



Produkte aus der Region sind ökologisch sinnvoll und können Wertschöpfung schaffen.

Bilder zvg

Regionales kreativ

Vom Marktstand direkt in den Kochtopf? Auch dieses Jahr rückt die Genuss'11 regionale Produkte ins Rampenlicht.

SANDRO SPRECHER

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck ist bleibend. Mit diesem Goethe-Zitat hat der Verein «Das Beste der Region» in Bern die Genuss'11 eröffnet. 120 Gastronomie-, Gewerbe- und Landwirtschaftsbetriebe aus den Kantonen Aargau, Bern, Solothurn, der Zentralschweiz sowie dem Zürcher Oberland machen bis Ende September Regionalität auf vielfältige und kreative Weise erlebbar. Wie Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV), am

Eröffnungsanlass ausführte, ist Regionalität nicht nur eine Frage der ökologischen Überzeugung. «Regionale Produkte schaffen Erlebnisse und Wertschöpfung». Der Trägerverein erhofft sich von der Genuss'11 eine Steigerung des Absatzes von regionalen Qualitätsprodukten. Die Teilnehmer sollen sich über die Veranstaltung profilieren und damit von anderen Betrieben abheben.

Improvisierende Köche und Hauptgänge in der freien Natur

Im Verlauf der Genuss'11 werden regionale Produkte in rund 140 Veranstaltungen und Angeboten innovativ inszeniert. Eine der zahlreichen Ideen entstand unter dem Motto «Früsch geit's nid» in Thun: Am 4. September haben die Gäste des Restaurants Alpha die Möglichkeit, auf einem Markt vor dem Lokal nach Lust und Laune regionale Produkte einzukaufen. Aus den eingekauften Produkten improvisiert das Küchenteam an zwei Kochstationen spontan ein Gericht. Die Idee verlangt vom jungen Küchen-



Die Genusswanderung Moosegg bietet Gästen Kulinarik im Freien – ausserhalb der Mauern eines Restaurants.

team Flexibilität, Gästen verschafft sie eine besondere Gastronomieerfahrung. Eine andere Richtung schlägt das Hotel Moosegg in Emmenmatt ein. Auf einer Genusswanderung entdecken Gäste nebst den landschaftlichen Schönheiten auch kulinarische Besonderheiten des Emmentals. Die beiden Vorspeisen sowie der Hauptgang werden dabei nicht beim Hotel, sondern im freien

Gelände serviert. Entsprechend beträchtlich ist der logistische Aufwand. Gemäss Besitzer Daniel Lehmann stehen 25 Mitarbeiter bereits ab sieben Uhr morgens im Einsatz, um die kulinarischen Stationen aufzubauen und sie tagsüber zu betreuen sowie das Essen zu verteilen. In den letzten beiden Jahren hätten etwa 150 bis 200 Gästen an der Wanderung teilgenommen. Die Atmo-

Zur Veranstaltung Sechs Wochen für die Regionalität

Die Veranstaltungsreihe **Genuss** fand erstmals 2004 als «Gnusswoche Berner Oberland» statt und steht unter der Leitung des Vereins «Das Beste der Region». Von morgen Freitag, 12. August bis und mit zum Sonntag, 25. September stehen in den Kantonen Bern, Solothurn, Aargau, der Zentralschweiz und dem Zürcher Oberland rund 140 Veranstaltungen und Angebote zu regionalen Produkten auf dem Programm. sos

www.regionalprodukte.ch



Der logistische Aufwand für den Anlass ist beträchtlich.

sphäre bei den Stationen sei jeweils gemütlich, und die Wanderer würden gerne etwas länger sitzen bleiben. Zum Kochen werden nur lokale Produkte verwendet. Oder, wie es Daniel Lehmann ausdrückt: «Wir wollen das Gesicht hinter den Lebensmitteln zeigen.»

Gesucht wird der originellste Genuss-Anlass

«Früsch geit's nid» und die «Genusswanderung Moosegg» wurden zusammen mit vier weiteren Angeboten für den besten Genuss'11-Anlass nominiert. Sie alle werden in der kommenden Woche von einer Jury unter der Leitung von Mario Lütolf besucht. Die Jury bewertet hauptsächlich die regionale Verankerung und die Originalität des Angebots. Ziel des Wettbewerbs ist, die Teilnehmer zur Auseinandersetzung mit der Regionalität und zur Entwicklung eines kreativen Konzeptes anzuregen.

Genuss

Ladurée im St. Moritzer Hotel Badrutt's Palace

Von morgen Freitag, 12. August bis am Montag, 15. August bietet der Süsswarenhersteller Ladurée seine Produkte in der «Grand Hall» des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz an. Neben seinen Macarons präsentiert Ladurée andere Süsswaren, Konfitüren, Duftkerzen und Einkaufstaschen. Der Verkaufstand ist täglich von 12 bis 19.30 Uhr geöffnet. Das Badrutt's Palace Hotel setzt diesen Sommer einen Akzent auf die Confiterie: Neben dem täglichen «Chocolate Kult» mit eigenen Schokoladenkreationen, wird das süsse Buffet diesen Sommer um eine Selektion von Ladurée-Produkten ergänzt.

«Baur au Lac» entwickelt neue Schokolade

Das Zürcher Hotel Baur au Lac bringt eine Variation ihrer Schokoladenmarke «1844 Chocolat» auf den Markt. Die «Rectangle Noir 70% Amande» verbindet in einer 100-Gramm-Tafel das Aroma der hoteleigenen Schokoladenrezeptur mit dem Geschmack von Mandeln. Die neue Sorte ist ausschliesslich in den Shops «Baur au Lac Vins» oder im Hotel selbst erhältlich. Die neue Variation ist das zweite Produkt der «1844 Chocolat». Ihre Rezeptur wurde exklusiv für das «Baur au Lac» in Zusammenarbeit mit dem Pariser Labor von Barry Callebaut entwickelt.

Jowa erweitert «Qualité par Tradition»

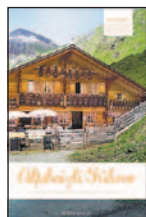


Die Jowa AG erweitert ihr Sortiment «Qualité par Tradition» um drei neue Kreationen. Ab sofort bietet das Bäckereiunternehmen für die Gastronomie und den Selbstbedienungshandel die Tischwaren-Spezialitäten Mandelstange, Nuss-Stange und Appenzeller Hefenussgipfel an. Die Produkte werden in einer Einzelverpackung im Kleinmengenkarton geliefert. Mit einer Auftauzeit von einer Stunde können sie auch relativ kurzfristig eingesetzt werden. Zudem sind sie mehrere Tage haltbar. sos

Bücher

Einkehren und Geniessen in den Alpbeizli

Sie entstanden zu Beginn von Tourismus und Alpinismus: die Alpbeizli. Im 18. Jahrhundert boten nur Alphütten Schutz und

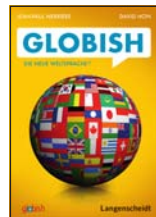


Schirm, Speis und Trank. Mit dem «Alpbeizli-Führer Berner Oberland» haben sich Ernst Roth und Beat Straubhaar des Themas angenommen: Sie stellen 57 Alpbeizli vor – von der Stierenberg im Diemtigtal bis zur Mägäsalp auf dem Hasliberg – die während der Alpzeit Wanderer verköstigten und eine alte Tradition weiterführen.

Ernst Roth, Beat Straubhaar, **Alpbeizli-Führer Berner Oberland**, Weber AG Verlag, Fr. 39.–

Englisch? Globish gehört die Zukunft.

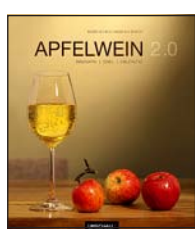
Kommunikation war einst eine Frage der Zeit und der Entfernung. Heute erfolgt sie grenzenlos und sekundenschnell: Die Welt ist ein Dorf, und die Dorfsprache ist Englisch. Oder – wie Jean-Paul Nerrière, Ex-Vizepräsident von IBM, und David Hon, Englisch-Dozent, in ihrem Buch aufzeigen – Globish. Globish, das sind dieselben Wörter für jeden, weltweit. Globish, das ist eine globale Sprache in absolut korrektem Englisch,



das mit einer vereinfachten Grammatik und einem Wortschatz von 1500 Wörtern auskommt.

Jean-Paul Nerrière, David Hon, **Globish. Die neue Weltsprache?**, Langenscheidt, Fr. 28.20

Von Cidre, Apfelweinsenf und Destillaten

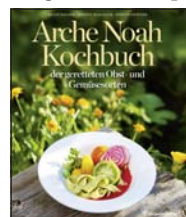


Längst ist er zum neuen Szenegetränk avanciert: der Apfelwein. Wie vielfältig und auch innovativ das traditionsreiche Getränk ist, zeigt das Buch «Apfelwein 2.0»: Apfelwinzer aus ganz Deutschland präsentieren ihre Ideen und Verfahren. Und so reicht die im Buch vorgestellte Produktpalette von Cidre über Apfeldestillate bis hin zu ausgefallenen Köstlichkeiten wie Apfelweinsenf oder Apfelwein-Glace. Nebst vielen Rezepten gibt's auch viele Infos rund um die Herstellung und die Kultur des Apfelweins.

Ingrid Schick, Angelika Zinzow, **Apfelwein. 2.0**, Umschau Buchverlag, Fr. 30.50

Köstliches mit alten Gemüse- und Obstsorten

Bio alleine war gestern, heute zählt der Erhalt der Sortenvielfalt von Obst und Gemüse, findet der Verein Arche Noah, der sich seit zwanzig Jahren für den Erhalt, die Verbreitung und Weiterentwicklung alter Kulturpflanzen einsetzt.



Das Kochbuch zeigt nicht nur auf, wie man Raritäten wie Malabar-spinat, Winterheckezwiebeln oder Kardonen aufzieht, sondern auch, was man mit Schildampfer, Klaräpfeln, Zuckerwurzeln oder Andenbeeren Leckeres zubereiten kann.

Arche Noah, **Kochbuch der geretteten Obst- und Gemüsesorten**, Brandstätter Verlag, Fr. 49.90

Klassiker zum Thema Fisch und Meeresfrüchte

Wie alle Bücher dieser Teubner-Reihe ist auch das 416 Seiten-Nachschlagewerk «Fisch & Meeresfrüchte» in drei Teile gegliedert:



Es wartet mit einem Warenkunde-teil mit über 150 Produkten auf und bietet einen Küchenpraxisteil mit Zubereitungsschritten und Küchentechniken. Nicht zuletzt hat es einen grossen Teil mit über 150 klassischen und modernen Rezepten aus aller Welt. fee

Das Teubner Handbuch, **Fisch & Meeresfrüchte**, Gräfe & Unzer, Fr. 47.90

Bestellen Sie diese Bücher in unserem neuen Buchshop: www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

Die höchste Wurst-Trocknerei von Europa



Auf dem Piz Corvatsch, auf 3303 m ü. M. wird neu Europas höchstgelegene Wurst-Trocknerei betrieben. Unterhalb der Bergstation reifen in einem Felsenkeller permanent um die 250 «Corvatsch Felsenkeller Bergwürste». Die ausgefallene Idee dazu hatte der Küchenchef des Panorama-Restaurants. Das Reifen und Trocknen im 15 Quadratmeter grossen Felsenkeller soll der Wurst das gewisse Etwas geben. Produziert wird das Naturprodukt in der Dorfmetzgerei Silvaplana. Die Bergwurst kann am Berg-Kiosk gekauft (1 Paar für 14.50 Franken) oder direkt vor Ort in den Corvatsch-Restaurants gemossen werden. rom