

2012

DIE GENUSSWOCHE

www.genusswoche.ch

Schirmherrschaft Slow Food 

LERNENDE

die Know-how-Vermittlung

GÉRARD RABAEY

Schirmherr 2012

AOC-IGP

Produkte und Menschen

LAUSANNE

Stadt der Genüsse 2012

GESCHENK!
Ein Eintritt für das
Comptoir Suisse
Lausanne

IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Villeret Kollektion
Quantième Annual GMT

Jahreskalender
Doppelte Zeitzone
Korrektoren unter den Bandanstößen
Ref. 6670-3642-55B

**Blancpain und die Genusswoche:
Authentizität, Leidenschaft und Emotionen**



www.blancpain.com

BLANCPAIN BOUTIQUES · ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · GENÈVE · HONG KONG · JEKATERINBURG · MACAO · MADRID · MANAMA
MOSKAU · MUMBAI · MÜNCHEN · NEW YORK · PARIS · SEOUL · SHANGHAI · SINGAPUR · TAIPEI · TOKYO · ZÜRICH

EDITORIAL



Die Know-how-Vermittlung, die Berufslehre und Begegnungen mit Genusshandwerkern ziehen sich wie ein roter Faden durch dieses zweite Genusswoche-Magazin. Für einmal kommen die Frauen und Männer zu Wort, die jahraus jahrein dafür sorgen, dass wir uns genussvoll ernähren und diesen Genuss mit anderen teilen können, damit das Essen auch soziale Bindungen nähren kann und nicht auf seine physiologische Funktion reduziert wird.

Wer wäre als Schirmherr für diese 12. Genusswoche besser geeignet als Gérard Rabaey? Der ehemalige Chef des Pont de Brent hat jahrzehntelang mit seiner Begeisterung den Nachwuchs angesteckt. Die Elite der Schweizer Köche ist durch seine Schule gegangen.

Und Lausanne will mehr sein als Universitätsstadt, olympische Stadt und Kulturstadt: Die Waadtländer Hauptstadt trägt dieses Jahr stolz den Titel „Stadt der Genüsse“. Wie sie dies tut und wie die übrige Schweiz mithält, erfahren Sie auf den nächsten 100 Seiten. •

France Massy
Magazin-Koordinatorin

TITELSEITE



Ariane Wirth
die beste junge Konditorin 2011
Westschweiz & Tessin
und Ihr Lehrmeister
Josef Billes
Confiserie Monnier
Murten.

Foto: Yann André
Strates, Lausanne

INHALT

Die Schweiz beim Geniessen erwischt 4

Essen mit Jean-Jacques Rousseau 10

LAUSANNE
STADT DER GENÜSSE 2012 14

Gérard Rabaey 20
Schirmherr der Genusswoche

AUSBILDUNG
Porträt Lernende 25

Die Hotelfachhochschule
Lausanne 28

Ein Faible für Herausragende Qualität 34

Terravin, Qualitätslabel der
Waadtländer Weine 40

AOC-IGP 44
Von Produkten und Menschen

Ein Arvine-Bouquet 52

Genf, ein so liebliches Land 54

Wasser Trinken,
ein positiver Trend 58

Kaffee von Max Havelaar
eine Welt von Aromen 61

KARTOFFEL
Unscheinbarer Star 65

Rezepte 68

Die Schweitzer Naturpärke
Ein kleines Paradies im solothurner Jura 74

Fragen Sie ihr Smartphone 76
Agence d'information agricole romande

Comptoir Suisse, Lausanne 78
Etwas Sauerkraut mit Absinth gefällig?

Genuss Begegnungen und Rosinen 82

Die Charta und Qualitätskomitee 90

DAS RECHT AUF NAHRUNG IST AUCH EINE VERPFLICHTUNG

Wenn's ums Essen geht, setzen uns manche Leute gern zu „Lebensmittelkonsumenten“ herab. Sie reduzieren die Ernährung auf die technischen Fragen von Einkauf und Verkauf. Das Vergnügen am Essen vergessen sie.

Wir wollen aber aktive Mitproduzenten der Gemeinschaft werden, die uns jeden Tag ernährt, weil wir sie achten, und weil wir wollen, dass sie lebt. Wenn wir „gute, faire und saubere“ Produkte lieben, erinnert uns dies daran, dass „Essen ein landwirtschaftlicher Akt“ ist.

Die Schweizer Genusswoche und Slow Food Schweiz haben beschlossen, sich ab diesem Jahr Partner als zusammenzutun, denn sie haben einige Werte gemeinsam.

Ernährung ist nämlich vor allem Freude. Man setzt sich nicht nur zu Tisch, um zu essen. Beim gemeinsamen Essen findet ein Austausch statt, man lernt ständig und nährt in Gesellschaft auch das Herz.

Wir wollen der Ernährung im Alltag wieder die zentrale Bedeutung geben, die ihr abhanden gekommen ist. Es liegt nur an uns, das Recht auf Nahrung zu einem wichtigen Recht der Menschheit zu machen.

Die Genusswoche wurde ins Leben gerufen, um unser kulinarisches Erbe wieder zu beleben. Wenn wir nicht aufpassen, verschwindet mit der Industrialisierung des Essens das ganze Wissen ums Essen, das bisher von einer Generation an die nächste weitergegeben wurde.

Das 2. Magazin der Schweizer Genusswoche, Lausanne, Stadt der Genüsse 2012 und Gérard Rabaey, Schirmherr der Genusswoche, Produzenten, Lernende. Das Genussnetz, an dem wir mit Hingabe knüpfen, nimmt Gestalt an. Mit Slow Food CH werden auch die AOC-IGP, Genuss'12, ProSpecieRara, Gastosuisse, Swisswine und Max Havellar zu Partnern.

Eine grossartige Genusswoche 2012 erwartet Sie! Im ganzen Land bereiten sich Tausende von „Genussspezialisten“ darauf vor, Ihnen Genussbegegnungen zu bieten. Indem wir uns für die Geselligkeit am Tisch Zeit nehmen, besinnen wir uns ganz einfach auf wahre Werte. •

Josef Zisyadis
Präsident der Schweizer
Genusswoche



ERZÄHLEN SIE MIR KEINEN SALAT....



„Ich mache Ihnen auf dem Markt schöne Augen. kaufen Sie mich!

Ich bin auf einem kleinen Feld nicht weit von hier gewachsen, meine Wurzeln wurden in einem Boden voller Regenwürmer gut genährt und ab und zu mit Brennessel- oder einem anderen Sud gegossen. Ich habe mir zum Wachsen Zeit gelassen. Gestern haben freundliche Hände mich geschnitten und vorsichtig in eine Kiste gepackt, und da bin ich, knackig frisch.

Es hat geklappt, sie nimmt mich! Ich komme in ihren Korb und dann in ihren Kühlschrank. Und dort, ganz hinten, in einem Plastiksack, oje!, liegt ein vergessener Salat. Sterbend erzählt er mir von endlosen Feldern, Krankheiten, mechanischen Behandlungen, von Erde ohne ein Lebewesen. Dann ein schneller Schnitt, der ihn von seiner Wurzel trennt, Stapel grosser, vollgestopfter Salatboxen und Stunden in einem schwarzen Kühlschrank, der Lastwagen, das Kunstlicht, Sprühnebel zum Aufpäppeln, ein Plastiksack, die Beschallung mit Supermarktmusik und die letzte Etappe. der Abfallsack.

Er hat viel erlebt, aber was für ein Leben!!!“

Wenn Sie wie ich einmal mit einem Salat hätten diskutieren können, würden Sie sicher auch finden, es sei kein teurer Luxus und erst noch ein Vergnügen, einen Salat zu kaufen, der ein schönes Leben hatte, bevor er auf Ihren Teller kam. Das Vergnügen, den Produzenten zu treffen, sich am Samstagmorgen auf dem Markt umzusehen, oder im Hofladen, oder dort, wo die Bauern bei uns ihre Früchte und Gemüse anbieten.

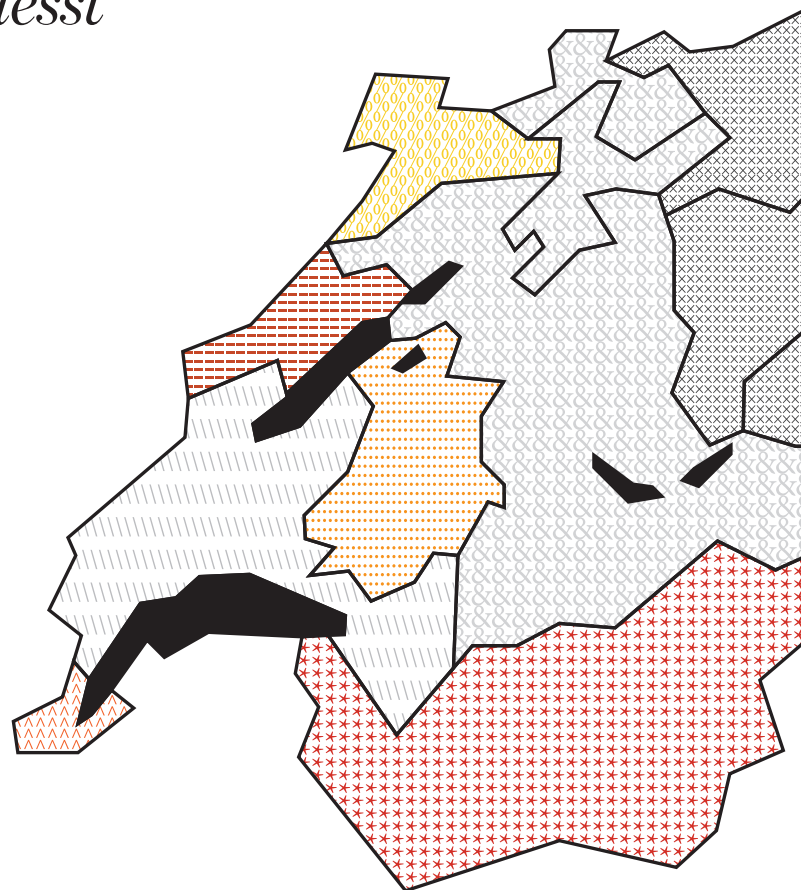
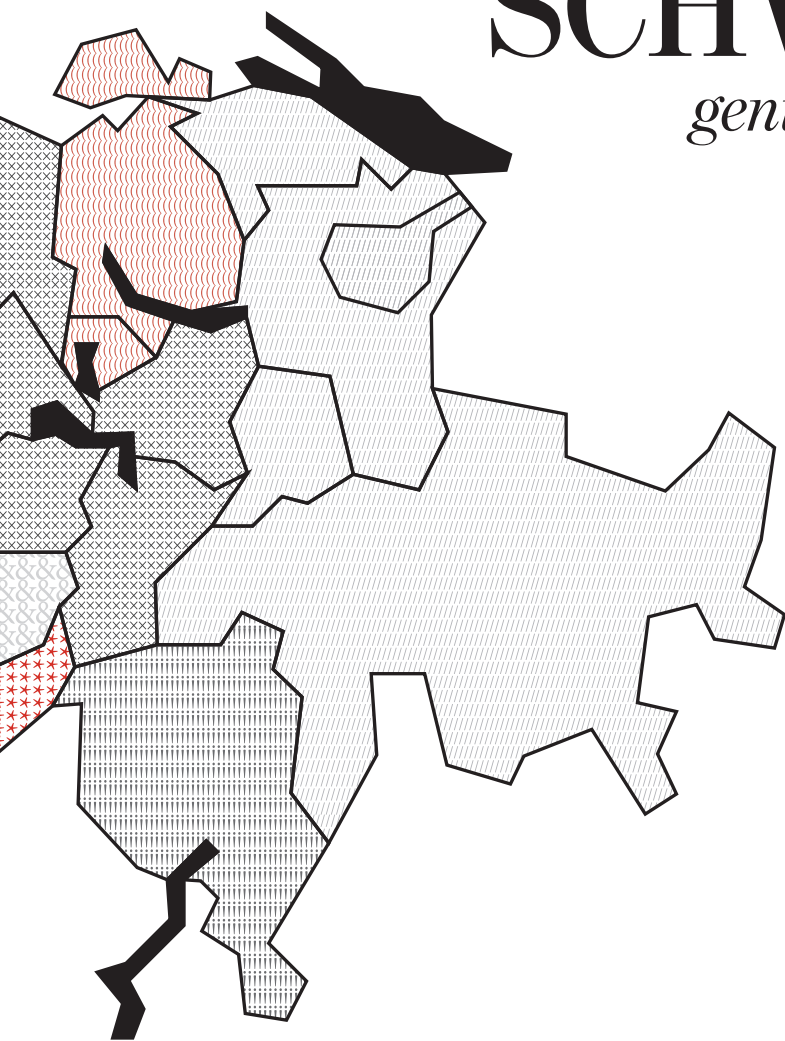
So wird das Einkaufen zum geselligen Vergnügen. Wir sehen hinter unserer Ernährung den Händler, die Sonne und den Regen auf den Feldern, und die Begeisterung unserer Produzenten, die Begeisterung, die sie antreibt, die sie mit uns teilen, und die unseren Körper nährt. und unsere Seele.

Die Genusswoche ist vor allem anderen eine Geschichte von Freundschaften und Passionen, von denen man sich beim Essen erzählt, wenn schöne, frische Salate auf den Tisch kommen.

Wir wünschen Ihnen schöne Begegnungen! •

Catherine David
Gesamtschweizerische
Koordinatorin

Die SCHWEIZ *geniesst*

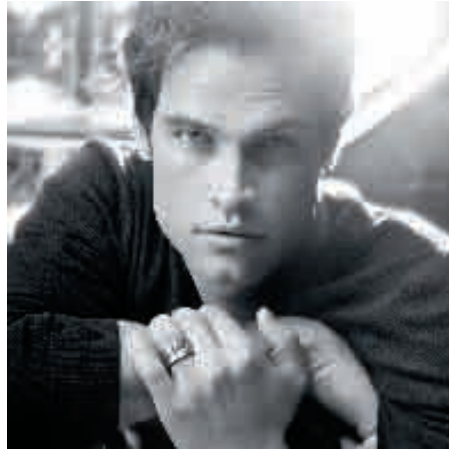


Ein paar bekannte Schweizer verraten ihre kleinen Sünden und geben ihre heissen Adressen preis. So lernen wir Renzo Blumenthal kennen, den schönen Mister Schweiz 2005, und ein paar unvergleichliche Genusshandwerker. Hier eine begnadete Käserin, da ein Gemüsebauer, ein Chocolatier oder gleich eine ganze Metzgersfamilie. Während Joseph Gorgoni, alias Marie-Thérèse Porchet, offen über seine/ihre Vorlieben plaudert, hüllt

sich die Krimiautorin Donna Leon gern in Geheimnisse. Der Tessiner Politiker Lorenzo Bassi wiederum kann sich nicht entscheiden: er liebt alle Terroirprodukte seiner Gemeinde. Ebenfalls beim Geniesen erwischt: Schauspieler und Radiomann Walter Andreas Müller (für Kenner WAM), Komiker Thierry Meury und der Direktor des Theaters Le Crochetan im Wallis.

Leckere Entdeckungen!

*„Die Konsumenten dazu bewegen,
ihre Lebensmittel häufiger direkt bei
den Bauern zu kaufen.“*



Renzo Blumenthal
Mister Schweiz 2005
stellt vor:
Die Schweizer Bauern

Der Bündner Renzo Blumenthal braucht nicht auswärts einzukaufen, denn alles was gut ist, gibt es in seinem eigenen Hofladen. Der ehemalige Mister Schweiz ist erfolgreich als Bio-Bauer, Unternehmer und macht als Model Werbung. Am 1. Januar 2010 hat er den Hof seiner Eltern im Bergdorf Vella übernommen. 52 Hektaren Land, Milchwirtschaft mit Aufzucht, eine kleine Schweinemast mit 30 Tieren, wenig Gemüseanbau und 1,5 Hektaren Braugerste. Aus den biologisch hergestellten Rohprodukten entstehen verschiedenste Spezialitäten, für die Renzo Blumenthal 2007 sein eigenes Label mit seinem Namen gegründet hat. So produziert er den „Blumenthaler Bergkäse“, Trockenwürste in den Geschmacksrichtungen „Andutgel“, „Knoblauch“, „Krauseminze“ und „Schwarzwurst“. Aber auch Bio-Knospe-Konfitüren, die Salatsauce Heublumen-Duft und das selbst gebraute „Renzo Bier“. Gute

natürliche Lebensmittel sind für den Ex-Mister Schweiz eine Selbstverständlichkeit. „Darauf haben meine Eltern immer Wert gelegt“, sagt er. Und heute? „Ich habe eine gute Frau daheim, die noch mehr als ich darauf achtet, was wir essen. Ladina macht vieles selbst und kauft Bio-Produkte ein. Meine Lieblingsgerichte sind Maluns und Capuns.“ Muss der sportliche Beau, der auch sieben Jahre nach seinem Mister-Jahr immer noch als Fotomodel gefragt ist, nicht auf seine Linie achten? „Wenn man jung ist und sich körperlich betätigt, muss man noch nicht so viel schauen“, sagt der Bündner. Blumenthal möchte die Leute animieren, ihre Lebensmittel vermehrt direkt bei den Bauern zu kaufen. „So vermeidet man lange Transportwege. Ausserdem sind die Produkte frischer, geschmackvoller und gesünder.“ •

Marc Benedetti

„Von der Ice Cream von New Jersey zu den Walliser Aprikosen“



Donna Leon
stellt vor:
Walliser Aprikosen

Ihre erste kulinarische Liebe war Eis. Kein Wunder, wuchs sie doch auf der Milchfarm ihres Grossvaters Josef Noll im New Jersey USA auf.

«Er machte das beste Erdbeer-Eis der Welt und hat mir seine Leidenschaft für Eis vererbt», schwärmt sie noch heute. Da trifft es sich gut, dass sie seit 1981 in Venedig lebt, wo sie die Kultfigur des lebenswürdigen Commissario Brunetti für ihre berühmten Kriminalromane schuf: Wo sonst auf der Welt gibt es so viele hausgemachte Eissorten?

Was isst Donna sonst noch gerne?

«Am liebsten Pasta, nur mit Knoblauch und Olivenöl. Aber ich esse auch gerne Früchte und Gemüse wie Artischocken, Rhabarber, Zucchini oder Pflaumen aus mei-

nem Garten bei Belluno», so Donna. Freundin Maria hat ein eigenes Restaurant am Canale Grande und war ihr eine perfekte Lehrmeisterin der venezianischen Küche.

Seit 2004 reist Donna jeweils im Juli zum Festival ins Musikdorf Ernen. Dort gibt sie ein Schreibseminar, zusammen mit Richard Powers, und wie jedes Jahr war auch das Seminar 2012 sofort ausgebucht. In Ernen kann Donna neben Literatur auch einer anderen Leidenschaft frönen: Barockmusik und die Walliser Bergwelt. Die Autorin liebt Opern über alles, vor allem von Händel. Auf ihre fachmännische Empfehlung sang Sopranistin Simone Kermes in Ernen, wurde stürmisch gefeiert und verlieh dem Festival Glanz und Glamour sowie Ansehen im In- und Ausland.

Im verwunschenen Ernen machte Donna zudem eine süsse Entdeckung: Walliser Aprikosen. Seitdem reserviert sie nun immer einen Tag zum Aprikosen pflücken und macht davon Gläser voller eigener Konfitüre ein, ganz im privaten Rahmen. Mit diesen fährt sie nach dem Festival wieder im Intercity zurück zur Wahlheimat Venedig, wo sie noch lange Wallis' leckerstes Erzeugnis genießt – bis zur nächsten Aprikosenernte.

www.musikdorf.ch • Anita Geurts

„feine und originelle Schokoladen“



Joseph Gorgoni
Schauspieler
stellt vor:
Christophe Berger, Genf

Kuchen ist für Joseph Gorgoni keine grosse Versuchung. Sandwiches, Pasteten, Schinkengipfeli schon eher. Und die lässt er sich oft bei Christophe Berger im Plainpalais-Quartier schmecken. „Ein kleiner Shop mit Tea-Room. Sie servieren nur Hausgemachtes. Ich könnte leben davon. Die Schokoladen sind köstlich und originell. In Genf sind Berger und Paganel (ein anderer Confiseur) meine Lieblingsadressen.“

Die Schokoladen von Christophe Berger sind zugegeben aussergewöhnlich, sein Gebäck ein Traum und sogar Liebhaber von Salzigem kommen bei ihm auf ihre Kosten, denn seine Sandwiches und Häppchen sind von unglaublicher Qualität.

Vor einem Jahr hat sich der Chocolatier mit drei Gleichgesinnten zusammengetan: Pilar Ricciardi (seine Frau),



Confiserie, chocolaterie
Christophe Berger
Avenue Henri-Dunant 18
1205 Genf
022 329 12 02

Von links nach rechts: Die Argentinierin Pilar Ricciardi, die Finnin Mirjam Simula und der Schweizer Christophe Berger; der Franzose Arnaud de Faletans fehlt auf dem Foto.

Mirjam Simula und Arnaud de Faletans (ein befreundetes Paar). Vier anspruchsvolle, erfinderische Profis, denen sehr daran liegt, nur Qualitätsprodukte - soweit wie möglich aus der Umgebung - zu verwenden.

An dieser wunderbaren Adresse wird sich Joseph Gorgoni alias Marie-Thérèse Porchet vor der Feier seines 20. Bühnenjubiläums im Dezember vielleicht eine kleine Stärkung gönnen. • Patrick Morier-Genoud

*„Sie macht ihre
Käse zum Wohl
der Leute“*



Thierry Meury, Humorist
stellt vor:
Danièle Magnenat, Le Séchey

Thierry Meury ist Danièle Magnenat begegnet, als er mit einer Show nach Le Séchey kam. „Was mich bei ihr beeindruckt hat, ist die Lebensfreude, die aus ihrem Gesicht strahlt. Sie ist eine Sonne!“ Le Séchey ist ein kleines Dorf im Vallée de Joux zwischen Les Charbonnières und Le Lieu. Dort stellt Danièle Magnenat im Alleingang mehrere Käsesorten her. Hilfe hat sie nur im Winter, in der Vacherin-Saison. Sie kauft ihre Milch im Dorf und macht vor allem himmlische Tommes und ihre Sécheronnette, eine ihrer fantastischen halbhartn Käsekreationen, die Sie nur bei ihr und in den Geschäften finden, denen sie den grössten Teil ihrer Produktion liefert, im Vallée de Joux und manchmal weiter weg, bis nach Lausanne und Morges. Im Winter gehen ihre Vacherins sogar bis nach Genf, ins Tessin und in die Deutschschweiz. Welcher ihrer



Fromagerie Le Séchey
Danièle Magnenat
1345 Le Séchey
021 841 11 62

Käse genießt Thierry Meurys besondere Gunst? „Alles, was ich bei ihr probiert habe, hat herrlich geschmeckt,“ sagt der Humorist begeistert. „Mit einem kleinen Plus für den Combi mit Bärlauch! Sie ist eine Handwerkerin, sie macht ihre Käse zum Wohl der Leute aus der Gegend und noch für ein paar andere.“ • *Patrick Morier-Genoud*

*„Die Familie Buffoni
bietet eine grosse
Auswahl erstklassiger
Bratwürste an.“*



Andras Müller, "WAM"
Schauspieler
stellt vor:
Seine Lieblingsmetzgereien

Der Schauspieler und Radiomoderator Walter Andreas Müller (Spitzname „WAM“), bekannt für seine einzigartigen Politiker-Parodien, ist ein viel beschäftigter Mann. Oft unterwegs, kauft er mal da mal dort ein und legt sich ungern auf einen „Lieblingsladen“ fest. Fürs Fleisch hat „WAM“ zwei Fachgeschäfte in der Nähe seines Wohnorts Madetswil im Zürcher Oberland ins Herz geschlossen. Zum einen die Metzgerei Dönni in Fehraltorf, die von Urs und Silvia Dönni geführt wird. „Eines Tages habe ich entdeckt, dass es diesen innovativen Metzger gibt mit einer guten Auswahl.“ Er kauft dort gerne spezielle Spiessli, mariniertes Fleisch und Traiteur-Gerichte.

Das zweite Fachgeschäft ist die Metzgerei Buffoni in Illnau-Effretikon. „Ich kaufe dort oft meine Bratwürste“,



Metzgerei Buffoni AG buffoni-metzgerei.ch
Usterstrasse 12
8308 Illnau

sagt „WAM“. Im jungen, 2002 eröffneten Familienbetrieb, sind zwei Generationen tätig: Die Geschwister Enrico und Manuela mit ihren Eltern Agnes und Evandro Buffoni. Ihre Spezialität ist die grosse Auswahl an hausgemachten Gourmet-Bratwürsten, die Auszeichnungen erhalten haben. Zum Beispiel die „Tessiner Bratwurst“ mit Rohschinken und getrockneten Tomaten. Buffonis haben eine fidelio-Fleischproduktpalette aus nachhaltiger Bio-Viehzucht. Doch auch ihre Salsicce und ihr Bauernschinken sind es wert, probiert zu werden. • *MB*

Une histoire unique au monde

loro.ch

Depuis 75 ans, la Loterie Romande distribue **100% de ses bénéfices** à des projets d'utilité publique en Suisse romande, dans les domaines de la culture, du sport, de l'action sociale et de l'environnement.



„Die Weisheit der Bienen“



Lorenzo Malaguerra
Der Direktor des Théâtre
du Crochetan in Monthey

stellt vor:
**Den Honig von Guy Rouiller
und Mathieu Roduit**

60'000 Bienen allein auf der Bühne: Mit diesem Stück wollten Lorenzo Malaguerra und seine Mitkämpfer unseren Bürgersinn anstacheln und einen poetisch-philosophisch-lyrischen Alarm über das Verschwinden der Honigsammlerinnen inszenieren.

„Wir haben Bienenstöcke auf dem Dach des Theaters installiert und die Imker der Region eingeladen, mit uns zusammenzuarbeiten. Ich habe eine neue Welt kennen gelernt, viel Grosszügigkeit, und Menschen, die sehr berührt waren, dass ein modernes Theater sich für ihre Welt interessiert. Es war die Begegnung von zwei Passionen. Seither hat sich meine Beziehung zum Honig verändert. Ich genieße ihn anders als früher.“ Lorenzo Malaguerra hat ein Schwäche für Kastanien- und Tan-



Auf dem Dach des Theaters Crochetan wurden einige Bienenstöcke hingestellt. Guy Rouiller kümmert sich um sie.

nenhonig. „Ich liebe Honig, der Rasse hat und einen ausgeprägten Geschmack.“

Zu seinen Imker-Freunden gehören Guy Rouiller, der Grand-Commandeur der Confrérie du GRAND APIER DE SUISSE in Monthey, und Mathieu Roduit aus Martigny. •

France Massy

„In diesem Dorf hat jeder seine kleine Parzelle, auf der er Wein anbaut.“



Lorenzo Bassi, Politiker
stellt vor:
Produkte vor Castel San Pietro

In Castel San Pietro in den Hügeln des Mendrisiotto am Eingang zum Muggiotal legt man viel Wert auf lokalen Traditionen und Produkte. Das Besondere an diesem Dorf ist jedoch, dass es die grösste Weinbaugemeinde des Tessins ist.

„Alle oder fast alle Leute hier sind Winzer, mehr aus Liebe zum Boden als zum Geschäft, obschon wir auch etwa zehn Leute haben, die Wein machen, um ihn zu verkaufen. Jeder hat seine kleine Parzelle, auf der er seine Reben hegt. Selbst die Gemeinde besitzt neben der Primarschule einen kleinen Rebberg mit gut 1000 Rebstöcken, der auch eine didaktische Funktion hat. Wir haben ihn einem Profi anvertraut, der ihn pflegt und jedes Jahr etwa 2'000 Flaschen Wein produziert, die

hauptsächlich an die Dorfbewohner und an Liebhaber eines guten Merlot verkauft werden. In der Gemeinde werden Weine für jeden Geschmack produziert, hauptsächlich Merlot. Der Gemeindegewein hat die Appellation ‚Loverciano Riserva dei Conti‘. Damit zeigen wir, dass Castel San Pietro eine Weinbaugemeinde ist.“

Haben Sie neben Wein noch andere Produkte? „Aber sicher! Vor allem den Zincarlin, unseren König der Käse, und die berühmten ‚Formaggini‘, die wir im ganzen Tessin bekannt zu machen versuchen, und dann unseren Blütenhonig, den ‚Millefiori‘, der in unseren Breitengraden einen besonders feinen Duft hat, weil hier Akazien, Kastanien und Linden gedeihen. Ich müsste aber auch unseren Schinken und überhaupt unsere Wurstwaren aufzählen, aber da würde ich mich schnell in den Geschmacksempfindungen verlieren, die in mir wach werden, wenn ich nur an ihre Namen denke. Und die Kastanie dürfen wir natürlich nicht vergessen, sie ist die Königin des Tals. • *Alessandro Pesce*



ESSEN MIT JEAN-JACQUES ROUSSEAU*

Text, Michel Schlup, Df. h.c.
Ehem. Direktor der Öffentlichen Universitätsbibliothek Neuenburg

In seinen Confessions (dt. „Die Bekenntnisse“) erklärt Jean-Jacques Rousseau immer wieder seine Vorliebe für einfache Gerichte. Als junger Mann träumt er von „rustikalen Festgelagen“, von „köstlichen Früchten“ und „Fässchen mit Milch und Rahm“: „Mit Milchprodukten, Eiern, Kräutern, Käse, Graubrot und einem passablen Wein kann man mich immer glücklich machen“, schreibt er, mit einer Anspielung auf die harte Schule des Lebens, durch die er in Turin gehen musste.

Später wird er oft von Mächtigen zum Essen eingeladen, an deren Tafeln er sich jedoch nicht sehr wohl fühlt. Er zieht die Gesellschaft einfacher Leute vor. Die Freude am Essen ist für ihn etwas Privates, mit dem häuslichen Glück Verbundenes. Am liebsten sind ihm

ländliche, einfache Mahlzeiten, Picknicks, improvisierte Imbisse, vor allem wenn eine Unterhaltung dazukommt.

Für Rousseau muss Essen mit Austausch und Geselligkeit verbunden sein. Deshalb gefällt ihm das Frühstück in Les Charmettes so gut: „Wir haben gewöhnlich mit Milchkaffee gefrühstückt. In dieser ruhigsten Zeit des Tages konnten wir am behaglichsten plaudern. Von diesen Frühstückssitzungen, die sich meist lang hinzogen, habe ich den lebhaften Gefallen am Frühstück behalten, und ich finde es in England und in der Schweiz

unendlich viel schöner, wo es eine richtige Mahlzeit ist, zu der alle zusammenkommen, als in Frankreich, wo jeder in seinem Zimmer allein oder meist sogar überhaupt nicht frühstückt (Confessions).

In Môtiers, im Fürstentum Neuenburg, wohin er im Juli 1762 flieht, scheint sich Rousseau dennoch nicht übermässig frugal ernährt zu haben. Nach den Zeugnissen, die uns François-Louis d'Eschery und James Boswell, zwei seiner glühendsten Anhänger, hinterlassen haben, wurde bei ihm zwar nicht opulent, aber durchaus reichlich und delikat getafelt. Ersterer, der mehrmals bei

Rousseau eingeladen war, erging sich in langen Lobeshymnen an die Köchin Thérèse Levasseur:

„es sei mir erlaubt, eine paar Worte über die hervorragenden Essen in

Môtiers-Travers unter vier Augen mit Jean-Jacques zu verlieren. Seine Küche war einfach, so wie er sie liebte, und ich teilte seinen Geschmack: erstklassig zubereitet, und auf diese einfache Art, man könnte es unmöglich besser machen als Fräulein Levasseur; es gab schmackhafte Gemüse, nach Feldthymian duftende Schafskeulen mit einem anbetungswürdigen Aroma und perfekt gebraten. Die Reuse, ein kleiner Fluss unweit seiner Wohnung, lieferte uns Lachsforellen, und in Paris habe ich in der Saison nirgendwo Wachteln oder Schnep-

fen gegessen, die so gut waren wie die, die man uns brachte; das waren kleine Fettknäuel. (François-Louis d'Eschery, *CŒuvres philosophiques*, Paris, 1814, t.3.)»

Anders als Eschery war Boswell nur ein einziges Mal bei Rousseau zum Essen geladen, am Abend des 14. Dezember 1764. Er äusserte sich zwar nicht ganz so enthusiastisch wie Eschery, doch lobte auch er die Qualität von Thérèse Levasseurs bürgerlicher Küche:

„Zum Spass habe ich so getan, als würde ich Fräulein Le Vasseur beim Zubereiten der Suppe helfen. Wir assen in der Küche, es war sauber und fröhlich. Die Szene hatte etwas ungemein Einnehmendes. Rousseau ganz schlicht, in seiner armenischen Tracht, von der ich sicher schon gesprochen habe. Mit seinem langen Mantel und seiner Nachtmütze wirkte er liebenswürdig und wohl auf.

Unser Nachtessen bestand aus: 1. einer ausgezeichneten Suppe, 2. Rinds- und Kalbssiedfleisch, 3. Kohl, Rüben und Karotten, 4. kaltem Schweinefleisch, 5. Forelle im Gelee, die er scherzhaft Zunge nannte, 6. einem kleinen Gericht, das ich vergessen habe. Zum Dessert Birnen und Kastanien. Weisswein und Rotwein. Eine einfache und gute Mahlzeit.

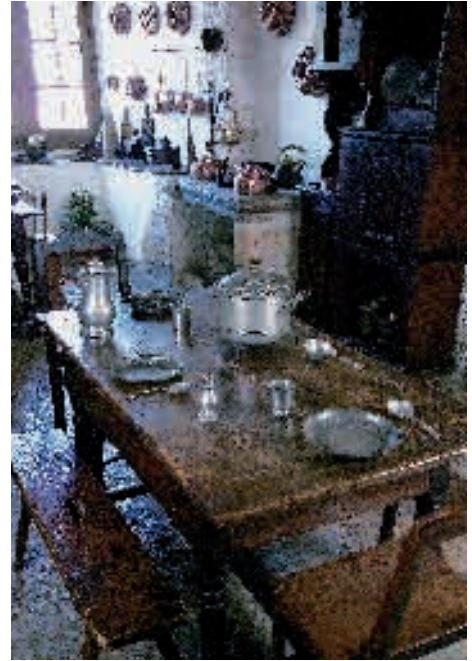
(James Boswell, *Journal intime*, 1762-1769, Paris, 1986).“ ●

* s. auch: «Les festins rustiques de Jean-Jacques Rousseau», in Michel Schlup, *Le mangeur neuchâtelois au temps des Lumières*, Neuenburg, 2003.



Die Areuse bei Môtiers, die damals für ihre hervorragenden Forellen und Panzerkrebse berühmt war.

Bild Seite 10
Jean-Jacques Rousseau als Armenier gekleidet, von Corbutt, nach Ramsay, kolorierte Radierung, Ende des 18. Jahrhunderts
(© Musée Rousseau, Môtiers / Agence martienne)



Bürgerliche Küche und Tisch aus der Zeit von Rousseau im Neuenburgerland

Jean-Jacques Rousseau war ein grosser Wanderer, der Frankreich, Savoyen, Italien, England und die Schweiz zu Fuss bereiste. Wer den Schriftsteller kennenlernen möchte, kann die Orte aufsuchen, an denen er gelebt und die er besucht hat. In diesem Sinne hat die Association Jean-Jacques Rousseau (Neuenburg) in der Romandie zur Feier des dreihundertsten Geburtstages des Schriftstellers die Via Rousseau ins Leben gerufen.

„Via Rousseau, Genève-Ile Saint-Pierre, Guide des lieux de la Suisse romande liés à la vie et à l'œuvre de Jean-Jacques Rousseau“, herausgegeben von Michel Schlup, Texte von Odon Hurtado, Frédéric Inderwildi und Michel Schlup, Neuenburg, Association Jean-Jacques Rousseau, 2012, 160 Seiten, reich illustriert, schwarzweiss und farbig, 18.- Fr., im Buchhandel.
bpun.unine.ch

DIE VIA ROUSSEAU



GRAND-CHÊNE 7-9 > CH-1002 LAUSANNE > T. +41 21 331 31 31 > F. +41 21 323 25 71
RESERVATION@LAUSANNE-PALACE.CH > WWW.LAUSANNE-PALACE.COM





LAUSANNE STADT DER GENÜSSE 2012

..... *

Das Fest geht weiter!

Text, Véronique Zbinden



ARC Jean-Bernard Steber



Régis Colombo/Alcanta

Fünf Monate Appetithäppchen als Vorbereitung auf ein zehntägiges Feuerwerk in der ganzen Stadt. Fünf- undzwanzig Tapa-Events zum Auftakt für achtzehn Gala-Menu-Projekte.

Lausanne, die Stadt der Genüsse 2012, feiert den Genuss auf tausenderlei Weisen und vor allem mit Begegnungen, wie es sie noch nie gab.

Die Stadt hat mit der grossen Kelle angerichtet und ein fantastisches Programm vorbereitet.

Verspielt, pädagogisch, kulturell, erfinderisch, ausgefallen, kühn, witzig, exotisch, verrückt. Mmmh. Guten Appetit!

Fünf Monate, um den Zucchini beim Wachsen zuzuschauen. Fünf Monate bis der Thymian blüht. Oder fast. Fünf Monate für Ausflüge zu den Gutshöfen der Stadt, auf der Suche nach den feinsten Spezialitäten (Honig, Wein, Wollschwein, Gemüse, Käse); für Streifzüge durch Wald und Feld mit den „Brigands du Jorat“, den legendären Räubern des Hochlands im Nordosten von Lausanne, oder mit dem offiziellen Pilzkontrolleur. Das Vorprogramm der Stadt Lausanne, das seit Mai läuft, kann es mit den Festlichkeiten der Genusswoche aufnehmen. Fünf undzwanzig Tapa-Events als Vorspiel für achtzehn Gala-Menu-Projekte.

Buchstäblich gestürmt haben die Lausanner die Tische, die vorübergehend an ausgefallenen Orten der Stadt aufgestellt wurden (Filmarchiv, La Pontaise-Stadion, Schiff, St-François-Kiosk, Glockenturm der Kathedrale, Zoologie-Museum, usw.): eintausendfünfhundert Anmeldungen für vierzehn Tische!

Die Stadtgärtner haben in ihren schönsten Parks Gemüse, Früchte und Kräuter angesät, statt Blumen zu pflanzen. Acht undzwanzig Schulklassen aus fünf Schulhäusern haben im Frühling Gemüsegärten angelegt und den ganzen Sommer über gepflegt. Im September wird in allen Stadtgärten geerntet, vom Hermitage-Park bis zur Débarcadère; die Kürbis-Käfige, die an verschiedenen Punkten der Stadt aufgestellt wurden, werden geplündert und die Kürbisse zu Suppe verarbeitet und den Passanten angeboten. Auch die Schüler werden für ihre Geduld belohnt: am Mittwoch, 19. September kommt ihre Ernte auf den Markt: Topinambur, Artischocken, Eisenkraut, Fenchel und andere Gemüse und Kräuter.

Die Hauptstadt der Waadt, die 2012 zur Stadt der Genüsse 2012 gewählt wurde, seit 2009 dem weltweiten kulinarischen Délice-Netzwerk angehört und seit mehreren Jahren Genussfeste organisiert, hat ein wahrlich üppiges Programm vorbereitet. Der rote Faden der achtzehn bevorstehenden Events: Begegnungen, wie es sie noch nie gab. Von Produkten und Geschmäckern, aber auch von Menschen, für eine Stadt, die sich zu ihrer kulturellen Vielfalt bekennt. Schirmherr dieser zwölften

Ausgabe der Genusswoche ist der Dreisterne-Koch Gérard Rabaey. Das Programm hat fünf Schwerpunkte, so der Projektleiter Nicola di Pinto: Spiel und Pädagogik, zum Mitmachen, Event, Kultur. Und natürlich Degustationen.

Der rote Faden der Veranstaltungen: Begegnungen. Begegnungen mit Produkten und Aromen, aber auch mit Menschen in einer Stadt, die auf ihre kulturelle Vielfalt stolz ist.

Spiel und Pädagogik

Hier haben wir etwas zwischen Koch-Happening und Vorlesung. Carlo Crisci (Le Cerf, Cossonay), einer der kreativsten und begabtesten Köche seiner Generation, veranstaltet zusammen mit einem Biochemie-Honoraryprofessor der UNIL im Casino de Montbenon eine spannende gastronomische Performance, die von Studierenden der audiovisuellen Abteilung der ERACOM (Ecole romande d'art et de communication) gefilmt wird.

Ein pädagogisch-spielerisches Projekt planen auch die Stadt und die Librairies Payot, die gemeinsam das aktuelle kulinarische Buchschaffen durchleuchten wollen. Ein Raum wird für Autoren, Vorträge, Degustationen und andere Begegnungen reserviert.

Wenn das Publikum mitmacht

Sagt Ihnen der Name Frank Goulaz etwas? Nein? Dann gehören Sie (noch) nicht zu Franks Facebook-Fans, und auch nicht zu den fünfundvierzigtausend Personen, die im Internet die Infos der Stadt verfolgen.

Dieser Frank, das virtuelle Maskottchen der Genusswoche, durchstöbert die Kulissen und News der Stadt der Genüsse 2012, Lausanne.

Frank hat seine Fans und Gesprächspartner eingeladen, beim grossen Foto- und Videowettbewerb der Stadt mitzumachen. Das Thema: Die ausgefallensten Picknicks an den ungewöhnlichsten Orten der Stadt.

Ebenfalls zum Mitmachen sind die Kochkurse und weitere Workshops verschiedener Anbieter in der Stadt: Hotelfachschule, Gourmet-Arena am Comptoir Suisse, Restaurant Anne-Sophie Pic im Beau Rivage Palace und Restaurant Fraisier.

Rund sechzig Lausanner Restaurants bieten während der Genusswoche ein „Ville du goût“ -Tellergericht oder- Menü an.

Da gibt es unter anderem äthiopische, libanesische, koreanische und japanische Spezialitäten zu entdecken: „Mit Teilnehmern aus aller Welt demonstriert die Stadt Lausanne ihre grosse kulturelle Vielfalt“, kommentiert Nicola di Pinto.



Mano, Ville de Lausanne

Events für ein kollektives Fest

Ein gigantisches Picknick in der Stadt? Reservieren Sie das Datum von Sonntag, 16. (oder bei schlechtem Wetter 23.) September. Das Picknick wird auf der Esplanade de Montbenon stattfinden. Grills werden installiert, Liegestühle verteilt und lokale Produzenten werden Picknick-Proviant zum Verkauf anbieten. Dazu gibt's musikalische Unterhaltung, Theater und Workshops für Kinder.

Überall Degustationen

Während fünf Monaten, bis zum Höhepunkt in Form der Genusswoche, können Spezialitäten aller Art degustiert werden, Terroir- und exotische Produkte, einfache oder kunstvolle. Ein Tag wird allerdings speziell dem Entdecken und dem Neuen gewidmet sein.

Beim Casino de Montbenon wird man Biere aus handwerklichen Kleinst-Brauereien degustieren können, überraschende Weine junger Winzer, erstaunliche oder wenig bekannte Käse, etc.

Zahlreiche kulturelle Veranstaltungen

Herrlich, üppig und vielfältig ist auch das Kulturprogramm in Lausanne, der Stadt der Genüsse. Musikalische Höhepunkte verspricht das Konzertprogramm der Sinfonietta mit Werken von Händel, Rossini, Strauss,

Tschaikowski und De Lalande, mit anspielungsreichen Titeln wie „Symphonie pour les soupers du Roy“, „Dîner du Bourgeois gentilhomme“, „Water music“ oder „Wein, Weib und Gesang“. In der Lausanner Cinémathèque werden sich an einem Tag Foodistas und Kino-Fans an Filmen ergötzen, die etwas mit kulinarischen Genüssen zu tun haben.

Im Rahmen eines Projekts in Partnerschaft mit dem BD-Fil werden fünfzehn Comic-Autoren die Küche zeichnen und ihre Werke ausstellen. Simultan dazu werden in einem Leseraum die Reize der Musik, der Zeichnung, des Lesens und der Küche miteinander verbunden.

Und beim Theater? Zwei Vorstellungen des Stücks „La Grande cuisine“ für Kinder werden mit seltsamen Workshops verbunden, die Chemie, Design, Küche und Basteln mischen.

Und sonst? Im Théâtre du Vide-Poche findet das Märchenfestival der „Sept langues du dragon“ (deutsch: „Die sieben Zungen des Drachens“) statt.

Wie bitte? Ja, worauf warten wir noch, gehen wir zu Tisch.

www.lausanne.ch/villedugout2012

www.facebook.com/frank.goulaz

www.facebook.com/villedugout2012

Einzelheiten und Zeitangaben auf der offiziellen Website und im Programm-Beiheft im Magazin.



WARUM LAUSANNE?

Fragen an den Lausanner Stadtpräsidenten
Daniel Brélaz

Warum hat sich Lausanne dieses Jahr als Stadt der Genüsse beworben?

Lausanne ist Mitglied des internationalen kulinarischen Délice-Netzwerks, das 2007 von der Stadt Lyon ins Leben gerufen wurde und zwanzig Städte mit kulinarischen Traditionen und Ambitionen vereint.

Diese Kandidatur erschien uns deshalb naheliegend, umso mehr, als wir in unserer Region zahlreiche Spitzenrestaurants haben, aber auch eine ganze Palette von erschwinglicheren Lokalen mit steigendem Niveau. Es hat sich also ganz natürlich ergeben.

Lausanne ist gastronomisch sehr aktiv, besonders im Zusammenhang mit dem Délice-Netzwerk. Gibt es noch andere Initiativen, die in die gleiche Richtung zielen? Projekte? Warum dieser Aktivismus ums gut Essen und Trinken?

Die Stadtverwaltung hat die regionalen Produkte immer aktiv unterstützt und die Stadt Lausanne besitzt selbst zahlreiche Rebberge und -güter.

Kürzlich haben wir auch die Idee von Unterkünften im Rebberg lanciert, um den Terroir- und Qualitätstourismus zu fördern.

Ich glaube, dass diese Initiativen bei einem grossen Teil der Bevölkerung und der Gastwirte gut ankommen.

Was erwarten Sie von der Lausanner Beteiligung an der Schweizer Genusswoche?

Sie bietet uns eine Möglichkeit, die Ziele dieses Frühlings weiter voranzutreiben und zu vertiefen; mit dem Aufbau von Tischen an unerwarteten Orten in der Stadt setzen wir auf Originalität, auf das Ungewöhnliche. Die Genusswoche im Herbst wird das Abschlussfeuerwerk bilden.

Wir erwarten national, aber auch lokal, mehr Bekanntheit und Anerkennung. Die Genusswoche und die Schweizer Stadt der Genüsse setzen sich auch pädagogische, erzieherische Ziele. Ich sehe darin die Möglichkeit, für Qualitätsprodukte zu werben und die Bevölkerung für die Bedeutung einer gesunden und guten Ernährung zu sensibilisieren.

Werden Sie selbst auch teilnehmen? An welchen Veranstaltungen und wie?

Ich werde natürlich am Eröffnungsabend teilnehmen, und danach je nach meiner Agenda an einigen der markantesten Events.



GÉRARD RABAËY

..... *

*Schirmherr der Genusswoche
und einer neuen Generation
von Chefs*

Text Véronique Zbinden /// Foto Julie Langenegger

Am 23. Dezember 2010 hat er „Le Pont de Brent“ übergeben. Nach dem Abschied von den drei Sternen kam ein neues Leben mit neuen Herausforderungen auf ihn zu. Stolz ist er immer noch auf die vielen jungen Talente, die durch seine Schule gingen und sein Werk fortführen.

Sein Garten empfängt uns mit offenen Armen, der lange Rasen, der sich sanft zum See neigt, die Laube unter der Glyzinie, der winzige Gemüsegarten weiter hinten, eine Katze, die unbeeindruckt von der prächtigen Aussicht durch ihr Revier streift.

Die Nachbarn im Wohnquartier über dem Stadtkern von Vevey machen sich in ihren Gärten zu schaffen. Doch Gérard Rabaey, der letzte Zuzüger unter den jungen Pensionierten, hat andere Pläne. Der französisch-schweizerische Chef war schon immer hyperaktiv und denkt nicht daran, nur noch Rasen zu mähen und Salate zu ziehen.

Er hat eingewilligt, sich als Botschafter für die Philosophie der Genusswoche zu engagieren, als Schirmherr der zwölften Ausgabe.

Ein paar Schritte entfernt eine Kurve, eine Brücke und das schöne Haus mit den blauen Fensterläden, in dem er einen grossen Teil der letzten dreissig Jahre verbracht hat. Von Februar 1980 bis Dezember 2010. Drei Jahrzehnte passionierter Hingabe an die Haute Cuisine. Le Pont-de-Brent. Drei Jahrzehnte besessener Arbeit. Er sagt von sich, er sei „vor allem ein Arbeitstier“. Als lägen im Fleiss auch Begabung und kreative Energie.

Dreissig Jahre beharrliche Kultur des Schönen, Guten, Herausragenden, im Kielwasser Fredy Girardets, des Meisters, den er überbescheiden unentwegt als sein Vorbild und seinen Mentor bezeichnet. Der Koch des Jahrhunderts war ihm Wegweiser, Velo-Kamerad, Vertreter höchster Ansprüche. „Ich bin Perfektionist“, sagt er nüchtern, und „ich hätte ebenso gut auf einem anderen Gebiet etwas leisten können“. Geboren 1948 in Caen, Musterschüler, hyperklassische Ausbildung, gibt sich nie zufrieden. An freien Tagen bearbeitet er Blätterteig bis zum

äussersten Grad der Zerbrechlichkeit. Ferien nutzt er für Weiterbildungspraktika unter anderem bei Lenôtre und bestreitet unzählige Wettbewerbe: Taittinger, Prosper Montagné, Trophée National.

Hat er diesen Weg selbst gewählt? Gérard Rabaey, Sohn eines Metzgers aus Caen, drittes von sieben Kindern, wird mit neun Jahren ins Pensionat geschickt, und mit fünf-zehn – gefragt wurde er eigentlich nicht – in die Lehre ins Hôtel de la Poste in Dinan.

Dort erfährt er erste Anerkennung, hört erste Worte der Ermunterung von seinen französisch-schweizerischen Patrons in Dinan, die in ihm eine vielversprechende Begabung erkennen und ihm nahelegen, zu reisen, um sich zu bilden.

Es folgt ein linearer Werdegang, klar und schnurgerade wie eine einfache Fahrt Paris-Lausanne. Mit zwanzig fängt er im Moulin de Charrat an, wird schnell entdeckt, avanciert zum Küchenchef und begegnet Josette, der Nichte des Patrons. Sie wird die Frau seines Lebens. Es ist die Zeit der Wettbewerbe, der Begegnung mit Fredy, er arbeitet wie ein Besessener, mit dem Ehrgeiz, nach den Sternen zu greifen. Mit Josette übernimmt er einen Gasthof in Veytaux bei Montreux. Der Erfolg stellt sich ein.

Gäste und Guides applaudieren, eilen nach Veytaux, werden bald nach Brent eilen, wo das junge Paar eine etwas heruntergekommene, aber vielversprechende Herberge aufgespürt und renoviert hat.

Endlich die Anerkennung. Der zweite Stern, dann 1997 der dritte. Die Erfüllung

vielleicht. Der Preis für eine ungeheure Sensibilität, die er verschweigt, und die am Anfang so manchen Schöpferschicksals steht.

Dreissig gute Jahre in Pont-de-Brent – Arbeit und Erfüllung, eiserne Disziplin. Um sechs Uhr morgens der Markt in Vevey, sein Velo, seine Küche, die er mit seiner Sanftheit und seiner wahnsinnigen Energie ausfüllt, jeden Abend bis Mitternacht. Die Brigade, an die er seine Begeisterung weitergibt, seine Philosophie, seine Methoden, seine Geheimnisse. „Gérard ist ein Zusprieler“ sagen sie und bleiben ihm dafür viele Jahre dankbar.

Die Leichtigkeit und Präzision seiner Küche war und bleibt faszinierend. Diese Illusion der Einfachheit, die nur gelungenste Kompositionen vermitteln. Sein Kalbsbries, sein Seespinnen-Mosaik und seine

Miniatur-Steinpilze –Puppenküche und Goldschmiedearbeit–, seine aussergewöhnlichen Desserts, die Conversations, und unglaubliche Blätterteigkompositionen: sie wirken schlicht.

Leuchtende Erinnerungen.

Als er sich für den Ruhestand entschied, bereitete er ihn gut vor: er beschloss schon 2006, die Schlüssel zu gegebener Zeit an Stéphane Décotterd zu übergeben. Eine Frage des Timings, denn er hat so viele begabte junge Köche ausgebildet, dass seine Wahl ebenso gut auf Didier de Courten, Jérôme Manificier, Damien Germanier oder einen anderen hätte fallen können.

Und heute? Morgen? Noch mehr Velo, Wandern, Ausdauersport, Marathons. Der Jakobsweg, den er sich vor langem vorgenommen hat, der Weg der Schweiz, die Dix Kilomètres de Lausanne, Murtenlauf, Mont Ventoux, Buchprojekte, Reisegelüste. Und sicher noch andere neue Herausforderungen.



DIE ELITE DER JUNGEN SCHWEIZER KÜCHE IST DURCH BRENT GEGANGEN

Daniel Humm, sagt Ihnen das etwas?

Ein Star in New York, drei Sterne im Michelin, ein mittags und abends ausgebuchtes Restaurant an der Madison Avenue, ein von Jacques Garcia eingerichtetes Hotel am Broadway, ein umwerfend schönes Buch, zahllose Wettbewerbssiege und Preise.

Was haben Didier de Courten in Sierre, derzeit einer der brilliantesten Köche und mit Sicherheit der nächste in der Schweiz mit drei Sternen, und, ebenfalls im Wallis, Jacques Bovier, Mauro Capelli, Jean-Marie Théler, Damien Germanier, die Gebrüder Olivier und André Vallotton oder Christophe Rod, die begabten Freiburger Pierro Ayer und Alain Baechler, oder der fantastische Jérôme Manificier in Genf gemeinsam? Alle sind in Le Pont-de-Brent durch Gérard Rabaey Schule gegangen. Zusammen mit Stéphane Décotterd – Nachfolger im

Pont und geistiger Sohn – gehören sie alle zu den Spitzenköchen, die die Schweizer Gastronomie-Landschaft bereichern.

Alle haben sie seine Schule der Unerbittlichkeit und des Ultraperfektionismus absolviert, bevor sie sich etabliert und die Landes- oder Kantonsgrenzen überschritten haben: Mit 8 Sternen allein in der Westschweiz sind sie heute die Elite ihrer Zunft. „Darauf bin ich stolz“, bekennt Gérard Rabaey bescheiden.

Was sie ihm verdanken?

„Er hat meine Begeisterung für dieses Metier geschürt; er ist ein Kommunikator, ein wenig wie Georges Wenger, aber immer zurückhaltend. Er drängt sich nie in den Vordergrund, aber er versteht es, die Lust anzuheizen“, sagt Damien Germanier (Le Botza, Ardon).

Er lehrt auch durch sein Exempel, bestätigen die jungen Chefs. Sie bewundern ihn. Morgens der Erste in der Küche und abends der Letzte, weil er immer alles unter Kontrolle haben will: Ein Vorbild.

Er ist ein Lehrmeister, der seine Begeisterung und seine Unerbittlichkeit vermittelt, bestätigt Jérôme Manificier (Le Vertig'O, Genf), der fünf Jahre an der Seite des grossen Chefs gelebt hat. „Er gibt immer alles, auf dem Velo wie in der Küche, mit Feuer-eifer und nie endenden Diskussionen.“

Alle haben etwas von Gérard Rabaey in ihrer Küche, es müssen nicht Hommage-

Rezepte oder Kultprodukte sein. Für Damien Germanier sind es mehr „die sehr durchdachte Seite gewisser Rezepte, Eingemachtes und Geschmortes, die Freude am Kochen an und den langen, sorgfältigen Vorbereitungen.“

Jérôme Manificier hat von seinem alten Lehrmeister „den Geschmack an Innereien und Kalbsbries übernommen, zu einer Zeit, als sie weder vornehm noch Mode waren. Sein herrliches Saltimbocca von Kalbsbries wurde zum Klassiker, als zweifelhaft war, ob es sich überhaupt verkaufen liesse.“

Stéphane Décotterd war zehn Jahre im Le Pont-de-Brent, bevor er das Haus übernahm. Er erinnert sich, wie ihn Gérard Rabaey „geradliniger und unerbittlicher Ansatz ohne Bluff und Getue“ sofort beeindruckt habe, „die einzigartige Art, Produkte zu verarbeiten, die ich durch ihn entdeckt habe, und die zur Geschichte des Hauses gehören: Pilze, Kalbsbries, Frösche. Ich werde sie weiterhin nach seiner Philosophie verarbeiten. Ich werde mehr den Geist seiner Küche als den Buchstaben bewahren, seine Produkte, seine Klasse, das am Tisch tranchierte Geflügel.“

Auch der neue Chef sieht in seinem Vorgänger einen exzellenten Kommunikator, der „gern weitergibt und seine Kunstgriffe und andere kleine Geheimnisse leichten Herzens teilt. Er kommt regelmässig, aber ohne sich aufzudrängen. Wir reden sehr oft miteinander, und das ist eine wertvolle Unterstützung.“ •



PORTRÄT LERNENDE

*„Können und Wissen sind die einzigen Güter,
die sich durch Teilen vermehren.“*

In der Ausbildung gibt es verschiedene Wege. Die ganz klassischen sind Lehre und Schule. Diese ist Ariane Wirth gegangen, die Konditorin von der Titelseite unseres Magazins, die an der Finale Romande & Tessinoise des Jeunes Confiseurs als „Beste junge Konditorin der Romandie und des Tessins“ abgeschnitten hat. Denselben Weg hat der Tessiner Metzgerlehrling Giorgio Ravasi eingeschlagen. Andere lernen am Arbeitsplatz, wie Muriel Beeler, und profitieren vom Know-how älterer Kollegen und Kolleginnen, wie die jungen Handwerker, die nach der Gesellenprüfung auf Wanderschaft gehen.

Eines ist sicher: Der Nachwuchs ist auf die Kenntnisse und Fertigkeiten älterer Kollegen angewiesen, um sich eine Zukunft aufzubauen.

Ein fester Händedruck, ein direkter Blick, ein aufrichtiges Lächeln: Ariane Wirths starke Persönlichkeit kommt beim ersten Kontakt herüber. Die junge Frau hat gerade ihre Lehre als Konditorin abgeschlossen und wurde mit 26 Jahren zur „Besten jungen Konditorin“ gekürt. Bevor sie mit der Confiserie anfangt, hatte sie sich die Zeit genommen, eine Kochlehre zu machen. „Nach der Ausbildung in einem klassischen Berner Landrestaurant und der Berufsmatur habe ich zweieinhalb Jahre gearbeitet und mir dann eine Reise nach Neuseeland gegönnt. Als ich zurückkam, habe ich bei Monnier in Murten die Konditorlehre angefangen. Da ich sehr verschleckt bin und Schokolade liebe, fand ich es logisch, mich nach meiner ersten Ausbildung auf Süßes zu spezialisieren.“

Auch Josef Billes, der die Tradition eines seit 120 Jahren bekannten Hauses fortsetzt, hat eine Kochlehre gemacht, bevor er 1988 die Leitung des Hauses Monnier in Murten übernahm. Während er mit einer schönen Auswahl von gesalzenen Delikatessen seinen ersten Vorlieben frönt, widmet sich Josef Billes auch den Süßigkeiten und jongliert zwischen Tradition und neuen Kreationen. „Ich entwickle und entdecke gern neue Produkte (vor 10 Jahren war das Haus Monnier das erste in der Region, das Makronen anbot, Anm. d. Red.), aber ich habe auch grossen Spass daran, alte klassische Rezepte neu zu bearbeiten. Die 1912 von Monnier erfundene ‚Tranche Truffe-Chocolat‘ stellen wir immer noch her.“ Josef Billes nimmt auch seine Rolle als Patron und Ausbilder ernst. Sechs junge Leute sind bei ihm in der Ausbildung. „Ich nehme jedes Jahr zwei Lernende! Ich habe viel Glück, denn fast jedes Jahr schafft

es einer meiner Lernenden in den Abschlussexamen auf einen der drei ersten Plätze.“ Der Mann ist bescheiden. Gute Meistern machen gute Lernende, oder nicht? „Aber das stimmt auch umgekehrt“, meint Josef Billes lächelnd.

Inzwischen hat Ariane Wirth das Haus Monnier verlassen, um ihr Talent in der Confiserie Suteria in Solothurn anzuwenden. „Hier arbeite ich ausschliesslich mit Schokolade, das ist herrlich!!!“ Ihre Lieblingskreationen? „Ein Rosen-Praliné mit Litschigelée und Himbeere, oder eine Minze-Ganache, in der sich die Wärme einer 70% Criollo-Schokolade und die Frische der echten Gartenminze verbinden.“

Ariane ist gut unterwegs! Die Arbeit und die Arbeitszeiten machen ihr keine Angst. „Ich liebe mein Metier. Auch wenn ich es manchmal mühsam finde, um 5 Uhr morgens aufzustehen: sobald ich am Arbeitsplatz bin, vergesse ich, dass ich früh aufstehen musste“, erklärt die Konditorin lächelnd.

Ihre Zukunft stellt sich Ariane in einer kleinen Chocolerie vor. „Warum nicht in ein paar Jahren Monnier übernehmen?!“, flüstert Josef Billes ihr zu.●

France Massy





Die Metzgerei „Macelleria del Borgo“ in Giubiasco ist in der ganzen Region Bellinzona für ihre ausgezeichneten Fleischwaren und ihre freundliche, kompetente Bedienung bekannt. Der Laden befindet sich am Hauptplatz und zieht magnetisch alle an, die die gute Küche lieben. Neben der grossen Frischfleischauswahl gibt es ein vielfältiges Angebot an nach alten Rezepten hausgemachten Charcuterie-Produkten. Hier enthüllt sich den Gourmets die Leidenschaft der Metzgermeister und ihrer Gehilfen in Form exzellenter Würste – Luganighe, Luganighette, Cotechini (Kochwürste), Zamponi (gefüllte Schweinsfüsse) und weitere Spezialitäten wie Speck, Pancetta und Coppa.

Der Inhaber Renato Fullin kann Ihnen nicht nur das für ein Gericht geeignetste Fleischstück empfehlen, ihm liegt auch viel an den Beziehungen zu seinen Kunden und an der Ausbildung des Nachwuchses. In seiner Metzgerei gibt es immer einen Lehrling. Wie kommt es, dass sich ein Metzgermeister so sehr für die Jungen einsetzt?

„In meiner dreissigjährigen Tätigkeit habe ich viele Lehrlinge ausgebildet. Heute arbeitet ein Grossteil von ihnen als Chefmetzger in Tessiner Supermärkten, und einige haben sich sogar selbständig gemacht. Ich denke, dass die Jungen unsere Zukunft sind und wir die Pflicht haben, ihnen einen guten Rucksack mitzugeben. Und es fehlt nicht an Lust oder Begeisterung, um den Jungen das berufliche Rüstzeug zu vermitteln!“

„Mein Ziel ist, ein Metzger zu werden, der nicht einfach nur Steaks schneidet, sondern etwas von seiner Begeisterung auf die Tische vieler Familien bringt.“

Aber nach Abschluss der Lehre landen sie dann als Fleischverkäufer in einem Supermarkt. Die ganze Passion und die Zeit, die man geopfert hat, um ihnen das Metier beizubringen, ist verlorene Liebesmühe. Unser Beruf ist offensichtlich im Begriff, sich radikal zu verändern, und wir müssen uns der Zeit anpassen. So wird der Geschmack der Würste von anno dazumal verlorengehen, Aromen und Geschmäcke werden globalisiert. Werden wir damit nicht an Lebensqualität verlieren?“



Das hoffen wir nicht und setzen unser ganzes Vertrauen in die Jugend. Wir unterhalten uns also mit dem 18-jährigen Giorgio Ravasi aus Semione. Er ist im dritten Lehrjahr. Warum lernt ein junger Mann heutzutage diesen alten Beruf? Was zieht Sie bei dieser Arbeit an? „Ich habe mich für diesen Beruf entschieden, weil ich aus einem Tal stamme und mit dem Respekt für das Terroir und die Traditionen aufgewachsen bin, die immer noch sehr lebendig sind. Man geht auf die Jagd, man schlachtet das Schwein zuhause. Zu diesem Metier haben mich vor allem meine Neugier und mein Respekt für den Metzgersberuf geführt, und dass ich ein guter Esser bin. Einer der Aspekte, den ich an diesem Beruf besonders mag, ist seine konkrete Seite; ich lerne neue Rezepte und neue Fleischstücke kennen, und es ist für mich ein Vergnügen, zuhause für meine ganze Familie feine kleine Gerichte zuzubereiten.“ Haben Sie ein Ziel oder einen heimlichen Traum? „Mein Ziel ist, ein Metzger zu werden, der nicht einfach nur Steaks schneidet, sondern etwas von seiner Begeisterung auf die Tische vieler Familien bringt, indem er eine vertrauensvolle, freundschaftliche Beziehung zu seinen Kunden aufbaut. Persönlich bereite ich gern Charcuterie zu, ganz besonders die „Luganighette“ und die „Luganighe“, beides Würste, die ich für mein Leben gern esse. Ich habe eigentlich keinen geheimen Traum, oder höchstens den, meinem Beruf später im Tessin nachgehen zu können, und wer weiss, vielleicht eine eigene Metzgerei zu eröffnen.“ • Alessandro Pesce



Feinschmecker in der Deutschschweiz kennen Maître Fromager Rolf Beeler, denn sie treffen ihn und sein Team auf den Märkten in Wettingen, Lenzburg, Aarau und Luzern. Seit Oktober 2011 schmückt ein neuer Zuwachs das Beeler-Team: Tochter Muriel (22) absolviert nach Abschluss ihrer Berufsmatura in Kommunikation ein Praktikum bei ihrem Vater – denn eine anerkannte Lehre für den Beruf eines Maître Fromager gibt es in der Schweiz (immer noch) nicht.

Zuerst knöpfte Muriel sich die Webseite der Firma ihres Vaters vor, während sie dabei allmählich ihre Kenntnisse über Käse erweitern konnte. Nebenbei entdeckte sie dann auch noch ihre Liebe zum Wein. «Der Genuss eines gut gereiften Rohmilchkäses wird durch einen perfekt dazu passenden Wein noch erheblich gesteigert. Unsere Geschmackspapillen reagieren anders, wenn Käse mit einem Rotwein oder mit einem Weisswein degustiert wird. Lediglich zum Sbrinz passen sowohl roter als weisser Wein, genau so wie Sauternes sowohl mit Hart- als Weichkäse harmoniert». Weil Wein und Käse nun mal wie Pech und Schwefel zusammen gehören, organisieren Vater und Tochter regelmässig in der Schweiz und Deutschland Käse & Wein-Events, welche sich intensiv diesen zwei Pfeilern der Gastronomie widmen.

Das in Frankreich Eleveur de Fromage oder Affineur genannte Metier besteht darin, bei ausgewählten Käse-

produzenten im In- und Ausland frisch angefertigten Käse einzukaufen. Diese Erzeugnisse werden anschliessend durch Behandlungen mit Wein, Sud oder Salzlake veredelt und geben dem Käse den letzten Geschmacksschliff.

Fragt man Vater und Tochter, ob sie sich nun eher als Käsepapst betrachten oder als eine Person mit magischen Talenten, der genauso inbrünstig mit seinen Käsen spricht, wie Robert Redford in seinem berühmten Film „Pferdeflüsterer“ in die Ohren der Pferde flüsterte, klingt es unisono:

„Lieber Käseflüsterer, denn das spezielle Talent mit einer komplett anderen Welt in Kontakt zu treten, kommt der Tätigkeit als Maître Fromager & Affineur näher: Jemand der seine Käse verfeinert“.

Während Rolf Beeler seinen 18 Monate gelagerten Greyzerzer bevorzugt, ist Muriels Favorit eindeutig der Sbrinz.

*„Ein guter Affineur wacht eifrig über seinen Schätzen aus Rohmilch.
Der Genuss, den ein ausgereifter Rohmilchkäse zu vermitteln vermag, ist unvergleichlich.“*

Die Selection Rolf Beeler besteht aus 18 optimal gereiften Rohmilch-Käsen kleiner Dorfkäsereien. Traditionskäse wie Emmentaler, Greyzerzer oder Alp-Sbrinz gehören dazu sowie Toggenburger Bergfichte, Stanser Kuhflade oder Tomme Vaudois Beeler im Weichkäse-Sortiment. Im Ziegen-, Schafs- und Blaukäse Sortiment findet man Aargauer Schafnidelchäsli, Blau Geiss oder Thurblau Blauschimmel-Kuhmilch. Zum Galebge Geissechäs von Beeler's Mitarbeiterin Susanne Klemenz schmeckt übrigens ein Chutney von Walliser Aprikosen fabelhaft! • Anita Geurts

www.rolfbeeler.ch







DIE HOTEL- FACHHOCHSCHULE LAUSANNE

ist auf Genuss eingestellt

Text, Véronique Zbinden /// Foto, © Ecole hôtelière de Lausanne



Franck Michel (links) und Fabien Foare, zwei "Meilleurs Ouvriers de France".

Wissensvermittlung, Suche nach dem besten Produkt, Sinn für Gastfreundschaft und Respekt gegenüber dem Verbraucher: dies alles sind gemeinsame Werte der Hotelfachschule Lausanne und der Genusswoche, die seit mehreren Jahren Partner sind.

Im September wird sich die Hotelfachschule vor allem mit Küchenworkshops für Jugendliche und mit der Eröffnungspressekonferenz der Genusswoche mehr denn je auf Genuss einstellen. Und das im September beginnende Semester bringt viel Neues.

„Genuss ist Teil der Herzlichkeit, um Gäste zu begeistern“

Seeteufel-Terrine in Bouillabaisse-Gelee, Lothringer Ententerrine nach Grossmutterart, Weisswurst mit Kalbsbries und Morcheln, vierundfünfzig Cocktail-Häppchen, etc. Solchen und ähnlichen schwindelerregenden Prüfungen mussten sich die Kandidaten im renommierten Wettbewerb der „Meilleurs Ouvriers de France (MOF)“ (deutsch: Beste Arbeiter Frankreichs) 2011 in einem 35-stündigen Marathon stellen. Benotet wurden „Degusta-

tion, Präsentation, Harmonie und künstlerischer Aspekt“. Für Fabien Foare war es der elfte Wettbewerb, und er trägt seinen dreifarbigem MOF-Kragen stolz zur Schau. Die Hotelfachschule Lausanne hat ihn ab September zur Verstärkung des bestehenden Teams als einen der neuen Ausbilder für das entscheidende erste Vorbereitungs-jahr (VI) nach der Umgestaltung eingestellt.

Im Rahmen dieser Umgestaltung wurden zur Ergänzung der bestehenden Teams für das entscheidende erste Jahr Lehrpersonen verschiedener Berufsgattungen –Küche, Beherbergung, Sommellerie– engagiert.

„Das neue Vorbereitungs-jahr wird zu achtzig Prozent aus möglichst vielseitiger praktischer Ausbildung bestehen“, erklärt Dekan Fabien Fresnel, „Schokoladen- und Traiteur-Workshops, anspruchsvolle Küche und Fast Food, Spültisch, Einkauf, usw.“

Das VI soll Studierenden aus neunzig Nationen eine gemeinsame Kultur vermitteln. Das Pensum wird von 600 auf 1000 Stunden erhöht.

Zur Harmonisierung mit der Bologna-Reform und dem HES-System wurde zudem der Halbjahresrhythmus eingeführt. Und übrigens wird die Lausanner Hotelfachschule zu Beginn des Schuljahres 2012-2013 hundertfünfzig Studierende mehr aufnehmen. Heute zählt sie

DIE GENUSSWOCHE BEI DER EHL

GENUSSLEKTIONEN

Kulinarische Innovation und lokale Produkte mit einem Chefkoch der Hotelfachschule Lausanne. Kochworkshops für Jugendliche, am Donnerstag, 20. und Freitag, 21. September von 18 bis 21.30 Uhr.

Anmeldungen und Auskünfte

communication@ehl.ch

Tel. 021 785 13 54

Detailprogramm siehe Spezialseiten.

Beachten Sie die beiden Initiativen des Kochlehrers Philippe Ligron von der Hotelfachschule Lausanne, der mit der Abtei von Monthéron zusammenarbeitet, um ein Nachtessen zum Thema Zweites Kaiserreich zu organisieren am 12. September.

Infos und Reservationen

021 731 73 73

Und mit dem Schloss Prangins für eine Demonstration-Degustation kulinarischer Techniken aus der Antike am 23. September.

Infos und Reservationen

022 994 88 96

tausendachthundert Studierende und achtzig Lehrpersonen, davon rund zehn Gastprofessoren. Bei dieser Entwicklungsdynamik stehen jedoch qualitative und nicht quantitative Ziele im Vordergrund.

Laut Michel Rochat, Direktor der Lausanner Hotelfachschule, steckt vor allem der Wille dahinter, „den Gastgewerbeberufen wieder mehr Gewicht zu verschaffen und zu unseren Grundwerten zurückzukehren. Der Respekt gegenüber dem Konsumenten unsern Gästen, die Suche nach dem besten Produkt und dessen Rückverfolgbarkeit, Wissens- und Know-how-Vermittlung und Sinn für Gastfreundschaft sind Werte, die wir an unsere Studierenden weitergeben wollen. Und es sind gemeinsame Werte der EHL und der Genusswoche, die seit mehreren Jahren Partner sind“, setzt Michel Rochat hinzu. Der „Genuss“ ist für die Gastgewerbeberufe zentral: „Auch hier stimmen wir mit der Genusswoche überein.“ Die Veranstaltung ist ausserdem „eine schöne lokale Initiative, deren Unterstützung der EHL auch wegen ihrer starken Verwurzelung in der Region am Herzen liegt.“ Der Genuss und die Wissens- und Know-how-Vermittlung treiben auch die kürzlich zur Ergänzung des Lehrkörpers der EHL rekrutierten Handwerker und

Lehrpersonen an. Franck Michel, MOF Pâtissier 2004, Pâtisserie-Weltmeister 2006 und Gewinner zahlreicher Preise, wird ab Schulbeginn sein Fach unterrichten. Er ist begeistert, denn „so viele Kompetenzen und Begabungen unter einem Dach hat es noch nie gegeben!“ Fabien Foare sah seine Zukunft schon als Achtjähriger in einem Ernährungsberuf: „Mein Onkel war Gastwirt und mein Vater verbrachte die Sonntage in der Küche, deshalb wusste ich schon früh, was ich wollte. Ich war nur unschlüssig, ob ich ein Unternehmen gründen oder Lehrer werden sollte, bis mich die EHL rekrutierte. Wie bei den Wettbewerben geht es darum, eine Passion weiterzuvermitteln.“

Der praktische Unterricht wird von jetzt an höher gewichtet und bewertet, und vor allem soll er möglichst sinnvoll gestaltet werden. Workshops und Grundausbildung erhalten mit Kursen wie Anthropologie der Gastfreundschaft, Geschichte des Weins und der Zivilisationen, Geschichte der Ernährungskultur, etc., eine solide Ergänzung mit Hintergrundwissen. Bei alledem geht es um das, was Fabien Fresnel gern als „die Intelligenz der Hand“ bezeichnet. •



SWISS WINE PROMOTION

Text, France Massy /// Foto Spietz Weingarten, Olivier Wavre

Seit 4 Jahren wird die Genusswoche mit der Gala der Schweizer Weine eröffnet. Für die Werbeorganisation der Schweizer Weine ist diese Gala eine schöne Gelegenheit, Bundesrat, Parlamentarier, Institutionen und Journalisten, die an diesem Abend in Bern dabei sind, an die Bedeutung und die herausragende Qualität des Schweizer Weinbaus zu erinnern.

Die Swiss Wine Promotion ist mit der strategischen Umsetzung und die Koordination des Marketings im In- und Ausland beauftragt. Ihre Hauptaufgabe ist die Imagepflege der Schweizer Weine.

Dafür steht ihr ein Gesamtbudget von 6 Millionen Franken

zur Verfügung, das je zur Hälfte vom Bundesamt für Landwirtschaft und vom Branchenverband Schweizer Reben und Weine aufgebracht wird. 55% sind für Pressearbeit bestimmt, 30 bis 35% für Plakate und der Rest für Internet und Social Media. „Es gehört zu unseren Prioritäten, wieder ein Gesamt-Monitoring der Schweizer Weine auf die Beine zu stellen, die Werbekampagnen zu koordinieren, den sechs Regionen durch Promotionen möglichst gleichrangige Sichtbarkeit zu geben und mittelfristig für alle Regionen mit dem gleichen Layout zu arbeiten“, erklärt Sébastien Fabbi, Generalsekretär der SWP.

EIN QUALITÄTS- IMAGE FÜR DIE SCHWEIZER WEINE

Die Schweizer Weinwerbeorganisation hat einen neuen Präsidenten. Der 47-jährige Walliser Winzer Gilles Besse wurde am 9. Mai einstimmig gewählt. Gilles Besse ist Geschäftspartner von Jean-René Germanier in Vétroz. Er ist Oenologe und Direktor des für seine Spezialitäten bekannten Weinhauses, wie den im Barrique ausgebauten, lagerfähigen, komplexen und intensiven „Cayas Syrah du Valais“ oder den ebenfalls lagerfähigen „Mitis“, einen hoch komplexen Amigne von grosser Ausdruckskraft. Der Mann hat mehrere Trümpfe im Ärmel. Er ist auch Präsident der Association des Encaveurs von Vétroz, sitzt im Ausschuss der IVV Suisse und ist

Vizepräsident der IVV Wallis.

Er ist kreativ – der Amigne und die Bienen, das ist er (www.grands-crus.ch) – und ein Unternehmer: Er gehört zu den Besitzern der Berner Weinbar „Lötschberg“, die mit dem Verkauf von Schweizer Spezialitäten, Weinen, Bieren und anderen Terroirprodukten grossen Erfolg hat. Und als charismatischer Starsommelier der Sendung *Al Dente* auf TSR gehört er zu den Fernseh-People. Der Walliser spielt all seine Trümpfe aus, um die Welt des Schweizer Weins zusammenzuscharen.

Trinken in der Schweiz

„Wir müssen das Image der Schweizer Qualitätsweine international behaupten und dafür sorgen, dass man von den Schweizer Weinen spricht, dann werden die Weine aller Weinregionen profitieren! Die Konkurrenz



zwischen den Kantonen ist unser Schwachpunkt, und sie ist umso lächerlicher, als die verschiedenen Regionen sich gut ergänzen“. Gilles Besse nimmt diese nationale Herausforderung sportlich. „Ich will die noch relativ neue Werbelinie nicht in Frage stellen, ich will nur neue Ideen einbringen.“

Der Schweizer Wein lädt zum Reisen ein. die sechs Produktionsregionen sind jede ein sensorisches Universum, das entdeckt werden will

Das Hauptziel der Swiss Wine Promotion bleibt die Deutschschweiz. „Die Deutschschweiz ist für die wichtigsten Produktionskantone, die in der Westschweiz liegen, ein Markt mit grossem Entwicklungspotenzial. Aber das gilt auch umgekehrt. Ich will, dass die Welschen die Weine der anderen Schweizer Weinregionen kennen lernen. Bei den Jungen müssen wir die Botschaft anbringen: lasst uns weniger trinken, besser trinken, Schweizer Weine trinken!“

Und ja, die Exotik findet sich nicht unbedingt in einem Glas kalifornischen oder australischen Weins. Auch ein Zürcher Riesling-Sylvaner, ein St. Galler Pinot Gris oder ein Completer aus Graubünden können zum Reisen einladen.



April

May

June





EIN FAIBLE FÜR HERAUSRAGENDE QUALITÄT

*Die Köstlichkeiten
eines Landes von Feinschmeckern*

Text, Patrick Morier-Genoud /// Fotos, Vaud Tourisme

Die an Terroirs und Know-hows, an schönen Landschaften und kulinarischen Traditionen reiche Waadt ist für jeden Geniesser ein gelobtes Land, das auf die AOC-IGP-Auszeichnungen seiner hervorragenden Weine, Käse und Schweinefleischspezialitäten stolz sein kann.

Waadtländer machen nicht viele Worte. Sie können zwar zuweilen gesprächig werden – wenn ein Thema, das ihnen am Herzen liegt, und der Weisswein die Gemüter erhitzt und die Zungen löst, aber meist bleiben sie still, als wären ihre Wörter gezählt und als dürften sie nicht zu viele verbrauchen, um noch genug zu haben, wenn sie ihnen einmal wirklich nützen könnten. Das mag einer der Gründe sein, weshalb man von den herausragenden Genüssen des Kantons Waadt im Verhältnis zu ihrer wahren Bedeutung so wenig spricht. Hier sind eben selbst die Produzenten wortkarg, wenn es um die feinen Sachen geht, die sie auf den Tisch bringen. Sie verwenden ihre Begeisterung und Energie eher auf deren Herstellung, als sie wortreich anzupreisen.

Ein Kanton, viele Terroirs

Dieser Kanton ist eigentlich ein Land. Eine konzentrierte Schweiz, jedenfalls geographisch, mit ihrem Jura, ihrem Mittelland und ihren Alpen; mit ihren Seen, Bergen, Flüssen, Weiden und Rebbergen. Ein ganzes Land, in dem sich die Akzente vom Norden zum Süden ebenso unterscheiden wie die Mentalitäten und natürlich die Terroirs. Selbst das Gras, das die Kühe im Vallée de Joux grasen, ist nicht dasselbe wie das im Pays-d'Enhaut, obschon es dort nicht grüner ist. Sie meinen, das sei ein sehr subtiler Unterschied? Subtil ist er tatsächlich, wie die Aromen und Geschmäcke der feinen Waadtländer Genusserzeugnisse. Wollte man alle diese Erzeugnisse erschöpfend präsentieren, müsste man eine riesige, gigantische Tafel decken. Ein toller Traum wäre das, eine Art Schlemmer-Paradies, in dem sich die Frauen und Männer, die ihr Leben lang für die Waadtländer Terroirs gearbeitet und sie gefeiert haben, für die Ewigkeit stärken könnten. Brot, Fleisch,

Käse, Fische, Früchte, Gemüse, Honig, Öle, Kuchen und Pasteten, Weine und Schnäpse, Säfte aller Art, Krebse und Schnecken, Taillés (ein Waadtländer Salzgebäck), Konfitüren, Bricelets (dünne knusprige Waffeln), Boutefas (Würste). Ein Tisch aus Risoux-Tanne müsste es sein, der sich vom Ufer des Lac de Joux bis zum Genfersee zwischen Bergen, an Abhängen empor und durch Weinberge schlängeln und in der Ebene ausbreiten würde, bevor er schliesslich auf die Alpen stiege, um den Himmel zu berühren. Wenn dieser Tisch eines Tages gedeckt würde, müsste sogar der liebe Gott staunen, und nur die Waadtländer selbst würden sich mit einem zufriedenen Lächeln begnügen und ein paar Worten, in denen ein wenig Stolz anklänge: „Wir haben gute Arbeit geleistet.“

Wein, Käse und Schweinefleisch

In ihrem schönen, vielfältigen Schlemmerland gibt es drei Kategorien von Produkten, die den Waadtländern schon immer besonders lieb waren: Wein, Käse und Schweinefleisch. Produkte, die man im Keller lagern kann, um sich das ganze Jahr mit ihnen zu stärken. Produkte, die die Existenz sichern und den Reichtum eines Volks bilden, das vor allem ein Bauernvolk war und im Grunde seiner Seele, seiner Kultur und seiner Bräuche immer noch ist. Bauern, und auch Winzer, das sollten wir nicht vergessen, denn wenn die Waadtländer eine Seele haben, liegt das vor allem auch an ihren Weinen, die sie zu Dichtern, Philosophen, Liebenden und geschickten Politikern machen, die ihre Zungen lösen und ihnen manchmal Tränen in die Augen treiben. Ein Zufall ist es also nicht, wenn die Waadtländer Paradeprodukte zu diesen drei Kategorien gehören. Paradeprodukte? Ja, insofern, als ihre hervorragende Qualität über

regionale, kantonale und sogar nationale Grenzen hinaus einhellig anerkannt ist. Insofern, als sie Botschafter der Waadtländer Terroirs sind. Wir reden hier von den AOC und den IGP, von den Appellations d'Origine Contrôlée und den Indications Géographiques Protégées.

Es gibt zwei Waadtländer Schweinefleischprodukte mit dem IGP-Label: Die Saucisse aux Choux (Kabiswurst) und den Saucisson. Beim Käse gibt es drei AOC: Vacherin Mont-d'Or, Etivaz und Greyerzer. Bei den Weinen gibt es sechs AOC (Bonvillars, Chablais, Côte de l'Orbe, La Côte, Lavaux und Vully), Grand Crus und Premiers Grands Crus. Das sind die Flaggen, unter denen die Spitzenprodukte segeln, und an denen Sie sie in den Regalen erkennen. Sie bringen Ihnen etwas von der landschaftlichen Schönheit des Waadtlandes und von der Arbeit der Frauen und Männer, die sich der Herstellung der Produkte ihrer Terroirs widmen. Aber wenn Sie die Waadtländer Seele wirklich entdecken wollen, wenn Sie ihren Geschmack und ihre Güte kennen lernen wollen, sollten Sie kreuz und quer durch den Kanton reisen und da und dort eine Pause machen, an einem Waldrand, an einem Bachufer, in einem Keller, auf einer Terrasse, in einem Weinberg oder auf einem Berggipfel. Anhalten und degustieren, sich am Dasein, am Geschmack des Waadtlandes, am Leben zu freuen.

WEBSITES

Office des Vins vaudois:
www.vins-vaudois.com
Tourismusbüro des Kantons Waadt:
www.region-du-leman.ch
Terroir-Produkte:
www.paysgourmand.ch



WEIN

Bei den Waadtländer Weinen gibt es sechs AOC:

Bonvillars (194 ha, am Waadtländer Ufer des Neuenburgersees), **Chablais** (590 ha, von Villeneuve bis zur Walliser Grenze), **Côte de l'Orbe** (von La Sarraz bis vor die Stadt Yverdon), **La Côte** (2007 ha, von der Genfer Grenze bis Lausanne), **Lavaux** (921 ha, von Lausanne bis Chillon) und **Vully** (ein Weinberg, den sich die Waadt und Freiburg teilen).

Mit dem Titel Grand Cru können nur Weine mit Herkunftsbezeichnung ausgezeichnet werden, die zu mindestens 90% aus Trauben des Produktionsgebiets oder der Produktionsgemeinde und höchstens zu 10% aus Trauben eines anderen Produktionsorts derselben Region gemacht sind. Während der Weinernte, der natürliche Mindestzuckergehalt muss mehr als 5°Oe betragen und der Jahrgang muss angegeben sein.

In diesem Jahr wurden erstmals Waadtländer Premiers Grands Crus ausgezeichnet.

Der Titel Premier Grand Cru ist den besten Waadtländer Spitzenweinen vorbehalten. Diese glanzvolle Auszeichnung wird an Weine vergeben, die strenge Qualitätsanforderungen erfüllen: Alter der Rebstöcke, Ertragseinschränkung, manuelle Ernte, hoher natürlicher Mindestzuckergehalt, Geschichte der Domänen, Abgrenzung der Terroirs, Lagerpotenzial. Die alljährlich von einer Expertenkommission bestätigten Premiers Grands Crus illustrieren die Exzellenz des Waadtländer Weinbaus.

Lavaux: Château de Chardonne, Chardonne, Obrist.

La Côte: Domaine de Fischer, Féchy, Caves Hammel, Rolle, Château de Mont, Mont-sur-Rolle, Naef, P.-A. Meylan, C. Albiez, Domaine de Autecour, Mont-sur-Rolle, Obrist, Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle, J.-Michel Besuchet, Schenk, Rolle, Domaine Es Cordelières, Mont-sur-Rolle, V./H.-R. Graenicher, Au Fosseau, Bursins, Reynald Parmelin.

Chablais: Domaine de l'Ovaille, Yvorne, Deladoey Filz, L'Ovaille 1584, Yvorne, Caves Hammel, Clos de la George, Yvorne, Caves Hammel, Clos du Châtelard, Villeneuve, Caves Hammel.

Weitere Informationen über die Waadtländer Weine und die Premiers Grands Crus und über ihre Degustation:

www.vins-vaudois.com und www.premiersgrands crus.ch.

DIE AOC-IGP DER WAADT



KÄSE

Die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) wird an Erzeugnisse verliehen, die von der Produktion ihres Rohstoffs bis zu ihrer Endbearbeitung vollständig in der Herkunftsregion hergestellt werden.

Der Vacherin Mont-d'Or AOC wird aus thermisierter Kuhmilch von September bis März hergestellt. Die geronnene Milch wird geformt und gepresst und mit Tannerrinde umgürtet, bevor sie ins Salzbad getaucht und affiniert wird.

Der Etivaz AOC ist ein Alpkäse, der nur während der Sommerung (vom 10. Mai bis 10. Oktober) produziert wird. Die Kühe ernähren sich ausschliesslich von Alpweiden und die rohe Milch wird in Kupferkesseln über dem offenen Holzfeuer verarbeitet. Die Käselaike bleiben eine Woche auf der Alp, bevor sie zum Reifen in die „L'Etivaz“-Keller gebracht werden.

Der Greyzer AOC ist ein Produkt aus erstklassiger Rohmilch von Kühen, die im Sommer mit Gras und im Winter mit Heu ernährt werden. Die Affinage dauert 5 bis 18 Monate.

SCHWEINEFLEISCHPRODUKTE

Mindestens eine Produktionsetappe muss in der Herkunftsregion stattfinden, damit ein Produkt das Label Indication Géographique Protégée (IGP) erhält. Für die Saucisse aux Choux Vaudoise IGP und den Saucisson Vaudois IGP ist dies der Kanton Waadt.

Der Saucisson Vaudois IGP wird aus Schweinefleisch (drei Teile Magerfleisch auf zwei Teile Speck), aus Gewürzen, insbesondere Koriander, und aus Alkohol hergestellt. Nach dem Abtropfen werden die Saucissons kalt geräuchert.

Die Saucisse aux Choux wird aus Schweinefleisch, gekochten Schwarten, Schweineleber und blanchiertem Kabis hergestellt. Nach dem Abtropfen und eventuell Trocknen wird die Saucisse aux Choux ebenfalls kalt geräuchert.



ÉCOLE HOTELIÈRE
LAUSANNE

— *Since 1893* —

First in the World

www.elh.edu

DAS KULINARISCHE ERBE DER WAADT

Neben der Degustation gibt es noch weitere Möglichkeiten, das kulinarische Erbe der Waadt kennenzulernen. Besonders empfehlenswert ist der Besuch einiger Museen.

Weinbau- und Weinmuseum

Aigle

Das Weinbau- und Weinmuseum und das Etikettenmuseum im Schloss Aigle zeigen eine reiche Sammlung von Werkzeugen, Weinpressen, Destillierapparaten, Fässern, Kannen, Messinstrumenten, Flaschen, Zapfen, Zapfenziehern, "Taste-vins", Gläsern und Karaffen und rund 1000 Etiketten.

www.chateauaigle.ch

Salzminen und historisches Museum der Salzminen

Bex

Die seit 1684 ausgebeuteten Salzminen von Bex sind immer noch in Betrieb. Audiovisuelle Präsentation, Ausstellung und Besichtigung des Berginnern mit einer kleinen Bahn.

www.mines.ch

Maison de l'Etivaz und Käsekeller

Château d'Oex

Die Maison de l'Etivaz liegt über dem Keller, in dem 20'000 Laibe Etivaz AOC affinert werden. Geführte Besichtigung, Degustation und Käseverkauf.

www.etivaz-aoc.ch

Korn- und Brotmuseum

Echallens

Im Schweizer Korn- und Brotmuseum in einem dörflichen Bauernhof aus dem Jahr 1790 sind Gegenstände ausgestellt, die mit dem Getreideanbau und der Herstellung von Brot in den 8000 Jahren seiner Geschichte verbunden sind. Der Waadtländer Trachtenverein zeigt daneben eine schöne Sammlung von traditionellen Trachten aus dem Kanton. www.maison-ble-pain.com

Westschweizer Museum der Landwirtschaftsmaschinen

Gingins

Das Westschweizer Museum der Landwirtschaftsmaschinen zeigt in der seit 1986 stillgelegten Mühle von Chiblins traditionelle landwirtschaftliche Maschinen und Geräte. www.musee-chiblins.ch



Museum des Vacherin Mont-d'Or

Les Charbonnières

Historische Objekte und Dokumente, die mit der Herstellung des Vacherin Mont-d'Or in Verbindung stehen. Es besteht die Möglichkeit, vor Ort einen Vacherin aus dem Ofen zu degustieren und Terroirprodukte einzukaufen: Greyerzer, Alpkäse aus der Region, Waadtländer Tomme, Ziegen- und Schafskäse, Schnecken, Honig, Trockenwürste und Enzian-Schnaps.

Winzermuseum

Mont-sur-Rolle

Das Winzermuseum lädt in den Kellern der Domaine de Montbenay zur Entdeckung einer aussergewöhnlichen Sammlung von Objekten rund um Rebe und Wein ein. Es besteht auch die Möglichkeit, ein Glas Wein oder Traubensaft mit einem Brett mit Wurstwaren oder Käse zu degustieren.

www.museeduvigneron.ch

Mühle von Sévery

Sévery

In der handwerklichen Ölmühle der „Moulin de Sévery“ werden Nussöl und 11 andere Öle und eine ganze Reihe von Terroir-Produkten hergestellt.

www.huilerie-de-severy.ch

Alimentarium

Vevey

Das Alimentarium, eine Gründung der in Vevey ansässigen Nestlé, stellt in interaktiven Ausstellungen unsere Beziehung zu den Nahrungsmitteln in Frage und zeichnet die Geschichte des Unternehmens Nestlé nach.

www.alimentarium.ch

Museu der Winzerzunft

Vevey

Hier kann man Trachten, Gravures und zahlreiche Objekte von vergangenen Winzerfesten bewundern. In Filmausschnitten werden diese Feste seit Beginn des 20. Jahrhunderts wieder lebendig.

www.fetedesvignerons.ch

Für alle touristischen und kulinarischen Entdeckungen im Waadtland:

www.region-du-leman.ch

TERRAVIN



Qualitätslabel der Waadtländer Weine

Text, Patrick Morier-Genoud / Fotos, Jean Revillard

Mit den Lauriers d'Or hat die 1963 gegründete Qualitätsmarke Terravin ein einzigartiges Konzept entwickelt. Der schwarz-goldene Aufkleber ist keine Medaille, sondern eine Bescheinigung der tadellosen Qualität eines Weins, der zudem für sein Terroir, seine Appellation und die Rebsorte typisch sein muss. Die AOC-Weinen vorbehaltenen Lauriers d'Or werden nach einem komplexen Verfahren verliehen. Einmal im Jahr vor der Vergabe des Labels degustieren fünf professionelle Önologen und Gastronomen aus dem Kollegium der Terravin-Verkoster einen Wein direkt aus dem Fass. Damit sie gerecht und unparteilich urteilen, wird kein Wort gewechselt, bis die Degustationsblätter mit über 25 Kriterien komplett ausgefüllt sind. Terravin achtet auch darauf, dass in der Jury alle Regionen vertreten sind und die Entscheidungen nicht von lokalen Geschmacksvorlieben beeinflusst werden. Die Stärke des Labels, das dem Konsumenten ein Spitzenprodukt garantiert, beruht auf drastischen Vorsichtsmassnahmen und Kriterien. Die Auswahl ist streng: die begehrten Lorbeeren zieren nur 5% aller Weine des Kantons.

Das zweite Bein: Verkaufsförderung

Ursprünglich wurden nur Chasselas mit Goldenen Lorbeeren ausgezeichnet, doch mit der Veränderung des Rebsortenbestands in den Waadtländer Weinbergen sah sich Terravin veranlasst, für jede Weinart einen eigenen Kriterienkatalog auszuarbeiten. Seither werden die Jurymitglieder für die Degustation von Roséweinen, weissen und roten Spezialitäten und Süssweinen ausgebildet.

Diese Vielfalt stärkt die Verbindungen zur Gastronomie –ein permanentes Anliegen bei Terravin, wo man sich nicht damit begnügt, die feinsten Gewächse des Kantons mit Lorbeeren zu schmücken. Terravin leistet viel Verkaufsförderungs- und Erklärungsarbeit mit Auftritten an der Arvinis, am Comptoir Suisse, an der Fête du Vacherin Mont-d'Or, auf Wyschiffen (Messen auf Schiffen in fünf Deutschschweizer Städten), am Mondial du Chasselas, an der Vinea, an der OLMA St. Gallen und an der Berner Weinmesse. Das Label, hinter dem ein weltweit einzigartiges Beurteilungskonzept steckt, wird



Philippe Corthay, "Oenologue-conseil" und Terravin Komitee Mitglied.

noch zu oft mit einer der Medaillen verwechselt, die seit einigen Jahren an unzähligen Wettbewerben verliehen werden. Die Lauriers d'Or sind aber vielmehr ein Qualitätsgütesiegel, mit dem ein Kollegium von Sachverständigen einem Wein bescheinigt, dass er unter strengen Prüfungsbedingungen mit seiner einwandfreien Qualität in Aussehen, Aroma und Struktur überzeugt hat.

Die höchste Ehrung: Platin-Lorbeeren

Bei den Degustationen der Lauriers d'Or Terravin können die Verkoster ihre Lieblings-Chasselas nennen. Die für ihre Eleganz, ihre Kraft und ihr Lagerpotential ausgewählten Weine werden für die Platin-Lorbeeren nominiert. In einer ersten Ausscheidung reduziert Terravin die Zahl der zum Wettstreit um die höchste Auszeichnung zugelassenen Weine auf 16. Danach wählt eine grosse Jury aus Weinfachleuten, Journalisten – viele davon aus der Deutschschweiz – und Sommeliers in einem strengen Blinddegustati-

onsverfahren den besten der 16 Finalisten. Anders als beim Terravin-Label, das nichts mit einer Medaille zu tun hat, sind diese Platin-Lorbeeren das Kennzeichen des Wettbewerbssiegers, der den inoffiziellen Titel „Bester Waadtländer Chasselas“ erhält.

Seit fast fünfzig Jahren werden Waadtländer Weine, die das anspruchsvolle Auswahlverfahren bestanden haben, mit dem Terravin-Qualitätslabel ausgezeichnet, den Goldenen Lorbeeren oder „Lauriers d'Or“.

Die erste Ausgabe dieser Ausscheidung fand 2008 in Philippe Rochat Restaurant in Crissier statt. Seither hat sich der Sternekoch als Schirmherr für die vier Platin-Lorbeeren eingesetzt, mit denen

fünf Spitzen-Chasselas geehrt wurden. Ganz richtig, fünf, denn an der ersten Ausgabe schnitten zwei Weine genau gleich gut ab.

L'eau, la vie, Lavey



L'eau thermale la plus chaude de Suisse

Une oasis de bien-être vous attend aux Bains de Lavey. Découvrez les bienfaits de l'eau thermale la plus chaude de Suisse dans un environnement propice au calme et à la détente.

Les 68 chambres, Suites et Junior Suites du Grand Hôtel des Bains*** vous offrent un grand confort et un calme absolu.

- Bassins extérieurs et intérieurs de 32° à 35°C
- Hammam mixte, bains turcs hommes et femmes
- Sauna traditionnel, bio-sauna et « Cérémonies - sauna »
- Massages et soins esthétiques sur rendez-vous
- Programmes wellness de un à six jours.



LES BAINS DE LAVEY ⁺

www.lavey-les-bains.ch



Mon revenu
annuel assuré*

CHF 6000

Assurance vie et prévoyance

Des revenus assurés, c'est notre différence.

Vous souhaitez bénéficier d'un revenu supplémentaire à tout moment pour soutenir vos enfants pendant leurs études ou réaliser des projets de loisirs? Notre nouveau produit RP Rente immédiate certaine vous garantit ce revenu supplémentaire pendant la durée de votre choix. **Contactez-nous au 021 348 26 26 ou consultez www.retraitespopulaires.ch**

* Exemple de rente annuelle sur 10 ans avec prime unique de CHF 55700 (référence mai 2012) qui offre un rendement annuel de 1,38%. Nos offres sont réservées aux Vaudois et habitants du canton de Vaud.

Votre avenir, notre mission.



Hugh Johnson und Philippe Rochat, Schirmherren der Platin-Lorbeeren 2011 mit Preisträger Jean-Luc Blondel.

DIE PREISTRÄGER DER PLATIN-LORBEEREN

Les Blassinges 2007 von Pierre-Luc Leyvraz Saint-Saphorin (Lavaux)

Pierre-Luc Leyvraz ist bekannt dafür, dass er seine Reben wie Orchideen pflegt und von der Erde bis ins Glas präzise wie ein Goldschmid arbeitet. Dieser Winzer hat aus den Blassinges einen Massstab für Chasselas-Weine gemacht. Es überrascht daher nicht, dass die ersten Platin-Lorbeeren an seinen komplexen und sehr mineralischen Saint-Saphorin gingen.

Le Bérolon 2007, La Cave du Consul Perroy (La Côte)

Die Jurymitglieder der ersten Lauriers de Platine konnten sich nicht zwischen Laurent und Nicolas Martin und Pierre-Luc Leyvraz entscheiden. Im selben Jahr schaffte es der Bérolon der jungen La Côte-Winzer ins Finale für den Grand Prix du Vin Suisse. Der Jury hat zweifellos das wunderbare Gleichgewicht von Eleganz und Intensität gefallen.

Yvorne Chant des Resses 2008 Les Artisans Vignerons d'Yvorne (Chablais)

Die zweiten Platin-Lorbeeren holte dieser Yvorne, der die Jury mit seinem blumigen Bouquet, einem lebhaft-

ten ersten Eindruck, verführerischer Fruchtigkeit und ausgeprägtem Aroma überzeugte. Dieser reizvolle Weisswein der Artisans Vignerons d'Yvorne bezeugt die Qualität der in den Genossenschaftskellereien vinifizierten Weine.

Calamin 2009, Jean Vogel & Fils Grandvaux (Lavaux)

Lavaux hat anlässlich dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs hervorragend abgeschnitten: Von den sechzehn Finalisten der Platin-Lorbeeren 2010 waren vierzehn auf den berühmten Rebterrassen beheimatet. Die einhellige Zustimmung der Jury gewann der mineralische und kraftvolle Calamin, das Werk des begabten jungen Erzeugers Simon Vogel.

La Perle 2010, Domaine Blondel Cully (Lavaux)

Aus der vierten Ausgabe dieses Wettbewerbs ging der an Ehrenplätze gewöhnte Jean-Luc Blondel mit La Perle als Sieger hervor. Mit diesem fast kristallinen Chasselas kürte die Jury einen Wein, der auf drei Gebieten Bestnoten erzielte: Eleganz, Mineralität und bemerkenswert ausgeprägtes Aroma. ●



AOC-IGP

..... *

Von Produkten und Menschen

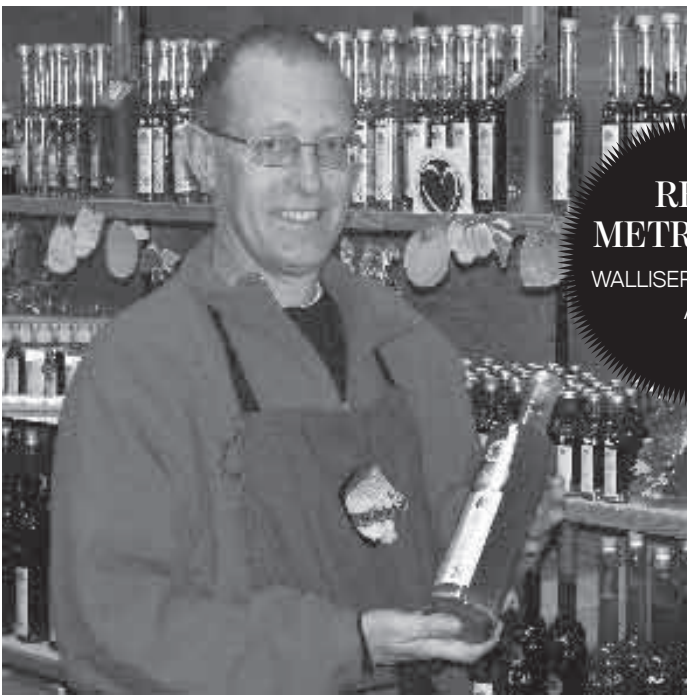
Text, France Massy

Die am 24. Februar 1999 in Bern gegründete Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP wirbt für Naturprodukte mit einer Identität, die stark an ihr Ursprungsgebiet gebunden ist.

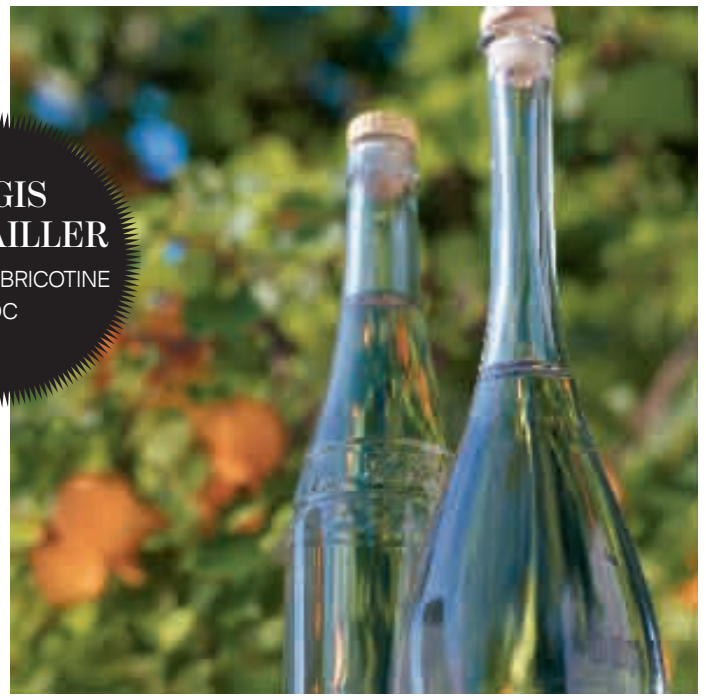
Sie zeichnet Qualitätsnahrungsmittel aus, die in einem Terroir verankert sind. Terroir bezieht sich nicht nur auf die geografische Herkunft, den Boden, das Klima und die Herstellungsverfahren, sondern vor allem auch auf die Menschen, die mit ihrer täglichen Arbeit die kulturelle Identität einer Region formen.

Während die Appellations d'Origines Contrôlées (AOC) garantieren, dass alle Herstellungsetappen der zertifizierten Spezialität – von der Produktion der Rohmaterialien bis zur Verarbeitung zum Endprodukt – im Ursprungsgebiet stattfinden, muss für die Indications Géographiques Protégées (IGP) nur eine Produktionsetappe in der Herkunftsregion stattfinden. Beide Qualitätsgütesiegel sind durch Schweizer Gesetz geschützt.

Begegnung mit drei Produzenten von zertifizierten Produkten.



**REGIS
METRAILLER**
WALLISER ABRICOTINE
AOC



Régis Métrailler gründete sein Unternehmen Nend'Abricot im Jahr, in dem die Walliser Abricotine ihre AOC erhielt. Das passt! Und es gibt noch mehr, was ihn mit der Luizet verbindet, der alten Aprikosensorte mit dem starken Duft und dem saftigen, feinen, delikaten Fruchtfleisch. Kurz nach 1900 soll sein Urgrossvater an den Hängen von Nendaz den ersten Aprikosenbaum gepflanzt haben. Fünf Generationen später führt Régis Métrailler die Familientradition weiter. 1990 kauft er den Luizet-Aprikosengarten seines Grossvaters zurück. Heute bewirtschaftet er 11 ha Aprikosenbäume, davon 3ha mit der berühmten Luizet, der Spitzenfrucht der Walliser Abricotine AOC.

„In der Nase erinnert die reife Frucht der Luizet an Aprikosenkompott mit einer Mandelnote.“

„Wir werden 10 Jahre AOC der Walliser Abricotine feiern. Ich bin stolz darauf, dass ich an der Einführung dieses Labels mitgewirkt habe. Wir mussten kämpfen, Produzenten und Politiker von der Bedeutung der AOC-IPG für unsere Produkte überzeugen. Aber wir haben es geschafft. Heute ist die Anziehungskraft dieser Appellationen allgemein anerkannt. Ich bin ein Fan der AOC-IPG-Produkte, weil sie für Know-how, Rückverfolgbarkeit und Qualität bürgen. Lauter Vorzüge, die den Konsumenten überzeugen.“ Régis Métrailler könnte selbst eine AOC beanspruchen. Der Mann ist ein hundertprozentiger Walliser. Er ist sozusagen im Boden seines Kantons verwurzelt und gesteht, dass er das Wallis selten verlässt. „Unser Laden mit Terroirprodukten ist 365 Tage im Jahr von 6.30 bis 19.30 Uhr geöffnet. Mit seiner Bistro-Ecke ist er ein Treffpunkt. Wir haben auch einen Fruchtekiosk in Baar und or-

ganisieren Obstgarten-Tage, an denen die Leute mit eigenen Händen Aprikosen pflücken. Dazu verraten wir ihnen in einer Schulstunde alles über die Aprikosenzucht und über die verschiedenen Sorten, die im Wallis wachsen. Und ausserdem sind wir ein Ausbildungsbetrieb mit etwa zehn Mitarbeitenden. Nun ja, wir sind gut beschäftigt“, erzählt Régis Métrailler lächelnd.

Ein Produkt zum Wiederentdecken

Régis Métrailler verkauft die Walliser Abricotine AOC in seinem kleinen Laden, in dem Terroir-Produkte die Stars sind. „Der grosse Produzent ist die Distillerie Morand in Martigny. Sie produziert 80% der Walliser AOC-Schnäpse. Für uns ist es sehr interessant, einen so grossen Kollegen zu haben. Dank dessen Produktion wird die Walliser Abricotine AOC in die ganze Welt verkauft.“ Trotzdem ist die Vermarktung schwierig. „Alkoholwerbung ist verboten und wir dürfen auch keine Gratisdegustationen organisieren. Und kaufen kann man ihn nur in Spezialgeschäften.“ Régis Métrailler beklagt sich nicht, aber er tritt für die Wiederentdeckung des intensiven Vergnügens ein, das ein Fruchtschnaps bieten kann. „Ich möchte, dass Gastwirte nach einem guten Essen ein kleines Glas anbieten oder mal ein Dessert mit Abricotine parfümieren.“

Régis lädt uns gastfreundlich zu einer kleinen Degustation ein. Empfohlene Serviertemperatur: 10 bis 15 Grad. In der Nase erinnert die reife Frucht der Luizet an Aprikosenkompott mit einer Mandelnote. Im Mund kann man mit einer kleinen Dosis Abricotine die Geschmacksknospen wecken. Beim Schlucken breitet sich eine angenehme Wärme aus, und dann plötzlich: eine Explosion von Aromen! „Und jetzt atmen Sie ein wenig ein, und geniessen sie ihn zum zweiten Mal, spüren Sie? Wie durch Zauber kommt die ganze Kraft der Frucht zurück“, flüstert Régis uns andächtig zu.



**WERNER
KUETTEL**
ST. GALLER
KALBSBRATWURST
IGP



Die St. Galler Kalbsbratwurst IGP gehört in ihrer Heimat zu jedem Fest, zu jedem geselligen Anlass und jeder Grillparty mit Freunden. Und das passt zu Werner Küttel, denn der Metzger in Berneck im Kanton St. Gallen ist die Lebensfreude in Person. Der eingefleischte Fan der St. Galler Bratwurst isst jede Woche mehrere davon. Seine eigenen Kalbsbratwürste degustiert er sogar täglich. Keine Wurst verlässt seine Metzgerei, bevor der Chef mit seinem unbestechlichen Gaumen sie abgesehen hat.

Die Metzgerei Küttel ist ein Familienunternehmen. Gegründet wurde sie 1964 von Werner Küttel Senior. Der machte mit der vorzüglichen Qualität seiner verschiedenen Würste umgehend auf sich aufmerksam, wurde im weiten Umkreis anerkannt und sammelte an zahlreichen nationalen und internationalen Wettbewerben Auszeichnungen ein.

Das väterliche Motto nahmen sich bald auch seine drei Kinder zu Herzen: „Qualität vor Quantität.“ 1994 bestand Werner Junior nach dem Abschluss der kaufmännischen Lehre und der Ausbildung zum Metzger die Prüfung zum Eidg. dipl. Metzgermeister. Fünf Jahre später übernahm er mit seiner Frau Maria die Metzgerei in Berneck. Die Metzgerei-Charcuterie wird regelmässig neuen Standards angepasst und wurde 2001 modernisiert (Schlachthaus, Würsterei, Räucherkerne, etc.), um den zwölf Angestellten der Küttels, darunter zwei Lernenden, die Arbeit zu erleichtern.

Die „St. Gallerin“

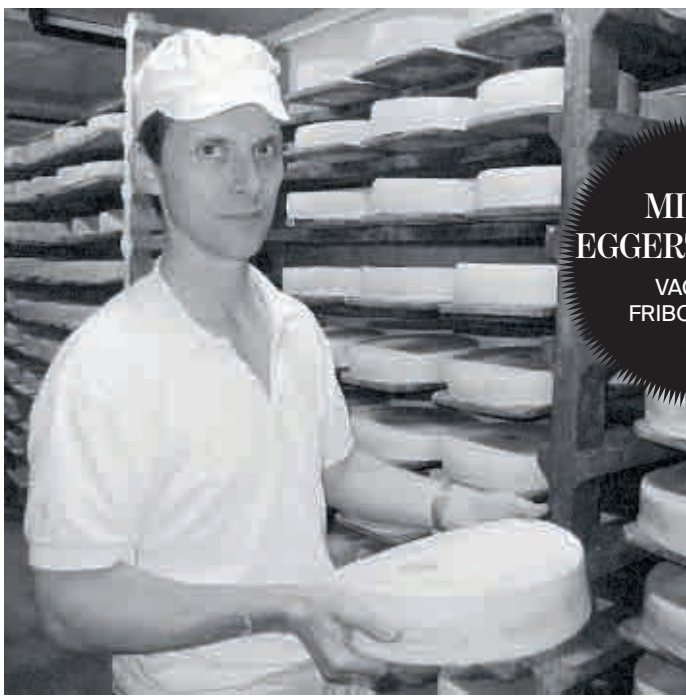
„St. Gallerin sucht Freunde.“ lesen wir auf der Website www.ssg-bratwurst.ch. Die verführerische Kampagne der St. Galler Bratwurst IGP-Sortenorganisation kommt humorvoll und mutig daher. „Mir gefällt diese etwas schräge Werbung für unser IGP-Produkt“, sagt Werner Küttel,

und bestätigt, dass die Auszeichnung mit dem IGP-Label das Image der „St. Gallerin“ beim Konsumenten ordentlich in Schwung gebracht hat. „Die Kunden sind für diese Labels empfänglich, mit denen sich die Produkte zurückverfolgen lassen.“ Die St. Galler Bratwurst IGP, die früher vor allem bei traditionsbewussten Kunden beliebt war, kommt heute auch bei einem trendigeren Schlemmerpublikum gut an.

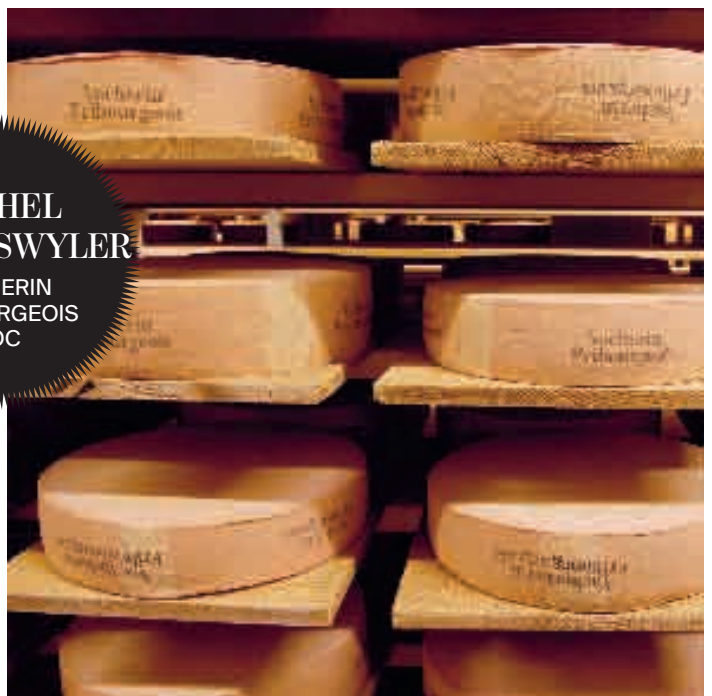
*„Es gibt nur eine Art, sie zu essen:
stehend und aus der Hand, mit einem
feinen, knusprigen Stück St. Galler
Brot.“*

Die St. Galler Bratwurst IGP wird in den Kantonen St. Gallen, Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und Thurgau hergestellt. Die Zusammensetzung auf der Basis von Kalbfleisch (Schulter-Hals-Brust), Schweinefleisch (max. 10%), mit Gewürzen parfümierter Milch (Salz, Zucker, Zitrone, Muskat) kann je nach Metzger ein wenig variieren. Manche Metzger fügen andere Gewürze oder Gewürzkräuter hinzu, aber der Geschmack der St. Galler Bratwurst IGP ist immer delikat. „Diese Wurst darf man nicht mit Senf essen, das wäre Ketzerei!“, stellt Werner Küttel klar. „Es gibt nur eine Art, sie zu essen: stehend und aus der Hand, mit einem feinen, knusprigen Stück St. Galler Brot.“ Und damit das Vergnügen perfekt ist, empfiehlt uns Werner Küttel, die Bratwurst eine Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank zu nehmen. „So verhindert man, dass die Haut platzt. Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, damit die Wurst nicht verbrannt wird. Eine St. Galler Kalbsbratwurst IGP muss natürlich dunkelbraun sein, aber nicht verbrannt.“

www.metzgerei-kuettel.ch



**MICHEL
EGGERTSWYLER**
VACHERIN
FRIBOURGEOIS
AOC



Michel Eggertswyler hat die Käserei Belfaux 1997 gekauft. Die Milchproduzenten von Belfaux, Formangeuieres, Autafond und Chésopelloz hatten schon 1909 beschlossen, eine regionale Käserei zu bauen. Als er sie kaufte, musste Michel Eggertswyler investieren, um sie auf Vordermann zu bringen. „Wenn ich die neuen ISO-Normen erfüllen und meine Käse ins Ausland exportieren wollte, kam ich nicht darum herum.“ Eine Investition, die Michel Eggertswyler nicht bereut. Mit sechs Angestellten in der Käserei (davon zwei Lernende und zwei Teilzeitangestellte) und einem Spezialgeschäft, das mit Milchprodukten und anderen Terroir-Spezialitäten gut sortiert ist, scheint sein kleines Unternehmen von der Krise unberührt.

Käser seit Generationen – oder beinahe – Michel Eggertswyler sieht mit Befriedigung seinen Sohn denselben Weg verfolgen. „Mit ihm werden wir in der fünften Generation Käser sein.“ Ein paar haben zwar aufgehört oder umgesattelt, aber die Eggertswylers haben ihr Brot immer mehr oder weniger mit Käse verdient. Die Begeisterung für Milchprodukte dehnt Michel Eggertswyler auf die AOC-IPG aus. „Seitdem wir die AOC erhalten haben, geht es mit dem Verkauf jedes Jahr ein wenig bergauf. Diese Appellation gibt dem Vacherin Fribourgeois zweifellos mehr Bekanntheit. Auch wenn der Greyerzer AOC derzeit noch bekannter ist.“ Ein Greyerzer, dessen Produktion auf nationaler Ebene zwölfmal grösser ist als die des Vacherin Fribourgeois. Das Werbebudget ist nicht dasselbe. Wir geben mit unseren geringeren Mitteln unser Bestes. Aber die auf Deutschschweizer Städte zielenden Werbeaktionen sind rentabel. Damit unsere Aktionen noch mehr bringen, koordinieren wir sie mit denen der Switzerland Cheese Marketing.“

Natürlich Fondue, aber nicht nur...

Der Käser von Belfaux bedauert, dass das kulinarische Potential des Vacherin Fribourgeois AOC zu wenig bekannt ist. „Der schmelzende und aromatische Vacherin Fribourgeois eignet sich für zahlreiche Rezepte, für Gratins und sogar für Pizzas, wie man wissen muss.“ Manchmal setzen sich grosse Küchenchefs wie Pierrot Ayer vom Pérolles in Fribourg (13 Punkte GaultMillau) als Botschafter ein. „Pierrot Ayer spielt mit. Er schlägt Rezepte mit Vacherin Fribourgeois vor.“

„Der schmelzende und aromatische Vacherin Fribourgeois eignet sich für zahlreiche Rezepte, für Gratins und sogar für Pizzas, wie man wissen muss.“

Er trägt zur Verjüngung des Images unseres Käses ein, der zu oft auf Fondue reduziert wird.“ Das hindert den Käser aus Belfaux nicht, das Fondue zu lieben und zu verkaufen. „Unser Freiburger Fondue besteht aus einer Selektion von Vacherin Fribourgeois AOC verschiedener Reifegrade (zum Beispiel eine Mischung von CLASSIC, EXTRA und RUSTIC). Es ist leichter bekömmlich als man glaubt, und wir empfehlen es sogar im Sommer.“ Seine Frau schlägt ein einfaches, fehlerbares Ofenrezept vor: das Freiburger Ofen-Fondue! Man gibt die Käsemischung einfach mit Wasser in ein Caquelon (6 dl für 200 g Käse). Dann gibt man es in den kalten Ofen und stellt die Temperatur auf 100° ein. Nach 5 Minuten rührt man mit einem Holzspachtel gut um und stellt das Caquelon wieder in den Ofen. Diesen Vorgang wiederholt man 2 bis 5 Mal, bis man eine sämige Creme hat. ● www.laiteriedebelfaux.ch

Entdecken Sie Ursprung und Vielfalt der Regionalprodukte

Genuss'12 – 17. August bis 9. September 2012



**Das Beste
der Region**

regionalprodukte.ch

Während Genuss'12 stehen an über 100 Genuss-Anlässen in den Gebieten Aargau, Bern, Solothurn, der Zentralschweiz und dem Zürcher Oberland Regionalprodukte im Zentrum, und jedes Regionalprodukt erzählt dabei seine Geschichte – ursprünglich, echt, charaktervoll und wunderschön. Details zu den Anlässen finden Sie unter www.regionalprodukte.ch oder via 034 409 37 11.

f Grosser Facebook-Wettbewerb: Schreib uns dein genussvollstes Erlebnis in Sachen Essen auf www.facebook.com/regionalprodukte.ch. Zu gewinnen gibt es 5 Gutscheine im Wert von je CHF 100.–, einzulösen bei einem der Genuss'12-Veranstalter deiner Wahl.

Regionalprodukte – der Beginn einer grossen Liebe ...



WETTBEWERB

- ✂ STECKEN SIE DEN TALON IN EINEN BRIEFUMSCHLAG UND SCHICKEN SIE IHN AN:
 Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP,
 Tradition&Terroir
 Belpstrasse 26
 3007 Bern

Machen Sie mit und gewinnen Sie

einen Korb gefüllt mit AOC-IGP Spezialitäten
 2. - 5. Preis ein Duo dieser Spezialitäten.

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2012

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 Sbrinz AOC?

- Aus den Freibergen
- Aus der Zentralschweiz
- Aus dem Rheintal

Welches Produkt hat vor mehr als zehn Jahren als erstes in der Schweiz eine AOC erhalten?

- Walliser Trockenfleisch
- L'Etivaz
- Vacherin Fribourgeois

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

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ, Ort:

DIE AOC- UND IGP- PRODUKTE IN DER SCHWEIZ

Stand Dezember 2011

REGISTRE DES AOC

(Appellation d'origine contrôlée)

	Eintrag		
1. L'Etivaz AOC	02 .03 .00	12. Berner Alpkäse AOC,	
2. Rheintaler Ribel AOC	14 .08 .00	Berner Hobelkäse AOC	02 .04 .04
3. Tête de Moine AOC	08 .05 .01	13. Munder Safran AOC	02 .07 .04
4. Gruyère AOC	12 .07 .01	14. Vacherin Fribourgeois AOC	28 .02 .06
5. Eau-de-vie de poire AOC	21 .12 .01	15. Emmentaler AOC	06 .10 .06
6. Sbrinz AOC	24 .04 .02	16. Poire à Botzi AOC	05 .10 .07
7. Formaggio d'alpe ticinese AOC	14 .02 .02	17. Walliser Raclette AOC	21 .12 .07
8. Abricotine AOC	06 .01 .03	18. Werdenberger Sauerkäse AOC	
9. Vacherin Mont-d'Or AOC	16 .05 .03	Liechtensteiner Sauerkäse AOC	
10. Cardon épineux genevois AOC	10 .10 .03	Bloderkäse AOC	18 .02 .10
11. Walliser Roggenbrot AOC	27 .02 .04	19. Damassine AOC	09 .03 .10

REGISTRE DES IGP

(Indication géographique protégée)

	Eintrag
20. Bündnerfleisch IGP*	29.09.00
21. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11 .02
22. 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 Kalbsbratwurst IGP, St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26.08.08
27. Longeole IGP	02.04.09
28. Glarner Kalberwurst IGP	01 .12 .11

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





photo, Céline Ribordy



photo, Robert Hofer

EIN ARVINE-BOUQUET

Von der führenden weisse Rebsorte des Kantons gibt es 109 Varianten. Mit diesem Sortiment namens „Sélection Valais“ kämpfen die Walliser Winzer gegen die geschmackliche Standardisierung.

Text, France Massy

Pierre-André Roduit liebt die Welt farbig, vielfältig und charaktvoll. „Stellen Sie sich eine Welt in schwarz-weiss vor, mit identischen Menschen und nur einer Jahreszeit. Wie öde, wie traurig! Vielfalt und Verschiedenartigkeit machen das Leben doch erst interessant.“ Der Chef des Walliser Weinbauamtes wendet das Motto auf die Rebe an und übernimmt es für den schon 1991 vom Kantonalen Weinbauamt eingeführten Schutz des genetischen Kulturerbes des Walliser Weinbaus. „Wir haben die ältesten Parzellen ausfindig gemacht und die interessantesten Stöcke gesucht und konnten so die genetische Vielfalt der traditionellen Walliser Rebsorten erhalten, und mit ihnen die Authentizität des pflanzlichen Weinbaumaterials in unserem Kanton.“ Das Walliser Weinbauamt hat in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope RAC Changins und der Société des Pépiniéristes Viticulteurs Valaisans 109 Arvine-Sorten ausgewählt und sie auf der Domaine du Grand Brûlé neu angepflanzt.

Komplexere und rassigere Weine

„An ausgezeichneter Lage, auf dem Schwemmkegel der Losentse in Chamoson, bietet die Domaine du Grand Brûlé optimale Bedingungen für agronomische und oenologische Versuche. 2006 wurden 6000 m² mit 109 Arvine-Klonen aus unserem Gewächshaus neu bebaut. Diese Selektion der besten Reben verlangt natürlich mehr Arbeit und Aufmerksamkeit im Weinberg, aber sie produziert auch komplexere, rassigere, elegantere Weine. Die Vielfalt unserer Arvine-Setzlinge erhalten heisst zuerst das lebendige Naturerbe bewahren, aber auch gegen die geschmackliche Standardisierung vorgehen“, erklärt Pierre-André Roduit. Die Beobachtung dieser Rebparzellen und der Weine, die sie produzieren, ist ein Zehnjahresprogramm. „Wir vinifizieren Kleinmengen (5 bis 10 Liter), um das Verhalten der verschiedenen Arvine-Sorten unserer ‚Sélection Valais‘ zu analysieren.“ Laut Pierre-André Roduit strebt man „nach dem Ideal, Bouquets von individueller Eigenart zu komponieren. Dabei sorgt die Auswahl der besten Rebsorten für Vielfalt und geschmackliche Vorzüge und beschränkt das Risiko einer genetischen Erosion.

Mit einer Selektion aus nur einem Individuum, geht man Risiken ein. Wenn man aus nur einem Individuum eine reine Selektion macht geht man Risiken ein. Wenn es nicht gut gedeiht, und Krankheiten oder Parasiten anfallen, kommt es zur Katastrophe und man kann eine ganze Weinernte verlieren!“

Die ersten Ergebnisse sind erfreulich. Die Petite Arvine von der Domaine du Grand Brûlé wird regelmässig geerntet und mit Goldmedaillen dekoriert. „Der Konsument sucht zunehmend nach Weinen mit starker Identität. Mit unserer Auswahl der besten Reben tragen wir zur Identität und Authentizität der Walliser AOC-Weine bei.“ •

DER AUFSTIEG DER PETITE ARVINE

Die Rebsorte Petite Arvine ist seit mindestens vier Jahrhunderten in den Walliser Rebbergen verwurzelt. Aus alten Schriftstücken geht hervor, dass der Arvine-Anbau im Vergleich zu jenem von Muscat und Humagne rouge bescheiden bleibe. Nachdem sie bis Mitte des 20. Jahrhunderts noch in deren Schatten stand, kamen seither jedoch Winzer und Verkoster auf den Geschmack, und zwischen 1991 und 2008 wurde die Anbaufläche der Petite Arvine fast vervierfacht. Auf den neu bepflanzten Flächen gedeihen die besten Selektionen, die sehr viel Aufmerksamkeit verlangen. Spezialisten vergleichen die Petite Arvine übrigens mit einem „sehr anspruchsvollen Herrn“. Nur die bestbesonnenen Hänge eignen sich für diese Rebsorte, die weder zu fruchtbare Böden noch zu grosse Trockenheit verträgt. Die Verkoster schätzen ihren charakteristischen Geschmack und ihr Lagerpotential. Sie reden gern von Grapefruit-Nase, Rhabarber- oder Ananasnoten und im Mund von Passionsfrucht, Kiwi oder Quitte. Presseartikel aus dem In- und Ausland rühmen die Vorzüge dieses mächtigen Weissweins und Produzenten von internationalem Ruf haben angefangen, auch andernorts in Europa Arvine-Reben anzubauen.

Quellen: Histoire de la Vigne et du Vin du Valais, "Petite Arvine: l'histoire d'une suivante devenue reine", Sabine Carruzzo, Arnaud Meiland, Christine Payo und Chantal Ammann-Doubliez, Historiker; "Premières mentions de l'Arvine et de l'Amigne au XVII^e siècle", José Vouillamoz, Ampelograf.

GENÈVE,

ein so liebliches Land

Text, Véronique Zbinden // Fotos, Jean Revillard, rezo.ch

Wenn Sie Bisonherde hören, träumen Sie vielleicht von den weiten Prärien des Westens, und bei Tomaten, Auberginen und Mozzarella vom Mittelmeerbecken. Doch weit gefehlt: Wir sind in Genf, in einem Stadtkanton, in dem fast auf der Hälfte der Fläche Landwirtschaft betrieben wird. Genf ist der drittgrösste Weinbaukanton und vor allem für die Longeole und die Kardone bekannt. Weniger bekannt ist, dass er zu den grossen Gärten des Landes gehört und ein Pionier des Direktverkaufs ist: Zwei Schritte vom Stadtkern entfernt finden seine feinen Produkte ohne Umwege zur Kundschaft.

Seit 2004 bürgt das Label Genève Région Terre-Avenir für die Werte, die den Konsumenten am Herzen liegen: lokal, rückverfolgbar, frisch. Inzwischen können über dreihundert Erzeuger das farbige Logo mit der Wasserfontäne auf ihren Spezialitäten anbringen. Drei von ihnen haben wir besucht: engagierte Produzenten, bei denen die Genusswoche das ganze Jahr gelebt wird.

TROCKENWÜRSTE & EINGESALZTES

Ein gedrungenes Gebäude mit ländlichem Charme, mitten im Dorf Bernex. Über dem Parkplatz, auf dem sich Stadtbewohner und Nachbarn drängeln, ein Schild mit Schweinekopf und Kuhmaul und dem Hinweis „Direktverkauf“. Nach Kühen würde man bei Liliane und Marc Graf allerdings vergeblich suchen: Der Hof wurde 1990 zum Wohnhaus umgebaut, mit einem Anbau für Verarbeitung und Direktverkauf. Das Vieh grasst jetzt in der Gemeinde Aigues Vertes.

Von den 25 Züchtern, die Bernex in den sechziger Jahren zählte, gibt es heute noch drei. Milch produziert keiner mehr. Bei den Grafs spürt man jedoch weniger Nostalgie als Tatkraft und fröhliches Treiben. Der 45-jährige Marc hat über seine Zukunft nachgedacht, als er 1986 den Familienbetrieb übernahm.

Dass alle die Leute aus der Stadt und aus der Nachbarschaft sich hier im „Direktverkauf“ einfinden, ist kein Zufall. Sie kommen wegen der hausgemachten Longeole, wegen Kalbs- und Bratwürsten, Terrinen und Pasteten, Trockenfleisch und Cervelats, wegen des Frischfleischs, der acht delikaten kleinen Trockenwürste und des geräucherten Eingesalzenen. Für insgesamt rund Hundert Produkte haben die Grafs geduldig ihre eigenen Rezepte ausgearbeitet.

Marc Graf hat inzwischen eine Ausbildung gemacht, um sich die Schlacht- und Zerletechniken anzueignen. Und vor allem hat er zusammen mit vier anderen Produzenten der Region das Schlachthaus von Loëx wieder zum Leben erweckt und den Normen angepasst. Die Idee? Der Aufbau einer kleinen lokalen Produktion nach ethischen und Qualitätsprinzipien.

Die Tiere? Hundertzwanzig Rinder und etwa fünfzig Schweine auf rund sechzig Hektar, die mit dem Futter vom Hof und einer in La Plaine zubereiteten Getreidemischung ernährt werden. Direktverkauf und Verarbeitung bilden jetzt ein eigenständiges Unternehmen mit 2,5 Angestellten und rund 40% des Gesamtumsatzes. Die Produkte der Grafs tragen das Label GRTA und sind mehrheitlich AOC-zertifiziert. Diese Philosophie des Terroirs und des Lokalen spiegelt sich auch im Sortiment des Ladens: Teigwaren aus Aire-la-Ville, Senf, Eier und Öle aus Lully, Linsen aus Sauvigny und dazu ein paar seltene Tessiner Spezialitäten, die Liliane in ihrer alten Heimat aufgestöbert hat.

ROSEN, KARDONEN UND EIN HERZ

Die Geschichte der Gallays fängt klassisch an: Der Grossvater ein Bauer, der Kühe und Getreide macht, der Vater fängt mit Rosen an, versucht ein paar Gemüse, macht ab den siebziger Jahren mit einer Ecke für den Direktverkauf etwas Neues. Pierre, der Sohn, überlegt nach der Gartenbauschule, ans andere Ende der Welt auszuwandern. Weniger klassisch mutet dagegen der grosse verglaste Kubus an, den heute die Kunden auf der Domaine de la Brunette in Cartigny ansteuern. Heute kauft man dort wie auf dem Markt ein – nur viel besser: Frühgemüse, Pflanzen und Blumen, alte Tomatensorten, Kardonen und Salat, handwerkliche Biere, hausgemachte Konfitüren, feine Öle, Meringuen und Greyerzer Spezialitäten, Milch mit Gütesiegel, Käse und Wurstwaren, Hefebrot aus dem Nachbardorf und Genfer Weine – insgesamt an die fünfhundert verschiedene schmackhafte Erzeugnisse aus der Region.

Als er 1992 den Familienbetrieb übernimmt,

gibt Pierre Gallay den Grossmarkt auf und konzentriert sich auf den Detailhandel und lokale Produkte. 2008 eröffnet er sein Geschäft. Es wächst jedes Jahr um 30%. Täglich kommen etwa fünfzig Besucher, am Wochenende sind es vier- bis fünfmal so viele. Der Erfolg hängt auch mit den vielen Veranstaltungen zusammen (im Mai der Jungpflanzen-Markt, verschiedene Degustationen) und mit der guten Energie, die der Vierziger mit dem jugendlichen Gang ausstrahlt.

Die Direktverkaufsfläche ist von fünfund-siebzig Quadratmetern nach und nach auf rund dreihundert angewachsen. Über eine Million Franken wurden in die nach ökologischen Gesichtspunkten geplanten Anlagen investiert. Glaubt man Pierre Gallay, so ist der Direktverkauf heute „für einen Bauern die einzige Möglichkeit, sein Schicksal in der Hand zu haben“.

Mit dieser „Herzensarbeit“ hat er auch angefangen, weil er etwas machen wollte, was die anderen nicht oder nicht mehr machten: Wurzelgemüse statt traditionelle Kulturen, aromatische Tomaten, frische Kardonen, als die Konservenfabrik dicht machte. Er weiss längst, dass er „das Wahre“ gefunden hat. Denn Pierre Gallay ist vor allem anderen ein grosser Geniesser. Seine Kunden jubeln, wenn sie bei ihm sechs Sorten Erbsen mit einem Geschmack aufstöbern, der süchtig macht, seltene Tomaten, feine fadenlose Bohnen, köstliche Salate, erlesene Wald- oder andere Erdbeeren namens „Parfum des Bois“.

Und die Rosen? Er hat immer noch Rosen, mit einem unglaublichen Duft, der um den Eingang weht, aber auch unwiderstehliche Bauernrosen und sogar Orchideen mit einem Qualitätslabel. Ein Fest für alle Sinne.



Liliane et Marc Graf
7, chemin de la Chapelle
1233 Bernex
tél. 022 850 04 45



Pierre Gallay
Domaine de la Brunette
360, route de Chancy
1236 Cartigny
tél. 022 756 16 76.
www.gallay-fleurs.ch



**Dafür müssen Sie viel
Schweizer Käse essen.**



**Dafür müssen Sie noch viel
mehr Schweizer Käse essen.
Und auf schweizerkäse.ch gehen.**



LINSEN, ÄPFEL UND EIN DESTILLIERAPPARAT

Über zwanzig Jahre ist es her, seit die erste grüne Linse aus unseren Kalkböden spross, fern von ihrem vulkanischen Terroir und ihrer AOC von Le Puy. Spitzenköche haben sie adoptiert, die Konsumenten sind hinter ihnen her. Heute werden sie von sechs Produzenten angebaut, von Vandoeuvres bis Athenaz, und von ihren Cousins in der Auvergne sind sie nicht zu unterscheiden. Sie schmecken höchstens besser, weil frischer.

Wir sind in Versoix, zwischen den Grenzen zum Waadtland und zu Frankreich und dem astronomischen Observatorium von Sauvigny. Hier kann die vierte Generation der Familie Courtois – Christophe, der den Hof mit der Hilfe seiner Schwester Corinne übernommen hat – eine hübsche "Erfolgsstory" erzählen.

Bis in jüngster Vergangenheit grasten hier Kühe, Schweine, Pferde und andere Tiere. Ein grosser Getreidebetrieb, wie es in dieser Gegend nicht wenige gab. Milch und auch Käse, Äpfel. Ab den achtziger Jahren die erste Wende. Michel Courtois erhöht und diversifiziert die Gemüseproduktion und be-

ginnt nach einer Meinungsverschiedenheit mit der Genossenschaft, seine Äpfel selbst zu vermarkten.

Ein Drittel der Gemeindefläche ist heute noch der Landwirtschaft gewidmet. Auf dem Hof der Courtois – fünfundfünfzig Hektar, davon 20 Prozent mit Linsen – hat man noch nicht auf die traditionellen Kulturen verzichtet: Getreide, Rüben, Raps und Mais, Klee und Weideland. Der Direktverkauf entwickelt sich jedoch unaufhaltsam weiter. Äpfel, Birnen, Rhabarber, Linsen, Lein, hausgemachte Konfitüren, Salate, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, grüner Salat und Auberginen, aber auch die führenden Produkte der Kollegen, Teigwaren mit Fleisch. 60% der Frühgemüse kommen vom Hof. In einer Ecke lädt ein Destillierapparat zum Schnapsbrennen ein.

Das Gebäude wurde vergrössert, alles wurde neu geordnet, verändert und umgestaltet – und vielleicht ist es noch immer nicht fertig. Darin einer der ältesten Hofmärkte, der bis in seine Mauern die Geschichte der Bauern, der Stadt und der Menschen dieser Ecke des Landes erzählt. Die Mauern? Eine Linie weisser Steine erinnert im Lager der GRТА-

Produkte noch an den Futtertrog der Kühe und den Stall.

Während der Direktverkauf anfangs weniger als 10% der Einkünfte brachte, ist es heute die Hälfte, freut sich Christophe Courtois. Die Linse ist zum Vorzeigeprodukt und ein Markenzeichen des Genfer Terroirs geworden. Soeben hat Christophe eine Cousine der grünen Linse von Le Puy eingeführt: die Beluga, klein und dunkel, die als Salat noch besser schmeckt.

„Es ist spannend“, meint der Bauer, der eine Buchhalterlehre gemacht hat, „dies alles gleichzeitig zu managen: Buchhaltung, Geschäft, Kulturen, der Umgang mit Menschen, die körperliche Arbeit. Und unendlich viel befriedigender als eine einzige Tätigkeit.“ •

vollständige Adressen der Produzenten im Kanton

Genf auf:

www.opage.ch

und auf der App

"Genève Terroir"

(AppStore et Google play)



Famille Courtois
13, rte de la Branvaude
1290 Versoix
tél. 022 755 43 16
www.fermecourtois.ch

WASSER TRINKEN, EIN POSITIVER TREND

„Degustieren Sie ein Glas Trinkwasser – es erhält Ihre Gesundheit und ist dazu noch köstlich und preiswert!“

Text Simone Widler /// Fotos Werner Tschan

Das ist eine gute Nachricht: Nach neuen Umfragen trinken immer mehr Menschen in der Schweiz regelmässig Leitungswasser. Dessen Beliebtheit ist von 46% (2001) auf 64% (2011) gestiegen. Das macht über 20% in zehn Jahren. Die Hauptgründe für diesen positiven Trend sind der gute Geschmack, der günstige Preis und die Tatsache, dass Trinkwasser gesund ist.

Der Mensch besteht aus Wasser

70% der Erdoberfläche besteht aus Wasser, genau wie der menschliche Körper! Dank unserem konsequenten Gewässerschutz ist die Wasserqualität in der Schweiz gut. Das Trinkwasser in der Schweiz, im Wasserschloss Europas, stammt aus drei natürlichen Quellen: aus Quellen, aus Grundwasservorkommen und vor allem auch aus unseren Seen. Degustieren Sie ein Glas Trinkwasser – es erhält Ihre Gesundheit und ist dazu noch köstlich und preiswert!

Gefährliche zuckerhaltige Getränke

Es ist eine alltägliche Situation, zuhause, im Büro, unterwegs in der Natur oder im Restaurant: Ein zuckerhaltiges Getränk scheint Energie für die Arbeit, die Schule oder die Freizeit zu versprechen. Mit starker Werbeunterstützung werden Getränke, die mit bis zu 25 Stück Zucker pro Liter gesüsst sind, zu den Lieblingsgetränken der Kinder und Jugendlichen. Aber die zuckerhaltigen Getränke machen nicht nur dem Zahnschmelz zu schaffen, indem sie zu seiner Erosion und zu Karies beitragen. Sie erhöhen auch den Glukosespiegel im Blut, verursachen Übergewicht und können bei Erwachsenen mittelfristig Arteriosklerose, Infarkt und Gehirnschlag auslösen. Der Zusammenhang zwischen dem mässigen, aber regelmässigen Genuss von süssen Getränken und

einem Ansteigen der Gesundheitsrisiken wurde von Wissenschaftlern der Universität Zürich nachgewiesen. Mit Fruchtzucker gesüsst Getränke sind besonders heimtückisch. Die Fruktose kann im Körper nicht gelagert werden und wird teilweise direkt in Fett umgewandelt.

EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE KINDER

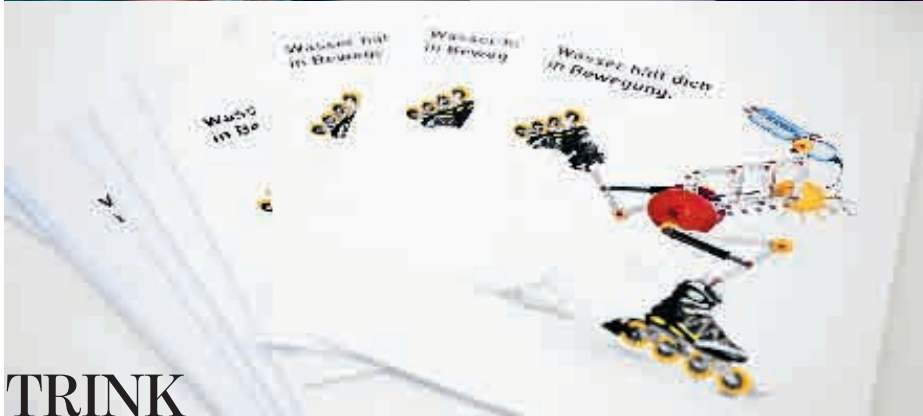
- Bieten Sie ihnen zu jeder Mahlzeit Wasser an.
- Stellen Sie an einem Ort, zu dem Ihr Kind Zugang hat, den ganzen Tag Wasser zur Verfügung.
- Geben Sie Ihrem Kind Wasser, bevor es zum Spielen oder Sport treiben aus dem Haus geht.
- Trinken Sie selbst viel Wasser.
- Erinnern Sie sich gegenseitig daran, regelmässig Wasser zu trinken.

Gesundheitsförderung Schweiz

Die Gesundheitsförderung Schweiz ist eine Institution, die Aktivitäten für die Gesundheit aller Menschen initiiert, fördert und durchführt. Sie vereint Vertreter von Bund, Kantonen, Versicherern, der Suva, der Ärzteschaft, der Wissenschaft, der auf dem Gebiet der Krankheitsverhütung tätigen Fachverbände und weiterer Organisationen. Diese Akteure engagieren sich gemeinsam für mehr Gesundheit und Lebensqualität.

www.gesundheitsfoerderung.ch





TRINK WASSER!

Promotion Santé Suisse hat diesen Winter eine neue Kampagne lanciert, die Kinder und Jugendliche animiert, Hahnenwasser zu trinken. Zum neuen Themenschwerpunkt für die nächsten 4 Jahre sind Aktionen und Werbeevents an den Schulen und an verschiedenen Veranstaltungen geplant.

Promotion Santé Suisse geht nicht direkt in die Schulen, sondern bietet den Partnern Projekte und speziell für die „Trink Wasser“-Kampagne entwickeltes Material an. Becher-Dispenser, Schwebender Wasserhahn, Broschüren, Give-Aways für Kinder, Postkarten, eine „Château la Pompe“-Trinkflasche, etc.

Lehrpersonen können Gegenstände ausleihen, wenn Sie sich an den Transportkosten beteiligen. Das Material zum Verteilen kann kostenlos oder zu reduziertem Preis bestellt werden. Die Kantone haben Zugang zur Bestellplattform für

das Material von Promotion Santé Suisse, d.h. die Lehrpersonen müssen über die Kantone gehen.

Die Kommunikation für „Trink Wasser“ wurde für Kinder ab etwa 4 Jahren und für ihre Eltern entwickelt. Für die Eltern ist ein Flyer erschienen, den die Kantone verteilen. Alle Kantone haben sich verpflichtet, innert 4 Jahren mindestens 4 Massnahmen durchzuführen.

Ihren täglichen Wasserbedarf können Sie auf der Website www.slowUp.ch, Rubrik „Bin ich fit?“ feststellen. Dort finden Sie einen Rechner, mit dem Sie ihren Wasserbedarf schätzen und ihren Getränkekonsum analysieren können.

Trinken Sie ein Glas Trinkwasser – Wasser ist gut für Ihre Gesundheit und dazu köstlich und billig! •

KAFFEE VON MAX HAVELAAR

Eine Welt von Aromen

Text, Véronique Zbinden /// Fotos Florie Marion/Max Havelaar

EIN EXPERTE VERRÄT UNS ALLES DARÜBER

Sie sind Aromaspezialist und haben im Auftrag von Max Havelaar eine qualitative Studie über Kaffee durchgeführt. Worum geht es darin?

Chahan Yeretzian*: Mit dem Fair Bean-Projekt sollen die sensorischen Qualitäten verschiedener Kaffees gemessen und verglichen werden, um die Kritik zu überprüfen, wonach Fairtrade-Kaffee weniger gut sei. Wir haben vierzehn Fairtrade-Mischungen und sechs konventionelle Assemblagen sensorisch und aromatisch analysiert, mit Degustatoren und mit speziell dafür entwickelten Messinstrumenten. Die Studie hat nichts zutage gefördert, was auf qualitative Unterschiede deutet.

Lange gab es für die Herstellung qualitativ hochwertiger Mischungen nicht genug Fairtrade-Kaffee. Dann wurde die Auswahl grösser. Heute kann man sehr guten Fairtrade-Kaffee machen. Die Konsumenten wollen Transparenz und Fairness, sie verlangen Bio- und Fairtrade-Labels und diktieren die Markttrends.

Es gibt bekanntlich zwei grosse Kaffeebaumfamilien, die Arabica und Robusta produzieren, wobei die Welt des Kaffees natürlich unendlich viel grösser ist. Es gibt enorm viele wilde Arten, darunter fast hundert Hybriden. Am meisten gehandelt werden aber doch Arabica und Robusta.

Welche Bedeutung hat er heute?

Kaffee ist nach Wasser weltweit das meistkonsumierte Getränk.

Er ist wirtschaftlich sehr wichtig für die Erzeugerländer und über die damit verbundenen Branchen auch für unsere Länder. 70% der weltweiten Kaffeeproduktion (138 Millionen Säcke à 60kg in 2011) werden in

der Schweiz gehandelt, in Zug, Winterthur, Genf und Lausanne.

Welche Bedeutung hat dabei der Faire Handel?

Sein Anteil ist noch marginal, um etwa 5%, aber er nimmt mit jedem Jahr beträchtlich zu.

Was entscheidet über die Qualität eines Kaffees?

Jede Etappe zählt, von der Ernte bis zu den verschiedenen Behandlungen. Tausende von Terroirs, die geographisch über den „Kaffee Gürtel“ rund um den Äquator verstreut sind, geben dem Kaffee ihre charakteristischen Noten.

Das Sortieren und die sorgfältige Aufbereitung des Kaffees nach drei Methoden (wet, dry, semi-dry oder semi-wet) sind grundlegend. Für die erste, qualitativ höchste, wird sehr viel Wasser gebraucht, was in manchen Regionen heikel ist. Danach wird der grüne Kaffee transportiert und in 60kg-Säcken gelagert, wobei er über viele Vermittler geht, darunter die Röstereien. Die Mischungen werden im Allgemeinen vor dem Rösten hergestellt. Die Mischung, die Art, Dauer und Temperatur der Röstung beeinflussen das Ergebnis. Eine lange Röstung gibt den Kaffeebohnen einen ausgeprägten Röstgeschmack, der Fehler verschleiern, dem Kaffee mehr Bitterkeit geben, aber auch seine Vorzüge und Eigenheiten überdecken kann. Eine leichte Röstung bringt die Herkunft des Kaffees zur Geltung.

Wann und wie wird Kaffee degustiert?

Die Degustation der Kaffeekirschen vom Baum gibt einen ersten Hinweis auf den

Zucker, die Reife. Danach kommt das Cup Tasting vor Ort, die erste Degustation des Rohkaffees nach einer sehr leichten Röstung. Anhand dieser ersten Degustationen werden die Preise festgelegt.

Später wiederholt man das CupTasting in den Einfuhrländern, wo jeder Röster sein Blend-Rezept hat und jede Firma ein Profiling durchführt, eine sensorische Evaluation jedes Kaffees.

Wird Kaffee denn wie Wein degustiert?

Das Aroma kommt aus der Verbindung der zwei Elemente Geschmack und Geruch zustande. Man nennt das auch Flavour. Man hat tausend flüchtige sensorische Moleküle isoliert, die sich analysieren lassen. Die Mehrzahl hat jedoch keinen Einfluss auf den Geruch. Rund fünfzig Moleküle tragen zum Aroma bei, davon sind etwa zwanzig sehr wichtig. Zu 90% sind es dieselben, die man im Wein und im Kakao findet. Viele sind instabil und flüchtig, deshalb muss man sie rasch extrahieren und konsumieren. Man sollte Kaffee nicht länger als drei Monate im Voraus mahlen.

Dann gibt es noch die Textur und die für alle wahrnehmbaren Attribute: Säure, Bitterkeit und Röstung, holzig, gebrannt, fruchtig, blumig. Was darüber hinausgeht - ob ein Kaffee zum Beispiel eine Orangen- oder Mandarinennote hat - ist mehr eine Frage für den Experten, oder für das Marketing.

*Chahan Yeretzian ist Physikochemiker und Aromaspezialist an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.



Alexis Paz, 40 Jahre alt
mit sein Sohn.

EIN KAFFEE MIT KAKAO- AROMEN

Flor de Pino, eine kleine Gemeinschaft von Produzenten in Honduras, ist stolz auf ihre Zertifizierung

In der Schweiz werden über sechzig Kaffees mit dem Max Havelaar-Label vermarktet. Einer davon ist der Kaffee aus Flor de Pino, einer Dorfgemeinschaft in Honduras, zwei Schritte von der salvadorianischen Grenze im Departamento Ocotepeque. Dort wird auf hundertzehn privaten und zwanzig Genossenschaftsparzellen ein hochwertiger Kaffee mit Kakaoaromen angebaut.

Die Genossenschaft Flor de Pino wurde in den siebziger Jahren von ein paar Pionieren gegründet, darunter Rodolfo deres Maldonado, der heutige Präsident. 2010 erhielt sie die Fairtrade-Zertifizierung.

Rodolpho, Alexis, Veronica und Quetzier sind stolz auf das Label, das ihnen Stabilität, mehr Sicherheit und die Anerkennung ihrer Arbeit gebracht hat. Der Kaffee bildet für die Region zusätzlich zu ihren paar Kühen und einer kleinen Honigproduktion eine wichtige Einkommensquelle und ernährt rund dreihundert Personen.

„Das Schicksal von zwei Milliarden Menschen hängt von den kleinen Produzenten ab.“

Die Genossenschafter von Flor de Pino haben beschlossen, ihre Prämien in leistungsfähigere Trocknungsanlagen zu investieren,

um weniger von Vermittlern abhängig zu sein und autonomer zu werden. Sie wollen auch in die Ausbildung investieren, um die Qualität ihres Kaffees zu verbessern, und eine Person für administrative Arbeiten einstellen. Für diese Gemeinschaft „ist fairer Handel auch eine Art, kulturelle Brücken zwischen Nord und Süd zu bauen“.



DIE STIFTUNG MAX HAVELAAR SCHWEIZ FEIERT IHR 20-JAHR-JUBILÄUM

Wie hat es angefangen, und was alles umfasst das Fairtrade-Label heute?

Kaffee und Bananen. Mit deren Verkauf ist Max Havelaar ab Beginn der 90er Jahre beim breiten Publikum bekannt geworden. Seit damals wurde ein beachtlicher Weg zurückgelegt und inzwischen tragen über 1600 Produkte das Fairtrade-Label.

2011 wurde mit dem kontinuierlich wachsenden Absatz von Max Havelaar-zertifizierten Produkten 328,3 Millionen Franken Umsatz erreicht. 70 Millionen gingen direkt an die Produzenten in den Entwicklungsländern, davon 5,4 Millionen in Form von Prämien.

Zum Kaffee und den Bananen der ersten Stunde sind vor allem Gewürze, Joghurt, Getränke, Zucker, getrocknete und exotische Früchte, T-Shirts und Bekleidung, Fussbälle, Reis, Tee und Blumen hinzugekommen.

Alle diese Konsumgüter ergänzen die Terroirprodukte ideal und sind heute ausser in Spezialgeschäften auch bei den Grossverteilern Migros und Coop erhältlich. Sie lassen sich zu schmackhaften Gerichten kombinieren, wie z.B. Geflügel aus der Region mit einer Sauce aus Fairtrade-Kaffee, oder Carpaccio aus Seefisch mit exotischen Früchten von Max Havelaar.

Nachdem sich Max Havelaar seinen Platz im Detailhandel gesichert hat, bearbeitet die Stiftung jetzt mit Starbucks, der Accor-Hotelgruppe und mehreren Schweizer Universitäten auch Hotellerie und Gastronomie.

Aber was ist Max Havelaar genau?

Die erste, 1988 in Holland gegründete Fairtrade-Organisation gab sich diesen Namen, der auf den Titel des in Holland sehr beliebten, teils autobiographischen Romans „Max Havelaar oder Die Kaffeeversteigerungen der Niederländischen Handelsgesellschaft“ zurückgeht. Dessen Autor, Eduard Douwes Dekker, Beamter in den niederländischen Kolonien, hatte vergeblich versucht, gegen die Korruption im Kolonialhandel zu kämpfen.

Max Havelaar Schweiz wurde am 14. Februar 1992 als Stiftung ohne Gewinnzwecke gegründet und feierte kürzlich ihr 20-Jahr-Jubiläum. Sie ist Mitglied der Fairtrade Labelling Organization International (FLO) und zeichnet mit ihrem Gütesiegel Produkte aus, die nach den internationalen Standards der FLO produziert und gehandelt werden.

Mit dem Gütesiegel werden drei Hauptziele gefördert: wirtschaftliche Entwicklung, Respekt vor dem Menschen und Respekt vor der Umwelt. Dafür werden strenge Normen festgelegt, von der Sicherheit der ArbeiterInnen bis zum Umweltschutz, und die ganze Produktionskette ist bis zum Einkaufskorb des Konsumenten unabhängigen Kontrollen unterworfen.

Weltweit ist das Schicksal von zwei Milliarden Menschen – fast einem Drittel der Menschheit – direkt mit den kleinen Produzenten verbunden. Deren Lebens- und Arbeitsbedingungen müssen verbessert werden, damit sie ihr Schicksal in die eigenen Hände nehmen können.

Der faire Handel gibt ihnen die Mittel zur Verbesserung ihrer Lebensbedingungen in die Hand. Hauptfaktoren dieser Verbesserung sind demokratische Strukturen der Organisationen, direkte Handelsverbindungen und soziale Arbeitsbedingungen. Zudem wird den Bauern und Arbeitern für die von ihnen gelieferten Rohstoffe ein Mindestpreis garantiert. Die kleinen Produzenten erhalten darüberhinaus eine Fairtrade-Prämie, die im allgemeinen in die Produktionsanlagen oder in gemeinschaftliche Infrastrukturen reinvestiert wird, und für biologische Landwirtschaft erhalten sie noch eine zusätzliche Prämie. ● www.maxhavelaar.ch/fr

Ein Teil von

GENERATION M

Bestes vom Schweizer Bauernhof.



Tun Sie sich und der Natur etwas Gutes. Mit den Produkten von TerraSuisse geniessen Sie den natürlichen Geschmack aus nachhaltiger Landwirtschaft und unterstützen gleichzeitig über 12000 Schweizer Bauernhöfe und all ihre Bewohner.



www.migros.ch/terrasuisse

MIGROS

Ein **M** besser.



UNSCHEINBARER STAR

Text, France Massy /// Fotos, ProSpecieRara

In der Schweizer Küche ist sie omnipräsent: Die Kartoffel, der ewige Lückenfüller, die Beilage schlechthin, die für alle Zeiten für den Oscar für die beste Nebendarstellerin nominiert werden müsste.

Heute ist sie aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken, doch bis sie sich durchsetzte, hatte es die Kartoffel gar nicht leicht. Als spanische Seefahrer sie im 16. Jahrhundert aus den Anden importierten, wurde sie zuerst wegen ihrer Blüten geschätzt. 1756 liess der Preussenkönig Friedrich der Grosse bei Berlin Kartoffelfelder anbauen und von seinen Grenadieren bewachen. Die Vorsichtsmassnahme weckte die Neugier der Bauern, die prompt nachts ein paar Knollen stahlen und in ihren Feldern anpflanzten. Mit dieser List machte der Preussenkönig das Gemüse den Bauern schmackhaft. Die Franzosen schreiben sie allerdings ihrem König zu, Ludwig XVI. Doch eines steht fest: Um den Widerstand gegen die berühmte Knolle zu brechen und das Volk auf den Geschmack zu bringen, mussten sich Friedrich der Grosse und Ludwig XVI. etwas einfallen lassen. Der eine liess sich auf seinen Reisen durchs Königreich Kartoffeln vorsetzen und der andere steckte sich am 24. August

1786, am Vorabend des Fests des Heiligen Ludwig, eine Kartoffelblüte ins Knopfloch und trug seinen Verwaltern auf, an der königlichen Tafel Kartoffeln zu servieren.

Ein Jahr später, am 21. Oktober 1787, liess Ludwig XVI. von Antoine Parmentier zu Ehren des neuen Gemüses ein Bankett organisieren. Das Menü bestand ausschliesslich aus Kartoffeln! Suppe aus Kartoffelpüree, Bouillon mit Kartoffelbrot, Kartoffel-Fisch-Suppe, Kartoffeln in weisser Sauce, mit Maître d'hôtel-Sauce und mit Mehlschwitze zum Abschluss des ersten Gangs. Und auch beim zweiten Gang wurde den Gästen nicht langweilig: Kartoffelpastete, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelkrapfen, Kartoffelkuchen und Kartoffelbrioche.

Heute gibt es über 5000 Kartoffelsorten. ProSpecieRara hat derzeit rund 100 Sorten auf Lager. In der Schweiz werden auf 11'000 Hektar über 30 Sorten angebaut – konventionell, in integrierter Produktion (IP) oder in biologischem Anbau.

Über 50% der Schweizer Kartoffelproduktion stammen aus den Kantonen Bern und Waadt. •

PROSPECIERARA

Auswahl



Parli



Blaue St. Gall



*Blauschalige
Bristen*



Blaue Veltin



*Weisse
Lötschentaler*



King Edward



Rössler



*Blaue
Odenwälder*



Early Rose



Pfavi



*Highland
Burgandy Red*



Blaugelbe Stein



Rosaefolia





ZU TISCH!

Text, France Massy /// Fotos, Douglas Mandry

Die Genusswoche hat die Brüder Bovier für ein Fotoshooting in den Jardin de la Sitterie in Sion gebeten (Jacques' Lokal), damit sie uns ein paar Rezepte verraten, in denen die Kartoffel eine Hauptrolle spielt.

Als Enkel und Söhne von Gastwirten sind die Boviers ganz natürlich in die Fussstapfen des Vaters, eines Profikochs, und der fabelhaft kochenden Mama getreten. Zuhause wurde ständig übers Kochen geredet. Der Esstisch war DER Familientreffpunkt. Das sonntägliche Mittagessen bestand aus eben erst ausgegrabenen Kartoffeln, nach der Messe geernteten Bohnen und einem Brathühnchen, erklären die beiden im Chor.

Jacques führt in Sion ein winziges Garten-Restaurant, das „Jardin-Restaurant La Sitterie“. Eine 14m² kleine Küche, ein Koch, ein Lernender und der Chef für vierundzwanzig Plätze – und nicht einen mehr – für die Glücklichen, die diese spontane, kreative, schmackhafte Küche geniessen dürfen.

Hier geraten Sinne in Verzückerung und Geschmacksknospen öffnen sich: So viel Geschmack, so viel Gefühl, so viel Glück und so wenig Schischi. La Sitterie begeistert, schmeckt nach mehr, macht süchtig. Und Jacques und seine Angestellten empfangen uns jedes Mal wie Freunde, die sie von Herzen gern verwöhnen.

Der 10 Jahre ältere Edgard hat die Küchen des Lausanne Palace, des Château d'Ouchy und des La Grappa unter sich, und 45 Angestellte. Als Executive Chef entscheidet Edgard Bovier über die Menükarten dieser Restaurants und überwacht ihre Küchen. Die „Table d'Edgard“ hütet er jedoch mit besonderer Aufmerksamkeit. Ein luxuriöses Lokal, chic und nüchtern, wo der Kunde einen Blick in die Küche werfen kann, während er in mediterranen Spezialitäten schwelgt. Trotz anderer Dimensionen, mehr Glamour und mehr People ist auch hier die Liebe zur „wahren“, produktnahen, von der Sonne geküssten Küche, sehr spürbar. Flitter mag Edgard lieber anderswo als auf dem Teller. „Je einfacher desto besser!“ Diesem Motto ist auch Jacques Bovier treu. „Ist doch klar, bis wir 20 waren haben wir am gleichen Tisch gegessen.“



Zutaten für 4 personen

Ente

- 4 Entenschenkel
- 1 rosa gegartes Entenfilet
- 1 Bund Feldthymian
- Enten- oder Gänseschmalz
- geriebener Sbrinz AOC
- 4 grosse Steinpilze

Kartoffelpüree

- 4 schöne Victoria-Kartoffeln (mehlig)
- 15 g Butter
- 1 dl flüssiger Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat

Sauce

- 2 cl Olivenöl
- 100 g Rübli- und Sellerie-Brunoise
- 1 cc Tomatenkonzentrat
- 1 dl Rotwein
- 3 dl Enten- oder Kalbsjus
- 5-6 Wacholderbeeren

Fleur de Sel

Pfeffer aus der Mühle



Zutaten für 4 personen

- 800 g frischer Schweinebauch
- Soyasauce
- Tannenknochen-Sirup
- Lorbeerblätter

Kartoffelpüree

- 4 schöne Victoria-Kartoffeln (mehlig)
- 15 g Butter
- 1 dl Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Gras Pista

- 100 g sehr fein gehackter Colonnata-Speck
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Peterli
- 2 Liebstöckel-Blätter

Tuile

- 1 oder 2 Charlotte-Kartoffeln
- Olivenöl

PARMENTIER DE CANARD MIT STEINPILZEN

Parmentier de canard mit Steinpilzen, mit Sbrinz AOC und kräftig gewürztem Jus mit Wacholder

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen und durch das Passevite streichen, auflockern und Rahm und Butter zu gleichen Teilen unterheben. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss parfümieren. Salzen, pfeffern.

Ente

Die Entenschenkel mit grobem Salz einreiben und in einen Topf legen. Ein paar Zweiglein Feldthymian dazugeben. Mit Enten- oder Gänseschmalz bedecken und bei schwacher Hitze 2 ½ bis 3 Stunden garen. Den Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Haut entfernen, das Entenfleisch von den Knochen lösen und zerzupfen. Beseite stellen.

Die Gemüsebrunoise in etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Tomatenkonzentrat mischen, Saft verdampfen lassen. Mit Rotwein ablöschen, einkochen und mit Enten-

fond auflösen. Ein paar Wacholderbeeren dazugeben. Leise köcheln lassen, bis die Gemüse weich sind. Das Entenfleisch dazugeben und abschmecken.

Fertigstellung und Präsentation

Das Entenfleisch mit der Sauce auf dem Boden einer Gratinform verteilen. 5 Minuten kaltstellen, damit das Püree und die Sauce sich nicht vermischen, dann das Kartoffelpüree darübergeben. Mit etwas geriebenem Sbrinz bestreuen und das Ganze in den 160° heissen Ofen geben.

Die in dünne Scheiben geschnittenen Steinpilze kurz vor dem Servieren mit ein paar Zweiglein Feldthymian sautieren und den Thymian als Garnitur verwenden.

Jacques Bovier legt ein rosa gebratenes Entenbrustmedaillon zu jeder Portion dazu, um dem Gericht eine festliche Note zu geben.

KARTOFFELMOUSSELINE MIT “GRAS PISTA”

poitrine de porc confite, knusprige tuile und Belper Knolle

Kartoffel-Mousseline mit Gras Pista

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Die Kartoffeln durch ein Passevite streichen, auflockern und dabei Milch und Butter zu gleichen Teilen darunterheben. Mit Gras Pista und etwas geriebenem Muskat parfümieren. Salzen, pfeffern.

Poitrine de Porc confite

Den Schweinebauch in einer Mischung von Sojasauce und Tannenknochen-Sirup wenden. Mit ein paar Lorbeerblättern in eine Gratinform legen (Schwarte nach oben) und 4 Stunden im 120° heissen Ofen ziehen lassen. Der Speck soll butterzart werden.

Das Fleisch abkühlen lassen, in 5 cm grosse Würfel schneiden. Kurz vor dem Servieren wieder erwärmen.

Charlotte-Kartoffel-Tuiles

Die Charlottes-Kartoffeln schälen und roh reiben, wie Röstikartoffeln. Nicht abspülen! Eine Teflonpfanne mit wenig Olivenöl einölen und die geriebenen Kartoffeln in hauchdünnen Kuchen wie aus Spitzen ausbreiten. Sehr vorsichtig (5 bis 6 Minuten) rösten. Umdrehen und auf der anderen Seite goldgelb rösten.

Fertigstellung und Präsentation

Die Poitrine de Porc in der Tellermitte anrichten, die Kartoffelmousseline mit Gras Pista daneben. Mit einer Tuile und einem Zweiglein Bohnenkraut dekorieren.



Jacques Bovier, La Sitterie de Sion
www.lasitterie.ch



Pierre-Michel Delessert

zutaten für 4 personen

12 grosse Morcheln

Kartoffelpüree

300 g Agria-Kartoffeln
15 g Butter
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 dl flüssiger Rahm

Erbsenpüree

150 g Erbsen
15 g Butter

Garnitur

2 cl Olivenöl
40 g Butter
20 g Schalotte
10 g mit der Schere fein geschnittene Petersilie ein paar kandierte Orangenzenen

Sauce

1 dl Kalbsjus à l'Orange

Gewürze

Fleur de Sel
Pfeffer
Olivenöl



Pierre-Michel Delessert

zutaten für 4 personen

4 Scheiben Chorizo
4 Kabeljaufilets à je 140 g
2 dl weisser Fond (siehe Grundrezepte)
20 g Butter
1 dl Terre Bormane Olivenöl Extra-Vergine Salz, Pfeffer
1 kleines Pariser Baguette
8 Taggiascha-Oliven, in Ringe geschnitten
4 Bund Basilikum
Fleur de Sel
Espelette-Piment

Stockfisch-Brandade

400 g getrockneter, gesalzener Kabeljau
2 l Milch
2 geschälte Knoblauchzehen ohne Triebe
1 Piri Piri (geschrotete Chili)
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
200 g gekochte Kartoffeln
1,5 dl Rahm
1,5 dl Taggiascha-Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
1 kleiner Bund Schnittlauch

MORCHELN MIT KARTOFFELN

und Erbsen gefüllt, jus à l'Orange

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Butter mit den gepressten Knoblauchzehen erhitzen. Die Kartoffeln durch ein Passevite streichen, auflockern, mit dem heissen Rahm auflockern, mit der Knoblauchbutter montieren und würzen.

Erbsenpüree

Die Erbsen ins kochende Salzwasser geben und garen, mit dem Mixer zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Das Erbsenpüree mit Haselnussbutter montieren und abschmecken.

Fertigstellung und Präsentation

8 Morcheln mit Kartoffelpüree und 4 Morcheln mit Erbsenpüree füllen. In einer geölten Pfanne von allen Seiten anbräunen, ein schönes haselnussgrosses Stück Butter dazugeben, die Schalotten auf die Butter geben, würzen. 5 Minuten lang köcheln und die Parfums sich mischen lassen. Gegen Ende der Kochzeit die feingeschnittene Petersilie dazugeben.

Jeweils 3 Morcheln abwechselnd auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit flüssiger Butter beträufeln, den Kalbsjus à l'Orange dazugiessen und die kandierten Orangenzensten über die Morcheln verteilen.

SKREI-KABELJAU* AUF BRANDADE

mit Chorizo gespickt, mit Croutons und Taggiascha-Oliven

*(cabillauds arctiques adultes)

Brandade

Den Stockfisch 36 Stunden im kalten Wasser entsalzen. In einen Kochtopf legen. Milch, gepresste Knoblauchzehen, Piri Piri, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und 10 bis 15 Minuten pochieren. Den Stockfisch abtropfen und auseinanderzupfen. Gräten, Haut und Gewürze sorgfältig entfernen. Die heissen Kartoffeln zerstampfen und mit einem Holzlöffel mit dem Stockfisch vermischen. Den Rahm erhitzen. Die Brandade unter ständigem Rühren nach und nach mit dem Olivenöl und dem heissen Rahm montieren. Zuletzt eine Umdrehung Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Den mit der Schere in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch unter die Brandade heben und sie warmstellen.

Kabeljaufilets

Den Chorizo in Stäbchen schneiden, dann den Fisch mit einem Messer einschneiden

und mit den Chorizostäbchen spicken. Den weissen Fond erhitzen, die Chorizoreste dazugeben und zehn Minuten ziehen lassen, danach den Fond abseihen und im Mixer mit der Butter und 2 Esslöffeln Olivenöl montieren. Die Sauce abschmecken und warmstellen. Die Baguettes in feine Scheiben schneiden und im letzten Moment toasten. Den Kabeljau würzen und auf der Hautseite anbraten. Wenn die Haut schön knusprig ist, den Fisch drehen und sanft fertigaren.

Fertigstellung und Präsentation

Die Brandade in der Tellermitte anrichten, das Fischfilet darauflegen. Mit einem Löffel Sauce umgeben und mit den Olivenringen garnieren. Die Croutons daneben mit Basilikum garnieren und mit Fleur de Sel und Espelette-Piment bestreuen.



Edgard Bovier, Lausanne Palace
[www.lausanne-palace.com/
fr/la-table-d-edgard.php](http://www.lausanne-palace.com/fr/la-table-d-edgard.php)



EIN KLEINES PARADIES

im Solothurner Jura

Text, Pierre Nicolet /// Foto, Roland Gerth

Von der Romandie aus gesehen scheint der Jura mit dem gleichnamigen Kanton aufzuhören. Aber die Geographie foutiert sich um politische Grenzen, und der Jurabogen reicht bis nach Zürich. Aber heute machen wir im Kanton Solothurn Halt und besuchen den regionalen Naturpark Thal.

Der Naturpark Thal, der sich an die sanften Hänge des Weissenstein schmiegt, hat seine Türen, wenn man so sagen will, 2009 geöffnet. Hier lädt der sehr zentral im Norden der Schweiz (zwischen Basel, Bern und Zürich) liegende Park, in dem man prächtig wandern und spazieren kann, zu einem unkomplizierten und sanften

Tourismus ein. Im weiten, grünen Dönnertal geniessen die Besucher ein in unserer Zeit selten gewordenes Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur.

Und was wäre natürlicher, als in einem solchen Naturpark auch die Produkte einer Region kennen zu lernen, in der die Bauern ihre Wiesen pflegen, ihre Herden züchten und eine Landschaft unterhalten, die ohne ihren Beitrag viel Mühe hätte, ihre vielen Vorzüge so überaus schmuck zu präsentieren.

Der Naturpark Thal hat als Pionier vierzehn seiner Produkte vom BAFU (Bundesamt für Umwelt) mit einem Label auszeichnen lassen, das für „Lebensmittel, Non-

Food-Artikel und Dienstleistungen“ vergeben werden kann, die „im Wesentlichen innerhalb des Parkgebiets hergestellt beziehungsweise erbracht werden“, und für welche „die wichtigsten Rohstoffe aus der Region stammen“.

Ein paar eindrucksvolle Beispiele aus dem Solothurner Jura

Aus Roggen, Hartweizen, Weichweizen, aber auch einer selteneren Getreideart, dem Dinkel, produziert die Familie Schnyder aus Laupersdorf (Schnyder Mühle & Mehlädli, Dorfstrasse 214) in enger Zusammenarbeit mit den Bauern der Nachbarschaft über ein Dutzend Mehle für viele Zwecke.

Die Bäckerei Flückiger am Eingang des Parks bei Balsthal (Bäckerei Flückiger, Solothurnerstrasse 5, Klus) hat drei Sorten Brot in ihrem Angebot, die vom BAFU das Park-Label bekommen haben: perfekt für das Picknick auf den grünen Wiesen des Regionalparks!

Ein weiteres Produkt aus der Gegend ist das Rapsöl von Ruth und Willy Gasser aus Laupersdorf (beim Verbund „so natürlich“, Hölzlistrasse 57, Balsthal, im Verkauf): Weil es kalt gepresst und nicht gefiltert wird, behält dieses Öl, dessen goldene Farbe in den Flaschen aufleuchtet,

alle seine natürlichen Qualitäten.

Wo es Wiesen und Weiden gibt, wird auch gekäst: Die Käse, die Josef Fluri und Hansjörg Stoll (Käserei Reckenkien, Reckenkein 257, Mümliswil) affinieren, scheuen sich nicht, Charakter zu zeigen, insbesondere der „Hosenlupf“, der seine Kraft dank einer gekonnten Gewürzmischung voll entfaltet.

Der Naturpark Thal lädt zum Entdecken seiner landschaftlichen Schönheit und seiner hochwertigen regionalen Produkte ein.

Und zum Abschluss lassen wir uns von den Würsten von Robert Stübi verführen, die roh gegessen werden (Metzgerei Stübi, Dorfstrasse 34, Matzendorf): die „Knoblauchring“ mit Knoblauch und die „Jurakette“. Michael Bur, der für die Regionalprodukte des Parks verantwortlich ist, schwärmt von ihr: „Die Thal-Wurst ist unser Roger Federer: elegant, sympathisch, vom Terroir.“

Der Genuss natürlicher Produkte in der Region, in der sie gemacht werden, ist ein Privileg, auf das der regionale Naturpark Thal stolz ist – und zu recht!

DIE SCHWEIZER NATURPÄRKE

Wenn man den Schweizer Nationalpark in Graubünden kennt, der schon fast 100 Jahre alt ist, muss man unweigerlich feststellen, dass die anderen Pärke, die vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) das Label „Park von nationaler Bedeutung“ erhalten haben, weniger bekannt sind. Deshalb führt der Bund eine Informationskampagne durch, um sie besser bekannt zu machen.

Die gesetzlichen Grundlagen für die Schaffung von Pärken von nationaler Bedeutung sind am 1. Dezember 2007 in Kraft getreten. Seit diesem Datum wurden elf Pärke eröffnet; sechs weitere sind im Begriff, das Label zu erhalten, mit dem sie sich danach zehn Jahre lang schmücken können.

Die wichtigsten Kriterien für die Auszeichnung dieser Pärke sind die Vielfalt und Seltenheit ihrer natürlichen Umwelt, die Schönheit der Landschaften, Kulturstätten von grossem Wert und attraktive Terroir-Produkte. Das ganze stützt sich auf die Konzepte der nachhaltigen Entwicklung und der Erhaltung der Naturschätze.

Die Pärke von nationaler Bedeutung lassen sich in drei Kategorien einteilen: Nationalpärke, regionale Naturpärke und Naturerlebnispärke.

Ein Nationalpark besteht aus einer Kern- und einer Umgebungszone. In der Kernzone können sich die intakt erhaltenen Lebensräume für Fauna und Flora natürlich entwickeln. Menschliche Aktivitä-

ten sind stark eingeschränkt. Die Umgebungszone umfasst Dörfer, nachhaltig bewirtschaftete Landschaften und eine Tourismus- und Waldwirtschaft, die als schützende Pufferzone für die Kernzone dienen.

Ein regionaler Naturpark ist ein ländliches Gebiet, das sich durch die Vielfalt seiner Landschaften, seine reiche Biodiversität und den einzigartigen Charakter seiner Kulturgüter auszeichnet, wie das Kloster St. Johann im Val Müstair oder die Rhätische Bahn im Parc Ela, die zum Weltkulturerbe gehören. Diese Schätze sind zu erhalten und zu stärken, aber auch für die nachhaltige Entwicklung der Region zu bewirtschaften. Biosphärenreservate wie dasjenige im Entlebuch (LU) erfüllen neben den nationalen

Kriterien für regionale Naturpärke auch die internationalen der UNESCO.

Ein Naturerlebnispark besteht aus einer Kernzone und einer Übergangszone. Erstere bietet intakte Lebensräume für Fauna und Flora. Die Übergangszone dient ihr als Pufferzone. Sie bietet eine grosse Auswahl an didaktischen Aktivitäten und Möglichkeiten, einer Freizeitbeschäftigung nachzugehen oder sich zu erholen, und verbessert die Lebensqualität der Stadtbevölkerung. Ein Naturerlebnispark liegt im Umkreis von 20 km vom Kern einer Agglomeration und ist gut dem öffentlichen Verkehr erreichbar. •

Für weitere Auskünfte:
www.schweizer-paerke.ch



FRAGEN SIE IHR SMART- PHONE

Wo gibt's das beste Walliser Roggenbrot? Ein himmlisches Fondue mit Schafkäse? Das knusprigste bretonische Himbeersablé nördlich von Yverdon-les-Bains? Wo bekommt man mitten in der Stadt echte Andenhörnchen-Tomaten? Wo findet man im November Kardonen und im Mai Rhabarber, „Mara des bois“-Walderdbeeren zum Selberpflücken oder ein seltenes Bio-Nussöl, fantastische Trockenwürste und traumhafte Bénichon-Desserts nach alten Rezepten?

Stellen Sie sich immer noch solche Fragen? Dann haben Sie die neue App AGRI info noch nicht heruntergeladen, die es jetzt für iPhone und Android gibt. Gratis! Fangen wir also noch einmal an.

Nehmen wir an, Sie sind in der Stadt zuhause, angestellt, haben Kinder, essen gern gut, sind anspruchsvoll, unter Zeitdruck aber voll guten Willens. Sie haben heute Abend Gäste und müssen das Wochenende mit Kindern, Cousins und Grosseltern planen. Und Ihre Speisekammer ist gähnend leer.

Streicheln Sie Ihr Smartphone Richtung Edelweiss und es wird Ihnen ein paar magische Adressen verraten. Das beginnt beim Einkauf, den Sie anschliessend im Direktverkauf der Domaine de Maison Forte in Troinex machen. Oder natürlich in der Halle Romande, falls Sie in Lausanne sind, in diesem herrlichen Terroir-Markt im Stadtzentrum. Zu den Saison-Produkten werden Ihnen Menüs in Hülle und Fülle einfallen. Und falls Ihre Fantasie Sie im Stich lässt oder Sie nicht wissen, wie machen, gehen Sie auf www.agirinfo.com, klicken Sie "Recettes paysannes" an... und schöpfen Sie aus den Rezepten der Schweizer Bäuerinnen. Wie wär's zum

Beispiel mit einem Süsspchen mit Rettichblättern, Poulet Marsillon mit Genfer Tomaten und Erdbeer-Tiramisù zum Dessert? Zutaten siehe oben!

Im Kapitel "loisirs verts et manifestations" empfiehlt Ihnen die App einen Familienausflug zum Festival des Terroirs sans Frontière am Grenzübergang La Grand'Borne, ein Weekend im Tipi im Vallée de Joux (Variante mit Cousins), einen Abstecher nach Cernier an die Fête la Terre (mit Grosseltern), eine Themenbesichtigung im Arboretum in Aubonne, sechsunddreissig Alpabzüge, unzählige Winzerfeste und noch viel mehr.

Grüner einkaufen, kochen, ins Weekend. mit der neuen App der Agence d'Information Agricole Romande AGIR

Die App kennt alle guten Adressen, vom Brunch bis zur Table d'hôte und von der Stallbesichtigung bis zur ausgefallenen oder klassischen Unterkunft, und führt Sie dann mit einer Wegbeschreibung auch noch hin. Aber allein die Liste Produkte, die am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mit Medaillen ausgezeichnet wurden, das Verzeichnis der Betriebe mit Direktverkauf, die Landwirtschaftsnews und die Rezeptbroschüren können Ihr Leben verändern.

What else? Folgen Sie dem Edelweiss. •

Véronique Zbinden

Für weitere Auskünfte:

Agence d'information agricole romande (AGIR)
www.agirinfo.com

PETITE ARVINE AOC VALAIS
UN BRIN ESPIÈGLE
CROQUANTE ET CRAQUANTE
SACRÉE VITALITÉ



ILS ONT TOUS DU CARACTÈRE

www.lesvinsduvalais.ch



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



ETWAS SAUERKRAUT MIT ABSINTH GEFÄLLIG?

Text Véronique Zbinden /// Fotos DR



An denselben Daten wie die Genusswoche lädt das Comptoir Suisse zu Schlemmer-(Wieder-)Entdeckungen ein.

Zum Herbstbeginn werden ungewohnte Düfte durch die Beaulieu-Hallen wehen. Schmeichelnde, überraschende, berauschende, verführerische, manchmal säuerliche oder geradezu hinreissende.

Und? Es ist ja bekannt, dass sich am Comptoir jedes Jahr die besten Terroir-Handwerker aus dem Kanton und von aussenhalb treffen. Vacherin Mont d'Or und Tomme Fleurette, Boutefas und Chasselas. Dass dort am Jean-Louis-Wettbewerb die feinen Nasen ausgezeichnet werden. Dass manchmal Kühe oder gar exotischere Lebewesen empfangen werden.

Doch wir sprechen nicht vom sich alljährlich wiederholenden Standardprogramm. Wir sprechen von zwei ungeliebten Spezialitäten. Die beiden Comptoir-Stars werden oft verkannt und schwer unterschätzt.

Das Sauerkraut und der Absinth. Zwei, deren Ruf gelitten hat und aufpoliert zu werden verdient. Nehmen wir zuerst das Sauerkraut, eine leichte, gesunde und preiswerte Delikatesse. Sie haben richtig gelesen: es ist das Kraut für Freunde des Entgiftens. Wir erfahren, wie diese tapfere Brassicacea wächst, gärt und zubereitet wird. Wir lernen, wie sie einst erfunden wurde. Ihre erste Erwähnung fällt in die Entstehungszeit der Chinesischen

Mauer: Männer, die im Jahr 221 vor unserer Zeitrechnung unter Kaiser Shi Huang Di an diesem gigantischen Bauwerk arbeiteten, sollen auf die Idee gekommen sein, ihren Reis damit zu würzen. Dann habe der Mongolenkönig das Sauerkraut in Europa wie ein edles und feines Gericht eingeführt. Angeblich legten aber auch die Römer Weisskohl mit Salz in tönernen Öldrüben ein, und Hippokrates habe ihn seinen Patienten als Stärkungsmittel verschrieben. Im Mittelalter legten Mönche ganze Kohlköpfe mit Salz und Essig in grossen Behältern ein und schöpften im Winter täglich davon: Sie hatten ohne es zu wissen eines der wunderbarsten Rezepte gegen Skorbut erfunden. Hätten es ihnen die Seefahrer vor dem 18. Jahrhundert nachgemacht, wer weiss, wie viele Menschenleben gerettet worden wären? Denn Sauerkraut ist eine Vitaminbombe (C, A, B und K) und enthält Milchsäure und Fasern, die der Verdauung nachhelfen und entschlacken.

Nach dem säuerlich duftenden Sauerkraut kommen wir nun zum Anisparfum des Absinths und einer anderen sehr alten Geschichte. Die Ägypter hielten das erstaunliche Kraut für ein Allheilmittel. Von der Bibel wurde es verteufelt, von Künstlern vergöttert und von braven Bürgern wegen seines üblen Rufs, seiner Bitterkeit, seiner

Geheimnisse geschmäht.

Seinen Namen hat der Absinth von Artemis, der Tochter Zeus' und Zwillingsschwester Apollos. Die faszinierende Schönheit mit dem kapriziösen Charakter verkörpert die Zweiheit von Laster und Tugend genauso wie das Wermutkraut, Artemisia absinthium. Im antiken Rom wurde das Kraut als Arznei verwendet und ist seit der Antike Bestandteil vieler Rezepte. Die alkoholische Version taucht allerdings erst in moderner Zeit auf. Das Getränk mit dem Namen Absinth wurde 1769 in einem abgelegenen Tal im Jurabogen offiziell geboren, die erste industrielle Brennerei in der Stunde der französischen Revolution in Couvet eröffnet. Weitere folgten in Pontarlier und anderswo, und die Bekanntheit der Grünen Fee, die man mit Wasser trübt und mit einem faszinierenden Ritual genieisst, nahm unaufhaltsam zu.

Die Folgen sind bekannt. Der Absinth fällt seinem Erfolg zum Opfer, wird mit einem Mord in Verbindung gebracht und 1910 verboten. Inzwischen ist er mehr als rehabilitiert, von neuem Reiz umgeben und wie die Spirituosen von grosser Tradition seiner Düfte, seiner Gerüche und seines besonderen Zaubers wegen begehrt. •

**COMPTOIR
SUISSE**





EXPO BEAULIEU LAUSANNE DU 14 AU 23 SEPTEMBRE 2012
www.comptoir.ch

INVITATION

Entrée offerte par:
Semaine du goût



Valable pour une personne à faire valoir sur une entrée adulte (prix normal: CHF 12.-)

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

NPA: Ville: _____

Merci de compléter les rubriques ci-dessus et de présenter ce bon d'échange directement à l'entrée.

Ein Teil von

GENERATION **M**



Die Natur weiss, was gut ist.

Deshalb produziert sie für uns täglich frische Produkte wie Bio-Tomaten. Dies ist nur eines von über 1000 Migros Bio-Produkten. Infos auf www.migros.ch/bio

.....



MIGROS

Ein **M** besser.

IST MAN WAS MAN ISST?

Am Comptoir Suisse wird der Frage nachgegangen.



Im Beaulieu wird der Ernährung erstmals ein verspielt-pädagogischer Raum gewidmet.

„Sieh nur, wo wir hingekommen sind! Brot, Knoblauch, Käse, Maza (Rübenkraut), das sind gesunde Nahrungsmittel, aber sicher nicht eingesalzener Fisch, mit Gewürzen bestäubte Lammkoteletts und geschmortes Rindfleisch. Und manche Leute sieht man gar Kohl an Öl köcheln, bei Zeus, und mit Erbsenpüree essen!“ Schon vierhundert Jahre vor unserer Zeitrechnung schimpfte der griechische Dichter Antiphanes über die Ernährungsgewohnheiten seiner Zeitgenossen.

Ein fernes Echo seiner Stimme wird diesen Herbst im Beaulieu zu vernehmen sein, wo das Comptoir erstmals einen Raum der Ernährung widmet. Gut essen oder „junk fooden“, sich gesund ernähren, degustieren, knabbern oder reinhauen. Zweieinhalb Jahrtausende nach Antiphanes glauben wir, etwas mehr über die Ernährung zu wissen, und doch gab es in allen Zivilisationen den Glauben an magische Nahrungsmittel, an Mythen, obskure und verdammte Gerichte, religiöse und Diätverbote. Dies ist das Thema der Ausstellung des Alimentariums, des Schweizer Museums für Ernährung. Der heutige Esser wird von immer mehr

und immer neuen Geboten und Vorschriften verwirrt: Er soll weniger Salz, Fleisch, Fett und Zucker essen, aber mehr Früchte und Gemüse, fetten Fisch und Fasern. Er soll auf das Dessert oder das Glas Rotwein verzichten, etc. Die vielen Forderungen wecken Schuldgefühle oder widersprechen sich sogar. Die Ausstellung des Alimentariums bietet Anleitung und hilft, wieder klarer zu sehen.

Ausserdem werden Studierende des Fachs Ernährung und Diätetik der FH Genf in sechs Workshops den Kindern die Nahrungsmittelpyramide erklären. Warum sollen sie Brokkoli essen? Was ist ein stärkehaltiges Nahrungsmittel? Wozu sind Proteine gut? Gibt es „gute“ Fette? Auf die Kinder warten abwechselnd solche und ähnliche Fragen, Spiele und sensorische Aktivitäten.

Und noch ein weiterer Raum ist den Kindern gewidmet, in dem es um Bewegung geht. Dort kann man in Echtzeit entdecken, wie gut Bewegung tut, vor allem in Verbindung mit der täglichen Kalorienzufuhr.

Der Ernährungsraum am Comptoir Suisse ist aus der Zusammenarbeit von mehreren Partnern entstanden: Alimentarium, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Bundesamt für Gesundheit, Schweizerischer Verband diplomierter Ernährungsberater/innen, Association Vaudoise des Etablissements médico-sociaux, Institut

des Sciences du Sport der Universität Lausanne und Swiss Food Research, das Konsortium der Forschungs- und Entwicklungsinstitutionen im Nahrungsmittelbereich.

Die verschiedenen Partner haben sich auf die Vorstellung eines weiten Panoramas von Themen rund um die heutige Ernährung geeinigt und bieten zudem eine Anlaufstelle für Gespräche und Expressberatungen mit diplomierten Ernährungsberater/innen, an denen Comptoir-Besucher/innen die Fragen stellen können, die sie beschäftigen.

Ein weiteres Thema, das am Comptoir behandelt wird, ist die dem Lebensalter gemässe Ernährung. Muss man sich ab der Pensionierung oder im fortgeschrittenen Alter anders ernähren? Wie erhält man sich die Lust am Genuss, die Neugier und die Freude am guten und gesunden Essen in jedem Alter? Köche haben über dem Thema gebrütet und werden ihre Ergebnisse mit einer Auswahl von Rezepten für Suppen, Desserts und Konfitüren präsentieren.

Ausserdem werden sich im Raum der Ernährung jeden Tag hochkarätige Referenten äussern, vom Dreisternekoch Benoît Violier bis zum Judo-Olympiamedaillenträger Sergei Aschwanden, zu Themen wie Sportdiät, die Rolle des Salzes, die Feuchtigkeitsversorgung, etc.

GENUSS- BEGEGNUNGEN

Brot, Wein und Musik

Text, Véronique Zbinden

Bei einer neuen Veranstaltungskategorie geht es darum, zwischen einem Gastwirt, einem Erzeuger und ihren Kunden den Funken springen zu lassen. Eine Einladung zum „Gwundern“.

Angefangen hat alles mit ein paar Takten Musik und ein paar sehr feinen Tropfen: Satie, Bach, eine Jazz-Melodie, ein virtuoser Oboist und ein inspirierter Flötist. Das war im September 2011 in Féchy.

Das heisst eigentlich begann es 2009 in Châteauneuf, an der Académie Internationale du Vin, mit einer Unterhaltung des Genussspezialisten Jacques Puisais, einem ausgezeichneten Önologen und Philosophen, mit Raymond Paccot, einem der Stars unter den Schweizer Winzern. Raymond Paccot erinnert sich an eine spannende Diskussion über die Emotionen, die ein Wein erzeugt, über die Beziehungen zwischen verschiedenen Formen kreativen Schaffens, Kunst, Musik, Wein, Geschmäcke, Parfums, Gerüche. und über das unaussprechliche Glück eines grossen Jahrgangs oder eines köstlichen Gerichts.

„Damals haben wir uns vorgenommen, Musiker und Weine zusammenzubringen. 2010 habe ich anlässlich der Académie Internationale du Vin in Genf den ersten Anlass organisiert“. Jeder Teilnehmer degustierte einen Champagner oder einen Bordeaux, einen Burgunder, einen Piemonteser oder einen Le Brez von der Domaine de la Colombe, und Jacques Puisais lieferte den sachkundigen Kommentar. Dann begannen die Musiker zu spielen, von der Inspiration und vom Augenblick getragen. „Ein wunderbarer, emotionaler Abend, und wir hatten Lust auf mehr“, erinnert sich der Winzer aus Féchy. Also wurde letztes Jahr im grossen Saal von Féchy der erste Anlass einer neuen Genusswoche-Veranstaltungskategorie gefeiert. Die offizielle Einführung kam 2012, und fortan wird die Kategorie „Wein und Musik“ zu „Genuss-Treffen“ inspirieren.

Bei diesen Treffen geht es darum, zwischen einem

Gastwirt, einem Produzenten und ihren Kunden den Funken zu zünden, einen Rahmen zu schaffen, der Austausch, Begegnung, Neugier und Entdeckung fördert.

„Wir bekamen jedes Jahr dasselbe zu hören“, erzählt Catherine David, die Koordinatorin der Genusswoche: „Den Gastwirten fehlt oft die Zeit oder die Phantasie, um mehr als ein sympathisches Menü anzubieten, und umgekehrt möchten viele Ernährungshandwerker und Erzeuger mitmachen, aber oft fehlen ihnen die Mittel.“

Es lag also auf der Hand, dass Gastwirte – mit ihrer Infrastruktur, in ihren Räumen – einen Event auf die Beine stellen, indem sie einen Erzeuger einladen oder ihm sogar freie Hand lassen. Das Konzept eignet sich sehr gut, um den Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten, Stadt und Land zu fördern, für Qualitätsprodukte zu werben, einen anderen als den rein kommerziellen Weg einzuschlagen und einmalige, überraschende, originelle Abende anzubieten.

Unter den ersten Anmeldungen waren eine von einem Freiburger Gastwirt, der einen Käser einlädt, und eine von einem Waadtländer Spitzenkoch, der mit einem Winzer zusammenspannt. „Wein und Musik“, die erfolgreiche Pionierveranstaltung von 2011, wird mit einer tollen Besetzung wiederholt, die Jazz und Klassik einbezieht: Jean-Louis Capezzali, Oboist, Sylvie Barberi, Pianistin, François Payet Labonne, Violinist, Jean-Luc Fillon, Oboist, Bassist und von der Klassik zum Jazz gekommener Dirigent, und der Amerikaner Ronnie Lynn Patersonn, Jazz- und Klassik-Pianist und eklektischer Schlagzeuger. Das Quartett wird die gleichen Weine degustieren wie das Publikum und sie in Noten und Bilder übersetzen. Und auch die Käse von Jacques Duttweiler werden sich mit den Crus des Konzerts verbinden.

„Wein und Musik“, Donnerstag, 13. September, 19.30 Uhr, Grosser Saal, Féchy.



LISTE DER GENUSS-BEGEGNUNGEN

Genuss im Gürbmattli /// Gurzelen /// Berne
 Genusstrio in Grünenmatt /// Lützelflüh /// Berne
 Le cuisinier et le vigneron /// Fribourg
 Sentinelles Slow Food /// Genève
 Illusions et autres vérités /// Dombresson /// Neuchâtel
 Le Chasselas, un vin de garde? /// St-Blaise /// Neuchâtel
 Menu de la Sainte Barbe /// Travers /// Neuchâtel
 Genuss für alle Sinne /// Uznach /// St-Gall
 Il Delta del sapore /// Ascona /// Tessin
 Serata dedicata al Tofu /// Chiasso /// Tessin
 Conferenza sulla stevia /// Locarno /// Tessin
 Repas dégustation au whisky /// Conthey /// Valais
 Voyage immobile /// Dorénaz /// Valais
 Sérac de l'alpage de Flore /// Erde /// Valais
 Vins - agneau - safran /// Miège /// Valais
 La fête aux terrines /// Monthey /// Valais
 La cuisine n'a pas d'âge /// Ravoire /// Valais ///
 La Patagonie, conférence /// Saint-Maurice /// Valais
 Inauguration du four à pain /// Sarreyer /// Valais

Sierre défie le goût /// Sierre /// Valais
 Le Valais découvre le cacao /// Villette (Le Chable) /// Valais
 Je déguste les saveurs locales /// Apples /// Vaud
 Repas gastronomique à la truffe /// Begnins /// Vaud
 Lumière sur un souper du XIIIème siècle /// Cugy /// Vaud
 Le fromager et le vigneron /// Cully /// Vaud
 Merveilles du lac et grands crus /// Echichens /// Vaud
 Dégustons ensemble les légumes /// Epalinges /// Vaud
 Le Vin en musique /// Féchy /// Vaud
 Délices d'ici, dégustez local /// Lausanne /// Vaud
 Le Majordome de Crissier /// Lausanne /// Vaud
 Tout savoir sur la moutarde /// Lausanne /// Vaud
 Le sens des rencontres /// Mont-La-Ville /// Vaud
 Le moulin au cours des "LÔ" /// Montricher /// Vaud
 Les poissons du Léman /// Morges /// Vaud
 Tout savoir sur la moutarde /// Morges /// Vaud
 Secrets d'affinage /// Rougemont /// Vaud
 De la terre au pain /// Yverdon-les-Bains /// Vaud
 Terre Ferme donne le goût /// Yverdon-les-Bains /// Vaud

Weitere Informationen finden Sie im Heft mit allen Anlässen,
 unter der Webseite www.genusswoche.ch und neu auch als
 App auf iPhone und Android.

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!



FISCHEN UND GENIESSEN *Genuss in Bewegung*

Kommen Sie mit uns Fischen und lassen Sie sich dann Ihren Fang bei uns kredenzen. Erlebnis am Wasser und regionale Frische aus unserer Küche.

- Sa 15 September
15 Uhr Fischen, anschl. Essen
65 Fr. (Fischen & Menü)
- Bistro Prima Luna
Effingerstrasse 92
3008 Bern, 031 311 11 22
www.prima-luna.ch



BRAT-SPIESSE GANZ BERNEX *Genussfestival*

Wahre Schlemmer, alles Einwohner aus der Gemeinde Bernex, lassen für Sie einen herrlichen Fächer voll Brat-Spiesse brutzeln. Mit Fleisch, Gemüse, Früchten. Entdecken Sie verschiedene Kulturen, Techniken und subtile Geschmäcke. 3 Restaurateure aus der Gemeinde orchestrieren gutes Gelingen.

- Do 13 September, ab 18h30
- Commune de Bernex
Signal de Bernex
1233 Bernex
022 757 10 27,



WILD GEFANGEN UND GEZÜCHTET *Genuss-Tafeln*

Testen Sie in einem Menü die Nuance zwischen einer Krevette aus echter wilder Natur und einer Krevette aus einer Zucht. Und gibt es den Unterschied eines Barsches aus einem Fang in der Bretagne und aus einer Zuchtfarm?

- Vom 18. bis 20. September,
Mittag und Abend
60 Fr.
- Cigalon
39, route d'Ambilly
1226 Thônex,
022 349 97 33
www.le-cigalon.ch



ENTLEBUCHER KRÄUTER- GENUSSTAG *Genussfestival*

Kräuter sind voll im Trend und smarter Lifestyle. Das Entlebuch gibt Kräutern festen Boden. Chrüter-Oski und Kräuterfrau Sandra Limacher sind Referenten und Kräuter werden gewürzt, gekocht, ölig und teelig Stars.

- 9. September, 9 bis 16 Uhr
- UNESCO Biospäre Entlebuch
Chlosterbüel 28
6170 Schüpfheim
041 485 88 50
www.biosphaere.ch



WAFFELN UND BRÄTZELI *Genussfestival*

Köstliches Gebäck – salzig und süss – nach Rezepten aus der guten alten Zeit. Ein Duft wie bei Grossmutter. Küchenchef Michel Stangl gibt sich die Ehre und Olivier Forel begleitet mit dem Akkordeon.

- Di 11. September 10-13 Uhr
- Place du Marché, Neuchâtel
- Mi 12. September, 10-13 Uhr
- Place du Marché, La Chaux-de-Fonds



TEIG KNETEN *Genuss Lektion*

Entdecken Sie die Geheimnisse des Kuchenteiges. Wir mahlen vor Ihren Augen 2 verschiedene Getreide. Der Getreidebauer und der Bäckermeister weihen Sie gerne in die Geheimnisse ein.

- Do 13. September, ab 11 Uhr
Gratis
- H2ôtes, Fleur de Farine
Route de Moiry 6
1148 Cuarnens
079 434 70 46
www.h2otes.ch



KÜRBIS+WILD= HERBST *Genuss-Tafeln*

Ein Genuss-Volltreffer mitten in den Herbst. Carpaccio vom Hirsch mit süss-saurem Kürbis, Kräuter-Ziegenkäse, Kürbis-Gnocchetti mit Ricotta, kräftiger Ragout vom Wildschwein. Hirsch-Schnitzel auf einem Steinpilz-Bett, Kürbis-Caponata und ein Überraschungs-Desert.

- Vom 18. bis 22. September
Mittag und Abend
So 23. September, Mittag
Ab 18 Fr.

- Ristorante Stazione Bioggio
Via Stazione 20
6934 Bioggio
091 605 11 67
www.allastazione.ch



BRENNESSEL *Manie auf der Alp*

Sticht die Brennessel Ihre Neugierde? Eine Wanderung führt uns auf die Alp Vore. Genusskünstler verführen Sie oben hinter den 7 Bergen mit 7 leckeren Nessel-Gängen.

- Vom 15. bis 16. September
58 Fr.
- Balades Aromatiques
Route de Villa 40
1966 Ayent-Villa
079 771 41 03
www.baladaromatique.ch

Genuss-Blume für Gianni Kalandranis für seine 3 Genuss-Rosen!



WAS FÜR EIN MENÜ!?! *Genuss-Tafeln*

Unser 2. Jahres Lehrling Andreas Kalandranis kreiert herrliche unerwartete Geschmacks-Erlebnisse und komponiert ein verführerisches Spezial Menü.

- Fr 21. und Sa 22. September, Mittag und Abend
65 Fr.

SCHLEMMEN MIT WHISKY *Genuss-Begegnung*

Ein Spezial-Menü mit 21 Häppchen in 7 Gängen begleitet von 14 raren Whiskys und in die Herzen kommentiert von der Whisky-Fachfrau Marie-Thérèse Chaillan.

- Do 20. September, 19 Uhr. 80 Fr.

KINDER IN DER KÜCHE *Genuss-Lektion*

Wir laden Unterschüler aus Plan-Conthey ins Restaurant und entdecken und degustieren viele Lebensmittel und wir geniessen zusammen ein Fourchette Verte Menü.

- Di 18. September
- Restaurant Le Grand Bleu
Rue Centrale 40 / 1964 Conthey
027 346 34 97



FONDUE-EIGENKREATIONEN IN DER ALPHÜTTE

Genuss Lektion

Kreieren Sie Ihr eigenes, spezielles Fondue. Für gutes Gelingen erhalten Sie Tipps und Tricks vom Maître Fromager Stefan Böni, inkl. Diplom. Anschliessend können Sie den Abend bei gemütlichem Fondue-Essen und Käse-Bufferet à discrétion (80-100 Sorten) ausklingen lassen. Kosten (alles inkl.): CHF 75. Anmeldung erforderlich.

- Vom 5. bis 7. September, 18.30 bis 23 Uhr
75 Fr. alles inkl
- Naturli Bieri AG
Frauwisstr. 8
8493 Saland
052 766 06 06
www.naturli.ch



GENUSS-VELOTOUR BODENSEE BIS WERDENBERG

Genuss in Bewegung

Zweitägige Velotour von Rohrschach über Altstätten bis Werdenberg. Erkunden Sie - ertrampeln Sie! - die kulinarische und landschaftliche Schönheit des Rheintals.

- Sa 22. und So 23. September
59 Fr. bis 148 Fr.
- Trägerverein Culinarium
Mattenweg 11
9230 Flawil
058 228 24 81
www.culinarium.com



ALTE SORTEN

Genuss-Degustation

Besuchen Sie die Kulturen in unserem kleinen feinen Betrieb, wo wir natürlich und unbehandelt produzieren. Entdecken Sie alte Gemüsesorten und lassen Sie sich von 50 verschiedenen Tomaten-Sorten begeistern.

- Sa 15. und 22. September
9 bis 16 Uhr
Gratis
- Ferme des Pralies
Les Pralies 2
1277 Arnex sur Nyon
079 744 64 53
www.lafermedespralies.ch



BEHÄLTER UND INHALTE

Genuss-Kultur

Die Künstler Luzia Hurzeler, Ariane Epars, Ruedi Schwyn, Boris Rebetez und Doris Larsch erhalten von Eric Rihs in der Galerie Emibois die Aufgabe einen Behälter zu formen, der für sie Nahrung ganzheitlich verkörpert. Küchenchef Benoit Martin füllt die Behälter mit Inhalt zu einem Degustations-Menü, wo er sich auch von der Foto-Ausstellung inspirieren lässt.

- Vom 22. September bis 20. octobre
Ausstellung während dem Monat
- Galerie des Emibois
2338 Les Emibois
032 951 17 45



GENUSS AUS DEM DELTA

Genuss-Begegnungen

In Zusammenarbeit mit dem Gutsbetrieb Terreni an der Maggia bereiten wir ein Genuss Menü mit Produkten aus dem Maggia-Delta. Maggianess mit Reis, Hühnerbrust, Polenta etc. ist reichhaltigste Swissness.

- Fr 21. September, 19 Uhr
39 Fr.
- Ristorante Ticinella
Via Vorame 86
6612 Ascona
091 791 30 65
www.enjoyticino.com



TERROIR MARKTWAGEN

Genuss-Degustation

Studenten und Lehrlinge überzeugt Euch, dass Gasen-Nahrung gesund und geschmackvoll sein kann. Der Terroir-Marktwagen begeistert mit seinen so reichhaltigen Freiburger Qualitätsprodukten für den schnellen Imbiss.

- Do 13, Fr 14. September
und vom Mo 17. bis Fr 21. September
11 - 14 Uhr
5 Fr. bis 10 Fr.
- Produits du terroir du Pays de
Fribourg
Place Georges Python
1700 Fribourg
026 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch

MURTEN

Am **Donnerstag, 13. September** verwandelt sich der historische Stadtkern von Murten in ein grosses Genussatelier. Die Genusshandwerker der Region Murtensee präsentieren an Marktständen in der idyllischen Ambiance der charmanten Altstadt neue, überraschende Degustationen und Entdeckungen. www.morat.ch

ST-GALLEN

Am **Samstag, 15. September** ab 17.00 Uhr werden sich in der St. Galler Altstadt appetitliche Düfte ausbreiten und eine Veranstaltung ankünden, bei der sich alles um den Genuss dreht. Genusshandwerker von der Spitzengastronomie bis zu den Terroirprodukten werden an Ständen in der Marktgasse und auf dem Marktplatz ihre Erzeugnisse zum Probieren und zum Kaufen anbieten. An diesem Festmarkt könne AOC-Produkte. Ein Festmarkt, an dem AOC-Produkte, Fische aus dem Bodensee degustiert und gekauft werden können! St. Gallen und die Region Wil laden Sie und Ihre Kinder zur Entdeckung ihrer wunderschönen Gegend ein. www.culinarium.ch/CN_event.asp?id=227

SION

Seit dem **Donnerstag 13. September**, die Walliser Hauptstadt feiert den Genuss! Dieses Jahr wird das Fest mit einer grossen Sensorik-Rallye für über 200 Schüler eröffnet. Am Freitagmarkt wird Stadtpräsident Marcel Maurer ein Rezept mit dem Label „Städtisches Terroir“ mit der Bevölkerung teilen. Am Samstag schliesslich werden Sittener Gaststätten und 14 Mitgliederkellereien der Association des encaveurs de Sion an etwa 20 Ständen über 70 Gerichte und 70 Weine zur Degustation anbieten. Genussmarkt und Sensorik-Workshops. www.siontourisme.ch

3 STÄDTE

zelebrieren Genuss

GENÈVE

Vom **13. bis 23. September**, Sandrine Salerno, Genfer Stadträtin und Besitzerin verschiedener Genfer Cafés und Restaurants, macht Genf zu einer Partnerin der Genusswoche, indem sie in ihren Gaststätten Menüs und Aktivitäten anbietet, die der Bevölkerung das lokale kulinarische Kulturgut näherbringen, und alle Cafés und Restaurants der Stadt einlädt, dasselbe zu tun.

Genf möchte die Genusswoche über deren kulinarische und geschmackliche Dimension hinaus als Gelegenheit nutzen, um bei der breiten Öffentlichkeit für den Reichtum der lokalen und saisonalen Produkte zu werben und auf diesem Weg die nachhaltige Entwicklung zu fördern. Über vierzig Genfer Gaststätten werden ihren Gästen vielfach verkannte oder vergessene Produkte der lokalen Landwirtschaft, Rezepte, Menüs und Animationen anbieten. www.ville-geneve.ch/semainedugout

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 genuss-vollen Ernährung zusammenhängt – einer Ernährung mit Produkten, bei denen der Mensch, der sie her-

stellt 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.

Abplanalp Lucienne	Enseignante	Gigandet Pauline	Fondation Rurale interjurassienne	Pfaff Rolf-Peter	Pfaffconsulting
Allenspach Andreas	Trägerverein Culinarium	Graff Noémie	Vigneronne	Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC
Amrein Olivier	Espace-terroir.ch	Grandi Paolo	Sociogastronomo	Pittet Jean-Luc	Gastro Jura/Jura-Bernois
Aubry Micheline	AGRIDEA	Guidoux Serge	Pêcheur	Porchet Jean-Louis	Producteur de film
Auf der Maur Jost	Journalist	Guignard Philippe	Cuisinier chef	Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef	Haenni Frédéric	Gastro-Vaud	Raboud Isabelle	Ethnologue
Bachmann Christophe	Apiculteur	Hamdaoui Mohamed	Journaliste	Raboud Marie-Josèphe	Restaurateur
Baechler Alain	Cuisinier chef	Hauser Muriel	Gastro-Fribourg	Ravet Bernard	Cuisinier chef
Baermann Peter	Cuisinier chef	Heyraud Marc	Professeur d'université	Rembault Necker Edmée	Directrice OVPT (NE)
Bailly Martine	Journaliste	Higi Michael	Slow Food Ostschweiz	Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Barthassat Luc	Pays romand pays gourmand	Hobmeier Elisabeth	Chefredaktorin	Rochat Philippe	Cuisinier chef
Beausoleil Denis	Directeur de l'Opage	Imhof Paul	Journalist	Rod Christophe	Cuisinier chef
Benedetti Marc	Journalist	Ingold Jean-Luc	Journaliste	Rosset Patrick	Spécialiste épices
Berger Pierre	Co-fondateur de la Semaine du Goût	Jacques-Dufour Martine	Commission fédérale AOC	Roversi Alessandra	Slowfood Léman
Bessire Jean-Marc	Chef de Cuisine	Jenni Martin	Journalist	Rueggsegger Elisabeth	Région Lac de Morat
Blanc Daniel	Chef de Cuisine	Joris Jean-Maurice	Cuisinier chef	Ryser Dominique	Fromager
Blaser Max	Maître boucher le Cochon d'Or	Jost Esther	Coordinatrice Fourchette Verte	Schaub Silvia	Redaktorin
Boisseaux Stéphane	Chercheur	Juillerat Edy	Restaurateur	Schindler Ingrid	Journalistin
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre Vaud	Jung Hans-Ruedi	Geschäftsleiter Ueli Hof	Schläpfer Susi	Geschäftsführerin der FZA
Böniger Daniel	Journalist	Kalandranis Giannis	Cuisinier chef	Schlumpf Annagret	Köchin
Bosia Luigi	Giornalista	Klein Bernard	Chimiste cantonal	Schlup Michel	Historien de la gastronomie
Boverat Jean-Louis	Finale Jeunes Confiseurs	Kondratowicz Frederik	Cuisinier chef	Schmid Heinz	Journalist
Bovier Edgard	Cuisinier chef	Krebs Etienne	Cuisinier chef	Schneider Yvan	Enseignant
Bratschi Isabelle	Journaliste	Kunkler Evelynne	Ambassadrice Prosper Montagné	Schnyder Eliane	Paysanne
Breitschmid Ueli	Curaprox	Kurt Matthias	Touristiker	Schorderet Nicolas	Secrétaire général de l'OW
Briguet Conrad	Ecole d'Ingénieurs de Changins	Labrosse Serge	Cuisinier chef	Schorderet Marie-Laure	Cuisinière
Burnier Alain	Directeur général EHL	Lafarge Patricia	Présidente de la Semaine du Goût VS	Schwarzenbach Hermann	Weinproduzent
Buss Pierre-Emanuel	Journaliste	Lampart Reto	Restaurateur	Semmler Karin	Consulente alimentare
Cattaneo Ramona	AOC-IGP	Lehmann Daniel	Cuisinier chef	Simon Jean-Charles	Journaliste
Cassis Ignazio	Medico	Lehmann Tania	Coordinatrice Fourchette Verte	Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Castella Romain	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Leuenberger Ueli	Conseiller national, enseignant	Spengler Simon	Journaliste
Cerf Cédric	Ch. mission Ville de Delémont	Lischetti Isabella	Insegnante ed esperta di educazione alimentare	Stangl Michel	Cuisinier chef
Chanton Marlis	Vigneronne	Lonati Bernard	Cuisinier chef	Steiner Tomas	Union fribourgeoise du tourisme
Chevrier Philippe	Cuisinier chef	Lonati Chantal	Restauratrice	Stich Dorothée	Stiftung Goût Mieux
Comte Claude Victor	Oenophile	Longet René	Expert en développement durable	Suter Pierrick	Cuisinier chef
Cornut Didier	Oenologue	Margot Laurence	Fourchette verte Vaud	Tarnowski David	Cuisinier chef
Couplan François	Ethnobotaniste	Marmy Françoise	Spécialiste des plantes sauvages	Tettamanti Francesco	Direttore di Ticinowine
Cramer Robert	Conseiller aux Etats	Martin Benoît	Gastronomie à domicile	Thomas Pierre	Journaliste spécialisé
Crettenand Gilles	Mouvement et alimentation	Massy France	Journaliste/vins	Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
Crisci Carlo	Cuisinier chef	Mathier Diego	Vignerone	Tisserand Philippe	Restaurateur
Cruchon Raoul	Vigneron	Mayor Jean-Philippe	Ecole de Changins	Valenta Natascia	Responsabile comunicazione EOC
De Courten Didier	Cuisinier chef	Medolago-Magni Giovanna	Coordinatrice Fourchette Verte	Valpiani Marco	Cinéaste
Décotterd Stéphane	Cuisinier chef	Meier-Schmid Brigitte	Gastro Suisse	Vaucher Yann	Consultant boulanger
Desponds Michel	Ecole professionnelle (secteur alimentation)	Meldem Martine	Association des Marchés paysans	Violier Benoît	Cuisinier Chef
Domeniconi Guiseppe	Geschäftsleiter Slow Food	Merlo Luca	Ristoratore	Vouillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
Dumoulin Frédéric	Vigneron-encaveur	Miller Christina	Redaktion und Übersetzungen	Vogel Erwin	Tafelgesellschaft zum Goldenene Fisch
Duttweiler Jacques	Fromager	Moginier David	Journaliste	Vuillaume Blaise	Epicurien
Emery Jean-Marc	Notaire	Monnerat Philippe	Directeur du Forum de l'Arc	Wagner Véréna	Enseignante et restauratrice
Eschler Gabi	Ing. Agr. ETH	Montangero Stéphane	Fédération Fourchette Vert Suisse	Walz Thierry	Cave Cidis/Uvavins-Cave de la Côte
Fabbi Sidonie	Fourchette verte et Service de santé de la jeunesse	Moresi Gianni	Presidente del CF dell'EIC di Changins/VD	Wannaz Gilles	Vigneron
Fabbi Sébastien	Secrétaire Général Swiss Wine	Morier-Genoud Patrick	Journaliste	Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches
Favre Dominique	Chef de l'Office de la viticulture du canton de Vaud	Mottini Donato	Commerçant	Zbinden Véronique	Journaliste
Favre Laurent	Chambre neuchâteloise d'agriculture	Müller-Tschirky Josef	Präsident Gastro St. Gallen		
Fazan Daniel	Journaliste	Naef Ruedi	Chefredaktor		
Feier Eveline	Schweiz Tourismus	Orù Tiziano	SSAT Bellinzona		
Felley Pierre-Yves	Chambre valaisanne d'agriculture	Orsat Auguste	Epicurien		
Fleury Louis	Spécialiste viande séchée	Orsat Evelynne	Chargée d'enseignement, diététicienne		
Fleury Mathieu	Secrétaire général de la FRC	Orsat Jacques-Alphonse	Cave Taillefer		
Forel Olivier	Musicien	Paccot Raymond	Vigneron	Martin Dalsass	2011
Frehner Rita	Projektleiterin	Paganel David	Chocolatier	Philippe Rochat	2010
Frôté Claude	Cuisinier chef	Pasotti Marco	Ispettore di tirocinio	Marie-Thérèse Chappaz	2009
Fuchs Fabian	Cuisinier chef	Pedrioli Elena	Consulente alimentare	André Jaeger	2008
Gabriel Suzanne	Prométerre vaud	Pesce Alessandro	Giornalista	Georges Wenger	2007
Gallais Véronique	Marchande de thé	Pfister Thomas	Kulturvermittler	Irma Dütsch	2006
Gex Philippe	Gouverneur du Guillon	Philippa Jean-Nicolas	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Fredy Girardet	2005
Geyer Jean-Luc	Cuisinier chef				

Schirmherr / Schirmherrin

Martin Dalsass	2011
Philippe Rochat	2010
Marie-Thérèse Chappaz	2009
André Jaeger	2008
Georges Wenger	2007
Irma Dütsch	2006
Fredy Girardet	2005

Créée en 1898, la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg a son siège à Bruxelles. Elle est une plateforme de rencontres entre les milieux belges, européens, luxembourgeois et suisses aussi bien dans les domaines économiques, politiques que culturels.

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

Les activités de la Chambre de Commerce consistent essentiellement en des lunches et des dîner-conférences. Un cocktail d'été regroupant un nombre important de personnes est organisé chaque année au mois de juin. Les membres reçoivent le Swissnews, revue trimestrielle relatant les diverses activités de la Chambre de Commerce et traitant des sujets proches des centres d'intérêts des membres.

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

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

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

The activities of the Chamber of Commerce consist mainly of lunches and dinner/conferences. A summer cocktail bringing together a significant number of people is held annually in June. Members receive Swissnews, a quarterly newsletter highlighting the activities of the Chamber of Commerce and dealing with subjects closely related to the interests of members.

The Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg receives no public subsidy. It is funded by contributions and donations from its members.

REJOIGNEZ-NOUS / JOIN US

DEMANDE D'ADHÉSION / MEMBERSHIP APPLICATION

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

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

- Personne physique membre (cotisation annuelle de 100 €) /
an individual member (annual fee of €100)
- Personne physique membre protecteur (cotisation annuelle de 250 €) /
a patron individual member (annual fee of €250)
- Société membre (cotisation annuelle de 250 €) /
a member company (annual fee of €250)
- Société membre protecteur (cotisation annuelle de 1500 euros) /
a patron member company (annual fee of 1500 euros)

Et m'engage à verser la somme correspondant à ma cotisation annuelle sur le compte n° 435-2251751-73 (IBAN BE27 4352 2517 5173 BIC KREDBEBB) ouvert auprès de la KBC Banque Bruxelles Congrès.

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

Nom & prénom ou raison sociale et personne de contact /
Name & first name or company name and person to contact :

.....

Adresse / Address :

.....

Tél. / Tel. :

Téléfax / Fax :

E-mail :

Profession et branche principale d'activité /
Occupation and main sector of business activity :

.....

Date : 2012

Signature

CAVE CIDIS
Depuis 1933
www.cidis.ch

**WÄHREND
DER
GENUSSWOCHE
ZAHLREICHE
SONDER-
ANGEBOTE**

IN UNSEREN VERKAUFSPAVILLONS
TOLOCHENAZ • Ch. du Saux 5 • 021 804 54 90
NYON • Route du Stand 37 • 022 363 88 00

gelatomania
createur
de parfums
glacés

Paquis
#Paquis 25
Carouge
St. Joseph 43
Eaux-Vives
Eaux-Vives 61
Plainpalais
Ecole de Médecine 6



KULINARISCHER GENUSS
UND DRUCKQUALITÄT
HABEN VIELES GEMEIN-
SAM: HERVORRAGENDE
KÖNNER UND BESTE
ZUTATEN.

SWISSprinters

Die ganze Welt der Medienrealisation.
www.swissprinters.ch

unikat

SUISSE GARANTIE **Schweiz. Natürlich.**

«Kommst du auch an den Tag des Apfels?»

«Ja, am 21. September 2012. Schliesslich ist Jubiläum!»

www.swissfruit.ch

**Offre découverte
12 numéros
pour CHF 30.-**

Abonnez-vous sur terrenature.ch
ou par tél. au 0842 800 288

Terre & Nature
JARDINER AU NATUREL

Terre & Nature
ON DÉBRET MIEUX LES PROTÉGER

Terre & Nature
SONT-ELLES TROP CLASSIQUES?

Terre & Nature
ALAIN MICHELON 40 ANS DE SUCCÈS

Terre & Nature
JARDINER AU NATUREL

Terre & Nature
DES FRAISES AU GOÛT AMER

Terre & Nature
REVENONS À NOS MOUTONS

Terre & Nature
RACCOURCIS À L'ÉLÉMENT


Terre & Nature
LE TOURNESOL SUISSE EST RECHERCHE

Terre & Nature
LE TOURISME RURAL FAIT UN TABAC

Terre & Nature
UN SUCCÈS GRANDISSANT

Terre & Nature
RENCONTRE TROIS ÉTOILES



 Schweizer Wanderwege
Tulise-Bünde
Schilf- & Schilfweid
Süd des Sees

Wegweiseid für Ihre Wanderausflug.
www.wandern.ch

Ausbildung **Hes-so**
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz

Master of Science HES-SO, Weinbau und Önologie

Ecole d'Ingénieurs
de Changins
1260 Nyon

Informationen
www.eichangins.ch

Anmeldung
www.hes-so.ch



Restaurant Wüstube Isenbachhli, Niederdorf, Zürich



Wir tun alles
für perfekte
Städtereisen.

MySwitzerland.com
Ob Sie sich für Kultur interessieren oder gerne
shoppen: Schweizer Städte bieten Ihnen alles.
Was Sie in 24 Städten erleben können,
sehen Sie unter MySwitzerland.com/staedte.

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

DIE SCHWEIZER PÄRKE NÄHER ALS MAN DENKT



IHRER
PÄRKE
SCHWEIZERPÄRKE
PARCS

Pärke in Ihrer Nähe: www.schweizer-paerke.ch
Eine Informationskampagne des Bundesamtes für Umwelt BAFU

VITISWISS

Vinatura®
Ecologique et contrôlé
Naturnah und kontrolliert
Ecologico e controllato

www.vinatura.ch

plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Abonnez-vous!

Le magazine épicurien de toute la palette des saveurs à humer... le temps d'une lecture...!

Abonnement: Fr. 80.-
pour un an, 6 numéros
avec le Guide La Suisse Gourmande
(disponible également en librairie au prix de Fr. 35.-)

www.plaisirmagazine.ch

Editions Attinger SA
Chemin de la Plage 12 • 2072 Saint-Blaise
Tél. 032 841 72 50

Partenaire de La Semaine du Goût

La seule revue suisse romande de gastronomie fondée en 1956

Fourchette verte

Das Label der ausgewogenen Ernährung

Fourchette verte wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen

www.fourchetteverte.ch

NOS PARTENAIRES:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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



GASTRO SUISSE



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

AVEC LE SOUTIEN DES
CANTONS DE:



Kanton Bern
Canton de Berne



LE DÉPARTEMENT
NATURE ET FORÊTS



JURA 15 CH
CANTON DE JURASSIE



Kanton St. Gallen
Landw. Zentrum SG



REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL



Leggion de l'Ingrona
Tessin



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
presse@gout.ch
sponsoring@gout.ch

Verantwortliche Herausgeberin
Catherine David

Redaktion

Redaktion koordinatorin

France Massy

Journalisten

Marc Benedetti

Anita Geurst

France Massy

Patrick Morier-Genoud

Pierre Nicolet

Alessandro Pesce

Michel Schlup

Alexandre Truffer

Simone Widler

Véronique Zbinden

Grafik

Anouk Andenmatten

Übersetzungen

deutsch-französisch

Jean-Pierre Ammon

französisch-italienisch

Monica Fiorini

französisch-deutsch

Christina Miller

Auflage

120'000 ex.

Druck

Swissprinters AG

Brühlstrasse 5

CH-4800 Zofingen

Grosses Gewinnspiel

vaud.ch
GENFERSEE GEBIET

**3 EXKLUSIVE AUFENTHALTE IM KANTON WAADT
+ 20 KISTEN WAADTLÄNDER WEINE
+ 20 KÖRBE WAADTLÄNDER REGIONALPRODUKTE**
zu gewinnen



1. PREIS

1 AUFENTHALT IM LAVAUX*

UNESCO-WELTERBE
im Wert von CHF 600.-



2. PREIS

1 AUFENTHALT IM CHABLAIS*

im Wert von CHF 500.-



3. PREIS

1 AUFENTHALT AN DER CÔTE*

im Wert von CHF 400.-



4.-23. PREIS

* Eine Kiste mit 6 Flaschen der besten Lagen aus der Selektion der Waadtländer Weine 2012 im Wert von CHF 200.-



24.-43. PREIS

* Ein Korb mit Waadtländer regionalprodukten im Wert von CHF 100.-

* **Alle Einzelheiten der Preise auf www.vins-vaudois.com**

Teilnahmebedingungen: Dieses Gewinnspiel wendet sich an alle (mindestens 18 Jährige) Personen mit Wohnsitz in der Schweiz mit Ausnahme der Mitglieder des Office des vins vaudois und ihrer Mitarbeiter. Die Gewinner werden innerhalb von 5 Tagen nach der Auslosung persönlich per Post unterrichtet. Sie können bis zum 15. Oktober 2012 an diesem Gewinnspiel teilnehmen. Die Auslosung findet am **20. Oktober 2012** statt. Das Reglement des Gewinnspiels kann beim Office des vins vaudois per E-Mail an info@vins-vaudois.ch angefordert werden. Ohne Kaufverpflichtung. Ein einziger Coupon pro Person. Es wird keine Korrespondenz in Bezug auf das Gewinnspiel geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Frage: (die richtige Antwort ankreuzen)

Welches Hotel hat vor kurzem im Weinbaugebiet Lavaux-UNESCO eröffnet?

Vinorama Hôtel Lavaux Hôtel le Castel

Zur Teilnahme an der Auslosung, die am 15.10.2012 stattfinden wird, bitte vollständig ausfüllen:

Frau Herr

(Nur ordnungsgemäss ausgefüllte Coupons werden berücksichtigt)

Name/ Vorname :

E-Mail :

Postanschrift :

Werben Sie Ihre Freunde und verdoppeln Sie so Ihre Gewinnchancen!

E-Mail 1 :

E-Mail 2 :

E-Mail 3 :

Senden Sie Ihre Antwort und Ihre Kontaktdaten per Post an:

GEWINNSPIEL SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Office des vins vaudois

CP 1215

1001 Lausanne

oder per E-Mail : info@vins-vaudois.com

oder spielen Sie auf unserer Website : www.vins-vaudois.com

Ich möchte den Newsletter der Waadtländer Weine erhalten

Ich möchte den Newsletter der regionaltypischen Produkte erhalten

Ich möchte die Angebote des Verkehrsbüros erhalten

Sie können auch über die iPhone-Applikation der Waadtländer Weine oder auf unserer Facebook-Seite www.facebook.com/vinsvaudois am Gewinnspiel teilnehmen.



Waadtländerwy
màcht
sexy

Vaudois





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



www.facebook.com/aocigp