

CHF 6.50/www.genusswoche.ch

DIE **GENUSS**WOCHE

15. bis 25. September 2011

Kinder

5 Sinne um gross zu werden
Genusslabors

Martin Dalsass

Der Schirmherr 2011 und seine
Leidenschaft für Olivenöl

AOC-IGP

Ursprungs- und
Knowhow-Garantien

BELLINZONA

Stadt der Genüsse 2011



IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Collection Villeret
(réf. 6664-3642-55B)

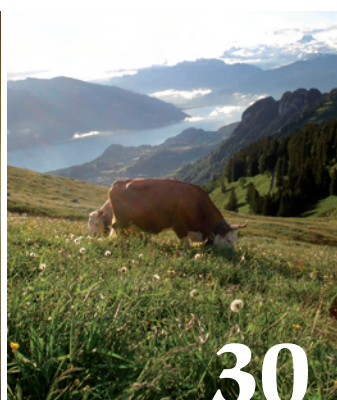
**Blancpain et la Semaine du Goût:
l'authenticité, la passion et l'émotion!**



www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAÏ · EKATERINBURG · GENÈVE · HONG KONG · MACAO · MADRID · MANAMA
MOSCOU · MUMBAI · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SHANGHAI · SINGAPOUR · TAIPEI · TOKYO · ZURICH

INHALT



EDITORIAL



Sie halten das erste Magazin der Schweizer Genusswoche in Ihren Händen, das in drei

Sprachen erscheint. Mit der Botschaft der Association pour la Promotion du Goût soll es Ihren Appetit anregen, Ihnen Lust auf Äpfel und auf Feinschmeckerfreunden mit Freunden machen und Sie an die Bedeutung des Ursprungs der Produkte und des Knowhows der Genusshandwerker erinnern. Es preist die Geschmacksausbildung und die Geselligkeit bei Tisch und wird Sie verlocken, eine an Arten reiche Schweiz voller feiner Spezialitäten zu entdecken...

Und, gehen wir essen?

France Massy

TITELSEITE



Foto
Marisa Guiraum

Shanna, Jules und
Zoé. Freiburg

Die Schweiz geniesst 6

Vorhang auf für das Tessin 12

- Bellinzona, Stadt der Genüsse
- Martin Dalsass, Schirmherr der Genüsse 2011

Kinder 22

- 5 Sinne um gross zu werden
- Genusslabors

AOC-IGP 30

5 Genuss-Feste 36

Genuss-Rosinen 38

Entdeckung: Kanton Waadt 41

Die Hotelfachhochschule Lausanne 44

Bio Suisse 50

- Viva Patata!
- Kulinarisches Kartoffelspiel

ProSpecieRara 58

Entdeckung: Wallis 67

- Julian Dorsaz und die Leidenschaft für das Terroir
- VINEA: Wenn die Schweizer Weine auf die Messe gehen

Obst 76

- Eine Arche Noah für alte Obstsorten
- Hommage
- Rezepte

Charta und Qualitätskomitees 90

Die Organisatoren der
Genusswoche auf dem
Bauernmarkt bei
Meldem in Apples/VD





DIE GURKE UND DIE FREUDE AM GENUSS

Vorwort

In den letzten fünfzig Jahren hat der Mensch die Artenvielfalt stark vermindert, um die Landwirtschaft industriellen Notwendigkeiten anzupassen. Unsere Ernährung ist ärmer geworden. Überall die gleichen Mais- und Reissorten, die gleichen runden, roten, faden Tomaten, die gleichen Äpfel. Die FAO (Food and Agriculture Organization der UN) schätzt den weltweiten Verlust der Artenvielfalt bei den Kulturpflanzen auf 75%.

Dieselbe FAO gibt bekannt, dass weltweit etwa 50% der produzierten Nahrung weggeworfen werden. Das Resultat: Wasser- und Hungerkrisen.

Fügt man diesen traurigen Daten die mehreren Dutzend Todesfälle und die Millionenschäden hinzu, die eine Lebensmittelinfektion unklarer Herkunft kürzlich in Europa verursacht haben, hat man die Zutaten für das Unbehagen einer Bevölkerung, die sich fragt: „Was essen wir denn eigentlich?“

Wenn die Schweizer Genusswoche noch eine Rechtfertigung für ihre Existenz vorbringen müsste, könnte sie anführen, es sei höchste Zeit, dass wir die Verantwortung für unsere Ernährung wieder selbst übernehmen und unseren Kindern wieder weitergeben, was „gut Essen“ bedeutet.

Der übersteigerte Individualismus richtet gewaltige Schäden an, indem er uns vergessen lässt, dass unser Schicksal eng mit jenem unseres Planeten verbunden ist.

Wenn wir dagegen den Ursprung der Produkte und ihre Erzeuger, unsere

Bauern, kennen, wird Essen zum Akt der Freundschaft und Brüderlichkeit. Das ist souveräne Ernährung: sich Zeit nehmen zum Essen und die Ernährung nach der Region, der Jahreszeit und der Rückverfolgbarkeit ausrichten.

Die Schweizer Genusswoche präsentiert eine schöne Woche mit hunderten von Anlässen und Begegnungen in der ganzen Schweiz. Nehmen Sie sich Zeit, sie zu erleben, denn sie machen dem Magen Freude und auch dem Kopf!

Mit Bellinzona, der Schweizer Stadt der Genüsse 2011, und mit Martin Dalsass, dem Schirmherrn der Genusswoche, führen wir auch das erste Magazin der Genusswoche ein, das den Freuden des Genießens im Alltag gewidmet ist.

So bauen wir nach und nach dieses Netz der Gaumenfreuden und erweisen den Menschen, die uns ernähren, Respekt. Dass sich die Genuss'11, AOC-IGP, Bio Suisse, ProSpecieRara und Slowfood mit uns verbünden, ist natürlich kein Zufall. Die Geselligkeit und die Freude an den einfachen Dingen werden unsere Gesellschaft neu beleben. Wir danken allen herzlich, die ihre Zeit dafür geben, damit wir diese Glücksmomente erleben können.

Catherine David
Koordinatorin

Josef Zisyadis
Präsident der Genusswoche

Text Véronique Zbinden



Eine Entdeckungreise ins kulinarische Erbe unseres Landes

**Zwölf Prominente erzählen von ihren Lieblingsprodukten, vom
Doppelrahm bis zum Cervelat: Was macht sie so beliebt?**

Manche künden den Herbst an, andere verheissen den Frühling, die grünen Hügel des Greyerzerlandes oder den ersten Schnee. Man liebt sie wegen ihres „ausfliessenden Fetts“, ihrer zarten Bitterkeit oder ihrer Luftigkeit, oder weil sie sämig sind wie eine Körpermilch: Jedes Produkt, von dem hier die Rede ist, erinnert an süsse Naschereien, an Kindheitsgeschichten, Momente geteilten Glücks oder Grossmutterns Rezepte.

Wir hören gern, dass die Cervelat die Lieblichkeitsspezialität unseres grössten Schriftstellers ist, und dass das Raclette

im Gepäck unseres Schweizer Ski-Teams mitreist, um es fern der Heimat an den Duft eines Walliser Tals zu erinnern.

Manchmal waren es ursprünglich Importprodukte (der Panettone), oder Früchte, die in nationalen Legenden eine Schlüsselrolle spielen (der Apfel). Immer sind es einfache Dinge, die einer schönen Kreativität zum Ausdruck verhelfen. Die Genusslandschaft, die sie entwerfen, trägt nostalgische Farben und verrät vor allem die Sehnsucht nach Verwurzelung, nach der bleibenden Süsse vergangener Zeiten.



Didier Défago
Skifahrer
Morgins



„Am besten schmeckt das erste nach einer Reise“

Raclette

„Das erste esse ich ohne alles. Also nur mit einer Kartoffel. Einfach um den Duft der Bergweiden und die Aussicht von Tovassière auf das ganze Val de Morgins zu geniessen, mein Tal, die Glocken, die Kühe... Für die nächsten gibt's dann eine Umdrehung aus der Pfeffermühle dazu, Paprika, Trockenfleisch, Zwiebelchen... Am besten schmeckt immer das erste, das ich esse, wenn ich

von einer Reise zurück bin... Als ich zwei Wochen bei Freunden in der Nähe von Lyon zu Gast war, habe ich den Racletteofen und einen Käselaiab eingepackt. Den Käse kaufe ich am liebsten direkt beim Erzeuger. Gut, ich weiss, dass es im Val de Bagnes, im Val d'Anniviers und anderswo auch gute gibt, aber für mich kommt das Val d'Illicz ganz zuerst.“



Robert Cramer
Ständerat
Genf

Genfer Gemüseartischocken (Cardy)

„Da ich meine frühe Kindheit in Alexandria verbrachte, habe ich die Tradition des weihnächtlichen Cardy-Gratins erst später kennen gelernt, als ich Student war und gerade meine erste Wohnung bezogen hatte. Meine ersten dornigen Cardys sah ich auf dem Liotard-Markt. Ich fing an, sie regelmässig zuzubereiten, wofür man entgegen einer verbreiteten Meinung gar kein Held sein muss. Man braucht nur ein gutes Messer und vielleicht Handschuhe, um die Dornen zu entfernen.

Ich liebe ihren Haselnussgeschmack, der an die Artischocke erinnert – zu einer Jahreszeit, in der es keine Artischocken mehr gibt. Am liebsten bereite ich sie wie einst meine italienischen Grossmütter nach mediterranen Rezepten zu, mit Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie und Sardellen. Und da gibt es noch eine Erinnerung an die Cardy: In meiner Zeit als Genfer Staatsrat für Landwirtschaft hat sie als allererstes Gemüse eine AOC erhalten.“



Sylviane Roche
Schriftstellerin
Lausanne



„Fast wie eine Körpermilch“

Greizer Doppelrahm

„Ich war gerade in die Schweiz gekommen, da wurde ich ins Greizerland ausgeführt, damit ich diese grossartige Region kennen lerne, die mir absolut fremd war. Nach dem Essen hat man mir nahegelegt, meine Himbeeren mit Greizer Doppelrahm zu probieren. Oh Schande! In Frankreich versteht man unter Greizer Rahm einen Schmelzkäse namens *La vache qui rit*. Das sind diese Mini-Dreiecke, die man aufs

Brot streicht! Weil ich höflich sein wollte, habe ich zu den Himbeeren also Greizer Rahm bestellt. Er wurde sehr hübsch serviert, in einem kleinen Holzkübelchen mit einem geschnittenen Löffel. Ich habe probiert... und ich war hingerissen!

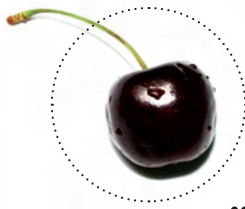
Er ist viel besser als der Rahm aus der Normandie, fast zu schwer, nein, dick, aber sämig: Er fliesst schön langsam, er rinnt, fast wie eine Körpermilch. Er schmeckt nicht wie Milch, er ist nicht süss, er ist weiss wie eine rustikale Tischdecke, und zu einer Meringeschale schmeckt er einfach göttlich...“

„Ich liebe ihren Haselnussgeschmack“





Ueli Leuenberger
Nationalrat und
Präsident der Grünen Partei
der Schweiz
Genf



*„Am liebsten esse
ich sie nature, frisch
gepflückt“*

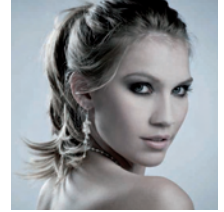
Baslerbieter Kirschen

„Die blühenden Kirschbäume im Frühling und die Ernte dieser köstlichen Früchte ab Ende Mai wecken bei mir Erinnerungen an die Melodie und die Worte des Chansons *Le temps des cerises* und an die Pariser Kommune, aber auch an meine Kindheit. Jedes Jahr im Frühsommer gingen meine Cousins im Baselland Kirschen pflücken und brachten uns volle Körbe davon mit, wenn sie zurückkamen, die wir sogleich

verschlungen haben. *Basler Adler* und *Schauenburger* sind zwei typische, sehr alte Basler Sorten. Sie sind schwarz und sehr aromatisch, werden aber leider immer weniger angebaut, denn es ist schwierig, Pflücker für diese Hochstamm-Bäume zu finden.

Bis heute esse ich die Baslerbieter Kirschen am liebsten nature, frisch gepflückt, obschon sie auch auf einem Kuchen oder als Clafoutis (Kirschgratin) ausgezeichnet schmecken.“

Kerstin Cook
Miss Schweiz
Kriens



Äpler Magronen

„Meine Eltern kommen beide aus England, deshalb hat meine Luzerner Grossmutter väterlicherseits die Äpler Magronen in der Familie eingeführt, in Kriens wie auch in Windsor. Für mich ist es das schweizerischste aller Rezepte – es gehört einfach zu den Bergen, zum Winter und zum Skifahren mit meiner Familie auf den Pisten des benachbarten Pilatus dazu. Hörnli werden mit gehackten Zwiebeln, Rahm und Käse zubereitet. Man kann aber auch Schinken und sogar Kartoffeln daruntermischen. Meine Äpler Magronen sind herrlich schmackhaft – und nahrhaft!“

Christophe Darbellay
Nationalrat und Präsident
der CVP
Sion



*„Diese Tradition
geht auf das
14. Jahrhundert
zurück“*



Walliser

Trockenfleisch IGP

„Ich habe das Walliser Trockenfleisch schon immer so gern gehabt, dass mich die Produzenten des Walliser Trockenfleisches IGP zu ihrem „Botschafter“ gemacht haben. Die Tradition geht auf das 14. Jahrhundert zurück, als findige Sennen in den Walliser Alpen das Trocknen zur Konservierung erfunden haben. Das Fleisch wird gesalzen und gewürzt und während mehreren Wochen getrocknet. Ich liebe es in jeder Lebenslage: auf einem Berggipfel, in der

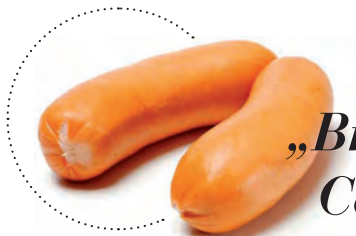
Jagdhütte oder wenn ich spät nach Hause komme und der Wein mich ein wenig hungrig macht. Bei einem Stück Trockenfleisch wird einem warm ums Herz. Für mich ist das Walliser Trockenfleisch das beste. Es stammt ausschliesslich von Schweizer Rindern. Die Gewürze (und nicht das Salz) bringen seinen Geschmack heraus. Es ist etwas völlig anderes als die Massenprodukte, jedes Stück, jede Herkunft ist einmalig, und jeder Produzent hütet sein Rezept wie seinen Augapfel.“

*„Es ist das
schweizerischste
aller Rezepte, es
gehört einfach
zum Winter“*





Martin Suter
Schriftsteller
Zürich und Ibiza



„Bring mir Cervelat und Bier mit“

Die Cervelat

„Ich weiss noch, als ich nach meiner ersten grossen Reise – über ein Jahr durch Afrika und Asien – wieder zuhause war und mein Bruder mich besuchen kam, wie ich ihn bat: „Bring mir Cervelat und Bier mit!“ 14 Cervelat verzehrt der Schweizer durchschnittlich pro Jahr. Die Cervelat wird aus Kalb- und Schweinefleisch zubereitet, in allen Regionen, sie ist einfach die schweizerischste aller Würste. Für den Schriftsteller Martin Suter, der in

Spanien und Guatemala lebt, bleibt die Cervelat mit seiner Kindheit verbunden, mit Pfadi und Familienpicknicks, einfachen Gasthöfen und Gärten in der Stadt... Man isst sie roh, im Salat, oder an den Enden eingeschnitten und am Lagerfeuer auf einem Spieß gebraten, oder mit einem guten alten Emmentaler gefüllt. „Die Cervelat gehören zu den Dingen, auf die ich mich immer freue, wenn ich zurückkomme...“

Marco Solari
Präsident des Locarno Film
Festival
Präsident von Ticino Turismo
Locarno



Panettone

„Das Tessin war mindestens bis zu Napoleons Zeiten viele Jahrhunderte lang mausarm. Die Küche dieser italienischen Täler unter Schweizer Herrschaft war karg, es gab Kastanien, Mais, und wenn es hoch kam einmal ein wenig Fleisch. Viele Tessiner mussten auswandern. In Mailand lernten sie neue Produkte kennen und zubereiten, vom Reis bis zum Panettone. Dieser köstliche, sehr gehaltvolle und kalorienreiche, aber sehr luftige, hoch aufgewölbte Kuchen wird traditionell an Weihnachten gegessen. In der Tessiner Variante der lombardischen Spezialität sind viele kandierte Früchte drin. Wer den besten Panettone macht, wird heftig diskutiert. In Tests wurden besonders die Konditoreien Marnin in Locarno und Buletti in Airolo ausgezeichnet. Bei Buletti wird der Panettone mit Alpenbutter hergestellt...“



„Im Tessiner
Panettone sind
viele kandierte
Früchte drin“

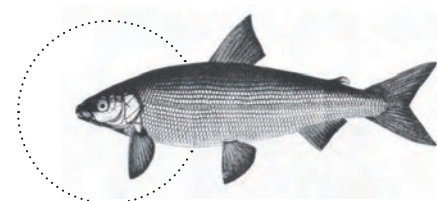
Daniel Rossellat
Stadtpräsident von
Nyon
und Gründer des
Paléo Festivals
Nyon



Felchen

„Dieser Coregonus ist ein Cousin des Lachs, er gehört zur Familie der Lachsfische oder Salmoniden. Er ist ein Wanderfisch, der anscheinend aus dem Meer gekommen ist und seit dem Mittelalter einige Schweizer Seen bevölkert. Lange führte er neben Forelle und Egli ein Schattendasein. Der Felchen galt als Fisch der Armen und ist erst seit kurzem, dank einigen grossen Küchenchefs, die sein feines Fleisch schätzen, zu neuen Ehren gekommen. Diesen fettarmen, zarten Fisch muss man sehr respektvoll behandeln. Man darf ihn nicht übergaren. Ich liebe die geräucherten Felchen von der Pêcherie unten am Hafen in Founex: Ihr zartes Fleisch, das am Holzfeuer behutsam geräuchert wird, schmeckt am besten mit etwas Meerrettichsahne. Die Felchen-Terrinen und -Mousses der Pêcherie sind so leicht und luftig, so überaus zart, dass auch der hartnäckigste Skeptiker schwach wird.“

„Diesen zarten
Fisch muss man
sehr respektvoll
behandeln“





Hansjörg Walter
Nationalrat und Präsident
des Schweizerischen
Bauernverbandes
Wängi, TG



*„Ich liebe
den Mostkuchen
vom Bäcker in
meinem Dorf“*

Thurgauer Apfelsaft

„Es gibt Apfelsaft und Apfelsaft. Im Ausland habe ich auch schon exzessiv gezuckerte Säfte mit unbestimmbarem Geschmack getrunken, oder solche die dick waren wie Kompott. Sie haben nichts mit dem köstlichen und erfrischenden Thurgauer Saft zu tun, der aus Äpfeln mit dem charakteristischen säuerlichen Geschmack gepresst wird. Diese Äpfel stammen von Obstgärten mit traditionellen Hochstamm-

Bäumen, die uns nicht nur unser regionales Getränk schenken, sondern auch die Thurgauer Landschaft prägen. Und was gibt es doch für eine Vielfalt an Apfelsaftgetränken! Es gibt die traditionelle, prickelnde Schorle, den erfrischenden alkoholhaltigen Most, klar und trüb, und dann neue Kreationen wie den Swizly. Ja, und dann liebe ich den Mostkuchen vom Bäcker Wängi in meinem Dorf.“

Géraldine Savary
Ständerätin
Lausanne



Saucisse aux Choux (Waadtländer Kohlwurst)

„Sie ist die Spezialität, die den Herbst ankündigt, die Abende drinnen an der Wärme, den Regen, den Wind und die Gerichte, bei denen einem warm ums Herz wird. Ich mag den Geruch des Fetts, das ausfließt, wenn man mit der Gabel die Haut durchsticht, und die feine Bitterkeit des Kohls, die sich im Mund ausbreitet. Sie ist DIE Spezialität, die ich entdeckt habe, als ich vor neunzehn Jahren in den Kanton Waadt kam. Es gibt eben doch noch kulinarische

Grenzen. Man kann die Saucisse aux Choux auf verschiedene Arten zubereiten, jeder hat sein eigenes Geheimnis, vom Liebhaber bis zum Metzger, auf schwachem Feuer gebraten, damit sie nicht platzt, mit Kartoffeln, oder im Bain-Marie. In Bern gibt es jedes Jahr ein Essen, an dem alle Schweizer Würste vorgestellt werden. Nicht viele Anlässe haben bei den Parlamentariern so viel Erfolg wie dieser. Aber ich habe jeweils nur die Waadtländer Saucisse aux Choux im Visier. Sie ist für mich eine exklusive Leidenschaft.“

*„Sie ist die
Spezialität, die
den Herbst
ankündigt“*



Lara Gut
Skifahrerin
Comano



Tessiner Amaretti

„Für mich gibt es zwei typische, exklusive Tessiner Spezialitäten: die Gazzosa al mandarino und die Amaretti Bianchi. Diese Amaretti sind ganz anders als die italienischen Amaretti von Saronno oder Sassello: Tessiner Amaretti sind zart, bröckelig und rundlich und haben den einzigartigen Geschmack und die feine Bitterkeit der Aprikosenmandeln.

Diese einfachen kleinen Kuchen aus Eiweiss, Zucker, weissen Mandeln und ein wenig Aprikosenmandeln gibt es auch mit Schokolade angereichert, mit Kirsch oder Grappa parfümiert. Für mich sind sie vor allem eine Kindheitserinnerung: Ich habe sie früher mit Früchten zum Znüni gegessen. Wenn wir zu meiner Familie nach Delémont in die Ferien gingen, nahmen wir tonnenweise davon mit. Und heute knabberne ich wahnsinnig gern Amaretti zum Kaffee.“



*„Als Kind ass ich
sie mit Früchten
zum Znüni“*

BENVENUTI A BELLINZONA!

Stadt der Genüsse 2011

Die Köche von Bellinzona jubeln: Alljährlich wird eine andere Schweizer Stadt zur "Genusshauptstadt" gekürt. In diesem Jahr ist es Bellinzona. Und die Stadt der Burgen, berühmt für ihr reichhaltiges Kultur- und Kulinarikangebot, läuft vom 15. bis 25. September zur Hochform auf: "Bellinzona wird zu einem einzigen Festplatz", sagt Alessandro Pesce von Gastrocinco. Zusammen mit den Stadtbehörden, dem Kanton und Dutzenden von Institutionen im Tessin hat er alles daran gesetzt, um Bellinzona zehn Tage lang in den kulinarischen Ausnahmezustand zu versetzen.



von links nach rechts
Tiziano Fosanelli / Ristorante Pedemonte
Giovanni Appiani / Ristorante Corona
Antonio Fuso / Ristorante Osteria Malakoff
Marco Berini / Hotel Unione
Katia Fozzi / Ristorante Marché Moevenpick
Martin Dalsass / Ristorante Santabbondio, Sorengo
Luca Avallone / Trattoria Cantinin dell Gatt
Luca Merlo / (vorne) Ristorante Curzutt, Monte Carasso
Matteo Caccia / (hinten) Trattoria Er Pipa, Carasso
Andras Giuliani / Trattoria Er Pipa, Carasso
Yves Bussi / Ristorante La Perla, S. Antonino
Luca Brughelli / Osteria Mistral

Text Martin Weiss, Fotos Rémy Steinegger, Martin Weiss und Città del Gusto

Rehtartar, Taubenbrüstchen, Trüffeln
Startschuss ist am Donnerstag 15. September um 18.30 Uhr auf der Piazza del Sole. Dann schneidet der Bürgermeister Brenno Martignoni das kunstvoll verzierte Bellinzona-Brot an - die "Spiele" sind damit offiziell eröffnet.



Das Bellinzona-Brot, präsentiert vom Organisationskomitee der Stadt der Genüsse (Loris Zanni, Decio Cavallini, Alessandro Pesce).

Bereits am ersten Abend zeigt sich Bellinzona in Festlaune: In den Gassen wird getanzt, gesungen, gefeiert – und in den Restaurants laufen die Kochherde heiss: Gefüllte Schweinsbrust, Taubenbrüstchen, flambiertes Hirschfilet und andere, speziell für die Genusswoche kreierte Gaumenfreuden stehen auf den Menükarten. Selbst das Municipio (Stadthaus) öffnet sich den kulinarischen Freuden: Im Innenhof gibt es Stehdiners mit Musik, während man im Patriziersaal eine einzigartige Sammlung von Gemälden rund um die Kulinarik bewundern kann.

Der Wald als Leitmotiv

Erstmals arbeiten die Organisatoren mit "GrussTi" zusammen, einer Initiative des Kantons, die den Schutz der Umwelt ins Zentrum stellt. Leitmotiv ist der Wald, der von der Unesco zum internationalen Thema des Jahres 2011 erkoren wurde. Fast die Hälfte der Tessiner Kantonsfläche besteht aus Wald. Als Referenz an den wertvollen Lebensraum wird die ganze Altstadt mit Bäumen dekoriert, zudem findet am Freitag 16. September im Espocentro eine "Cena del Bosco" statt. Von der Vorspeise bis zum Dessert stammt alles aus dem Wald. Auch auf der Piazza del Sole ist der "bosco" prä-

sent: Kastanien, Waldhonig, Kräuter und andere Tessiner Spezialitäten kann man an den Marktständen entdecken.

Gratisäpfel

Grosses Thema an der Genusswoche 2011 ist der Apfel. Am 23. und 24. September verteilen die Tessiner Obstproduzenten Gratisäpfel und an den Marktständen kann man frisch gepresste Obstsaft degustieren.

Kulinarik auf den Burgen

Schauplatz kulinarischer Anlässe sind auch die Burgen. So finden im Castelgrande in Zusammenarbeit mit der Hotel- und Tourismusfachschule festliche Galadiners statt – mit kulinarischen Spitzenkreationen. Auf der Burg Sasso Corbaro steigt am 21. September das Fest "Abschied vom Sommer", während das Castello di Montebello jeden Abend mittelalterliche Kulinarik zelebriert: Spanferkel und andere Schlemmereien aus der Ritterzeit stehen in der Taverne auf dem Programm, serviert wird in historischen Kostümen, gegessen von Hand oder mit dem Holzlöffel!

Rambazamba Rabadan!

Höhepunkt sind die Volksfeste an den Wochenenden vom 17./18. und 24./25. September: Sie beginnen jeweils am Samstagmorgen mit dem Markt in der Altstadt. Am Mittag erobern Strassenmusiker und andere "artisti" die Gassen. Wer fröhliches Brauchtum liebt, darf die Köche des "Rabadan", des Bellenzer Karnevals, nicht verpassen: In Kupferkesseln kochen sie Gratis-Risotto – ein Brauch, der auf das Jahr 1862 zurückgeht.

Grosses haben die Tessiner Bäcker, Konditoren und Confiseure vor: Gemeinsam mit dem Fachzentrum Trevano produzieren sie am Samstag 17.9. eine Riesentorte und am 24.9. ein gigantisches Brot – beides darf von den Schaulustigen verspiesen werden.

Natürlich steht auch der Tessiner Wein prominent im Rampenlicht. Ticinowine und La Bacchica, die Organisatoren der Tessiner Winzerfeste, präsentieren die besten Tropfen aus der Sonnenstube. An geführten Degustationen können auch gestandene Weinkenner noch lernen: Die Schweizerische Vereinigung der Sommeliers schickt einige ihrer besten „Weinnasen“ nach Bellinzona.

Herzstück der Aktivitäten ist die Piazza del Sole mit Marktständen und farbenfrohen Veranstaltungen. Dazu gehört die Kreation grosser Mosaiken aus Tomaten und anderen Gemüse-



Wer Hochprozentiges bevorzugt: 15 Bars in der Innenstadt präsentieren jeden Abend eine neue Aperitiv-Kreation zu einem Thema – und das Publikum bestimmt den Gewinner.

Kreatives für die Kids

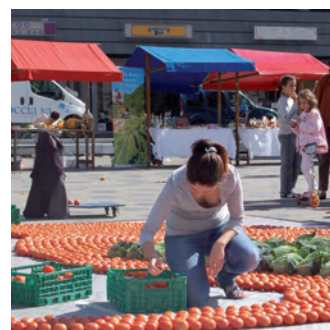
„Picky“ und die Restaurants „Marché“ haben auf der Piazza ein Kinderdorf aufgebaut. Kochkurse, Genusslabors und weitere Aktivitäten rund um das Essen warten auf die jungen Geniesser. Zusätzlich gibt es Malkurse zum Thema „Paul Klee“ im „Museo in erba“ an der Piazza Magoria. Und wer sich als Graffiti-Künstler betätigen möchte: Am „Street Art“-Festival (Sonntag 18. September) kann man sich von den Meistern des Fachs in die Geheimnisse der Strassenmalerei einführen lassen.

Babel Festival

Auch die Literaturfreunde kommen in der Stadt der Genüsse nicht zu kurz: Vom 15. bis 18. September findet das „Babel Festival“ statt. Höhepunkt sind die Lesungen palästinensischer Autoren, die von Kostproben aus der arabischen Küche begleitet werden.

Weiterführende Informationen

Wir haben hier nur einen kleinen Ausschnitt aus dem reichhaltigen Programm herausgepickt – es gibt noch viel mehr zu entdecken vom 15. bis 25. September in der Genusshauptstadt! Da die SBB, die Tessiner Postautobetriebe und die lokalen Hotels zum Teil spezielle Genusswoche-Tarife anbieten, lohnt sich ein Blick auf die Website ohnehin: cittadelgusto.ch



Interview Martin Weiss, Foto Rémy Steinegger

Martin Dalsass

Schirmherr der Genusswoche 2011

Auch der "Padrino" der Genusswoche 2011 kommt aus dem Tessin: es ist Martin Dalsass vom Ristorante Santabondio in Lugano-Sorengo. Mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern gehört er international zu den Topshots. 2001 wurde er von Gault Millau zum besten

Schweizer Koch erkoren. Doch Starallüren kennt der gebürtige Südtiroler keine. Martin Dalsass liebt das Einfache und Natürliche – als Person, in der Küche und vor allem bei seiner grossen Leidenschaft, dem Olivenöl.

Marie-Thérèse Chappaz, Irma Dütsch, Philippe Rochat, André Jaeger, Georges Wenger, Fredy Girardet: Sie alle haben sich als Botschafterinnen und Botschafter in den letzten Jahren für die Genusswoche eingesetzt. Mit Martin Dalsass reiht sich nun erstmals ein Spitzenkoch aus dem Tessin in die illustre Galerie.

haben die Beatles doch so schön gesungen: Let it be!

Das hat auch mit Glücksgefühlen zu tun, sagen Sie?

Ein Koch kann etwas ganz Fantastisches machen: Er kann die Leute mit ehrlichem Essen glücklich machen. Wenn ihm das gelingt, dann ist auch der Koch zufrieden. Und zufriedene Köche kochen besser. Ein schöner Kreislauf.

Sind Sie deshalb stets so gut gelaunt?

Bin ich das? (lacht). Nun, ich habe eine wunderbare Frau, ein fantastisches Team, ein schönes Restaurant – und: Ich liebe meine Arbeit. Es gibt also viele gute Gründe, jeden Morgen freudig in den Tag zu steigen. Ja, ich bin praktisch immer gut gelaunt und positiv.

Auch wenn Sie die derzeitigen Trends sehen? Convenience-Food, künstliche Aromen, Lebensmittel-skandale...

Gerade deshalb finde ich die Genusswoche eine wichtige Sache! Da geht es um Geschmack, um ehrliches Essen, um natürliche Aromen. Als Genussgötti kann ich vielleicht gerade bei den Kindern und Jugendlichen etwas bewegen. Ich war vor einer Woche mit einer Schulklasse auf dem Markt, wir kauften Mangold, Birnen, Radicchio – und dann haben wir zusammen gekocht. Das war wunderbar! Die Kinder sind neugierig und haben schnell begriffen, dass auch ein Spitzenkoch nicht zaubern kann, sondern ganz einfach versucht, aus erstklassigen Ausgangsmaterialien etwas Gutes zu kochen. Das kann auch etwas ganz

Martin Dalsass liebt Olivenöl, sogar das Schokolademousse bereitet er mit Olivenöl zu.



Martin Dalsass, Ihr Restaurant gilt als eines der besten in der Schweiz. Doch wer bei Ihnen molekulare Schäumchen oder kunstvolle Kaviartürmchen erwartet, sitzt im falschen Film. Warum?

Es gibt einen berühmten Satz vom italienischen Spitzenkoch Gualtiero Marchesi: Die einfache Küche ist nicht immer die beste – aber die beste ist immer einfach! Das trifft meine Kochphilosophie sehr genau: Ich versuche, so einfach wie möglich zu kochen, die natürlichen Aromen nach vorne zu bringen. Wie

einfaches sein, eine Bratwurst oder ein Sandwich, auch ein Sandwich kann man gut machen, sehr gut sogar.

Sie verwenden in Ihrer Küche Olivenöl, über ein Dutzend verschiedener Provenienzen. Wie kommt es zu dieser Passion?

Als ich in Gstaad gearbeitet habe – das war vor rund 25 Jahren – habe ich mit Butter und Rahm gekocht. Erst als ich ins Tessin wechselte, habe ich an einer Degustation in Italien die unglaublich feinen Nuancen des Olivenöls entdeckt. Ich war fasziniert! Fasziniert vom geschmacklichen Reichtum, von der Klasse und auch vom gesundheitlichen Aspekt. Am liebsten habe ich sortenreine Öle, zum Beispiel das Nocellara del Belice aus Sizilien. Oder das Oilalà, das aus Carotina-Oliven gewonnen wird und viele Antioxydantien und Polyphenole enthält. Aber was reden wir lange, lassen Sie uns einige der besten Olivenöle degustieren!



Jedes Olivenöl ist ein Universum

Olivenöle kann man wie Wein degustieren. Allerdings muss man dabei schnalzen und schmatzen und zwar laut. "Das ist wie bei Austern, die man im Gaumen zerquetscht, damit sich die Aromen optimal entfalten können", sagt Martin Dalsass. Er muss es wissen. Seit 25 Jahren sind Olivenöle seine Passion.

Mit Martin Dalsass Olivenöle degustieren ist eine Expedition in eine "terra incognita":

Man entdeckt Aromen und Duftnoten, die man in dieser Nuancierung kaum für möglich gehalten hätte. Wie auch?



Die meisten haben nur ein einziges Olivenöl in der Küche – Extra Vergine, kaltgepresst, klar. Dalsass aber verwendet über ein Dutzend Olivenöle. Und ob Oilalà aus Apulien, Medio aus

Umbrien oder Intenso aus Latium: Bei jedem kennt er den Produzenten, kennt seine Bäume, die Ölpresse und weiss genau, zu welchen Gerichten ein bestimmtes Olivenöl am besten passt.

*„Wie beim Wein
wird man in
Zukunft zu jedem
Gericht das pas-
sende Olivenöl
auswählen“*

„Noch haben wenige Konsumenten diese grossartige Geschmacksvielfalt entdeckt, doch das wird sich ändern“, ist Dalsass überzeugt. „Wie beim Wein wird man in Zukunft zu jedem Gericht das passende Olivenöl auswählen.“

Schnalzen und Schmalzen

Wir schlürfen, schnalzen, schmatzen und lassen als erstes das edle Delicato auf der Zunge zergehen. "Gepresst wird es aus sizilianischen Oliven, die stets

am 274. Tag im Jahr geerntet werden. Da spürt man unverfälschte Natur, den Duft von grünen Tomaten, Sommerwiesen und junge Bananen – ein fantastisches Olivenöl für Mayonnaisen", sagt Dalsass. Zweite Kostprobe, wieder lautstarkes Schnalzen (nicht einfach übrigens, wenn man das Olivenöl im Mund behalten will). "Das ist ein Olivenöl mit Zusatzstoffen. Nehmen Sie nochmals einen Schluck und zerquetschen Sie das Öl wie eine Auster auf der Zunge!" Und tatsächlich: Das Öl riecht zunehmend nach Petroleum. "Das hat nichts mit der Qualität der Oliven zu tun. Es gibt keine schlechten Oliven, aber sie müssen von Hand vom Baum geerntet und sofort gepresst werden. Lagert man sie zu lange oder kommt beim Pressen zuviel Sauerstoff dazu, dann zersetzen sich die Aromen."

Über ein Dutzend Olivenöle degustieren wir an diesem Nachmittag, und die Entdeckungsreise eröffnet laufend neue Assoziationen:

Das Biancolilla aus Sizilien erinnert an Auberginen, Gurken und Artischocken; das Nocellara del Belice an grünen Pfeffer und grüne Peperoni; das dunkelgrüne Intenso aus Latium ist so richtig olivig: "Perfekt für Ruccola- oder Kressesalat, aber auch auf einem Stück Weissbrot als Apérohäppchen." Auch etwas Theorie ist beim Degustieren hilfreich: Die süssen Noten werden auf der Zungenspitze gelesen, die salzigen an den Rändern, die bitteren in der Mitte.

Beim Medio aus Umbrien sind die bitteren Anteile gut zu spüren. Dazu kommen leicht säuerliche Noten von frisch geschnittenem Gras und Sauerampfer. "Ein hervorragendes Olivenöl für Meeresfische und Krustentiere, aber auch zum Frittieren von Dessertgebäck".

Was ich auch erfahre: Trüffelöle sind für Dalsass ein Unding. "Solche Geschmacksöle enthalten oft künstliche Essenzen, sind wie Coca Cola. Eine Ausnahme ist das umbrische Zitronenöl, da

werden die Oliven zusammen mit den erntefrischen Zitronen gepresst, das Öl hat einen feinen Citrusgeschmack, ist aber 100% natürlich.“

Wir greifen zur letzten Kostprobe, dem Höhepunkt bezüglich Schärfe und Intensität:

Es ist das Oilalà, pikant wie ein Peperoncino! “Das ist eines meiner Lieblingsöle, unschlagbar, wenn man Salate, Tartar oder Pasta etwas peppiger machen will. Nach dem Degustieren eines derart pikanten Olivenöls isst man am besten einen Apfel, um die Schärfe zu neutralisieren.“

Topkollektion

Wer Lust hat, selber verschiedene Olivenöle zu degustieren: Zusammen mit André Jaeger von der Fischerzunft Schaffhausen hat Martin Dalsass eine Kollektion mit acht Extra Vergine aus Italien zusammengestellt – den besten der besten.

Weitere Informationen auf der Website

ristorante-santabbondio.ch
jaeger-dalsass-jaeger.ch





Text Sandra Weber, Foto Lugano Turismo

Den Oliven auf der Spur

Wanderung auf dem Olivenweg

Die Lieblingsfrucht von Martin Dalsass reift auch im Tessin. An den Sonnenhängen zwischen Castagnola und Gandria kann man die Olivenkulturen entdecken.

Am besten startet man die Olivenwanderung mit einem Ausflug auf den Monte Brè. Von Cassarate aus ist der Hausberg der Luganesi mit der Standseilbahn bequem zu erreichen. Der Abstieg erfolgt über Treppenpassagen und durch lichten Wald zunächst nach Brè. Das sprichwörtlich malerische Dorf hat seit alters her Künstler angezogen. Vom Dorfkern aus führt die Route hinunter nach Gandria. Der Olivenweg mit Schautafeln beginnt unterhalb des grossen Parkplatzes im Ortsteil Nusera. Hier kann man 72 Bäume der Varietäten Frantoio, Leccino und Pendolino bewundern. Sie wurden auf die alten, von Trockenmauern gestützten Terrassen gepflanzt, um die wertvolle Kulturlandschaft zu erhalten.

Beim Schiffslandesteg stösst man auf einen der ältesten Olivenbäume der Gegend: den zehn Meter hohen „Del Carlin“. Als einer der wenigen hat er den strengen Winter Mitte des 19. Jahrhunderts überlebt. Der grösste Teil der alten Olivenplantagen ging damals ein. Erst

1991 begann der Olivenpionier Luciano Turcati, zusammen mit den Winzern Claudio Tamborini und Bernardino Caverzasio, wieder Olivenbäume zu pflanzen.

Von der barocken Kirche San Vigilio aus führt der Olivenweg dem Seeufer entlang nach Triverli und San Domenico, vorbei an wilden Olivenbäumen, sogenannten Oleastern. Bei der Informationstafel 14 befindet sich ein Strandbad, das von Anfang Mai bis Ende September zum Schwimmen einlädt. Hier besteht auch die Möglichkeit, einen Abstecher in den Olivenpark der Stadt Lugano zu machen, der neben Oliven weitere mediterrane Gewächse wie Zypressen, Lorbeersträucher und Oleander beherbergt.

Die Olivenkulturen am Luganersee sind nicht nur Schaustücke: In Manno, auf einer der ältesten Olivenmühlen der Schweiz, wird aus den Früchten edles Olivenöl gepresst. Kaufen kann man es unter anderem in der Vinoteca Tamborini in Lamone unter dem Etikett „Olio del Ceresio“.

Route: Lugano – Cassarate – Monte Brè – Brè – Gandria – San Domenico – Castagnola – Lugano.

Wanderzeit: ca. 2 Std. 10 Min.

Länge: 6.1 km.

Anreise: Bus Nr. 2 von Lugano Bahnhof nach Cassarate, Standseilbahn Cassarate – Monte Brè.

Rückreise: Bus Nr. 1 von Castagnola zurück zur Standseilbahn-Station Cassarate, oder Bus Nr. 2 zurück zum Bahnhof Lugano.

Weitere Informationen auf der Website
lugano-tourism.ch
tamborini-vini.ch



Offizielles Schweizer-Käse-Messer. Endlich gibt es ein Messer für den Schweizer Käse. Mit Käseklings, Brotklings und Zapfenzieher. Hergestellt in der Schweiz von Victorinox. Und so bekommen Sie eins: Essen Sie viel Schweizer Käse, stecken Sie 5 Strichcodes von Schweizer-Käse-Verpackungen (oder entsprechende Kassenbons) und eine 20-Franken-Note in ein Couvert mit Ihrem Absender, schicken Sie es frankiert an Schweizer Käse, Postfach 8211, 3001 Bern, und wir schicken Ihnen das Schweizer-Käse-Messer.

5 SINNE



Text France Massy

5 Sinne um gross zu werden

1500 Walliser Kinder nehmen am Erziehungsprogramm Senso5 teil, bei dem sie ihre 5 Sinne zum Lernen nutzen. Gesichtssinn, Gehörsinn, Tastsinn, Geruchssinn und Geschmackssinn!

Eine Vorschulklasse an der Platta-Schule in Sion. Françoise Haefliger begrüsst die Kinder. An diesem Nachmittag steht eine besondere Lektion auf dem Programm: Der Geschmack. Es geht um den bitteren, sauren, salzigen und süssen Geschmack. Oder darum, mit diesen vier Grundqualitäten des Geschmacks vertraut zu werden, sie zu erkennen und zu benennen. Das Maskottchen Mimolette kündigt den Beginn der Degustation an. Die Kinder setzen sich diszipliniert und aufmerksam in einen Kreis. Schweigend werden die Tablett ausgegeben. Hier sind die Rollen gut verteilt. „Eure Arbeit ist es, gute Schüler zu sein. Meine ist das Unterrichten. Alle halten sich an diese Aufgabenverteilung. Jetzt degustieren wir zuerst mit den Augen. Nachher dürft ihr alles auf dem Tablett berühren, schmecken und beschreiben...“

Der Gesichtssinn

Schnell lösen sich die Zungen. Léa: «Also, das könnte Zucker sein.» Françoise Haefliger bittet die Kinder, möglichst genau zu erklären, weshalb das Lebensmittel an Zucker erinnert.

Julien: «Es sieht aus wie ein Stein, ich kann sehen, dass es hart ist.» David: «Ich weiss es, das ist Kandiszucker.»

Das Augeninventar des Tablett geht weiter. „Das da ist Salat.“ „Das ist nicht Salat, das sind Endivien!“ „Warum weisst Du, dass das Endivien sind?“ „Mein Kaninchen frisst Endivien!“ Grapefruit, Orange, Zitrone, Gummibärchen, Rhabarber, Chips,... jedes Lebensmittel wird von den Kindern genau beschrieben. Jedes weiss etwas dazu zu sagen.

Der Tastsinn

Toll ist, dass man in der Geschmackslektion alles anfassen darf! Alles ist erlaubt, um das Lebensmittel kennen zu lernen. Man kann den Rhabarber und die Chips streicheln, die Gummibärchen drücken... Ein paar Kinder finden die Endivie glatt, andere spüren feine Härchen... Beides ist richtig. „Diese Stunde macht Spass, nie ist eine Antwort falsch“, flüstert Maria mir zu.

Der Geruchssinn

Über die Endivie können sich die Kinder nicht einigen. Gabin findet, sie rieche „nach nichts“, Ilan lehnt das Gemüse

ab, da es für ihn „zum Kübeln“ riecht, und Neriman findet diesen Salat herrlich! Leticia hat die Lösung gefunden. „Wenn du das Blatt abbrichst, riecht es ...“. Aber ups, „es spritzt auch!“ lacht Ali.



Der Geschmackssinn

Hier spielt man mit zwei oder sogar drei Sinnen. Françoise Haefliger macht die Kinder darauf aufmerksam, wie es sich im Mund anfühlt. „Man steckt sich ein Stück in den Mund und schiebt es, ohne es zu kauen, darin herum... „Was spürt ihr?“ Jetzt reden die Kinder durcheinander: „Es kitzelt“, „Es ist glatt“, „Es ist hart“, „Nein, es ist weich“, „Ja klar, du hast die Blattspitze genommen, aber ich habe das untere Ende...“

Die Kinder sind richtige Forscher. Mutig und neugierig spielen Sie mit. „Zuerst hatte ich Angst, zu probieren, aber die Lehrerin erlaubt uns, auszuspucken, wenn wir etwas nicht mögen. Jetzt traue ich mich, zu probieren.“ Martha, Rayan, Alizée, Eric und alle anderen haben in diesem Schuljahr neue Geschmacksrichtungen, neue Aromen entdeckt. Der Kandiszucker wird mit einem Berg verglichen, „lecker, hmm miam...“ Beim süssen Geschmack lässt die Konzentration nach. Für einen Moment wollen sie nur geniessen...

Der Gehörsinn

Der Kandiszucker macht an den Zähnen „klick-klick-klick!“ Der Rhabarber knackt, wenn man ihn bricht, und die Chips knistern... Manche Lebensmittel sind gesprächiger als andere, manche Getränke auch. Pschüüü macht das Mineralwasser, plug-plug gurgelt das Ragout, das heute Abend zuhause im Topf leise köchelt...



Françoise Haefliger beteiligt sich an Senso5 seit der Lancierung des Projekts vor 5 Jahren.

Die Vorschullehrerin betreut die Kinder zwei Jahre lang. Danach übernehmen ihre Kollegen in den höheren Klassen diese Aufgabe.

„Das Genussvolle am Essen in den Vordergrund stellen“

In den beiden ersten Jahren werden die Kinder zur Entdeckung ihrer 5 Sinne angeleitet, und dies nicht zum Selbstzweck: Ihre Sinne werden ihnen beim Lernen helfen. Der Stoff wird in die laufenden Schulprogramme integriert. „Wir haben ein langfristiges Ziel: Wir wollen die Kinder ermuntern, vorurteilsfrei an die Ernährung heranzugehen, indem wir ihre Neugier und die Freude an der Vielfalt der Lebensmittel wecken und das Genussvolle am Essen in den Vordergrund stellen. Wir bringen ihnen bei, dass man es wagen muss, alles auszuprobieren, um die anfängliche Ablehnung zu überwinden, und machen sie mit Worten, Situationen und durch praktische Erforschung mit Nahrungsmitteln vertraut. Gut Essen macht Spass – und es gibt keine verbotenen Nahrungsmittel!

Das Ziel ist also, dem Akt der Nahrungsaufnahme Sinn zu geben, indem man eine sinnliche, fächerübergreifende Methode entwickelt, die der Gesundheit der Kinder zugute kommt.

„Im Programm Senso5 ist eine Philosophie verborgen. Man wählt ein Produkt aus, das den roten Faden bildet, und untersucht es vom Erdreich bis auf den Teller. Rückverfolgbarkeit, Herkunft, Geschichte, Terroir, Genuss, Teilen und Geselligkeit...“ ◉





3 Fragen an

ANNE-CLAUDE LUISIER UND ALEXANDRA VUISTINER, DIE INITIATORINNEN DES PROJEKTS SENS05

WIE IST DIESES PROJEKT ENTSTANDEN UND WAS HAT ES MIT DER GENUSSWOCHE ZU TUN?

Das Projekt Sens05 hat sich nach und nach aus der Begegnung von Fachleuten aus verschiedenen Gebieten – Sensorik, Pädagogik, Gesundheitsförderung, Psychologie und Wirtschaft – entwickelt. Am Anfang kamen Lehrerinnen des Schulzentrums Saillon im Wallis auf uns zu, um anlässlich der Genusswoche einen speziellen Tag zu organisieren. Sehr schnell wollten wir unsere Initiative dann aber in einer längerfristigen Vision verankern und haben uns entschieden, sie auf ein Schuljahr auszudehnen, später auf die ganze Schulzeit, um den Kindern die Möglichkeit zu bieten, echte Kompetenzen auszubilden.

Heute halten wir immer noch eine freundschaftliche Verbindung zur Genusswoche und organisieren jedes Jahr während der Genusswoche verschiedene Veranstaltungen.

WAS IST DIE PHILOSOPHIE DES PROJEKTS SENS05?

Allen Beteiligten am Projekt Sens05 liegt daran, die Kinder anzuleiten, die Welt der Nahrungsmittel für sich zu entdecken und das Genussvolle am Essen in den Mittelpunkt zu stellen, um die rein auf die Nährstoffzufuhr reduzierte Sichtweise auszugleichen. Für uns geht es beim Essen nicht nur um die Gesundheit, wir beziehen auch alle anderen Aspekte ein – sinnliche, kulturelle, emotionale, ernährungswissenschaftliche... Wir haben uns für die Arbeit an der Schule entschieden, weil wir dort alle Kinder erreichen können. Auch können sich die Kinder in der Schule Kompetenzen aneignen, die ihnen ihr Leben lang nützlich sein werden. Sens05 setzt auf eine sinnliche Verankerung, die der normalen seelischen Entwicklung des Kindes Rechnung trägt, um beim Kind die Kompetenzen auszubilden, die es für eine gesunde Ernährung braucht.

LÄSST SICH DAS KONZEPT SENS05 AUCH ANDERSWO ALS IM WALLIS ANWENDEN?

Alle Tools, Arbeitsblätter (in Französisch und Deutsch) und Lehrmaterialien für Lehrer an Vorschulen und Primarschulen sind inzwischen verfügbar. Ausser diesen Tools werden für Interessierte in der ganzen Schweiz auch Kurse und Coachings angeboten.





BACKE, BACKE KUCHEN

Genusslabors in den Backstuben

Text Sandra Weber, Fotos Martin Weiss

Wie kommt die Confitüre in die Spitzbuben? Wie wird ein Zopf geflochten? Und wie geht man mit einem Spritzsack um – gefüllt mit flüssiger Schokolade? Während der Genusswoche führen viele Bäckereien in der Schweiz Genusslabors für Kinder durch. Beim Kneten, Formen und Dekorieren kommen alle Sinne zum Zug.



Kreatives Chaos. Es riecht verführerisch nach Brot im oberen Stock der Bäckerei Aebersold. Rund ein Dutzend Kinder in weissen Mützen und Schürzen wirbeln um den Tisch mit der mehlbestäubten Marmorplatte. Sie stechen Herzen und lachende Spitzbuben-Gesichter aus dem Mürbeteig, den die Ausrollmaschine – begleitet von lautem „Wow!“ und „Uuii!“ der Kinder – zuvor ausgespuckt hat.

„Dörf i nach dir?“ fragt Roxanne Ilaria. „Zerscht no dr Yannick, dänn chasch du.“

„Ou, das chlöibet zäme wie Chätschgummi!“

„Ja und du chlöibsch a mir wie Chätschgummi! Rutsch emol übere!“

„He, Mael, was machsch du?“ Mael ist das Ausstechen zu wenig spannend. Er hat ein Stück Teig ergattert und knetet selber. „Achtung!“ Stolz werden die Teigformen zum Blech hinüber getragen. Ein solch lebhafter Betrieb herrscht wohl selten in der Backstube. Mittendrin Bernhard Aebersold, Chef und Inhaber der gleichnamigen Bäckerei in Murten. Er lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Geduldig zeigt er, wie sich der Teig am besten von den Förmchen lösen lässt und schmunzelt über Maels Eigenkreation: „Was gitt dän das? E Badwanne?“ Grosses Gelächter. Seit Jahren führt der Bäcker nun schon Backkurse durch und staunt dennoch immer wieder über die Begeisterung und die Kreativität der Kinder. „Ich finde es toll, wie frisch sie drauf los werken und sich trauen, etwas auszuprobieren. Sie kennen noch keinen Perfektionszwang, experimentieren einfach drauflos. So entstehen manchmal ganz neue Sachen.“ Ab und zu greift der zweifache Vater die Ideen der Kinder sogar auf und setzt sie in seinem Geschäft um, etwa die Schokoladen-Teigschnecken.

Sonne, Fisch und Gummiboot

Aber bevor die Kinder ihre Kreativität unter Beweis stellen können, soll etwas gelernt werden. Bernhard Aebersold verteilt Zopfsteigstücke. Die Kinder staunen: „Schön weich!“ Bald kneten zwölf Paar Hände Teig: gar nicht so einfach, eine lange, gleichmässige Schlange zu produzieren. Aber es wird noch schwieriger: Die Schlange soll zu einem Zöpfli geformt werden. Der Chef zeigt, wies gemacht wird. „Ich chume nid druus“, stöhnt ein Kind verzweifelt. Man hilft

sich gegenseitig: „Lueg, wienes `P`!“ „Oder es Brezeli!“ Nach und nach nehmen die Zöpfli Gestalt an. Wer fertig ist, macht sich an die nächste Aufgabe: Noch ein Zöpfli, diesmal mit vier Strängen. Seelenruhig geht Bernhard Aebersold von einem zum nächsten, erklärt, zeigt vor, lobt und ermutigt. Rutscht die ganze Schar begeistert auf dem mehlbestäubten Fussboden herum – „wie Schliifschüehle!“ – lässt sie Bernhard gewähren. Statt zu mahnen, beginnt er mit drei Teigkugeln zu jonglieren. Sofort sind die Kinder wieder aufmerksam. Mit neuem Teig dürfen sie nun selber etwas formen.

„Ich mach e Fisch!“

„Ich e Sonne!“

„Ich mach es Gummiboot!“

Schlangen, Drachen und Grittibänzen – eine Menagerie an Wundertieren gesellt sich zu den Zöpfli auf das Blech. Dann gilt es ernst. Aufgeregt hüpfen die Schar die Treppe hinunter, im Erdgeschoss sollen die Produkte gebacken werden. Beeindruckt vom grossen Backofen schauen die Kinder zu, wie der Bäckermeister die Spitzbuben-Bleche mit der sogenannten Backschüssel in den Ofen schiebt. Bevor die Zöpfli folgen, müssen sie noch mit Eigelb bestrichen werden. Die Kinder widmen sich auch dieser Arbeit mit grosser Hingabe. Und schon sind die Spitzbuben fertig.

„Der innovative Bäcker engagiert sich auch stark in der Lehrlingsförderung“

Bernhard Aebersold füllt Himbeerconfiture in einen Spritzbeutel. Während die eine Hälfte der Jungmannschaft grosszügig Confitüre verteilt, sorgt die andere für den Puderzucker. Wie toll, dass hie und da etwas danebengeht, es wird einfach von den Fingern geschleckt.

Energieschub

Ist Bernhard Aebersold nach einem solchen Nachmittag nicht geschafft? „Im Gegenteil!“ Der Bäcker strahlt über



das ganze Gesicht. „Die Freude der Kinder steckt mich an! Das gibt mir einen richtigen Energieschub! Ich bin nachher total aufgedreht und voller Ideen.“ Darum engagiert sich der innovative Bäcker auch stark in der Lehrlingsförderung. „Ich denke, es ist wichtig, dass man sich nicht auf dem Erreichten ausruht, sondern offen bleibt für Neues.“ So hat er, der weitherum für seinen Nidelkuchen bekannt ist, vor kurzem das Koboldbrötchen lanciert: ein süsses Brötchen, das mit Stevia, einem natürlichen Pflanzenwirkstoff gesüsst ist, der keine Kalorien hat und auch die Zähne nicht schädigt. Weitere Produkte sollen folgen. In der Zwischenzeit sind alle Spitzbuben gefüllt und gezuckert, die Zöpfli und Wundertierli fertig gebacken. „Mmmh, das schmeckt so guet!“ Einige der Kreationen erhalten nun noch eine Verzierung mit flüssiger Schokolade, bevor sie sorgfältig in Schachteln verpackt werden. Auch hier braucht es viel Fingerspitzengefühl: um die Schachteln richtig zu falten und all die fantasievollen Backwerke verstauen

zu können, ohne dass eines zerbricht. Einiges wird auch gleich verspiesen. Ganz klar: Backen macht hungrig! Voller Stolz werden die Werke den eintreffenden Eltern präsentiert.

„Bernhard, wänn chönd mir wieder cho?“

Bernhard Aebersold wollte schon als Viertklässler Bäcker werden. Wie es schon sein Vater und sein Grossvater waren. „Ich wurde nicht gezwungen, es war meine eigene Entscheidung.“ Auch seine Kinder sollen später mal frei wählen, ob sie die Bäckerei übernehmen möchten. „Die Hauptsache ist, dass der Nachfolger oder die Nachfolgerin mit Liebe und Begeisterung am Werk ist“, sagt er. „Ein solches Genusslabor kann der erste Schritt sein, diese Liebe und diese Begeisterung zu wecken. Darüber hinaus vermittelt es den Kindern einen Einblick in das alte Handwerk, lehrt sie Respekt vor handgemachten Produkten, fördert die Sinneswahrnehmung und regt die Kreativität an.“ ◉



INFOKASTEN

Die Backstube der 1000 Genüsse
Unter diesem Motto bieten zahlreiche Bäckereien
während der Genusswoche Kinderbackkurse an.

Bei Bernhard Aebersold in Murten am Freitag
16. September von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Anmeldung unter: nidelkuchen.ch
oder telefonisch: 026 670 22 27.

Informationen zu den weiteren Backkursen:
siehe Beilageheft.



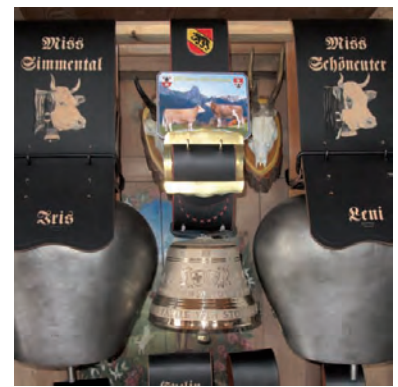
Appellation d'Origine Contrôlée - Indication Géographique Protégée - Appellation d'Origine Contrôlée - Indication Géographique Protégée

**AOC
IGP**

Die Sterne unserer Terroirs

**Die Appellationen AOC und IGP:
Ursprungs- und Knowhow-Garantien
für den Konsumenten.**





Text France Massy

Zwei Käse eine Handwerkstradition

Veronika, Rudolf Matti-Salzmann und ihr Sohn Jürg sind Alleinherrscher auf der Alp Mattenberg mit ihren 27 Kühen, 164 Färsen, 12 Ziegen und 10 Schweinen... Willkommen in einem kleinen Paradies, in dem alles „hausgemacht“ ist.

Die Alp ist zu Fuss zu erreichen (in zweieinhalb Stunden) oder mit dem Velo, und wer es gern schnell und bequem hat, kann sogar mit dem Auto hinauffahren. Die Strasse steigt durch den Wald auf und mündet auf eine blühende Weide. Noch ein paar Kurven und wir sind da. Die Alp Mattenberg, 1563 Meter über Meer, das Reich von Veronika und Rudolf Matti-Salzmann und der Berner Alp- und Hobelkäse, eine heile Welt. Hier grast das Vieh der Familie Matti-Salzmann auf 100 Hektaren Weiden zwischen Millionen von Blumen.

Auf der Terrasse degustieren die Besucher die Produkte des Hauses, Trockenfleisch, Würste und natürlich die berühmten Berner Alp- und Hobelkäse AOC. Ersterer ist ein Rohmilch-Hartkäse, den Veronika und Rudolf Matti-Salzmann im Sommer jeden Morgen selbst herstellen. „Ich setze mein natürliches Lab an, denn für unseren AOC darf nur Lab aus dem eigenen Betrieb verwendet werden“, erklärt Veronika. Rudolf verarbeitet die Rohmilch in Kupferkessi, die mit einem Holzfeuer erhitzt werden. „Nach einem Tag im Salzbad werden die Käselaike regelmässig mit Salz und Wasser eingerieben und danach reifen sie mindestens 6 Monate lang, bevor ich sie auf den Markt bringe.“ Nun werden die besten Laibe ausgewählt, die so genannten „surchoix“, um zu Berner Hobelkäse AOC heranzureifen. Nach sechs weiteren Monaten im Keller und zusätzlichen 12 Monate Lagerung senkrecht im Gaden erhalten die Käse die berühmte Appellation. Dann endlich können die Geniesser sich an den hauchfein gehobelten, aufgerollten Scheiben des Berner Hobelkäses göttlich tun.

„Das ist Berner Alp- und Hobelkäse AOC...“

- ein Rohmilchkäse, der nur während der Sömmerung hergestellt wird,
- von Kühen, die sich im Berner Oberland zu 90% vom alpeigenen Futter ernähren,
- 130'000 Laibe von 591 Alpen.

“

Ein Familienbetrieb

Jürg hat nie einen anderen Beruf in Betracht gezogen. „Es ist ein Paradies hier. So viel besser als in der Stadt!“ Sogar seine Freundin liess sich überzeugen, diesen Sommer mit ihm auf der Alp zu arbeiten. Rudolf ist hoch erfreut, seinen Sohn dabei zu haben. „Das Handwerk ist nicht jeden Tag leicht, aber wir sind glücklich, und in den 13 Jahren, die wir hier sind, hatten wir nichts zu klagen.“ Dank dem Direktverkauf kommen die Bauern mit ihrem Budget besser zurecht. „Wir produzieren 1500 Kilo Berner Alpkäse, 900 Kilo Käse zum Schmelzen oder von Hand essen (bei uns heisst er Mutschli), und zusammen mit dem Verkaufserlös von den Fleischprodukten haben wir ein Auskommen.“ Im Winter machen die Matti-Salzmanns keinen Käse, dann produzieren sie nur Milch. Aber bis dahin kann man sie auf der Alp besuchen. Der Betrieb bleibt bis am ersten Samstag im September geöffnet. ●



„Das ist eine Saucisse d'Ajoie IGP..“

- 90% Schweizer Schweinefleisch und max. 10% Schweizer Rindfleisch, ganzer Kümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer,
- das Gewicht variiert zwischen 120 und 150 g pro Stück,
- 480'000 Stück werden jährlich produziert. “



In der Schweiz wird kein Kümmel mehr angebaut. Philippe Domon möchte das ändern. Im Moment ist er in der Testphase (in seinem Garten hat er 100m2 angesät). Wenn das Resultat befriedigend ist, hat er vor, mit einem Bio-Bauern in den Anbau einzusteigen.



Eine fröhliche IGP...

Philippe Domon leitet ein hübsches Unternehmen. Seine kleine Metzgerei in Alle beschäftigt rund 10 Angestellte, darunter zwei Lernende. Wer seine Spezialitäten probiert, die Saucisse d'Ajoie IGP natürlich, aber auch Terrinen, Fleischpasteten, Knochenschinken, Adrios, Blutwürste, Damassine-Trockenwürste, riskiert, ihnen zu verfallen...

Philippe Domon hat das elterliche Geschäft vor zehn Jahren übernommen. Nach den Grundsätzen seines Vaters verarbeitet er ausschliesslich Fleisch von Produzenten aus der Nachbarschaft und wählt seine Tiere persönlich aus. Tradition bedeutet Rückverfolgbarkeit, aber auch Knowhow und Respekt vor dem Produkt. Als Präsident des Metzgermeisterverbands des Bezirks Porrentruy gehörte Philippe Domon zu den ersten Handwerkern, die das Pflichtenheft der Saucisse d'Ajoie IGP unterschrieben.

„Auf Messen und Märkten stelle ich fest, dass das IGP-Gütesiegel die Kunden anspricht. Die Saucisse d'Ajoie IGP ist ein Einstiegsprodukt, man sieht sie da und dort in der Westschweiz. Doch der Export ist nicht problemlos, da die Wurst innert etwa drei Wochen konsumiert werden muss. Ein gutes Vertriebsnetz wäre ideal.“

Ein täglicher Genuss

Die Saucisse d'Ajoie ist goldbraun, weich und schön rundlich und erhält beim Räuchern mit Tannenholz ihren charakteristischen Duft. Sie wird mit allen Saucen gegessen. „Nach der Tradition gehört die Saucisse d'Ajoie unbedingt

zum Saint-Martin-Menü, aber sie wird auch zu anderen Gelegenheiten gegessen. Mit einem Kartoffelsalat oder Röschi und mit grünen Bohnen, gedämpftem Gemüse oder Sauerkraut hat diese Wurst bei uns immer einen Platz in einem guten Essen.“ Philippe Domon empfiehlt, sie 20 Minuten im siedenden Wasser ziehen zu lassen. „Man kann sie auch 10 Minuten blanchieren und sie auf dem Grill fertig garen. Schmeckt wunderbar.“ Die Saucisse d'Ajoie besteht aus Schweizer Schweinefleisch (und höchstens 10% Schweizer Rindfleisch), einem Hauch Knoblauch, Salz und Pfeffer und ist mit ganzem Kümmel parfümiert. Die Zutaten sind im IGP-Pflichtenheft vorgeschrieben, aber ihre Dosierung ist dem Geschmack des Metzgers überlassen. „Seitdem die Saucisse d'Ajoie das IGP-Label hat, ist ihre Qualität gestiegen!“, schmunzelt Philippe Domon. www.boucherie-domon.ch



AOC zum Anbeissen!

Für den Bäckermeister Stéphane Lovey aus Champex-Lac hat das Walliser Roggenbrot durch die AOC Berühmtheit erlangt. Begegnung mit einem Bäcker, der „so gut ist wie sein (gutes) Brot“ oder „bon comme son pain“, wie man in der Romandie sagt.

Seine Augen leuchten in der Farbe des Sees an einem Sommertag. Blaugrün. Der 32-jährige Bäcker, der seinen Beruf und seinen kleinen Ort so von Herzen liebt, dass er den ersten nie betrogen und den zweiten nur ein einziges Mal verlassen hat – für den Militärdienst als Bäcker-Soldat! – ist schon als kleiner Bub in den Backtrog gefallen. Seine Eltern Claudine und Léon haben 1973 die Bäckerei mit dem Tea Room La Gentiane gekauft. Der Duft von frischem Brot begleitete ihn in seiner ganzen Kindheit, und wie seine beiden Brüder wollte Stéphane Bäcker werden. Es ist eine Art Familienberufung, nur dass seine beiden Brüder den Beruf – der doch sehr einengt und mit einem Familienleben eher schlecht vereinbar ist – wieder aufgegeben haben, während Stéphane dabei geblieben ist. Das Knowhow und die Handfertigkeit vom Papa, den Geschäftssinn und das Lächeln von der Mama. Mit solchen Genen kann man seinem Schicksal nicht enttrinnen. Nächstes Jahr wird Stéphane Lovey in der Gentiane die Zügel übernehmen.

Ein Label, das sich gut verkauft

„Seitdem das Walliser Roggenbrot seine AOC bekommen hat, ist es ein Verkaufshit!“ Für Stéphane Lovey steht fest: „Das Label spricht die Kunden an. Es schafft Vertrauen in die Rückverfolgbarkeit des Produkts und macht es zu etwas Authentischem, das man einfach probieren muss.“ Einheimische wie Touristen schwärmen von seinem Roggenbrot AOC. „Die Leute von hier essen es jeden Tag, die Feriengäste bestellen es am Tag vor der Heimreise und nehmen es mit nach Hause. Das Walliser Roggenbrot AOC verträgt Transport und Zeitonenwechsel problemlos“, lächelt Stéphane. Besonders die Franzosen seien versessen auf die Spezialität, sagt er. „Das Brot schmeckt mit allen anderen AOC- und IGP-Produkten aus dem Wallis sehr gut. Raclette, Trockenfleisch, es passt zu allem...“

Identisch und doch unterschiedlich

Trotz dem strikten Pflichtenheft gibt es unterschiedliche Walliser Roggenbrote AOC. Manche haben mehr Säure, andere sind rissiger. Geschmack und Aussehen variieren je nach Herstellungsverfahren, Wasser, Ofen und sogar Höhenlage. „Ich bevorzuge die indirekte Herstellung: ich bereite den Teig am Vortag zu, lasse ihn in einem Kühlraum bei 5°C langsam gehen und forme die Teiglinge am nächsten Tag. Dann muss man die Brote noch einmal ruhen lassen, bevor man sie eine gute Stunde bei 250°C backt.“

„Das weiche Wasser von Champex macht das Brot sehr gut haltbar“, verrät uns Stéphane. Während wir uns unterhalten, begrüsst er jeden Kunden mit einem fröhlichen „Bonjour“, einem Lächeln, einem verbindlichen Wort... Stéphane Lovey ist eben „bon comme son pain“!



„ Das ist Walliser Roggenbrot AOC

- 90% Walliser Roggen und Wasser, Salz und Hefe,
- Teiglinge von 250, 500 g oder 1 kg für jährlich insgesamt über 1,5 Millionen Brote,
- eine Plakette, die seine Echtheit garantiert. “

Weitere
Informationen
auf der Website
aoc-igp.ch

AOC

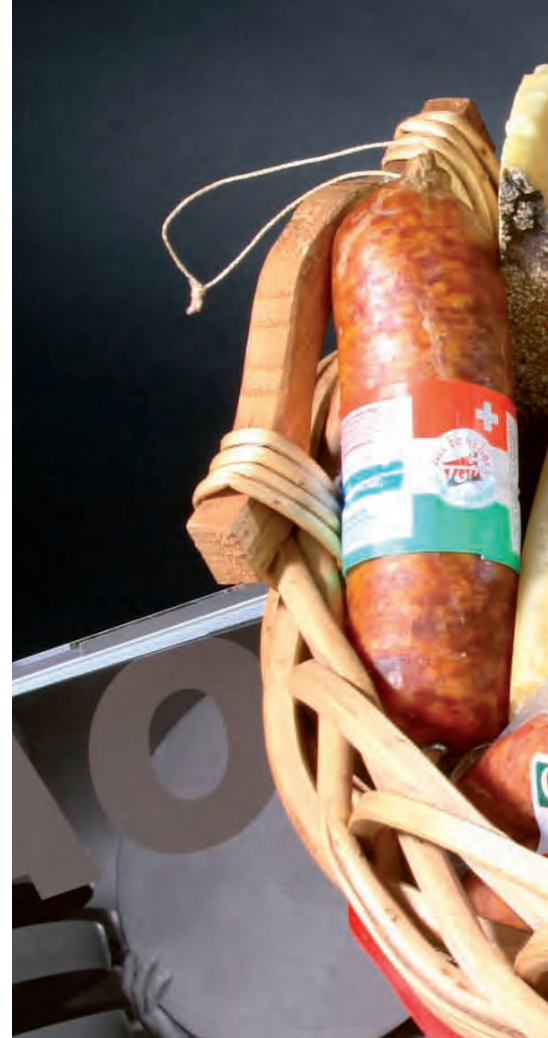
Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

19 Produkte sind AOC-zertifiziert (Appellation d'Origine Contrôlée). Diese Produkte tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung und somit ist garantiert, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Beim Walliser Raclette AOC zum Beispiel stammt die Milch aus dem Kanton Wallis und wird auch nur dort zum köstlichen Raclette verarbeitet.

IGP

Spezialitäten mit Tradition

Das IGP-Zeichen (Indication géographique protégée) steht für Produkte mit einer geschützten geografischen Angabe. Das bedeutet, die Spezialität wird im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt. So ist es bei Fleischprodukten oft unmöglich, genügend Fleisch aus der Region zu erhalten, da aus wirtschaftlichen, hygienischen und tierschützerischen Gründen die Schlachtung und Fleischzerlegung in wenigen zentralen und modernen Schlachthöfen erfolgt. Beispielsweise stammt das Schweinefleisch der Genfer Spezialität Longeole IGP wohl aus der Schweiz, aber nicht zwingend aus dem Kanton Genf. Allerdings muss sich jeder zertifizierte Metzger genau an das vorgeschriebene Rezept halten, das die traditionelle Verarbeitung und den Bezug zur Ursprungsregion gewährleistet.



Les produits AOC et IGP en Suisse Situation en mars 2010

Die AOC- und IGP-Produkte in der Schweiz Stand März 2010

Registre des AOC

(Appellation d'origine contrôlée) Publié / Eintrag

1. L'Etivaz AOC	02.03.00
2. Rheintaler Ribelmals AOC	14.08.00
3. Tête de Moine AOC	08.05.01
4. Gruyère AOC	12.07.01
5. Eau de vie de poire du Valais AOC	21.12.01
6. Sbrinz AOC	24.04.02
7. Formaggio d'alpe ticinese AOC	14.02.02
8. Abricotine AOC	06.01.03
9. Vacherin Mont-d'Or AOC	16.05.03
10. Cardon épineux genevois AOC	10.10.03
11. Pain de seigle valaisan AOC	
Walliser Roggenbrot AOC	27.02.04

12. Berner Alpkäse AOC

Berner Hobelkäse AOC	02.04.04
13. Munder Safran AOC	02.07.04
14. Vacherin fribourgeois AOC	28.02.06
15. Emmentaler AOC	06.10.06
16. Poire à Botzi AOC	05.10.07
17. Raclette du Valais AOC	26.02.08
18. Werdenberger Sauerkäse AOC Liechtensteiner Sauerkäse AOC und Bloderkäse AOC	18.02.10
19. Damassine AOC	09.03.10

Registre des IGP

(Indication géographique protégée) Publié / Eintrag

20. Bündnerfleisch IGP*	
Viande des Grisons IGP*	29.09.00
21. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
22. Viande séchée du Valais IGP	
Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
23. Saucisson neuchâtelois IGP	
Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
24. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
25. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
26. St. Galler Bratwurst IGP / St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26.08.08
27. Longeole IGP	02.04.09



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

*N'étant pas produite obligatoirement avec de la viande suisse, la Viande des Grisons ne peut pas utiliser le logo avec la croix suisse.

*Bündnerfleisch IGP muss nicht unbedingt aus Schweizer Fleisch hergestellt sein. Deshalb darf das Logo mit dem Schweizerkreuz nicht verwendet werden.



WETTBEWERB



STECKEN SIE DEN TALON IN EINEN BRIEFUMSCHLAG UND SCHICKEN SIE IHN AN:

Schweizerische Vereinigung der
AOC-IGP, Tradition&Terroir
Belpstrasse 26
3007 Bern / Wettbewerb

Machen Sie mit und gewinnen Sie

einen Korb gefüllt mit AOC-IGP Spezialitäten
im Wert von CHF 300.-
2. - 5. Preis ein Duo dieser Spezialitäten.

Was ist der Unterschied zwischen diesen beiden Qualitätslabels?



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

Aus welcher Region kommt der Tête de Moine AOC?

- Aus dem Kanton Luzern
- Aus dem Kanton Waadt
- Aus dem Kanton Jura und dem Berner Jura

Welches Produkt trägt keine AOC oder IGP?

- St. Galler Bratwurst
- Aargauer Rüeblükuchen
- Vacherin Mont-d'Or
- Ich abonniere das Kundenmagazin „Tradition & Terroir“ kostenlos

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

► Genf

Lokal und saisonal essen!

„Die Genusswoche ist ein kulinarisches Ereignis, das gleichzeitig in allen vier Sprachregionen der Schweiz stattfindet und alle ansprechen will, vom jüngsten Schleckmaul bis zum erfahrensten Feinschmecker. Ich habe das zweite Jahr in Folge die Beteiligung der Stadt Genf beschlossen und die Cafés und Restaurants der Gemeinde eingeladen, Spezialmenüs und gesellige Aktivitäten anzubieten, um den Reichtum des lokalen Terroirs vorzuführen. Sie werden Genferinnen und Genfer, Feinschmeckerinnen und Feinschmecker jeder Couleur in die grosse Vielfalt der Spezialitäten unseres gastronomischen Erbes vom Tagesteller bis zum Menu Degustation einführen“. (Sandrine Salerno, Stadträtin)

In diesem Rahmen werden über zwanzig Cafés und Restaurants der Stadt Sie mit einheimischen Rezepten und Produkten bekannt machen

und Menüs und Animationen rund um die regionalen Produkte anbieten, wobei die Landwirtschaft in der Umgebung bevorzugt wird. Die Genusswoche ist eine einzigartige Gelegenheit, die Förderung der lokalen Landwirtschaft als einen der wichtigsten Hebel einer nachhaltigen Entwicklung der Stadt Genf durch die Politik hervorzuheben, indem man den Anteil der in den Restaurants der Stadt angebotenen regionalen und saisonalen Produkte erhöht. Was gibt es denn besseres als eine fröhliche Tischrunde, um die kulinarische Kultur Genfs und den Reichtum der lokalen Landwirtschaft (wieder) zu entdecken? Die Restaurants zeigen ihr Engagement für die nachhaltige Entwicklung und das Leben der Stadt, indem sie die Bevölkerung zu zehn Genusstagen willkommen heissen, die lehrreich, gesellig und interessant zu werden versprechen!

La Semaine du Goût 2011

le rendez-vous des gourmandes et des gourmands !

A la découverte des saveurs de la région avec les cafés et restaurants de la Ville



du 15 au 25 septembre 2011 en Ville de Genève

www.ville-geneve.ch



► Programme

Vom 15. bis 25. September in der Stadt Genf in mehr als zwanzig Gaststätten.

► Informationen

Weitere information auf dem Veranstaltungsverzeichnis "Romandie"

www.ville-geneve.ch

► St.Gallen

Genusstag: Erleben, degustieren, geniessen

Der St.Galler Genusstag begeisterte in den letzten Jahren mehrere tausend Menschen. Lassen auch Sie sich vom genussvollen Vergnügen anstecken und besuchen Sie die zahlreichen Veranstaltungen in der St. Galler Altstadt. Lernen Sie neue Produkte, unbekannte Geschmacksrichtungen und ungewöhnliche Zubereitungsarten kennen. Erfahren Sie, wie eine gepflegte Tischkultur die Vorfreude auf ein feines Essen erhöht.

► Programm

Am Freitagabend, 16. September ab 19 Uhr

Genussdinner in den Gaststuben zum Schössli - Uhrmacherkunst trifft auf Kochkunst

Am Samstag, 17. September von 9 - 17 Uhr

in St.Gallens Altstadt Genussmarkt in der Marktgasse, Genussbacken für Kinder, Genussregion Werdenberg, Genuss auf die Schnelle, Genussthema AOC

► Informationen

St.Galler Genusstag
info@stgaller-genusstag.ch
www.stgaller-genusstag.ch

► Grimentz Genussfest

Anlässlich des Alpabzugs werden auf dem Dorfplatz Grimentz Terroir-Produkte angeboten.

► Programm

Samstag, 24. September 2011 ab 10 Uhr

Kulinarische Stände (Brot, Käse, Schnäpse, etc.)

Ungefähr um 11.30 Uhr

Umzug der prächtig geschmückten Königinnen und Feststimmung im typischen Dorf im Val d'Anniviers.

GENUSS-ROSINEN

Die Favoriten der Qualitätskomitees

Sie kennzeichnen die Favoriten der verschiedenen Qualitätskomitees. Originalität, Aussagekraft der Botschaft und Engagement gehören zu den Auswahlkriterien. Für die aus unersättlichen Feinschmeckern und

Schlemmern zusammengesetzten Jurys ist die Wahl oft eine Qual. Nur eine Empfehlung: beschränken Sie sich nicht auf diese Auslese, testen Sie in allen Kategorien mehrere Events!



photo: région du lac de morat

Agape wie anno 1600 Genusstafeln

Probieren Sie am Dorffest zum „400. Geburtstag des Temple de Gy“ das Guggeli und wählen Sie zwischen zwei Zubereitungsarbeiten: „Petite marmite Henri IV“ oder „Raivaillac-Hähnchen“.

- ▶ Auberge de Gy
Route de Gy 134
1251 Gy (GE)
022 759 21 22
- ▶ Sa 24. September
mittags und abends
Reservation erforderlich
30 fr.

Heute koche ich für euch... Genusslektion

Köche zwischen 7 und 15 Jahren bereiten unter Anleitung unserer Gastköchinnen ein mehrgängiges Menü zu und servieren dieses anschliessend ihren max. 4 Gästen. Menü und Zeitablauf nach Eingang der Anmeldungen. Mindestteilnehmerzahl: 8 Köche.

- ▶ Cuisiniera GmbH
Uraniastrasse 16
8001 Zurich
079 577 86 06
www.cuisiniera.ch
- ▶ Sa 17. September ab 15 Uhr
So 18. September ab 9.30 Uhr
Reservation erforderlich
Koch 140 fr. /Gast 60 fr.

L'arte nel piatto Genusstafeln

Sandra und Cesare Defanti präsentieren ein Überraschungsmenü mit von der Kunst inspirierten Gerichten von Kubismus über Futurismus, Pop Art, Eat Art und Surrealismus bis Zen-Kunst. Nach dem Essen erhalten die Gäste die exklusiven Rezepte der genossenen Gänge.

- ▶ Albergo Ristorante Defanti
Via San Gottardo
6746 Lavorgo (TI)
091 865 14 34
www.defanti.ch
- ▶ Di. 15 bis Sa. 25 September
Täglich, Mittagessen und
Nachtessen
Reservation empfohlen
Menü 65 fr.

Nacht der Genüsse in Murten Genuss-Festival

Die Genuss-Handwerker der Region Murtensee laden Sie zu neuen Entdeckungen und erstaunlichen Degustationen ein. Geniessen Sie in der idyllischen und lebendigen Ambiance der Murtener Altstadt bis tief in die Nacht ihre feinen Spezialitäten.

- ▶ Région Lac de Morat
Vieille Ville de Morat
3280 Murten (FR)
026 670 39 39
www.rvs-arl.ch
- ▶ Do 15. September
17 bis 23 Uhr
2 bis 25 fr.



Kellner, etwas zu trinken bitte!

Kultur-Genuss

Im Kino Belleveaux dreht sich alles um Wein und Reben, von den Walliser Weinbergen über Lavaux bis Kalifornien: Auf der Leinwand eine Auswahl von Dokumentar- und Spielfilmen zum Thema; im Foyer eine einmalige Degustation.

- ▶ Association BelEcran
Cinéma Belleveaux
Route Aloys-Fauquez 4
1018 Lausanne
021 647 46 42
www.cinemabelleveaux.ch
- ▶ Mi 14. bis Di 20. September
18.45 Uhr
(Änderungen vorbehalten, bitte Website beachten)
12 / 14 fr.
Erwachsene



Wähen-Fest Genuss-Festival

Im Holzofen gebackene Wähen mit Früchten oder Speck und vorab eine köstliche Erbsen- und Gartengemüsesuppe, Degustation und Verkauf von kamingeräuchernten Produkten von Stéphane Oester, dem Dorfmetzger von Grandval, und dies alles in fröhlicher Flohmarkt-Ambiance im alten Dorfkern.

- ▶ Maison du Banneret Wisard
Place du Banneret-Wisard 3
2745 Grandval
032 499 97 55
www.banneret-wisard.ch
- ▶ Sa 17. September
ab 11.30 Uhr
3 bis 20 fr.



Wild mit Goethes Feder Genusstafeln

Im Croix d'Or et Poste in Münster hat schon Goethe 1779 gespiesen. Zu seinen Ehren tischt Simon Aellig ein poetisches Wildmenü auf. Nach jedem Gang gibt es lyrische Bonmots aus der Feder des berühmten Dichters.

- ▶ Hotel Croix d'Or et Poste
3985 Münster (VS)
027 974 15 15
www.hotel-postmuenster.ch
- ▶ Di. 15 bis Sa. 25 September
Täglich mittags und abends
Reservation empfohlen
42 fr.



Locavor – was soll das heissen?

Genusstafeln

Locavor (frei übersetzt „lokal essend“): Ein Akt der sozialen Stabilität, für den Fortbestand von Populationen in ihrem angestammten Lebensraum. Ein Essen mit Produkten aus dem Umkreis von 50 km. Wild aus dem Val d'Illiez, Fisch aus dem Genfersee, lokale Gemüse, Getreide und Weine.

- ▶ Restaurant Café du Théâtre
Rue du Théâtre 6
1870 Monthey
024 471 79 70
www.cuisinart.ch
- ▶ Di. 15 bis Sa. 25 September
aus. So. und Mo.
mittags und abends
80 fr. / < 25 Jahre 60 fr.



Alles aus einem Dorf
Genussdegustation

Wir erwarten Sie mit einem Menü in sechs Gängen mit Produkten aus den einheimischen Culinarium-Betrieben.

- ▶ Speiserestaurant Krone
Unterdorf 20
9607 Mosnang (SG)
071 983 28 47
www.kronemosnang.ch
- ▶ Do. 15. bis So. 25. September
aus. Mo. und Di.
mittags und abends
55 fr.



I vizi capitali
Genusstafeln

Das typische Restaurant ist mit der Monte Carasso-Seilbahn in 4 Minuten erreichbar. Sein Küchenchef, Luca Merlo, hat ein 5-Gang-Menü zu den Todsünden: Hochmut, Faulheit und Neid, Geiz, Zorn, Wollust (Hauptgericht) und Völlerei.

- ▶ Ostello Curzutt
6513 Monte Carasso (TI)
091 835 57 23
www.curzutt.ch
- ▶ Do. 15. bis So. 25. September
Täglich, Mittags- und Abends
Reservation empfohlen
Menu 60 fr., Teller 38 fr.



Feine Apfeltarte mit Muskat
Genussdegustation

Eine besondere Delikatesse, von Michel Stangl und dem Neuenburger Qualitätskomitee der Genusswoche aus Mehl zubereitet, das mit einer römischen Mühle gemahlen wird.

- ▶ APG-Komitee Neuenburg
Neuenburg Markt
Di 13. September
10.30 bis 13 Uhr
Gratis
- ▶ La Chaux-de-Fonds Markt
Mi 14. September
10.30 bis 13 Uhr
Gratis



Gewürze machen feine Würste!
Genusslektion

Beim Apero lernen wir umfassend Geruch, Geschmack, Eigenschaft und Herkunft der gebräuchlichsten Gewürze für Würste kennen. Vor dem grossen Wurstbuffet helfen alle tatkräftig bei der Produktion von Weisswurst & Co mit.

- ▶ Lehmann's Metzgerei und Restaurant
Neufeldstrasse 32
3012 Bern
031 302 50 50
www.lehmann-s.ch
- ▶ Fr 16., Di 20., Fr 23. September,
18.30 Uhr
Reservation erforderlich
42 fr.

Wälder und Gärten: Alle an den Tisch!
Genuss in der Schule

100 Schüler von Montricher bereiten mit selbst angebauten Gartenprodukten und Pflanzen aus dem Wald eine ausgeglichene Mahlzeit zu. Themenworkshops zum Geschmack und zum Angebot der Natur.

- ▶ Ecole de Montricher
Rue du Bourg 11
1147 Montricher
- ▶ Di 20. September
nach Stundenplan
Gratis
Nicht für die Öffentlichkeit





WAADTLAND

Schlaraffenland

Lavaux, eine der sechs Appellationen des Kantons: gut 20% der Rebfläche des Kantons oder 825 Hektaren sind in Terrassen angelegt und seit 2007 im UNESCO-Welterbe eingetragen.

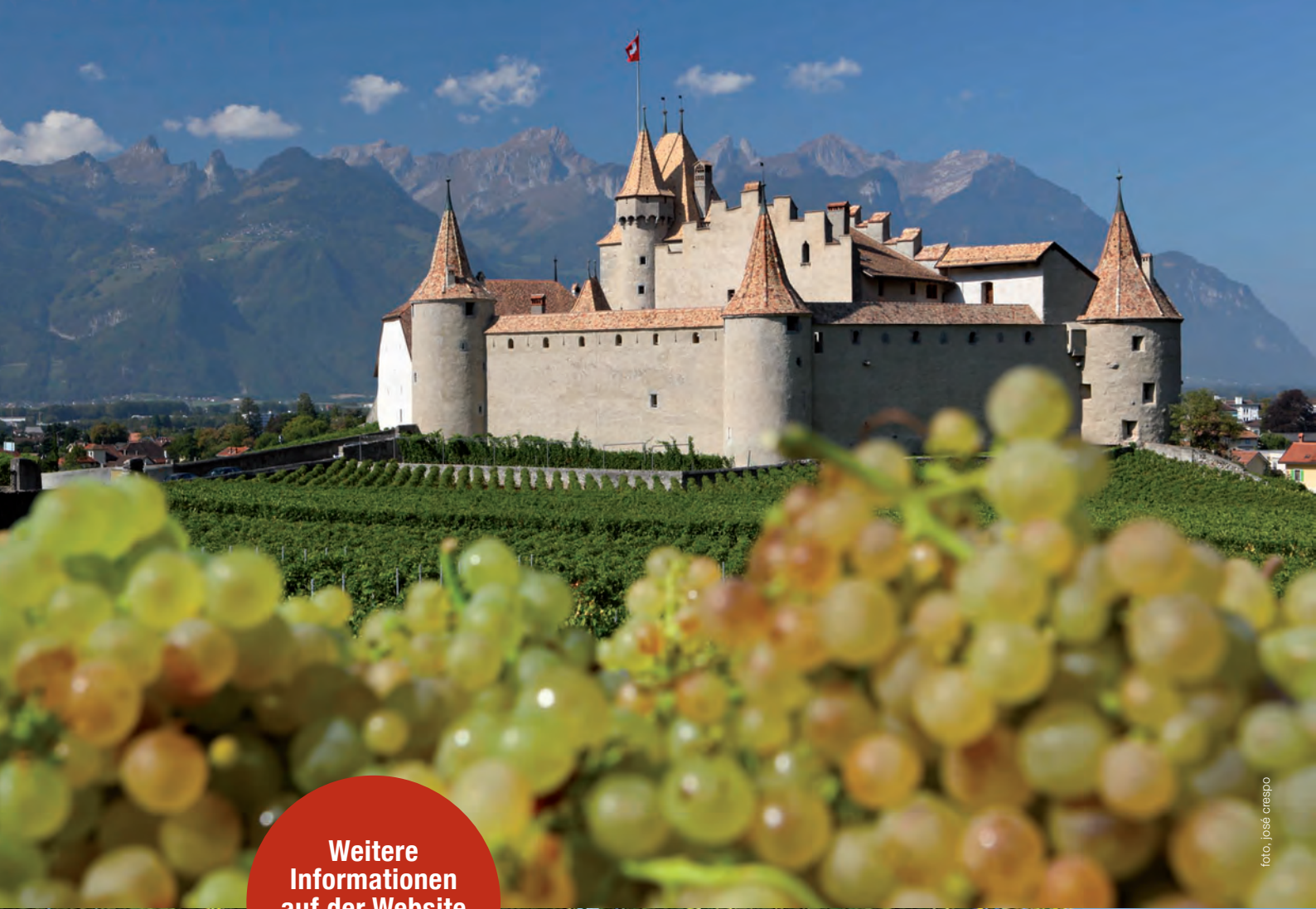


foto. josé crespo

**Weitere
Informationen
auf der Website**
waadtland.ch



foto. sebastien staub

Text Véronique Zbinden

Einfache Fahrt ins Feinschmecker-Universum

Der mit Feinschmeckertraditionen vom Käse über Würste und Backwaren bis zu Weinen reich gesegnete Kanton Waadt besitzt auch eine Rekorddichte an Spitzenrestaurants und an typischen Gasthöfen und Wirtschaften.

Kennen Sie den Tunnel von Chexbres? Ja genau, die berühmte Eisenbahngalerie, an deren Ende sich jäh eine atemberaubende Sicht auf die Rebberge von Lavaux, die Alpen und den Genfersee aufzutut... Hier müsste jeder schönheitsliebende Reisende – vor allem wenn er aus der Deutschschweiz kommt – eigentlich sein Retourbillet aus dem Fenster werfen.

Eine beginnende Liebesgeschichte lässt sich umso leichter erraten, wenn sie den Weg über die Genüsse von Zunge, Gaumen und Kehle nimmt. Und der Kanton Waadt ist eine besonders genussfreudige Region, wie seine Weinterrassen versprechen, eine Landschaft, die schon im 12. Jh. von Zisterziensermönchen bebaut wurden und inzwischen im Welterbe der UNESCO eingetragen ist.

Fangen wir also beim Wein an. Der Kanton hat sechs AOC-Weinregionen: Die schmucken Dörfer des Chablais, von La Côte und Lavaux schmiegen sich wie Kleinode an die Rebberge. Hier und in den unauffälligeren Domänen in Vully, an den Côtes de l'Orbe oder von Bonvillars gedeihen verschiedene Rebsorten, darunter ein paar einmalige (Chasselas, Gamay und Pinot Noir...) und besonders delikate Crus, bei denen Qualität vor Quantität kommt.

Dem Waadtländer Terroir kann man auf vielen Wegen Schritt für Schritt näher kommen und alle seine Düfte und Gerüche in sich aufnehmen, über Umwege und verborgene Winkel, versteckte Treppchen und steile Durchgänge. Man muss sich Zeit nehmen, über Waadtländer Märkte bummeln, sich in Kellern und Carnotzets kleine Apero-Pausen gönnen und die Käsereien besuchen, aus denen Tomme Fleurette, Vacherin Mont d'Or AOC und L'Etivaz AOC kommen. Durst und Hunger kann man in einer traditionellen Pinte stillen, einem dieser einfachen Gasthöfe, in denen die Zeit stehen geblieben ist.

Das Waadtland ist die Heimat einer besonders grossen Fülle von kulinarischen Traditionen: Spezialitäten vom Schwein aller Art (Adrios und Schinken, Boutefas und geräucherte Würste, Saucisson Vaudois IGP und Saucisse aux Choux IGP

– die übrigens ein schlauer Waadtländer Metzger erfunden haben soll, um die gierigen Berner Herren zu täuschen...), wunderbare Alpkäse und andere Käsespezialitäten, von der herzhaften Käseschnitte bis zum köstlichen Malakoff (einem goldbraunen Käsekrapfen).

Man muss auch die Stimmungen am Genferseeufer beobachten – wie in Montreux, das mit seinem Mikroklima, mit Palmen und Festivals an St-Tropez erinnert – das sanfte Licht des Genfersees auf sich wirken lassen, die wilderen kleinen Buchten bei Yverdon-les-Bains erkunden. Was der See hergibt, ist fast überall in kleinen Fischereien zu finden. Felchen, Saibling, Forellen und Egli lässt man sich in jeder Form in Pinten und Gasthöfen, an Strandimbissen und in feinen Restaurants schmecken.

Wer süsse Gelüste hat, wird sich in den Confisereien der Region in erstaunliche Spezialitäten verlieben: Salée au Sucre oder Tarte à la Raisinée, Waadtländer Bouchons, Bricelets und Vully-Kuchen. Ausgezeichnete Chocolatiers erinnern bis heute daran, dass die Milkschokolade einst in Vevey erfunden wurde.

Und die Gastronomie? Der Kanton Waadt ist einmalig reich an Feinschmeckeradressen und Michelin-Sternen. Das bekannteste seiner Restaurants, das seit den 70er Jahren mit dem Aufkommen der Nouvelle Cuisine die Gastronomie-Szene spielend immer wieder aus dem Häuschen gebracht hat, ist jenes in Crissier bei Lausanne. Fünfzehn Jahre nach Fredy Girardets Aussteigen erfunden Philippe Rochat – bzw. bald sein Nachfolger Benoît Violier – und seine Brigade dort mit ihrer feudalen Küche die westliche Genusslandschaft immer wieder neu... Rund um sie ist eine ganze Generation begabter Küchenchefs aufgetaucht, die ihre eigenen Vorstellungen vom Guten und Schönen umsetzen: Carlo Crisci in Cossonay, Edgard Bovier in Lausanne, Stéphane Décotterd in Brent, um nur drei zu nennen, aber auch die Chefs, denen die neuen Super-Bistros in Chardonne, St-Légier, Aclens, Mézières, Yvorne, Lucens ihre Anziehungskraft verdanken... Einfach ein Schlaraffenland, dieses Waadtland... ●

Saucisse aux choux IGP oder Papet Vaudois (Kohlwurst mit Lauch) und die köstlichen Eglifilets gehören zu den beliebtesten Terroir-Spezialitäten. Und ein paar seltene Rebsorten, auf einer Terrasse oder in einer Kellerei zu entdecken.



Gegenüber das Schloss Aigle mit seinem Reb-, Wein- und Etikettenmuseum. Auf den Alpen der Kreten von Jura und Vallée de Joux der Naturpark der Region Waadtländer Jura.

GENUSS- ZEITREISE





Die EHL spürt Trends auf

Die Hotelfachhochschule Lausanne, eine Partnerin der Genusswoche, hat sich dieses Jahr zwei attraktive Events einfallen lassen. Was darf es sein: Schlemmen wie im Mittelalter in einer Zisterzienserabtei oder Patisserie-Workshop mit Kindern?



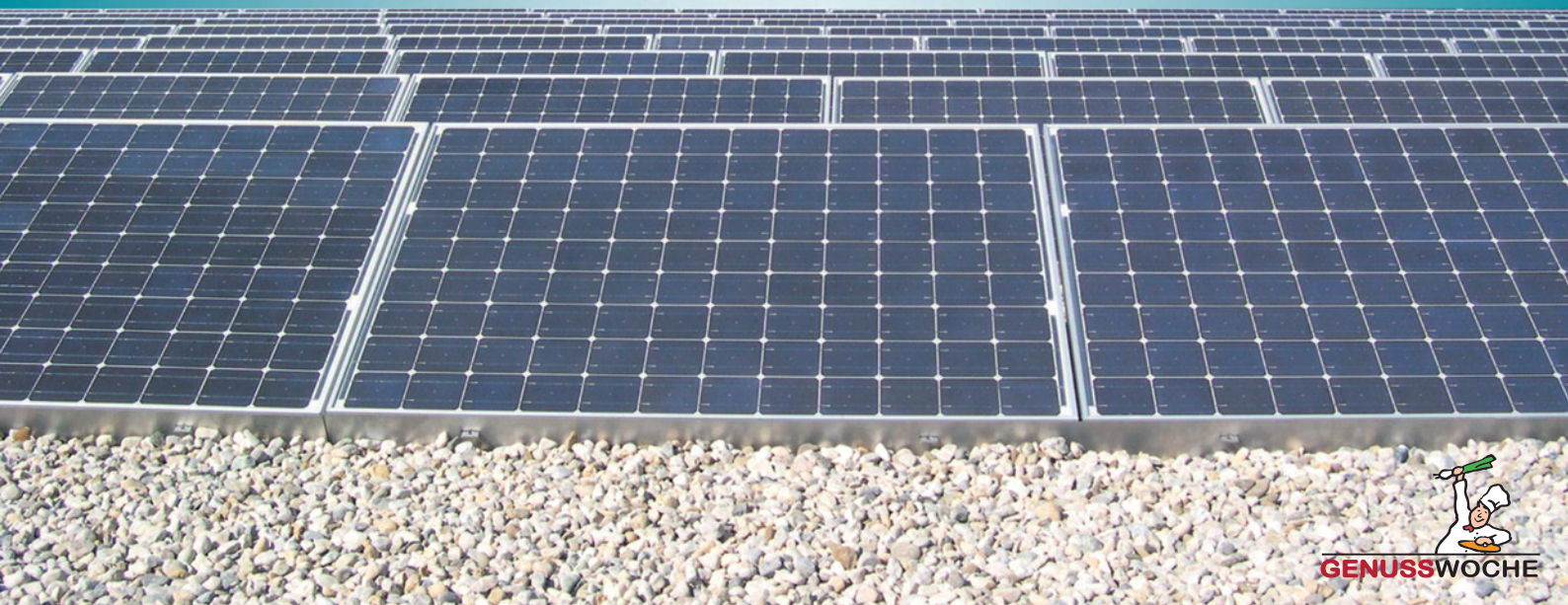
ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE

— Since 1893 —

DER GENUSS EINER NACHHALTIGEN VISION

OFFIZIELLER PARTNER DER GENUSSWOCHE

greencampus.ehl.edu



Text Véronique Zbinden

Die EHL weicht Sechsbis Zwölfjährige in die Patisserie und die Kochkunst ein - seit der ersten Ausgabe 2006 mit riesigem Erfolg.



Als sie 1893 eröffnet wurde, war sie die allererste Hotelfachschule der Welt. 2010 wurde sie von den Direktoren der Fünfsterthotels zum besten Ausbildungszentrum der Welt gewählt. Dazwischen liegen hundertsiebzehn Jahre Wissbegier und Weltoffenheit.

Die Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL), die jeden Trend aufspürt und aufmerksam verfolgt, der sich heute in Gastronomie und Hotellerie abzeichnet, ist seit Jahren Partnerin der Genusswoche.

Im Unterricht strebt sie laut Ray Junius, Director Business Development & Marketing, nach dem „vollkommenen Gleichgewicht zwischen Kunst und Wissenschaft und steht den Zielen der Genusswoche nahe“. Wie die Genusswoche ist die EHL „ein Erfolg, der exportiert wird und zu den Quellen von Gastronomie und Hotellerie zurückkehrt“. Es geht immer darum, die fünf Sinne einzusetzen, um eine unvergessliche Erfahrung zu schaffen und diese mit Freude zu vermitteln. „Wir pflegen dieselbe Verbindung zu den Terroirs, zum Handwerk und den kulinarischen Traditionen jeder Region. Mit ihren 90 Nationalitäten ist die EHL eine Mini-Uno: Es wäre falsch, sich nicht in den zeitlosen Schweizer Werten zu verankern.

EHL und Genusswoche arbeiten an zwei langfristigen Projekten zusammen: Eine Website für die Produzenten der Schweizer Terroirs, als (Vernetzungs-)Plattform und Schaufenster, und ein internationaler Kongress zum Thema Geschmack. Die beiden Events, die sich die EHL für die nächste Ausgabe einfallen liess, entsprechen der Zeit und ihren Gelüsten. Das fängt bei der Begeisterung für die Küche an, mit Kursen und Workshops von Küchenchefs, mit dem simplen und sinnlichen Vergnügen des Hantierens mit Patisserie und Schokolade.

Die Küchenchefs der EHL und ihre jüngsten Lehrlinge

Am „Atelier des P'tites toques“ am 21. September werden etwa 20 Kinder in die Geheimnisse der Patisserie eingeweiht. „Es fing damit an, dass die Schule sich bei den Einwohnern in ihrer Nachbarschaft in Châlet-à-Gobet oberhalb von Lausanne besser bekannt machen wollte“, erzählt Annick Barbezat, die Kommunikationsleiterin der Fachhochschule. Sie begann also, Nachmittage für die Kinder zu organisieren. „Wir wollten den Sechs- bis Zwölfjährigen in

unseren Schulräumen kreative Nachmittage anbieten, wie sie bei Kindern beliebt sind – in der Patisserie, der Schokoladenherstellung oder in der Küche.

„Eltern von überall her melden ihre Kinder zu unseren Workshops an“

Das war 2006, und niemand hätte damals gedacht, welcher überwältigender Erfolg daraus würde. Wir wurden sofort von Anfragen überschwemmt, von Eltern weit über die Nachbarschaft hinaus, die ihre Kinder zu unseren Workshops anmelden wollten. Wir sind ja keine Kochschule und nicht dafür eingerichtet, unendlich viele Workshops durchzuführen.“ Die P'tites toques wurden fortan im Rahmen der Genusswoche organisiert und werden in dieser Form jetzt das dritte Jahr in Folge stattfinden. Rund zwanzig Kinder verbringen einen Nachmittag in kleinen Gruppen in verschiedenen Workshops. Diese enden um 17 Uhr mit einem Zvieri mit Kindern und Eltern. Und weil sie so erfolgreich sind, muss man sich anmelden!

Schlemmen wie im Mittelalter in einer Zisterzienserabtei

Ein Lehrer und ein ehemaliger Schüler der EHL, beide von der Geschichte des Geschmacks fasziniert, werden in der Genusswoche ein mittelalterliches Festessen zubereiten.

Der ehemalige EHL-Absolvent Romano Hasenhauer, der im Frühling die Aubege de l'Abbaye de Montheron übernommen hat, meldete sich mit dem Vorschlag beim EHL-Kochlehrer Philippe Lignon, der durch seine kulinarischen Sendungen auf Couleur 3 bekannt ist. Diesem gefiel die Idee ausnehmend gut. „Natürlich unter der Bedingung, dass es kein Disneyland-Verschnitt wird...“ Die 1142 gegründete Zisterzienserabtei und ihr Nachbargebäude, in dem wahrscheinlich seit der Berner Epoche Hausgäste verköstigt wurden, haben eine bemerkenswerte Geschichte. Ihre Mönche haben nämlich das Dézaley urbar gemacht und den

Helden der Natur.

«Auch bei Dieben und anderen Halunken sehr beliebt.»

Also ich muss es wohl wissen: zuerst war ich – und dann erst das Ei. Nur, damit das klar ist. Unglaublich, was die Menschen so alles über uns Hühner erzählen. Unter anderem sollen wir wasserscheu sein. Völliger Blödsinn. Ein paar kleine Tropfen Regen nach einem heissen Sommertag machen uns doch nichts aus. Aber zugegeben, wir baden lieber im Sand als im Wasser – denn Sand macht ja auch viel mehr Sinn. Sommerheisser Sand, was gibt es Schöneres. Wir lieben die Wärme – aber die heisse Sonne direkt auf den Kamm –

nein, da flüchten wir lieber unter die schattigen alten Bäume, meine Freundinnen und ich.

Ja, wir Hennen haben immer was zu gackern.

Heute hatten wir fast nur ein Thema. Dieser schlankgestreckte, braunschwarze Bandit mit den kurzen, schnellen Beinen soll in der Nacht wieder im Stall gewesen sein, soll nach Eiern gesucht haben, der Lump. War er nun da oder nicht? Sicher war nur: Eier waren keine da. Die hatte unsere

Bio-Bäuerin schon am späten Nachmittag eingesammelt. Aber beruhigt waren wir doch, als unser Bauer dann am

frühen Morgen den Zaun kontrollierte.

Er wusste immer, was richtig und gut für uns war.

Doch zurück zu unserem Hennen-Schwatz.

Tatsächlich hatten wir noch allerlei zu begackern: das neue Dach vor unserem Stall fanden wir super, auch die neuen Stiefel des Bauern und gerade wollten wir noch

über die neue Haarfarbe der Bäuerin schwatzen... da... versetzte uns der krächzende Warnschrei unseres offensichtlich kampfbereiten Hahns in Angst und Panik: Gefahr von oben!

Und da sahen wir ihn, diesen stolzen, wunderschönen, grausamen Räuber. Bedrohlich zog er seine fast feierlichen Kreise über uns. Jeden Augenblick bereit, herabzustossen, um mit seinen schwarzen Krallen zuzupacken.

Aber urplötzlich war er wieder weg. Erleichtert gackernd hühnerten wir in freudigem Zickzack über unsere Weide.

Was für ein Tag. Trotz allem hat fast jede von uns ein Ei gelegt. Meines ist hier abgebildet. Ist es nicht elegant und von zeitloser Schönheit?

Was soll ich noch sagen? Mein freies Leben auf dem Bio-Hof fordert mich, macht mich stark und robust.

Ich werde vom Bio-Bauern gehegt und gepflegt, fresse unter anderem nur Erbsen, Soja, Mais- und Getreidekörner aus biologischem Anbau. Und dafür lege ich fast jeden Tag ein echtes

Bio-Ei mit viel Vitamin E

und Carotinoiden, die im Körper zu Vitamin A werden. So schmeckt ein Ei wieder wie ein Ei. Besuchen Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, einen mit der Knospe. Einen, der voll und ganz biologisch wirtschaftet. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter www.bio-suisse.ch



In der Zisterzienserabtei Montheron aus dem 12. Jahrhundert oberhalb von Lausanne werden Honigwein, Brühe und Paradieskörner aufgetragen. Aber ohne Schnickschnack und Folklore...



berühmten Weinberg Le Clos des Abbayes angelegt. Bevor sie unter dem Joch der neuen Berner Herrschaft gezwungen wurden, zwischen Exil und Konvertierung zu wählen.

„Wir wollen Genuss und Geschichtsinteresse verbinden“

Am 24. September wird Montheron also zum Schauplatz eines mittelalterlichen Festessens. „Die Idee besteht darin, Genuss und historisches Interesse, Geschmack und Entdeckung zu verbinden, sich bedienen zu lassen und zu essen wie im Mittelalter und dabei allerhand zu lernen“, erklärt Romano Hasenhauer.

Der Aperitif wird im Kapitelsaal das ehemaligen Kloster serviert. Dann folgt im Festmahl in der heutigen Auberge: rund um grosse Tische werden rund 60 Gäste wie im Mittelalter tafeln. Aufgetragen wird ein Menü in fünf Gängen, von denen jeder aus fünf Gerichten besteht, wobei die Prinzipien der grossen Abteien respektiert werden. Zisterzienser und verzichten? „Nicht unbedingt“, wenn man dem urigen Philippe Ligrion glauben darf.

Und woran werden sich die edlen Damen und fröhlichen Knappen an diesem gastfreundlichen Ort nun gütlich tun?

Ich hätte Lust auf Aale, Brühe und vielleicht Panzerkrebse“, meint er vielversprechend. Die Chefs, Philippe Ligrion von der EHL und Alexandre Hofmann von der Auberge, werden sich von ihrer Passion, von der Geschichte und ein paar Lieblingsprodukten des Hauses leiten lassen: Ysop und Paradieskörner etwa, oder Hypocras (Honigwein), Wollschwein und Rätisches Grauvieh. Vielleicht werden auch ein paar Klassiker der heutigen Karte auf mittelalterliche Art zubereitet, wie das Filet vom Highland-Rind mit Paradieskörnern, mit Brennesseln und Äpfeln gewürzte Blutwurst, Gerstenrisotto oder Poulet an Sauce Cameline (Leindotter-Sauce) mit Mandelmilch und Gewürzen.

Als Reisebegleiterin auf dieser Zeitreise wird eine Schauspielerin den Gästen erklärende Texte eines Historikers vorlesen. Ein wenig Hintergrundmusik, ein paar diskrete Hinweise, aber keine Kostüme, keine Dekoration und kein Schnickschnack... ◉



Ein Lehrer und ein ehemaliger Schüle der EHL werden in der Genusswoche ein mittelalterliches Festessen zubereiten.

Weitere
Informationen
auf der Website
ehl.edu.ch

Viva patata!



Lila, rosa, silbrigweiss: Mitte Juni entfalten die Bio-Kartoffeln im Albulatal ihre Blüten. Es sind überraschend zarte Farbtöne, wenn man sich die knorrigen Gesellen vor Augen hält, die im sandigen Boden wachsen. Unten die schrundigen Gruf-ties – oben die blühenden Prinzessinnen in ihren schönsten Kleidern. Die Schönen und die Biester. Kein



Die Bio-Knospe und ProSpecieRara sind ein Erfolgsduo. Das zeigt sich in den Bündner Bergen: Im Albulatal, auf 1000 Metern Höhe wachsen Kartoffeln, die einzigartig sind. Ein Besuch auf dem Biohof „La Sorts“ in Filisur.

Wunder war die Kartoffel zu Beginn ihrer Karriere in Europa vor allem als Zierpflanze beliebt. Fürstenthöfe, Päpste und Klöster schmückten ihre Gärten mit den exotischen Kartoffelpflanzen. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts fanden die Pataten auch in der Küche Verwendung und wurden unter anderem als Rösti zum Schweizer Nationalgericht.

Text und Bilder Martin Weiss

Vitellote noir, Maikönig, Parli

Für die Biobauern Sabina und Marcel in Filisur ist die malerische Blütenpracht alljährlich ein Wunder. „Dass Kartoffeln in diesem rauhen Klima gedeihen, ist nicht selbstverständlich. Vor allem nicht, wenn man sie biologisch anbaut“, sagt die Bäuerin Sabina. Kommt dazu, dass die Familie auf ihrem Biohof zu 70% ProSpecieRara-Sorten kultiviert, die als besonders anspruchsvoll gelten. Darunter sind Raritäten wie die Vitellote Noir, die man auch als Trüffelkartoffel bezeichnet, weil sie ein derart feines Aroma hat. Oder der Maikönig, einst die klassische Malunskartoffel, die jedoch im Bündnerland zusehends zu verschwinden drohte. Aber auch Vriner, Fläckler, Corn de gatte und andere bedrohte Sorten gedeihen im Albulatal, zwischenzeitlich sind es über 20 ProSpecieRara-Varietäten.



Stolz der Bauernfamilie ist das Rhätische Grauvieh in Mutterkuhhaltung. Die Urrasse aus dem Albulatal eignet sich besonders gut für die Bergegebiete, selbst die steilsten Flächen werden von den kräftigen Tieren beweidet.



Andrina Seraina mit einer Desiree-Kartoffelblüte.



Jede Kartoffel verkörpert ein eigenes Geschmacksuniversum: Freddy Christandl zeigt Christian Kaiser vom Restaurant Alpina die Bio-Kartoffeln aus dem Albulatal.

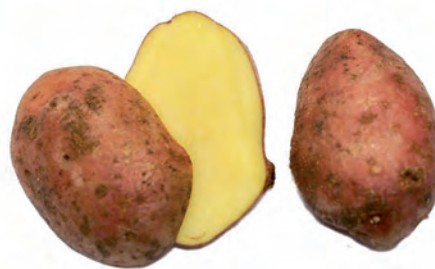
Die Ernte umfasst höchstens einige hundert Kilo pro Sorte. Wenn sie gelingt! Denn gerade bei den alten Sorten gibt es viele, die sensibel auf Feuchtigkeit und Kälte reagieren. Die Roosevelt zum Beispiel, aussen rot und innen gelb, die aus Südfrankreich stammt. Oder die Highland Burgandy Red, die einzige weltweit mit roter Schale und rotem Fleisch. Und selbst die knorrige Parli, die Urkartoffel der Bündner Berge, braucht aufmerksame Pflege, wenn man sie biologisch anbaut.

Liebhaberstücke für Gourmets

Doch gerade diese hocharomatischen Sensibelchen sind bei den Gourmets und den Spitzenköchen gefragt. „Die Albula-

Kartoffeln bieten ganz besondere Geschmackserlebnisse“, sagt Christian Kaiser, Chefkoch im Alpina in Klosters. Er gehört zu den ersten, die sich von den Albula-Kartoffeln begeistern liessen – verführt von Freddy Christandl aus Schindellegi. Der kochende Genussstrainer und Fan alter Sorten ist ständig auf der Suche nach exklusiven kulinarischen Produkten. Er hat die Kartoffeln auf dem Knospelhof „La Sorts“ entdeckt und buchstäblich in letzter Minute gerettet. „Vor drei Jahren, als die Kartoffelverkäufe stagnierten, waren die Heinrichs drauf und dran, die Produktion zurückzufahren“, erinnert sich Christandl. „Die immense Arbeit – sämtliche Kartoffeln werden von Hand gerettet –, das Risiko und zusätzlich noch die Vermarktung – das alles wurde der Bauernfamilie zu viel. Also bot ich ihnen an, mich um den Absatz zu kümmern“. Mit Erfolg. Zahlreiche Spitzenköche konnte Christandl überzeugen, die Bio-Kartoffeln in der Küche einzusetzen. Darunter Martin Surbeck vom Restaurant Sein, Heiko Nieder

vom Dolder Grand, René Weder vom Sternen Walchwil oder Roland Schmid von der Äbtstube in Bad Ragaz. Der Absatz der Bio-Kartoffeln auf der Albula war damit gerettet.



Röseler – eine von über 20 Bio-Knospekartoffeln, die auf dem Hof „La Sorts“ angebaut werden.



Sabina, Marcel und ihre drei Kinder, Ladina Madlaina, Laura Bignia und Andrina Seraina.

Biobauern aus Überzeugung

Unweit vom Landwasserviadukt bewirtschaftet die Familie Heinrich-Tschalèr den Hof „La Sorts“ nach den Richtlinien von Bio Suisse. „Wir sind überzeugt, dass die Landwirtschaft nur im Einklang mit der Natur eine Zukunft hat“, sagt Marcel. Dass dies arbeitsintensiv ist, zeigt sich im Sommer. Dann zieht die Familie auf das Maiensäss „Falein“ auf 1800 Meter Höhe, um zu heuen. Ein anstrengender Job, aber wichtig für den Biobetrieb. „Da wir als Biohof kein Industriefutter verwenden, brauchen wir das kräuterreiche Biobergheu für die Kühe im Winter. Zudem bildet es die aromatische Grundlage für meine Bergheu-Spezialitäten“, erklärt Sabina. In ihrem Hofladen verkauft sie Bergheusalsiz, Bergheuöl, Sirup, Bröckli, Essig und sogar eine selbst kreierte Bergheusuppe.



KONTAKT

Biohof La Sorts, Sabina und Marcel Heinrich-Tschalèr
7477 Filisur
T. 081 404 16 15
M. 078 870 74 77
info@lasorts.ch / www.lasorts.ch

WAS BEDEUTET BIO?



Bio nach Knospe-Richtlinien heisst: im Einklang mit der Natur produzieren, die Tiere artgerecht halten, Freilauf in freier Natur, keine chemisch-synthetischen Spritzmittel, kein Kunstdünger.

Eine möglichst ganzjährige Begrünung des Bodens schützt die wertvolle Humusschicht und verhindert die Erosion. Nützlinge kontrollieren die Schädlinge und unterstützen so das ökologische Gleichgewicht. Auch Hecken und Blumenwiesen - die sogenannten ökologischen Ausgleichsflächen - sind auf den Knospe-Betrieben überdurchschnittlich häufig anzutreffen. Sie dienen als Lebensraum für bedrohte Pflanzen- und Tierarten, bieten zum Beispiel Nistplätze für die Vögel.

All das führt dazu, dass der Ertrag eines biologischen Bauernbetriebes 20-30% hinter dem eines konventionellen Betriebes steht und die Produkte deshalb oft etwas teurer sind.

Mehr Infos über die Knospe und den Biolandbau auf: www.bio-suisse.ch

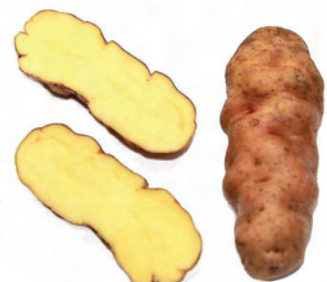
Die urchigen Pataten aus dem Albulatal

Nein, an einem Schönheitswettbewerb würden die Albula-Kartoffeln wohl kaum den ersten Preis holen: Die meisten dieser alten Sorten präsentieren sich knorrig, voller Unebenheiten und mit tief liegenden Augen. Doch genau das macht die Qualität dieser urchigen Bergler aus: Sie kommen nicht aus industriell genormten

Massenproduktionen, sondern bestechen durch innere Werte. Der Grund für die überdurchschnittliche Geschmacksqualität liegt zu einem grossen Teil an der biologischen Produktion: Die Kartoffeln werden weitgehend sich selber überlassen, müssen aus eigener Kraft dem Klima und den Schädlingen trotzen und entwickeln entsprechend viel „Saft und Kraft“.



Parli, eine traditionsreiche alte Sorte aus dem Kanton Graubünden.



Mit dem Genusstrainer Freddy am Herd



Freddy Christandl, der kochende Genusstrainer, bei der Familie Schöffner im Alptal. Am Herd: Birgit und ihre beiden Buben, Tim und Luca.



Im Innern zeigen die ProSpecieRara Biokartoffeln oft überraschende Farben und Strukturen. Besonders intensiv gefärbt sind die beiden blauen Sorten, rechts der „Blaue Schwede“, unten die „Vitellote noir“. Die rosa-

weiss gesprenkelte ist eine Highland Burgandy Red. Die apfelförmige Kartoffel ist eine Röseler. Oben links eine Ditta, oben rechts eine Lila Uetenedorf. Und die längliche unten links ist eine Corn de gatte, die aus den Ardennen kommt.

Vitellote noir, der Rolls Royce unter den alten Sorten. Wegen ihrem feinen Geschmack wird sie auch als Trüffelkartoffel bezeichnet.



Es gibt Störbuchhändler, Störmetzger und den Störensoriker Freddy Christandl. Der Albula-Kartoffelspezialist ist nämlich auch ein begnadeter Genusstrainer. Das konnten die Besucher am Vielfaltsmarkt 2010 erleben: Freddy führte sie durch die Marktstände, erklärte die Produkte – fachkundig und engagiert. Auch am Bio-Tag an der Gourmesse im Oktober in Zürich wird Freddy zu erleben sein: Dort wird er den Besuchern das Thema einer fairen Nahrungsmittelproduktion näher bringen – sinnlich, denn Freddy arbeitet mit allen Sinnen: „Wieder mal in einen Bio-Apfel beissen, eine Chioggia-Rande und ihre Streifen bestaunen, sich von der Vielfalt der biologisch angebauten Kartoffeln begeistern lassen – dahin geht es“, erklärt Freddy.

Auch als Gastkoch kann man den Kulinarikprofi buchen. Freddy führte jahrelang die Küche eines 16 Punkt GM Restaurants, bis... „Ja, bis ich mich entschloss die Menschen viel direkter für den Geschmack, die Natur und die Biodiversität zu sensibilisieren – und das geht über das Kochen am besten. Dass ihm der Job als kochender Genusstrainer Spass macht, konnte ich in Alptal am Fusse der

Mythen miterleben: Die Familie Schöffner mit ihren drei Kindern hatte Freddy als Gastkoch gebucht. „Wir fanden das eine tolle Idee, gemeinsam mit einem Profi zu kochen“, erklärt Birgit Schöffner. Das Menü bestimmte die Familie, den Rest besorgte Freddy. An einem Samstag um 16 Uhr ging es dann zur Sache. Zuerst mit Warenkunde, natürlich auch zum Thema Bio-Kartoffeln. Dann folgte das Rüsten, wobei selbst Lea, die Jüngste, mit Begeisterung ans Werk ging. Stets begleitete Freddy die Arbeitsetappen mit Hintergrundinformationen, zum Beispiel zu den saisonalen Angeboten in der Natur, aber auch zur biologischen Landwirtschaft. Am Schluss wurde gemeinsam gegessen. „Das ist wie ein 5-Akter“, sagt Freddy: Zuerst kommt die Ouvertüre, die Mise en place. Dann folgen das Rüsten, das Kochen, das Anrichten – und als grosses Finale das gemeinsame Essen und Geniessen.“ Wer den kochenden Genusstrainer für einen Geburtstag oder einen festlichen Anlass bucht, muss ein gewisses Zeitbudget einplanen: „Ein solches Kochevent kann gut ein paar Stunden dauern. Doch zum Genuss gehört schliesslich auch, dass man sich Zeit nimmt“, ist Freddy überzeugt.

KONTAKT

Freddy Christandl
T. 044 786 41 72
M. 079 445 52 54
freddychristandl.ch

Monatelang hat er getüfelt, bis er die Kartoffelchips so hauchdünn hinkriegte: Christian Kaiser vom Alpina in Klosters. Die farbigen Chips bilden die knusprige Overture, wenn man im Alpina in den Herbst- und Wintermonaten speist. Und es ist nicht die einzige Kartoffelkreation, mit denen der Spitzenkoch (16 GM) die Gäste überrascht. Für fast fast jede Albula-Biokartoffel hat er ein besonderes Gericht rezeptiert: Für die Vitellote noir eine Art Edelfraclette: Nach dem Kochen werden die Kartoffeln mit Vacherin Mont d'Or gefüllt, dann paniert und schwimmend im Fett gebacken. Eine handnummerierte Vorspeise! Immerhin gilt die Trüffelkartoffel als eine der teuersten der Welt.

Ein blaues Wunder erlebt man, wenn man die Rösti bestellt: Sie wird aus „Blauen Schweden“ zubereitet, der einzigen Sorte, die – richtig zubereitet – die blaue Farbe beibehält.

Selbst beim Dessert kommt die Kartoffel ins Spiel: Es gibt Schupfnudeln aus Röseler-Kartoffeln, begleitet von Farina-Bona-Glace, eine herrliche, popcornige Kombination.

Bereits während der Genusswoche kann man Christians Kartoffelwunderküche genießen: Höhepunkt seines 3-Gang-Menüs ist ein Millefeuille aus zwei Kartoffelsorten, gekrönt von einem Wachtelbrüstchen im Rosmarinrauch, wobei der Rauch vor den Augen des Gastes unter einer Glasglocke produziert wird.

Kulinarisches Kartoffelspiel



Rezept

Kartoffelchips
Von Christian Kaiser
Hotel-Restaurant Alpina, Klosters
Für 10-15 Chips pro Sorte.



Für 10-15 Chips pro Sorte

100 g	Blaue Schweden
100 g	Highland Burgandy Red
100 g	Roosevelt
100 g	Desiree

Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die noch warmen Kartoffeln schälen, danach jede Sorte einzeln durch ein Sieb drücken, salzen und jede Sorte einzeln kurz etwas mischen. Die Masse jeder Sorte auf eine Backmatte geben, Backpapier darüber legen und dünn ausrollen. Die Kartoffelmasse sollte annähernd papierdünn ausgewählt werden. In die gewünschte Form schneiden und 3 Stunden in den Tiefkühler geben. Im Ofen bei 80° ca. 3 Stunden backen.

Tipp:

Die Kartoffeln müssen nach dem Kochen unbedingt noch warm geschält und verarbeitet werden. Beim Ausrollen der Kartoffelmasse präzise arbeiten: Sie darf nicht zu dünn oder zu dick ausgerollt werden, optimal ist Papierstärke.

Hotel-Restaurant Alpina
7250 Klosters, Bahnhofstr. 1
081 410 24 24
www.alpina-klosters.ch

Blaue Rösti

Zubereitet mit Blauen Schweden, der einzigen blauen Sorte, mit der die Rösti schön knusprig wird und die Farbe nicht verliert. „Ich verwende ausgelassene Butter und erhitze die vorgekochten Kartoffeln beim Braten auf höchstens 80 Grad, damit sie die Farbe nicht verlieren“, sagt Christian Kaiser.

Vitellote noir „Mont d’Or“

Gebackene Vitellote noir, gefüllt mit Vacherin Mont d’Or. Die Vitellote noir gilt als Rolls-Royce unter den Kartoffelgewächsen. Auch der Vacherin Mont d’Or ist nicht irgendeiner: Er stammt vom Käse-Affineur Beeler.

Millefeuille

Engadiner Bio-Wachteln im Rosmarinrauch auf einem Millefeuille von zwei verschiedenen Bergkartoffeln aus dem Albulata (Blaue Schweden und Desiree).

Kartoffelschupfnudeln

Für die Schupfnudeln wird die leicht salzige Sorte „Röseler“ verwendet. Auch das Glacé ist kartofflig: Es besteht aus Farina-Bona (Mehl aus geröstetem Mais; schmeckt wie Popcorn) und Kartoffelmehl, das Christian aus den Chipresten herstellt. Angereichert wird die süßsaure Versuchung von gerösteten Nüssen und Himbeerschaum.



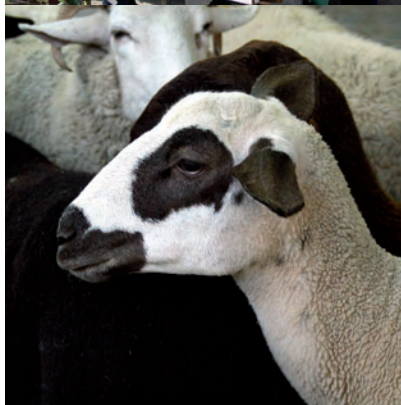
Text Martin Weiss, Fotos ProSpecieRara

Entdecken Sie die Vielfalt am ProSpecieRara-Markt!

**Kennen Sie die gestreiften Chioggia-Randen?
Die Blauen Schweden? Die Baselbieter Röteli?
Haben Sie schon einmal einen Schinken vom Wollschwein probiert?
Oder frisch gepressten Saft von Usteräpfeln?**

All diese kulinarischen Raritäten kann man am Samstag, 17. September vor der Markthalle im Viadukt in Zürich entdecken. Nach dem grossen Publikumserfolg im letzten Jahr führt ProSpecieRara auch an der Genusswoche 2011 wieder einen grossen Vielfaltsmarkt durch - am neuen Standort noch spannender für Jung und Alt!

- **ProSpecie-Rara-Produzenten** verkaufen seltene Apfelsorten, fast vergessene Kartoffelvarietäten, buntes Gemüse und Produkte von bedrohten Schweizer Nutztier-rassen.



- **Der Arche-Hof Spreitenbach** bringt alle fünf ProSpecieRara-Schaf-rassen in die Stadt.

- **Im Coop-Zelt** können Kinder Stofftaschen bemalen.



- **Hans Peter Hediger** und seine Most-spezialisten pressen frische Apfelsäfte und präsentieren sortenreine Edeldestillate.



Chioggia-Rande, eine ProSpecieRara-Randensorte, die ursprünglich aus Italien stammt. Eignet sich als Salat oder in feine Scheiben geschnitten auch zum Rohessen.



PROSPECIERARA

Seit 1982 setzt sich die Stiftung ProSpecieRara mit Sitz in Aarau für die Erhaltung von bedrohten Nutztierassen und Kulturpflanzensorten ein. Der Einsatz hat sich gelohnt: Bis heute konnten 26 Nutztierassen und über 3000 seltene Pflanzensorten gerettet werden. Dies nicht zuletzt auch dank dem Einsatz zahlreicher Hobbygärtnerinnen und Gärtner in der ganzen Schweiz.
www.prospecierara.ch



- **Im Restaurant der Markthalle** gibt es spezielle Genusswochenmenüs mit ProSpecieRara-Produkten.

VIELFALTMARKT IN ZÜRICH

Staunen, degustieren, einkaufen!

Datum: Samstag 17. September 2011

Zeit: 10:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Vor der Markthalle im Viadukt

ÖV: Tram 4 und 13 bis Haltestelle Dammweg

Der Anlass findet bei jeder Witterung statt.

Wir danken der Markthalle und der Stiftung PWG für die Gastfreundschaft.

Unterstützt wird der Anlass von Coop (Hauptsponsor).



Das weisse Wurzelgemüse aus Küttigen wird bis heute im Aargau angebaut. Sein intensiver Geschmack kommt gekocht am besten zur Geltung.

Küttiger Rüebli



Die dekorative Kartoffelsorte kam vermutlich über Skandinavien in die Schweiz und eignet sich bestens für Suppen, Kartoffelstock und Gnocchi.

Kartoffel Blaue Schweden



Das von den Römern geschätzte Wurzelgemüse wurde durch Karotten und Kartoffeln verdrängt. Dank süssem Aroma erlebt es heute ein Revival.

Pastinake



Die dekorativen, rot-weißen Knollen aus dem italienischen Fischerdorf Chioggia können in Scheiben roh oder kurz blanchiert serviert werden.

Chioggia-Randen

Für Generationen, die uns erhalten bleiben.

ProSpecieRara fördert den Anbau traditioneller Kulturpflanzen in der Schweiz. Entdecken Sie den ursprünglichen Geschmack einheimischer Obst- und Gemüsesorten. Saisonal in zahlreichen Coop Verkaufsstellen oder auf www.coop.ch/prospecierara



Für alte Sorten, neu entdeckt.



Für mich und dich.

Aus der Retter-Galerie von ProSpecieRara

Claire, Theo und der Riesenrhabarber von Adliswil

Claire Geiser-Bernhard liebt ihren Familiengarten über alles. Zusammen mit ihrem Mann Theo hegt und pflegt sie den Pflanzplatz am Sonnenhang von Adliswil. Und die rüstige Rentnerin liebt auch die Forschungsarbeit. Vor allem, wenn es um den familieneigenen Rhabarber geht, der sich im Mai in seiner ganzen Pracht entfaltet: über einen Meter hoch, mit fast armdicken Stengeln und Blättern. Minutiös hat Claire die Geschichte des riesigen Knöterichgewächses erforscht und herausgefunden:

Ihr Grossvater hat den Rhabarber – wahrscheinlich als Ableger der norddeutschen Sorte „Ulbrichs Riesen“ – vor neunzig Jahren in seinem Garten in Pfungen erstmals angepflanzt. Danach waren die Stecklinge stets dabei, wenn die Bernhards zügelten oder sich familiär verzweigten, bis der Rhabarber nach drei Generationen in Claires und Theos Garten landete und – als letzter seiner Species – in der Sortendatei von ProSpecieRara aufgenommen wurde. Und hier ist die Geschichte keineswegs zu Ende: In einer Gärtnerei im fribourgischen Seeland vermehrt und ist er seit 2011 bei Coop als Setzling für jedermann erhältlich.

Claires Riesenrhabarber ist nicht die einzige ProSpecieRara-Erfolgsgeschichte:

In Schwanden im Glarnerland hat Monika Luchsinger eine Tomatensorte gerettet, die heute fast jeder kennt: die Baselbieter Röteli. In Liesberg im Kanton Basel-Stadt kultiviert Isabella Bühler-Keel eine Tomate die den Namen ihrer Familie trägt: die „Gezahnte Bühler-Keel“. Auch die Parli-Kartoffel (gerettet von Richard Gubler-Luzi aus Winterthur), die „Fläckler“-Kartoffel (von Orlando Schmid aus Ausserberg im Wallis) oder die Küttiger Rüebl (gerettet vom Landfrauenverein Küttigen) wären verschwunden, wenn sich nicht engagierte Hobby-gärtnerinnen für den Erhalt eingesetzt hätten. „Ihnen allen gebührt ein grosses Dankeschön“, sagt Philipp Holzherr, der sich bei ProSpecieRara um die Marktpräsenz der alten Sorten kümmert. Speziell für die Genusswoche hat er einen grossen Vielfaltsmarkt im Viadukt in Zürich auf die Beine gestellt, an dem man viele dieser Raritäten entdecken kann. 



Claire und ihr Mann
Theo mit dem
Riesenrhabarber

Ländliche Farbenpracht

Die feinen Rezepte der Bäuerinnen

Die Schweizer Landwirtschaft ist diesen Sommer mehr denn je eine Quelle der Inspiration... Ob bei der Herausgabe oder der Kreation von Gegenständen mit dem Edelweissmotiv: Rezepte mit den Farben des Landes und seinen Spezialitäten sind im Trend!

Die Rezepte der Spitzenköche sind Ihnen zu kompliziert? Das Rezeptheft Ihrer Grossmutter ist in die Suppe gefallen? Es ist zu heiss, um stundenlang in der Küche zu stehen?

Keine Panik! Die Bäuerinnen werden Sie retten. Denn vom Kochen verstehen sie allerhand!

Die Agence d'Information Agricole Romande (AGIR) veröffentlicht regelmässig Broschüren wie „Das Ei“, „Die Endivie“, „Der Kürbis“, „Patati und Patata“, „Die Aprikose“ und „Die Erdbeere“ mit zahlreichen Produktinformationen, mit denen sie ihre Rezepte einem grossen Leserkreis zugänglich macht. In derselben Reihe, im kleineren Format, stellt sie in Mini-Broschüren wie „Winterküche“, „Sommerküche“ oder „Ofengerichte“, die sie in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband herausgibt, kantonale Spezialitäten vor. Ein Schmaus für Gaumen und Augen...

Zuweilen reimt sich Information mit Dekoration, wie das neue, vom „Jardin aromatique“ inspirierte Plakat von Monique Félix beweist, ein schmucker Farbtupfer für Küche, Carnotzet oder Speisesaal. Die Künstlerin stellt darauf kunstvoll und minuziös etwa 20 beliebte Gewürzpflanzen vor. Die Broschüre „Les herbes aromatiques“ („Die Gewürzkräuter“) liefert dazu wertvolle Informationen und feine Rezepte, in denen unsere Küchenkräuter eine Hauptrolle spielen: Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Lorbeer, Oregano, Safran, Bärlauch, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Zitronenmelisse.

Die Dokumentation der AGIR wird am Comptoir Suisse am Stand der Schweizer Bauern „Bienvenue chez nous!“ Vom 16. bis 25. September in Halle 14 der Messe erhältlich sein. Alle Drucksachen der Agentur können auch auf der Website bestellt werden:

agirinfo.com

Die ländlichen Genüsse aus den Broschüren von AGIR kommen sehr gut an!



AGIR
Agence d'information
agricole romande



LÄSSIGE SHOPPINGTASCHE!

Die online-Boutique auf unserer Website agriculture.ch bietet im Rahmen der Imagekampagne der Schweizer Bauern weiterhin ein breites Sortiment an praktischen und verspielten Dingen mit dem traditionellen Edelweiss-Motiv an. Darunter die praktische, fast unverwüstliche, plastifizierte (x-mal wiederverwendbare) Shoppingtasche mit flachem Boden.

www.agriculture.ch>shop

Wenn der Einkauf erledigt ist, warum nicht eine Bistroschürze umbinden und mit Tischtuch und passenden Servietten stilvoll den Tisch decken? Diese und andere Zutaten für einen charmanten, originellen Abenden in ländlicher Ambiance, bei dem an nichts gespart wird, und täglich neue Rezepte finden Sie im Wochenplan des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands...

www.landwirtschaft.ch/de/ernaehrung/

Die vielen Facetten der Landwirtschaft am Comptoir Suisse



Dieses Jahr belegt die Landwirtschaft den ganzen 1. Stock der Hallen Nord des Comptoir Suisse! Die Zusammenarbeit zwischen Beaulieu und den „Magiciens de la Terre“, dem Verband, der den Bereich Landwirtschaft leitet und animiert, wurde noch intensiviert, weil die Leitung des Comptoir den primären Sektor wieder auf den ersten Platz befördern will. So wird der Bereich, der die Landwirtschaft, ihre gesunden, frischen und hochwertigen Produkte zeigt, zum Thema der Ausgabe 2011 passen: „Die Gesundheit lädt sich ans Comptoir ein“. Auf beiden Seiten wird alles daran gesetzt, um der Ausgabe 2011 mit frischer Landluft neuen Schwung zu verleihen. Über 10'000m² werden diesen Herbst an der nächsten Ausgabe des Comptoir Suisse dem Primärsektor gewidmet. Zum Internationalen Jahr der Wälder wird in Halle 10 eine 750m² grosse Ausstellung über den Wald gezeigt. In der Nähe werden die Besucher die riesige Ausstellung der Waadtländer Landwirtschaft und ihrer Produkte entdecken, mit einem Markt und dem Restaurant der Waadtländer Bäuerinnen. In Halle 12 wird unter der Leitung des Swiss Cheese Marketing die Palette unserer wohlschmeckenden Käse präsentiert. Das Agro-Marketing Schweiz mit seinem Restaurant und der Stand der Schweizer Milchproduzenten Swissmilk werden sich in Halle 16 vorstellen. Halle 18 ist vor allem den Produkten der Winzer gewidmet, die die Besucher an neuen Ständen begrüßen werden. Und im Garten gibt es natürlich den Ring für die Tiervorführungen und den Bauernhof im Freien mit dem Restaurant der Züchter und das traditionelle Zentralmotiv aus Früchten und Gemüse im Erdgeschoss der Hallen Nord, das vom runden Balkon im 1. Stock der Halle 14 zu bewundern ist.

Unterhaltung garantiert!

Neben dem traditionellen Markt, der Epicerie Romande und dem Stand des Schweizer Eis wird in Halle 14 dieses

Jahr zum 100. Geburtstag des Schweizer Obstverbands der Stand der Union Fruitière Lémanique (UFL) für die einheimischen Früchte und Beeren werben. Am 100m² grossen Stand werden 100 Apfel- und Birnensorten ausgestellt, Wettbewerbe und Frucht- und Saft-Degustationen durchgeführt. Nach dem letztjährigen Erfolg wird auch die „Küche der Bäuerinnen“ („La cuisine des paysannes“) wieder in Halle 14 eingerichtet. Auf der Karte: Früchte und ein Dutzend Zubereitungsarten. Jeder Westschweizer Kanton wird von zwei Bäuerinnen vertreten sein, die täglich ihre Spezialitäten zubereiten und zur Degustation anbieten... und dazu ihren kundigen Rat!

Schule auf dem Bauernhof

Natürlich kommen auch die Kinder zum Zug, die Konsumenten von morgen. Die Schule auf dem Bauernhof erwartet an ihrem Stand „Sens...ationnel!“ 58 Klassen mit 1'100 Schülern zu Workshops zum Thema „Wir bereiten für die Klasse ein Müesli zu“, um sie für eine ausgewogene Ernährung zu sensibilisieren. Mit der Familie anreisende junge Besucher können „Wege“ absolvieren wie zum Beispiel „Ich mache mein eigenes Müesli“ (Getreide) und „Ich baue mich auf“ (Früchte). Ziel der Übung ist es, den Kindern zu zeigen, wie man ein Gericht nach der berühmten Ernährungspyramide zubereitet, und ihnen spielerisch den Reichtum der Schweizer Produkte nahezubringen.

So wird der Landwirtschaftssektor unter dem Zauberstab der „Magiciens de la Terre“ nicht nur für landwirtschaftliche Produkte – und ihre günstigen Wirkungen auf unsere Gesundheit – werben, sondern auch das Wissen und Können von Bäuerinnen und Bauern demonstrieren, die bereit sind, den Konsumenten entgegenzugehen. ◉

www.ecolealaferme.ch
www.swissfruit.ch
www.switzerland-cheese.ch
www.oeuf-expo.ch
www.agromarketingsuisse.ch



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch





Schlemmen kann man auch anders. Versuchungen müssen keine Sünde sein. Vor allem nicht, wenn sie gleichzeitig süss und gesund sind. Denn Desserts aus frischem Obst tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Weniger Rahm und Zucker und mehr Obst runden ein Essen optimal ab, ohne den Genuss zu schmälern. Für ein gesundes Körpergewicht: www.gesundheitsfoerderung.ch



Für echten Geschmack mit Tradition.

Die Zusammenarbeit mit Slow Food Schweiz ist eine weitere Pionierleistung, die Massstäbe für einen bewussten und nachhaltigen Konsum setzt und damit kleinen Herstellern neue Märkte eröffnet. Darum unterstützt Coop Slow Food bei der Gründung neuer Presidi in der Schweiz und führt in ausgewählten Verkaufsstellen über 40 saisonale und ganzjährige Produkte. Weitere Informationen und wo Slow Food Produkte erhältlich sind, finden Sie unter: www.coop.ch/slowfood

Text France Massy

JULIAN DORSAZ

und die Leidenschaft für das Terroir

Der 27-jährige Walliser ist zwischen den Reben seines Vaters in Fully aufgewachsen. Nach einem kleinen Umweg über die Bürowelt hat das Schicksal Julian Dorsaz wieder auf den rechten Weg geführt, auf den Boden seines Kantons. Heute widmet er sich im Fol'Terres, einem touristischen Pavillon, den er dank der Unterstützung seiner Familie einrichten konnte, dem Verkauf von Terroir-Produkten.

„Das Wallis ist eine Wonne!“ Julian Dorsaz ist ein glücklicher junger Mann. Seit Oktober 2008 ist er der Chef im Pavillon von Fol'Terres. Das Schaufenster für einheimische Walliser Produkte ist auch Degustationslokal für die Weine des alten Landes, für typische einheimische Erzeugnisse – Walliser Trockenfleisch IGP, Spargel, Aprikosen, usw. – und für die Neukreationen der Genusshandwerker. „Sechs Jahre lang habe ich mit meinem Papa von Direktverkauf und Agrotourismus geredet. Und dann haben wir es gemacht. Fol'Terres ist ein Familienprojekt. Dieses Unternehmen konnte ich dank der Unterstützung meiner Eltern aufziehen.“

Ursprünglich hat Julian in Martigny die Handelsschule besucht. „Ohne grosse Begeisterung“, wie er zugibt. Er ist gerade für ein Sprachpraktikum in Berlin, als sein Vater wegen eines Bandscheibenvorfalles ausfällt. „Ich bin sofort nach Hause gereist, um im Familienbetrieb einzuspringen (Anm. d. Red.: sein Vater bebaut 15 ha Reben). Es war eine Of-

fenbarung: Dieses Glück, im direkten Kontakt mit der Natur zu sein! Ich war zwar in diesem Milieu aufgewachsen, aber ich hatte nie geahnt, wie wohl mir darin war.“

Service und Ausbildung als Stärken

Zwei Jahre Walliser Landwirtschaftsschule in

Châteauneuf, Besuche in Agrotourismus-Einrichtungen in Frankreich, Italien und im Tessin, ein paar Marktstudien



und dann noch ein Sommelier-Diplom, und Julian war für die Eröffnung von Fol'Terres gerüstet. „Für mich war die Lage sehr wichtig. Wir sind hier unterhalb des Naturschutzgebietes Follatères am Rhoneufer und am Ausgangspunkt des Rebpfads, direkt an der Autobahnausfahrt, wo man uns gut findet.“

„Julian hat für sein Unternehmen das Valais Excellence-Gütesiegel erlangt“

Für die Besucher sehr praktisch: Wir haben einen grossen Parkplatz.“ Und ganz

Familiärer Zusammenhalt von Vater und Sohn und dieselbe Liebe zu den einheimischen Produkten.



wichtig ist auch die Bedienung. „Sie ist das A und O! Der Service muss auf der Höhe sein.“

Wie soll man von den Handwerkern mit Liebe hergestellte Produkte vermarkten, wenn man die Kunden nicht anständig bedienen kann?!» Es ist in jedem Fall eine ziemliche Herausforderung. Fol'Terres ist an 7 Tagen pro Woche geöffnet, deshalb haben wir viele Angestellte. Sie werden alle auf Follatères geschult, damit sie die Besucher beraten können. Ich versuche, mich mit Profis zu umgeben, oder Sorge wenigstens dafür, dass meine Angestellten die Weine der Region kennen. Alle drei Monate gehen wir über die Bücher. Dann schauen wir, was gut läuft, und was wir verbessern müssen...“ Um die besten Karten in der Hand zu haben, hat Julian Dorsaz für sein Unternehmen das Valais Excellence-Gütesiegel erlangt.

„Das Valais Excellence-Gütesiegel wurde ins Leben gerufen, um die leistungsstärksten und kundenorientiertesten Walliser Unternehmen auszuzeichnen, die ihre gesellschaftliche und ökologische Rolle ernst nehmen und ihre Produkte und Dienstleistungen laufend verbessern wollen.“ Für Julian ebenfalls wichtig ist die dreifache Garantie, die das Label den Verbrauchern bietet: „Erstens die Verankerung des Unternehmens im Wallis, dann seine zweifache Management-Zertifizierung (ISO 9001 für Qualität und ISO 14001 für Umwelt) und schliesslich sein Engagement als einheimisches Unternehmen für das Wallis und seine Einwohner.“

Handwerker „mit Herz“

70 Walliser Kellereien von Salquenen bis Monthey, acht einheimische Gewächse

im Offenausschank, einheimische Produkte aus allen Regionen des Kantons: Julian spürt die Genusshandwerker „mit Herz“ auf. „In der Vorbereitungsphase habe ich viele Betriebe besucht, Produkte probiert und schliesslich ausgewählt, was ich am liebsten empfehlen wollte.“ Vom Walliser Trockenfleisch IGP bis zum Roggenbrot AOC ist nichts zufällig dabei. „Ich liebe das Roggenbrot von Michellod, diese harmonische Säure... Und die Produits Secs d'Anniviers: Ich habe grossen Respekt vor dem Knowhow, das dahinter steckt.“ Aber die Auswahl ist natürlich nicht endgültig. „Ich bin immer auf der Suche nach neuen Produkten. Manche Handwerker kommen zu mir, um ihre Kreationen anzubieten. Ich finde das sehr gut, denn selbst wenn man aufmerksam ist, kann man nicht alles kennen.“



Julian Dorsaz über...

Raclette

„Für mich ist ein Raclette der Inbegriff der Geselligkeit. Ein gemeinsames Erlebnis, ursprünglich und natürlich! Für ein Raclette-Essen muss man sich Zeit lassen, da kommt einer nach dem anderen dran. Man redet, lacht, die Cornichons schlitteln über die Plastikteller... ich habe nichts gegen ein Raclette aus dem Plastikteller, solange der Käse gut ist!“



Kuhköniginnen die Jagd

„Sie sind vor allem eine Leidenschaft meines Vaters. Die Eringerkühe sind kampflustig, geben sich ungern geschlagen, es sind stolze, treue Tiere (eine Eringerkuh erkennt ihren Meister). Das ist eine Rasse, die gut zu uns passt, uns Wallisern – wir sind uns halt ähnlich. Ich finde die Königinnenkämpfe beeindruckend. Verrückt, diese Begeisterung für die Kämpfe. Es gibt sie in allen sozialen Schichten der Bevölkerung...“



„Noch eine Familienpassion! Die ganze Familie geht zusammen auf die Jagd, mein Vater, mein Onkel und meine Cousins. Mir scheint, die Neigung zum Jagen und Fischen – ich bin auch Fischer – kommt fast von selbst, wenn man der Natur nahe ist.“





"Bergkuhschelle"

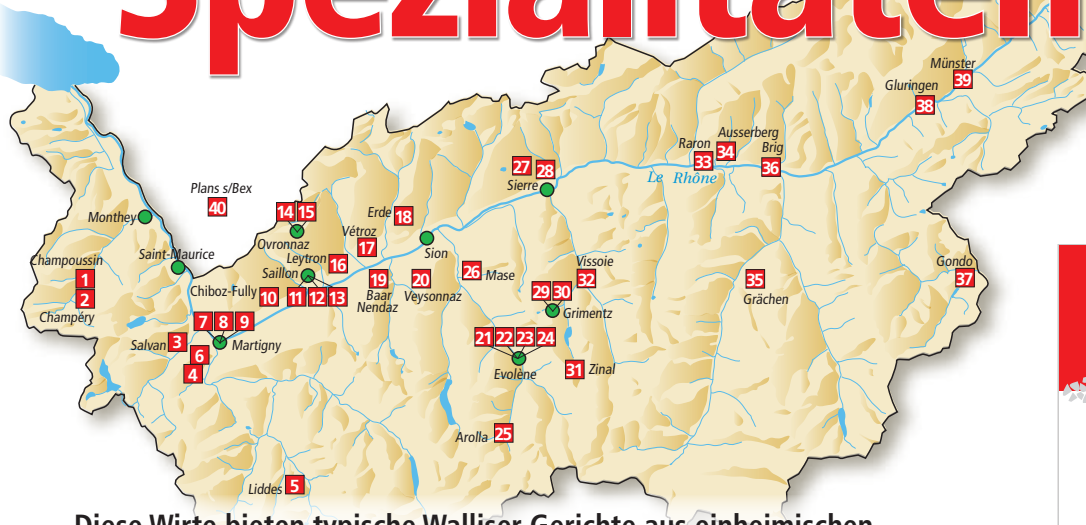
LES FOLLATÈRES

Das Naturschutzgebiet Les Follatères ist ein Naturparadies mit einem äusserst reichen Bestand an wenig bekannten Tier- und Pflanzenarten, eine grossartige Naturlandschaft am Rhoneknie an der Grenze zwischen dem trockenen kontinentalen Klima und dem feuchten Genfersee-Klima. Das Schutzgebiet ist eines der an Pflanzenarten reichsten der Schweiz und wird von Wissenschaftlern und Universitäten sehr fleissig besucht. Der Laie kann auf den zahlreichen Pfaden den Weinberg oder den Eichenwald entdecken, wo der rot-blaue Steinsamen und das Ohnhorn wachsen, den Kiefernwald, wo das rote Waldvöglein blüht, die felsige Steppe, in der sich der Felsen-Gelbstern versteckt, den Stechpalmenwald über Dorénaz und die Trockenwiesen mit ihren zahlreichen Orchideen.

Quelle: Pro natura Wallis



Hier isst man Walliser Spezialitäten



Diese Wirte bieten typische Walliser Gerichte aus einheimischen Walliser Produkten an.



Suzanne Schüpbach
Auberge Chez Gaby, Champoussin
www.chezgaby.ch, ☎ 024 477 22 22



Agnès Gex-Collet
Restaurant Coquoz, Champéry
☎ 024 479 12 55



Daniel Reymond
Auberge Vallon de Van, Salvan
www.vallondevan.ch, ☎ 027 761 14 40



Dominique Dias
Drapeau Suisse, Martigny-Croix
drapeau-suisse.over-blog.com, ☎ 027 722 00 73



Dominique Valdenaire
Auberge des Alpes, Liddes
www.auberge-des-alpes.ch, ☎ 027 783 13 80



Raymond Gay
Café-Restaurant Plan-Cerisier, Martigny-Croix
www.plan-cerisier.ch, ☎ 027 722 25 29



Jean-Marc Habersaat
Motel des Sports, Martigny
www.moteldesports.ch, ☎ 027 722 20 78



Fabrice Grognez
Les Platanes, Martigny, ☎ 027 722 25 65
www.restaurant-martigny.com



Steve Langel
Café du Midi, Martigny
www.cafedumidi.ch, ☎ 027 722 00 03



Michel Ançay
Relais des Chasseurs, Chiboz-Fully
www.chiboz.ch, ☎ 027 746 29 98



Jean-Blaise Gollut
Au Créneau Gourmand, Saillon
www.table-hotes-suisse.com, ☎ 079 775 22 03



André Roduit
Café St-Laurent, Saillon, ☎ 027 744 44 98
www.cafe-saint-laurent.ch



Jean-Michel Rupp
Les Bains de Saillon, ☎ 027 743 11 30
www.bainsdesaillon.ch



Léonard Terrettaz
Les Jorasses, Ovronnaz
www.teleovronnaz.ch, ☎ 079 590 99 55



Christian Luisier
La Promenade, Ovronnaz
www.chezmicky.ch, ☎ 027 306 32 04



Olivier Michellod
Les Vergers, Leytron
www.vergersdelice.ch, ☎ 027 306 30 62



Yanik James
Relais du Valais, Vétroz
www.relaisduvalais.ch, ☎ 027 346 03 03



Marie-Jeanne Evéquoz
Rest. Clair-de-Lune, Mayens de Conthey
www.clairdelune.ch, ☎ 027 346 16 78



Marie-Claude Praz
Le Bargeot, Baar-Nendaz
☎ 027 207 20 80



Dominique Glassey
Les Caboulis, Veysonnaz
www.caboulis.ch, ☎ 078 648 85 97



Fabrice Métrailler
La Taverne Evolénarde, Evolène
www.lataverneevolénarde.ch, ☎ 027 283 12 02



Véronique Vuignier
Le Refuge, Evolène
www.lerefuge.ch, ☎ 027 283 19 42



Henri Georges
La Paix, Evolène, ☎ 027 283 20 19
www.baravinslagrange.ch



Marie-Jo Gessler
La Grange, Evolène, ☎ 027 283 20 19
www.baravinslagrange.ch



Mireille Budts
Pension du Lac Bleu, Arolla
www.hotel-arolla.com, ☎ 027 283 11 66



Jean-François Luy
Le Trappeur, Mase
www.le-trappeur.ch, ☎ 027 281 28 28



Kerstin Heldner
Caveau du Rocher, Corin/Sierre
www.le-rocher.ch, ☎ 027 456 44 00



Dominique Fornage
Château de Villa, Sierre
www.chateaudevilla.ch, ☎ 027 455 18 96



Alexandra Rion-Genoud
Auberge Becs de Bosson, Grimentz
www.becsdebosson.ch, ☎ 027 475 19 79



Séverine Borgeat
Etable du Marais, Grimentz, www.bendolla.ch
☎ 079 400 52 31 (hiver), ☎ 079 424 76 75 (été)



Séverine Borgeat
Relais de la Tzoucdana, Zinal
☎ 079 400 52 31



Sonia Bourgeois
Au Manoir d'Anniviers, Vissoie
www.anniviers-hotels.ch, ☎ 027 475 12 20



Luzia Schmid
Schmitta, Raron
www.schmitta-raron.ch, ☎ 027 934 22 33



Adelheid Gard
Sonnenhalde, Ausserberg, ☎ 027 946 25 83
www.sonnenhalde-ausserberg.ch



Peter Schetter
Sacré-Feu, Grächen
www.graecherhof.ch, ☎ 027 956 25 15



Kurt Meier
Walliser Weinstube, Brig
www.walliser-weinstube.ch, ☎ 027 923 14 28



Monika Holzegger
Hotel Stockalperturm, Gondo
www.stockalperturm.ch, ☎ 027 979 25 50



Ewald Michlig
Restaurant Tenne, Glurigen
www.tenne.ch, ☎ 027 973 18 92



Simon Aellig
Croix d'Or et Poste, Münster
www.hotel-postmuenster.ch, ☎ 027 974 15 15



Lisette Arnold
Relais Fermier, Plans-sur-Bex VD
☎ 079 452 36 81

Association Saveurs du Valais
Postfach 96, 1964 Conthey
☎ 027 345 40 10
www.feinschmecker-wallis.ch





ALLE WEGE FÜHREN ZUM WEIN!

Der im Frühling 2007 **eingeweihte Reb-pfad** eignet sich ideal, um das Wallis und seine Rebberge kennen zu lernen.

Von Martigny bis Leuk ist er in Abschnitte gegliedert, auf denen sich Naturerlebnis, Degustationen und Weinentdeckungen harmonisch verbinden lassen.

Der Rebpfad kann je nach Fortbewegungs-art auf drei parallelen Routen erkundet werden:

- Der Parcours für Fussgänger besteht aus 66km üppig besonnten Wander-wegen auf Höhen zwischen 450 und 800 Metern.
- Der 83 km lange Velo-Parcours ist Teil einer „Veloland Schweiz“ Route.
- Der für Autos befahrbare Parcours wurde eingerichtet, damit auch Busse problemlos Zugang haben. Auf dem ganzen Parcours sind Anzeigetafeln aufgestellt.

Walliser Feinschmecker-Etappen

Es gibt im Wallis noch weitere Degustationsadressen, darunter vor allem **Le Château de Villa**, im Volksmund auch der „Raclette-Tempel“, wo man 5 Käse und Trockenfleischprodukte degustieren

kann, die von einer Kommission ausgewählt sind. Das Château de Villa ist auch eine weitherum berühmte Vinothek (640 Weine, 102 Winzer, Walliser Biere und Spirituosen). **La Cavagnes** in Troistorrents in Val d'Il-liez ist eine landwirtschaftliche



Das Château de Villa in Sierre, Restaurant und Vinothek.

Genossenschaft des Tals, die in der Direktvermarktung ihrer Produkte eine interessante Alternative sieht. Oder **das Castel de Daval** bei Sierre, ein alter Wasserturm, der zur Winzeretappe umfunktioniert wurde. Fünf hübsch eingerichtete Zimmer warten hier auf die Besucher. Weinliebhaber können die hauseigenen Gewächse und die Produkte aus dem Obst- und Gemüsegarten degustieren.

www.chateaudevilla.ch / www.lacavagne.ch / www.collinededaval.ch

Text France Massy

VINEA

Wenn die Schweizer Weine auf die Messe gehen

Jedes Jahr am ersten Septemberwochenende verwandelt sich Sierre in eine prächtige Freiluft-Vinothek. Hundertfünfzig Winzer aus der ganzen Schweiz, ein internationaler Ehrengast und über 1500 Weine zum Degustieren...

Stellen Sie sich eine Degustation unter freiem Himmel vor... Die Süsse eines ausklingenden Sommers, eine Strasse voller Winzer und Winzerinnen, die bereit sind, ihre Passion mit Ihnen zu teilen, und eine Menge Menschen, die auf Entdeckungen und Genuss aus sind. Dies alles unter der strahlenden Walliser Sonne... Willkommen am Schweizer Salon der Weinliebhaber in Sierre.

Aber die Vinea hat ihre Fans nicht nur bei den Weinliebhabern, sondern auch bei den Profis. Man kommt, um neue Schweizer Produzenten aufzuspüren, die Walliser Grand Crus kennen zu lernen, sich in die delikaten Genüsse der Grains Nobles ConfidenCiel einweihen zu lassen, um die Spezialitäten des internationalen Ehrengasts zu beschnuppern – dieses Jahr Sizilien – und um an den berühmten Entdeckungs-Workshops teilzunehmen (mehr auf www.vinea.ch).

10'000 Besucher

Die Vinea wurde vor 18 Jahren von der jungen Wirtschaftskammer Sierre ins Leben gerufen und hat sich rasch zur Verkaufsförderungsvereinigung für Weine zuerst nur aus dem Wallis und seit 2010 aus der ganzen Schweiz entwickelt. Die 10'000 Besucher, die sich jedes Jahr an der Weinmesse in Sierre einfinden, schätzen diesen Degustationsraum unter freiem Himmel. Die Stadt Sierre ist für dieses Treffen allerdings auch besonders gut geeignet. Die Stände der Winzer sind nur 2 Minuten vom Bahnhof entfernt, und seit der Eröffnung des Lötschberg-Basistunnels nimmt das Deutschschweizer Publikum die Gelegenheit noch lieber wahr, um mit einem Glas in der Hand durch Sierre zu schlendern.

Mondial du Pinot Noir

Mit der Degustation der prämierten

Pinots am Mondial du Pinot Noir wird das Fest eröffnet. Ausschliesslich am Freitag von 17.30 bis 20.30 Uhr können die Besucher die Weine degustieren, die an diesem von der Vinea organisierten und von der Vinofed kontrollierten internationalen Wettbewerb mit Medaillen ausgezeichnet werden. Die 12 weltweiten Wettbewerbe unter der Doppelschirmherrschaft der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) und der Union Internationale des Oenologues (UIOE) haben sich in der Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et de Spiritueux zusammengeschlossen. Für Liebhaber dieser Rebsorte ist es eine einzigartige Gelegenheit, die Raffinesse, die Erlesenheit und die Eigenart der Pinot-Familie zu geniessen. Die Noirs, die Blancs, die Gris, die Rosés und die Schaumweine von überall auf der Welt erzählen vom Terroir und von der Kunst der Winzer in den verschiedenen Weingegenden.

Auf Entdeckungstour bei den Erzeugern

Samstag und Sonntag: Begegnung mit den Produzenten! Die Stände der verschiedenen Winzer sind nach Regionen gruppiert an der Hauptstrasse entlang aufgereiht. Der Degustationsbummel

„Ich wähle gern eine Rebsorte aus und probieren sie dann bei verschiedenen Erzeugern.“

beginnt mit dem Erwerb eines Glases, das als Eintrittspass dient. Winzer und Önologen erwarten die Besucher und bieten ihnen ihre besten Gewächse zur



Der Ausschuss der Association Vinea begnügt sich nicht damit, die Sonne in unsere Gläser zu zaubern, er hat mit dem Herrgott auch einen Bund geschlossen, und dieser spendet der Stadt im Herzen des Wallis pro Jahr 300 Sonnentage und hat ihr schon 17 Jahre blauen Himmel geschenkt!



PETITE ARVINE AOC VALAIS

EIN WENIG VERSPIELT

HERB UND RASSIG

SEHR LEBHAFT



DAS WALLIS PRÄGT IHREN CHARAKTER

www.lesvinsduvalais.ch



Degustation an. Es gibt Liebhaber, die beim Degustieren am liebsten vergleichen. „Ich wähle gern eine Rebsorte aus, zum Beispiel Cornalin, und probiere sie dann bei verschiedenen Erzeugern.“ Andere entscheiden sich für eine bestimmte Region und bleiben dann dabei. „Ich komme seit über 10 Jahren, und jedes Jahr nehme ich mir eine Weingegend vor. Letztes Jahr habe ich mich auf Genfer Weine konzentriert. Ich fand es herrlich!“ Sympathisch ist die Gratis-Einführung ins Degustieren für junge Leute von 18 bis 25 Jahren. Dieses Angebot ist sehr gefragt, und am besten meldet man sich frühzeitig auf der offiziellen Website der Vinea an, um einen Platz zu ergattern. Der gepflegte Rahmen des Château de Villa (wo die Einführung stattfindet) und der Charme von Marie Linder (der jungen Weinberaterin, die die Teilnehmer anleitet) sind am Erfolg des Events sicherlich beteiligt.

Aber auch an die jüngsten Familienmitglieder haben die Organisatoren gedacht, mit einer Sirup-Degustation und einem Kinderhort... So ist für alles gesorgt, damit Papa und Mama in Ruhe degustieren können.

Auch Fachleute schätzen die Messe

Neulinge, kundige Liebhaber aber auch Experten drängeln sich am Schweizer Salon für Weinliebhaber in Sierre. Gianni Fabrizio, (Bild unten), der Verfasser des Gambero rosso (die Bibel der italienischen Weine, die etwa 20'000 Jahrgänge der Halbinsel verzeichnet), ist ein bedingungsloser Fan. „Ich komme gern nach Sierre, es ist für mich die Gelegenheit, in zwei Tagen die Mehrzahl der Walliser Weine zu degustieren. Ich bin sehr beschäftigt, aber für die Vinea finde ich immer Zeit. So kann ich den Organisatoren meine Freundschaft zeigen und ihre Professionalität würdigen. Auf jeden Fall kann ich allen, die die Schweizer Weine besser kennen lernen wollen, nur empfehlen, von der Gelegenheit zu profitieren, die ihnen die Vinea bietet.“



Schweizer Spezialitäten AOC/IGP, Raclettestände oder Restaurants in der Stadt... es gibt zahlreiche Feinschmeckeradressen, die beim Publikum beliebt sind.



ÖFFNUNGSZEITEN UND PREISE

Freitag, 2. September 2011

17.30-20.30 Uhr

Degustationspass CHF 30.-

Samstag, 3. und Sonntag, 4. September 2011

10.00-17.00 Uhr

Degustationspass CHF 40.-/Tag

Für 2 Tage CHF 60.-

(Fr und Sa / Sa und So / Fr und So)

ANREISE

Auf der Strasse: Autobahnausfahrten A9, Sierre-Ost und Sierre-West.

Oder via Bern-Thun über die A6 durch den Lötschberg.

Gratis-Parking „Plaine Bellevue“

Mit der Bahn: Dank dem neuen Lötschberg-Basistunnel gewinnen Sie auf Ihrer Reise ins Wallis eine Bahnstunde!

KINDERHORT

Vertrauen Sie Ihre Kinder kostenlos unserem professionellen Kinderhort an.

Für Kinder ab 3 Jahren, für bis zu 3 Stunden.



UNTERKUNFT

Das Tourismusbüro Sierre-Salgesch und Umgebung ist Ihnen bei der Auswahl Ihrer Unterkunft gern behilflich.

Tel. +41 (0)27 455 85 35

sierre@sierre-anniviers.ch

www.sierre-salgesch.ch



Yves Bénard
Präsident des OIV,
Philippe Hunziker,
Schweizer Weinhandelskontrolle und
Frédéric Rothen,
Bundesamt für Landwirtschaft.

VON SCHAFSNASEN

Löwen und doppelten Prinzen

Es gibt sie noch, die Paradiesgärten, in denen prächtige Hochstamm-Bäume wachsen. Sie sind wichtig für die Biodiversität und liefern Obst, das in Niederstammkulturen kaum mehr kultiviert wird. An der Genusswoche stehen sie im Rampenlicht. Und mit ihnen die beliebteste Obstsorte der Schweiz: *der Apfel*.





Text und Fotos Martin Weiss

Eine Arche Noah für alte Obstsorten



Helmut Müller in seinem Hochstammgarten in Neukirch, Kanton Thurgau. Das grosse Bild auf der Vorderseite zeigt einen 60jährigen Sauergrauech-Baum.

Der Sternapi (Pomme de Dieu) gilt als älteste noch erhaltene Apfelsorte in der Schweiz. Bereits den alten Römern war der sternförmige Apfel unter dem Namen „Malum Appianum“ bekannt.



Schmetterlinge flattern über die Wiesen, Bienen summen, Tausende von Apfelblüten verströmen ihren Duft: Der Hochstammgarten von Helmut Müller in Neukirch ist ein Paradies für Apfelfreunde. 300 Obstsorten wachsen auf dem Biohof, darunter Raritäten, die anderswo kaum mehr anzutreffen sind. Zum Beispiel „Schafsnasen“, „Thurgauer Löwen“ oder der „Sternapi“, eine Apfelsorte aus der Römerzeit. Für Pomologen sind solche Hochstammkulturen wie eine Arche Noah: „Hier finden wir Obstsorten, die vor Hunderten, ja Tausenden von Jahren entstanden sind“, sagt Klaus Gersbach, Präsident von Fructus, einem Verein, der sich um den Erhalt seltener Obstsorten kümmert. „Das ist wichtig für die genetische, aber auch für die geschmackliche Vielfalt. Die alten Sorten bieten Geschmackserlebnisse, die bei den modernen Tafeläpfeln in dieser Breite kaum mehr anzutreffen sind. Ein Schneiderapfel, eine Goldparmäne, ein Weissler Basler: Das sind Äpfel, die noch richtig nach Äpfeln schmecken, und jeder erschliesst ein anderes Geschmacksuniversum.“

Wer diese Geschmacksvielfalt erleben und vergleichen möchte, dem sei Helmut Müllers „Apfelschnupperbox“ empfohlen: 20 verschiedene Bio-Äpfel (4,5 kg), jeder liebevoll angeschrieben, verkauft der Biobauer auf seinem Hof oder schickt sie auf Wunsch auch nach Hause. „Der Inhalt der Degustationsbox verändert sich jede Woche. Wer Glück hat, erwischt auch einen Sternapi, eine meiner ältesten Sorten.“

Sternapi

Der Sternapi gehört zu den ältesten Äpfeln der Welt. Durchaus möglich, dass sich Adam und Eva von diesem Urapfel verführen liessen. In der Schweiz war der Sternapi im 16. Jahrhundert noch verbreitet. Doch dann verschwand er fast völlig von der Bildfläche. Erst in den 70er Jahren wurde er wieder entdeckt. „Eine Frau im Kanton Genf sah auf ihrem Spaziergang einen Api-Baum und zeigte ihn einem der Fructus-Gründer. Roger Corbaz hat dann sofort Reiser genommen und sie im Arboretum bei Aubonne (VD) auf andere Apfelbäume gepfropft“, erzählt Klaus Gersbach. Heute kann man den Api auch im Sortengarten in Höri (ZH) und im Biohof Stocken

bewundern. Dort gibt es auch einen Edelbrand aus Sternäpfeln, von dem Helmut Müller nur einige wenige 2 dl-Flaschen pro Jahr verkauft.

Degustieren kann man den exklusiven „Römerbrand“ auch am Genusswoche-Event „Es brönnt“ am 17. September im Hirschen Erlinsbach (AG). Die besten Destillate der Schweiz, frisch gepresste Apfel- und Birnensäfte kann man an diesem, von der Urchuchi organisierten Anlass, erleben. Weitere Informationen zu den Apfel-Events findet man im Beilageheft.

Minister von Hammerstein, Blutroter Kardinal, Schöner von Kent

So vielfältig wie die Formen und Farben sind auch die Namen der Äpfel. Sie stützen sich meist auf den Fundort oder den Finder. So hat der schrumpflige „Boskoop“, der sich gut für Apfelmus und Kuchen eignet, seinen Namen vom niederländischen Städtchen Boskoop, wo er 1856 vom Pomologen Kornelis Ottolander entdeckt wurde. Der „Schöne von Kent“ wurde 1870 von einem Züchter namens Gascoyne in England entdeckt. Dass der gelbe Edelapfel dem deutschen „Doppelten Prinzenapfel“ zum Verwechseln ähnlich ist, hat zu einer Jahrhunderte langen Verwirrung unter den Obstforschern geführt. Heute weiss man: Es war nicht der schöne Engländer, sondern der deutsche Prinz, der den Schweizer Obstbauern in den letzten Jahrhunderten so reiche Ernte beschert hat!

Ein echter Schweizer ist der Usterapfel, der 1760 in Uster im Kanton Zürich entdeckt wurde. Auch in der Romandie fanden die Forscher alte Schweizer Sorten: So stiessen sie im Kanton Waadt auf die Pomme Boverde und im Jura auf den Belle de Ballaigues, einen rot flambierten Herbstapfel.

Prunkstücke für die Fürstenhöfe

Seit dem 16. Jahrhundert waren die Obstforscher in ganz Europa unterwegs, um neue, unbekannte Sorten zu finden. In den Lustgärten der Fürstenhöfe wurden sie weitergezüchtet. Schon Karl der Grosse liess Apfelbäume pflanzen und erhob den Reichsapfel zum Symbol der Macht. Auch die kirchlichen Würdenträger waren Apfelfans. Das zeigt das

Buch "Pomona Franconia" von Johann Prokop Mayer, der als Lust- und Blumen-gärtner beim Fürstbischof in Würzburg tätig war. 1801 veröffentlichte er sein Lehrbuch mit Illustrationen aller Obstsorten, die für den Speisetisch des kirchlichen Gourmets bestimmt waren. 80 Apfelsorten gediehen damals im Hofgarten des Fürstbischofs.

Ein echter Schweizer ist der Usterapfel, der 1760 in Uster im Kanton Zürich entdeckt wurde

Viele Sorten haben nur überlebt, weil sich Organisationen wie Fructus, Ré-tropomme und Pro Specie Rara für den Erhalt einsetzen. Dies hat auch den Ruf der Schweiz begründet, das Land mit der grössten genetischen Vielfalt im Obstbereich zu sein. "Das ist ein Schatz

von unschätzbarem Wert", sagt Klaus Gersbach und zeigt seine Sortenkartei, die 1986 anlässlich der ersten Fructus-Sortenschau entstanden ist: 300 Schweizer Apfelsorten sind darin detailliert beschrieben – von A wie Albisser bis Z wie Züriapfel. Gestützt haben sich die Forscher bei der Bestimmung nicht nur auf biologische Kriterien, zum Beispiel das Kerngehäuse, sondern auch die sogenannten Fingerprints. Das sind DNA-Analysen, die exakte Angaben liefern, ob ein Apfel mit einem andern verwandt ist oder nicht.

Die Alten helfen den Neuen

Dass man die alten Sorten wieder hegt und pflegt, hat auch ökonomische Gründe. Viele moderne Züchtungen wie Maigold, Diwa oder Rubinette wären ohne das genetische Reservoir der alten Sorten gar nicht möglich gewesen. Nur so konnten die Züchter gezielt gewünschte Eigenschaften – zum Beispiel Resistenz gegen Schorf oder Mehltau – wieder einkreuzen. „Je breiter die genetische Vielfalt, umso grösser ist der Erfolg bei neuen Züchtungen“, erklärt Gersbach und weist darauf hin,

dass auch der meistgeessene Apfel der Schweiz ein „wilder Alter“ ist: Vor über 100 Jahren wurde der Golden Delicious in einem Obstgarten in den USA als Zufallszuchtling gefunden.

Kleine Birne, grosser Baum


Über 25 Meter ragt der 200 jährige Birnbaum in den Himmel. Zu bewundern ist er auf dem Betrieb von Jean Pierre Wenger in Orges bei Yverdon-les-Bains. Die Birnen, die am Baumriesen wachsen, heissen "Sept en Gueule", denn sie sind so klein, dass man problemlos sieben aufs Mal in den Mund nehmen kann. Kulinarisch ist die Kleine jedoch gross: Sie hat ein feines Muskataroma und wird – in edle Schokolade gehüllt – in der Confiserie Rapp in Prangins bei Nyon als Delikatesse verkauft. Auch in Schnaps eingelegt schmeckt sie vorzüglich: Im Hofladen von Alain und Annelise Vulliamy in Oulens (VD) kann man sich davon überzeugen. Erhältlich sind die kulinarischen Exklusivitäten jedoch nur, wenn die Ernte gross genug ist. Und das ist bei der "Sept en Gueule" nur alle paar Jahre der Fall.

Klaus Gersbach im Gespräch mit Peter Zahner aus Waldkirch (SG), der als einer der wenigen Obstbauern noch einen Baum mit „Schweizerhosen“ (Culotte Suisse) besitzt.





Kennen Sie die Schweizerhose?

Vom 22. – 30. Oktober findet in Zug die wohl grösste Obstshow aller Zeiten statt. Organisiert vom Schweizer Obstverband und Fructus kann man über 1000 Apfel- und Birnensorten aus der Schweiz und Europa bewundern. Star ist die „Schweizerhose“. (Culotte Suisse) Der Name der gestreiften Birne bezieht sich auf die Hosen der päpstlichen Schweizergarde, die ähnliche Farben und Streifen haben. Die Culotte – von Fructus zur Obstsorte des Jahres 2011 gekürt – wird nur noch an zwei Orten kultiviert, in Waldkirch und in Sargans. 

Weitere Informationen auf der Website
fructus.ch
swissfruit.ch

ADRESSEN / KONTAKTE

Die schönsten Hochstamm-Gärten

Arboretum, Aubonne (VD)
Pierre Wenger, Orges (VD)
Biohof Stocken, Neukirch (TG)
Fructus Sortengarten, HÖri (ZH)
Mosterei, Steinmaur (ZH)
Peter Zahner, Waldkirch (SG)

Apfelschnupperbox

Biohof Stocken (TG)
Helmut Müller
9315 Neukirch (TG)
Tel. 071 477 28 71
www.bio-obst.ch

Sept-en Gueule en Chocolat

Confiserie Rapp
1260 Prangins-Nyon (VD)
Tel. 022 361 92 12
www.confiserie-rapp.ch

Sept-en Gueule in Branntwein

Alain Vulliamy, Rue du Centre 20
1377 Oulens-sous-Echallens (VD)
Tel. 021 881 65 38



FRUCTUS gehört zu den Pionieren im Bereich des Erhalts seltener Obstsorten und des Hochstamm-Obstanbaus. Der Waadtländer Roger Corbaz und der Zürcher Karl Stoll gründeten 1985 den Verein, der heute gegen 1000 Mitglieder zählt. Unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft ist der gemeinnützige Verein an mehreren Projekten beim NAPPGREL (Nationaler Aktionsplan zu Erhaltung und langfristigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen der Schweiz) beteiligt.

Text Véronique Zbinden

Von Äpfeln, Liebe und Intrige

Seit der Morgendämmerung der Welt ist er der treuste Begleiter des Menschen und der Blutwurst. Hommage an den Apfel...

Am Anfang war der Apfel. Und die Sünde. Und das Böse, und mit ihm alle Nöte, mit denen die Menschheit sich seit dem sechsten Tag der Schöpfungsgeschichte quält... Der erste Akt eines seit grauer Vorzeit niemals ausgeräumten Missverständnisses. Denn seit Eva und ihr ahnungsloser Adam wegen eines Apfels aus dem Paradies vertrieben wurden, ist die Schande an seiner Schale kleben geblieben. Aber das ist nicht alles. Neben seinem Ruf als Verführer hängt man dem Apfel sogar mehrere Kriege an. Jawohl! Zunächst einmal den Trojanischen Krieg. Vielleicht erinnern Sie sich: Als Eris, die Göttin der Zwietracht, den goldenen Apfel „für die Schönste“ warf, löste Paris mit seinem Urteil den Trojanischen Krieg aus. Jetzt werden Sie einwenden, im ersten Fall seien unfähige Übersetzer am Werk gewesen („pomum“ ist im Lateinischen der Oberbegriff für „Frucht“) und im zweiten eine übelwollende Göttin. Aber das ist noch nicht alles...

Auch Schneewittchen wird mit einem Apfel in Versuchung geführt, einem vergifteten, und fällt sogleich in Ohnmacht... In fast allen Mythologien muss fast immer ein Apfel her, wenn es um Hexen und Zauberer geht (auch Merlin lehrte unter einem Apfelbaum). Jedenfalls ist der Teufel nie fern...

Aber drücken wir „Apfel“ und „Z“, fangen wir noch einmal von vorn an, vergessen wir die Manipulationen der Geschichte und ihre Vorherrschaft der Männer. Die Schönen sind bekanntlich in der Welt, um Begehren, Eifersucht und Intrigen zu säen... Wir wissen doch, dass viel riskiert, wer

glatte Haut, zartes, saftiges Fleisch, einen dunklen Blütenrest, Rundungen und Vertiefungen, Kurven und kleine Mulden hat und in der Mitte ein hübsches Kerngehäuse. Man kann zur Zielscheibe werden (denken Sie an Wilhelm Tell), sich veräppeln lassen, in den Obstgarten fallen und - Heureka! - die Gesetze der Schwerkraft erfinden...

Übrigens ziemlich kokett, dieses Herzchen, haben Sie es schon einmal genau betrachtet?

Es erinnert ein wenig an Courbets „L'Origine du Monde“, eine kleine Höhlung in Blassgrün, Perlmutterweiss oder Mandelblütenrosa, je nach Sorte. Reizend in ihrer Zartheit, eine Einladung zum Entblättern, mit Blicken streicheln und vielleicht mehr... Und diese unermessliche Vielfalt, vom Apfel in luftiger Höhe bis zu seiner erdig-irdischen Cousine: über siebentausend Sorten! Und was für ein Repertoire, welches ein Farbensinn, vom satten Grün des Granny bis zum Lilarot des Redlove, des jüngsten Sprosses der Familie, den ein St. Galler Züchter hervorgebracht hat. Kein Wunder, haben wir ein

Sexsymbol aus ihm gemacht!

Gute hundert Gramm und dreiundfünfzig Kalorien: Ein Federgewicht, das die Kühnheit besitzt, es mit der Blutwurst, mit Hasenpfeffer, Hering und Sellerie aufzunehmen.

Den süssen Duft des Verbotenen, den ersten Bissen aus Erkenntnishaunger, die Einweihung ins Geheimnis: Was verdanken wir ihm nicht alles, dem Verbündeten der ersten Stunde! Und über die alten Mythen hinaus, die ihn begleiten, ist und bleibt er der treuste Gefährte des Menschen, vom ersten Mus bis zum letzten Mousse... ◉



28 von 1000 *Apfelsorten*

In der Schweiz gibt es Tausende von Apfelnamen. Viele stammen von lokalen Bauern, die sich nicht gross um die genaue Abstammung ihrer Äpfel kümmern. So heisst ein Apfel in einem Dorf „Chlötterli“, in einem anderen „Karbendler“ und ein Tal weiter „Sauersüsser“ – in Wahrheit gehören sie jedoch alle zur

gleichen Sorte, dem Boskoop. Auch wenn – streng wissenschaftlich betrachtet – am Schluss „nur“ 1000 Einzelsorten verbleiben, verfügt die Schweiz über eine weltrekordverdächtige Vielfalt. Das Bild zeigt eine Auswahl seltener Apfelsorten, die in der Schweiz heimisch sind.



1 Weisser Wintercallvill
2 Puppenapfel
3 Horneburger
4 Doppelter Prinzenapfel
5 Glockenapfel
6 Averdale (Red Delicious)
7 Wagniere

8 Chestnut
9 Eisenapfel
10 Reinette de Chevroix
11 Bühlers Erdbeerapfel
12 Pilot
13 Ontario
14 Goldparmäne

15 Sternapi
16 Lederchampagner
17 Galloway Pepping
18 Damason
19 Gelber Erdapfel
20 Klingar
21 Dübendorfer Milchapfel

22 Cilander
23 Schneiderapfel
24 Ananas-Reinette
25 Minister von Hammerstein
26 Kusterapfel
27 Weisser Basler
28 Rote Sternreinette



REZEPTE

nicht nur für Adam und Eva...



Text France Massy

Liebesäpfel

mit Safran von Mund, als Tatin-Glacé, Grünapfel-Gelee und süsse Mayonnaise Granny Smith



Franck Reynaud
1 Michelin-Stern
17 Punkte im GaultMillau
L'Hostellerie du Pas de l'Ours
und Bistrot des Ours
Crans-Montana

“Die Lust am Spiel mit dieser Frucht, die immer Saison hat. Eine kleine Reverenz an die Kindheit und die Liebesäpfel auf der Chilbi...”

1 LIEBESÄPFEL

Einen Liter Sirup zubereiten (1 kg Zucker auf 1 l Wasser) und bei 30°C mit Munder Safran aromatisieren. Saft einer Zitrone dazugeben.

Aus Granny Smith-Äpfeln grosse Kugeln ausschneiden und 2 Stunden im Sirup marinieren.

Die Kugeln abtropfen lassen und in flüssig-heissen Zucker (starken Bruch) tauchen, wie auf dem Jahrmarkt.

2 APFEL-GLACÉ TATIN

½ l klassische Vanillecreme herstellen.

2 hübsche Golden Delicious in Viertel schneiden und sie in caramelisiertem Zucker mit frischer Butter andünsten.

Die Apfelviertel im Mixer pürieren, die Masse mit der Vanillecreme vermischen und in die Eismaschine geben.

3 GRÜNAPFELGEELE

Grüne Äpfel in der Zentrifuge entsaften und eine Messerspitze Ascorbinsäure dazugeben, damit der Saft nicht dunkel wird.

Den Saft wiegen und 1,5% Agar-Agar dazugeben.

In eine Schale giessen, an der Kühle fest werden lassen und den Gelee in Stücke schneiden.

4 SÜSSE MAYONNAISE GRANNY SMITH

2 grüne Äpfel schälen und die Haut zurückbehalten. Aus dem Fruchtfleisch Saft herstellen, 100 g Zucker dazugeben und reduzieren, bis die Flüssigkeit so dick ist wie Sirup.

Die Apfelschalen mit 2 dl Traubenkernöl im Thermomix pürieren.

Den Saft einer halben Zitrone dazugeben.

Wie eine traditionelle Mayonnaise mit 2 Eigelb dick schlagen.





Krabben-Effilochée Granny Smith auf Guacamole-Fond

«Ein überaus frisches Rezept
für eine originelle,
unkomplizierte Vorspeise.»

Pierrick Suter
16 Punkte im GaultMillau
Hôtel de la Gare
Lucens



”
4 pers.

220g	King Crab-Fleisch	50g	Mayonnaise aus
1	reife Avocado		Olivenöl
1	Granny Smith-Apfel		Saft einer Limone
1	rote Paprikaschote		Kerbel
1	Schalotte		Dill
			Frischer Koriander



❶ KRABBen-EFFILOCHÉE

Einen halben Apfel in feine Brunoise-Würfelchen schneiden.

In einer Schüssel die Mayonnaise mit dem zerzupften Krabbenfleisch, der Apfel-Brunoise und dem gehackten Kerbel und Dill mischen.

Mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft und Tabasco würzen.

❷ GUACAMOLE

Eine Schalotte und ein paar Blätter frischen Koriander fein hacken, mit der pürierten Avocado vermischen und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

❸ GARNITUR: APFEL-BRIK

Eine feine Apfelscheibe in ein gefaltetes Brikteigblatt einpacken und die Teigtasche im Ofen zwischen zwei Blechen ausbacken.

❹ APFEL- UND PAPRIKA-COULIS

Etwas Apfel und rote Paprika pürieren.
Die Konsistenz mit Bouillon oder Rahm anpassen.

❺ PRÄSENTATION

Einen Inox-Ring in die Mitte eines Tellers legen, Guacamole unten in den Ring streichen und mit Krabben-Effilochée auffüllen.

Ring entfernen und mit Brikertasche und Apfel-Paprika-Coulis garnieren.

Im Trend

Ziegen-Apfel-Verrine

„Dieses Rezept habe ich in der Lehre bei Taillens in Montana kennengelernt. Ich habe es ausgewählt, weil mir seine grafische Seite gefällt: Alles wird in gleich grosse Würfelchen geschnitten. Man kann es als Amuse-Bouche servieren oder mit der Käseplatte.“

Mitri Luisier
19 Jahre
Konditor-Confiseurin,
auf dem Weg zur
Berufsmatur



” 4 pers.

- 2 Golden Delicious Äpfel
- 1 Geisskäselein (250g)
- 4 Scheiben Toastbrot für die Croûtons
- Butter
- Kristallzucker
- Flüssiger Honig
- Balsamicoessig

- 1 Das Toastbrot in Würfel schneiden und im Ofen zu Croûtons bräunen.
- 2 Die Äpfel schälen und in gleich grosse Würfelchen schneiden wie die Croûtons. Das Geisskäselein ebenfalls würfeln.
- 3 Die Apfelwürfelchen mit ein wenig Butter in einer beschichteten Pfanne sautieren. Mit Kristallzucker bestreuen. Karamel-

lisieren lassen, aber darauf achten, dass die Apfelwürfelchen knackig bleiben.

- 4 In einem Glas („Verrine“) abwechselnd eine Schicht Äpfel, Geisskäse und Croûtons anrichten. Mit etwas flüssigem Honig und einem Schuss Balsamicoessig beträufeln.



Zeitlos

Apfelkuchen

Gilles Winkelmann
16 Jahre
Kochlehrling im 1. Jahr
Hotel Seedamm Plaza
Pfäffikon (SZ)

„Eine Apfelwähe ist etwas Einfaches, aber immer fein. Dieses Rezept mag ich besonders gern, weil es Äpfel mit gemahlene Haselnüssen kombiniert. Ein ideales Zvierli!“

” 4 pers.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 120g Zucker | 120g Milch |
| 20g Mehl | 300g Rahm |
| 20g Vanillecremepulver | “Beigeben und zu einer Masse rühren.” |
| 5 Eier | 80ggemahlene Haselnüsse |
| “Alles gut miteinander vermischen!” | 800g Äpfel, in Spalten geschnitten |



- 1 Wähenblech von 32 cm Durchmesser einfetten und mit Kuchenteig auslegen. 80g gemahlene Haselnüsse darauf streuen, mit 800g Apfelspalten belegen und Wähenguss eingiessen.
- 2 Die Wähe ca. 45 Min. bei 165 Grad Umluft backen. Nach dem Erkalten mit Gelee überziehen.



Heidi sind Schweizer Traditionen sehr wichtig. Darum verwendet sie auch nur natürliche und gesunde Zutaten für ihre Bergprodukte. Wie zum Beispiel in unserem Heidi Schwingerkäse, der zu 100 % aus reiner Schweizer Bergmilch besteht.

MIGROS
Ein **M** besser.

Wie in der guten alten Zeit

Apfelomelettes



„Schon meine fünf Kinder haben dieses Rezept, ein Mittelding zwischen Beignet und Omelette, geliebt. Heute lieben es auch meine Grosskinder.“

Thérèse Savioz
90 Jahre
Ayent



”
4 pers.

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 4 schöne Canada-Äpfel | 1 Schuss Olivenöl |
| 2 Eier | Kristallzucker |
| 1 dl Milch | Zimt (nach Belieben) |
| 1 Prise Salz | Öl zum Frittieren |
| 250g Mehl | |

- 1 Eier und Milch schlagen, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Das Mehl nach und nach darunter rühren. Tüchtig schlagen, bis der Teig schön glatt ist. Beiseite stellen.
- 2 Die Canada-Äpfel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. In die Teigmasse geben.
- 3 Das Frittieröl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einer Suppenkelle kleine, in Teig gehüllte Apfelhäufchen ins Öl geben und beidseitig 3-4 Minuten lang bräunen lassen.
- 4 Die Omelettes auf saugfähiges Küchenpapier legen und sie mit Zucker oder mit einer Mischung aus Zucker und ein wenig Zimt bestreuen.



Kinderleicht

Mousse von rohen Äpfeln mit Mandeln und roten Beeren

Baptiste
Schon über 5 Jahre
Vissoie

„Es ist ganz einfach, es macht Spass, und zudem ist es lecker.“

”
4 pers.

- | | |
|--|----------------------|
| 4 Äpfel | 1 Schuss Olivenöl |
| ½ Zitrone | Kristallzucker |
| 4 Suppenlöffel griechisches Joghurt | Zimt (nach Belieben) |
| 2 Kaffeelöffel Honig | Öl zum Frittieren |
| Ein paar Beeren (am liebsten habe ich Erdbeeren) | |
| 2 Suppenlöffel Mandeln | |

- 1 Die Äpfel schälen (ich frage Mama, ob sie mir dabei hilft) und sie in Viertel schneiden.
- 2 Die rohen Äpfel mit einer sehr feinen Reibe reiben und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht dunkel werden.
- 3 4 Suppenlöffel griechisches Joghurt und zwei Kaffeelöffel flüssigen Honig dazugeben.
- 4 Die Erdbeeren entstielen und je nach Grösse in Hälften oder Viertel schneiden.
- 5 Erdbeeren und Mandeln in die Apfelmousse stecken. Servieren und geniessen!

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 Freunde am Essen, an Qualitätsprodukten, an der Geselligkeit rund um die Tafel und an der handwerklichen Produktion fördern.

Ziele und Ethik der Genusswoche

Die Genusswoche ist Teil einer Initiative zur nachhaltigen Entwicklung und zur Erhaltung des kulinarischen Erbes. Die Veranstaltungen der Genusswoche spiegeln den Reichtum des Geschmacks und alles dessen, was mit einer genussvollen Ernährung zusammenhängt – einer Ernährung mit Produkten, bei denen

der Mensch, der sie herstellt oder verarbeitet, und die Gegend, aus der sie stammen, noch eine Bedeutung haben. Diese Veranstaltungen sollen dazu einladen, zum Essen mit anderen zusammen zu kommen, und sich bewusst zu werden, dass wir beim Essen Kräfte schöpfen und genießen.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Die Genusswoche möchte:

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

Jeder Veranstaltungsorganisator verpflichtet sich:

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

QUALITÄTSKOMITEE

Abplanalp Lucienne	Enseignante	Gigandet Pauline	Fondation Rurale interjurassienne	Porchet Jean-Louis	Producteur de film
Allenspach Andreas	Culinarium	Graff Noémie	Vigneronne	Pozy Gian	Journaliste
Aubry Micheline	AGRIDEA	Grandi Paolo	Sociogastronomo	Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Auf der Maur Jost	Journaliste	Guidoux Serge	Pêcheur	Raboud Marie-Josèphe	Restaurateur
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef	Guignard Philippe	Cuisinier chef	Ratschiller Urs	Hôtelier et vigneron
Bachmann Christophe	Apiculteur	Haefliger-Parrat Agnès	Paysanne	Ravet Bernard	Cuisinier chef
Baechler Alain	Cuisinier chef	Haenni Frédéric	Gastro-Vaud	Rembault Necker Edmée	Directrice OVPT (NE)
Baermann Peter	Cuisinier chef	Hauser Muriel	Gastro-Fribourg	Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Bailly Martine	Journaliste	Heyraud Marc	Professeur d'université	Rochat Philippe	Cuisinier chef
Basseti Paolo	Ingegnere agronomo	Hobmeier Elisabeth	Chefredaktorin	Rod Christophe	Cuisinier chef
Beausoleil Denis	Directeur de l'Opage	Huber Herbert	Auditor	Rosset Patrick	Spécialiste épices
Benedetti Marc	Journaliste	Imhof Paul	Journaliste	Rota Alberto	Isicom SA e Ristora Magazine
Blanc Daniel	Restaurateur	Ingold Jean-Luc	Journaliste	Roversi Alessandra	Slowfood Léman
Boisseaux Stéphane	Chercheur	Jacques-Dufour Martine	Commission fédérale AOC	Ryser Dominique	Fromager
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre Vaud	Jenni Martin	Journaliste	Schaub Silvia	Redaktorin
Böniger Daniel	Journaliste	Joris Jean-Maurice	Journaliste	Schindler Ingrid	Journalistin
Bosia Luigi	Giornalista	Kalandranis Giannis	Cuisinier chef	Schläpfer Susi	Geschäftsführerin der FZA
Bovier Edgard	Cuisinier chef	Klein Bernard	Cuisinier chef	Schlumpf Annagret	Köchin
Bratschi Isabelle	Journaliste	Kondratowicz Frederik	Chimiste cantonal	Schlup Michel	Retraité, historien de la gastronomie
Buss Pierre-Emanuel	Journaliste	Krebs Etienne	Cuisinier chef	Schmid Heinz	Journaliste
Castella Romain	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Kunkler Evelyn	Cuisinier chef	Schneider Yvan	Enseignant
Cattaneo Ramona	Schweizerische Vereinigung zur Förderung des AOC/IGP	Kurt Matthias	Ambassadrice Prosper Montagné	Schnyder Eliane	Paysanne
Chanton Marlyse	Vigneronne	Labrosse Serge et Els	Touristiker	Schorderet Nicolas	Secrétaire général de l'OVV
Chappaz Marie-Thérèse	Vigneronne	Lafarge Patricia	Cuisinier chef	Schwarzenbach Hermann	Weinproduzent
Chevrier Philippe	Cuisinier chef	Lampart Reto	Cuisinier chef	Semmler Karin	Consulente alimentare
Comte Claude Victor	Oenophile	Lehmann Daniel	Restaurateur	Simon Jean-Charles	Journaliste
Cornut Didier	Oenologue	Lehmann Tania	Coordinatrice Fourchette Verte	Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Cramer Robert	Conseiller aux Etats	Leuenerberger Ueli	Conseiller national, enseignant	Spengler Simon	Journaliste
Crettenand Gilles	Mouvement et alimentation	Lischetti Isabella	Insegnante ed esperta di educazione alimentare	Stangl Michel	Cuisinier chef
Crisci Carlo	Cuisinier chef	Lonati Bernard	Cuisinier chef	Stich Dorothee	Stiftung Goût Mieux
Cruchon Raoul	Vigneron	Lonati Chantal	Restauratrice	Suter Pierrick	Cuisinier chef
Cundasawmy France	Cuisinier chef	Longet René	Expert en développement durable	Tarnowski David	Cuisinier chef
Dalsass Martin	Ristoratore	Margot Laurence	Fourchette verte Vaud	Tettamanti Francesco	Direttore di Ticinowine
De Courten Didier	Cuisinier chef	Martin Benoit	Gastronomie à domicile	Thomas Pierre	Journaliste spécialisé
Décotterd Stéphane	Cuisinier chef	Massy France	Ecole de Changins	Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
Desponds Michel	Ecole professionnelle (secteur alimentation)	Mayor Jean-Philippe	Coordinatrice Fourchette Verte	Tisserand Philippe	Cuisinier chef
Dubouloz Catherine	Journaliste	Medolago-Magni Giovanna	Gastro Suisse	Valenta Natascia	Responsabile comunicazione EOC
Dumoulin Frédéric	Vigneron-encaveur	Meier-Schmid Brigitte	Association des Marchés paysans	Vaucher Yann	Consultant boulanger
Dütsch Irma	Restauratrice	Meldem Martine	Ristoratore	Vouillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
Duttweiler Jacques	Fromager	Merlo Luca	Journaliste	Vuillaume Blaise	Epicurien
Emery Jean-Marc	Notaire	Moginier David	Directeur du Forum de l'Arc	Wagner Véréna	Enseignante et restauratrice
Eschler Gabi	Ing. Agr. ETH	Monnerat Philippe	Presidente del CF dell'EIC di Changins/VD	Wannaz Gilles	Vigneron
Fabbi Sidonie	Fourchette verte et Service de santé de la jeunesse	Moresi Gianni	Journaliste	Weiss Martin	Journaliste
Favre Dominique	Chef de l'Office de la viticulture du canton de Vaud	Morier-Genoud Patrick	Commerçant	Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches du tourisme
Favre Laurent	Chambre neuchâteloise d'agriculture	Mottini Donato	Ristoratore	Zapf Nicolas	Journaliste
Fazan Daniel	Journaliste	Muggiano Andrea	Chefredaktor	Zbinden Véronique	
Feier Eveline	Produktmanager Themenroute	Naef Ruedi	Presidente delle dietiste ticinesi		
Felley Pierre-Yves	Chambre valaisanne d'agriculture	Nessi Zappella Maura	Coordinatore della conferenza agroalimentare		
Fleury Louis	Spécialiste viande séchée	Nobile Marco	SSAT Bellinzona		
Fleury Mathieu	Secrétaire général de la FRC	Orrù Tiziano	Epicurien		
Forel Olivier	Musicien	Orsat Auguste	Chargée d'enseignement, diététicienne		
Frehner Rita	Projektleiterin	Orsat Evelyn	Vigneron		
Frôté Claude	Cuisinier chef	Paccot Raymond	Chocolatier		
Fuchs Fabian	Cuisinier chef	Paganal David	Consulente alimentare		
Gabriel Suzanne	Promotrice vaud	Pedrioli Elena	Journalista		
Galizzi Roberto e Silvio	Restoratore	Pesce Alessandro	Kulturvermittler		
Gallais Véronique	Marchande de thé	Pfister Thomas	Produits du Terroir du Pays de Fribourg		
Gex Philippe	Gouverneur du Guillon	Philippona Jean-Nicolas	Consulente SMPPC		
Geyer Jean-Luc	Cuisinier chef	Piffaretti Giuseppe			
				Philippe Rochat	2010
				Marie-Thérèse Chappaz	2009
				André Jaeger	2008
				Georges Wenger	2007
				Irma Dütsch	2006
				Fredy Girardet	2005

**SCHIRMHERR
SCHIRMHERRIN**



mazda

DER SCHNELLE WEG IST DAS ZIEL:
DIE AGILITÄT DES MAZDA2.

Wenns darauf ankommt, können Sie sich auf den Mazda2 verlassen: Dank direktem Handling und grosser Agilität bewegt er sich flink durch den hektischen Stadtverkehr und findet Platz in jeder Lücke. Dass dabei die Umwelt nicht zu kurz kommt, ist für den smarten Cityflitzer Ehrensache. Wählen Sie jetzt Ihren Favoriten: 3- oder 5-Türer, mit Benzinmotor 1.3 (75 oder 84 PS) und 1.5 (102 PS) oder Turbodiesel Commonrail 1.6 (95 PS). Bereits ab CHF 16 990.-. Jetzt bei Ihrem Mazda-Händler Probe fahren. www.mazda.ch



Energieeffizienz-Kategorie A - D, Verbrauch gemischt 4,2 - 6,3 l/100 km, CO₂-Emissionen 110 - 146 g/km (Durchschnitt aller Neuwagenmodelle 188 g/km).

zoom-zoom
zoom-zoom

MÖHL

Saft vom Fass
ALKOHOLFREI

50 cl
Mehrweg-
Glas
Dep. 90 Rp.

MÖHL
Kühl servieren.
Vor dem Öffnen
Flasche stürzen.

Aus Ostschweizer
Äpfeln hergestellt

Saft vom Fass
Apfelwein trüb vom Fass
kohlenensäurehaltig, pasteurisiert
ALKOHOLFREI
MÖHL

Mosterei Möhl
St.Gallerstrasse 213
9320 Arbon
Telefon 071 447 40 74
www.moehl.ch

CAVE CIDIS
Depuis 1933
www.cidis.ch

TRADITION

EXPRESSION

INSPIRATION

Pavillon de vente de Tolochenaz
Ch. du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
021 804 54 90

Ihr Geld
trägt bei uns Früchte.

Investieren Sie in biologische Landwirtschaft
mit Förder-Kassenobligationen der
Alternativen Bank Schweiz.

Der Weg zur echten Alternative:
T 062 206 16 16 | www.abs.ch

ALTERNATIVE BANK SCHWEIZ

solidarisch
ökologisch
sozial
fair
transparent
nachhaltig
alternativ

der SalonVinea
DER SCHWEIZER WEINE SIERRE



CHF 30.- statt CHF 40.-

auf Vorweisen dieses Bons bei der Kasse
**am Samstag, den 3. oder
am Sonntag, den 4. September 2011.**

Name

Vorname

Adresse

PLZ / Ort

E-Mail

Ausbildungen an der Ecole d'Ingénieurs de Changins



L'Ecole du vin

Für Weingeniesser und Fachleute aus der Weinbranche und Gastronomie. Wählen Sie aus verschiedenen Modulen ihre Weiterbildung in Weinbau, Weinbereitung und Degustation.

Weitere Ausbildungen

FH: Oenologie

Eidgenössischer Fachausweis

in Weinbau, Weintechnologie und Obstbau.

www.eichangins.ch – 022 363 40 50
office@eichangins.ch – 1260 Nyon

Trüffelkartoffeln, Blaue Schweden, Ditta: Meisterhaft zubereitet von Christian Kaiser.



Hotel-Restaurant Alpina
Bahnhofstrasse 1
7250 Klosters
Tel. 081 410 24 24
www.alpina-klosters.ch

ALPINA



hotel klosters · swiss alpine lifestyle



Studi
Création Studi

 **SBB CFF FFS**

Lassen Sie sich an Bord unserer SBB Restaurants von unseren zahlreichen Gerichten verwöhnen, die TV-Koch Studi kreiert hat. Gönnen Sie sich anschliessend einen frisch gebrühten Lavazza Kaffee mit einem feinen Dessert dazu.



Zeit für eine Pause.

Coltiviamo
e valorizziamo
i gioielli
dell'orto ticinese

tior

FOFT - Al Pian - CH-6593 Cadenazzo
T +41 (0)91 850 29 06 - F +41 (0)91 850 29 00
info@tior.ch - www.tior.ch

verdura.ch

Svizzera. Naturalmente.



Ticino

Vini del Ticino
Qualità, Tradizione e Passione

Ticinowine
promozione vitivinicola ticinese



Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo

Perfekter Genuss
dank feinstem Hopfen.



Das Schweizer Amber Bier



lati®

LATTERIA DEL TICINO

Fourchette verte

Das Label der
ausgewogenen
Ernährung



Fourchette verte
wird unterstützt
von Gesundheits-
förderung Schweiz
und den Kantonen

Kennen Sie die
„Schweizer Hose?“

1911 
2011

www.1000obstsorten.ch

Sonderschau «1000 Obstsorten» vom 22.-30. Oktober
an der Zuger Messe in Zug

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch

FRUCTUS
Die Vereinigung zur Förderung aller Obstsorten
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier
www.fructus.ch

Grosser
Wettbewerb

www.fourchetteverte.ch



SCHWEIZER KÖNNEN

Das Streben nach Exzellenz eint Menschen und ihre Produkte.

Bei jeder neuen Aufgabe beweist das Schweizer Messer immer wieder seine bewährten Werte. Dasselbe gilt für unsere Weine, die jedes Jahr neu ihre vielfältige Qualität aus dem Reichtum unserer Böden und Rebsorten schöpfen.

Die Schweizer Weine

Genuss, der verbindet!



Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen.

www.swisswine.ch

KREIEREN SIE EIN FEUERWERK FÜR DIE SINNE!



Der Kombibackofen Profi Steam kombiniert Hitze mit Dampf und sorgt für ein perfektes Ergebnis. So zaubern Sie stets einmalige Geschmackserlebnisse auf den Tisch. **IHRE ZEIT ZU BRILLIEREN.**



Thinking of you

Electrolux



Schweiz. ganz natürlich. 

Wir tun alles für perfekte Wanderferien.

MySwitzerland.com

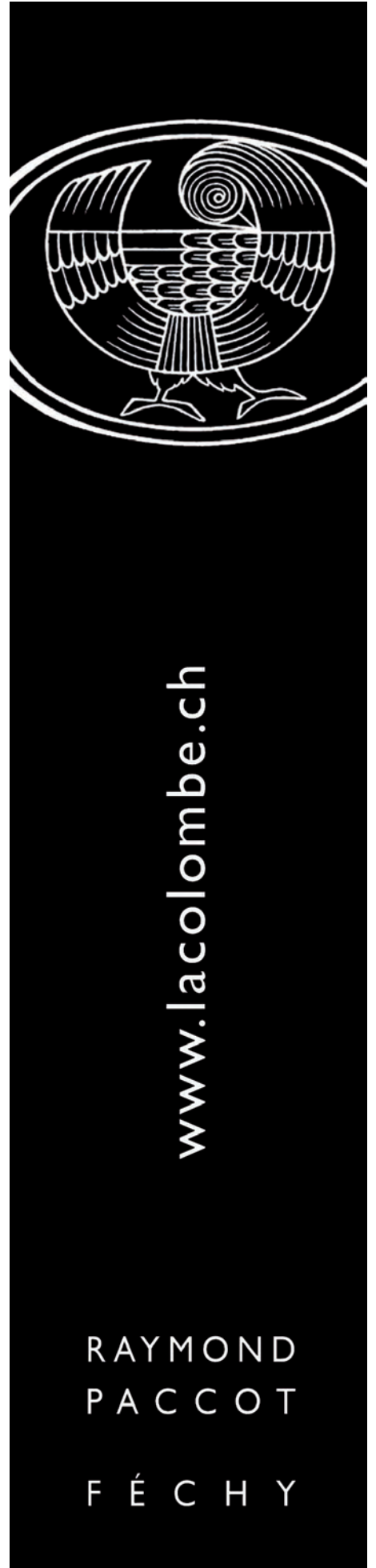
Mit über 60 000 km beschilderten Wegen ist die Schweiz das Wanderparadies für alle. Zu den besten Wandertipps gehts unter MySwitzerland.com/wandern.

Unsere Partner:

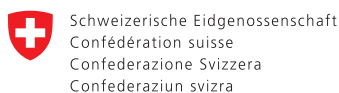


Schweizer Sommer präsentiert von:





Nos partenaires:



Département fédéral de l'économie DFE
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Avec le soutien des cantons de:



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Association pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 - CP 177
1000 Lausanne 6

Tél. 021 601 58 03
www.gout.ch
contact@gout.ch

Verantwortliche Herausgeberin

Catherine David

Mediakontakt

presse@gout.ch
Partner/sponsoring@sponsoring@gout.ch

REDAKTION

Redaktion koordinatorin

France Massy

Journalisten

Sandra Weber
Martin Weiss
Véronique Zbinden

Fotos

Yves Brunelli
Sarah Carp/STRATE
José Crespo
Cédric Dutoit
Marisa Guiraum
Paulette Lesage
Aurel Salamin
Jacques Straessle
Sébastien Staub
Rémy Steinegger
Martin Weiss
AOC/IGP
EHL
Vinéa
Valais-tourisme

Grafik

Anouk Andenmatten

Überetzungen

deutsch-französisch
Jean-Pierre Ammon
französisch-italienisch
Monica Fiorini
französisch-deutsch
Christina Miller

Korrekturen

Franziska Schürch
Giovanna et Giovanni Medolago
Antonella Galante

Inhaltskonzept auf

Vorschlag von

Martin Weiss

Auflage

120'000 ex.

Druck

Swissprinters AG
Brühlstrasse 5
CH-4800 Zofingen



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
Papier issu de sources responsables
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C021036

Vaudois

AUßERGEWÖHNLICH !

GEWINNEN SIE EINE KISTE VON 6 FLASCHEN DER BESTEN WAADTLÄNDER WEINE DIE IN DEM LETZTEN WETTBEWERB DER „SÉLECTION DES VINS VAUDOIS 2011“ PRÄMIERT WORDEN SIND.

Es werden 50 Kassetten aus der Kollektion der besten Waadtländer Weine angeboten. Es handelt sich um eine aussergewöhnliche, nicht auf dem Markt erhältliche Kasette im Wert von Fr. 200.–! Antworten Sie, um zu gewinnen, auf nachstehende Frage, und Sie werden an der Verlosung teilnehmen, die am 15. Oktober 2011 durchgeführt wird.

Frage : **Wie viele Weine wurden am Wettbewerb der „Sélection des Vins Vaudois 2011“ prämiert ?**

(Bitte ankreuzen)

546 37 330



Name : _____

Vorname : _____

Strasse/Nr. : _____

PLZ/Ort : _____

Geburtsdatum : _____

E-mail : _____

Telefonnummer : _____

Datum : _____

Unterschrift : _____

Senden Sie Ihre Antwort sowie Ihre Anschrift per Post oder per E-Mail an:

CONCOURS SÉLECTION DES VINS VAUDOIS
Office des vins vaudois
CP 1215
1001 Lausanne

(Nur richtig ausgefüllte Teilnahme­scheine werden berücksichtigt)

oder an info@vins-vaudois.com

Oder direkt auf unserer Website :
www.vins-vaudois.com

Teilnahmebedingungen :

Dieser Wettbewerb ist für alle in der Schweiz ansässige Personen offen (Mindestalter 18 Jahre). Die Mitglieder des Office des Vins Vaudois und deren Mitarbeiter sind ausgeschlossen. Die Gewinner werden, in einer Frist von 5 Tagen nach der Ziehung, schriftlich benachrichtigt. Teilnahme­schluss 15. Oktober 2011. Die Auslosung findet am 20. Oktober 2011 statt. Das Reglement des Wettbewerbes kann beim Office des Vins Vaudois per E-Mail verlangt werden: info@vins-vaudois.com
Es besteht kein Kaufzwang. Ein einziger Teilnahme­schein pro Person. Es wird keine Korrespondenz über den Wettbewerb geführt. Kein Rekurs möglich.



WETTBEWERB

505.D



Available on the iPhone
App Store



Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass genossen



Die Wurzeln das Handwerk der Charakter

Eine AOC- oder IGP-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Und gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Denn die Schweizer AOC- und IGP-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes.

Schweiz. Natürlich.



Appellation d'origine contrôlée / Indication géographique protégée

www.aoc-igp.ch