



Chaîne des Rôtisseurs  Bailliage de Suisse

REVUE DE LA CHAÎNE

APRIKOSEN

**ZÜRICH
GRAND CHAPITRE NATIONAL
DE PRINTEMPS**

**VINS ET LIQUEURS
LAVAUX, PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO**

**FOODTREND
HEUSCHRECKE ODER STEAK?**

ORIGINE.

NACHHALTIGKEIT FÜR DIE SPEISEKARTE



FOLLOW US



Die Familie Montandon führt die Metzgerei in Les Ponts-de-Martel im Neuenburger Jura seit 1930. Sie verarbeiten Schweinefleisch aus nachhaltiger Zucht sowie von Höfen aus dem Vallée des Ponts und de la Brévine nach traditionellem Verfahren. Man schmeckt das unverfälschte und authentische Aroma des Terroirs.



20



24 30



16



45

INDEX

4	Éditorial
6	Mots du Bailli Délégué
8	Devenir un Membre de la Chaîne des Rôtisseurs
10	Nouveaux Membres Professionnels
11	La Tradition/Le Terroir
16	Reportage

20	Food-Trends
22	Vins et Liqueurs
24	Grand Chapitre National – Zürich
30	Intronisations Chaîne
34	Bailliages
64	Shop

CONSEIL NATIONAL ET IMPRESSUM REVUE NO. 81 AUGUST 2018

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

Chancelier
Benoît Fragnière, 1630 Bulle
benofrag@gmail.com

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

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

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

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

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

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

IMPRESSUM

Herausgeber/Éditeur
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Suisse
Werd & Weber Verlag AG, Gwattstrasse 144, 3645 Thun/Gwatt
www.weberverlag.ch, www.werdverlag.ch

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, 32 Bd. de Pérolles, 1700 Fribourg
Tél. +41 26 422 25 40, Fax +41 26 424 45 30
chancellerie@chaine-suisse.ch

Satz/Mise en Page
Werd & Weber Verlag AG, Thun/Gwatt

Titelbild/Photo de couverture
fotolia.com

Inserateverkauf/Vente de publicité
Werd & Weber Verlag AG, Gwattstrasse 144, 3645 Thun/Gwatt
www.weberverlag.ch, www.werdverlag.ch

Erscheinung/Parution:
2 x pro Jahr (Sommer & Winter), Mitglieder magazin

Internet chaine-suisse.ch · chainedesrotisseurs.com

CHÈRES CONSOEURS, CHERS CONFRÈRES



Liebe Leserinnen und Leser,
Chères lectrices, chers lecteurs

Ich freue mich sehr, Ihnen heute die Sommerausgabe 2018 der Revue de la Chaîne überreichen zu können. Nach einem nicht ganz einfachen 2017 mit nur einer Ausgabe gehen wir auf den bewährten Intervall von zwei Ausgaben pro Jahr zurück. Falls Sie keinen Beitrag Ihrer Bailliage in dieser Ausgabe finden, sprechen Sie gern Ihren Bailli an. Jedes Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs kann sich mit einem Beitrag und ein paar stimmigen Bildern einbringen.

Nur zur vorliegenden Ausgabe, die neu und aus Kostengründen erstmals auf elektronischem Weg zu Ihnen kommt. Gern schlendere ich auf dem Bürkliplatz dienstags und freitags an den bunten Marktständen vorbei und kann meist der Versuchung nicht widerstehen, tüchtig einzukaufen.

Sommer ist immer auch Zeit für Aprikosen. Alexander der Grosse soll die Frucht von Persien nach Griechenland ge-

Je suis ravie de pouvoir vous remettre aujourd'hui l'édition estivale 2018 de la Revue de la Chaîne. Après une année 2017 quelque peu compliquée, avec une seule édition, nous repassons au rythme habituel de deux éditions par an. Si vous ne trouvez aucun article concernant votre bailliage dans cette édition, n'hésitez pas à en parler à votre bailli. Chaque membre de la Chaîne des Rôtisseurs peut s'investir en fournissant un article et quelques photos bien choisies.

La présente édition, qui nouvellement et pour des raisons financières, vous parviendra pour la première fois par la voie électronique. J'aime flâner entre les stands colorés du marché de la Bürkliplatz les mardis et vendredis, et je ne peux généralement pas résister à la tentation de remplir mon panier.

L'été c'est toujours le temps des abricots. Alexandre le Grand portait ce fruit de la Perse en Grèce. Les sources se

CHAÎNE-SUISSE.CH

bracht haben. Wie viele Sorten es gibt, da streiten sich die Quellen. Doch über 200 sollen es sein. Mehr zum Schweizer Hot Spot der herrlichen Frucht lesen Sie ab Seite 16.

Wie in jeder Ausgabe stehen zwei Chapitres im Fokus: zum einen das Grand Chapitre International de Printemps in Zürich, das Mitte Mai stattfand. Zum andern das kommende Chapitre, das mehreren Kapiteln dieser Ausgabe Inhalt und Anregung gibt. Im September 2018 wird Fribourg uns zu einem grandiosen Fest einladen, soviel ist sicher. Lesen Sie auf den nächsten Seiten über allerlei – zumindest in der Deutschschweiz – wenig bekannte Rezepte wie der Taillé aux Greubons. Gehen wir gemeinsam auf Entdeckungsreise im eigenen Land.

Abenteuerlich mutet das Menü von Food-Trends-Autor Hans Brunner an: Insekten. Seien wir ehrlich, es braucht noch einige Zeit, bis diese für uns arg exotische Speise auf unseren Tellern glänzt.

Viel Spass beim Lesen und einen kulinarisch spannenden Sommer wünscht Ihnen
Renata I. Cavegn



bâtent concernant le nombre de sortes existantes. On parle de plus de 200. A partir de la page 16 vous pouvez lire plus sur le « hot spot » Suisse de ce fruit magnifique.

Comme dans chaque édition, nous mettons l'accent sur deux Chapitres: d'une part le Grand Chapitre International de Printemps à Zurich, qui a eu lieu mi-mai, d'autre part le Chapitre à venir, auquel se consacrent plusieurs sections de cette édition. Une chose est sûre, en septembre 2018, Fribourg nous conviera à une fête grandiose. Découvrez dans les pages qui suivent une multitude de recettes peu connues – du moins en Suisse alémanique – telle que le taillé aux greubons. Lançons-nous ensemble à la découverte de notre propre pays.

Le menu de l'auteur de Food Trends, Hans Brunner, est pour le moins insolite: des insectes. Soyons honnêtes, ce n'est pas demain que ces mets résolument exotiques viendront garnir nos assiettes.

Je vous souhaite une bonne lecture et un été riche en découvertes gastronomiques,
Renata I. Cavegn

VIVE
LA CHAÎNE !

AMICALEMENT, RENATA I. CAVEGN

Chefredakteurin // Rédactrice en chef
Chargée de Presse du Bailliage de Suisse



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

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

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



Mit dieser Ausgabe der «Revue» sollten wir wieder im Takt sein, nachdem wir für die letztjährige Doppelausgabe nach etlichen Kalamitäten mit dem alten Verlag auf einen neuen ausweichen mussten.

Der Dank gilt aber auch, wie bei jeder Revue, den Beiträgen aus den Bailliagen, ohne welche eine solche Ausgabe nicht machbar wäre. Für diejenigen, welche gerne mehr von den Anlässen aus den Bailliagen lesen und sehen möchten, empfehle ich unsere neu gestaltete Webseite zur Lektüre. Aus Datenschutzgründen sind die Fotos der Teilnehmer nur im Passwort geschützten Bereich abrufbar. Damit Sie sich einloggen können, benötigen Sie die letzten 6 Zahlen Ihrer 2018-Mitgliederkarte sowie als Passwort Ihren Familiennamen in GROSSBUCHSTABEN, so wie er auf der Mitgliederkarte aufgedruckt ist. Et voilà, viel Spass beim Lesen!

Wir haben für Sie neu auf der Webseite auch die Ausgaben der «Bonne Table et Tourisme» aufgeschaltet. Mit diesen wurde zu einer Zeit vor Internet, PC, iPhone und Ähnlichem die weltweite Kommunikation durch Paris gestaltet. Der Redaktor **Jean VALBY** ist vielen von Ihnen ein Begriff. Geniessen Sie das Stöbern in der Chaîne-Vergangenheit.

Das Frühlings-Chapitre wurde in sehr kurzer Zeit durch ein engagiertes OK aus der Bailliage de Zurich-Ville auf die Beine gestellt. Ein herzliches Dankeschön dem amtierenden Bailli **Thomas P. GYSLER**, dem OK für seine Bereitschaft und sein engagiertes Tun sowie den zahlreichen Inserenten, Sponsoren und Gönnern. Den Gönnern verdanken die 8 jungen Gäste die Teilnahme zum halben Tarif. Das Chapitre hat zudem die grosse Beteiligung von 323 in- und ausländischen Teilnehmern angezogen. Das Sonntagsthema «OMGD» war mit der Anwesenheit von Herrn **Mohamed HAMMAM**, welcher die weltweiten OMGD-Aktivitäten im Conseil d'Administration leitet, besonders geehrt.

Die **67. Generalversammlung** unseres Vereins in der Wasserkirche von Zürich wurde von 96 Stimmberechtigten besucht. Das Protokoll der Versammlung wird den Mit-

Nous devrions avoir repris la cadence avec cette édition de «Revue», après avoir dû changer de maison d'édition pour la double édition de l'an dernier à la suite d'innombrables difficultés avec l'ancienne.

Mes remerciements vont également, comme pour chaque Revue, aux contributions des bailliages, sans lesquels cette édition ne serait pas possible. Je recommande à tous ceux qui souhaitent en lire et en voir davantage sur les événements des bailliages de consulter notre nouveau site Web. Pour des raisons de protection des données, les photos des participants ne sont accessibles que dans l'espace protégé par mot de passe. Pour pouvoir vous connecter, vous avez besoin des 6 derniers chiffres de votre carte de membre 2018 ainsi que de votre nom de famille en LETTRES CAPITALES comme mot de passe, tel qu'il figure sur votre carte de membre. Voilà, nous vous souhaitons bonne lecture!

Nous avons désormais aussi publié les éditions de «Bonne Table et Tourisme» sur le site Web. Avec elles, Paris a façonné la communication internationale à une époque antérieure à Internet, aux PC, iPhone et compagnie. Beaucoup d'entre vous connaissent le rédacteur **Jean VALBY**. Faites-vous plaisir en furetant à travers le passé de la Chaîne.

Le Chapitre du printemps a été mis sur pied en un temps record par un CO engagé du bailliage de Zurich-Ville. Tous nos remerciements au bailli en exercice, **Thomas P. GYSLER**, au CO pour sa promptitude et son engagement, ainsi qu'aux nombreux annonceurs, sponsors et donateurs. Les donateurs ont permis aux 8 jeunes hôtes de participer à moitié prix. De plus, le Chapitre a suscité une large contribution de 323 participants nationaux et étrangers. La présence de Monsieur **Mohamed HAMMAM**, qui dirige les activités mondiales de l'OMGD au sein du Conseil d'administration, a fait particulièrement honneur au thème du dimanche «OMGD».

La **67^e assemblée générale** de notre association dans l'église Wasserkirche de Zurich a rassemblé 96 membres ayant le droit de vote. Comme l'année dernière, le procès-verbal de l'assemblée sera prochainement envoyé aux membres

gliedern demnächst – wie letztes Jahr – als PDF per E-Mail gestellt. Es ist zudem im passwortgeschützten Bereich unserer Website mit der Präsentation zusammen abrufbar. Auf Anfrage wird Ihnen die Chancellerie gerne eine gedruckte Version zusenden. Alle der Versammlung vorgelegten Anträge wurden mit grosser Mehrheit genehmigt und die Mitglieder des Conseils National wiedergewählt – Gratulation und herzlichen Dank für die geleistete Arbeit und künftige Zusammenarbeit. Der Conseil National war 2016 und 2017 durch verschiedene aussergewöhnliche und hoffentlich einmalige Vorgänge sehr gefordert und hat sich als effizientes und zielgerichtetes Gremium bewährt mit den Werten der Chaîne im Fokus.

Die beiden neuen Baillis de Lucerne und Soleure sind bestens ins 2018 gestartet. Ich möchte Sie motivieren, die beiden Bailliagen bei einem nächsten Anlass zu besuchen und so den Kontakt mit anderen Consœurs und Confrères zu suchen. Die Bailliage des Grisons kehrt langsam zur Normalität zurück. Unser Échanson **Josef M. MICHLIG** amtiert als Bailli ad interim und organisiert die monatlichen Anlässe.

Auch die Chancellerie unter der Leitung unseres Chancelier Me **Benoît FRAGNIÈRE** ist auf dem Weg zur neuen Normalität nach der Umstellung der IT und Einführung der «Chancellerie 2.0», kurz genannt «Charly». Charlies' Angels, das heisst unsere beiden Sekretärinnen **Denise WENDEL** und **Nathalie ZURKINDEN**, sind neben dem ordentlichen Betrieb auch noch mit Aufräumarbeiten der Datenmigration unter der Leitung von Chargé de Missions **Josef BÖSZE** beschäftigt und freuen sich immer über unterstützende und aufmunternde Worte.



par e-mail, au format PDF, et sera aussi consultable avec la présentation dans la zone protégée par mot de passe du site Web. La Chancellerie sera heureuse de vous adresser une version imprimée sur demande. Toutes les propositions ont été approuvées par la grande majorité des participants à l'assemblée et les membres du Conseil National réélus – nos félicitations et un grand merci pour le travail accompli et la collaboration à venir. En 2016 et 2017, le Conseil National a été très occupé par divers événements exceptionnels et, espérons-le, uniques. Il s'est avéré être un comité efficace, axé sur l'objectif à atteindre et sur les valeurs de la Chaîne.

Les deux nouveaux baillis de Lucerne et Soleure ont parfaitement démarré l'année 2018 et je souhaite vous inciter à visiter ces deux bailliages à la prochaine occasion, afin d'entrer en contact avec d'autres consœurs et confrères. Le bailliage des Grisons revient lentement à la normale. Notre échanson, **Josef M. MICHLIG**, assume la fonction de bailli ad interim et organise les événements mensuels.

La Chancellerie, sous la direction de notre Chancelier Me **Benoît FRAGNIÈRE**, est également sur la voie d'une nouvelle normalité après la réorganisation informatique et l'introduction de «Chancellerie 2.0», surnommée «Charly». En plus d'assurer le bon fonctionnement, les drôles de dames de Charly, qui sont nos deux secrétaires **Denise WENDEL** et **Nathalie ZURKINDEN**, sont encore occupées aux travaux de nettoyage de la migration de données sous la direction du Chargé de missions **Josef BÖSZE** et toujours contentes de recevoir quelques paroles de soutien et d'encouragement.



AMICALEMENT,
ET VIVE LA CHAÎNE

René Kamber

IHR // VOTRE BAILLI DÉLÉGUÉ,
RENÉ KAMBER



EIN NETZ VON GOURMETS

RUND UM DIE WELT

MITGLIED WERDEN IN DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS

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

Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg liessen fünf französische Gastronomen – Curnonsky, Prince élu des Gastronomes, Dr. Auguste Bécart, Jean Valby, Louis Giraudon und Marcel Dorin – den Geist dieser Vereinigung wieder aufleben. So wurde 1950 in Paris die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs gegründet. Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ist eine französische Non-Profit-Organisation mit internationaler Verbreitung. Ziel ist die Promotion der gastronomischen Werte und der Tischkultur. Die Chaîne vereint Amateure und Professionelle mit höchsten Qualitätsansprüchen. Letztere engagieren sich für eine exklusive Gastronomie, insbesondere rund um Fleisch und Grilladen.

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

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

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

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

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

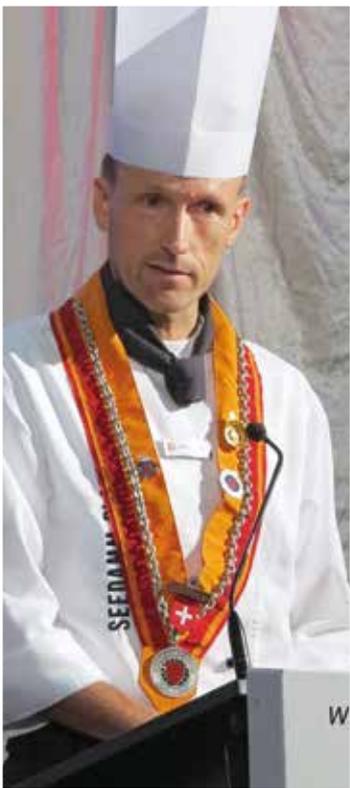
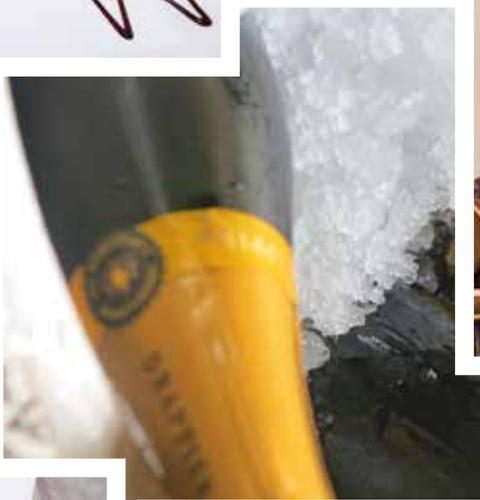
EINTRITTSBEITRAG // FRAIS D'ADMISSION

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

BEITRAG FÜR FOLGEJAHRE // COTISATION POUR LES ANNÉES SUIVANTES

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

Bitte richten Sie alle Korrespondenz an folgende Adresse – sie wird intern weitergeleitet:
CHAÎNE DES RÔTISSEURS, Chancellerie Suisse, 32 Bd. de Pérolles, 1700 Fribourg
chancellerie@chaîne-suisse.ch – www.chaine-suisse.ch – www.chainedesrotisseurs.com





NOUVEAUX MEMBRES PROFESSIONNELS

Bailliage	Hôtel ou Restaurant	Lieu	Nom	Grade
AR	RYOKAN USAGIYAMA / HOTEL HASENBERG	WIDEN	MASAFUMI KURAHAYASHI	MAÎTRE RESTAURATEUR
BL	WIRTSHAUS ZUR SÄGE	FLÜH	PATRICK ZIMMERMAN	MAÎTRE RÔTISSSEUR
BS	RESTAURANT SAFRAN ZUNFT	BASEL	ALEXANDRE KADEN	MAÎTRE RESTAURATEUR
2 GR	ART BOUTIQUE HOTEL MONOPOL	ST. MORITZ	DOMINIK ZURBRUEGG	DIRECTEUR
4 NE/JU	RESTAURANT DE LA GARE «CHEZ SANDRO»	LE LOCLE	FEDERICO BERTOZZINI	MAÎTRE RÔTISSSEUR
1 VD	BEAU RIVAGE PALACE	LAUSANNE	NATHALIE SEILER-HAYEZ	MAÎTRE HÔTELIER
3 ZH-V	BELVOIRPARK RESTAURANT	ZÜRICH	MARIA LUISE NUSSBAUMER	MAÎTRE RESTAURATEUR
ZH-V	20/20 WEIN RESTAURANT BY MÖVENPICK	ZÜRICH	QUIRIN SCHAER	MAÎTRE RESTAURATEUR/ VICE ÉCHANSON



LE TAILLÉ AUX GREUBONS :

UN DÉLICE VAUDOIS, MAIS PAS UNIQUEMENT !

Texte et photos : Henri Rollier, Vice-Chargé de presse du Bailliage du Pays de Vaud

Comme d'autres cantons, Vaud peut être fier de ses produits du terroir et des succulentes recettes qui les mettent en valeur ! Le taillé aux greubons, accompagné de Chasselas, fait partie intégrante, comme les flûtes et les bricelets, des spécialités que l'on sert dans les caves et les « carnotzets » vaudois. Mais cette délicieuse pâtisserie salée est-elle également produite dans d'autres cantons et d'autres pays ?

Les greubons et le taillé

La fonte du lard gras en saindoux laisse des résidus solides : ce sont les greubons. Le taillé aux greubons, constitué d'une pâte simple, prend la forme de galettes rondes ou de pâtisseries en bande.

Les familles paysannes, à l'époque où on tuait encore le cochon au domaine, faisaient fondre sa graisse, la conservaient dans des pots, et utilisaient les greubons pour confectionner des mets et des spécialités, dont en particulier le taillé aux greubons. Les greubons sont connus dans toute la Suisse Romande et dans les régions françaises limitrophes. Cependant, le taillé aux greubons est considéré comme une

spécialité vaudoise, au même titre que le taillé de Goumoëns et le taillé levé.

Si la production de greubons est déjà mentionnée dans des écrits du 19^{ème} siècle, une des premières recettes est publiée en 1907 par Auguste Jotterand. L'installation d'un fondoir à saindoux aux abattoirs de Lausanne en 1945 donne un élan considérable à la production de greubons. Sa production annuelle de greubons atteint 30 à 50 tonnes jusqu'à sa fermeture en 2001. Quand bien même de nombreux bouchers produisent des greubons, la production devient insuffisante.

C'est dans ce contexte que Jérôme Allaz transforme une ferme dans le village vaudois d'Eclagnens, et y installe une unité de production de saindoux et de greubons. Chaque jour, de nombreux kilos de greubons y sont produits !

Greubons, grattons, grillons, fritons, rillons ou grillaudes ?

La production de greubons ou grattons se fait dans de nombreux pays, et pas seulement à base de porc, mais également d'oie, de poulet et de canard. Les noms varient d'une région de France à l'autre. On les trouve dans des spécialités de Thaïlande, aux Philippines, au Vietnam, aux États-Unis, au Canada, au Mexique, en Espagne, aux Pays-Bas et en Belgique. Mais c'est certainement en Italie que les greubons sont le plus fêtés, sous le nom de Chisöla, à Borgonovo dans le Val Tidone.

La Festa d'la Chisöla à Borgonovo

Chaque premier dimanche de septembre, Borgonovo, dans le Val Tidone, organise la Festa d'la Chisöla, ou fête de la fougasse aux greubons. C'est un produit pauvre de la tradition paysanne. Elle est reconnue comme produit alimentaire traditionnel et inscrite comme Dénomination d'Origine de la Commune de Borgonovo, Val Tidone – Piacenza – Italia.

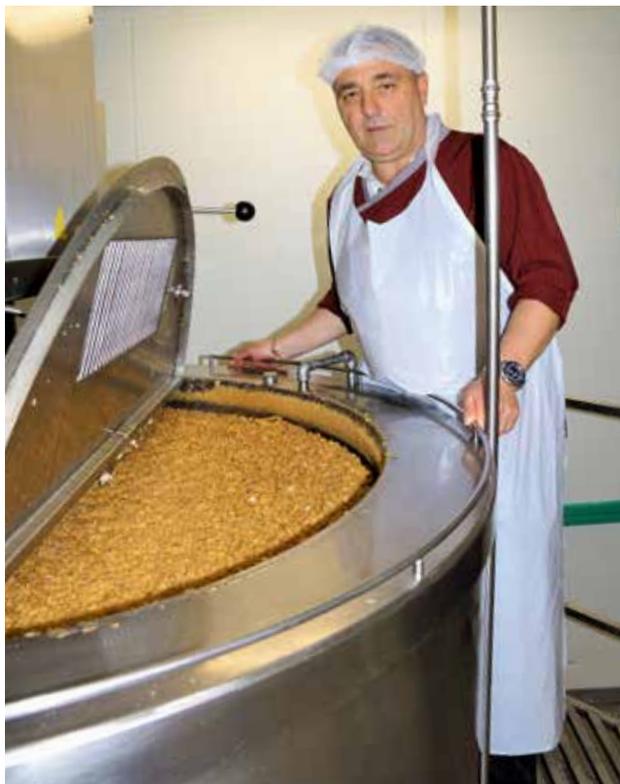
La légende dit qu'en 1155, Frédéric Barberousse, empereur du Saint Empire Romain-Germanique, passa avec son armée dans la région où, plus tard, fut fondée Borgonovo. La population nourrit les troupes épuisées et affamées avec des centaines de kilos de Chisöla. Les troupes reprirent leur chemin sans créer des dommages aux habitants des lieux.

En septembre 2015, le Bailliage du Pays de Vaud fit une escapade gourmande en Emilie Romagne, à la découverte de la production du parmesan, du vinaigre balsamique et du jambon de Parme. Ce magnifique voyage gastronomique a fait découvrir deux établissements de la Chaîne des Rôtisseurs :

- Antica Corte Pallavicina, à Poline Parmense, avec le chef Massimo Spigaroli ;
- La Palta, à Borgonovo, avec la cheffe Isa Mazzocchi.

Un moment particulièrement convivial de ce voyage a été l'accueil par les membres locaux de la Chaîne des Rôtisseurs à la fête de la Chisöla, avec une excellente dégustation des vins de la région et des délicieux taillés locaux !





LE PAIN DE
SEIGLE AOP DU
VALAIS

Texte et photo: Pascal Curdy, Vice-Chargé de Presse
du Bailliage du Valais



Le pain de seigle AOP, appellation d'origine protégée, est l'un d'un des cinq seuls pains européens labélisés. 3 autres pains sont en Italie et 1 en Suède. Ce pain est pure tradition. Mais que signifie AOP exactement ? Le maître boulanger Alphonse Pellet, de la boulangerie éponyme et pain d'Or valaisan, nous l'explique.

L'Association suisse des boulangers délivre une certification selon un cahier des charges très précis. Toute entité désirant produire du pain de seigle AOP doit être obligatoirement certifiée, un gage d'authenticité, de qualité et de traçabilité des produits. En effet, le seigle doit être cultivé en Valais, un bien pour les agriculteurs, car ils en retirent un prix de vente plus élevé. Le grain du seigle doit impérativement être moulu en Valais (moulin de Naters). Finalement, il doit être exclusivement fabriqué en Valais. Un cahier des charges AOP s'applique aussi aux producteurs

de seigle ainsi qu'aux meuniers. Un aspect peu relevé également, celui des places de travail que cette appellation garantit en Valais ! Une fois l'an, tous les boulangers certifiés sont taxés, afin de valider leur conformité au cahier des charges. Si soucis, l'Association exige les changements nécessaires. De ce fait, la qualité du pain de seigle a sensiblement augmenté.

Que vous soyez chez l'un ou l'autre boulanger, vous retrouverez facilement un pain de seigle AOP, car sa forme obligatoirement ronde, son poids (1 kg, 500g et 250g), sa craquelure régulière et, surtout, sa pastille triangulaire AOP, sont partout les mêmes. Cette pastille estampillée AOP est apposée sur le pain lors de son façonnage. Tout pain de seigle sortant de ces normes (allongé ou aux noix par ex.) n'entre plus dans l'AOP. Les grandes surfaces produisent aussi du pain de seigle AOP, un avantage pour faire découvrir à plus grande

échelle ce produit. Il est possible de trouver du pain de seigle hors appellation, la différence visible sera toujours la pastille.

Les produits de base de ce pain sont le seigle AOP à 90 % et 10 % (maximum) de froment pour le gluten nécessaire au bon volume du pain. Le froment, lui aussi AOP, est complet. Le pain de seigle appartient à la famille des pains complets. Il est interdit d'ajouter d'autres farines. Tous ces ingrédients AOP sont très régulièrement inspectés.

Le pain de seigle est également, et cela est moins connu, un met répandu dans l'alimentation des vaches de la race d'Hérens. Le pain de seigle AOP est un produit extrêmement bon tant au goût que pour la santé de par ses éléments complets, son sel iodé et son acide folique, ingrédients importants contre certaines maladies. En résumé dans le cochon tout est bon, mais dans le pain de seigle valaisan AOP aussi !



HITL. VEGETARISCH NACH LUST UND LAUNE

Das Haus Hiltl in Zürich ist laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Zur Feier des hundertjährigen Bestehens 1998 sammelte Rolf Hiltl die besten Rezepte des letzten Jahrhunderts und veröffentlichte sie im Buch «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune».

Nun wurde es aufgefrischt und ergänzt, dem Ursprung und den Wurzeln ist es jedoch treu geblieben. «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune» entspricht dem modernen Lifestyle, der Gesundheits- und Umweltbewusstsein mit Genuss und Ästhetik verbindet.

Bestellen Sie online, per Mail oder telefonisch unter:
www.werdverlag.ch, mail@weberag.ch, Tel. 033 336 55 55
Weber Verlag AG, Gwattstrasse 144, 3645 Thun/Gwatt

Autor: Rolf Hiltl
16. überarbeitete und aktualisierte Auflage 2018
192 Seiten, 21,5 x 26 cm, gebunden, Hardcover
Mit 170 Abbildungen
ISBN 978-3-85932-889-1
CHF 59.- / EUR 47.-



Auteur: Rolf Hiltl
192 pages, 21,5 x 26 cm, relié
2ème édition
ISBN 978-3-85932-707-8
CHF 59.- / EUR 47.-





APRIKOSEN

DIE APRIKOSE GILT ALS WEIBLICHSTE ALLER FRÜCHTE. HÄTTE ES IM GARTEN EDEN REIFE APRIKOSEN GEGEBEN, WÄRE ADAM MIT SICHERHEIT MIT EINER APRIKOSE VERFÜHRT WORDEN. WER KANN DEN PRALLEN ROTEN BÄCKCHEN DIESER SÜSSEN, SAFTIGEN FRUCHT SCHON WIDERSTEHEN?

Text und Fotos: Ursula Egli, freie Journalistin

Die Aprikose ist eine meiner Lieblingsfrüchte. Am besten schmeckt sie frisch vom Baum gepflückt. Leider ist dies, wenn man in der Region Zürich wohnt, nicht ganz einfach. Ich kann mich noch gut erinnern, wie meine Mutter ihr Aprikosenspalier hegte und pflegte. Jahr für Jahr war die Aufregung gross, wenn während der Blütezeit das Wetter nicht dem entsprach, was der Aprikosenbaum liebt: viel Sonne, Wärme und Licht. Nasskaltes Wetter und gelegent-

liche Hagelschauer haben uns immer wieder einen gehörigen Strich durch die Rechnung gemacht und unsere Aprikosenernte fiel äusserst mager aus oder fand gar nicht statt. Da wir auch in diesen Jahren nicht auf unsere geliebte selbstgemachte Aprikosenkonfitüre verzichten wollten, deckten wir uns mit Aprikosen vom Markt ein. Bis zum Jahr 1995 musste, wer die guten Schweizer Aprikosen aus dem Wallis kaufen wollte, jeweils bis Ende Juli

warten und hatte dann lediglich 3 bis 4 Wochen Zeit, um sich einzudecken. Grund dafür waren die bis zu diesem Zeitpunkt üblichen Monokulturen der Sorte Luizet. Können Sie sich noch erinnern, wie aufgebrauchte Walliser Aprikosenbauern einen Teil ihrer Ernte in die Rhone warfen, weil aufgrund des konzentrierten Angebots die Preise in den Keller sanken? Um diesem Problem entgegenzuwirken, hat der Aprikosenanbau im Wallis ab 1990

tiefgreifende Veränderungen erfahren. Weg von der Monokultur und hin zur zeitlich gestaffelten, sortenreichen Produktion hiess die Lösung. Inzwischen werden im Wallis rund 20 Aprikosensorten angebaut. Dank den verschiedenen Sorten dauert die Ernte nun fast drei Monate. Die Frühsorte Early Blush kann bereits im Juni geerntet werden, gefolgt von Orangered und Kioto. Im Juli sind Jumbo Cot, Bergarouge, Luizet und Bergeron reif und anschliessend folgen die Spätsorten, wie Tardif de Valence, die nach dem 20. August gepflückt werden.

Das Wallis ist unbestritten die Hochburg der Schweizer Aprikosen. Hier werden jährlich zwischen 6000 und 7000 Tonnen Aprikosen geerntet, was 98% der schweizerischen Produktion entspricht. Die Aprikose, die ursprünglich aus China stammt und ihren Weg über den Nahen Osten nach Europa fand, ist im Wallis auf ideale klimati-

sche Bedingungen und gut entwässerte, kalkhaltige Böden gestossen. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts werden an den Hängen links der Rhone zwischen Martigny und Siders bis auf 1000 Meter

grosses Aprikosenfest – «La Fête de l'abricot» – statt. Im Zentrum des Festes steht der grosse Aprikosenmarkt, an dem neben vielen verschiedenen Sorten frisch gepflückter Aprikosen

Die Aprikosen stammen ursprünglich aus China. Die alten Römer nannten die Aprikose «malus praecox», die Frühreife.

Hohe Aprikosen kultiviert. Die linke Seite ist deshalb besser geeignet, weil sie weniger direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist, die Bäume später im Jahr blühen und damit das Frostisiko geringer ist.

Ist das Wallis das Land der Aprikosen, ist Saxon deren «Hauptstadt». Hier findet alle zwei Jahre im August ein

eine grosse Zahl an Produkten rund um die Aprikose angeboten wird. Hier findet der Aprikosenliebhaber alles, was sein Herz begehrt: Walliser Roggenbrot mit Aprikosenstücklein, Senf mit Aprikosen, süss-sauer eingelegte Aprikosen, Aprikosenchutney, Essig aus Aprikosen, Entenleber mit Aprikosen, verschiedenes Gebäck mit Aprikosen, Konfitüre, Säfte und natürlich





die berühmte «Abricotine», den ausgezeichneten Aprikosenbranntwein, der im Wallis zum Kaffee gereicht wird und der krönende Abschluss eines jeden guten Essens ist. Das dreitägige Aprikosenfest lockt jeweils Tausende von Besuchern an. Es gibt einen festlichen Umzug, Konzerte, einen Ball und sogar ein Feuerwerk, das die Aprikosenhaine an den Hügeln oberhalb von Saxon hell erstrahlen lässt. Für Aprikosenbauern und -händler finden Symposien statt, an denen die aktuellsten Erkenntnisse über neue Sorten und deren Eigenschaften diskutiert werden. Eine Aprikose muss eine ganze Menge Kriterien erfüllen, um in den erlauchten Kreis der Walliser Aprikosen aufgenommen zu werden. Stimmen der Zucker- und der Säuregehalt? Ist die richtige Festigkeit gegeben? Ist die Aprikose auch lagerfähig? Hat sie die richtige Farbe und schöne rote Bäckchen? Ist die Aprikose saftig und wie anfällig auf Krankheiten ist sie? Diese und noch viele weitere Fragen müssen sich die ovalen, orangen Früchtchen gefallen lassen, bis sie definitiv angepflanzt werden und schliesslich auf dem Markt erhältlich sind.



Äusserst interessant war der geführte Spaziergang auf dem Aprikosenlehrpfad «Sentier de l'abricot». Von Saxon aus führte der Weg den Hang empor, über Bäche, vorbei an einem imposanten Wasserfall und dem historischen Turm von Saxon aus dem 13. Jahrhundert. Schon bald begegneten wir den ersten Aprikosenbauern und ihren Pflückmannschaften, die sich gerne mit den Besuchern unterhielten.



Wir erfuhren alles über die Besonderheiten des Aprikosenanbaus und konnten verschiedene Aprikosensorten direkt ab Baum degustieren. Entlang der Strecke sind zwölf illustrierte Tafeln aufgestellt, die umfangreiche Informationen zur Geschichte, zum Anbau, zur Pflege und zur Verwendung der Aprikose liefern.

Wer nicht auf das nächste Aprikosenfest in Saxon warten möchte, kann die diversen Spezialitäten direkt bei den Produzenten bestellen:

- André und Elisabeth Rhoner, 1907 Saxon
Tel. +41 27 744 14 76 (abricots aigre-doux, abricots séchés à la liqueur, moutarde aux abricots)
- Domaine de Greybin, 1415 Molondin
Tel. +41 24 433 03 01, www.greybin.ch
(vinaigre pur fruit abricot)
- Boulangerie la Promenade, Rue de l'Evouette, 1969 St. Martin
Tel. +41 27 281 13 33 (gâteau aux abricots)
- Abricool SA, 1926 Fully
Tel. +41 27 744 24 56, www.abricool.ch
(eau de vie, liqueur)
- Domain du Fey, Distillerie Philippe Terrettaz, 1907 Saxon
Tel. +41 79 401 29 57 (eau de vie)

Prunus armeniaca

Die Verwendungsmöglichkeit von Aprikosen ist dank des süss-säuerlichen Geschmacks äusserst vielfältig. Als Konfitüre, Kuchen oder geschmacksbestimmende Komponente eines Desserts ist sie uns bestens bekannt. Versuchen Sie auch einmal ein Fleischgericht mit Aprikosen zu verfeinern. Ihr feinfruchtiges Aroma passt hervorragend zu Geflügel, Wild- und Schweinefleisch.





HEUSCHRECKE ODER STEAK?

ES KRABBELT AUF
DEM TELLER.



Text: Hans Brunner, Vice-Chargé de Presse
du Bailliage de Zurich-Campagne
Fotos: ©Oliver Brachat / www.at-verlag.ch

In vielen Teilen der Welt gelten Insekten als Delikatesse und stehen bei über zwei Milliarden Menschen auf dem Speiseplan. Nicht weiter verwunderlich, denn Insekten sind schmackhaft und gesund, hervorragende Proteinlieferanten und reich an Mineral- und Ballaststoffen. Zudem sind sie ausgezeichnete Futtermittel mit einer sehenswerten ökologischen Bilanz. Bei vielen Experten gelten sie daher als wichtige nachhaltige Nahrungsquelle der Zukunft.

Insekten sind mehr als ein exotischer Eyecatcher auf der Speisekarte. In New York, Welthauptstadt der kulinarischen Avantgarde, haben Insekten bereits einen gastronomischen Trend ausgelöst. Wie auch im Restaurant «Archipelago» in London oder im «Aphrodite» in Nizza, wo David Faure Insektenmenüs anbietet. Im Restaurant «Eisblume» in Worb bei Bern hat Simon Apothéloz eine Basler Mehlwurm-suppe mit Zwiebelkuchlein kreiert: «Da die Mehlwürmer unsichtbar in der Suppe verarbeitet sind, ist der Ekelfaktor weg.» Während Hummer, Garnelen, Krebse oder Shrimps als Delikatessen gehandelt werden, ist der Ekelfaktor bei Insekten ziemlich hoch, denn auch das Auge isst mit! Das Auge tut sich noch schwer mit den gerösteten Grillen «Fleur de Sel». Doch wagemutige

Vorkoster bestätigen: «Sie schmecken besser als sie aussehen!»

Die Weltbevölkerung, der Wohlstand und damit auch die Nachfrage nach tierischen Proteinen steigt stetig an. Nahrungsmittel für Menschen konkurrieren zunehmend Futtermittel für die Fleischproduktion. Grundnahrungsmittel wie Mais sind längst nicht mehr für alle bezahlbar. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen fordert seit einigen Jahren, Insekten als Nahrungsmittel zu akzeptieren und bestehende Ekelschranken abzubauen, um den Welthunger bekämpfen zu können. Insekten gelten als eiweissreich und verfügen über eine für den Menschen günstige Nährstoffzusammensetzung. Abhängig von der Art und ihrer me-

tamorphen Lebensstufe enthalten Insekten hochwertige Proteine. Auch die Haltung spricht für die Insekten. Sie benötigen weit weniger Futter als die konventionellen Fleischlieferanten und verursachen nur eine geringe Menge an Treibhausgasen.

Doch sind Insekten wirklich gesund?

Die kleinen Krabbler sollen eine gesunde Ergänzung unserer Ernährung sein. Grillen sind reich an Vitamin B12 und enthalten wichtige Mikronährstoffe wie Magnesium, Eisen und Zink und daneben alle neun essenziellen Aminosäuren. Lebensmittel, welche alle neun Substanzen enthalten, werden als komplette Eiweissquellen bezeichnet. Dazu gehören neben den Insekten, Fleisch, Fisch, Milchprodukte



	Heuschrecke Locusta migratoria	Grille Acheta domesticus	Mehlwurm Tenebrio molitor
Grösse	40 bis 47 mm	16 bis 20 mm	20 bis 25 mm
pro 100g gefriergetrocknete Insekten			
Energie	559 kcal	458 kcal	550 kcal
Fett, davon:	38,1 g	18,5 g	37,2 g
gesättigte Fettsäuren	13,1 g	7 g	9 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	13,0 g	5,3 g	17,3 g
mehrfach gesättigte Fettsäuren	11,9 g	6,4 g	10,9 g
Kohlenhydrate	1,1 g	0 g	5,4 g
Nahrungsfasern	8,4 g	7,7 g	6,5 g
Protein	48,2 g	69,1 g	45,1 g
Salz	0,43 g	1,03 g	0,37 g

und Eier sowie wenige pflanzliche Produkte, wie Soja oder Buchweizen. Noch sind die Konsumenten im deutschsprachigen Europa bezüglich Speiseinsekten eher skeptisch. Nun, wo die Gesetzgeber beginnen, die ersten Arten zum Verkauf freizugeben, steigt auch die Nachfrage im Handel. Seit Mitte des vergangenen Jahres sind im Schweizer Detailhandel Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer zugelassen. Drei der weltweit über 1900 essbaren Insektenarten. Die Auflagen des Bundes sind sehr streng und schützen den Konsumenten vor lauernden Gefahren. In der Europäischen Union trat die revidierte Lebensmittelgesetzgebung für das sogenannte Novel Food 2018 in Kraft. Ehe die Insekten im Regal der Detailhändler landen, müssen mögliche toxikologische und mikrobiologische Risiken erforscht und bewertet werden. Auch die Frage nach dem allergenen Potenzial eines Insekts muss beantwortet werden. Hinweisen zufolge kann es zu Kreuzallergien mit Krustentieren kommen. Für jede Insektenart ist eine gesundheitliche Risikobewertung notwendig – und zwar bevor sie zum Verbraucher gelangt.

Insektenküche

Wie schafft der Endverbraucher den genussreichen Einstieg in die Entomo-

phagie, den Verzehr von Insekten? Damit Insekten als wertvolles Lebensmittel ein fester Bestandteil unserer Ernährung werden, müssen die Rezepte abwechslungsreich sein und kulinarisch überzeugen. Insekten können in einer Pfanne mit wenig oder ohne Öl geröstet werden. Dadurch werden die Insekten knusprig. Sie können nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Curry gewürzt werden. Grillen können auch gebacken oder frittiert werden. Sie entwickeln einen leicht nussigen Geschmack oder erinnern an Mandeln. Heuschrecken lassen sich ebenfalls rösten, frittieren oder im Ofen backen. Die Hinterbeine mit den Widerhaken und die Flügel sollten vor der Zubereitung entfernt werden. Speiseinsekten werden in Europa meist gefroren oder getrocknet verkauft. Eher selten kommen hierzulande lebende Insekten in die Küche. Die Firma Essento bietet die Insekten in Form von Insect Burger oder Insect Balls über den Detailhandel zum Verkauf an. Essento Insect Burger enthalten neben Mehlwürmern auch Reis und Gemüse wie Rüebli, Sellerie und Lauch. Auch die Insect Balls enthalten neben Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen Mehlwürmer. Im Webshop verkauft Essento neben ganzen Insekten auch Insektenriegel. Für Gastronomen bietet Essento

eine Bandbreite an verschiedenen Spezialitäten, so etwa Heuschrecken-Spiessli zum Apéro oder Heuschrecken zum Selbstzubereiten. Für Christian Bärtsch, CoGründer von Essento steht fest: «Als Lebensmittel überzeugen Insekten in vielerlei Hinsicht: Sie haben ein hohes kulinarisches Potenzial, ihre Produktion schont Ressourcen und ihr Nährwertprofil ist hochwertig. Insekten sind demzufolge die perfekte Ergänzung für einen modernen Speiseplan und gehören auch bei uns auf den Teller.» Im luzernischen Hinterland ist es die Firma Entomos, welche unter dem Label «Gourmetbugs» Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer produziert.

Buchtipps

Grillen, Heuschrecken & Co.

Christian Bärtsch und Adrian Kessler
AT-Verlag

Das Insektenkochbuch

Folke Dammann und
Nadine Kuhlenkamp
Kosmos Verlag

Köstliche Insekten

Andreas Knecht
und Edit Horvath
Fona Verlag

LAVAUX, PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

DES PAYSAGES MAGNIFIQUES, DES VINS D'EXCEPTION ...
ET DES SPIRITUEUX !

Texte : Henri Rollier, Vice-Chargé de presse
du Bailliage du Pays de Vaud
Photo : Henri Rollier et Domaine d'Aucrêt

Lavaux, ses vignobles en terrasses, ses vins d'exception : qui n'a pas déjà été sous son charme aussi bien oculaire, que gustatif ?! Mais au-dessus de la zone qui accueille les vignes et les bourgs vigneron se situe une zone dans laquelle se trouvent des massifs boisés et des pâturages. Dans le temps, les vigneron étaient aussi des agriculteurs. En Lavaux, on a donc tout ce qu'il faut pour produire des spiritueux.

Histoire de Lavaux

C'est au 12^{ème} siècle qu'apparaît le nom de « La Vault de Lustrie », la Vallée de Lutry. Il faut cependant attendre le 16^{ème} siècle pour passer à l'appellation « Lavaux ». A cette époque Lavaux appartient à l'Évêque de Lausanne. Après la conquête bernoise de 1536, Lavaux fait partie du Bailliage de Lausanne, avant que la révolution vaudoise de 1798 ne remplace les baillages par des districts. Aujourd'hui, Lavaux comprend 10 communes, situées dans le District de Lavaux-Oron.

La région vinicole

Le vignoble s'étend sur 921 hectares, ce qui représente plus de 21 % du vignoble vaudois. Il bénéficie de la richesse constituée par le triple ensoleillement : le soleil, sa réflexion par le lac et la restitution nocturne de la chaleur stockée par les murs des vignes. Lavaux est à l'origine de 3 appellations bien connues : Lavaux AOC, Calamin Grand Cru AOC et Dézaley Grand Cru AOC.

La protection de Lavaux

À la suite du constat d'un fort recul de la vigne dans les années soixante, une première protection du patrimoine vi-

ticole est obtenue par la législation cantonale sur l'aménagement du territoire. Par la suite, en conséquence des initiatives populaires (Sauver Lavaux) lancées en 1977 et 2005 par Franz Weber, la protection de ce vignoble est inscrite dans la Constitution cantonale vaudoise. C'est en 2007 que le site est inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité (UNESCO).

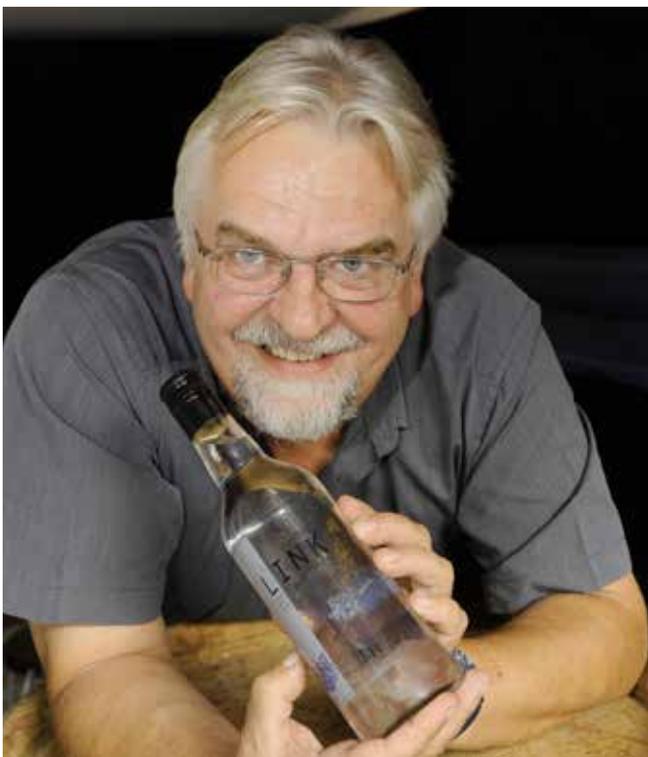
Le domaine d'Aucrêt et la famille Blanche

C'est sur les hauts de Cully, en plein cœur de Lavaux, que le Domaine d'Aucrêt vit sa passion pour les fruits et la vigne. Au 12^{ème} siècle déjà, le domaine appartenait à l'Abbaye cistercienne d'Aucrêt, près de Palézieux, où résidaient les moines qui ont créé une grande partie des vignobles de Lavaux et du Dézaley. En 1575, l'Abbaye produit un acte d'affranchissement au bénéfice de Nycolas Blanche. De générations en générations, c'est la famille Blanche et son personnel qui vont vendanger les raisins (10 hectares de vignes) et récolter les fruits (4,5 hectares d'arbres fruitiers), pour leur cave et leur distillerie, soit aujourd'hui depuis 443 ans !

Le domaine d'Aucrêt produit une vingtaine de vins suisses, avec une large gamme de chasselas, des spécialités rouges et



Le Domaine d'Aucrêt



Michel Blanche et la VODKA LINK

des rosés, ainsi que des vins doux et mousseux. Beaucoup d'entre eux ont été honorés par des médailles et distinctions de concours suisses et internationaux.

C'est ce magnifique domaine et sa production que le Bailliage du Pays de Vaud a eu le grand plaisir de découvrir le 23 mars 2018, lors d'une visite-dégustation. L'accueil chaleureux par Michel Blanche et son équipe, la qualité des présentations et les saveurs gustatives ont ravis tous les participants.

Les spiritueux

Vers l'an 1000, la distillation se répand en Europe. Mais c'est au 14^{ème} siècle que l'emploi des spiritueux se généralise pour combattre les épidémies, dont la peste noire de 1348.

Un grand médecin catalan, Arnaud de Villeneuve (1240–1311), donne à l'alcool distillé le nom d'aqua vitae, ou eau de vie. Et c'est son disciple Raymond Lulle qui écrit : « L'eau de vie est une émanation de la Divinité, un élément récemment révélé aux hommes et qui leur fût caché dans l'Antiquité parce que l'espèce humaine était alors trop jeune pour avoir besoin de ce breuvage destiné à ranimer les énergies en notre temps de décrépitude. »

En Suisse, la proximité entre l'agriculture et la viticulture, ainsi que l'utilisation des alcools dans l'élevage bovin, va conduire au développement des distilleries et à un nombre élevé de clients à façon. Ainsi, en 1990, en plus de sa propre production, la distillerie du Domaine d'Aucrêt, à Bahyse comportait 6 100 clients à façon. Les alcools principaux étaient le kirsch, le marc et la lie.

Aujourd'hui, la situation continue à évoluer. Certes encore populaires, les alcools traditionnels laissent plus de place à d'autres saveurs gustatives : coing, framboise, mirabelle et prunes. La Distillerie d'Aucrêt a même produit, dès l'année 2000, la VODKA LINK, première vodka suisse !



GRAND CHAPITRE NATIONAL

PRINTEMPS

18. BIS 20. MAI 2018 IN ZÜRICH

Text: Martin Wendel, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Zurich-Ville
Fotos: Josef Bösze, Chargé de Mission du Bailliage de Suisse

Das diesjährige Frühlingschapitre feierten wir unter dem Motto «zünftiges Zürich». Der Besuch von edlen Zunfthäusern und die Rede eines echten Zunftmeisters durften daher nicht fehlen.



Fast wäre es ins Wasser gefallen, dieses wichtige Chapitre, wegen fehlender Organisatoren und Sponsoren. Da springt die Bailliage de Zurich-Ville mutig ins kalte Limmatwasser. «Zünftiges Zürich» soll der Leitspruch lauten. Das Wetterglück ist dem buntgemischtem Organisationskomitee hold und so wird bei strahlendem Sonnenschein zünftig gefeiert. Unser Ehrengast und Zeremonienmeister

Mohamed Hammam, Commandeur, Bailli Délégué de Turquie, Membre des Conseils Magistral et d'Administration, Chairman, OMGD International Committee, kommt zu Freunden, denn er kennt Zürich gut. Mit einem kombinierten Chapitre von Chaîne und OMGD soll echte Bruderschaft zelebriert werden.

Freitag, 18. Mai 2018

Hotel Widder – Dîner de Bienvenue

Zürich steht für Banken, Banken stehen für Geld, und wir starten auf dem rosengeschmückten Münzplatz mit einem fröhlichen Apéro von leckeren Ochsenchwanzravioli, heissen Knoblauch-Petersilien-Schaumsüppchen, edlem Oona-Alpen-Kaviar und zünftigen Wurst-Käse-Häppchen. Der rosenbedeckte Brunnen plätschert lustig im Hintergrund, im Vordergrund steht bei uns das Wasser des Lebens, das für den OMGD nur eines bedeutet: Champagner von Canard-Duchêne. Mit dem Sechs-Uhr-Läuten wurde im Sommer das Ende der Arbeitszeit für die Handwerker bei den Zünften eingeläutet. Bei der Chaîne hingegen heisst der Ruf des Glöckleins: «Jetzt wird gearbeitet, zu Tische Herrschaften!»

Ein wirklich währschafter Zürcher Ratsherrentopf erinnert an vergangene Zeiten, in denen es deftiger zu und her ging als heute. Die zugehörige Flüssignahrung kommt in Form eines Pinot Noir Barrique No. 572 Magnum, der lässt uns wörtlich «voller Zweifel» zurück, denn der Wein der Zunft St. Niklaus kommt von den Zweifel-Weinen in Zürcher Stadtteil Höngg. Gastgeber ist unser grosszügiger **Jan E. Brucker**, Officier Maître Hôtelier, der ein Hotel von neun mittelalterlichen Stadthäusern führt, das der Gilde der Metzger gewidmet ist. Die Küche von **Tino Roberto Staub**, Executive Chef, arbeitet Hand in Hand mit dem Serviceteam von **Massimo la Peruta**, Event & Banquet Manager, zusammen. Ein wunderbarer Auftakt, der mit dem sagenhaften Widder-Kitchen-Dessertbuffet zu Ende geht.



Samstag, 19. Mai 2018

Haus zum Rüden – Déjeuner des Commandeurs

Die frisch ausgezeichneten Commandeure konnten bei Kaiserwetter vor dem «Zunftthaus» der Gesellschaft zur Constaffel (die keine Zunft ist) mit den übrigen Gästen anstossen und die ersten feinen Häppchen geniessen.

Im altherwürdigen Saal verwöhnte uns **Tamiko Stump Pecoraro**, Maître Restaurateur, und ihr Team aufs Beste mit einem zünftigen Mittagessen. Nach dem wunderbaren pochierten Eglifilets durften wir als Hauptgang ein perfekt zubereitetes zartes Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti geniessen.

Wasserkirche – Inthronisation

Die Wasserkirche steht zwar an einer früheren Hinrichtungsstätte der Stadtheiligen, aber für die neuen Mitglieder der Zunft der Spiessbräter wird die Inthronisation trotz Schwerter nicht ganz so schlimm enden. Alle Beteiligten haben sichtlich Spass in diesem licht-

durchfluteten Kirchenschiff, denn trotz der würdigen Zeremonie wird auch herzlich gescherzt und gelacht. Die musikalische Begleitung mit Orgel und Trompete passte mit den klassischen, aber auch moderneren Stücken wunderbar.

Weinbrunnen Münsterhof – Aperitif

Die biblische Verwandlung von Wasser in Wein ist bekannt. Neu ist allerdings, dass dies auch die Zürcher können. Das Restaurant Zunftthaus zur Waage verfügt über einen wundersamen Weinbrunnen, der unter zauberkräftiger Beschwörung durch **Alain Koenig**, Küchenchef, sein Innerstes in Form eines frischen Weissweines zum Besten gibt. Bald schon fliessen Champagner und Wein in solch reichem Schwallde, dass man sich an den «Zauberlehrling» erinnert fühlt. Wir stehen zum Glück nicht unter Wasser, denn Gastgeber **Sepp Wimmer**, Officier Maître Restaurateur, OMGD Professionel, und **Titus Meier**, Maître Restaurateur (Direktor Kongresshaus) haben als Meisterzauberer wirklich alles im Griff.



Restaurant Lake Side – Dîner de Gala

Direkt am Ufer der Goldküste steht verwunschen ein Häuschen der Gastfreundschaft. Die Chaîne hat angeklopft und Christian Kramer von Kramer Gastronomie – wo man mehr als nur Gast sein kann – hat uns freundlich Einlass gewährt. Der Willkommensgruss der Zünfte kommt vom Primus inter Pares **Urs Berli**, Zunftmeister der Zunft Fluntern, kurz und bündig, launig und frisch, wie es uns gefällt. Das Gala-Dîner verdient heute seinen Namen, denn Gang um Gang wird auf liebevoll angerichteten bunten Tellern aufgetischt und serviert. Selbst die gestrenge **Irma Dütsch**, Conseiller Culinaire, ist voll des Lobes für **Markus Langer**, Küchenchef, sowie für **Marcel Brucker** und **Diana Himmer**, Serviceleitung, für diesen exquisiten Abend. Besonderen Dank verdienen aber zwei OK-Mitglieder, ohne deren vollen Einsatz es kein Chapitre gegeben hätte. Die Auszeichnung von **Martin Santschi**, Vice-Conseiller Gastronomique, und **Werner Gerber**, Vice-Conseiller Culinaire, durch **René Kamber**, Bailli Délégué mit der Medaille de Bronze der Chaîne ist mehr als verdient und wird mit Klatschen und Stampfen applau-

diert. Da fließen auch Tränen der Freude, und weil wir nahe am Wasser gebaut respektive vertäut sind, begiessen wir den Erfolg an Bord des Davidoff-Schiffes mit Langatun Swiss Single Malt Whisky aus Aarwangen. Auch die Zigarren-Aficionados finden sich auf der «Smoke on the Water» (Nomen est omen) für das obligate Rauchopfer ein. Es soll bis morgens um drei Uhr gedauert haben, so hörte man.

Sonntag, 20. Mai 2018

20/20 Mövenpick Wein Restaurant – OMGD; Schaumweine Europas

Einige noch schlaftrunken – ich sage nur «Davidoff» –, andere bereits wieder wach und in ihrem Element finden sich zum Abschluss bei **Quirin Schaer**, Maître Restaurateur, und **David Klocksinn**, frischgebackener Maître Rôtisseur, in lockerer und ungezwungener Atmosphäre ein. Wie ein Fisch im Wasser fühlt sich **Mohamed Hammam**, Chairman OMGD International Committee, bei all der Auswahl an Schaumweinen. Wir trinken Prosecco aus Italien, Cava aus Spanien sowie Crémant und Pol Roger Champagner





aus Frankreich. Dazu werden landestypische Tapas und Häppchen wie Flammkuchen, Mini-Kalbsaxe mit Polenta, sämiger Risotto Arancini mit Erbsen, scharfe Chorizo mit Manchego und süsse Apfeltarte à la Normandie serviert. Das mit den Schwertern hatten wir schon, aber wer will es sich nehmen lassen, einen edlen Champagner mit dem schweren Säbel zu sabrieren, also der Flasche den Kopf abzuschlagen? Die beiden Gastgeber und **Tim Schüler**, Chef de Service, werden wiederum durch **Irma Dütsch**, Conseiller Culinaire, herzlich beglückwünscht und mit edlen Tropfen geehrt und verdankt. Zu Ehren kommt auch das ganze Organisationskomitee durch die lobenden Worte von **René Kamber**, Bailli Délégué. Damit nicht genug – es ist schliesslich ein Smart Casual Anlass – wird **Monika Kuhn** durch **Mohamed Hammam** in einer spontanen und herzlichen Zeremonie zum Officier befördert und gleich inthronisiert.

Den Film vom Chapitre Zürich finden Sie auf YouTube unter:

<https://youtu.be/yDvK2yIIOhk>

*«Mögen wir das Gute
bewahren, das Ungute ins
Wasser schreiben und uns für
das neue Jahr vornehmen,
einmal in die Schuhe des
anderen zu schlüpfen, wenn
wir in einem Gespräch
einen anderen Blickwinkel
geschildert bekommen.»*

INTRONISATIONS CHAÎNE – ZURICH 2018

**MÉDAILLE DE BRONZE**

Werner	GERBER	Zurich-Ville
Martin	SANTSCHI	Zurich-Ville

BAILLI

Gilbert	ERNST	Soleure
Markus	JURT	Lucerne

VICE-CHANCELIER-ARGENTIER

Tony	IRNIGER	Lucerne
Jörg	PEKELER	Argovie

VICE-CHARGÉE DE PRESSE

Caroline	RÖSSLEIN	Bâle-Ville
----------	----------	------------

VICE-CHARGÉ DE PRESSE

Reto	SCHLÄPPI	Soleure
------	----------	---------

VICE-CHARGÉE DE MISSIONS

Sabina	BUCHER-ESCHLE	Lucerne
Erika	DINGLER	Zurich-Ville

VICE-ÉCHANSON

Gertraud	KOLM	Soleure
Robert	VAN STRIEN	Zurich-Campagne

OFFICIER MAÎTRE HÔTELIER

Jan E.	BRUCKER	Zurich-Ville
--------	---------	--------------

OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR

René	KAUFMANN	Zurich-Campagne
------	----------	-----------------

OFFICIER MAÎTRE RESTAURATEUR

Franz	FERLIN	Zurich-Ville
-------	--------	--------------

MAÎTRE RÔTISSEUR

David	KLOCKSIN	Zurich-Ville
Adrian	MEIER	Argovie
Felix	SCHIBLI	Argovie
Turi	THOMA	Zurich-Campagne

MAÎTRE RESTAURATEUR

Masafumi	KURAHAYASHI	Argovie
Maria Luise	NUSSBAUMER	Zurich-Ville
Quirin	SCHAER	Zurich-Ville
Dominik	ZURBRUEGG	Grisons

CHEF RÔTISSEUR

Marco	GOERG	Grisons
-------	-------	---------

CHEF DE TABLE

Francesco	STILLITANO	Grisons
-----------	------------	---------

PAIR DE LA CHAÎNE

Jack	BÄR	Zurich-Ville
Verena	BÄR	Zurich-Ville

**GRAND OFFICIER**

Hans-Ulrich	DEMUTH	Zurich-Ville
Irene	DEMUTH	Zurich-Ville
Dr. Heinz	HAURI	Zurich-Ville
Sandra P.	HORISBERGER-JAUN	Zurich-Ville

OFFICIER

Urs Christoph	CASPARIS	Zurich-Ville
Paula	DÄPPEN-DION	Zurich-Ville
Paul Robert	FREY	Zurich-Ville
Philipp	KAUFMANN	Lucerne
Monika	KUHN	Zurich-Ville
Dr. Rudolf Walther	NIEHUS	Zurich-Ville
Suzanne	SPEICH CASPARIS	Zurich-Ville

DAME DE LA CHAÎNE

Maria Lina	ARNET	Lucerne
Sylvia	CLAYTON	Berne-Mittelland
Margrit	FLUECKIGER	Bâle-Ville
Dagmar	GROBE	Lucerne
Julia	GÜDEL	Bâle-Ville
Fabienne	HÄUSLER	Zurich-Ville
Andrea	KASPAR	Zurich-Ville
Madeleine Odette	KIENER	Zurich-Ville

Pascale	KÄHR	Zurich-Ville
Brigitta	LINGG	Lucerne
Katharina	MEIER	Zurich-Ville
Marie-Thérèse	OTTOZ	Zurich-Ville

CHEVALIER

Andreas	ALTORFER	Zurich-Ville
Marc	ASCHWANDEN	Zurich-Ville
Andreas Linus	BACHMANN	Soleure
Jürg J. U.	BICKEL	Zurich-Ville
Felix	BIGLIEL	Bâle-Campagne
Christian H.	BOSSERT	Argovie
Alexander	BRUN	Lucerne
Paul Rudolf	BÜHLER	Zurich-Ville
Thomas	GÜDEL	Bâle-Ville
Berno	HABERTHÜR	Bâle-Ville
Harald	KILCHMANN	Lucerne
Dieter	KOENIG	Zurich-Ville
Erwin	LÖTSCHER	Lucerne
Marc	SCHLUND	London City
Kurt	STAUB	Oberer Zürichsee
Raphael René	SUTTER	Soleure
Urs	WENZEL	Zurich-Ville
Gert Christian	WINTER	Soleure





NOUVEAUX COMMANDEURS – ZURICH 2018



GRAND OFFICIER COMMANDEUR (50 ANS)

Georges KOLB-LUTZ Saint-Gall

GRAND COMMANDEUR (40 ANS)

Gerda BOSSHARD Zurich-Ville
 Martha GRAF-HINDEN Bâle Campagne
 Rudolf GÜNTHARDT Zurich-Campagne
 Jörg A. RUDOLF VON ROHR Zurich-Ville
 Jürg-Christian SCHERZ Zurich-Ville
 Marcel Roger VOUMARD Bâle Campagne

OFFICIER COMMANDEUR (30 ANS)

Bruno BRIVIO Zurich-Campagne
 Martin BÜHLER Zurich-Campagne
 Simon COPPEX Valais
 Walter K. DAUBENMEIER Zurich-Ville
 Hugo HOSTETTLER Lucerne
 Carlo KILCHHERR Berne Oberland
 Eric MATHIEU Bâle Campagne
 Rolf MICHLIG Valais
 Sales RÜTIMANN Argovie

COMMANDEUR (20 ANS)

Luc BACHER Fribourg
 Carola BAERISWYL-ANDERSSON Fribourg
 Walter BLASER Lucerne
 Theodor Bernhard BONJOUR Bâle-Ville
 David BRÖNIMANN Saint-Gall
 Margrit BURI Grisons
 Luca COMANDINI Ticino-Sopraceneri
 Danielle L. CUONI ROHRER Thurgovie
 Urs V. DEGIACOMI Grisons
 Urs H. FLUECKIGER Bâle-Ville
 Werner FRIZ Fribourg
 Urs-Beat HAUSER Berne-Oberland
 Markus HEINZER Suisse-Intérieure
 Cyrill JELK Berne-Mittelland
 Freddy KAISER Zurich-Campagne
 Claude LÄSSER Fribourg
 Jürg LEUTENEGGER Grisons
 Hans-Jörg LIEBI Grisons
 Francine MANSER-JACOT Zurich-Campagne
 Albert MICHEL Fribourg



Mauro	OSENDA	Ticino-Sopraceneri	Urs	STRUB	Argovie
Paolo	PALLUA	Ticino-Sopraceneri	Markus	TESTA	Grisons
Carol	RICH	Fribourg	Peter	VON SCHULTHESS	Bâle-Ville
Claudia	RIGONI	Lucerne	Ulrich	WEGMÜLLER	Soleure
Guido	SCHLUMPF	Thurgovie	Peter E.	WEISSKOPF	Zurich-Campagne
Max	SCHMID	Bâle-Campagne	Paolo Clemente	WICHT	Ticino-Sottoceneri
Annemarie	SORMANI-SCHICKER	Lucerne	Jürg	WINTSCH	Grisons
Ulrich	SPREITER	Thurgovie	Niklaus	ZINDEL	Thurgovie

INTRONISATIONS OMGD

Andreas	ALTORFER	Zurich-Ville	Harald	KILCHMANN	Lucerne
Jürg J. U.	BICKEL	Zurich-Ville	Gertraud	KOLM	Soleure
Paul Rudolf	BÜHLER	Zurich-Ville	Caroline	RÖSSLEIN	Bâle-Ville
Gilbert	ERNST	Soleure	Francesco	STILLITANO	Grisons
Julia	GÜDEL	Bâle-Ville	Robert	VAN STRIEN	Zurich-Campagne
Thomas	GÜDEL	Bâle-Ville	Gert Christian	WINTER	Soleure
Andreas	KASPAR	Zurich-Ville	Werner	WUNDERLI	Zurich-Campagne
Madeleine Odette	KIENER	Zurich-Ville	Dr. Adrian	SCHULTHESS	Zurich-Ville

BAILLIAGES



« IL N'Y A PAS DE BONNE CUISINE SI
AU DÉPART ELLE N'EST PAS FAITE
PAR AMITIÉ POUR CELUI OU CELLE À
QUI ELLE EST DESTINÉE. »

Paul Bocuse, Chef cuisinier (1926 – 2018)

INDEX

35	BAILLIAGE D'ARGOVIE	48	BAILLIAGE DE SOLEURE
37	BAILLIAGE DE FRIBOURG	50	BAILLIAGE DE SUISSE-INTÉRIEURE
38	BAILLIAGE DE BERNE-MITTELLAND	52	BAILLIAGE DU TESSIN-SOTTOCENERI
39	BAILLIAGE DE BERNE-OBERLAND	54	BAILLIAGE DE THURGOVIE
40	BAILLIAGE DE GENÈVE	55	BAILLIAGE DU VALAIS
41	BAILLIAGE DE GRISONS	56	BAILLIAGE DU PAYS DE VAUD
42	BAILLIAGE DE LUCERNE	58	BAILLIAGE DE ZURICH-CAMPAGNE
46	BAILLIAGE DE NEUCHÂTEL/JURA	60	BAILLIAGE DE ZURICH-VILLE



DAS HOTEL RESTAURANT RYOKAN HASENBERG-USAGAIYAMA, WIDEN AG, WURDE NUN AUCH IN DIE CHAÎNE DES RÔTISSSEURS AUFGENOMMEN.

IN DER BAILLIAGE D'ARGOVIE



Text und Fotos: Yvonne Bütikofer, Vice-Chargée de Presse
du Bailliage d'Argovie

Es war ein nicht alltägliches Sonntags-Déjeuner de Bienvenue für die Bailliage d'Argovie, an welchem Bailli Markus Grunder beim von Maître Restaurateur Masafumi Kurahayashi offerierten Apéro eine erfreuliche Anzahl Mitglieder und namentlich auch Gäste aus anderen Bailliagen begrüssen konnte.

Es waren dies Dame de la Chaîne Barbara Siegrist von der Bailliage Bâle-Ville, Commandeur Mario Unternährer von der Bailliage Suisse Intérieure sowie Chevalier Stephan Lendi von der Bailliage Zurich-Ville. Das Hotel Restaurant Hasenberg – Usagaiyama in Widen AG zählt zu den besten japanischen Restaurants in der Schweiz, ja gemäss einigen renommierten Gastrokritikern zu einem der besten Europas. Dies, weil hier echte japanische Küche nicht einfach Sushi und Teppanyaki bedeutet; nein, es handelt sich hier um ein Kaiseki Restaurant: ein Restaurant der kaiserlichen Küche

Japans, welche auf die Zen-Mönche zurückgeführt wird. «Wir sind in der Tradition verwurzelt, in der Gegenwart präsent und doch auf die Zukunft gerichtet», lautete das Credo von Bailli Markus Grunder. «Ich freue mich sehr, dass wir mit dem Hotel Restaurant Ryokan zum ersten Mal ein japanisches Restaurant in unseren Reihen im Kanton Aargau begrüssen dürfen. Als Bailli freue ich mich nun zusammen mit Ihnen auf ein ganz spannendes Mittagessen, und bin glücklich, dass uns Herr Masafumi Kurahayashi begleiten wird. Sie werden sehen, Kaiseki-Küche ist nicht einfach Nahrungs-

aufnahme auf höchstem Niveau, nein, es ist eben auch philosophisches Essen für Geist und Seele.» Sein Dankeschön an Maître Restaurateur Masafumi Kurahayashi für den offerierten Apéro wurde von grossem Applaus begleitet.

Maître Restaurateur Masafumi Kurahayashi ist es ausgezeichnet gelungen, zusammen mit unserem Vice Conseiller Gastronomique, Daniel Schneider, ein tolles und passendes Kaiseki-Lunch-Menü zu kreieren. Wie stets hatte auch Vice-Échanson Daniel Beeler das Gespür, für jeden Gang die passende Tranksame zu finden. Ob man klassisch am Tisch sitzen wollte? Das war die grosse Preisfrage. Na –, dachten sich die einen, wenn schon japanisch, dann auf Tatami mit Sitz und Vertiefung. Dafür standen für den Einstieg die traditionellen japanischen Hausschuhe zur Verfügung.

Als toller Auftakt wurden die Amuse-Bouches, **Kaiseki-Neujahr-Vorspeisen-Variationen** wie schwarze Sojabohnen, Heringseier in Dashi-Bouillon eingelegt, Karasumi-Rogen von Meeräschen mit Rettich, Sushi mit Lachs und Fischpaste, in feierlicher Rot-weiss-Farbkombination serviert. Passend dazu die Ootoso-Neujahrstränke, Mirin, Gewürze.

Die nachfolgende Ozoni-Japanische-Neujahr-Suppe mit Mochi (Reiskuchen) mundete herrlich, dazu der 15-%-Tatenogawa-Sake. Typisch japanisch schmeckte auch die **Sashimi-Création-Januar auf Eisteller**, dazu ein Glas Veuve Clicquot, Champagner. Das **US-Beef auf dem japanischen Kohlengrilltopf (Hidakonro)** fühlte sich zusammen mit dem Cabernet Sauvignon, Muristellu, für Auge und Gaumen als ein absolutes Highlight an. Speziell mundete auch der **Taicha-Reis mit Meerbrasse, Grüntee mit Dashi-Bouillon**. Der warme Ozeki-Sake passte hervorragend und perfekt dazu. Mit dem **Dessert, Maronen mit süsser Azukibohnenpaste, Früchte mit Gelee aus Weisswein**, fand das einzigartige japanische Mittagessen seinen krönenden Abschluss. Die Kaiseki-Küche ist in der Tat philosophische Nahrungsaufnahme für Geist und Seele.

Der verdienten Verdankung mit Ehrung der Brigaden und des Serviceteams durch Vice-Conseiller Gastronomique, Daniel Schneider, folgte ein riesiger und verdienter Applaus.

Bei Bailli Markus Grunder herrschte an diesem geschichtsträchtigen Sonntags-Déjeuner doppelte Freude. Konnte er doch aus der eigenen Reihe eine Nominationsurkunde und eine Tafel an einen neuen Betrieb überreichen. Jörg Pekeler wurde letztes Jahr in Bad Ragaz inthronisiert. Der Gourmet mit Herzblut habe seit seinem Eintritt in die Chaîne des Rôtisseurs in der Bailliage an keinem Essen gefehlt, bekundete Grunder. Glücklicherweise sei er auch darüber, dass Jörg Pekeler zugesagt habe, einen Platz im Komitee einzunehmen. «Hiermit überreiche ich ihm heute die Nominationsurkunde von Paris als Vice-Chancellor Argentier», so Bailli Markus Grunder, und schritt zum Höhepunkt des Tages.

«Ich habe hier die Messingtafel für Sie, Herr Kurahayashi. Vor rund zwei Jahren ist Bailli Stephan Lendi von der Bailliage de Zurich-Ville auf mich zugekommen und wollte mir eines seiner Lieblingsrestaurants zeigen. Wir hatten hier zusammen mit Herrn Masafumi Kurahayashi ein informelles Mittagessen, und bald war für mich klar, dass dieser im Kanton Aargau sesshafte Betrieb in die Chaîne des Rôtisseurs beziehungsweise in die Bailliage d'Argovie gehört. Denn wie bereits erwähnt, zählt das Hotel Restaurant Ryokan Hasenberg – Usagaiyama in Widen zu den besten japanischen Restaurants in der Schweiz, und gemäss einigen renommierten Gastrokritikern auch zu den fünf besten Europas.» Dass die Kaiseki-Küche zu der raffiniertesten Form der japanischen Küchen gehört, durften die Anwesenden Mitglieder und Gäste erleben. Dazu kommt, war von Bailli Markus Grunder zu vernehmen, dass die Chaîne des Rôtisseurs seit 1248 existiert und die Kaiseki-Küche eine ebenfalls alte Tradition hat: also eine Symbiose sondergleichen. «Sehr geehrter Herr Maître Restaurateur Masafumi Kurahaysi – gerne überreiche Ihnen hiermit die Tafel der Chaîne des Rôtisseurs – Orrigato.» Stolz und grosse Freude durfte man auch bei der charmanten Ehegattin Yosihko und der ganzen Familie Kurahayashi wahrnehmen.

CHÈRES CONSŒURS, CHERS CONFRÈRES



Texte: Frédéric Gaillard



C'est sous le mot d'ordre « du Vully en Gruyère, bienvenue à Fribourg » que le Bailliage de Fribourg a le grand plaisir de vous accueillir à l'occasion de ce Grand Chapitre international d'automne.

Soyez toutes et tous les bienvenus dans le cadre idyllique de la verte Gruyère. Profitez de l'occasion d'une intronisation à l'ombre des Dents de Broc et du mythique Moléson.

Le canton de Fribourg, a cheval sur la fameuse barrière de röstli se veut surtout un pont entre nos différentes régions et être un symbole de cohésion. Le Pont de la Poya que vous emprunterez pour vous rendre au dîner de bienvenue en constitue une preuve tangible.

Nos chefs de qualité se sont fortement impliqués pour vous offrir des menus d'excellence vous permettant d'une part de découvrir leur savoir-faire et notre terroir, mais surtout de vivre un moment de gastronomie et de convivialité.

Je me réjouis de vous saluer personnellement lors de ce Grand Chapitre et forme le vœu que cet événement reste longtemps gravé dans vos mémoires.

Vive la Chaîne !

Frédéric Gaillard
Bailli régional
Bailliage de Fribourg

RESTAURANT ZUM ÄUSSEREN STAND



Text: Markus Germann
Foto: Werner Rothen



Werner Rothen, Vice-Conseiller Culinaire der Bailliage Berne-Mittelland, ist Gastgeber und Gastronom aus Leidenschaft. Während 10 Jahren prägte er das Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern und machte es zu einer der ersten Adresse für Geniesser und Feinschmecker. An unseren internationalen Grand Chapitres von Bern durften wir in den Jahren 2004 / 2009 und 2014 jeweils bei total ausverkauftem Hause seine grossartigen Kochkünste geniessen. Die Küche wurde von GaultMillau mit 17 Punkten und von Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet.

Nach einem Zwischenstopp in Basel und Büren kehrt Werner Rothen nun zurück in die Bundeshauptstadt, dorthin, wo er die Gastroszene und die Bedürfnisse der Kundschaft bestens kennt. Auch kehrt er zurück zu seinem früheren Arbeitgeber des Schöngrüns, den ZFV-Unternehmungen.

Als Geschäftsführer des Restaurants zum Äusseren Stand betreut er bereits seit anfangs April 2018 den beeindruckenden Empire-Saal. Restaurant und Hofcafé werden vorerst einer umfassenden Renovation unterzogen und im Herbst neu eröffnet. Dazu wünscht ihm Bailli Markus Germann bereits viel Erfolg und gutes Gelingen.

Werner Rothen wird seiner Angebotsphilosophie auch im Äusseren Stand treu bleiben. Saisonale, regionale und frische Produkte werden zu qualitativ hochstehenden, neuzeitlichen Gerichten verarbeitet – auf hohem Niveau und doch gutbürgerlich. Die authentische Küche und das gepflegte Ambiente sollen das Restaurant zum Äusseren Stand zu einem Ort der Begegnung machen. Ob beim Mittagessen zwischen zwei geschäftlichen Terminen oder beim Kaffee im Hofcafé, das Restaurant soll während des ganzen Tages einem breiten Publikum offenstehen.

ADVENTS- UND JAHRESSCHLUSS GALA 2017



Text: Pascal Hermann, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Berne-Oberland
Foto: Hans-Peter Bütschi



Herzlich Willkommen im Hotel Metropole in Interlaken. Die Gastgeber Charles Zimmermann, Propriétaire Maître Restaurateur, Commandeur und Marco von Euw, Directeur Maître Restaurateur und das ganze Metropole-Team verwöhnten uns mit einem festlichen 2017-Schlussbouquet.

Am 9. Dezember war es endlich soweit. Die Advents- und Jahresschlussgala der Bailliage de Berne-Oberland stand auf dem Programm. Ein Datum, welches manch einer bereits früh im Voraus rot und fett in der Agenda vermerkt. Die persönliche Anmeldung initiiert man aus Erfahrung sehr rasch ab Bekanntwerden des Diner-Menüs. Die freien Plätze gehen weg wie frische Mütschli in der Bäckerei, auch deshalb, weil jeweils besonders viele Gäste mit dabei sein wollen. Das ist stets ein gutes Zeichen und freut uns natürlich sehr.

Nach einem feinen Apéro bat der Bailli, Hans-Peter Bütschi, die Gesellschaft pünktlich zu Tisch. Als erster Gang wurde uns ein Wildschweinschinken-Tatar mit Tannennadelsalz Sauerrahmschaum und Spinatöl, gefolgt von einem getrüffeltem Maronen-Cappuccino mit karamellisierten Pistazien serviert. Dazu gab es einen mundigen Bianco Rovere Merlot Blanco Ticinese DOC aus dem Hause Guido Brivio SA, Mendrisio. Der Start war damit mehr als geglückt und alle Anwesenden waren gespannt auf die Folgegänge, welche sich nicht minder verstecken mussten. Nun wurde es zwi-

schenzeitig südländisch: Loup-de-mer-Filet auf Venere-Reis aus dem Piemont, Tomaten-Zitronen-Sugo und Meeresspargel, dazu ein edler Tropfen Dorenoir AOC aus der Weinkellerei Rahm. Als Hauptgang erwartete uns am Stück gebratenes Emmentaler Kalbsfilet mit gebratener Entenleber und Sauce riche mit Kartoffel-Safran-Baumkuchen, dazu winterliches Gemüse und ein herrlicher Rotwein, Vigorello Rosso Toscana IGT aus dem Hause San Felice «Supertuscan». Das Dîner – einsame Spitze und einem Jahresendgaladinner in aller Form würdig. Die weisse und schwarze Brigade verzauberte uns mit einer tollen Leistung in der Küche und im Service. Die weihnachtliche Dessertsymphonie «Metropole» mit einem Glas Marsala von Garibaldi rundete das wunderbare Essen ab. Zu späterer Stunde versammelten sich einige Consœurs und Confrères an der Bar zum obligaten Schlummertrunk und liessen den tollen Abend nochmals gemeinsam Revue passieren. Gleichzeitig freute man sich bereits wieder auf den nächsten Jahresendanlass 2018, diesmal im Hotel Grand Victoria Jungfrau in Interlaken. Auf bald im schönen Berner Oberland!



VOUS PRENDREZ BIEN UN PEU DE LONGEOLE !



Texte et photos : Nadim Arfan, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Genève



La plupart des régions ont leurs saucisses de prédilection ; le canton de Genève n'y échappe pas. La longeole est une saucisse qui n'est pas comme les autres.

Créée par un moine du nom de père Longeot, elle est largement plébiscitée, mais malheureusement, de moins en moins présente à la carte de nos restaurants. Pour déguster ce mets, il vous faudra voyager dans notre belle région où quelques établissements le proposent.

Elle se mérite notre longeole ! Son temps de cuisson est de 3 heures dans une eau ne dépassant pas 80 degrés. Elle est composée d'une base de porc agrémentée de sa couenne. Sa spécificité est son assaisonnement qui contient des graines de fenouil. Contrairement à d'autres saucisses, elle n'est pas fumée ou séchée. La longeole est facilement reconnaissable.

Une de ses extrémités est fermée par une ficelle rouge et jaune aux couleurs du canton.

Chez soi ou au restaurant, les Genevois la savourent avec des pommes de terre ou des lentilles ou un gratin de cardons en saison et une pointe de moutarde.

Protégée par un label IGP depuis 2009 et grâce aux artisans comme notre confrère André Vidonne, la longeole continue à être fabriquée dans les règles de l'art.

Durant l'année, vous pourrez participer à des manifestations où elle est à l'honneur.

Tout porte à croire qu'elle sera encore pour des nombreuses années, la saucisse préférée des Genevois.



GENIESSEN UNTER FREUNDEN

Die Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Grisons lud zum Déjeuner Amical nach Lenzerheide ins Restaurant « La Riva » ein.



Text und Bilder: Nicole Trucksess, Dame de la Chaîne, Bailliage de Grisons



Feines Essen, guter Wein, interessante Gespräche und ein informativer Vortrag: Kürzlich trafen sich Freunde des Genusses im Restaurant La Riva zu einem «Déjeuner Amical», zu dem Maître Rotisseur Dominique Schrotter und Officier Michael Rubach eingeladen hatten. Nach einem kleinen Apéro begrüßten René Kamber, Bailli Délégué, und Joseph Michlig, Échanson de Suisse und Bailli a. i. du Bailliage de Grisons, die Gäste in Lenzerheide.

Unter den Gästen aus dem Bündnerland und der ganzen Schweiz war auch Georg Brosi, bis vor kurzem Vorsteher des Amtes für Jagd und Fischerei Graubünden. In einem informativen Vortrag stellte er den Gästen den Wildreichtum in Graubünden vor und legte dar, warum es eine Jagd und

Regulierung durch Menschenhand brauche, um die Wildbestände gesund zu erhalten. Rund 16500 Hirsche, 16000 Rehe, 24000 Gemsen, 6500 Steinböcke, 100 Wildschweine, dazu Murmeltiere, Hasen, Adler und viele weitere Wildtierarten tummeln sich in den Wäldern und Bergen des Kantons. Nachdem die Gäste die Möglichkeit hatten, weitere Fragen zur Jagd in Graubünden aus erster Hand beantwortet zu bekommen, ging es zum kulinarischen Teil des Nachmittags über. Küchenchef Dominique Schrotter verwöhnte die Gäste mit Kreationen wie Carabinero, Dim Sum von der Barbarie-Ente, Côte de Boeuf vom Dierendonck-Rind bis hin zu Variationen von der Schokolade als Abschluss, bevor die Gäste wieder den Heimweg durch den Schnee antraten.

DÎNER AMICAL « MARCHESI DE FRESCOBALDI »

WINE & DINE OMGD
RESTAURANT OLIVO IN LUZERN AM 5. MAI 2017



Text & Fotos: Barbara Gübelin, Vice-Chargée de Presse du Bailliage de Lucerne



Die Gastgeber Philipp Albrecht, Maître Restaurateur, Tobias Hofmann, Chef de Table und Hugues Blanchard, Maître Rôtisseur, verwöhnten uns mit einem 5-Gang-Menü mit Weinen von Marchesi de Frescobaldi, die persönlich von Marchese Leonardo de Frescobaldi und Stefano Benini, Export Director bei Frescobaldi, präsentiert wurden.

Die Mitglieder der Bailliage de Lucerne und des OMGD genossen gemeinsam mit den Bailliagen von Baden-Schwarzwald und Alsace ein vorzügliches Freundschaftsessen im wundervollen Ambiente des Restaurants Olivo.

Im Jahre 1882 wurde in der Stadt Luzern ein prunkvolles, bauliches Bijou, ein neubarocker Palastbau, ganz nach dem

architektonischen Vorbild der französischen Renaissance erschaffen, der ehemalige Kursaal. Die malerische Lage am Ufer des Vierwaldstättersees und die stilvolle Einrichtung machen das ganz spezielle Ambiente des Olivos aus, welches sich im ersten Stock dieses Grand Casino Luzern befindet. Der imposante Ausblick von der grossen, see-



seitigen Terrasse lädt zum Verweilen ein.

Der Küchenchef Hugues Blanchard und sein hervorragendes Team hatten alles bestens vorbereitet. Das Ambiente war einfach grossartig und das abwechslungsreiche Dîner Amical aus dem Mittelmeerraum, das auf den festlich dekorierten Tellern serviert wurde, war für Auge und Gaumen

eine wahre Freude. Die wunderbaren Weine wurden von Leonardo de Frescobaldi und Stefano Benini fachkundlich vorgestellt und umrahmten das Festmenü.

Wir durften die Weine Pomino Bianco DOC, Mormoreto Toscana IGT und Giramonte Toscana IGT de Marchesi de Frescobaldi geniessen und zum

Höhepunkt wurde Luce Toscana IGT Luce della Vite kredenzt. Zum Dessert verkosteten wir den Pomino Vinsanto DOC. Alle Weine waren von auserlesener Qualität. Dieser wunderbare Abend wird uns noch lange in bester Erinnerung bleiben und wir bedanken uns recht herzlich für dieses hochstehende kulinarisch-önologische Erlebnis.

DÎNER AMICAL « FASCINATION CHAMPAGNE »

WINE & DINE OMGD
HOTEL PARK WEGGIS AM 6. MAI 2017



Text & Fotos: Barbara Gübelin, Vice-Chargée de Presse du Bailliage de Lucerne





Die Gastgeber Peter Kämpfer, Officier Maître Hotelier, Florian Gilges, Maître Rôtisseur und Ludger Starke, Chef Rôtisseur, verwöhnten uns mit einem 5-Gang-Menü mit passendem Champagner – Begleitung in Zusammenarbeit mit unserem Confrère Fredy Hermann, Pair, Pernod Ricard Swiss SA.

Das Comité der Bailliage de Lucerne und der OMGD luden zum Freundschaftstreffen gemeinsam mit den Bailliagen von Baden-Schwarzwald und Alsace sowie mit der Confrérie du Sabre d'Or ein.

Ort des schönen Anlasses war das Hotel Park Weggis, welches seit 1875 der Gastfreundschaft gewidmet war. Es gehörte zu den führenden Swiss Deluxe Hotels.

Die exklusiven Champagner zum wunderbaren 5-Gang-Menü wurden von Regional Manager von Pernod Ricard Swiss, Herrn Dirk Hany, präsentiert. Wir durften G. H. Mumm Blanc de Blanc, Perrier Jouët Brut und Perrier Jouët Blason Rosé geniessen, zudem wurde G. H. Mumm R. Lalou 2002 kredenzt. G. H. Mumm Rosé bildete den Abschluss zum Dessert.

Das Ambiente und die Atmosphäre waren sehr stimmungsvoll und auch der wundervolle, farbenprächtige Saal sowie das Swiss Made Pocket Orchestra trugen dazu bei. Es war ein rundum gelungener kulinarisch-önologischer Abend, welcher mit 5 verschiedenen Champagnern, vom ersten bis zum letzten Schluck, umrahmt wurde und damit erst recht in schöner Erinnerung bleiben wird.



LA DOLCE VITA



Texte et photos : Danielle Le Vaillant, Vice-Chargée de
Presse du Bailliage de Neuchâtel / Jura

Lors de notre dernier repas de gala, la famille Bertozzini a convaincu ceux qui ne connaissaient pas encore Le Café de la gare au Locle. Si les habitués ne tarissent pas d'éloges, certains se privent encore de ce qui est pourtant une référence régionale et c'est la raison pour laquelle nous sommes heureux de l'intégrer à La Chaîne des Rôtisseurs.

Installés dans les années 70 et après avoir régalé leurs hôtes pendant des décennies, Sandro et son épouse ont passé le relais à leur fils Federico qui a insufflé une touche contemporaine en déco comme en cuisine. Il a tracé son écriture personnelle tout en subtilité et en délicatesse.

Et cela s'est senti tout au long du repas. Le Chef a fait fi du souvenir et, s'appropriant les goûts d'ailleurs, y a apporté une inventivité bienvenue.

A l'évidence, son passage dans les Grandes Tables, comme Le Bocca à Saint-Blaise, a marqué l'esthétique et la justesse des réalisations car le vacherin revisité à l'absinthe était si beau que nous hésitions à le goûter.

Mais n'oublions pas que cette table familiale profuse offre avant tout une cuisine italienne authentique qui se décline sous le signe du partage et de la convivialité. Si le Chef est aux fourneaux c'est bien toujours la mamma qui veille en salle afin que chacun se sente bien. Et il est vrai que dans cette ambiance, les plaisirs de la table sont décuplés et font de ce café emblématique une étape obligatoire pour les gourmets.

AUX PAYS DES CHÂTEAUX



Texte et photos : Danielle Le Vaillant, Vice-Chargée de
Presse du Bailliage de Neuchâtel / Jura

En 2016 pour notre premier voyage dans le cadre de l'OMGD, notre Vice-Échanson Christian Matthey a ouvert le bal en nous faisant visiter, en VIP, de prestigieux Châteaux bordelais aussi illustres que Pape Clément, Haut Marbuzet, Pontet Canet. Nous avons pu, à titre tout à fait privilégié, visiter avant leur inauguration, Les Carmes Haut-Brion (nouveau bijou du Designer Philippe Starck).

Encouragés par cette première expérience très réussie, nos amis Nadia et Fred Springmann ont brillamment relevé le défi en nous offrant l'année suivante une sortie en Autriche mêlant avec bonheur culture, gastronomie et viticulture.

Parti de Vienne en passant par la Basse-Autriche, notre petit groupe s'est rendu dans le Pays des Châteaux : le Burgenland situé à l'Est, à la frontière hongroise.

Après une première visite de cave et un déjeuner qui n'auguraient que du bon pour la suite nous avons rejoint Rust, une petite ville baroque classée monument historique dont chaque maison voit sa cheminée couronnée d'un nid de cigognes.

Le lendemain : visite de l'Académie autrichienne du vin qui est depuis des années la plus grande École européenne. Puis

direction Eisenstadt en nous déplaçant sur l'ouest du lac pour une visite culturelle dans le palais des princes Esterházy. S'en est suivi un repas servi, juste en face, sur la terrasse du restaurant Henrici. Ces anciennes écuries offrent un cadre magnifique à la très talentueuse Cheffe Jacqueline Pfeiffer qui, après un parcours dans tous les plus grands établissements d'Europe, y œuvre depuis deux ans.

Cette sublime journée s'est terminée dans un endroit idyllique, un cadre exclusif : des maisons sur pilotis couvertes de chaume au milieu des roselières du lac de Neusiedl, ce fameux lac des steppes reconnu comme le plus grand réservoir de botrytis du monde. C'est en effet le changement quotidien des conditions météorologiques du Burgenland ; cette alternance de chaleur et d'humidité nécessaire à la prolifération du botrytis cinerea (champignon responsable de la pourriture noble des vignes) qui est à l'origine de leurs excellents vins doux liquoreux.

Le lendemain matin, nous avons rejoint la rive Est en bateau pour découvrir les vins de Neusiedlersee.

Et pour finir en beauté, une coupe à la main, un dernier verre de l'amitié chez les frères Szigeti, spécialistes des mousseux de qualité.



« DER NEUE BAILLI UND SEINE BAILLIAGE DE SOLEURE »



Ab dem Neujahr 2018 hat der Bailli Honoré Tobias Schwab die Bailliage Soleure an den Solothurner Gilbert Ernst übergeben, feierlich beschlossen beim letzten Anlass des Jahres 2017, zum Saint-Nicolas im Gasthof Kreuz, Mühledorf. In Anwesenheit von Bailli Honoré Manfred Fink, dem Gastgeber Thomas Lätt sowie weiteren 35 Chaîne-Mitgliedern und dem Comité. Am Wochenende des 18. – 20. Mai 2018, wurde der Chevalier de la Chaîne des Rôtisseurs und Membre des OMGD in der Wasserkirche Zürich zum neuen Bailli Régional de la Bailliage de Soleure inthronisiert: Gilbert Ernst.

Die Verhandlungen laufen bereits auf Hochtouren, so möchte doch der neue Bailli seine Bailliage mit der gleichen Philosophie weiterführen: «Es hat sehr grossen Bedarf, gute Häuser zu gewinnen, in der Stadt Solothurn selbst wie auch im unteren Kantonsteil, der früher führend war», meint Gilbert Ernst, dem es ein Anliegen ist, mit grosser Freude

und Engagement, die sehr gute und traditionelle Gastronomie in den inhabergeführten Tophäusern zu fördern: «Ich habe das Glück, meine berufliche Tätigkeit und mein berufliches Umfeld mit der Chaîne zu kombinieren.»

Als erste Priorität ist ihm wichtig, neue und auch motivierte Mitglieder und

Comité-Membres zu gewinnen, um mit ihnen die Bailliage zu ehren.

Den Anfang machte der Posten des Vice-Chargée de Presse, der ihm am Herzen liegt und bald durch den neuen Bruder Reto Schläppi besetzt wird. Der Foto- und Videokünstler zeigte gleich beim ersten Besuch, was ein «Vlog» ist,



diese neue, moderne Präsentationsart für ein Ereignis wurde von den Mitgliedern bereits weltweit geschätzt und auf Facebook rege angeschaut: «Ich empfehle Ihnen, das Video vom «Diner Amical» einfach einmal anzusehen.» Der Link findet sich auf <http://foto.fsh.ch>: «Ich sehe kulinarisch positiv in die Zukunft der Chaîne, so kann man das Image eventuell etwas modernisieren.»

Auch ist es dem neuen Bailli de Soleure ein Anliegen, die gute Weinkunst weiterzuführen. Dazu hat er gleich beim ersten Treffen der Bailliage das Weingut ERNST von Bernhard ERNST, Deutschkreuz in Österreich, erfolgreich vorgestellt. Er erntete Applaus für die Präsentation, welche im Romantik Hotel Sternen Kriegsstetten einen passenden Rahmen gefunden hat. Mehr dazu eben im genannten Kurzfilm, dem sogenannten «Vlog».

Erwähnenswert ist die «Tesla-Supercharger-Station» im Hotel Sternen. In der Nähe der Autobahn gelegen, ist es auch ideal für Ihren Zwischenstopp.

«SIE SEHEN, WIR MACHEN VORWÄRTS, SEI ES IN DER PRÄSENTATION WIE AUCH MIT TECHNISCHEN NEUERUNGEN WIE FACEBOOK UND KONSORTEN.»

Vernetztsein ist Gilbert Ernst ein grosses Anliegen, so hat er doch beim 18. Gewerbetreff im Schlosshof in Niedergösgen in einem 45-minütigen Referat die Chaîne und seine Bailliage de Soleure vorgestellt.

Seine Begeisterung für Speis und Trank und für neue Medien wird frischen Wind in die Chaîne bringen, plant er doch auch für Sie Events.

Gilbert Ernst
 Gut am Rohrbach
 Schafmattstr. 63
 4655 Rohr bei Olten
 Telefon +41 (0) 78 680 08 00

Ihr Coach und Trainer für gehobene Gastronomie.





DER HEILIGE MARTIN UND SEINE GÄNSE



ES WAREN DIE GÄNSE, DIE DEN HEILIGEN MARTIN VERRIETEN – DAS SAGT ZUMINDEST DIE LEGENDE!

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

Der Brauch, Martinsgänse zu verzehren, ist schon einige hundert Jahre alt. Einst war der 11. November der letzte Tag im Wirtschaftsjahr und zugleich der letzte Tag vor einer sechswöchigen vorweihnachtlichen Fastenzeit. Grund genug für die Menschen, ein Festmahl zu feiern. Noch heute müssen die Gänse für den Verrat ihrer gackernden Vorfahren büssen – zumindest symbolisch. Rund um den Martinstag am 11. November landen immer noch unzählige der gefiederten «Verräter» im Bräter.

So auch im Hotel Waldheim in Risch. Martin Eggimann (Maître Restaurateur) hat zu Ehren seines Namenspatrons diesen Brauch in seinem Jahresveranstaltungskalender und sagt Folgendes dazu:

«Das Fett ist für das Aroma des Bratens äusserst wichtig, denn das gibt ihm den besonderen Geschmack. Es ist direkt unter der Haut, schmilzt beim Braten und läuft buchstäblich ins Fleisch hinein. Dies ist Tradition! Ob es in diesem Jahr Rotkraut, Pizokel oder eben Knödel als Beilage gibt, ist dann die Überraschung.»





Delikatessen und herzhafte Gänsebraten zählen im November zu den wohl beliebtesten Gerichten auf der Speisekarte des «Waldheim». Deshalb sind wir uns dies einmal anschauen gegangen.

Am 5. November 2017 hat das Komitee der Bailliage de Suisse Intérieure ein Dîner de St. Martin organisiert, was einer der spannendsten Anlässe im letzten Jahr war. Kann man überhaupt ein Menü mit fünf Gängen nur aus einer Fleischart machen? Lassen sich die Leute darauf ein? Alles Fragen, die sich in der illustren Runde schon beim Apéro ganz schnell in Luft auflösten. Von der gebeizten Gänsebrust an Hoisin über die Gänsekeule in der Rohkohlsuppe, der Gänsestopfleber bis zur eben besagten MARTINS-Gans mit den entsprechenden Weinen haben wie alles genossen. Nur zum «süssen Abschluss» wurde uns statt GANS Schokolade gereicht. Übrigens gab es als Beilage dieses Jahr feine Quarkpizokel!

Für ein Komitee ist wichtig, solche Anlässe nochmals Revue passieren zu lassen. Denn sie sind das Salz in der Suppe in unserer Chaîne-Arbeit!



//// //// QUARKPIZOKEL //// ////

Unsere klassischen Quarkpizokel als Beilage zur Martini-Gans stellen sich aus nachfolgenden Zutaten zusammen: (ergibt eine Masse von ca. 500 g)

240 g Magerquark
 3 Eier
 200 g Mehl
 Salz, Pfeffer und Muskat
 Butter zum Anbraten

- Magerquark, Eier und Mehl in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse kurz ruhen lassen.
- In Salzwasser Pizokels pochieren, indem man die Masse mit einer Palette vom Brett schabt und wartet, bis sie obenauf schwimmen. Pizokels sofort in Eiswasser abkühlen.
- Pizokels in Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken



A SCUOLA DI CUCINA ABBINANDO IL GIUSTO VINO

Texte & Photos: Giovanni Mangiaracina, Vice-Chargé de
Presse du Bailliage de Ticino-Sottoceneri

L'anno appena trascorso ha portato diverse nuove proposte nel nostro Bailliage. Oltre ai consueti e piacevoli Dîner Amical e ai concerti di musica classica al LAC, il comitato ha pensato di portare altre novità al programma annuale: un «Corso di cucina» e un «Corso di abbinamento cibo-vino». L'entusiasmo dei partecipanti è stato molto forte e visto il numero chiuso per ovvie ragioni di spazio, si è deciso di ripetere l'esperienza anche quest'anno.

Il corso di cucina si è svolto nella cucina a vista della Fattoria Moncucchetto sotto l'attenta guida dello chef Andrea Muggiano. I partecipanti hanno «lavorato» i vari prodotti per realizzare la cena. Fra i presenti si è instaurato da subito un ottimo spirito di collaborazione creando così i gruppi di lavoro ai quali sono stati assegnati precisi compiti di cucina. Qualche titubanza e incertezza all'inizio, varie le domande su come fare e procedere, ma grazie alle esaustive spiegazioni ed esempi pratici dello chef Andrea tutto si è trasformato in una piacevole esperienza di cucina.

Nei gruppi c'era chi ha toccato per la prima volta con mano una quaglia ed ha imparato a disossarla per ottenere pezzi di suprema, cosce e petto. L'insalata di stagione dell'orto è stata



usata come base piatto per le ottime quaglie disossate cotte in vinaigrette, servite come antipasto.

Altri hanno preparato i tortelli di pasta fresca con un ripieno di carne Chianina, accompagnati da funghi chanterelles su intingolo al rosmarino e roselline di prosciutto Bleniese, serviti come primo piatto.

Qualcun altro con molta pazienza ha pelato le patate e seguendo i consigli dello chef ha realizzato delle gustosissime millefoglie di patate, quale contorno del filetto di vitello che è stato il piatto forte. A turno sono stati preparati e cotti i vari tranci del filetto, avvolti in un mantello di petali di rosa e lardo. Un'impresa soddisfacente e creativa seguendo le vari fasi di cottura.



Chi si sentiva creativo ha decorato con stile e originalità i vari piatti di portata.

La preparazione del dessert ha stimolato la fantasia dei pro-vetti pasticceri i quali utilizzando il caffè nelle sue varie sfumature hanno realizzato la catalana al caffè e Baileys, il gelato al caramello e chicchi di caffè e infine la mousse di caffè con croccante di amaretti.

La serata si è trasformata in una strepitosa e gustosa cena soddisfatti per avere preparato ed elaborato il tutto con le nostre mani. Un bravo a tutti ma soprattutto grazie allo chef Andrea, al sous-chef Alessandro e al Maître David. Grazie anche alla Fattoria Moncucchetto per l'accoglienza e la disponibilità.



Il corso di abbinamento cibo-vino si è tenuto nel Forziere del vino dell'Hotel Splendide Royal dove Simone Ragusa, sommelier e Vice-Échanson ci ha incantato con le varie spiegazioni.

In questo caso i partecipanti hanno seguito con molta attenzione e coinvolgimento ad una vera e propria «lezione» che Simone ha presentato. Si è parlato di decalogo dell'abbinamento, esempio di quali vini servire per prima e quali vini a seguire secondo il menu scelto, per poi passare all'abbinamento con alcune sensazioni del cibo e del vino. La regione o il paese in cui viviamo, ci portano ad abbinare cibi e vini secondo tradizione valorizzando il legame tra cibo e vino del territorio. Le stagioni invece ci fanno abbinare ad esempio vini bianchi o comunque giovani con primi piatti leggeri, secondi di pesce e carni bianche durante la primavera o estate mentre in autunno o inverno abbiniamo vini corposi ed evoluti con piatti più ricchi di grassi, carne, selvaggina ...

Grazie ad una scheda grafica o scala dei sapori abbiamo affrontato le sensazioni gusto-olfattive del cibo studiando la visualizzazione dell'armonia fra i componenti del cibo e del vino. Sapidità, tendenza amarognola o acida, dolcezza, speziatura, aromaticità, untuosità, succulenza, grassezza, persistenza: tutte sensazioni che tra concordanza o contrapposizione faranno scegliere il giusto vino da abbinare.

Per mettere in pratica la teoria appresa durante il corso, dalla cucina dello Splendide Royal abbiamo assaggiato porzioni-stuzzichini di salmone, risotto ai funghi con ragù di carne e roastbeef al sale. Infine una crema allo zabaione con biscotti di pasta sfoglia. Sono stati abbinati differenti vini in momenti diversi e abbiamo avuto modo di provare le varie sensazioni sopra descritte.

Grazie a Simone per il prezioso insegnamento e all'Hotel Splendide Royal per l'accoglienza e la disponibilità.

Questi due corsi hanno permesso ai partecipanti di apprendere nuove conoscenze sul cibo e sul vino ma soprattutto a creare e consolidare l'amicizia e i buoni rapporti che regnano nella nostra associazione.



WORLD CHAÎNE DAY 2018 AUF DEM BODENSEE



Text und Fotos: Reinhard Stäuble, Bailli Régional du Bailliage de Thurgovie

Die beiden Bailliagen Fürstentum Liechtenstein und Thurgovie zelebrierten am 21. April 2018 gemeinsam den diesjährigen World Chaîne Day. Dieses gemeinsame über die Landesgrenzen hinaus Feiern soll in die ganze Welt ausstrahlen. Dieser wunderbare, unvergessliche Ausflug hat unsere freundschaftlich Confrérie weiter zusammenwachsen lassen. Die Teilnehmerschar beschränkte sich nicht nur auf Thurgau und Liechtenstein. Die beiden Baillis durften auch Mitglieder aus Deutschland, der Innerschweiz und Neuenburg begrüssen.

Die beiden Baillis Daniel Jäggi, Bailli Délégué Liechtenstein, und Reinhard Stäuble, Bailli Régional Thurgovie, luden zu einem Schiffsausflug auf dem Bodensee ein. Dieser Einladung folgten dann knapp 50 Teilnehmer. Bei herrlichem Wetter strömten sie zum Chaîne-Hotel Bad Horn in Horn TG, wo zuerst ein reichhaltiger und schmackhafter Apéro in der Faro-Bar mit Blick auf den See genossen wurde. Anschliessend begaben sich die Teilnehmer auf das hoteleigene Motorschiff Emily und nahmen sogleich Platz. Sofort fühlten sich

alle sichtlich wohl. Nach dem Amuse-Bouche begrüsst die beiden Baillis gemeinsam die Gäste, wünschten nicht nur eine gute Fahrt, sondern einen guten Appetit und natürlich auch zum Wohle. Zwischen den Gängen konnten wir immer wieder auf Deck Sonne, Wärme und Aussicht geniessen.

Die Fahrt führte von Horn nach Lindau, wo das Schiff nach einer Hafenrundfahrt Richtung Rheinmündung steuerte. Nach rund 3 Stunden legte die Emily wieder an ihrem Heimathafen Hotel Bad Horn an. Doch bevor das Schiff wieder anlegte, verdankte unser Vice-Conseiller Culinaire Niklaus Zindel die weisse und die schwarze Brigade, welche Bestnoten verdienten für die vorzügliche Küche und den exzellenten Service.

Natürlich musste bei diesem traumhaften Tag und nach der unvergesslichen Schifffahrt noch ein Abschiedsdrink drinliegen. Dazu durften wir die Emily's Wave-Bar direkt am See nutzen und nochmals auf den gelungenen Anlass anstossen.

An dieser Stelle möchte ich mich auch im Namen von Daniel Jäggi und der ganzen Teilnehmerschar beim Gastgeber-Ehepaar Bernadette Hinny, Chef de Table, und Stephan Hinny, Maître Restaurateur, ganz herzlich für die perfekte Organisation und den herzlichen Empfang bedanken. Es ist immer wieder ein Genuss, im Hotel Bad Horn Gast zu sein.

AG 2017 ET DÉJEUNER AMICAL - LES ALPES - ORSIÈRES

16 DÉCEMBRE 2017



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



La neige s'est copieusement invitée à notre Assemblée Générale annuelle et a compliqué notre arrivée à la société DransEnergie à Orsières. Cordialement accueillis par M. Bertrand Coppey, directeur administratif, nous découvrons les activités de l'entreprise. Il nous annonce que l'apéro sera offert par la maison. Un grand merci à Drans-Energie SA pour la mise à disposition des locaux et le chaleureux accueil.

Le Bailli ouvre l'AG à 10h14 en remerciant les personnes présentes et les félicite d'avoir bravé les éléments, surtout pour les Haut-Valaisans. Il salue les invités qui sont venus avec nos membres. 41 personnes sont présentes, belle affluence. Le Bailli transmet les excusés et attaque l'ordre du jour. Un diaporama accompagne les différentes sorties relatées par le Bailli. Son rapport d'activités 2017 égrainé, le Bailli passe la parole

à notre Vice-Chancelier Argentier, Nicolas Beytrison. Les comptes approuvés, nous passons au programme des activités 2018, puis les démissions et nominations. Au chapitre des nominations, la Commandeur, Elsbeth Perren, est devenue Maître Restaurateur Honoraire. M. Samuel Destaing du restaurant des Alpes à Orsières est nommé Maître Rôtisseur. Au Comité du Bailliage, est nommé Vice-Chargé de Mission le Maître Restaurateur Wolfgang Schachner. Bravo à eux ! AG close.

Ensuite, le Président de la commune d'Orsières, M. Joachim Rausis, nous souhaite la bienvenue et met en avant les atouts, indéniables, de sa vaste commune. Il partage avec nous l'apéro. Nous quittons les lieux pour le Restaurant des Alpes, chez notre nouveau Maître Rôtisseur Samuel Destaing.

A l'arrivée, nous nous répartissons à

plusieurs tables joliment dressées et prenons connaissance du menu. Impossible de retranscrire celui-ci ici, beaucoup trop long ... En résumé, duo carpaccio de veau d'Orsières et tartare de filet de bœuf de la race d'Hérens avec son cannelloni fourré au foie gras, aiguillette de Saint-Pierre rôtie, filet mignon de porc ibérico façon cordon bleu, puis fine sélection de fromages et, pour finir, un dessert à base de poires dressées sur un biscuit et « arrosées » de sauce chocolat maison. Que vous dire ? Voici les paroles de notre Vice-Chargé Gastronomique, Charles-André Jordan: « C'est pénible, rien à redire, alors je ne dis rien ! » Une bulle de plaisir hors du temps, des goûts et des saveurs si délicats et si présents. Des instants de pur bonheur ! Les brigades sont chaudement et chaleureusement applaudies et remerciées de cette cuisine digne des plus grands orfèvres. À nouveau, une journée emplie d'amitié et de convivialité. Une journée comme on les aime à la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage du Valais.

Depuis notre visite le Restaurant des Alpes a fermé. Samuel Destaing reprendra, dès le 4 juillet prochain, les rênes du Restaurant La Régence-Balavaud à Vétroz.



LA JOURNÉE MONDIALE DE LA CHAÎNE RÉUNIT DEUX BAILLIAGES À LUCENS



Texte: Henri Rollier, Vice-Chargé de presse du Bailliage du Pays de Vaud
Gabriele Wittlin, Vice-Chargée de presse du Bailliage de Fribourg
Photos: Henri Rollier et Gabriele Wittlin

La Journée Mondiale de la Chaîne des Rôtisseurs (WCD) du 21 avril 2018 a rassemblé les Bailliages du Pays de Vaud et de Fribourg à l'Hôtel de la Gare, à Lucens. Une journée marquée par le plaisir, la bonne humeur et la gastronomie ! Mais quelle est la recette de ce succès, qui n'est pas le premier entre les deux Bailliages ?

Un peu d'histoire

Quelle différence y a-t-il entre un Vaudois et un Fribourgeois ? Historiquement aucune ! Du 13^{ème} au 16^{ème} siècle, le Pays de Vaud, sous la bannière savoyarde, regroupait quasiment l'intégralité du territoire actuel des deux cantons, mis à part les deux futures capitales : Lausanne et Fribourg. Par la suite les ducs de Savoie, en perdirent une partie à la suite

des guerres de Bourgogne, l'entier en 1536. Vaud devint un pays sujet de Berne (et Fribourg, dans les bailliages communs d'Orbe-Echallens et Grandson), jusqu'à la révolution





vaudoise (1798). Canton du Léman sous la République helvétique, il devint le canton de Vaud depuis l'acte de Médiation de 1803.

Cette proximité historique entre les deux cantons se manifeste aujourd'hui par une collaboration positive, qui a conduit à une coordination efficace dans plusieurs domaines : gymnase intercantonal, hôpitaux, services du feu, intervention en cas d'accidents majeurs, offices des poursuites, chaîne TV etc. Et ceci malgré un fort contexte identitaire des 14 communes fribourgeoises enclavées dans le canton de Vaud et qui ne sont visiblement pas intéressées par un regroupement.

Autre élément qui démontre les similitudes culturelles : la forte présence fribourgeoise et du nord vaudois dans les vignes de Lavaux.

Le rôle de la Chaîne des Rôtisseurs

Une autre raison qui conduit au plaisir vécu dans les rencontres inter-bailliages est sans aucun doute les valeurs de la Chaîne des Rôtisseurs. Dans une Confrérie qui met en valeur la bonne chère, la convivialité et le partage du plaisir, qui fait la promotion de l'art de la cuisine et de la culture de la table, qui est au service de l'amitié et de la compréhension, comment imaginer autre chose que la joie d'être ensemble ?

En priorité : la qualité de l'accueil

Quand bien même la proximité culturelle et les valeurs de la Chaîne jouent un rôle important dans le plaisir partagé lors de nos manifestations, le principal élément reste la qualité de l'accueil, du service et des mets élaborés par le Confrère qui nous accueille !

À la Table des Suter, à l'Hôtel de la Gare de Lucens, tous les indicateurs sont au vert : Michelin, Prosper Montagné, Les Grandes Tables Suisses, la Guilde Suisse des Restaurateurs Cuisiniers, les Jeunes Restaurateurs d'Europe et, cerise sur le gâteau, GaultMillau, avec ses 17 points !



À l'accueil et à l'apéritif, le sourire de Jane-Lise Suter et l'amabilité de son personnel sont permanents. Le beau temps le permettant, la cordialité démarre très fort à l'extérieur, dans la cour de l'hôtel. Et même le plan B a été envisagé en cas de temps mitigé : une magnifique décoration dans le hall à l'intérieur !

On passe ensuite au repas, avec une belle mise en table, dans laquelle les Bailliages sont agréablement mélangés. Par un service calme et efficace, nous avons ensuite droit à une belle succession de plats qui nous en mettent plein les yeux, plein les papilles et dont les saveurs nous enchantent !

C'est donc bien naturellement que la critique adressée par le Vice-Conseiller gastronomique à Pierrick et Lane-Lise Suter, ainsi qu'aux brigades de cuisine et de service est élogieuse. On a tous eu un grand plaisir, comme à chaque fois, et comme la prochaine fois !

C'était une magnifique Journée Mondiale de la Chaîne !

ÖSTERREICHISCHER SCHMÄH IN BÜLACH

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



Yolanda und Leo Urschinger betreiben das Hotel Restaurant Zum goldenen Kopf seit fast 20 Jahren. Kennengelernt haben sich die Tochter eines Hoteliers und der talentierte Österreicher im Wallis auf der Riederalp. Nach erfolgreichen Jahren und 16 GaultMillau-Punkten wechselten die beiden vom Betrieb St. Georg in Ernen zurück in die Heimat von Yolanda Urschinger auf die Riederalp. Durch ihr gastronomisches Flair lockten sie einige Bülacher auf die Riederalp, die das Wirtepaar motivieren konnten, in Bülach den Goldenen Kopf zu übernehmen. Daraus sind nun fast 20 Jahre geworden: «Wir sind glücklich, in Bülach den Betrieb unseres Lebens zu haben. Die Dorfbewohner wie auch die Gemeinde als Eigentümer unterstützen unsere Arbeit sehr», erzählen die beiden.

Metzgete oder österreichische Schmankerl

«In meiner Lehre stellten wir fast alles selbst her. Das haftet immer noch in meinen Überlegungen, wenn ich heute eine neue Karte oder eine Spezialitätenwoche plane», erklärt Leo Urschinger. In den kalten Monaten sind im Goldenen Kopf währschafte Speisen zu haben. Da wäre eine Metzgete eine willkommene Abwechslung. Durch seine Ausbildung kennt der Küchenchef den Aufwand von selbstgemachten Blut- und Leberwürsten. Liebend gerne würde er diese Spezialität wieder einmal anbieten, doch der Aufwand ist zu gross. Wenn die Würste nicht nach Österreicher Manier hergestellt würden, mache die Metzgete keinen Spass. «Das soll nicht bedeuten, dass die ortsansässigen Metzger dies nicht können. Aber ich biete meinen Gästen gerne meine eigenen Kreationen an», so der Maître Rôtisseur Leo Urschinger. Der

Küchenchef kann und will seine Herkunft nicht leugnen. Daher fliessen die österreichischen Spezialitäten in seine Kreationen ein. Das meistbestellte Menü, wie könnte es anders sein, ist das original Wiener Schnitzel. Doch fehlen auf seiner Karte weder Serviettenknödel, Kalbsrahmgulasch noch Tafelspitz. In Schweizer Restaurants eher selten zu finden, ist auch das Kalbsbeuschel, eine österreichische Spezialität, die in der Schweiz unter dem Namen Grick bekannt ist. Hier werden Lunge und Herz fein säuberlich von den Sehnen getrennt. Die in Streifen geschnittenen Innereien werden an einer Rahmsauce mit Serviettenknödel serviert.

Goethe nächtigte im Goldenen Kopf

Das Hotel Restaurant Zum Goldenen Kopf ist ein imposanter blau-weisser Riegelbau. Der Name ist einzigartig und auf ein Hohlmass für Getränke zurückzuführen. So mass der Wirt in Saum (165l), Eimer (110l), Viertel (27,5l), Kopf (3,66l) oder Masse (1,83l). Doch nicht nur die Masse gehen auf das Mittelalter zurück, auch der Goldene Kopf wurde bereits 1491 erstmals urkundlich erwähnt. Ende des 16. Jahrhunderts versah man es mit dem halbrunden spätgotischen Treppentürmchen, das noch heute als Erstes ins Auge sticht. Zu den illustren Gästen gehörte nebst den Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs auch Johann Wolfgang von Goethe, der im September 1797 auf der Durchreise von Schaffhausen nach Zürich dort Halt machte. Ein halbes Jahrhundert später, 1852, stieg der König von Schweden hier ab.

www.zum-goldenen-kopf.ch

WIESENGRUND GESCHLOSSEN

IN UETIKON AM SEE IN DER KÜCHE DER KLEINEN, FEINEN WIRTSCHAFT ZUM WIESENGRUND VON HANS-PETER UND INES HUSSONG WURDE AUF HOHEM NIVEAU GEKOCHT. 18 GAULTMILLAU-PUNKTE, ZWEI STERNE UND LANGE MITGLIEDSCHAFT IN DER BAILLIAGE ZÜRICH-CAMPAGNE WURDEN ENDE MÄRZ AUFGEBEBEN. EINE RÜCKBLLENDE.



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

Der 1955 im Saarland aufgewachsene Hans-Peter Hussong hatte sich sein Rüstzeug an verschiedenen erstklassigen Adressen geholt. Zu seinen Stationen auf dem Weg nach oben zählten der Quellenhof in Bad Ragaz, das Ascolago in Ascona unter Küchenchef Horst Petermann sowie das Hotel Palace in Berlin. Später war er während dreier Jahre Küchenchef in der Osteria Delea in Losone, 1990 übernahm er mit seiner Gattin Ines die Wirtschaft zum Wiesengrund in Uetikon am See. 1997 erhielt er von Michelin den zweiten Stern und von GaultMillau den Goldenen Schlüssel. Drei Jahre später wurde Hussong als GaultMillau-Koch des Jahres gefeiert.

Die Würdigungen, Erfolge und Komplimente, die der Spitzenkoch immer wieder von einer treuen und gut durchmischten Kundschaft entgegennehmen durfte, sind dem Mann von unaufdringlichem, sympathischen Wesen nicht zu Kopf gestiegen: Er stand mit beiden Füßen auf dem Boden und realisierte das, was seiner Ansicht nach wünschenswert und machbar war. Alle zehn Tage schrieb Hussong ein neues Menü. Nach acht, neun Tagen, so der

Chef, war das Menü jeweils zur Routine geworden, was er nicht mochte.

Die Wirtschaft zum Wiesengrund hatte sich für das Ehepaar Hussong als Glücksfall erwiesen. Die gepflegte Restaurantstube mit dem originalen Sichtmauerwerk des jahrhundertealten Hauses konnte einladender nicht sein. Noch schöner fanden wir jedoch den Platz am grossen runden Tisch am Ende des Gärtchens.

Hussong pflegte einen auf der klassischen französischen Küche basierenden Kochstil, bei dem anspruchsvollste Kreationen ebenso Platz fanden wie eine im Ofen mit Wurzelgemüse gebratene Bresse-Poularde oder eine Kartoffelgalette mit grillierten Steinpilzen. Hussong verstand es, seine Gerichte stets übersichtlich auf die Teller zu bringen. Mit exotischen Einflüssen geht er sparsam um, und auch von Küchentrends hielt der Deutsche wenig. Für seine Gerichte suchte er die Produkte stets sorgfältig aus. Bei der Zubereitung der Produkte achtete er darauf, dass deren Geschmack von Gewürzen nie überdeckt war. Als Beispiele dafür mag ein Gurken-Carpaccio mit Saib-



ling und Passionsfrucht-Vinaigrette hinhalten. Ines und Hans-Peter Hussong – die Bailliage Zurich-Campagne vermisst euch.

TAFELÜBERGABE 20/20 – UND ICH VERGESSE ALLES UM MICH HERUM

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

Es gibt die unterschiedlichsten Wertesysteme für Weine, Gastronomie oder Hotels. Ich habe mir aber die Bedeutungen von Schnapszahlen bei der Uhrenstellung herausgesucht, um unseren neuesten Chaîne-Betrieb 20/20 zu kommentieren.

18:18 Es bahnt sich eine Beziehung an

Die zahlreichen Teilnehmer – der Anlass ist natürlich ausbucht und wird deshalb zweimal durchgeführt – werden äusserst freundlich und zuvorkommend von unserer neuen Vice-Chargée de Missions **Erika Dingler** begrüsst und willkommen geheissen. Es entwickelt sich eine entspannte Atmosphäre im ehemaligen Caveau, wo wir unseren Apéro einnehmen dürfen. Diese Genussinsel ist vielen bekannt, ist es doch gefüllt mit fröhlichen Menschen, die Tradition und Innovation gleichermassen schätzen wie wir.

19:19 Sie finden sich ausgesprochen hübsch

Die superben Apérohäppchen wie Carbonara 20/20 im Ei mit Parmaschinken, Wangtang-Stengel mit geschmorten Kalbsbäckchen, Gänseleberpralinen mit Portwein, Cornetto mit Wagyu-Beef-Tatar springen sogleich ins Auge, so hübsch präsentiert sind sie. Natürlich sieht auch unser Gastgeber **Quirin Schaer**, Vice-Échanson und Managing Director sowie Offizier und IT-Spezialist in der Schweizer Armee sowie Diplomierter Sommelier Professionnel hervorragend jugendlich und dynamisch aus. Alsbald müssen wir uns vom grosszügigst offerierten Champagner Pol Roger losreissen und steigen hoch ins Restaurant im Arvenstübli im ersten Obergeschoss.





20:20 Eine positive Überraschung steht ins Haus

Dort empfängt uns bereits der Küchenchef **David Klocks**, Chef Rôtisseur, ganz persönlich. Er stieg von den Bergen (Victoria-Jungfrau Interlaken) hinab, sprang über Hügel (Panorama Resort & Spa Feusisberg) direkt ins Zentrum der Bankenwelt nach Zürich. Das hat natürlich Folgen, denn sogleich werden in diesem Haus der Genusskultur tolle 14 GaultMillau-Punkte erreicht. Aber die grossen Überraschungen folgen erst noch.

Als erste Überraschung beginnen wir mit einem Entenburger 20/20 mit Bergkäse, Senfglacé und Röstzwiebeln. Wunderbar scharf und optimal klein, man ist ja schliesslich nicht bei McDonald's! Der geangelte Steinbutt aus der Bretagne, genial serviert mit Gartenbohnen, die Minestrone aus der Teekanne und mit frischer Minze dazu, ist perfekt gegart und schmeckt ganz vorzüglich. Und jetzt kommt sie, die grosse Überraschung: das Bauchfleisch vom Bierschwein, 48 Stunden gegart, im Duo mit Erbsen und Balsamico. So liebevoll präsentiert mundet es gleich doppelt gut. Uns eingefleischten Spiessbrätlern wird Ehre angetan, kommen wir doch auch in den Genuss eines perfekten US-Beef Short Rib, das 18 Stunden garte. Eine fantasievolle Kartoffelrolle mit Tatar und verbranntem Sellerie (ja, das muss so sein!) runden den eleganten Hauptgang ab. Zur Überraschung Nummer drei wird das Dessert, denn es gibt nichts Süsses, sondern Käse einmal ganz raffiniert; eine Comté-Creme mit karamellisierten Baumnüssen und Biscuits, aufgepeppt mit Junglauch (ja auch das gehört dazu), gewürzt mit Rosmarin und einem Schuss Sherry.

21:21 Vorsicht! Irgendjemand will sich ungefragt einmischen

Natürlich regt das Menü zu Diskussionen an, weshalb auch der Lärmpegel nach oben geht. Die tolle Stimmung wird unterbrochen, denn **Martin Santschi**, Vice-Conseiller Culinaire, hat das Wort, um die weisse Brigade, unter der umsichtigen Leitung von **Tim Schüler**, Chef de Service, und die schwarze Brigade von **David Klocks**, Chef Rôtisseur, überschwenglich und begeistert zu verdanken. Mit anhaltendem und kräftigem Applaus beglückwünschen die Chaîne-Mitglieder diese hervorragenden Leistungen, die notabene zweimal in identischer Qualität durchgeführt wurden.

22:22 Ein Wunsch geht in Erfüllung

Das Restaurant 20/20 hat alles gegeben. Wir geben auch alles. **Tom Gysler**, Bailli, übergibt mit herzlichen Worten und kräftigem Händedruck die bronzene Chaîne-Tafel an **Urs Bucher**, CFO Mövenpick Schweiz AG, sowie die exklusive OMGD-Tafel (es gibt nur wenige davon) an Gastgeber **Quirin Schaer**, Vice-Échanson. Unsere Wünsche wurden mit diesem neuen Betrieb bei weitem erfüllt und sogar übertroffen. Und auch der Mövenpick-Crew hat es mit uns gefallen, denn ans Heimgehen dachte vorerst niemand so richtig. Man hörte, dass es freitags für einige recht spät wurde, dafür gings samstags gleich weiter.

23:23 Nichts ist sicher

Aber eines ist für alle Teilnehmer sicher; dass wir wiederkommen werden, sei es abends oder mittags. Denn hier haben sich zwei gefunden, die zusammen passen und sich verstehen.

WAS IST DAS LEBEN, DA KEIN WEIN IST?



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

In Scharen strömen die Weinseligen in den edlen Zunftsaal, wo uns **Sepp Wimmer**, Officier Maître Restaurateur und OMGD Professionel, mit so viel Wiener Schmah empfängt, dass bald alle nach der Pfeife unseres fröhlichen «Rattenfängers» tanzen. Mit Speck fängt man Mäuse... und mit Speckgügelhöpfchen Chaîne-Mitglieder. Diese Apéritifhäppli benötigen wir, um Boden zu kriegen für die anstehenden Weindegustationen (man beachte die Mehrzahl). Flight nennt man eine einzelne Verprobungsrunde und davon gibt es hier einige. Wir zählen fünf Flights, von drei Weingütern, aus vier Dekaden, was nicht nur eine önologische (Trinkfestigkeit!), sondern auch eine servicetechnische (welcher Wein, welches Glas?) Herausforderung ist.

Quirin Schaer, Vice-Échanson, stellt drei Winzer vor; aus dem Wallis, der Südsteiermark und der Wachau, die allesamt jungen dynamischen Familienbetrieben entstammen. Das Hauptthema ist der Weisswein, den Abschluss zum Hauptgang bildet aber ein passender Syrah aus dem Wallis.

Urs Looser (Weinauslese AG) vertritt Chosy Chanton von Chanton Weine aus Visp. Im Pfarreireberg Toppi wird seit 1964 Heida



angepflanzt und zwar das Original. Wer hats erfunden? Die Walliser! Wir lieben Heida und verkosten genüsslich die Jahrgänge 2016, 2010, 2007, ja, sogar ein 1996er ist dabei.

Michael Gross, Weingut Gross Südsteiermark, hat uns seinen Sauvignon Blanc aus dem Ried Nussberg mitgebracht, ein steirischer Klassiker, der auf Kalksandsteinböden gedeiht. An der Grenze zu Slowenien gelegen und damit kulturell eng verbunden, haben sie auch dort einen erfolgreichen Weinkeller angelegt.

Franz-Josef Gritsch, Weingut Mauritiushof Wachau, stellt seinen Grünen Veltliner vor, der an der Donau, auf steilen Steinterrassen zur Reife



kommt. Der ehemalige Lesehof der Mönche aus Niederaltaich ist seit 1799 in Familienbesitz. Das «hohe Alter» spürt man bei diesen Weinen nicht, denn sie sind fruchtig und spritzig.

LE CONSEIL NATIONAL DU BAILLIAGE DE SUISSE 2018 SE PRÉSENTE ...



En bas (de gauche): Nathalie Zurkinden, Secrétaire Générale; Irma Dütsch, Conseiller Culinaire; René Kamber, Bailli Délégué; Benoît Fragnière, Chancelier; Josef Boesze, Chargé de Mission; Denise Wendel, Secrétaire Générale.

En haut (de gauche): Paolo C. Wicht, Argentier; Urs Leber, Conseiller Gastronomique; Renata I. Cavegn, Chargée de Presse; Josef Michlig, Échanson.

CHAÎNE-SHOP SUR CHAI NE-SUISSE.CH



COMMANDE // BESTELLUNG

Nom/Name Prénom/Vorname

Rue, N°/Strasse NPA, lieu/PLZ, Ort

Grade/Grad Bailliage de

Date/Datum Signature/Unterschrift

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

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

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

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

Spezialrabatt
Chaîne des Rôtisseurs
Fr. 35.–*



Excellence Gourmetfestival '18 ab Fr. 250.–*

2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü



Stefan Heilemann

2 Michelin Sterne
17 Punkte Gault Millau
Restaurant Ecco im Hotel Atlantis
by Giardino, Zürich

Route 2 28.10.–29.10.2018
Buchungscode: eqstr20_ku



August Minikus

1 Michelin-Stern,
17 Punkte Gault Millau
Mammertsberg, Freidorf

Route 2 29.10.–30.10.2018
Buchungscode: epstr20_ku



Mattias Rook

1 Michelin-Stern,
17 Punkte Gault Millau
Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona

Route 2 03.11.–04.11.2018
Buchungscode: epstr11_ku



**Sebastian Zier &
Moses Ceylan**

2 Michelin Sterne,
17 Punkte Gault Millau
Einstein Gourmet Restaurant, St.
Gallen

Route 1 04.11.–05.11.2018



Pierre André Ayer

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

Route 2 04.11.–05.11.2018
Buchungscode: eqstr24_ku



Heiko Nieder

2 Michelin-Sterne
18 Punkte Gault Millau
The Restaurant im Hotel
The Dolder Grand, Zürich

Route 1 11.11.–12.11.2018
Buchungscode: epbas10_ku



Uwe Seegert

1 Michelin-Stern,
16 Punkte Gault Millau
Tschuggen Grand Hotel, La Vetta, Arosa

Route 1 15.11.–16.11.2018
Buchungscode: eqbas15_ku



**Harald Wohlfahrt &
Wolfgang Kuchler**

Harald Wohlfahrt: 3 Michelin-Sterne,
19.5 Punkte Gault Millau
Wolfgang Kuchler: 1 Michelin-Stern,
18 Punkte Gault Millau

Route 2 19.11.–20.11.2018
Buchungscode: epstr17_ku

Route 1 Basel–Strassburg

Tag 1 Basel. Busreise nach Basel. Die Crew heisst Sie an Bord von Excellence willkommen. Um 15 Uhr nimmt Ihr Flussschiff Kurs auf Strassburg. Bei Kaffee, 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 Philosophie der Küche, den Zutaten und der Idee hinter den einzelnen Gängen. Sie können sich für eine harmonisch abgestimmte Weinbegleitung entscheiden oder Weine aus der eigens für den Abend zusammengestellten Weinkarte wählen. Lassen Sie den Abend an der Bar oder bei entspannter Pianomusik in der Lounge ausklingen.

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

«Notre Dame», beeindruckende Kunstgalerien und sympathische elsässische Gaststuben. Mittelalterliche Fachwerkhäuser prägen das Stadtbild. Sie haben Zeit durch die romantischen Gassen zu schlendern. Am Nachmittag erfolgt die Rückreise mit dem Komfort-Reisebus in die Schweiz.

Route 2 Strassburg–Basel

Reise in umgekehrter Richtung.

Unsere Leistungen

- An-/Rückreise im Komfort-Reisebus
- Excellence-Flussreise mit Halbpension an Bord
- Gourmet-Abend mit mehrgängigem Menü eines Spitzenkochs
- Mittelthurgau-Reiseleitung

Nicht eingeschlossen

- Getränke, persönliche Auslagen, Trinkgelder

Preise pro Person

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis
2-Bett-Kabine Hauptdeck	570.–	285.–
2-Bett-Kabine Mitteldeck, frz. Balkon	690.–	345.–
2-Bett-Kabine Oberdeck, frz. Balkon	770.–	385.–
Mini-Suite Mitteldeck, frz. Balkon	910.–	455.–
Mini-Suite Oberdeck, frz. Balkon	990.–	495.–

Sofortpreis mit beschränkter Verfügbarkeit

Zuschläge

- Abreise Queen 28.10. **45.–**
- Abreise Princess 04.11. **45.–**
- Abreise Princess 03.11., 11.11., 19.11. **75.–**
- Kabine zur Alleinbenützung **135.–**
- Auftragspauschale **20.–**

Wählen Sie Ihren Abreiseort

Wil , Winterthur-Wiesendangen SBB, Zürich Flughafen ,
Burgdorf , Baden-Rüthof , Basel SBB, Bern,
Lausanne & Fribourg (auf ausgewählten Reisen).

Gratis-Buchungstelefon **0800 86 26 85** · Online buchen
www.mittelthurgau.ch

Reisebüro Mittelthurgau Fluss- und Kreuzfahrten AG · Oberfeldstr. 19 · 8570 Weinfelden · Tel. +41 71 626 85 85 · info@mittelthurgau.ch

REISEBÜRO
MITTELTHURGAU
Die Schiffsreisenmacher

