



Chaîne des Rôtisseurs  Bailliage de Suisse

REVUE DE LA CHAÎNE

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL
D'AUTOMNE À DAVOS
2-4 SEPTEMBRE 2016

LE CHASSELAS
UN CÉPAGE D'EXCEPTION

HOMMAGE À
BENOÎT VIOLIER

SALZ & PFEFFER
KOSTBARKEITEN AUS ALLER WELT



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL

D'AUTOMNE À DAVOS

BAILLIAGE DES GRISONS 2.-4. SEPTEMBER 2016

FREITAG, 2.9.

09:00 Uhr
Golfturnier
(Golf Club Davos)

14:15 Uhr
Besuch der Biervision Monstein

19:00 Uhr
Dîner de bienvenue
Morosani Posthotel Davos Platz

SAMSTAG, 3.9.

10:00 Uhr
Besichtigung Fleischtrocknerei Spiess,
Davos Frauenkirch

11:00 Uhr
Weindegustation mit
Confrère Peter Wegelin Malans /
Verkostung Bündner Spezialitäten

12:00 Uhr
Déjeuner sur la montagne im
Restaurant Bergführer Sertig

17:00 Uhr
Inthronisation und Aperitif
im InterContinental Davos

19:30 Uhr
Dîner de Gala
im InterContinental Davos

SONNTAG, 4.9.

11:00 Uhr
Déjeuner de clôture
im Hotel Alpina Klosters

15:00 Uhr
Ende des Chapitres

CHÈRES CONSOEURS, CHERS CONFRÈRES - CHERS AMIS DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Die Bailliage National und die Bailliage des Grisons freuen sich ausserordentlich, Sie in Davos am Grand Chapitre International 2016 zu empfangen. Bereits zum achten Mal kommt dem Kanton Graubünden die Ehre zu, diesen Anlass organisieren zu dürfen. Mit viel Freude hat das Organisationskomitee ein Programm erarbeitet, das Anreiz für eine Teilnahme am Chapitre geben soll. Wir sind bestrebt, Ihnen eindrückliche Tage in Davos zu vermitteln.

Unsere Professionellen werden sich alle erdenkliche Mühe geben, um kulinarische Höchstleistungen zu zaubern. Geniessen Sie die besondere Atmosphäre des weltbekannten Touristikortes in den Bergen und nutzen Sie die Gelegenheit, neue Freundschaften zu schliessen und bestehende zu festigen.

Auf Ihre Teilnahme freue ich mich sehr!

IHR BAILLI RÉGIONAL HANNES BARANDUN

Le Bailliage National et le Bailliage des Grisons se réjouissent particulièrement de vous recevoir à Davos, au Grand Chapitre International 2016. Pour la huitième fois déjà, le canton des Grisons a l'honneur d'organiser ce grand événement. C'est avec beaucoup de plaisir que le Comité d'organisation a préparé un programme qui devrait inciter à participer au Chapitre. Nous nous efforçons de vous offrir des journées impressionnantes à Davos.

Nos professionnels vont faire tout leur possible pour présenter des chefs-d'œuvre culinaires. Venez apprécier l'atmosphère particulière de ce site touristique dans les montagnes réputé dans le monde entier et profitez de l'occasion pour nouer de nouveaux liens d'amitié et renforcer les liens existants.

Je me réjouis énormément de votre participation!

VOTRE BAILLI RÉGIONAL HANNES BARANDUN

AUSKUNFT UND PERMANENCE

Freitag, 2.9.2016, 14:00-17:00 Uhr
Samstag, 3.9.2016, 08:00-15:00 Uhr

HOTEL INTERCONTINENTAL DAVOS DORF

Baslerstrasse 9, 7260 Davos Dorf
Tel.: +41 (0)81 414 04 00
Fax: +41 (0)81 414 04 04
E-Mail: intercontinental.davos@ihg.com

INFORMATION ET INSCRIPTION

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs,
Bailliage des Grisons

EDY TAVERNA, VICE-CHARGÉ DE PRESSE

Veia sur Ual 5, CH-7460 Savognin
Tel. Mobil: +41 (0)79 124 56 75
Tel. Festnetz: +41 (0)81 684 25 22
E-Mail: edi.taverna@bluewin.ch



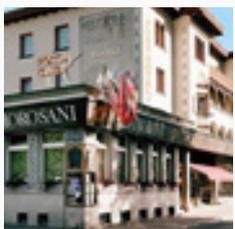
Hotel Alpina Klosters
Bahnhofstrasse 1,
7250 Klosters
Tel.: +41 (0)81 410 24 24



Hotel Grischa Davos Platz
Talstrasse 3,
7270 Davos Platz
Tel.: +41 (0)81 414 97 97



InterContinental Davos Dorf
Baslerstrasse 9,
7260 Davos Dorf
Tel.: +41 (0)81 414 04 00



Morosanis Posthotel
Davos Platz
Promenade 42,
7270 Davos Platz
Tel.: +41 (0)81 415 45 00



Sheraton Davos
Hotel Waldhuus
Mattastrasse 58,
7270 Davos Platz
Tel.: +41 (0)81 417 93 33



Hotel Walserhof
Klosters
Landstrasse 141,
7250 Klosters
Tel.: +41 (0)81 410 29 29



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
16	Hommage à Benoît Violier

18	Le Tradition
20	Salz & Pfeffer
24	Food Trends
26	Vins et Liqueurs
30	OMGD Special
32	Chapitre de Lucerne
38	Ehrungen/Commandeurs
39	Intronisations OMGD
40	Intronisations Chaîne
42	Bailliages

CONSEIL NATIONAL ET IMPRESSUM REVUE NO. 77_JUILLET 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, 7052 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@chaine-suisse.ch

Chargé de Mission
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@chaine-suisse.ch

Gestaltung/Création
Swiss Ladies Drive GmbH, 9426 Lutzenberg

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

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

Druck/Impression
AVD, 9403 Goldach

Internet
chaine-suisse.ch
chainedesrotisseurs.com

CHÈRES CONSOEURS, CHERS CONFRÈRES



Liebe Leserinnen und Leser,
Chères lectrices, chers lecteurs,

Uns so vertraute Dinge wie Salz und Pfeffer habe ich in dieser Ausgabe einmal etwas unter die Lupe genommen.

Was es mit Fleur de Sel auf sich hat und ob rosa Pfeffer tatsächlich echter Pfeffer ist, erfahren Sie auf Seite 20. Neben einem kulinarischen Thema steht auch immer das kommende Chapitre im Vordergrund, so in dieser Ausgabe das Herbst-Chapitre von Davos. Einen Einblick ins kulinarische Brauchtum von Graubünden haben wir auf Seite 18 für Sie zusammengetragen. Der Frühlingsausflug in die Weinregion der Bündner Herrschaft hat Béatrice van Strien und mich unter anderem in das älteste ständig bewirtschaftete Weingut Europas geführt und zu einem Winzer, der dem raren Completer zu ungeahnter Grösse verhilft.

Dans la présente édition, j'ai souhaité examiner de près des éléments aussi familiers que le sel et le poivre.

Ainsi, à la page 20, vous saurez tout sur la fleur de sel et vous apprendrez si le poivre rose est véritablement du poivre. Outre ce dossier culinaire, le sujet au premier plan est comme de coutume le prochain Chapitre, en l'occurrence le Chapitre d'automne de Davos. À la page 18, nous vous proposons un aperçu des traditions culinaires des Grisons. L'excursion de printemps dans la région viticole de la Seigneurie grisonne nous a notamment conduites, Béatrice van Strien et moi-même, dans le domaine viticole d'Europe exploité de plus longue date sans changer de mains et chez un vigneron qui a hissé le rare Completer à un niveau insoupçonné.

CHAÎNE-SUISSE.CH

Die Rubrik Food Trends widmet diesmal dem Thema Street Food ihr Augenmerk. In Städten wie New York oder Amsterdam wagen kreative junge Leute Erstaunliches. Mit schwerem Herzen haben Ende Januar René Kamber, Bailli Délégué, Dominique Koepfel, Bailli du Pays de Vaud, sowie eine Delegation aus der Bailliage und ich Abschied von Maître Benoît Violier in der Kathedrale von Lausanne genommen. Auf Seite 16/17 lassen wir noch einmal wundervolle Momente mit unserem Confrère Revue passieren, auf dass sie uns immer im Herzen bleiben werden.

Es erwarten Sie im zweiten Teil des Magazins wieder vielfältige Beiträge aus fast allen Bailliagen. Allen Mitwirkenden gehört mein herzlicher Dank fürs Mitmachen.

Dans cette édition, la rubrique Food Trends est consacrée au Street Food. Dans des villes comme New York ou Amsterdam, des jeunes gens créatifs font des choses étonnantes. Fin janvier, c'est le cœur lourd que René Kamber, Bailli Délégué, Dominique Koepfel, le Bailli du Pays de Vaud, une délégation du Bailliage et moi-même avons pris congé de Maître Benoît Violier dans la cathédrale de Lausanne. Les pages 16 et 17 passent en revue de superbes moments passés avec notre Confrère et qui resteront gravés dans nos mémoires.

Dans la deuxième partie du magazine, vous retrouverez comme d'habitude les contributions de presque tous les Bailliages. Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont participé pour leur collaboration.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen // Excellente lecture!



FOTO: MIRJAM GRAF

VIVE
LA CHAÎNE!

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

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



Die Bailliage de Suisse feiert 2016 ihr
65-jähriges Jubiläum.

Herzliche Gratulation!

Nach der Gründung der drei Ur-Bailliagen Genève, Vaud und Valais am 26. Mai 1951 im Hotel La Verniaz in Evian wurde am 19. November 1951 mit der Promotion durch Paris von Roger Haefeli zum ersten Bailli Délégué der Grundstein der Bailliage de Suisse und ihrer Erfolgsgeschichte gelegt. Leider haben wir keine aktiven Mitglieder der ersten Stunde mehr in unseren Reihen. Unser langjährigstes Mitglied, seit April 1959, ist unser Confrère Jacques Szmulovski, Chevalier d'Honneur, Bailliage de Genève, gefolgt von Annie Zehnder-Real, Maître Rôtisseur Honoraire, Luzern, Mitglied seit Mai 1960, und seit Dezember 1960 ist Hans Grieder, Officier Maître Rôtisseur Honoraire, Suisse Intérieure, aktiv. In den 1960er-Jahren traten Roseli Hofer, André Oggier, Walter K. Lattner, Francis Chibrac, Kurt P. Gygax-Nikles, Peter Musa, Jörg Müller, Paul Berger, Georges Kolb-Lutz, Fredy Zettel, Werner G. Lüthy, Albert von Arx, Peter Buchmüller, Max Bosshard, Theo Fischer und Sepp Häfliger in die Chaîne ein. Dies zeigt einerseits, dass wir über Jahrzehnte mit unseren Werten überzeugen konnten, und andererseits, dass die Damen seit jeher – und weit vor der Einführung des Frauenstimmrechts – willkommen und gleichberechtigte Mitglieder waren und sind.

An der Jubiläumsgeneralversammlung in Luzern erhielten 52 langjährige Mitglieder ihre Commandeur-Plakette. Diese wird erstmals 20 Jahre nach der Inthronisation verliehen. Das Comité der Bailliage de Lucerne mit Bailli Rolf

En 2016, le Bailliage de Suisse célèbre
son 65e anniversaire.

Félicitations!

Après la fondation des trois premiers Bailliages de Genève, Vaud et Valais le 26 mai 1951 à Évian-La Verniaz, la promotion par Paris de Roger Haefeli au rang de premier Bailli délégué le 19 novembre 1951 marquait la naissance du Bailliage de Suisse et de son histoire couronnée de succès. Malheureusement, nous ne comptons plus dans nos rangs de membres actifs de la première heure. Affilié depuis avril 1959, notre Confrère Jacques Szmulovski, Chevalier d'Honneur, Bailliage de Genève, est notre plus ancien membre. Il est suivi d'Annie Zehnder-Real, Maître Rôtisseur Honoraire, Lucerne, membre depuis mai 1960, et de Hans Grieder, membre actif depuis décembre 1960 en sa qualité d'Officier Maître Rôtisseur Honoraire, Suisse Intérieure. Roseli Hofer, André Oggier, Walter K. Lattner, Francis Chibrac, Kurt P. Gygax-Nikles, Peter Musa, Jörg Müller, Paul Berger, Georges Kolb-Lutz, Fredy Zettel, Werner G. Lüthy, Albert von Arx, Peter Buchmüller, Max Bosshard, Theo Fischer et Sepp Häfliger ont adhéré à la Chaîne dans les années 1960. Cela montre, d'une part, la force de conviction de nos valeurs tout au long de ces décennies et, d'autre part, que les dames sont depuis toujours – bien avant l'introduction du droit de vote pour les femmes – les bienvenues en tant que membres à part entière.

Lors de l'Assemblée générale de cette année d'anniversaire à Lucerne, 52 membres de longue date ont reçu la plaquette de Commandeur, qui est décernée pour la première fois 20 ans après l'intronisation. Avec le Bailli Rolf Hertig, le

Hertig hat uns ein denkwürdiges Frühlings-Chapitre organisiert, und die Inthronisationen der 118 neuen und beförderten Chaîne- sowie 33 OMGD-Mitglieder wurden von Mr. Philip Evins, Bailli Délégué de la Grande-Bretagne et Membre du Conseil Magistral à Paris, delegiert von unserem Président, Maître Yam Atallah, zelebriert.

Als Erstes wurde unser neuestes Mitglied des Conseil National aufgerufen: Josef Bösze. Er ist seit Anfang Jahr unser Chargé de Missions und deckt in seiner Funktion die technischen Belange Internet, Webseite sowie die IT der Chancellerie ab. Er ist seit 2005 Mitglied der Bailliage de Zurich-Ville, verheiratet mit Barbara Bösze, Dame de la Chaîne. Mit ihren zwei Kindern wohnen sie in Zürich. Josef ist Dipl. Informatik-Ing. ETH mit einem Executive MBA der Universität St.Gallen und Mitglied der Geschäftsleitung einer IT-Beratungsfirma. Ich bin sehr froh, dass wir mit ihm die seit der GV 2014 offene Position kompetent besetzen konnten. Die Mitglieder des Conseil National freuen sich auf die Zusammenarbeit bei dieser spannenden Aufgabe.

Ich hoffe, dass Sie den Sommer bis jetzt genießen konnten, und wünsche Ihnen weiterhin fröhliche und ereignisreiche Tage mit zahlreichen kulinarischen Begegnungen mit interessanten Menschen im Jubiläumsjahr 2016.

Comité du Bailliage de Lucerne a organisé un Chapitre de printemps mémorable. Les intronisations des 118 nouveaux membres de la chaîne et des 33 membres OMGD ont été célébrées par Mr. Philip Evins, Bailli délégué de la Grande-Bretagne et Membre du Conseil Magistral à Paris, délégué par notre Président Maître Yam Atallah.

Le premier à avoir été désigné est le tout nouveau membre du Conseil National, Josef Bösze. Depuis le début de l'année, il est notre Chargé de Missions. En cette qualité, il s'occupe des secteurs techniques Internet, site Web et IT de la Chancellerie. Depuis 2005, il est membre du Bailliage de Zurich-Ville. Il vit à Zurich avec son épouse Barbara Bösze, Dame de la Chaîne, et leurs deux enfants. Josef est ingénieur informaticien diplômé de l'EPF. Titulaire d'un Executive MBA de l'Université de Saint-Gall, il est membre de la direction d'une société de conseil en technologies de l'information. Je suis très heureux qu'il occupe avec compétence ce poste vacant depuis l'AG de 2014. Les membres du Conseil National se réjouissent de collaborer avec lui pour mener à bien cette mission intéressante.

J'espère que vous avez bien profité du début de l'été et je vous souhaite de passer des journées agréables et riches en événements, émaillées de rencontres culinaires avec des personnes intéressantes tout au long de cette année d'anniversaire 2016.



RENÉ KAMBER UND JACQUES SZMULOVSKI



AMICALEMENT,
ET VIVE LA CHÂÎNE

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 von hoher Qualität. 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 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.chaîne-suisse.ch – www.chainedesrotisseurs.com

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

www.oona-caviar.ch • www.be-oona.ch • info@oona-caviar.ch



Armin Amrein prägt seit über 40 Jahren die Kochszene der Schweizer Spitzengastronomie. Der breiten Bevölkerung wurde er durch seine Präsenz am Schweizer Fernsehen im „Coop Mittwoch-Studio“ bekannt, seine Kreationen wurden schon früh mit 17 Gault&Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. In seinem eigenen Restaurant Glow by Armin Amrein in Davos vereint sich ein interessantes Interior-Konzept mit dem hochstehenden kulinarischen Angebot zu einem besonderen Erlebnis, inspiriert auch durch den regen Austausch und Aufenthalte von Armin Amrein bei seinen Berufskollegen wie z. B. Claus-Peter Lumpp (Restaurant Bareiss), Heinz Winkler (Residenz Heinz Winkler), Kevin Fehling (The Table) sowie Daniel Humm (Eleven Madison Park). Auf dem Teller bleibt Armin Amrein seinen Grundsätzen treu – dem Fordern von höchster Qualität und Frische sowie dem Anspruch, dass sich trotz aller Experimentierfreudigkeit und Vielfalt das Einzelaroma der Zutaten dem Gast erschliesst. Erst in der Summe eröffnen sich neue, ungeahnte Harmonien und Geschmackswelten. Reduktion und Ästhetik offenbaren sich auch in interessanten Details: Die Amuse-Bouches werden mitunter auf Kleinmodellen von Möbelklassikern aus dem Hause Vitra präsentiert.

SUSHI-SCHNITTE

LACHS - PASSIONSFRUCHT - GURKE

ZUTATEN (Form 27 x 8 cm; 52 Stück 2 x 2 cm)

REIS

125 g	Acquerello Reis
250 g	Wasser
30 g	Zucker
36 g	Reisessig
7 g	Salz
	Rauchlachs-Scheiben

PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

100 g	Passionsfruchtpüree
50 g	Zuckersirup
2 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
100 g	Rahm, geschlagen

GURKENGEELEE

1	Gurke
0,5 g	Agar-Agar
½ Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
	Salz

ZUBEREITUNG

Den Reis wässern, bis keine Stärke mehr vorhanden ist. Im Wasser weich kochen. Zucker, Reisessig und Salz dazugeben, alles an Flüssigkeit wegkochen. In eine Form geben und gut pressen. Den Reis mit den Rauchlachs-Scheiben belegen.



Passionsfruchtpüree mit Zuckersirup leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Auf Eiswasser abkühlen und den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben. Die Passionsfrucht-Mousse auf den Räucherlachs geben und gut durchkühlen.

Die Gurke fein mixen, mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. 100 g Gurkensaft mit Agar-Agar 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Leicht abkühlen lassen und auf das Passionsfrucht-Mousse giessen.

Mitten im Dorfzentrum des Sport- und Ferienortes Klosters, gegenüber dem Bahnhof, dem Busterminal und der weltbekannten Gotschna-Bergbahn, liegt das gemütliche Viersternehotel Alpina. Das Haus empfängt seine Gäste mit viel wohltuender Behaglichkeit. Die echte und herzliche Gastfreundschaft ist eines der Merkmale dieses Bündner Hauses. Ein anderer Trumpf ist die ausgezeichnete Küche von Chef Thorsten Bode. Der in den besten Häusern Deutschlands ausgebildete Koch aus Leidenschaft sorgt mit einem zeitgemässen Konzept für begeisterte Gäste: Da sind einerseits die währschaften und unkomplizierten Gerichte für jede Gelegenheit in der in Arvenholz gehaltenen Bündnerstube. Und da ist andererseits die spannende Kreativküche für aufgeschlossene Geniesser, die im Grischunstübli die Sinnlichkeit eines kulinarischen Abends erleben wollen. Aussergewöhnliche Kompositionen schmeicheln selbst den verwöhntesten Gaumen. Ein Must bei jedem Klosterser Besuch!



GESCHMORTE KALBSBÄGGLI

MIT SELLERIEPÜREE



ZUTATEN (4 Personen)

- 4 Stück Kalbsbäggli (Kalbskopfbacken)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Sellerieknolle

ZUTATEN FÜR DAS SELLERIEPÜREE

- 2 Sellerieknollen
- 100 ml Sahne
- 100 g Butter
- Salz, Muskat, Honig

ZUBEREITUNG

1. Kalbsbäggli würzen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.
2. Das klein geschnittene Wurzelwerk zugeben und mitrösten.
3. Mit Wasser auffüllen, sodass es fast bedeckt ist.
4. Im Ofen bei 150° C schmoren.
5. Den Sellerie weich kochen. Im Thermomixer mit etwas Sahne und den Gewürzen glatt mixen.
6. Die kalte Butter zugeben und nochmals mixen.
7. Durch ein feines Sieb streichen.
8. Die Kalbsbäggli aus dem Fond nehmen und abpassieren.
9. Den Fond reduzieren und daraus die Sauce herstellen.



„Kosmopolitische kulinarische Kleinkunst“, so würde der Executive Chef Konstantin Möhring des InterContinental Davos das Konzept des Restaurants Studio Grigio in wenigen Worten umschreiben. Hoch oben auf dem zehnten Stock des Hotels reflektiert die Küche das kosmopolitische Design und die Kunst im Restaurant. Gleichzeitig werden die Gerichte aus verschiedenen Regionen der Welt kunstvoll in kleinen Portionen angerichtet. Bei der Zubereitung der Gerichte bleiben die Köche jedoch den regionalen Traditionen eng verbunden. „Damit wollen wir unseren Gästen ein authentisches kulinarisches Erlebnis vermitteln“, erklärt Konstantin Möhring.

Studio Grigio ist eines der drei Restaurants des InterContinental Davos. Im Erdgeschoss des Hotels befinden sich das Restaurant Capricorn mit der offenen Küche, wo Köstlichkeiten der Alpen frisch interpretiert werden, sowie das Restaurant Al Pino, das sich unkomplizierter, hausgemachter italienischer Küche verschrieben hat.

TRÜFFEL GRIGIO

MIT SAUERTEIG-BROT „LA MICHE“



ZUTATEN FÜR DEN TRÜFFEL

130 g	Butter
60 g	Pilztapenade
8 g	Steinpilzpulver
10 g	Trüffel
80 g	Mascarpone
	Herbsttrompetenpulver
	Salz, Piment d'eselette

ZUTATEN FÜR DAS „LA MICHE“

20 g	Roggen Sauerteig
15 g	Dinkelvollkornmehl
15 g	Roggenmehl
25 g	Weizenmehl 550
25 g	Dinkelmehl 650
50 ml	kalt Wasser
5 g	Hefe
2 g	Salz
3 g	Schmalz
	Brotgewürz

ZUBEREITUNG FÜR DEN TRÜFFEL

Die Butter temperieren, bis sie geschmeidig wird. In der Küchenmaschine schaumig schlagen und mit Salz und Piment d'eselette würzen. Den kalten Mascarpone zugeben und etwa 30 Sekundeniterrühren, bis die Masse beginnt, körnig zu werden. Jetzt die Tapenade, das Steinpilzpulver und den geriebenen Trüffel untermengen. Mithilfe eines Dressiersacks die Masse in Silikonabdrücke füllen und einfrieren. Herauslösen und in dem Pulver aus Herbsttrompeten wälzen.

ZUBEREITUNG FÜR DAS „LA MICHE“

Für das „La Miche“ den Sauerteig zusammen mit der Hefe im Wasser aufschwämmen und mit den verschiedenen Mehltypen zu einem Teig verarbeiten. Dieser sollte nicht wärmer als 24° C werden. Zum Ende der Knetzeit Salz, Schmalz und Brotgewürz zugeben. An einem warmen Ort gehen lassen. Kleine Teigkugeln formen und nach weiteren 30 Minuten Reifezeit im Backofen backen. Den restlichen Teig in einem Gärkorb reifen lassen, auf ein heisses Blech stürzen und backen.



Wegweisende Architektur und ein Innendesign, das die Region Davos mit allen Sinnen erlebbar macht, zeichnen das neue Hotel Grischa aus. Bereits beim Betreten der Lobby spürt man die besondere Atmosphäre. Hierzu trägt, nebst einem herzlichen Empfang, eine zwei mal sieben Meter grosse Lichtskulptur entscheidend bei. Auch kulinarisch bietet das Grischa viel Abwechslung: fünf Restaurants – 1.000 Möglichkeiten! Das China Restaurant Golden Dragon, das Restaurant Leonto mit seiner internationalen

Küche, das Monta Grillrestaurant mit Holzkohलगrill und Showküche, die gemütliche Pulsa Fonduestube und das Pulsa Bar & Lounge Restaurant warten auf Ihren Besuch.

Moderne Formen sowie weiche Fellkissen und Plaids bieten eine stil- und charaktervolle Bergatmosphäre in den Zimmern. Das Hotel ist zentral gelegen in Davos Platz und der ideale Ausgangspunkt für alle Ihre Aktivitäten.

GEBRATENE KARTOFFELTERRINE

MIT AUBERGINENAUFSTRICH



ZUTATEN KARTOFFELTERRINE

- 500 g Kartoffel, geschält
- 80 ml Rahm
- 4 Eigelb
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 g Sbrinz Käse, gerieben
- 20 g Davoser Bergkäse, gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel, gemahlen
- Olivenöl

ZUTATEN AUBERGINENPÜREE

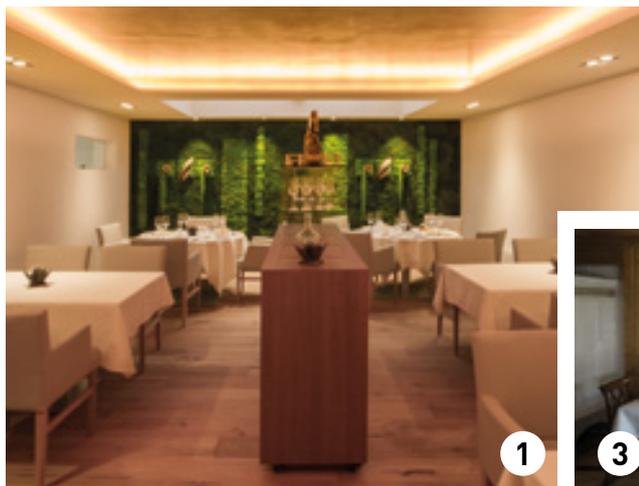
- 2 mittelgrosse Auberginen
- 2 EL Schalotten mit Schale
- 2 Tomaten, geschält und entkernt
- 1 EL Crème fraîche
- Paniermehl von 2 entrindeten Toastscheiben
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl anbraten, Kartoffel grob reiben, mit Rahm und Eigelb vermengen, Zwiebel-Knoblauchmischung und Käse untermengen, abschmecken und in eine mit Backpapier ausgelegte und eingefettete Kastenform einfüllen. Bei 160° C im Backrohr ca. 45 bis 50 Minuten backen. Mindestens eine Stunde abkühlen lassen und rausstürzen.

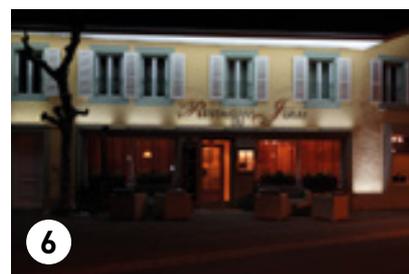
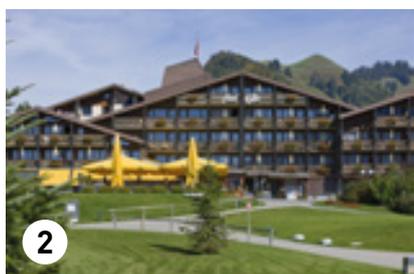
Die Auberginen und die Schalotten im Ganzen für ca. 45 Minuten zu der Kartoffelterrinen ins Backrohr legen, überkühlen lassen. Schalotten aus der Schale nehmen und fein hacken, ebenso das Fruchtfleisch der Aubergine fein hacken. Die fein geschnittenen Tomaten mit dem Auberginenpüree, den Schalotten und den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken, das Paniermehl bei Bedarf zur Bindung untermengen. Der Aufstrich sollte mindestens Zimmertemperatur haben. Die Kartoffelterrinen in Scheiben schneiden und beidseitig braten. Als Garnitur eignen sich ein Alpkräuter-Pesto und geschmorte Tomaten.

TIPP: Man kann auch noch Nüsse, Pistazien oder Pinienkerne in die Kartoffelterrinen geben.



NOUVEAUX MEMBRES PROFESSIONNELS

	BAILLIAGE	HÔTEL OU RESTAURANT	LIEU	NOM	GRADE
1	AG	RESTAURANT BELUGA	AARAU	URS LUKAS MARRER	MAÎTRE RESTAURATEUR
	AG	RESTAURANT BELUGA	AARAU	ROBIN DÜRLEWANGER	MAÎTRE RÔTISSEUR
	FR	RESTAURANT LE PÉROLLES	FRIBOURG	PIERRE-ANDRÉ AYER	MAÎTRE RÔTISSEUR
2	FR	HÔTEL CAILLER	CHARMEY	STÉPHANE SCHLAEPPY	MAÎTRE RESTAURATEUR
	FR	HÔTEL CAILLER	CHARMEY	JEAN-MARIE PELLETIER	MAÎTRE RÔTISSEUR
	FR	ROMANTIK HÔTEL LE VIGNIER	AVRY-DEVANT-PONT	CLAUDE JACCOTTET	MAÎTRE RÔTISSEUR
	GE	HOTEL LA RÉSERVE	GENÈVE	LAURENT BRANOVER	MAÎTRE HÔTELIER
3	GE	MANDARIN ORIENTAL	GENÈVE	NASR JEFFANE	CHEF RÔTISSEUR
	GR	RESTAURANT WEISS KREUZ	MALANS	IRIS PETERMANN	MAÎTRE RESTAURATEUR
	GR	GLOW BY ARMIN AMREIN	DAVOS-PLATZ	ARMIN AMREIN	VICE-CONS. CULINAIRE
4	LU	GRAND CASINO RESTAURANT OLIVO	LUCERNE	TOBIAS HOFMANN	CHEF DE TABLE
	OZ	RISTORANTE DIECI AL LAGO	RAPPERSWIL	RINO CARIGLIA	MAÎTRE RÔTISSEUR
	SUISSE-INT	SWISS-CHALET MERLISCHACHEN	MERLISCHACHEN	ANDREAS RAPPOLD	CHEF RÔTISSEUR
5	TI-SOTTO	FATTORIA MONCUCCHETTO	LUGANO	ANDREA MUGGIANO	MAÎTRE RÔTISSEUR
6	VD	RESTAURANT DU JORAT	MÉZIÈRES	PASCAL GAUTHIER	MAÎTRE RÔTISSEUR
	VD	RÔTISSERIE AU GAULOIS	ROMAINMÔTIER	CÉDRIC REY	MAÎTRE RÔTISSEUR
	VD	RÔTISSERIE AU GAULOIS	ROMAINMÔTIER	CHRISTINE GIRIN-REY	MAÎTRE RESTAURATEUR
	ZH-CAMP	WIRTSCHAFT ZUR BURG	MEILEN	TURI THOMA	MAÎTRE RÔTISSEUR



GRATIS
MUSTERFLASCHE

100% FESTLAUNE
0% ALKOHOL

RIMUSS.CH

*alkoholfrei
geniessen*

RIMUSS
SECCO

Bestellen Sie jetzt eine gratis Musterflasche

per Telefon 052 687 37 37, Fax 052 687 37 38 oder E-Mail info@kellerei-rahm.ch

Angebot gültig für Gastronomiebetriebe bis 31. Oktober 2016. 1 Flasche pro Bestellung. Solange Vorrat.

LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS REND HOMMAGE À

BENOÎT VIOLIER

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

Lorsque Benoît Violier manifeste son intérêt à entrer, avec le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier dans la Chaîne des Rôtisseurs, son trajet est pour le moins impressionnant: Gault&Millau Cuisinier de l'année 2013 (19/20), 3 macarons Michelin, Five star Diamond Award par l'Académie Américaine des Sciences Hospitalières, Meilleur Restaurant Suisse et bien d'autres distinctions.



10 AVRIL 2013: LA JOIE ET LA FIERTÉ

C'est avec honneur et fierté que la Chaîne des Rôtisseurs accueille en son sein ce magnifique ambassadeur de la gastronomie et son établissement prestigieux. Benoît Violier devient Maître Rôtisseurs et Louis Villeneuve Chef de table. Alors qu'il poursuit sa route des trophées (Lauréat 2015 du Grand Prix de l'Art de la Cuisine de l'Académie Internationale de la Gastronomie et Premier restaurant gastronomique mondial de LA LISTE le 17 décembre 2015), il continue à transmettre

son élan et sa passion à son équipe (Elodie Manesse, chef de partie poisson, gagnante à 22 ans du Victorinox Trophy 2014; Filipe Fonseca Pinheiro, chef de partie viande, Cuisinier d'Or 2015, Elodie Manesse et Josselin Jacquet, gagnants du Swiss Finger Food Trophy 2015 et Filipe Fonseca Pinheiro, Bocuse d'Or 2016 pour la Suisse). Et la relève n'est pas oubliée grâce à l'Académie de Cuisine Benoît Violier avec ses cours pour amateurs et professionnels.



La Chaîne des Rôtisseurs tient à rendre un dernier hommage à Benoît Violier et souhaite beaucoup de courage, d'énergie et de réussite à Brigitte Violier et à toute son équipe. La belle image que Benoît Violier nous laisse est ainsi perpétuée!

31 JANVIER 2016: L'EMOTION ET LA TRISTESSE

Dans la stupéfaction, la nouvelle du décès de Benoît Violier se répand dans le monde entier, accompagnée de tristesse et de compassion. L'incompréhension est totale, les hommages, dont ceux de la Chaîne des Rôtisseurs, se multiplient autour de la planète gastronomie. L'émouvante cérémonie à la Cathédrale de Lausanne voit des centaines d'amis et de confères accompagner la famille pour ce dernier hommage.

11 FÉVRIER 2016 : L'AVENIR

Après le choc et la tristesse, Brigitte Violier, comme Directrice du Restaurant, Franck Giovannini, Chef de la Brigade de cuisine, et Alessandro Egidi, Directeur de salle, reprennent le flambeau, à la grande satisfaction de tous ceux qui veulent continuer à se rendre à l'Hôtel de Ville de Crissier. Autre bonne nouvelle: l'Académie de Cuisine Benoît Violier poursuit ses activités.

TERROIR GRAUBÜNDEN

TRADITIONEN & BRAUCHTUM

Text: Renata I. Cavegn, Chargée de Presse du Bailliage de Suisse
Foto: Dr. Hannes Barandun, Bailli du Bailliage des Grisons

Die Vorfreude auf das Herbst-Chapitre in Graubünden, genauer gesagt in Davos, möchten wir mit einer kulinarischen Reise beginnen. Von Sargans her oder aber von Chur kommend streifen Sie durch die Bündner Herrschaft mit ihren ausgedehnten Rebhängen, an denen sich bekannte Weinbauorte wie Malans und Fläsch wie Farbtupfer einfügen. Im Beitrag von Béatrice van Strien, Redaktionsmitglied und Vice-Echanson du Bailliage de Zurich-Campagne, erfahren Sie, wo der älteste durchgängig bewirtschaftete Weinberg Europas mit seiner tausendjährigen Geschichte liegt.

Dass Graubünden weit mehr als herrliche Berglandschaft und vorzügliche Hotellerie zu bieten hat, sehen Sie gleich auf den folgenden Seiten. Armin Amrein, Maître Rôtisseur und Vice-Conseiller Culinaire du Bailliage des Grisons, erlaubt uns einen Blick in seine Bündner Spezialitäten-Sammlung. Zwischen Landquart und Klosters fahren Sie – auf dem Weg ans Chapitre – durch das Prättigau mit seinen steilen bewirtschafteten Berghängen. Die berühmte **Prättigauer Hochzeitssuppe** erinnert an lange vergangene Zeiten, an Familienfeiern, an Maiensässe und den Duft von Heu.

Nächster Halt: Klosters. Im Walserhof, wo einst Mitglieder des Englischen Königshauses fast unbemerkt Winterferien verbrachten, hat Armin Amrein viele Jahre Gäste und Einheimische mit seinen Kreationen verwöhnt. Aus dieser Zeit stammt sein **Klosterser Chrutchröpfli mit Fanaser Bergkäse**.

Sie sind fast da. Jetzt geht es nur noch über den Wolfgangpass ins Hochtal von Davos hinauf. In Davos hat Armin Amrein zuerst im Hotel Seehof das nach ihm benannte Amrein Stübli als Gourmetlokal geführt. Heute

zeichnet er im Glow by Armin Amrein verantwortlich, das in der Nähe des durch das World Economic Forum bekannte Kongresszentrum liegt.

Mit dem **Davoser Lammkarree mit Senf-Kräuterkruste** und Petersilienpüree sind Sie am Ort des nächsten Chapitre angekommen. Gut gestärkt lässt sich die Umgebung erkunden, zum Beispiel mit einem Ausflug zum zauberhaften Monstein mit der höchstgelegenen Bierbrauerei der Schweiz. Oder beteiligen Sie sich am Chaîne-Golfturnier. Bei beiden Anlässen können Sie am Freitag, dem 2. September, mitmachen. Am Samstag, dem 3. September, findet vorerst eine Besichtigung der Fleischtrocknerei Spiess in Davos Frauenkirch statt. Weiter geht es ins Sertigtal in den Bergführer, wo eine von Bündner Spezialitäten begleitete Weindegustation mit unserem Confrère Peter Wegelin aus Malans stattfindet. Den Abschluss bildet ein Déjeuner sur la montagne, bei dem unser Confrère Armin Amrein auch mithilft.

Lassen Sie sich inspirieren von Davos, das eine lange Tradition in Sachen Gastlichkeit vorzuweisen hat und wo einst Thomas Mann seinen Zauberberg schrieb. Auf ein paar genussvolle Tage in Davos!



FOTO: WERD&WEBER-VERLAG

Davoser Lammkarree mit Senf-Kräuterkruste und Petersilienpüree



FOTO: ARMIN AMREIN

CHAIINE-SUISSE.CH

ALLE REZEPTE ONLINE

Prättigauer Hochzeitssuppe



FOTO: HOTEL ALPINA

Klostertser Chrutchröpfli mit Fanaser Bergkäse

WEISSES GOLD UND 3000 PFUND PFEFFER

Salz und Pfeffer haben seit jeher die Menschen bewegt. Über beide gibt es unzählige Geschichten. Salz – oder treffender gesagt Salze – und die unterschiedlichen Pfeffertypen haben schon lange die gehobene Küche erreicht. Salz war einst das Gold der Alpen, und etliche Städte wurden reich damit. Beim kostbaren Pfeffer war es ebenso. Die Suche nach köstlichen und unschätzbar wertvollen Gewürzen – allen voran Pfeffer – führte mutige Seefahrer wie Vasco da Gama in unbekannte Gefilde. Die kleine Spurensuche beginnt in der Antike.

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

VON PFEFFERSÄCKEN, SEEFAHRERN UND ROSA PFEFFER, DER GAR KEINER IST

Aus alten Haushaltsbüchern wissen wir, dass die Gewürze einst zu den teuersten Gütern gehörten. In speziellen Schränkchen wurden die Kostbarkeiten unter Verschluss gehalten. Man mag errahnen, was sich die Menschen des Mittelalters alles einfielen liessen, um an Pfeffer zu gelangen. Als Heilmittel, zur Konservierung oder als Parfümzusatz importierten schon die Griechen in der Antike Kassie, Anis, Koriander, Safran und eben Pfeffer. Von den Römern weiss man, dass sie schmackhafte, stark gewürzte Speisen liebten. Sie streuten Gewürze sogar auf den Boden, denn verbrannt vertrieben sie unangenehme Gerüche. Vom Hof des Kalifen von Bagdad sind exquisite Gelage bekannt. Seine Köche strebten nach der Harmo-

nie der Aromen, wie es aus Europa erst im späten Mittelalter überliefert ist.

Weiss kann er sein, grün, rosa oder schwarz. Pfeffer, besser gesagt die Beere einer tropischen Kletterpflanze, ist das im Westen meistverbreitete Gewürz und kommt ursprünglich aus den Monsunwäldern der Malabarküste Südindiens. Vasco da Gama entdeckte auf der Suche nach dem Ursprungsland des Pfeffers den Seeweg um das Kap der Guten Hoffnung. Langer Pfeffer war viel früher als schwarzer Pfeffer in Südasiens beliebt. Ihn brachte Alexander der Grosse von seinem Kriegszug gegen Indien mit. Er war im Mittelmeerraum viele Jahrhunderte lang der einzige bekannte Pfeffer. Bis zum Ende des drit-



ten Jahrhunderts n. Chr. verbreitete sich Pfeffer im ganzen Römischen Imperium. Als die Goten 408 n. Chr. Rom belagerten, verlangten sie neben Gold und Silber auch 3000 Pfund Pfeffer. Im Mittelalter wurden Pachten, Mitgiften und Steuern mit Pfeffer bezahlt. Die Reichen und Mächtigen – gelegentlich auch Pfeffersäcke genannt – wogen ihn mit Gold auf, denn Pfeffer galt als der ultimative Luxus.

Spanische und portugiesische Eroberer brachten den rosa Pfeffer nach Europa, der jedoch in der Kulinarik keine Rolle spielte. Erst die Nouvelle Cuisine der 1970er- und 1980er-Jahre entdeckte die dekorativen Kügelchen wieder, die eigentlich gar keine Pfefferkörner sind. Im Mörser leicht zerstoßen offenbaren sie einen ganzen Kosmos von Aromen. Rosa Pfeffer passt gut zu Fenchel, Anis, Minze und Zitrusfrüchten. Die Ureinwohner Südamerikas schätzten den rosa Pfeffer als Medizin und aromatisierten damit Hochprozentiges. Heute spielt er keine Rolle mehr in der Küche des Subkontinents. Dafür scheint er aber bei Grippe, Erkältungen und Atemwegserkrankungen gute Dienste zu leisten.

Alle Pfeffersorten werden seit Jahrtausenden als Heilmittel sehr geschätzt. Der Scharfstoff Piperin besitzt anti-septische, antibakterielle sowie antimykotische Eigenschaften. Pfeffer gilt als entzündungshemmend, durchblutungsfördernd und fiebersenkend. In der Küche wohldosiert und frisch gemahlen eingesetzt, gibt Pfeffer – ob weiss, schwarz, grün oder rosa – köstlichen Gerichten erst die richtige Schlussnote. Anbau: Indien, Malaysia (Sarawak), Indonesien (Sumatra), Brasilien.

PFEFFER AUS DEM TESSIN

PEPE AROMATIZZATO IN VALLE MAGGIA



Eine absolute Köstlichkeit wird im Valle Maggia, genauer gesagt in Bignasca, produziert. Aus Vietnam stammt der schwarze Pfeffer, der in handwerklicher Kunst mit natürlichen Aromen, Weisswein und Likör verfeinert und gemahlen wird. Abgefüllt im Glas muss er kühl und dunkel gelagert werden, damit er seine Feuchtigkeit und sein exzellentes Aroma lange behält.

SCHWARZER PFEFFER Unreife, grüne Beeren des *Piper nigrum* werden an der Sonne getrocknet. Schwarzer Pfeffer verströmt eine reine, warme Schärfe und ein kraftvolles Aroma mit feiner Fruchtigkeit. Die meisten geschmacksbildenden Substanzen sitzen in der Aussenhaut und im Fruchtfleisch. Tipp: Erst kurz vor dem Servieren mahlen.

LANGER PFEFFER Vom schwarzen Pfeffer unterscheidet sich der lange Pfeffer durch die Form und durch seinen höheren Gehalt an Piperin, den charakteristischen Pfefferscharfstoff. Es gibt zwei Arten: *Piper longum* aus dem indische Dekkan-Hochland und *Piper retrofractum* aus Indonesien. Obwohl sich das ätherische Öl der beiden Arten unterschiedlich zusammensetzt, wird im Handel nicht zwischen ihnen unterschieden.

GRÜNER PFEFFER Diese Variante des schwarzen Pfeffers ist eine Modeerscheinung des 20. Jahrhunderts. Unreife Früchte werden in Lake eingelegt oder vakuumgetrocknet, damit die Farbe bleibt. Er hat eine beissendere Schärfe als weisser oder schwarzer Pfeffer, jedoch eine erfrischende Kräuternote.

WEISSER PFEFFER Diese Pfefferart hat ein weniger fruchtiges und facettenreiches Aroma als die schwarzen Körner. Sein Aroma wird von der Schärfe des Piperins dominiert. Reife Beeren werden in Wasser eingelegt, gehäutet, getrocknet, bis sie mattweiss sind. Weisser Pfeffer hat eine leicht „muffige“ Note.

ROSA PFEFFER – IST KEIN PFEFFER, SONDERN EIN SUMACHGEWÄCHS Aus Südamerika stammt der mit rosafarbenen Beeren dicht behangene buschige Baum. Die mild-süsse Note mit einem Hauch von Baumharz- und Holzduft passt ausgezeichnet zu Schokoladen, Wild, Gans, Ente oder Schweinefleisch.

WIE SALZE AUS ALLER WELT UNSERE KÜCHE EROBERN

Etliche Worte unseres Sprachschatzes gehen auf Salz zurück: Salzig, zur Salzsäule erstarren oder Salär, womit ursprünglich eine Ration Salz für Soldaten und Beamte gemeint war. Die Geschichte des Salzes ist Teil unserer Kulturgeschichte. Eindrücklich sind Besuche der Salinen von Bex (VD) oder der Salzwelten in Hallstatt (Tirol) mit der über 7000-jährigen spannenden Geschichte des bronzezeitlichen Salzbergbaus.



Das Einsalzen war über Jahrhunderte neben dem Räuchern die verbreitetste Art der Konservierung. Bis ins 17. Jahrhundert musste Salz in der Schweiz aus Frankreich, Bayern und Tirol importiert werden. Fahrspuren im Wald zwischen St.Croix und Vuiteboef auf der alten Berner Salzstrasse über den Jura zeugen vom Geschäft mit dem weissen Gold. Im 12. und 13. Jahrhundert nahm der Salzbedarf aufgrund von Viehhaltung und Käseproduktion stark zu. Wie wichtig Salz war, lässt sich ab dem 15. Jahrhundert in Staatsgeschäften erkennen. Salzliefverträge wurden nicht selten mit Solddienstvereinbarungen gekoppelt. Der Transport erfolgte meist über Wasserwege. Die Stadt Schaffhausen wachte mit Argusaugen über den Salzhandel. Noch heute geht das meiste Salz der Rheinsalinen in Schweizerhalle (seit 1837) und der Salinen von Bex an die Industrie. Doch welches Salz oder besser: welche Salze sind gemeint? Auf Reisen kann ich kaum widerstehen, lokale Salze zu kaufen und zu Hause auszuprobieren, so neulich in Hallstatt das Bergkernsalz oder aber aus Südafrika das Oryx-Salz aus der Kalahari.

Weshalb ist Fleur de Sel oder Flor de Sal so kostbar? Je salzhaltiger das klare Wasser, desto höher der Ertrag an edlen feinen Salzblumen. Die Unterschiede in Beschaffenheit und Qualität sind gross. Fleur de Sel, ursprüng-

lich in grossen Auffangbecken von der Sonne verdampft und handgeschöpft, ist die Krönung der Meersalzgewinnung. Ungewaschen, ungemahlen und in der Sonne getrocknet, bewahrt Fleur de Sel seine natürliche Kristallform und den hohen Anteil an Natriumchlorid, Magnesium, Kalzium, Kalium oder Mangan. Die kostbaren Salzblüten werden inzwischen auf Ibiza, in der Camargue oder in Portugal, in Griechenland, in Indien, der Karibik, auf Mauritius und Madagaskar gewonnen, wo eine hohe Verdunstungshitze herrscht, entsprechend günstige Winde wehen und die Küste sich seicht ins Meer neigt. Aus Kalifornien, dem Senegal, ja sogar aus Peru und China kommen Meersalze, die jedoch nicht alle das Prädikat Fleur de Sel verdienen. Das Fleur de Sel aus Guérande an der französischen Atlantikküste gehört zu den Klassikern und erhält dank der Mikroalge *Dunaliella salina* seine zartrosa Farbe. Es wird von Salzbauern handgeschöpft. Die Struktur bekommt das Salz übrigens nicht von der Verdunstung an der Sonne, sondern vom Wind. Zu früh einsetzender Regen vernichtet die ganze Ernte. Wird das Salz wie in der Camargue maschinell geerntet, verliert es etwas von seiner körnigen Struktur. Je nach Ursprungsort der Salze entfalten sich verschiedene Aromen.

Welches Salz zu welcher Speise? In einem Interview hat Irma Dütsch, die erste Sterneköchin der Schweiz, aufgezählt, welche Salze zu welchen Speisen passen. Gern verwendet Irma Dütsch das Salz der Salinen von Bex (VD).

Hiesige bunte Bergsalze sind geeignet für Salate und für Tomaten; violettes Merlot-Salz passt hervorragend zu Wild, Fleisch oder Gemüse-Risotto und auf einem Fenchel sieht es grossartig aus. Chardonnay-Salz harmoniert mit Schokolade, Foie gras und Spargel. Mit roten Beeren verfeinertes Salz aus Deutschland auf Tomaten (Coeur de Boeuf) ist ein Gedicht. Zu Teigwaren und Risotto passt Basilikum- oder Oliven-Salz, mit Safran-Salz lässt sich eine Consommé kolorieren. Trüffel-Salz ist eine exzellente Ergänzung aller Trüffelgerichte. Wasabi-Salz aus Japan eignet sich besonders gut für spezielle Fischgerichte, Sushi und Sashimi. Geräucherte Salze geben Räucherlachs, Crevetten und Scampi eine besondere Note. Rosa Salz gibt Biss und krönt ein Filet. Schwarzes Salz aus Hawaii auf poschiertem Ei oder auf Sauce Hollandaise sieht reizvoll aus. Ein Tipp noch: lieber wenig salzen. Eine Prise eines der edlen Fleur de Sel und Kräuter geben dem Gericht das gewisse Etwas.

Himalaya leider ohne Salz. Das rosafarbene „Himalaya-Salz“ klingt marketingtechnisch interessant, stammt aber grösstenteils aus der pakistanischen Provinz Punjab, etwa 200 km südwestlich des Himalayas. Ein kleinerer Teil stammt sogar aus polnischen Salzlagern. Das Salzbergwerk Khewra in Pakistan ist das zweitgrösste Abbaugbiet der Welt und kommerziell seit dem 16. Jahrhundert in Betrieb. Im Himalaya selbst gibt es gar keine Salzlager.

LES MINES DE SEL DE BEX: L'ORIGINE DU SEL DES ALPES

Texte: Annick Foretay, Marketing Manager, Salines Suisses SA
Photos: Salines Suisses SA; Henri Rollier, Vice-Chargé de Presse, Bailliage du Pays de Vaud
Salzwelten Hallstatt (Tirol)

Les Mines de Sel de Bex constituent aujourd'hui un immense labyrinthe souterrain, dont plusieurs kilomètres sont ouverts à la visite. Un concentré d'aventure et d'histoire, et une attraction unique en Suisse! Le Bailliage du Pays de Vaud les a découvertes pendant l'un de ses Solstices d'été.

Une visite en famille, en course d'école, en sortie d'entreprise ou entre amis. Embarquez dans le train des mineurs et découvrez les éléments les plus spectaculaires et les plus caractéristiques des diverses techniques d'exploitation utilisées depuis la première galerie, creusée en 1684, jusqu'à ce jour.

Un repas, un événement. Vous souhaitez organiser un événement unique et marquant, par exemple, à 1500 mètres sous terre? Qu'il s'agisse d'une conférence, d'un séminaire, d'une journée de formation ou plutôt d'un apéritif, d'un repas ou d'une soirée, une expérience exceptionnelle peut être offerte, à l'abri des turbulences du quotidien!

Un TrekkMines. Pour les plus courageux: partez à l'aventure et découvrez les anciennes galeries hors du circuit de la visite traditionnelle et profitez des récits captivants de guides chevronnés!

Man unterscheidet drei Salzarten, die im Aussehen und je nach Herkunft auch im Geschmack variieren. Meersalz ist weit feiner im Geschmack als Salinensalz, weniger bitter und weniger salzig.

SALINENSALZ (SIEDESALZ) Das Salz in unterirdischen Salzlagern wird mit Wasser gelöst und dann unter Vakuum in Verdampfungsanlagen gewonnen.

MEERSALZ Das Salz wird aus Meerwasser durch Verdunstung gewonnen. Eine Besonderheit ist das Fleur de Sel. Für dieses werden sogenannte Salzblumen von Hand abgeerntet. Die Salzblumen entstehen an der Wasseroberfläche. Fleur de Sel ist milder und geschmackvoller als Stein- oder normales Meersalz.

STEINSALZ Ober- oder unterirdische Steinsalzlager werden maschinell abgebaut. Steinsalz ist Meersalz, das sich vor Millionen von Jahren auskristallisiert und in Salzstöcken abgelagert hat.



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

STREET FOOD

VOM FAST FOOD ZUR DELIKATESSENBAR AUF RÄDERN



Essen auf Rädern: Wo die Food Trucks anrollen, gibt es viel mehr als nur Currywurst und Pommes. Frische Bioküche und richtig gute Delikatessen zum Beispiel.

Vom Fast Food zu Bürgersteig-Delikatessen. Der schnelle Snack hat sich weiterentwickelt. Ob in Portland, Kopenhagen, Berlin oder Zürich – in vielen Metropolen hat die Street-Food-Kultur Einzug gehalten. Street-Food-Märkte schiessen aus dem Boden. Scheinbar aus dem Nichts. Das Essen ist für jeden erschwinglich, ist es doch günstiger als im Restaurant. Neben dem Preis punktet dieser Food-Trend mit frischem und gesundem Essen. Die Anbieter spezialisieren sich auf wenige Gerichte, die sie stets frisch zubereiten. Auf Zusatzstoffe wird verzichtet. Häufig greifen die Strassenköche zu lokalem und regionalem Gemüse und Bioprodukten. Die Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten ist ausserordentlich gross, doch auch Fleischgerichte werden zubereitet.

Street Food ist in. Nicht nur die Gerichte sind hip, sondern auch das Design der Trucks ist zumeist originell, farbenfroh und fantasievoll gestaltet. In vielen Grossstädten scheitern innovative Jungunternehmer häufig an hohen Kosten und Auflagen, um ein

eigenes Restaurant zu eröffnen. Einen Imbisswagen umzubauen oder einen Stand auf einem Street-Food-Markt zu mieten ist vergleichsweise viel billiger. Sobald das Stammpublikum gefunden ist, rückt der Traum vom eigenen Restaurant für manche oftmals näher. So bietet Street Food auch eine Plattform, mit zunächst niedrigen Kosten auszuprobieren, ob die Geschäftsidee beim Publikum wirklich ankommt.

AM PULS DES GESCHEHENS

Dass Berlin deutlich mehr zu bieten hat als Currywurst und Döner, wird jeden Donnerstagabend in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg gezeigt. Hier pulsiert der Food-Truck-Trend richtiggehend. Am Street Food Thursday werden von koreanischem Kimchi bis geräuchertem Fisch feinste Leckereien angeboten. Wie auch die Allgäuer Kässpätzle vom Heissen Hobel. Vor vielen Jahren haben Florian und Myriam mit ihrem Imbisswagen das Studium finanziert. Auf regionalen Festen verkauften sie Kässpätzle. Diese werden direkt im Food Truck frisch zubereitet. Der Teig wird mit dem Spätzle-Hobel in das

heisse Salzwasser als Tropfen gehobelt. Nach nur wenigen Sekunden werden die Spätzle in eine Metallschüssel abgeseiht und sofort mit der Käsemischung verrührt. Zum Schluss kommen die Zwiebeln und etwas Pfeffer on top. Die Puffermanufaktur Die Dollen Knollen bieten Puffer aus Biokartoffeln an. Die frisch zubereiteten Kartoffelpuffer gibt es als Klassiker mit Apfelmus, verschiedenen pikanten Toppings (zum Beispiel Quark mit geraspelten Karotten, Rote-Beete-Crème etc.) oder auch mit geräuchertem Fisch. Der Street-Food-Brummi des österreichischen Restaurants Jolesch ist fast schon Kult. Die Gastgeberin Renate Dengg freut sich: „Unser Schnitzel-Truck kommt bei den Berlinern super an. Aber auch in Zürich am Street Food Festival waren wir bei den Gästen beliebt.“ Im Food Truck gibt es frisch gebackene Schweinsschnitzel mit Laugenbrot, Remoulade und Salat. Viele Berliner mögen aber auch gern fleischlos essen. Darauf haben die Macher vom Schnitzel-Truck prompt reagiert und Süsskartoffel-Pommes sowie Fish and Chips in ihr Programm aufgenommen. Der alte Chevrolet wurde komplett umgebaut. Innen entstand eine neue Küche mit Kühlschränken, Fritteuse und Spüle. Die Wände, Böden und Arbeitsflächen wurden aus rostfreiem Nirosta gefertigt.

24 STUNDEN MARINIERT

Unser absoluter Favorit sind Leila und Sidney Kristiansen mit ihrem Stand Comptoir de Cidre. Die kanadischen Geschwister verstehen sich als Botschafter des Nationalgetränks der Normandie. Letztes Jahr eröffneten sie eine Cidrebar in Prenzlauer Berg – und schlossen sie acht Monate später wieder. „Street Food läuft einfach besser“, sagt Sidney Kristiansen. „Wir haben nur ein Produkt, das wir gut vorbereiten können. Pro Woche sind wir auf drei, vier grossen Märkten und verkaufen da insgesamt 2.000 Portionen.“



BUCHTIPPS

STREET FOOD
 Deftig vegetarisch
 Anne-Katrin Weber
 ISBN: 978-3-95453-069-4
 Verlag Becker Joest Volk, Hilden

FOOD TRUCKS
 Kreative Küche auf Rädern
 Toby Binder u. a. m.
 ISBN: 978-3-79138-124-4
 Prestel Verlag, München



In ein Restaurant kommen vielleicht 30 Leute an einem Abend.“ Es sei aber auch eine Bauchentscheidung gewesen: für das Unterwegssein. Comptoir de Cidre ist wie eine Band auf Tour, kreuz und quer durch Europa. Von Kopenhagen nach Zürich und über Graz nach Berlin, wo sie einmal die Woche sind.

Mit dem Pommeau der Domaine Duclos ist das höchste der Gefühle erreicht. Auch der Rauschgefühle. 17 Prozent Alkohol. Das ist die Ausnahme. Das dunkle, nach Karamell schmeckende Getränk ist eine 50:50-Mischung aus dem französischen Apfelsekt und Calvados. Ein Glas als Aperitif, das reicht für den Genuss. Der gebürtige Kanadier hat Cidre als Alltagsgetränk in der Normandie kennengelernt und in Berlin bis dato etwa am Street Food Thursday in der Markthalle Neun unter die Wein- und Biertrinker gebracht. Weil zum Trink- auch der Essgenuss gehört, agiert Schwester Leila in der Küche. Das Must der kleinen Tapas-Karte ist das 65-Stunden-Cidre-Steak. Das Besondere an diesem Stück Fleisch auf Kartoffelbrot: Das Rindssteak wurde 24 Stunden in Cidre mariniert, dann elf Stunden „Sous-vide“ gegart und anschliessend mit Zwiebeln serviert, die 30 Stunden karamellisierten.



STREET FOOD FESTIVAL ZÜRICH

Die Welle des trendigen gesunden Fast Foods ist mittlerweile auch in die Schweiz geschwappt. Wo vor Kurzem noch das Standard-Imbiss-Angebot dominierte, werden heute echte Delikatessen über den Tresen gereicht: Burger, Dumplings, Tacos, Sushi, Ceviche, Fish 'n' Chips, Austern, Raclette, Pralinen oder Cupcakes. Die Auswahl ist groß, innovative und abwechslungsreiche Food Trucks und Stände werden liebevoll dekoriert und schaffen für den Konsumenten neben der mobilen Essensausgabestelle auch kleine urbane Oasen. Seit August 2014 gibt es auch in Zürich ein Street-Food-Festival. Die Veranstalter haben an unterschiedlichen Locations eine Plattform für Kulinarik, Feinschmecker und Kenner des guten Geschmacks geschaffen. Die Street-Food-Bewegung entspricht dem urbanen Bedürfnis nach gesunden und sinnhaften, dennoch schnellen und unkomplizierten Essensangeboten.

DER WEINBAUKANTON

GRAUBÜNDEN UND SEINE WEINSCHÄTZE



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

Herrschaftliche Weine aus dem Kanton Graubünden

Für das Herbst-Chapitre der Chaîne des Rôtisseurs in Davos 2016 werden viele Confrères und Consœurs die Reise ins Bündnerland antreten. Wer es sich erlauben kann, sollte sich unbedingt einen oder zwei Tage mehr gönnen, als der sicher glanzvolle Anlass in Anspruch nimmt, denn der Kanton hat so viel mehr zu bieten, als sich übers Wochenende erfassen lässt. Empfehlen möchten wir Ihnen, auf der Hin- oder auf der Heimreise einen Abstecher in die Bündner Herrschaft zu machen, um einen oder mehrere der vielen ausgezeichneten Winzer zu besuchen und sich von der Qualität ihrer Weinprodukte begeistern zu lassen. Mit einer Voranmeldung gelingt es meistens, auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten einen Besuch mit einer kleinen Degustation abzumachen.

Auf den rund 550 Hektaren Rebfläche im Bündnerland, wo einst hauptsächlich Blauburgunder und Riesling Silvaner angebaut wurden, können die Winzer heute mit etwa 50 verschiedenen Rebsorten arbeiten. Mit ihrem Vorzugsklima und ihren Böden ist die Bündner Herrschaft, zu der jetzt auch das frühere Bündner Rheintal gehört, geradezu prädestiniert für die Blauburgundertraube. Der Pinot Noir ist und bleibt deshalb die am meisten angepflanzte Sorte.

Eine Bündner Spezialität ist der Churer Schiller, ein hellroter fruchtiger Wein, für den weisse und rote Traubensorten aus dem gleichen Weinberg zusammen gekeltert werden. Vielfältig einsetzbar ist er der perfekte Begleiter für leichte Sommergerichte.

Vielfach unbekannt und unterschätzt hingegen ist der Completer, der hochinteressante Weisswein aus der gleichnamigen Traube. Es gibt davon eine traditionell gekelterte und eine moderne Version, beide unbedingt einen Versuch wert. Completer ist rar, seine Herstellung aufwendig. Das hat seinen Preis. Stellvertretend für viele gute Bündner Weingüter stellen wir Ihnen hier zwei besonders interessante Häuser vor.

Schloss Salenegg in Maienfeld – der älteste Rebberg Europas

Wäre da nicht der Turm, so würde man hinter der Fassade des imposanten Gebäudes eher eine Schule, ein Sanatorium oder ein Kloster vermuten und läge damit gar nicht mal so falsch. Das ursprüngliche Gebäude wurde nämlich um das Jahr 950 herum vom Prior des Benediktinerklosters Pfäfers errichtet, als eine Art Erholungsheim für die Klosterbrüder. Ursprünglich hiess es denn auch Prestenegg, weil die gicht- und rheumageplagten Mönche an diesem sonnigen Platz ihre Gebrechen kurieren sollten.

Wie aus der Sommerfrische der frommen Brüder über die nächsten 800 Jahre Schloss Salenegg wurde, ist eine lange und spannende Geschichte. Den Namen verdankt das Schloss der legendenumwobenen Sahlweide, die, 1594 gepflanzt, neben dem Brunnen im Hof immer noch wächst und gedeiht. Rainer Maria Rilke hat dem Baum seinerzeit eine Ode ins Gästebuch des Schlosses geschrieben, die sich auf der Homepage des Weinguts nachlesen lässt, wie übrigens auch die Geschichte des Herrschaftssitzes.

Unumstritten ist, dass bereits 950 in den Parzellen vor dem Schloss Reben gepflanzt wurden, womit dieser Weinberg der älteste durchgehend produzierende Europas ist. Das Weingut als solches besteht seit 1068 und ist seit 1654 im Besitz der Familie von Gugelberg. Helene von Gugelberg hat in den letzten Jahren ihr Erbe mit Um- und Weitsicht verwaltet und ausgebaut. Das gilt für die modernen, auf schonende Produktion ausgerichteten Keller genauso wie für die Angebotspalette. Neben den ausgezeichneten Rotweinen gibt es da weitere hausgemachte Produkte wie Destillate, delikate Speise- und Trinkessige in geschmackvoller Verpackung und alkoholfreie Getränke auf Basis von Traubensaft. Nicht zu vergessen die Weiss-, Schaum- und Dessertweine. Rezepte für den Einsatz der finessenreichen Essige finden sich auf der Homepage. Wichtigstes Produkt des Hauses ist nach wie vor der Pinot noir, von dem es drei qualitativ hochstehende Rotweine und einen Rosé gibt. Gut gefallen hat uns der Ambe, eine mutige Kreation, die eher zufällig entstanden ist, weil Helene von Gugelberg sich einen Wein wünschte, in dem sich das Beste von verschiedenen Jahrgängen und verschiedenen Ausbaumethoden vereint. Das Resultat: ein perfekt runder trinkreifer Blauburgunder. Ob der Konsument selbstbewusst genug ist, einen Wein ohne Jahrgang auf der Etikette aufzutischen, bleibt abzuwarten. Uns hat Ambe auf Anhieb überzeugt.



Helene von Gugelberg freut sich, dass sich mit ihrem Sohn bald eine weitere Generation engagieren wird, Schloss und Weingut in ihrem Sinne und mit ihren Qualitätsansprüchen weiterzuführen.

COMPLETER – RAR UND MYTHISCH

Sie gilt als autochthone Bündner Sorte und ist heute vor allem in Malans zu Hause. Urkundlich wurde sie erstmals 1321 in einem Dokument des Domkapitels Chur erwähnt. Ihr Name ist abgeleitet vom „completorium“, dem Abendgebet der Benediktinermönche. Nach vollbrachtem Tagewerk durften sich die frommen Brüder in kontemplativer Stille einen Schoppen Wein zu Gemüte führen, bevor sie sich zur Ruhe legten. Vermutlich ist die Sorte vom Benediktinerorden aus Italien in die Schweiz gebracht und in den Weinbergen in und um das Kloster Pfäfers angebaut worden. Einige Stöcke müssen sich bis ins Wallis verirrt haben, denn genetische Untersuchungen ergaben, dass die alte Walliser Sorte Lafnetscha aus einer natürlichen Kreuzung von Completer und Humagne entstand. Auch die Bondoletta im Tessin ist einer Verbindung der weissen Completer-Traube mit der heimischen roten Sorte Bondola zu verdanken. Im Oberwallis wie auch im Tessin sind heute noch einige Completer-Stöcke zu finden. Insgesamt sind in der Schweiz rund drei Hektaren mit dieser alten stark säurehaltigen Sorte bepflanzt – die Hälfte davon in der Bündner Herrschaft, vornehmlich in Malans, wo sie grosse Weine hervorbringt. Am Zürichsee gibt es auch noch einige Aren Completer, weil die Sorte dort sehr lange zusammen mit der Zürcher Sorte Räuschling angebaut und zu Weisswein verarbeitet wurde.

(WINE GRAPES V. JANCIS ROBINSON, JULIA HARDING, JOSÉ VOUILLAMOZ)

VINOTIV – FASZINATION PINOT NOIR

Eine gute Sache, diese Initiative von zwölf namhaften Winzern aus der Bündner Herrschaft, erlaubt sie doch dem Weinfreund Jahr um Jahr, sich wenigstens je eine Flasche der besten Blauburgunder der Region zu sichern. Diesen Winzern gemeinsam ist die Leidenschaft für die feine Pinot-Noir-Traube und das Streben nach immer höherer Qualität. Ihre Weine brauchen inzwischen keinen Vergleich mit echten Burgundern mehr zu scheuen, mit Ausnahme natürlich der Topqualitäten aus Grand-Cru-Lagen im Burgund. Diese bleiben in ihrer Perfektion unerreicht, leider aber auch vom Preis her für die meisten von uns Weinliebhabern unerreichbar – im Gegensatz zu den Bündnern, die auf diesem Qualitätsniveau nicht billig, aber erschwinglich sind. Ausgebaut wie die französischen Vorbilder schmecken die Vinotiv-Weine von Anfang an köstlich. Das macht es wirklich schwer, sie für mindestens drei bis fünf Jahre im Keller zu „vergessen“, um dann ihr grosses Potenzial entdecken und geniessen zu können. (WWW.VINOTIV.CH)



Giani Boner Completer-Kellerei, Malans

Als DER Completer-Spezialist schlechthin war uns Giani Boner empfohlen worden. Nach dem Studium seiner Homepage, wo die Geschmacksentwicklung seines traditionell gekelterten Completer beschrieben wird, waren wir sehr gespannt auf diesen Wein, aber auch etwas skeptisch. Es klang nämlich verdächtig nach trockenem Sherry – ein Wein, der mir gar nicht schmeckt. Der jahrhundertealte Gewölbekeller des kleinen Weinguts gehörte, wie einige andere in der Gegend, einst dem Kloster Pfäfers. Giani Boners Grossvater hätte eigentlich Gastronom werden und den familieneigenen Gasthof Krone in Malans übernehmen sollen. Dazu verspürte er keine Lust und verschrieb sich dafür ganz dem Weinbau. Wie sein Grossvater, und viel früher die Benediktinermönche, macht Giani den Completer-Wein auch heute noch nach der alten Methode, im Gegensatz zu einigen Kollegen, die eher dem modernen Weissweinstil anhängen.

Der traditionelle Wein aus dieser säurereichen Traubensorte braucht jahrelange Kellerreife, bis er geniessbar ist. Durch die lange Fasslagerung erhält er eine oxidative Note. Das schmeckt dann nach getrockneten Früchten oder Nüssen, zum Beispiel grünen Walnüssen, mit einer leicht salzigen Komponente. Wir probieren den Jahrgang 2005, der soeben auf den Markt gekommen ist. Der goldgelbe, leicht ölige Wein duftet nach Quitten und Birnen. Zu meiner Erleichterung ist weder in der Nase noch im Mund eine Sherry-Note zu entdecken. Am Gaumen leicht süsslich und vollmundig, schmeckt er nach Honig und Caramel. Dann entwickelt sich eine feine, erfrischende Säure. Das Finale ist grossartig, ein nicht enden wollender Nachgeschmack. Wir sind uns einig: ein sehr harmonischer, grosser Wein!

Dank seiner kräftigen Säure kann der Completer auch nach der Abfüllung noch Jahrzehnte altern – und wird dadurch immer feiner im Geschmack. Diese Chance

wird er in meinem Keller garantiert nicht bekommen! Zum Ostergitzi hat Giani den 83er getrunken, der noch genauso frisch wirkte wie der 2005er. Nicht jedes Jahr eignen sich die Trauben für die traditionelle Kelterung. Im Moment lagern acht Jahrgänge im Keller. Nach der Gärung in neuen Holzfässern kommt der Wein für die Dauer des Säureabbaus in den Tank, um dann bis zur Flaschenfüllung ein Jahrzehnt oder mehr in gebrauchten 225-Liter-Eichenfässern heranzureifen. Es dauert also, bis der Winzer seine Arbeit in Geld umwandeln kann.

Und dann stehen wir im 50 Aren grossen Weinberg vor der steilen Completer-Halde. Auf 30 Aren begrünter Terrassen gedeihen die über hundertjährigen wurzelechten Stöcke der Malanserrebe, wie die Sorte Completer bis ins 12. Jahrhundert genannt wurde, zwischen den wärmespeichernden Mauern und im Schutz des „Hausbergs“ Vilan prächtig. Auf den insgesamt 4,5 Hektaren Rebland der Completer-Kellerei werden auch Pinot Noir, Pinot Gris und Syrah angebaut. Alle Weine geniessen Kellerruhe, bis der neue Jahrgang gelesen wird, was der Qualität zugutekommt. Drei edle Destillate aus Pinot-Noir-Trauben runden das Angebot der Completer-Kellerei Giani Boner ab.

W E T T B E W E R B

Gewinnen Sie ein Karussell mit Spezialitäten des Schlosses Salenegg: 6 Variationen des Delikat-Essigs. Sie werden begeistert sein!

Beantworten Sie diese vier Fragen rund um Schloss Salenegg und gewinnen Sie diese exquisite Auswahl an Delikat-Essig. Bitte senden Sie Ihre Antwort bis 30. August 2016 an: chancellerie@chaine-suisse.ch

1. Seit wann ist der Weinberg des Schlosses Salenegg mit Reben bepflanzt?

2. Wer überlieferte in früheren Jahrhunderten das Wissen um den edlen Rebsaft von Generation zu Generation?

3. Was wird auf Schloss Salenegg ausser Wein und Likör produziert?

4. Seit wann ist das Weingut im Besitz der Familie von Gugelberg?

Vom Wettbewerb ausgenommen sind alle Mitglieder des Conseil National sowie das Redaktionsteam. Die Verlosung erfolgt nicht unter notarieller Aufsicht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



TRANSGOURMET

ORIGINE

ORIGINE.
FÜR NACHHALTIGEN GENUSS
LA DURABILITÉ À SAVOURER



Weiderinder verbringen täglich mindestens acht Stunden auf der Weide. Nur im Winter bleibt die Herde im Stall mit eingestreuter Liegefläche und großzügigem Aussenbereich. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor. Chaque jour, les bêtes passent au moins huit heures dans les prés. Seulement en hiver, le troupeau reste dans les étables pourvues de litières et de grands espaces extérieurs. Le mouvement en espace libre fait du bien aux animaux et assure une viande tendre et savoureuse.



LE CHASSELAS : UN CÉPAGE D'EXCEPTION!

Texte: David Blanchard, Vice-Echanson du Bailliage du Pays de Vaud
Jérôme Aké Béda, Maître Sommelier et Sommelier de l'année 2015 du Gault&Millau
Photos: Henri Rollier, Vice-Chargé de Presse du Bailliage du Pays de Vaud

Fruit noble par excellence, le chasselas compte parmi les plus vieux cépages du monde et sa légende remonte à des temps immémoriaux. D'aucuns pensent avoir retrouvé sa trace dans les celliers de l'Égypte ancienne avant de transiter par Constantinople, mais ce qui est sûr, c'est qu'il occupait une place de choix il y a bien des siècles déjà, à côté d'autres fruits et mets raffinés à la table des rois, en France notamment.

ENTRE LÉGENDE ET SCIENCE

Pendant longtemps, le chasselas a fait l'objet d'intenses débats quant à son origine et son histoire. Aujourd'hui, les progrès scientifiques apportent un nouvel éclairage sur la recherche historique. En effet, grâce à des analyses génétiques faites sur plusieurs années, étayées par des recherches de mentions historiques du cépage dans les différentes régions susceptibles d'en être le berceau, on a progressivement écarté les origines les plus diverses, à commencer par l'Égypte, dont le cépage Fayoumi n'a aucune parenté génétique avec le chasselas. De même, contrairement à la tradition qui voulait qu'un ambassadeur de François Ier ait rapporté de Constantinople le chasselas pour le planter dans la Treille du Roy à Fontainebleau, il s'avère, après avoir effectué des recherches historiques, que ce cépage a été planté entre la fin de XVII^{ème} siècle et le début du XVIII^{ème} siècle, c'est-à-dire bien après la mort du roi, et qui plus est après avoir été rapporté par un vigneron de Cahors.

Enfin, l'analyse génétique a exclu l'origine allemande (Württemberg) du chasselas, tout comme la recherche historique a exclu l'origine italienne (Aoste plus particulièrement), le nom de chasselas n'y apparaissant qu'à partir du XIX^{ème} siècle.

Ainsi, après avoir écarté les régions que la tradition et les légendes considéraient comme l'origine du cépage, le rayon des possibilités s'est considérablement resserré et les chercheurs ont retenu la région de la Bourgogne, plus précisément le village nommé «Chasselas», car on y trouve non seulement d'importantes traces génétiques de notre cépage, mais également des mentions, dès le tout début du XVII^{ème} siècle, de «Fendant», ou «Lausannois». Et comme «Lausannois» est le nom le plus ancien utilisé pour ce cépage, on a toutes les raisons de croire qu'il est né dans le bassin lémanique, plus précisément dans le canton de Vaud où on y trouve la plus grande diversité de chasselas.



LE CHASSELAS AUJOURD'HUI, DU RAISIN AU VIN

Cépage cultivé dans plusieurs pays – notamment européens – sous différents noms, il s'appelle Féher Fabianzölö en Roumanie, Gutedel en Allemagne et Junker en Autriche. Abélone dans l'Ain ou Mornen Blanc dans le Rhône, on le trouve en Suisse sous le nom bien connu de Fendant parce que la baie de ce type de chasselas se fend sous la pression des doigts alors que celle du Giclet, un autre type de chasselas, gicle... Sur les 35 000 hectares consacrés à sa culture dans le monde, principalement pour du raisin de table, la surface cultivée en Suisse l'est essentiellement en raisin de cuve. Et s'il a perdu la première place des cépages cultivés en Suisse au profit du pinot noir, le chasselas reste cependant le cépage blanc le plus cultivé en terre helvétique.

Pourtant, il n'est pas des plus simples à vinifier. En effet, cela commence par la date des vendanges: s'il est cueilli trop tôt, il sera acide et herbacé alors que s'il est trop mûr, il sera lourd et pommadé. De même, si le climat s'avère défavorable, il donnera un vin ordinaire et vulgaire. Ensuite, très sensible en cuve, il doit être vinifié avec une grande attention pour éviter tout problème (oxydation et réduction) de sorte que chaque étape de la vinification est cruciale: si l'une d'elle est malmenée, elle entraînera un défaut en bouteille. Ainsi, les œnologues et les vignerons ont acquis au fil des ans un savoir-faire en la matière qui a contribué à la pérennité de la culture du chasselas et à sa nouvelle aura. C'est donc un véritable défi de faire du vin à partir du chasselas, et comme l'a dit Michael Silacci, œnologue d'Opus One, «il faut être fou pour le vinifier».

LE VIN DE TERROIR

Le chasselas n'a pas un arôme universel, mais on lui reconnaît un caractère gouleyant, fruité (pêche, abricot) ou floral (acacia, tilleul) avec une touche de carbonique rafraîchissante en bouche. S'il est difficile de définir les arômes du chasselas, c'est parce qu'il se calque sur ses terres d'origine. En effet, planté sur un sol argilo-calcaire, il n'aura pas les mêmes caractéristiques que s'il a poussé sur un sol granitique par exemple. C'est pour cette raison que l'on ne boit pas un Chasselas, mais un terroir: un Dézaley, un Mont-sur-Rolle, un Féchy, un Neuchâtel, un Lac de Bienne ou un Fendant.

Convivial et friand, le chasselas jeune est apprécié autant en apéritif qu'autour d'une grande table, mais c'est en vieillissant qu'il prend sa véritable dimension gastronomique. En effet, après plus d'une dizaine d'années de garde, la fraîcheur laisse la place à des arômes tertiaires d'abricots secs, de miel et de noix, ce qui lui ouvre la porte à d'autres découvertes gustatives.

QUELQUES CHIFFRES: LE CHASSELAS

Monde	env. 35 000 ha
Roumanie	env. 13 000 ha
Hongrie	env. 6 000 ha
Suisse	4 073 ha en 2008
Allemagne	env. 1 100 ha
Vaud	2 365 ha en 2008
Valais	1 072 ha en 2008



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL

DE PRINTEMPS LUCERNE 2016

Text: Renata I. Cavegn, Chargée de Presse du Bailliage de Suisse
Fotos: Beat Brechbühl, Andy Bachmann

Abwechslungsreich, komplex, auf höchstem kulinarischem Niveau,
bis ins letzte Detail orchestriert und mit Charme und Niveau präsentiert.

Un mélange de diversité, de complexité, de prestige culinaire, une orchestration
jusque dans les moindres détails et une présentation de classe...



In drei Worten lassen sich die vergangenen drei Tage zusammenfassen: Es war genial! Die Feinschmeckerregion hat ihrem Namen alle Ehre gemacht. Den Auftakt bildete ein Blick hinter die Kulissen eines der – nicht nur aus asiatischer Perspektive – Highlights eines jeden Luzern-Besuchs: Bucherer. Schon diesen ersten Punkt auf dem dreitägigen Veranstaltungsplan kann man auch für viel Geld nicht kaufen.

Gut 30 Grad, Postkartenidylle. Zeit für den kulinarischen ersten Abend im Landgasthof Balm in Meggen am Vierwaldstättersee. Ein kühlendes Gewitter begleitete das grossartig komponierte leichte Dîner de Bienvenue mit vorzüglichen Weinen. Maître Rôtisseur Beat Stofer hat es verstanden, exquisite Ingredienzien zu kleinen Kunstwerken zu zaubern: Heiss geräucherter Wildlachs auf Spargelsalat mit Bärlauch oder Champagnerrisotto mit Eierschwämmli haben definitiv Lust auf ein Wiedersehen im Balm gemacht.

Trois mots résument les trois journées qui viennent de s'écouler: c'était génial! La région des gourmets a fait honneur à son nom. La manifestation a commencé par une découverte des coulisses de l'un des musts de toute visite à Lucerne... et pas seulement pour les Asiatiques: Bucherer. Ce premier point au programme de nos trois journées n'a pas de prix, même avec tout l'or du monde.

Température de 30 degrés, un temps idyllique digne d'une carte postale. Puis est venu le moment de la première soirée gastronomique dans la Landgasthaus Balm, à Meggen, sur les rives du lac des Quatre-Cantons. Un orage rafraîchissant a accompagné le Dîner de Bienvenue, une fantastique composition légère agrémentée de vins exquis. Le Maître Rôtisseur Beat Stofer a su créer la magie en combinant des ingrédients succulents pour créer de véritables chefs-d'œuvre: le saumon fumé chaud sur une salade d'asperges à l'ail des ours et le risotto au champagne et chanterelles ont donné envie de revenir à Balm.

Samstag ist traditionell der grosse Tag der Chaîne, der Ehrungen und Inthronisierung, des Gala-Abends mit ausgelassenem Fest. Im Traditionshaus Hotel Palace in Luzern logiert man nicht nur exquisit, auch der Service lässt keinen Wunsch offen. Welcher Ort könnte für die Assemblée Générale, die jährliche Generalversammlung der Chaîne, besser passen als dieses Haus? Mit einer Ehrenplakette wurden 52 langjährige treue Mitglieder ausgezeichnet, die 20, 30 oder gar 40 Jahre dabei sind. Zu so viel Treue passt ein echt uriges Menü im nahe gelegenen Restaurant Old Swiss House, kreiert von Chef de Cuisine Günther Renz. Bei den Gastgebern Maître Restaurateur/Officier Commandeur Hanny Buholzer und Maître Restaurateur Philipp Buholzer fühlten wir uns rundum wohl. Das Felchenfilet nach Luzerner Art muss man einfach gekostet haben. Wie schon am Vorabend waren der Champagner von Perrier-Jouët Brut und die Weine wieder perfekt auf die einzelnen Kompositionen abgestimmt. Viel zu schnell verging die Zeit, denn um kurz nach 16 Uhr zogen die Baillis, der Conseil National und unser

Le samedi est traditionnellement le grand jour de la Chaîne: la journée des honneurs et de l'intronisation, de la Soirée de Gala festive et conviviale. L'Hôtel Palace de Lucerne, un établissement de haute tradition, offre non seulement un hébergement exquis mais aussi un service inégalable. On n'aurait pu rêver meilleur lieu pour la tenue de l'Assemblée Générale annuelle de la Chaîne. La plaquette d'honneur a été remise à 52 membres fidèles de très longue date qui font partie de la Chaîne depuis 20, 30, voire 40 ans. Une telle fidélité se devait d'être récompensée par un menu pittoresque composé par le Chef de Cuisine Günther Renz dans le restaurant Old Swiss House, situé tout près de l'hôtel. Nous nous sommes sentis aux anges chez nos hôtes, le Maître Restaurateur/l'Officier Commandeur Hanny Buholzer et le Maître Restaurateur Philipp Buholzer. Le filet de féra à la lucernoise est un incontournable qu'il faut avoir goûté. Comme la veille au soir, le Champagne Perrier-Jouët Brut et les vins étaient parfaitement assortis à chaque composition. Le temps passe trop vite: peu après 16 heures, les Baillis,





Zeremonienmeister Maître Benoît Fragnière zusammen mit dem inthronisierenden Ehrengast Mr. Philip Evins, Bailli Délégué de la Grande-Bretagne et Membre du Conseil Magistral à Paris, in den Ballsaal des Hotels Palace ein. 150 neue Confrères und Consœurs wurden feierlich in die Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen. Der anschließende Aperitif vor dem Grand Casino liess bereits einen unvergesslichen Abend ahnen. Doch was Chef Rôtisseur Hugues Blanchard und sein Team dann auf die Teller zauberten, wird wohl kein Teilnehmer so schnell vergessen. Welch Wagnis muss es gewesen sein, so ein vorzügliches Acht-Gänge-Menü zu komponieren, von der hervorragenden Weinauswahl ganz zu schweigen! Alles hat gepasst. Die Brigade um Maître Restaurateur Philipp Albrecht meisterte den Service mit Bravour. Die sautierte Entenleber auf karamellisiertem Brioche und das japanische Wagyu Beef hatten es mir besonders angetan. Der Brie de Meaux mit Mascarpone und Trüffel an Olivenöl-Glace war zum Niederknien – bitte verzeihen Sie

le Conseil national et notre maître de cérémonie Maître Benoît Fragnière se sont réunis dans la salle de bal de l'Hôtel Palace avec l'invité d'honneur en charge des intronisations, M. Philip Evins, le Bailli délégué de la Grande-Bretagne et Membre du Conseil Magistral à Paris. 150 nouveaux Confrères et Consœurs ont été solennellement accueillis dans la Chaîne des Rôtisseurs. L'apéritif organisé après la cérémonie devant le Grand Casino laissait présager une soirée inoubliable... que les participants ne sont pas prêts d'oublier grâce à la maestria du Chef Rôtisseur Hugues Blanchard et de son équipe. Avec audace, il a composé un prodigieux menu de huit plats, sans parler de l'excellent choix des vins. Tout était parfait. La brigade entourant le Maître Restaurateur Philipp Albrecht a assuré un service impeccable. Le foie de canard sauté sur brioche caramélisée et la bière japonaise Wagyu Beer m'ont particulièrement séduite. Le brie de Meaux au mascarpone et à la truffe côtoyant la glace à l'huile d'olive était à se mettre à genou... pardonnez-moi! Thomas Häfliger



mir! Thomas Häfliger und Sigi Bachmann vom Organisationskomitee haben auf köstliche Art die Gänge dreisprachig dargeboten, die Lacher aus dem Publikum kamen von Herzen. Erst im Nachhinein habe ich erfahren, dass jeder Teller, jedes Glas extra für diesen Anlass im Grand Casino angeliefert werden musste. Nichts wurde dem Zufall überlassen, die herrlichen rot-blauen Blumenbouquets eilten den Gästen voran von Anlass zu Anlass. Sogar das Geländer war blumentumrankt. Eine Band spielte bis früh in den Morgen leichten Jazz, unaufdringlich, absolut stimmig. Die letzten Gäste haben das Fest gegen fünf Uhr morgens verlassen.

et Sigi Bachmann, du Comité organisateur, ont présenté les plats en trois langues pour nous en mettre l'eau à la bouche: les rires fusant du public venaient du fond du cœur. J'ai appris seulement plus tard que chaque assiette, chaque verre avaient été livrés spécialement pour la cérémonie au Grand Casino. Rien n'a été laissé au hasard, les magnifiques bouquets de fleurs rouges et bleues précédant les invités d'une fête à l'autre. Même la balustrade était ornée de fleurs. La musique de jazz suave diffusée par l'orchestre a résonné jusqu'au petit matin sans jamais être envahissante, absolument dans le ton. Les derniers invités ont quitté la fête vers cinq heures.



Ein Chapitre ist nichts für Langschläfer. Sonntag, 10:30 Uhr, der Pilatus abwesend, gänzlich versteckt hinter schweren Regenwolken. Perfektes Wetter also für einen Besuch im berühmten KKL. Selbstverständlich macht die Tour Lust auf ein kulinarisches Déjeuner d'au revoir, natürlich im Restaurant RED des KKL. Chef Exécutive Christian Iten und Maître Hôtelier Hans E. Koch wissen, wie man auch verwöhnte Gäste beglückt: Falls Sie nicht dabei waren, kann ich Ihnen versichern, Sie haben auch hier etwas verpasst. Die Terrine vom Zander aus dem See gleich vor der Tür – einfach köstlich. Acquarello-Mascarpone-Risotto, Pommery-Senf, geröstete Mandeln ... Holzen-Kalbsschulter gebraten, auf grünem Spargel und Mangoldblättern ... und erst das Pink-Rhabarber-Himbeer-Dessert. Sie müssen einfach wieder nach Luzern kommen, liebe Consœurs und Confrères. Rolf Hertig und sein Komitee haben ein fantastisches Chapitre organisiert. Ganz herzlichen Dank allen Mitwirkenden für das kulinarische Fest der Sonderklasse.

Le Chapitre n'est pas pour les lève-tard. Dimanche 10 heures 30, le mont Pilate est invisible, entièrement caché par de gros nuages de pluie: le temps idéal pour une visite au célèbre KKL. Bien sûr, cette promenade ne pouvait que donner envie de se retrouver autour d'un déjeuner de clôture gastronomique au Restaurant RED du KKL évidemment. Le Chef Exécutif Christian Iten et le Maître Hôtelier Hans E. Koch savent charmer, même les clients les plus gâtés: au cas où vous n'y étiez pas, je peux vous assurer que vous avez raté quelque chose. La terrine de sandre tout droit sorti du lac était tout simplement délicieuse. Risotto Acquerello au mascarpone, moutarde Pommery, amandes grillées... rôti de veau accompagné d'asperges vertes et de feuilles de blettes... et, pour couronner le tout, un dessert rose à la rhubarbe et aux framboises. Chers Consœurs et Confrères, vous ne pouvez manquer de revenir à Lucerne. Rolf Hertig et son Comité ont organisé un Chapitre fantastique. Un grand merci à toutes les personnes qui ont contribué à cette fête gastronomique de très haute classe.



Fotos: Josef Bösze

NOUVEAUX COMMANDEURS LUCERNE 2016

GRAND COMMANDEUR (40 ans)

Urs	VON SURY	Bâle-Ville
Knud Rolf	THOMSEN	Bâle-Ville
Vernon	DE WECK	Berne-Oberland
Edith	STIERLI	Berne-Oberland
Rudolf Marcus	PAZELLER	Grisons
Gabriela	BETTINI REZZONICO	Tessin-Sottoceneri
Giulio	DAL MEDICO	Tessin-Sottoceneri
Jack	BÄR	Zurich-Ville
Lilly	BINDER	Zurich-Ville

OFFICIER COMMANDEUR (30 ans)

Rudolf	MOHLER	Bâle-Ville
Josef	PELZMANN-MEISTER	Berne-Mittelland
Urs	WEYERMANN	Berne-Mittelland
Rudy	FASEL	Fribourg
Marie-Gertrude	MOREL-NEUHAUS	Fribourg
Arturo	REICH	Grisons
Joe	SALM	Lucerne
Walter	RUTISHAUSER	Thurgovie
Francis	DUFRESNE	Vaud
Hans	WÜRGLER	Zurich-Ville

COMMANDEUR (20 ans)

Karin	BURKHARDT-BECK	Bâle-Campagne
Willy Walter	LÜDIN	Bâle-Ville
Christophe	DAROS	Berne-Mittelland
Roman	SCHWERY	Berne-Mittelland

Raffaele	ESPOSITO	Berne-Oberland
Kurt	GAENSLI	Berne-Oberland
Primo	ROBUSTI	Grisons
Gino	ETZENSPERGER	Lucerne
Fredy	HERRMANN	Lucerne
Josette	SURDEZ	Neuchâtel/Jura
Dieter	FRESE	St-Gall
Ivo	STEINER	St-Gall
Daniel René	MONTANDON	Suisse-Intérieure
Tony	SCHMIDIG	Suisse-Intérieure
Mario	UNTERNÄHRER	Suisse-Intérieure
Giuseppe G.	RIGOZZI	Tessin-Sopraceneri
Rolf	BRÜLLMANN	Thurgovie
Peter	LARESE	Thurgovie
Peter	SCHNEEBERGER	Thurgovie
Giacomo	CUSTODERO	Vaud
Christian	DUBOIS	Vaud
Patrice	KARLEN	Vaud
Jacques	BAUR	Zurich-Campagne
Jürg	EDER-EGLI	Zurich-Campagne
Heidi	MANNHART	Zurich-Campagne
Urs	APPENZELLER	Zurich-Ville
Marco Alfredo	BOZZOLAN	Zurich-Ville
Suzanne	KELLER	Zurich-Ville
Herbert	MANNHART	Zurich-Ville
Gottfried	MENGE	Zurich-Ville
Christian R.	WEBER	Zurich-Ville
Kurt	WIDMER	Zurich-Ville

INTRONISATIONS OMGD

Doris	BACHMANN	Lucerne	Willy	LINGG	Lucerne
Andreas	BLATTER	Lucerne	Petra Nicole	MARBACH	Lucerne
Ueli	BÜCHI	Zurich-Ville	Patrick	MATTLI	Lucerne
Marcia	CERANTOLA	St-Gall	Iris	MEIER	Zurich-Ville
Alois	CHRISTEN	Suisse-Intérieure	Thomas	MENTHA	Neuchâtel/Jura
Thomas	DIETHELM	Zurich-Ville	Marc Carl	PHILLIPP	Haute-Bavière, Bavière- Ouest et Munich
Mike	ELEGANTI	Lucerne	Lado	RAZINGER	Suisse-Intérieure
Josef	FLURY LIC. IUR	Lucerne	Joe	SALM	Lucerne
Pascal	GAUTHIER	Vaud	Quirin	SCHAER	Zurich-Ville
Fritz	GNÄDINGER	Zurich-Ville	Oskar	SULSER	Zurich-Ville
Lotti	GNÄDINGER	Zurich-Ville	Ursula	SULSER	Zurich-Ville
Heidi	GUTLEBEN	Neuchâtel/Jura	Heinrich	THORBECKE	St-Gall
Barbara	GÜBELIN	Lucerne	Manfred	WIDMANN	Thurgovie
Tobias	HOFMANN	Lucerne	Ernst	WIEMANN	Lucerne
Sandra	KELLER	Lucerne	Tjark	WITZGALL	Suisse-Intérieure
Susanne	KORFITSSEN	Zurich-Ville			
Erwin	KUPPER	Lucerne			



Fotos: Josef Bösze

INTRONISATIONS CHÂÎNE

MEDAILLE D'ARGENT

Moritz	HEDIGER	Argovie
--------	---------	---------

MEDAILLE DE BRONZE

Raymond	CARRUPT	Valais
Simon	COPPEX	Valais
Alexander	KNUPP	Zurich-Campagne
Evelyne	WILHELM	Zurich-Ville

CHARGÉ DE MISSIONS DU BAILLIAGE NATIONAL

Josef	BÖSZE	Zurich-Ville
-------	-------	--------------

VICE-CHANCELIER ARGENTIER

Nicolas	BEYTRISON	Valais
Marisa	D'ELIA VETTERLI	Zurich-Campagne

VICE-CONSEILLER GASTRONOMIQUE

Fredi	DAUMUELLER	Berne-Oberland
Kurt	RÜTSCHÉ	Soleure

VICE-CONSEILLER CULINAIRE

Thomas	LÄTT	Soleure
--------	------	---------

VICE-CHARGÉ DE PRESSE

Daniel	SCHNEIDER	Argovie
--------	-----------	---------

VICE-CHARGÉ DE MISSIONS

Yvan	DEMIERRE	Fribourg
------	----------	----------

PAIR DE LA CHÂÎNE

Christophe	DAROS	Berne-Mittelland
Fredy	HERRMANN	Lucerne

CHEVALIER D'HONNEUR

Lilly	BINDER	Zurich-Ville
-------	--------	--------------

GRAND OFFICIER

Heinz-Peter	MARBACH	Lucerne
Marie-Christine	MUSY	Fribourg
Ernst	RIGERT	Lucerne
Dr. Heinz Christian	VOLLENWEIDER	Zurich-Campagne

OFFICIER

Verena	BAY	Argovie
Elisabeth	BOLLIGER	Lucerne
Robert	BUCHELI	Lucerne
Guido	EGLI	Lucerne
Mike	ELEGANTI	Lucerne
Gino	ETZENSPERGER	Lucerne
Dani	FALLEGGGER	Lucerne
Niklaus	FANGER	Lucerne
Rolf	GAUTSCHI	Lucerne
Heinz	HORISBERGER	Zurich-Ville
Tom	JUNGREITMAIR	Soleure
Eric	KÖCHLI	Tessin-Sopraceneri
Melanie	MICHLIG	Lucerne
Marc Carl	PHILLIPP	Haute-Bavière, Bavière-Ouest et Munich

Dr. Gavino	ROJAS	Lucerne
Bernd Uwe	RUSTMEIER	Lucerne
Edwin	SCHERTENLEIB	Lucerne
Thomas	SCHÄRER	Argovie
Didier	SPULER	Lucerne
Dr. Walter	WEBER	Suisse-Intérieure
Peter R.	WYSS	Lucerne

DAME DE LA CHÂÎNE

Esther	ACHERMANN	Lucerne
Doris	BACHMANN	Lucerne
Nicole	DAVOLI	Zurich-Ville
Beatrice	DONATELLI	Lucerne
Brigitta	EICHENBERGER	Oberer Zürichsee
Susanne	FÜGLI	Zurich-Ville
Marie-Eve	GAILLARD	Fribourg
Beatrice	GALLIKER-VON DACH	Berne-Mittelland
Jeannine	GAUGLER	Lucerne
Lotti	GNÄDINGER	Zurich-Ville
Heidi	GUTLEBEN	Neuchâtel/Jura
Barbara	GÜBELIN	Lucerne
Franziska	HALDIMANN	Berne-Mittelland
Sandra	KELLER	Lucerne
Jeannette	KOLLER	Berne-Mittelland
Susanne	KORFITSEN	Zurich-Ville
Petra Nicole	MARBACH	Lucerne
Iris	MEIER	Zurich-Ville
Rosemarie	RECORDON	Valais
Reita	RYTER	Fribourg
Erika	SENN	Suisse-Intérieure
Rose-Marie	STAUBACH	Lucerne
Ursula	SULSER	Zurich-Ville
Andrea	WOLFF	Zurich-Ville

CHEVALIER

Cosimo	BALESTRIERI	Lucerne
Kurt Rolf	BECK	St-Gall
Andreas	BLATTER	Lucerne
Dr. Ueli	BÜCHI	Zurich-Ville
Gery	CAMENZIND	Lucerne
Christophe	CHOLLET	Fribourg
Alois	CHRISTEN	Suisse-Intérieure
Thomas	DIETHELM	Zurich-Ville
Jovica	DJURDJEVIC	Berne-Mittelland
Guido	FUSTER	Lucerne
Hanspeter	FÜGLI	Zurich-Ville
Frédéric	GAILLARD	Fribourg
Jean-François	GAY	Fribourg
Fritz	GNÄDINGER	Zurich-Ville
Mark	HONAUER	Lucerne
Peter	HÄLLER	Lucerne
Josef	KÜTTEL	Lucerne
Alain	LARDON	Lucerne
Willy	LINGG	Lucerne
Gery	MARBACHER	Lucerne
Patrick	MATTLI	Lucerne



Fotos: Josef Bösze

Thomas	MENTHA	Neuchâtel/Jura
Arnaud	MOULARD	Oberer Zürichsee
Lado	RAZINGER	Suisse Intérieure
Marc André	RYTER	Fribourg
Quirin	SCHAER	Zurich-Ville
Heinrich-Marc	STEHLI	Lucerne
Oskar	SULSER	Zurich-Ville
Dr. Erik	THIELE	Genève
Heinrich	THORBECKE	St-Gall
Jean-Luc	VIONNET	Fribourg
Manfred	WIDMANN	Thurgovie
Tjark	WITZGALL	Suisse-Intérieure

GRAND OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR

Martin	BÜHLER	Zurich-Campagne
--------	--------	-----------------

OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR

René Klaus	HOFER	Zurich-Ville
------------	-------	--------------

OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR HONORAIRE

René	WEDER	Suisse-Intérieure
------	-------	-------------------

OFFICIER MAÎTRE RESTAURATEUR

Arno	AFFOLTER	Lucerne
Barbara	BÜHLER	Zurich-Campagne
Erich	PETERER	Lucerne

OFFICIER MAÎTRE RESTAURATEUR HONORAIRE

Christine	WEDER-UHLMANN	Suisse-Intérieure
-----------	---------------	-------------------

MAÎTRE HÔTELIER

Raymond	HUNZIKER	Lucerne
---------	----------	---------

MAÎTRE RÔTISSEUR

Hugues	BLANCHARD	Lucerne
Robin	DÜRLEWANGER	Argovie
Armin	EGLI	Lucerne
Christoph	FREI	Thurgovie
Pascal	GAUTHIER	Vaud
Lorenzo	GHILARDELLI	Soleure
Simon	OEHEN	Lucerne
Georg	PUTZ	Lucerne
Beat	STOFER	Lucerne
Ralf	THOMAS	Lucerne

MAÎTRE RESTAURATEUR

Urs Lukas	MARRER	Argovie
Andreas	STÖCKLI	Zurich-Ville

CHEF RÔTISSEUR

Nasr Eddine	JEFFANE	Genève
Andreas	RAPPOLD	Suisse Intérieure

RÔTISSEUR

Lukas Florian	HESS	Lucerne
---------------	------	---------

CHEF DE TABLE

Tobias	HOFMANN	Lucerne
Lukas	KOCH	Lucerne

B A I L L I A G E S



UN DÎNER SANS FAÇON
EST DE LA PERFIDIE.

-

EIN STILLOSES DÎNER
IST EINE HINTERHÄLTIGKEIT.

Joseph de Berchoux
03.11.1760 bis 17.12.1839
franz. Jurist, Schriftsteller und Gastrosoph

INDEX

43	BAILLIAGE D'ARGOVIE	53	BAILLIAGE DE SUISSE-INTÉRIEURE
45	BAILLIAGE DE BÂLE-VILLE	55	BAILLIAGE DE L'OBERER ZÜRICHSEE
46	BAILLIAGE DE BERNE-MITTELLAND	56	BAILLIAGE DU TESSIN-SOPRACENERI
47	BAILLIAGE DE BERNE-OBERLAND	58	BAILLIAGE DU TESSIN-SOTTOCENERI
48	BAILLIAGE DE FRIBOURG	59	BAILLIAGE DE THURGOVIE
49	BAILLIAGE DE GENÈVE	60	BAILLIAGE DU VALAIS
50	BAILLIAGE DE LUCERNE	62	BAILLIAGE DU PAYS DE VAUD
51	BAILLIAGE DE SAINT-GALL	64	BAILLIAGE DE ZÜRICH-CAMPAGNE
52	BAILLIAGE DE SOLEURE	66	BAILLIAGE DE ZÜRICH-VILLE



DAS KOCHEN IM BLUT

Text: Daniel Schneider, Vice-Chargé de Presse du Bailliage d'Argovie
Fotos: Charly Hug

Im Jahr 1288 wird der Ochsen in Wölflinswil erstmals amtlich erwähnt. Rund 700 Jahre später kauften die Eltern von Jörg Lenzin das unter Ortsbildschutz stehende und baufällige Gasthaus. Zum Staunen ist die Tatsache, dass 55.000 Ziegel, ca. 100 Tonnen, auf dem Dach liegen und rund die Hälfte davon aus dem Jahr 1660 stammt. Der Gastgeber, Jörg Lenzin, Maître Rôtisseur und Vice-Conseiller Culinaire, und seine Frau, Judith Lenzin-Munari, haben vor 11 Jahren den eindrücklichen Gebäudekomplex übernommen.

Jörg Lenzin startete seine eigene Kochgeschichte im Restaurant Chez Jeannette in Aarau (ein ehemaliger Chaîne-Betrieb). Nach der harten, aber interessanten Lehrzeit hat er die Herausforderung einer Saisonstelle angenommen und blieb für acht Saisons im Hotel Palace in Gstaad. In der Zwischensaison erweiterte er seine Erfahrungen in guten Häusern im In- und Ausland. Nebst den langen Arbeitstagen im Palace absolvierte er Weiterbildungen und konnte im Jahre 2002 als Executive Sous-chef die Neueröffnung des Grandhotels Bellevue in Gstaad mitrealisieren. Auch Lehrmeister- und Wirtekurs waren ein Muss vor dem langsamen Weg zurück Richtung Wölflinswil. Im Herbst 2003 kehrte er als Küchenchef ins Restaurant Chez Jeannette in Aarau zurück, bevor er endgültig in den elterlichen Betrieb heimkehrte.



„Das Kochen muss einem im Blut liegen“, ist er überzeugt. Dass er Koch wurde ist für ihn selbstverständlich. „Ich koche alles, was Menschen Freude macht“, sagt er. Dabei ist er durchaus ehrgeizig: „Manchmal gehe ich mit der Präsentation ans Limit. Ich liebe die Kreativität meines Berufs.“ Seine Passion wurde auch von Gault&Millau ausgezeichnet und die Lenzins sind stolz darauf, 2011 bei der Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen worden zu sein. Jörg Lenzin engagiert sich auch

bei der Gilde etablierter Gastronomen und gehört ebenfalls zur Familie der Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse. Die zahlreichen Gäste finden den Weg zum Landgasthof Ochsen aus der ganzen Schweiz und dank der Gästezimmer mehr und mehr auch aus ganz Europa.

Vielfältig wie die Gäste, so soll auch das Angebot im Ochsen sein, stets im Spagat zwischen Tradition und Innovation mit vorwiegend regionalen Produkten. Der Landgasthof Ochsen in Wölflinswil ist darum nicht nur im Aargau bestens bekannt, sondern auch weit über die Kantongrenzen hinaus.

Die Bailliage d'Argovie freut sich sehr, diesen „geschitsträchtigen“ Betrieb vorstellen und für kulinarische Genüsse wärmstens empfehlen zu dürfen.



VICTORINOX



SWISSCLASSIC

Für jeden Einsatz zu haben!
Schneiden, Schnitzen, Würfeln, Tournieren.
In der SwissClassic-Serie findet sich für
jede Anwendung das passende Messer.





EXQUISIT & STILVOLL DINIEREN



IM GRAND HOTEL LES TROIS ROIS

Text: Paul C. Pleiger, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Bâle-Ville
Fotos: Grand Hotel Les Trois Rois

Vorzügliche Speisen, fröhliche
Gäste, anregende musikalische
Unterhaltung!



Auch dieses Mal war das Gala-Dîner im Grand Hotel Les Trois Rois der Bailliage Basel-Stadt ein gelungener Jahresabschluss. Über 100 Mitglieder und Freunde der Chaîne des Rôtisseurs versammelten sich am 12. Dezember 2015 im Salle Belle Epoque des Les Trois Rois in Basel, um gemeinsam einen wundervollen Abend zu verbringen. Monsieur Reto Kocher und sein hervorragendes Team hatten wie immer alles bestens vorbereitet. Das Ambiente war einfach grossartig. Aber auch das, was nach und nach an den festlich dekorierten Tischen serviert wurde, war für Auge und Gaumen eine wahre Freude. Ein Pastinakensüppchen folgte auf hausgebeizten

Lachs, begleitet von einem köstlichen italienischen Pinot Grigio. Den roten Can 15 aus Spanien genossen wir zu Fontina-Ravioli und Trüffel-Rinderfilet. Eine Rohmilchkäse-Auswahl und dann ein Schokoladen-Pavé bildeten den perfekten Abschluss. Neben dem vorzüglichen sechsgängigen Menü und den guten Weinen wurden wir vom Trio Fortuna musikalisch verwöhnt. Als Rahmenprogramm stand ausserdem ein „Selfy-omat“ („photo-booth-pro“) im Ballsaal, der von den Gästen rege genutzt wurde, sodass jeder die Erinnerung an dieses gelungene Gala-Dîner in Form von Fotoabzügen mit nach Hause nehmen konnte.

LYSS

HARDERN PINTLI



Judith Estermann und André Freudiger sind
seit 2006 Besitzer des Hardern Pintli.

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

Das Pintli – der Name trägt! – läuft mit Liebe, Begeisterung, Lachen, hervorragender Küche und vielen zum Teil sehr exklusiven Weinen. Darunter aus Bordeaux mehrere Jahrgänge Château Léoville-Barton, dessen Besitzer Anthony Barton schon Gast im Hardern Pintli war.

Die Weinkarte umfasst über 300 Positionen, weitere 300 grosse Weine befinden sich im Privatkeller der Weinliebhaber. Für die Weinkarte des Hardern Pintli wurde ihnen vom Guide Michelin die „Rote Traube“ verliehen.

Unsere Bailliage ist stolz darauf, dass dieser Gourmet-Tempel von TripAdvisor bei 22 getesteten Restaurants der Gegend als Nummer eins mit dem Zertifikat „exzellent“ ausgezeichnet wurde.

Das verwinkelte Lokal strahlt durch seine geschmackvolle Einrichtung mit vielen Gemälden gehobene Gemütlichkeit aus. Das Service-Team ist liebenswürdig, kompetent und hat sichtlich Spass am Verwöhnen der Gäste. Auch das dürfte ein Grund dafür sein, dass so viele Mitglieder

der Chaîne des Rôtisseurs nicht nur bei den offiziellen Anlässen den Weg in das etwas abgelegene Restaurant in der Nähe von Lyss finden. Weinpapst René Gabriel gilt als einer der 20 wichtigsten Weingrößen der Welt. Er organisiert im Hardern Pintli mit den Besitzern jährlich einen grossen Wein-Event mit dem dazu passenden Gourmet-Menü.

Die Bailliage Berne-Mittelland wünscht Judith Estermann und André Freudiger weiterhin viel Freude, Erfolg und stets eine grosse Schar gutgelaunter Gäste.

1001 NACHT

IN INTERLAKEN



Text & Fotos: Pascal Hermann,
Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Berne-Oberland

Am 20. Februar 2016 traf sich die Bailliage de Berne-Oberland mit ihren zahlreich erschienenen Gästen wieder einmal im Hotel Metropole in Interlaken zum legendären ersten Jahresanlass; stets unter einem Motto stehend kostümiert.

Dieses Jahr herrschte im grossen Saal eine orientalische Atmosphäre. Ein grosses Buffet mit klassischen arabischen Gerichten wie beispielsweise Mezze wurde von der Metropole-Crew kredenzt. Ganz getreu dem Anlass kamen auch viele Besucher am Abend daher. Ob als verkleidete Sultans, Scheichs oder Mullahs ... alles war zugegen. Wieder einmal ein voller Erfolg! Wir freuen uns alle bereits auf den nächsten Mottoanlass 2017!





LA CUISINE D'ÉTÉ:

NOUS SOMMES DES RÔTISSEURS!

Texte & Photos: Romain Wohlhauser
Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Fribourg



Les parfums et saveurs des marchés, de quoi inspirer nos repas d'été.

Dans le cours de l'automne et de l'hiver passé, nous avons eu, à de nombreuses reprises, la joie de nous faire servir des plats dont la cuisson des produits a été à la hauteur des chefs que sont nos membres professionnels. Le bailliage de Fribourg a la chance de compter des établissements dont le savoir-faire est à la hauteur des attentes de nos membres. Mais maintenant, place à l'été!

En été, les plats doivent être légers et rafraîchissants et c'est l'occasion de faire les marchés afin de découvrir tous les produits qui vont répondre à vos attentes. Nos Grands Chefs retrouvent les limettes, citrons et autres agrumes apportant un bel éveil des papilles. Aussi, les poissons et fruits de mer vont arriver sur vos poêles, grills et planchas.

Les matières grasses seront utilisées avec parcimonie et les herbes de votre petit potager se joindront aux épices exotiques. Les grillades ne manqueront pas et là aussi, il y a lieu d'être inventif. N'ayons pas peur d'innover sur la manière de relever les goûts des viandes rouges, blanches ou des volailles de grills.

Les marinades laissent aussi une grande place à l'imagination et je vous encourage à tenter des préparations épicées innovantes.

Les Rôtisseurs que nous sommes devrions être en mesure de «jouer avec le feu», de bois ou de charbon et surtout de veiller à ne jamais servir des grillades noircies. Seule une attention sans faille permet de faire cuire vos beaux produits du boucher, du maraîcher ou du poissonnier sans les faire brûler.

Les carpaccios également sont des plats de «terrasses», qu'ils soient de boeuf, de Saint Jacques, de langoustes, de thon ou d'autres poissons frais du lac ou de la mer. Une note exotique d'Asie se trouvera aisément avec un peu de wasabi et de gingembre, et évidemment avec le soja.

La cuisine créole, avec ses sauces particulières, apportera également une note estivale. Sans aller très loin, la France, l'Italie, l'Espagne vont aussi vous inspirer. Un vitello tonnato, un gaspacho, quelles saveurs à disposition!

Des vins frais accompagneront bien toutes ces saveurs. Des rosés très frais ou des rouges légers et rafraîchis seront sur votre table, sans oublier les blancs et les mousseux qui ouvrent l'appétit. N'oubliez pas de flâner sur les marchés et de trouver les parfums et saveurs de cet été, que je vous souhaite chaud sur la peau et frais sur les plats et dans les verres!

TERRE AGRICOLE



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

D'où viennent les produits? Où sont-ils cultivés? Transformés? En tant que consommateur, connaître l'origine d'un produit rassure sur sa qualité, son mode de fabrication.

Genève Région Terre Avenir (GRTA) est une marque de garantie créée en 2004 par l'Etat de Genève qui en est le détenteur, avec 39 producteurs presque tous maraîchers. Aujourd'hui, le label GRTA comprend 338 producteurs et transformateurs. La marque est fondée sur 4 principes: la qualité, la traçabilité, la proximité et l'équité. Le label «Ambassadeur du Terroir genevois» distingue l'exploitant d'un café, d'un restaurant ou d'un hôtel qui met en avant les produits du terroir genevois.

Finis les potages et autres compotes de l'hiver, désormais les légumes d'hiver vont laisser place aux légumes primeurs. Il est temps de reverdir nos assiettes... Le printemps est là! Hommage aux petits légumes et aux fruits frais du terroir pour accompagner une viande ou un poisson et faire le plein d'énergie. En vedettes: les oignons nouveaux, les petits pois... Mais aussi, parées de leur robe blanche ou verte, les asperges nous séduisent par leur chair tendre et délicate.

Croquez et craquez pour le radis! C'est la pleine saison! Un pur aliment de plaisir reconnu aussi pour ses qualités nutritionnelles. Quant aux fraises, elles apparaissent dès l'arrivée du printemps. Un atout vitamine C mais aussi légèreté puisque contrairement aux idées reçues, elles sont pauvres en sucres.

Tous ces végétaux primeurs colorés donnent libre cours à l'imagination et à la créativité de nos chefs de cuisine pour le plus grand plaisir de nos yeux et de nos palais...

En collaboration avec les chefs restaurateurs, Le Chevalier Yves Talboëdec, fin gourmet, amateur de bonne chère et de bons vins dirige l'entreprise RONIN, leader Romand en fruits et légumes au service de la gastronomie. Cette entreprise genevoise créée depuis plus de 40 ans met un point d'honneur à satisfaire les tables les plus exigeantes grâce à une importante et moderne plateforme (la plus grande de Suisse!) et à une



organisation tournée exclusivement vers la satisfaction des clients. L'entreprise assure quotidiennement (6 jours sur 7) l'approvisionnement de produits frais et variés des plus rustiques aux plus délicats dans les nombreux restaurants de la Suisse romande. Proche des producteurs locaux, Ronin privilégie les produits régionaux à travers des labels tels que GRTA ainsi que ceux issus du commerce équitable.



«Du champ à l'assiette...» une chaîne de savoir-faire, dont tous les maillons sont indispensables et complémentaires et qui œuvrent au quotidien pour satisfaire les attentes des clients.

Que cette période estivale soit propice lors de vos escapades à de belles rencontres et découvertes gastronomiques riches en saveurs et en amitiés.





GASTHOF RÖSSLI, ADLIGENSWIL

TRADITION MODERN UMGESETZT

Text & Fotos: Jean-Pierre Barth, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Lucerne

An der Stadtgrenze von Luzern, im Dorf Adligenswil, lädt der traditionelle, fast 250-jährige Gasthof Rössli zum Verweilen ein. In der zweiten Generation führen Susy und Markus Sager-Meyerhans, Maître Rôtisseur, das Wirtshaus. Schnell bemerkt der anspruchsvolle Besucher, welche Sorgfalt, Herzlichkeit und Leidenschaft in den Gasthof einfließen: Liebevoll gedeckte Tische und sanfter Kerzenschein versetzen den Gast in eine einzigartige gastronomische Welt, in der er sich nur wohlfühlen kann. Das Rössli hat ein gewisses nostalgisches Flair, mit viel Charme, Ambiente und Wohlbehagen. Sei es drinnen in der Gaststube mit Stammtisch, dem Treffpunkt für alle, die gern in Gesellschaft sind, sei es in der in Holz gehaltenen, aufwendig gestalteten Rösslistube, sei es im schönen, grosszügigen Saal mit dem herrlichen Kamin oder sei es draussen auf der wunderbaren Sonnenterrasse unter grossen Sonnenschirmen: Das Haus verströmt Wärme und Gastlichkeit.

Die Kochkunst steht im Rössli an vorderster Stelle, denn es wird noch „richtig“ gekocht: Es werden keine industriell gefertigten Gerichte regeneriert. Eine Mikrowelle sucht man vergebens. Beinahe alles, was in der Küche gezaubert wird, entsteht aus frischen Produkten aus der Region. Das Team kocht nach den Grundlagen der klassischen Küche; um aber einzigartige Gerichte zu kreieren, lässt es seine eigenen modernen Akzente und Ideen in die Menüs einfließen und schafft so Leckerbissen für Auge und Gaumen, die für die Qualität und das Können im Rössli sprechen. Besonders beliebt sind die Köstlichkeiten vom Grill wie Lammrücken oder die legendären Carré-Braten. Stets am ganzen Stück,

nach alter Manier über dem Feuer gedreht, ist dies auch ein visuelles Erlebnis, das nur noch selten zu bestaunen ist.

Und so freuten wir uns auf die Einladung zum Lunch Amical im Gasthof Rössli. Empfangen wurden wir von den Gastgebern im alten Mostkeller mit einem grosszügigen Aperitif, der bereits unsere Gourmetherzen höherschlagen liess.

Das servierte Drei-Gänge-Menü wurde wie immer mit grösster Sorgfalt zubereitet. Zum Auftakt gab es einen warmen „Chèvre caramélisée“ auf Frühlingsspinat. Als Hauptspeise reichte der aufmerksame Service ein rosa gebratenes Schweizer Lammgigot mit Sesamöl und Sambal Oelek, am Spiess grilliert, begleitet von einem luftigen Kartoffelselleriepüree. Krönender Abschluss bildete ein mariniertes Orangensalat mit Koriander-Eis.





ÜBERGABE DER MITGLIEDTAFEL (V. L. N. R.) BAILLI RÉGIONAL JACQUES SINZ, VICE-ECHANSON HERIBERT ROHNER, MAÎTRE RESTAURATEUR BENJAMIN PID GILLY, MAÎTRE RÔTISSEUR MARTIN BENNINGER UND DANIEL SENN, MITBEGRÜNDER UND TEILHABER ABACUS RESEARCH AG

DREI MAL DREI



STEINBUTTFILET, ASIATISCHES RISOTTO UND ERBSENEPUMA IM ZUNFTHAUS ZUM LÖWEN

Text & Fotos: Ivo Silvestri,
Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Saint-Gall

In den drei Monaten Dezember, Januar und Februar standen drei Premieren im Mittelpunkt der Bailliage de Saint-Gall. Diese waren verbunden mit folgenden drei Orten: Sargans: das Zunfthaus zum Löwen (14 Gault&Millau-Punkte), Wittenbach: das Ristorante Segreto (ein Michelin-Stern, 16 Gault&Millau-Punkte) und Grand Resort Bad-Ragaz: das IGNIV by Andreas Caminada.

Der Auftakt des Premieren-Reigen startete in der beschaulichen Altstadt von Sargans mit dem Déjeuner Amical bei Maître Rôtisseur Thomas Dolp. 43 Chaîne-Mitglieder und Gäste feierten in ausgelassener Stimmung diesen vorweihnächtlichen Einstand. Kulinarisch in jeder Hinsicht ein Highlight.

Im Januar folgte anlässlich der Mitgliederversammlung der Bailliage de Saint-Gall im Ristorante Segreto das Déjeuner bei Maître Rôtisseur Martin Benninger und Maître Restaurateur Benjamin Pid Gilly. Dieses Restaurant ist Teil der Software-

schmiede Abacus Research AG. Herr Daniel Senn, Mitbegründer und Teilhaber, zeigte uns in einer interessanten Führung den Betrieb. Die Abacus Research AG stellt betriebswirtschaftliche Software her und beschäftigt rund 270 Mitarbeiter. Herr Senn erklärte uns, dass es Abacus Research AG ein Anliegen sei, ein Restaurant mit hohem kulinarischem Anspruch zu betreiben. Das Ambiente passt ganz zur mediterranen Küche.

Im Februar folgte dann die dritte Premiere im Grand Resort Bad-Ragaz, im IGNIV by Andreas Caminada. Das IGNIV ist ein Projekt von Andreas Caminada (drei Michelin-Sterne und 19 Gault&Millau-Punkte). Im Restaurant des Grand Resort, geführt von Silvio Germann, werden Kreationen umgesetzt, die von Andreas Caminada kulinarisch ausgearbeitet wurden. Für die Chaîne-Mitglieder und Gäste ein Gaumenschmaus.

Und das Schönste daran: Von jetzt an sind diese Restaurants im Jahresprogramm der Bailliage de Saint-Gall fest verankert.



JUWEL IM OBERAARGAU

In der vierten Generation führen Eliane und Jürg Ingold den Landgasthof Bären in Madiswil. Dieser ist seit 1846 im Besitz der Familie. Der Leitspruch auf der Webseite des Gasthofs wird in der Realität tagtäglich gelebt: Wenn aus Gastfreundschaft eine Freundschaft wird, hat sie die schönste Frucht getragen.

Text: Denise Mühlethaler, Officier du Bailliage de Soleure
Fotos: Tobias Schwab, Bailli du Bailliage de Soleure



Ob in der Gast- oder in der Bärenstube, ob in einem der Säle oder im Velogarten, der Bären vermittelt immer und überall ein familiäres Ambiente. Das Wirtepaar ist Garant dafür – Eliane Ingold dekoriert und verschönert die heimeligen Gaststuben, die den Namen Gaststube auch wirklich verdienen. Jürg Ingold vermittelt mit seiner natürlichen Art und seinem feinen und pointierten Humor die Ungezwungenheit, der Service ist sehr zuvorkommend und freundlich. Der Velogarten mit den zahlreichen Skulpturen ist an einem sonnigen Sommertag oder -abend ein absolutes Bijou. Der Velogarten liegt sodann – zwischen dem Bodensee und dem Lac Léman – im Herzen der E-Bike-Herzroute. Es ist einfach herrlich, sich hier verwöhnen zu lassen.

In der Küche werden regionale, saisonale und finsessenreiche Kreationen mit viel Sorgfalt und höchster Aufmerksamkeit

zubereitet. Die Küchen-Crew zaubert unter der Führung von Maître Rôtisseur Jürg Ingold überraschende, schmackhafte und toll präsentierte Kombinationen. Nicht zuletzt deshalb hängt eine Chaîne-Tafel am Eingang des Hauses. Im stattlichen Gasthof stehen zur Übernachtung einige farbige, individuell und mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Zimmer zur Verfügung.

Die auserlesenen Weine lagern im sogenannten Polenkeller. Hier waren im Zweiten Weltkrieg internierte Polen untergebracht. Davon zeugt ein immer noch bestens erhaltenes Wandbild, das damals von einem polnischen Künstler gemalt wurde. In diesem Keller einen Aperitif geniessen zu dürfen – absolut stimmungsvoll. Die Bailliage de Soleure hat im Landgasthof Bären einige unvergessliche Events erleben dürfen und sie freut sich schon jetzt auf den nächsten!

„HESCH ÄI G'HEERT? SAGÄHAFT GUÄT, Z'ÄSSTHEATER FYR ALLI SINNÄ“!

MIT ROLF SOMMER

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

„Sagenhaft gut“ – das Ess-Spektakel der etwas anderen Art! „Rings ums ÜRNER CHUCHIGÄNTERLI“ – heisst es so liebevoll im ansässigen Urnerdialekt auf der Speisekarte für den heutigen Abend.

Wer Gurtellen kennt, weiss, wie stotzig und eng es noch einmal rund einen halben Kilometer kurvenreich den Berg hinaufgeht – vom Bahnhof bis ins Dorf –, um das „sagenhafte Gasthaus im Feld“ zu erreichen. Wer dies im November, bei Wind und Wetter, in tiefdunkler verschneiter Nacht auf sich nimmt, hat sich schon perfekt auf das „etwas Magische und leicht zum Schwelgen nahende Ereignis“ eingestimmt.

Dies ist das Esstheater „Sagenhaft gut“, welches bei den beiden Gastgebern Beat Walker und Marco Helbling im November 2015 schon zum vierten Mal in Folge erlebt werden kann.

Küchenchef Beat Walker an der Drehorgel und sein Partner Marco Helbling, der für die Gastlichkeit an der Front verantwortlich ist, heissen die Gäste zu diesem Winter-Event mit einem wohlduftenden Glühwein im Freien herzlich willkommen. Mit den sagenhaft guten „Magronä und Gimelmeckä“ für den kleinen Vorab-Hunger ist auch die für manchen etwas gewöhnungsbedürftige Anreise schnell vergessen.

Im Kerzenschein-Ambiente wird man nun durch den einheimischen Schauspieler Rolf Sommer in die erste Geschichte der Urner Sagenwelt eingestimmt und danach ins Haus zu Tisch gebeten, bevor es zu kalten Füssen kommt.

Interessant angefangen, verläuft der ganze Abend „sagen-erzählend“ auf Hochspannung, noch angeheizt durch die jeweilige Unterbrechung, da Rolf Sommer die Geschichten in drei Teilen erzählt. Dazwischen wechselt er jeweils den Gasträum, um dort weiterzufahren, wo er stehen geblieben ist. Dies verlangt auch einem professionellen Schauspieler einiges ab. Chapeau!



Marco Helbling (Maître Restaurateur)
Beat Walker (Maître Rôtisseur)

Der eine oder andere Schwatz unter den Gästen hat Platz während diesen Unterbrechungen, nebst dem Geniessen der feinen Schlemmereien aus Küche und Weinkeller. Nun wissen wir genau, wie „Gschtunggettä Härdepfel“ von der Göscheneralp und das berühmte „Zuckertitti“ aus der Gegend schmecken!

Ganz beseelt durch die vielen Eindrücke und den Abschieds-Schluck aus heimischem Brand, einem Händöpfeler, gemeinsam genossen mit den zufriedenen Gastgebern, machen sich die Gäste „na dies na“ auf den Heimweg. Wenn der Anfahrtsweg anfangs auch noch etwas gespenstig erschien, ging es auf dem Nachhauseweg wie von selbst – nämlich bergab!

Hoffen wir, dass der „Frääfel“, der „Tiifel“ oder auch der versetzte Marchstein nicht allzu sehr in den Träumen hängen bleiben.

RANGE ROVER EVOQUE CONVERTIBLE

DER ERSTE SEINER ART.



ABOVE & BEYOND



Land Rover präsentiert das erste Premium-SUV-Convertible der Welt. Dank seines Infotainment-Systems InControl Touch Pro und innovativer Technologien, wie Terrain Response®, ist das neue Range Rover Evoque Convertible bestens für den urbanen Lebensraum gerüstet. Erobern Sie den Grosstadttschungel.

Jetzt Probe fahren.

landrover.ch



GOURMETVERBINDUNG

ZWISCHEN DREI BAILLIAGEN

Der Seedamm ist für die Bailliage de l'Oberer Zürichsee von grossem Nutzen. Sind doch zu beiden Seiten des Damms unsere Chaîne-Lokale Leutschenhaus, Luegeten und seit Anfang 2016 auch das Dieci in Rapperswil angesiedelt. Weiter befinden sich auch das Oliveiras sowie das Fuego in unmittelbarer Umgebung. Auch die angrenzenden Bailliagen sind mit je einem Lokal vertreten. Suisse-Intérieure mit dem Pur im Seedamm Plaza, sowie Zurich-Campagne mit der Villa Aurum in Rapperswil.

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

Der Zürichsee ist bis zu 3,85 km breit, mit seiner Länge von 42 km bildet er ein natürliches Hindernis für jeglichen Personen- und Güterverkehr von West nach Ost.

Einzig bei Rapperswil weist der See mit der Halbinsel Hurden eine Verengung auf, welche unsere Vorfahren schon sehr früh zu schätzen wussten. Bereits um das Jahr 1525 v. Chr. lässt sich durch prähistorische Pfahlreste und Anhäufungen von Quadersteinen eine erste Verbindung zwischen Rapperswil und Pfäffikon nachweisen. Archäologisch nachgewiesen ist eine römische Holzbrücke aus dem 2. Jahrhundert n. Chr., die weltweit zu einer der ältesten zählt. Wie lange diese Verbindung genutzt wurde, ist nicht belegt. Ab dem 9. Jahrhundert wurden jedoch vermehrt Fährverbindungen zwischen den beiden Ufern dokumentiert.

Im Jahr 1358 erwarb Herzog Rudolf IV. von Habsburg-Österreich Ländereien am linken Zürichseeufer. Er wollte diese Gebiete mit Rapperswil verbinden. Der Handel sollte so auf beiden Seiten möglich sein. Der Herzog war bekannt für seine ehrgeizigen Pläne, unter anderem gab er den Auftrag

für den Stephansdom in Wien. Die Brücke war anfänglich sehr schmal, nur Menschen und Tiere durften passieren, für Fuhrwerke war sie nicht geeignet. Immer schon war aber die Brücke Teil des Jakobswegs. Als Schwabenweg verband sie die deutschsprachigen Länder mit der französischen Route nach Santiago de Compostela.

1878, nach der Errichtung des steinernen Seedamms für Bahn und Verkehr, verlor die Holzkonstruktion ihre Bedeutung und wurde abgebrochen. Ab 2001 wurde der historische Pilgerweg rekonstruiert und die Nachbildung der Holzbrücke eröffnet.

Das See- und Ufergebiet um die Brücke steht seit 1979 unter Naturschutz, die kleinen Inseln beim Heilig Hüsli in Rapperswil bieten vielen Vögeln ein ungestörtes Brutgebiet. Vom Steg aus lassen sich die verschiedensten gefiederten Bewohner gut beobachten. An schönen Tagen ist auf der Holzbrücke fast kein Durchkommen, Jogger, Familien, Pilger – alle erfreuen sich der wunderschönen Lage und Sicht über den See und auf das Schloss Rapperswil.

OSTERIA DE CENTENARIO

AMORE PER LA BUONA CUCINA



Il Centenario nasce nel 1981 e trova il suo nome nell'ambito dei festeggiamenti per il centesimo anniversario del comune di Muralto (1881-1981) e sotto la guida dello Chef stellato Gerard Perriard riesce a sviluppare e portare il ristorante ai massimi livelli (2 stelle Michelin) sino al 2006 ove anche a fronte del mutato contesto decide lasciare per dedicarsi a nuove sfide. Nel marzo 2007 la gestione del ristorante viene affidata allo Chef Egon Bajardi che cosciente dell'importante eredità e della blasonata storia del ristorante affronta con rinnovata energia ed idee innovative un nuovo percorso che ha permesso allo stesso di mantenere sino ad oggi il buon nome acquisito negli anni.

Testo & Foto: Stefano Pelagatti, Vice-Chargé de Presse du Bailliage du Tessin-Sopraceneri
Nicola Nembrini, Vice-Conseiller Gastronomique du Bailliage du Tessin-Sopraceneri

Il nome del Centenario viene modificato in Osteria del Centenario a testimoniare una cucina diversa creativa ma di stampo mediterraneo con tocchi ed influenze talvolta orientali. Una lavorazione con prodotti freschi e genuini a Km 0 seguendo le stagioni ed aggiornando completamente la carta ogni tre mesi ha sicuramente contribuito a differenziare ed elevare la proposta gastronomica dello Chef Egon.

Nel 2008 la guida Gault&Millau premia l'Osteria del Centenario con 13 punti permettendo di entrare anche nella guida Michelin come ristorante consigliato e citato nelle più prestigiose guide svizzere. Tra il 2011 ed il 2015 Gault&Millau premia nuovamente la dedizione e gli sforzi profusi con 14 e successivamente 15 punti. Sempre nel 2015 viene premiato nell'ambito del concorso "Best of Swiss Gastro" con il 3° posto nella categoria "Fine Dining". Lo Chef Egon esprime al meglio 30 anni di esperienza iniziati nel allora Hotel Orselina seguiti da 2 anni al Ristorante Navegna a Minusio, 3 anni a Zurigo al "Savoy Baur en Ville", 6 anni al Giardino d'Ascona come chef del secondo ristorante dell'albergo, un'esperienza come "al Cacciatore" a Soazza guadagnando anche li 14 punti di Gault&Millau, poi suc-

cessivamente al della Posta a Ronco sopra Ascona per poi approdare al Centenario.

DINER AMICAL DEL 11.3.2016

Il menu proposto per la serata, prevedeva in entrata delle Lamelle di filetto di vitello cotto a bassa temperatura, carne tenera e succosa in perfetto abbinamento con una delicata salsa tonnata, croccante alle acciughe e emulsione di carote. Il tutto è stato accostato da un ottimo vino che ha la particolarità di essere ricavato da uve che si coltivano unicamente in Sicilia, sulle pendici dell'Etna (Etna Bianco di caselle (Az. Benanti Sicilia) 2013, 100% Caricante).

A seguire è stato proposto un risottino Arborio con gambero rosso di Mazara, sentore di zenzero (leggero e ben dosato) con l'aggiunta di mele a quadratini Granny Smith, che hanno dato un giusto contrasto di consistenza e acidità al piatto.

Come vino di accompagnamento, tra tutti quelli proposti nella serata certamente il più apprezzato dai presenti, è stato proposto un Sauvignon Collio Ronco dei folo (Tenuta Folanari Friuli) 2014, 100% Sauvignon Blanc.

Piatto forte della serata è stato un filetto di manzo Irlandese cotto rosa, abbinato ad una passatina di sedano rapa, germogli di cavolo e "crumble" di limoni. Come per l'entrata anche in questo caso la carne è stata cucinata alla perfezione e gli abbinamenti proposti hanno particolarmente esaltato il palato in una miscela di gusti e consistenze diverse ben distinguibili. La scelta del Nebbiolo come vino rosso per accompagnare questo piatto ha voluto mantenere il livello di delicatezza e armonia delle pietanze proposte, anche se un vino più strutturato avrebbe dato maggior intensità a questa portata - Nebbiolo (Tenuta Trapletti Coldrerio) 2009, 100% Nebbiolo.

Per chiudere come dessert lo chef ha proposto una panna cotta al cioccolato bianco profumata al tè "Jasmin", con yogurt naturale, frutto della passione e un delicato sorbetto ai cetrioli, fresco e originale, che ha ben equilibrato, ponendosi nel mezzo, la dolcezza del cioccolato bianco e l'acidità del frutto della passione. Un leggero e gradevole Moscato d'asti vignaioli di S. Stefano (Az. Ceretto Piemonte) 2014, 100% Moscato D'asti, presentato in una interessante bottiglia a forma conica, ha ben accompagnato il dessert.

La cena proposta nell'insieme è stata eccellente e certamente al di sopra delle valutazioni del locale, ma sappiamo che l'impegno e la dedizione dello Chef Egon e del suo staff, non mancheranno di far aggiungere qualche punto e magari anche una stella, oltre ad altri meritati riconoscimenti. Noi intanto, amiche e amici della Chaîne des Rotisseurs, a cena all'Osteria del Centenario ci veniamo sempre con molto piacere!



Lo Chef Egon Bajardi



Lo Chef Egon con la brigata bianca e la brigata nera



MIGLIOR SOMMELIER
SVIZZERO 2014



IL NOSTRO CAMPIONE SIMONE RAGUSA



ALLA CORTE
DI MENDOZA

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

Simone Ragusa, classe 1984, Vice-Echanson du Bailliage du Tessin-Sottoceneri, inizia la sua carriera ottenendo il diploma professionale ASSP. Frequenta in seguito la Scuola Superiore alberghiera e del turismo (SSAT) di Bellinzona, dove ottiene il diploma professionale di sommelier. Dopo esperienze lavorative a Parigi, Ristorante Il Vino, e a Monte Carlo, Ristorante Trattoria Italiana di Alain Ducasse dove passa da sommelier a chef sommelier ritorna in Ticino.

Per molti anni è attivo presso il Lido Seegarten. Le molte esperienze e la passione per questa professione spingono Simone a fare un salto di qualità. Da alcune settimane gestisce la prestigiosa cantina dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove avrà modo di crescere ulteriormente a livello professionale. Simone è da poco rientrato dall'Argentina dove ha partecipato a Mendoza, in rappresentanza della Svizzera e del Ticino, al concorso Miglior Sommelier del Monto, affrontando 61 colleghi agguerriti provenienti da 58 paesi del mondo. Tutti i candidati hanno affrontato numerosi test, tra i quali un selettivo test scritto di 90 minuti, degustazione alla cieca di 3 vini e 4 distillati e prove pratiche di servizio e abbinamento. L'obiettivo di Simone era di arrivare in semifinale, tra i primi 15, ma a livello personale è soddisfatto del suo piazzamento, 19esimo consapevole che la strada per raggiungere le posizioni più alte è lunga



e fatta di continui aggiornamenti, studio e crescita professionale. È stata una bella esperienza partecipare a questo concorso, ben organizzato sotto tutti gli aspetti e rappresentare la Svizzera. Simone si sente pronto a partecipare, fra tre anni, al prossimo concorso.

Per la cronaca il titolo è stato vinto dallo svedese Jon Arvid Rosengren.



OMGD - WEINDEGUSTATION MAL ANDERS

Text & Foto: Walter Rohrer,
Chevalier du Bailliage de Thurgovie

Was haben Gilgamesch aus Babylonien und die Familie Haag gemeinsam? Beide repräsentieren den Wein und dessen Genuss.

Während König Gilgamesch der sumerischen Mythologie entstammt, so sind Nicole und Urs Haag den jungen dynamischen Weinbauern unserer Zeit zuzuordnen.

Bereits in der Einladung zu diesem OMGD-Anlass vom 15. April 2016 wird die Bedeutung des Weins umschrieben mit Entdeckung, Erlebnis, Gefühl, Gemeinschaft, Verführung, Gaumenfreude und Emotionen. Wie sich diese Sinndeutung am lange dauernden Genussabend doch bewahrheitete.

Urs Haag empfing uns in dem gefälligen Kellergewölbe seiner Vinothek und verwöhnte uns mit einem Glas FUGU (nicht zu verwechseln mit dem japanischen Kugelfisch), einem Schaumwein, der aus der Pinot-Noir-Traube hergestellt wird. Anschliessend begann die Degustation, durch die er fachkundig und mit Humor führte. Folgende erlesene Tropfen wurden uns eingeschenkt:

Müller-Thurgau Goldgrüebli
Cabernet Blanc, neu ab 2016
(lediglich 3 ha gibt es aktuell in der Schweiz)
Federweiss aus Blanc des Noirs
Zweigelt (auch Rotburger genannt)
Pinot Noir Terroir
Pinot Noir Auslese und
Pinot Noir Barrique

Die kleine Anzahl OMGD-Mitglieder wurde ergänzt durch eine illustre Schar Gäste aus deren Bekanntschaft. Alle jedoch kosteten in fachgerechter Art und Weise die geschmacklich vielschichtigen Weissen und Roten. Der Bezug zur Rebe und die damit verbundene Kultur spiegeln sich im Wein der Familie Haag wider. Deren unaufhörliches Engagement, aus etwas Gutem etwas noch Besseres zu machen, durften wir bei jedem Schluck erfahren. Nicole und Urs Haag werden von ihrem wertvollen Team während der jährlich über 11.500 Arbeitsstunden unterstützt.

Die Frau des Hauses überraschte uns nach der Degustation mit einem reichhaltigen, schmackhaften Winzerplättli. Die hungrigen Mäuler labten sich an Hüttwiler Rauchfleisch, Speck und Wurstspezialitäten, Käsesorten aus der Region, Garnituren und knusprigem Brot.

Und was war das Besondere dieses OMGD-Anlasses?

1) Die unvergleichliche Gastfreundschaft von Nicole und Urs.
2) Die berufserfahrenen und sachgemässen Erklärungen der beiden. **3)** Die dekorative Vinothek im gepflegten und gemütlichen Kellergewölbe. **4)** Die Anwesenden, die für Stimmung, Frohsinn und Lebensfreude sorgten.

All dies hervorgerufen durch den gemeinsamen Nenner – den Weingenuss.

DÉJEUNER

AMICAL

SAMEDI 16 AVRIL 2016
RESTAURANT LA GRANGE
VERBIER

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



En ce samedi par un temps tout d'abord maussade, 19 Confrères du Bailliage du Valais se retrouvent à Verbier au restaurant la Grange et sont reçus par le Maître Rôtisseur Thierry Corthay.

Nous partageons l'apéritif aux traditionnels fendant et pinot noir, accompagnés de délicieux toasts au foie gras et au saumon. Le Bailli excuse plusieurs membres, souhaite la bienvenue à tous et, bien sûr, lève son verre avec ces mots: large soif! Une belle table dressée dans l'agréable salle à manger largement vitrée qui nous offre une magnifique vue sur les Alpes.

Après un amuse-bouche délicieux, nous poursuivons par une salade gourmande. D'une part la salade, de l'autre du King Crab marié à de la tomate, du piment et de la coriandre, l'accord est parfait! Un filet de turbot sauvage aux morilles fraîches et asperges du Valais suit. Une cuisson top, un lit de morilles savoureuses, des asperges goûteuses et une sauce de derrière les fagots! Alliance de morilles et de turbot, une finesse qui aura été dégustée lentement... Le Païen accompagne subtilement ces deux entrées. Le plat principal se dévoile: côte de veau grillée avec son gras pour la saveur que celui-ci transmet à la viande, sauce moutarde de Meaux, galettes rösti maison et jardinière de légumes. A nouveau une cuisson très exacte des produits, des goûts généreux, nous nous régaloons! Pour couronner le tout, une magnifique Syrah valaisanne, du bonheur tout ça... Nous entrons dans la balade finale, un chariot de fromages alléchants entre en piste. Chacun choisit selon ses préférences et tous sont heureux! Le sablé breton,



Le plat principal, un délice!

orné de son habit de fraises et de rhubarbe accompagné d'un somptueux sorbet également rhubarbe, termine à merveille ce repas. A l'heure du café, le Vice-Chargé de Presse, en l'absence du Vice-Conseiller Gastronomique, félicite et remercie notre Maître Rôtisseur Thierry et son épouse, en les priant de transmettre à leurs brigades. Il tient également à remercier ces Messieurs les Gardiens de la Tradition ayant œuvré à la bonne tenue de notre table et au respect de certaines valeurs en rappelant à l'ordre les dissipés. Quelle rigolade! Sans ces Messieurs, la fête aurait été moins belle... le tout se finit dans un éclat de rire général et une déclaration d'amitié à nos Gardiens. En fin d'après-midi, nous quittons ce bel établissement et nos hôtes que nous remercions encore pour ces moments de pur plaisir.



Notre Bailli, François Recordon avec notre hôte le Maître Rôtisseur Thierry Corthay lors du mot de bienvenue.

ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE - JUILLET 2016 / 77



Chaîne des Rôtisseurs + Bailliage de Suisse

REVUE DE LA CHAÎNE

DIE NÄCHSTE REVUE DE LA
CHAÎNE DES RÔTISSEURS

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL
D'AUTOMNE À DAVOS
2-4 SEPTEMBRE 2016

LE CHASSELAS
UN CÉPACIEN EN ÉMULATION

HOMMAGE À
BENOÎT...

SALZ & PFEFFER
KOSTBARKEITEN AUS ALLER WELT

WEITERE INFOS UNTER:

CHAÎNE-SUISSE.CH



LE BAILLIAGE DU PAYS DE VAUD

EN EMILIE-ROMAGNE

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

Le Bailliage du Pays de Vaud, comme beaucoup d'autres, aime visiter des régions réputées pour leurs productions alimentaires, leurs vins d'exception ou leur gastronomie. Ainsi, après avoir dégusté les vins du Piémont et la truffe blanche d'Alba, la région de Reims et ses merveilleux Champagnes, les Grands Chefs de la Région de Lyon (Paul Bocuse et Georges Blanc), Monaco et son Automobile Club, nous avons poursuivi nos découvertes en Emilie-Romagne, patrie du vinaigre balsamique, du parmesan et du jambon de Parme. Ce déplacement gourmand a eu lieu à la fin de l'été 2015.

Partis tôt le matin, nous avons pu, à notre arrivée à Modène, manger un lunch léger dans l'Acetaia Malpighi, qui cultive avec passion l'art de l'Aceto Balsamico Tradizionale depuis 1850, soit cinq générations! Découverte de la fabrication, des transvasements et des ajouts, puis dégustation commentée avec charme: les premiers achats gourmands n'ont pas tardé!

La fin de l'après-midi a permis de découvrir la beauté de Parme. Un excellent repas du soir au Starhotel du Parc à Parme précède une nuit dans le même établissement.

Le lendemain matin, nous sommes partis au Consorzio Produttori Latte, Fromagerie du Consortium du Parmigiano Reggiano». Pour des raisons

d'hygiène, c'est avec masque, bonnet, survêtements et gants que nous découvrons les 12 étapes de la fabrication du parmesan (livraison du lait, mélange de la traite du soir et celle du matin, ajout du levain, ajout de la présure, rupture du lait caillé, cuisson, extraction de la masse, mise en moule, immersion dans la saumure, affinage (12 à 24 mois), expertise des meules et application du sceau).



En milieu de matinée, arrivée à la Salumificio La Perla, à Langhirano. Cette fabrique de jambon de Parme est dirigée depuis plus de 20 ans par la famille Lanfranchi. Là aussi, nous découvrons les étapes de l'élaboration qui suivent l'élevage (très exigeant dans ses règles) et l'abattage, soit le salage, suivi du processus de maturation de 12 mois à 36 mois, voire plus, pendant lequel les jambons changent de salle, de chaleur et d'hygrométrie. De nombreux contrôles permettent ensuite la certification d'origine protégée (DOP). Une charmante dégustation permet la mise en bouche du repas qui est pris ensuite à la Taverna del Castello di Torrechiarà.

Le soir, nouvelle découverte d'exception à Polesine Parmense, où nous visitons l'Antica Corte Pallavicina et ses dépendances. Cet établissement et son domaine produisent tous leurs aliments (viandes, légumes fromages, fruits) et leurs boissons (vins, produits laitiers)! Après un apéritif très goûteux, dans des salles d'une grande beauté, nous dégustons le repas gastronomique élaboré par le chef étoilé Massimo Spigaroli, Maître-Rôtisseur. Que du plaisir!

Le lendemain matin, nous sommes amicalement reçus par les Autorités de Borgonovo Val Tidone, accompagnées de Confrères Rôtisseurs de la région, à

l'occasion de la Festa d'la Chisöla (ou fête des Greubons). Taillé et vins font bon ménage pendant l'apéritif!

Nouvelle cerise sur le gâteau, nous découvrons le restaurant La Palta, magnifique établissement, dans lequel la qualité et l'élégance du repas de dégustation qui nous est servi, n'ont d'égal que le rayonnement souriant de la Maître-Rôtisseur Isa Mazzocchi et du personnel de service.

La durée du retour vers la Suisse n'est pas assez longue pour revoir les magnifiques moments et les belles images de cette découverte de l'Emilie-Romagne, de Modène et de Parme.



CHARITY - ANLASS

Die Bailliage Zurich-Campagne ermöglicht an Multipler Sklerose erkrankten Menschen den nachweihnachtlichen Besuch des Circus Conelli auf dem Zürcher Bauschänzli. Eine bald 20-jährige Tradition.



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



Einmal im Jahr kochen die Mitglieder des Komitees in der Küche eines Chaîne-Betriebs. Zusammen mit dem Profiteam entsteht das Charity-Menü. Für dieses Essen zahlen die Gäste einen Aufpreis von 40 Franken. Aufgestockt mit Spendengeldern kommt ein bedeutender Betrag zusammen. „Grosse Freude und Dankbarkeit löst dieser Anlass bei den Eingeladenen aus“, sagt Marlis Rüeger. Vor allem die fürsorgliche Betreuung durch Clown Roli, die atemberaubenden Artistiknummern, die Slapstickeinlagen der Spassmacher und der feine Apéro nach der Vorstellung werden von den Gästen immer wieder gelobt. Getränke und Häppchen werden traditionell von den Komiteemitgliedern im Foyer des Zirkus serviert.

Organisiert wird dieser Zirkusbesuch von der Bailliage Zurich-Campagne und Marlis Rüeger. Sie hat 1976 die

MS-Regionalgruppe Zürich mitgegründet und arbeitete 20 Jahre im Vorstand mit. Um den an Multipler Sklerose erkrankten Menschen ein paar freudige Stunden zu beschern, richtete sie zusammen mit ihrem Mann Max Unterhaltungsnachmittage aus. Max Rüeger moderierte in den 1960er-Jahren Sendungen für das Schweizer Radio DRS. Durch seine berufliche Tätigkeit vermochte er namhafte Künstler für diese Nachmittage zu verpflichten.

In der Adventszeit fand regelmässig ein Weihnachtsessen im Restaurant Bistro statt, mitten im Zürcher Seefeldquartier. Deren damalige Besitzer Henry Serrem und seine Gattin Vreni Spitz bewirteten die MS-Betroffenen im Rahmen einer geschlossenen Gesellschaft. Die Gäste waren von Walter Schnetzlers Menü stets freudig überrascht und begeistert. Von diesem karikativen Essen hat Felix Pfister, damaliger Bailli von Zurich-Campagne, erfahren. Er beschloss, mithilfe seiner Komiteemitglieder diese Menschen ebenfalls zu unterstützen. Im Gespräch mit dem damaligen Direktor des Circus Conelli, Herbert John (Herbi) Lips, wurde der heutige Charity-Anlass ins Leben gerufen. Alljährlich können rund 50 Patienten unbeschwertere Momente im Zirkus erleben.



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

DAS 1811 GEGRÜNDETE HAUS

Seit seiner Gründung entwickelt Perrier-Jouët blumigen Champagner mit einer seltenen Feinheit,
die durch Chardonnay gekennzeichnet ist.

//////

DIE AUSTER SILBERN, DER HUMMER ROT,

IST DAS ECHTE GLÜCKSGEBOT

//////



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

Rot steht für Freude, Leidenschaft und Liebe und ist verknüpft mit Leben, Energie und Wärme, den Symbolen von Macht (Kardinal), Krieg (Mars) und Feuer. Aus roter Erde schuf Gott den ersten Menschen (Adam). Rot ist auch das Interieur der Hummer- und Austernbar, dessen Wände und Sessel nicht nur warme Behaglichkeit verbreiten, sondern auch ein sichtbares Ausrufezeichen in der Zürcher Gastronomie verkörpern.



Karminrote Freude

Der unvergleichliche Champagner-Apéro mit den grosszügig offerierten Austern zeigt die Freude von Gastgeberin Ljuba Manz-Lurje, Grand Officier Maître Restaurateur, an der Chaîne. Freundlich wird man willkommen geheissen und von Direktor Martin Santschi, Vice-Conseiller Culinaire, persönlich begrüsst.

Marsrote Kraft

Tom Gysler, Bailli, bedankt sich bei den zahlreichen Teilnehmern für deren ferrarisch schnellen Anmeldungen, die zu einem zweiten Anlass am Sonntag führten. Dank auch an die Gastgeber für ihr Engagement. Zuständig für das Weinrot in unserer Farbtafel, erläutert Carina Gundberg, Vice-Echanson, ist die Weinauswahl in rosigen bis purpurnen Tönen.

Blutrote Leidenschaft

Patrick Schmutz, neuer Küchenchef seit Oktober 2015 (ehemals Brasserie Lipp), beweist seine Kreativität mit einem stimmigen Menü. Der – wortwörtliche – rote Faden zieht sich vom Anfang bis zum Ende durch. Die schlauchpilzige, gefüllte Morchel, die würzige Morchelsuppe und edle Terrine bilden mit ihren Ampelfarben den ersten Farbtupfer. Flusskrebs, Egli, Saibling und Felchen ergeben die wunderbare Soupe de Poissons du Lac, rot-grün aufgepeppt mit zarten Rüeblen und Erbsen. Die Fruits de mer, krieert aus erdrottem atlantischem Hummer, dem hellroten Kaisergranat (Norway Lobster) und zartrosa Coquilles Saint Jacques, sind perfekt gegart, dazu sattgrünes Erbsenpüree, leichte Gelbwurzel-Curcumacrème und roter, trockener Camarqueris aus Südfrankreich. Eine

tolle Eigenkreation von Rhabarber (lat. rheum barbarum: die fremdländische Wurzel) mit Vanillecrème, Erdbeere und Rhabarber-Mousse schliesst das leidenschaftliche Menü genussvoll ab.

Rubinrote Liebe

Werner Gerber, Vice-Conseiller Gastronomique, verdankt die tüchtige, immer zuvorkommende und umsichtige Brigade von Leon Prezelj, Restaurantleiter, beim ersten Treffen am Samstag. Am Sonntag übernimmt unser Bailli Délégué, René R. Kamber, spontanerweise die Verdankung der beiden Brigaden, diesmal mit Patrick Schmutz.

Feuerrote Wärme

Nachmittags tauchen wir aus dem wohligen-warmen Rot der Hummerbar hinaus ins grelle grauweisse Licht der Bahnhofstrasse.



Excellence Gourmetflussfestival ab Fr. 245.–

2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü




Irma Dütsch

1 Michelin-Stern
18 Punkte Gault Millau
Ehemals Waldhotel Fletschhorn,
Saas Fee

Route 2 31.10.–01.11.2016
Buchungscod: epstr11_ku



Martin Dalsass

1 Michelin Stern
18 Punkte Gault Millau
Restaurant Talvo by Dalsass,
St. Moritz-Champfèr

Route 1 01.11.–02.11.2016
Buchungscod: eqbas12_ku



Cornelius Speinle

1 Michelin-Stern
16 Punkte Gault Millau
Entdeckung des Jahres 2015
Dreizehn Sinne im Huuswurz,
Schlattingen

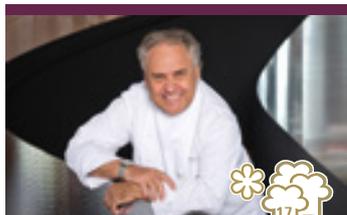
Route 2 02.11.–03.11.2016
Buchungscod: eqstr12_ku



Franz Wiget

2 Michelin Sterne
18 Punkte Gault Millau
Restaurant Adelboden,
Steinen-Schwyz

Route 1 06.11.–07.11.2016
Buchungscod: eqbas15_ku



August Minikus

1 Michelin-Stern
17 Punkte Gault Millau,
Relais & Châteaux
Mammertsberg, Freidorf

Route 1 07.11.–08.11.2016
Buchungscod: epbas14_ku



Robert Speth

1 Michelin-Stern
18 Punkte Gault Millau
Restaurant Chesery, Gstaad

Route 1 08.11.–09.11.2016
Buchungscod: eqbas16_ku



Othmar Schlegel

1 Michelin-Stern
18 Punkte Gault Millau,
Aufsteiger des Jahres 2014
Locanda Barbarossa,
Castello del Sole, Ascona

Route 2 10.11.–11.11.2016
Route 1 11.11.–12.11.2016
Buchungscod: eqstr16_ku/eqbas17_ku



Pierre-André Ayer

1 Michelin-Stern
18 Punkte Gault Millau
Restaurant Le Pèrolles, Fribourg

Route 2 21.11.–22.11.2016
Buchungscod: epstr17_ku

Ihr Reiseprogramm Route 1 (Basel–Strassburg)

Tag 1 Basel. Busanreise nach Basel. Die Crew an Bord von Excellence heisst Sie Willkommen. Sie beziehen Ihre Schiffs-kabine und um 15:30 Uhr legt Ihr Gourmetschiff ab. Bei Kaf-fee, Kuchen und einem Willkommensdrink geniessen Sie den Blick auf die vorbeiziehende Flusslandschaft. Im Anschluss folgt der Höhepunkt Ihrer Reise mit dem grossen Gala-Menü im Excellence-Restaurant. Sie erfahren Interessantes zur Phi-losophie der Küche, den Zutaten und der Idee hinter den einzelnen Gängen. Sie können sich für eine harmonisch abge-stimmte Weinbegleitung entscheiden oder Weine aus der eigens für den Abend zusammengestellten Weinkarte wäh-len. Der Sommelier des Abends wird Sie gerne beraten. Las-sen Sie den Abend an der Bar oder bei entspannter Pianomu-sik in der Lounge ausklingen.

Tag 2 Strassburg. Frühmorgens erreichen Sie die elsässische Hauptstadt Strassburg. An Bord geniessen Sie das Früh-stücksbüffet à la Excellence. Strassburg ist bekannt für sein

Münster «Notre Dame», beeindruckende Kunstgalerien und sympathische elsässische Gaststuben. Mittelalterliche Fach-werkhäuser prägen das Stadtbild. Sie haben Zeit durch die romantischen Gassen zu schlendern und erleben eine Boots-fahrt auf dem Flüsschen Ill. Am Nachmittag erfolgt die Rück-reise mit dem Komfort-Reisebus in die Schweiz.

Ihr Reiseprogramm Route 2 (Strassburg–Basel)

Reise in umgekehrter Richtung.

Preise & Leistungen

An- & Rückreise mit Komfortreisebus zum Schiff • 2 Tage Excellence-Flussreise in der gewählten Kabine • Excellence Gourmetfestival: Gourmet-Abend mit mehrgängigem Menü eines Spitzenkochs • Frühstück an Bord

Nicht eingeschlossen

Buchungsgebühr Fr. 20.– (entfällt bei Internet-Buchung), Ge-tränke, persönliche Auslagen, Trinkgelder, Annullierungskosten-Versicherung, Kabine zur Alleinbenützung 125.–

Arrangementpreis pro Person

(inkl. An-/Rückreise, Übernachtung, Gourmetmenü)

Kabinentyp	Katalogpreis	Leserpreis
2-Bett Hauptdeck, 13m ²	490.–	245.–
2-Bett Mitteldeck, frz. Balkon, 16m ²	590.–	295.–
2-Bett Oberdeck, frz. Balkon, 16m ²	650.–	325.–

Leserpreis «Chaîne des Rôtisseurs» mit beschränkter Verfügbarkeit – sofort buchen!

Zuschläge

Reise 06.11., 11.11.	45.–
----------------------	------

Abfahrtsorte

Wil ☑ 09:15/07:30 | Winterthur-Wiesendangen SBB 09:45/08:00 | Zürich-Flughafen ☑ 10:15/08:30 | Baden-Rüthof ☑ 11:00/09:30 | Bern 10:15/08:45 | Burgdorf ☑ 10:45/09:15 | Basel SBB 11:45/10:15 | Lausanne und Fribourg, Abreise 31.10., 08.11., 21.11., auf Anfrage

Gratis-Buchungstelefon

Online buchen

0800 86 26 85 · www.mittelthurgau.ch

Reisebüro Mittelthurgau Fluss- und Kreuzfahrten AG · Oberfeldstr. 19 · 8570 Weinfelden · Tel. 071 626 85 85 · info@mittelthurgau.ch

reisebüro
mittelthurgau
Die Schiffsreisenmacher

