

Verschwundene Kakaosorte ist zurück

Eine lange als verschollen geglaubte Kakaosorte wurde kürzlich wiederentdeckt und wird nun von einer Schweizer Confiserie auf den Markt gebracht: Die «Pure Nacional». Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie von Rotz aus Cham verarbeitet die wiederentdeckten Kakaobohnen nun zu Schokolade. Eine Pflanzenpestraffte die Kakaobohne zu Beginn des 20. Jahrhunderts dahin, die «Pure Nacional» galt deshalb lange als ausgestorben. Vor zwei Jahren entdeckten zwei Amerikaner die Bohne jedoch zufällig in einer abgelegenen peruanischen Schlucht.

Sonderausstellung im Tropenhaus Frutigen

Im Tropenhaus Frutigen findet eine Sonderausstellung zu den Themen Geothermie, natürliche Strahlung im Gestein und Geologie statt. Dabei sollen unter anderem die Fragen beantwortet werden, warum die Erde warm ist, welchen Einfluss die Erdwärme auf die Bewegung der Kontinente und die Gebirgsbildung hat, woher das Erdöl kommt, wie lange es noch reicht und welche Energien künftig genutzt werden. Die Ausstellung wird am 29. Januar eröffnet und dauert bis zum 31. Oktober.

www.tropenhaus-frutigen.ch

Neue Bücher

Enzyklopädie der Walliser Weine nun auch auf Deutsch

Das Walliser Weingebiet blickt auf eine lange Geschichte zurück. 30 Historiker, Ethnologen, Ampelografen, Geografen, Biologen und Archäologen haben die Historie unter Leitung des Walliser Reb- und Weinmuseums während sechs Jahren aufgearbeitet – von den Anfängen bis heute. Thematisiert werden etwa die Genealogie der Rebsorten, die Entwicklung der Weinbautechniken oder Riten und Traditionen rund um die Traubenlese. Nun liegt die Enzyklopädie auch auf Deutsch vor.



Walliser Reb- und Weinmuseum, **Rebe und Wein im Wallis. Die Geschichte von den Anfängen bis heute**, Infolio, 575 Seiten, ca. Fr. 85.–

Gilde-Köche präsentieren je drei Rezepte

Das Kochbuch der «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen»

porträtiert 29 Gastgeber, die je drei Rezepte verraten, etwa ein Kalbfleischcarpaccio mit Rohschinken und Panna Cotta



von grünen Spargeln oder eine Engadiner Bergheusuppe. Die Gerichte wurden vom Fotografen Marcus Gyger in stimmungsvollen Bildern festgehalten.

Annette Weber, **Sélection Gilde. Gilde-Spitzenköche verraten ihre Lieblingsrezepte**, Weber AG Verlag, 240 Seiten, ca. Fr. 79.–



ZVG

Bio Suisse und die Compass Group engagieren sich ab 2011 Partnerschaftlich für die Verbreitung von Bio in der **Gemeinschaftsgastronomie**. Die Einführung des Konzepts «Knospe-Produkte-Küche» im Restaurant des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) und die dadurch gewonnene Erfahrung hätten dazu geführt, dass man sich gemeinsam für mehr Bio-Angebote in der Gemeinschaftsgastronomie stark mache, teilen die Unternehmen mit. Das Konzept soll nun auf weitere Betriebe ausgedehnt werden.