begegnet, einem  
typischen Festessen für eine gesellige Runde.**

Michel Losey ist in Sévaz zuhause, einer winzigen Gemeinde im Freiburger Broyebezirk. Von ihren 250 Einwohnern ist er der einzige, der die Poires à Botzi AOP züchtet, diese in Trauben oder Büscheln wachsenden kleinen Birnen, die auch Büschelbirnen heissen und von einem einzigartigen Baum stammen.

„Ihr Anbau ist nicht einfach, denn der Baum wächst sehr gerade und die Fruchtbildung ist besonders langsam und anfällig. Trotzdem tut es mir keine Sekunde leid, dass ich mit der Produktion angefangen habe. Für meinen Betrieb ist dieses Nischenprodukt eine echte Bereicherung“, freut sich Michel Losey.

### **Diversifizieren, um besser zu überleben**

Michel Losey ist anerkannter Obstfachmann, Landwirt EFZ und Buchhalter mit Eidgenössischem Fachausweis als Spezialist für Buchhaltung, und er weiss, wovon er spricht. Er kennt seine Früchtchen und seine Zahlen. „Mit der Büschelbirne fahre ich auf 2,5% meiner Landwirtschaftsfläche 15% vom gesamten

Umsatz ein. Da ist die Rechnung schnell gemacht!“

Als er 1992 den Familienbetrieb übernimmt, geht Michel Losey über die Bücher. Ihm ist klar, dass er sich nach neuen Verdienstmöglichkeiten umsehen muss, wenn er mit seinem KMU über die Runden kommen will. „Die Büschelbirne war praktisch verschwunden, und authentische, seltene Produkte mit viel Geschmack werden immer gefragter. Diese Kultur konnte für uns die Lösung sein, um wieder in Schwung zu kommen.“

Für den Anfang pflanzt er hundert Bäume an. „Ich wollte mir eine Art kleines Labor einrichten, um die Parameter dieser Kultur möglichst genau zu studieren.“ Acht Jahre später hat er über 10'000 m<sup>2</sup> für seine Birnbäume abgezweigt und produziert 12 Tonnen Büschelbirnen pro Jahr.

### **Der AOP-Mehrwert**

„Die Kunden suchen nicht nur Qualität. Sie sind hinter einer Geschichte her, hinter einem Know-how, einer Tradition, die mit Innovation gewürzt ist. Das alles ga-

rantiert ihnen die AOP.“ Michel Losey wird nicht müde, die Bedeutung der AOP-IGP zu betonen. „Mit der AOP wurde die Büschelbirne über unsere Grenzen hinaus anerkannt. Sie hat die Preise gestärkt und die Nachfrage gefestigt. Heute wirken Starköche wie Pierrot Ayer als Botschafter für unsere Produkte.“

Die Ernte der Poire à Botzi AOP ist im August. Die reifen Birnen schmecken frisch und sehr aromatisch, das Fruchtfleisch angenehm und saftig. Aber da sie nur sehr begrenzt haltbar sind, werden sie meist zu Vin Cuit eingekocht (einem unverbrüchlichen Bestandteil des Bénichon-Menüs), zu Schnaps verarbeitet oder getrocknet. • *France Massy*

*www.producteur-botzi.ch*

*Die Produktion, die Lagerung der frischen Früchte und die Zubereitung von Konserven mit Büschelbirnen erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen des Kantons Freiburg, einschliesslich der Berner Enklaven Clavaleyres und Münchenwiler sowie in den Bezirken Avenches und Payerne und in den Gemeinden Yvonand und Dompierre im Kanton Waadt.*



# WETTBEWERB

## MACHEN SIE MIT UND GEWINNEN SIE

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

**Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2014.**

## STECKEN SIE DEN TALON IN EINEN

### BRIEFUMSCHLAG UND SCHICKEN SIE IHN AN:

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



### 1. Was ist der Unterschied zwischen diesen beiden Qualitätslabels?



- Bei einer AOP dürfen die Rohstoffe aus der ganzen Schweiz stammen, müssen jedoch in der Ursprungsregion verarbeitet werden, bei einer IGP dürfen die Rohstoffe aus den Nachbarländern stammen.
- Eine AOP muss von A – Z aus der Ursprungsregion stammen, bei einer IGP dürfen die Rohstoffe aus der ganzen Schweiz stammen, müssen jedoch in der Ursprungsregion verarbeitet werden.
- Eine AOP darf in der ganzen Schweiz hergestellt werden, muss aber den Namen der Ursprungsregion tragen, eine IGP darf im Ausland nach Schweizer Rezept hergestellt werden.

### 2. Wo befindet sich das Produktionsgebiet der Poire à Botzi AOP?

- In der Ostschweiz
- Im Wallis
- Im Kanton Freiburg

### 3. Warum ist der Bloder-/Sauerkäse AOP so gesund?

- Er enthält wenig Fett
- Er ist eiweissreich, fett- und kalorienarm
- Er ist salzarm

Ich abonniere das Kundenmagazin „Tradition & Terroir“ kostenlos

- Deutsch  Französisch

Name: .....

Vorname: .....

Strasse: .....

PLZ, Ort: .....

# DIE AOP- UND IGP- PRODUKTE IN DER SCHWEIZ

## REGISTER DER AOP

(Appellation d'origine protégée)

	Eintrag
1. L'Etivaz AOP	02. 03. 00
2. Rheintaler Ribel AOP	14. 08. 00
3. Tête de Moine AOP	08. 05. 01
4. Gruyère AOP	12. 07. 01
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21. 12. 01
6. Sbrinz AOP	24. 04. 02
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP	14. 02. 02
8. Abricotine AOP	06. 01. 03
9. Vacherin Mont-d'Or AOP	16. 05. 03
10. Cardon épineux genevois AOP	10. 10. 03
11. Walliser Roggenbrot AOP	27. 02. 04

12. Berner Alpkäse AOP,	
Berner Hobelkäse AOP	02. 04. 04
13. Munder Safran AOP	02. 07. 04
14. Vacherin Fribourgeois AOP	28. 02. 06
15. Emmentaler AOP	06. 10. 06
16. Poire à Botzi AOP	05. 10. 07
17. Walliser Raclette AOP	26. 02. 08
18. Werdenberger Sauerkäse AOP	
Liechtensteiner Sauerkäse AOP	
Bloderkäse AOP	18. 02. 10
19. Damassine AOP	09. 03. 10
20. Zuger Kirsch AOP	
Rigi Kirsch AOP	02. 09. 13

## REGISTER DER IGP

(Indication géographique protégée)

	Eintrag
21. Glarner Alpkäse AOP	30. 01. 14
22. Bündnerfleisch IGP*	29. 09. 00
23. Saucisse d'Ajoie IGP	07. 11. 02
24. Viande séchée du Valais IGP	29. 01. 03
25. Saucisson neuchâtelois IGP	
Saucisse neuchâteloise IGP	06. 06. 03
26. Saucisson vaudois IGP	11. 10. 04
27. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11. 10. 04
28. St. Galler Bratwurst IGP,	
St. Galler Kalbsbratwurst IGP,	
St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26. 08. 08
29. Longeole IGP	02. 04. 09
30. Glarner Kalberwurst IGP	25. 11. 11



\* Bündnerfleisch IGP muss nicht unbedingt aus Schweizer Fleisch hergestellt sein, deshalb darf das Logo mit dem Schweizer Kreuz nicht verwendet werden.

# Ob Rose oder Litchi ist allein eine Frage der Nase...

Text France Massy / Foto Rezo.ch

**A**n einer Degustation in einem Walliser Weinkeller schnuppert eine junge Frau an etwa 10 Rebsorten, um schliesslich verwundert auszurufen: „Das ist verrückt, ich rieche in diesen Weinen Blumen, Früchte und Gewürze, aber einfach keine Trauben!“

Und sie hat nicht Unrecht. Aber weshalb sind die Parfums von Weinen so komplex? Die Antwort von Richard Pfister, Weinbau- und Önologieingenieur, und ausserdem professionelle „Nase“ (er hat mehrere Jahre in der Parfumkreation gearbeitet).

**Richard Pfister, Sie haben 2013 ein Werk veröffentlicht, das in der Weinwelt grosse Beachtung fand, *Les parfums du vin\**. Mit diesem Buch, in dem Sie 152 „Datenblätter“ erfassen, präsentieren Sie eine Innovation: Sie klassieren die Düfte von Weinen nach den Methoden der Parfümerie.**

**Was bringt Ihre Klassifizierung Neues?**

Dank der CEnoflair-Klassifizierung kann man eine gemeinsame Sprache verwenden, Profis wie auch Konsumenten, ohne die Möglichkeiten zu begrenzen. Sie ist von der Parfümerie inspiriert und bietet eine Beschreibungssystematik, mit der sich die normalerweise so schwierige Memorisierung von Gerüchen verbessern lässt.

In Changins wurden Tests durchgeführt, deren positive Resultate die Erwartungen übertrafen. Bei Befolgung der Klassifizierung kamen sich die Beschreibungen eines bestimmten Weins durch mehrere Degustatoren deutlich näher, als wenn jeder ihn wie gewohnt beschrieb.

**Riechen Sie und ich also nicht unbedingt dasselbe?**

Es ist fast unmöglich, auf dieser Erde einem Menschen zu begegnen, der dieselbe Nase hat wie man selbst... Die Geruchsrezeptoren ordnen sich beim Fötus in der 15. Woche zufällig auf dem Geruchsorgan an. Wenn man weiss, dass 400 bis 500 verschiedene Rezeptortypen existieren und von jedem von

ihnen mehrere Tausend vorhanden sind, muss man kein Mathematiker sein, um zu begreifen, dass es unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten gibt!

Ausserdem wird die Verarbeitung der olfaktorischen Informationen durch unser Gehirn von zahlreichen Parametern wie Stimmung, Herzrhythmus, Geschmack und Sehvermögen beeinflusst, die sich von Mensch zu Mensch unterscheiden. Die Chancen sind also tatsächlich gering, dass zwei Personen genau dasselbe riechen, selbst nach einem gründlichen Training nicht, wenn dieses auch erfreulicherweise zur Verminderung der Ungenauigkeiten beiträgt.


Zum Glück haben die Neurophysiologen in den letzten zwanzig Jahren im Verständnis des Riechens grosse Fortschritte gemacht. Die CEnoflair-Klassifizierung hat von ihrer Zusammenarbeit profitiert, um genau diese individuellen Unterschiede zu verkleinern.

**Sind wir vom Geruchssinn her alle gleich? Ist unsere Fähigkeit zum Riechen in unseren Genen verankert?**

Jeder von uns ist befähigt, Nase oder Önologe zu werden, sofern er nicht an einer Krankheit leidet, die mit einer Störung der Geruchswahrnehmung verbunden ist, oder an verminderter Geruchssensibilität oder dem kompletten Verlust des Geruchssinns (Anosmie). Es ist hauptsächlich eine Frage des Trainings und der Motivation. Auf den ersten Blick scheint Angeborenes von geringer Bedeutung zu sein, wenn auch der Unterschied zum Gelernten nicht immer einfach festzustellen ist. Ich denke insbesondere an die Gerüche, die uns schon im Bauch der Mutter erreichen, und an unsere individuelle olfaktorische Umwelt während der ersten Lebensabschnitte.

**Wie kann der durchschnittliche Degustator Ihr Buch verwenden?**

Am besten liest man es vor einem Glas Wein. Zuerst wendet man sich der Klassifizierung zu, mit deren Hilfe man die erschnupperten Gerüche leichter findet.



*„Es ist fast unmöglich,  
auf dieser Erde einem Menschen zu  
begegnen, der dieselbe Nase hat wie  
man selbst...“*

Danach liest man die Seiten zu den gewählten Gerüchen. Jede dieser Seiten hilft mit einem charakteristischen Bild und ein paar Anekdoten, den untersuchten Duft einzukreisen. Auch Ähnlichkeiten mit anderen Gerüchen werden aufgezeigt und ermöglichen es dem Degustator, zu verstehen, warum sein Nachbar einen Wein mit anderen Worten beschreibt als er selbst, obschon er vielleicht dasselbe sagen will.

Für Leser, die der Sache bis auf den Grund gehen möchten, ist eine Kollektion der 152 Gerüche aus dem Buch *Les Parfums du vin\** in Form von Duftflakons in Vorbereitung. Sie wird 2015 verfügbar sein und es dem professionellen Degustator wie dem Liebhaber ermöglichen, mit hochwertigen Gerüchen zu üben.

**Eine Frage zum Schluss: Fühlen Sie sich eher als Önologe oder als Parfumeur?**

Ich verdanke der Parfumerie viel, aber verwurzelt bin ich im Weinbau. Ich könnte mich auch gar nicht als Parfumeur ausgeben, da dies nicht mehr meine Haupttätigkeit ist. Ich habe mehrere Jahre als Parfumeur gearbeitet und das war enorm anregend, aber ich fühle mich mehr als Önologe. •

**Im Rahmen der Genusswoche beteiligen Sie sich an einer Veranstaltung mit 15-jährigen Jugendlichen. Wie werden Sie diese Schüler in die Kunst der Degustation einführen, und was werden sie lernen?**

Zuerst einmal werden der Beruf des Winzers und Önologen vorgestellt und die Bedeutung der Gerüche für ihre Tätigkeit erklärt. Dann schnuppern die Schüler Gerüche aus der Parfumerie, die man auch in Weinen findet. Als Nächstes werden ihnen olfaktorische Kompositionen aus mehreren Gerüchen präsentiert, und sie werden versuchen, die Zusammenstellungen herauszufinden. Jeder Schritt wird anschließend im Plenum diskutiert, damit die Übung spannender wird und um Verbindungen zum Wein herzustellen. Zum Schluss findet ein Austausch über die Gefahren im Zusammenhang mit alkoholischen Getränken statt.

Das wichtigste Ziel ist es, ihnen bewusst zu machen, dass Wein ein komplexes Produkt ist. Bei massvollem Konsum kann man alle wichtigen Elemente wahrnehmen. Wir hoffen insgeheim, ihnen so zeigen zu können, was einem beim exzessiven Konsum alkoholischer Getränke alles entgeht.

**Wenn Sie mehr wissen möchten:**

\**Les parfums du vin, sentir et comprendre le vin.* Editions Delachaux et Niestlé, 2013.  
[www.oenoflair.com](http://www.oenoflair.com)



# SWISSWINE

---

Harmonische Kombinationen  
von Speisen und alten Weinen

Text Alexandre Truffer

Foto Alle Rechte vorbehalten

Wie in allen grossen Rebgebieten der Welt brauchen edle Tropfen auch in der Schweiz Zeit zum Reifen. Sind sie einmal perfekt ausgereift, bleiben sie es über Jahre, bevor sie langsam verlöschen. Sie lassen sich also lagern – im Widerspruch zur unter Konsumenten weit verbreiteten Meinung, dass Schweizer Weine innert Jahresfrist getrunken werden sollten. Dass sich Pioniere wie das Mémoire des Vins Suisses und Georges Wenger für die Förderung lagerfähiger Weine einsetzen, ist bekannt, aber auch eine neue Generation von Gastwirten engagiert sich dafür, verborgene Schätze aus Schweizer Weinbergen bekannter zu machen.

*„Wenn ich sehe, dass Kunden sich mit einer guten Flasche eine Freude machen wollen und sich die Zeit nehmen werden, um sie zu geniessen, hole ich einen Wein aus meiner Spezialreserve.“*

#### **Das Potenzial der Rotweine**

Loris Lathion leitet das Mont-Rouge in Haute-Nendaz, ein Hotel mit Restaurant und Delikatessengeschäft. Sein Interesse an Walliser Lagerweinen hat ihn dazu geführt, mit Flaschen, die er beim Aufkauf eines privaten Kellers erstanden hat, eine Spezialkarte „Archives liquides du Valais“ einzuführen. „Die Hälfte der 250 Flaschen der Jahrgänge 1995 bis 2003 waren Rotweine. Sie gingen trotz stolzer Preise innert ein paar Monaten weg“, erinnert sich der junge Chef. „Was sich gut verkauft? Der Name des Produzenten und die Rebsorte! Ich habe einen prächtigen achtjährigen Dôle, aber er ist viel schwerer zu verkaufen als ein Syrah oder ein Cornalin. Mit den Weissen ist es dasselbe“, fährt der passionierte Fachmann weiter: Er habe Magnumflaschen Ermitage 2005 glasweise verkaufen können. „Ein Erfolg, der sich aber mit sechs oder acht Flaschen unmöglich wiederholen lässt. Dafür muss mir eine grosse Kellerei ein einheitliches Los von mindestens 50 Flaschen liefern.“ Aber kommen wir auf die harmonischen Kombinationen zurück: „Ein alter Ermitage oder Johannisberg passt wunderbar zu Käse. Ansonsten versucht man weniger, die perfekte Harmonie zu finden, als Disharmonien mit zu dominanten Geschmäckern wie Curry, Chili, geräucherten Produkten oder Trüffeln zu vermeiden“, erklärt Loris Lathion, und erwähnt ein Paradox, das er bedauert: „Die Walliser Weissweine sind nach zehn Jahren den Roten überlegen. Sie sind leichter zu finden und konstanter. Es

gibt weniger Unfälle, weniger Unterschiede zwischen den Flaschen. Und trotzdem verlangen die Konsumenten Rotweine...“.

#### **Weine passend zur Stimmung des Tages wählen**

Bei Christophe Rod in Yvorne bedeutet alter Jahrgang vor allem alter Chasselas. „Meine Karte ist stark auf einheimische Weine hauptsächlich aus dem Chablais ausgerichtet. Mit den anderen Rebsorten ist es schwierig, ein Lager aufzubauen, wenn man sich für lagerfähige Weine interessiert. Ich mache einen Versuch mit Syrahs vom Clos de la George, aber ich setze sie nicht auf die Karte“, erzählt der Chef der Ro-



*Christophe Rod,  
Chef der Roseraie  
in Yvorne*

seraie, der seinen Kunden ein gutes Dutzend ältere Weissweine anbietet. „Harmonien von Weinen mit Speisen zu finden, die allen schmecken, ist unmöglich, denn die Geschmackswahrnehmung ist bei jedem anders“, weiss der Profi, der sein Restaurant vor dreizehn Jahren eröffnet hat. „Mit Käse ist die Harmonie natürlich ideal, aber ich wähle die Weine lieber nach der Stimmung des Tages. Wenn ich sehe, dass Kunden sich mit einer guten Flasche eine Freude machen wollen und sich die Zeit nehmen werden, um sie zu geniessen, hole ich einen Wein aus meiner Spezialreserve“, lacht Christophe Rod. Er räumt ein, dass „für diese Weine viel Erklärungsarbeit zu leisten ist. Wir reden hier von rund hundert Flaschen pro Jahr. Sie sind erstens nicht leicht zu finden, und dann muss man sie richtig lagern, damit man sie dann anbieten kann, wenn die Stimmung danach ist.“ Der Preis müsse vernünftig bleiben, meint der Waadtländer Chef: „Ich habe in grossen Häusern gearbeitet. Ihre alten Chasselas waren grossartig, aber sie wurden zu überhöhten Preisen verkauft. Diese Weine bereiten ebenso viel Genuss wie ein grosser Jahrgang aus Frankreich oder von anderswo, aber es sind keine Bâtard-Montrachets. Wir müssen mit daran arbeiten, dass sie populärer werden, denn abgesehen von wenigen Liebhabern sind die Kunden den aromatischen Stil der alten Chasselas nicht gewohnt. Sie müssen sie wieder und wieder degustieren, bis sie anfangen, die Nuancen dieser Schweizer Lagerweine zu schätzen und zu geniessen.“ •

**Céline Huber,**  
Bio-Nachwuchsbäuerin  
aus Wildegg.

## Für die nächsten 20 Jahre.

Naturaplan steht seit über 20 Jahren für echten und natürlichen Genuss. Denn jedes Naturaplan-Produkt ist wie ein Kuss von Mutter Natur. Als Bio-Pioniere sind wir stolz darauf, Ihnen auch in Zukunft das grösste Bio-Sortiment der Schweiz anbieten zu können. Freuen wir uns gemeinsam mit einer neuen Generation von Bio-Bauern auf die nächsten 20 Jahre. Für die Liebe zur Natur. [www.naturaplan.ch](http://www.naturaplan.ch)



**naturaplan**



Für die Liebe zur Natur.

**coop**

Für mich und dich.

ER HAT DIE WEINWELT  
 REVOLUTIONIERT, ALS ER  
 VOR 21 JAHREN EINE  
 FLASCHE IM BLAU SEINER  
 AUGEN EINFÜHRTE.  
 EIN WENIG PROVOKATIV  
 IST SIE SCHON, DIE VERPA-  
 CKUNG FÜR BIO-WEINE MIT  
 KNOSPE-LABEL, ABER VON  
 EINEM DER BESTEN  
 WINZER DER SCHWEIZ  
 ERFUNDEN!

# Reynald Parmelin,

der Mann, der bei Bio Blau sieht

Text France Massy

Foto Alle Rechte vorbehalten



**R**eynald Parmelin hat den Wein im Blut. Der Winzer entstammt einer Familie, die seit 8 Generationen Wein anbaut. Als er 1990 die Hälfte des Familienbesitzes übernahm (die andere Hälfte bewirtschaftet sein Bruder Yvan in Bursins), entschloss er sich sehr schnell, aus La Capitaine in Begnins (En Marcins) das erste zertifizierte Bio-Weingut im Kanton Waadt zu machen. „Damals war das Image der Bio-Weine nicht top. Viele idealistische Nicht-Profis hatten angefangen, Wein aus biologischer Kultur zu machen. Ich wollte Bio-Weine machen, die für die Gesundheit gut sind, aber auch geschmacklich hervorragend – noch besser als die Weine aus traditionellem Anbau!“ Und das machte er.

Heute erreichen seine Weine in den meisten Wettbewerben Spitzenplätze. Weine von Reynald Parmelin wurden am Grand Prix des Vins Suisses drei Mal mit der Palme für den besten Bio-Wein ausgezeichnet. „Biologisch produzierte Trauben haben ein höheres Potenzial,

da sie weniger gross werden und deshalb im Aroma und in der Struktur konzentrierter sind. Das gibt sehr fruchtige Weissweine und kräftige Rote.“

Bei Reynald Parmelin wird Bio zum Fest. Er stellt seine Weine am liebsten zusammen mit etwas Essbarem vor, das zu ihnen passt. Für die Genusswoche organisiert er im Saal seines Rebgruts jedes Jahr eine „Soirée mets&vins“. „Wenn man Weine zusammen mit Gerichten vorstellt, ist das für alle ein Genuss. Ausserdem bietet ein raffiniertes Menü die Möglichkeit, mehrere Weine zu probieren.“ Solche Abende finden aber nicht nur im Rahmen der Genusswoche statt. „Wir werden im Laufe der Jahreszeiten mehrere Abende organisieren. Bis Ende dieses Jahres stehen Wild, Trüffel und andere Terroirprodukte auf dem Programm.“ Reynald Parmelin arbeitet soweit wie möglich mit einem Bio-Traiteur zusammen. „Am allerliebsten sind uns natürlich saisonale Bio-Produkte aus der Region.“ •

## **AUFBLÜHENDE KNOSPE** **BIOSUISSE**

Die Ernährung und die Qualität der Lebensmittel, die sie konsumieren, liegen den Schweizern am Herzen. Der Beweis: Der Bio-Markt erreicht in der Schweiz heute einen Marktanteil von 6,9% und einen Umsatz von über zwei Mrd. Franken. Dieses Jahr arbeiten 5'884 Produzenten nach den Normen des Dachverbandes der Schweizer Knospe-Betriebe und bewirtschaften eine Bio-Anbaufläche von 129'000 Hektaren. Zum Vergleich: Der Kanton Freiburg hat eine Fläche von 167'000 Hektaren. „Inzwischen ist fast ein Achtel der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche der Schweiz von Bio-Qualität“, freut sich Direktor Daniel Bärtschi. Heute gibt es frische Produkte aus dem Obst- und Gemüsegarten, Fleisch und Fisch, Getreide und sogar Wein in Knospe-Qualität (mit strengeren Auflagen als jenen der Bio-Verordnung des Bundes). Sie alle garantieren den Konsumenten eine Entwicklung im Einklang mit der Natur. Angeführt wird der Reigen der Bio-Produkte von den Eiern, gefolgt von Brot und Gemüse.

*Sophie Dorsaz*

# Tessiner Entdeckungstour für Geniesser

Text Alessandro Pesce

Fotos Alle Rechte vorbehalten

Im Tessin nährt eine Fülle ausgezeichneter Restaurants bis heute die Überlieferung, nach der es schon im Mittelalter eine Heimat grosser Köche war. Aber nicht nur für grosse Küche. In Grotti und Osterie werden Gerichte aufgetischt, in denen Terroirprodukte wie Würste, Käse, Wein, Gemüse, Mehle, Kastanien, Honig, Fleisch, Fisch und Öl gross herauskommen. Köstlichkeiten aus Tessiner Produktion werden seit zwei Jahren mit dem Projekt „Ticino a Tavola“ beworben und geschützt.

„Ticino a Tavola“ ist kein Festival, sondern ein Projekt, mit dem jahraus jahrein die typischen Produkte und die Restaurants gefördert werden, die traditionelle oder innovative Gerichte daraus zubereiten. Koordiniert wird es von Gastro-Ticino (dem Verband der Gewerbetreibenden und Hoteliers) durch das Centro di Competenza Agroalimentare und unterstützt von der „neuen Regionalpolitik“ des Finanz- und Wirtschaftsdepartements in Zusammenarbeit mit dem Tessiner Bauernverband und dem Grosshandel.

Das sonnengeküsste Tessin ist reich an begehrten Genüssen wie Kastanien, Honigen aus Kastanien, Robinien und Akazien und Gewürzkräutern. Im Tessiner Gemüsegarten gedeihen aromareiche, sortenreine Tomaten, Auberginen, Zucchini, Gurken, Salate und Früchte, die unter der Marke „Tior“ in den Handel kommen. Die von der Firma Sandro Vanini in Rivera nach alten Rezepten hergestellten Gemüse- und Fruchtsenfe, die mit Fleisch und Käse harmo-

nieren, haben seit über 50 Jahren ihre Liebhaber. Verführerisch sind auch die Produkte auf der Basis von Tessiner Chilischoten, hergestellt von der Ticino Peppers, oder der berühmte aromatisierte Pfeffer aus dem Maggiatal. Und natürlich die Salametti aus Schwein, Pferd, Hirsch und Wildschwein, Rinds- oder Pferdetrockenfleisch, Speck, Leber-Mortadella, Luganiga und Luganighetta, die gegrillt oder im Risotto den Feinschmecker zu Freuden tränen rühren.

*Grotti und Osterie  
tischen Gerichte auf,  
in denen Terroirprodukte  
gross herauskommen.*

Der zum Spitzenwein avancierte, auch weiss vinifizierte Tessiner Merlot ist heute in

der ganzen Schweiz bekannt. Und dann die Käse: Alpkäse, fette und halbfette „Formaggelle“, halbharte und fette Käsereikäse, Käslein aus Kuh- oder Geissenmilch, flach oder vom Typ „Büscion“ – alle aus hoch aromatischer Milch, mit dem Duft der Weidepflanzen der Kühe. Man geniesst sie frisch mit Pfeffer aus der Mühle und nativem Olivenöl, und vielleicht mit einem Glas „Met“, dem Nektar der Götter von APIS. Ausgezeichnet schmecken auch der „Zincarlin“, ein Frischkäse, ebenfalls mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreut, und der intensivere „Zincarlin della Val da Mücc“, der nach alter Methode zwei Monate gereift und mit Weisswein eingerieben wird.

In den oberen Tälern der Leventina entdecken wir zwei Nischenprodukte. Am Gotthardsüdfuss zieht es den Geniesser in die „Alpen-Joghurtfabrik“ der Agroval in Airolo. Hier leitet Ari Lombardi kompetent und hingebungsvoll die handwerkliche Familienkä-



# Die Natur macht uns den Hof.

JUNG & MUTTI Emmat



Mit TerraSuisse  
geniessen Sie  
das Beste vom  
Schweizer Bauern-  
hof. Über 10 000  
IP-Suisse-Bauern  
setzen für Sie  
auf umweltgerechte

und tierfreundliche Landwirtschaft.  
Viel Auslauf, artgerechte Ställe  
und eine naturnahe Fütterung sorgen  
dabei für das Wohl der Tiere.

Ein Teil von

GENERATION M

## MIGROS

Ein M nachhaltiger.

serei, die Produktionsstätte der Formaggelle „La vera nostrana“, Canaria, Airolo Valle, San Gottardo, Leventina und Fieudo (AOP), die in typischen traditionellen Reifekellern gereift werden. „Lo yogurt di montagna che fa muuh“ („Das Bergjoghurt, das Muuh macht“) ist dank der begeisterten Unterstützung der Migros Tessin entstanden, die es mit sympathischen Etiketten im Airoler Dialekt vermarktet. Die organoleptischen Merkmale und die Unverfälschtheit des mässig sauren, cremigen Joghurts sind der Milch von nur mit Gras und Heu aus den Bergen gefütterten Kühen zu verdanken. „Auch die Fruchtrezepte wurden für die aktuelle Nachfrage nach natürlichen Produkten kreiert, ohne unnötige Zusatzstoffe und mit neusten internationalen Ernährungserkenntnissen entsprechenden Zuckermengen“, erklärt der Agrar- und Lebensmittelingenieur und Mikrobiologe Alearo Zaccheo, Inhaber der „bioethica food safety engineering“. Das Bergjoghurt gibt es in 18 Geschmacksrichtungen wie Heidelbeere, Kastanie, Erdbeere, Haselnuss und Himbeere.

Weiter an der Via delle genti entlang geht's zu einer anderen sehr speziellen Käserei, die neben der Produktionstätigkeit noch eine Bildungsfunktion hat. In der Gotthard-Schaukäserei Caseificio Dimostrativo del Gottardo wird man in Produktionsgeheimnisse eingeweiht und kann die besten Spezialitäten auch im grossen, hellen Restaurant degustieren. Wir kehren hier ein, weil der Käse Gottardo Grotta – von gelber Farbe und mit Bergduft – am fünften „Marché & Concours Suisse des Produits du Terroir“ in Delémont-Courtemelon mit der Goldmedaille in der Kategorie Hartkäse ausgezeichnet wurde. Der Halbhartkäse aus silofreier Bergmilch wird 2 Monate im Keller der Käserei und danach 5 Monate in einer Naturhöhle in der Region Airolo gereift.

Doch das Tessin besteht nicht nur aus Weiden. Eine andere Nische ist der Getreideanbau, mit Spezialitäten, die Gourmethertzen höher schlagen lassen. Aus dem Polentamais gewinnt man klassische Mehle, aber auch die „Corvina“, die der gekochten Polenta eine überraschende, appetitliche Lilafarbe gibt. Im Onsernonetal finden wir die „Farina Bona“ aus fein gemahlenem geröstetem Mais, ein von Ilario Gargani wiederentdecktes, sehr vielseitiges Produkt, das sich für die Zubereitung vieler Speisen von Teigwaren bis Eiscreme eignet.

Und dann ein echtes Kuriosum: Der am weitesten nördlich wachsende Reis Europas. 1997 wurden auf einem etwa 2 ha grossen Stück Land des 1930 gegründeten Betriebs „Terreni alla Maggia“ die ersten Reispflanzen gesät. Der Betrieb produziert auf 130 ha in den Gemeinden Ascona, Locarno, Gordola und Avegno auch Weine und Mehle und züchtet Kleintiere. Für den Reis, der in bewässerten und nicht in überschwemmten Reisfeldern wächst, sind 90 ha dazugekommen. Geerntet werden rund 400 t „Loto“-Reis, ein idealer Risotto-Reis. Das Erfolgsgesheimnis: die Lage des Anbaugeländes auf 197 m ü.M., am niedrigsten Punkt der Schweiz.

Reis spielt eine Hauptrolle in einem der berühmtesten Tessiner Gerichte: Risotto mit Luganighetta. Und hier stellen wir eine besondere Wurst vor: Der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Salumificio del Castello hat zum European Cooperation Day Produkte mit Trüffeln vom Monte Generoso präsentiert – weil im Süden der Alpen vor kurzem die „Associazione Svizzera Italiana del Tartufo“ gegründet wurde, Mitglied der Schweizerischen Trüffelvereinigung, und weil in den karstigen Regionen des Monte Generoso und des Monte San Giorgio Trüffelsorten gedeihen, die ganzjährig gesammelt werden. Zu den in dieser insubrischen Region heimischen Trüffelarten gehört der Tuber aestivum, auch als „Burgunder Trüffel“ bekannt, der von Juni bis September gesammelt wird. Von September bis Januar finden die Trüffelsucher mit ihren abgerichteten Hunden den Tuber Uncinatum und von Dezember bis März den Tuber mesentericum. Die Firma Salumificio del Castello hat zusammen mit dem Ingenieur Alearo Zaccheo Rezepte mit einheimischen Trüffeln kreiert, darunter eine Luganighetta mit schwarzen Trüffeln vom Generoso, die man roh oder gekocht geniesst, und einen Salametto del Mendrisiotto mit schwarzen Trüffeln vom Generoso. •

**Mehr über die Geheimnisse der Tessiner Produkte,**  
Wissenswertes und Rezepte  
verrät die Website:  
[www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)



**DU  
18 MAI 2014  
AU 30 AVRIL  
2015**



# **DETOX**

**CROYANCES  
AUTOUR DE LA  
NUTRITION**

Ernährung - woran glauben?  
Nutrition - what do you believe?

**ALIMENTARIUM**

Musée de l'alimentation Food Museum Museum der Ernährung

Mardi-vendredi 10h-17h, samedi-dimanche 10h-18h  
Quai Perdonnet 25, 1800 Vevey - T +41 (0)21 924 41 11

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)



Nestlé



# Grün und zauberkräftig

Text France Massy

Illustration Dora Fomrica

**G**ewürz- und Heilkräuter, einst auch Zauberkräuter oder Hexenkräuter genannt, werden seit Urzeiten zum Heilen von Körper und Seele verwendet. Im Mittelalter nannte man diese komplexen Kräuter „simplicis medicinae“ oder „simplicis herbae“ („einfache Medizin“ oder „einfache Kräuter“).

Mit dem mittelalterlichen Heilkräutergarten, einer Art Hausapotheke der Natur, konnte man die häufigsten Beschwerden lindern. Der Heilkräutergarten (herbularius) auf dem bekannten St. Galler Klosterplan enthält sechzehn Pflanzen: Minze und Frauenminze, Barbarakraut, Salbei, Lilie, Rose, Iris, Poley-Minze, Kümmel, Fenchel, Weinraute, Bockshornklee, Bohnenkraut, Rosmarin, Liebstöckel und Augenbohne.

Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen! Manche haben ein sehr schmales Wirkspektrum, während andere, wie etwa die Salbei, viele verschiedene heilende Eigenschaften haben. Wie hiess es doch so schön: „Salbei im Garten und der Tod kann warten.“

Aber es kommt noch besser: Eine mit Waldmeister parfümierte Crème brûlée ist nicht nur geschmacklich ein Genuss: Diese hübsche Pflanze mit den wie Blumenkronen angeordneten Blättern und den kleinen weissen Blüten verspricht zudem Schutz, Sieg und materiellen Gewinn. In der Deutschschweiz und im Tirol trugen Kämpfer um den rechten Knöchel ein Band aus Waldmeisterrhizomen, das ihnen im Kampf zum Sieg verhelfen sollte.

Die Wurzel der echten Nelkenwurz hält wilde Tiere und Schlangen fern, zieht aber das andere Geschlecht an. Die Samen von wilden Karotten helfen Frauen, schwanger zu werden, und eine Kur mit Karottensaft während der Schwangerschaft stärkt das Kind, wenn es nicht rothaarig ist, denn dann könnte es später böse Triebe entwickeln.

Der Kümmel wiederum verspricht Schutz und eheliche Treue und die Kamille Glück und Zuneigung. Johanniskraut heilt Depressionen und verjagt den Teufel. Oregano schützt vor bösem Zauber und klärt den Geist, aber er verführt das Herz und wirkt wie ein Liebeselixier... wie gesagt: zauberkräftig!

Wenn Sie mehr wissen wollen, besuchen Sie das Alimentarium in Vevey.

Die Ausstellung „Détox“ wird Ihnen alles über die Wirkungen der Ernährung auf den Menschen verraten, vom überlieferten Glauben bis zur mehr oder weniger wissenschaftlichen Hypothese.

**Am Donnerstag, 25. September** weiht Carlo Crisci, Schirmherr der Genusswoche, die Besucher anlässlich der Demonstration-Degustation einer köstlichen Kraftbrühe in die geschmacklichen

Vorzüge der wilden Kräuter ein.

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

# Herbarium



Achillea millefolium



Taraxacum dens Leonis



daucus carota



berberis vulgaris



Asperula odorata



jeum urbanum



Matricaria discoidea



Origanum vulgare



Papaver rhoeas



Hypericum perforatum



Polygonum bistorta



Cuminum

# HOUSE OF SWITZERLAND



#ab...no lemonta...re



zera!

11.05.  
del Cannone  
Castello Sforzesco



GIRO DEL GUSTO 2014



PAESE SVIZZERO  
EX...NO 2015

pa...

# Charme-Offensive

## in Italien

Text Sophie Dorsaz

Foto Alle Rechte vorbehalten

**Im Vorfeld der Expo 2015 in Mailand „Den Planeten ernähren, Energie für das Leben“ organisiert Präsenz Schweiz (EDA) dieses Jahr in den drei italienischen Städten Mailand, Rom und Turin einen Giro del Gusto (Genusstour). Das an den Spielen in Sotschi eingeweihte „Swiss Mobile House“ macht in Mailand Station. Den Italienern bietet sich hier die Gelegenheit, die Schweiz degustierend und knabbernd kennenzulernen. Wir haben Nicolas Bideau, den Direktor von Präsenz Schweiz, am ersten Etappenziel der Tour beim Castello Sforzesco in Mailand getroffen.**

**Nicolas Bideau, was ist das Ziel dieses Giro del Gusto? Die Schweizer Pünktlichkeit ist ja bekannt, aber hier haben Sie auf die Weltausstellung ein ganzes Jahr Vorsprung.**

An der Ausstellung im nächsten Jahr werden 144 Länder teilnehmen. Wir laufen Gefahr, in dieser Masse etwas unterzugehen, auch wenn unser Pavillon noch so attraktiv sein mag. Deshalb wollten wir uns schon vorher profilieren und machen es den dynamischen Italienern nach, die schon seit drei Jahren im Stadtzentrum Expo Days veranstalten. Und dann darf man heute nicht nur virtuell kommunizieren, man muss auch physisch da sein. Mit dem Swiss Mobile House wollen wir eine emotionale Verbindung zwischen Mailand und der Schweiz aufbauen. Der Giro del Gusto ist ein Labor für unsere Strategie der Rückeroberung unseres Images.

**Nach einer Studie von Präsenz Schweiz von 2011 haben die Italiener ein oberflächliches, manchmal negatives Bild von der Schweiz. Kann man mit der Gastronomie ihre Gefühle ansprechen?**

Es stimmt, dass die Italiener uns wenig kennen und uns manchmal als kalt, rationell und nicht so witzig empfinden. Die Annahme der Masseneinwanderungsinitiative war auch nicht unbedingt hilfreich, deshalb haben wir uns bemüht, in Mailand eine gastfreundliche Schweiz zu zeigen. Die Gastronomie ist sicher ein verbindendes Thema, vorausgesetzt, dass die Produkte gut inszeniert werden.

Es genügt nicht, einfach einen grossen Markt mit Sbrinz und Waadtländer Saucisson zu veranstalten, man muss einen Mehrwert schaffen. Die Passion der Italiener für gutes Essen beschränkt sich nicht auf die Zeit, die sie bei Tisch verbringen. Auch die Herstellung des Produkts und seine Region ist für sie sehr wichtig. Wir wollten deshalb eine Geschichte zu unseren Spezialitäten erzählen, damit sie im Kopf des Besuchers noch lange weiterleben. Dafür präsentiert das Swiss Mobile House die beiden Facetten der Schweizer Gastronomie: Tradition und Moderne. Die Fotoausstellung von Marco D'Anna mischt beispielsweise Bilder von Terroirprodukten mit sehr ästhetischen Klischees von Industrieanlagen. Die Besucher sind nicht naiv, es bringt nichts, ihnen vormachen zu wollen, dass bei uns alle Produkte direkt vom Kleinproduzenten auf der Alp kommen. Wir müssen auch die Schweiz und ihre Hightech-Industrie zeigen.

**Während dieser zwölf Tage in Mailand haben Sie „food battles“ zwischen schweizerischen und italienischen Produkten organisiert; ist das ein wenig Provokation?**

Ja, das soll ein wenig provozieren, aber immer mit dem Ziel, Emotionen zu wecken und zum Austausch anzuregen. Und das hat übrigens gut funktioniert! Zwei Schauspieler haben auf der Bühne abwechselnd den Sbrinz gegen den Parmesan und das Bündnerfleisch gegen die Bresaola verteidigt. In dieser Konfrontation haben sie ein paar

# DIE TOMATE AUCH MAL ANDERS

DSR beteiligt sich an die Semaine du Goût 2014 und bietet den Gästen jeden Tag eine mit Tomaten hergestellte Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert an.

Darüber hinaus wird jedem Gast ein Rezeptheft geschenkt in dem diese Frucht vorkommt.

Wir wünschen jetzt schon Bon Appétit!

## *„...wir laden zum Nachdenken über die Notwendigkeit einer fairen Verteilung ein...“*

Herstellungsgeheimnisse ausgeplaudert und ein wenig Geschichte einfließen lassen. Aber wir wissen schon, dass wir den Italienern nichts über die Terroirprodukte und die AOP beibringen können. In diesem Punkt sind sie viel weiter als wir, und wir müssen originelle Kommunikationsformen finden.

### **Worin sehen Sie nach Ablauf des Events die Ergebnisse Ihrer Präsenz in Mailand?**

Das Swiss Mobile House wurde von 180'000 Personen gesehen. 60'000 haben aktiv an unseren Besuchs-, Degustations- oder Informationsaktivitäten teilgenommen. Wir haben während des ganzen Events Meinungsumfragen gemacht und daraus erfahren, dass 25 % der Besucher im Swiss Mobile House etwas gelernt haben und unser Land jetzt positiver sehen. Das ist ein Spitzenresultat, das mit klassischen Marketing- oder Werbeaktionen kaum zu erreichen ist: Sie erzeugen normalerweise angenehme Eindrücke, die aber zu 95 % keine Spuren hinterlassen.

### **Was werden Sie für den Schweizer Pavillon der Expo 2015 verbessern?**

Über die Präsentation der Nahrung hinaus spielt die Zeit beim Essen eine entscheidende Rolle. 2015 werden sich 144 Länder zusammen zu Tisch setzen, und das ist ein starkes Symbol. Wir werden mehr Begegnungs- und Inszenierungsräume anbieten, um Austausch und Geselligkeit zu fördern.

### **Glauben Sie, dass eine Weltausstellung über das Medienschaufenster hinaus, das sie bietet, konkrete Fortschritte zum Thema**

#### **„Den Planeten ernähren, Energie für das Leben“ auslösen kann?**

Bis jetzt hatte ich bei den früheren Weltausstellungen zum Beispiel zu den Themen Städteplanung oder Zukunft der Ozeane, die ich besucht habe, nicht den Eindruck, dass sie auf diesen Gebieten grosse Fortschritte bewirkt haben. Mit der Expo 2015 zum Thema Ernährung könnte es anders kommen. Ich habe das Gefühl, dass wir seit einigen Jahren einen Paradigmenwechsel erleben. Die Leute werden immer sensibler für gesunde Ernährung

und Umwelt. Es ist das richtige Thema zum richtigen Zeitpunkt und am richtigen Ort, denn die Italiener sind auf diesem Gebiet sehr kompromisslos.

### **Und wie wird der Schweizer Pavillon über das Thema Ernährung kommunizieren?**

In der Mitte unseres Pavillons werden vier Türme stehen, die mit Schweizer Spezialitäten gefüllt sind. In der Masse, wie die Besucher diese Produkte essen, werden sich die Türme leeren und die Plattformen, auf denen sie stehen, werden sich zu senken beginnen. Der fortschreitende Schwund der Lebensmittel wird registriert und über die Social Media in Echtzeit kommuniziert. In diesem Sinn laden wir zum Nachdenken über die Notwendigkeit einer fairen Verteilung, über Konsumgewohnheiten und individuelle Verantwortung ein.

### **Und welches sind Ihre Lieblingsprodukte aus der Schweiz und aus Italien?**

Ich habe eine Schwäche für den Schweizer Sbrinz. Ich liebe diesen Geschmack mit seiner salzigen Note. Seine Bekanntheit verdankt er übrigens teilweise den Italienern. Sie haben ihn Sbrinz genannt, weil sie diesen Käse früher in „Brienz“ geholt haben. In Italien habe ich die Pancetta aus dem Aostatal besonders gern. Dieser Speck mit seiner makellosen weissen Farbe schmeckt einfach furchtbar gut. •

#### **DATEN DES GIRO DEL GUSTO**

**Mailand:** vom 30. April bis 11. Mai 2014

**Rom:** vom 22. bis 26. September 2014

**Turin:** vom 23. bis 27. Oktober 2014

#### **DIE WELTAUSSTELLUNG**

**Expo Milano 2015**

„Den Planeten ernähren:  
Energie für das Leben“

1. Mai bis 31. Oktober 2015



# Alpengärten

*Alpine Kraft für Leib und Seele*

Text Paul Imhof / Fotos Alle Rechte vorbehalten

**K**räuter werden schon seit der Antike und dem Mittelalter in Gärten gezogen. Am besten schmecken sie, wenn sie auf alpinen Höhen wachsen, wo andere Lebensbedingungen herrschen. Ein klassischer alpiner Kräuter- und Blumengarten für das leibliche wie seelische Wohlergehen der Gäste ist vor mehr als hundert Jahren beim Hotel Schatzalp ob Davos abgelegt worden.

Im Flachland reift das Obst, in den Reben ist die Lese im Gang. In den Tanks gären die frühen Moste. Und in den Alpen steht der Winter vor der Tür. „Das Gärtnern in den Bergen auf fast 2000 Meter über Meer ist ein völlig anderes als im Unterland“, sagt Klaus Oetjen, Gärtnermeister des Kräutergartens Alpinum auf der Schatzalp. „Nicht nur, dass die Saison viel kürzer ist, sie kann auch immer wieder durch Schneefall unterbrochen werden.“ Wie 2011, als es in der Nacht vom 18. September über Davos schneite. Der Schnee war nass und schwer, fast einen halben Meter tief, Äste brachen, Bäume stürzten. „Unsere Hochstauden knicken bei soviel Schnee ab oder legen sich hin, einige stehen schnell wieder auf, andere müssen zurückgeschnitten werden“. Wieder andere Arten ziehen sich zur Winterruhe zurück. Aber ganz vorbei ist es noch nicht, im Oktober, so Oetjen, „kommt die Blütezeit der Herbstenziane“.

Für Sven Friedland, Küchenchef des berühmten Hotels Schatzalp – ein Swiss Historic Hotel – wird es Zeit, den Kräutervorrat für die Wintersaison zu optimieren. Schnittlauch, Dill und ähnliche Pflanzen lässt er trocknen, robustere wie Rosmarin und Thymian tiefgefrieren. Nicht jedes Hotel ist in der Lage, die Wintergäste mit Pflanzen aus dem eigenen Garten zu verköstigen. Friedland kann aus dem Vollen schöpfen, 40 bis 50 Kräuter stehen zur Auswahl. Solange der Garten noch nicht eingeschlafen ist, bietet die Hotelküche jeden Mittwoch ein Kräutermenü.

Zum Beispiel einen Salat von Wiesenkräutern mit Brunnenkresse, Schafgarbenblättern, Sauerampfer, Löwenzahnblättern und Ringelblumen an einem Tannensprossenhonig-Zitronendressing; weiter ein Brennnessel-Rahmsüppchen mit Rosmarin-Lachsforellen-Nocken und als Hauptgang zur Auswahl gekräuterten Lammrücken mit Zucchini-Tomatengemüse und in Wildkräutern geschwenkte kleine Kartoffeln oder Vollkorn-Maultauschen mit Bärlauch-Spinatfüllung und Kräuterschmelz; als Dessert dann verschiedene Kräuterkäse aus der Region und Löwenzahn-Parfait mit Rhabarber-Basilikumtörtchen.

Was immer im Garten reift, gibt der Küche die Möglichkeit, ihr Angebot zu variieren. So steht zur richtigen Zeit auch ein Edelweiss-Parfait auf der Karte. Für Sven Friedland zählt sich nicht nur der üppige Wildwuchs aus, sondern auch die aromatische Kraft der Pflanzen, die sie den Lebensbedingungen auf 2000 Meter über Meer verdanken. „Der Geschmack ist intensiver“, sagt der Chef, „allein schon, was Rosmarin und Thymian in der Sauce bewirken“.

Das Leben auf diesen Höhen wird, nach Bodenbeschaffenheit und Sonneneinstrahlung, durch die Temperatur geprägt, und zwar nicht von der kältesten Jahreszeit, sondern von der wärmsten: Der Sommer ist im Vergleich zu tieferen Lagen viel kühler und zwingt die Pflanzen zu Anpassungen. „Gerade Alpenpflanzen enthalten besonders viele Inhaltsstoffe“, schreibt die Biologin Sabine Joss in ihrem Handbuch „Im Gebirge“ ([www.naturerleben.net](http://www.naturerleben.net)), „weil sie ihre Energie wegen der speziellen Lebensbedingungen nicht in Höhenwachstum investieren können und deshalb mehr sekundäre Pflanzenstoffe produzieren“. Substanzen wie ätherische Öle, Aroma- oder Bitterstoffe, die den Gaumen erfreuen, den Appetit anregen, der Gesundheit dienen. Wildpflanzen enthalten auch im Unterland mehr Vitamine und Mineralstoffe als Kulturpflanzen.



Doch in den Alpen wechseln „die klimatischen Verhältnisse häufiger, abrupter und sind extremer als im Flachland“, so Joss. „Die Temperaturen sind generell tiefer, die Lufttrockenheit höher, die Winde stärker,

*Über 30'000*

*Tier- und 13'000*

*Pflanzenarten leben in  
den Alpen.*

die Vegetationszeit kürzer und die Bodenverhältnisse ungünstiger“. Trotz dieser Unbilden leben gut 30'000 Tier- und 13'000 Pflanzenarten in den Alpen und erheben den Gebirgsriegel zu einem der artenreichsten Gebiete Europas. Zahlreiche Arten

kommen nur hier vor, andere wiederum sind um die halbe Welt gewandert: Das Edelweiss zum Beispiel stammt aus Asien, auch Enzian, Alpenrose und Aster legten eine weite Reise von den Steppen Zentralasiens in den Alpenraum zurück.

So gesehen weckt die Zahl der alpinen Arten immer wieder Erstaunen, und es war nur logisch, dass Naturkundler und Forscher vor gut 200 Jahren sich intensiv mit der Alpenbotanik zu beschäftigen begannen. Den ersten Alpengarten schuf Anton Kerner von Marilaun 1875 in den Stubai Alpen, Tirol; er wurde noch vor der Jahrhundertwende aufgegeben.

1884 gründeten der Botaniker Carl Schröter und der Agro-Biologe Friedrich Gottfried Stebler ein alpines Versuchsfeld oberhalb Trimmis, das 1932 auf die Alp Maran bei Arosa verlegt wurde; 1896 wurde auf den Rochers-de-Nayes über dem Genfersee ein Alpengarten eröffnet (siehe Kasten).

Zum reinen Wissensdrang gesellte sich als weitere Motivation die Erbauung von Gästen. Bestes Beispiel ist der Alpengarten auf der Schatzalp, der 1907 angelegt wurde, um die Schönheiten der Berglandschaft den wenig mobilen Tuberkulose-Patienten näher zu bringen. Mit dem langsamen Verschwinden der Lungenanatorien in den 1950er-Jahren verlor auch die Schatzalp ihre Bedeutung; das Sanatorium wurde in ein Hotel umfunktioniert, der Alpengarten vergessen. 1968 bis 1972 wurde er wieder belebt und erweitert. Im Guggerbachtal fand man die Voraussetzungen für abwechslungsreiche Schau-Plätze: Waldtypen, Weiden, Felspartien und Quellsümpfe. Das Alpinum erstreckt sich heute über fünf Hektaren und zeigt neben klassischen Naturhabitaten auch spezielle Pflanzensammlungen wie Edelweiss, Enzian und Glockenblumen. •

[www.schatzalp.ch](http://www.schatzalp.ch) / [www.alpinum.ch](http://www.alpinum.ch)

## Vom urbanen Alpinum\* zum alpinen Versuchsfeld

Vier weitere Beispiele alpiner Gärten in der Schweiz

### ALPENGARTEN SCHYHNIGE PLATTE



Mit der Zahnradbahn bequem zu einem der ältesten alpinen Gärten in der Schweiz: Auf einem Rundgang von gut einem Kilometer Länge und 40 Metern Höhendifferenz lassen sich mehr als 600 Pflanzen aus den Schweizer Alpen in ihren natürlichen Gesellschaften kennenlernen. Die Pflanzen gedeihen

dort, wo sie auch von Natur aus wachsen würden. Den grössten Teil im Alpengarten bedecken drei Pflanzengesellschaften, die schon vor der Gartengründung an Ort zu finden waren: Blaugrashalde, Rostseggenhalde und Milchkrautweide. Die Schynige Platte liegt auf knapp 2000 Meter über Meer oberhalb von Wilderswil bei Interlaken gegenüber von Eiger, Mönch und Jungfrau. Der Garten wurde 1928 auf Alpweiden eingezäunt und ist von Juni bis Oktober geöffnet.

[www.alpengarten.ch](http://www.alpengarten.ch)

### ALPINUM BOTANISCHER GARTEN DER UNIVERSITÄT ZÜRICH



Das „Alpinum“ des botanischen Instituts der Universität Zürich kann nicht mit einer originalen Alpenlandschaft trumpfen, dafür mit urbaner Nähe und Vielseitigkeit. Besucherinnen und Besucher können dieses Alpinum ohne steile Wander- oder Kletterwege erkunden. Auf dem Gelände wachsen neben Pflanzen

aus den Schweizer Alpen weitere aus anderen europäischen Gebirgen wie den Pyrenäen, den Karpaten und dem Kaukasus, dazu kommen noch Bergpflanzen aus Asien und Amerika. Man möchte zeigen, „dass die Gebirgs- und Waldfloren der Nordhalbkugel einen gemeinsamen Ursprung haben“. Asien und Amerika waren noch durch eine breite Landbrücke verbunden, als vor 50 bis 100 Millionen Jahren wichtige Gruppen der Blütenpflanzen entstanden.

Geöffnet während des ganzen Jahres.

[www.bg.uzh.ch](http://www.bg.uzh.ch) (Unser Garten/Alpinum)

### LA RAMBERTIA ROCHERS-DE-NAYE



Zwischen zwei Felsespornen über der Mulde von Rochers-du-Naye erstreckt sich auf 2000 Meter über Meer einer der höchstgelegenen und ältesten Alpengärten Europas. 1896 eröffnet, wurde er nach dem Waadtländer Lehrer, Naturkundler und Dichter Eugène Rambert (1830-1886) benannt, der ein sechsbändiges Werk über die Schweizer Alpen verfasst hatte. Heute wachsen

hier neben 600 Schweizer Gebirgspflanzen weitere Arten aus der ganzen Welt, darunter mehrere Edelweiss-Sorten aus China, Japan, dem Himalaja, Sibirien und der Schweiz; insgesamt fast 1000 Pflanzenarten. Auf dieser Höhe ist es eine besondere Herausforderung, so viele Pflanzen zum Wachstum zu bringen und zu erhalten – im Winter kann das Thermometer tiefer als minus 30 Grad fallen. „La Rambertia“ ist von Mitte Juni bis Mitte September geöffnet, der Eintrittspreis ist in der Fahrkarte der Zahnradbahn Montreux - Rochers-de-Naye inbegriffen.

[www.montreuxriviera.com](http://www.montreuxriviera.com)

### ALPENGARTEN MARAN AROSA



Auf 1850 Meter über Meer, oberhalb von Arosa, kann man einen besonderen Garten kennenlernen, eine Kombination aus regionalen Alpen- und internationalen Nutzpflanzen: eine Kartoffelsammlung. Diese Kollektion aktueller und historischer Sorten (von Pro Specie Rara) ist Teil der nationalen

Genbank der Schweiz, betreut von der Forschungsstation Agroscope Reckenholz-Tänikon. Auf der ganzen Welt kennt man gut 10'000 Kartoffelsorten, da nehmen sich die 130 auf der Alp Maran bescheiden aus. Ihr Wert liegt freilich nicht in der Menge, sondern in der Güte. Auf dieser Höhe und in diesem rauen Klima wachsen sie fast unbehelligt von Krankheiten wie Kraut- und Knollenfäule oder Viruskrankheiten. Neben den Versuchsanlagen der Kartoffeln befindet sich der Alpengarten mit rund 450 Pflanzen. Der Garten ist immer zugänglich; ideal ist die Zeit von Juni bis September.

[www.rosa.ch](http://www.rosa.ch) (Suchbegriff: Maran)

\* Botanischer Alpengarten, der auf die Sammlung und Kultur von Pflanzenarten spezialisiert ist, die auf der ganzen Welt in grossen Höhen natürlich wachsen.

# Der natürliche Durstlöscher, frisch aus der Leitung

Illustration Dora Fomrica





## Die Vorteile von Wasser gegenüber Süssgetränken

- Weniger Karies
- Keine Kalorien
- Keine Gewöhnung an den süssen Geschmack
- Optimale Deckung des Flüssigkeitsbedarfs des Körpers


Mehr Infos auf [www.hahnenburger.ch](http://www.hahnenburger.ch)

## Empfohlene Trinkmengen pro Tag\*

Kinder, 1 Jahr alt:	6 dl pro Tag
Kinder von 2 bis 3 Jahren:	7 dl pro Tag
Kinder von 4 bis 6 Jahren:	8 dl pro Tag
Kinder von 7 bis 9 Jahren:	9 dl pro Tag
Kinder von 10 bis 12 Jahren:	1 l pro Tag
Ab 12 Jahren:	1-2 l pro Tag

\*Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung.



**Was die Zukunft auch bringt, wir haben die passende Vorsorgelösung für Sie.** *Die Mobiliar*   
*Was immer kommt*

SWISS CHAMBER OF COMMERCE FOR BELGIUM AND THE GRAND DUCHY OF LUXEMBOURG

Founded in 1898, the Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg has its headquarters in Brussels. It is a platform for meetings between Belgian, European, Luxembourg and Swiss circles in the economic, political and cultural fields.

Its Board comprises representatives of major Swiss companies and associations with a presence in Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg. Becoming a member allows easy access to these different circles.



The activities of the Chamber of Commerce consist mainly of lunches and dinner/conferences. A summer cocktail bringing together a significant number of people is held annually in June. Members receive Swissnews, a quarterly newsletter highlighting the activities of the Chamber of Commerce and dealing with subjects closely related to the interests of members. The Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg receives no public subsidy. It is funded by contributions and donations from its members.

JOIN US

I, the undersigned, hereby request to join the Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg as :

- an individual member (annual fee of €100)
- a patron individual member (annual fee of €250)
- a member company (annual fee of €250)
- a patron member company (annual fee of 1500 euros)

And I agree to pay an amount equal to my annual fee to bank account no. 435-2251751-73 (IBAN BE27 4352 2517 5173 KREDBEBB BIC) held at the KBC Bank Bruxelles Congrès branch.

Please return by fax to +32(0)2 649 80 19 or post - to 24 Square des Nations – 1000 Brussels

Name & first name or company name and person to contact : .....

Address : .....

Tel. : ..... Fax: .....

E-mail : .....

Occupation and main sector of business activity : .....

Date : ..... Signature :



Text Manuella Magnin

„Hahnenburger“ ist für alle erschwinglich und kostet sehr viel weniger als alle anderen Getränke. Es hat keine Kalorien und hilft uns, das ideale Körpergewicht zu halten. Ein unentbehrliches Nahrungsmittel, wenn man weiss, dass bei uns 20% der Schüler Übergewicht haben und jede zweite erwachsene Person abnehmen müsste. Eine im September 2013 veröffentlichte Studie der Gesundheitsförderung Schweiz zeigt, dass Süssgetränke zur Gewichtszunahme beitragen. **Sophie Bucher Della Torre**, wissenschaftliche Assistentin im Fachbereich Ernährung und Diätetik an der Genfer Haute Ecole de Santé, beantwortet unsere Fragen.

**Sie haben an der Studie von Gesundheitsförderung Schweiz über Süssgetränke und Körpergewicht bei Kindern und Erwachsenen teilgenommen. Was versteht man eigentlich unter Süssgetränken und welche Wirkungen haben sie auf unsere Kinder?**

Eine offizielle Definition für Süssgetränke gibt es nicht. Als Süssgetränke gelten alle gezuckerten Getränke, ebenso die Fruchtsäfte. Bis vor kurzem ist man instinktiv davon ausgegangen, dass diese Getränke das Körpergewicht beeinflussen. Eine systematische Prüfung der wissenschaftlichen Literatur hat dies bestätigt. Die Wirkung exakt zu messen ist zwar schwierig, doch ein klinischer Versuch in den USA hat zum Beispiel gezeigt, dass 4- bis 12-jährige Kinder, die während 18 Monaten täglich 250 ml gezuckerte Limonade konsumierten, durchschnittlich 500 g Körperfett mehr hatten als Kinder, die in derselben Zeit dieselben Mengen an Light-Getränken tranken.

Süssgetränke wirken sich aber nicht nur auf das Gewicht aus, sie sind auch dafür bekannt, dass sie zur Kariesbildung beitragen.

**Sollte man im Kampf gegen Übergewicht also besser Light-Getränke trinken?**

Man weiss, dass Erwachsene, die anstelle von Süssgetränken Light-Getränke konsumieren, weniger Kalorien zu sich nehmen. Wir wissen aber noch nicht genau, was im Organismus passiert, wie er mit der Information von Zuckerersatzstoffen umgeht. Es hat den Anschein, als könnten sie bei der Regulierung der Energiezufuhr kontraproduktive Wirkungen haben. Ausserdem haben wir sehr wenige kinderspezifische Daten. Durch Süssgetränke gewöhnen sich Kinder an den süssen Geschmack und dessen Reiz wird stärker. Fest steht, dass der saure pH-Wert der Light-Getränke für die Mund- und Zahngesundheit nicht gut ist.

**Wasser ist also das gesündeste Getränk. Wofür brauchen wir es?**

Wir sind physiologisch darauf angewiesen, d.h. wir müssen Wasser trinken, um die Verluste des Körpers

auszugleichen. Wasser ist lebenswichtig, weil es Nährstoffe bis in die Zellen transportiert. Es hilft uns zudem, Abfallstoffe auszuschleiden, und führt uns Mineralstoffe zu.

**Kann man das Leitungswasser bedenkenlos trinken? Ist es sauber genug?**

Bei uns wird mit zahlreichen Regelungen gewährleistet, dass das Leitungswasser gesund ist. Sein Gehalt an Keimen und Mikroverunreinigungen wird regelmässig gemessen. Je nach Region kann das Leitungswasser mehr oder weniger Mineralstoffe enthalten.

Für Personen, die keine Milchprodukte konsumieren und für eine gute Calcium-Zufuhr sorgen wollen, kann der Konsum eines mineralstoffreichen Mineralwassers empfehlenswert sein.

**Wie viel Wasser sollten wir trinken?**

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung gibt Empfehlungen über die Wassermengen ab, die in einem bestimmten Alter getrunken werden sollten (Anm. d. Red.: s. Kasten). Diese Empfehlungen gehen von Beobachtungsstudien an gesunden Personen aus. Normalerweise spricht man ab dem Alter von 12 Jahren von 1-2 Litern pro Tag.

**Sollten die Politiker Massnahmen in Betracht ziehen, um den Süssgetränke-Konsum zu senken, wie zum Beispiel die Einführung abschreckender Abgaben?**

Abgaben sind unpopulär. Sie könnten allerdings eine positive Wirkung haben, indem sie vom Kauf von Süssgetränken abbringen oder ihn begrenzen. Man müsste sie der Bevölkerung gut erklären und im Gegenzug zum Beispiel den Früchte- und Gemüseerwerb subventionieren. •

*Eine Studie von Gesundheitsförderung Schweiz über Süssgetränke und Körpergewicht bei Kindern und Jugendlichen kann über folgenden Link heruntergeladen werden: [www.gesundheitsfoerderung.ch/publikationen](http://www.gesundheitsfoerderung.ch/publikationen)*

# „fait maison“

## das Label für Selbstgemachtes



Text & Fotos France Massy

Die Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, Slow Food und die Genusswoche wirken an der Ausarbeitung eines neuen Labels für Gastwirte zusammen, die bevorzugt gänzlich in ihrer Restaurantküche vorbereitete, zubereitete und gekochte Speisen anbieten. Im Tessin gibt es das bereits, aber unsere Initianten wollen es auf nationaler Ebene entwickeln, indem sie Kontrollen einführen und eine echte Partnerschaft zwischen Restauratoren, „Genusshütern“ und Konsumentenschützern aufbauen.

Sie haben sich im September zusammen zu Tisch gesetzt, Mathieu Fleury als Vertreter der FRC, Josef

Zisyadis für Slow Food und die Genusswoche und Gilles Meystre für Gastrosuisse. Auf der Karte stand die Einführung eines Gütesiegels für Restaurants, die bevorzugt Hausgemachtes – „fait maison“ – anbieten. Die Schweizer Konsumentenverbände (ACSI, FRC und SKS) hatten die Idee schon vor Jahren lanciert (2006), und dass Organisationen wie Slow Food und die Genusswoche sich ihnen anschliessen würden, lag auch auf der Hand, doch die Beteiligung von Gastrosuisse lässt nun zuversichtlich hoffen, dass die Label-Idee noch in diesem Jahr Wirklichkeit wird. Dies natürlich unter der Voraussetzung, dass die im Frühling an verschiedene Institutionen verschickten Gesuche um finanzielle Unterstützung Erfolg haben.



*Mathieu Fleury*  
für die FRC



*Gilles Meystre*  
für Gastro Suisse



*Josef Zisyadis*  
für Slow Food und die Genusswoche

### **Transparent sein und Know-how anerkennen**

Lasagne mit Pferdefleisch, Poulet mit Dioxin, Entzündungshemmer, Betablocker, Hormone und Antibiotika in der Milch und in der Babynahrung... Ein Lebensmittelskandal folgt dem anderen. Und die Konsumenten wollen mehr denn je wissen, was sie essen. „Den Gastwirten ist das Bedürfnis nach Transparenz bewusst. Die Kunden verlangen Authentizität, Rückverfolgbarkeit und vor allem die Wahrheit. Das sind Werte, die wir teilen. Das Ziel ist nicht, Convenience Food zu verbannen oder zu verteufeln, sondern zu 100 % transparent zu sein“, erklärt Gilles Meystre. „Diese Initiative ist absolut positiv. Wir wollen die Leistung derjenigen anerkennen, die ein Know-how bewahren. Dieses Label baut auf Anerkennung und nicht auf Verdammung“, versichert Mathieu Fleury. „Im Privatkonsum wird die Auswahl an Qualitätsstufen zwischen Budget und Premium immer grösser. In der Restauration ist es dasselbe. Je nach Tageszeit will der Kunde sich schnell verpflegen oder ein feines Essen geniessen. Mit diesem Label wird der Gast eine informierte Wahl treffen können.“

### **Freiwillige Beteiligung**

Der Anschluss an das Label wird freiwillig sein, aber er dürfte sich für Gastwirte durchaus lohnen, da Ihnen das Label eine Profilierungsmöglichkeit bietet. „In den letzten 5 Jahren mussten 25'000 Restaurants aufgeben, vor allem Quartier- und Landbeizli, die keine Möglichkeit haben, sich abzuheben. Dieses

Label kann ihr Geschäft neu beleben, denn wenn der Kunde weiss, dass ein Tagesteller hausgemacht ist, wird er bereit sein, einen fairen Preis dafür zu zahlen. Transparenz ist positiv. Es darf nicht sein, dass der Mikrowellen-Spezialist in derselben Liga spielt wie einer, der mit Rohzutaten und mit Töpfen hantiert!“ kommt Gilles Meystre in Fahrt. Mathieu Fleury stimmt zu: „Ein guter Grund, um ins Restaurant zu gehen, ist doch, dass man dort mit einem Know-how bekocht wird, das man selber nicht hat.

Mit Convenience Food kann jeder so gut kochen wie der Chef... Und wir riskieren, dass die Leute mit der Zeit nicht mehr auswärts essen gehen. Die Aufwertung des ‚fait maison‘ ist eine Art sozialer Akt“, argumentiert Josef Zisyadis und stellt fest, dass „das neue Label im touristischen Angebot eine Rolle zu spielen hat.“

*Das Label „fait maison“  
ist dazu prädestiniert,  
sich zu entwickeln und für  
weitere Ernährungsberufe  
übernommen zu werden.*

Gastwirte sind aber nicht verpflichtet, komplett alles selbst zu machen, um das Label zu bekommen. „Auch eine Karte, auf der ein paar Gerichte mit Label stehen, und andere ohne, ist sehr gut vorstellbar. Convenience Food ist manchmal aus hygienischen, logistischen oder wirtschaftlichen Gründen interessant. Für hausgemachte Desserts braucht man einen Pâtissier, aber nicht alle Restaurants können ein zusätzliches Monatsgehalt von 5000 Franken verkraften...“

Und wie geht man bei Slow Food und der Genusswoche mit dieser Toleranz um? Sollte ein Restaurant, das diesen Namen verdient, ausschlies-

slich zu 100% hausgemachte Gerichte anbieten? „Alle haben Konzessionen gemacht, um zu einem zuverlässigen und anerkannten Label zu kommen, aber das wichtigste bleibt die 100-prozentige Transparenz, und dieses Label ist das erste, das dem Konsumenten echte Transparenz garantiert. Aber natürlich ziehen die Genusswoche und Slow Food die Küche der ursprünglichen Geschmäcke vor! Der Koch spielt darin die Hauptrolle, aber er kann auch der Regisseur der Genusshandwerker werden, die mit ihm arbeiten. Wenn er den Genusshandwerker aufführt, der ihm ein Fertigprodukt liefert – zum Beispiel Glacen oder Teigwaren –, geht er auf den Wunsch seiner Kunden ein, die mehr und mehr nach solchen Informationen fragen. Sie freuen sich, wenn sie auf der Karte den Hinweis auf einen Winzer, einen Bäcker, einen Gemüsegärtner finden, und lassen sich gern von einem Gemüse verführen, auch wenn es nicht bio ist, weil es aus der Gegend kommt... Der Koch der Zukunft ist ein Terroir-Koch. Ein patriotischer, aber kein nationalistischer Koch.“

Die Gastwirte scheinen motiviert zu sein. Gastro-suisse hat schon viele spontane Anrufe von Köchen und Restaurantmanagern erhalten, die den Anschluss nicht verpassen wollen. „Die Genusswoche hat zu dieser Bewusstseinsbildung stark beigetragen. In der Westschweiz beweist die Zahl der Veranstaltungen an der Genusswoche, dass dieses Thema dem heutigen Publikum sehr am Herzen liegt“, weiss Gilles Meystre.

Und Josef Zisyadis meint, dass „ein Gasthaus mittelfristig das Label ‚fait maison‘ wird haben müssen, um an der Genusswoche teilzunehmen.

### **Ohne Kontrollen geht es nicht**

Falls die Finanzierung klappt, wird das Pilotprojekt in der Romandie gestartet, aber die Initianten wollen es auf die ganze Schweiz ausdehnen. Ihr Ziel sind 1000 Restaurants mit dem Label bis 2017. In der Deutschschweiz 650 und in der Romandie und im Tessin zusammen 350. Das sind 5% der Mitglieder von Gastrosuisse. Doch wenn das Label zuverlässig sein soll, geht es nicht ohne strenge Kontrollen. „Gastrosuisse will echte Kontrollen durch ein unabhängiges Organ einführen“, bestätigt Gilles Meystre. Für Mathieu Fleury zählt, dass „unser Label für die zertifizierten Gasthäuser einen sichtbaren Marketingvorteil bildet. Dieser Mehrwert wird sich nur auswirken, wenn strenge Kontrollen existieren. Betrug darf sich auch im Interesse der Gastwirte nicht lohnen.“ Die Werbetrommel wird mit einer grossen Kommunikationskampagne, einer Smartphone App

und über die Plattformen der vier Partner gerührt. „Die Stärke des Labels ist die Gruppierung. Die aktuellen Träger der Gastronomie (Guides und Interest-Magazine) können sich unserer Initiative nur anschliessen. Sie werden das Label zwangsläufig in ihre Auswahlkriterien aufnehmen“, ist Mathieu Fleury überzeugt.

Das Label „fait maison“ ist dazu prädestiniert, sich zu entwickeln und für weitere Ernährungsberufe übernommen zu werden. •

### **WOFÜR STEHT DAS LABEL „FAIT MAISON“?**

Speisen, Gerichte, Beilagen und Saucen gelten als „fait maison“, wenn Sie alle der nachstehenden Kriterien erfüllen:

- Sie müssen gänzlich in der Küche des Restaurants vorbereitet, zubereitet und gekocht worden sein;
- Die Zutaten müssen in ihrem rohen Zustand aus landwirtschaftlichem Anbau oder aus der Fischerei stammen;
- Sie können frisch, getrocknet oder tiefgekühlt sein;
- Sie dürfen nicht gewürzt, können aber ausserhalb des Betriebs aufbereitet (gewaschen oder zugeschnitten) worden sein;
- Sie dürfen nur mit traditionellen Zutaten gekocht worden sein (z.B. Mehl, Öl, Butter, Zucker, Gewürze, Milchprodukte, Würste, geräucherte Fische, Essig- oder Ölkonserven, Senf, Fleischfonds, Bouillons und Bindemittel).

**Kontrollen:** Den Gastwirten steht es frei, sich dem Label anzuschliessen. Die beteiligten Wirte verpflichten sich dem Grundsatz von Treu und Glauben. Unter der Leitung eines unabhängigen Organs werden unangemeldet Kontrollen durchgeführt, um die Glaubwürdigkeit und Basis des Labels zu stärken.

# Ernährung

## Die Herausforderung der ersten 1000 Tage

Die DEZA engagiert sich mit mehreren Projekten für den Zugang zu einer gesunden, nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung für alle.

Text Véronique Zbinden

Fotos Alle Rechte vorbehalten

**F**rühling 2008. In vielen Ländern der südlichen Hemisphäre explodieren die Preise für Grundnahrungsmittel und lösen eine beispiellose Welle von Unruhen aus. In Indonesien, auf den Philippinen, im Senegal, an der Elfenbeinküste, in Ägypten führen Demonstrationen zu handgreiflichen Auseinandersetzungen. In Haiti verteuert sich der Reis in einer Woche auf das Doppelte und verursacht den Sturz der Regierung. 2008 haben „Hungerrevolten“ in dreissig Ländern die Stimmung zum Kochen gebracht und Nothilfe nötig gemacht. Dies alles löst international heftige Emotionen und reale Ängste vor

der weiteren Entwicklung dieser Bewegungen aus. Im April 2010 treffen sich rund sechzig im Ernährungsbereich tätige Organisationen in Rom zu Gesprächen: Büros der Vereinten Nationen und NGOs, Weltbank, Ärzte ohne Grenzen (SMF), Aktion gegen den Hunger (AICF). Während der vergangenen 15 Jahre galt die Ernährung nicht als Thema. Mit dem Treffen in Rom setzen ein Erwachen und eine Bewusstseinsbildung ein.

2010 ist auch das Geburtsjahr der SUN-Bewegung. SUN steht für Scaling Up Nutrition, oder anders gesagt für einen Masstabwechsel, einen stärkeren



Fokus auf die Ernährung. „Auf einmal ist der Wille da, diese Problemthemen aufzugreifen und ihnen eine politische Dimension zu geben“, stellt Florence Lasbennes, die Koordinationsleiterin der Bewegung, fest. Für die DEZA, die sich von Anfang an in der SUN-Bewegung engagiert hat, ist es ein Wendepunkt. „Die Ernährung blieb lange Zeit in einer Grauzone, in der sich die Landwirtschafts- und Gesundheitsministerien die Verantwortung gegenseitig zuschoben“, beklagt Peter Bieler, der Leiter der Ernährungssicherheitsprogramme der DEZA. „Lange Zeit war man der Meinung, weltweite Ernährungssicherheit bedeute die ausreichende Versorgung mit Kalorien für alle. Doch heute weiss man, dass Quantität nicht ausreicht, wenn Qualität und Ausgewogenheit ungenügend sind. Mangelerscheinungen und Wachstumsrückstand, aber auch mit Fettleibigkeit zusammenhängende Probleme können die Folge sein.“

Seit kurzem weiss man auch, dass die ersten 1000 Tage ab der Empfängnis für das ganze Leben entscheidend sind. Wird diese erste Etappe verpasst, können irreversible Schäden auftreten. Mit den internationalen Hilfsprogrammen wurde oft auf kurzfristige Hilfe gesetzt und versucht, Mängel durch die Verteilung von Eisen und Vitaminen auszugleichen. „Die DEZA zielt dagegen auf eine langfristig ausgewogene Ernährungsweise: Zufuhr von gesundem Obst und Gemüse in ausreichender Qualität und Menge, Rückverfolgbarkeit, Erziehung“, erklärt Peter Bieler.

Die Ernährungswissenschaftler läuten die Alarmglocken: Mehr produzieren und schlecht ernähren ist keine Lösung. Ein paar erdrückende Fakten: Eines von drei Kleinkindern leidet an der einen oder anderen Form von Mangelernährung, Fettleibigkeit eingeschlossen. Über 165 Millionen Kinder unter 5 Jahren leiden wegen Mangelernährung an einer Wachstumsverzögerung. Zwei Milliarden Menschen leiden an einem Vitamin- und Mineralstoffmangel. 52 Millionen untergewichtige Kinder benötigen spezielle Betreuung, während 43 Millionen Kinder fettleibig sind – ein Problem, das mehr und mehr in Verbindung mit Armut und Fehlernährung auftaucht.

Im April 2010 hält die Situation zwar an, aber jetzt werden die Fragen endlich anders gestellt...

In der wissenschaftlichen Zeitschrift Lancet erscheinen schockierende Studien. Darin ist zu lesen, dass Gesundheit, Ernährung, Wasserqualität, Erziehung und die Zeit, die Mütter ihren Kindern widmen, nicht voneinander zu trennen sind; Fehlernährung lasse sich nur mit einem multisektoralen Konzept bekämp-

fen. Entscheidend sind die ersten 1000 Tage: „Bei Mängeln innerhalb der Zeit zwischen der Empfängnis und dem Alter von zwei Jahren bleibt die geistige Entwicklung zurück, die Grösse ebenfalls, die Gesundheit ist anfälliger. Die Schäden durch Mangelernährung in den ersten 1000 Tagen sind irreversibel“, hält Florence Lasbennes fest. Das ist für die internationale Gemeinschaft eine neue Herausforderung.

Die SUN-Bewegung ist angelaufen. Fünf oder sechs Staaten machen mit. Es werden multisektorale Plattformen eingerichtet, und jedes Land verpflichtet sich, einen Fahrplan zu befolgen, in seinem Tempo, nach seiner Kultur. Die DEZA ist gleichzeitig politischer Akteur und Geldgeber. „Ihr Engagement ist lückenlos und bezieht den Ernährungsaspekt, die Organisation in der Zivilgesellschaft und die Arbeit vor Ort ein“, betont Florence Lasbennes. „2011 haben wir mit 15 bis 20 Ländern gerechnet; heute sind es 50. Und es gibt ermutigende Zeichen: zum Beispiel beobachten wir in 15 Ländern ein Sinken der Fehlernährung um mehr als 2%.“ •





## Schulgärten für eine bessere Ernährung

### Drei Fragen an Dr. Guéladio Cissé, einen der Verantwortlichen dieses DEZA-Projekts

#### Worum geht es bei „Vegetables go to school“?

Vegetables go to school („Gemüse gehen zur Schule“) ist ein Projekt zur Verbesserung der Ernährung durch die Anlage von Gemüsegärten an den Schulen. Es wurde in sechs asiatischen und afrikanischen Ländern in Angriff genommen und soll durch landwirtschaftliche Diversifizierung einen Beitrag zu einer ausgeglichenen Ernährung leisten. Das von der DEZA finanzierte und beaufsichtigte Projekt ist aus der Partnerschaft von drei Institutionen hervorgegangen, dem World Vegetable Centre in Taiwan, der Universität Freiburg in Deutschland und dem Schweizerischen Tropen- und Public Health-Institut in Basel.

#### Wo steht das Projekt heute?

Wir befinden uns in der ersten Phase, die bis 2015 dauern wird und aus dem Zusammentragen von Informationen besteht. Ein Dispositiv von Pilotschulen

wird uns in jedem Land helfen, das geeignete Vorgehen festzulegen. Die Schulen sind ausgewählt, die Arbeit an mehreren Gärten ist aufgenommen und die Erhebungen sind im Gang. In jedem Land sind die drei Ministerien für Erziehung, Landwirtschaft und Gesundheit zur Mitarbeit aufgerufen. Es entstehen Synergien durch Eingriffe, die sich auf drei Ebenen beziehen: landwirtschaftliche Produktion, Ernährung, Wasser, Hygiene und Gesundheit. 180 Schüler werden sich am Projekt beteiligen, das heisst 30 pro Land. Die Produktionsmengen werden sich nach den verfügbaren Flächen richten. Das wichtigste Ziel ist jedoch pädagogischer Art. In manchen Fällen werden die Gemüse in den Menüs der Schulkantinen verwertet, in anderen sind sie für die Märkte und für Haushalte bestimmt.

#### Sieht das Projekt je nach Zusammenhang anders aus?

Je nach klimatischen und sozioökonomischen Bedingungen und nach Wasserressourcen wird jedes Land mit seinen Schulgärten seine eigene Geschichte haben. Es handelt sich um Schulgärten, und die Qualität des Trinkwassers und des Wassers, das zur Zubereitung der Lebensmittel verwendet wird, spielt eine wesentliche Rolle. Die Bedingungen von Trinkwasser, sanitärer Versorgung und Hygiene werden also entscheidend sein, damit die Schulgärten eine Verbesserung bewirken.

*\*Dr. Guéladio Cissé ist Lehrer für Sanitary Engineering & Environmental Epidemiology an der Swiss TPH in Basel und Projektleiter.*

## LANGFRISTIGES ENGAGEMENT

Die DEZA hat sich mit mehreren NGOs zusammengeschlossen, um die nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, die einen der Schlüssel zur weltweiten Ernährungssicherheit bildet. Die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) ist die Agentur für internationale Zusammenarbeit im Eidgenössischen Departement

für auswärtige Angelegenheiten (EDA). Bekannt ist sie vor allem für ihre humanitären Einsätze bei Naturkatastrophen und Konflikten. Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter intervenieren aber vor allem in Afrika und Asien auch auf vielen anderen Gebieten, mit Programmen zur Verbesserung der Wirtschaft in ländlichen Gebieten und zur

Ernährungssicherung. Eines ihrer zentralen Anliegen ist ihnen in ihrer Tätigkeit die Langfristigkeit, wie das Projekt „Vegetables go to school“ und die SUN-Bewegung veranschaulichen (s. oben). Die DEZA arbeitet mit der Schweizer NGO Biovision an einem Projekt zur Förderung der nachhaltigen Landwirtschaft in mehreren

afrikanischen Ländern. Es verdeutlicht die radikale Wende gegenüber den Kampagnen der 80er und 90er Jahre, die dazu führten, dass zahlreiche ländliche Dienste verschwanden und Kleinbauern die Unterstützung entzogen wurde.



# Appenzellerland auf dem Teller und im Glas

Text Rosalie Manser  
Fotos Alle Rechte vorbehalten

Im Appenzellerland, diesem kleinen beschaulichen Fleckchen Erde in der Ostschweiz, tummelt sich eine kulinarische Vielfalt an Delikatessen, die ihresgleichen sucht. Angefangen beim weltbekannten Käse, dem Appenzeller Alpenbitter, dem „Quöllfrisch“, dem Süssgetränk „Flauder“, weiter über die Fleischspezialitäten, wie der Siedwurst oder dem Appenzeller Mostbröckli, bis hin zu den süssen Versuchungen, wie dem Appenzeller Biberfladen oder dem „Landsgmeendschrempfli“. Die Appenzeller warten mit einer Vielfalt an Spezialitäten auf, die beispielsweise auf einer kulinarischen E-Bike-Tour, in einer Alpkäserei, in einem der zahlreichen (Berg)-Gasthäuser oder direkt während einer Betriebsbesichtigung entdeckt und genossen werden können.

**D**as Appenzellerland ist eine Region für kulinarische Geniesser. Die Palette an Spezialitäten geht weit über den bekannten Appenzeller Käse oder den Appenzeller Alpenbitter hinaus. Mit ganz verschiedenen Motiven und in diversen Grössen aber mit den immer selben Grundzutaten wartet beispielsweise der Appenzeller Biber auf. Diese Delikatesse besteht aus einem Honigteig gefüllt mit einer hellen Mandelmasse. Ein weiteres für Appenzell typisches Backwerk ist das „Landsgmeendschrempfli“. Sie waren früher ein beliebtes Mitbringsel der Männer von der Landsgemeinde für ihre Lieben zu Hause. Sie setzen sich aus einem Zucker-Eier-Teig mit einer feingemahlene Haselnussfüllung zusammen. Es gibt aber nicht nur ein typisches Lands-

gemeinde-Gebäck, sondern auch eine Wurst, die zum klassischen Landsgemeinde-Menu gehört: die Appenzeller Siedwurst. Diese Brühwurst, die überwiegend aus Rindfleisch besteht, wird traditionell mit Käsemakkaroni oder Kartoffelsalat serviert. Wer ob all diesen kulinarischen Köstlichkeiten Durst verspürt, löscht ihn am besten mit einem kühlen Appenzeller Bier oder genießt ein „Flauder“ – ein Süssgetränk mit Holunderblüten- und Melissen-Aroma aus dem Haus der Goba AG.

Möchte jemand ein Stück Appenzellerland zu sich nach Hause holen oder seinen Liebsten schenken? Dem seien die liebevoll zusammengestellten Geschenksets mit verschiedenen Appenzeller Leckereien wärmstens empfohlen. [www.appenzeller-produkte.ch](http://www.appenzeller-produkte.ch)

#### **Fahren und Geniessen**

Das Appenzellerland muss man sich durch den Magen gehen lassen. Dies kann auf ganz unterschiedliche Art und Weise geschehen. Wie wäre es beispielsweise mit dem Elektrovelo? „Esse, luege, fahre, gnüsse“ ist das Motto der kulinarischen E-Bike-Tour, die von Appenzellerland Tourismus AI (Tel. +41 (0)71 788 96 41) angeboten wird. Während der bequemen Fahrt durch die hügelige Appenzeller Landschaft verwöhnen einen die einheimischen Gastronomen mit einem typischen Appenzeller 4-Gang-Menü.

#### **Appenzellerland häppchenweise erkunden**

Wer sich nicht nur einen Happen Kultur einverleiben, sondern auch häppchenweise die Küche von Appenzell

# Qualität liegt in meiner Natur.

Hören Sie auf Ihren guten Geschmack, wenn Ihnen Käse nicht einfach wurst ist. Dann wählen Sie am besten Schweizer Käse. Hergestellt mit Liebe, Leidenschaft und nach den strengsten Richtlinien. Da machen wir keine Kompromisse.





für sich entdecken möchte, für diesen Gast ist die kulinarische Dorfführung wie geschaffen. Während eines Rundgangs durch das Dorf Appenzell ist nicht nur viel Wissenswertes über Land und Leute zu erfahren, sondern man erlebt den Hauptort von Appenzell Innerrhoden auch von der genüsslichen Seite, indem für jeden Gang eine andere, traditionelle Gaststube besucht wird. Appenzellerland Tourismus AI und AR bieten auch noch diverse andere attraktive Gruppenprogramme an, wobei das Kennenlernen von Land, Leuten und Gastronomie harmonisch miteinander kombiniert werden kann.

So wird beispielsweise Schlemmen und Bahnfahren im Appenzellerland zur interessanten Symbiose. Während der kulinarischen Bahnreise von St. Gallen nach Appenzell wird an verschiedenen Orten Halt gemacht und ein Gang genossen.

#### **Den Sennen über die Schulter sehen**

Wer lieber selber Hand anlegen will, dem empfiehlt sich ein Besuch in einer der Appenzeller Backstuben, wo unter fachkundiger Anleitung ein original Appenzeller Biber hergestellt werden kann. In einer urigen Alphütte in der Appenzeller Schaukäserei in Stein AR können Gruppen ihre eigenen Appenzeller Käse herstellen, sogenann-

te „Mutschli“. Am 27. Juli 2014 zeigen anlässlich des „Tages der offenen Alpkäserei“ diverse Sennen zudem einen Einblick in ihr Äplerleben. Im Alpstein finden sich zahlreiche kleine Käsereien, wo während den Sommermonaten die frische, gehaltvolle Milch in den kleinen Hütten direkt zu feinstem Alpkäse verarbeitet wird. Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit, die Alperzeugnisse direkt vor Ort zu degustieren.

Am Ende des Alpsommers, wenn das Vieh wieder ins Tal getrieben wird, findet am 4. und 5. Oktober 2014 das Käsefest auf der Schwägalp, am Fusse des Säntis, statt. Während des ganzen Tages haben die Gäste die Gelegenheit, sich die Produkte, die während des Sommers entstanden sind, auf der Zunge zergehen zu lassen. Für die passende Alpfest-Stimmung sorgt eine einheimische Musikformation.

#### **Per Pedes zum Genuss**

Einen Streifzug durch die Appenzeller Landschaft und Küche bilden die Genusswanderungen, welche am 5. Juli und am 23. August 2014 im Appenzeller Hinterland durchgeführt werden. Auf Schusters Rappen und unter fachkundiger Begleitung geht es an diesen beiden Samstagen durch das hügelige Appenzellerland. Bei den Ge-

nuss-Stationen in verschiedenen Gastronomiebetrieben bekommen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nebst den kulinarischen Köstlichkeiten auch Einblicke in die Kultur des Appenzellerlandes serviert. Dafür sorgen verschiedenen Musikformationen und einheimische Handwerker.

#### **Appenzellerland auf dem Bärenplatz in St. Gallen**

Am 20. September 2014 von 9 bis 17 Uhr kann der samstägliche Einkaufsbummel mit einer kulinarischen Reise durchs Appenzellerland kombiniert werden. In der Altstadt von St. Gallen findet dann nämlich der St. Galler Genusstag statt, an dem regionale Ostschweizer Produkte im Rampenlicht stehen. Auf dem Bärenplatz präsentieren sich Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden als Gastregion in ihrer ganzen geniesserischen Vielfalt und zeigen die breite Palette ihrer Köstlichkeiten. •

[www.appenzell.ch](http://www.appenzell.ch)  
[www.appenzellerland.ch](http://www.appenzellerland.ch)  
[www.appenzeller-produkte.ch](http://www.appenzeller-produkte.ch)  
[www.genusswanderung.ch](http://www.genusswanderung.ch)  
[www.st.galler-genusstag.ch](http://www.st.galler-genusstag.ch)



✂



# — INVITATION —

Bénéficiez d'une entrée gratuite  
 au Comptoir Suisse 2014  
 en téléchargeant votre billet d'entrée sur  
[www.comptoir.ch/billetterie](http://www.comptoir.ch/billetterie)

- Saisissez votre code privilège:  
**COMPTOIR-GOUT-14**
- Imprimez le ticket au format PDF  
ou téléchargez-le sur votre smartphone
- Accédez directement aux halles du salon,  
sans passer par les caisses!

Valable pour une personne, à faire valoir sur une entrée adulte (valeur: CHF 14.-).  
 Vous pouvez également présenter ce bon directement aux caisses du salon, en  
 transmettant vos coordonnées au personnel.

# Der Treffpunkt der Feinschmecker

Text Manuella Magnin

Fotos Alle Rechte vorbehalten

Vom 19. bis 28. September 2014 treffen sich die Liebhaber von Terroirprodukten, guten Schweizer Weinen und kulinarischen Genüssen im Beaulieu, um ihre Lust am gut Essen und Trinken mit Entdeckungen zu füttern. Hier in Vorpremiere ein Blick auf die Highlights, die Sie als Liebhaber oder Liebhaber lukullischer Freuden nicht verpassen dürfen.

## Saveurs d'ici et d'ailleurs

Das Comptoir Suisse bietet der Gastronomie seit jeher ein gutes Umfeld. Dies gilt auch für die Magiciens de la terre (dt. „Zauberer der Erde), die echten Handwerker der Westschweizer Landwirtschaft, die in Halle 14 versammelt sind.

Und es gilt ebenso für die Saveurs d'ici et d'ailleurs (dt. „einheimische und fremde Geschmäcke“) im Zentrum der Halle 9. Die ganze Halle mit ihrer ländlich-gebirgigen Ambiance ist den Köstlichkeiten aus unseren Regionen und aus aller Welt gewidmet. An Holzchalets und Marktständen werden den Besuchern delikate Geschmacksentdeckungen angeboten. Zum Kosten gibt es eine spezielle Picknick-Zone.

In geselliger Umgebung begrüsst die Cuisine des Chefs täglich eine Westschweizer Persönlichkeit aus der Gastronomie und bietet ein Programm von Degustationen und Demonstrationen bekannter Köche an. Nach diesen Versuchungen können die Messebesucher auf einem Rundgang durch die Halle 11 in einer didaktischen Ausstellung mehr über einen seit Urzeiten bekannten Geschmacksverstärker erfahren, das Salz.

## Die Halle der Schweizer Weine

Der helvetische Rebbau geht bekanntlich auf die Römerzeit zurück, und für das Comptoir ist es Ehrensache, die Arbeit der Winzer der Region zu würdigen. Den Schweizer Weinen ist die ganze Halle 18 gewidmet, in der die Spezialitäten der verschiedenen Weinbauregionen vorgestellt werden.

## Der „Jean-Louis“ für alle

Wo Wein ist, ist sehr oft auch Wettbewerb. Der 1941 ins Leben gerufene Lieblingswettbewerb der Waadt-

länder ist der Concours Jean-Louis. Nach einer willkommenen Änderung ist er jetzt für alle zugänglich, für Frauen und Männer, junge und weniger junge Amateure und erfahrene Degustatoren.

Die Prüfungen werden in Form eines allen zugänglichen täglichen Wettbewerbs organisiert, und eines „Challenge“ für kundige Weinliebhaber, des Concours des millésimes blancs, millésimes rouges, régions et appellations d'origine contrôlées (dt. „Wettbewerb der weissen und roten Jahrgänge, der Regionen und AOC“). Im täglichen Wettbewerb sind die Teilnehmer eingeladen, von 5 Gläsern Chasselas die Produktionsregion zu bestimmen: Côtes-de-l'Orbe / Bonvillars / Vully, La Côte, Lavaux / Dézaley / Chablais.

Wer die 5 Regionen korrekt zuordnen kann, erhält ein „Diplôme de bon dégustateur de vin vaudois“. Wer mindestens 3 Regionen richtig erkennt, erhält ein „Certificat de bon dégustateur de vin vaudois“.

Zum Wettbewerb der Jahrgänge für kundige Liebhaber ist eine Anmeldung erforderlich. Er umfasst drei Prüfungen: die roten Jahrgänge, die weissen Jahrgänge, die Weinregionen und AOC.

Wer in den 3 Prüfungen am besten von allen abschneidet, wird mit dem Titel „Chapeau Noir“ ausgezeichnet. •

## DIE DISCO-SUPPE

Anlässlich der ersten „Disco-Suppe“ vom 10. April dieses Jahres war die Place de l'Europe in der Waadtländer Hauptstadt Lausanne umschwärmt wie ein Bienenstock. Die Disco-Suppe, eine Aktion gegen die Lebensmittelverschwendung, wurde mit nicht kalibergerechten und unverkäuflichen Gemüsen zubereitet. Am Comptoir wird diese Aktion am **26. September ab 15 Uhr** wiederholt. Die Initianten erwarten ein Heer von freiwilligen Gemüseschälern, um aus den von Gärtnern der Region gratis zur Verfügung gestellten Gemüsen eine Suppe zu kochen. Das Ganze natürlich mit Musik. Die Suppe wird gratis verteilt. Gemüseschäler und Suppenesser sind willkommen!

# Die Welt der Schokolade

Text Patricia Comby / Fotos Lindaphoto.ch

WIE KAUM EIN AN-  
DERES GESCHENK  
DER NATUR IST KA-  
KAO DER INBEGRIFF  
WUNDERBARER SINN-  
LICHER GENÜSSE.  
KAKAO ERFREUT DEN  
GAUMEN, ABER NICHT  
NUR. VIELE GRÜNDE  
SPRECHEN DAFÜR,  
AUF SEINEN GE-  
NUSS NICHT ZU VER-  
ZICHTEN.

## Von der Plantage bis zur Tafel

### Von der Kakaofrucht zur Bohne

Der Kakaobaum ist ursprünglich im Amazonasbecken beheimatet. Der Baum wächst in geringen Höhen im Schatten anderer Kulturen wie etwa der Bananestaude. Er gedeiht auf tiefen Böden in einem gleichmässig heissen und feuchten Klima. Eine Besonderheit des Kakaobaums besteht darin, dass seine Blüten und später die Kakaoschoten, deren Form an einen Rugbyball erinnert, direkt am Stamm sitzen.

Ein Kakaobaum produziert pro Jahr durchschnittlich 25 bis 30 Schoten, die nach sechs Monaten reif sind. Die für das Überleben auch bei schlechten klimatischen Bedingungen gewappneten Schoten werden zweimal im Jahr von Hand gepflückt. Die Kakaoschote besteht aus einer sehr harten, ledrigen Schale, die sie gegen Schädlinge schützt, und der Pulpa, dem schleimigen, Feuchtigkeit spendenden, weisslichen Fruchtfleisch. Für 1 kg Kakaobohnen müssen etwa 20 Schoten geerntet werden. Bei der Ernte werden die Schoten mit Macheten aufgeschlagen – eine Präzisionsarbeit, denn die Kakaobohnen dürfen dabei nicht verletzt werden. Danach fermentieren die Bohnen 2 bis 7 Tage lang in Fermentationsbottichen, die mit Bananenblättern bedeckt werden. Diese erste Etappe dient dazu, die Keime der Bohnen zu töten und die Aromavorstufen auszubilden. Anschliessend werden die Bohnen ungefähr eine Woche lang an der Sonne getrocknet und dabei regelmässig gewendet. Nach der Trocknung und bis zur Ausfuhr werden sie in Jutesäcken gelagert.

## Bei den Kakaosorten werden 4

### Grundtypen unterschieden:

→ Criollo, der ursprüngliche Kakaobaum, gedeiht in zahlreichen Erzeugerländern Südamerikas spontan. Diese sehr empfindliche Sorte verschwindet allmählich (2% der Weltproduktion).

→ Forastero ist die robuste Sorte schlechthin. Er stammt ursprünglich aus Amazonien, wird aber hauptsächlich in Afrika und Südostasien angebaut. Der Forastero ist ein wenig der Robusta der Kakaos, mit sehr hohen Erträgen (80% der Weltproduktion), aber nicht übermässig viel Aroma.

→ Der Trinitario ist in Trinidad aus der Kreuzung der beiden erstgenannten Sorten entstanden. Mit seinem Ertrag (18% der Weltproduktion) und seiner aromatischen Qualität ist er eine Art Kompromiss zwischen Criollo und Forastero.

→ Nacional heisst ein ecuadorianischer Kakao, der seinen Ruf einem ursprünglichen, blumigen Geschmack verdankt, dem Arriba-Geschmack.

Criollo, Trinitario und Nacional sind die Basis der feinsten Kakaos und wegen ihrer kräftigen blumigen, fruchtigen oder holzigen Aromen begehrt. Der Forastero wird für sein intensives Schokoladearoma besonders geschätzt.

Die grossen Crus sind über die gesamte Produktionszone in Äquatornähe verstreut. Wie beim Wein oder beim Kaffee unterscheiden sich die Kakaoaromen der verschiedenen Provenienzen. Das Klima und der Bodenreichtum haben auf den Geschmack des künftigen Kakaos entscheidenden Einfluss. Eine



nicht unerhebliche Rolle spielt zudem die landwirtschaftliche Praxis (Ernte der reifen Früchte, biologischer Anbau, etc.). Für den Chocolatier ist der Criollo unbestritten der Kakaobaum, der die besten Crus liefert... für die Rosenaromen Ecuador, für die Tabakaromen Papua, für die Kaffeearomen Java, für die roten Früchte Trinidad und für die Bitterkeit Guyana.

#### Von der Bohne zur Tafel

In der Fabrik werden die Kakaobohnen gereinigt, sortiert, geschält und zerkleinert, bevor sie geröstet werden. Durch die 10 bis 30 Minuten dauernde Röstung bei 120°C werden die Aromen erschlossen. Anschliessend werden die gerösteten Bohnensplitter zu einer Masse gemahlen. In dieser Etappe wird die Kakaobutter durch Pressen vom trockenen Material, dem Kakaopulver, getrennt. Nun folgt das Conchieren des Kakaos und der weiteren Bestandteile bei einer Temperatur von 70 bis 90°. Beim ständigen Umrühren können sich die Kakaoaromen entwickeln und die Bohnen verlieren ihre Säure. Das Temperieren ist die letzte Etappe. Durch kontrolliertes abwechselndes Erhitzen und Abkühlen wird eine stabile Kristallisation erreicht. Die Schokolade wird dadurch glatt und glänzend und erhält eine gewisse Härte und einen Schmelz. Nun kann sie zu Tafeln, Bonbons und anderen Köstlichkeiten aus Schokolade verarbeitet werden.

#### Von der Tafel zum Kunstwerk

Kuvertürensokolade in Form von Blöcken oder Chips ist den Profis vorbehalten. Kuvertüre wird zum Überziehen verwendet und um Ganaches und Tafeln herzustellen. Es gibt zahlreiche Kuvertüren-Sorten, von denen manche nur für einen einzigen Chocolatier hergestellt werden, der das Rezept wie seinen Augapfel hütet. Kunstwerke aus Kuvertürensokolade? Auch das gibt es. Die Herstellung von Schokoladenkunstwerken erfordert viel Know-how und Kreativität. Der Kakaokünstler formt die Schokolade wie ein edles Material. Oft setzt er seine Begabung für eine Arbeit zu einem vorgegebenen Thema ein. An den World

Chocolate Masters 2013 war das Thema die Architektur des Genusses. Der Schweizer Chocolatier des Jahres 2013, der Walliser David Pasquiat, hat sich mit 18 internationalen Konkurrenten gemessen und mit seiner 1,6 m hohen künstlerischen Arbeit „Tastic, le génie du goût“ den 10. Platz errungen.

#### Die 5 Sinne und die Degustation

Bei der Degustation einer Schokolade ist der Geschmack nicht der einzige Massstab, denn das wäre, als würde man eine Landschaft nur mit einem Auge betrachten. Pralinen, Schokoladetafeln und Ganaches sprechen alle Sinne an.

Das Sehen. Mit diesem Sinn wird der erste Kontakt mit der Schokolade aufgenommen. Er ist deshalb wesentlich und darf keinesfalls vernachlässigt werden. Betrachten Sie zuerst die Farbe: Ist das Produkt braun, schwarz, weiss? Je dunkler es ist, umso höher ist sein Kakaogehalt. Bewerten Sie nun die Farbsättigung: Ist eine Schokolade braun und eine andere ein wenig heller? Vielleicht

wurden die Kakaobohnen für die zweite etwas länger geröstet. Achten Sie auf den Glanz, der verrät, ob die Kakaomasse gut temperiert, geformt und abgekühlt wurde. Wirkt die Schokolade glanzlos? Vielleicht ist die Kakaobutter beim Abkühlen schlecht kristallisiert.

Das Tasten. Schokolade wird auch mit den Fingern degustiert. Fühlt sie sich glatt, rau, seidig an? Beginnt sie zu schmelzen, sobald Sie sie berühren? Die Antwort auf diese Fragen lässt ein Urteil über den Kakaobuttergehalt einer Schokolade zu, und über die Feinheit der Kakaomikropartikel, aus denen sie gemacht ist.

Das Hören. Auch die Ohren sind an der Degustation beteiligt. Der Verlust des Gehörsinns führt übrigens oft zum merkwürdigen Eindruck, dass ein Nahrungsmittel einen sonderbaren Geschmack hat. Das Hören bereitet auf das Vergnügen der Degustation vor. Was hören Sie, wenn Sie eine Tafel zerbrechen? Ein kurzes Knacken, oder gibt die Scho-



*Der Schweizer Chocolatier des Jahres 2013,  
David Pasquiat,  
hat sich an den World Chocolate Masters  
mit 18 internationalen Konkurrenten gemessen.*

kolade geräuschlos nach? Hier lassen sich Rückschlüsse auf die Frische der Schokolade und die Lagerbedingungen ziehen. Bei frischer Schokolade gibt es einen klaren „Bruch“ und keine weissen Flecken oder Blasen. Schwarze Schokolade ist spröder als Milkschokolade.

Das Riechen. Der Geruch einer Schokolade erzählt aus ihrem Leben. Ist er stark oder schwach? Da haben wir einen guten Indikator für den Kakaoanteil und die Qualität der Röstung. Duftet die Schokolade zart, moschusartig, würzig oder neutral? Schokoladen grosser Crus haben ein kräftiges Aroma, das andere nicht haben. Das Parfum einer Schokolade ist ein wichtiger Frische-Indikator. Wenn Sie eine unerwünschte Note wahrnehmen, kann es deshalb sein, dass die Schokolade schlecht gealtert ist oder ihren Duft verloren hat.

Das Schmecken. Nachdem es die Nase gekitzelt hat und sobald es im Mund ist, verströmt das Schokoladestück seine Aromen. Wie das Bouquet eines Weins ist die „Opera buffa“ der Schokoladearomen ein Dreiaakter:

→ Die Attacke ist der erste Eindruck. Eine Schokolade muss Charakter haben, eine starke Präsenz, vom ersten Moment im Mund an.

→ Der Körper entwickelt sich im zweiten Akt, wenn die Schokolade in der Wärme des Mundes schmilzt und ihre Nuancen preisgibt.

→ Schokoladen unterscheiden sich auch durch die Länge im Mund und ihren Abgang.

Mit dem Geschmackssinn muss man sich auf das Aroma konzentrieren. Ist es ausgewogen oder zu stark? Ist es säuerlich? Zuviel Säure kann auf einen schlecht fermentierten oder schlecht getrockneten Kakao hinweisen. Ist die Bitterkeit eher schwach oder stark? Dies alles sind auch Hinweise auf den Kakaoanteil und die Röstung. •

### **Indianer-Legenden von einem Göttergetränk**

Viele Legenden ranken sich um die Anfänge des Kakao-konsums, und in den meisten spielen Gottheiten eine Rolle. Eine handelt von einer totekischen Prinzessin, die dem Gott der Pflanzen huldigte, der gefiederten Schlange Quetzalcoatl. Aus Dankbarkeit für ihre Verehrung weihte Quetzalcoatl sie in die Züchtung des Kakaobaums ein. Die Prinzessin behielt das Geheimnis für sich und wurde von den Tolteken getötet, weil sie es nicht preisgab. An der Stelle, an der sie hingerichtet wurde, wuchs ein Kakaobaum mit Früchten, die rot waren wie ihr Blut, und Bohnen so bitter wie ihr Leiden.

### **Rituelle Praktiken bei den Kuna**

Der Kakao spielt noch heute bei zahlreichen rituellen Praktiken eine Rolle, obschon diese heute in der Öffentlichkeit kaum bekannt sind. Die Kuna, eine indianische Ethnie in Panama, verwenden Kakao bei Geburten. Sie verbrennen Kakaobohnen und lassen das Neugeborene daran schnuppern, damit es den ersten Schrei von sich gibt. Das Kind wird in eine Hängematte gelegt; unter dem Kopf des Säuglings setzt man eine kleine Pfanne auf den Boden, eine so genannte sinar. Die Plazenta wird ebenfalls unter die Hängematte gelegt. Das Ritual dauert 4 Tage. Danach wird die Plazenta im Boden unter der Hängematte vergraben. Kakaorauch ist an allen Zeremonien der Kuna und an allen Lebensphasen beteiligt. Für diese Ethnie hat der Kakao auch Heilkräfte, da er viele Krankheiten heilen hilft. Er

ist ein traditionelles Lebensmittel, das die Frauen täglich verwenden, wenn sie die siagua olikwa zubereiten, eine Suppe auf Kakaobasis. Nachdem sie die Bohnen geröstet und gemahlen haben, mischen sie das Kakao-pulver im Wasser mit Maismehl. Dieses Getränk kochen sie auf und fügen Zucker hinzu. Sie versichern, diese Suppe gebe den zur Arbeit aufbrechenden Männern Kraft.

### **Schokolade: richtig oder falsch?**

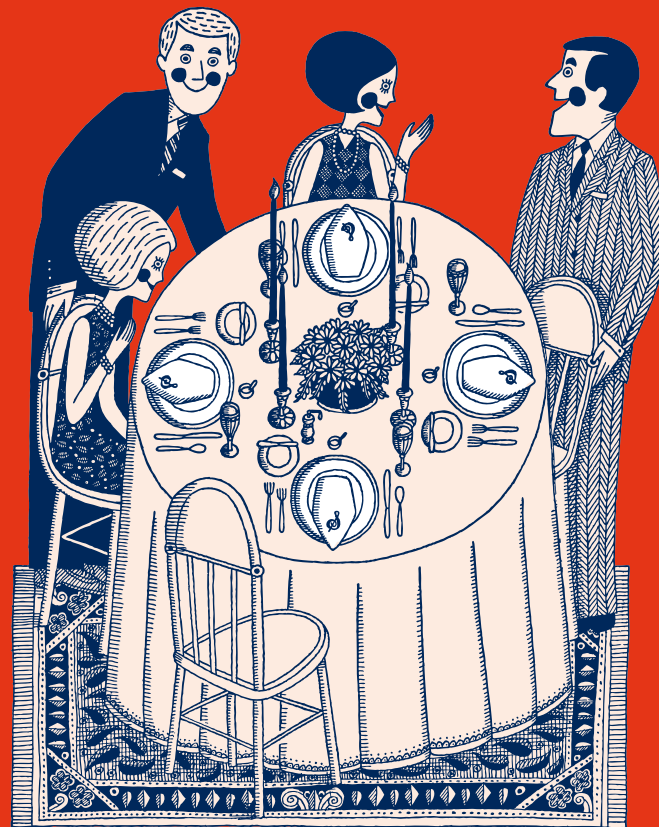
→ Kann Schokolade Karies verursachen? Falsch! Wissenschaftler haben herausgefunden, dass die Tannine im Kakao die Kariesvorbeugung begünstigen, indem sie Zahnbeläge reduzieren. Ausserdem enthält Schokolade Fluor, der den Zahnschmelz stärkt.

→ Schokolade sorgt für gute Laune... Stimmt! Schokolade kann die Ausschüttung von Glücksgefühle auslösenden Endorphinen im Gehirn stimulieren.

→ Kakaobutter hat kosmetische Eigenschaften... Stimmt! Bis ins 18. Jahrhundert wurde Kakaobutter als Aromaträgerstoff für Parfums verwendet, da sie Düfte aufnimmt. Heute wird Kakaobutter für die Herstellung vieler kosmetischer Produkte wie Sonnenöle und Lippenbalsame verwendet.

→ Schokolade ist für Hunde und Katzen giftig... Stimmt! Schokolade enthält die Substanz Theobromin, die Tieren wie Hunden und Katzen schadet. Anders als Menschen verstoffwechseln Tiere diese für sie giftige Substanz sehr langsam.

*hereinspaziert.ch*  
*venezvisiter.ch*  
*venitevedere.ch*



13. | 14. 9. 2014



Europäische Tage des Denkmals | Zu Tisch  
Journées européennes du patrimoine | A table  
Giornate europee del patrimonio | A tavola



**CHF 323**  
par mois  
pendant 7 ans\*

**RP Jeune**

## Un revenu pour réaliser ses rêves

Chez Retraites Populaires, vous pouvez désormais épargner pour vos enfants, petits-enfants, neveux ou filleuls. Avec RP Jeune, vous décidez du montant et de la fréquence des versements. A l'âge convenu, il ou elle choisira entre une rente ou un capital.

Contactez-nous au 021 348 26 26 ou consultez [www.retraitespopulaires.ch/jeune](http://www.retraitespopulaires.ch/jeune)

\* Exemple de revenu pour un versement mensuel de CHF 100 pendant 18 ans sur la base des excédents actuellement versés par Retraites Populaires (non garantis).

Votre avenir, notre mission.



**Retraites  
Populaires**

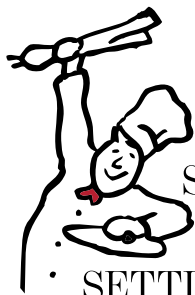
# Die Charta

## Wozu eine Genusswoche ?

Wir nehmen uns immer weniger Zeit zum Essen. Unsere Lebensmittel werden zunehmend standardisiert. Viele junge Leute und Kinder kennen den Geschmack unserer traditionellen Produkte nicht mehr. Der Genuss verdient es, im Alltag wieder einen Platz zu finden. Die Genusswoche soll zu Veranstaltungen ermuntern, welche die Freude am Essen, an Qualitätsprodukten, an der Geselligkeit rund um die Tafel und an der handwerklichen Produktion fördern.

## Ziele und Ethik der Genusswoche

Die Genusswoche ist Teil einer Initiative zur nachhaltigen Entwicklung und zur Erhaltung des kulinarischen Erbes. Die Veranstaltungen der Genusswoche spiegeln den Reichtum des Geschmacks und alles dessen, was mit einer genussvollen Ernährung zusammenhängt – einer Ernährung mit Produkten, bei denen der Mensch, der sie herstellt oder verarbeitet, und die Gegend, aus der sie stammen, noch eine Bedeutung haben. Diese Veranstaltungen sollen dazu einladen, zum Essen mit anderen zusammen zu kommen, und sich bewusst zu werden, dass wir beim Essen Kräfte schöpfen und genießen.



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## Die Genusswoche möchte :

- Die Vielfalt der Geschmäcke und Ernährungskulturen bekannt machen.
- Den Austausch unter den Angehörigen der Ernährungsberufe fördern.
- Das Interesse der jungen Generation am genussvollen Essen wecken.
- Die Konsumenten für die Qualität und die Saisonabhängigkeit der Produkte sensibilisieren.
- Dem handwerklichen Können Anerkennung verschaffen.
- Die gesunde Ernährung fördern.
- Das Ansehen von Qualitätsprodukten und das Interesse an ihnen stärken.
- Kulinarische Traditionen erhalten und zu Innovationen anregen.
- Die häusliche Kochkunst neu beleben.  
Die Genusswoche richtet sich an Kinder, junge Leute, Männer, Frauen, Familien, Lehrpersonen und an alle, die gern essen und Qualitätsprodukte kennen lernen wollen, die sich zum Degustieren und Geniessen Zeit nehmen und sich um ihre Umwelt und ihre Gesundheit kümmern wollen.

## Jeder Veranstaltungsorganisator verpflichtet sich :

- Eine besondere Veranstaltung zu kreieren, um ein Produkt, ein Rezept, ein Know-how oder die Geselligkeit am Tisch zu fördern.
- Mit Qualitätsprodukten zu arbeiten.
- Der Veranstaltung nach Möglichkeit eine pädagogische Dimension zu geben.




## machen Sie einen günstigen Familien-Schiffsausflug!

**2 Erwachsene, 2 Kinder  
für nur CHF 49.-**

Gültig ab 18.04.2014,  
allgemeine Konditionen unter [www.cgn.ch](http://www.cgn.ch)  
Erhältlich bei der CGN Verkaufsstellen.

[www.cgn.ch/horizons](http://www.cgn.ch/horizons)  
infoline: +41 (0)848 811 848

CGN  HORIZONS



**JACQUES  
DUTTWEILER**  
FROMAGES DE QUALITÉ  
Présent aux marchés de Lausanne et Vevey

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

[gourmesse.ch/genusswoche](http://gourmesse.ch/genusswoche)



Zum halben Preis  
an die Gourmesse

**gourmesse**

**10. – 13. Oktober 2014**

Kongresshaus Zürich  
[www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

bbf.ch



## IRL plus AG Drucksachen mit Genuss

IRL plus AG gratuliert den Initiatoren der **Genusswoche** für die Ausgabe 2014 dieser nationalen Veranstaltung.

Wir sind stolz, die Zeitschrift, die Sie in Ihren Händen halten, auf unseren einzigartigen und leistungsstarken Maschinen zu produzieren und diesen Führer zu einem Qualitäts- und Referenzprodukt zu machen. Möchten Sie **mehr** über die zahlreichen Dienstleistungen der **IRL plus AG** erfahren? Rufen Sie Kurt Eicher unter der Telefonnummer +41 79 250 50 00 an.

✦ Kompetenz ✦ Kundennähe ✦ Know-how

Chemin du Closel 5 Tel.: +41 21 525 48 00 kurt.eicher@irl.ch  
CH-1020 Renens Fax: +41 21 525 48 01 [www.irl.ch](http://www.irl.ch)



Abplanalp Lucienne Enseignante  
 Allenspach Andreas Président des Ostschweizer Komitees  
 Alcalá Thomas et Eleuterio Affineurs de jambons  
 Amrein Olivier Epicurien  
 Aubry Micheline AGRIDEA  
 Auf der Maur Jost Journalist  
 Ayer Pierre-André Cuisinier chef  
 Bachmann Christophe Apiculteur  
 Baeriswil Bertrand Président Slow Food Fribourg  
 Baermann Peter Cuisinier chef  
 Bailly Martine Agence d'information agricole Agir  
 Barthassat Luc Pays romand pays gourmand  
 Basso Pietro Sommelier  
 Beausoleil Denis Directeur de Genève-Terroir  
 Benedetti Marc Journalist  
 Berger Pierre Co-fondateur de la Semaine du Goût  
 Bessire Jean-Marc Cuisinier chef  
 Bezençon Nicolas Uniterre  
 Blanc Daniel Restaurateur  
 Blanc Roland Restaurateur  
 Blaser Max Maître boucher le Cochon d'Or  
 Boisseaux Stéphane Chercheur  
 Bolay Charles-Bernard Président Uniterre Vaud  
 Böniger Daniel Journalist  
 Borgia Luigi Giornalista  
 Boverat Jean-Louis Finale Jeunes Confiseurs  
 Bovier Edgard Cuisinier chef  
 Bratschi Isabelle Journaliste  
 Breitschmid Ueli Curaprox  
 Briguet Conrad Ecole d'Ingénieurs de Changins  
 Brunier Alain Directeur général EHG  
 Buchwalder Florian Biohof  
 Buss Pierre-Emanuel Journaliste  
 Cassis Ignazio Medico  
 Castella Romain Produits du Terroir du Pays de Fribourg  
 Cerf Cédric Ch. mission Ville de Delémont  
 Chanton Marlis Vigneronne  
 Chenaux Serge Cuisinier chef  
 Chevrier Philippe Cuisinier chef  
 Comte Claude Victor Oenophile  
 Cornut Didier Oenologue  
 Couplan François Ethnobotaniste  
 Cramer Robert Conseiller aux Etats  
 Crettenand Gilles Addiction Valais  
 Cruchon Raoul Vigneron  
 de Courten Didier Cuisinier chef  
 Cosandey Anne-Sophie Restauratrice  
 Décotterd Stéphane Cuisinier chef  
 Doerig Eschler Gaby Ing. Agr. ETH  
 Domeniconi Giuseppe Slow Food  
 Droz Louis Epicurien  
 Dufaux Daniel Président des oenologues suisses  
 Dumoulin Frédéric Vigneron-encaveur  
 Duttweiler Jacques Fromager  
 Emery Jean-Marc Notaire  
 Ewald Jürg Président Slow Food Basel  
 Fabbi Sidonie Fourchette verte et Service de santé de la jeunesse  
 Fabbi Sébastien Secrétaire Général Swiss Wine  
 Favre Dominique Chef de l'Office de la viticulture du canton de Vaud  
 Favre Laurent Chambre neuchâteloise d'agriculture  
 Fazan Daniel Journaliste  
 Feier Eveline Schweiz Tourismus  
 Felley Pierre-Yves Chambre valaisanne d'agriculture  
 Fleury Louis Spécialiste viande séchée  
 Fleury Mathieu Secrétaire général de la FRC  
 Florie Marion Max Havelaar-Foundation  
 Forel Olivier Musicien  
 Frehner Rita Projektleiterin  
 Freymond Diane Chef à domicile  
 Frôté Claude Cuisinier chef  
 Fuchs Fabian Cuisinier chef  
 Gabriel Suzanne Prométherre vaud  
 Gallais Véronique Marchande de thé

Gay Madeleine Oenologue  
 Gex Philippe Gouverneur du Guillon  
 Geyer Jean-Luc Cuisinier chef  
 Gigandet Pauline Fondation rurale interjurassienne  
 Graff Noémie Vigneronne  
 Grandi Paolo Sociogastronomo  
 Guidoux Serge Pêcheur  
 Guignard Philippe Cuisinier chef  
 Häberli Rolf Journalist  
 Haenni Frédéric Gastro-Vaud  
 Hamdaoui Mohamed Journaliste  
 Hauser Muriel Gastro-Fribourg  
 Heyraud Marc Professeur d'université  
 Higi Michael Slow Food Ostschweiz  
 Hobmeier Elisabeth Chefredaktorin  
 Hofmann Anna Slow Food  
 Imhof Paul Journalist  
 Ingold Jean-Luc Journaliste  
 Jaques-Dufour Martine Commission fédérale AOP  
 Jenni Martin Journalist  
 Joris Jean-Maurice Cuisinier chef  
 Jost Esther Coordinatrice Fourchette Verte  
 Juillerat Edy Restaurateur  
 Kalandranis Gianni Cuisinier chef  
 Kaufmann Franz Winzer  
 Klein Bernard Chimiste cantonal  
 Kondratowicz Frederik Cuisinier chef  
 Krebs Etienne Cuisinier chef  
 Kunkler Evelynne Ambassadrice Prosper Montagné  
 Labrosse Serge Cuisinier chef  
 Lafarge Patricia Présidente de la Semaine du Goût VS  
 Lampart Reto Cuisinier chef  
 Lehmann Daniel Restaurateur  
 Lehmann Tania Coordinatrice Fourchette Verte  
 Leuba Sabine AOP/IGP  
 Leuenberger Ueli Conseiller national, enseignant  
 Liechti Walter Slow Food und Telebasel  
 Lischetti Isabella Insegnante ed esperta di educazione alimentare  
 Lonati Bernard Cuisinier chef  
 Lonati Chantal Restauratrice  
 Longet René Expert en développement durable  
 Marbach-Jund Theresia Das Beste der Region  
 Margot Laurence Fourchette verte Vaud  
 Marmy Françoise Spécialiste des plantes sauvages  
 Martin Benoît Gastronomie à domicile  
 Massy France Journaliste/vins  
 Mathier Diego Vigneron  
 Mayor Jean-Philippe Ecole de Changins  
 Meier-Schmid Brigitte Gastro Suisse  
 Mégros Michèle Gastronomin  
 Meldem Martine Association des Marchés paysans  
 Merlo Luca Ristoratore  
 Miller Christina Redaktion und Übersetzungen  
 Moginier David Journaliste  
 Monnerat Philippe Gastronomie  
 Montangero Stéphane Fédération Fourchette Verte Suisse  
 Moresi Gianni Presidente del CF dell'EIC di Changins/VD  
 Morier-Genoud Patrick Journaliste  
 Mottini Donato Commerçant  
 Mozzini Elena Sommelier e idrosommelier  
 Müller-Tschirky Josef Präsident Gastro St. Gallen  
 Naef Ruedi Chefredaktor  
 Nyffeler Regula Geschäftsführerin Schützenstube  
 Orrù Tiziano SSAT Bellinzona  
 Orsat Auguste Epicurien  
 Orsat Evelynne Chargée d'enseignement, diététicienne  
 Ott Lukas Stadtpräsident Liestal  
 Paccot Raymond Vigneron  
 Paganel David Chocolatier  
 Pasotti Marco Ispettore di tirocinio  
 Pedrioli Elena Consulente alimentare  
 Pesce Alessandro Giornalista  
 Pfaff Rolf-Peter Pfaffconsulting  
 Pfarrer Raphael Slow Food Bern  
 Pfister Thomas Kulturvermittler  
 Piazzoli Brigitte Responsabile del servizio

## QUALITÄTSKOMITEES

Philipona Jean-Nicolas alberghiero del EOC  
 Produits du Terroir du Pays de Fribourg  
 Piffaretti Giuseppe Consulente SMPPC  
 Pittet Jean-Luc Gastro Jura/Jura-Bernois  
 Porchet Jean-Louis Producteur de film  
 Raboud Isabelle Ethnologue  
 Raboud Marie-Josèphe Cuisinière cheffe  
 Ravet Bernard Cuisinier chef  
 Rembault Necker Edmée Directrice OVPT (NE)  
 Reynaud-Bestenheider Franck Cuisinier chef  
 Rod Christophe Cuisinier chef  
 Rohner Nathalie Produkt Managerin  
 Rosset Patrick Spécialiste épices  
 Roversi Alessandra Slow Food Léman  
 Rueggsegger Elisabeth Région Lac de Morat  
 Ryser Dominique Fromager  
 Said Bucher Yasmina Alpinavera  
 Schächli Laura Gastronomin  
 Schaub Silvia Redaktorin  
 Schindler Ingrid Journalistin  
 Schlumpf Annagret Köchin  
 Schlup Michel Historien de la gastronomie  
 Schmid Heinz Journalist  
 Schmitz Martin Geschäftsleiter Ueli Hof  
 Schneider Yvan Enseignant  
 Schnyder Eliane Paysanne  
 Schorderet Nicolas Directeur de GWS aux Services du Vin SA  
 Cuisinière  
 Schorderet Marie-Laure Weinproduzent  
 Schwarzenbach Hermann Consulente alimentare  
 Semmler Karin Journaliste  
 Simon Jean-Charles Cuisinier chef  
 Soldati Jean-Marc Journaliste  
 Spengler Simon Cuisinier chef  
 Stangl Michel Union fribourgeoise du tourisme  
 Steiner Thomas  
 Storni Roberto Guida Osterie d'Italia  
 Suter Pierrick Cuisinier chef  
 Tarnowski David Cuisinier chef  
 Tenca Piero Cuisinier chef  
 Tettamanti Francesco Direttore di Ticinowine  
 Thomas Pierre Journaliste spécialisé  
 Tièche Maryline Diététicienne dipl. ES  
 Tisserand Philippe Restaurateur  
 Valpiani Marco Cinéaste  
 Vaucher Yann Consultant boulanger  
 Violier Benoit Cuisinier chef  
 Vogel Erwin Tafelgesellschaft zum Goldenene Fisch  
 Vouillamoz José Spécialiste ADN de la vigne de la Côte  
 Vuillaume Blaise Epicurien  
 Wagner Véréna Enseignante et restauratrice  
 Walz Thierry Cave Cidis/Uvavins-Cave de la Côte  
 Wannaz Gilles Vigneron  
 Wilhelm Peter GastroFacts  
 Wyss Katia Appenzellerland Regionalmarketing  
 Zahno Bertrand Cuisiniste et Loitche-Potches  
 Zbinden Véronique Journaliste

## SCHIRMHERR / SCHIRMHERRIN

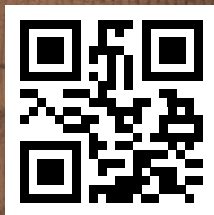
Crisci Carlo 2014  
 Vréni Giger 2013  
 Gérard Rabaey 2012  
 Martin Dalsass 2011  
 Philippe Rochat 2010  
 Marie-Thérèse Chappaz 2009  
 André Jaeger 2008  
 Georges Wenger 2007  
 Irma Dütsch 2006  
 Fredy Girardet 2005

**NOUVEAU**

**Téléchargez  
l'application  
Buvettes  
et auberges  
d'alpage sur  
buvettes.ch**



Plus de 350 adresses  
de buvettes,  
leurs spécialités  
du terroir, des balades  
au cœur de la nature.



Disponible sur  
**App Store**



**Abonnez-vous!**

Abonnez-vous ou offrez  
un abonnement de 1 an  
au prix de Fr. 80.-  
plus Le Guide La Suisse Gourmande

**plaisirs**  
GASTRONOMIE & VOYAGES

Fondé en 1956

Plaisirs Gastronomie & Voyages  
Ch. de la Plage 12 • 2072 Saint-Blaise  
Tél. 032 841 72 53  
[www.plaisirmagazine.ch](http://www.plaisirmagazine.ch)

**Le magazine qui fait saliver...  
...de bonheur!**

**VITISWISS**

**Vinatura®**

Ecologique et contrôlé  
Naturnah und kontrolliert  
Ecologico e controllato

**www.vinatura.ch**

**Château de Prangins.  
MUSÉE NATIONAL SUISSE.**

**DIMANCHE 28 SEPTEMBRE  
DÉJEUNER sur L'HERBE  
et MARCHÉ à L'ANCIENNE**

Défilé et concours de mode du 19<sup>e</sup> siècle:  
venez costumés et défilez en musique!

Journée gratuite | 10.00 – 17.00  
Musée national suisse

Château de Prangins | 1197 Prangins  
[www.chateaudprangins.ch](http://www.chateaudprangins.ch)



unikat



**SUISSE GARANTIE** Schweiz. Natürlich.

«Wann findet der Tag des Apfels statt?»



«Am 19. September 2014!»

[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)  
Facebook: swissfruit



**EGK-Gesundheitskasse – die natürlichste Versicherung der Schweiz**

Gesunde Ernährung darf auch gut schmecken!  
In der Gratis-App «Meine EGK» finden Sie zu jedem Heilkrut das passende Kochrezept – und noch vieles mehr!

Gesund versichert ist bei uns Programm!  
Wir stehen ein für die Chancengleichheit von Schul- und Komplementärmedizin, die persönliche Kundenbetreuung und massgeschneiderte Versicherungsangebote.




EGK-Gesundheitskasse  
Brislachstrasse 2  
CH-4242 Laufen

Telefon 061 765 51 11  
info@egk.ch  
www.egk.ch



Ich  Walliser Feinkost




mehr auf [walliser-koestlichkeiten.ch](http://walliser-koestlichkeiten.ch)

**Restaurants Walliser Köstlichkeiten**  
Hier isst man Walliser Spezialitäten!




**Fourchette verte**

Das Label der ausgewogenen Ernährung





Fourchette verte wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

NOS PARTENAIRES:



AVEC LE SOUTIEN DES CANTONS DE:



IMPRESSUM

Herausgeber  
Association pour  
la Promotion du Goût  
Avenue Dapples 21/CP 99  
1001 Lausanne  
Tél. 021 601 58 03  
www.gout.ch  
contact@gout.ch  
presse@gout.ch  
sponsoring@gout.ch

Leitung  
Catherine David

Redaktion und Koordination

France Massy  
Journalisten  
Patricia Comby  
Sophie Dorsaz  
Paul Imhof  
Manuela Magnin  
Rosalie Manser  
France Massy  
Patrick Morier-Genoud  
Alessandro Pesce  
Alessandra Roversi  
Alexandre Truffer  
Véronique Zbinden  
Grafik  
Anouk Andenmatten  
Marika Zisyadis  
Übersetzungen  
Valentin Hasler  
Eve Hermann  
Monica Fiorini  
Christina Miller

Auflage  
120'000 Ex.

Druck  
IRL plus SA  
Chemin du Closel 5  
CH-1020 Renens



SALINE DE BEX  
DEPUIS 1554



SEL DES ALPES 

Das Schweizer  
Spitzensalz

# Der Geschmack der Alpen.



Sel des Alpes kommt aus dem Herzen der  
Waadtländer Alpen direkt auf Ihren Teller.  
Das rundum authentische Spitzensalz wird nicht nur  
umweltschonend hergestellt, sondern lässt auch  
jedes Gericht zu einem Gedicht werden.

[selbex.com](http://selbex.com)

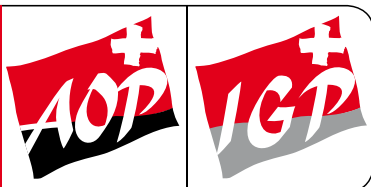




# Die Wurzeln das Handwerk der Charakter

*Eine AOP- oder IGP-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Die Schweizer AOP und IGP-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes.*

**Schweiz. Natürlich.**



Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



[www.facebook.com/aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)