



Chaîne des Rôtisseurs  Bailliage de Suisse

# REVUE DE LA CHAÎNE

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL  
DE PRINTEMPS À BAD RAGAZ  
26.-28. MAI 2017

PALEO  
ESSEN WIE DIE HÖHLENMENSCHEN

WEINREGION ST. GALLEN  
ENTDECKUNG FÜR GENIESSER

TRADITION ÜBER JAHRHUNDERTE  
SCHWEIZER KÄSETRÄUME

# GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL DE PRINTEMPS

BAD RAGAZ



26. - 28.  
MAI 2017



BADRAGAZ2017.CH



**HOTEL SCHLOSS RAGAZ \*\*\***  
Schloss-Strasse 1  
7310 Bad Ragaz  
Tel.: +41 (0)81 303 77 77

**HOTEL RESTAURANT RÖSSLI \*\*\***  
Freihofweg 3  
7310 Bad Ragaz  
Tel.: +41 (0)81 302 32 32

**SORELL HOTEL TAMINA \*\*\*\***  
Am Platz 3  
7310 Bad Ragaz  
Tel.: +41 (0)81 303 71 71

**GRAND RESORT BAD RAGAZ \*\*\*\*\***  
Bernhard-Simonstrasse  
7310 Bad Ragaz  
Tel.: +41 (0)81 303 30 30

info@hotelschlossragaz.ch  
hotelschlossragaz.ch

info@roessliragaz.ch  
roessliragaz.ch

tamina@sorellhotels.com  
sorellhotels.com

reservation@resortragaz.ch  
resortragaz.ch



17



28



51



63

## INDEX

- 4 Éditorial
- 6 Mots du Bailli Délégué
- 8 Devenir un Membre de la Chaîne des Rôtisseurs
- 10 Les Recettes des Professionnels
- 14 Nouveaux Membres Professionnels
- 22 La Tradition

- 15 Schweizer Käse
- 24 Food Trends
- 26 OMGD Special
- 28 Chapitre de Davos
- 36 Intronsisations Chaîne
- 38 Intronsisations OMGD
- 40 Concours
- 42 Bailliages
- 56 Le Shop

## CONSEIL NATIONAL ET IMPRESSUM REVUE NO. 78 DÉCEMBRE 2016

**Conseil National du Bailliage de Suisse  
Bailli Délégué**  
René R. Kamber, 8834 Schindellegi  
renekamber@bluewin.ch

**Chancelier**  
Benoît Fragnière, 1630 Bulle  
benofrag@gmail.com

**Argentier**  
Paolo C. Wicht, 6986 Curio  
studiowicht@bluewin.ch

**Conseiller Culinaire**  
Irma Dütsch, 3906 Saas Fee  
iduetsch@bluewin.ch

**Conseiller Gastronomique**  
Urs Leber, 6052 Hergiswil  
uleber@abegglen-pfister.ch

**Échanson**  
Joseph M. Michlig, 6403 Küssnacht am Rigi  
michlig66@bluewin.ch

**Chargée de Presse**  
Renata I. Cavegn, 8703 Erlenbach  
chefredaktion@chaîne-suisse.ch

**Chargé de Missions**  
Josef Bösze, 8044 Zürich  
josef@boesze.ch

## IMPRESSUM

**Herausgeber/Éditeur**  
Chaîne des Rôtisseurs,  
Bailliage de Suisse  
Swiss Ladies Drive GmbH, 9426 Lutzenberg  
www.swissladiesdrive.com

**Redaktion/Rédaction**  
Renata I. Cavegn, Rédactrice en Chef  
Béatrice van Strien, Vice-Échanson, Bailliage de Zurich-Campagne  
Dr. Henri Rollier, Vice-Chargé de Presse, Bailliage du Pays de Vaud  
Hans Brunner, Vice-Chargé de Presse, Bailliage de Zurich-Campagne

**Redaktionsadresse/Adresse de la rédaction**  
Chancellerie Suisse, case postale 124, 1705 Fribourg  
Tél. +41 26 422 25 40, Fax +41 26 424 45 30  
chancellerie@chaîne-suisse.ch

**Gestaltung/Création**  
Swiss Ladies Drive GmbH, 9426 Lutzenberg

**Inseratverkauf/Vente de publicité**  
Swiss Ladies Drive GmbH, 9426 Lutzenberg  
Tél. +41 79 480 19 85  
sst@swissladiesdrive.com

**Erscheinung/Parution:**  
2 x pro Jahr (Sommer & Winter)  
Mitgliedermagazin

**Druck/Impression**  
AVD, 9403 Goldach

**Internet**  
chaîne-suisse.ch  
chainedesrotisseurs.com

## CHÈRES CONSOEURS, CHERS CONFRÈRES



Liebe Leserinnen und Leser,  
Chères lectrices, chers lecteurs

Was gibt es Schöneres als ein spätsommerliches Grand Chapitre International d'Automne in den Bündner Bergen, bei dem kein Wunsch offen bleibt. In ein paar Worten und noch mehr Bildern habe ich versucht, das Erlebte einzufangen.

Wie Sie bereits wissen, beleuchte ich in jeder Ausgabe einerseits ein gastronomisches Thema, so diesmal den Schweizer Käse. Andererseits möchte ich die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs und alle Gäste auf das kommende Chapitre einstimmen. Bad Ragaz wird der Veranstaltungsort sein für das Grand Chapitre International de Printemps im Mai 2017. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, wie ich vom Comité aus der Bailliage de Saint-Gall vernommen habe und wie Sie in mehreren Kapiteln dieses Heftes lesen können. Dass St.Gallen auch ein Weinkanton ist, zeigt sich im Kapitel Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (kurz OMGD genannt) auf den Seiten 26/27.

Qu'y a-t-il de plus beau, à la fin de l'été, qu'un Grand Chapitre International d'Automne dans les montagnes grisonnes où tous les désirs sont comblés? J'ai essayé de restituer l'événement en quelques mots et encore plus de photos.

Comme vous le savez, je mets en lumière dans chaque édition un thème gastronomique. Il s'agit cette fois-ci du fromage suisse. J'aimerais, d'autre part, préparer les membres de la Chaîne des Rôtisseurs et tous les invités au prochain Chapitre. C'est à Bad Ragaz qu'aura lieu le Grand Chapitre International de Printemps en mai 2017. Comme je l'ai appris du Comité du Bailliage de Saint-Gall et comme vous pourrez le lire dans plusieurs chapitres de la présente revue, les préparatifs vont bon train. Le fait que Saint-Gall soit également un canton vinicole se reflète dans le chapitre Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) aux pages 26/27.

## CHAÎNE-SUISSE.CH

Doch das Leben der Chaîne des Rôtisseurs spielt sich vornehmlich in den Bailliagen ab. Aus den vielen übers Jahr stattfindenden Déjeuners amicaux oder Dîners haben die Bailliagen jeweils einen Anlass für die Revue ausgewählt. Über all die andern Dutzenden von Anlässen lesen Sie auf chaine-suisse.ch. Natürlich ist das Redaktionsteam auch auf der Suche nach Neuem aus der Gastroszene fündig geworden. Einen Einblick in die aus den USA bis zu uns geschwappte Paleo-Bewegung gibt es in Hans Brunners Food Trends.

Wenn Sie Anregungen haben oder gern über ein Thema in diesem Magazin lesen möchten, so schreiben Sie mir. Ich freue mich auf Anregungen und neue Ideen.

Mais c'est essentiellement dans les bailliages que se déroule la vie de la Chaîne des Rôtisseurs. Les bailliages ont choisi l'un des nombreux Déjeuners amicaux ou Dîners de l'année pour la Revue. Pour en savoir plus sur toutes les autres manifestations, vous pouvez consulter le site Internet: chaine-suisse.ch. Toujours à la recherche de nouveautés dans le domaine de la gastronomie, l'équipe de rédaction n'est bien sûr pas restée sur sa faim. La rubrique Food Trends de Hans Brunner vous donne un aperçu du mouvement paléo qui nous vient tout droit des Etats-Unis.

Si vous avez des suggestions ou souhaitez lire un article sur un thème particulier dans ce magazine, écrivez-moi. Je serai heureuse de recevoir vos suggestions et de nouvelles idées.



FOTO: MIRJAM GRAF

## VIVE LA CHAÎNE!



AMICALEMENT, RENATA I. CAVEGN  
Chefredakteurin // Rédactrice en chef  
Chargée de Presse du Bailliage de Suisse

**PS:** Bitte beachten Sie, dass an den Chaîne-Anlässen fotografiert wird. Ausgesuchte Bilder können für die Revue de la Chaîne, die Schweizer und die internationale Webseite verwendet werden. Sollten Sie nicht fotografiert werden wollen, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Bailli ab.

**P.S.:** veuillez noter que des photos sont prises lors des événements de la Chaîne. Certaines photos peuvent être utilisées pour la Revue de la Chaîne ainsi que pour le site Internet suisse et les sites internationaux. Si vous ne souhaitez pas être pris en photo, dites-le à votre bailli.



Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit und frohe, unbeschwerte Festtage.  
Je vous souhaite une période de l'Avent placée sous le signe du calme et d'excellentes fêtes de fin d'année.

# CHÈRES CONSŒURS, CHERS CONFRÈRES, CHERS MEMBRES GOURMETS DÉGUSTATEURS, CHERS AMIS

Das Chapitre d'Automne, welches Anfang September von der Bailliage des Grisons ausgerichtet wurde, folgte relativ kurz auf das Frühlings-Chapitre von Luzern. Dennoch erfreute es sich einer regen Nachfrage. Die Inthronisation der 61 neuen und beförderten Chaîne- sowie der 28 OMGD-Mitglieder wurde in gekonnt charmanter Manier durch Herrn Dr. Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie und Membre du Conseil Magistral à Paris, begleitet von seiner charmanten Gattin Mme Petra Dobler-Zanghi, Pair de la Chaîne, durchgeführt. Zahlreiche Gäste aus Italien, Südtirol, Litauen, Russland, Deutschland, Bayern, Österreich und Liechtenstein nahmen am Chapitre teil, und nicht wenige liessen sich in Davos inthronisieren. Damit möchte ich Sie zur Teilnahme an Anlässen anderer Bailliagen im In- und Ausland ermuntern, insbesondere zum Besuch von ausländischen Chapitres. Dies ist immer sehr bereichernd, fördert die Verständigung mit ausländischen Mitgliedern, und solch neue Bekanntschaften führen oftmals zu tiefen persönlichen Freundschaften.

Auch die Bailliage de Suisse geht im 65. Jubiläumjahr seit der Gründung neue Wege und mit der Zeit. Natürlich wollen wir dabei unsere Traditionen nicht aus den Augen lassen. So hat der Conseil National entschieden, dass das Protokoll der Generalversammlung erstmals nicht mehr gedruckt und per Post verschickt wird. Das Protokoll der 65. GV von Luzern wurde elektronisch im PDF-Format erstellt und den Baillis zugestellt mit dem Auftrag, dieses ihren aktiven Mitgliedern elektronisch zukommen zu lassen. Dies wurde auch so an der GV kommuniziert. Falls Sie jedoch eine gedruckte Version erhalten möchten, lassen Sie dies bitte Ihre/n Bailli wissen, sie oder er wird dies dann der Chancellerie mitteilen. Zusätzlich ist das Protokoll neuerdings auf unserer Webseite [chaîne-suisse.ch](http://chaîne-suisse.ch) im passwortgeschützten Bereich abrufbar. Wir hoffen, mit dieser Neuerung dem erhöhten Bedarf an Effizienz, Ökonomie und Umweltschutz gerecht zu werden. Wir halten auch an der vor einigen Jahren eingeführten deutschen Übersetzung des GV-Protokolls fest.

Sodann wurden am Chapitre in Davos zwei Bailliagen unter neue Führung gestellt. Neuer Bailli der Bailliage

Le Chapitre d'Automne, organisé début septembre par le Bailliage des Grisons, a succédé relativement rapidement au Chapitre de printemps à Lucerne. Et malgré cela, il a fait l'objet d'une forte demande. Les nouveaux membres et membres promus – 61 pour la Chaîne et 28 pour l'OMGD – ont été intronisés de manière traditionnelle par Monsieur Roberto Zanghi, Bailli délégué d'Italie et membre du Conseil Magistral à Paris, en présence de sa charmante épouse Mme Petra Dobler-Zanghi, Pair de la Chaîne. De nombreux invités originaires d'Italie, du Tyrol du Sud, de Lituanie, de Russie, d'Allemagne, de Bavière, d'Autriche et du Liechtenstein ont participé au Chapitre et certains d'entre eux ont été intronisés à Davos. Cela m'incite, par conséquent, à vous encourager à participer aux manifestations d'autres bailliages en Suisse et à l'étranger et plus particulièrement aux Chapitres d'autres pays. Cela est toujours très enrichissant, favorise la compréhension des membres étrangers et ces nouvelles rencontres aboutissent souvent à de solides amitiés personnelles.

Dans sa 65e année, le Bailliage de Suisse emprunte, lui aussi, de nouvelles voies et s'adapte à son temps sans perdre de vue nos traditions. C'est pourquoi le Conseil National a décidé que, pour la première fois, le procès-verbal de l'assemblée générale ne sera plus imprimé et envoyé par la Poste. Le procès-verbal de la 65e AG de Lucerne a été établi par voie électronique au format PDF et transmis aux Baillis en les priant de le faire parvenir à leurs membres actifs par voie électronique également. L'AG en a été informée en conséquence. Si vous souhaitez toutefois recevoir une version imprimée, veuillez le faire savoir à votre Bailli, qui en fera ensuite part à la Chancellerie. Le procès-verbal est, en outre, disponible désormais sur notre site Internet [chaîne-suisse.ch](http://chaîne-suisse.ch), dans l'espace protégé par mot de passe. Avec ces nouveautés, nous espérons répondre aux exigences accrues en matière d'efficacité, d'économie et de protection de l'environnement. Nous tenons également à conserver la traduction allemande du procès-verbal de l'AG, introduite il y a quelques années.

Lors du Chapitre de Davos, deux Bailliages ont été placés sous une nouvelle direction. Le nouveau Bailli du Bailliage

d'Argovie wurde M. Markus Grunder, vorher im Comité als Vice-Conseiller Gastronomique tätig. Die Bailliage de Genève wird neu von M. David Adam geleitet. Die beiden Vorgänger, Mme Sylvia Hartmann und M. Pascal Kissling, erhielten die entsprechende „Honoraire“-Plaquette. Ihre Verdienste für die Bailliage werden an der GV 2017 in Bad Ragaz gewürdigt.

Unser neuer Chargé de Missions und Mitglied des Conseils National Josef Bösze ist seit Anfang Jahr mit dem Projekt „Neue IT für die Chancellerie“ als Grundlage für die neue Webseite beschäftigt. Diese wird bald aufgeschaltet, und ich hoffe, Ihnen gefällt der neue Auftritt. Wie bei den vorherigen Webseiten sind prima vista die Bailliagen für den Inhalt besorgt. Die Mitglieder der Comités werden über den Umgang mit der neuen Internetplattform informiert und geschult. Nach der Neukonzeption der Revue war dies das zweite Grossprojekt, welches in der Bailliage de Suisse entwickelt und umgesetzt wird. Herzlichen Dank an alle, die sich, in bester Chaîne-Manier benevolent und den Werten der Chaîne verpflichtet, entsprechend eingebracht haben.

Zum Schluss noch meinen Dank für Ihre wertvolle Arbeit, neue Mitglieder der Chaîne und ihren Werten zuzuführen. Wir konnten damit den Rückgang der Mitgliederzahl stoppen und hoffen auf weiteres Wachstum. Dieses kommt exklusiv von zufriedenen, stolzen Mitgliedern der Chaîne, also von Ihnen.

Für die Adventszeit wünsche ich Ihnen besinnliche Tage im Kreise Ihrer Lieben. Ich freue mich auf zahlreiche kulinarische Begegnungen mit interessanten Menschen an unseren vielfältigen Anlässen im 2017.



FOTO: SWISS IMAGE

d'Argovie est à présent M. Markus Grunder, ancien Vice-Conseiller Gastronomique du Comité. Le Bailliage de Genève est désormais placé sous la direction de M. David Adam. Les deux prédécesseurs, Mme Sylvia Hartmann et M. Pascal Kissling, ont, quant à eux, obtenu le titre «Honoraire». Un hommage leur sera rendu pour leur contribution lors de l'AG 2017 à Bad Ragaz.

Notre nouveau Chargé de Missions et membre du Conseil National Josef Bösze se consacre depuis le début d'année au projet «Nouveau système informatique pour la Chancellerie», qui constitue la base du nouveau site Internet. Ce dernier sera activé bientôt et j'espère que la nouvelle présentation vous convient. Comme pour les sites précédents, ce sont principalement les Bailliages qui gèrent le contenu. Les membres des Comités seront informés et formés sur l'utilisation de la nouvelle plateforme Internet. Il s'agit là du deuxième grand projet développé et mis en œuvre par le Bailliage de Suisse après la refonte de la Revue. Un grand merci à tous ceux qui se sont investis bénévolement dans l'esprit de la Chaîne et conformément aux valeurs de cette dernière.

Pour finir, je souhaiterais encore vous remercier de votre précieuse collaboration qui a permis d'acquérir de nouveaux membres qui se sont identifiés aux valeurs de la Chaîne. Nous avons ainsi pu stopper la baisse du nombre de membres et espérons que la croissance se poursuivra. Celle-ci est exclusivement le fruit du travail des membres fiers et satisfaits de la Chaîne, autrement dit de votre travail.

Je vous souhaite, ainsi qu'à vos familles, une belle période de l'Avent. Je me réjouis des nombreuses rencontres culinaires avec des personnalités intéressantes lors de nos diverses manifestations en 2017.



## AMICALEMENT, ET VIVE LA CHAÎNE

*René Kamber*

IHR // VOTRE BAILLI DÉLÉGUÉ,  
RENÉ KAMBER



EIN NETZ VON GOURMETS

RUND UM DIE WELT

## MITGLIED WERDEN IN DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Die Corporation des Rôtisseurs – damals „Ayeurs“ genannt – wurde 1248 unter Ludwig dem Heiligen, König von Frankreich, gegründet. Sie entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte. 1610 schliesslich erhielt die Bruderschaft die royale Consécration mit den Insignien der Rôtisseure. Fünf Jahrhunderte lang verschrieb sie sich ganz der kulinarischen Kunstfertigkeit. Mit der Französischen Revolution endete diese Tradition 1793 abrupt.

Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg liessen fünf französische Gastronomen – Curnonsky, Prince élu des Gastronomes, Dr. Auguste Bécart, Jean Valby, Louis Giraudon und Marcel Dorin – den Geist dieser Vereinigung wieder aufleben. So wurde 1950 in Paris die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs gegründet.

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ist eine französische Non-Profit-Organisation mit internationaler Verbreitung. Ziel ist die Promotion der gastronomischen Werte und der Tischkultur. Die Chaîne vereint Amateure und Professionelle mit höchsten Qualitätsansprüchen. Letztere engagieren sich für eine exklusive Gastronomie, insbesondere rund um Fleisch und Grilladen.

**Künftige Mitglieder der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs haben zwei aktive Mitglieder als Paten.** Die offizielle Inthronisierung findet an einem der Chapitre statt. Das Neumitglied erhält nach dem Schwur auf die Regeln der Chaîne die seinem Rang entsprechenden Insignien. Bei allen gastronomischen Anlässen tragen die Mitglieder die Insignien.

**DER SCHWUR DER RÔTISSEURE:** „Je fais le serment de toujours honorer l'art de la cuisine et la culture de la table. Je fais le serment de toujours honorer mes devoirs de fraternité et de respect à l'égard de tous les membres de la Chaîne des Rôtisseurs.“

### ZEHN GUTE GRÜNDE, MITGLIED IN DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS ZU WERDEN

01. Die Bruderschaft der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ist weltweit die grösste Gastronomievereinigung mit Bailliagen in über 80 Ländern.
02. Die Chaîne des Rôtisseurs ist die einzige Gourmetvereinigung weltweit mit sowohl professionellen Mitgliedern als auch Amateuren.
03. Die Chaîne hält zahlreiche Veranstaltungen ab – vom Stamm über Luncheons und Dîners bis hin zu Galas.
04. Die publizierten Veranstaltungen stehen allen Mitgliedern offen.
05. Mitglieder haben das Recht, an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen.
06. Die Chaîne bietet Gelegenheit zum Gedankenaustausch mit Freunden aus aller Welt, die dieselben Werte teilen.
07. Die Chaîne ist politisch und religiös neutral.
08. Die jährlichen Mitgliederbeiträge sind moderat.
09. Die Herren als „Chevaliers“ und die Damen als „Dames de la Chaîne“ haben dieselben Rechte.
10. Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs steht die Möglichkeit offen, Mitglied im Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs zu werden, der flüssigen Sektion der Chaîne.

### WAS KOSTET MICH DAS? // QU'EST-CE QUE CELA ME COÛTE?

#### EINTRITTSBEITRAG // FRAIS D'ADMISSION

Mitglied Amateur // Membre Amateur	280 CHF
Jungmitglied Amateur (< 35 Jahre) // Membre Amateur jeune (<35 ans)	140 CHF
Mitglied Amateur OMGD // Membre Amateur OMGD	75 CHF

#### BEITRAG FÜR FOLGEJAHRE // COTISATION POUR LES ANNÉES SUIVANTES

Mitglied Amateur // Membre Amateur	235 CHF
Mitglied Amateur Partner // Membre Amateur Conjoint	150 CHF
Jungmitglied Amateur (< 35 Jahre) // Membre Amateur jeune (<35 ans)	150 CHF
Mitglied Amateur OMGD // Membre Amateur OMGD	80 CHF

Bitte richten Sie alle Korrespondenz an folgende Adresse – sie wird intern weitergeleitet:  
CHAÎNE DES RÔTISSEURS, Chancellerie Suisse, Postfach 124, 1705 Fribourg  
chancellerie@chaîne-suisse.ch – www.chaine-suisse.ch – www.chainedesrotisseurs.com

Mon univers. Ma carte.  
Me voilà, rayonnante et titulaire d'une Cornercard Classic.



La carte gagnante pour tout et tous.  
[cornercard.ch](http://cornercard.ch)

**cornercard**



Kochen ist Handwerk – handwerkliches Können und die Ehrlichkeit zum Produkt stehen im Vordergrund von Dietmar Wilds Küche. Seit 14 Jahren steht er am Herd des charmanten Landgasthauses im Appenzeller Vorderland. Ob fangfrischen Fisch aus dem nahe gelegenen Bodensee, ein regionales Stück Rind oder die legendären Käsespätzli mit der besten Siedwurst des Dorfmetzgers, bei Dietmar Wild sieht und schmeckt der Gast, was die Region zu bieten hat. Hier wird der traditionelle Sonntagsbraten gepflegt, mit liebevoll zubereiteten Beilagen der Saison. Gewagtere Kreationen, wie Törtchen und Glace von der Entenleber, roh mariniertes Fisch als Ceviche oder Pré-Salé-Lammrücken mit Thymian gebraten, lässt der Küchenmeister im Gourmet-Stübli servieren. Eine passende Weinbegleitung ist immer parat. Restaurantführer Gault Millau lobt die ausgezeichnete und konstante Küche auf hohem Niveau seit Jahren. Zum Verweilen lädt der sonnige Gastgarten ein. Bei weniger warmem Wetter geniesst der Gast den Aperitif im grosszügigen Lounge-Bereich der Bodenseestube, die sich auch für Feste aller Art eignet. Musikalische Events und kulinarische Themenwochen runden das Bären-Programm ab. Frisch renovierte Landhaus-Zimmer laden zum Längerbleiben ein. Gourmets finden mit den verschiedenen Genuss-Pauschalen ein passendes Angebot für eine Auszeit vom Alltag.

## GESCHMORTER RINDSHUFTSPITZ

MIT WURZELGEMÜSE

### ZUTATEN (4 Personen)

- 1 kg (ca. 2 Stk.) Rindshuftspitz zugeputzt
- 800 g Wurzelgemüse (1/3 Karotten, 1/3 Sellerie, 1/6 Zwiebel, 1/6 Lauch) geputzt und in kleine, 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 EL geröstetes Tomatenpüree
- 1/2 l feinen kräftigen Rotwein
- ca. 2 l Kalbsfond (anstelle Gemüsefond vom Wurzelgemüse verwenden)
- Gewürze Lorbeerblätter, Pfefferkörner
- 8 Strauchtomaten – in heissem Wasser blanchiert und dann die Haut abgezogen

### ZUBEREITUNG

Wurzelgemüse schälen und rüsten. Die Abschnitte mit dem Rindshuftspitz, dem Rotwein und den Gewürzen ca. 24 Stunden einlegen. Das geschnittene Wurzelgemüse blanchieren und abschrecken. Den Fond davon zum Aufgiessen beiseitestellen. Den Huftspitz aus der Marinade nehmen, abtropfen, würzen und scharf anbraten, herausnehmen und im gleichen Topf das Rüstgemüse anrösten. Nun das Tomatenpüree hinzugeben, mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen und mit dem Fond aufgiessen. Das Ganze aufkochen, danach den Huftspitz hinzugeben und ca. 1,5–2 Stunden im heissen Ofen bei 180°C weich schmoren. Wenn der Huftspitz



zart gegart ist, diesen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce gut einkochen lassen, bis sie kräftig genug ist; evtl. mit etwas Maizena abbinden.

**Vollenden:** Den Huftspitz in 4 Scheiben tranchieren und auf dem Teller anrichten. Mit der feinen Sauce übergiessen. Darauf richten wir das in einer Pfanne mit Olivenöl angeröstete und mit Kräutern verfeinerte Wurzelgemüse an.

WWW.BAEREN-GRUB.CH



Ein kleines Dorf, schmucke, über 200 Jahre alte Häuser mit geschwungenen Giebeln, das Ganze eingebettet in eine märchenhafte Natur. Das Dorf Gais im Appenzellerland hat einen ganz besonderen Charme. In den saftig grünen Hügeln ringsherum lässt sich wunderschön wandern, sommers und winters eröffnen sich nach jeder Wegwendung neue Anblicke und Schönheiten.

Immer wieder neue Anblicke und schöne Genüsse erlebt, wer in Gais das Restaurant Truube besucht. Im Appenzellerland ist die Truube der Geheimtipp. Silvia Manser ist eine begnadete Sterneköchin, was sie auf die Teller bringt, ist Kunst in jeder Hinsicht. „Ziegenfrischkäse mit Rhabarberkompott“ liest sich schlicht, entpuppt sich aber als eine ideenreiche Überraschung und genussvolles Entzücken. Was hier laufend aus regionalen Erstklassprodukten Neues kreiert wird, ist total faszinierend.

Die Weinkarte überzeugt mit Grössen ebenso wie mit spannenden Neuentdeckungen. Silvia und Thomas Manser machen aus einem gewöhnlichen Abend ein Gesamtkunstwerk von Aufgehobensein und Genussfreude.

## CEVICHE

MIT AVOCADOTERRINE

### ZUTATEN (4 Personen) CEVICHE

- 8 frische Jakobsmuscheln oder 250 g frisches Fischfilet
- 2 Limetten
- 1 kleine Zwiebel
- Koriander frisch
- 1/2 grüne Peperoni
- 1 grüne Chilischote
- 1 TL gehackter Knoblauch
- Salz, Pfeffer

### AVOCADOTERRINE

- 3 reife Avocados
- 2 Tomaten geschält
- 2 EL getrocknete Tomaten
- 1 Zucchetti
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Koriander



### CEVICHE

Fischfilet oder Muscheln kalt abspülen und trocken tupfen. Die Fischfilets in ca. 1 cm breite Tranchen schneiden, Jakobsmuscheln halbieren. Die Limetten auspressen und den Saft über die Muscheln geben. Mit Folie abdecken und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Die restlichen Zutaten alle in kleine Würfel schneiden und würzen, am Schluss zu den Muscheln geben und alles miteinander noch ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ziehen lassen. Danach die Muscheln oder Fisch anrichten und mit der Marinade leicht beträufeln.

### AVOCADOTERRINE

Zuerst eine ca. 1/2 l grosse Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, dann diese mit dünnen Streifen von der Zucchetti belegen. Die Avocados schälen und den Stein rausnehmen, dann in gleichmässige Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zitronenzeste und Saft marinieren. Die frischen Tomaten ebenfalls in gleichmässige Stücke schneiden und zusammen mit den eingelegten Tomaten zu den Avocados geben. Nun würzen, abschmecken und dann in die ausgelegte Terrinenform geben. Diese mit der restlichen Klarsichtfolie bedecken und dann mit einem Gewicht beschweren und kühl stellen.

WWW.TRUUBE.CH



Das Segreto lebt von seiner Leidenschaft für gutes Essen und guten Wein, von Geselligkeit und den kleinen Annehmlichkeiten.

Wenn Sie unseren Küchenchef Martin fragen, ist das Geheimnis der Küche des Segreto ihre Leichtigkeit. Er interpretiert die Klassiker der mediterranen Küche erfrischend neu und modern. Die Zutaten, die er in seiner Küche verwendet, sind natürlich und authentisch. Wilde Brombeeren und Pilze aus dem Wald hinter dem Haus oder frisch gepflückte Kräuter aus dem eigenen Garten werden Sie garantiert wiedererkennen, sowohl mit Ihren Augen als auch am Gaumen. Ein Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte sind die Anerkennung für das hohe handwerkliche Können, die Kreativität und die Passion, mit der Martin und seine Küchencrew Sie, liebe Gäste, jeden Tag verwöhnen.

## ENTENLEBERTERRINE

MIT RÜEBLI UND HASELNUSS

### ZUTATEN (4 Personen)

#### BRIOCHE

- 60 g Mehl
- 30 g Milch
- 1 Prise Zucker
- 5 g Hefe
- 20 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

#### ENTENLEBERTERRINE

- 200 g Entenleber
- 3 g Salz
- 1 g Pökelsalz
- 70 g Portwein, reduziert auf 25 g

#### RÜEBLIPICKLES

- 50 g Weissweinessig
- 35 g Rüebli
- 20 g Zucker
- Salz
- 1 rohes Rüebli

#### RÜEBLIGELEE

- 50 g Rüebli
- 1/2 Blatt Gelatine
- Salz

#### RÜEBLIPÜREE

- 3 Rüebli
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 100 g Gemüsebrühe

### BRIOCHE

Die Milch erwärmen und gut mit der Hefe-Zucker-Mischung verrühren. Im Mehl eine Mulde bilden und die Milchmischung begeben. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. Mit dem Rührgerät die restlichen Zutaten mit dem Vorteig gut kneten, bis der Teig schön glatt ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Form geben und bei Zimmertemperatur weitere 3 Stunden ruhen lassen. Bei 185°C 20 Minuten backen.

### TERRINE

Die feine Haut der gut gekühlten Entenleber mit einem Messer abschaben. Die Sehnen der Leber von Hand lösen und zerkleinern. Haut und Abschnitte durch ein feines Sieb streichen und zur Masse geben. Salz und Pökelsalz vorsichtig und regelmässig untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Reduktion zugeben. Das Ganze in eine Schüssel geben mit Kontakt von Klarsichtfolie dunkel und kühl für ca. 3 Stunden ziehen lassen. In folierte Form geben und über Nacht kühl stellen, nach gewünschter Form portionieren.

### RÜEBLIPICKLES

Rohe Rüebli wie gewünscht schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Saft, Zucker und Salz aufkochen und



zu den Rüebli geben. Die Rüebli mit der Flüssigkeit bedecken und über Nacht ziehen lassen.

### RÜEBLIGELEE

Saft erwärmen und mit Salz abschmecken, dazu die eingeweichte Gelatine. Giessfähig abkühlen lassen und über die Leber geben.

### RÜEBLIPÜREE

Rüebli klein schneiden und kurz in Olivenöl andünsten. Mit Salz und Brühe kurz aufkochen. Auf kleiner Flamme zugedeckt weich kochen. Flüssigkeit abgiessen. Rüebli mit etwas Olivenöl und Salz fein pürieren.

WWW.SEGRETO.CH



Thomas Dolp ist mit 26 Jahren ins Zunfthaus zum Löwen, Sargans, eingezogen. Und hier ist er nun seit sechs Jahren der Chef. Er hat sich gut eingelebt und beweist, dass er ausser der Kochkunst auch kreative Ideen für neue Angebote ausserhalb der Gaststuben entwickeln kann. Dazu braucht es auch eine tatkräftige Crew – und eine Menge Organisationstalent.

Mit „Catering+ by Zunfthaus zum Löwen“ hat sich Thomas Dolp mit seiner „haute cuisine“ ein zweites Standbein aufgebaut. Er bleibt seinen Qualitätsansprüchen treu und bietet, unter anderem im Schloss Reichenau (GR) mit unvergesslichen Anlässen für Hochzeitsfeiern oder für einen ganz persönlichen

Tag mit Freunden oder Geschäftspartnern, fulminante Menüs mit allem Drum und Dran, was das Herz begehrt.

Thomas Dolp liebt es, die Speisen auf den Tellern so zu drapieren, dass ein einladendes Bild entsteht. Deshalb schätzt er das Gemüse vom Gemüsebauern um die Ecke besonders. Er bekommt genau das, was er wünscht – wenn er dreierlei Karotten (gelb, orange, rot) bestellt und alle in der gewünschten Grösse geliefert werden. „Oder gerade jetzt, wo wir eine saisonale vegetarische Vorspeise anbieten, bekomme ich die Zucchini Blüten genau in der Grösse – nicht grösser und nicht kleiner.“ Das geht wohl kaum, wenn der Gemüseproduzent

erstens nicht gleich um Ecke ist und zweitens nicht auf derart exklusive Wünsche eingehen kann.

## GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE

MIT ZIEGENFRISCHKÄSE & EIERSCHWÄMMLI

### ZUTATEN (4 Personen)

- 4 Zucchettiblüten
- 125 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Eierschwämmli
- 100 g Zucchini gelb
- 10 g Olivenöl
- 10 g Kräuter gehackt (Petersilie, Thymian, Majoran)
- 5 g Knoblauch gehackt

### ZUTATEN FÜR DEN AUSBACKTEIG

- 100 g Maismehl
- 100 g Weizenmehl
- 125 ml Wasser (eiskalt)
- 1 TL Öl

### ZUBEREITUNG

Zucchettiblüten vorsichtig säubern. Eierschwämmli putzen und in feine Würfel schneiden. Die gelbe Zucchini waschen und ebenfalls in kleine, feine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse dabei nicht mit verwenden. Die Zucchettiwürfel zusammen mit den gewürfelten Eierschwämmli in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und leicht dünsten. Knoblauch kurz mitdünsten und die gehackten Kräuter untermischen. Unter die abgekühlte Masse den



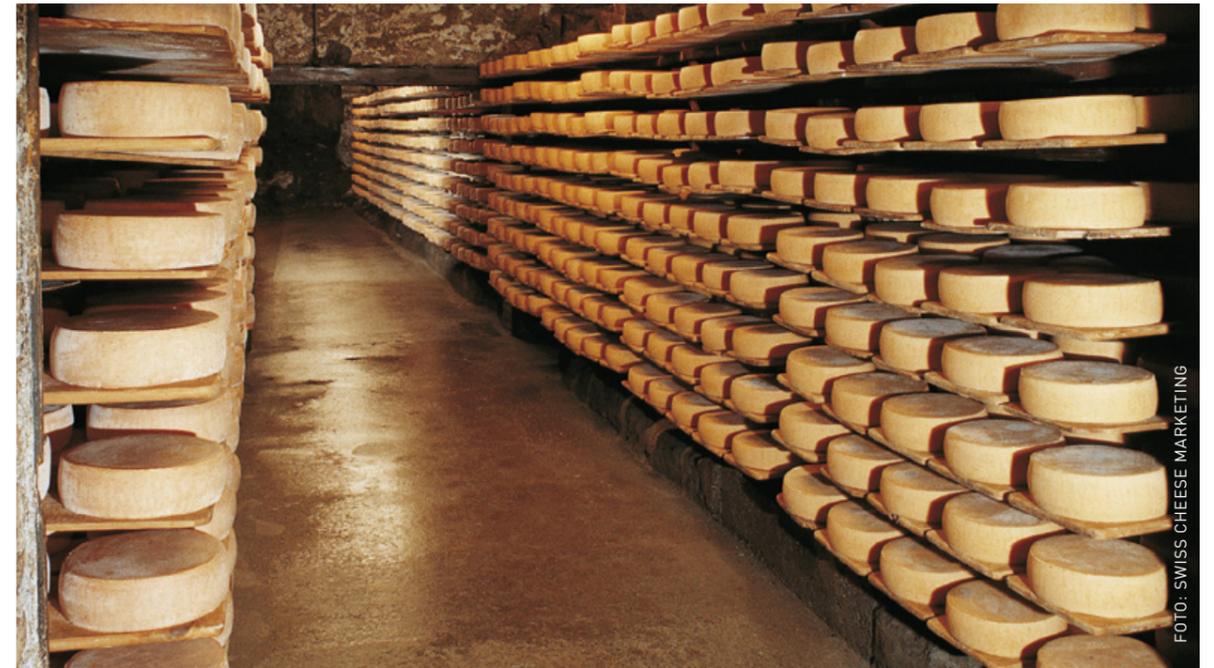
Ziegenfrischkäse ziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Masse mithilfe eines Spritzsacks in die Blüte spritzen. Die offene Seite der Zucchettiblüte leicht zusammendrücken und kalt stellen. Für den Tempurateig Maismehl zusammen mit Weizenmehl und Wasser zu einem glatten Teig verrühren und das Öl begeben. Die gefüllte Blüte leicht mehlieren und durch den Tempurateig ziehen. In der Friteuse ausbacken.

WWW.ZUNFTHAUSLOEWEN.CH



## NOUVEAUX MEMBRES PROFESSIONNELS

	BAILLIAGE	HÔTEL OU RESTAURANT	LIEU	NOM	GRADE
1	BS	5 SIGNORI	BASEL	MARC STOCKER	MAÎTRE RESTAURATEUR & OMGD PROF.
	BS	5 SIGNORI	BASEL	TIMOTHY KRÖPFLI	MAÎTRE RESTAURATEUR & OMGD PROF.
2	GE	LE RICHEMOND	GENEVE	PHILIPPE BURREL	MAÎTRE RÔTISSEUR
	GE	LE RICHEMOND	GENEVE	CHRISTOPHE HILTY	MAÎTRE HÔTELIER
3	GR	RESTAURANT GLOW BY ARMIN AMREIN	DAVOS	ARMIN AMREIN	MAÎTRE RÔTISSEUR / VICE-CONSEILLER CULINAIRE
	GR	ARABELLA HOTEL WALDHUUS	DAVOS	STEFAN RINGGENBERG	MAÎTRE RESTAURATEUR
	NE	HÔTEL DUPEYROU	NEUCHÂTEL	CRAIG PENLINGTON	MAÎTRE RÔTISSEUR
4	VA	HÔTEL DE VILLE	CRISSIER	MANUEL FERNANDES	RÔTISSEUR
	VA	HÔTEL ROYAL SAVOY	LAUSANNE	REZA NAHABOO	SOMMELIER
	VA	HÔTEL ROYAL SAVOY	LAUSANNE	ALAIN KRÖPF	MAÎTRE HÔTELIER & OMGD PROF.
	VA	HÔTEL ROYAL SAVOY	LAUSANNE	JULIEN KRAUSS	CHEF RÔTISSEUR
	ZH-V	HAUS ZUM RÜDEN	ZÜRICH	STUMP PECORARO TAMIKO	MAÎTRE RESTAURATEUR



# SCHWEIZER KÄSETRÄUME

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhundertelange Tradition. Je nach Region gehört eine spezifische Käsesorte zur täglichen Küche. In vielen Teilen der Welt kennt man neben der romantisch verklärten Bergwelt und den saftig grünen Hügeln der Voralpen mit ihren romantischen Dörfern auch Käse aus der Schweiz.

Text: Renata Cavegn, Chargée de Presse du Bailliage de Suisse

## WER HAT'S ERFUNDEN ...

Die Geschichte des Käses lässt sich nicht genau rekonstruieren. Vielleicht war er ein Zufallsresultat. Möglicherweise hat ein Händler vor 4.000 Jahren Ziegenmilch in einem Gefäss oder Beutel aus Tierhaut über die Alpen transportiert, die durch Erwärmung und Schütteln zu Käse wurde... Erwähnt wird der Käse der Helvetier im ersten Jahrhundert vor Christus vom römischen Historiker Plinius dem Älteren. Offenbar wurde lange Zeit eine Art Hüttenkäse aus Sauermilch hergestellt, der jedoch nicht lange haltbar war. Seit dem 15. Jahrhundert erst kennt man nördlich der Alpen das Lab aus dem Kuhmagen. Nun konnte man Hartkäse

produzieren, der als Reiseproviant taugte. Hospize und Mönche lagerten grosse Mengen für sich und ihre Gäste. Als Napoleon mit 40.000 Soldaten im Jahr 1800 über den Grossen Sankt Bernhard zog, fütterten sie anderthalb Tonnen. Angezählt wurde etwas spät 1849, den Rest übernahm – wenn auch nur symbolisch – François Mitterrand.

Ob Raclette, Bergler Chäshörnli, Sbrinz-Chips, ob Tilsiter Súppli oder Zigerchrapfe, es gibt aus allen Kantonen herrliche Rezepte mit lokalen Käsesorten. Grossartiges Handwerk, überlieferte Rezepte – nicht alle so geheim wie für den Appenzeller –

haben seit der frühen Neuzeit den Ruf der Schweiz geprägt. Hartkäse wurde zum Exportschlager. Als im 18. und 19. Jahrhundert Tausende von Schweizern ihr Glück in Übersee suchten, waren auch etliche Käser dabei. Ein nach Ostpreussen ausgewanderter Schweizer Käser brachte, als er in seine Heimat zurückkehrte, das Rezept für seinen schmackhaften Tilsiter gleich mit. Der überaus beliebte Käse führte sogar zu Mangel in der Schweiz, wie in einem Reisebericht von 1812 zu lesen ist. Frische Butter und ebensolche Milch waren schwer zu bekommen. Grosse Mengen gingen wohl in die Käseproduktion.

## DER MILCH-/KÄSEWEG WESTLICH VON LUZERN

Seit September 2013 gibt es in der Innerschweiz, genau gesagt in der Gegend um Hergiswil, den Milch-/Käseweg – ein Spass für die ganze Familie. In zwei Etappen geht's in knapp drei Stunden für geübte Wanderer von Alberswil/Burgrain über Hergiswil bei Willisau bis zur Neuen Napfmilch AG, Opfersee. Man kann so einiges über Milch und Käse erfahren, was vielleicht nicht zum Alltagswissen gehört. Schauen Sie beim Bauern vorbei und besuchen Sie Hofläden, eine Schaukäserei und geniessen Sie einen Tag in wunderschöner Landschaft. Mit dem Velo schaffen Sie es in 80 Minuten.

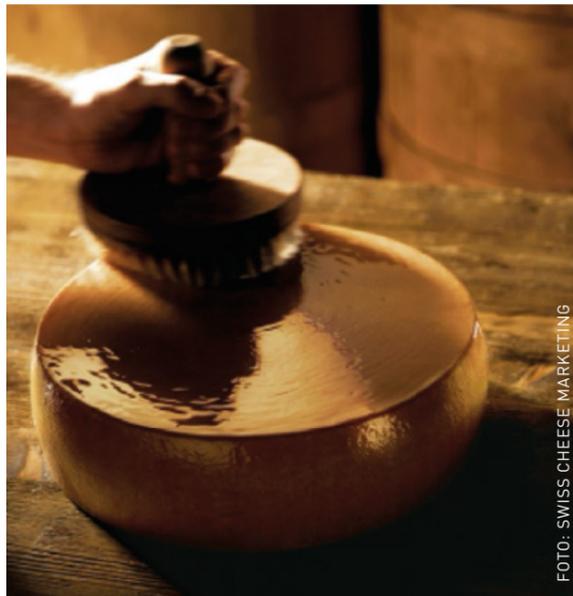


FOTO: SWISS CHEESE MARKETING

### EIN WORT ZU LAKTOSE IM KÄSE

Geschätzte 17 Prozent der Schweizer Bevölkerung haben eine Laktoseintoleranz, vertragen also kein oder nur wenig Milchzucker. Mit Ausnahme von Frischkäse wird der Käse einer Reifung unterzogen. Während dieser Zeit wird der Milchzuckeranteil gesenkt. Je länger ein Käse der Reifung unterzogen wird, desto geringer ist der Milchzuckeranteil.

**EXTRAHARTKÄSE** (Sbrinz AOP, viele Alpkäse) und **Hartkäse** (Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP) enthalten keinen Milchzucker mehr. Er geht beim Abpressen zum grossen Teil in die Molke über, der Rest wird während der Käsereifung vollständig abgebaut. Extrahart- und Hartkäse werden von Personen mit Laktoseintoleranz problemlos vertragen.

**HALBHARTKÄSE** (z.B. Appenzeller®, Tilsiter, Raclette) und **Weichkäse** (zum Beispiel Brie Suisse und Tomme Vaudoise) enthalten nur noch Spuren von Milchzucker und werden meist gut vertragen.

## KÄSEMARKT UND VOLLMONDFONDUE

Wo Kühe weiden, sind Alpauf- und -abzug nicht weit. Es braucht nicht einmal ein pittoreskes Spektakel mit Glockenspiel und Bauern in kostbaren Trachten. Zum aktiv gelebten Brauchtum gehört der Käse in vielen Gegenden der Schweiz einfach dazu. Eine Alpabfahrt zum Beispiel ist ein willkommener Grund für einen Markt, eine Schau oder gar ein Fest. Vergangenen Oktober wurde in Bern Vollmondfondue serviert. Im November fanden das Käsefest Rapperswil-Jona statt, der Nidwaldner Alpchäs Märcht und der Urner Alpkäsemarkt in Seedorf, um nur einige zu nennen. Für Käsefans ein Muss ist das Käsefest in Basel am 28. Januar 2017. Im Frühling, so viel ist schon bekannt, finden Käsemärkte in Saland im Zürcher Oberland (1. Mai) und in Stans (6. Mai) statt. Hochkonjunktur hat der Käse jeweils im Herbst.

## AOP UND IGP – QUALITÄT & URSPRUNG

Die **geschützte Ursprungsbezeichnung AOP** (Appellation d'Origine Protégée) bietet Gewähr, dass die Qualitätsprodukte im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt worden sind.

Die **geschützte geografische Angabe IGP** (Indication Géographique Protégée) dient ebenfalls zur Auszeichnung von traditionellen und typischen Spezialitäten einer klar definierten Region. Ein Produkt muss im Herkunftsgebiet entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden. Beispielsweise darf das Fleisch für eine IGP-Wurst auch von Tieren stammen, die ausserhalb der Region aufgezogen wurden. Sowohl AOP- als auch IGP-Produkte tragen den Namen der Region, aus der sie stammen, in ihrer Bezeichnung. Es ist deshalb wichtig, dass die Bezeichnung nur für Produkte verwendet wird, welche die folgenden Voraussetzungen erfüllen: [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

### Schweizer Käse mit AOP-Gütesiegel

Bei AOP-Käse stammt die Milch aus einer klar definierten Region. Die Milch wird auch in dieser Region verkäst, und der Käse wird bis zur Reife des Produkts dort gepflegt.

### In der Schweiz haben folgende Käsesorten ein AOP-Gütesiegel:

Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Emmentaler AOP, L'Etivaz AOP, Le Gruyère AOP, Raclette du Valais AOP, Sbrinz AOP, Tessiner Alpkäse AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP

# LA SUISSE ROMANDE ET LE FROMAGE

Texte: Henri Rollier, Vice-Chargé de Presse  
du Bailliage du Pays de Vaud

Acheter du fromage en Suisse Romande, c'est souvent pour faire une fondue ou des raclettes. On parle alors du Gruyère AOP, du Vacherin Fribourgeois AOP ou du Raclette du Valais AOP! Mais derrière ces ténors de la pâte dure, on trouve une multitude de savoureux fromages. Alors, découvrons deux d'entre eux!

## LE VACHERIN MONT-D'OR



Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage à pâte molle du Jura vaudois. Il y est élaboré depuis plus de 100 ans, à la main, dans des fromageries artisanales. Il est produit à base de lait thermisé par un procédé très doux, ce qui lui laisse toutes les qualités du lait cru tout en garantissant son assainissement bactériologique. C'est par son affinage dans des caves traditionnelles qu'il développe sa saveur particulièrement onctueuse, avec de l'écorce de sapin du Jura, ce qui lui donne ses arômes avec une touche de tanins fins. C'est un fromage saisonnier qui se déguste de fin septembre à avril. Sa production annuelle approche les 600 tonnes.

C'est à température ambiante, dégusté avec une cuillère, que le Vacherin Mont-d'Or AOP développe tous ses arômes, dans une texture crémeuse. Il est dégusté en dessert ou au four, accompagné de pain grillé ou de petites pommes de terre.

## LE MARÉCHAL



Le Maréchal est un fromage à pâte mi-dure, produit à Granges-Marnand, dans la Broye vaudoise. Il a été développé au début des années 1990 par un artisan fromager, Jean-Michel Rapin. Celui-ci a trouvé que le métier de son arrière-grand-père, maréchal-ferrant, illustrait bien la forte personnalité de ce fromage, d'où le nom de Maréchal qui lui a été donné. Le Maréchal, c'est 14 familles de producteurs de lait et une famille de fromagers. Deux fois par jour, le lait est livré encore chaud à la fromagerie. Il y est transformé en fromage au plus tard 10 heures après la traite. Emballés dans une toile, les fromages sont pressés dans des moules. Un mélange d'herbes aromatiques bio est dispersé sur les meules de fromages qui sont mûries pendant au moins 120 jours. Chaque meule porte un numéro d'identification. La production annuelle dépasse les 300 tonnes, dont 135 tonnes sont exportées en Europe, au Canada et aux Etats-Unis.

## WORLD CHÂINE DAY JOURNEE MONDIALE DE LA CHÂINE

22 APRIL / AVRIL 2017



### GEWINNEN SIE EINEN GUTSCHEIN FÜR DAS HOTEL PALACE IN LUZERN!

Besuchen Sie mit Freunden eines der 240 Chaîne-Restaurants der Schweiz. Tragen Sie Ihren Ruban und schicken Sie das beste Gruppenfoto an [chancellerie@chaîne-suisse.ch](mailto:chancellerie@chaîne-suisse.ch)

### GAGNEZ UN BON POUR L'HÔTEL PALACE À LUCERNE !

Rendez visite avec des amis à l'un des 240 restaurants suisses de la Chaîne. Mettez votre ruban de la Chaîne et envoyez la meilleure photo de groupe à [chancellerie@chaîne-suisse.ch](mailto:chancellerie@chaîne-suisse.ch)

Details auf / Détails sur

[chaîne-suisse.ch/news/World Chaîne Day 2017](http://chaîne-suisse.ch/news/World%20Chaîne%20Day%202017)



## KÄSE AUS DER REGION IM PRODEGA/GROWA-MARKT

Fotos: Prodega/Growa/Transgourmet

Die Bedeutung regionaler Produkte ist riesengross und wächst stetig. Regionalität ist Lebensgefühl und will auch immer öfters ausser Haus gelebt werden. Das Anliegen, regionale Produktionsbetriebe zu unterstützen, wird immer grösser. Die Prodega/Growa fördert deshalb nicht nur Schweizer Produzenten, sie setzt sich auch für den Erhalt traditioneller Handwerkskünste sowie regionaler Spezialitäten ein.

Damit der Gastronom verschiedene regionale Produkte verwenden kann, muss er keine Verhandlungen mit unterschiedlichen Herstellern im Gebiet führen, seine Einkaufsrouten ändern oder sich mit vielen Abrechnungen herumschlagen. Die Prodega/Growa erledigt das für ihn. Neben über 400 verschiedenen Käsesorten im nationalen Sortiment werden Spezialitäten angeboten, die Sie in den Prodega/Growa-Märkten der jeweiligen Region entdecken können. Hier einige Beispiele:

### Mont Vully (Fromagerie Schafer, Cressier)

Aus dem Kanton Freiburg stammt dieser einmalige Halbhartkäse. Mit seiner weichen Konsistenz und dem milden, leicht würzigen Geschmack ist er für jede Gelegenheit geeignet. Während der Reifung im Keller wird jeder Laib mehrmals wöchentlich mit Pinot Noir, der an den Hängen des Mont Vully reift, liebevoll eingerieben.

### Willys Jersey Blue (Käserei Willi Schmid, Lichtensteig)

Im Toggenburg wird ein ganz spezieller Blauschimmelkäse produziert. Er wird ausschliesslich aus Milch der Jersey-Kühe hergestellt. Der hohe Fettgehalt der Milch gibt ihm die charakteristische gelbliche Farbe.



### Stanser Fladä (Barmettler Molkerei, Stans)

Dieser Rotschmierkäse ist ein milder, cremiger Weichkäse, der erst mit zunehmender Alterung sein würziges Aroma erhält. Der Klassiker ist der Stanser Fladä aus dem Ofen: Mit einer Gabel einstechen und mit etwas Weisswein beträufeln, in Alufolie einpacken und während 10–12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen. Mit Kartoffeln oder wie ein Fondue mit Brot servieren.



Christine & Erwin Stähli-Amstutz,  
Käserei Amstutz AG



### Regionale Zusammenarbeit

Den Berner Alp-Hobelkäse zum Beispiel beziehen die Prodega/Growa-Märkte der Region Bern bei der Molkerei Amstutz AG in Sigriswil. Sie befindet sich am rechten Thunersee-Ufer auf 800 m. ü. M. Die Molkerei ist ein traditioneller Familienbetrieb und wird von Christine und Erwin Stähli-Amstutz in dritter Generation geführt. Erwin Stähli: „Wir pflegen langjährige Partnerschaften zu den Alpkäsereien im Berner Oberland. Es ist uns sehr wichtig, dass in der Wertschöpfungskette jeder seinen Preis erhält und Fairplay sichergestellt ist.“

Prodega/Growa/Transgourmet  
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)



## SELECTION BEELER

### WO GOURMETHERZEN HÖHERSCHLAGEN

Die Marke Selection Beeler wurde von Rolf Beeler, Maître Fromager, Anfang der 2000er-Jahre kreiert. Hochwertige Käse, deren Qualität von Rolf Beeler persönlich vorgegeben und laufend kontrolliert wird, werden inzwischen weltweit vertrieben. Genau richtig für die gehobene Gastronomie und für genussfreudige Gaumen zu Hause.

Auf seiner Webseite [rolfbeeler.ch](http://rolfbeeler.ch) finden Sie Tipps zu Käse, Bezugsquellen und viel Wissenswertes mehr. In Rolf Beelers Käse-Einmaleins findet sich auch manch Ungewöhnliches zur Herstellung der unterschiedlichsten Käsesorten. Wenn Sie in der Gegend von Aarau, Luzern, Lenzburg und Wettingen wohnen, verpassen Sie Rolf Beeler auf dem jeweiligen Markt nicht. Feinkostabteilungen von Manor und Globus führen heute Selection Beeler, genau wie einige der berühmtesten Feinkostläden in New York oder Mailand. Sogar am Schwedischen Hof und im Kremt werden Rolf Beelers Käse serviert. Mittlerweile begeistert sich mit Tochter Muriel die zweite Generation für alles, was mit bestem Käse zu tun hat.

**Ihr erster Beruf ist Lehrer. Da ist Maître Fromager nicht gerade eine logische Entwicklung. Wie kam es dazu?** RB: Schon früh habe ich mit Leidenschaft Käse gekauft und bald darauf auch verkauft. Ein Käser macht gern Käse, ein Lehrer redet gern. In Sachen Käse bin ich ganz Autodidakt. Auf dem Markt begegne ich jede Woche meinen Kundinnen und Kunden. Ich berate gern und höre noch lieber zu. So erfahre ich seit über 40 Jahren unter anderem, was gerade „en vogue“ ist. Ich bringe neue Ideen ein, die vom Käser dann umgesetzt werden.

**Was macht einen wirklich guten Käse aus? Ist die Lagerdauer nur Geschmackssache?** RB: Ein richtig guter Käse ist aus Rohmilch, ein mindestens vier bis sechs Monate gelager-

ter Sechskilolaib – natürlich aus Alpmilch. Diese Zeitspanne kommt noch aus den Tagen, als Käser elf und mehr Stunden auf die Alp gelaufen sind und erst Ende des Sommers – die Käseläibe auf den Rücken gebunden – ins Tal zurückkehrten. Im Winter wurde der Käse dann gegessen. Die Qualität der Milch ist entscheidend. Die Kuh hat nur frisches Gras mit Kräutern und Blumen gefressen, kein abgepacktes Heu. Die Aromen entfalten sich in der Regel erst im Laufe der Monate. So ziehe ich einen 18 Monate gereiften Emmentaler den oft verkauften (etwas gummiartig wirkenden) Jungkäsen vor. Es ist ungefähr so, als wenn Sie Suser mit Wein vergleichen. Eigentlich können Sie jeden Käse lagern, sogar einen weichen Schimmelkäse. Da sollte man dann vor dem Genuss einfach die Schale entfernen.



FOTO:BEELER

**Haben Käse Jahrgänge?** RB: (lacht) Noch nicht! Der Käse des überaus nassen 2014 ist weniger lange haltbar als Käse aus trockeneren Jahren. Dafür verspricht der „2016er-Jahrgang“ ein sensationelles Ergebnis. Dank guten Futters dürfte er auch lange lagerfähig sein, geschmackvoll und schön in der Konsistenz. Zu sagen wäre noch, dass im Vergleich zum Winterkäse der im Sommer hergestellte Käse deutlich filigraner ist, sofern die Kühe frisches Gras zu fressen hatten.

**Weshalb ist Parmesan weisslich und Sbrinz so gelb? Liegt das am Futter?** RB: Ja, auf jeden Fall. Käse ist ein Naturprodukt, und je nachdem, was die Kuh zu fressen hatte, wird der Käse eher fad oder würzig. Karotin aus frischen Kräutern und Blumen ergibt eine schöne gelbe Färbung des Käses.

**Weshalb verkauft sich der Parmesan hierzulande viermal besser als der einheimische Sbrinz?** RB: Das ist eindeutig eine Frage des Marketings. Ich ziehe einen schönen gelben Sbrinz mit viel Karotin und Omega-3-Fettsäuren einem Parmesan alleweil vor, der aus Milch von Stallkühen und industriell gefertigt wird. Regionale Küche wird seit geraumer Zeit so hoch gepriesen, da passt ein toller lokaler vier- bis fünfjähriger Alpen-Sbrinz von bester Qualität per-

fekt, finde ich. Versuchen Sie es mal mit einem Stück abgebrochenem Käse zum Apéro! Köstlich, sag ich Ihnen.

**Apropos Apéro. Weshalb haben einige Käse so viel Salz?** RB: Mit Salz lässt sich so einiges kaschieren, was vielleicht nicht rundgelaufen ist in der Produktion. Doch die Affinage ist nicht zu unterschätzen. Ich habe neulich einen Vergleich gemacht: Le Gruyère, 15 Monate gelagert und mit Salzwasser gewaschen, versus ein Laib aus gleicher Produktion, nur einige wenige Tage zur Unterstützung der Rindenbildung in Salzwasser getaucht und danach 18 Monate nur mit Wasser gewaschen. Letzterer ist in der Pflege zwar aufwendiger, das Resultat aber von elegantem und feinwürzigem Geschmack. Ersterer ist deutlich auf der salzigen Seite.

**Auf das richtige Futter und die Affinage kommt es an. Gibt es in der Schweiz einen Rolls-Royce unter den Käsesorten?** RB: Ganz gewiss ist der Wildheukäse von der Alp Drückloch im Muothatal etwas ganz Besonderes. Wildheu wird in halsbrecherischer Manier und manchmal allzu gefährlichem Gelände von wagemutigen (und meist angesellten) Bauern gemäht. Früher wurde es verschenkt, denn das Ziel war die Flurpflege und weniger die sinnvolle Verwendung des Schnittguts. Wenn Kühe

auf der Alp aber Wildheu zugefüttert bekommen, dann geben sie eine unglaublich schmackhafte Milch, bedingt durch die vielen Blumen und wilden Kräuter, darunter Fenchel, Thymian, Kerbel, Edelweiss. Die Produktion eines Sommers ist sodann auch nur 50 bis 60 Laib zu sechs Kilo. Aber dieser Käse ist einmalig.

**Und welcher Käse ist Ihr erklärter Liebling?** RB: Ach, das kommt fast auf die Tageszeit darauf an, zu welcher Sie mich fragen. Der Greyzer ist meines Erachtens der beste Käse mit einer guten Vermarktung.

**Haben Sie schon mit Schokolade und Käse experimentiert? Was gibt es für neue Projekte im Hause Beeler?** Das Rezept ist fertig für eine spannende Kreation aus schwarzer Schokolade mit konzentrierter Milch in Form von Sbrinz. Ich suche noch den Produzenten, der mutig genug ist, eine grössere Charge herzustellen. Geschmacklich passt's auf jeden Fall! Neulich habe ich den Weissen Stanser, einen delikaten Weichkäse – Sie kennen vielleicht den Stanser Fladä – aus Kuh- und Schafmilch weiterentwickelt. Aus dem luzernischen Ruswil stammt ein neuer Blauschimmelkäse aus Geissen- und Schafmilch. Es gibt noch ein paar Kreationen, die auf ihre Realisierung warten und im wahrsten Sinne des Wortes „reifen“ müssen.



FOTO:BEELER

# OLMA 2016



## SCHAULAUFEN DER BESTEN ALPKÄSE

Text und Fotos: Hans Brunner, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Zurich-Campagne

Hochstehende Erzeugnisse der diesjährigen Alpkäseproduktion wurden an der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung OLMA in St.Gallen ausgezeichnet. Die Jury hat die eingereichten Käse in fünf Kategorien bewertet und beschied dem Jahrgang 2016 ein insgesamt herausragendes Resultat.



Auf den Alpen gibt es hervorragende Bedingungen, um würzigen Käse herzustellen. Wer sein Handwerk am besten versteht, wird alljährlich an der OLMA Alpkäse-Prämierung ermittelt. Alpkäse-Produzenten aus der ganzen Schweiz waren eingeladen, ihre Qualitätsprodukte für die 16. OLMA Alpkäse-Prämierung einzureichen. Total wurden 190 Käse eingesandt und taxiert. Im Vorfeld nahm sich eine Fachjury der Prüfung der Käse an. Diesem Entscheidungsgremium gehört auch Martin Rüeeggsegger an, verantwortlich für die Vermarktung von Alpkäse beim Verband Schweizerischer Milchproduzenten Swissmilk. „Wir beurteilen die Käse in den Untergruppen Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf- und Ziegenkäse sowie Mutschli. Dabei achten wir auf deren Lochung, äusseres Aussehen, Teig und besonders auf den Geschmack des Käses“, erklärt Rüeegg-

ger. Kein Alpkäse schmeckt wie der andere. Lokal unterschiedliche Kräuter, Herstellungsmethoden und Traditionen prägen den Käse in Aroma, Farbe, Form, Reifegrad und Härtestufe. Nur eines haben alle Alpkäse gemeinsam: den einzigartig würzigen Geschmack, der von den frischen Alpkräutern stammt. Es sei nicht immer einfach, die eingereichten Käse endgültig zu beurteilen. „Um diesen Prozess zu erleichtern, durchlaufen die Produkte zwei Jurierungsdurchgänge. Im ersten urteilt jeder Preisrichter in seiner Untergruppe selbst. Danach werden die Punkte zusammengetragen. Das sich daraus ergebende Urteil wird in einem zweiten Durchgang in der Untergruppe gemeinsam besprochen, um so zum Endergebnis zu gelangen.“

Alpkäse wird von Äplerinnen und Äplern während der Sömmerungszeit auf den verschiedenen Alpen in den Schweizer Bergen aus natürlicher Schweizer Alpmilch und in sorgfältigster Handarbeit hergestellt. „Alpkäse“ darf sich ein Käse nennen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden.

Jury-Präsident Markus Hobi, Präsident Alpwirtschaftskommission des St. Galler Bauernverbandes, durfte kürzlich die Preisträger bekannt geben, welche die Summe von insgesamt 20'000 Franken aufteilen.



handwerk oft als Nebenerwerb betreiben. Für verschiedenste andere Interessengruppen stellt der Rebberg einen zentralen Begegnungsort dar. Das zukunftsgerichtete Bewirtschaftungskonzept, die verschiedenen Praxisversuche und Abklärungen sowie die konsequente Anwendung der Integrierten Produktion ergeben wertvolle Erfahrungen, die wieder in die Praxis einfließen. Der Rebberg bietet für Besucher und Exkursionen eine breite weinbauliche Grundlage.

**Ein nationaler Sortengarten für alte, gefährdete Rebsorten in Frümsern.** Das Sterben von Pflanzenarten ist unscheinbar, aber nicht minder dramatisch. In Bezug auf Rebsorten bedeutet das, dass das genetische Potenzial einer ausgestorbenen Rebsorte für alle Zeiten verloren geht. Damit es nicht so weit kommt, führt die Fachstelle Weinbau seit dem Jahr 2002 verschiedene Projekte zur Erhaltung alter Rebsorten durch. Im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes wurde mit Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft nach alten Rebsorten gesucht und eine Sammlung von alten, gefährdeten Schweizer Rebsorten angelegt. Darunter sind beispielsweise der rote und der rot gestreifte Heunisch sowie der blaue Alexandriner. Von diesen



Sorten war in der Schweiz nur noch je ein alter Rebstock vorhanden. Damit leistet das Landwirtschaftliche Zentrum St.Gallen einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen im Bereich Reben. Zusätzlich sind in den letzten Jahren ein Sortenschaugarten, eine Sammlung mit Wildreben und seltenen europäischen Sorten, eine Muscat-Sammlung sowie eine Sammlung von pilzwiderstandsfähigen Sorten aufgebaut worden. Heute umfasst der Sortengarten rund 400 verschiedene Rebsorten.

## DER STAATSWINGERT

### DES KANTONS ST.GALLEN

Text: Markus Hardegger, Fachstelle Weinbau, Landwirtschaftliches Zentrum Rheinhof, Salez  
Fotos: Staatswingert des Kantons St.Gallen

**Der Frümser Staatswingert mit dem Sortengarten.** Das Landwirtschaftliche Zentrum St.Gallen hat im Zuge der Melioration Sennwald ein ehemaliges Reb-  
gelände in Frümsern erworben. Im Frühjahr 1987 konnten die ersten Reben gepflanzt werden. Der Versuchs- und Demonstrationsrebbberg soll den St. Galler Winzerinnen und Winzern wertvolle Impulse für eine zeitgemässe Bewirtschaftung der Reben vermitteln.

**Konzept des Rebberges.** Der Wingert in Frümsern umfasst eine Fläche von 170 Aren. Knapp 100 Aren weisen eine starke Neigung von 45 bis 55 Prozent auf. Dieser steile Süd-

hang musste terrassiert werden, um eine optimale Bewirtschaftung zu ermöglichen. Der Steilhang ist grösstenteils mit Blauburgunder-Reben bepflanzt worden. In den vergangenen Jahren sind auf einem Teil der Fläche die interessanten Rotweinsorten Dornfelder, Gamaret, Cabernet Dorsa und Cabernet Jura gepflanzt worden. Daraus wird ein kräftiger Rotwein, der Gama d'Or, gekellert. Der flachere Teil des Rebberges, rund 20 Aren, ist mit der Rebsorte Müller-Thurgau bestockt.

**Aufgaben des Schulrebbberges.** Der Rebberg erfüllt viele verschiedene Aufgaben. Er dient in erster Linie der Weiterbildung von Winzerinnen und Winzern, die das Reb-



TRANSGOURMET

# ORIGINE



Kleinbauernfamilien aus Cà Mau züchten diese Black Tiger Crevetten in nachhaltigen Mangroveeichen ohne zusätzliche Fütterung, nur die Gezeiten und herabfallende Blätter dienen als Nahrungsquelle. Die natürliche und langsame Aufzucht ergibt festes Fleisch mit mildem Geschmack. Des familles de petits exploitants agricoles de Cà Mau élèvent ces crevettes Black Tiger dans des étangs de mangroves durables, sans nourriture additionnelle. En effet, seules les marées et les feuilles qui tombent leur servent de source d'alimentation. C'est leur élevage naturel et lent qui confère à ces crevettes leur chair ferme et leur arôme doux.



FOTO: FLORIAN BÖLK

# PALEO

## ESSEN WIE DIE HÖHLEMENSCHEN



Text: Hans Brunner,  
Vice-Chargé de Presse  
du Bailliage de Zurich-Campagne

Paleo orientiert sich an der ursprünglichen Ernährung der Jäger und Sammler des Paläolithikums, zu Deutsch Altsteinzeit. Umgesetzt auf die heutige Zeit fokussiert sich diese Modeerscheinung auf qualitativ hochstehende Lebensmittel und deren nachhaltige Produktion.

Morgens ein Rührei mit Gemüse, als Snack Bündnerfleisch oder ein hart gekochtes Ei. Zum Mittag ein gebratenes Lachsfilet mit Salat und zum Nacht eine Hühnerbrust mit Gemüse. Sättigungsbeilagen sind bei dieser Art von Ernährungsform tabu. Schliesslich standen bei den Höhlenbewohnern Getreideprodukte wie Brot oder Nudeln auch nicht auf dem Speiseplan. In Kalifornien werden schon ganze Salatbars mit dem Begriff Paleo gekennzeichnet. Die Altsteinzeit-Ernährung ist in Amerika schon so verbreitet, dass sich dort kaum noch von einem Trend sprechen lässt. Im deutschsprachigen Raum gewinnt Paleo erst seit ein paar Jahren an Bedeutung. Mittlerweile sind einige Ratgeber auf dem Markt erhältlich, welche uns geschmortes Sauerkraut mit Aprikosen schmackhaft machen möchten. Rezeptautoren raten, den Pizzateig nicht mehr mit Mehl zu-

zubereiten, sondern mit gehäckseltem Blumenkohl, Kokosmehl und Ei. Grundlage von Paleo bilden daher Lebensmittel, die in ähnlicher Form während der etwa 2,6 Millionen Jahre langen Evolution der Gattung Mensch verfügbar waren und die eine ideale Nährstoffversorgung für unseren Organismus bieten.

Es geht um die Orientierung an bewährten Ernährungsansätzen, das Verständnis dafür, was dem Körper guttut und die Verschmelzung der Paleo-Idee mit den Erkenntnissen der modernen Wissenschaft.

Loren Cordain, Professor an der Colorado State University, gilt als Stammvater dieser Bewegung. Demnach ist der Mensch nicht dafür geschaffen, kohlenhydratreiche Agrarprodukte zu verdauen – genetisch habe er sich seit

der Steinzeit nicht weiterentwickelt. Leere Kohlenhydrate seien Dickmacher und sollten durch nährstoffreiche Kost ersetzt werden. Cordain legt Wert auf gute Qualität der Lebensmittel. Fleisch sollte möglichst von artgerecht gehaltenen Tieren stammen. Obst und Gemüse am besten Bio. So kommt etwa ein Steak mit Gemüse oder ein gebratener Fisch mit Salat auf den Tisch. Die üblichen Kohlenhydratbeilagen fallen weg. Auf den Punkt gebracht heisst dies, viel Gemüse und Obst, Nüsse, Samen, Pilze sowie Eiweiss in Form von Fisch, Fleisch oder Eiern ist gesund. Möglichst hochwertige und naturbelassene Lebensmittel zu sich zu nehmen und auf hochverarbeitete Lebensmittel zu verzichten, die viel Zucker, Weissmehl und minderwertige Fette enthalten, ist sehr zu begrüssen. Milch, Getreideprodukte, Speiseöle und Salz verzehre der Mensch erst,



FOTO: NICOLA SPRIMOLA / ISTOCK.COM



FOTO: KARISSA / ISTOCK.COM

**Fazit:** Ein bisschen Paleo ist gut. Das Konzept hat viele gute Ansätze. Mehr Gemüse, Obst, generell Pflanzenkost, und hochwertige tierische Lebensmittel sind auf jeden Fall empfehlenswert. Ob es notwendig ist, auf Getreide und Milchprodukte zu verzichten, ist fraglich. Es bringt schon viel, so die allgemeine wissenschaftliche Meinung, den Konsum solcher Lebensmittel stark einzuschränken – sowohl für die Gesundheit als auch für die Figur.

seit er vor etwa 10'000 Jahren sesshaft wurde und Ackerbau und Viehzucht erfand. Dieser Zeitraum sei zu kurz, um sich genetisch an die neuen Produkte anzupassen, argumentieren die modernen Urmenschen. In den Lebensmitteln, welche durch Ackerbau und Viehzucht hinzugekommen sind, sehen die „Paleoaner“ die Ursache für Übergewicht und Zivilisationskrankheiten wie Diabetes, Herz-Kreislauf- und Autoimmunerkrankungen oder Krebs. Schaut man sich heute lebende Urvölker wie die Inuit aus Grönland, die Pygmäen oder die Ureinwohner von Papua-Neuguinea an, so lässt sich feststellen, dass es hier so gut wie keine der besagten Zivilisationskrankheiten gibt.

Marion Nestle, Ernährungswissenschaftlerin an der New York University, bemängelt, dass Paleo nicht an die

sesshafte Lebensweise des modernen Menschen angepasst sei. Ausserdem bezweifelt sie, dass unsere Vorfahren in der Steinzeit tatsächlich die Hälfte der Kalorien durch Fleisch aufgenommen haben, wie das Anhänger dieser Ernährungsweise behaupten. „Das ist schwer zu bestätigen“, sagt Nestle. Ein gewichtiges Argument gegen die Urkost sei aber, dass die Lebenserwartung der Menschen in der Steinzeit nur rund 25 Jahre betragen habe. Noch direkter drückt Ernährungswissenschaftlerin Dr. Susanne Klaus vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung in Potsdam ihre Skepsis aus: „Dass immer mehr Menschen ihre Nahrungsmittelpalette bewusst einschränken, halte ich für ein Wohlstandsphänomen in Zeiten grosser Auswahl und niedriger Preise – und manchmal auch für eine Art Religionsersatz.“

### FAMILIE FEUERSTEINS RESTAURANT

Rodrigo & Boris Leite-Poço vom Restaurant Sauvage im Berliner Stadtteil Neukölln gelten als gastronomische Gründer der Höhlenkost. Vieles kommt roh auf den Tisch. Glutenfreie Lebensmittel, kein Getreide, keine Milchprodukte und auch keine pflanzlichen Öle finden in der Küche Verwendung. „Natur pur, so wie es der Mensch schon seit Millionen Jahren macht“, ist hier Credo. Serviert werden Steaks, Süsskartoffel-Gnocchi und Maniok-Brot. Aufgrund der grossen Nachfrage haben die Betreiber bereits ein zweites Lokal eröffnet. In der Schweiz tun sich die Gastronomen mit dem hysterischen Gegenentwurf zur strikt vegetarischen oder veganen Ideologie noch etwas schwer.

[facebook.com/sauvageberlin](https://facebook.com/sauvageberlin)

## DIE WEINREGION ST. GALLEN

EINE ENTDECKUNG  
FÜR GENIESSER

Text und Fotos: Béatrice van Strien, Vice-Echanson du Bailliage de Zurich-Campagne

Zur Einstimmung auf das internationale Frühlings-Chapitre 2017 in Bad Ragaz berichten wir von der interessanten Begegnung mit zwei sehr unterschiedlichen Winzerpersönlichkeiten aus der Region.

Die vier St. Galler Weinregionen mit ihren 35 Weinbaugemeinden dehnen sich über eine Rebfläche von rund 220 Hektaren aus: die Region Zürichsee, das Fürstenland, das St. Galler Rheintal und das Sarganserland. Gut zwei Drittel der Fläche sind mit Rotweitrauben, ein knappes Drittel mit Weissweitrauben bepflanzt. Rund 40 Betriebe sind Selbstkelterer und verkaufen ihre Weine ab Hof.

Über vierzig verschiedene Traubensorten werden angebaut, davon einige PIWI-Sorten, das heisst Züchtungen, die pilzwiderstandsfähig sind. Mehr über alle Sorten und ihre Charakteristiken erfahren Sie auf der informativen Homepage [stgaller-weine.ch](http://stgaller-weine.ch).

Mich interessierten besonders die Steillagen am Walensee und die grösste Weinbaugemeinde der Region, Berneck. An der Weinausstellung, der Mémoire des Vin Suisse, traf ich den sympathischen Marco Casanova und fragte ihn kurzerhand, ob ich ihn auf seinem Weingut CasaNova WeinPur besuchen dürfte. Anfang Oktober, mitten in der Lese, schenkte er mir zwei Stunden seiner kostbaren Zeit.

Marco hatte bereits eine Lehre abgeschlossen, als seine Liebe zum Wein und seine Naturverbundenheit ihn bewogen, auch noch eine Winzerlehre zu machen und anschliessend

in Frankreich Önologie zu studieren. Sieben Jahre arbeitete er in Südfrankreich, wo er heute noch an einem Weingut in Narbonne beteiligt ist. In die Schweiz zurückgekehrt, arbeitete er einige Jahre im Weingut Cicero mit und nach dem unvergessenen Thomas Mattmann. Danach konnte er zwei Jahre lang Trauben von einem Gut in Walenstadt kaufen und dort im Keller seinen eigenen Wein keltern. 2014 übernahm er die Verantwortung im Rebberg, und Anfang letzten Jahres konnte er dieses Gut, das er vollständig auf Biodynamik umgestellt hat, ganz übernehmen. Das Winzerjahr 2015 verlief bilderbuchmässig gut, und Marco Casanova brachte einen grossartigen Jahrgang in den Keller. Heuer ist kein „Sofajahr“, den Winzern wurde einiges abverlangt. „Aber es ist nie alles schlecht“, sagt Marco, „dieses Jahr ist mein bestes Riesling-Silvaner-Jahr, bezüglich Menge wie auch Qualität.“

Marco arbeitet nach den strengen Demeter-Regeln, verwendet keine Enzyme im Keller, klärt mit natürlicher Schwerkraft und – wenn möglich – ohne Filtration. Er schätzt Kunden, die begreifen, dass die Weine nicht jedes Jahr gleich schmecken können. „Eine Weinbeere ist eine vollkommene Einheit, jedes Jahr anders. Das Gleiche daraus machen zu wollen wie im Vorjahr stört die Harmonie“, lautet sein Credo. Zehn Weine hat er im Sortiment, daneben macht er noch einen weissen Süsswein. Neu, und noch für ein Jahr im Fass, ist ein roter



Dessertwein im Portweinstil, dessen Qualität bereits von einem bekannten Portweinhersteller gelobt wurde. Spannend und wahrscheinlich ein perfekter Begleiter zu Geisskäse ist sein aromatischer Sauvignon Sohyères, eine PIWI-Sorte wie der Cabernet Jura. Die Nachfrage nach Weisswein ist gross, und Marco würde gerne noch mehr Weiss machen. Abgesehen davon ist er aber glücklich und zufrieden. [casanova-weinpur.ch](http://casanova-weinpur.ch)

Glücklich und gut gelaunt sind auch die Protagonisten des Weinguts SCHMID WETLI AG in Berneck. Wenigstens steht das auf ihrer Homepage, und wer auf Mitglieder der Familie trifft, glaubt es ihnen aufs Wort. In der gemütlichen Vinothek erzählt Kaspar Wetli senior in einer Stunde so viel, dass es glatt für drei Artikel reichen würde. Zum Beispiel wie aus drei Hektaren, die sein Partner Jakob Schmid 1970 bewirtschaftete, 17,5 Hektaren wurden und dass weitere fünf Hektaren in Lohnarbeit bewirtschaftet und auch Trauben zugekauft werden.

Da erstaunt das umfang- und abwechslungsreiche Angebot der Vinothek nicht mehr. Neben der grossen Weinpalette finden sich da auch Edelbrände und Destillate, gebrannt von Ruedi Kobelt (Brennerei) in Marbach.

Kaspar Wetli wuchs in einem Landwirtschaftsbetrieb mit Rebbau in Männedorf am Zürichsee auf. Schon sein Grossvater hatte Wein gemacht. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren an besten Winzeradressen und einem Önologiestudium kehrte Kaspar zu seinem ehemaligen Lehrherrn Jakob Schmid nach Berneck zurück. 1985 gründeten der kinderlose Jakob Schmid und Kaspar Wetli mit seiner jungen Frau eine

AG zwecks Weiterführung des Weinguts. Nach und nach wurden die Rebberge terrassiert, ein Anbau mit Keller und ein Weinlager mit Laden gebaut. Nach kaum zehn Jahren waren die fleissigen Wetlis Mehrheitsaktionäre.

Die Ehe von Kaspar und Susanne Wetli wurde mit vier Söhnen gesegnet. Drei davon wandeln in den Fussstapfen des Vaters, freiwillig, wie dieser stolz betont. Kaspar junior obliegt die Kellerführung, zudem entlastet er Rebmeister Fürst. Das nötige Rüstzeug dazu hat er sich in drei Jahren Winzerlehre und an der Fachhochschule in Changins geholt. Matthias, der mir die prächtig besonnenen Reblagen am Steilhang zeigt, hat nach dreijähriger Lehre das Weinbautechnikum im deutschen Weinsberg abgeschlossen, Einsätze im Südtirol und im argentinischen Mendoza geleistet, danach drei Jahre bei Henri Cruchon im Waadtland Erfahrungen gesammelt und perfekt Französisch gelernt. Heute betreut er die Gastronomie und den Kundendienst. Florian studiert an der ETH, und der jüngste Sohn Adrian hat nach der Winzerlehre die Ausbildung zum Weinbautechniker HF in Wädenswil begonnen. Laden und Disposition sind bei Susanne, Schwiegertöchtern Melanie und Patricia in kundigen Händen. Bleibt da noch was zu tun für Vater Kaspar?

„Es wird mir nicht langweilig“, lacht dieser. Als Präsident des Branchenverbands Deutschschweizer Wein und Vizepräsident des Branchenverbands Schweizer Reben und Wein setzt er sich tatkräftig ein für die Ausbildung und die Interessen der Branche und kommt ordentlich im Land herum. Dank seiner exzellenten Französischkenntnisse fühlen sich auch die Romands durch Kaspar Wetli gut vertreten. [schmidwetli.ch](http://schmidwetli.ch)



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL

# D'AUTOMNE DAVOS

Text: Renata I. Cavegn, Chargée de Presse du Bailliage de Suisse  
Fotos: Andy Mettler

Von ihrer allerbesten Seite zeigen sich die höchstgelegene Stadt Europas und die grösste Gemeinde der Schweiz. Davos, gemeint sind natürlich die Davoser, weiss, was verwöhnte Gäste aus der ganzen Welt glücklich macht. Drei Tage Hochstimung sind angesagt, es fühlt sich an wie Kurzurlaub.

La ville la plus élevée d'Europe, qui est en même temps la plus grande commune de Suisse, se montre sous son meilleur jour. Davos, ou plutôt ses habitants bien sûr, sait comment satisfaire les clients exigeants du monde entier. Trois jours exaltants au programme, de vraies petites vacances.



**Freitag, 2. September 2016** Auf Davos und ein abwechslungsreiches Programm freue ich mich schon lange. Bereits die Anreise durch die Bündner Herrschaft, das Prättigau hinauf, an Klosters vorbei, ist einfach herrlich. Für einen Spätsommertag brennt die Sonne ganz schön, doch Klagen passt so gar nicht zum ersten Highlight des Grand Chapitre International d'Automne, dem Golfturnier. Wer's eher mit Natur und Bergen hat, fährt im Oldtimerbus in die höchstgelegene Brauerei der Schweiz, ins winzige Walsertal Monstein. Aus kristallklarem Monsteiner Quellwasser, Schweizer Hopfen und würzigem Malz wird in der Biervision ganz köstliches Bier gebraut. Die Baillis treffen sich währenddessen zum Lunch in Armin Amreins neuem Restaurant Glow und sind begeistert. Der Conseil National, die Geschäftsleitung der Bailliage de Suisse, trifft sich zur ersten Sitzung, am Nachmittag stossen die Baillis dazu. Von einigen Gipfelstürmern unter den Gästen des Chapitre bekomme ich verlockende MMS zugeschickt.

**Vendredi 2 septembre 2016** Il y a longtemps déjà que je me réjouis d'aller à Davos. L'arrivée par la Seigneurie grisonne, la vallée du Prättigau et Klosters est tout simplement magnifique. Le soleil est encore chaud pour une journée de fin d'été, mais on ne saurait s'en plaindre pour le tournoi de golf, premier temps fort du Grand Chapitre International d'Automne. Les baillis se retrouvent pour le repas de midi au nouveau restaurant Glow by Armin Amrein et sont enthousiasmés. Le Conseil National, c'est-à-dire la direction du Bailliage suisse, s'est réuni pour une séance de travail et est rejoint l'après-midi par les baillis. Plusieurs alpinistes parmi les invités du Chapitre m'envoient des MMS.





Der Abend naht. Mit dem Dîner de Bienvenue im Hotel Morosani beginnt das Chapitre offiziell. Chef Rôtisseur Peter Müller und seine Equipe kreieren eine köstliche Essenz von Federwild mit Steinpilz-Raviolo. Der darauf folgende Fischgang mit Wolfsbarsch auf Chinakohl gefolgt von Filet Wellington mit Trüffeljus machen einem Herbst-Chapitre alle Ehre. Maître Restaurateur Toni C. Morosani und Chef de Table Otto Radnetter haben uns einen wunderbaren Abend beschert.

Le soir approche, avec toutes ses promesses. Le Chapitre démarre officiellement avec le Dîner de bienvenue à l'hôtel Morosani. Le gibier à plumes accompagné d'un raviolo aux cèpes est délicieux, le bar sur un lit de chou chinois et le filet Wellington au jus truffé font honneur à ce chapitre d'automne. Les conversations à ma table sont tellement captivantes que la soirée touche beaucoup trop vite à sa fin.



**Samstag, 3. September 2016** Wer nicht die Wanderstiefel eingepackt hat, schaut sich die beeindruckende Fleischräucherei Spiess in Davos Frauenkirch an. Weshalb hatte ich nur mein Bündel Pfefferminze nicht dabei, wie damals in Marokko bei den Gerbern ... Wieder an der frischen Bündner Bergluft geht die Reise weiter ins Sertigtal in Richtung Restaurant Zum Bergführer. An steilen, saftigen Berghängen vorbei meandert sich unser Bus dem Gebirge entgegen nach Süden. Romantisch mutet der Bergführer an. Dass wir richtig sind, hört man an den Ländlerklängen und sieht man am zünftigen Apéro mit einer wunderbaren Weingustation von Confrère Peter Wegelin, Malans. Von der grossartigen Steinpilzsuppe hätte ich gern mehr gehabt. Der Fleischspieß ist ganz der Tradition der Rôtisseure verpflichtet, die Birnenwähe ein unvergesslicher Abschluss. Vice-Conseiller Culinaire Armin Amrein hat zusammen mit Conseiller Culinaire Honoraire de Russie Claudio Fopp einen grossartigen Lunch kreiert.

**Samedi 3 septembre 2016** Celles et ceux qui n'ont pas pris leurs chaussures de randonnée visitent l'impressionnant fumoir à viande de Davos Frauenkirch. J'ai bien regretté de ne pas avoir un petit bouquet de menthe poivrée à portée de main comme lorsque nous sommes allés voir les tanneurs dans les souks au Maroc ... Après avoir retrouvé l'air frais et sain des montagnes grisonnes, nous continuons notre balade dans la vallée de Sertig jusqu'au restaurant Bergführer. Notre bus serpente vers le sud, se fauflant le long de versants escarpés. Le Bergführer est romantique à souhait. Tout y est: la Ländlermusik et l'apéro chaleureux et succulent qui comprend une sublime dégustation des vins de Peter Wegelin, Confrère de Malans. J'aurais bien repris de cette délicieuse soupe aux cèpes. La brochette qui nous a été servie respecte bien la tradition des rôtisseurs et la tarte aux poires est le point d'orgue de ce repas inoubliable.



Würdevoll wie seit Jahrzehnten gestaltet sich die Inthronisation für die neuen Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs. Dr. Dr. Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie und Membre du Conseil Magistral à Paris, führt durch die Zeremonie. Schauen Sie sich unbedingt die Bilder auf der Homepage [chaine-suisse.ch](http://chaine-suisse.ch) an, denn nur eine kleine Auswahl kann auf diesen Seiten abgedruckt werden. Der Apéro lädt ein zum Verweilen in den letzten Sonnenstrahlen des Tages und zu herzlichen Begegnungen unter Freunden. Der Höhepunkt des Chapitre ist in Davos das Dîner de Gala. Im Festsaal des Hotels Intercontinental hat Maître Restaurateur Stephan M. Post mit seiner weissen und schwarzen Brigade ein aufwendiges kulinarisches Abendprogramm für über 300 Gäste gezaubert. Unter anderem wurden Bündner Spezialitäten serviert wie die famose Davoser Heusuppe oder die lauwarne Lachsforelle, auf die ein vorzüglicher Kalbsrücken an Petersilienmousseline folgte. Erst in den frühen Morgenstunden hat sich die fröhliche Gesellschaft aufgelöst, doch nicht ohne vorher eine Platte von Tessiner Käsespezialitäten des soeben inthronisierten Davoser Confrère Giovanni Croce aus Familienproduktion zu kosten.

L'intronisation des nouveaux membres de la Chaîne des Rôtisseurs se déroule, comme depuis plusieurs décennies, dans la plus grande dignité. Roberto Zanghi, Bailli Délégué d'Italie et Membre du Conseil Magistral à Paris, est le maître de cérémonie. Ne manquez pas les photos sur le site [chaine-suisse.ch](http://chaine-suisse.ch) car nous n'avons pu en imprimer que quelques-unes dans la présente édition. L'apéritif qui suit invite à profiter des derniers rayons du soleil et à passer de bons moments entre amis. Le Dîner de gala est le point culminant du Chapitre de Davos. Dans la salle des fêtes de l'hôtel Intercontinental, le chef Stephan M. Post et sa brigade blanche ont ravi le palais de plus de 300 convives, en leur concoctant une soirée culinaire somptueuse tant par la qualité que par l'abondance des plats. Les invités ont pu déguster des spécialités grisonnes comme la fameuse soupe au foin de Davos ou la truite saumonée tiède suivie d'un merveilleux rôti de veau à la mousseline de persil. La joyeuse compagnie ne s'est dispersée qu'au petit matin, non sans avoir dégusté une assiette de fromages tessinois de la production familiale de notre Confrère Giovanni Croce, tout juste intronisé.



**Sonntag, 4. September 2016** Seit vielen Jahren hat sich das sonntägliche Déjeuner d’Au-Revoir als der heimliche Star unter den Anlässen erwiesen. So ist es auch im Restaurant des Hotels Alpina in Klosters bei Officier Maître Restaurateur Rätö Conzett und Chef Rôtisseur Thorsten Bode. Die kleine Gästeschar wurde aufs Exquisiteste bewirtet. Die Atmosphäre ist entspannt, das Organisations-Comité rund um Bailli Dr. Hannes Barandun überglücklich, dass alles geklappt hat und sich die Gäste mit wundervollen Erinnerungen auf den Heimweg machen. Doch ich muss noch kurz das Amuse-Bouche-Menu erwähnen, das mich begeistert: Carpaccio von Kalb und Hummer mit Artischocke, Walnussuppe mit Gänseleber und Apfel, Steinbutt in Gemüsemantel sowie Dreierlei von Hirsch mit Steinpilzen. Den süßen Schluss dieses schönen Chapitre bildet eine Symphonie von Vanille. Ein grosses Dankeschön gilt dem Organisations-Comité für drei denkwürdige Tage in herrlicher Landschaft, wo aus Fremden Freunde werden, die die gehobene Tischkultur geniessen und Stunden geselligen Beisammenseins schätzen.

**Dimanche 4 septembre 2016** Depuis de nombreuses années, le Déjeuner d’au revoir du dimanche est la star discrète de tout rassemblement. C’est également le cas cette fois-ci au restaurant de l’hôtel Alpina à Klosters tenu par le chef Rätö Conzett et Chef Rôtisseur Thorsten Bode. Des mets plus exquis les uns que les autres ont été servis au petit groupe d’hôtes reçu. L’atmosphère est détendue, le comité d’organisation autour du Bailli Hannes Barandun ravi que tout se soit bien passé et que les invités puissent repartir chez eux la tête pleine de merveilleux souvenirs. Pour terminer, parler de la déclinaison des amuse-bouches qui m’a emballée: carpaccio de veau et homard aux artichauts, soupe aux noix avec foie gras d’oie et pommes, turbot dans son manteau de légumes et trio de cerf aux cèpes. Ce magnifique Chapitre se termine par une note sucrée sous forme de symphonie de vanille. Un grand merci au Comité d’organisation pour ces trois jours mémorables dans un cadre de rêve au terme duquel des inconnus sont devenus des amis, où l’on a pu savourer l’art de la table et partager cette passion en bonne compagnie.

# BINELLI GROUP

AUTOCENTER ZÜRICH-SÜD AG Adliswil  
 BAVARIA AUTO AG Baar  
 BINELLI & EHRSAM AG Zürich  
 TITAN AG Zürich



## FÜHRUNGSPPOSITION FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

### Binelli Group – Der starke Partner für Firmenkunden

Die vier Betriebe der Binelli Group bringen Sie in Pole-Position. Als grösster BMW und MINI Partner in der Region Zürich und Zug bieten wir Ihnen nachhaltige Lösungen für eine effiziente und repräsentative Firmenfahrzeug-Flotte.

Ausgesuchte Premium-Fahrzeuge und überzeugende Dienstleistungspakete zu attraktiven Gesamtkosten bringen Sie entscheidend weiter. Wollen Sie Kosten optimieren, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss reduzieren oder die Sicherheit für Ihre Mitarbeiter erhöhen? Wir beraten Sie gerne persönlich – egal wie gross Ihr Fuhrpark ist.

### BINELLI GROUP – CORPORATE FLEET SALES

Pflanzschulstrasse 7–9 | 8004 Zürich | Tel. 044 298 98 58 | fleet@binelli-group.ch | www.binelli-group.ch

INTRONISATIONS CHÂÎNE



**BAILLI RÉGIONAL**

David	ADAM	Genève
Markus	GRUNDER	Argovie

**BAILLI RÉGIONAL HONORAIRE**

Sylvia	HARTMANN	Argovie
--------	----------	---------

**VICE-CHANCELIER ARGENTIER**

Giovanni	CROCE	Grisons
----------	-------	---------

**VICE-CONSEILLER CULINAIRE**

Armin	AMREIN	Grisons
-------	--------	---------

**VICE-CHARGÉ DE PRESSE**

Edi	TAVERNA	Grisons
-----	---------	---------

**VICE-ECHANSON**

M. Jean-Alexandre	LEY	Berne-Oberland
-------------------	-----	----------------

**CHANCELIER PROVINCIAL**

Ernst	HEINDL	Tyrol (Autriche)
-------	--------	------------------

**CHARGÉ DE PRESSE PROVINCIAL**

Hartmut	LEEKER	Tyrol (Autriche)
---------	--------	------------------

**ECHANSON PROVINCIAL**

Michael	JANK	Tyrol (Autriche)
---------	------	------------------

**GRAND OFFICIER**

Willy	MEIER	Zurich-Ville
-------	-------	--------------

**OFFICIER**

Daniel L.	BADILATTI	Grisons
Mme Jacqueline	BARANDUN	Bâle-Campagne
Erwin	KREIT-REICHMUTH	Grisons
Norbert	OBEROSLER	Trentino Alto Adige (Italie)
Primo	ROBUSTI	Grisons
Michael	RUBACH	Grisons
Hansruedi	SUTER	Grisons
Albin	THÖNI	Bolzano Alto Adige (Italie)
Martin	ZINSLI	Grisons

**OFFICIER MAÎTRE RESTAURATEUR**

Räto	CONZETT	Grisons
------	---------	---------

**MAÎTRE RÔTISEUR**

Jean-Marie	PELLETIER	Fribourg
------------	-----------	----------

**MAÎTRE RESTAURATEUR**

Timothy	KRÖPFLI	Bâle-Ville
Toni C.	MOROSANI	Grisons
Stephan	POST	Grisons
Stéphane	SCHLAEPY	Fribourg
Marc	STOCKER	Bâle-Ville

**MAÎTRE SOMMELIER**

Christine	MAYR	Bolzano Alto Adige (Italie)
-----------	------	-----------------------------

**CHEF RÔTISEUR**

Thorsten	BODE	Grisons
Florian	PICHLER	Liechtenstein

**PROFESSIONNEL DE LA TABLE**

Birgit	PICHLER	Liechtenstein
--------	---------	---------------

**DAME DE LA CHÂÎNE**

Janine	AMSLINGER	Tyrol (Autriche)
Cristina	BLÄTTLER	Zurich-Ville
Jennifer	BORTIS	Zurich-Ville
Claudia	CAMASTRAL	Grisons
Zeljka	GRÖNING	Tessin-Sopraceneri
Evelin	HUBER	Grisons
Barbara	KESSLER	Grisons
Bettina	LASSEN	Tyrol (Autriche)
Helga	WINDISCH	Tyrol (Autriche)

**CHEVALIER**

Aldo	BELLASI	Grisons
Kaspar	BLÄTTLER	Zurich-Ville
Matthias	BLÄTTLER	Bâle-Campagne
Gianni	BRUNIES	Grisons
David Georg	DE PRETTO	Bâle-Campagne
Ernst	GILBERT	Soleure
Wolfgang	GRÖNING	Tessin-Sopraceneri
Jens C.	DEMETZ	Tyrol (Autriche)
Bruno	KÄGI	Grisons
Martin	KÖLLNBERGER	Grisons
Stephan	LENDI	Zurich-Ville
Stefan	NÄF	Oberer Zürichsee
Ralph	PFIFFNER	Grisons
Rudi	PLANGGER	Tyrol (Autriche)
Alois	PUCHER	Tyrol (Autriche)
Benoit	PYTHON	Neuchâtel-Jura
Marcel	SAGER	Grisons
Michael	SIEGENTHALER	Zurich-Ville
Helmuth	TSCHIGG	Bolzano Alto Adige (Italie)
Walter Adrian	WEBER	Grisons



INTRONISATIONS OMGD

Janine	AMSLINGER	Tyrol (Autriche)	Markus	GRUNDER	Argovie
Cristina	BLÄTTLER	Zurich-Ville	Zeljka	GRÖNING	Tessin-Sopraceneri
Kaspar	BLÄTTLER	Zurich-Ville	Wolfgang	GRÖNING	Tessin-Sopraceneri
Matthias	BLÄTTLER	Bâle-Campagne	Timothy	KRÖPFLI	Bâle-Ville
Jennifer	BORTIS	Zurich-Ville	Bettina	LASSEN	Tyrol (Autriche)
Oliver	BOSER	Zurich-Ville	Stephan	LENDI	Zurich-Ville
Gianni	BRUNIES	Grisons	Jean-Alexandre	LEY	Berne-Oberland
Barbara	BÖSZE	Zurich-Ville	Toni C.	MOROSANI	Grisons
Herbert	DEJORI	Bolzano Alto Adige (Italie)	Rudi	PLANGGER	Tyrol (Autriche)
Sandro	DEL-PRETE	Berne-Mittelland	Benoit	PYTHON	Neuchâtel-Jura
Heidi	FUCHS DEJORI	Bolzano Alto Adige (Italie)	Otto	RADNETTER	Grisons
Ernst	GILBERT	Soleure	Michael	SIEGENTHALER	Zurich-Ville
			Marc	STOCKER	Bâle-Ville
			Helga	WINDISCH	Tyrol (Autriche)

## CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

## VICTORINOX



## TROPHY 2016

## TALENTE FALLEN NICHT VOM HIMMEL

Text: Renata I. Cavegn, Chargée de Presse  
Fotos: Josef Bösze, Chargé de Missions, Renata I. Cavegn, Chargée de Presse

Samstag, 22. Oktober 2016. Kaum ein Beruf ist gleichzeitig hart (ich denke an Präsenzzeiten und Raumtemperatur) und kreativ, gibt Freiraum für eine sehr individuelle Karriere und ebenso die Möglichkeit, die kulinarische Seite fremder Länder kennenzulernen. Es sei vorweg gesagt: Der Sieger des Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2016 vertritt die Schweiz nächstes Jahr in Perth, Australien, am internationalen Wettbewerb, bei dem er sich mit den jeweiligen Siegern aus 20 Nationen misst.

Seit über 25 Jahren unterstützt die Chaîne des Rôtisseurs Jungköche – sie müssen alle in Chaîne-Betrieben angestellt und dürfen nicht älter als neu 27 Jahre alt sein – bei dem vielleicht schwierigsten Kochwettbewerb in der Schweiz. Wir sind wieder zu Gast im BZI, dem Bildungszentrum Interlaken. Der gesamte Conseil National der Bailliage de Suisse ist nach Interlaken gekommen, jeder hat mehrere Aufgaben zu erfüllen an diesem langen Tag.

Aus einem bis zu Beginn des Wettbewerbs geheimen Warenkorb müssen die Kandidaten ein Menu, bestehend aus

Vorspeise, Hauptgang und Dessert, in exakt drei Stunden zubereiten. Maximal 750 Punkte werden in der Küche und beim Testessen vergeben. Präsiert von der renommierten Sternköchin Irma Dütsch, Conseiller Culinaire du Bailliage de Suisse, wird jeder Gang von drei Chefs und drei Amateuren sowie zuvor die Arbeit am Herd von zwei weiteren Professionellen bewertet. Peter Wyss, Maître Rôtisseur und Commandeur vom Gstaad Palace, und Steve Willié, Chef Rôtisseurs vom Hotel Le Grand Chalet, ebenfalls Gstaad, schauen den Teilnehmenden genauestens über die Schulter und auf die Finger.

Die Jury bescheinigt allen Teilnehmenden ein durchwegs hohes Niveau dieses Jahr, das sich von Jahr zu Jahr steigert. Kurz nach 15 Uhr sind alle Punkte verteilt. Die Gewinner der ersten drei Plätze stehen fest:

1. Rang **Simone Lacaria**  
Hotel Splendide Royal, Lugano
2. Rang **Yannick Schüpfer**  
Ristorante Olivo, Grand Casino, Luzern
3. Rang **Jannik Simons**  
Hotel Euler, Basel

Unser diesjähriger Sieger hat nicht nur Talent, er arbeitete auch hart für den Titel mit grossartiger Unterstützung seines Chefs Domenico Ruberto, der extra aus Lugano ange-

reist ist. Simone Lacaria hat im 2015 den Sieg um nur einen Punkt verpasst. Doch der Tessiner aus dem Mendrisiotto liess sich nicht entmutigen. Jetzt wusste er, was gefragt ist und wie ein solcher Wettbewerb abläuft. Übers Jahr hat Simone Lacaria, der im Ospedale di Mendrisio seine Kochlehre absolvierte und seit fünf Jahren im Hotel Splendide Royal in Lugano arbeitet, trainiert: kreiert, ausprobiert und raffiniert. Den letzten Monat vor der Ausscheidung hat er täglich neben der Arbeit Rezepte zusammengestellt und so manches zubereitet, wie sein Chef verriet. Irma Dütsch wird in den kommenden Monaten den jungen Chef ebenfalls unter ihre Fittiche nehmen, denn das internationale Rennen zu gewinnen wird eine echte Herausforderung sein. Doch damit nicht genug. Englisch wird gebüffelt, denn die Reise nach Australien im Herbst 2017 ist gesetzt.



### NÄCHSTER CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS: SAMSTAG, 21. OKTOBER 2017

Ein solch aufwendiger Wettbewerb ist ohne Sponsoren nicht denkbar. Deshalb geht ein grosses Dankeschön an den Titelpartner Victorinox, der neben dem Pokal und exquisiten Messern für jeden Teilnehmenden diesen Anlass auch finanziell unterstützt. Ebenso generös ist die Firma Prodega/Growa/Transgourmet, der der gesamte Warenkorb sowie der Apéro nach der Siegerehrung zu verdanken ist. Neben einer finanziellen Beteiligung bekommt jeder Teilnehmende Produkte von höchster Qualität. Die Firma Schwob stellt

nicht nur gehobene Tischwäsche her, sondern auch Bekleidung für Profis. Dank Schwob stehen die Teilnehmenden in einheitlicher chicer Berufskleidung auf der Bühne. Dem BZI in Interlaken – mit Rektor Urs Burri – als Austragungsort gilt ein besonderer Dank. Es ist das tolle Team Bereichsleiter Robert Brügger und Chefexperte Hansueli Käch, denen es nun schon zum vierten Mal gelingt, den Anlass charmant und effizient durchzuführen. Nochmals ganz herzlichen Dank an alle Beteiligten für den fantastischen Einsatz.



# B A I L L I A G E S



«LA GASTRONOMIE EST L'ART  
D'UTILISER LA NOURRITURE POUR  
CRÉER LE BONHEUR.»

Theodore Zeldin

## I N D E X

44	BAILLIAGE D'ARGOVIE	54	BAILLIAGE DE SUISSE-INTÉRIEURE
46	BAILLIAGE DE BÂLE-VILLE	58	BAILLIAGE DU OBERER ZÜRICHSEE
47	BAILLIAGE DE BÂLE-CAMPAGNE	59	BAILLIAGE DU TESSIN-SOPRACENERI
48	BAILLIAGE DE BERNE-MITTELLAND	60	BAILLIAGE DU TESSIN-SOTTOCENERI
49	BAILLIAGE DE FRIBOURG	61	BAILLIAGE DE THURGOVIE
50	BAILLIAGE DE GENÈVE	62	BAILLIAGE DU VALAIS
51	BAILLIAGE DE LUCERNE	63	BAILLIAGE DE ZÜRICH-CAMPAGNE
52	BAILLIAGE DE NEUCHÂTEL/JURA	64	BAILLIAGE DU PAYS DE VAUD
53	BAILLIAGE DE SOLEURE	66	BAILLIAGE DE ZÜRICH-VILLE

DO  
OC  
OONA   
CAVIAR

AUS DEN BERNER ALPEN

**Rein. Natürlich. Nachhaltig.**  
Geniessen Sie den  
einzigsten Schweizer Kaviar.

**Pur. Naturel. Durable.**  
Plaisir suprême du caviar  
de l'Oberland bernois.



[www.oona-caviar.ch/shop](http://www.oona-caviar.ch/shop)

[www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch) • [www.be-oona.ch](http://www.be-oona.ch) • [info@oona-caviar.ch](mailto:info@oona-caviar.ch)

# WEIN REFLEKTIERT WEIT MEHR



## ALS NUR DIE FARBE IM GLAS

„Das Verhalten von Wein zum Essen“  
Der besondere OMGD-Anlass im Klosterkeller  
des Restaurants Gnadenthal in 5524 Niederwil

Text: Daniel Schneider, Vice-Chargé de Presse du Bailliage d'Argovie  
Fotos: Markus Grunder, Bailli Régional du Bailliage d'Argovie

Der erste OMGD-Anlass unter der Regie von Daniel Beeler, Vice-Echanson, sollte der Auftakt zu einer Serie über Weinwissen, Degustation, Anbau, Pflege, Lagerung und vieles mehr sein. Der Chef, Daniel Jeker, und die Sommelière Lidwina Weh, Diploma in Wine & Spirit Education Trust London, begleiteten durch die olfaktorische und gustatorische Entdeckungsreise.

Ein OMGD-Dîner ist „Trinken“, bei dem auch gegessen wird. Das bedeutet, die verschiedenen Speisen müssen perfekt aufeinander abgestimmt werden, damit die gesamten Geschmackszonen von süss bis sauer, von salzig zu bitter bis hin zu Umami mit der Unterstützung des Weines voll und ganz zur Entfaltung kommen.

So fand die sensorische Reizung von Geruchs- und Geschmackssinn an diesem unvergesslichen Abend statt ...

### Der Apéritif

**Wein:** Madeira medium sweet, d'Oliveiras, 10 Years.

**Essen:** Argentinische Gazpacho mit Chili und Mango, Dörripflaume im Speckmantel mit „Rosmarinpowder“, Dörrotomaten-Pilzsalat garniert mit Goldfrisée und Parmesan mit Brennessel-Salatsauce in der Pipette. Der Madeira hielt dagegen und unterstützte sämtliche Geschmackszonen. Fruchtig-würzige Aromen nach Trockenfrüchten wie Datteln und Feigen sowie eine weiche, abgerundete Holznote sind sehr typisch für den Madeira. Mit Süssem und Salzigem kommt eine leichte Haselnuss- und Popcornnote hinzu.

### Die Vorspeise

**Wein:** Brestenberger Chardonnay vom Weingut Lindenmann, Seengen. Chardonnay, Glen Carlou aus Paarl, Südafrika.

**Essen:** Gebratenes Lionsfilet mit roter Pestokruste auf Gelbwurzrisotto mit Elefantknoblauch und einem Hauch Trüffel. Ausgebaut wurden der Brestenberger im Tank und der Glen Carlou im Holzfass. Der Wein aus dem Tank hatte vor dem Essen etwas mehr Säure, die jedoch beim ersten Bissen komplett verschwand. Der im Holzfass Ausgebaute war vor dem Essen sehr würzig und vielseitig im Geschmack und während des Essens sehr präsent.

**Chardonnay im Tank:** Reifes Obst, auch ananasfrische Komponenten sind zu finden, leichte Säure, sehr voll und lang im Abgang.

**Chardonnay im Holzfass:** Vielschichtig, exotische Früchte, Nuss, Vanille, anhaltend, eingebundenes Barrique, mit feiner, burgundischer Note.

### Der Hauptgang

**Wein:** Rioja Reserva, La Rioja Alta. Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscana. VDR Very Dark Red, Scheid Family, Monterey, Kalifornien.

**Essen:** Rosa gebratenes Kalbsfilet,

gewürzt mit schwarzem Hawaii-Salz auf süsslicher Soja-Jus, Polentakarrée mit Steinpilzen und Erbsen-Apfel-Püree.

Alle drei Weine waren gute Begleiter. Am schwierigsten zu kombinieren war das Erbsen-Apfel-Püree. Der Rioja Reserva: glänzendes Kirschrot mit orangen Ansätzen. Kräftiges und komplexes Aroma mit einer Pflaumennote, etwas Kirsche und Zimt. Am Gaumen sehr harmonisch, seidige Tannine, gute Struktur und körperreich. Sehr elegant, langer Abgang. Der Saffredi: sehr dunkles Rubinrot, eleganter Duft von reifen Früchten und Noten von Röstaromen. Weiche Tannine und gut eingebundene Säure. Im Abgang vollmundig und lang. Der VDR: dunkles Rubinrot, Zwetschgenkompott, schwarze Beeren, gut eingebundene Säure, leichte Gewürznoten von Pfeffer und ein langer Abgang. Sehr charmant und spannend.

### Das Dessert

**Wein:** Scheurebe „süss & lecker“, Chateau Schembs, Rheinhessen. Riesling Trockenbeerenauslese „Silberberg“, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz.

**Essen:** Kalte Aprikosen-Ingwersuppe verfeinert mit Akazienhonig und leichter Sauerrahm-Glace mit Black-Cookies-Bröseln.

Scheurebe: helles Gelb mit grünlichen Reflexen, zart nach Holunderblüte duftend, Grapefruit und Zitronenmelisse. Am Gaumen bezaubernd frisch, voller Leichtigkeit, abgerundet mit einer ganz feinen Süsse. Riesling: das Zusammenspiel von Süsse und spritziger Frische der Riesling-Säure verleiht dem Wein seine Finesse und sein Potenzial. Gelbe Früchte wie Mango, Aprikose und Pfirsich, verfeinert mit einem Hauch Limette.

Die zahlreich anwesenden Gourmets Dégustateurs durften ein für Nase und Gaumen anspruchsvolles OMGD-Dîner geniessen.





## GOURMETTRÄUME IM WEIHERSCHLOSS



Text und Fotos: Marc Edel, Vice-Chargé de Presse de Bâle-Campagne

Das höchste Fest unserer Chaîne des Rôtisseurs feierten wir einmal in den altherwürdigen Mauern unseres wunderschönen Weiherschlosses Bottmingen. Doch etwas war in diesem Jahr anders: Vier unserer Spitzenköche empfangen uns mit herrlichen Apéro-Häppchen. Doch wie kam es dazu?

## VON DER KUNST DES KOCHENS UND DER KULTUR DES SPEISENS

IM TEUFELHOF BASEL



Von der Kunst des Kochens verstehen Küchenchef Michael Baader und sein Team jede Menge. Exotik mit Tradition auf harmonische Weise zu verbinden und eine schnörkellose Gourmetküche zu pflegen sind seine Markenzeichen.

Text: Paul C. Pleiger, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Bâle-Ville  
Fotos: Paul C. Pleiger

Mit mariniertem Felchenfilet und gebratenen Scampi mit Dill-Pannacotta über Ziegenfrischkäse-Auberginen-Agnolotti mit Aceto-Balsamico-Feige bis hin zu SwissPrim-Rinderfilet mit Raz-al-Hanout-Jus, Couscous und Zucchini wurden wir wieder einmal verzaubert.

Das Beletage-Restaurant im Teufelhof, Aushängeschild des Basler Traditionshauses, wurde schon mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und bot uns an diesem Abend in heiterer Runde ein höchst gepflegtes Menu. Ein ausgezeichnete Ort, die Kultur des Speisens zu er-

leben und im Ambiente von alten, hohen Räumen mit Flügeltüren und Kronleuchtern zu verweilen und zu geniessen. Monsieur Raphael Wyniger und sein Team hatten wie immer alles bestens vorbereitet, um der Bailliage in sehr stilvollem Ambiente und mit hervorragendem Service einen wundervollen Abend zu bereiten.

Für die Bailliage Basel-Stadt ist Der Teufelhof mit seinem besonderen Konzept und der Mischung aus Gastronomie, Hotellerie, Kunst und Theater einzigartig in Basel und mit „teuflich“ guter Küche immer einen Besuch wert.



Vor genau einem Jahr erfuhren die jüngeren Mitglieder des Comités, wie das Solstice in früheren Zeiten begangen wurde – als Familienanlass am Waldrand mit Grilladen und feinem Wein. Wäre es wohl möglich, so ein Solstice nochmals zu erleben? Wie könnte es organisiert werden, und vor allem, welche Alternative bestünde bei schlechter Witterung? Fragen über Fragen. Ein Grill wäre schön, und ein Essen unter freiem Himmel sollte zumindest bei guter Witterung möglich sein, so ein erster Gedanke.

Es sprudelte förmlich, und ein Comité-Mitglied warf die Idee in die Runde, dass es wunderschön wäre, wenn alle unsere Maîtres Rôtisseurs der Bailliage gemeinsam ein Menü entwerfen und zubereiten würden. Doch wie soll so etwas bewerkstelligt werden? An einem Sonntag, bei geöffnetem eigenem Haus der jeweiligen Köche? Wir nahmen Tuchföhlung auf und stiessen auf begeisterte und kreative Confrères.

Was wir uns nie hätten träumen lassen, war tatsächlich umsetzbar. Wie gut diese Idee und das unglaublich grosse

und äusserst anstrengende Engagement unserer Maîtres Rôtisseurs ankam, zeigte sich bei den Anmeldungen. Der Rittersaal des Weiherschlosses Bottmingen war bis auf den letzten Platz besetzt. Gemeinsam mit unseren Freunden aus der Bailliage Bâle-Ville begingen wir den höchsten Feiertag unserer Chaîne des Rôtisseurs – umrahmt von den Darbietungen unseres international einzigartigen Chaîne-Chörlis. Nicht nur unser Gast aus dem fernen Amerika war verückt.

Die vier Maîtres Rôtisseurs der Häuser Weiherschloss Bottmingen, Schloss Binningen, Osteria Tre und Hotel Euler in Basel verwöhnten uns mit ihren herrlichen Speisen. Die vier Spitzenköche stellten für uns ein ganz spezielles Menü zusammen. Sowohl der Fisch als auch der Fleischgang wurden auf dem Grill vor Ort zubereitet. Was die vier Maîtres zusammen mit ihren fleissigen Helfern auf die Teller zauberten, war von höchster Güte. Die Kreativität und die grosse Auswahl liessen unsere Gourmethertzen höherschlagen. Es wird schwierig werden, diesen Anlass zu toppen.

## VOM MOUNT EVEREST ZUM WEINFACHMANN IM WALLIS



Text & Foto: Rolf Beutler,  
Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Berne-Mittelland

Der OMGD-Ausflug der Bailliage Berne-Mittelland führte eine weininteressierte Gruppe am 24. August 2016 nach Salgesch in den grössten Rebkanon Wallis. Keine andere Region der Schweiz weist 60 Varietäten an Reben auf. Eine solche Vielfalt an Traubensorten wie Petite Arvine, Amigne, Malvoisie, Johannisberg, Humagne Rouge, Cornalin und kräftigem Syrah lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Der geschichtliche Hintergrund und Ursprung des Namens „Vins des Chevaliers“ basiert auf den

Johanniter- oder Malteser-Orden. Von 1235 bis 1655 war Salgesch der Hauptsitz der Ritter.

Patrick Z’Brun, der Besitzer der Vins des Chevaliers, ist ein Quereinsteiger. Neben der breiten Palette seiner mehrfach ausgezeichneten Weine werden auch ein roter und weisser Sherpa-Wein vinifiziert. Dieser Wein ist eine Hommage an die Sherpas, dank deren Hilfe Patrick Z’Brun 2008 als Mitglied einer Schweizer Expedition auf dem Mount Everest stand. Bei dieser Expedition

fasste Patrick Z’Brun den Entschluss, Sherpas auf ihrem harten Weg zu mehr Eigenständigkeit zu unterstützen, und hat dabei den Grundstein zur Swiss Sherpa Stiftung gelegt.

Anlässlich der Degustation seiner hochklassigen Weine wurden uns adäquate Gourmet-Häppchen gereicht. Als Abschluss dieser Weinreise genossen wir unter den Platanen des „Château de Villa“ in Sierre ein feines Mittagessen. Vielen Dank unserem Vice-Echanson Robert Freudiger für die Organisation.

## LES VOLAILLES DE FÊTE

Texte & Photos: Romain Wohlhauser,  
Vice-Chargé de Presse et Vice-Conseiller Gastronomique  
du Bailliage de Fribourg

Il est de tradition très ancienne que la période des fêtes de fin d’année place sur les belles tables festives de succulentes volailles. La dinde de Noël est encore, voire à

de Riesling. Les vins jaunes du Jura y sont aussi très souvent associés et j’ai vraiment l’impression que de très nombreuses régions viticoles ont trouvé un produit à marier avec une belle volaille.



Dans les classiques aussi et en adéquation avec l’orange, «le fruit» de saison par excellence, le canard est un plat de fête magnifique.

Savez-vous que les morilles que vous aurez cueillies ou achetées au marché, bien séchées pour en disposer durant tout l’hiver, sont un moyen de créer un parfait assemblage de goûts avec un coquelet par exemple. J’ai cherché si nous, les Suisses, avons des producteurs de volailles spéciales et il m’est apparu que nous produisons 98% des volailles en poules et poulets. Les variétés de volailles un peu plus exceptionnelles sont donc encore et de loin l’apanage de la France, avec les régions reconnues telles que la Bresse et le Périgord.

nouveau, en vedette. J’ai souhaité par ce petit texte, réveiller vos papilles car je dois avouer qu’une bonne volaille sortie du four peut faire saliver, tout d’abord par le parfum et ensuite par le goût. Poule, poulet, coquelet, canard, chapon, caille, etc. Quel choix à disposition et des recettes à profusion!

Alors à vos fourneaux et tentez d’être de vrais rôtisseurs. N’ayez pas peur de consacrer un bon vin à votre volaille de fête pour sa préparation et ensuite pour l’accompagner. Bon appétit et large soif.

Le coq au vin, préparé avec un Chambertin par exemple, est un grand classique bourguignon. Vous pouvez aussi le rendre alsacien si vous y consacrez une bonne bouteille

Joyeuses fêtes à tous et avec les bons vœux du bailliage de Fribourg.



## LE MANGALITZA

### UN COCHON PAS COMME LES AUTRES ...

Texte & Photos: Carole Taffonneau  
Vice-Chargée de Presse du Bailliage de Genève



Il est poilu et bouclé comme un mouton mais il a la queue en tire-bouchon?

Et oui ... C'est bien un cochon!

Sur leur dos, ni laine ni poils mais de la soie frisée, d'où leur appellation de «cochon laineux». C'est un animal rustique et résistant qui peut être élevé en plein air toute l'année.

**D'où vient-il?** Le porc laineux a vu le jour vers 1830 en Europe de l'Est dans l'Empire austro-hongrois croisé avec plusieurs races de porcs des Balkans où on le connaît aussi sous le nom de mangalitza.

**Un animal protégé.** Après la seconde guerre mondiale, le mangalitza a failli disparaître au profit de races avec une meilleure performance d'engraissement comme le «Le grand porc blanc». Heureusement, à ce jour, le cheptel en Europe de l'Est, en Allemagne, en Autriche et en Suisse recommence à

croître. La Suisse tente aujourd'hui de sauver l'extinction du mangalitza, ainsi la fondation pour la sauvegarde d'espèces en voie de disparition «Pro Specie Rara» a remis en 1986 des cochons laineux à des paysans intéressés contre l'assurance d'un élevage respectueux. C'est pourquoi quelques passionnés se sont lancés dans l'élevage. Parmi eux: JONATHAN CHRISTIN, un genevois à la tête d'une exploitation céréalière à Aire la Ville (charmant village dans la campagne genevoise), a décidé en 2001 d'élever des porcs laineux hironnelle. (porc au dos noir et ventre blanc).

**Que mangent-ils?** Leur alimentation est essentielle pour assurer une bonne qualité de viande. Ainsi, leur propriétaire est aux petits soins et les nourrit exclusivement avec les produits de l'exploitation. L'été, des céréales moulues en complément de l'herbe du pré et l'hiver, des betteraves râpées et des farines.

**Pourquoi élever des porcs laineux?** Spécialement docile, le mangalitza peut être élevé comme animal de compagnie et pour l'entretien des espaces naturels, mais aussi et surtout pour sa viande d'exception! En effet, son gras bien particulier garantit une onctuosité donnant un jambon d'excellente qualité et sa viande très rouge et persillée offre une saveur incomparable. Le savez-vous? On peut la manger «à point» ou «rosée»? Les cochons laineux sont commercialisés directement dans des boucheries spécialisées et cuisinés par des restaurateurs amoureux des produits locaux de qualité. D'ailleurs, vous pouvez en déguster selon la période au «Café du Levant» à Aire la Ville chez le chef Stéphane Taffonneau, conseiller culinaire du bailliage de Genève. Vous l'avez compris, le cochon laineux mangalitza hironnelle se différencie de toutes les autres races porcines, ses qualités en font une race qui mérite vraiment d'être préservée ...

## PARK HOTEL VITZNAU SOMMERFEST



Text: Jean-Pierre Barth, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Lucerne  
Fotos: Park Hotel Vitznau, Jean-Pierre Barth, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Lucerne



Idyllisch eingebettet zwischen der Rigi – der „Königin der Berge“ – und dem Vierwaldstättersee, mitten in einer grossen Park- und Gartenanlage mit altem Baumbestand und umrahmt von einer idyllischen Alpenlandschaft, thront das Fünfsterne-Haus Park Hotel Vitznau. Bei wunderbarem Wetter fanden sich die zahlreich erschienenen Mitglieder mit ihren Gästen auf der Gartenterrasse zu einem erfrischenden Apéritif mit kleinen Häppchen ein. Nach der Begrüssung durch Bailli Rolf Hertig genossen wir die Speisen vom reichhaltigen Selbstbedienungsbuffet und die

schmackhaften Grillspezialitäten, die von unserem Mitglied Maître Rôtisseur Christian Nickel und seiner Küchencrew in bester Qualität zubereitet und angerichtet wurden. Es versteht sich von selbst, dass eine entsprechend angeregte, fröhliche Stimmung herrschte. Und so durften dann die kreative Küchenmannschaft wie auch die charmante Servicecrew hochverdienten Applaus für ihre Leistungen entgegennehmen. In ungezwungener Atmosphäre und bei freundschaftlichen Gesprächen verbrachten wir einen unvergesslichen Nachmittag.





## LES AMPHORES: UNE NOUVEAUTÉ ... HISTORIQUE

Texte & Photos: Danielle Le Vaillant, Vice-Chargé de  
Presse du Bailliage de Neuchâtel-Jura

Véritable parenthèse enchantée pour 19 d'entre nous au printemps dans le Bordelais, plus précisément le Médoc, où nous avons pu noter dans les domaines viticoles en bio ou très proches de ces sensibilités l'apparition discrète de vaisseaux vinaires aux formes inhabituelles. Dans certains chais, aux côtés des barriques et des cuves dont on connaît le galbe, notre regard a rencontré des formes douces, rondes, pansues ou plus sveltes, des œufs fossilisés de dinosaures géants.

Après 2000 ans d'absence, l'amphore est de retour dans les chais. De plus en plus de domaines songent à expérimenter la terre cuite qui permet aux vins de développer une minéralité profonde impossible à obtenir en fûts. La porosité de la terre cuite offre au moût une oxygénation régulière comme la barrique de chêne mais, contrairement à de cette dernière, elle ne lui apporte ni goût, ni odeur, ni boisé d'aucune sorte. Les jarres sont en effet censées être neutres. La forme ovoïde d'autres cuves respecte

les règles du nombre d'or de Ptolémée utilisées depuis l'antiquité par des architectes, des peintres et des artistes. Cette forme d'œuf facilite aussi la circulation des fluides et la mise en suspension continue des lies selon le mouvement brownien qui est favorisé du fait qu'elles ne rencontrent pas d'angles et à et ne comportent pas d'armatures métalliques qui cerclent les barriques de chêne provoquant des cages de Faraday gênant leur bonne circulation.

Le Château Pontet-Canet ne s'est pas trompé puisqu'il a installé des dolias (jarres que les romains enterraient dans leurs jardins) de 900 litres chacune, réalisées en béton mais revêtues à l'intérieur «d'extraits» du terroir du domaine, que ce soit des cailloux ou des argiles prélevés dans la propriété de Pauillac.

Il est tentant de voir dans le retour de ces amphores la concrétisation d'une lassitude par rapport à la barrique. Le reflux d'une mode, d'un goût pour les saveurs boisées qui règne sans par-



tage depuis les années 90. Sans doute faut-il s'attendre à un retour à la terre, une quête d'authenticité qui s'inscrit pleinement dans l'essor de l'agriculture biologique, de la biodynamie et d'autres mouvances tendant vers plus de naturel dans le vin.

Ces contenants pourraient croître de façon exponentielle dans les années à venir. L'amphore n'est plus une expérimentation anecdotique. Il s'agit d'un mouvement profond qui gagne en puissance.



DAS GENUSSFEST

## SOLOTHURNER CHÄSTAG

Text und Fotos: Tobias Schwab,  
Bailli régional du Bailliage de Soleure



Bereits zum sechsten Mal hat 2016 in der Vorstadt der Solothurner Chästtag stattgefunden. Das Genussfest steht unter dem Motto „luege – lose – gniesse“. Am Dornacherplatz wie auch in den Gassen der ehrwürdigen Vorstadt sind unzählige Marktstände zu finden. Die Käseanbieter kommen teils aus der Region, teils aber auch aus entfernten Landesteilen. Im Angebot gibt es die ganze Palette der Schweizerischen Käsevielfalt zum Degustieren und zu kaufen. Die Spezialitäten können gleich in den Gassen an Festischen und -bänken genossen werden. Selbstverständlich gibt es Käsekuchen, Raclette und Fondue im Angebot. Das Rebgut der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn ist dafür besorgt, dass der passende Tropfen zu den kulinarischen Genüssen kredenzt wird. Die Anbaugelände der Domaine de So-

leure liegen landschaftlich zauberhaft am Bieler- und am Neuenburgersee.

Es wird eine äusserst interessante Marktbegehung – eine Tour de Chäs – mit Maître Fromager Rolf Beeler angeboten (siehe Interview Seite 19). Der farbenprächtige, eindrucksvolle Alpabzug zieht vom Baseltor durch die Altstadt und endet am Dornacherplatz. Anlässlich der grossen Viehschau finden auch ein Schaumelken und eine Misswahl statt. Was für ein Stadtfest ...

Der nächste Solothurner Chästtag wird am Donnerstag, 7. September 2017 organisiert – das darf man sich nicht entgehen lassen.



## NUR WER GENIESSEN KANN IST WIRKLICH REICH!



Text und Fotos: Myriam Landolt, Vice-Chargée de Presse du  
Bailliage de Suisse-Intérieure

Christoph Kolumbus ist nicht nur der Wiederentdecker Amerikas, er war auch der erste Europäer, der 1502 auf die noch unbekanntere Kakaobohne gestossen ist. Leider brauchte es noch Jahre, bis der Wert dieses „braunen Goldes“ für uns Europäer erkennbar war.

Von holländischen Freibeutern weiss man, dass sie in ihrer Unwissenheit und europäischen Ignoranz den auf dem Meer erbeuteten Kakao als Schafsmist über Bord warfen! Den kulinarischen Wert der Frucht erkannte erst Cortés 1528, der nicht schlecht staunte, wie die Azteken aus der kalten „Xocolat“ ein würzig-süßes Getränk zauberten. Die Veredelung dieser süßen Frucht war zur damaligen Zeit bei den Urvölkern Südamerikas nur den „Göttern“ vorbehalten. Was für eine Lebensqualität und Erfolgsgeschichte!

Auch Alois Immoos, Förderer edler Chocolat-Kultur und seit bald 40 Jahren mit dieser Branche verbunden, hat Entwicklungs- und Erfolgsgeschichte geschrieben; für sich persönlich, aber auch für die Firma Max Felchlin AG in Schwyz, die sich als Nischenproduzentin für das Konditorei- und Confiseur-gewerbe weltweit einen Namen gemacht hat. Nicht zuletzt wegen der entwickelten Grand Cru Couverture „Maracaibo Clasificado 65%“, mit der die Firma 2004 die Goldmedaille für die weltbeste Schokolade entgegennehmen durfte. Ganz nach der Philosophie und dem steten Schaffen von Alois Immoos: „Nicht nur die Qualität des Rohstoffes ist entscheidend, sondern wie bekommen wir das Beste von dieser Bohne?“ Ursprünglich als Einkäufer in der Manufaktur Felchlin tätig, wechselte er in den 90er-Jahren ins Marketing. Als Verkaufsverantwortlicher ging er ganz neue Wege und siehe da – seine „Berufung war gefunden“!

Er hielt über die Jahre viele Seminare im In- und Ausland, war auf Messen anzutreffen und organisierte Workshops im firmeneigenen „Condorama“. Er pflegte vielfältige Beziehungen zu anderen Branchen, um Synergien zu nutzen, zum Beispiel zu Wein oder Whisky, aber eben in Verbindung mit Schoggi.

Als Pionier auf dem Gebiet der Genussskultur entwickelte sich Alois Immoos so zum leidenschaftlichen Experten fürs Schokoladengeschäft. 2005 gründete er die chocimo GmbH zur Erhaltung dieses Kulturgutes. Auch war er der Initiant der ersten Sensoriksprache für Schokolade. Damit lässt sich der Geschmack in Worte fassen und ähnlich korrekt beschreiben wie dies in Fachkreisen für Wein schon längst unverzichtbar ist. Oder hätten Sie gewusst, dass Schokolade bis zu 600 natürliche Aromastoffe aufweist?

## SCHOKOLADE IST MEHR ALS NUR EINE DESSERTVERSUCHUNG



Text: Myriam Landolt-Kistler, Vice-Chargée de Presse du Bailliage de Suisse-Intérieure  
Foto: Franca Pedrazetti

In Zusammenarbeit mit Alois Immoos und Executive Küchenchef Markus Riedweg, Chef Rôtisseur, hat am 13. April 2016 im Waldstätterhof in Brunnen ein spannendes „Grand Cru Dîner“ stattgefunden. Alois Immoos führte uns zu Beginn mit einem packenden Referat in „seine Welt“ der Grand-Cru-Schokoladenkultur ein. Viel gelernt – ging es danach zum praktischen Teil über. Aber lassen wir doch den „Schokosophen“, wie Alois Immoos auch genannt wird, und den Entwickler des Grand-Cru-Menüs, Markus Riedweg, selbst zu Wort kommen:

### Wie ist die Idee eines Schokoladen Menüs entstanden?

AI: Es war ein Teil der Feierlichkeiten zum 500-jährigen Jubiläum der Kakaobohnen-Entdeckung im Jahr 2002, das von der Firma Felchlin lanciert wurde. Dank der guten Zusammenarbeit mit dem Waldstätterhof und dem richtigen Küchenchef für solche Experimente wurde die Idee geboren.

MR: Für Valentinsanlässe habe ich früher schon Glücks- und Liebesmenüs gekocht. Ich bin für neue Herausforderungen in meinem Berufsalltag sehr offen.

### Ist etwas nicht umsetzbar gewesen?

AI: Degustationen zeigen normalerweise auf, dass die Schokolade nur als „Würze“ eingesetzt wird. Ansonsten kommt es zu einer Reizüberflutung in Sachen Süsse.

MR: Genau. Die Dosierung macht es aus. Manchmal reicht eine Messerspitze. Essig oder Portwein eingesetzt, kann geschmacklich vieles bewirken. Das haben schon die alten Italiener gewusst.

### Welches war dein Lieblings-Menügang?

AI: Der Hauptgang aus gebratenem Rindsfilet auf Kartoffel-Gemüseragout an Pfeffersauce (Madagascar 65%), serviert mit einem Cabernet Sauvignon „Seven Estates“ 2011.

MR: Mir hat es die Vorspeise angetan: Entenparfait-Roulade mit Méli-Mélo von Spargeln an Apfel-Relish (Elvesia Reublique Dominicaine 74%), serviert mit einem Cuvée Madame Rosmarie Blanc 2014.

### Wie hoch ist dein persönlicher Schokoladenkonsum?

AI: Um die 200 g pro Woche. Damit liege ich im medizinisch empfohlenen Bereich und leicht unter dem schweizerischen Durchschnitt.

MR: Zwei bis drei Tafeln pro Woche müssen es für die gute Laune schon sein ...

### Kann Schokolade „verleiden“?

AI: NEIN. Es ist wie beim Wein. Mit den Jahren kann sich die Vorliebe für einen Geschmack leicht verändern.

MR: Ich habe Schokolade schon immer geliebt. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

### Was bedeutet Schokolade für dich?

AI: Sie ist ein spannendes Stück Lebensqualität, hebt die Genussskultur und ist eindeutig ein Kultobjekt!

MR: Glücklich sein und grosse Lebensqualität mit einem kleinen Nachteil. Der hohe Kaloriengehalt näht die Kleider jeweils über Nacht enger (lacht).

# CHAÎNE SHOP SUR CHAINE-SUISSE.CH



PHOTOS: URS LEBER



## COMMANDE // BESTELLUNG

Nom / Name: ..... Prénom / Vorname: .....

Rue, N° / Strasse, Nr.: ..... NPA, lieu / PLZ, Ort: .....

Grade / Grad: ..... Bailliage de: .....

Date / Datum: ..... Signature / Unterschrift: .....

Une facture vous sera adressée avec les articles, frais d'envoi en sus.  
// Eine Rechnung wird Ihnen zugestellt, Versandkosten zusätzlich.

Articles à commander à l'adresse ci-dessous  
// Chaîne-Artikel bei der unten stehenden Adresse bestellen:

Urs Leber, Conseiller Gastronomique  
Seestrasse 65, 6052 Hergiswil  
Fax 041 259 60 41, uleber@abegglen-pfister.ch

QUANTITÉ	ARTICLE	DESCRIPTION	PRIX CHF
MENGE	ARTIKEL	BESCHREIBUNG	PREIS
	Pince à cravate	Krawatten-Clip	en métal couleur or/Metall goldfarbig 5 cm 30,00
	USB-Power Bank	USB-Powerbank	pour iPhone et Android avec lampe 30,00
	Boutons de manchette	Manschettenknöpfe	dorés/vergoldet 70,00
	Couteau à légumes	Gemüsemesser	manche en bois/Holzgriff 15 cm 25,00
	Briquet «Zippo» noir mat	Feuerzeug „Zippo“ schwarz	offre spéciale/Sonderpreis 49,00
	Boîtes à pilules	Pillendose	70,00
	Chaîne de travail	Arbeitskette	45,00
	Ceinture en cuir	Gürtel aus Leder	130 x 3 cm (noir/bleu, schwarz/blau) 80,00
	Drapeau de la Chaîne	Chaîne-Fahne	120 x 120 cm 80,00
	Drapeau Chaîne Banner format portrait	Chaîne-Fahne Banner, Hochformat	266 x 100 cm 250,00
	Drapeau «OMGD»	Fahne OMGD	120 x 120 cm 150,00
	Echarpe	Schal	136 x 200 cm (noir/marron, schwarz/braun) 150,00
	Echarpe	Schal	marron 125,00
	Echarpe	Schal	60 x 140 cm (rouge, rot) 90,00
	Ecusson brodé CH	Stoffplakette CH	3,00
	Ecusson brodé pour personnel	Stoffplakette für Personal	8 x 6 cm 30,00
	Ecusson brodé rond	Stoffplakette rund	fond noir, brodé or, Ø 8 cm 40,00
	Ecusson brodé rond	Stoffplakette rund	fond blanc, Ø 8 cm 25,00
	Etui Chaîne	Etui Chaîne	violet/violet, bleu/blau, vert/grün 50,00
	Fanion brodé en soie	Seidenwimpel	75,00
	Gants de barbecue	Grillhandschuhe	cuir noir/Leder schwarz 60,00
	Insigne pour boutonnière	Knopflochabzeichen	Ø 7 mm 7,00
	Insigne pour boutonnière	Knopflochabzeichen	Ø 10 mm 8,00
	Insigne pour boutonnière	Knopflochabzeichen	Ø 14 mm, bord ciselé 10,00
	Linge éponge	Golftüchlein	noir/schwarz 25,00
	Linge éponge	Golftüchlein	bleur marine/navy 25,00
	Linge éponge	Golftüchlein	bordeaux 25,00
	Médaille OMGD	Medaille OMGD	40,00
	Médaille sans œillet	Medaille ohne Öse	30,00
	Tapis de souris	Mousepad	15,00
	Nouveau ruban, sautoir	Neue Kette	grades divers/verschiedene Grade 90,00
	Parapluie de golf automatique	Golfschirm automatisch	marine, Ø 119 cm 40,00
	Parapluie pliable automatique	Taschenschirm automatisch	marine, Ø 100 cm 30,00
	Nœud papillon pour femmes	Ansteckmasche für Damen	grades divers/verschiedene Grade 30,00
	Pincettes à serviettes CDR	Serviettenhalter CDR	20,00
	Pince à cravate / serviette avec logo CDR + CH	Serviettenhalter mit Logo CDR + CH	25,00
	Pins	Pins	Chaîne Suisse 10,00
	Plaque veston, couleur argent	Ansteckplatte silber	«Chevalier» 25,00
	Plaque veston, couleur or	Ansteckplatte gold	«Officier»/Membre Comité 25,00
	Porte-clés «Chaîne»	Schlüsselanhänger „Chaîne“	15,00
	Porte-nom, couleur argent	Namensschild silber	selon grade/gemäss Grad 15,00
	Porte-nom, couleur or	Namensschild gold	selon grade/gemäss Grad 15,00
	Porte-sac	Handtaschenhalter	25,00
	Ruban pour femmes	Kette für Damen	grades divers/verschiedene Grade 75,00
	Socle en marbre pour fanion	Marmorsockel für Wimpel	50,00
	Tablier de cuisine	Latzschürze	noir/schwarz 50,00
	Tablier de sommelier	Bistroschürze	noir/schwarz 50,00
	Tapis de souris	Mousepad	2,5 x 19,5 cm 15,00
	Tire-bouchon	Korkenzieher	15,00
	Vignette autocollante «Chaîne»	Aufkleber „Chaîne“	Ø 27 cm 0,15
	Vignette autocollante «Chaîne»	Aufkleber „Chaîne“	Ø 36 cm 0,20
	Vignette autocollante «Chaîne»	Aufkleber „Chaîne“	Ø 50 cm 0,30
	Vignettes autocollantes p. pare-brise	Aufkleber Windschutzscheibe	5,00

# LUEGETEN

HOCH ÜBER DEM  
ZÜRICHSEE



Text & Fotos: Stefan Flükiger, Bailli, und Doris Renggli,  
Vice-Chargée de Missions, Bailliage de l'Oberer Zürichsee

Ein Aussichtspunkt war die Luegeten seit jeher, und wer schon in der Luegeten war, schwärmt vom wunderbaren Blick auf den Zürichsee und der exquisiten Küche.

Die Luegeten wird schon im zwölften Jahrhundert als Aussichtspunkt erwähnt, wo der Blick auf den Zürichsee, über die Insel Ufenau, zum Säntis, zu den Churfürsten bis hin zu den Glarner Alpen reicht. An traumhafter Lage – am Saumpfad und am historischen Jakobspilgerweg nach dem Marienwallfahrtsort Einsiedeln und ins ferne Santiago de Compostela – entstand 1537 das spätgotische Luegetenhaus. 1864 wurde auf der Luegeten ein stattliches, gastliches Biedermeierhaus erbaut.

Als Anna Sturzenegger 1982 aus Altersgründen den Betrieb aufgab, blieb es geschlossen und konnte erst im Jahr 2002 wiedereröffnet werden. Die altherwürdige Bausubstanz erstrahlt im neuen Kleid – gepaart mit moderner Architektur.

Der Gastgeber Franz Gumpinger, Maître Restaurateur, sowie der Küchenchef René Grzeskowiak hatten uns an einem Sonntag im August für einen gemütlichen Brunch in die Luegeten geladen. Aufgrund des Wetters konnten wir zwar nur zum Dessert draussen auf der Terrasse sitzen, doch auch bei wechselhaft windigem Wetter bleibt die Aussicht atemberaubend.



Im Wintergarten „Zürichblick“ wartete auch schon ein reichhaltiges Frühstücksbuffet auf uns. Nebst den typisch schweizerischen Elementen Birchermüesli, Zopf, Gipfeli & Co. wurden auch wunderbarer hausgebeizter Graved-Lachs serviert, kalt geräucherte Zürichsee-Felchen sowie herrlich geschmackvoller schottischer Rauchlachs. Spezielle Aufmerksamkeit bekamen die im Näpfchen servierten Eier. Dazu wurden zwei leichte Weine kredenzt: ein Château de Perroy Cuvée Prestige aus der Waadt, gefolgt von einem Churer Schiller Lürlibad aus dem Hause Cottinelli in Graubünden.

Ob der vielseitigen Speisen konnte man leicht versucht sein, sich bereits satt zu essen: Doch den zweiten Teil des Brunches wollte sich niemand entgehen lassen. Ein Roastbeef vom Muotathaler Rind am Stück zubereitet. Das butterzarte, rosa gebratene Fleisch wurde begleitet von einer sehr geschmacksintensiven Reduktion. Dazu ein fantastischer, mit intensiver Frucht begeisternder Merlot aus dem Hause Tamborini in Lamone (TI). Auch die Liebhaber des Fisches sollten nicht zu kurz kommen. Für sie gab es frische pochierter Eglifilets auf einem Lauchbeet.

Leichte Pannacotta mit Himbeersauce, wunderbar luftiges Tiramisu und frische Beeren am Felchlin-Schokoladenbrunnen hätten keinen besseren Abschluss dieses gediegenen Brunches geben können.

## RISTORANTE RODOLFO

UN CONNUBIO PERFETTO TRA  
ATMOSFERA ED ALTA CUCINA

All'interno di una casa patrizia del '700 con il camino crepitante che crea la giusta atmosfera lo Chef Pablo Ratti vi attende con la sua brigata per proporvi il meglio della cucina tradizionale ticinese con un tocco francese e di profumi mediterranei rivisitata in chiave moderna e frizzante il tutto accompagnato dai migliori vini ticinesi, italiani e francesi.

Testo & Foto: Stefano Pelagatti, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Ticino – Sopra Ceneri  
Nicola Nembrini, Vice-Conseiller Gastronomique du Bailliage de Ticino – Sopra Ceneri



Pablo Ratti, classe 1987, vanta esperienze formative di prima scelta: apprendista per la prima parte al "Navegna" di Minusio ed al "Kulm" di St. Moritz e poi la conclusione ed il diploma sotto la guida di Waldis Ratti. In seguito, con l'attestato in tasca, ancora al "Kulm" e poi prolungate e significative esperienze presso gli stellati Michelin "Baur au Lac" di Zurigo e "Seven" di Ascona. Al termine anche di una permanenza allo storico "Centenario" di Locarno-Muralto con lo chef Egon Bajardi, l'ormai formato

cuoco ha fatto il suo ritorno, da qualche anno, al ristorante "Rodolfo" di Vira Gambarogno, divenuto ora la sua casa. Non prima, nel 2008, dopo aver vinto il titolo di "Miglior giovane cuoco della Svizzera".

### DÎNER AMICAL DELL'8 LUGLIO 2016

Il menu proposto per la serata ha voluto mantenere lo spirito della tradizione sfruttando i prodotti della regione: Antipasto di pesce del lago maggiore (trota e coregone in ottimo abbinamento con

verdura carpionata e una salsa al rafano e basilico, molto ben presentato) seguito da un risotto allo zafferano coltivato a Vairano, con l'aggiunta di un uovo cotto a 75 gradi: una particolare sensazione al palato che è stata molto gradita. Il piatto forte consisteva in un aletta di manzo cotta a bassa temperatura per 13 ore, abbinata a piselli in crema, cicorino e patata Berny. Sempre per restare sulla tradizione il dessert proposto ha squisitamente concluso l'ottima cena, con una sbrisolona con sorbetto ai frutti di bosco e spuma di zabaione.

# UN GIOIELLO DI FATTORIA

Text & Foto : Giovanni Mangiaracina, Vice-Chargé de Presse  
du Bailliage du Tessin-Sottoceneri



In occasione del dîner amical del 26 agosto 2016, la Fattoria Moncucchetto di Lugano entra a far parte della grande famiglia Chaîne des Rôtisseurs.

Il Bailli Régional dr. Giorgio Cattaneo ha accolto ufficialmente lo chef Andrea Muggiano, Maître Rôtisseur e i proprietari Lisetta e Niccolò Lucchini consegnando loro la targa di appartenenza alla Chaîne des Rôtisseurs.

Un gioiello di Fattoria, situata su una collina nel cuore di Lugano, trasformata negli anni, dal lontano 1919 fino ai giorni nostri. Importante evoluzione nel 2009 quando viene dato incarico all'architetto Mario Botta di progettare la nuova cantina. Un risultato eccellente che raggruppa la vecchia masseria e le sue cantine.

La Fattoria Moncucchetto è un'azienda a conduzione familiare, il cui futuro è assicurato dalla figlia Alessandra, sommelière, e da suo marito Fabio. In Fattoria regna l'amore per la propria terra, abbinando tradizione e impegno nella

produzione di vini con uve dei propri vigneti. Vigneti situati a Moncucchetto, attorno alla cantina, ad Agra, a Bioggio e a Morchino dove si punta di più sulla coltivazione ecologica.

La Fattoria Moncucchetto ci aspetta, su prenotazione, per organizzare eventi, degustazioni, corsi di cucina e cene, dove lo chef Andrea e il suo team, con la sua passione trasmette a tutti gli interessati l'arte della buona cucina gustando i prestigiosi vini della Fattoria. Durante la bella serata estiva, l'aperitivo con sfiziosi finger food di benvenuto è stato servito nel giardino a lato dell'orto, godendo del bel panorama a vista sul laghetto di Muzzano e sulla città di Lugano. A seguire la cena nella spaziosa sala interna con ampie vetrate dove è possibile vedere le botti in acciaio nella cantina sottostante.

Mentre lo chef lavorava nella sua cucina a vista siamo stati deliziati dall'antipasto di "ciliegie di foie gras al Sauternes con albicocche all'aceto balsamico". Poi "raviolini bicolore con sinfonia di mare e salsa ristretta all'astice" e "astromerluzzo alla maggiorana" pesce

che vive nei mari profondi della Patagonia. Per finire in dolcezza una raffinata "mousse di more con salsa al melone e crudo di anguria alla limoncina".

Il tutto brindando e degustando gli ottimi vini bianchi, nell'ordine: Spumante Refolo brut, Bianco il Murchi IGT 2015, Bianco Moncucchetto DOC 2013, Passito IGT 2013.



Auguriamo alla Fattoria Moncucchetto ottimi traguardi e successi futuri, sicuri che manterrà alto il nome della Chaîne.

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



## 25 JAHRE BAILLIAGE DE THURGOVIE

Text & Fotos: Urban Ruckstuhl,  
Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Thurgovie



Den 25. Geburtstag feierte die Bailliage de Thurgovie bei Sonnenschein im Garten von Schloss Gündelhart. Eine illustre Gästeschar kam nebst einer interessanten Schlossbesichtigung in den Genuss eines reichhaltigen und köstlichen Mittagessens unter freiem Himmel.

Im Jahr 1991 lösten sich die Thurgauer aus der Bailliage de St. Gall, um eine eigene Bailliage zu gründen. Gründerväter waren beziehungsweise zum Gründungs-Comité gehörten damals Walter Rutishauser, Bailli, Jürgen Rosenberg, Vice-Chancelier Argentier, Othmar Thoma, Vice-Conseiller Gastronomique, Wolfgang Kuchler, Vice-Conseiller Culinaire und Kurt Calonder als Vice-Chargé de Missions. Der erste Anlass fand damals im Restaurant Schäfli Wigoltingen statt, noch heute ein bekanntes Feinschmeckerlokal im Kanton Thurgau. Seither ist die Bailliage stetig gewachsen und zählt heute mit über 100 Mitgliedern zu den gewichtigen Bailliagen in der Schweiz. An rund zehn Anlässen jedes Jahr wird dabei die Kultur der Chaîne des Rôtisseurs zelebriert und feines Essen mit exquisiten Weinen kredenzt.

### SCHLOSS GÜNDELHART

Um das Jahr 882 wurde Gundelinhart erstmals urkundlich erwähnt. Leider ist die Geschichte dieses Schlosses erst ab dem 16. Jahrhundert einigermaßen zuverlässig dokumentiert. So wurde die Familie des Lanz von Liebenfels im Jahr 1510 als Gerichtsherr in Gündelhart urkundlich erwähnt. Ab 1572 war Gündelhart eine selbständige Gerichtsherrschaft.

Das 1645 erbaute Schloss und die Ländereien blieben danach bis 1869 im Besitz und unter der Herrschaft der Familie von Beroldingen. Nach mehreren Besitzerwechseln kaufte im Jahr 1900 Louis Engeler den Gutsbetrieb Schloss Gündelhart, welcher inzwischen in vierter Generation von dessen Familie geführt wird. In den 80er- und 90er-Jahren wurde das Schloss stilvoll restauriert, und es wurden vier Mietwohnungen eingebaut.

Auf dem Schloss können heute Hochzeiten und andere Feierlichkeiten durchgeführt werden.

[schloss-guendelhart.ch](http://schloss-guendelhart.ch)



## CAVE ET VINS MAGNIFIQUES ET RECORD D'AFFLUENCE!

Texte: Pascal Curdy, Vice-Chargé de Presse du Bailliage du Valais  
Photos: François Recordon, Bailli Régional du Bailliage du Valais

Ce samedi 18 juin, nous avons rendez-vous au Chai du Baron, propriété de M. Patrice Walpen. Le patron des lieux nous souhaite une bienvenue cordiale, explique son parcours et l'histoire du domaine, une bâtisse magnifique et envoûtante. La visite de la cave est captivante tant le propriétaire commente ses choix stratégiques et les particularités de ses vins des gammes Leon et Chai du Baron avec conviction. Assez parlé, dégustons. Là, une magnifique surprise pour certains et une confirmation pour d'autres. Avec grande passion et clarté, Patrice met à la dégustation ses vins: Fendant, Chardonnay, Petite Arvine, Pinot noir, Assemblage et finalement le champion suisse des merlots purs, le merlot Chai du Baron. Un grand moment de plaisir! Les produits sont topissimes pour utiliser un mot à la mode. Un pur bonheur dans un cadre magnifique et chaleureux. A recommander fortement! Merci M. Walpen.

Malgré un temps mitigé en ce 23 juillet, le bailliage vit sa plus forte affluence en l'Hôtel Schweizerhof de Saas-Fee, chez notre Maître Restaurateur Medy Hirschier et sa charmante épouse Bénita. Le Bailli souhaite la bienvenue aux participants. Il salue la présence de Madame la conseillère culinaire Irma Dütsch accompagnée de son époux Grand Officier Hans-Jörg. Il souhaite un excellent anniversaire à Medy pour ses 57 printemps, la dame de chaîne Rosemarie lui remet un présent.

Après les amuse-bouche, une variation de saumons réjouit nos yeux et nos papilles, puis une escapade en Italie avec des penne aux petits pois et menthe. Suit un mariage de la mer et de la montagne, le loup de mer accompagné de carottes, gingembre et chanterelles. Un filet de bœuf d'une cuisson parfaite est servi en plat avec des pommes de terre aux

truffes, asperges et petits légumes. Un pré-dessert, une boule de sorbet aux framboises et sa feuille de basilic, surprend et enchante. Au dessert, un nouvel assemblage entre l'exotisme de la noix de coco et le terroir avec la cerise en fruit et en sorbet. Pour terminer ce magnifique déjeuner, mignardises et café sont au rendez-vous. Le Vice-Conseiller gastronomique Charles-André Jordan donne la parole à Irma Dütsch pour l'appréciation du repas et féliciter les brigades. Un bravo au pianiste qui a égayé cette journée, on a même eu un récital de Medy. Outre ce repas parfait, le plus important à relever est l'amitié et le succès grandissant de notre bailliage. Un grand merci à Bénita et Medy pour leur accueil, leurs prestations et leur sourire. Un record mérité pour une belle journée.



## BRUNCH



### Brunch – die kulinarische Verbindung zwischen „Breakfast“ und „Lunch“ – wird zunehmend geschätzt.

Text & Fotos: Hans Brunner, Vice-Chargé de Presse,  
Bailliage de Zurich-Campagne

Unter der Woche kommt der Genuss beim Essen oft zu kurz. Umso schöner ist es, sich sonntags Zeit zu nehmen, um ein reichhaltiges Brunchbuffet zu geniessen. Das Schöne am Brunch – alles ist möglich! Ob Fingerfood, Müsli, Quiche oder Antipasti. Zahlreiche Rezeptideen machen Lust aufs Schlemmen. Von süss bis herzhaft, mediterran, exotisch oder deftig, je vielfältiger die Rezepte, desto eher ist für jeden etwas dabei.

Ein Buffet voller frischer Köstlichkeiten hat Freddy Kaiser vom Hirschen in Obermeilen für die Gäste der Bailliage

Zurich-Campagne vorbereitet. Die Klassiker dürfen bei dem Mix aus Frühstück und Mittagessen natürlich nicht fehlen: Allein beim Gedanken an frische Brötchen, Rührei oder gekochte Eier, Räucherlachs und Konfitüre knurrt uns schon der Magen. Maître Rôtisseurs Freddy Kaiser betont, wie wichtig das richtige Timing und die Geschirrlastigkeit sind. „Aus Sicht des Gastes ist vor allem die Präsentation der kalten Platte entscheidend“, sagt er.

Der wiederholte Gang zum reich gedeckten Brunchbuffet ist Teil des Brauchs und schliesst Hektik und Eile

von vornherein aus. Weil der Brunch nicht vor zehn Uhr startet, kann jeder vorher noch ausschlafen. Und weil er erst am frühen Nachmittag endet, muss sich auch niemand mehr um ein Mittagessen kümmern.

Entstanden ist diese Art von Buffet im 18. Jahrhundert in England. Der englische Autor Guy Beringer pries 1895 in einem Aufsatz die Vorzüge dieser Mahlzeit. Sein Text fiel in eine Zeit, in der man in den englischen Häusern am Sonntag gerne noch ein frühes Abendessen aus geschmorten Kartoffeln, Gemüse und Fleischpasteten servierte.

AVEC LES  
CHAMPIGNONS SUISSES,  
**PARIS EST  
À AIGLE!**

Texte & Photos: Dr. Henri Rollier,  
Vice-Chargé de Presse du Bailliage du Pays de Vaud

Le 25 juin 2016, lors de son Solstice d'été, le Bailliage du Pays de Vaud a poursuivi sa découverte des ressources alimentaires exploitées ou produites dans le canton. Après la vigne et le raisin, le blé et le pain, les mines et salines, le fromage d'alpage et la torréfaction du café, c'était le tour de la culture des champignons. C'est la visite de l'entreprise «Culture de champignons Stadler», à Aigle qui a permis de découvrir le processus de production, dans son entier, pour le plus grand plaisir des participants. Ceux-ci se sont ensuite déplacés à Noville, au Restaurant de l'Etoile. Un succulent déjeuner, préparé par notre Confrère Benoît Roch, Maître Rôtisseur, nous a été servi par son épouse Caroline et sa souriante équipe.

**La production de champignons en Suisse** L'Union suisse des producteurs de champignons (USPC) a été créée en 1938. Ses objectifs sont de:

- » - renforcer la position des champignons de culture suisse et la marque Champignons Suisses sur le marché
- » - développer l'idée qu'il est préférable d'acheter des champignons suisses plutôt que des champignons d'importation
- » - ajuster les conditions de base de la production nationale à la concurrence étrangère.

L'USPC comporte 14 entreprises-membres, dont une dans le canton de Vaud (Stadler à Aigle) et une dans le canton de Genève (Les Champignons de Cartigny)

Sept espèces de champignons sont produites en Suisse: le champignon de Paris, le shitake, la pleurote, la pleurote de panicau, le grifola, le shimeji et le Pom Pom.

**Le champignon de Paris et sa production** C'est vers les années 1670 qu'un jardinier de Paris découvre la possibilité de cultiver des champignons, ceux-ci devenant un plat très apprécié à la cour de Louis XIV! Plus tard, on découvre que le champignon poussait mieux dans des caves sombres, d'où sa production aujourd'hui dans des chambres de culture.

La production débute par le compostage de paille et de fumier de cheval et de poule. Le substrat ainsi obtenu est pasteurisé et du mycélium de champignon y est incorporé. Trois semaines plus tard, la récolte des champignons se fait à la main.

**L'entreprise Stadler Champignons** C'est en 1943 qu'Armin Stadler fonde l'entreprise dans une ancienne parqueterie d'Aigle, dont il remet en service la turbine hydraulique, assurant

ainsi son autonomie énergétique! Reprise en 1973 par Raymond Stadler, l'entreprise voit sa production passer de 12 à 200 tonnes par an. Dès 1990, avec l'arrivée de Cédric Stadler, la production augmente encore et atteint 700 tonnes par an en 2007. C'est en 2011 que Cédric Stadler prend la direction de l'entreprise, une année marquée par la construction d'un nouveau hall de conditionnement.

Actuellement, 2 cellules sont remplies chaque semaine de 27 tonnes de substrat et recouvertes de 5 cm de terre. Pendant 5 à 6 jours, le terreau est arrosé. Dès que le mycélium apparaît en surface, la température est baissée et de l'air extérieur est apporté. Une fois à maturité, les champignons sont cueillis à la main dans l'emballage définitif, pesés et étiquetés.

Ce sont aujourd'hui 53 employés qui assurent la production de 750 tonnes de



champignons de Paris blancs et bruns par an et en assurent la distribution dans toute la Suisse romande, et même jusqu'à Zurich!

**L'énergie verte** Le développement des quinze dernières années a vu la consommation d'électricité croître rapidement. C'est en collaboration avec Romande Energie que Raymond et Cédric Stadler ont fait construire une nouvelle turbine, en 1999. Aujourd'hui, grâce à cette centrale, 80 % de la consommation est couverte alors que le reste provient de l'Usine hydraulique des Farettes, voisine de l'exploitation. Un bel exemple de production verte et locale!

**La visite et la suite** Après avoir visité l'entreprise et découvert sa belle dynamique de production et de conditionnement, et à la suite des mots de remerciements de circonstances, un apéritif nous a été offert avec la surprise du jour: des champignons de Paris, fourrés de lard et délicieusement rôtis!

Après cette visite passionnante, le Bailliage s'est rendu à Noville où, comme à chaque fois, nous avons été accueillis dans une atmosphère de bonne humeur souriante. Vu le temps particulièrement pluvieux, le repas fut pris à l'intérieur. Une nouvelle surprise: après les mises en bouche, un élégant «Bouquet de salades printanières aux champignons et



tomate Datterino au basilic» nous fut servi, faisant ainsi une transition harmonieuse avec les champignons du matin!

La suite du repas fut un pur plaisir, savoureux dans les assiettes, agréable dans le palais, délicieux dans les verres. On se réjouit déjà du prochain Solstice d'été dont le thème prévu est « les poissons du lac Léman ».

UND PLÖTZLICH  
WEISST DU:



ES IST ZEIT, ETWAS  
NEUES ZU BEGINNEN  
&  
DEM ZAUBER DES AN-  
FANGS ZU VERTRAUEN.



Dîner de Remerciement von Lilly Binder und Evelyne Wilhelm,  
6. Juli 2016 im Widder Hotel

Text & Fotos: Martin Wendel,  
Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Zurich-Ville



So gegen 18 Uhr wird das durchschnittliche Chaîne-Mitglied zappelig. Dann gelüftet es sie oder ihn nach einem Gläschen mit geistigem Inhalt. Es ist die Stunde des Aperitifs – eine Art Heiligtum in unserer Confrérie. Womit der Aperitif die wohl zivilisierteste Form des Alkoholgenusses sein dürfte. Unsere weltbekannte Lokalberühmtheit – Lilly Binder – hat dafür das Bonmot geprägt: „Die drei besten Eigenschaften eines Apéros sind: Er ist trocken, er ist gekühlt und er ist offeriert.“

An diesem speziellen Anlass, denn es ist auch der 79. Geburtstag von Lilly Binder, erleben wir ein Kaiserwetter für unsere beiden ungekrönten Königinnen der Bailliage de Zurich-Ville. Es ist fast schon ein Mini-Chapitre mit 121 Personen und – wie es sich für Zürich gehört – praktisch ausverkauft. Unsere herzlichen Gastgeber, Jan E. Brucker, Officier Maître Hôtelier, und Gattin Regula, Directrice, übertreffen sich wieder einmal mit ihrer sprichwörtlichen Grosszügigkeit. Bailli Tom Gysler, unser wortgewaltiger Entertainer, führt durch diesen denkwürdigen Abend.

Die Laudatio primo von René R. Kamber, Bailli Délégué, Membre du Conseil National et Magistral, gilt unserer hochverehrten Lilly Binder, Chevalier d'Honneur, Vice-Chargée de Missions Honoraire, Grand Commandeur, deren Lebenswerk nur ansatzweise in Worte gefasst werden kann. Die Laudatio secundo von André Hofer, Echanson

National Honoraire und Vorgänger von Evelyne, für unsere hochverdiente Evelyne Wilhelm, Vice-Echanson Honoraire, beleuchtet die Gründung des OMGD, denn dazumal wusste noch niemand so genau, was denn das ist, dieser ominöse Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs. Die Vorstellung der Weine lässt sich Evelyne nicht nehmen, und so kommen wir, diesmal wirklich zum letzten Mal, in den Genuss ihrer humorvollen und geistreichen Wein-Anekdoten. Keine Feier ohne Geschenke. Was gibt es Schöneres als Fotobücher, um später in Erinnerungen zu schwelgen? So hat Monika Kuhn (Partnerin von Tom Gysler) je ein Fotobuch mit sagenhaften 260 Seiten zusammengestellt und gestaltet, das beiden Geehrten feierlich überreicht wurde. Aber es gibt noch mehr. Damit Lillys neuer, schwerer weinroter Ruban keine Rückenprobleme verursacht, wird er durch eine kleinere Eigenkreation und einem Mäscheli aus dem „Modehaus Monika Kuhn“ ersetzt.

## Excellence Rhône | Flussreise Rhône & Golf

8 Tage ab Fr. **2535.-**  
inkl. Vollpension an Bord, Bus An- und Rückreise



### Golfplätze Rhône

Golf du Val de Sorne, Vernantois  
Golf de la Bresse, Condeissiat  
Golf du Gouverneur, Lyon  
Golf Grand Avignon, Vedène  
Golf Club de Nîmes Campagne, Nîmes

**Tag 1 Schweiz–St. Jean de Losne.** Busanreise nach St. Jean de Losne. Um 16.30 h legt die Excellence Rhône ab.

**Tag 2 Chalons-sur-Saône–Mâcon.** Transfer zur ersten Golfrunde im Burgund. Golf du Val de Sorne, Vernantois.

**Tag 3 Mâcon–Lyon.** Transfer zur zweiten Golfrunde im Burgund. Golf de la Bresse, Condeissiat.

**Tag 4 Lyon.** Transfer zur dritten Golfrunde in Lyon. Golf du Gouverneur, Lyon.

**Tag 5 Tournon.** Golf freier Tag. Morgens Ausflug Schluchten der Ardèche (Fr. 45).

**Tag 6 Avignon–Arles.** Transfer zur vierten Golfrunde in Avignon. Golf Grand Avignon, Vedène.

**Tag 7 Arles–Port St. Louis.** Transfer vom Rhône-Delta zur fünften Golfrunde in der Camargue. Golfplatz Golf Club de Nîmes Campagne, Nîmes.

**Tag 8 Avignon–Schweiz.** Busrückreise.

### Reisedaten 2017:

06.05.–13.05. • 16.09.–23.09.

### Preise pro Person

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis	Fr.
2-Bett-Kabine Hauptdeck	3165.–	2535.–	
2-Bett-Kabine, frz. Balkon, Mitteldeck	3600.–	2935.–	
2-Bett-Kabine, frz. Balkon, Oberdeck	3815.–	3095.–	

**Zuschläge:** Alleinbenützung Kabine Hauptdeck **0.–** • Alleinbenützung Kabine Mittel-/Oberdeck **795.–**

**Unsere Leistungen:** Busbegleitung im Königsklasse-Luxusbus • Excellence Flussreise mit Vollpension an Bord • Greenfees • Erfahrene Golf-Reiseleitung

Internet Buchungscode:



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

erstj2\_go

## Excellence Princess | Flussreise Donau & Golf

8 Tage ab Fr. **2350.-**  
inkl. Vollpension an Bord, Bus An- und Rückreise



### Golfplätze Donau

Niederösterreichischer Golfclub, St. Pölten  
Golf & Sportclub Fontana, Wien  
Golf & Countryclub Pannonia, Budapest  
Black River Bernolákovo, Bratislava  
Golfclub Lengfeld Kamptal-Donauland

**Tag 1 Schweiz–Passau.** Busanreise nach Passau. Um 17.30 h legt die Excellence Princess ab.

**Tag 2 Melk–Wien.** Transfer zur ersten Golfrunde. Niederösterreichischer Golfclub, St. Pölten.

**Tag 3 Wien.** Transfer zur zweiten Golfrunde. Golf & Sportclub Fontana, Wien.

**Tag 4 Budapest.** Transfer zur dritten Golfrunde. Golf & Countryclub Pannonia, Budapest.

Am Abend Ausflug Budapest by Night (Fr. 20).

**Tag 5 Budapest–Esztergom.** Golf freier Tag. Morgens Rundfahrt in Budapest (Fr. 45). Mittags Ausflug Donauknie (Fr. 40).

**Tag 6 Bratislava.** Transfer zur vierten Golfrunde. Black River Bernolákovo, Bratislava.

**Tag 7 Dürnstein–Passau.** Transfer zur fünften Golfrunde. Golfclub Lengfeld Kamptal-Donauland.

**Tag 8 Passau–Schweiz.** Busrückreise.

### Reisedaten 2017:

25.06.–02.07. • 13.08.–20.08.

### Preise pro Person

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis	Fr.
2-Bett-Kabine Hauptdeck	2890.–	2350.–	
2-Bett-Kabine, frz. Balkon, Mitteldeck	3450.–	2790.–	
Junior-Suite, frz. Balkon, Mitteldeck	3890.–	3150.–	
2-Bett-Kabine, frz. Balkon, Oberdeck	3760.–	3050.–	
Junior-Suite frz. Balkon, Oberdeck	4270.–	3450.–	

**Zuschläge:** Alleinbenützung Kabine Hauptdeck **440.–** • Alleinbenützung Kabine Mittel-/Oberdeck **795.–**

**Unsere Leistungen:** Busbegleitung im Königsklasse-Luxusbus • Excellence Flussreise mit Vollpension an Bord • Greenfees • Erfahrene Golf-Reiseleitung

Internet Buchungscode:



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

eppas2\_go

## Excellence Queen | Flussreise Mosel & Golf

7 Tage ab Fr. **2350.-**  
inkl. An-/Rückreise und Vollpension an Bord



### Golfplätze Mosel

Golf Club Trier  
Golf Club Eifel  
Jakobsberg Hotel- & Golfresort  
Golf-Club Main-Taunus  
Golf-Club Glashofen-Neussass

**Tag 1 Schweiz–Trier.** Busanreise nach Trier. Stadtrundfahrt/-gang. Um 18 Uhr legt die Excellence Queen ab.

**Tag 2 Bernkastel–Cochem.** Transfer zur ersten Golfrunde. Golf Club Trier. Gemütliche Flussreise.

**Tag 3 Cochem–Koblenz.** Transfer zur zweiten Golfrunde. Golf Club Eifel. Flussreise in Richtung Koblenz.

**Tag 4 Koblenz–Rüdesheim.** Ab Boppard, Transfer zur dritten Golfrunde. Jakobsberg Hotel- & Golfresort. Rüdesheim heisst Sie willkommen.

**Tag 5 Rüdesheim–Frankfurt.** In Mainz, Transfer zur vierten Golfrunde. Golf-Club Main-Taunus. Transfer in die internationale Bankenmetropole Frankfurt.

**Tag 6 Miltenberg–Wertheim.** Ankunft in Miltenberg. Transfer zur fünften Golfrunde. Golf-Club Glashofen-Neussass.

**Tag 7 Würzburg–Schweiz.** Stadtrundfahrt/-gang in Würzburg. Busrückreise in die Schweiz.

### Reisedatum 2017:

09.09.–15.09.

### Preise pro Person

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis	Fr.
2-Bett-Kabine, Hauptdeck	2705.–	2350.–	
2-Bett-Kabine, frz. Balkon, Mitteldeck	2945.–	2650.–	
2-Bett-Kabine, frz. Balkon, Oberdeck	3205.–	2850.–	
Mini-Suite, frz. Balkon, Mitteldeck	3105.–	2750.–	
Mini-Suite, frz. Balkon, Oberdeck	3305.–	2950.–	

**Zuschläge:** Alleinbenützung Kabine Hauptdeck **0.–** • Alleinbenützung Kabine Mittel-/Oberdeck **795.–**

**Unsere Leistungen:** Busbegleitung im Königsklasse-Luxusbus • Excellence Flussreise mit Vollpension an Bord • Greenfees • Erfahrene Golf-Reiseleitung

Internet Buchungscode:



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

eqtri1\_go

**Nicht inbegriffen:** Auftragspauschale pro Person Fr. 20.– • Persönliche Auslagen • Getränke • Ausflüge • Versicherung • Trinkgelder

**Abfahrtsorte:** Wil ; Burgdorf ; Winterthur-Wiesendangen SBB; Zürich-Flughafen, Reisebusterminal ; Aarau SBB; Baden-Rütihof ; Basel SBB  
Abfahrtszeiten auf Anfrage



Jetzt bestellen: Katalog  
«Golf Flussreisen 2017»

Gratis-Buchungstelefon

Online buchen

**0800 86 26 85** • [www.mittelthurgau.ch](http://www.mittelthurgau.ch)