

Schweizer Genusswoche-Magazin — Nr. 6

# DIE GENUSSWOCHE<sup>®</sup>

**THERES & MARKUS  
DETTWILER**

Patin und Pate  
der Genusswoche

**LIESTAL**

Schweizer  
Genussstadt 2016

**AOP-IGP**

Drei authentische Produkte  
zum Geniessen

**2016**  


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

Schirmherrschaft

  
Slow Food<sup>®</sup>CH



Blancpain und die Genusswoche:  
Authentizität, Leidenschaft und Emotionen



Fifty Fathoms Bathyscaphe



RAISE AWARENESS,  
TRANSMIT OUR PASSION,  
HELP PROTECT THE OCEAN

[www.blancpain-ocean-commitment.com](http://www.blancpain-ocean-commitment.com)

**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



<b>Vorwort</b>	5
<b>Liestal</b> Genussstadt 2016	7
<b>Slowfood</b> Vier Millionen Bäume für den Planeten	20
<b>Bücher</b>	24
<b>Poster</b> Leguminosen, das Nahrungsmittel der Zukunft	25
<b>Die Charta</b> der Genusswoche	94
<b>Die Qualitätskomitees</b>	95

### PORTRAITS

<b>Theres und Markus Dettwiler</b> Patin und Pate der Genusswoche 2016	12
<b>People</b> und ihre Lieblingsgerichte	16

### REZEPTE

<b>Linsen-Hummus</b> mit Curry	42
<b>Ormalinger Spareribs</b>	58
<b>Basmati</b> mit Gemüse und Linsen	59
<b>Kalbs-Tajine</b> mit Birnen und Safran	61
<b>Orientalischer Kichererbsensalat</b>	67
<b>Gratin</b> aus trockenem Brot und Gemüse	85
<b>Chili</b> con Wurst	93

### REGIONEN


<b>Waadt</b> Gemeinschaftsverpflegung und regionale Produkte	36
<b>Vaud CEnotourisme</b> Erster Spaziergang in der Gegend von Morges	62
<b>Le Livre sur les quais</b> Literarische und kulinarische Genüsse	65
<b>Agrotourismus</b> Agrotourismus.ch erfindet die Ferien neu	68

<b>AOP-IGP</b> Was nachgeahmt wird, muss gut sein!	29
<b>Genüsse aus der Romandie</b>	38
<b>Die Bratwurst</b> Eine köstliche Tradition	90

### ANALYSEN UND REPORTAGEN

<b>Sommer auf Vorrat</b>	45
<b>Schweizer Wein Woche</b> 300 Restaurants und 300 Winzer spielen mit	49
<b>Ta Cave</b> , eine Erfolgsgeschichte	53
<b>Magasins du monde</b> Es boomen die Legumen!	59
<b>Bio Suisse</b> Schweizer Kichererbsen sind cool!	66
<b>IP-Suisse</b> Ein Marienkäfer für die Natur	70
<b>WIR</b> sind die KMU-BANK	75
<b>Uniterre</b> Gesunde Nahrung für alle	79
<b>DEZA</b> Ökologische Landwirtschaft in den Tropen	81
<b>Fourchette Verte</b> Brot: Einfach, aber nie banal!	84
<b>Die Kliniken Bois-Cerf und Cecil</b> Gastronomie und Gesundheit mit Carlo Crisci	86
<b>Erklärung von Bern - Public Eye</b> Stevia, die Bitterkeit der Guarani	88

### PRODUKTE



SI, COMME NOUS,  
VOUS PENSEZ QU'IL EST  
CAPITAL DE SAVOIR  
CE QUE VOUS MANGEZ...

... ALORS, DEVENEZ  
MEMBRE FRC

Pour 60.-/an, vous rejoignez  
les consommateurs romands  
qui font bouger les choses.

#lepouvoirdagir



**FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS**  
LE POUVOIR D'AGIR

MOUVEMENT CITOYEN SUISSE ROMAND CRÉÉ EN 1959

**100% LIBRE, 100% INDÉPENDANT**

CHAQUE COTISATION COMPTE [FRC.CH/REJOIGNEZ-NOUS](https://www.frc.ch/rejoignez-nous)

# Essen ist ein landwirtschaftlicher Akt



**D**ie Schweizer Genusswoche, vor 16 Jahren von passionierten Geniessern gegründet und von Spitzenköchen in der ganzen Schweiz unterstützt, scharft seither authentische Produzenten um sich und ist zu einem grossen Volksfest der Nahrung geworden.

Mit jedem Jahr festigt sie ihre Position als nationale Plattform der „guten, sauberen und fairen“ Nahrung und baut ihr Netzwerk durch Partnerschaften weiter aus. Seit diesem Jahr sind Pays Romand Pays Gourmand, IP-Suisse, Agrotourismus und Les Magasins du Monde mit im Bund, und im September stösst noch die Swiss Wine Week dazu.

Und wozu das ganze Fest? Weil wir uns unsere tägliche Nahrung wieder aneignen wollen. Weil die Nahrungsmittelindustrie sie uns streitig macht und wir sie aus Bequemlichkeit zu oft gewähren lassen. Was werden wir 2030 essen? Manche haben vor, uns

dann mit Function Food und Gentechnik, mit individualisierten und standardisierten Nahrungsmitteln abzuspeisen. Adieu biologische und kulinarische Vielfalt. Schluss mit dem Genuss.

Aber wir haben die Mittel, dieses gewinnorientierte, seelenlose System zu verändern. „Hunger im Süden und Junkfood im Norden“ sind nicht in unseren Genen verankert. Dieses Ernährungsmodell hat seine Grenzen erreicht.

Zum Glück haben wir die Möglichkeit, mit Pestiziden vergiftete, drittklassige Lebensmittel, mit importiertem GV-Soja vollgestopfte Tiere und die grassierende Fettleibigkeit abzulehnen.

Unsere Lösungen heissen Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung, Plattform für kurze Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern, Agro-Ökologie, Grüngürtel um Agglomerationen, mehr Leguminosen, Früchte und Gemüse und weniger Fleisch aus robotergesteuerter Produktion. Und vor allem: ein Nährstand mit Produzenten, die für ihre Arbeit fair bezahlt werden!

Deshalb ist dieses Jahr ein Landwirte- und Metzgerpaar Patin und Pate der Genusswoche: Theres und Markus Dettwiler aus Ormalingen (BL) sind Modellproduzenten. Und mit Liestal, der Genussstadt 2016, können wir eine Stadt mit offenen Küchen und Kellern kennen lernen. Reisen Sie durchs Land und nehmen Sie sich Zeit für neue Genussentdeckungen.

Josef Zisyadis  
Direktor der Schweizer Genusswoche  
Co-Präsident von Slow Food Schweiz



# **Liestal, die Genussstadt 2016**

**Text Paul Imhof — Fotos DR**

**Die Baselbieter Kantonshauptstadt steht selten im nationalen Rampenlicht, hat aber viel zu bieten. In der Genusswoche vom 15. bis 25. September 2016 öffnet das „Stedtli“ Küchen und Keller und bittet an einen reich beladenen Tisch.**

Das „Stedtli“, wie Liestal genannt wird, ist seit 1296 eine Stadt. Erst recht, seit die gut 14000 Einwohner das Stedtli nach heutigen Massgaben längst zur Stadt befördert haben. Doch man bleibt lieber ein Stedtli, auch wenn die Bevölkerung stark wächst. Da steckt nicht bloss Kletterie dahinter – das mehr als zehnmals grössere Basel liegt gut zehn Minuten entfernt –, sondern echte Abgrenzung: 1833 ist Liestal Hauptort des Halbkantons Basel-Landschaft geworden. Damals lebten knapp 3000 Menschen im Stedtli, das schon früh von strategischer Bedeutung war.

Liestal hütet seit der Römerzeit die Gabelung der Hauensteinroute, eines alten, bedeutenden Handelswegs. Die Strecke südwestwärts führt durchs Waldenburger Tal über den Oberen Hauenstein nach Oensingen Richtung Bern und die Alpenpässe im Berner Oberland und Wallis, die Strecke südostwärts über den Unteren Hauenstein nach Olten Richtung Luzern und den Gotthard. Wer von Basel kam, brauchte noch kaum sein ganzes Gespann auszuwechseln, doch wer von den Jurapässen heruntergestiegen war, traf mit einem Sack voller Bedürfnisse ein.

Heute rasen die Züge meistens vorbei und die Autobahn trennt sich weiter östlich bei Augst in A2 und A3. Mit dem Verkehr hat sich auch das Stedtli verändert. Der ehemalige Etappenhalt ist Wohnort geworden, das alte Gewerbe von Sattler, Hufschmid, Küfer, Gerber bis Hut- und Handschuhmacher wurde gelichtet. In den freigewordenen Raum stiessen im

19. und 20. Jahrhundert eine prosperierende Textilindustrie, die Liestal zum temporären Textilmekka der Schweiz erhob, und später Verwaltung und Dienstleistungsbusiness nach.

Als Genussstadt 2016 möchte das Stedtli zeigen, dass mangelnde Aussenwahrnehmung nicht darüber täuschen kann, dass man viel zu bieten hat. „Unser Ziel ist, das ganze Jahr hindurch präsent zu sein und das gemeinsame Thema „Genuss in Baselland“ noch stärker zu posi-

## — Am 25. September, einem Sonntag, wird im Stadtkern von Liestal für 700 geladene Gäste ein 200 Meter langer Tisch aufgestellt.

tionieren“, erklärt Tobias Eggimann von Baselland Tourismus. „Mit der Dachmarke „Genuss aus Baselland“ stellen wir Bauern, Gastronomen und Verarbeitungsbetrieben ein Instrument zur Verfügung, die Qualität und Vielfalt ihrer Baselbieter Spezialitäten zu kommunizieren“, erklärt Lukas Kilcher, Leiter des kantonalen Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain.

Welche kulinarischen Genüsse bietet das Baselbiet? In seiner kurzen Zeit als souveränes Gebiet, das sich von einem langjährigen, in Europa durchaus bedeutenden Dominator abgesetzt hatte, konnte das Baselbiet nicht nullkomma-nichts eine eigenständige kulinarische

Kultur aus dem Boden stampfen. Produkte und Gerichte gab es längst, aber unter Basler Herrschaft. Und im Austausch mit den Nachbarn. Das Elsass und Baden haben die ganze Region bereichert.

Als Glücksfall für den jungen Halbkanton erwies sich die Entdeckung von Salzvorkommen 1836 bei MuttENZ. Rasch entwickelte sich eine bedeutende Salzindustrie, die den beiden jungen Kantonen Basel-Landschaft und Aargau (Riburg) als willkommene Starthilfe diente. Daraus erwachsen die Schweizerischen Rheinsalinen in Schweizerhalle, die das ganze Land mit Salz versorgen.

Das Baselbiet ist keine Getreidekammer wie das Waadtland, auch wenn heute Ur-dinkel ein Revival feiert. Mit dem grossen Milchbedarf der wachsenden Bevölkerung der Stadt Basel wurden die Viehhaltung ausgeweitet und die Äcker durch Grasland abgelöst. Die hügelige Landschaft, die vom Rhein her ansteigt und sich über die Plateaus des Tafeljuras bis auf die Gipfel des Kettenjuras erstreckt, ist von Tälern durchzogen und wird heute vor allem für Viehwirtschaft und Obstbau genutzt. Wo Boden und Exposition stimmen, findet man Weinberge, verstreut im ganzen Kanton. In den letzten Jahren haben sich Baselbieter Weine einen ausgezeichneten Ruf erobert und behaupten sich auf den nationalen Degustationsbühnen.

Hochstammkulturen haben einst das Landschaftsbild charakterisiert. Die grössten Bäume mit schmackhaften Äpfeln, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und

Weitere Informationen unter  
[baselbieter-genusswoche.ch](http://baselbieter-genusswoche.ch)

Nüssen sind jahrzehntelang dezimiert worden, doch seit man ihren ökologischen Wert für Natur und Menschen gründlich untersucht hat, wird ihr Anbau gefördert. Für die Bauern ist das Pflücken auf hohen Bäumen kein Vergnügen, aber Moste und Brände beschädigen die Arbeit mit einem hohen Niveau.

Das Baselbiet weiss nicht nur zu geniessen, sondern auch Genüsse zu schaffen. In Eptingen wurde mit Pepita eine der legendären Marken der schweizerischen Mineralwässer lanciert. In Oberwil nahm 1974 das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL seine Arbeit auf. In Lauwil stand ein eidgenössischer Alkoholinspektor Pate, als am 1. Juli 1999 der erste Schweizer Whisky offiziell gebrannt wurde. In Münchenstein wurde das Cola-Fröschli erfunden und mit dem bernischen Laufental vollzogen auch Ricola-Kräuterbonbons und Richterich-Mohrenköpfe in Laufen den Kantonswechsel zu Baselland.

Die Küche ist trotz gastronomischer Spitzenleistungen in einigen Restaurants eher bodenständig geblieben. Zwiebelfleisch ist die Baselbieter Antwort auf das Zürcher Geschnetzelte, dann inspirierten Kirschen und Zwetschen zu zahlreichen Kreationen von Wyyzwätschge bis Zwetschgenkuchen, Chriesitotsch bis Eierkirsch und Eiercognac. Speckgugelhupf ehrt das Elsass und Zimtstängel sind rustikaler als Zimtsterne, dafür während des ganzen Jahres erhältlich.



## **Zwischen Rhein und Kettenjura bietet das Baselbiet eine abwechslungsreiche Landschaft mit einem weiten Spektrum an Sehenswertem. Höhepunkte:**

### AUGUSTA RAURICA

Die Reste der Römersiedlung bei Augst sind ein nationales Monument.

### MERIAN-GÄRTEN UND PARK IM GRÜNEN

Weitläufiges Naherholungsgebiet an der Birs gleich nach der Stadtgrenze, in dem sich seit kurzem der Sitz der Stiftung Pro Specie Rara befindet.

### ERMITAGE UND DOM IN ARLESHEIM

Im 17. Jahrhundert hat das Domkapitel in Arlesheim einen Dom und Kapitelhäuser gebaut. Am östlichen Rand des grünen Dorfs befindet sich die Ermitage, der grösste englische Landschaftsgarten der Schweiz.

### WASSERFALLEN

Die Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen führt in die Nachbarschaft des höchsten Gipfels des Baselbiets, die Hinteri Egg auf 1169 m ü. M.

### SCHLÖSSER UND BURGEN

Oberhalb von Bubendorf steht Schloss Wildenstein am Rande eines einmaligen Eichenhains. Im Schloss Ebenrain bittet der Kanton zu Empfängen. Die Ruinen Farnsburg bei Ormalingen, Waldenburg oder Homburg gewähren weite Ausblicke.

### JURAWANDERUNGEN

Von Waldenburg über den Rehag zum Belchen, von Laufen über den Blauen nach Aesch, von Wenslingen nach Zeglingen.

**Tipps und Informationen auf [www.baselland-tourismus.ch](http://www.baselland-tourismus.ch). Kostenlose Ausflugs- und Wanderkarten unter 061 927 65 44 bestellbar.**



# Schweizer Käse. Von mild bis rezent.

Vertrauen Sie Ihrem guten Geschmack.  
Geniessen Sie Ihren Lieblingskäse.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

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





Das Organisationskomitee der langen Tafel von Liestal

Text Dominique Thommen — Foto DR

## Lange Tafel Liestal

Sonntag, 25. September wird die Rathausstrasse im Stedtli zur Festtafel: An 70 gedeckten Tischen vom Törlü bis zum Regierungsgebäude werden rund 700 Gäste Platz finden. Ab 12 Uhr startet an der bisher ersten Langen Tafel Liestal das Festessen, das ausschliesslich mit Baselbieter Spezialitäten bestritten wird: Der Hauptgang wird aus sogenannten „Laubröschen“, Gourmethacktätschli im Mangoldblatt, bestehen. Dazu werden UrdinkelKernotto und glasierte Rüeblü serviert. Nach dem Hauptgang wird es eine Mirabellen-Variation als Dessert geben. Die Gerichte werden unter der Leitung von BrüderliGastronomie vom Restaurant Kaserne gemeinsam mit den Liestaler Restaurants Hotel Engel, Schützenstube, Mooi und Herzlich zubereitet und serviert. Die Genussstadt Liestal wird sich zum Höhepunkt der Genusswoche herausputzen. Die 200 Meter lange Tafel soll ein festlicher Anlass, aber nichts Abgehobenes werden. Die Besucher sitzen auf schlichten Festbänken, die 70 Tische à 10 Plätzen sind aber mit Stoff gedeckt. Gegessen und getrunken wird aus Porzellan und Gläsern. Für die Erwachsenen gibt es prämierten Baselbie-

ter Rot- und Weisswein nach Wahl von der SiebeDupf Kellerei, Liestal. Bierliebhabern wird das speziell für die Genusswoche gebraute Spezialbier der Baselbieter Brauerei ausgeschrieben.

Musikalisch umrahmt wird der Anlass von der Stadtmusik und den Musikern von Viva Cello – dem legendären Musikfestival, das nach fünf Jahren Pause vom 21. bis 25. September wiederum in Liestal gastieren wird. Der Autor Dominik Flammer übernimmt die Moderation – entstammt das Menü ja seinem neuesten Buch „Dinkelreis und Pfefferchirsi“. Ab 14.30 Uhr gibt es ein kulinarisches und musikalisches Volksfest für alle mit vielfältigen Verpflegungsständen und Beiträgen.

## Das Baselbiet ist nicht nur Kirschenland

Während sich Liestal ein Jahr lang als Genussstadt der Schweiz feiert, hat Buch- und Drehbuchautor Dominik Flammer sein neues Werk über Baselbieter Spezialitäten verfasst. Flammer setzt sich seit über 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung und der Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten auseinander. Bei seiner Inventarisierung der Basler und Baselbieter Spezialitäten war er erstaunt über die kulinarische Vielfalt in der Region: „Baselland ist nicht nur Kirschenland, es ist auch das Mirabellenland der Schweiz“. Je nach Ertrag kommen jährlich zwischen 60 und 100 Prozent der in der Schweiz angebauten Mirabellen aus dem Baselbiet. Der Autor bezeichnet das Baselbiet für den Anbau der relativ pflegeleichten Pflaumenart als sehr geeignet.

Das im Herbst im Aarauer ATVerlag erscheinende Buch trägt den Titel „Dinkelreis und Pfefferchirsi“. Im rund 240 seitigen Werk werden diverse Produzenten des Baselbiets und ihre Produkte in Wort und Bild vorgestellt. Auch gibt es ein Verzeichnis mit rund 80 regionalen Produzenten, die der Autor besucht hat. Die Buchvernissage findet am 25. September 2016 anlässlich der „Langen Tafel Liestal“ statt.

# Theres und Markus Dettwiler

**Das raffinierteste Rezept verpufft, wenn die Qualität der Produkte nicht genügt. Wie gut Fleisch schmeckt, wenn man die Tiere mit Respekt züchtet, beweisen Theres und Markus Dettwiler in Ormalingen, Gotte und Götti der Genusswoche 2016.**

**A**n diesem Donnerstagmittag im Februar liegt eine frühlingshafte Stimmung über der Oberbasselbieter Landschaft. Auf dem Hofgut Farnsburg ruht der Betrieb im Laden, Fasnachtsferien. Habitués lassen sich vom Treiben in Gelterkinden bis Basel nicht abhalten, einen Blick in den Kühlschrank neben dem Hofladen zu werfen. Viel liegt nicht mehr drin, die Nachfrage wirkt. Wenige Würste aus Galloway- und Bisonfleisch, Schinkenstücke und drei Koteletts vom Weideschwein, alles sauber vakuumiert und etikettiert.

Ein paar Schritte neben dem Ökonomie-befindet sich das weitläufige Stallgebäude, dazwischen führt ein Weg hinauf zur Ruine Farnsburg, deren markante Reste auf einer Felsnase thronen. Ein beliebtes Ziel für Spaziergänger, die nicht mehr von Vögten überrascht werden, höchstens von einem Bison, der plötzlich auf der Weide neben dem Weg auftaucht. Doch jetzt haben sich alle zur Mittagsruhe beim Stall versammelt. Die amerikanischen Bisons, einst fast ausgerottet, haben sich bislang der endgültigen Domestizierung erfolgreich widersetzt. Auf dem Hofgut verfügen sie über reichlich Freiraum.

## **Rückzucht statt Mehrproduktion**

Auf der südlichen Seite des Stalls widmen sich Galloway-Rinder dem kontemplativen Wiederkäuen. Galloways sind eine alte, robuste Rasse mit zottigem Fell aus Schottland. Rinder und Büffel leben drinnen wie draussen nach eigenem Gusto, vom Fell geschützt gegen Hitze wie Kälte.

## **— Wir bleiben unserem Grundsatz treu**

In einer andern Ecke des Stalls haben es sich zehn, zwanzig Weideschweine im Stroh bequem gemacht, die einen unter dem Dach, die andern davor im Freien. Die Tiere pflegen einen entspannten Umgang miteinander, sie grunzen sich friedlich an, dumpfe Töne dominieren die Schweinekonversation, ab und zu von einem kurzen Quieker unterbrochen, wenn sich eine Sau durch Protestieren Luft verschafft.

Mit den Weideschweinen haben Markus und Theres Dettwiler vor mehr als 20 Jahren angefangen, ihren Betrieb

umzustellen. „Mein Schlüsselerlebnis war, als ich ein Dutzend Ferkel betrachtete und mir klar wurde, dass ich jedem eine Zehnernote auf den Rücken kleben müsste, damit sie zumindest kostendeckend aufwachsen“ erzählt der Landwirt, der auf dem Hofgut Farnsburg aufgewachsen ist. In den 90er Jahren bewirtschafteten Dettwilers den Hof mit Aufzuchttrindern, Schweinen und Getreide. Aber dann „hatten wir keine Lust mehr, den Minderpreis mit Mehrproduktion zu kompensieren. Wir kehrten die Sache um.“

Das hügelige Gelände mit Wald und Weiden auf einer Höhe von 650 bis 700 Metern über Meer eignet sich für Viehhaltung. Dettwilers öffneten die Ställe. Bald beobachteten sie, dass die Schweine zu rasch wuchsen und dabei zu wenig Energie aufbauten, um dem Leben auf der Weide gewachsen zu sein. Dettwiler begann mit einer Rückzucht, er kreuzte alte Rassen ein, zum Beispiel das Schwäbisch-Hällische Sattelschwein, und erreichte, dass seine Tiere, zumeist Edelschwein (mit aufrechten Ohren) und Landrasse (mit hängenden Ohren) Unförmigkeit verloren und Geschmeidigkeit gewannen. Wer



Das wertvollste Getreide.



## UrDinkel – so vielseitig und echt

Vom Knusperbrot über den Butterzopf bis zu den Quitten-Feuilletés, von den Ingwer-Brownies übers Vollkornbrot bis zu den Spitzbuben - mit UrDinkel lässt sich allerhand Feines kreieren. Der Fantasie in der Küche und Backstube sind kaum Grenzen gesetzt.

Innovative Spitzenköche und Bäcker setzen heute vermehrt auf regionale Lebensmittel mit unverwechselbarem Eigengeschmack. UrDinkel liegt da genau richtig: Das urschweizerische Getreide, von engagierten Bauern angebaut und handwerklich verarbeitet, besticht durch seinen feinen, nussartigen Geschmack.



Achten Sie auf die Marke UrDinkel. Denn wo Dinkel draufsteht ist nicht immer nur Dinkel drin. Herkömmlicher Dinkel, insbesondere Importware, wird oft mit Weizen eingekreuzt, um höhere Erträge zu erzielen. Die Marke UrDinkel garantiert für alte, weizenfreie Sorten aus naturnahem Anbau.

Verkaufsstellen, Shop, Infos  
und Rezepte:

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





diesen Schweinen zuschaut, wie sie durch zehn Zentimeter Schnee über die Weide tollten, braucht keine Moralpredigt um zu begreifen, was tiergerecht bedeutet.

### **Einst teurer als Kalbfleisch**

Schweine sind seit rund 10500 Jahren domestiziert, aber erst mit der Rationalisierung der Landwirtschaft zu einem billigen Massenprodukt erniedrigt worden. Auf einem Scheibenriss von Hans Holbein dem Jüngeren von circa 1518 führt ein Schweinehirt seine Rotte in den Wald; die Tiere wirken auffallend schlank, die Abstammung vom Wildschwein ist unverkennbar. Schweinefleisch war lange Zeit teurer als Kalbfleisch. Ende des 19. Jahrhunderts bezahlte man im St. Galler Rheintal für ein Muttertier 1000 Franken, was damals etwa 30 Handwerker-Monatslöh-

nen entsprach. – Und heute? Die Hälfte aller Schweizer Schweine hat Auslauf, die andere lebt in Hallen und sieht nie die Sonne. „Ein Leben ohne Sonne? Wir alle brauchen Sonne“, sagt Dettwiler.

Seine Tiere sollten nicht möglichst viel und schnell, sondern möglichst gutes und ökologisch sauberes Fleisch liefern. Die Schweine wachsen langsamer, leben auch im Winter draussen und erreichen ihre Schlachtreife später als übliche Mastschweine. Mit acht bis neun Monaten wird das Weideschwein geschlachtet. Die Hofmetzg ist Theres Dettwilers Domäne. Unter ihrer Leitung werden Schweine, Rinder und Bisons in Eigenregie verarbeitet und verkauft. Die Fäden der Wertschöpfung laufen alle auf dem Hofgut zusammen. Bis es die Schlachtreife erreicht hat, legt das Weideschwein ein paar Stationen

zurück: Von der Aufzucht auf dem Werkheim Dietisberg ob Läuelfingen, ebenfalls im Oberbaselbiet, gelangen die Ferkel zuerst in den Stall mit Auslauf, dann auf die grosse Weide, nachher in ein kleineres Wühlareal und zur Schlussmast nochmals in den Stall. Dettwiler verfrachtet die Tiere bei jedem Umzug in den Transporter, wo Futter bereit liegt. So trifft sie am Ende der Tod in einer Stimmung, die nicht von Panik erfüllt ist, sondern von Neugier.

### **Direktverkauf und Spitzengastronomie**

Das „Ormalinger Jungschwein“, das in der Spitzengastronomie verkauft wird, hat sich einen Ruf geschaffen, den nicht einmal Rassenschweine geniessen. Der Futterzusatz aus Kräutern, das Gewicht und der Zeitpunkt der Schlachtung sind die entscheidenden Faktoren für die gesuchte Qualität. Dank ihm hat das Schweinefleisch wieder einen Platz in den besten Restaurants der Schweiz erobert. Als Gérard Rabaey zum Koch des Jahres 2004 ernannt wurde, liess er in seinem Restaurant Le Pont de Brent als Hauptgang „Porcelet d’Ormalingen“ auftragen, Speck und Braten von Jungsäuli.

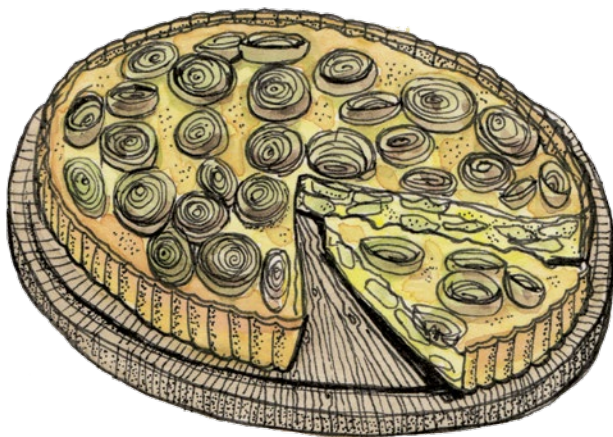
Mit den Jahren haben Dettwilers erreicht, dass sie rund 90 Prozent ihrer Produkte über Direktverkauf im Hofladen, auf den Märkten in Sissach und Aarau oder per Versand in die ganze Schweiz absetzen können. Alles Fleisch, von Charcuterie, Hack, Ragout, Plätzli bis Braten und Filet, stammt aus eigener Produktion. „Wir bleiben unserem Grundsatz treu“, betont Theres Dettwiler, „wir verwerten nur hofeigene Tiere, und seit 2014 haben wir auch ein Schlachthaus gemietet.“

Text Knut Schwander, Manuella Magnin — Fotos DR

Zeichnungen Dora Formica

# Das Lieblingsgericht von...

**Auf die Frage, was sie mit einem kleinen Budget Einfaches, aber Feines auftischen würden, fällt allen etwas ein, der Komikerin, dem Star-Moderator, der Spitzensportlerin, dem Politiker und auch dem CEO der Hotelfachschule Lausanne. Und alle waren so liebenswürdig, uns ihr Rezept für vier Personen unter 10 Franken zu verraten ...**



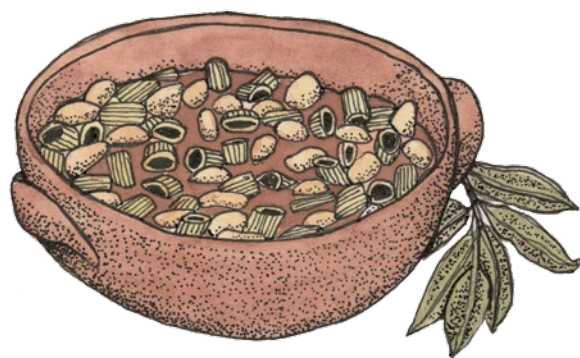
**Kurt Aeschbacher**

**Deutschscheizer  
Star-Moderator**

## Einfach und schmackhaft

„Meine Mutter machte die besten Quiches der Welt! Wenn sie sich mit Freundinnen traf, mussten mein Vater und ich nur kurz die Gemüsewähen in den Ofen schieben, die sie für uns vorbereitet hatte: Sie waren das Menü unserer Männermahlzeiten.“ Heute bereitet der Starmoderator des Deutschscheizer Fernsehens und Unicef-Botschafter sie selbst zu, und er macht das gern. „10 Franken, für vier Personen... das ist schon eher knapp. Es reicht gerade, um den Teig herzustellen

(den man auch im Supermarkt kaufen kann) und für Rahm, Muskat und den geriebenen Käse, den man darauf verteilt. Speckwürfeli liegen bei diesem Budget wahrscheinlich nicht drin...“ Aber Gemüse gehört rein, und wenn man erst abends einkauft, bekommt man es oft billiger: „Zum Beispiel Lauch. Aber es geht auch mit jedem anderen Gemüse“, erklärt Kurt Aeschbacher und schwärmt vom unwiderstehlichen Duft einer Quiche, die frisch aus dem Ofen kommt: „Meine Vegetarier-Freunde lieben sie!“



## Ignazio Cassis

Präsident des Verbands  
Fourchette Verte Tessin

### Rustikal und ausgewogen

„Als junger Student habe ich ein typisches italienisches Bauernrezept entdeckt, mit dem ich bei meinen Freundinnen Eindruck schinden konnte“, erinnert sich Ignazio Cassis. Dem Arzt und Präsidenten der FDP-Bundeshausfraktion schmeckt es bis heute: „Als Präsident des Verbands Fourchette Verte Tessin gefällt mir natürlich auch, dass es gut zu diesem Label passt, das für eine gesunde und ausgewogene Gastronomie steht“. Das Rezept: Eine Zwiebel, zwei Rüebli und eine

Selleriestange in Würfel schneiden und in eine grosse Pfanne geben. Mit Bouillon übergossen. 150g geschälte, gewürfelte Tomaten, einen Löffel Sojasauce, ein Lorbeerblatt und 100g gekochte Borlottibohnen beigegeben. Ein paar Minuten kochen lassen, dann 200g Teigwaren beigegeben, zehn Minuten kochen lassen und nach und nach mehr Bouillon dazugeben. Weitere 100g Bohnen und einen in feine Scheibchen geschnittenen Zucchetto dazugeben. Gut aufkochen und vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln. Unwiderstehlich!



## Sarah Meier

Eiskunstläuferin



### Gesund und knackig

„Da wir beide ziemlich beschäftigt sind, gibt es bei uns meist schnelle, aber gesunde Gerichte“, erklärt Sarah Meier, die 31-jährige Bülacher Eiskunstläuferin und Europameisterin 2011, wie sie und ihr Freund, der 29-jährigen Triathlet Jan van Berkel, zuhause kochen. „Zum Nacht gibt es bei uns oft Gerichte auf der Basis von Eiern, zum Beispiel Omeletten oder Rührei mit Schinken, Tomaten, Käse und frischen Kräutern. Und wenn wir grossen Hunger haben, gönnen wir uns dazu

ein paar Scheiben knuspriges Brot“. Auch für ein Essen zu viert, mit Freunden, lässt sich das Spitzensportlerpaar gern etwas mit Eiern einfallen: „Rösti mit Spiegeleiern gehört zu unseren Lieblingsgerichten.“ Und weil es beiden sehr wichtig ist, gesund zu essen, „servieren wir als Vorspeise einen knackigen grünen Salat“. Das schmeckt toll und ist einfach, schnell und billig!



**10. | 11.9.2016**

[www.hereinspaziert.ch](http://www.hereinspaziert.ch)  
[www.venezvisiter.ch](http://www.venezvisiter.ch)



**Europäische Tage des Denkmals | Oasen**  
**Journées européennes du patrimoine | Oasis des villes, oasis des champs**  
**Giornate europee del patrimonio | Oasi**  
**Dis europeics dal patrimoni | Oasas**

Die Fachstellen für Archäologie und Denkmalpflege, die Nationale Informationsstelle zum Kulturerbe NIKE sowie weitere am Kulturerbe interessierte Organisationen und Personen laden Sie herzlich ein. Bestellen Sie die kostenlose Programm-Broschüre.

Les services d'archéologie et des monuments historiques, le Centre national d'information sur le patrimoine culturel NIKE ainsi que d'autres organisations ou personnes s'intéressant au patrimoine culturel vous invitent cordialement. N'hésitez pas à commander la brochure gratuite.

I Servizi specializzati per l'archeologia e i monumenti storici, il Centro nazionale d'informazione sul patrimonio culturale NIKE come anche altri enti e persone interessate al patrimonio culturale vi rivolgono il più cordiale invito. Ordinate il programma gratuito.

Il servetschs spezialisads per l'archeologia e tgira da monuments, il Center nazional d'infurmaziun davart il patrimoni cultural NIKE ed ulteriuras organisaziuns e persunas che s'interesseschon per il patrimoni cultural As envidan cordialmain. Empustai il program gratuit.



## Brigitte Rosset

Komikerin

### Der Klassiker aus meiner Kindheit

„Wenn ich mit einem Budget von 10 Franken 4 Personen verköstigen müsste, würde ich kurzerhand den himmlischen Schinken-Hörnli-Auflauf meiner „Bonne-Maman“ zubereiten, meiner so hübschen und lieben Grossmutter väterlicherseits. Sie schickte „ihren Eddy“, meinen grossartigen Grossvater, zum Einkaufen in den Lebensmittelladen im Dorf, wo er Schinken verlangte, „so hauchdünn geschnitten wie Zigarettenpapier“. Der

Ladenbesitzer war sehr dienstfertig: „Aber selbstverständlich Herr Rosset, wie immer.“ Auf dem Heimweg besorgten die Komikerin und ihr Grossvater noch ein schönes Stück Greyerzer, das dem Rezept mehr Würze gab, und machten einen Umweg über die Dorfbeiz. „Ich liebte diese Einkaufstouren, wenn ich auf meinem Barhocker thronte, fasziniert von der Ambiance des dörflichen Aperitifs, und meinen Sirup schlürfte. Für mich ist der Schinken-Hörnli-Auflauf meine Kindheit: warm, angenehm und tröstlich. Er ist eine Kalorienbombe, aber von der Sorte, die nur gute Erinnerungen weckt.“



## Michel Rochat

CEO Hotelfachschule Lausanne

### Das helvetische Pendant zur Proust'schen Madeleine

„Der Cervelat ist meine Madeleine. Er ist mit ganz vielen Erinnerungen verbunden: mit dem Cervelat in Gelée mit russischem Salat bei den Grosseltern, dem Schulreise-Cervelat, den Familien-Bräteleien.“

Wenn er mit einem kleinen Budget auskommen muss, ist für den CEO der EHL schnell klar: Es gibt Cervelat-Salat! Das Rezept ist einfach und wirkungsvoll: 1 EL grobkörniger Senf, 1 haselnussgrosser Klecks Ceno-vis, 2 Spritzer Maggi, 2 EL Weissweinessig, 4 EL Rapsöl,



Salz, aromatisierter Pfeffer „Pepe Valle Maggia“, 1 gehackte Zwiebel, 1 Handvoll grob geschnittener Schnittlauch aus dem Garten und ein ungeschälter, kleingewürfelter roter Apfel, der ein wenig Farbe auf den Teller bringt.

4 der Länge nach halbierte Cervelats in 5 bis 7 mm dicken Scheiben, 250g Fontina in 1cm-Würfeln, 10 feingescheibelte Cornichons, 1 Rüebli in Würfeln, 600g kleine, gekochte Kartoffeln, ebenso dick wie die Cervelat-Scheiben geschnitten.

# Vier Millionen Bäume für die Welt

**„Plant for the Planet“ ist ein weltweites Projekt für die Erhaltung der Artenvielfalt, das auch in der Schweiz wächst und gedeiht: Mit der Unterstützung von Slow Food und der AccorHotels-Gruppe wurden mehrere Hundert Apfelbäume und Haselsträucher gepflanzt, die für die Zukunft erstklassige Produkte versprechen ...**

**S**icher haben Sie schon einmal im Hotel das kleine Schild beherrzt, das zur etwas längeren Verwendung der Frotteewäsche zwecks Umweltschonung einlädt. Bravo. Wenn es ein Hotel der AccorHotels-Gruppe war, haben Sie nämlich nichtsahnend zum Wiedererblühen ein paar sehr schöner Obstgärten in der Schweiz und in der Welt beigetragen. Warum das so ist? Lassen Sie uns erklären.

Ländliches Freiburg, am Fusse des mittelalterlichen Schlosses Rue, Postkartenaussicht: Vor verschneiten Bergen stehen üppige Obstgärten in voller Blüte. Achte hundert junge Bäume wurden hier in den letzten Wochen gepflanzt: Rund fünfzig alte, rare bis völlig anachronistische, halbhochstämmige Sorten mit oft reizenden Namen. Ob Rose de Thorny, Reinette Ananas oder andere alte Sorten: Die zukünftigen Früchte reifen für die Mosterei Du Vulcain im benachbarten Saanegebiet.

Szenenwechsel, rund fünfzig Kilometer entfernt, am Jurasüdfuss: In Cottens ist ein Projekt ganz anderer Art unterwegs. Auf der Familiendomäne des Schlosses

– 70 Hektar, traditionell mit Getreiden, Raps und Rüben bepflanzt – hat ein dynamischer junger Landwirt zwecks Diversifizierung Tausend junge Haselsträucher gepflanzt. Die noch unscheinbaren Jungpflanzen dürften in ein paar Jahren die Haselnüsse liefern, aus denen in der Mühle von Sévery das erste zu 100% schweizerische Haselnussöl gepresst wird.

Gemeinsam ist den beiden Obstgärten, dass sie im Rahmen des „Plant for the Planet“-Programms der AccorHotels-Gruppe angelegt wurden. Weltweit wurden auf Initiative der Stiftung PUR PROJET bis heute über vier Millionen Bäume gepflanzt. Die Stiftung setzt sich in Zusammenarbeit mit den Produzenten und den Unternehmen für die Erhaltung der Artenvielfalt und gegen den Klimawandel ein. Die AccorHotels-Gruppe unterstützt die weltweite „Plant for the Planet“-Initiative. In der Schweiz beteiligen sich 95% der Hotels der Gruppe an diesem Programm, während sich Slow Food Schweiz mit dessen Umsetzung und mit konkreten Aspekten befasst. „In der Schweiz fehlt es nicht an Landschaftsschutzprogrammen“, betont Alessandra Roversi, Projektleiterin

bei Slow Food. „Zudem bemühen sich zahlreiche Vereine um die Erhaltung der Artenvielfalt, wie etwa ProSpecieRara, Fructus, Rétropommes oder Hochstamm Suisse. Wenn es darum geht, den Produkten zum Durchbruch zu verhelfen, sind wir dagegen sehr im Rückstand. Wir verwenden unglaublich viel Energie auf die Erhaltung unseres Erbes, aber der Durchschnittsverbraucher weiss nicht einmal, wo er die 36 bedrohten Apfel- und Birnen-Sorten kaufen kann...“

## **100 % Schweizer Haselnussöl**

Das Vorgehen der beiden oben erwähnten Produzenten passt perfekt zu Slow Food. Der eine, Jacques Perritaz, begabter Biologe mit einem phänomenalen Fachwissen und einer hohen Sensibilität für das Ökosystem, produziert Most mit einem biodynamischen, puristischen Ansatz auf dieselbe Art wie natürliche Grands Crus.

Den zweiten, Julien Bugnon, führten Leidenschaft, Wissensdurst, Lernbegier und sein Plan, zu diversifizieren und zugleich ein lokales Produkt neu zu erfinden, in Frankreichs Südwesten, wo er sich bei Kollegen umsetzt. Nach einer Zusammenarbeit



mit Jean-Luc Bovey von der Huilerie de Sévery setzt Julien Bugnon auf Nähe und Qualität und pflanzt Haselsträucher, um die Produktion von Schweizer Haselnussöl fortzusetzen. Dieses Öl ist mit dem „Presidio“-Label von Slow Food ausgezeichnet.

„Für einen Landwirt ist das eine Herausforderung“, weiss sein Freund Jean-Luc Bovey aus Sévery: „Bei uns findet man Haselsträucher fast nur wild, an Bächen entlang, wo sie jedes zweite Jahr tragen, und in Privatgärten. Anders als das Baumnussöl, das für Sévery seit 1598 in historischen Quellen belegt ist, hat Haselnussöl in der Schweiz kaum eine Tradition. Ende des Zweiten Weltkriegs gab es im Kanton noch rund siebzig Ölmühlen, aber die Industrie hat sie verdrängt.“

### Die lokale Produktion fördern

Zurzeit ist die Mühle von Sévery gezwungen, Haselnüsse aus der Türkei zu importieren. Man hofft aber, dass die lokalen Ernten die Nachfrage decken werden: „Langfristig möchten wir auf Importe verzichten und nur noch die in Cottens produzierten Haselnüsse verarbeiten“. Die 200 Tonnen Baumnüsse, die in der Mühle

gepresst werden, stammen jetzt schon ausschliesslich aus der Schweiz.

Haselsträucher sind sicher nicht typisch für die Region, doch müsste ihnen das Klima auf dem Plateau zusagen, glaubt Julien Bugnon, der das Thema ausgiebig beackert und sich in den wichtigsten französischen Produktionsgebieten informiert hat. „Aus Respekt vor den Frühjahrsfrösten haben wir uns für eine spätreifende Sorte entschieden.“

Da eines der wichtigsten Qualitätskriterien für Trockenfrüchte die Regionalität ist, dürften sich die Waadtländer Haselnüsse gegen die aus der Türkei und dem Piemont importierten durchsetzen“, ist der Produzent zuversichtlich.

Die erste Ernte im kommenden September wird ungeduldig erwartet. „Während Nussbäume mindestens sechs Jahre brauchen, bis sie die ersten Nüsse tragen, dürften die Haselsträucher etwas früher so weit sein. Im Bordelais sagt man, im ersten Jahr dürfe man hoffen, einen Kuchen zu backen, und im zweiten, auch dem Nachbarn einen anzubieten. Nach vier Jahren



Der Biologe Jacques Perritaz produziert handwerkliche Moste für die Marke Cidrerie du Vulcain.

Dank der Unterstützung von Slow Food und der AccorHotels-Gruppe wurden in Rue achthundert Apfelbäume verschiedener alter Sorten gepflanzt.



Landwirt Julien Bugnon hat in Cottens tausend junge Haselnusssträucher gepflanzt, um zu diversifizieren.

In vier Jahren dürften diese zarten Jungpflanzen zwei Drittel ihres Ertrags erreichen...

erreiche der Haselstrauch dann etwa zwei Drittel seines Ertrags.“

### Neues Leben für ein altes Kulturgut

Jacques Perritaz hat sich zu Beginn der 2000er Jahre auf das Obstwein-Abenteuer eingelassen, zuerst in der Freizeit und „mit viel Herumprobieren“. Der in der Region beheimatete passionierte Kenner der Weinwelt hat als Biologe lange für den Umweltschutz gearbeitet, bevor er sich auf seine saanenländischen Wurzeln besann.

Er konnte sich erinnern, im ganzen Kanton Freiburg verteilt Hunderte von Hochstamm-Apfel- und Birnbäumen gesehen zu haben wie im Thurgau, die nicht oder kaum bewirtschaftet wurden, Relikte vergessener Traditionen. „Heute wird Obstwein fast nur noch von zwei industriellen Mostereien in der Deutschschweiz hergestellt.“

Jacques Perritaz hat sich an die Arbeit gemacht, um diesem wie durch ein Wunder erhaltenen Erbe zu neuer Blüte zu verhelfen: „Alte Hochstammsorten wie der Eisenapfel oder der Bohnapfel liefern hervorragendes Mostobst mit der nötigen Säure, der Bitterkeit und den Tanninen für

ganz erstaunliche Säfte.“

Seine ersten Flaschen entstanden wie Garagenweine, in einem grossen Durcheinander im Keller einer alten Ziegelei, der zukünftigen Cidrerie du Vulcain.

Am Anfang fällt im Obstgarten immer viel Arbeit an: Ernte, Sortieren, Selektion. Während er darauf wartet, dass die jungen Sträucher in Rue ihre ersten Früchte tragen, kauft er überall im Kanton ein und pflückt sogar eigenhändig, um wirklich makellose und reife Früchte zu bekommen. Die Produktion dieser wilden oder verwilderten Hochstammbäume ist unberechenbar. Sie können abwechselnd üppige und unproduktive Jahre haben. Die Bäume bleiben zwar unbehandelt, doch wegen der weiten Streuung der zahlreichen Standorte ist ihr Obst nicht biozertifiziert.

Jacques vinifiziert seine Apfelweine übrigens nach derselben Philosophie wie ein Naturwein-Winzer, mit natürlicher Hefe und langsamer Gärung. Während der Schaumbildung nimmt er mehrere leichte Filtrationen vor. Er führt keine Kohlensäure zu, dafür ein (natürliches

und bio-) Enzym, um der Klärung nach-zuhelfen, und im Moment der Abfüllung die unverzichtbare minimale Schwefel-dosis (15 mg). Jedoch kein Degorgieren und wieder Auffüllen bei Jacques Perritaz' Luxuscuvées.

Die Abfüllung erfolgt je nach Bereitungs-methode zwischen Januar und April: Brut (Cidre de Fer), halbtrocken, lieblich (Premiers émois), Poiré Liqueureux (durch Kälte konzentrierter süßer Birnenwein), Cuvée trois Pépins aus Äpfeln, Birnen und Quitten – insgesamt sieben Cuvées für eine Jahresproduktion von rund 40 000 Flaschen.

### Erstaunlicher Aromenreichtum

Diese Crus entwickeln Aromen von er-staunlicher Vielfalt und grossem Reich-tum. Der Birnenwein verströmt Noten von Caramel und gesalzener Butter. Manche Cuvées brauchen länger, um ihr Potenzial zu entwickeln, wie der Jahrgang 2009 der „Premiers émois“, der blumige, tropische Noten und Patina annimmt.

Diese Gastronomie-Obstweine findet man in der Schweiz bei kleinen Händlern und in Spitzenrestaurants von Benoît Vi-olier bis Didier de Courten. Allerdings werden drei Viertel der Produktion der Cidrerie du Vulcain jetzt nach Japan, Aus-tralien, Dänemark, Schweden und Nor-wegen exportiert... Wie Eric Bordelet, der in der Normandie Massstäbe setzt, „hat Jacques Perritaz angefangen, Obstweine zu bereiten, wie andere Grands Crus her-stellen“, schwärmt Alessandra Roversi.

### Reinvestierte Einsparungen

Kommen wir zurück zu den AccorHotels Schweiz, die zwischen 2013 und 2015 über 100 000 Euro für ein Forstprojekt in der Region Davos investiert haben. „Nach dem Projektabschluss suchten wir einen neuen Partner, und so begann unsere Zusammenarbeit mit Slow Food“, erklärt Pascal Aeberhard, Marketingdirektor der



Nach dem Nussöl wird in Sévery das erste 100 % Schweizer Haselnussöl produziert.

AccorHotels-Gruppe in Zürich.

Die der nachhaltigen Entwicklung ver-pflichtete grösste Hotelgruppe der Welt engagiert sich seit 2009 für Aufforstungs-und Agroforstwirtschaftsprojekte. „Das Programm „Plant for the Planet“ spornt unsere Gäste an, ihre Handtücher mehr-fach zu verwenden, um Wäschereiauf-wand zu sparen. „Die eingesparten Mittel investieren wir zu 50%, um in den Län-dern, in denen sich unsere Hotels befin-den, Bäume zu pflanzen. Das Ziel ist es, lokale Projekte zu entwickeln. Letztlich ist das auch eine Art, Energie, Waschmittel und Wasser zu sparen und unseren ökolo-gischen Fussabdruck zu verkleinern“, er-klärt Pascal Aeberhard.

Diese Success Stories sind „in ökologi-scher Hinsicht interessant und ermögli-chen es, einzigartige Produkte auf dem Markt aufzuwerten“, meint Alessandra Roversi. Slow Food ist auf der Suche nach weiteren originellen agroökologischen Projekten im Zusammenhang mit alten Sorten und altem Know-how und star-tet einen Aufruf zur Einreichung von Projekten.



Die Vulcain Apfel- und Birnenmoste überzeugen die Gastronomie.

## Agenda

**22. bis 26. September:** Der Salone del Gusto/Terra Madre findet erstmals in Parks und historischen Gebäuden in Turin statt. Lassen Sie sich diese neue Formel nicht entgehen!

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

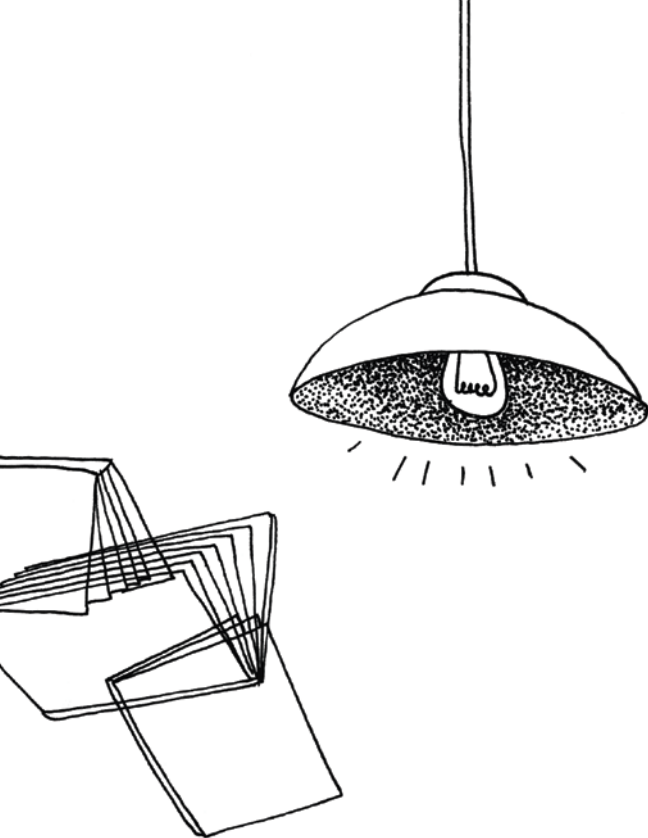
**18. bis 20. November:** Slow Food Market Zürich mit Dutzenden von Produzentinnen und Produzenten aus der ganzen Schweiz und eingeladenen Presidi aus dem Ausland.

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

## Werden Sie Mitglied

Helfen Sie uns, ähnliche Projekte für eine gute, saubere und gerechte Ernäh-rung zu entwickeln. Schliessen Sie sich einer lokalen Mitgliedergruppe an, um Erfahrungen und Know-how auszu-tauschen und an den vielen monatlich angebotenen Treffen und Entdeckun-gen teilzunehmen.

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



## Grüekts Utter, Perches und Génépi

DIE REIHE „DAS KULINARISCHE ERBE DER SCHWEIZ“ IST VOLLSTÄNDIG.

Im Herbst 2012 ist der erste Band erschienen, im Frühling 2016 der fünfte Band – nun ist die Buchreihe „Das kulinarische Erbe der Schweiz“ von Paul Imhof abgeschlossen. Das Werk stellt über 400 Produkte vor, die in der ganzen Schweiz beliebt sind wie Cervelat und Gruyère, oder regionale Schätze wie Urner Dirrs und Chèvre de Genève.

Zum kulinarischen Erbe gehören Lebkuchen, die seit ewig gebacken werden, aber auch Industrie-Ikonen wie Aromat und Nescafé. Paul Imhof beschreibt die Produkte in Miniaturen, sachlich, prägnant und gewürzt mit Geschichten. Die Bände dienen auch als appetitliche Reiseführer auf den Spuren des Guten.



## Das kulinarische Erbe der Schweiz

MINIATUREN VON PAUL IMHOF; MIT REZEPTE  
VON MARIANNE KALTENBACH UND 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

BAND 4: Glarus, Graubünden, Grigioni italiano, Ticino, Uri

BAND 5: Fribourg, Genève, Neuchâtel, Valais, Vaud

Band 1 bis 3 kosten jeweils ca. 29 Franken, Band 4 und 5 jeweils circa 34 Franken.

Die ganze Buchreihe en bloc kostet 129 Franken.

# Hülsenfrüchte, das Nahrungsmittel der Zukunft

**E**s leben die Hülsenfrüchte! Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen hat 2016 zum internationalen Jahr der Leguminosen erklärt.

Die Fabaceae, wie sie mit wissenschaftlichem Namen heissen, sind nicht nur reich an Proteinen und weiteren wertvollen Nährstoffen, sondern auch noch billig und ökologisch. Ihr Anbau fördert die natürliche Erneuerung des Bodens. Als echte Alternative zu Fleisch sind sie ein Segen. Darüber hinaus reichern Linsen und Leguminosen die Erde mit Stickstoff an und setzen den im Boden natürlich vorhandenen Phosphor frei, sodass weniger Düngemittel gebraucht werden.

Manche sehen in den Hülsenfrüchten das Nahrungsmittel der Zukunft, das die umweltbelastende Viehzucht begrenzen kann. Die sehr widerstandsfähigen Pflanzen haben die Fähigkeit, sich dem Klimawandel anzupassen. Eine Erwärmung um 1 oder 2 Grade macht ihnen nichts aus, was allerdings nicht unbedingt eine Einladung sein soll, die Verschmutzung des Planeten munter voranzutreiben.

## Eine zehntausendjährige Erfolgsgeschichte

Linsen und Leguminosen, die grossen Aufsteiger unter den Stars des Jahres 2016, werden seit bald 10 000 Jahren angebaut. Von ihrer Ursprungsregion im fruchtbaren Halbmond des Nahen Ostens haben sie sich nach Indien, Nordafrika, Europa und

schliesslich nach Amerika ausgebreitet.

In den kulinarischen Traditionen des Orients sind sie überaus beliebt und in Indien kommen sie als Dhal täglich auf den Tisch. Im Libanon sind sie eine Hauptzutat des klassischen Mujadara. Vom Maghreb über den Balkan und Osteuropa bis nach Südasien bilden sie die Grundlage vieler Suppen mit oder ohne Fleisch. Das Hummus, eine Komposition mit Kichererbsenpüree und Sesampaste, ist ein fester Bestandteil vieler arabischer und jüdischer Speisezetteln. Auch in der Schweiz werden Leguminosen angebaut. Führend auf diesem Gebiet ist der Hof Courtois oberhalb von Versoix.



## Wissenswertes

### ERST NACH DEM GAREN SALZEN

Für ein Hauptgericht rechnet man pro Person 50 bis 60 g Leguminosen (Trockengewicht). Das Kochwasser wird nicht gesalzen. Auch saure Würzmittel (Zitronensaft, Essig, Tomaten) gibt man erst nach dem Kochen hinzu, da sie die äussere Hülle der trockenen Früchte verhärten und das Durchgaren des Kerns verhindern.

### VORZÜGE MAXIMIEREN

Leguminosen enthalten viel Eisen. Dieses Eisen kann der Körper besser aufnehmen, wenn man während derselben Mahlzeit ein Nahrungsmittel mit viel Vitamin C verzehrt und auf Tee, Kaffee und kohlenstoffhaltige Getränke verzichtet. Kombiniert man bei einer Mahlzeit Leguminosen mit Getreide (Reis, Weizen oder Brot) so erhöht sich die Proteinaufnahme.

### WIE MAN BLÄHUNGEN VORBEUGT

Hülsenfrüchte im Kühlschrank statt bei Raumtemperatur einweichen und das Einweichwasser weggliessen. Während derselben Mahlzeit keine zuckerhaltigen Speisen geniessen.

Lentilles rouges  
(lentilles corail)

Lentilles Beluga

# 11 HÜLSENFRÜCHTE

bringen Abwechslung in die Ernährung

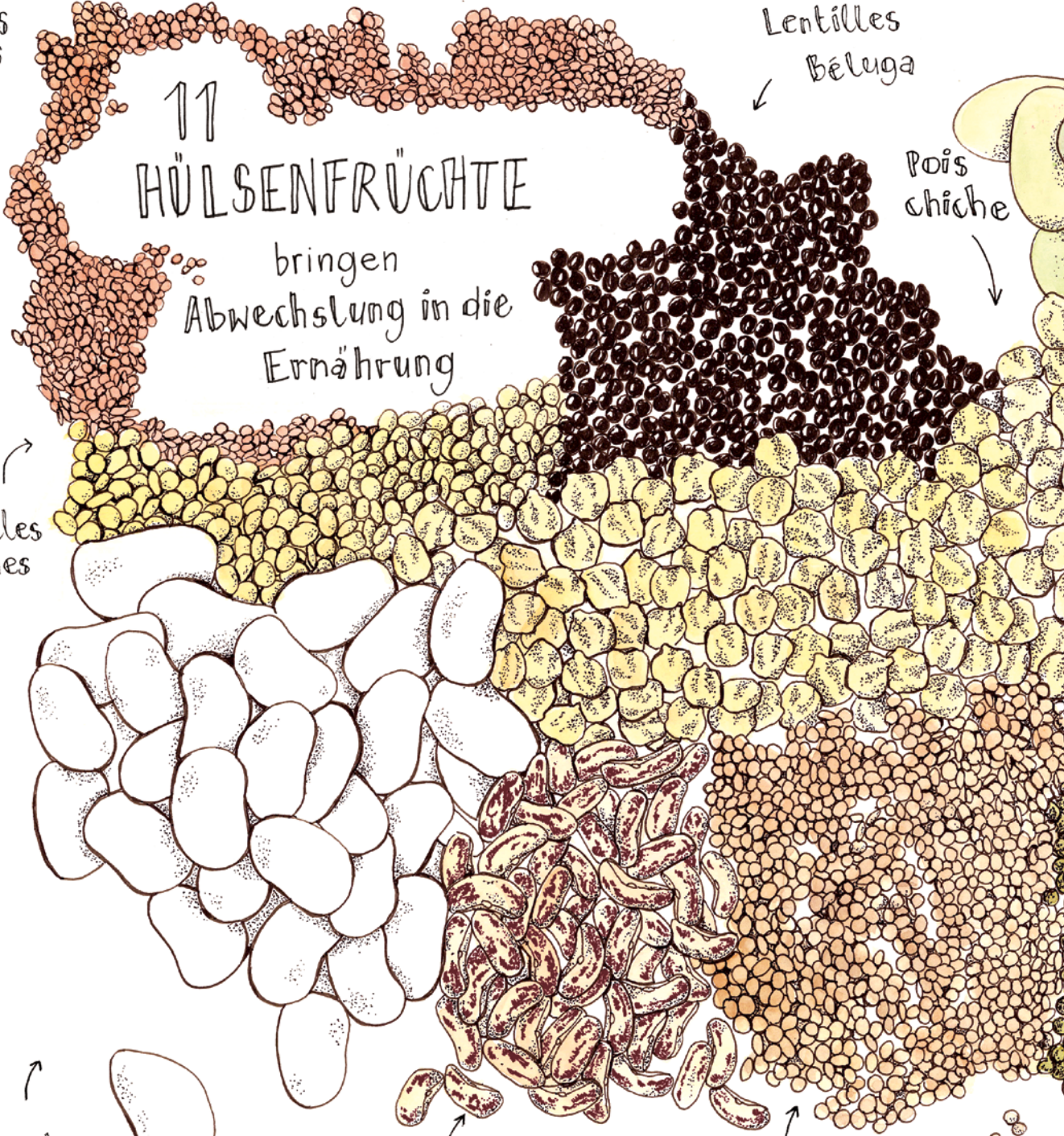
Pois chiche

Lentilles brunes

Haricots de Soissons

Haricots borlotti

Lentilles de champagne



## Ihre Zubereitung

### SAUBOHNEN

Einweichzeit: 1 Nacht  
Kochzeit: 2 Stunden  
Verwendung: Salat, Suppe, Püree

### SAUVERNY-LINSEN

Einweichzeit: keine  
Kochzeit: 30 Minuten  
Verwendung: Salat,  
Linsen mit gepökeltem Schweinefleisch

### KICHERERBSEN

Einweichzeit: 1 Nacht  
Kochzeit: 2 Stunden  
Verwendung: Hummus, Couscous, Falafel

### CHÂTEAU-LINSEN

Einweichzeit: keine  
Kochzeit: 20 Minuten  
Verwendung: Püree, Salat, Suppe

### GELBE ERBSEN

Einweichzeit: 1 Nacht  
Kochzeit: 3 Stunden  
Verwendung: Püree, Suppe mit Speck

### ROTE KIDNEYBOHNEN

Einweichzeit: 1 Nacht  
Kochzeit: 1,5 Stunden  
Verwendung: Mexikanischer Salat,  
Chili con Carne

### TELLERLINSENS

Einweichzeit: keine  
Kochzeit: 25 Minuten  
Verwendung: Salat, Suppe

### ROTE LINSEN

Einweichzeit: keine  
Kochzeit: 20 Minuten  
Verwendung: Püree, Indisches Dhal, Suppe

### SOISSONS-BOHNEN

Einweichzeit: 1 Nacht  
Kochzeit: 2 Stunden  
Verwendung: Cassoulet (Bohneneintopf),  
Salat, Suppe

### BORLOTTIBOHNEN

Einweichzeit: 1 Nacht  
Kochzeit: 1,5 Stunden  
Verwendung: Minestrone, kalte  
Gemüsecremesuppe

### BELUGALINSEN

Einweichzeit: keine  
Kochzeit: 25 Minuten  
Verwendung: Salat, mit Schinken oder  
Rauchlachs



# Wir geben alles für regionale Produkte.

MGB www.migros.ch WIRZ



Dank Jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

**MIGROS**  
Ein **M** regionaler.

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



# Was nachgeahmt wird, muss gut sein!

**W**as hat sich nicht alles getan seit 1999, dem Gründungsjahr der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP! Heute sind 21 Produkte als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen und weitere zwölf sind inzwischen mit einer *Indication géographique protégée* IGP ausgezeichnet, einer „Geschützten Geographischen Angabe“. Das ist ein schöner Erfolg für die Produzenten, deren fachgerechte Arbeit damit anerkannt und unterstützt wird. Ein Fortschritt ist es aber auch für die Verbraucher, die jetzt auf Qualitäts- und Echtheitsgarantien bauen können, wo wohlklingende Produktbezeichnungen ihnen früher oft etwas vorgegaukelt haben.

Die Verbraucher werden allerdings weiterhin getäuscht, wie der Bericht des Bundesrates vom 4. März 2016 bestätigt: Die betrügerische oder irreführende Verwendung von Bezeichnungen bleibt verbreitet. In einer nationalen Kampagne zur Kontrolle der AOP-IGP und der Bezeichnungen „Berg“ und „Alp“ wurden von 963 kontrollierten Betrieben und 1445 Produkten aus der Schweiz und dem Ausland 38% beanstandet!

Manche Restaurantbesitzer verkaufen Walliser Trockenfleisch IGP, das nicht aus dem Wallis stammt. Händler bringen Produkte mit geschützten Bezeichnungen auf den Markt, die das Pflichtenheft für ihre Herstellung nicht einhalten. Gastwirte bieten auf ihrer Karte einen *Parmigiano Reggiano AOP* oder „Parmesan“ an, der keiner ist...

## — Wenn auch immer noch munter gemogelt wird: Die Glaubwürdigkeit der AOP-IGP wächst.

Die Schlussfolgerungen aus der Untersuchung sind besorgniserregend und die Zahlen sprechen für sich: Unter anderem wurden 42% der kontrollierten Damassine AOP und 39% der Proben von Walliser Trockenfleisch IGP beanstandet. Beim *Parmigiano Reggiano AOP*, waren es 48% und beim *Feta AOP* 33%.

„Die Tatsache, dass der Bericht vom Bundesrat kommt, gibt den Schlussfolgerungen und der darin enthaltenen Aufforderung zum Handeln erhebliches Gewicht“, betont Alain Farine, der Direktor der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP. Kontrollorgane, Gerichte, Bundes- und Kantonsämter sehen sich legitimiert, die Präventions- und Repressionsmassnahmen gegen Betrüger voranzutreiben. Dies umso mehr, als von den rund 70 000 Tonnen geschützten Waren, die jährlich produziert werden, rund 10 000 landwirtschaftliche Betriebe, 1400 Unternehmen, 15 000 Arbeitsplätze und anderthalb Milliarden Franken Umsatz betroffen sind!

„Diese Bestandesaufnahme weist sicher Mängel auf. Doch sie ist eine gute Basis, um Massnahmen zu ergreifen, und zudem ist sie eine Bestätigung, denn was nachgeahmt wird, muss gut sein“, bringt es Alain Farine auf den Punkt. Das verstärkt die Glaubwürdigkeit der AOP-IGP und beweist ihren Wert und ihre Bedeutung für Produzenten und Verbraucher.



## ***Glarner Kalberwurst IGP*** **Spätestens seit 1846** **eine Tradition !**

Eine Delikatesse mit einer langen, bewegten Geschichte, die Wurst, die Brot und Milch enthält, hat 2011 die IGP erhalten

Vor der Bergkulisse, die das Tal der Linth einrahmt, strahlt die klassizistische Architektur der Stadt Glarus eine besondere Noblesse aus. Doch die ehrwürdigen Häuser mit den Frontgiebeln, die alle nach dem grossen Brand der Stadt von 1861 errichtet wurden, sind jünger als die Glarner Kalberwurst, deren älteste bekannte Erwähnung auf das Jahr 1846 zurückgeht. Und ihr Rezept ist wahrscheinlich sogar noch sehr viel älter.

Das offizielle Rezept dieser Brot enthaltenden Wurstspezialität war übrigens Anlass zu zahlreichen Meinungsverschiedenheiten. Die Kalberwurst, für die einen ein Erbe der Hungerjahre zu Beginn des 19. Jahrhunderts, als man das knappe Fleisch zu strecken suchte, war für andere im Gegenteil ein Luxusgut, da die Beigabe von Weissbrot, Milch und Eiern die Wurst im Gaumen feiner macht, aber auch ihre Haltbarkeit verkürzt.

Wie dem auch sei: Das Rezept wurde 1920 von der Landsgemeinde (der traditionellen Abstimmung durch Handaufheben der auf dem Zaunplatz versammelten Stadtbevölkerung) offiziell abgesegnet. Doch damit war der Kampf für die Glarner Kalberwurst noch nicht gewonnen. Das schweizerische Lebensmittelgesetz und die Lebensmittelverordnung untersagen nämlich Zutaten von nicht-fleischlichen Bestandteilen in Zubereitungen auf Fleischbasis! Die Glarner Kalberwurst war nicht rechtens. Doch die Glarner Metzger gaben nicht auf und konnten 1957 eine Sonderbewilligung erwirken. Sieben Metzger aus dem Kanton stellen heute die einzigartigen Würste her, die seit 2011 eine IGP haben.

Einer von ihnen ist der 34-jährige Daniel Hösli, der heute in der siebten Generation eine seit 1815 im Familienbesitz befindliche Metzgerei leitet, ein modernes Unternehmen mit 20 Angestellten, das sich den heutigen Erwartungen angepasst hat. Und die Kalberwürste, die es

früher aus Gründen der Haltbarkeit nur im Winter gab, „werden heute im Sommer am besten verkauft, während der Grillsaison“.

Mit einer Wurstproduktion von 14 Tonnen pro Jahr ist die Metzgerei Hösli der grösste Produzent im Kanton. Ihre weissen Würste werden übrigens bis in die Region Zürich verkauft, „aber selten weiter, denn für das im weiteren Umkreis wenig bekannte Produkt mit seiner eingeschränkten Haltbarkeit werden dann die Versandkosten zu hoch.“

Die Metzgerei Hösli trägt dazu bei, dass die Tradition weiterlebt, indem sie die Würste auch fachgerecht zubereitet in einer weissen Sauce mit Zwiebeln verkauft: „Die Leute wollen heute nicht mehr kochen, also übernehmen wir das für sie“. Zuhause kommen sie dann mit Kartoffelstock und Dörrzweischgenkompott auf den Tisch. Und das Resultat ist wirklich ein Genuss.



## L'Etivaz AOP und der Zauber der Bergweiden.

L'Etivaz ist eine Ode an die Traditionen des Pays d'Enhaut. Der Käse, dessen Laibe seit dem Jahr 2000 das AOP-Label ziert, ist im In- und Ausland ein Verkaufsschlager.

Die Glocken sind weit im Umkreis zu hören: In L'Etivaz ist Festtag. Hunderte blumengeschmückte Kühe trotten in fröhlicher Prozession über die Wege des grünen Pays d'Enhaut hinunter. Es ist Alpabzug, man feiert das Ende des Sommers. Jedes Jahr im Herbst lebt die Tradition wieder auf. Die Rufe der Sennen, bellende Hunde und eine Ländlerkapelle in lieblicher Landschaft: Die Essenz eines Käses, des L'Etivaz AOP.

Der Alpkäse aus Rohmilch wird jedes Jahr vom 10. Mai bis 10. Oktober in den Chalets der Waadtländer Alpen hergestellt. 70 Produzenten sömmern dort ihre Herden in Höhen zwischen 1000 und 2000 m und bewahren die Tradition des KäSENS. Das Holzfeuer knistert. Rauch liegt in der Luft und das grosse Kupfer-Kessi (es fasst bis zu 1000 Liter Milch!) kreischt und kreist, während die Milch auf 57° erwärmt wird. So wird das gemacht, seit Jahrhunderten.

Seit dem Jahr 2000 ist das ganze Herstellungsverfahren bis ins Detail fest-

geschrieben. L'Etivaz war neben dem Wein das erste Schweizer Lebensmittelprodukt, das eine geschützte Herkunftsbezeichnung erhalten hat, eine Appellation d'origine protégée (AOP).

Auf der Alp wird jeden Tag gekäst. Die Milch gibt einen sämigen Rahm und eine Bergbutter, in deren Aroma zarte Gräser- und Bergblumennoten mitschwingen. Mit natürlichen Enzymen dickgelegt, gerührt und geschnitten verwandelt sie sich zu L'Etivaz-Käse.

Alles wird von Hand gemacht. Mit einem Tuch entnimmt der Käser die feste Masse dem Kessi und presst sie in die Form. Auf jedem Laib bringt er die Kaseinmarke mit dem Logo „L'Etivaz AOP“ an. Danach werden die Laibe nummeriert und zur Veredelung in die Genossenschaftskeller im Dorf L'Etivaz gebracht.

Szenenwechsel: Der Keller ist ultramodern, aber an der traditionellen Herstellung hat sich nichts geändert, das

Verfahren ist geschützt. Nach dem Salzbad werden die Laibe mit Salz abgerieben und dann täglich von Hand gewendet, damit sich eine gute Rinde bilden kann. Später wendet ein Roboter die Käselaiibe und pflegt sie während mindestens 135 Tagen. Man muss einmal zuschauen, wie er das macht, es ist faszinierend! Jedes Jahr werden rund 420 Tonnen L'Etivaz AOP (rund 18000 Laibe) auf diese Weise veredelt, bevor sie in die ganze Schweiz und in die halbe Welt verschickt werden, hauptsächlich ins europäische Ausland, aber auch bis nach Hongkong und Australien.

Bevor die L'Etivaz AOP-Laibe in den Verkauf kommen, werden sie gewogen und von Fachleuten probiert und taxiert. Die Appellation „L'Etivaz AOP“ und das Produktionsjahr, mit einem glühenden Eisen auf der Järbseite eingraviert, garantieren die Echtheit. Ein schönes Abenteuer, das im einzigartigen Pays d'Enhaut jeden Frühling von neuem beginnt.

# Wir geben alles für regionale Produkte.



Dank Jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

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

**MIGROS**  
Ein **M** regionaler.



## **Walliser Raclette AOP Tradition und Genuss.**

Ein Raclette vom Holzfeuer ist unvergleichlich. Aber auch in Portionen schmeckt es köstlich: Mit Walliser Raclette AOP wird jedes Essen zum vergnüglichen geselligen Fest.

Ein Raclettekäse ist ein Konzentrat der grandiosen Walliser Landschaften. Er wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die sich von Kräutern, Blumen und dem Heu der Walliser Bergwiesen ernähren. Die Bauern bringen die Milch täglich in die Käserei, in der sie verarbeitet wird. In der Käserei von Etiez in Vollèges, einem modernen genossenschaftlichen Betrieb, werden jährlich rund 1600000 Kilo Milch verarbeitet, und dies Tag für Tag und das ganze Jahr.

Traditionell produziert eine Kuh von November bis Juli Milch; im Herbst ist Ruhezeit. Doch heute haben manche Landwirte die Laktation ihrer Kühe verschoben. „So können wir das ganze Jahr Käse herstellen, besonders im Herbst, für die Festtage am Jahresende“, erklärt Alain Pellissier. Der 31-jährige Milchtechnologe (und in seiner Freizeit Bergführer) leitet seit 2009 die Käserei von Etiez. Die Musterkäserei, die von einer Genossenschaft von 16 Milchproduzenten beliefert wird, produziert im Val de Bagnes verschiedene Halbhartkäse, aber vor allem den Walliser Raclette AOP.

„Wir holen die Milch jeden Tag bei den Produzenten ab“, erzählt Alain Pellissier. Gerade fährt der Lieferwagen vor, und schon fließt die Milch durch einen Schlauch direkt ins grosse Kupfer-Kessi, das 4000 Liter fasst.

Im Kessi wird die Milch im Bain-Marie auf 32° erwärmt und dann nach der Tradition geronnen, geschnitten und gerührt. Fortschritt verpflichtet: In der modernen Käsereianlage wird der Käsebruch nicht mehr mit einem Tuch aus der Molke gehoben, die Masse wird in Formen mit kleinen Löchern gefüllt, aus denen die Molke abfließt. Dann werden die Laibe mechanisch gepresst und für 24 Stunden in ein Salzbad getaucht. Eine Markierung bestätigt Herkunft und Herstellungsdatum.

Ein Käse, der als Raclette verzehrt werden soll, wird im Keller drei bis fünf Monate lang gereift. Die Reifung kann aber bis zu 24 Monate dauern. „Das gibt dann Hobelkäse“, erklärt Alain Pellissier. Während der gesamten Reifungszeit werden bis zu 4000 Laibe täglich von Hand gewendet und mit Salzwasser gewaschen,

damit sich die Schmiere bildet, jene feine Rinde, die den Käse schützt. Bevor sie in den Handel kommen, werden die rund fünf Kilo schweren Laibe noch analysiert, degustiert und in Kategorien eingeteilt, damit der Zauber am Chemineefeuher und im „Raclettegrill“ auch immer perfekt gelingt.



# 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 2016.**

**STECKEN SIE DEN TALON IN EINEN BRIEF-  
UMSCHLAG UND SCHICKEN SIE IHN AN:**

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



## 1. Was ist der Unterschied zwischen den Qualitäts- zeichen?



Ein AOP-Produkt muss von A-Z im Ursprungsgebiet hergestellt werden, bei einem IGP-Produkt findet mindestens ein Produktionsschritt in der Ursprungsregion statt.

Ein AOP muss im Ursprungsgebiet hergestellt werden, die Rohstoffe dürfen aber aus anderen Schweizer Regionen kommen. Für ein IGP-Produkt dürfen die Rohstoffe auch aus dem Ausland stammen.

Ein AOP-Produkt muss den Namen des Ursprungsgebiets tragen, darf aber in der ganzen Schweiz hergestellt werden. ein IGP-Produkt darf auch im benachbarten Ausland nach Schweizer Rezept hergestellt werden.

## 2. Was ist die Besonderheit der Glarner Kalberwurst IGP?

- Sie wird in der ganzen Zentralschweiz hergestellt
- Sie beinhaltet Weissbrot
- Sie wird nur während der Landsgemeinde in Glarus genossen

## 3. In welcher Jahreszeit wird der Alpkäse L'Etivaz AOP produziert?

- Das ganze Jahr
- Von September bis März
- Von Mai bis Oktober

Ich abonniere das Kundenmagazin „Tradition &Terroir“  
kostenlos  Deutsch  Französisch

Name: .....

Vorname: .....

Strasse: .....

PLZ, Ort: .....

# Die AOP- und IGP- Produkte in des Schweiz

AOP (Appellation d'origine protégée)		IGP (Indication géographique protégée)	
	Eintrag		Eintrag
1. L'Étivaz AOP	02.03.00	13. Munder Safran AOP <sup>2</sup>	02.07.04
2. Rheintaler Ribelmais AOP	14.08.00	14. Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06
3. Tête de Moine AOP	08.05.01	15. Emmentaler AOP <sup>2</sup>	06.10.06
4. Gruyère AOP	12.07.01	16. Poire à Botzi AOP	05.10.07
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01	17. Raclette du Valais AOP	
6. Sbrinz AOP	24.04.02	Walliser Raclette AOP	26.02.08
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP <sup>2</sup>	14.02.02	18. Werdenberger Sauerkäse AOP	
8. Abricotine AOP	06.01.03	Liechtensteiner Sauerkäse AOP	
9. Vacherin Mont-d'Or AOP	16.05.03	Bloderkäse AOP	18.02.10
10. Cardon épineux genevois AOP	10.10.03	19. Damassine AOP	09.03.10
11. Pain de seigle valaisan AOP	27.02.04	20. Zuger Kirsch AOP	
12. Berner Alpkäse AOP, Berner Hobelkäse AOP	02.04.04	Rigi Kirsch AOP	02.09.13
		21. Glarner Alpkäse AOP	30.01.14
		22. Bündnerfleisch IGP <sup>1,2</sup>	
		Viande des Grisons IGP <sup>1,2</sup>	29.09.00
		23. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
		24. Viande séchée du Valais IGP	
		Walliser Trockenfleisch 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
		31. Zuger Kirschtorte IGP <sup>2</sup>	24.03.15
		32. Lard sec du Valais IGP	
		Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15
		33. Jambon Cru du Valais IGP	
		Walliser Rohschinken IGP	02.10.15



<sup>1</sup> Bündnerfleisch IGP muss nicht aus Schweizer Fleisch hergestellt sein. Deshalb darf das Logo mit dem Schweizerkreuz nicht verwendet werden.

<sup>2</sup> Dieses Produkt ist nicht Mitglied bei der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und kann deshalb deren Logo nicht tragen.

# Öffentliche Gemeinschaftsverpflegung

## Die Waadt setzt voll auf regionale Produkte

**Mahlzeiten aus regionalen Saisonprodukten: Das wünscht die Kantonsregierung, und dafür hat sie eine Strategie mit fünf Schwerpunkten eingeleitet.**

**E**s steht im Legislaturprogramm 2012-2017: Die Waadtländer Regierung hat sich zur Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen verpflichtet, um durch Angleichung öffentlicher Politiken die Klimaerwärmung zu begrenzen.

Und sie löst das Versprechen ein! Es mag nach theoretischen Ambitionen aussehen, doch wenn man den täglichen Verbrauch genauer anschaut und mit ein paar Zahlen verbindet, bekommen sie Sinn. Nach dem Bericht des Staatsrats an den Grossen Rat vom November 2014 zum Thema Gastronomie mit regionalen und Saisonprodukten „werden in der Schweiz 30% des ökologischen Fussabdrucks und 17% der Treibhausgasemissionen durch die Ernährung verursacht“. Die Emissionen lassen sich also durch eine energieeffizientere Ernährung mit Saisonprodukten aus der Region deutlich senken.

Der Kanton Waadt konnte sich schon bis anhin auf sein Landwirtschaftsgesetz stützen. Im Artikel 23 heisst es dort, dass der Staatsrat eine Vorbildfunktion wahrnimmt, indem er an Veranstaltungen der eigenen Dienstabteilungen, an subventionierten Anlässen und in den Betrieben der Kantonsverwaltung bevorzugt regionale Landwirtschaftsprodukte anbietet.

Jetzt legt er einen höheren Gang ein: Der Kanton wünscht zusätzlich, dass sich direkt geführte und Konzessionsbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung in der Region versorgen. „Uns ist bewusst, dass sich unsere Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt auswirken, und dass wir mit einer Reihe gut koordinierter Werkzeuge dazu beitragen können, diese Auswirkungen einzuschränken“, erklärt Nuria Gorrite, die Waadtländer Regierungsrätin und Vorsteherin der Infrastrukturdirektion (DIRH).

In Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben im Kanton Waadt (ausserschulische Betreuung, Primar- und Sekundarschulen, Fachhochschulen, Universität, ETH, Altersheime, Spitäler, Kliniken und Gefängnisse) werden jährlich 18 Millionen Mahlzeiten serviert. Mit der Bevorzugung von Produkten aus der Region und nachhaltigen Produktionsmethoden kann die Umweltbelastung erheblich reduziert werden. Die Waadtländer Kantonsregierung hat in ihrer Abteilung Nachhaltige Entwicklung eine Strategie mit fünf Schwerpunkten ausgearbeitet, um dieses Ziel zu erreichen. Das Vorgehen stützt sich auf eine erste Diagnose in den Betrieben.

### Die fünf Schwerpunkte

#### Einkaufs-Analyse

Das Screening wird mit Beelong durchgeführt, einem Tool zur Bewertung der Umweltauswirkungen von Nahrungsmittel- und Getränkeeinkäufen, mit dem sich über Verhaltensänderungen die Ökobilanz unserer Mahlzeiten verbessern lässt. Die konkrete Folge sind Veränderungen in der täglichen Menüzusammenstellung und Produktauswahl. Der Indikator wurde an der Hotelfachschule Lausanne unter der Leitung von Charlotte de La Baume ausgearbeitet und wird im Restaurant zum Erstellen einer Praxisdiagnose eingesetzt.

#### Schulung

Die Köche der öffentlich-rechtlichen Betriebe im Kanton Waadt werden an zwei Vormittagen theoretisch und praktisch geschult. Das Ziel dieser kostenlosen Schulung ist die verbesserte Nachhaltigkeit der Lebensmitteleinkäufe. Mit den angebotenen Tools lassen sich die Themen Regionalität, Saisonalität, Produktionsmethode, Preis und fehlende Transparenz des Lebensmittelmarkts besser angehen. Das Ziel ist es, die Gastronomiefachleute bei der Planung ihrer Menüs zu unterstützen und sie zu veranlassen, mit ihren Lieferanten über die



Für Nuria Gorrite, Regierungsrätin, wirkt sich unsere Ernährungsweise erheblich auf die Umwelt aus.

Rückverfolgbarkeit, die Produktherkunft und den Produzentenstandort zu sprechen.

### **Abstimmung von Angebot und Nachfrage**

Der Kanton arbeitet daran, die Abstimmung von Angebot und Nachfrage zu optimieren, um die Sichtbarkeit der regionalen Produkte für Gastronomiefachleute zu verbessern. Eines der empfohlenen Tools, das Label „Vaud“, garantiert die Rückverfolgbarkeit der Produkte.

Gemäss Artikel 26 des Waadtländer Landwirtschaftsgesetzes kann der Kanton Inhaber einer Marke sein, die – mit Unterstützung von Prométerre – die Waadtländer Herkunft und die Qualität der landwirtschaftlichen Produkte garantiert. Derzeit wird die Kreation eines Labels „Vaud“ vorbereitet. Beim Amt für Landwirtschaft und Weinbau sind mehrere Arbeitsgruppen am Werk. Sie werden ihren Bericht voraussichtlich 2017 vorlegen.

### **Standardisierte Ausschreibung**

Für die von externen Unternehmen mit Managementverträgen geführten Restaurants hat der Kanton eine Ausschreibung ausgearbeitet, die sich auf den Westschweizer Leitfaden für die Ver-

gabe öffentlicher Aufträge stützt und das Kriterium der Nachhaltigkeit einschliesst. Die Integration von Kriterien der nachhaltigen Entwicklung (Herkunft, Saisonalität, Rückverfolgbarkeit) bringt den sich bewerbenden Unternehmen zusätzliche Punkte ein. Durch eine Qualitätskontrolle der während der Vertragsdauer erbrachten Leistungen sorgt der Kanton ebenfalls für Überwachung.

### **Sensibilisierung**

Eine ganze Reihe von Massnahmen ist aufgegleist, darunter Seminare mit Grosshändlern und der privaten Gemeinschaftsverpflegung, Besuche bei Erzeugern und die verstärkte Förderung aller von der Abteilung für Nachhaltige Entwicklung des Kantons Waadt entwickelten Tools über einen zentralen „Schalter“. Das Ziel: Die Akteure (Erzeuger, Grosshändler und Dienstleistungsbetriebe) sollen sich besser kennen lernen. Ausserdem wird der 2015 von der Coord21 (Verband der Westschweizer und Tessiner Körperschaften und Institutionen öffentlichen Rechts, die sich für eine nachhaltige Entwicklung engagieren) eingeschlagene Weg mit Gruppen für den Gedanken- und Erfahrungsaustausch zum Thema verantwortungsvoller Lebensmitteleinkauf weiterverfolgt.

## **„Positive Bewusstseinsbildung“**

Für Yanick Jordan, Koch bei der Stiftung Plein Soleil in Vennes, war die Beelong-Erfahrung mehr als positiv. „Ich habe im Chalet Sylvana in Morges gearbeitet, als ich damit anfang. Mit der Beelong-Methode sind mir meine guten und schlechten Praktiken bewusst geworden.“

Aus Budgetgründen ist es für Yanick Jordan nicht immer einfach, beim Einkauf Labels zu bevorzugen. Doch ein paar Änderungen genügen, um durch die Verwendung von Saisonprodukten und regionalen Erzeugnissen die Energiebilanz der servierten Mahlzeiten zu verbessern. Heute bemüht er sich, dieser Dynamik im Alltag treu zu bleiben. Vietnamesische Crevetten aus Zuchten ohne Gütesiegel hat er aus seinen Menüs verbannt.

# Genüsse aus der Romandie

**D** Seit über zehn Jahren werden einheimische Produkte aus den sechs Westschweizer Kantonen und dem Berner Jura unter dem Banner „Pays romand – Pays gourmand“ mit regionalen Labels ausgezeichnet. Das Ziel des Verbands ist einerseits die Koordination von Werbeaktionen ihrer Mitglieder und andererseits die Stärkung ihrer Sichtbarkeit auf dem Westschweizer Markt und darüber hinaus. Zu seinen Erzeugnissen gehören Molkereiprodukte vom Freibur-

ger Doppelrahm über Walliser AOP-Käse bis zum Geissenkäse aus dem Pays d'Enhaut, Fleischprodukte wie die Neuenburger Saucisson IGP, die Trockenwurst aus Pferdefleisch aus dem Jura und das Breusi aus dem Berner Jura, aber auch Fische, Backwaren, Getränke, Früchte und Gemüse wie der Cardon épineux genevois AOP, zu Deutsch Kardy. Hinter all diesen Produkten stehen Handwerker, die mit Know-how und Leidenschaft am Werk und dem kulinarischen Erbe ihrer Regi-

on verbunden sind. Entdecken Sie sieben Westschweizer Genüsse, die alle auch auf [www.paysgourmand.ch](http://www.paysgourmand.ch) vorgestellt werden.

ENTDECKEN SIE  
sieben köstliche Spezialitäten  
aus der Romandie - alle auf  
[www.paysgourmand.ch](http://www.paysgourmand.ch).



## Traditionell geräucherter Knochenschinken

**Regionalprodukte  
aus dem Berner Jura.**

PRODUZENT  
Stéphane Oester  
in Grandval



FOTO  
Marc-André Marmillod

Knochenschinken ist die Spezialität von Metzgermeister Stéphane Oester. Jedes Jahr werden im 1535 erbauten Maison du Banneret Wisard in Grandval 150 Fleischstücke geräuchert. Doch bevor sie das Bogengewölbe der uralten Räucherammer verlassen, werden die Schinken vom Produzenten sorgfältig vorbereitet. Die Schweine werden zuerst einmal mit Futter vom Familienbetrieb gemästet. „Dann schneiden wir die Stücke zu und salzen sie mit einer Mischung von Salz, Pfeffer Knoblauch,

Muskat, Nelke, Lorbeer, Kümmel und ein wenig Wasser. Wir reiben sie während zehn Tagen mit dieser Gewürzmischung ein“, erklärt der Metzger. Dann werden die Schinken für etwa zwei Monate in der Räucherammer aufgehängt und schliesslich bei genau 68 Grad gegart. „Für einen zarten und saftigen Schinken ist diese Etappe entscheidend!“ Kaufen kann man die Schinken in der Metzgerei Oester in Grandval, auf Märkten und in kleineren Läden in der Region.



## Die Saucisse d'Ajoie IGP

**Eine Spezialität aus dem Kanton Jura. Früher auch Saucisse de ménage („Haushaltswurst“).**

PRODUZENT  
Mélanie und Philippe Domon  
in Alle



FOTO  
[www.aop-igp.ch/produits/photos-de-produits](http://www.aop-igp.ch/produits/photos-de-produits)

In der Ajoie wartet man nicht bis zum Sankt-Martinsfest – dem Fest des Schweins vom Schnörkli bis zum Schwänzli –, um sich eine mit Kümmel gewürzte, geräucherte Schweinswurst schmecken zu lassen. Hier geniesst man die jurassische Fleischspezialität, die früher „Saucisse de ménage“ (wörtlich „Haushaltswurst“) hiess, das ganze Jahr über gekocht.

„Das Würzen des Schweinefleischs (manchmal mit etwas Rind ergänzt) mit Pökelsalz, ganzem Kümmel aus der Region, gemahlenem weissem Pfeffer und Knoblauch und das Räuchern mit Nadelholz machen diese Wurst zu einem einmaligen Leckerbissen“, bestätigt Philippe Domon, Produzent in Alle. In der Region

Porrentruy werden pro Jahr rund 50 000 bis 60 000 Kilo Würste hergestellt. Seit kurzem gibt es eine Variante namens „Croquante d'Ajoie“. Die Wurst ist in Schafsdarm gehüllt, der enger als ein Schweinsdarm ist, und sich deshalb leichter grillieren und essen lässt.

## Sablés mit Raisinée

**Terre Vaudoise.  
„Die Raisinée ist zu 100% aus Birnensaft gemacht“.**

PRODUZENT  
Biscuits la Fleur  
von Eliane Lambercy-Perez  
in Premier  
078 804 87 72 - 024 453 23 57



FOTO  
Corinne Sporrer



Seit fünf Jahren tüftelt Eliane Lambercy-Perez Rezepte aus und stellt ihre eigenen Biscuits her. Ihr kleines Unternehmen „Biscuits la Fleur“ in Premier bietet acht Sorten Sablés, Cookies und Cracker sowie glutenfreie Produkte und Granola an. Nach zwölfjähriger Erfahrung in einer Bäckerei in Venezuela hat die Produzentin ihr Know-how und ihr Anliegen, mit lokalen Rohmaterialien zu arbeiten, in die Schweiz importiert. „Ich decke mich bei den Produzenten in der Umgebung ein, und was ich nicht in der Schweiz finde, kaufe ich in Bioqua-

lität dazu.“ Den Vin Cuit für die Sablés mit Raisinée, eine ihrer Spezialitäten, lässt sich Eliane von ihrem Bruder Vincent liefern. „Raisinée besteht zu 100% aus Birnensaft. Wenn man Guezli damit süsst, haben sie nach dem Backen einen zarten Caramelgeschmack.“ Die knusprigen Guezli findet man wie ihre anderen Naschereien in Dorfläden und kleinen handwerklichen Geschäften im Waadtland.



## Absinth

### Neuchâtel Vins et Terroir. Der Mythos der grünen Fee.

In der Geschichte des Val de Travers füllt der Absinth ein bewegtes Kapitel. Die grüne Fee hat mit ihrem Ruf die ganze Region geprägt. Dass das im 18. Jh. erfundene alkoholische Getränk in der Schweiz ab 1910 verboten, danach schwarz gebrannt und schliesslich 2005 legalisiert wurde, hat erheblich zu seiner Bekanntheit und seinem Mythos beigetragen. „Dem legendären Getränk haftet bis heute der Geschmack des Verbotenen an“, schmunzelt Yann Klauser, der Direktor der Maison de l’Absinthe. Die Basis der echten „Bleue“ bilden drei Pflanzen – Wermut, Anis und Fenchel – und verschiedene im Val de Travers geerntete Heilpflanzen wie Melisse,

Pfefferminze und Isop. Jeder Produzent kann damit seine eigenen Mischungen herstellen, die seinem Absinth einen einmaligen Charakter geben. „Unsere grüne Fee bietet bei der Degustation als Aperitif oder Verdauungsschnaps dieselbe Komplexität wie ein Wein“, verspricht der Spezialist.

PRODUZENT  
Einen Besuch wert:  
La Maison de l’Absinthe,  
Môtiers



FOTO  
Corinne Sporrer

## Eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP

Die seit 1953 geschützte  
Williamine® Morand  
ist bis heute das füh-  
rende Produkt des  
Familienbetriebs.

PRODUZENT  
Distillerie Louis Morand & Cie  
in Martigny



FOTO  
DR



In den 1940er Jahren stellte André Morand, der Sohn des Gründers der gleichnamigen Brennerei Louis Morand, aus Williamsbirnen einen Schnaps her. Es war ein Geniestreich. Über fünfzig Jahre später ist der Birnenschnaps, der 1953 unter der Schutzmarke Williamine® Morand eingetragen wurde, noch immer das führende Produkt des Familienbetriebs. Dank den einzigartigen Aromen des saftig-schmelzenden Fruchtfleischs der Königin der Walliser Obstgärten hat die Williamine® die Generationen überdauert und längst den internationalen Durchbruch geschafft. In den letzten Jahren hat sich der Birnenschnaps auch den neuen Konsumgewohnheiten angepasst. „Damit die Williamine® auch als Aperitif, Digestif und Shot serviert wird, schlagen wir verschiedene Rezepte für Cocktails, Longdrings und Kurze vor“, erklärt Fabrice Haenni, der Direktor der Distillerie Morand. Mit den Douce De® wurde das Sortiment ausserdem um eine leicht gezuckerte Alternative mit geringerem Alkoholgehalt erweitert.

# Le Vacherin d'alpage AOP

**Produkte aus dem  
Freiburgerland,  
die lange im Schat-  
ten des Greyzers  
standen.**

PRODUZENT  
Jacques Ruffieux,  
Alp Tissiniva in Charmey  
079 212 70 23



FOTO  
DR

Der Vacherin Fribourgeois AOP hat neben dem Greyerzer lange ein Schattendasein geführt, doch damit ist es vorbei, jetzt hat er selbst Karriere gemacht. Es gibt ihn in sechs Sorten, die sich nach Produktionsart und -ort unterscheiden. „Alp-Vacherin wird aus Rohmilch gemacht. Sie gibt ihm seinen typischen Geschmack und noch mehr Aromen. Im Flachland wird der Vacherin dagegen aus thermisierter Milch hergestellt“, erklärt René Kolly, Präsident der Freiburger Genossenschaft der Alpkäseproduzenten. In den Bergen wird nur in der Saison gekäst, und die Milch wird nach dem überlieferten Know-how der Freiburger Käsermeister über dem Holzfeuer erhitzt. „Der erste Käse ist Mitte Juli genussbereit. Dann schmeckt man die zarten Wiesen-Aromen heraus“, erzählt Jacques Ruffieux, der in Tissiniva jeden Sommer 1200kg Vacherin produziert. Er ist im Fondue sehr beliebt, aber sein ausgeprägter Charakter sichert dem Vacherin d'alpage auch einen guten Platz auf den Käseplatten der Kenner.



# Eier vom Bauernhof

**Genève Région –  
Terre Avenir. 13 000  
Hennen legen behutsam  
ihre Eier.**

PRODUZENTEN  
Sandra und Florian Baudet,  
Ferme La Pièce in Céligny



FOTO  
Corinne Sporrer



Auf dem Bauernhof La Pièce in Céligny legen jeden morgen etwa 13000 Hennen behutsam ihre Eier. Diese werden danach von Sandra und Florian Baudet, den grössten Produzenten im Kanton Genf, gereinigt, kontrolliert und kalibriert. Die Legehennen werden bei ihnen bestens umsorgt, können auf rund 30000 Quadratmetern frei herumspazieren und picken. Ihre Ernährung, eine raffinierte Mischung von Getreiden und Mineralsalzen, wird vom eigenen Landwirtschaftsbe-

trieb produziert und nur ein paar Hundert Meter entfernt gemahlen. „Das ist das Wichtigste, denn das Futter beeinflusst die Haltbarkeit der Schale, die Qualität des Eigelbs und sogar die Grösse der Eier“, weiss der Produzent. Sobald sie markiert und verpackt sind, gehen die Eier im Direktverkauf an die Händler und Gastwirte der Region und in die Regale der Supermärkte des Kantons.

HAUPTGERICHT

4 PERS.



15 MIN.



25 MIN.



## *Linsen-Hummus mit Curry*

100 g rote Linsen  
1 Zwiebel in Würfeln  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1 EL Curry  
4 EL Sesampaste  
(Tahina, Reformhaus)  
½ Zitrone, Saft  
½ dl Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Die roten Linsen unter fließendem kaltem Wasser gut abspülen.

In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Curry anschwitzen.

Die Linsen dazugeben und mit Wasser bedecken. 20 Minuten garen. Abkühlen lassen und mit der Sesampaste, dem Zitronensaft und dem Öl im Mixer pürieren. Nach Belieben würzen.

Mit libanesischem Brot servieren.

*Ein Rezept  
von Manuella  
Magnin*

Foto: Corinne Sporrer

# Es boomen die Legumen!

**Kaffee, Schokolade, getrocknete Mangos: Das sind Produkte, wie man sie in den 40 Magasins du Monde in der Westschweiz zu finden erwartet. Und doch ...**

**D**ie Magasins du Monde, Pioniere und Spezialisten für fairen Handel (wie ihre Tessiner Pendanten, Botteghe del Mondo), vertreiben ein Lebensmittelsortiment, das mehrheitlich aus dem Süden kommt, von da, wo die Produzenten am wenigsten verdienen und kaum Ansehen und Schutz geniessen. Das heisst nun allerdings nicht, dass nicht auch im Norden Wirtschaftskrisen, der Zugriff multinationaler Konzerne auf die landwirtschaftliche Produktion und die Rohstoffspekulation Bauern und Bäuerinnen verunsichern und es ihnen zunehmend schwerer machen, von ihrer Arbeit menschenwürdig zu leben.

Die Magasins du Monde bieten deshalb auch ein Sortiment fair gehandelter Hülsenfrüchte der Marke Terra Verde aus Italien an: schwarze Linsen (Beluga), gelbe, korallenrote, feine schwarze Bohnen und sehr originelle schwarze Kichererbsen. Die gelben Kichererbsen werden von der Genossenschaft Girolomoni in Umbrien produziert, und in manchen Weltläden findet man auch von Gebana importierte

schwarze Bohnen und Sojabohnen aus Brasilien (aus letzteren kann man übrigens selber Tofu herstellen!). Alle diese Hülsenfrüchte werden auf der gesamten Produktions- und Lieferkette fair erzeugt und gehandelt und haben zudem den Vorteil, aus biologischem Anbau zu sein!

Wer ein Magazin du Monde betritt, kauft in einem spezialisierten Einzelhandels-

geschäft ein, fördert gerechtere Handelsbeziehungen, sichert Produzentinnen und Produzenten ein menschenwürdiges Einkommen und unterstützt die nachhaltige Landwirtschaft. Zudem bereichern wir mit Hülsenfrüchten unsere Ernährung mit Proteinen von ausgezeichnetem Nährwert und hoher Qualität an. Da stimmt doch einfach alles!



„Für uns bedeutet essen sehr viel mehr als Lebensmittel vorbereiten und zubereiten. Es bedeutet auch Freundschaft, Zusammengehörigkeit, Schönheit, Spiritualität, Gemeinschaft.“  
Gino Girolomini, Produzent.

# Weil jede Region besonders schmeckt.



**Nachtwächter Käse, Muolen**  
Wegen seiner dunklen Rinde wird dieser Käse Nachtwächter genannt. Er schmeckt aber auch tagsüber ganz hervorragend.



**Gantrisch Bergkäse, Oberbütschel**  
Das Rezept für diesen Käse ist bald 200 Jahre alt. Schmecken tut er aber immer wieder aufs Neue.



**Le Maréchal, Granges-Marnand**  
Dieses Qualitätsprodukt hat seinen Namen vom Urgrossvater des Käasers, der Hufschmied war. Hergestellt wird er aber nur von Vertretern des Käsehandwerks.



**Tomme Artisanale de la Venoge, Dizy**  
Der Käser Michel Bory ist weltberühmt. Zumindest in seiner Region, denn der Tomme seiner Käserei gilt dort als der Beste der Welt.



**Glarner Alpkäse, Glarus**  
Nur besonders geschulte Sennen dürfen diesen Käse herstellen. Essen dürfen ihn aber auch Laien.



**Aargauer Traum, Künten**  
Ein gern gesehener Gast an allen Partys sind nicht nur die Aargauer, sondern auch ihr Käse.



**Formaggella di Capra, Airole**  
Die Ziegen aus dem Valle Morobio überzeugen längst nicht nur mit Kletterkünsten – auch an ihrem Käse gibt es nichts zu meckern.



**Entlebucher Goldwäscherkäse**  
Dieses Stück Käsekunst hat früher Goldwäschern durch die Wintermonate geholfen – und begeistert uns jetzt das ganze Jahr.



FÜR DAS BESTE VON HIER.

**coop**

Für mich und dich.

# Sommer auf Vorrat

**Gemüse und Früchte in der Saison essen ist natürlich immer gut. Man kann sie aber auch haltbar machen und sich das ganze Jahr über daran erfreuen. Aber welche Konservierungsmethode ist die ökologischste? Drei Methoden im Vergleich.**

Die Menschen haben seit grauer Vorzeit versucht, in der warmen Jahreszeit gesammelte Lebensmittelvorräte und die Ausbeute von Jagd und Fischzügen haltbar zu machen. Lange waren Kühlen und Trocknen die bevorzugten Methoden. Die Chinesen konnten schon zur Zeit der Zhou-Dynastie (ca. 1100 v. Chr.) Lebensmittel mit Eis kühlen. Sie lagerten das im Winter auf Flüssen und Teichen gebrochene Eis in Eiskellern, die ihnen in der warmen Jahreszeit als natürliche „Kühlschränke“ dienten. Während die erste handbetriebene Eismaschine im 19. Jahrhundert auftauchte, stellte man im Mittleren Osten und im Gebiet des heutigen Iran und der Türkei schon in der Antike Šarba her. Šarba ist nichts anderes als das arabische Wort für mit Schnee gekühlten Sirup – den Vorläufer unseres Sorbets. Auch die Römer benutzten zum Kühlen ihrer Vorräte auf Eselsrücken aus den Alpen antransportiertes Eis und Schnee.

Eine andere seit Jahrhunderten bekannte Konservierungsmethode ist das Trocknen. Die alten Ägypter zogen Fleischstücke und Vögel an einem Seil auf und trockneten sie an der Sonne. Auch Fisch

wird zum Konservieren schon seit langer Zeit gesalzen und getrocknet. Bei den Alpenvölkern ist es seit Jahrhunderten Brauch, aus gesalzenen, gewürzten und getrockneten Fleischstücken Vorräte anzulegen.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfand der Franzose Nicolas Appert die Sterilisierung und Eindosung („Appertisierung“) von Lebensmitteln. Dank seiner Erfindung konnten die napoleonischen Truppen mit wenig veränderten und lange haltbaren Lebensmitteln versorgt werden.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts hat der technische Fortschritt unsere Ernährungsgewohnheiten mit dem Einzug von Kühl- und Tiefkühlschränken in unsere Haushalte grundlegend verändert. Doch die überlieferten Methoden der Lebensmittelkonservierung sind nicht verschwunden. Trotz dem überreichlichen Angebot der Nahrungsmittelindustrie an einer Vielfalt verschiedenster Produkte wird das Know-how unserer Vorfahren weiterhin gepflegt. Viele profitieren von der warmen Jahreszeit und der Produktion unserer lokalen Gemüsegärtner, um

selbst eingemachte Vorräte anzulegen, und so manches Küchentalent setzt seine Begabung und Kreativität erfolgreich für die Produktion von Konserven mit persönlicher Note ein.

Falls Sie den Ruf des Gartens vernehmen und auf ganzjährigen Genuss aus sind, drängt sich eine kleine Lektion im Konservieren auf. Wir haben drei Methoden mit ihren Vor- und Nachteilen unter die Lupe genommen. Sébastien Humbert, wissenschaftlicher Direktor des Umweltberatungsunternehmens Quantis, hat die drei Optionen analysiert und für jede von ihnen am Beispiel von 1 kg saisonfrischen Paprikaschoten eine CO<sub>2</sub>-Bilanz aufgestellt. Damit können wir in Kenntnis der Umweltfolgen ans Werk gehen!

Quellen: Selbstgemacht – eingemacht – feingemacht. Agridea 2015.  
Preis: CHF 79.–, bestellbar bei 021 619 44 00 oder auf der Website [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch), [contact@agridea.ch](mailto:contact@agridea.ch).  
Es ist auch eine französische Version erhältlich.

# Drei Methoden



Zum Sterilisieren und Tiefkühlen braucht es deutlich weniger Energie als zum Trocknen. Am umweltschonendsten ist es natürlich immer noch, Gemüse in der Saison zu kaufen und frisch zu verzehren. Die Plastikhülle für ihren Transport generiert nur gerade 0,1kg CO<sub>2</sub>.

## Sterilisierte Paprikaschoten nature

→ 15 Minuten ↻ Sterilisation: 2 Stunden

1kg Paprikaschoten — Wasser und Salz

- 1 — Die Paprikaschoten waschen und zweiteilen. Kerne und Stiel entfernen. Paprikaschoten für zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann mit eiskaltem Wasser abkühlen.
- 2 — Die Paprikaschoten in Einmachgläser geben. Die Gläser mit gesalzenem Wasser auffüllen (20g pro Liter) und luftdicht verschliessen.
- 3 — Die Einmachgläser zwei Stunden in kochendem Wasser sterilisieren. Im Keller aufbewahren.

### DIE STERILISATION

Beim Sterilisieren wird das Lebensmittel in einem hermetisch verschlossenen Gefäss der Hitze ausgesetzt. Die vorbereiteten und in eine Flüssigkeit getauchten Früchte und Gemüse werden in Einmachgläser gefüllt und in einem grossen Kochtopf, im Steamer oder im Sterilisiergerät erhitzt. Gläser, Deckel und Dichtungen müssen einwandfrei sauber sein, um jedes Kontaminationsrisiko zu vermeiden. Schadhafte Dichtungen müssen unbedingt entsorgt werden.

- + Mit dieser Methode können Sie mit persönlichen Rezepten für genussvolle Abwechslung sorgen.
- Strikte Hygiene ist ein absolutes Muss. Es besteht ein Botulismus-Risiko. Für die Lagerung wird viel Platz benötigt, was ebenfalls abschreckend sein kann.

### ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

rund 4,5kg CO<sub>2</sub> pro Kilo Paprikaschoten.

In der Rechnung berücksichtigt sind das Erhitzen des Wassers zum Blanchieren der Paprikaschoten, das 2-stündige Sieden zum Sterilisieren und die Auswirkungen von Gläsern, Salz und Abkühlen der Paprikaschoten mit kaltem Wasser.

Sparsames Sieden kann den Energieverbrauch reduzieren.

## Getrocknete Paprikaschoten nature

→ 15 Minuten ↻ 24 Stunden bei 65°C

1 kg Paprikaschoten



- 1 — Die Paprikaschoten waschen und zweiteilen. Kerne und Stiel entfernen.
- 2 — Sie nebeneinander auf die Gitter des Dörrgeräts legen. 24 Stunden bei 65°C trocknen. In Säckchen oder Gläsern aufbewahren.

### DAS TROCKNEN

Durch das Trocknen oder Dörren wird den Lebensmitteln Feuchtigkeit entzogen. Während des Dörrvorgangs wird die Luft auf 45 bis 70°C erhitzt. Durch das Zirkulieren der im Dörrgerät erhitzten Luft werden die Lebensmittel getrocknet. Der Wassergehalt in den getrockneten Lebensmitteln wird auf 10-15% reduziert. Dadurch werden die Entwicklung von Bakterien und die Schimmelbildung verhindert. Die Lebensmittel müssen gleichmässig getrocknet werden.

- + Da die Lebensmittel beim Trocknen an Gewicht und Volumen verlieren, ist die Lagerung sehr einfach.
- Die geschmacklichen Qualitäten der Lebensmitteln verändern sich. Vitaminverlust.

### ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

rund 8 kg CO<sub>2</sub> pro Kilo Paprikaschoten.

In der Rechnung ist der Energieverbrauch des Dörrgeräts berücksichtigt, 550 W während 24 Stunden. Sie enthält zudem den Energieverbrauch zur Herstellung der Gläser oder Beutel für die Lagerung der getrockneten Paprikaschoten.

## Tiefgekühlte Paprikaschoten nature

→ 15 Minuten ↻ 1 Jahr

1 kg Paprikaschoten — Wasser und Salz



- 1 — Die Paprikaschoten waschen und zweiteilen. Kerne und Stiel entfernen. Paprikaschoten für zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann mit eiskaltem Wasser abkühlen.
- 2 — Die Paprikaschoten gut abtropfen, in Tiefkühlbeutel füllen und die Luft herausstreichen. Im Tiefkühlschrank lagern.

### DAS TIEFKÜHLEN

Das Tiefkühlgut muss schnell abkühlen, damit sich möglichst kleine Eiskristalle bilden. Wenn die Temperatur im Tiefkühler nicht tief genug ist, bilden sich grosse Eiskristalle, die die Zellwände der Lebensmittel beschädigen. Die ideale Lagertemperatur im Tiefkühler liegt zwischen -18 und -20°C. Es empfiehlt sich, Gemüse vor dem Tiefkühlen zu blanchieren und sofort abzukühlen. Dadurch können die für den Chlorophyllabbau und den Geschmacksverlust der Gemüse verantwortlichen Enzyme neutralisiert werden.

- + Das Gemüse behält seine geschmacklichen Vorzüge und die Vitamine bleiben erhalten.
- Das Einhalten der lückenlosen Kühlkette ist ein absolutes Muss.

### ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

rund 5 kg CO<sub>2</sub> pro Kilo Paprikaschoten.

Diese Rechnung berücksichtigt die Umweltauswirkungen der Tiefkühlbeutel, die Herstellung und Nutzung des Tiefkühlers, das Salz und das Wasser zum Blanchieren der Paprikaschoten und das Wasser, mit dem sie vor dem Abpacken abgekühlt werden.



Enjoy the local  
Swiss cuisine.

**Both during  
"La Semaine du Goût"  
and at 30,000 feet.**

SWISS is proud to be part  
of "La Semaine du Goût".

# Schweizer Wein Woche

## Hohe Qualität und Vielfalt: Zum Wohl!

**Vom 2. bis 25. September 2016 vernetzt die „Schweizer Wein Woche“ 300 Restaurants mit 300 Winzern, um dem Publikum Gelegenheit zur (Wieder-)Entdeckung der hohen Qualität und der unglaublichen Vielfalt der helvetischen Gewächse zu geben. Am ersten Tag wird der Aperitif offeriert !**

Die beiden ersten Ausgaben der „Schweizer Wein Woche“ waren derart erfolgreich, dass ihre Veranstalter, Swiss Wine Promotion und die Vereinigung Vinea, auch dieses Jahr wieder auftischen, jetzt aber nach einem Rezept, das umfassender, für die Gastronomen lockerer und für ihr Publikum attraktiver ist.

Falls Sie die ersten beiden Schweizer Wein Wochen verpasst haben, hier ihre Geschichte: 2014 lancierte Swiss Wine Promotion folgende Idee: Einige Restaurants sollten ihren Kunden zehn Tage lang eine Auswahl Schweizer Weine aus anderen Kantonen anbieten.

Dann führte die Vereinigung Vinea die „Übung“ durch. Gastronomen konnten die unglaubliche Vielfalt der Schweizer Rebberge und die schier unendlichen Möglichkeiten entdecken, Schweizer Weine harmonisch mit ihren Gerichten zu kombinieren - und der Öffentlichkeit vorführen, dass unsere Schweizer Weine auf jedem Tisch einen Platz verdienen.

Auf der Website [www.swisswineweek.ch](http://www.swisswineweek.ch) lässt sich mühelos ein Restaurant, ein Ort oder eine besondere Küche und dann ein Winzer und eine

Weinregion suchen und das Restaurant finden, das den Erwartungen des Suchenden entspricht. Und dies alles mit ein paar Mausklicks.

Erfolg verpflichtet: Dieses Jahr wird die Schweizer Wein Woche volle drei Wochen dauern! Dreihundert Restaurants und dreihundert Winzer sind angemeldet und werden die von allen bisherigen Teilnehmern begrüßten Veranstaltung vom 2. bis 25. September mit Leben füllen.

Was bringt die längere Veranstaltungsdauer? „Für den Gastronomen wird es interessanter, Zeit zu investieren, um sein Angebot darauf auszurichten und sein Personal zu schulen“, erklärt Elisabeth Pasquier, Direktorin von Vinea. Und der Kunde hat mehr Zeit, um auf die Veranstaltung aufmerksam zu werden und zu profitieren.

Die Formel ist spielerisch: Die teilnehmenden Restaurants verpflichten sich, mindestens drei Schweizer Weine im Offenausschank anzubieten, Weine aus verschiedenen Weinregionen, die sie passend zu einem Gericht, einem Menü, einem Anlass auswählen. Und bei den Anlässen gibt es dieses Jahr eine Neuheit: Am ersten Abend wird allen Kunden ein Glas Schweizer Wein offeriert. Zum Wohl!

## Westschweiz



Elias Bally hat soeben seinen eidgenössischen Fachausweis für Sommeliers gemacht (erster Westschweizer Preis!). In seinem elegant-charmanten Restaurant und auf der Terrasse, im Schutz der neoklassischen Fassade der Kirche von Carouge, hat er für die Schweizer Wein Woche ein sehr hübsches Projekt: Er stellt in der Schweiz vinifizierte italienische Rebsorten in den Mittelpunkt! Originell und vielversprechend.

### **VIA ROMA**

Place du Marché 20  
1227 Carouge  
022 301 94 51  
[viaroma-ristorante.com](http://viaroma-ristorante.com)



Christophe Gallay, der 30-jährige Sohn des Hauses, hat soeben seinen Eidgenössischen Fachausweis für Sommeliers gemacht: „Wein ist meine Leidenschaft“. Und diese Leidenschaft möchte er teilen, indem er seine Kunden interessante Gewächse entdecken lässt. Die Schweizer Wein Woche ist eine traumhafte Gelegenheit: „Ich werde Gerichte und dazu passende Weine für die verschiedenen Weinregionen der Schweiz anbieten“.

### **LE MICHELANGELO**

Chemin des Lieugex 17  
1860 Aigle  
024 466 32 49  
[michel-angelo.ch](http://michel-angelo.ch)



Die Weinkarte des Panoramarestaurants hat sich seit dem letzten Jahr gewandelt. Cyrille Heimo, der Patron, hat Weine aus der ganzen Schweiz aufgenommen. Die Mehrheit kommt natürlich aus dem Wallis, aber auch das Tessin, Freiburg, Zürich, Graubünden, die Waadt und Genf sind mit bemerkenswerten Gewächsen vertreten. „Es ist ein Erfolg, die Kunden sind auf den Geschmack gekommen. Selbstverständlich nehmen wir an der Schweizer Wein Woche teil!“

### **RESTAURANT CHALET**

**LA MAYA**  
Rue des Collons 97  
1988 Les Collons  
027 281 50 50  
[chaletlamaya.ch](http://chaletlamaya.ch)

## Italienische Schweiz



Seit November 2013 wird an dieser guten Adresse, in einfachen, intimen Räumen mit einer schönen Terrasse davor, eine traditionelle „fatto in casa“-Küche angeboten. Während der Schweizer Wein Woche kann man sich hier an einem typischen Menü erfreuen: Tatar „Fassona della Trattoria, maccharoni con ragù dalle 7 ore di cotura, Gnocco fritto con salumi tipici... und dazu verschiedene hervorragende Tropfen.

### **LA TRATTORIA**

Via Marcacci 9  
6600 Locarno  
091 751 64 44  
[latrattorialocarno.ch](http://latrattorialocarno.ch)



„Mein Ziel ist es, 180 Tessiner Etiketten auf der Karte zu haben“, sagt Mirko Reiner, seit 8 Jahren Sommelier und seit 4 Jahren Patron im Atenaéo del VIno. Heute steht er bei 172 Tessiner Weinen. Dazu kommen Gewächse aus anderen Kantonen: „Mit dem Angebot lokaler Weine erfülle ich die Erwartungen von Touristen und Stammgästen“. Und genau das tut er in den eleganten Gewölbesälen dieses einzigartigen Restaurants.

### **ATENAEO DEL VINO**

Via Pontico Virunio 1  
6850 Mendrisio  
091 630 06 36  
[atenaedelvino.ch](http://atenaedelvino.ch)



Der Schweizer Sommelier-Meister Simone Ragusa ist in einem der markantesten Luganer Luxushotels, dem Royal Splendide, für den Keller verantwortlich. Auf seiner Karte stehen das ganze Jahr Gewächse aus rund 10 Schweizer Kantonen. Die Schweizer Wein Woche gibt ihm Gelegenheit, sie mehr in den Vordergrund zu stellen: „Es ist eine ausgezeichnete Chance, unsere Kunden die Schweizer Weine und ihre hohe Qualität entdecken zu lassen“.

**ROYAL SPLENDIDE**  
Riva Antonio Caccia 7  
6900 Lugano  
091 985 77 11  
[splendide.ch](http://splendide.ch)

## Deutschschweiz



Die zu einer originellen, kultigen Gourmet-Brasserie umfunktionierte ehemalige Metzgerei ist mit dem benachbarten Luxushotel Widder verbandelt. Schweizer Weine werden hier immer angeboten, aber aus Anlass der Schweizer Wein Woche bietet die Brasserie zur Freude ihrer Kunden eine spielerische Formel an: drei Gerichte mit drei passenden Weinen aus verschiedenen Kantonen.

**BRASSERIE AUGUST**  
Rennweg  
044 224 28 28  
8001 Zurich  
[au-gust.ch](http://au-gust.ch)



Die „Swissness“ gehört zur Identität des Walliser Kellers. Ihre einheimischen Gerichte tragen das Label Swiss Alpe Chuchi, und dass dazu Schweizer Weine angepriesen werden, versteht sich von selbst: „Es ist wichtig, kleine, weniger bekannte Häuser zu fördern, die qualitativ hochwertige Erzeugnisse anbieten“. In diesem schönen, gekonnt modernisierten Gewölbesaal kommt das sehr gut an.

**ZURCHERHOF  
CAVE VALAISANNE**  
Zähringerstrasse 21  
8001 Zürich  
044 269 44 66  
[hotelzuercherhof.ch](http://hotelzuercherhof.ch)



In dieser charmanten Brasserie an der Brücke gegenüber dem Bärengraben steht seit 16 Jahren Edy Juillerat am Herd: „80% unserer Kunden sind Stammgäste, und vor allem im Juli und August kommen Touristen dazu. Den einen wie den anderen bieten wir Weine aus acht Schweizer Kantonen an.“ Mit Erfolg. Die Schweizer Wein Woche bietet Gelegenheit, sie mit harmonischen Kombinationen in Szene zu setzen.

**BRASSERIE BÄRENGRABEN**  
Grosser Muristalden 1  
3006 Berne  
031 331 42 18  
[brasseriebaerengraben.ch](http://brasseriebaerengraben.ch)



# Apero auf Lebenszeit

## *Ta Cave, eine*

# Erfolgsgeschichte

Text Manuella Magnin — Fotos DR

Drei Freunde mit einer Leidenschaft für gute Weine und die gute Küche eröffnen in Lausanne in der Schweiz die erste Genossenschafts-Weinbar. Mit raffiniertem Teasing, Internet und hellwachem Unternehmergeist.



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

Trasforma la tua passione per le arti culinarie e il tuo spirito imprenditoriale in una carriera di successo.

Verwandeln Sie Ihre lebenslange Leidenschaft für Kochkunst und Ihr Business-Mentalität in eine erfolgreiche Karriere.

# EHL Master Class in Culinary Arts

[ehl.edu](http://ehl.edu)

**D**rei Freunde mit einer Leidenschaft für gute Weine und die gute Küche haben in Lausanne die erste Genossenschafts-Weinbar eröffnet. Mit raffiniertem Teasing, Internet und hellwachem Unternehmmergeist.

Manchen fliegen geniale Ideen unter der Dusche oder bei einer Tasse Kaffee zu, andern bei einem Waldlauf oder wenn sie auf Gipfeln herumklettern. Eine weitere Inspirationsquelle haben wir bei einem Besuch in Ta Cave, Rue du Simplon 35 in Lausanne, kennen gelernt. Dort im Quartier unter dem Bahnhof haben Elâ Borschberg, Guillaume Luyet und Yannick Passas ihren Traum wahrgemacht. Letzterer ist ein passionierter Önologe, der in der Maison du Moulin in Reverolle sehr gute Crus produziert, und die anderen beiden haben das Diplom der Hotelfachschule Lausanne.

Ihr Traum? Die erste von ihren Kunden finanzierte Genossenschafts-Weinbar der Schweiz. Serviert werden nur Lieblingsweine aus der Gegend und von anderswo, und dazu die besten einheimischen Nachereien.

### Ein phänomenaler Erfolg

Begonnen hat alles an einem späten Abend im Jahr 2014. Man wollte ein letztes Glas trinken, mit den Freunden noch ein wenig die Welt verbessern und eine nette Kleinigkeit knabbern, bevor man in die Federn kriechen würde. Aber wo? Die drei waren sich schnell einig, dass man ein Lokal für Leute eröffnen müsste, die gute Weine und delikate einheimische Produkte schätzen. Ein nettes Projekt, aber woher das Geld nehmen? Von einer Bank? Zu kompliziert! Jetzt kam der Moment, in dem die geniale Idee keimte (die im Ausland schon recht verbreitet ist): Man müsste potentielle Kunden für die Mitfinanzierung eines Genossenschaftslokals gewinnen. Jeder, der die relativ bescheidene Summe von 250 Franken beitrüge, bekäme für den Rest seines Lebens mit einer Begleitperson seiner Wahl den Apero spendiert.

Das ideale Lokal an der Rue du Simplon 35 war im Handumdrehen ausfindig gemacht: Ein grosses Studio, in dem früher einmal frivole Filmchen gedreht wurden, nur ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt und mit allem, was man für eine behagli-

che Weinbar braucht, einem schönen grossen Raum mit einer alten Stuckdecke und einem prächtigen Keller im Untergeschoss. Nun konnte die Verführungsoperation eingeleitet werden, mit Website, einem raffinierten kleinen Lockfilm, ein paar Presseartikeln mit der Projektbeschreibung und einem attraktiven Teaser im Internet. Wenige Tage und 800 Anleger später steht das Budget. Im Frühling 2015 wird Ta Cave eröffnet.

Das Apero-Versprechen, mit dem Mitglieder geködert wurden, wird magistral eingehalten. Man fühlt sich wohl in Ta Cave, wie zuhause. Die drei Gründer teilen mit ihren als Mitglieder beteiligten Kunden und mit allen, die auf der Suche nach einem Gaumengenuss die Tür aufstossen, die guten Dinge des Lebens: die erlesenen Flaschen, die ihre önoophilen Seelen betören, und die Charcuterie-Waren und Käse, die ihnen den Mund wässrig machen. Und da sie Geschmack haben, gesellt man sich gern zu ihnen. Ta Cave bietet jeden Monat eine Auswahl Favoriten und alle zwei Wochen acht Weinentdeckungen in Form eines „Zoom“ an. Feine Tropfen, und dazu delikate Käse- und Fleischplättchen, die die vorgängigen Tests des Teams bestanden haben.

### Nachwuchspreis des Schweizer Tourismus

Die drei Gründer haben nicht nur ihre Geldgeber überzeugt, sondern auch die Jury des Milestone 2015. Mit dem angesehenen Preis des Schweizer Tourismus werden seit 2000 Projekte und Persönlichkeiten ausgezeichnet, die unsere touristische Landschaft prägen. Die höchste Auszeichnung der Branche soll Innovationen hervorbringen, den Know-how-Transfer fördern, die Attraktivität der Destination Schweiz steigern und der Öffentlichkeit die Bedeutung der Tourismuswirtschaft näherbringen. Die Jury war begeistert vom innovativen Finanzierungsmodell, das Elâ Borschberg, Guillaume Luyet und Yannick Passas entwickelt haben, und würdigte die unternehmerische Leistung der drei Geschäftspartner.





## Assurance vie

# Partenaire de vos projets de vie

Dans le domaine des assurances de rentes et de capitaux, il y a chez Retraites Populaires une véritable équipe proche de vous, qui s'engage pour que vos objectifs les plus chers se réalisent. Vous soutenir et vous conseiller dans vos projets de vie, voilà ce qui nous tient vraiment à cœur.

**Contactez-nous pour en savoir plus  
ou consultez [www.retraitespopulaires.ch](http://www.retraitespopulaires.ch)**

Votre avenir, notre mission.

# Der Schlüssel zum Erfolg „Emotionen wecken“

Das Interview führte Manuella Magnin  
Fotos DR

Partizipatorische Finanzierungsmodelle boomen im Internet. Ist das die neue Art, ein Unternehmen aufzuziehen? Wir haben Rémi Waldbaum befragt, den Chief Innovation and Infrastructure Officer der Hotelfachschule Lausanne.



RÉMI WALDBAUM  
Chief Innovation and Infrastructure  
Officer an der Hotelfachschule  
Lausanne

## Wie ist der Erfolg von Ta Cave zu erklären?

Rémi Waldbaum: „Elâ Borschberg und Guillaume Luyet sind geborene Unternehmer. Sie haben ihr Projekt extrem gut aufgegleist, bevor sie nach einer partizipativen Finanzierung suchten. Mit der Idee, den sich engagierenden Personen auf Lebenszeit den Aperô zu offerieren, haben sie ins Schwarze getroffen. Und sie haben sie geschickt lanciert, vor allem mit Teasern im Internet (Anm. d. Red.: Bei dieser Marketingtechnik werden potentielle Kunden mit einer Botschaft angelockt, die sie anspricht).“

## Ist dieses Modell reproduzierbar?

R.W.: „Es ist sicher reproduzierbar, sobald ein taugliches Projekt mit einem soliden Businessplan dahinter aufgezogen wird. Den Intianten muss es gelingen, bei den Personen, die sie für ein Engagement gewinnen möchten, einen Überraschungseffekt auszulösen. Der Überraschungseffekt ist umso wichtiger, als das geografische Einzugsgebiet klein ist. In den USA ist das einfacher. Dort ist das Volumen an potentiellen Followern riesig.“

## Crowdfunding Von der Metzgerei zum Food Studio

Crowdfunding ist sehr im Trend. In den angelsächsischen Ländern wimmelt es im Internet davon. Für alle Arten von mehr oder weniger erfolgversprechenden Projekten werden investitionsbereite Fans gesucht. Ein Beispiel mit überwältigendem Erfolg, zu dem die Autorin dieser Zeilen einen bescheidenen Beitrag geleistet hat: Die Einführung einer revolutionären Lunch Box, (Behältnis für das Mittagessen ausser Haus) mit eigener App. Innerhalb von 3 Wochen haben sich 12557 Mitfinanzierer mit einem Gesamtbetrag von \$1439098 engagiert. Die amerikanischen Entwickler dieses Projekts hatten auf \$25000 gehofft!

Etwas näher bei uns, in Edinburgh in Schottland, ist es zwei jungen Leuten gelungen, ein Food Studio aufzuziehen, dessen Menü von den kulinarischen Traditionen ihrer schönen Region erzählt. Mithilfe eines hübschen, sehr naturverbundenen Films hatten sie innert

## Sind Projekte rund ums Essen und Trinken besonders geeignet?

R.W.: „Essen und Trinken sprechen halt unsere emotionale Seite an. Man braucht nur die „likes“ auf facebook zu zählen, wenn Fotos von Speisen gepostet werden. Es ist, als würde man eine Geschichte erzählen und die Websurfer einladen, daran mitzuwirken. Die Emotion steht im Mittelpunkt.“

## Aber die Finanzierung ist nichts Emotionales...

R.W.: „Eine traditionelle Finanzierung über eine Bank läuft über ziemlich entmenschlichte Kanäle. Das Crowdfunding folgt einer brüderlichen Logik. Es ist eine Rückkehr zu einem gegenseitigen Beistandssystem. Früher versuchte man, das Geld für ein Unternehmen in der Familie aufzutreiben. Dank den neuen Technologieplattformen erweitert sich die Familie und das Netz des gegenseitigen Beistands kann sich erheblich vergrössern, vorausgesetzt natürlich, dass ein taugliches, emotional ansprechendes Projekt angeboten wird. Ta Cave ist ein perfektes Beispiel dafür.“

anderthalb Tagen 42% der benötigten 10000 Pfund beisammen und ihr ursprüngliches Ziel um über 60% übertroffen. 50% der Gewinne, die das kleine Unternehmen abwirft, das sie seither eröffnet haben, sollen eingesetzt werden, um die Aufwertung des kulinarischen Kulturguts Schottlands mit einem Online-Magazin zu finanzieren.

Das Beispiel des Genfer Bäckers Eric Emery hat in der Romandie für Aufsehen gesorgt. Dieser Genusshandwerker hat sein Geschäft mit Crowdlending (wörtlich übersetzt „Massendarlehen“) finanziert, indem er Kreditgebern einen Zins von 4% mit einer Mindest-Rückzahlungsfrist von zwei Jahren anbot. Während er ursprünglich auf 200000 Franken hoffte, zeigte sich die Öffentlichkeit überaus grosszügig und gewährte ihm rund 1,7 Millionen Franken. Die Kunden des Bäckers haben sich über alle Erwartungen engagiert, teils den versprochenen Zinsen zuliebe und teils aus Verbundenheit mit ihrem Lieblingsbäcker. M.Mn.

VORSPEISE

4 PERS.



10 MIN.



40 MIN.



## Ormalinger Spareribs

600 g Ormalinger Spareribs\*  
2 EL brauner Zucker

### FÜR DIE MARINADE

125 ml Hoisin-Sauce  
125 ml Ketchup  
125 ml Reisessig  
2 EL scharfe Thai-Sauce  
(Asia-Abteilung)  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Garam Masala  
½ EL Paprikapulver  
1 TL Kurkuma

Die Marinade-Zutaten  
mischen.

Die Spareribs mit der  
Marinade bestreichen.

2 Stunden im Kühl-  
schrank ziehen lassen.

Den Ofen auf 180°C  
vorheizen. Die Spare-  
ribs mit dem braunen  
Zucker bestreuen. 40  
Minuten garen lassen  
und nach der Halbzeit  
umdrehen.

Mit Süsskartoffelpüree  
und ein paar Kartof-  
felchips servieren.

*Ein Rezept  
von Manuella  
Magnin*

Video zum Rezept:



\* Das exquisite Ormalinger  
Schweinefleisch kann auf  
der Website:  
[www.hofgut-farnsburg.ch/](http://www.hofgut-farnsburg.ch/)  
bestellt werden.

Foto: Corinne Sporrer

HAUPTGERICHT

4 PERS.



20 MIN.



20 MIN.



## *Basmati mit Gemüse und Linsen*

**250 g Basmatireis**  
**4 EL rote Linsen**  
**1 gelber Zucchini**  
**1 grüner Zucchini**  
**1 Rüebli**  
**100g Kürbis**  
**1 Lorbeerblatt**  
**3 Gewürznelken**  
**5 Kardamomschoten**  
**1 kleine Kassia- oder notfalls  
Zimtstange**  
**1 Zitrone**  
**1 Handvoll Cashew-Nüsse**  
**Öl**  
**Salz, Pfeffer**

Den Reis unter fließendem kaltem Wasser gut abspülen und abtropfen lassen.

Das Rüebli und das Stück Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Die Zucchini in Würfel schneiden.

Ein wenig Öl in einem Topf erhitzen. Die Gewürze und das Lorbeerblatt dazugeben und warten, bis sie ihre Aromen entfalten.

Den Reis, die Linsen und die Gemüse dazugeben. Gut vermischen.

Mit 9dl Wasser ablöschen. Zudecken und gut 10 Minuten ziehen lassen. Garprobe machen. Wenn der Reis noch nicht weich genug ist, etwas Wasser hinzufügen und 2 Minuten weiterkochen. Salzen.

Während der Reis gart die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne Farbe annehmen lassen. Eventuell mit Curry bestäuben. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Mit Cashew-Nüssen dekoriert als komplette Mahlzeit servieren.

*Ein Rezept  
von Manuella  
Magnin*

Foto: Corinne Sporrer



**MEMOIRE VIVE**  
AGITATEUR DE RESEAUX

Tous mes Mac à 0% avec  
un contrat d'assistance.  
C'est ça l'intérêt!

**Timea Bacsinszky**



**N'ACHETEZ PLUS**  
**LOUEZ À**  
**0%\***

\* Mac/iPhone/iPad + logiciels + maintenance +  
garantie sur 12 ou 36 mois sans intérêt.  
Offre soumise à conditions



**Lausanne**  
**Fribourg**

Rue St-Laurent 29, 1003 Lausanne  
Rue de l'Industrie 10, 1700 Fribourg

T. +41 (0)21 320 89 15  
T. +41 (0)26 425 88 00

lausanne@memoirevive.ch  
fribourg@memoirevive.ch

**www.memoirevive.ch**  
Revendeur Agréé Apple

HAUPTGERICHT

4 PERS.



10 MIN.



40 MIN.



## Kalbs-Tajine mit Birnen

**800 g Kalbsschulter**  
**1 Zwiebel**  
**3 cm Ingwer**  
**2 Birnen**  
**½ Zitrone**  
**100 g Akazienhonig**  
**3 dl Süsswein**  
**½ dl Raisinée**  
**aus Büschelbirnen**  
**1 TL Safranfäden**  
**12 Walnusskerne**  
**Salz, Pfeffer**  
**Olivenöl**

Die Zwiebel und den Ingwer schälen. Die Zwiebel in Würfelchen und den Ingwer in kleine Stäbchen schneiden. Das Fleisch salzen und in einem geölten Kochtopf bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und den Ingwer begeben. Gut 5 Minuten anschwitzen. Wasser dazugießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind. Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren. Zudecken und bei schwacher Hitze 45 Minuten leicht köcheln lassen. Während das Fleisch gart, die Birnen vorbereiten. In einer Pfanne den Süsswein, den Honig und den Safran erhitzen.

Die Birnen schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Spalten in die Pfanne geben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Hitze ausschalten. Zehn Minuten vor Ende der Kochzeit des Fleisches den Saft von den gekochten Birnen und den Büschelbirnen-Raisinée dazugeben. Reduzieren. Probieren und bei Bedarf nachwürzen.

Die Tajine mit den Birnenspalten, den Nusskernen und mit Couscous oder weissem Reis servieren

*Ein Rezept  
von Manuella  
Magnin*

Foto: Corinne Sporrer

# Vaud Œnotourisme

## Erster Spaziergang in der Gegend von Morges



### Smartphonegerüstete Weinliebhaber sind eingeladen, die Schätze des Terroirs mit der App Vaud-Guide zu entdecken. Die erste Etappe führt in den Weinberg von Morges.

**L**ieben Sie Wein, Natur, Kultur und Begegnungen mit Terroir-Handwerkern? Dann ist dieses neue Angebot etwas für Sie. Sie müssen nur die App Vaud-Guide (auf Deutsch, Französisch oder Englisch) auf Ihr Smartphone herunterladen, „Routen“ anklicken und den Spaziergang im Weinberg in der Gegend von Morges wählen. Und jetzt: Augen offen halten und Landschaft geniessen, sich an den Begegnungen mit Winzern und Produzenten freuen, ihre feinen Tropfen degustieren und sich vielleicht mit dem einen oder anderen Quiz vergnügen.

#### Zwei Routen zur Auswahl

Sie können zwischen zwei Routen wäh-

len, die einen Rundweg bilden: 4,8 km im Weinberg von Morges oder 1,5 km in der Stadt Morges. An den beiden Genieser-Spaziergängen entlang erwarten Sie Multiple Choice-Fragen, Radarprüfungen mit dem Suchen und Finden bestimmter Orte, und Hinweise auf Aussichtspunkte, die nach fotografischer Verewigung verlangen. Sportliche Besucher können den ganzen Spaziergang als Rundweg absolvieren. Rechnen Sie 5 bis 6 Stunden ein.

An diesem neuen Angebot wurde zusammen mit dem Tourismusbüro des Kantons, mit Vaud Terroirs, dem Tourismusbüro Morges Région Tourisme, den Vins de Morges und der Association de la Ré-

gion Cossonay-Aubonne-Morges (AR-CAM) über ein Jahr gearbeitet.

Der Waadtländer Grosse Rat hat übrigens 2014 für die Entwicklung des Önotourismusprojekts einen Kredit von 2,5 Millionen Franken auf fünf Jahre gesprochen. Die Umsetzung des Konzepts leitet der Projektleiter Vaud Œnotourisme, Yann Stucki. Vaud Œnotourisme plant, bis 2018 in allen Weinregionen, im Pays-d'Enhaut und im Vallée de Joux einen Parcours anzulegen.

Die Spaziergänge werden regelmässig aktualisiert und mit den neuen Angeboten der Anbieter in der Region ergänzt.

## Eine ad hoc-Ausbildung

Die Leistungsträger, die sich engagieren – Winzer, Hoteliers, Gastwirte, Anbieter von Terroirprodukten – sind aufgerufen, sich ausbilden und zertifizieren zu lassen. Vaud Cœnotourisme und Gastro-Vaud haben in Pully eine fünftägige Ausbildung geschaffen. Das Ziel ist die Vermittlung der für die Entwicklung des Önotourismus nötigen Werte, Kenntnisse und Instrumente an die beteiligten Betriebe. „Die Ausbildung ist über den Erwerb neuer Kenntnisse hinaus eine erstklassige Vernetzungsplattform. Die Teilnehmer knüpfen Kontakte an und entwickeln kommerzielle Partnerschaften“, sagt Yann Stucki.

## Was Zertifizierte dazu sagen

### „WIR HABEN MEHR KUNDEN“

„Ich habe den Kurs für die Zertifizierung Ende 2015 besucht und viel gelernt. Nach ein paar Monaten Erfahrung stelle ich fest, dass die Önotourismus-Plattform und auch die Kontakte, die wir mit anderen Akteuren (Produzenten, Hoteliers, Gastronomen) anknüpfen konnten, uns mehr Kunden gebracht haben. Die Zertifizierung ist eine gute Reklame. Zudem führt sie dazu, dass alle, die diese Ausbildung machen, in der Gästebetreuung dieselben Werte vermitteln können.“

Aurélia Joly, Grandvaux

### „NUR POSITIVE MEINUNGEN“

„In unserer Kellerei bieten wir 160 Weine an, 130 aus den fünf Weinregionen der Waadt und dazu einige aus dem Wallis, aus Italien und Frankreich. Unser Zertifikat haben wir im Restaurant aufgehängt, und die Kunden schätzen unser Engagement sehr. Sie sind begeistert, zu dieser grossen Vielfalt von Gewächsen Zugang zu haben, die unsere verschiedenen Terroirs gut repräsentiert. Wir hören nur positive Meinungen.“

Serge Aymon, Le Moulin de Cugy, Cugy



Foto Pierre Blanchard

## Önotourismus für Sportler

Sportliche Betätigung und Gaumenfreuden lassen sich jedes Jahr im Herbst an einem Wettkampf der etwas anderen Art kombinieren. In prächtiger Herbstkulisse lassen die Winzer der Côtes de l'Orbe die Läufer an den Versorgungsposten und am Ziel die Weine der Region entdecken. Die oft verkleideten Teilnehmer des Semimarathons über 10 oder 20 km würzen ihre sportlichen Anstrengungen an den rund 20 Ständen der Winzer, Gastronomen und Verbände der Region mit kleinen Genusspausen. 2015 haben 1350 Läufer an diesem Anlass teilgenommen.

Anmeldungen für die nächste Ausgabe vom Samstag, 10. September werden auf der Website: [www.semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch](http://www.semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch) entgegengenommen.



Foto Luca Carmagnola

## Chillon: Ein Glas Wein in zehn Sprachen

Während Jahrhunderten hatte das Schloss Keller und Kelter. Seit 2011 besinnt es sich jetzt mit dem Clos de Chillon wieder auf seine Vergangenheit. Im ersten Kellergewölbe, in dem François Bonivard angeketet war, der Held des berühmten Gedichts „Le prisonnier de Chillon“ von Lord Byron, wurden etwa 40 Fässer aufgestellt.

Nach der geführten Besichtigung des Schlosses, die in zehn Sprachen (!) angeboten wird, sind Weinliebhaber zu einem Glas Clos de Chillon eingeladen. Der im Schloss ausgebaute und abgefüllte Clos de Chillon Grand Cru repräsentiert die Werte der Schlossbetreiberin, der Fondation du Château de Chillon: Tradition, Prestige und Qualität.

Der 12 500 m<sup>2</sup> grosse Rebberg liegt im Gebiet der Appellation „Lavaux“ am Genferseeufer, im gedeihlichen Mikroklima von Montreux.

**Weitere Informationen auf:**  
[www.vaud-oenotourisme.ch](http://www.vaud-oenotourisme.ch)

# Le Livre sur les quais

## Literarische und kulinarische Genüsse

**Der Genuss spielt an der 7. Ausgabe dieser Veranstaltung in Morges eine tragende Rolle, mit eigenem Festdorf und kulinarischer Szene.**

**A**n die 40 000 Besucher drängeln sich jeweils am ersten Septemberwochenende auf der Suche nach neuen literarischen Entdeckungen oder in der Hoffnung auf Begegnungen mit ihren Lieblingsautoren auf den Quais der Stadt Morges. Dieses Jahr machen die Organisatoren den Genuss zu einem der Hauptthemen der Veranstaltung.

In enger Zusammenarbeit mit der Genusswoche entsteht eine kulinarische Bühne, die „Place du goût“. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Schloss Morges wird ein Zelt aufgebaut, für Autoren kulinarischer Werke, lokale Stars, Degustationen, Workshops, Vorträge und Diskussionen über aktuelle Food Trends und einen Wettbewerb mit Terroirprodukten. Zu den angekündigten Referenten gehören Rezeptbuchautoren, Spezialisten für glutenfreie, vegane und vegetarische Ernährung, Sportlernahrung, Fermentation, Önologie und Leguminosen.

Skandinavien ist dieses Jahr Ehrengast in Morges, und die berühmte schwedische Krimiautorin Viveca Sten ist eingeladen, eines ihrer Rezepte aus ihrem Buch Skärgårdssommar zu kochen (Sammlung sommerlicher Rezepte aus der Region Stockholm, nicht übersetzt).

Ebenfalls neu in diesem Jahr: ein 240 m<sup>2</sup> grosses Zelt, in dem sich die Besucher in einfacher, gemütlicher Ambiance stärken können. Und schliesslich können sie sich auch in den Alleen und Gärten im Festdorf mit den Produzenten und Händlern einheimischer Köstlichkeiten austauschen.

— **Le livre sur les quais: Der Treffpunkt für neugierige und genussorientierte Leser.**

Sylvie Berti Rossi, operationelle Leiterin für Le Livre sur les Quais, freut sich, dem Publikum dieses neue Angebot aufzutischen: „Werke mit Rezepten, über Ernährungstrends und Wein sind sehr gefragt. Wir freuen uns sehr, den Autoren einen Raum mit einer Küche widmen zu können. Dank unserer engen Zusammenarbeit mit der Genusswoche helfen wir zudem, die Auseinandersetzung mit Nahrung und Getränken und mit der Ernährungswissenschaft fortzusetzen. Und in den Zelten für die Produzenten und Händler wird mehr angeboten als Bücher:

Begegnungen mit den Menschen, die uns ernähren, und deren Produkte die kreative Phantasie der Autoren bereichern.“

Die 7. Ausgabe von Le Livre sur les Quais mit rund 300 Autoren und zwei Literaturpreisen, dem Preis der Libraires du Livre sur les Quais und dem Prix Jeunesse 24 Heures, verspricht genussorientierte wie auch geistige Nahrung.

Für weitere Informationen zum Programm:  
[www.lelivresurlesquais.ch](http://www.lelivresurlesquais.ch)

Le livre sur *les quais*,  
2-3-4 sept. 16 Morges.

**LA PLACE DU  
GOÛT**

Scène culinaire avec démonstrations, librairie, dédicaces, ateliers, espace de restauration et produits régionaux.

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



**Le livre**  
sur/  
les quais.  
Morges

# Schweizer Kichererbsen sind cool!



Ein Linsenfeld



Christina de Raad Iseli und Christian Iseli

## Zwei diversifikationswillige Bio-Produzenten am Jurasüdfuss haben angefangen, Hülsenfrüchte anzubauen: Linsen, Kichererbsen und Soja.

**E**„s war ein Wagnis: Wir haben mit kleinen Mengen angefangen und die Flächen nach und nach vergrössert und Linsen in anderen Farben gesät: grüne, rote, schwarze und Beluga, und schliesslich Kichererbsen.“ Christina de Raad Iseli und Christian Iseli haben 2003 den auf Bio umgestellten und Knospe-zertifizierten Hof der Familie mit 30 Hektaren Land in La Sarraz übernommen. Zur Diversifizierung haben sie zu den Ackerpflanzen und Kühen auch mit Legehennen und Poulets angefangen. 2010 kamen Linsen dazu und 2013 Kichererbsen.

In Genf werden seit 20 Jahren Kichererbsen produziert, aber Bio-Linsen sind

neu. Das erste Problem: „Unkrautbekämpfung geht nicht. Zudem werden die Linsen mit derselben Dreschmaschine geerntet wie Getreide, also muss die Maschine sorgfältig gereinigt werden. Steine entfernen wir von Hand. Und dann ist es schwierig, ein Sortierzentrum zu finden, das sich mit derart kleinen Mengen abgibt. Linsen müssen dreimal sortiert werden, also mussten wir in ein eigenes Sortierzentrum investieren.“ Heute bauen die Iselis 5 bis 6 Hektaren Leguminosen an. Bei Bio-Kulturen muss man sich auf schwankende Erträge einstellen, das lässt sich mit Dünger nicht ändern. Aber „die Konsumenten sind begeistert...“ André Horisberger pachtet zwei Güter in Bournens und Vuflens - 45

Hektaren mit Knospe-Label - und wollte mit Kulturen für die menschliche Ernährung diversifizieren. Er begann 2004 mit Soja: „Soja ist wegen des Unkrauts heikel. Vor dem Säen muss man die Anbaufläche mit Striegel und Bodenfräse gut vorbereiten“. Nur Bohnen von ausgezeichneter Qualität werden zu Tofu verarbeitet. Das ist der Markt, den André Horisberger im Auge hat. Dafür muss er zwei bis drei Mal jäten und von Hand Ampfer, Disteln, Gänsefüsse und Schwarzen Nachtschatten entfernen, da dessen Beeren die Sojabohnen verfärben und sie unbrauchbar machen.

HAUPTGERICHT

4 PERS.



15 MIN.



60 MIN.



## *Orientalischer Kichererbsensalat*

**250 g getrocknete Kichererbsen\***

**2 EL Ras el Hanout  
(Couscous-Gewürz)**

**2 rote Zwiebeln**

**1 kleiner Bund Pfefferminze**

**2 kandierte Zitronen (orientalische Lebensmittelgeschäfte)**

**50 g Feta**

**1 Zitrone, Saft**

**EL Olivenöl**

**Salz and Pfeffer**

Die Kichererbsen am Vortag in viel frischem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag die Kichererbsen in ungesalzenem Wasser kochen. Abgiessen, mit kaltem Wasser abspülen. Die Häutchen entfernen, die die Kichererbsen umhüllen.

Die Rinde von den kandierten Zitronen abnehmen und in Stäbchen schneiden. Die roten Zwiebeln in feine Scheiben schneiden.

Aus dem Zitronensaft und dem Olivenöl mit Ras el Hanout und ein wenig Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und die Kichererbsen damit begiessen.

Die kandierte Zitrone und die Zwiebel hinzufügen. Den zerbröckelten Feta und die fein gehackte Minze vor dem Servieren daruntermischen.

*Ein Rezept von  
Manuella  
Magnin*

\*Die Ferme Iseli in La Sarraz im Kanton Waadt verkauft hervorragende Bio-Kichererbsen.

**Für weitere Informationen:**  
Ferme Iseli,  
Route de Dizy 1  
1315 La Sarraz  
021 866 66 01  
oder 079 762 87 11

Foto: Corinne Sporrer

# Agrotourismus.ch erfindet die Ferien neu

**A**uf einem Hof leben, im Stroh schlafen, regionale Produkte geniessen: Die rund 330 Mitglieder von Agrotourismus Schweiz machen es möglich. Ihre Gäste erleben unvergessliche Ferien in der Natur, in malerischen Landschaften... und dies alles zu fairen Preisen. Eine wahre Rückkehr zu den Ursprüngen des Tourismus.

Touristen bereisten die Schweiz nämlich schon lange, bevor die Luxushotels der Belle Epoque entstanden. Dorfbewohner und Landwirte beherbergten noble britische und russische Gäste auf ihrer „Grand Tour“, die im Allgemeinen durch die zauberhaften helvetischen Landschaften nach Italien führte.

Hundertfünfzig oder zweihundert Jahre später sehen die Dinge etwas anders aus. Die Hotellerie hat sich entwickelt und mit den modernen Transportmitteln hat sich das Reisen vollkommen verändert. Inzwischen verzichten aber mehr und mehr Ferienreisende auf Flugreisen ans andere Ende der Welt. Sie strampeln auf Velowegen von Amsterdam bis Rom und wandern von den Rheinquellen bis nach Basel. Und wenn sie unterwegs Station machen, übernachten sie gern und immer häufiger direkt bei Einheimischen.

Seit 2010 ist Agrotourismus Schweiz die Vermarktungsplattform für ländliche Tourismusangebote. Dazu gehören Übernachtungen auf dem Bauernhof (im Stroh, im Einzel- oder Mehrbettzimmer oder in einer Ferienwohnung) aber auch der Direktverkauf, die Organisation von Veranstaltungen und die Hof-Gastronomie. Die Organisation vertritt einzigartige und idyllische Unterkünfte in der ganzen Schweiz.

**— Man kann in rustikalen Alpenchalets, in authentischen Winzerhäusern und in prächtigen Bauernhöfen übernachten.**

Von der beschaulichen Anmut des Bodensees bis zu den grandiosen Alpenlandschaften und von den wilden Juratälern bis ans Genferseeufer kann man in rustikalen Alpenchalets, in authentischen Winzerhäusern und auf prächtigen Bauernhöfen übernachten. Eine gemütliche und erschwingliche Art, Ferien für Kinder und Erwachsene neu zu erfinden!

**Agritourisme Suisse — 3007 Bern**  
**031 359 50 30**  
**[www.agrotourismus.ch](http://www.agrotourismus.ch)**



## Das Tessin für Ferienkünstler

Dieses entzückende kleine Haus, das früher für die Jagd auf Wildvögel genutzt wurde, steht am bewaldeten Abhang des Monte Generoso. Heute gehört es zum Weingut von Luciano und Grazia Cavallini: „Jetzt dient das kleine Haus als Vogelobservatorium und bietet Platz für drei Feriengäste. Man schläft in einem stillen grünen Tal, geniesst ausgezeichnete Gewächse vom Weingut (Weinkeller am 26. und 27. November geöffnet) und entdeckt prächtige Landschaften.

### KONTAKT

Cantina Cavallini — 6838 Cabbio  
091 684 15 79 — [www.cantinacavallini.loonity.ch](http://www.cantinacavallini.loonity.ch)



## Im Heidiland

Das Dorf Felsberg vor den Toren von Chur und wenige Kilometer von den Landschaften Heidis entfernt ist die Heimat von Evelyne Widmer-Schlumpf. Johannes und Gisela Danuser und ihre drei Kinder haben in der dritten Generation auf dem Hof der Familie eine ländliche Unterkunft eingerichtet. Man schläft im Stroh oder in einfachen, gemütlichen Zimmern, zum Frühstück gibt es hausgemachte Zöpfe und Konfitüre mit Alpbutter und neben dem Kinderspielplatz tummeln sich Enten und Kälber. Der Hof ist auch bei Feriengästen aus den USA, aus China, Neuseeland und Russland beliebt!

### KONTAKT

Biohof Danuser — 7012 Felsberg  
081 253 30 79 — [www.biohof-danuser.ch](http://www.biohof-danuser.ch)



## Am Fusse des Gletschers

Das Chalet Le Madrier liegt in einem der schönsten Waadtländer Alpentäler nur fünf Minuten von den Skipisten entfernt und am Ausgangspunkt für herrliche Wanderungen. Zwei Schritte vom entzückenden Dorf Vers l'Eglise und dem kleinen Museum von Les Ormonts bieten Catherine und Alain Sthioul-Cossy Mahlzeiten und hübsche Zimmer an. Mit Blick auf die Alpenlandschaft geniesst man im Esszimmer oder auf der Sonnenterrasse Gerichte aus einheimischen Produkten und dazu Quellwasser oder einen feinen Tropfen aus der Region.

### KONTAKT

Le Madrier — 1864 Vers-L'Eglise  
024 492 22 12 — [www.lemadrier.ch](http://www.lemadrier.ch)



## Mitten im Rebberg

Wo sich die Thur zwischen Wäldern und Rebbergen durch eine von Hügeln gesäumte grüne Ebene schlängelt, in einer friedlichen, lauschigen Landschaft, liegt der Hof des Landwirte- und Winzerpaares Peter und Doris Werner. Kinder freuen sich auf ihrem Hof über die Kleintiere (Kaninchen, Hühner) und den Spielplatz (mit grossem Trampolin und Baumhütte!). Die Feriengäste können grillen und sind in einfachen, hellen Zimmern untergebracht. Die Umgebung eignet sich ideal für Ausflüge zu Pferd und mit dem Bike.

### KONTAKT

Pünthof, Peter und Doris Werner — 8415 Berg am Irchel  
052 318 22 39



# IP-SUISSE, Ein Marienkäfer für die Natur

**Der kleine Käfer ist seit 1989 Symbol für eine tiergerechte und umweltschonende Produktion. Rund 20 000 Bauern und Bäuerinnen in der ganzen Schweiz gehören der Vereinigung als Mitglieder an.**

**E**in sympathischer Marienkäfer ziert die Fassaden von Bauernhöfen in der ganzen Schweiz und Nahrungsmittelverpackungen im Handel. Er ist Logo, Label und Glücksbringer der 1989 gegründeten schweizweiten Bauernvereinigung IP-Suisse in einem. Deren rund 20 000 Mitglieder engagieren sich Tag für Tag, um für uns Lebensmittel (Fleisch, Getreide, Rapsöl, Kartoffeln, Milch etc.) nach den Regeln des Natur- und Tierschutzes zu produzieren. Die Erzeugnisse dieser Bauern sind gentechnikfrei und werden weitgehend ohne den Einsatz von Fungiziden und Pestiziden produziert. IP steht nämlich für integrierte Produktion. Auf den IP-SUISSE-Bauernhöfen können Tiere artgerecht leben, geniessen viel Auslauf und erhalten gesundes Futter. Und was haben die Bauern und Züchter davon? „Im Gegenzug für ihr Engagement und den Mehraufwand für ihre umweltfreundliche Produktion geniessen die Bauern eine Garantie, dass sie für ihre Anstrengungen gerecht entschädigt werden“, erklärt der Leiter des

Westschweizer Büros von IP-Suisse, Jacques Demierre.

Die Vereinigung vertritt die Interessen ihrer Mitglieder gegenüber Marktpartnern, Konsumenten und Behörden. Sie hat ihren Hauptsitz in Zollikofen und Büros in Lausanne und im Tessin.

Das Ziel von IP-Suisse ist es, Produkte von hoher Qualität mit einem echten Mehrwert für Konsumenten wie Produzenten anzubieten. Die Führungsinstanzen sorgen für die Kontrolle, die Rückverfolgbarkeit und die Zertifizierung der gesamten Kette des Labels vom Produzenten bis zum Konsumenten. Sie fördern die Produktion und die Vermarktung der Produkte mit dem Label in den grossen Handelsketten, bei den verarbeitenden Handwerkern und den Partnern in der Gastronomie.

## Die wichtigsten IP-Suisse-Produkte (Zahlen 2015)

**FLEISCH** Vermarktung durch Migros, Manor, McDonald's, Boucherie du Molard, Volg, Metzgereien und Restaurants.

**GETREIDE** 120 000 Tonnen, Vermarktung durch Migros, Hiestand, McDonald's, Naturel, Volg, Spar, Coop.

**RAPSÖL** 2500 Tonnen, Vermarktung durch Migros, McDonalds, Volg, Spar.

**KARTOFFELN** 10 000 Tonnen, Vermarktung durch Migros, Coop, Volg.

**MILCH** 25 Mio. kg, Vermarktung durch Migros.

**ANDERE** Apfelsaft, Eier, Nahrungsmittelmais, Quinoa, etc.



Foto: Schweizerische  
Vogelwarte Sempach

## Biodiversität als Leitmotiv

Die Mitglieder von IP-Suisse haben 2008 beschlossen, den Schutz der Biodiversität in ihre Richtlinien aufzunehmen. In Absprache mit der Schweizerischen Vogelwarte Sempach und der Migros hat die Vereinigung ein Punktesystem entwickelt, um die freie Entfaltung der Tier- und Pflanzenwelt zu fördern. Die Produzenten des Labels müssen zwingend die sehr strengen Bedingungen einhalten und werden auch kontrolliert. Sie können aus rund dreissig Massnahmen jene auswählen, die am besten zu ihrem Betrieb passen, um mindestens 17 Punkte zu erreichen.

Konkret wollen die Bäuerinnen und Bauern der IP-Suisse-Betriebe die Vielfalt des Ökosystems, der Arten und Gene begünstigen, indem sie zum Beispiel der Feldlerche natürlichen Lebensraum anbieten (s. Kasten), Felder brach liegen lassen, damit der Boden ruhen kann, Le-

bensräume für Insekten und wilde Tiere schaffen oder die traditionellen Hochstamm-Obstbäume erhalten, in deren Geäst verschiedene Vogelarten gern nisten. Ebenfalls zum Repertoire der Massnahmen zugunsten der Biodiversität gehören wenig intensiv genutzte Wiesen, auf denen wilde Blumen gedeihen und Kleintiere zuhause sind. Reptilien, seltene Pflanzenarten und Vögel finden in Strauchhecken und Haufen von Ästen und Steinen ein Habitat.

Durch Anwendung dieser Massnahmen können die IP-Suisse-Mitglieder die wertvollen Punkte erlangen, die entsprechend ihrer positiven Auswirkung auf die Natur vergeben werden.

## Liebevoll umsorgte Lerche

Die hohe Dichte der Pflanzen im Getreideanbau stört die Lerche in ihrer freien Entfaltung. IP-Suisse empfiehlt deshalb, auf kleinen Flächen die Pflanzendichte zu reduzieren, damit die Vögel darauf leben, nisten und brüten können.

Die Feldlerche zieht zwar gern am Himmel ihre Kreise, aber sie ist auch auf der Erde zuhause. Sie bewohnt nicht zu feuchte offene Flächen mit spärlicher und lückenhafter Vegetation. Ihr Nest baut sie am liebsten in Gräserkulturen. Zur Verbesserung der Nistplätze und um der Lerche reichlichere Nahrung zu verschaffen, wird auf manchen kleineren Getreideflächen spärlich oder überhaupt nicht angesät. 2016 wurden den Lerchen in der gesamten Schweiz stolze 3845 ha mit IP-Suisse-Getreide zur Verfügung gestellt.



## Nachhaltige Getreide

4500 Produzenten bauen jährlich, jahraus nach einem sehr strengen Pflichtenheft 120000 Tonnen hochwertiges Brotgetreide an. Der Schutz der Natur und des Konsumenten ist das oberste Prinzip, das der gesamten Getreideproduktion zugrunde liegt. IP-Suisse vermarktet ein Drittel der einheimischen Produktion. Die 4500 Produzenten, die für das Label anbauen, setzen weder Fungizide noch Insektizide oder Wachstumsregulatoren ein. Neonicotinoide (als Insektizide verwendete toxische Produkte) sind wegen ihrer verheerenden Auswirkungen auf Insekten und vor allem Bienenkolonien streng untersagt.

Die sehr hochwertigen Backgetreide mit dem IP-SUISSE-Label werden getrennt von den konventionellen Erzeugnissen angeliefert und mit höchster Sorgfalt verarbeitet.

Bei den Broten, die aus Mehl aus diesem Anbau hergestellt sind, haben Konsumentinnen und Konsumenten die Gewissheit, ein Schweizer Produkt von tadelloser Qualität zu erwerben. Die Brote und Mehle, die den IP-Suisse-Anforderungen genügen, sind am „Marienkäfer“-Logo erkennbar oder im Regal als „Naturel“-Produkte gekennzeichnet.



## Helvetische Quinoa

Die Quinoa, eine krautige Pflanze aus den Anden, ist kein Getreide, wie manche glauben, sondern eine Verwandte der Rübengewächse, von der die reifen Nussfrüchtchen geerntet werden.

In den letzten Jahren ist die Quinoa in Europa sehr populär geworden. Da sie kein Gluten enthält, ist sie vor allem auch bei Allergikern und Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit beliebt. Die Schweizer entwickeln eine wachsende Vorliebe für die kleinen Körner, die reich an Mikronährstoffen, hochwertigen Proteinen und wertvollen Mineralsalzen sind. Wurden 2009 noch 20 Tonnen in die Schweiz importiert, so waren es 2014 schon 270 Tonnen.

Dies hat den Landwirt Michel Richardet aus Moudon überzeugt: Er war bereit, sich auf ein von IP-SUISSE betreutes Pilotprojekt für die Quinoaproduktion einzulassen. „Meine ersten Versuche im letzten Jahr sind am zu heissen Wetter gescheitert. Aber ich bin entschlossen, weiterzumachen. Aus Fehlern lernt man immer!“ Dieses Jahr hat er auf rund 20 Hektaren weisse Quinoa gesät. Wenn alles gut geht, sollte er im Herbst 15 bis 25 Tonnen ernten können.

**Für weitere Informationen über IP-SUISSE:**  
[www.ipsuisse.ch](http://www.ipsuisse.ch)



# Genuss'16

## Regional erleben. Saisonal geniessen.

**Besuchen Sie uns  
vom 19. August bis 11. September 2016.**

**Interview mit**  
Familie Invernizzi  
Hôtel & Landgasthof  
Kemmeriboden Bad



**— Sehr geehrte Familie Invernizzi, seit wann sind Sie Geschäftsführer des Hotels und Landgasthofs Kemmeriboden-Bad?**

Das Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad befindet sich seit sechs Generationen im Familienbesitz. Reto Invernizzi, aufgewachsen im Kemmeriboden-Bad, führt seit 2010 zusammen mit seiner Frau Alexandra Invernizzi den Betrieb.

**— Regionalprodukte sind bei Ihnen und Ihrer Küche ein zentrales Thema. Mit welchen lokalen Produzenten/Lieferanten arbeiten Sie regelmässig zusammen?**

Wir arbeiten vorwiegend mit Produzenten und Lieferanten aus unserer Gemeinde und benachbarten Orten. Die Wertschätzung lokaler und langfristiger Beziehungen ist uns sehr wichtig. Hier können wir beispielsweise eine wunderbare Zusammenarbeit über Generationen mit der Bäckerei Stein in Bumbach nennen. Familie Riedwyl produziert unsere legendäre „Kemmeriboden-Merlänge“. Unser Ort hat drei Bäckereien, die wir alle berücksichtigen. Von der Metzgerei Bieri und der Hohgantkäserei in Schangnau sowie der Metzgerei Krügel und der Bergkäserei in Marbach, der Nachbargemeinde von Schangnau, beziehen wir Fleisch und Milchprodukte. Wir dürfen sogar Produkte wie Eier, Beeren, Gemüse und Fleisch

direkt vom Hof von diversen Landwirten aus Schangnau beziehen.

**— Was macht diese Produzenten und deren Produkte so speziell?**

Die Produzenten in unserer Region sind sehr heimatverbunden. Dies spürt man in ihren Produkten. Hier wird noch mit viel Liebe und Stolz produziert.



**— Auch dieses Jahr nehmen Sie und Ihr Team mit einem sehr originellen und kreativen Anlass an der Genuss'16 teil. Möchten Sie uns verraten, weshalb man diesen Anlass nicht verpassen und heute schon dick in der Agenda eintragen sollte?**

Wir möchten die wunderbare Geschichte der Partnerschaften zwischen Produzenten und unserem Haus, sowie das Leben während der Kurzeit, um 1928, im Kemmeriboden-Bad weitergeben.

Und vor allem aufgrund der Nachhaltigkeit im Doppelpack: Die regionalen Produkte werden verarbeitet und serviert von unseren Jungtalenten, unsere Fachkräfte von morgen. Die Lernenden aus den verschiedenen Abteilungen helfen

den Anlass von A bis Z zu organisieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Genuss'16

Vom 19. August bis am 11. September 2016 stellen Produzentinnen, Produzenten und Gastronomen regionale Köstlichkeiten in den Mittelpunkt und betten diese in spezielle Anlässe ein. Die Genuss'16 ist eine Veranstaltungs- und Kommunikationsplattform, um Spezialitätenliebhaber und die, die es noch werden möchten, auf die Vielfalt an Regionalprodukten aufmerksam zu machen und sie von der hohen Qualität von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Präsentieren auf dem Teller zu überzeugen. Für weitere Informationen: [www.regionalprodukte.ch/genuss](http://www.regionalprodukte.ch/genuss)

## «Das Beste der Region»

Der Verein «Das Beste der Region» vertritt 20 verschiedene Regionalmarken und Bauernverbände aus den Kantonen Aargau, beider Basel, Bern, Jura, Solothurn, Zürich sowie der Zentralschweiz. Unser Ziel ist es, den Absatz regionaler Lebensmittelspezialitäten und regionalen Handwerks zu fördern und somit die Wertschöpfung in den Regionen zu steigern. Unser Gütesiegel «Das Beste der Region» ist die Garantie für echte Regionalprodukte.



## KULINARISCHES ERLEBNIS IM RESTAURANT LA TABLE D'EDGARD



### GOURMET PACKAGE AB CHF 720.-

FÜR 2 PERSONEN

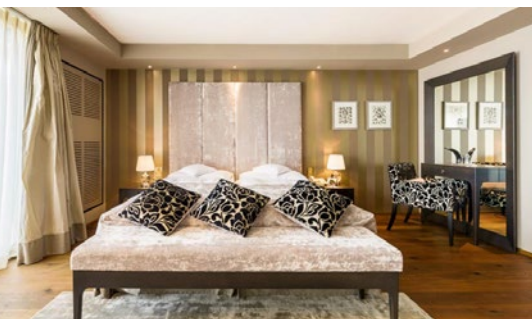
- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- Schokolade und Früchte auf dem Zimmer
- ein Menü Signature pro Person im Restaurant La Table d'Edgard
- Frühstücksbuffet
- kostenfreier Zugang in den Spa-Bereich
- Alle Raten beinhalte :
  - Fahrchein für die öffentlichen Verkehrsmittel in Lausanne
  - W-Lan
  - Minibar
  - Service & Mehrwertsteuer
  - VAT

	Einzelzimmer	Doppelzimmer
<b>Business :</b>	CHF 500.-	720 .-

	Einzelzimmer	Doppelzimmer
<b>Deluxe :</b>	CHF 590.-	810 .-

	Einzelzimmer	Doppelzimmer
<b>Junior Suite :</b>	CHF 690.-	910 .-

Aufenthaltstaxe zu CHF 4.20 pro Person und pro Nacht  
Informationen und Reservierung +41 21 331 31 31 oder [reservation@lausanne-palace.ch](mailto:reservation@lausanne-palace.ch)





Text Flavia Giovannelli — Foto DR

# WIR sind die KMU-Bank

**82 Jahre – und kein bisschen leise: So lässt sich das 1934 gegründete und heute noch weltweit einzigartige WIR-System für KMU mit einfachen Worten umschreiben. Ende 2015 belief sich die WIR-Geldmenge auf rund 780 Millionen Franken – jeder WIR-Franken wird von den aktuell rund 60 000 Teilnehmenden zirka 1,7 Mal umgeschlagen.**

**M**it ihrem zweiten Standbein ist die genossenschaftlich organisiert WIR Bank auch „normale“ Bank für Privatkunden, die Finanzierungen, Sparen und Vorsorge zu attraktiven Konditionen anbietet. Sowohl das WIR-Netzwerk als auch die angebotenen Bankdienstleistungen sind eine rein schweizerische Angelegenheit. Oder mit anderen Worten: „Swissness“ pur.

Genau deshalb bietet WIR den Schweizer KMU Schutz und Gewähr, dass Aufträge und Gegenleistungen ausschliesslich hierzulande stattfinden. Entsprechend lässt sich der WIR-Gedanke auch mit dem Slogan „von KMU für KMU“ umschreiben. Oder was als Kurzbeschreibung auch hervorragend passt: Die WIR Bank ist Schweizer Wirtschaftsförderer mit Bankfachexpertise.

Das erfolgreiche Geschäft mit WIR folgt einer Art „goldenen Regel“: Man budgetiert und plant die WIR-Ausgabe vor der WIR-Einnahme – es erfolgt also eine Umkehr beim Budgetieren. So bietet die Komplementärwährung die Chance auf zusätzliche Umsätze und damit Ertrag. Für KMU entsteht dadurch ein klarer Mehrwert – auch dank der Tatsache, dass beispielsweise WIR-Kredite langfristig das günstigste Finanzierungsangebot im Schweizer Markt darstellen.

Gerade der bei der Gründung im Vordergrund stehende Solidaritätsgedanke ist bezogen auf die Schweizer KMU-Wirtschaft aktueller denn je. Deshalb verschliessen sich die WIR Bank und mit ihr das WIR-System dem rasanten Wandel der Zeit nicht: Die Kunden – ob Private oder Unternehmer – sind sich heute neue Kommunikationskanäle gewohnt, interagieren digital und wollen ihre Bankgeschäfte möglichst zeitschonend abwickeln. Deshalb sollen neue Produkte und Dienstleistungen echten Nutzen stiften, das WIR-Netzwerk massiv erweitern und dank erhöhter Transparenz die WIR-Welt noch in diesem Jahr zusätzlich beleben.

## „Das WIR-System hat eine soziale und solidarische Dimension“



Der Ökonom und Pressefachmann **Hervé Dubois** kam 1995 als Abteilungsleiter Kommunikation zur WIR Bank. Er weiss alles über ihre Funktionsweise und kennt ihre Entwicklung. Der inzwischen pensionierte WIR-Experte wird regelmässig zu Vorträgen eingeladen, um über seine „WIR-Faszination“ zu sprechen, wie das Werk heisst, das er zum 80-Jahrjubiläum der Bank verfasst hat.

Interview: Flavia Giovannelli

### — Wie der Titel andeutet, beschreiben Sie in Ihrem Buch die Faszination der WIR Bank: Warum diese Begeisterung?

Man muss ihre Geschichte kennen, um sie ganz zu verstehen. Die WIR-Währung wurde 1934 während der Weltwirtschaftskrise eingeführt. Zwei visionäre Schweizer Geschäftsleute, Werner Zimmermann und Paul Enz, kamen damals auf die Idee. Seither hat das WIR-System alle Epochen überdauert und sich der Hochkonjunktur angepasst, wobei es in den Rezessionsphasen noch nützlicher war. Bernard Lietaer, einer der Gründer des Euro, der den WIR gut kennt, ist überzeugt, dass für arme Länder solche Komplementärwährungen – vor allem regionale – der einzige Weg aus der Verschuldung ist. Deshalb hat dieses Projekt auch eine idealistische Dimension.

### — Während der Rezession wurden noch weitere, ähnliche Währungen eingeführt, die heute verschwunden sind. Warum hat sich der WIR besser bewährt?

Ich glaube, dass die WIR-Währung überlebt hat, weil die WIR Bank 1936 den Bankenstatus bekommen hat. Das ist ziemlich witzig, denn die Behörden wollten ihr eigentlich nicht ein Geschenk

machen, sondern sie dem Bankengesetz unterstellen, um ihr System kontrollieren zu können. Im Nachhinein hat sich das als glückliche Fügung erwiesen.

### — In der breiten Öffentlichkeit ist der WIR aber gar nicht sehr bekannt: warum?

Es gibt sicher mehrere Gründe. Zuerst einmal richtet er sich an Unternehmen, nicht an Privatpersonen. Sein Ziel ist die Begünstigung eines geschlossenen Netzes, in dem der Austausch zwischen den Mitgliedern angekurbelt wird. Kleinbetriebe, die ohne WIR ganz allein wären, profitieren mehr. Und schliesslich hat der WIR in manchen Regionen ausserhalb der grossen städtischen Zentren wie im Mittelland besser Fuss gefasst.

### — Sie sind im Film Demain von Cyril Dion und Mélanie Laurent zu sehen: Erzählen Sie!

Oh, ich hatte sogar vergessen, dass das Team von Cyril Dion für das Interview mit mir nach Basel gekommen war, nachdem ich vor dem Kinostart des Films nichts mehr hörte. Ich war sehr erstaunt, als Freunde mir sagten, sie hätten mich gesehen!

### — Glauben Sie, dass der WIR auch weiterhin seine Rolle für eine solidarische Wirtschaft spielen kann?

Der WIR entwickelt sich parallel zum Franken und ist zugleich ein privates Geldsystem, das im geschlossenen Netz seiner rund 60 000 Mitglieder funktioniert. Seine Stärke kommt daher, dass er sich in Übereinstimmung mit der wirtschaftlichen und sozialen Funktionsweise der Schweiz entwickelt hat.



## Bei der WIR Bank ist schon „Demain“!

Eine äusserst dankbare Rolle für eine Bank, die ein anderes Finanzierungssystem für KMU anbietet, sagten sich Mélanie Laurent und Cyril Dion, als sie ihren Film Demain planten. Der 2016 mit einem César ausgezeichnete, als Road-Movie angelegte Dokumentarfilm zeigt lauter originelle Initiativen, die eine andere soziale Organisation anpeilen. Der Regisseur besuchte während der Dreharbeiten zum Kapitel über das Geldsystem den Hauptsitz der WIR Bank in Basel, die sich als inspirierendes Modell entpuppte.

Man kann natürlich ständig wiederholen, dass die Welt durch menschliche Schuld ins Verderben rennt und die vielen Naturkatastrophen aufzählen, die uns drohen. Der „grüne“ Aktivist Cyril Dion und die Schauspielerin Mélanie Laurent waren sich jedoch einig, dass das nicht viel bringt, und beschlossen, die Sache andersherum anzupacken: Sie haben in der ganzen Welt nach Lösungen und inspirierenden Praxisbeispielen gesucht und erzählen, wie die menschliche Gesell-

schaft morgen aussehen könnte. Daher der Name ihres Films.

Ungewöhnlich ist ihr Konzept aber auch in der Form: Sie setzen nicht nur auf die sehr engagierte Botschaft, sondern auch auf Emotionen und auf Schönheit. Die Off-Stimme von Mélanie Laurent führt als roter Faden durch die Fragen, die sich der Zuschauer stellt. Sie fasst zusammen, bevor sie jeweils zum nächsten der fünf logisch geordneten Kapitel Landwirtschaft, Energie, Wirtschaft, Bildung und Demokratie weitergeht. Beim Kapitel über die Unternehmensfinanzierung ausserhalb des zu spekulativen traditionellen Geldsystems wurde Cyril Dion auf die WIR Bank aufmerksam. Er ging nach Basel, um zu erfahren, wie dieses System während der Weltwirtschaftskrise eingeführt werden konnte, und wie es sich bis heute als nützlich erweist und es in Zukunft bleiben wird.

Momentan ist der Umstand, dass unsere Wirtschaft hauptsächlich von der Geldschöpfung durch ein verschuldetes Privatbankensystem angetrieben ist, ein echtes Problem. Ein Viertel der KMU in der Schweiz verwenden heute den WIR.



## Was ist WIR-Geld?

Der WIR ist eine virtuelle Währung, parallel zum Schweizer Franken, mit der über 60 000 Schweizer KMU günstige Kredite bekommen und zugleich ihren Kundenstamm erweitern können. Nehmen wir zum Beispiel eine Druckerei mit 20 Angestellten. Chef und Angestellte essen regelmässig bei einem Gastwirt, der auch Mitglied des Systems ist. Sie zahlen ihre Mahlzeiten in WIR. So kann der Gastwirt seinen Umsatz erhöhen und seine Lieferanten, sofern sie Mitglieder sind, ebenfalls in WIR bezahlen, und so weiter, im geschlossenen Kreislauf.

# Spitzengastronomie für junge Leute



Heute können junge Leute von 16 bis 25 (im Tessin und in der Deutschschweiz von 18 bis 25) in den meisten Westschweizer Kantonen, im Tessin, in Graubünden und im Kanton Bern für nur 60 Franken Spitzenrestaurants und ihre fantastische Küche kennen lernen.

Die Initiative war bei der Lancierung sofort ein Erfolg und begeistert die Gastronomen, die neue Kunden empfangen und die Jungen, für die sie den Zugang zur Spitzengastronomie erleichtert. In den Kantonen Bern, Freiburg, Genf, Graubünden, Jura, Neuenburg, Tessin, Waadt und Wallis beteiligen sich viele Spitzenrestaurants. Da zu einem gastronomischen Essen ein guter Wein gehört, unterstützen die kantonalen Weinbauverbände die Operation, indem sie vier Unzen (ca. 0,5 dl) eines zum 4-Gang-Menü passenden Weins anbieten.

Für junge Geniesser eine traumhafte Gelegenheit, sich in die Kunst der Gastronomie einführen zu lassen!

Reservieren Sie Ihre Plätze ab 15. August auf [www.gout.ch](http://www.gout.ch)



## Gute Ernährung für alle

U nterre hat die Initiative „Für Ernährungssouveränität. Landwirtschaft betrifft uns alle“ in die öffentliche Debatte eingebracht, damit wir uns bei den wichtigen Fragen rund um unsere Ernährung am politischen Entscheidungsprozess beteiligen können.

Die nötigen Unterschriften wurden am 30. März 2016 eingereicht. Wir wollen mit einer Ergänzung in der Verfassung erreichen, dass die Sorgen und Forderungen der Bevölkerung endlich ernst genommen werden. Ernährungssouveränität ist ein eher kompliziert tönendes Wort. Dabei geht es um sehr direkte und praktische Lösungen. Die Initiative zeigt konkrete Wege auf, wie aus einer

Agrarpolitik eine Politik für nachhaltige und gesunde Ernährung entstehen kann. Die PolitikerInnen in Bern schrauben im hektischen 4-Jahresrhythmus jeweils an einzelnen Schraubchen der Agrarpolitik und verhindern damit eine Wende zu einem anderen Denken. Die Initiative will die einheimische Produktion stärken, ohne anderen Ländern damit zu schaden. Unsere Herstellung von Lebensmitteln in der Schweiz, aber auch weltweit, wird von einem Wachstumswahn gesteuert. Das führt zu immer mehr sehr sinnlosen Transporten, immer mehr Exporten und Importen, immer mehr Waren werden hin und her gefahren, geflogen und verschifft. Wir alle wollen wissen, woher unser Essen kommt und wie es hergestellt wurde. Dafür braucht es Transparenz

und ein eindeutige Deklaration der Lebensmittel. Der Weltagrarbericht bringt es mit dem Satz „Weiter wie bisher ist keine Option“ auf den Punkt. Wir müssen die Fahrtrichtung ändern und umfassend umdenken. Es geht um Wasser, Boden, Saatgut und um unsere Gesundheit.

Mehr Informationen auf:  
[www.souverainete-alimentaire.ch/in/de](http://www.souverainete-alimentaire.ch/in/de)



# Ökologische Landwirtschaft in den Tropen auf dem Prüfstand

Text Sophie Dorsaz — Fotos DR

**In unseren Breiten ist das Potenzial der ökologischen Landwirtschaft längst anerkannt. In den Tropen wird sie dagegen noch erforscht. Die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) unterstützt mehrere Forschungsprogramme, mit denen konventionelle und biologische Produktionsmethoden verglichen werden.**

**L** Die Schweiz gehört in Sachen ökologischer Landwirtschaft zu den führenden Ländern und unterstützt verschiedene natur- und umweltfreundliche Produktionsmethoden. Von ihren Landwirtschaftsflächen werden 11% nach biologischen Methoden angebaut, und sie unternimmt grosse Anstrengungen, um die Artenvielfalt und den natürlichen Lebensraum zu fördern und die natürlichen Ressourcen zu schützen. Zudem spielt sie eine Schlüsselrolle in der Forschung für die biologische Landwirtschaft, deren Anfänge auf die 1980er Jahre zurückgehen. „Vor dreissig Jahren hielt man diese Produktionssysteme für untauglich, doch inzwischen haben sie ihre Vorteile und ihre positiven Auswirkungen auf die Umwelt bewiesen. Jetzt müssen wir unsere Forschung international ausweiten“, erklärt Christina Blank, zuständig

für agro-ökologische Projekte bei der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA).

Weltweit werden weniger als ein Prozent der Anbauflächen organisch bestellt, und dies vorwiegend in den nördlichen Ländern. Trotz der Erfolge, die den biologischen Betrieben regelmässig attestiert werden, hat bisher noch keine Studie gezeigt, dass der biologische Anbau für die Bevölkerungen im Süden bezüglich Produktionskosten und Ertrag, aber auch Lebensqualität und Nahrungssicherheit die ideale Lösung ist. Die DEZA unterstützt mehrere Projekte des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) im aargauischen Frick finanziell, um diesen Mangel an wissenschaftlichen Beweisen wettzumachen. Eine erste Studie namens „SysCom“ vergleicht die Produk-

tivität biologischer und konventioneller Kulturen in Kenia, Indien und Bolivien auf agronomischer, ökologischer und ökonomischer Ebene. Ein zweites Programm namens „ProEcoAfrica“ soll aus sozioökonomischer Sicht vergleichende wissenschaftliche Beweise zwischen den Produktionssystemen für Kleinproduzenten in Ghana und in Kenia generieren. „Wesentlich ist, dass die Bauern sich schliesslich informieren und frei die Methoden wählen können, die ihnen im Hinblick auf ihre Lebens- und Produktionsbedingungen am besten entsprechen, ergänzt Christina Blank.

## **Versuche mit Bio in Kenia, Indien und Bolivien**

Die Produktionsbedingungen für den Bio-Landbau in den Tropen unterscheiden sich wesentlich von denen in Europa. Manche der bei uns sehr bekannten

Methoden wie gedeckte Kulturen und Mulchen lassen sich wegen des Wassermangels schwerlich auf ein trockenes Klima übertragen. In Feuchtgebieten sind dafür die Krankheitsrisiken stärker, da sich die Wachstumsperiode der Kulturen über das ganze Jahr erstreckt. „Dazu kommt ein wesentlicher Unterschied: In Europa werden die Landwirte mit Beihilfen zur Bio-Produktion ermuntert. Das gibt es in den Tropen kaum oder gar nicht“, erklärt Monika Schneider, Projektleiterin im Departement für Internationale Zusammenarbeit des FiBL. 2007 wurde von diesen Feststellungen ausgehend eine vergleichende Studie über biologische und konventionelle Kulturen in der Produktion von Kakao in Bolivien, Baumwolle in Indien und Mais und Gemüse in Kenia eingeleitet, die lokale Produzenten, Forschungsinstitute, Universitäten, politische Instanzen und Nahrungsmittelindustrie einbezog. Heute lassen sich anhand dieser Beobachtungen erste Tendenzen ausmachen. „Zum Beispiel hat die nachhaltige Kakaoproduktion in Bolivien ein interessantes Verhältnis zwischen dem Ertrag und der geleisteten Arbeit gezeigt. In Indien bestätigen unsere Recherchen, dass die Bruttoeinnahmen für Biobaumwolle trotz des geringfügig kleineren Ertrags gleich hoch oder höher sind als die für konventionell produzierte Baumwolle. In Kenia wiederum lohnt sich der Anbau von Bio-Mais nach dem fünften oder sechsten Produktionsjahr“, weiss Monika Schneider. Doch die Forschung hört hier nicht auf, die vergleichende Studie müsste mehr als etwa zwanzig Jahre laufen, um die Vor- und Nachteile der verschiedenen Methoden genauer zu festzustellen.

### **Vergleiche bringen mehr Sicherheit**

In Ghana und in Kenia unterstützt die DEZA das FiBL-Projekt «ProEcoAfrica», das sich auf die sozioökonomischen

Folgen der konventionellen und organischen Produktionssysteme konzentriert. Dafür werden bei den rund 1700 Produzenten in den feuchten und semiariden Gebieten dieser Länder Interviews durchgeführt, um die Produktivität und die Rentabilität der verschiedenen Kulturen zu vergleichen. Nach Abschluss des Projekts werden die Kleinbäuerinnen und -bauern also mehr über die Lebensmittelproduktionstechnologien wissen, mit denen sie den klimatischen Herausforderungen am besten begegnen“, ist Irene Kadzere, Projektkoordinatorin für das FiBL zuversichtlich. Zurzeit können

die Forscher aus dem seit 2013 laufenden Programm noch keine Schlussfolgerungen ziehen, doch schon jetzt zeigt sich, dass „ProEcoAfrica“ für die in der Landwirtschaft tätigen Frauen interessant ist, die im Zugang zu Informationen, Ressourcen und Marketinggelegenheiten gegenüber ihren männlichen Kollegen oft benachteiligt sind. „In diesen Ländern sind über 60% der Produzenten Frauen. Landwirtschaftliche Entwicklungen und Verbesserungen haben also einen direkten Einfluss auf ihr Wohlbefinden und das ihrer Familien“, schliesst Irene Kadzere.

## **Die DEZA und die Afrikanische Union arbeiten Hand in Hand an der Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft**

Parallel zu den Projekten, die das FiBL in Bolivien, Kenia, Ghana und Indien durchführt, hat sich die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit mit der Afrikanischen Union zusammengetan, um die Bauern in acht afrikanischen Ländern zur Anwendung ökologischer Produktionsverfahren zu ermutigen. Die Initiative EAO (für Ecological Organic Agriculture) soll die Politik für die integrierte Produktion und die Ökosysteme in ihrer ganzen Vielfalt sensibilisieren und dabei die nationalen Produktionssysteme, die staatliche Landwirtschaftspolitik und ihre Investitionspläne, aber auch die Informationspraxis und die Marktorganisation einbeziehen. Ihr Ziel besteht darin, die Ernährungssicherheit der Haushalte und die Einkommen der Kleinproduzenten zu verbessern und gleichzeitig die ökologische Nachhaltigkeit der Produktion zu sichern.





## DER OPTIMALE WEG ZUR ERFOLGREICHEN PUBLIKATION.

Das Erstellen von Medien beginnt bei uns schon lange vor dem Druck. Und geht weit darüber hinaus. Denn als innovatives Unternehmen optimieren wir nicht nur Abläufe, sondern sind dank unserer Infrastruktur auch in der Lage, sämtliche Leistungen inhouse zu erbringen. Nicht zuletzt, um die elektronische und die gedruckte Welt schneller und enger miteinander zu vernetzen. Perfektionieren auch Sie Ihre Abläufe, wir helfen Ihnen gerne dabei.

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

**SWISSprinters**  
Premedia – Druck – Verlagsservices

# CHAMBRE DE COMMERCE SUISSE



POUR LA BELGIQUE ET LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Créée en 1898, la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg a son siège à Bruxelles. Elle est une plate-forme de rencontres entre les milieux belge, européen, luxembourgeois et suisse aussi bien dans les domaines économique, politique que culturel.

Son Conseil d'administration réunit les représentants des principales entreprises et associations helvétiques présentes en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg. Devenir membre permet un accès facile à ces différents milieux.

Notre chambre de commerce organise une dizaine d'événements par an, dont, de manière régulière, un cocktail d'été au mois de juin et un dîner de Noël au mois de décembre, tous deux en Belgique, ainsi qu'un cocktail de Nouvel an au mois de février à Luxembourg. Par ailleurs, les membres reçoivent gratuitement notre revue annuelle, le Swissnews.

La Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg ne reçoit aucune subvention publique. Elle vit des cotisations et des dons de ses membres.

## Rejoignez-nous...

Je soussigné, demande à être admis à la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg en qualité de

- Personne physique membre (cotisation annuelle de 100 €)
- Personne physique membre protecteur (cotisation annuelle de 250 €)
- Société membre (cotisation annuelle de 250 €)
- Société membre protecteur (cotisation annuelle de 1500 euros)

et m'engage à verser la somme correspondant à ma cotisation annuelle sur le compte IBAN BE27 4352 2517 5173 - BIC KREDBEBB ouvert auprès de la KBC Banque Bruxelles Congrès.

Nom et prénom ou raison sociale et personne de contact

.....

Adresse .....

.....

Tél. .... Fax .....

E-mail .....

Profession et branche principale d'activité

.....

Date ..... Signature

A retourner par fax : +32 2 649 80 19 ou  
par mail : [info@chambredecommercesuisse.com](mailto:info@chambredecommercesuisse.com)

# Brot: einfach, aber nie banal!

**Ob weiss, Vollkorn, mit Safran oder getrockneten Früchten : Brot fasziniert durch seine Vielfalt. Fourchette verte ehrt diesen allgegenwärtigen Begleiter unserer Mahlzeiten.**

**A**ls Butterbrot, in die Suppe getunkt, als Kebab oder Sandwich: die Schweizer verschlingen 50 Kilo Brot pro Jahr. Vom „Zmorge“ bis zum „Znacht“ begleitet es fast all unsere Mahlzeiten. Dieses Jahr stellt der Verband Fourchette verte Schweiz dieses einfache – aber niemals banale – Lebensmittel in den Mittelpunkt.

Böse Zungen behaupten, Brot mache dick. „Seit über 20 Jahren kämpfen wir gegen diese Idee an“ antwortet Laurence Margot, Ernährungsberaterin und Koordinatorin von Fourchette verte Waadt. „Brot essen heisst gesund essen!“ Zusätzlich zu den Kohlenhydraten (Stärke), enthält Brot 7 bis 9% Eiweiss und nur 1% Fett. Und, falls es zudem Kerne (z.B. Leinsamen, Sonnenblumenkerne) oder Nüsse enthält, liefern diese wertvolle Fettsäuren.

Dank seines hohen Gehalts an Nahrungsfasern sättigt Vollkornbrot besser als Weissbrot. Der Magen ist somit beschäftigt und verlangt weniger nach Knabbereien. Vollkornbrot enthält zudem mehr Mineralstoffe und Vitamine der B-Gruppe. Aber es ist nicht nötig, auf den Sonntagszopf zu verzichten, erklärt Aline Hentz, Ernährungsberaterin und Koordinatorin von Fourchette verte Berner

Jura. „Wir ermutigen, das Essen in seiner Vielfalt zu geniessen und Neues zu entdecken.“ Die Auswahl ist gross: Von der Freiburgischen Cuchaule bis zum Bündner Roggenringbrot gibt es in der Schweiz über 200 Brotsorten.

**— Am besten führt man Kinder an den Genuss von Krume und Kruste heran, indem man sie selbst Hand an den Teig legen lässt!**

Und Gluten? Dieser natürliche Bestandteil des Getreides, der dem Teig seine Elastizität verleiht, wird häufig als Bösewicht dargestellt. Fourchette verte rät, nicht generell darauf zu verzichten – ausser bei entsprechenden Allergien oder Intoleranzen. „Sein Brot zu variieren, indem z.B. auch Roggen-, Dinkel- oder Kastanienbrot konsumiert wird, ermöglicht es, unterschiedliche Mengen an Gluten aufzunehmen“, betont Laurence Margot. „Und jedes der Brote wird einen anderen Geschmack, eine andere Dichte, ein anderes Knuspern aufweisen!“

Als ein äusserst symbolisches Produkt widerspiegelt das Brot die Gepflogenheiten jeder Region. In der Deutschschweiz, wo dunkle Brote bevorzugt werden, ist es Grundzutat des bekannten „Café complet“, dieser Abendmahlzeit, die aus Brot, Käse und Charcuterie besteht. Derweil wird in der Romandie, als Beilage zu allen Mahlzeiten, ein Korb mit Weissbrot gereicht – eine Gewohnheit, die in den Fourchette verte Menüs beibehalten werden kann.

Um die Kinder an den Genuss von Krume und Kruste heranzuführen gibt's nichts Besseres als sie selbst Hand an den Teig legen zu lassen! „Brotbacken ist eine spielerische Aktivität, die sehr gut funktioniert“, bemerkt Aline Hentzi. „Dadurch entwickelt sich ein Verständnis dafür, wie aus dem Korn das fertige Brot entsteht.“ Und aus eigener Erfahrung zu lernen, dass das Butterbrot nicht im Laden wächst!

Beim Geniessen des selbstgemachten, noch warmen Brötchens kann ein Gedanke den Ägyptern gewidmet werden: vor achttausend Jahren haben sie das Brot erfunden. Eine köstliche Erfindung!

HAUPTGERICHT

2 PERS.



25 MIN.



40 MIN.



## Brot-Gemüse-Gratin

1 Gratinform, 20x20cm

150-200 g Brot vom Vortag oder älter (z.B. Roggenbrot, Ruchbrot, etc.)

ca. 2 dl heisse Bouillon

1 dl Weisswein

200 g Krautstiel, in Streifen geschnitten

200 g Tomaten, in grosse Würfel geschnitten

100 g violette Karotten, in feine Streifen geschnitten

1-2 dl Milch

2 Eier

1/2 Bund Petersilie, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

60 g Étivaz AOP\*, gerieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 EL HOLL-Rapsöl

Das Brot in Würfel oder feine Scheiben schneiden und 15 Minuten in der Bouillon-Wein-Mischung einweichen.

Krautstiel und Karotten in einer beschichteten Pfanne mit wenig HOLL-Rapsöl während 5 Minuten andünsten. Mit Pfeffer, Muskatnuss und sehr wenig Salz würzen. Anschliessend vom Herd nehmen.

Die Eier zusammen mit der Petersilie, dem Knoblauch, etwas Pfeffer und Muskat in der Milch verquirlen.

Das eingeweichte Brot abtropfen lassen und die Gratinform damit auslegen. Das Gemüse darüber verteilen.

Den Guss dazugeben und zum Schluss den Käse darüber streuen. Den Gratin während 20-30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.

*Ein Rezept von  
Fourchette  
Verte*

\*oder ein anderer Hartkäse, wenn möglich AOP



# Die Kliniken Bois-Cerf und Cecil

## Gastronomie und Gesundheit mit Carlo Crisci

**Der Chef des Restaurants Le Cerf in Cossonay arbeitet seit 13 Jahren mit Hirslanden Lausanne zusammen. Er hilft mit, ein paar Sterne auf die Teller der Patienten in den Kliniken Bois-Cerf und Cecil zu zaubern ...**

**C**arlo Crisci, Olivier Besnier, leitender Küchenchef der Kliniken Bois-Cerf und Cecil, und Damien Foliard, Küchenchef im Bois-Cerf, sitzen sich am Tisch im grossen Salon der Klinik Cecil gegenüber und besprechen die Menüs der nächsten zwei Wochen. Der Sternechef des Restaurants Le Cerf in Cossonay ist nämlich seit 2006 Berater der Klinik-Küchen. „Anlässlich der Genusswoche habe ich vor etwa 15 Jahren kurz mit dem ehemaligen Küchenchef Pascal Pichand zusammengearbeitet“, erzählt er. „Als ich beschloss, Consulting zu machen, bot ich ihm meine Dienste an. Er reagierte begeistert. So hat es angefangen.“

### Der Blick von Aussen

13 Jahre später ist die Zusammenarbeit gut eingespielt. Carlo Crisci und die beiden Küchenchefs treffen sich jeden Dienstag. „Ich berate sie bei den Menüs, mache ihnen Vorschläge“ fasst der Consultant zusammen.

Sie gehen eine Liste von 56 Menüs durch – zwei Menüs pro Mahlzeit und pro Tag für zwei Wochen. „Die grösste Heraus-

forderung besteht im Vermeiden von Wiederholungen“, erklärt der leitende Küchenchef. Denn obschon die mittlere Aufenthaltsdauer der Patienten nicht mehr als drei Tage beträgt, versucht er, alle zwei Wochen 10 bis 30 % der Angebote auszuwechseln, damit auch lange hospitalisierte Patienten nicht zweimal dasselbe essen. Die Rolle von Carlo Crisci? „Er sieht uns von aussen, mit einem frischen Blick“.

„Und übrigens nicht unbedingt kritisch“, lächelt dieser. Natürlich ist die Zusammenstellung der Menüs in einer Klinik allerlei vor allem diätetischen Einschränkungen unterworfen. „Wir legen die Vorschläge der Ernährungsberaterin vor und müssen uns immer für jede Mahlzeit ein leichteres Menü ausdenken“, kommentiert Olivier Besnier.

### Die Gaumen der Patienten verwöhnen

Hier in den Kliniken müssen wir auch Rücksicht darauf nehmen, dass die Mahlzeiten Kranken und Genesenden serviert werden. „Für viele von ihnen sind es die einzigen Freuden des Tages“, betont Car-

lo Crisci. „Also müssen wir uns auf gut gemachte, klassische Gerichte konzentrieren, um sie zu beruhigen und zu verwöhnen. Auf keinen Fall dürfen wir sie überraschen oder herausfordern, wie ich es bei mir im Restaurant mache.“ Dasselbe gilt für die Lieferanten. „Ich empfehle Olivier nicht unbedingt die, mit denen ich sonst zusammenarbeite“, erklärt er. „Nehmen wir nur zum Beispiel das Brot: Hier haben wir lieber eine besondere, weniger dichte Krume.“

Eine andere tägliche Herausforderung ist der Transport der Teller bis in die Zimmer. „Im Cerf steht der Teller 35 Sekunden, nachdem er die Küche verlassen hat, vor dem Gast. Hier ist er 15 Minuten lang unterwegs“, erklärt Carlo Crisci. Es gibt viele Herausforderungen zu bewältigen und Details zu beachten, um die Qualität der Gerichte für die Patienten zu garantieren. Genug jedenfalls, um den Ruf der Hotelleistungen der Kliniken Bois-Cerf und Cecil weiter zu festigen.



Foto oben rechts: Links Carlo Crisci, in der Mitte Olivier Besnier und rechts Damien Foliard.

## Die Küchen von Hirslanden Lausanne in Zahlen

**2**

Küchen  
sind an 365 Tagen  
im Jahr von 6 bis 19 Uhr  
geöffnet

**1**

Chefkoch  
leitet die Küchen  
der Clinique Bois-Cerf  
und der Clinique Cecil  
(Olivier Besnier)

**1**

Küchenchef  
in der Clinique Bois-Cerf  
(Damien Foliard)

**33**

Angestellte  
arbeiten in  
den beiden Küchen

**500-550**

Mahlzeiten  
werden täglich an Patienten  
und Mitarbeitende serviert

**56**

Menüs  
werden alle  
zwei Wochen geplant

**2**

Menüs  
stehen bei jedem Service  
zur Auswahl

# Die bittere Seite der Stevia-Saga

**Während Firmen wie Coca Cola Profit mit „steviagesüssten“ Produkten machen, gehen die südamerikanischen Guaraní, die die Pflanze entdeckt haben, leer aus. Die Schweizer Organisation Public Eye setzt sich dafür ein, dass sich dies ändert.**

**E**s ist eine schöne Geschichte, und sie geht so: Vor Jahrhunderten entdeckten die Guaraní, ein indigenes Volk im Grenzgebiet von Brasilien und Paraguay, eine Pflanze, die sie fortan Ka'a he' , Süsskraut nannten. Sie süssten mit ihren Blättern nicht nur ihren Mate-Tee, sondern verwendeten sie auch als Heilkraut. Denn die Pflanze, heute bekannt unter dem Namen Stevia, ist nicht nur viel süsser als Zucker, kalorienfrei und zahnschonend, sondern soll auch noch das Herz stärken und den Blutdruck senken.

In unseren von Nahrungsüberfluss und Bewegungsmangel geprägten Industriegesellschaften sind Übergewicht und Diabetes grosse Probleme – und Stevia scheint prädestiniert, sie zu lösen. Nur logisch, möchte die Industrie das Potential der „natürlichen Süsse“ kommerzialisieren. In jüngster Zeit sind Dutzende „steviagesüsste“ Produkte auf den Markt gekommen – von Softdrinks über Schokoladen und Assugrin zu Konfitüren oder Bonbons. Beworben werden sie

gerne für ihre „natürliche“ Süsse, die die Guaraní seit Jahrhunderten schätzten und nutzten.

Doch was für die meisten Geschichten gilt, die zu schön sind, um wahr zu sein, gilt auch für diese: Nicht alles, was gesagt wird, ist wahr. Und nicht alles ist schön.

## **Bitter, aber nicht natürlich**

Dass beginnt damit, dass „steviagesüsste“ Lebensmittel nicht mit Stevia gesüsst sind. Sondern mit Steviolglykosiden. Das sind Süsstoffe, die mithilfe eines komplexen, chemisch aufwendigen Verfahrens aus den Pflanzenblättern extrahiert werden. Die Süsse etwa in Coca Cola Life ist also nicht annähernd so „natürlich“, wie sie dargestellt wird – und Steviolglykoside dürfen deshalb gemäss dem Bundesamt für Gesundheit auch nicht als „natürlich“ beworben werden. Auch ungünstig: Weil die Steviolglykoside nicht nur süss, sondern auch bitter schmecken, können sie nur in einer bestimmten Menge eingesetzt wer-

den. Ein halber Liter „grünes“ Coca Cola etwa enthält elf Stück Zucker. Gesund stellt man sich anders vor.

Doch die Industrie hat einen Plan gegen den bitteren Beigeschmack. Unternehmen wie die Schweizer Evolva arbeiten an Lösungen, wie nicht-bittere Steviolglykoside hergestellt werden können: mithilfe von synthetischer Biologie, kurz und Englisch Synbio. Dabei werden komplett neue Gensequenzen in einen Wirt eingesetzt. Eine Steviapflanze braucht es dafür nicht mehr. Ob sich die Lebensmittelmultis erdreisten werden, auch Produkte, die mit komplett künstlich hergestellten Steviolglykosiden gesüsst sind, als „natürlich“ zu bewerben, muss sich erst noch zeigen.

## **Vertrieben statt beteiligt**

Die Geschichte um das süsse Kraut hat aber noch eine andere, bittere Seite: das Los ihrer Entdecker, der Guaraní. Deren Geschichte ist eine von Diskriminierung und Verelendung. Seit Jahrzehnten werden sie von ihren angestammten



Luis Arce, Leader einer Guarani Gemeinde im Nordosten Paraguays, ist entschieden, für die Rechte seiner Leute zu kämpfen.



Während multinationale Firmen Profit aus Stevia ziehen, leben die meisten Guarani in Armut.

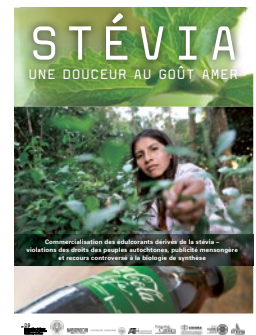
Territorien vertrieben – oft unter Anwendung von Gewalt, und zu grossen Teilen auf Kosten von wachsenden Zuckerrohrplantagen. Die Guarani werden also wegen des Zuckerbedarfs jener Multis vertrieben, die nun ein Geschäft mit Stevia wittern.

Die Stevia-Entdecker dagegen drohen bei der Kommerzialisierung „ihrer Pflanze“ leer auszugehen. Dabei gibt es Übereinkommen, die genau dies verhindern sollen. Die Biodiversitätskonvention der Vereinten Nationen besagt klar, dass traditionelle Gemeinden und Nationen einer kommerziellen Nutzung der von ihnen oder bei ihnen entdeckten Ressourcen zustimmen und am Geschäft mit dieser Ressource gerecht beteiligt werden müssen. Geschieht das nicht, spricht man von Biopiraterie: einer unrechtmässigen Aneignung von natürlichen Ressourcen und des damit verbundenen traditionellen Wissens. Nur: Bisher ist das im Fall von Stevia reine Theorie, die Beteiligung der Guarani erst eine Forderung.

### Ermutigende Zeichen

Doch es gibt ermutigende Zeichen: Seit Public Eye (damals noch als Erklärung von Bern) vor einem knappen Jahr gemeinsam mit Partnerorganisationen den Bericht „Der bittersüsse Geschmack von Stevia“ publiziert hat, ist einiges geschehen. Einerseits in Bezug auf die Täuschung der Konsumenten: So haben etwa die Schweizer Marken Henniez und Goba reagiert und bewerben ihre mit Steviolglykosiden gesüssten Getränke nicht mehr als „natürlich“. Und die verschiedenen Guarani-Gruppen haben sich mehrmals versammelt, um – unterstützt von Public Eye und weiteren Organisationen – zu entscheiden, wie sie für ihr Recht auf eine Beteiligung kämpfen wollen. Sie wollen nicht weiter dulden, dass Lebensmittelmultis wie Coca Cola oder Cargill mit „ihrem“ Süsskraut Profite erzielen, ohne sie überhaupt nach ihrer Zustimmung gefragt zu haben.

**Weitere Informationen unter:**  
[ladb.ch/stevia](http://ladb.ch/stevia) oder [publiceye.ch](http://publiceye.ch)



Declaracion de Berna

Engagiert sich für jene, die unter dem Handeln multinationaler Konzerne leiden. Mit Recherchen und Kampagnen macht Public Eye Ungerechtigkeiten öffentlich, die ihren Ursprung auch in der Schweiz haben. Denn globale Gerechtigkeit beginnt bei uns.

# Die Bratwurst

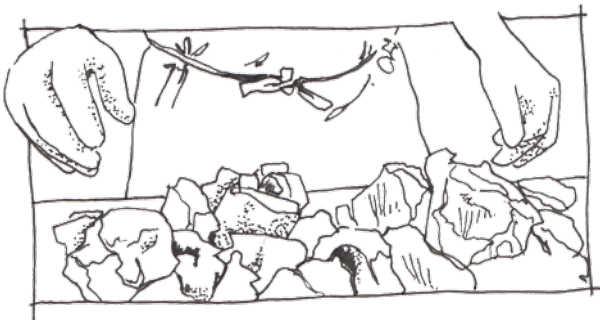
## Eine köstliche Tradition

**A**ndré Vidonne ist ein grosser Akkordeonliebhaber, und vor allem ist er ein Virtuose der Fleisch- und Wurstwaren. Seine ersten Übungen in dieser Kunst machte er 1963 in der Boucherie du Palais, in der Nähe des alten Palais des Expositions in Genf. 2015 ist der grosse Meister der Fleisch- und Wurstwaren in das Familienunternehmen Suter Viandes eingestiegen. Hier frönt er

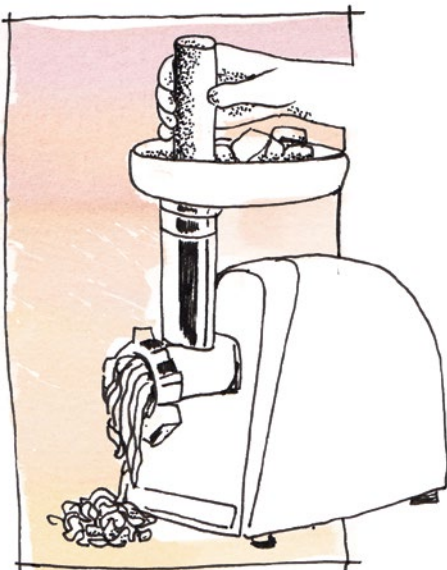
weiter mit Leidenschaft seinem Beruf und entwickelt hervorragende Produkte, die an Wettbewerben prämiert werden, wie zum Beispiel seine exquisite Richelieu-Teigpastete. Die Bratwurst gehört zu den grossen Klassikern des Metzgers mit dem grossen Herz, der sein Rezept gerne weitergibt, um das Glück dieses Genusses zu teilen.

Für die perfekte Zubereitung verrät uns André einen Tipp: Die Wurst 5 Min. in leicht siedendem Wasser blanchieren, um das Fett zu stabilisieren, und sie dann in der Bratpfanne braten. Die gewünschte Menge Zwiebeln begeben, kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen. Auf kleinem Feuer 15 Minuten garen und dabei die Wurst regelmässig wenden. Mit hausgemachtem Kartoffelstock servieren.

1. Die gewünschte Menge Fleisch bereitstellen (Schweineschulter und Backenfleisch). Das Backenfleisch ist der Speck der Schweinebacken. Auf 70 % mageres rechnet man 30 % fettes Fleisch.

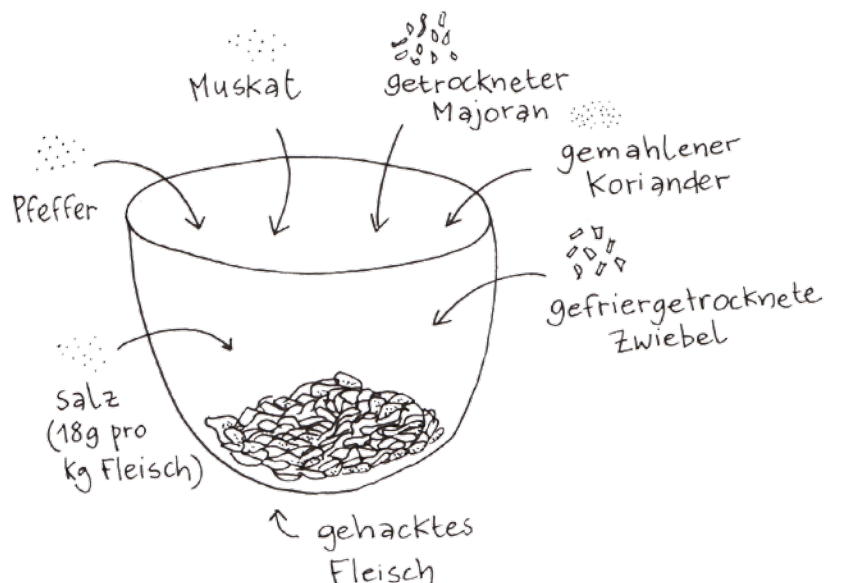


2. Das Fleisch im Fleischwolf durch die 5 mm-Lochscheibe drehen.



3. Gewürze und Salz begeben. Mengen nach Geschmack.

4. Das gehackte Fleisch gut mit den Gewürzen vermischen. 10 Minuten in der Rührschüssel der Küchenmaschine kneten.



## Die Wurst hat eine lange Geschichte

Unsere Metzger pflegen eine sehr alte Tradition. Schon Homer schilderte in seiner Odyssee eine Wurst, jenes berühmte gehackte, gesalzene Fleisch, das im Lateinischen später *salsicius* hiess. Die Sumerer in Babylon kannten jedoch schon lange, bevor sich die Römer dafür interessierten, ein Gericht aus gekochtem Fleisch, das in einen Ziegenmagen gefüllt war. Die erste Erwähnung einer chinesischen Wurst, einer Lachang aus Ziegen- und Lammfleisch, geht auf das Jahr 589 v. Chr. zurück. Zahlreiche Bücher belegen, dass Würste schon bei den

alten Griechen und Römern beliebt waren. Die Historiker der Metzgerskunst erklären die Beliebtheit der Würste damit, dass sie sich gut in Portionen aufteilen und transportieren lassen. Zu einem eigentlichen Gewerbe wurde die von der Verfügbarkeit der Zutaten auf dem Markt und der Persönlichkeit der Metzgermeister beeinflusste Wurstherstellung erst im Laufe des letzten Jahrtausends.

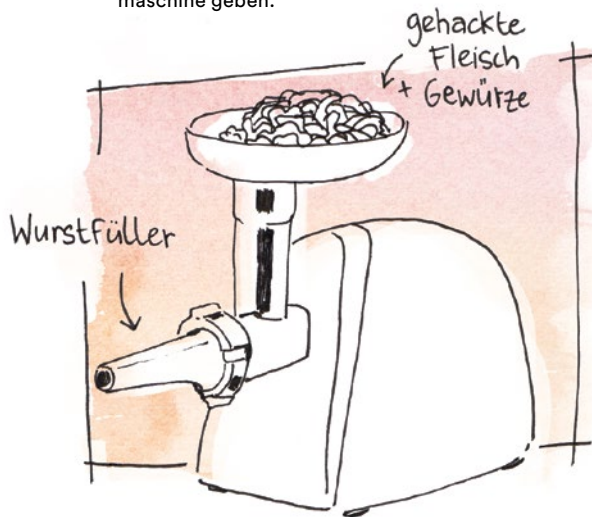
Quellen: <https://fr.wikipedia.org/wiki/Saucisse>; Encyclopédie de la Charcuterie, Alain Juillard & Jean-Claude Frenzt, Editions Maé-Erti, 2004.

### Die Bestseller unter den Würsten in der Schweiz

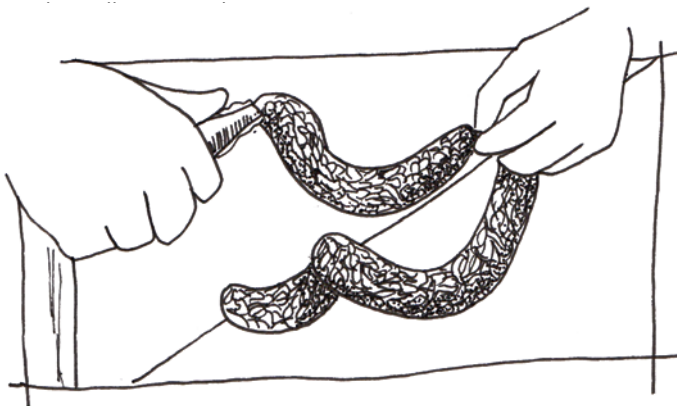
	2013	2014	2015
Bratwurst	10'827 Tonnen	11'097 Tonnen	11'669 Tonnen
Cervelat	10'287 Tonnen	10'359 Tonnen	10'604 Tonnen
Wienerli	6'632 Tonnen	6'364 Tonnen	6'869 Tonnen

Source: Proviande

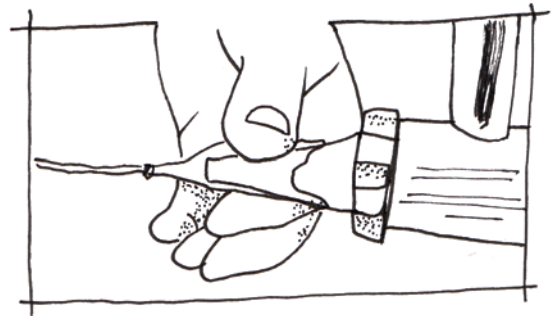
5. Das Fleisch in den Wurstfüller der Küchenmaschine geben.



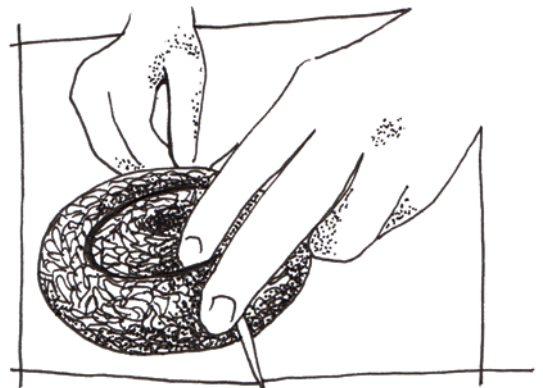
7. Wurst in Portionen oder Wurstschnecken



6. Den Naturdarm auf die Tülle des Wurstfüllers ziehen. 1kg Wurstmasse reicht für etwa 1 Meter Wurst. Eine ideale Portion für eine Person wiegt 160g. Ein ganzer Darm ergibt 7 – 8 Meter Wurst.



8. Wurst in Portionen abdrehen, Wurstschnecken spiralförmig auf einen Holzspieß stecken.



ESPACE GRUYÈRE

# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016

BULLE



AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS • TERROIR

SWISSBAKERY  
TROPHY

GOUTS & TERROIRS

GOUTS-ET-TERROIRS.CH

# Plaisirs


gastronomie & voyages

Depuis 1958

## Abonnez-vous!

Abonnez-vous ou offrez un abonnement de 1 an au prix de Fr. 80.- et recevez chez vous 6 numéros de Plaisirs Gastronomie & Voyages + le guide La suisse gourmande / Guide Bleu (disponible également en librairie au prix de Fr. 49.-)

Plaisirs Gastronomie Magazine  
Longschamps 2 – CH-2068 Hauterive  
Tél. 032 841 72 53 – Mobile 079 755 95 54



Belles recettes pour poissons d'eau douce

Comme un phare en pleine mer

Benoit Violier

CHF 8.50

10<sup>e</sup> édition: Août à Mai 2016

«Die Messe des guten Geschmacks»

# SLOW FOOD MARKET

18. – 20. November 2016  
MESSE ZÜRICH | Halle 3+4  
[www.slowfoodmarket.ch](http://www.slowfoodmarket.ch)  
Fr 12 - 21 Uhr, Sa | So 10 - 19 Uhr

borowski.ch

Ideeller Träger und Partner:  Slow Food® CH


Presenting Sponsor:  coop

Medienpartner:  SonntagsZeitung

Partner:  OIKO CREDIT

Sonderschau:  DELINAT

## Pas de bonne bouffe sans paysans!



uniterre

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

# STOP OGM

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

Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique

Nous réalisons un travail critique et indépendant sur le développement et les impacts du génie génétique sur l'agriculture, l'élevage, l'environnement et la santé.

Nous nous engageons pour une Suisse sans OGM et pour la souveraineté alimentaire.

Le travail de notre association est entièrement financé par vos cotisations et vos dons.

Engagez-vous et rendez possible nos actions! Merci pour votre soutien.

# SIMPLE PLUS

global food & beverage communication agency

Mit Hilfe von **SIMPLE PLUS**, der Full-Service-Agentur für Ess- und Trinkkultur, ist Ihr Erfolg garantiert.

Erleben Sie einen neuen **Aufschwung**

Unsere Dienstleistungen umfassen: Newsletter (D-F-E), Flyers, Broschüren, Websites, Fotografie, Videos, Grafik, Marketing, Social Media.

[www.simpleplus.net](http://www.simpleplus.net)

HAUPTGERICHT

4 PERS.



20 MIN.



120 MIN.



## Chili con Wurst

**2 Bratwürste, gebrüht**  
**200 g rote Bohnen, getrocknet**  
**2 rote Paprika**  
**2 Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**1 Dose Mais**  
**500 g gehackte Tomaten**  
**2 EL Ras el-Hanout**  
**(Couscous-Gewürzmischung)**  
**1 TL Cayenne-Pfeffer**  
**1 dl Rotwein**  
**Salz, Pfeffer**  
**glatte Petersilie**  
**2 EL Sonnenblumenöl**

Die getrockneten Bohnen am Vortag zum Einweichen in reichlich kaltes Wasser geben.

Am Tag selbst die Würste in Rädchen schneiden und beiseite legen.

Die Bohnen abspülen, abtropfen lassen und 1,5 Stunden lang in reichlich ungesalzenem Wasser weichkochen.

Unterdessen Knoblauch und Zwiebeln in sehr feine Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, von den Kernen befreien und in grosse Würfel schneiden.

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Gewürze und Paprikawürfel dazugeben. Während gut 15 Min. auf schwachem Feuer köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen. Die gehackten Tomaten dazugeben und weitere 15 Min. köcheln lassen. Die abgetropften Bohnen, den Mais und die Wursträdchen daruntermischen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Mit ein wenig glatter Petersilie zu weissem Reis servieren.

*Ein Rezept  
von Manuella  
Magnin*

Foto: Corinne Sporrer

# 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.

## Schirmherr / Schirmherrin

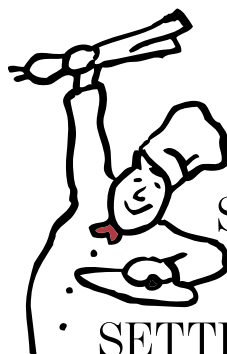
2015 Paolo Basso  
2014 Carlo Crisci  
2013 Vréni Giger  
2012 Gérard Rabaey  
2011 Martin Dalsass  
2010 † Philippe Rochat  
2009 Marie-Thérèse Chappaz  
2008 André Jaeger  
2007 Georges Wenger  
2006 Irma Dütsch  
2005 Fredy Girardet

## 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.



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
• SETTIMANA DEL GUSTO

# Qualitätskomitees

Abplanalp Lucienne	Enseignante	Frôté Claude	Cuisinier chef		
Alcala Tomas & Eleuterio	Affineurs de jambons	Fuchs Fabian	Cuisinier chef		
Allenspach Andreas	Geschäftsführer Agriturismo Schweiz	Gabriel Suzanne	Terre Vaudoise		
Amrein Olivier	Epicurien	Gallais Véronique	Marchande de thé		
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef	Galli Novella	Slow Food Genève		
Bachmann Christophe	Apiculteur	Gay Madeleine	Oenologue		
Baeriswil Bertrand	Président Slow Food Fribourg	Germanier Damien	Cuisinier chef		
Bailly Martine	Agence d'information agricole AGIR	Gex Philippe	Gouverneur du Guillon		
Barthassat Luc	Conseiller d'Etat	Geyer Jean-Luc	Cuisinier chef		
Basso Paolo	Sommelier	Gianettoni Claudio	Présidente GLATI		
Beausoleil Denis	Directeur de l'Opage	Giovannini Franck	Cuisinier chef		
Benedetti Marc	Journalist/Redaktor BR	Gollner Edgar	Slow Food Graubünden		
Bessire Jean-Marc	Cuisinier chef	Gottraux Martial	Slow Food Fribourg		
Bezençon Nicolas	Secrétaire Uniterre	Graff Noémie	Vigneronne		
Bienert Martin	Fromager-affineur	Grandi Paolo	Sociogastronome		
Bissegger Meret	La cucina naturale	Guidoux Serge	Pêcheur		
Blanc Roland	Restaurateur	Guignard Philippe	Restaurateur		
Blanc Daniel	Restaurateur	Hauser Muriel	Gastro Fribourg		
Blaser Max	Maître boucher	Heyraud Marc	Retraité, gastronomie moléculaire		
Blétry-de Montmolin Violaine	Directrice Neuchâtel Vins et Terroir	Higi Michael	Slow Food Ostschweiz		
		Hobmeier Elsbeth	Wein-Journalistin		
		Hofmann Anna	Co-présidente Slow Food Schweiz		
		Humbel Lorenz	Brennerei		
		Hüsser Bernhard	Restaurateur		
		Imhof Paul	Journalisten		
		Jaeger André	Cuisinier chef		
		Jaques-Dufour Martine	Vice-Présidente Fondation Promotion du Goût		
		Joss Nicolas	Office des Vins Vaudois		
		Jost Honegger Esther	Koordinatorin FV		
		Juillier Edy	Restaurateur		
		Kalandranis Giannis	Cuisinier chef		
		Kaufmann Franz	Conseiller municipal		
		Kerloch Yann	Feel the Food		
		Kilcher Lukas	Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain		
		Klein Bernard	Chimiste cantonal		
		Kotarski Nathalie	Experte en vins		
		Labrosse Serge	Restaurateur		
		Lafarge Patricia	Restauratrice		
		Lampart Reto	Restaurateur		
		Lehmann Daniel	Restaurateur		
		Lehmann Tania	Fourchette Verte		
		Leuenberger Ueli	Enseignant		
		Lischetti Isabella	Présidente IVVT		
		Lonati Chantal et Bernard	Restaurateurs		
		Longet René	Expert en développement durable		
		Luminati Cassiano	Présidente Regione Valposchiavo		
		Magnin Manuela	Journaliste		
		Marbach-Jund Theresia	Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband		
		Margot Laurence	Diététicienne responsable de projet		
		Marmy Françoise	Spécialiste des plantes sauvages		
		Martin Benoit	Gastronomie à domicile		
		Massy France	Journaliste		
		Mathier Diego	Vigneron		
		Mathieu Bruno	Cuisinier chef		
		Mégroz Michèle	Gastronomin		
		Meier-Schmid Brigitte	Gastro Suisse		
		Meldem Martine	Association Marché Paysan		
		Meo Nathalie	Thurgau Tourismus		
		Merlo Luca	Ristoratore		
		Meystre Gilles	Président Gastrovaud		
		Miller Christina	Traductrice		
		Monnerat Philippe	Gastronome		
		Montangelo Stéphane	Secrétaire général Fourchette Verte		
		Moresi Gianni	Présidente IVVT		
		Morgenthaler Laurent	Cuisinier		
		Morier-Genoud Patrick	Journaliste		
		Mottini Donato	Commerçant		
		Moulin Roh Catherine	Responsable du projet entreprise en santé		
		Müller Irene	Organisatrice		
		Müller-Tschirky Josef	Président Gastro St.Gallen		
		Munoz Tania	Responsable des domaines de la Ville de Lausanne		
		Naef Ruedi	Journalisten		
		Newlin Giacomo	Giornalista		
		Nyffeler Regula	Geschäftsführerin Restaurant Schütz		
		Oeggerli Monika	Marketing & Kommunikation		
		Orrù Tiziano	SSAT Bellinzona		
		Orsat Evelyne et Auguste	Responsable de formation Spécialiste éducation au goût		
		Ott Lukas	Stadtpräsident Liestal		
		Paccot Raymond	Vigneron		
		Paganel David	Chocolatier		
				Pasotti Marco	Ispettore di tirocinio
				Pasquet Virginie	L'instant Chocolat
				Pedrioli Elena	Capo Ufficio refezione e trasporti scolastici
				Pesce Alessandro	Giornalista
				Pfaff Rolf-Peter	Geschäftsleiter
				Pfarrer Raphael	Slow Food Bern
				Pfister Thomas	Kulturvermittler
				Pfister Richard	Oenoparfumeur
				Philipona Jean-Nicolas	Produits du Terroir du Pays de Fribourg
				Piazzoli Brigitte	Responsable del servizio alberghiero
				Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC
				Pignat Bernard	Boulangier
				Pittet Jean-Luc	Gastro Jura/Jura-bernois
				Porchet Jean-Louis	Producteur de film
				Rabaey Gérard	Cuisinier chef
				Raboud Isabelle	Ethnologue
				Raboud Marie-Josèphe	Restaurateur
				Ravet Bernard	Cuisinier chef
				Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
				Riedi Rainer	Slow Food Graubünden
				Rochat Michel	Directeur EHL, membre du Conseil de Fondation pour le Goût
				Rod Christophe	Cuisinier chef
				Rosset Patrick	Spécialiste épices
				Roversi Alessandra	Epicurienne
				Rueggesser Elisabeth	Région Lac de Morat
				Rupprecht Knut G.	Directeur Swiss School of Tourism SSTH
				Ryser Dominique	Fromager
				Said Bucher Jasmine	Alpinavera
				Savary Géraldine	Présidente AOP/IGP, membre du Conseil de la Fondation pour le Goût
				Schaub Silvia	Redaktorin
				Schindler Ingrid	Journalistin, Ringier AG
				Schlager Alois	Fleischtrocknerei
				Schlumpf Annagret	Köchin
				Schlup Michel	Historien de la gastronomie
				Schmid Heinz	Giornalista
				Schmitz Martin	Geschäftsleiter
				Schneider Yan	Enseignant, Slow Food Vaud
				Schnyder Eliane	Paysanne
				Schorderet Mary-Laure	Chef à domicile
				Schorderet Nicolas	Directeur de GWS aux Services du Vin SA
				Schröter Melina	Journaliste
				Schwarzenbach Hermann	Weinproduzent
				Semmler Karin	Consulente alimentare
				Signer Antonia	Bäckerin
				Simon Jean-Charles	Journaliste
				Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
				Stangl Michel	Cuisinier chef
				Steiner Thomas	Union fribourgeoise du tourisme
				Suter Massimo	Présidente GastroTicino
				Suter Pierrick	Cuisinier chef
				Tenca Piero	Présidente Nazionale Sommeliers
				Tettamanti Francesco	Direttore operativo Agriloro
				Thomas Pierre	Journaliste
				Thüring Georges	Commune de Grellingen
				Tièche Maryline	Diététicienne et enseignante
				Truffer Alexandre	Journaliste
				Valpiani Marco	Filmproduzent, Sommelier und Sensoriker
				Von Felten Albi	Gastgeber
				Vuillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
				Vuillaume Blaise	Epicurien
				Wagner Véréna	Enseignante et restauratrice
				Waldmeier Jörg	Slow Food
				Walz Thierry	Directeur Uvavins
				Wannaz Gilles	Vigneron
				Wilhelm Peter	GastroFacts
				Wunderlin Dominik	Slow Food
				Wyss Katia	Tourismus
				Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches
				Zbinden Véronique	Journaliste

«Die Messe des guten Geschmacks»

# SLOW FOOD MARKET

10. – 12. März 2017  
Bernexpo, Halle 4

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

Fr 12 - 21 Uhr, Sa | So 10 - 19 Uhr



Ideeller Träger und Partner:



Slow Food® CH

borowski.ch

Terre & Nature  
Abonnez-vous!

Envie de nature?  
Chaque jeudi, *Terre&Nature*  
excite vos papilles

RETROUVEZ NOS  
OFFRES D'ABONNEMENT  
SPÉCIALES SUR  
[terrenature.ch](http://terrenature.ch)

JARDIN • MAISON • NATURE • SAVEURS • ANIMAUX • BALADES • PROS DE LA TERRE

Pour garantir la liberté  
d'expression,  
vous êtes libres de soutenir  
une presse libre.

Abonnez-vous  
[www.vigousse.ch](http://www.vigousse.ch)



Spécialités du commerce équitable  
Cafés, thés, chocolats, céréales, légumineuses, miels, snacks,...



**Bienvenue**  
39 boutiques  
dans toute  
la Suisse romande!  
[www.mdm.ch](http://www.mdm.ch)



le  
monde  
des  
épices  
[www.poivre.ch](http://www.poivre.ch)  
le site des épices du monde

umhat



SUISSE GARANTIE Schweiz. Natürlich.

«Feine Schweizer Zwetschgen»



«Natürlich frisch und gesund»


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




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



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



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

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



alimentarium

Manger –  
L'essence de vie  
Food – The essence of life  
Essen – Die Essenz des Lebens

Alimentarium  
Quai Perdonnet 25  
CH-1800 Vevey  
[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)

Une Fondation Nestlé



**Laboratoire JARDIN COSMIQUE**  
L'espace fabuleux  
de l'artiste holocinétique K-soul



Concerts, séminaires, conférences, événements,  
soirées gastronomiques, soirées privées

Contactez-nous : 024 463 37 57  
Plus d'info sur : [www.jardincosmique.com](http://www.jardincosmique.com)

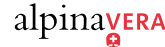
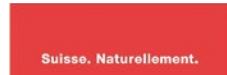
**Château de Prangins.**  
**MUSÉE NATIONAL SUISSE.**

**DÉJEUNER**  
*sur* L'HERBE

**DIMANCHE**  
**25 SEPTEMBRE 2016**  
**10.00 – 17.00**  
ENTRÉE LIBRE

Musée national suisse | Château de Prangins  
Av. Général-Guiguer 3 | 1197 Prangins | T. +41 (0)58 469 38 90  
[www.chateaudprangins.ch](http://www.chateaudprangins.ch)

UNSERE PARTNER



Le livre sur/ les quais.



IMPRESSUM

Journalisten

Sophie Dorsaz, Flavia Giovannelli  
Paul Imhof, Timo Kollbrunner, Nadia Laden  
Elodie Maître-Arnaud, Manuella Magnin  
Ulrike Minkner, Annick Monod,  
Knut Schwander, Véronique Zbinden.

Grafik

Formaz — Andenmatten,  
Marika Zisyadis.

Übersetzungen

Monica Fiorini, Christina Miller,  
Knut Schwander, Régine Buxtorf.

Herausgeber

Fondation 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  
Verlagsleiter  
Josef Zisyadis  
Sekretariat  
Manuella Magnin

Chefredakteurin

Giulia Onori, Barbara Schneider

Herausgeber

Fédération romande des  
consommateurs  
CP 6151, Rue de Genève 17  
1002 Lausanne  
Tél. 021 331 00 90  
frc.ch / info@frc.ch  
Verlagsleiterin  
Laurence Julliard

Auflage

120'000 ex.  
Druck  
PCL Presses Centrales SA  
Avenue de Longemalle 9  
1020 Renens



▶ ACTION SOCIALE

CULTURE ◀

# 100%

## DES BÉNÉFICES DISTRIBUÉS À L'UTILITÉ PUBLIQUE



SOUTIEN NUMÉRO 1 DE L'UTILITÉ PUBLIQUE EN SUISSE ROMANDE.

**#AVECLORO**

▶ PATRIMOINE

SPORT ◀

# \* die Herkunft

## \* Menschen und ihr Handwerk



## \* die Qualitätszeichen



Saucisse aux choux vaudoise IGP



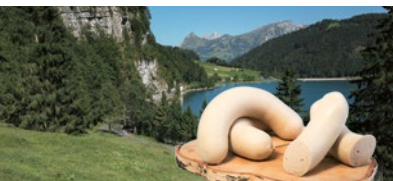
Bloder-Sauerkäse AOP



St. Galler Bratwurst IGP



Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP



Glarner Kalberwurst IGP



Le Gruyère AOP



Poire à Botzi AOP



Walliser Trockenfleisch IGP



Damassine AOP



Longeole IGP



Sbrinz AOP



Cardon épineux genevois AOP



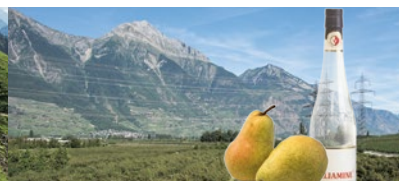
Saucisse d'Ajoie IGP



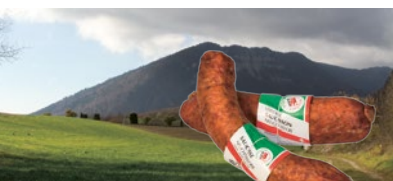
Walliser Trockenspeck IGP



Vacherin Fribourgeois AOP



Eau-de-vie de poire du Valais AOP



Saucisson neuchâtelois IGP



Vacherin Mont-d'Or AOP



Abricotine AOP



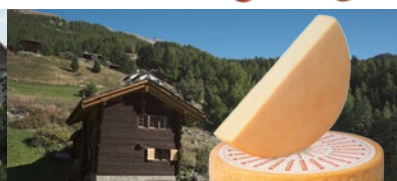
L'Etivaz AOP



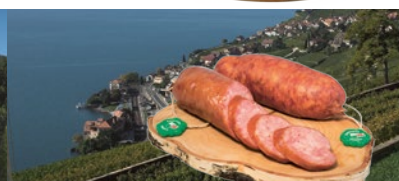
Rheintaler Ribelmais AOP



Tête de Moine AOP



Walliser Raclette AOP



Saucisson vaudoise IGP



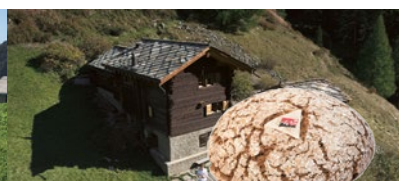
Walliser Rohschinken IGP



Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP



Glarner Alpkäse AOP



Walliser Roggenbrot AOP

Schweiz. Natürlich.



Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitätszeichen AOP und IGP. [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)