



Chaîne des Rôtisseurs  Bailliage de Suisse

# REVUE DE LA CHAÎNE

WEIDGLÜCK  
VON RINDERN UND DEN  
ANFÄNGEN DER CHAÎNE

BAD RAGAZ  
GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL  
DE PRINTEMPS

ARBON  
GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL  
D'AUTOMNE

WEINWANDERN  
ENTDECKUNGEN IM THURGAU

SUPERFOOD  
ECHT ODER CLEVERES MARKETING



# CHAPITRE NATIONAL DE PRINTEMPS CHAÎNE ET OMGD

## ZÜRICH 18. - 20. MAI 2018

### FREITAG, 18. MAI

**18.00 Uhr**  
Aperitif  
und Dîner de Bienvenue  
Widder Hotel

### SAMSTAG, 19. MAI

**10.00 Uhr**  
Generalversammlung  
Wasserkirche

**11.30 Uhr**  
Aperitif und Déjeuner des Commandeurs  
Haus zum Rüden

**15.30 Uhr**  
Inthronisation Wasserkirche

**anschliessend**  
Aperitif, Weinbrunnen Münsterhof,  
Zunftthaus zur Waag

**anschliessend**  
Dîner de Gala

### SONNTAG, 20. MAI

**11.00 Uhr**  
Aperitif und OMGD-Déjeuner  
20/20 by Mövenpick  
Wein Restaurant

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

Die Bailliage de Suisse und die Bailliage de Zurich-Ville heissen Sie herzlich willkommen zum Chapitre National Chaîne et OMGD de Printemps in Zürich unter dem Motto: «Zünftiges Zürich».

Das Chapitre wurde durch die Bailliage de Suisse kurzfristig und mit der engagierten Kooperation der Bailliage de Zurich-Ville lanciert, da sich bis zur GV 2017 keine Bailliage zur Durchführung der Anlässe rund um die statutarisch notwendige Generalversammlung sowie der traditionellen Ehrung der Commandeure und den jeweils 100 Inthronisationen in der Lage sah.

Mit viel Energie und Enthusiasmus ist für dieses Chapitre National ein Programm entstanden, welches Sie zu den diversen Veranstaltungen nach Zürich locken soll. Der Sonntag steht ganz unter dem Thema OMGD, wobei natürlich auch Nicht-OMGD-Mitglieder herzlich willkommen sind.

Lassen Sie sich vom Programm überzeugen und geniessen Sie die kulinarischen Anlässe während des Pfingst-Wochenendes am Zürichsee.

**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

Le Bailliage de Suisse et le Bailliage de Zurich-Ville vous souhaitent la bienvenue au Chapitre National Chaîne et OMGD de Printemps de Zurich sous le thème « Zünftiges Zurich ».

Le Chapitre National de Printemps de Zurich a été lancé à court terme par le Bailliage de Suisse et avec la coopération engagée du Bailliage de Zurich-Ville, étant donné qu'aucun Bailliage n'a été en mesure d'organiser les manifestations liées autour de l'Assemblée Générale annuelle statutaire. Notamment l'honneur traditionnel rendu aux Commandeurs et les 100 intronisations habituelles.

Avec beaucoup d'énergie et d'enthousiasme, un programme a été créé pour ce Chapitre National de Printemps, afin de vous convier aux différents événements à Zurich. Le dimanche est consacré entièrement au thème de l'OMGD. Bien entendu, les non-membres de l'OMGD sont également les bienvenus.

Laissez-vous séduire par le programme et partagez les événements culinaires en compagnie d'un cercle d'amis ayant les mêmes affinités pendant le week-end de la Pentecôte au bord du lac de Zurich.

**NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOTRE VISITE !**

Bitte Buchung direkt beim Hotel vornehmen mit dem Hinweis «Chaîne Anlass Grand Chapitre 2018».  
Preise und weitere Details werden im Programmheft Mitte März bekannt gegeben.



**HOTEL ASCOT**  
Tessinerplatz 9 · 8002 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 208 14 40

reservation@ascot.ch  
www.fifahotelascot.ch



**HOTEL ST. GOTTHARD**  
Bahnhofstrasse 87 · 8001 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 227 77 00

reservation@hotelstgotthard.ch  
www.hotelstgotthard.ch



**HOTEL SCHWEIZERHOF**  
Bahnhofplatz 7 · 8001 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 228 88 88

info@hotelschweizerhof.com  
www.hotelschweizerhof.com



**HOTEL STORCHEN**  
Weinplatz 2 · 8001 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 227 27 27

reservation@storchen.ch  
www.storchen.ch



**WIDDER HOTEL**  
Rennweg 7 · 8001 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 224 25 25

reservations@widderhotel.com  
www.widderhotel.com



## INDEX

4	Éditorial	26	Vins et Liqueurs
6	Mots du Bailli Délégué	28	Fredy Herrmann – Champagner
8	Devenir un Membre de la Chaîne des Rôtisseurs	29	OMGD-Special
10	Les Recettes des Professionnels	32	Grand Chapitre International – Bad Ragaz
15	Nouveaux Membres Professionnels	40	Intronisations Chaîne
16	Reportage	42	Nouveau Commandeurs Chaîne
22	Food-Trends	44	Grand Chapitre International – Arbon
24	Foodwaste	50	Intronisations Chaîne
		52	Concours des jeunes Chefs Rôtisseurs
		54	Bailliages
		82	Shop

### CONSEIL NATIONAL ET IMPRESSUM REVUE NO. 79/80 JANVIER 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**  
shutterstock.com

**Inseratverkauf/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), Mitgliederzeitung

**Druck/Impression** AVD, 9403 Goldach

**Internet** chaine-suisse.ch · chainedesrotisseurs.com

## CHÈRES CONSOEURS, CHERS CONFRÈRES



Liebe Leserinnen und Leser,  
Chères lectrices, chers lecteurs

2017 war ein Übergangsjahr – im wahrsten Sinne des Wortes: Die Revue erscheint ausnahmsweise in einer Ausgabe, dies nicht als Test, sondern aus organisatorischen Gründen. Wir haben mit der Werd & Weber Verlag AG in Thun einen neuen Partner gefunden.

Grillieren geht auch im Winter. Wie elegant und überaus facettenreich ein BBQ sein kann, können Sie auf Seite 16 nachlesen. Das BBQ bildete den krönenden Abschluss eines aussergewöhnlichen Grand Chapitre International de Printemps, das im Mai in Bad Ragaz über 300 Consœurs und Confrères begeisterte. Apropos Grillieren: Ich habe ein paar Freunde der Chaîne eingeladen, zum Thema Rind zu schreiben. Von glücklichen Kühen und den Ursprüngen unserer Bruderschaft, die mehr mit Gänsen denn mit Rindern zu tun hat, lesen Sie – wenn Sie Lust haben – gleich zu Beginn des Magazins. Dass das vorliegende Heft eine echte Teamarbeit ist, lassen die vielen Berichte aus den Baillia-

2017 était une année de transition au vrai sens du terme. La Revue paraît exceptionnellement en une édition, pas à des fins de test, mais pour des raisons organisationnelles. Nous avons en effet trouvé un nouveau partenaire en la maison d'édition Werd & Weber AG à Thoun.

Le barbecue est également possible en hiver. Vous découvrirez en page 16 l'élégance et toutes les facettes d'un barbecue. Ce dernier a admirablement clôturé cet extraordinaire Grand Chapitre International de Printemps, qui a enthousiasmé plus de 300 Consœurs et Confrères en mai à Bad Ragaz. Mais revenons aux grillades. J'ai invité quelques amis de la Chaîne à rédiger une contribution sur le bœuf. Vous trouverez tout au début du magazine un article sur les vaches heureuses et les origines de notre confrérie qui, à vrai dire, s'occupe plus des oies que des bœufs. Les contributions des Bailliages vous rappelleront que le présent numéro est un vrai travail d'équipe. Un grand merci à

## CHAÎNE-SUISSE.CH

gen erahnen. Ein herzliches Dankeschön an alle Autoren. Inzwischen ist auch ein kleines und sehr feines Herbst-Chapitre in Arbon vorbei. Die Chefs im Thurgau haben uns drei Tage lang vortrefflich verwöhnt. Die Rezepte aus dem Thurgau laden zu einem baldigen privaten Besuch ein – Nachkochen empfohlen. Der gemeinsame Nenner unserer Confrérie ist seit 1950 die Freude an Kulinarik und an gepflegter Gastlichkeit. Sie verbindet uns über alle Kontinente hinweg. Auf Reisen habe ich schon manch denkwürdigen Anlass besuchen können und unvergessliche Stunden im Kreise von Freunden geniessen dürfen. Lassen Sie sich auf der globalen Website [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com) inspirieren und melden Sie sich beim Bailli Délégué des Reiselandes, wenn Sie Mitglieder der Bailliage kennenlernen möchten. Die Teilnehmer des Chapitre von Bad Ragaz konnten den Bailli Délégué von Taiwan, Paul Wyss, treffen – einen Schweizer, welcher sich über Besuch aus der Bailliage de Suisse stets freut. Und in Arbon hat eine ganze Delegation aus der Bailliage de Guadeloupe karibische Lebensfreude mitgebracht.

Ich wünsche Ihnen ein genussreiches Jahr und grüsse Sie herzlich, Ihre Renata Cavegn

tous les auteurs. Le petit mais très délicieux Chapitre d'automne à Arbon est désormais derrière nous. Les chefs de Thurgovie nous ont régalés pendant trois jours. Les recettes de Thurgovie vous rendront très prochainement une visite privée, et nous vous invitons à les réaliser. Depuis 1950, la tradition culinaire et une hospitalité soignée sont le dénominateur commun de notre Confrérie. Ces valeurs nous unissent sur tous les continents. Pendant mes voyages, j'ai assisté à de nombreux événements mémorables et vécu des moments inoubliables avec mes amis. Si vous souhaitez faire connaissance avec des membres du Bailliage, cherchez l'inspiration sur le site web international [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com) et faites-vous connaître auprès du Bailli Délégué de votre pays de destination. Les participants au Chapitre de Bad Ragaz ont ainsi rencontré Paul Wyss, Bailli Délégué de Taïwan, un Suisse qui apprécierait la visite de membres du Bailliage de Suisse. Et à Arbon, toute une délégation du Bailliage de Guadeloupe a apporté sa joie de vivre typiquement antillaise.

Je vous souhaite une délicieuse année et vous adresse mes meilleures salutations.

Votre Renata 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 CONSOEURS, CHERS CONFRÈRES, CHERS MEMBRES GOURMETS DÉGUSTATEURS, CHERS AMIS

Ein Kompliment den OKs der beiden Frühlings- und Herbst-Chapitres geleitet von M. Jacques Sinz, Bailli de Saint-Gall und M. Reiner Stäuble, Bailli du Thurgovie. Die Berichte dieser zwei Grossanlässe finden Sie, wie immer gekonnt, in der Revue beschrieben von unserer Chargée de Presse Renata I. Cavegn.

Die 66. Generalversammlung unseres Vereins fand im Kirchgemeindehaus Sargans statt und war mit 131 Stimmberechtigten sehr gut besucht. Das Protokoll der Versammlung wird den Mitgliedern demnächst – wie letztes Jahr – als PDF per E-Mail zugestellt und ist auch auf der Webseite im passwortgeschützten Bereich 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 Conseil National wiedergewählt – herzliche 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.

Bei den Bailliagen wurde M. Frédéric Gaillard als neuer Bailli der Bailliage de Fribourg inthronisiert, als Nachfolger von M. Joël Oberson, welcher für seinen grossen Einsatz die Plaque Honoraire erhielt. Zum Jahresende 2017 sind die beiden Baillis de Lucerne, M. Rolf Hertig, und de Soleure, M. Tobias Schwab, zurückgetreten.

Auch im Sekretariat gab es einen Wechsel. So hat uns Mme Luisa Thiele nach drei Jahren zum Jahresende verlassen. Wir danken ihr für die gute Zusammenarbeit und ihren Einsatz. Neu wird das Sekretariat von zwei Damen geleitet, welche sich die Aufgaben teilen. Vor dem Herbst-Chapitre ist Mme Nathalie Zurkinden eingetreten und Anfangs November Mme Denise Wendel. Wir wünschen den beiden

Un compliment aux CO des deux Chapitres de printemps et d'automne dirigés par M. Jacques Sinz, Bailli de St-Gall, et M. Reiner Stäuble, Bailli de Thurgovie. Les résumés de ces deux grands événements sont comme d'habitude rédigés avec art par notre Chargée de Presse Renata I. Cavegn et publiés dans la Revue.

La 66e assemblée générale de notre association s'est tenue dans la maison de paroisse de Sargans et a été très bien fréquentée avec 131 membres ayant le droit de vote. Comme l'année dernière, le procès-verbal de l'assemblée sera prochainement envoyé aux membres 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 – toutes 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.

Concernant les Bailliages, M. Frédéric Gaillard a été intronisé nouveau Bailli du Bailliage de Fribourg. Il succède à M. Joël Oberson, qui a reçu la Plaque Honoraire pour son engagement sans faille. À la fin de l'année 2017, les deux Baillis M. Rolf Hertig de Lucerne et M. Tobias Schwab de Soleure se sont retirés.

Le secrétariat fait également l'objet d'un changement. Mme Luisa Thiele nous a quitté en effet à la fin de l'année après trois années de service. Nous la remercions pour l'agréable collaboration et son engagement. Le secrétariat sera désormais tenu par deux dames, qui se partagent les tâches. Mme Nathalie Zurkinden est arrivée avant le

neuen Mitarbeiterinnen einen guten Start mit viel Erfolg und Freude an der neuen Tätigkeit.

Zum Schluss möchte ich Ihnen, geschätzte Mitglieder, den Dank für Ihre Treue und Unterstützung aussprechen, neue Mitglieder für die Chaîne und ihre Werte zu gewinnen. Nach den erheblichen Nebengeräuschen in der Bailliage des Grisons freuen wir uns, dass wir uns wieder dem Zweck und den Werten der Chaîne zuwenden können: Nämlich der Durchführung schöner Anlässe mit unseren geschätzten Consoeurs, Confrères, Freunden und Gästen. Das Jahresprogramm wurde mit Anpassungen durchgeführt und der Conseil National unterstützt den Neustart der Bailliage.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins neue Jahr verbunden mit kulinarischen Genüssen und freundschaftlichen Begegnungen mit interessanten Menschen an unseren vielfältigen Anlässen.

Chapitre d'automne, suivie par Mme Denise Wendel début novembre. Nous souhaitons un bon départ, du succès et du plaisir dans leur nouvelle activité aux deux nouvelles collaboratrices.

Pour conclure, je tiens à vous remercier, chers membres, pour votre fidélité et votre aide dans le recrutement de nouveaux membres pour notre Chaîne et ses valeurs. Après les fortes dissonances dans le Bailliage des Grisons, nous sommes heureux de nous consacrer de nouveau à l'objectif et aux valeurs de la Chaîne, à savoir la réalisation d'événements de qualité avec nos chers Consoeurs, Confrères, amis et invités. Le programme annuel a été réalisé avec quelques changements, et le Conseil National soutient le redémarrage du Bailliage.

Je vous souhaite une bonne année pleine de délices culinaires et de rencontres amicales avec des personnes intéressantes lors de nos nombreux événements.



FOTO: SWISS IMAGE

AMICALEMENT,  
ET VIVE LA CHAÎNE

*René Kamber*

IHR // VOTRE BAILLI DÉLÉGUÉ,  
RENÉ KAMBER



EIN NETZ VON GOURMETS RUND UM DIE WELT

## MITGLIED WERDEN IN DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS

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

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

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

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

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

- Die Bruderschaft der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ist weltweit die grösste Gastronomievereinigung mit Bailliagen in über 80 Ländern.
- Die Chaîne des Rôtisseurs ist die einzige Gourmetvereinigung weltweit mit sowohl professionellen Mitgliedern als auch Amateuren.
- Die Chaîne hält zahlreiche Veranstaltungen ab – vom Stamm über Luncheons und Dîners bis hin zu Galas.
- Die publizierten Veranstaltungen stehen allen Mitgliedern offen.
- Mitglieder haben das Recht, an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen.
- Die Chaîne bietet Gelegenheit zum Gedankenaustausch mit Freunden aus aller Welt, die dieselben Werte teilen.
- Die Chaîne ist politisch und religiös neutral.
- Die jährlichen Mitgliederbeiträge sind moderat.
- Die Herren als «Chevaliers» und die Damen als «Dames de la Chaîne» haben dieselben Rechte.
- 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





Am wunderschönen Bodensee, unmittelbar am Kreuzlinger Jachthafen und ganz in der Nähe des Naturschutzgebietes, liegt das kulinarische Kleinod **Seegarten**. Barbara und Peter Günter leben hier seit 30 Jahren ihren Traum, einen Ort, «wo Sehnsüchte wahr werden» zu schaffen und zu bewahren – wie ein Gourmet-Kritiker einst meinte. Authentizität und Einfachheit der Produkte stehen im Mittelpunkt. Raffinesse und Geschmack machen sich auf wunderbare Weise den Rang streitig. Peter Günter versteht es hervorragend, Neues mit Traditionellem zu verbinden. Althergebrachte Rezepte erscheinen immer wieder in neuem Kleid. Produkte aus der Umgebung werden immer wichtiger auf der Speisekarte, so auch im Seegarten. Mit viel Kreativität werden sie im Rhythmus der Jahreszeiten weiterentwickelt. Der Keller des Seegartens lässt keine Wünsche offen. Hier findet der Gast fast alles, was Rang und Namen hat, aber auch Einfaches, das in jeder Hinsicht Gaumen und Sinne betört.

## HIRSCH-TATAR

MIT ANCIEN DIJONAIIS-EIS

### ZUTATEN (8 Personen)

#### HIRSCH-TATAR

- 1,2 kg Hirschrücken
- 4 Prisen Zucker
- 40 g Tomatenketchup
- 16 Umdrehungen Zimtblüten
- 8 Umdrehungen Koriander
- 8 Umdrehungen weisser Pfeffer
- 1 dl Olivenöl Extra Vergine
- 1 MSP mit Öl vermischer Chili oder ein paar Spritzer Bergfeuer
- 2 KL feinsten Cognac
- Salz aus der Mühle

#### ANCIEN DIJONAIIS-EIS

- 2,5 dl Milch
- 1,25 dl Rahm
- 1 Prise Salz
- 2 Prisen Zucker
- 2 EL Dijon-Senf mit Körnern
- 80 g pasteurisiertes Eigelb

#### LAUWARMER

##### PILZSALAT

- 8 schöne grosse Steinpilze (ca. 5 mm dicke Scheiben)
- 250 g geputzte kleine Eierschwämmli (je nach Grösse halbieren/vierteln)
- 1 Schalotte, fein gehackt

- 1 MSP gehackter Knoblauch
- 1 EL fein geschnittene Blatt-petersilie mit wenig Liebstöckel vermischt
- 1 KL Butter
- 1 EL Olivenöl + Kräuteresig
- Würzmischung (Salz, Paprika, Pfeffer, Oregano, Cayenne)

#### HIRSCH-TATAR

Das Hirschfleisch in schöne kleine Würfel schneiden, falls nötig etwas nachhacken und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten beigegeben und gut untereinander rühren. Zum Schluss abschmecken. 150 g vom fertigen Tatar in 8 Ringformen von ca. 8 cm ø füllen.

#### ANCIEN DIJONAIIS-EIS

Milch, Rahm, Zucker und Salz zusammen in einer Pfanne aufkochen. Kochend heiss diese Flüssigkeit unter stetigem Rühren über die Gelben giessen. Den Dijon-Senf beigegeben und nochmals gut verrühren. In Pacot-Jet-Becher einfüllen und 12 Std. einfrieren. Kurz vor dem Gebrauch pacossieren.

#### LAUWARMER PILZSALAT

In Lyonerpfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen, die Steinpilze darin



vorsichtig braten und auf Küchenpapier legen. In derselben Pfanne die restlichen Pilze ansautieren, Schalotte, Knoblauch und die fein geschnittenen Kräuter beigegeben. Mit dem Kräuteresig ablöschen. Gut vermengen, eventuell etwas abtropfen lassen und lauwarm im Kreis auf gewünschtem Teller anrichten. Das Tatar in die Mitte setzen. Die gebratenen Steinpilze würzen und kurz im Sautiersaft wenden. Jetzt direkt am Kreis der Eierschwämmli anlegen. Ganz zum Schluss das Tatar mit einer Nocke Ancien Dijonais-Eis krönen. Mit knusprigem Kartoffel-Marroni-Foccacia servieren.

WWW.SEEGARTEN.CH



Mitten im Geschehen, eingebettet im Kern der Kantons-hauptstadt Frauenfeld, liegt der idyllische **Gasthof zum goldenen Kreuz**. Seine Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Das ehemalige **Weisse Kreuz** muss schon vor über 200 Jahren ein bedeutendes Haus gewesen sein, ein Ort der Begegnung, des unternehmerischen Fleisses und der geschätzten Gastlichkeit. Der Herzog von Weimar und sein Geheimrat und Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe sollen 1779 hier abgestiegen sein.

Beat Jost-Neu, Maître Rôtisseur und «waschächte Bä-rner», und sein Team begrüssen ihre Gäste von nah und fern mit Charme und Gastlichkeit, die von Herzen kommen. Im 2002 wurde Beat Jost Grill-Weltmeister der World Barbecue Championships in San Diego. 2004 wurde er in Pirmasens zusammen mit seinem Küchen-chef Christoph Komarnicki Vize-Weltmeister.

## RAUCHFORELLEN-TATAR

MIT APFEL-CURRY-CHUTNEY

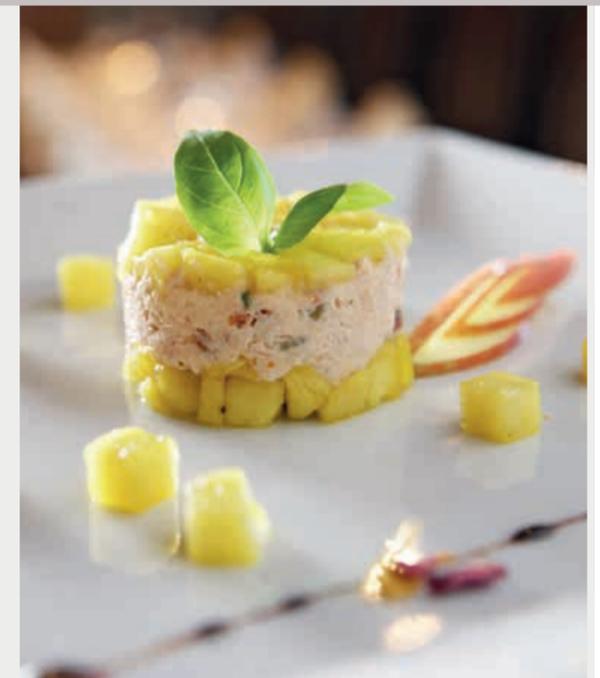
### ZUTATEN (4 Personen)

#### RAUCHFORELLEN-TATAR

- 200 g Rauchforellenfilet
- 80 g Sauerhalbrahm oder Creme fraîche
- 20 g Kapern
- 30 g getrocknete Tomaten
- 30 g Dillsenf
- 4 Blatt frisches Basilikum

#### APFEL-CURRY-CHUTNEY

- 1 Eschalotte
- 20 g Butter
- 100 g Apfelessig
- 100 g Kristallzucker
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 Äpfel säuerlich
- 20 g Ingwer, frisch geraffelt
- 20 g gelbes Currypulver



#### RAUCHFORELLEN-TATAR

**Vorbereitung:** Rauchforellenfilet grob hacken, Tomaten und Kapern fein hacken, Basilikum in feine Streifen schneiden.

**Zubereitung:** Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, miteinander vermengen und mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

#### APFEL-CURRY-CHUTNEY

**Vorbereitung:** Eschalotte fein hacken, Äpfel in kleine Würfel schneiden.

**Zubereitung:** Eschalotte in Butter andünsten. Zucker, Essig, Gemüsebouillon und Currypulver dazu. Zur Hälfte einreduzieren lassen, Apfelmwürfel beifügen und Ingwer dazu raffeln. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

WWW.GOLDENESKREUZ.CH



Im **Relais & Châteaux Mammertsberg** widerspiegeln sich Tradition und Moderne in der Architektur, wie auch auf der Speisekarte. Es zählt das Gesamterlebnis. Die kreative Küche, der aufmerksame Service, die erlesenen Weine, die atemberaubende Aussicht, die einzigartige Architektur sowie die Herzlichkeit der Gastgeber.

Zusammen mit seiner Brigade zelebriert August Minikus Kochkunst auf höchstem Niveau. Die tägliche Herausforderung besteht darin mit maximaler Leistung, Kreativität, Leidenschaft und solidem Handwerk herausragende Gerichte zu kreieren. Grössten Wert wird auf Frische und Qualität der Produkte; wenn immer möglich aus heimischer Landwirtschaft gelegt. Der GaultMillau würdigt dies mit 17 Punkten und der Guide Michelin vergibt 1 Stern. Luisa Minikus, Diplom-Sommelière widmet sich mit viel Hingabe ihrer Leidenschaft für Weine, kümmert sich liebevoll um die Dekoration und lebt ihre Passion für Gastlichkeit. Unterstützt wird sie von Ihrer Crew, welche grossen Wert auf einen herzlichen, aufmerksamen und diskreten Service legt.

## KOKOSPARFAIT MIT ANANAS

JOGHURTSPONGE UND LIMONENGEL

### ZUTATEN (4 Personen) KOKOSPARFAIT

- 100 g Zucker
- 100 g Eier
- 200 g Kokospüree
- 300 g Schlagrahm
- 10 ml Batida de Coco
- 25 g Kokosraspeln
- 50 g geröstete Kokosflocken
- 2 Blatt Gelatine
- ½ Limette (Saft + Abrieb)

### ANANAS

- ½ Ananas
- 1 Limone
- 10 g Puderzucker

### JOGHURTSPONGE

- 350 g Eiweiss
- 60 g Mandelgries
- 50 g Gelierzucker
- 60 g Joghurtpulver (Yopal)

### LIMONENGEL

- 200 g Limonensaft
- 100 g Läuterzucker
- 5 g Agar Agar
- 5 g Citras



### KOKOSPARFAIT

Zucker und Ei warm/kalt schlagen. Kokospüree, Batida de Coco und Limette dazugeben. Anschliessend die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine beigegeben und zum Schluss den Schlagrahm unterheben. In die gewünschte Form giessen und tiefkühlen. Vor dem Anrichten mit gerösteten Kokosflocken panieren.

### JOGHURTSPONGE

Alles zusammen mixen und 2 Stunden stehen lassen. Passieren und in Kisagbläser füllen. In Plastikbecher spritzen und in Mikrowelle 30 bis 40 Sekunden backen.

### LIMONENGEL

Alles zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Anschliessend mixen.

### ANANAS

Die Ananas schälen, in rechteckige Scheiben schneiden. Mit Limone und Puderzucker marinieren. Kühl stellen.

WWW.MAMMERTSBERG.CH



**Pulcinella** kommt aus der Commedia dell'arte von Goldoni. Er ist ein liebenswerter Possenreisser. Für die Neapolitaner ist er ein schlauer, lustiger, manchmal etwas grober, aber immer gutmütiger Vielfrass. Auf gut Deutsch «ein schlauer Taugenichts». Pulcinella ist die Verkörperung der neapolitanischen Volksseele.

Der Traum eines Neapolitaners: Das Lokal mit Seele, Qualität in frischen Produkten und Küche aus Leidenschaft. Die hausgemachten Teigwaren, immer frisch gekochte Risottos und viele italienischen Spezialitäten – Köstlichkeiten!

Wir arbeiten grundsätzlich mit regionalen und saisonalen Produkten. Alle unsere Teigwaren werden täglich frisch zubereitet. Unglaublich, aber wahr.

## TIRAMISU

A LA ENZO PELUSO

### ZUTATEN (8 Personen)

- 350 g Mascarpone
- 200 g Löffelbiskuit (24 Stück)
- 2 grosse Tassen Espresso
- 140 g Kondensmilch, gezuckert
- 2 EL Rum
- 1 EL Cognac
- 2 EL Eierlikör
- 7 ½ dl geschlagener Rahm
- 2 EL Kakaopulver
- Kakaopulver zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Mascarpone in **zwei** Schüsseln geben ½ + ½

Erste Schüssel: Eierlikör und 70 g Kondensmilch beigegeben, glatt rühren. Die Hälfte vom Schlagrahm darunterziehen. Die erste Creme ist bereit.

Zweite Schüssel: Rum, 70 g Kondensmilch und 2 EL Kakaopulver beigegeben, glatt rühren. Andere Hälfte vom Schlagrahm darunterziehen. Die zweite Creme ist bereit.

Form für Tiramisu bereitstellen.  
Ausmass der Form: 25 × 20 × 8 cm

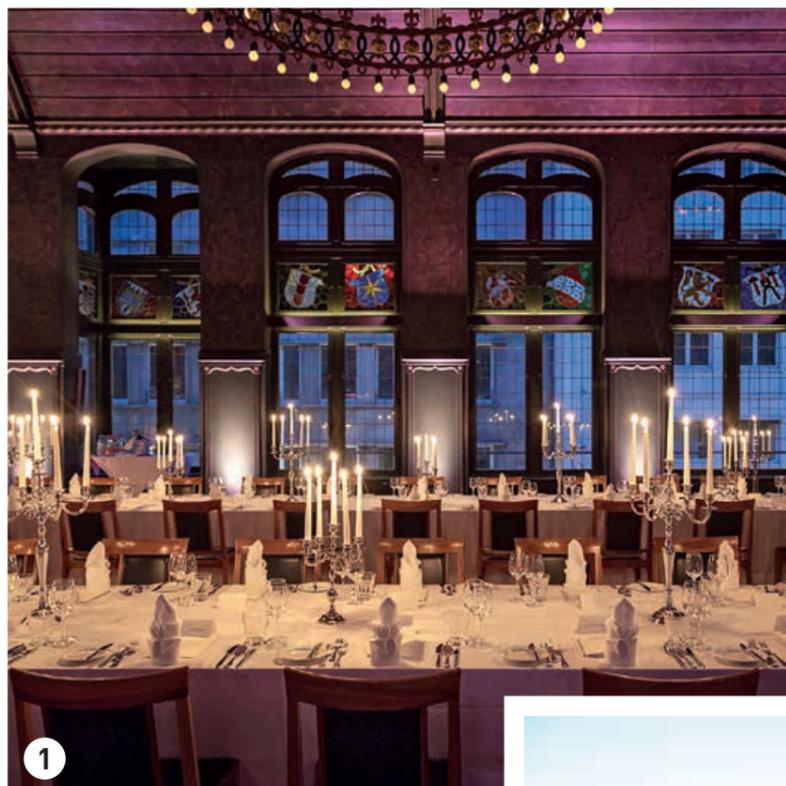
Dritte Schüssel: Café und Cognac zusammengeben, die Hälfte der Löffelbiskuits damit benetzen und in die Form schichten. Mit der ersten Creme bedecken. Zweite Hälfte der Löffelbiskuits mit Café und Cognac benetzen und in Form einschichten. Dann die zweite Creme darübergeben.



Zum Schluss mit Kakaopulver bestäuben.  
5 bis 6 Stunden kühl stellen.

WWW.PULCINELLA-WEINFELDEN.CH

# NOUVEAUX MEMBRES PROFESSIONNELS



BAILLIAGE	HÔTEL OU RESTAURANT	LIEU	NOM	GRADE
AR	RYOKAN USAGIYAMA / HOTEL HASENBERG	WIDEN	MASAFUMI KURAHAYASHI	MAÎTRE RESTAURATEUR
BL	WIRTSCHAUS ZUR SÄGE	FLÜH	PATRICK ZIMMERMAN	MAÎTRE RÔTISSSEUR
1 BS	RESTAURANT SAFRAN ZUNFT	BASEL	ALEXANDRE KADEN	MAÎTRE RESTAURATEUR
2 BE-M	ARCADIA TABERNA ROMANA	ITTIGEN	MARCEL AFFOLTER	MAÎTRE RESTAURATEUR
BE-M	ROMANTIK HOTEL LANDHAUS LIEBEFELD	LIEBEFELD	THOMAS CHRISTEN	MAÎTRE RESTAURATEUR
GR	RESTAURANT LA RIVA	LENZERHEIDE	MAREIKE ARPE	MAÎTRE RESTAURATEUR
GR	RESTAURANT LA RIVA	LENZERHEIDE	DANIEL OCKERT	CHEF RÔTISSSEUR
GR	CHESA VEGLIA BADRUTT'S PALACE HOTEL	ST. MORITZ	BEAT WERNER GANZ	MAÎTRE RESTAURATEUR
3 LU	BAM BOU BY THOMAS	LUZERN	RALF THOMAS	MAÎTRE RÔTISSSEUR
LU	BRASSERIE LE MIRAGE	STANS	WALTER BLASER	MAÎTRE RESTAURATEUR
NE/JU	RESTAURANT DE LA GARE «CHEZ SANDRO»	LE LOCLE	FEDERICO BERTOZZINI	MAÎTRE RÔTISSSEUR
OZ	LANDGASTHOF SEEBLICK	GROSS B. EINSIEDELN	MARCO HEINZER	MAÎTRE RÔTISSSEUR
SO	ROMANTIK HOTEL STERNEN	KRIEGSTETTEN	CHRISTOPH BOHREN	MAÎTRE RESTAURATEUR
VS	HÔTEL LES ALPES	ORSIÈRES	SAMUEL DESTAING	MAÎTRE RÔTISSSEUR
4 VD	BEAU RIVAGE PALACE	LAUSANNE	NATHALIE SEILER-HAYEZ	MAÎTRE HÔTELIER
VD	HÔTEL DE VILLE	CRISSIER	FRANK GIOVANNINI	MAÎTRE RÔTISSSEUR
VD	LAUSANNE PALACE & SPA	LAUSANNE	IVAN RIVIER	MAÎTRE HÔTELIER
ZH-C	RESTAURANT ZUM LÖWEN	WINTERTHUR	JEFFREY LANDOLT	MAÎTRE RESTAURATEUR
ZH-C	RESTAURANT ZUM LÖWEN	WINTERTHUR	SAMUEL GLOOR	CHEF RÔTISSSEUR
ZH-V	BELVOIRPARK RESTAURANT	ZÜRICH	MARCO GOERG	CHEF RÔTISSSEUR
ZH-V	BELVOIRPARK RESTAURANT	ZÜRICH	MARIA LUISE NUSSBAUMER	MAÎTRE RESTAURATEUR
ZH-V	20/20 WEIN RESTAURANT BY MÖVENPICK	ZÜRICH	QUIRIN SCHAER	MAÎTRE RESTAURATEUR/ VICE ECHANSON



# WEIDENGLÜCK UND HOCHGENUSS

## RINDER, GÄNSE UND DIE ANFÄNGE DER CHAÎNE

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

Diesen Sommer, auf Wanderungen im Engadin, im Wallis und Tessin, begegnete man immer häufiger Rindern ohne Hörner. Ist Ihnen das auch schon aufgefallen? Die Verletzungsgefahr vor allem unter den Rindern selbst ist bestimmt ein gewichtiges Argument. Fotogener finde ich aber diese schönen Tiere mit Hörnern.

Apropos Hörner: Woher stammt eigentlich der Spruch: «Den Stier bei den Hörnern packen», für mutiges Angehen einer schwierigen Aufgabe oder das Annehmen einer Herausforderung? Diese tierische Redewendung entstammt der griechischen Mythologie. Göttervater Zeus ver-

wandelte sich in einen Stier, um sich so der Königstochter Europa nähern zu können. Diese fürchtete sich wie geplant nicht, sondern spielte mit dem Tier und «packte ihn bei den Hörnern».

Im Wallis, auf einer Alp: Die Rinder scheinen sich über den feinen Regen zu freuen, der die saftigen Bergwiesen benetzt. Am Regenbogen erfreuen sich nur die Wanderer. Ich bin mit einer Gruppe Consueurs und Confrères unterwegs. Es dauert nicht lange und wir sind thematisch beim Grillfest angekommen, das uns am Abend erwartet. Ob das Steak wohl von Rindern aus dem Tal stammt? Wir werden

fragen. Ein Confrère fragt, ob Rinder auch in den Anfängen der Chaîne eine Rolle gespielt haben? Gänse und nicht Rinder, des Schweizer liebster Fleischlieferant, standen schon 1248 Pate. Auf Anordnung des Königs von Frankreich, Louis IX, bildeten sich verschiedene Berufsgruppierungen mit dem Ziel, sich der Qualität ihres Handwerks zu verpflichten und vor allem die Verbesserung der Ausbildung zu gewährleisten. Technisches Know-how gepaart mit Verkaufstalent, die Weitergabe von Wissen und die Einhaltung sich langsam etablierender Standards gehörten zu den wichtigsten Aufgaben der Gilde. Die Zunft konzentrierte sich auf Federvieh aller Art.

1509, unter der Regentschaft Louis XII., wurden andere Fleischarten sowie Hühner und Wild mit aufgenommen in das Aufgabenspektrum der Gilde, die von da an unter «Rôtisseurs» bekannt wurde. Die Spiessbräter waren am Hofe des Königs und in seinen diversen Residenzen hoch angesehen, musste das Fleisch doch ohne Thermometer und automatischer Hitzesteuerung am offenen Feuer perfekt auf den Punkt (und zu gewünschter Zeit) gegrillt sein. Mit Hilfe einer Eisenkette, an der der Spiess befestigt war, sank der Braten langsam der Schwerkraft folgend unten. Früher musste der schwere

Spiess von Hand «rotiert» werden, deshalb Rôtisseurs.

Ein Jahrhundert später erhielt die Zunft ihr Wappen mitsamt Insignien. Die beiden goldenen Ketten auf dem Wappen versinnbildlichen die beiden Teile der heutigen Gesellschaft, die professionellen Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs und die Amateure. Im Zuge der Französischen Revolution wurden sämtliche königlichen Gepflogenheiten, so auch die Gilden, geschlossen. Es dauerte bis 1950, als Jean Valby zusammen mit den Gastronomen Curnonsky (genannt «prince des gastronomes»), Dr. Au-

guste Bécart und den Professionellen Louis Giraudon und Marcel Dorin in Paris die Bruderschaft oder Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs wiederentdeckte und neu mit Leben füllte. Der Gastfreundschaft und der gehobenen Tafelkultur fühlen wir uns alle verpflichtet. Wir sind weltweit 25'000 Mitglieder auf allen fünf Kontinenten, begegnen uns mit Respekt und in Freundschaft. Uns alle verbindet die Freude an kulinarischen Genüssen sei es zu Hause, in einem der über 230 Chaîne-Betriebe der Schweiz oder auf Reisen. Aus einer traditionsreichen Zunft ist eine moderne weltumspannende Verbindung geworden.

## GANZ GROSSER GESCHMACK

REZEPTE VON IRMA DÜTSCH, CONSEILLER CULINAIRE DU BAILLIAGE DE SUISSE

Bis zum Zweiten Weltkrieg wurde traditionell – so man es sich natürlich leisten konnte – als Vorspeise in eine Consommé oder aber eine Rinder-Bouillon serviert, wenn der Hauptgang aus Rind und Gemüse mit-

samt nährenden Beilagen gereicht wurde. Eine kräftige Brühe hat es in sich. Sie stärkt ganz ungemein, besonders wenn sie mit Markknochen gekocht wird.

## RINDER-BOUILLON & CONSOMMÉ

**ZUTATEN  
BOUILLON**  
(ergibt ca. 4 l)

5 l Wasser  
2½ kg Brustspitz (Siedfleisch)  
2 Markknochen  
1 EL Salz  
10 g Metzgerpfeffer (zerdrückt)  
250 g Karotten  
250 g Knollensellerie  
250 g weisse Rüben  
1 Lauch  
1 Zwiebel, gespickt mit Nelken  
1 Ast Maggikraut  
Petersilienstiele

**CONSOMMÉ**  
(Kraftbrühe) =  
klarifizierte Bouillon

500 g gehacktes Rindfleisch  
1 Karotte  
1 kleine Zwiebel  
¼ Knollensellerie  
50 weisse Rübe  
50 g Lauch  
2 Eiweiss

### ZUBEREITUNG BOUILLON

Das Fleisch waschen, im kalten Wasser in einer grossen Marmite aufsetzen. Wenn es anfängt zu sieden, abschäumen, dann alle Zutaten begeben. Bei kleinem Feuer etwa 5

Std. köcheln lassen. Ist das Fleisch gekocht, die Bouillon durch ein Passiertuch abseien.

### ZUBEREITUNG CONSOMMÉ

Diese Zutaten durch den Wolf treiben oder im Cutter zerkleinern. Mit der kalten Bouillon (fettfrei) gut verquirlen. Auf kleinem Feuer zum Sieden bringen. Vorsicht: Nicht mehr umrühren, sonst wird die Brühe trüb. Es bildet sich ein fester, schwimmender Kuchen, den man leicht entfernen kann. Vorsichtig durch ein Passiertuch passieren, damit die Kraftbrühe klar bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# CHARCUTERIE TRADITIONNELLE VALAISANNE ET VAUDOISE



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

## VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP

La Viande séchée du Valais est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande de bovin suisse. Elle n'est en aucun cas fumée. Pour la réalisation de la viande séchée, les morceaux de viande sont soigneusement choisis: il s'agit de cuisses de vaches. Elles sont enduites d'un mélange de sel et d'épices, dont chaque producteur a sa propre recette. Ceci garantit l'expression du savoir-faire de chacun et la diversité de goût des différentes viandes séchées. La viande est ensuite suspendue et séchée pendant 5 à 16 semaines selon la taille de la pièce. Le séchage est suivi quotidiennement par les producteurs, qui doivent surveiller, humer la viande pour vérifier que la maturation se passe bien. C'est en effet au cours de cette phase que les arômes de la Viande séchée se développent. Finalement, le pressage ouvre les pores de la viande pour lui permettre de respirer et lui donne une forme rectangulaire. Au cours de sa confection, la viande perd entre 40 et 50% de son poids.

## SAUCISSON VAUDOIS IGP

Le Saucisson vaudois est un produit de charcuterie cru fumé à maturation interrompue ou séché, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit ou cru séché. Le Saucisson vaudois sec est un Saucisson avec une perte de poids de 25% minimum. Il est conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les extrémités sont fermées au moyen de fi-

celles ou de clips. Son calibre est de 45 à 65 mm pour une longueur de 13 à 24 cm. Sa longueur est comprise entre le double et quintuple du calibre. Son aspect extérieur est brun doré; pour le Saucisson vaudois sec, il est foncé et le boyau adhère à la viande. Le Saucisson vaudois cru ou séché a un arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé.

## SAUCISSE AUX CHOUX VAUDOISE IGP

La Saucisse aux choux est un produit de charcuterie pur porc cru fumé à maturation interrompue, contenant du chou blanchi, puis pressé, consommée après cuisson. La provenance des porcs (élevage et engraissement) et des choux est suisse. Elle est conditionnée dans un boyau courbe de bœuf d'un diamètre de 38 à 44 mm, en boucle. Son aspect extérieur est brun doré. La chair est de couleur rose rouge, de granularité régulière. Le poids se situe entre 300 et 400 g. La Saucisse aux choux a un arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé, marié à l'arôme du chou.



## ORIGINE

### NACHHALTIGKEIT FÜR DIE SPEISEKARTE

Fotos: Prodega/Growa/TransGourmet

Prodega/Growa/Transgourmet hat im Februar vor einem Jahr ihr Eigenmarkenportfolio erweitert. Mit der Lancierung der Nachhaltigkeitseigenmarke Origine erfüllt der Abhol- und Belieferungsgrosshändler den Anspruch auf hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung.

Nebst Produkten in den Bereichen Früchte & Gemüse, Molkereiwaren, Food und Getränke bietet auch die Warengruppe Fleisch ein sorgfältig ausgesuchtes Angebot, wie zum Beispiel Schweizer Freiland Poulet und Schweizer Weiderind.

Peter Klötzli, aus dem bernischen Hindelbank, ist einer von 60 Züchtern des Schweizer Weiderinds. Weiderinder verbringen täglich mindestens acht Stunden auf der Weide. Nur im Winter bleibt die Herde im Stall mit eingestreuter Liegefläche und großzügigem Aussenbereich. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.



Peter Klötzli aus Hindelbank mit seinem Schweizer Weiderind.

### Jedem Produkt seine eigene Story

Authentische Produktgeschichten und nachhaltiges Wirtschaften nach klar definierten und transparenten Nachhaltigkeitskriterien machen Origine zu einer Marke, die es den Kunden ermöglicht, die Leistung der Produkte und deren Mehrwert bis zum Gast zu tragen. So erzählt jede Geschichte etwas über Herkunft, Handwerk/Tradition und Philosophie des Produzenten – ohne die ethischen und ökologischen Aspekte und deren Einfluss auf den Geschmack ausser Acht zu lassen. Der Gast weiss somit, welche Philosophie der Produzent verfolgt, wie er seine Tiere aufzieht und pflegt und welches Futter er verwendet. Alles Faktoren, die sich wiederum in der Qualität und im Geschmack des Produktes bemerkbar machen.

## EDLES RINDFLEISCH

**Gastronomen, die auf ein exklusives wie auch trendiges Fleischangebot setzen, finden bei Prodega/Growa/Transgourmet Edles vom Wagyu-Beef.**

Wagyu-Beef heisst übersetzt «japanisches Rind». Fleisch von diesen Tieren wird irrtümlicherweise oft als Kobe-Beef angeboten. Echtes Kobe-Beef muss aber in Japan geboren, gemästet und geschlachtet werden. Es ist deshalb ausserhalb des Landes kaum erhältlich. Das Wagyu-Beef aus dem Sortiment von Prodega/Growa/Transgourmet stammt von Nachzüchtungen und Kreuzungen aus Chile. Das Wagyu-Rind ist eine sehr langsam wachsende Rasse. Es dauert ca. drei Jahre bis das Schlachtgewicht erreicht ist. Diese Tiere haben die Eigenschaft, das Fett im Körper sehr fein verteilt abzulagern, was zu einer sehr intensiven und delikaten Marmorierung führt. Wagyu-Beef ist eine echte Delikatesse mit exzellentem Geschmack, feiner Saftigkeit und zart wie Butter.



Wagyu-Beef Entrecôte, 1,5 kg, Chile

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

# LUMA – DAS EDLERE FLEISCH



FOTOS: LUMA

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

Die LUMA D.A.C. (Dry Aging Company) veredelt seit 2010 Schweizer Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz. Dieser bewirkt, dass Fleischstücke von Rind, Schwein und Kalb eine maximale Stufe an Zartheit und Geschmack erreichen. Zusätzlich verleiht der Edelschimmelpilz dem Fleisch das unvergleichliche Aroma von LUMA.

Lucas Oechslin und Marco Tessaro haben in Gesprächen mit Metzgern und Gastronomen erfahren, dass die Qualität von Schweizer Fleisch für die GaultMillau-Küchen schlicht nicht genügend konstant sei. Doch Oechslin war überzeugt, dass mittels biotechnologischen Verfahren Qualitätskonstanz erreicht werden kann. Er wollte die Qualität des Schweizer Fleisches mithilfe eines Edelschimmelpilzes verbessern. Die beiden Schaffhauser wussten: Der optimale Pilz muss mit dem Geschmack des Fleisches harmonieren, biochemisch etwas bewirken und auch bei tiefen Temperaturen wachsen können. Es folgten zahllose Stunden Recherche, Forschung und mehrere Testreihen. Ehrgeiz und eine Portion Glück verhalfen den beiden, dass sie den optimalen Pilz fanden –

in der Natur. Dieser sorgt nicht nur für mehr Zartheit im Fleisch, sondern verleiht dem Stück auch seine charakteristisch nussige LUMA-Note.

## Das Verfahren

Das Fleisch, das LUMA verwendet, kommt aus ausgewählten Schweizer Schlachthöfen und wird da streng selektiert. Die Qualitätskriterien, die dabei beachtet werden, sind die Rasse, das Alter, die Fütterung und die Haltung der Tiere sowie die Marmorierung und die Vollfleischigkeit. Nach Ankunft der Lieferung in Neuhausen wird der Edelschimmelpilz auf der gesamten Fleischoberfläche homogen verteilt und das Fleisch anschliessend bis zu 56 Tage am

Knochen gereift. Der in der Natur vorkommende Pilz darf in der Lebensmittelproduktion nicht verwendet werden. Um ihn garantiert in seiner reinsten Form verwenden zu können, muss er im Labor gezüchtet werden. Unverpackt gelangen die Fleischstücke – sie sind nach wie vor am Knochen – in den Kühlraum. Dessen Temperatur und Luftfeuchtigkeit müssen perfekt abgestimmt sein, um den Ansprüchen der Lebensmittelhygiene sowie des Verfahrens gerecht zu werden. Im Kühlraum durchwächst der Pilz das Fleisch gleichmässig. Myzel nennt sich der Bestandteil des Pilzes, der sich durch das Fleisch arbeitet. In dieser Zeit bildet der Pilz einen weissen Mantel auf der Fleischoberfläche – der Fruchtkörper. Das Enzym des Pilzes bewirkt die Geschmacksveränderung und baut das Bindegewebe (Kollagen) ab, welche das Fleisch zäh machen. Im Übrigen wirkt der Edelschimmelpilz wie ein Polizist im Fleisch: Er verhindert, dass sich



unerwünschte Mikroorganismen ausbreiten. Aus dem Kühlraum gelangt das Fleisch auf die Metzgerbank. Die Metzger schneiden das Fleisch vom Knochen und entfernen die weisse Schicht auf der Oberfläche. Die Stücke unterscheiden sich jetzt kaum mehr von herkömmlichen Fleischstücken.

Sie werden anschliessend in die gewünschten Grössen zugeschnitten, vakuumiert und gelangen dann in den Verkauf. Durch die Entfernung des weissen Pilzfruchtkörpers, der Knochen und den Wasserverlust bei der Lagerung gehen etwa 50 Prozent an Gewicht verloren.





# SUPER-FOOD

«EURE NAHRUNG SOLL  
EURE MEDIZIN UND EURE  
MEDIZIN SOLL EURE  
NAHRUNG SEIN.»

Hippokrates



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

Die Namen dieser Nahrungsmittel sind ebenso exotisch, wie die Orte, woher sie stammen: Camu, Maca, Açaí und Lucuma sind nur einige davon. Deren Verzehr soll dem Körper den Gesundheitskick verleihen, den er brauchen würde, um Krankheiten abzuwehren und den Alterungsprozess zu stoppen.

Superfoods sind keine mystischen Elixiere der Gesundheit und ewigen Jugend, sondern nährstoffreiche Lebensmittel, die in Zeiten von Fastfood, Pizza und Salamibrötchen etwas in Vergessenheit geraten sind.

Cacao-Nibs aufs selbst gemachte Müsli streuen, seinen grünen Smoothie mit Algenpulver anreichern und keinen stinknormalen Joghurt mehr essen, ohne wenigstens einige Goji-Beeren unterzurühren – das tun heutzutage Veganer, Sportler und Ernährungsbewusste. Diese Menschen folgen der Vermarktung von besonders nährstoffreichen Beeren, Obst und Gemüse als gesundheitsfördernden Superfood. Sie versprechen einen höheren gesund-

heitlichen Nutzen als andere Nahrungsmittel. Die Geschichte dahinter hört sich so an: In einem weit entfernten Land lebt ein Naturvolk, das dank des betreffenden Superfoods weder Brustkrebs noch Übergewicht und eine tiefe Herzinfarktrate hat. Faktoren wie Bewegung, sonstige Ernährung oder Stress werden bei den Erzählungen über das neuste Wunder-Essen gern verschwiegen. Der Mythos ist dabei offenbar ein gutes Kaufargument. Gesundheitsbewusste Menschen wollen sich stets besser ernähren und verhalten sich bei «gesunden» Lebensmitteln weniger preissensibel. Superfoods können den Körper durch ihre gesunden Inhaltsstoffe im Heilungsprozess unterstützen oder von vornherein das

Immunsystem stärken. Zweifelsohne enthalten zahlreiche dieser Lebensmittel Vitamine und sind reich an Proteinen. Doch werden wir tatsächlich nur dann gesünder und schöner, wenn wir Açaí-Beeren essen?

Tatsächlich hat die Açaí einen hohen Gehalt an Anthocyanen. Dieser dunkle Pflanzenfarbstoff wirkt antioxidativ, das heisst, er schützt die Körperzellen vor freien Radikalen. Dieser gesundheitliche Nutzen wurde beim Menschen bislang noch nicht bestätigt. «Aber die brasilianische Beere enthält auch Fett (Omega-3-Fettsäuren), was zu Übergewicht führen kann. Daher brauche es keinen exotischen Energie-Lieferanten», meint Da-



niela Graf vom Max-Rubner-Institut, dem deutschen Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Denn diese «Wundernahrungsmittel» wirken nicht immer wunderbar. Beispielsweise können Goji-Beeren die Wirkung von gerinnungshemmenden Medikamenten stören. Chia-Samen, die wegen ihrer angeblich schlank machenden Effekte derzeit sehr angesagt sind, enthalten Saponine, welche die Darmschleimhaut reizen können. Gerbstoffe im Amaranth-Getreide bremsen die Aufnahme von Vitaminen und Mineralstoffen im Körper.

## Gesunde Lebensmittel vor der Haustüre

An der Açaí oder auch an der Goji zeigt sich das Grundproblem vieler Superfoods: Die Konsumenten bekommen sie selten frisch. Weil Superfoods den Weg zu uns nicht überstehen, werden sie vor Ort getrocknet oder zu Pulpe (einer breiigen Masse) verarbeitet. Wie viel Superfood später im Endprodukt steckt, erkennt der Verbraucher nicht, so Graf. Übrigens würden zuckerreiche Müslis oder Milchprodukte mit ein paar Açaí-Beeren nicht gesünder. Superfoods müssen nicht aus exotischen Ländern stammen, um gesund zu sein. Der Blick vor die eigene Haustüre, in den Garten und das Gemüseregal im Bioladen bieten eine grosse Vielfalt. Früchte, Gemüse und Beeren aus heimischen Gefilden können wir saisonal frisch kaufen. Auf bekannte

Lebensmittel zu setzen, ist oft nicht nur genauso gesund und günstiger, sondern auch sicherer. Die exotischen Früchte bieten oftmals ein schwer einschätzbares Allergiepotential, da der Körper mit bislang unbekanntem Eiweissen in Kontakt kommt.

Grünes Blattgemüse ist vielleicht nicht so sexy wie eine Goji-Beere, aber trotzdem super gesund. Löwenzahn, Brennnesseln, Kräuter wie Basilikum oder Petersilie und Gemüse wie Spinat oder Sellerie liefern wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Die einheimischen Heidelbeeren, Brombeeren oder Himbeeren können punkto Nährstoffe mit den exotischen Beeren locker mithalten. Insbesondere Heidelbeeren wurden häufig wissenschaftlich untersucht, um deren gesundheitliche Eigenschaften zu erforschen. Sie zeichnen sich durch eine hohe Konzentration einer bestimmten Gruppe von Antioxidantien, vor allem Anthocyane, aus, die das Wachstum krebsartiger Dickdarmzellen beim Menschen hemmen und sie sogar abtöten. Heidelbeeren sind zudem reich an weiteren Antioxidantien, die in Studien an Ratten dem altersbedingten Gedächtnisschwund vorbeugen und ihn umkehren konnten. Rotkohl, rote Trauben, Holunder und schwarze Johannisbeeren sind ebenfalls reich an Anthocyan und können es locker mit der exotischen Açaí aufnehmen. Ähnlich wie der Granatapfel ist auch der

Randen zu einem Superfood erklärt worden, das gut für das Herz sein soll. Der hohe Nitratgehalt würde vom Körper in Stickstoffmonoxid umgewandelt, das neben anderen Funktionen nachweislich den Blutdruck senkt und die Tendenz zur Blutgerinnung beim Menschen mindert.

**Fazit:** Die Vorstellung von Lebensmitteln, die einen aussergewöhnlichen Gesundheitsnutzen haben, ist sehr attraktiv und hat das öffentliche Interesse an Superfoods beflügelt. Die Wissenschaft hat gezeigt, dass bestimmte Bestandteile in Lebensmitteln und Getränken womöglich besonders gut für die Gesundheit sind. Gleichzeitig ist es unrealistisch zu erwarten, dass diese Superfoods unser Wohlbefinden signifikant steigern. Bei der Betrachtung der wissenschaftlichen Erkenntnisse über Superfoods ist die Frage zu berücksichtigen, wie sich diese in echte Ernährungsweisen umsetzen lassen. Um eine ausgewogene Nährstoffaufnahme sicherzustellen, müssen wir uns vielfältiger ernähren, anstatt uns lediglich auf eine Handvoll angeblicher Superfoods zu konzentrieren. Insbesondere gehört hierzu der Verzehr einer grösseren Menge und Vielfalt an Obst und Gemüse. Übrigens bat das Institute for Functional Medicine in Washington kürzlich zehn Ernährungsexperten, ihr persönliches Superfood zu wählen. Welches Food war neben Sauerkraut ganz vorn mit dabei? Spinat.

# FOODWASTE

## ESSEN FÜR DIE MÜLLTonne

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

Weltweit wird ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Auch in der Schweiz landen unfassbar viele Lebensmittel im Abfall. Gegen Food Waste zu kämpfen, ist im Trend.

Zwei Millionen Tonnen einwandfreier Lebensmittel werden in der Schweiz jährlich entsorgt. Pro Kopf ergibt dies etwa 300 kg, was täglich fast einer ganzen Mahlzeit entspricht. Haushalte verursachen fast die Hälfte dieser Abfälle. Jedes achte Lebensmittel findet den Weg in den Müll. Ein geringerer Anteil wird durch das Aussortieren minderwertiger Waren aus der Verarbeitungsindustrie beigesteuert. Früchte und Gemüse, welche auf dem Feld liegen bleiben, beispielsweise. 115'000 Tonnen gehen auf das Konto des Gastgewerbes und der Gemeinschaftsverpflegung.

Niemand will Lebensmittel verschwenden. Es passiert aus Unwissenheit über Alternativen, Gewohnheit, vielleicht auch Unachtsamkeit. Die Initiative «United Against Waste» analysiert Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und zeigt geeignete Massnahmen zur Einsparung auf. Bei den Erhebungen werden alle Lebensmittelabfälle des Betriebs in fünf Küchenbereiche (Lager, Zubereitungsreste, nicht ausgegebene Speisen, Buffet- und Tellerreste) und neun Produktgruppen (Fleisch/Fisch, Obst und Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süssspeisen, Getränke,

Milchprodukte, sonstiges) unterteilt und gesondert erfasst. So wird der Verlustgrad an vermeidbaren Abfällen ermittelt.

### Ein Drittel weniger Müll

Buffets lassen sich schwer planen und sind dadurch eine grosse Quelle von Lebensmittelabfall. Das bestätigt auch eine Erhebung im Stadtzürcher Hotel Storchen. Dabei konnte festgestellt werden, dass das Frühstücksangebot einen besonders hohen Anteil an Zubereitungsresten generierte. Mit gezielten Massnahmen konnte die Menge massiv reduziert werden. Der Chaîne-Betrieb spart dadurch monatlich 420 Franken. Die Tellerrückläufe der Gäste fielen als zweitgrösster Verursacher mit 20% ins Gewicht. Dafür sind hauptsächlich Brot- und Frühstücksreste verantwortlich. United Against Waste riet, die Produktionsmenge zu reduzieren und die Reste wiederzuverwerten. Beim Brot würde sich eine Mengenreduktion und ein kleineres Brotsortiment anbieten. Um die Tellerreste zu reduzieren, wäre eine kleinere Tellergrösse ratsam, damit die Gäste weniger zugreifen.

«Sensibilisiert durch die Messung der Lebensmittelabfälle geht unser Team bewusster mit dem Thema um. Um die positiven Aspekte dieses Projekts sicherzustellen, werden wir die Abfallmenge erneut analysieren», sagt Andrea Scheiwiler, Stv. Leitung Hauswirtschaft & Leitung Nachhaltigkeitsbereich. Ob der Abfall in der Lagerung, in der Küche oder durch Tellerreste beim Gast entsteht – weggeworfene Lebensmittel bedeuten immer direkte finanzielle Einbussen. Durchschnittlich fallen pro Gast und Menü rund 200 Gramm



Abfall an. Markus Hurschler von United Against Waste kennt weitere Gründe für den Lebensmittelabfall: «Dass zu viele wertvolle Lebensmittel auf dem Müll landen, liegt oft auch an den Portionsgrössen. Hier brauchen die Gäste mehr Wahlmöglichkeiten. Nicht jeder möchte immer eine XXL-Portion auf dem Teller haben. Weiter sind ein kluger Einkauf und die richtige Lagerung wichtig.»

### Abfall als Functional Food

Kartoffel- und Orangenschalen, Wein- und Biertreber, Molke und sogenannter Rapskuchen – in der Lebensmittelindustrie fallen tonnenweise solcher Reststoffe an. Häufig landen sie als Abfall auf der Deponie. Dieser vermeintliche Abfall strotzt vor Eiweiss, Ballaststoffen und bioaktiven Substanzen. Lässt sich dieser Müll nicht anderweitig nutzen? Diese Frage wird derzeit untersucht.

Weltweit die meisten Abfälle entstehen in der Kartoffel-Industrie, etwa bei der Herstellung von Tiefkühl-Pommes-frites. Auch Zitrusfrüchte sind wegen der steigenden Nachfrage nach Fruchtsäften für einen Grossteil der Mengen verantwortlich, gefolgt von Pressrückständen aus der Weinproduktion.

Ansetzen können die Forscher zum Beispiel beim Spargel. In seinen Resten stecken Substanzen wie Saponine, Phenole oder Ballaststoffe, die laut José María Fuentes-Alventosa, Lebensmitteltechnologe am Instituto de la Grasa in Sevilla, den Cholesterinspiegel im Blut senken könnten: «Spargelreste lassen sich darum zu Functional Food entwickeln». Functional Food ist Essen mit einem gesundheitlichen Zusatznutzen, dazu zählen etwa cholesterinsenkende Margarine oder mit Vitaminen angereicherter Fruchtsaft. Kürzlich hat Fuentes-Alventosa eine neue Methode vorgestellt, wie sich aus Spargelschalen und verholzten Stängeln bioaktive Substanzen herauslösen lassen. Dafür erhitzte er die Spargelreste für zwei Stunden bei 121 Grad und machte die gesuchten Stoffe so leichter zugänglich. Auch Phenole aus Traubenkernen oder Oliventrester – einem Reststoff bei der Ölherstellung – sowie natürliche Pigmente kann man auf diese Weise isolieren. Wichtig bei jedem Verfahren ist, dass die gesunden konservierenden Antioxidantien erhalten bleiben.

Wer das eigene Essen liebt, versucht Lebensmittelabfälle zu vermeiden. United against Waste will bis 2020 die vermeidbaren Nahrungsmittelverluste um die Hälfte reduzieren.

## DIE WEINREGION THURGAU

WEINWANDERN  
IM THURGAU

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

Dass der Thurgau reich an Naturschönheiten ist, wissen viele. Dass er zudem ein ernstzunehmender Weinbau-Kanton ist, wo mit grosser Könnerschaft und viel Herzblut grossartige Weine gekeltert werden, ist selbst in der Schweiz nur wenigen bekannt.

Am schönsten ist der Thurgau wohl im Frühling, wenn unter blauem Himmel die Fruchtbäume weisse und zartrosa Blütenschleier tragen und die goldenen Sterne des Löwenzahns aus dem saftigen Wiesengrün leuchten. Genau an einem solchen herrlichen Frühlingssonntag haben wir uns aufgemacht, den im Mai 2016 neu eröffneten Weinweg Weinfeldern unter die Füsse zu nehmen.

Schwierigkeitsgrad 1, Kondition 1, Distanz 9 Kilometer, Zeitbedarf 3 Stunden, Auf- und Abstieg 200 m – das sind Angaben, die auch älteren und weniger geübten Wanderern Mut machen. Die Wanderzeit ist grosszügig berechnet, stramme Ausschreiter schaffen es auch in zwei Stunden. Wer es nicht so eilig hat, entdeckt unterwegs viel Schönes und erlebt sogar nette Begegnungen.

Ausgangspunkt der Wanderung ist der Bahnhof Weinfeldern, wo es westseitig genügend Parkplätze gibt für alle, die mit einem fahrbaren Untersatz anreisen. Am Bahnhofsschalter bezieht man für CHF 19.– (für Gruppen ab 8 Personen für CHF 15.–) einen praktischen und leichten Stoffrucksack mit nützlichem Inhalt: Mineralwasser, Becher, ein Weinglas, Servietten, ein Rebkern-Fladenbrot, Traubenzucker, die Wanderkarte, Block, Kugelschreiber und ein Regenponcho. Der Erwerb dieses Rucksacks ist übrigens kein Muss. Als

«Goodie» gibt es dazu noch einen Zahlencode, mit dem frau und man Zugriff zu einem Weinsafe am Wegrand hat. Dort ruhen, dunkel und kühl gelagert, einige Flaschen der regionalen Winzer, aus denen Degustationsportionen entnehmen darf, wer den Safe öffnen und den Weinschrank mit Muskelkraft aus der Tiefe heben kann.

Am Bahnhof haben wir uns mit Valentin Hasler verabredet, der als Gemeinderat von Weinfeldern verantwortlich ist für Sport, Kultur und Tourismus. Valentin, wie er sich unkompliziert vorstellt, ist auch Präsident der Rebbaukommission und einer der Initiatoren des Weinweg-Projekts. Er begleitet uns ein Stück des Weges und erzählt, wie die Umwandlung des alten Weinwanderwegs von 1983 in den doppelt so langen und doppelt so interessanten Weinweg zustande kam. Da war viel Planung und Arbeit dahinter, vor allem aber Idealismus, der offenbar ansteckend war, denn kurz vor Abschluss des Projekts steuerten Winzer, Thurgau Tourismus und die Weinregion Bodensee weitere Ideen bei und boten Unterstützung an. Das Resultat kann sich sehen lassen, der Erfolg übertrifft alle Erwartungen: Statt der 300 budgetierten Rucksäcke sind bis heute über tausend Stück verkauft worden und längst nicht jeder Wanderer kauft sich diese Verpflegung am Bahnhof. Inzwischen ist der Weinweg Weinfeldern zu

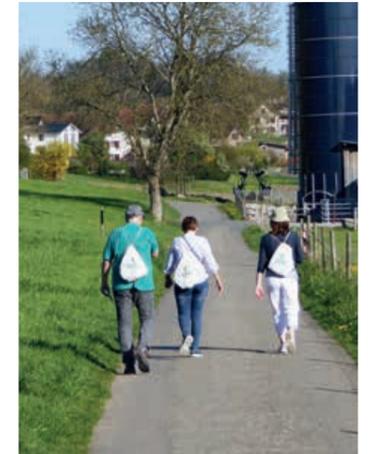


einem «Work in progress» geworden. Es gibt Pläne für weitere Rastplätze, Aussichtspunkte, eine schattige Pergola in der Nähe des Weinsafes, einen zweiten Weinsafe, weitere Kunstobjekte um den Weg noch bequemer und attraktiver zu machen.

Wir haben uns für eine Nachmittagswanderung entschieden, in der Hoffnung auf gutes Licht für Fotoaufnahmen. Erst geht es durch den schönen Ort Weinfeldern, am österlich geschmückten Brunnen vorbei, durch den Haffterpark mit seinen prächtigen alten Bäumen. Wir folgen der empfohlenen Laufrichtung und haben bald schon den ersten Anstieg hinter uns. Am Wegrand informieren gutgemachte Tafeln über die zahlreichen Rebsorten und ihre Besonderheiten, über die Region, über Weinberg- und Kellerarbeit, über die Schritte einer richtigen Weinverkostung, über Böden, Klima und Rebkrankheiten. Der Weinsafe am Fuss einer Rebparzelle ist schnell erreicht und wird mit viel Spass und Gelächter ausprobiert. Die Weinproben schmecken köstlich, wobei es wegen der heiss brennenden Sonne und den noch zu bewältigenden drei Viertel der Strecke nicht ratsam scheint, den erlaubten Viertelliter auch wirklich zu trinken. Die geplante schattige Pergola und ein weiterer Weinsafe in der zweiten Streckenhälfte werden den Wanderern sicher sehr gelegen kommen.

Unterwegs treffen wir zwei Mal auf Winzerkinder, die uns köstlichen Apfelmilch oder erfrischendes Wasser anbieten und für eine kleine Rast sogar Stühle aus dem Haus holen – natürlich für ein kleines Entgelt. Wir sind ins Gespräch mit Winzern und Bewohnern der schönen Häuser mit prächtigen Gärten am Wegrand gekommen und immer wieder hemmen Fotosujets und die schöne Aussicht unseren Schritt.

Nach dreieinhalb kurzweiligen Stunden lassen wir uns wohligh seufzend im Garten eines der elf Gasthäuser am Weg nieder, sprechen kräftig einem kühlen Weinfelder Rosé zu und lassen uns das Abendessen schmecken. Alle sind sich einig: Wir kommen wieder. Und dann werden wir uns auch Zeit nehmen, einige der sympathischen zehn Winzer zu besuchen, deren Porträts entlang des Weinwegs auf den Tafeln zu finden sind.



## DER WEINBAU IM THURGAU

**Gesamte Rebfläche:** 261 Hektaren, unterteilt in die Regionen Lauchetal, Oberes Thurtal, Rhein, Seebachtal, Unteres Thurtal, Untersee.

**Rebsorten:** 49

**Die wichtigste weisse Sorte:** Müller Thurgau

**Die wichtigste rote Sorte:** Blauburgunder / Pinot Noir

**Klima:** Mild durch Einfluss von Thur, Murg, Rhein und Bodensee.

## WICHTIGE ADRESSEN

thurgauweine.ch | weinweg-weinfeldern.ch |  
wein-gourmet-wanderung.ch | thurgau-bodensee.ch |  
weinregion-bodensee.com

FREDY HERRMANN  
PAIR DE LA CHAÎNE,  
COMMANDEUR  
BAILLIAGE DE  
LUCERNE

## MEINE WAHRE PASSION: DER CHAMPAGNER

Text & Foto: Nicole Trucksess,  
Dame de la Chaîne, Bailliage des Grisons

Die Lebensphilosophie von Fredy Herrmann ist, mit Freude, Spass, Überzeugung und Herzblut seine berufliche Tätigkeit ausüben zu dürfen. So kommt alles im Leben in Fluss und es zeigt sich von seiner bereichernden und positiven Seite.

Fredy Herrmann ist in Luzern aufgewachsen, liebt und lebt heute noch die Fasnacht, die Musik, die Kultur und die Gastronomie. Musik ist seine Leidenschaft, die er zu seinem Beruf werden liess. Als Berufsmusiker zog er mit diversen Orchestern durch halb Europa, spielte in grossen Städten an renommierten Galabällen und in luxuriösen Dancings.

Als Eventmanager ermöglichte ihm ein namhafter Cocktailhersteller den Einstieg ins Getränkebusiness. Dadurch fiel Fredy Herrmann bekannten Cham-

pagnerhäusern auf und so begann er, das flüssige Gold – den Champagner – zu entdecken. Seine Leidenschaft zum Champagner wurde zur wahren Passion. Als Zulieferant und Partner in der Gastronomie gelang ihm der Aufbau von langjährigen und erfolgreichen Geschäftsbeziehungen. In dieser Funktion offerierte Fredy Herrmann an verschiedenen Chaîne-Anlässen den Champagner, von dem die Bailliage de Lucerne über viele Jahre profitieren durfte, wofür wir ihm unendlich dankbar sind.

Das Grand Chapitre in Luzern, das hervorragende Gourmet-Menu, der aufmerksame und zuvorkommende Service, das Beieinandersein, miteinander gemeinsam die festliche Stimmung erleben zu dürfen, das wird Fredy Herrmann als grosses Highlight in Erinnerung bleiben. Fredy stand auch bei Reisen, organisiert von der Baillage de Lucerne, helfend zur Seite und öffnete mit seinen zahlreichen und umfang-



reichen Beziehungen Tür und Tor für die Chaîne Mitglieder. Als Dank für seinen unermüdlichen Einsatz wurde Fredy Herrmann zum Pair de la Chaîne befördert.

Wir freuen uns, Dich weiterhin an unseren Chaîne-Anlässen begrüßen zu dürfen und hoffen auch weiterhin auf Deine Unterstützung.



## LE CHÂTEAU DE DUILLIER ET LE CHENIN BLANC

Texte et photos : Henri Rollier, Vice-chargé de presse  
Bases du texte : Relais Com / [www.relaiscom.ch](http://www.relaiscom.ch)

C'était le vendredi 20 janvier 2017 que le Bailliage du Pays de Vaud a eu le privilège de visiter les caves du Château de Duillier, l'un des fleurons de La Côte Vaudoise. Une belle sortie OMGD : le Bailliage du Pays de Vaud visite les caves du Château de Duillier.

Cette visite, organisée par notre Vice-Echanson David Blanchard, nous a fait découvrir un lieu magnifique et d'autant plus accueillant que la présentation des caves et la dégustation des vins ont été conduites avec le sourire par Sophie Humbert, œnologue et fille du vigneron propriétaire des lieux.

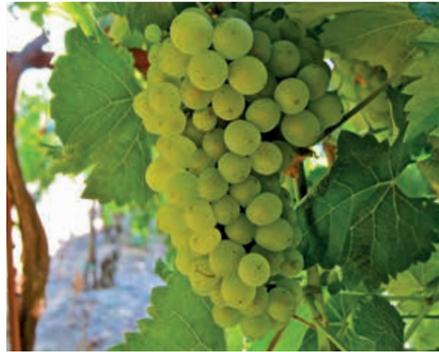
Les 14 cépages vinifiés au château sont travaillés à la main, de la récolte à la mise en bouteille. Le choix de la vendange

manuelle est une volonté qui se perpétue d'année en année, par respect du fruit récolté, mais aussi pour créer du lien avec l'équipe de vendeurs aujourd'hui tous amis.

Le Château de Duillier propose une gamme composée des traditionnels Chasselas et Pinot Noir, mais aussi Pinot Blanc, Pinot Gris, Sémillon, Oeil-de-Perdrix, Gamay, Gamaret, Merlot et Cabernet Franc. Il y a également des spécialités comme le Chenin Blanc ou le Galotta.



Buffet de la gare de Gland : les félicitations aux brigades blanches et noires.



Le Chenin Blanc.



La visite des caves du Château de Duillier.

S'il est évident que nous n'avons pas pu déguster tous les vins du domaine, la sélection qui nous a été proposée, dont le Chenin Blanc, nous a enchanté la gorge et les papilles !

Après cette belle visite apéritive, nous nous sommes déplacés chez notre Confrère, José Fernandez, Maître Rôtisseur au **Buffet de la gare à Gland**. En compagnie de son épouse Clémentine et d'une souriante équipe de cuisine et service, un délicieux déjeuner nous a été servi : mise en bouche, mousseline de foie gras de canard aux raisins et chutney de céleri, carré d'agneau en croûte et accompagnement de saison, croquant de chocolat à la framboise.

**Le Château de Duillier et la famille Humbert**  
En 2016, le Château de Duillier fête les 30 ans de sa cave et des installations de vinification actuelles. Mais l'histoire de ce magnifique château remonte bien plus loin dans le temps.

C'est au XII<sup>ème</sup> siècle qu'il est érigé et au XV<sup>ème</sup> qu'il prend la forme qu'il présente aujourd'hui. La première Seigneurie appartient à la famille Wurstenberger, suivie par les familles Wagner, Thormann, Bazin, Saint-Georges et Mestral.

En 1922, le Château de Duillier est racheté par la famille Humbert, originaire de la commune de Marchissy, au pied du Jura. Le domaine, dirigé par Maurice Humbert, est alors voué à l'agriculture, la viticulture et l'élevage laitier. Le fils de Maurice Humbert, Jean-Claude, se retrouve prématurément à la tête du domaine à l'âge de 17 ans suite au décès de son père. Il dirige le Château avec son épouse Yolande née Desvignes. Jean-Claude se spécialise alors dans les activités viticoles. Ensemble, ils ont deux fils, dont Jacques, l'actuel propriétaire. En 1953, la première bouteille produite sous l'appellation «Château de Duillier» est commercialisée. De l'encuvage à la mise en bouteilles, tout se fait au château.



Sophie et Jacques Humbert.

En 1976, le château est répertorié comme un bien culturel d'importance nationale.

Jacques souhaite suivre les traces de sa famille et entreprend un CFC de caviste suivi d'une formation à l'École Supérieure de Changins en viticulture et œnologie. A la disparition soudaine de son père en 1978, Jacques se retrouve aux commandes de l'exploitation familiale et développe la cave avec de nouvelles installations viticoles. Il crée la nouvelle cave en 1986. Des trois enfants de Jacques Humbert, c'est sa fille Sophie qui montre le plus d'intérêt pour la vigne. Après un CFC d'assistante en pharmacie et une maturité professionnelle dans les domaines de la santé et du social, c'est en 2009 qu'elle décide de seconder son père. Sophie entreprend alors un stage pratique chez un vigneron de la région, suivi d'un CFC de caviste puis des cours à l'École Supérieure de Changins en viticulture et œnologie. En 2015, elle rejoint l'équipe du Château.

#### Un vin à découvrir : le Chenin Blanc

On considère en général que le Chenin Blanc, aussi appelé Pineau de Loire, est connu en Anjou dès le IX<sup>ème</sup> siècle. Une

écriture le mentionne à Chenonceau en 1496 et Rabelais le cite dans Gargantua en 1534 ! Les études de l'ADN de ce plant montrent qu'il est issu de la combinaison du Savignin (ou Traminer) avec un autre cépage inconnu.

Ce cépage a été introduit au Domaine du Grand Brûlé en Valais par Henry Wuilloud, en 1927, suite à un voyage en Anjou. Selon des chiffres pour 2013, la surface mondiale de production du Chenin Blanc est de 53000 ha, surtout en Afrique du Sud, en France, en Californie et au Chili. La Suisse est un élève modeste avec environ 7 ha de culture, chiffre cependant en augmentation constante.

Le cépage du Chenin est un grand sensible : gelée de printemps, pourriture grise, oïdium, maladies du bois et vers de la grappe sont pour lui des menaces.

Les vins de Chenin sont bien structurés, avec une belle vivacité et une dominante citronnée, à laquelle s'ajoutent des notes florales d'acacia ou de tilleul, le tout accompagné d'une belle minéralité.



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL

# DE PRINTEMPS BAD RAGAZ 2017

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

Vor knapp fünf Jahren fand im beschaulichen Bad Ragaz, eingebettet zwischen Bündner Herrschaft und St. Galler Rheintal, in den gleichen Räumlichkeiten schon einmal ein Chapitre statt. Diesmal ist das Wetter besser – sommerlich warm mit Fernsicht. Ebenfalls in der reizvollen Kapelle, drei Gehminuten vom Grand Resort Bad Ragaz gelegen, finden die Inthronisationen statt, die wundervolle Gala im Hof Ragaz könnte grossartiger nicht sein. Wer dabei gewesen ist, kanns bestätigen. Doch ganz so idyllisch wie bei Heidi geht es nicht zu und her.  
Doch der Reihe nach...

Il y a à peine cinq ans un Chapitre s'était tenu sur le même site, à Bad Ragaz, paisible ville nichée entre la Seigneurie grisonne et la vallée du Rhin saint-galloise. Cette fois, le beau temps et une chaleur estivale furent de la partie. C'est encore dans la charmante chapelle, à trois minutes à pied du Grand Resort Bad Ragaz qu'ont eu lieu les intronisations. Le splendide gala de l'hôtel Hof Ragaz n'aurait pas pu être plus magnifique. Les participants pourront le confirmer !  
Mais contrairement au monde de Heidi, tout ne fut pas si idyllique. Rétrospective.



**Freitag, 26. Mai 2017** Der Conseil National findet sich frühmorgens zu einer langen Sitzung ein, wie es seit jeher Brauch ist, die letzten Vorbereitungen für die Generalversammlung werden getroffen. Im Laufe des Nachmittags stossen die Baillis dazu, aus dem Conseil National wird nun das Comité National. Projekte werden besprochen, aus den Arbeitsgruppen berichtet, man gestaltet gemeinsam an der Zukunft der Bruderschaft (zumindest scheint es so).

**Rolf Untersander**, Vice-Chancelier Argentier du Bailliage de Saint-Gall berichtet vom Ecco-Jäger, der mit viel logistischem Aufwand unzählige Gastronomiebetriebe in den Bündner Tälern beliefert. Im Untergeschoss hält es die Besucher von nah und fern auf der ersten Klimastufe nicht lange: immerhin minus 21 Grad Celsius. Deutlich angenehmer wirds im Erdgeschoss bei vier Grad, wo Frischprodukte verarbeitet und verladen werden. Und jetzt wirds spannend: Ein Stockwerk höher befindet sich die Fischzucht mit Rosé-Barsch der Bionic-Kultur. Faszinierend ist, dass mit dem Abwasser das Treibhaus auf dem Dach – bepflanzt mit exklusivem Salat und etlichen Kräutern – bewässert und gedüngt wird. Die Abwärme reicht aus, um das ganze Haus zu beheizen respektive zu klimatisieren, sodass keine externe Heizung nötig ist. Krönender Abschluss bildet der Apéro mit Bündner Spezialitäten: Capuns, Maluns, Pizokel und einem Asia-Mix-Salat mit Rosé-Barsch und Alpkäse aus der Region.



**Vendredi 26 mai 2017** Comme le veut la tradition, le Conseil National se réunit tôt le matin pour une longue réunion. Les derniers préparatifs de l'assemblée générale sont alors effectués. Les baillis entrant en scène dans l'après-midi, le Conseil National devient le Comité National. Les discussions tournent autour des projets, des groupes de travail et de l'avenir de la Confrérie (ou du moins c'est ce qu'il paraît).

**Rolf Untersander**, Vice-Chancelier Argentier du Bailliage de Saint-Gall, évoque Ecco-Jäger, qui fournit, au prix d'un gros travail logistique, de nombreux restaurants des vallées des Grisons. Les visiteurs, venus de près ou de loin, ne s'attarderont pas au sous-sol, qui affiche -21° C. Avec ses quatre degrés, le rez-de-chaussée, où sont traités et chargés les produits frais, est bien plus agréable. Et là, cela devient passionnant. Un étage plus haut se trouve la zone de pisciculture avec des « perches rosées » issues de la culture « bionique ». Chose fascinante, les eaux usées alimentent la serre sur le toit, comprenant des variétés exclusives de salade et quelques herbes. La chaleur résiduelle suffit à chauffer ou climatiser tout le bâtiment, rendant superflu tout chauffage externe. L'apéritif avec des spécialités des Grisons a couronné la journée : capuns, maluns, pizokel, salade asiatique avec perche rosée et fromage d'alpage local.



Aufgrund der grossen Gästeschar wird abends in zwei Restaurants getafelt: im **Schlüssel**, Mels, beim Sternekoch Seppi Kalberer, Officier Maître Rôtisseur und seinem Sohn und Nachfolger Roger Kalberer, sowie am Eingang der berühmten Taminaschlucht im Aussenbetrieb des Quellenhofs, genauer auf Schloss Wartenstein hoch über Bad Ragaz. Bei einem Glas Laurent Perrier bestaunen wir die traumhafte Aussicht übers Heidiland. Nebenan liegen die pittoresken Überreste einer Höhenburg aus dem 13. Jahrhundert. Renato Wüst, Ausbildner des Jahres, Officier Maître Rôtisseur, Vice-Conseiller Culinaire und Chef über 90 Köche aus dem **Quellenhof** zeichnet für den exquisiten Genuss in schwindelerregender Höhe verantwortlich. Von den Dombé-Wachtelbrüstchen und der seltenen Forelle aus dem Weisstannental lässt sich noch lange träumen, wundervoll begleitet von Malanser Pinot blanc und Pinot noir. Für letztere sind das Terroir der Bündner Herrschaft und das milde Klima bestens geeignet, was bereits vor über 1000 Jahren Mönche des bedeutenden Klosters Pfäfers erkannten ... Und die warmen Schokoladeküchlein mit Sauerrahm umgarnen jedes Gourmet-Herz im Nu. Einfach unvergesslich!

Vu la forte affluence, les convives ont été répartis le soir dans deux restaurants: au Schlüssel, à Mels, chez le chef étoilé Seppi Kalberer, Officier Maître Rôtisseur et son fils et successeur Roger Kalberer, et à l'entrée des célèbres gorges de la Tamina, à l'extérieur du Quellenhof, plus précisément au Schloss Wartenstein, au-dessus de Bad Ragaz. Un verre de Laurent Perrier à la main, nous avons admiré la superbe vue sur le Heidiland. Les ruines pittoresques d'un château du XIIIe siècle se trouvent à proximité, dans les hauteurs. Renato Wüst, formateur de l'année, Officier Maître Rôtisseur, Vice-Conseiller Culinaire et Chef d'une brigade de plus de 90 cuisiniers du **Quellenhof** a servi des repas divins et exquis. Le suprême de caille des Dombes et la truite de la vallée de Weisstannen, un mets rare, parfaitement accompagnés d'un Pinot blanc et d'un Pinot noir de Malans, marqueront longtemps les mémoires. Le terroir de la Seigneurie grisonne et le climat tempéré sont parfaitement adaptés à ces cépages, ce que les moines de l'abbaye de Pfäfers savaient déjà il y a plus de 1000 ans. Des tartelettes au chocolat, servies chaudes avec de la glace à la crème acidulée, ont séduit les gourmets en un clin d'œil. Tout simplement inoubliable!



**Samstag, 27. Mai 2017** Teilnehmen kann jedes Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs und sich vom Bailli Délégué an der Generalversammlung über den Geschäftslauf des vergangenen Jahres orientieren lassen. Eine Meinung darf sich natürlich jeder bilden, allerdings sollte sich die Zusammenkunft einer Bruderschaft nicht zum persönlichen Feldzug entwickeln. Die Statements wurden zu Protokoll genommen. Es wäre nun wünschenswert, wenn sich besagte Mitglieder dieser auf freiwilliger Basis fussenden Confrérie wieder auf die Grundwerte besinnen: einander mit Wohlwollen und Respekt begegnen, die Tafelkultur hochhalten und die Kunst, das Handwerk und die Gastfreundschaft der professionellen Consœurs und Confrères zu schätzen und zu geniessen. Einmal pro Jahr werden auch langjährige treue Mitglieder der Chaîne, so genannte Commandeure, geehrt. In Bad Ragaz sind es dieses Jahr 60, davon 18 Anwesende. In Jahrzehnten gemessen wird die Mitgliedschaft:

- 20 Jahre: **Commandeur**
- 30 Jahre: **Officier Commandeur**
- 40 Jahre: **Grand Commandeur**
- 50 Jahre: **Grand Officier Commandeur**  
und ganz selten sogar
- 60 Jahre: **Haut Commandeur**

**Samedi 27 mai 2017** Chaque membre de la Chaîne des Rôtisseurs peut participer à l'assemblée générale, pendant laquelle le Bailli Délégué informe sur l'exercice de l'année passée. Naturellement, chacun peut se forger une opinion, mais l'assemblée d'une confrérie ne doit pas devenir une campagne personnelle. Les déclarations ont été consignées dans le procès-verbal. Il serait préférable que lesdits membres de cette Confrérie fondée sur le volontariat se souviennent de ses valeurs fondamentales: respect et bienveillance lors de nos rencontres, défense des arts de la table et appréciation de l'approche artistique, de l'artisanat et de l'hospitalité des Consœurs et Confrères. Une fois par an, des membres de longue date de la Chaîne (cette année 60 Commandeures, dont 18 étaient présents) sont également honorés. Les adhésions sont comptées en dizaines d'années:

- 20 ans: **Commandeur**
- 30 ans: **Officier Commandeur**
- 40 ans: **Grand Commandeur**
- 50 ans: **Grand Officier Commandeur**  
et même, plus rarement
- 60 ans: **Haut Commandeur**



Bei Thomas Dolp, Maître Rôtisseur und jüngstes Mitglied unter den Professionellen, wird zum Déjeuner im **Zunft- haus zum Löwen** in Sargans ebendiese Wertschätzung zelebriert. Von den Variationen vom Lachs, begleitet von exquisitem Pouilly-Fumé aus der Loire, über ein delikates Gigot d'agneau juste rosé, dazu ein Château Pontac Monplaisir, bis hin zum Beerenragout mit Holunderblüten- parfait: Genuss pur – eine Freude für Auge und Gaumen. Leider bleibt wenig Zeit zum Wellness, was in Bad Ragaz ein ganz besonderes Vergnügen wäre.

Cette reconnaissance a été célébrée par un déjeuner chez Thomas Dolp, Maître Rôtisseur et dernier membre entré chez les professionnels (**Zunft- haus zum Löwen**, à Sar- gans). Variation de saumon accompagné d'un délicieux Pouilly-Fumé de la Loire, délicat gigot d'agneau juste rosé avec un Château Pontac Monplaisir, ragoût de baies rouges et parfait glacé aux fleurs de sureau : un pur plaisir, tant pour les yeux que pour le palais. Il restait malheureu- sement peu de temps pour le wellness, un moment de réel plaisir à Bad Ragaz.

17 Uhr, Zeit für den feierlichen Akt der Inthronisierung un- serer neuen Mitglieder in der kleinen Kirche beim **Grand Resort Bad Ragaz** durch Günter Albert, Membre des Con- seils d'Administration et Magistral International à Paris, Chancelier National du Bailliage d'Autriche und Bailli Délé- gué Honoraire du Bailliage de la Principauté de Monaco. 69 Dames de la Chaînes und Chevaliers sowie 21 Mitglieder des OMDG, des Ordre Mondial des Gourmets Dégusta- teurs, also der flüssigen Sektion der Chaîne werden in unsere Bruderschaft aufgenommen. Zum Apéro draussen

17h00: l'heure est venue de fêter, dans la petite église du **Grand Resort Bad Ragaz**, l'intronisation de nos nou- veaux membres par Günter Albert, Membre des Conseils d'Administration et Magistral International à Paris, Chan- celier National du Bailliage d'Autriche et Bailli Délégué Honoraire du Bailliage de la Principauté de Monaco. 69 Dames de la Chaîne et Chevaliers ainsi que 21 mem- bres de l'OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégusta- teurs), c'est-à-dire de la section liquide de la Chaîne, ont rejoint notre Confrérie. L'apéritif à l'extérieur, à l'ombre de



im Schatten des **Hofs Ragaz** gesellen sich auch Gäste aus Liechtenstein, Österreich, Deutschland, den Vereinigten Staaten und sogar aus Taiwan. Allzu schnell wird zu Tisch gebeten, zu Carpaccio vom Goldflossen-Thunfisch mit Alpenblüten, einer aromatischen Malanser Winzersuppe sowie zu Steinbutt auf schwarzen Nudeln mit Calamaretti. Wer meint, für eine grössere Gesellschaft ist es nicht möglich, exquisite kulinarische Höhenflüge zu kreieren, sei heute Abend eines besseren belehrt. Wer hätte im zarten Filet auf Bergheu und Trüffeln einen Bison vermutet? Doch am riesigen Dessert-Buffer in der Vorhalle werden gegen Mitternacht schlagartig alle guten Vorsätze aufs nächste Jahr vertagt. In der Smokers' Lounge geniessen die Herren und einige Damen bis in den frühen Morgen das Beste aus dem Hause Davidoff. Nur wenige Stunden sind es bis zum krönenden Abschluss des Chapitres.

L'hôtel, a rassemblé des invités du Liechtenstein, d'Autriche, d'Allemagne, des États-Unis et même de Taïwan. L'heure du repas est arrivée trop vite: carpaccio de thon jaune aux fleurs des Alpes, soupe vigneronne aromatique de Malans, turbot sur nouilles noires et calamaretti. Celui qui pensait qu'il était impossible de créer un menu exceptionnel pour une si grande assemblée était détrompé le soir même. Qui aurait parié sur un tendre filet de bison sur foin de montagne et à la truffe? Avec le gigantesque buffet de desserts, servi vers minuit dans le hall, toutes les bonnes résolutions ont brusquement été reportées à l'année prochaine. Dans le fumoir, ces messieurs – et quelques dames – ont profité des meilleures cigares Davidoff jusqu'au petit matin. Il ne restait plus que quelques heures jusqu'au bouquet final du Chapitre.

**Sonntag, 28. Mai 2017** Wer schon einmal an einem der legendären Barbecues des Grand Resort Bad Ragaz teilgenommen hat, dem muss ich gar nichts mehr erzählen. Des Rôtisseurs' Herz muss einfach auf der obersten Taktstufe schlagen. Unter riesigen Sonnenschirmen im Garten erwarten uns am Oklahoma Joe genannten Grill Spanferkel, Lamm, Hirsch, Roastbeef, zarteste Zunge, Rindfleisch und Yakitorispiessli und viele Genüsse mehr. Schon das Vorspeisen-Buffer im **Restaurant Bel-Air** ist unüberschaubar reichhaltig und wunderschön dargeboten. Kunstvolle Schnitzereien aus Ananas, Melone und anderen Früchten, dazu da ein Schokoladen-Panda, dort der schiefe Turm von Pisa in zartbitter. Auf's Köstlichste verwöhnt nehmen wir bei hochsommerlichen Temperaturen nur ungern Abschied von Bad Ragaz. Ein besonders herzliches Dankeschön spreche ich dem Organisationskomitee und insbesondere Jacques Sinz, Bailli Régional du Bailliage de Saint-Gall, für dieses grandiose Chapitre aus. Es gibt noch viel zu entdecken und zu geniessen im Heidiland – wir kommen wieder, versprochen.

**Dimanche 28 mai 2017** Quiconque a déjà participé à l'un des légendaires barbecues du Grand Resort Bad Ragaz n'a pas besoin d'en savoir plus. À la pensée de cet événement, le cœur du rôtisseur s'emballe. Sous de gigantesques parasols dressés dans le jardin, nous avons dégusté, entre autres, du cochon de lait, de l'agneau, du cerf, du roastbeef, de la langue très tendre, des brochettes de bœuf et des brochettes yakitori cuisinés sur un barbecue Oklahoma Joe. Le superbe buffet d'entrées du **restaurant Bel-Air** était extrêmement varié. Ajoutez à cela de remarquables sculptures d'ananas, de melons et d'autres fruits, un panda en chocolat et la tour de Pise en chocolat extra fin. Séduits par ce menu succulent, c'est à regret que nous avons quitté Bad Ragaz, dans une chaleur estivale. Je tiens à remercier le Comité d'Organisation et plus particulièrement Jacques Sinz, Bailli Régional du Bailliage de Saint-Gall, pour ce Chapitre grandiose. Il nous reste encore beaucoup à découvrir dans le Heidiland. Nous reviendrons, promis.

**INTRONISATIONS CHAÎNE - BAD RAGAZ 2017**



**CONSEILLER GASTRONOMIQUE DU BAILLIAGE NATIONAL**

Dr. Markus KOLZOFF Liechtenstein

**CONSEILLER GASTRONOMIQUE HONORAIRE DU BAILLIAGE NATIONAL**

Dominic BRÜHWILER Liechtenstein

**CHARGÉ DE PRESSE HONORAIRE DU BAILLIAGE NATIONAL**

Prof Dr. Dr. Rolf GEIGER Liechtenstein

**BAILLI**

Frédéric GAILLARD Fribourg

**BAILLI RÉGIONAL HONORAIRE**

Joël OBERSON Fribourg

**VICE-CHANCELIER-ARGENTIER**

Marie-Eve GAILLARD Fribourg  
Gabriel SALADIN Bâle-Campagne

**VICE-CONSEILLER GASTRONOMIQUE**

Charlotte WAEBER Fribourg

**VICE-CHARGÉE DE PRESSE**

Barbara GÜBELIN Lucerne

**VICE-ECHANSON**

Rudolf SYZ Bâle-Campagne  
Thomas WITTLIN Fribourg

**OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR**

Renato WÜST Saint-Gall

**OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR HONORAIRE**

Tony SCHMIDIG Suisse Intérieure

**OFFICIER MAÎTRE RESTAURATEUR**

Sepp TRÜTSCH Suisse Intérieure  
Peter Fridolin VOGEL Zurich-Ville

**MAÎTRE HÔTELIER**

Adele GANTENBEIN Liechtenstein

**MAÎTRE RÔTISSEUR**

Thomas DOLP Saint-Gall  
Holger GRONDZIEL Liechtenstein  
Francisco OLIVEIRA Oberer Zürichsee  
Dietmar WILD Saint-Gall

**MAÎTRE RESTAURATEUR**

Mareike ARPE Grisons  
Franz GUMPINGER Oberer Zürichsee

**CHEF RÔTISSEUR**

Frédéric BREUIL Pays de Vaud  
Daniel OCKERT Grisons

**GRAND OFFICIER**

Heinrich AUWÄRTER Liechtenstein  
Verena BÄR Zurich-Ville



**OFFICIER**

Barbara BÖSZE Zurich-Ville  
Otto J. DURANTI Lucerne  
Urs DÖRIG Saint-Gall  
Dr. Götz Ulrich HUTTENLOCHER Soleure  
Ginette METZ Fribourg  
Jean METZ Fribourg  
Dr. Adrian SCHULTHESS Zurich-Ville  
Susy SCHULTHESS Zurich-Ville

**DAME DE LA CHAÎNE**

Nelli BLUMBERGER-SYZ Bâle-Campagne  
Heidi BÜCHI Zurich-Ville  
Maya BOLZLI Zurich-Ville  
Camilla Elisabeth FILONARDI Liechtenstein  
Andjelka GRUBESA-MILIC Zurich-Ville  
Anne-Sophie GUILLAUME Fribourg  
Rosa IERITI Tessin-Sottoceneri  
Heidi KOPP Zurich-Campagne  
Milena LAGROTTA Oberer Zürichsee  
Renate Sabina NIEDERHAUSER Berne-Mittelland  
Alexandra Marion SCHÄEDLER Liechtenstein  
Katja SCHNEIDER-TSCHUOR Argovie  
Prisca TAYLOR Argovie

Nicole Evelyne TRUCKSESS Grisons  
Katja ZIEGLER Argovie

**CHEVALIER**

Hansjörg ARNET Lucerne  
Roy BURKHARD Zurich-Ville  
Dominique Antoine DESALMAND Fribourg  
Thomas DINGLER Zurich-Ville  
Rolf Maximilian EBERHART Zurich-Ville  
Anto GRUBESA Zurich-Ville  
Patrick HELFENSTEIN Lucerne  
Ralph HERNER Lucerne  
Vittorio IERITI Tessin-Sottoceneri  
Gerd KLEIN Argovie  
Beat KOCHERHANS Zurich-Campagne  
Ric KOPP Zurich-Campagne  
Christopher LICARI Bâle-Campagne  
Markus MEER Berne-Mittelland  
Dr. med. Christian MÜLLER Berne-Mittelland  
Dr. Jur. Michel Albert MÜLLER Berne-Oberland  
Jörg PEKELER Argovie  
Peter SCHILLING Zurich-Ville  
Christoph SCHUMACHER Saint-Gall  
Thomas TRAUTWEILER Saint-Gall

**NOUVEAUX COMMANDEURS – BAD RAGAZ 2017**



**GRAND OFFICIER COMMANDEUR (50 ANS)**

Werner G.	LÜTHY	Bâle-Ville
Fredy	ZETTEL	Lucerne

**GRAND COMMANDEUR (40 ANS)**

Harry	BAUER	Pays de Vaud
Marc	GASSMANN	Berne-Mittelland
Herbert L.	KLEINHENZ	Grisons
Hans-Matthias	RIESEN	Berne-Oberland
Alix	THÉARD	Berne-Mittelland

**OFFICIER COMMANDEUR (30 ANS)**

Georges	AMSTUTZ	Saint-Gall
Carlo	BUZZINI	Ticino-Sopraceneri
Yves-Olivier	DUFRESNE	Pays de Vaud
Guido	EGLI	Lucerne
Elsbeth	FIVIAN	Berne-Mittelland
Fritz	HIRSBRUNNER	Berne-Mittelland
Frédéric Alphonse	HOF	Bâle-Campagne
Hugo	IMHOF	Bâle-Campagne
Walter A.	KRÄHENBÜHL	Berne-Mittelland
Nurtaç	KUTLU	Saint-Gall
Rudolf Otto	MEIER	Grisons
Claudio	NESA	Ticino-Sopraceneri
Viviana	PEDRAZZI	Pays de Vaud
Georg	SCHINDELHOLZ	Bâle-Campagne
Robert Jean	SCHNELL	Bâle-Ville
Walter	SCHÖNENBERGER	Bâle-Campagne
Isabelle	SCHOUWEY	Fribourg
Inge	SCHÜTZ	Berne-Mittelland
Peter	STEINER	Zurich-Ville
Othmar	THOMA	Thurgovie

**COMMANDEUR (20 ANS)**

Charles	BRÖNIMANN	Saint-Gall
Heidy	BUCHER	Lucerne
Brigitte	BUCHS	Suisse Intérieure
Josef	BUCHWALDER	Lucerne
Philipp	BUHOLZER	Lucerne
Pierre Daniel	CHAMMARTIN	Genève
Olivier Ulysse	FERRARI	Pays de Vaud
Peter	GIMMEL	Thurgovie
Victor M.	GIOPP	Lucerne
Thomas Hans	HESS	Lucerne
Franz	KUPPER	Lucerne
Elsi	LANDOLT-ANNEN	Suisse Intérieure
Joseph Maria	MICHLIG	Lucerne
Glauco	MONICA	Lucerne
Jean-Marie	PELLETIER	Fribourg
Erich	PETERER	Lucerne
Ghislain	PISSENEM	Neuchâtel/Jura
Heidy	REGENASS-HOLER	Bâle-Ville
Albert	REICHL	Neuchâtel/Jura
Thomas	SCHÄRER	Argovie
Peter	SCHUDEL	Saint-Gall
Käthy	SCHWERY	Berne-Mittelland
Hank	SHIH	Suisse Intérieure
Elsy Sonja	SIGG	Zurich-Campagne
Raymond	SURCHAT	Fribourg
Rudolf	SYZ	Bâle-Campagne
Hanspeter	THÜLER	Berne-Oberland
Paul-Aimé	TURRIAN	Pays de Vaud
Paulus Felix	WALDER	Zurich-Ville
Karl	WEBER	Saint-Gall
Rolf	WILLIMANN	Lucerne
William	WÜTHRICH	Pays de Vaud



**INTRONISATIONS OMGD**

Uwe G.	BAER	Liechtenstein
Thomas Ulrich	BOHRER-BILOWITZKI	Liechtenstein
Roy	BURKHARD	Zurich-Ville
Heidi	BÜCHI	Zurich-Ville
Rolf Maximilian	EBERHART	Zurich-Ville
Camilla	FILONARDI	Liechtenstein
Elisabeth		
Jürgen	GASSNER	Liechtenstein
Anto	GRUBESA	Zurich-Ville
Uwe Martin	HOOP	Liechtenstein
Vittorio	IERITI	Tessin-Sottoceneri

Gerd	KLEIN	Argovie
Giovanni	MANGIARACINA	Tessin-Sottoceneri
Jörg	PEKELER	Argovie
Birgit	PICHLER	Liechtenstein
Florian	PICHLER	Liechtenstein
Alexandra	SCHAEDLER	Liechtenstein
Marion		
Peter	SCHILLING	Zurich-Ville
Dr. Adrian	SCHULTHESS	Zurich-Ville
Susy	SCHULTHESS	Zurich-Ville
Katja	ZIEGLER	Argovie



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL

# D'AUTOMNE ARBON 2017

Text: Renata I. Cavegn, Chargée de Presse du Bailliage de Suisse  
Fotos: Walter Rohrer, Officier du Bailliage de Thurgovie

Ein Chapitre ist wie eine dreitägige Entdeckungsreise im eigenen Land, angereichert mit kulturellen und natürlich kulinarischen Highlights. Dass die Vorbereitung das Comité um Bailli Reiner Stäuble fast zwei Jahre in Anspruch nahm, sieht, wer das Programm in Händen hält. Und wer glaubt, Thurgau sei nur berühmt für seine Apfelmulturen, der taucht gleich am Freitagmittag in angenehmer Spätsommersonne in über 850-jährige Geschichte. Zauberhaft ist die **Kartause Ittingen** gelegen, eine Burg zu Beginn, seit 1150 Kloster und heute ein grossartiges Kulturzentrum – und ein Gutsbetrieb. Ein Besuch kann nicht schöner enden als mit einem herzhaften Apéro mit Erzeugnissen des Gutshofes.

Participer à un chapitre, c'est embarquer pour un voyage de découverte dans son propre pays, enrichi de grands moments culturels et, bien entendu, culinaires. Il suffit de consulter le programme pour comprendre pourquoi les préparatifs ont pris presque deux ans au comité qui entourait le Bailli Reinhard Stäuble. Quant à ceux qui pensent que la Thurgovie doit son renom uniquement à ses cultures de pommes, dès le vendredi midi ils ont plongé dans une histoire de plus de 850 ans par un beau soleil d'arrière-saison. La **chartreuse d'Ittingen** est merveilleusement située. Ce fut tout d'abord un château, puis un couvent à partir de 1150, et c'est désormais un magnifique centre culturel et un domaine. Comment terminer plus agréablement la visite qu'avec un sympathique apéritif réunissant des produits du domaine ?



Die Herausforderung des Dîner de Bienvenue für 35 und 40 Gäste zu organisieren, meistert das Organisationskomitee elegant – mit zwei exquisiten Häusern in und um Arbon. Ich selbst geniesse einen denkwürdigen Abend in inspirierender Gesellschaft im **Relais & Châteaux Mammertsberg** im nahen Freidorf, bei Maître Sommelier Luisa und Maître Rôtisseur August Minikus. Noch jetzt komme ich ins Schwärmen, wenn ich an das exquisite Onsen-Ei mit Herbsttrüffel denke oder an das zarte Reh mit Datteln, letzteres von einem grossartigen Grand Vin Pinot Noir von Marin Wolfer aus Weinfeldern kredenzt. Wer nun denkt, der Kanton Thurgau sei kein Weinkanton, lernt dieses Wochenende exzellente Weiss- und auch Rotweine kennen und schätzen. Nicht weniger verwöhnt werden gleichzeitig

C'est avec élégance que le comité d'organisation a relevé le défi consistant à organiser le dîner de bienvenue pour 35 et 40 invités, avec deux délicieuses maisons à Arbon et aux alentours. Personnellement, je passe une soirée mémorable en excellente compagnie au **Relais & Châteaux Mammertsberg**, situé à Freidorf, non loin de là, chez le Maître Rôtisseur August et le Maître Restaurateur Luisa Minikus. Et je suis encore en transe lorsque je pense au délicieux œuf Onsen à la truffe d'automne ou au tendre chevreuil aux dattes, servi avec un grandiose Grand Vin Pinot Noir de Marin Wolfer de Weinfeldern. Ceux qui pensent que le canton de Thurgovie n'est pas un canton viticole découvrent ce week-end d'excellents vins blancs et rouges qu'ils ne manquent pas d'appré-





die Gäste im **Hôtel de Charme Römerhof** mit Gänseleberterrine und Balik Lachs, vortrefflich umrahmt von einem Engelwy Chardonnay Barrique vom Gutsbetrieb Engel aus dem unweiten Uesslingen. Hier sind die Trüffel auf einem Prime Rindsfilet. Dazu wird ein kräftiger Gamaret vom Weingut Schmid-Wetli aus Berneck gereicht. Maître Rôtisseur Louis Gerald Bergue und seine Gattin Dominique Sandra Bergue-Hunziker, Maître Restaurateur, wissen, wie sie ihre Gäste verwöhnen.

Einen Ausflug auf das über 400-jährige **Schlossgut Bachtobel** gibt am Samstagvormittag einen Einblick in die Herausforderungen seiner Familie, hier mit viel Herzblut und Sachverstand einen Ostschweizer Spitzenwein zu produzieren. Seit 1784 in Familienbesitz, führt uns der Schlossherr Johannes Meier selbst durch das prachtvolle Mustergut und erzählt von harten und guten Zeiten und dem Anspruch, das Beste aus den Reben des Ottenbergs zu machen. Die beiden sorgfältig restaurierten Torkel von 1584 werden tatsächlich noch genutzt, auch wenn die moderne Pressung schneller vonstattengeht. Der berühmte No. 3 hat es mir angetan. Gehen Sie unbedingt mal vorbei... ein Traum, wer ein Fest dort ausrichten darf (mit Übernachtung). Wir reissen uns los, Beat Jost, Maître Rôtisseur, und Christoph Komarnicki, Chef Rôtisseur, erwarten uns schon im **Gasthof zum goldenen Kreuz** in Frauenfeld.

cier. Au même moment, les hôtes de l'**hôtel de charme Römerhof** se voient gratifiés d'une terrine de foie d'oie et de saumon Balik, merveilleusement accompagnés d'un Engelwy Chardonnay Barrique du domaine Engel, situé tout près, à Uesslingen. Les truffes sont ici servies sur un filet de bœuf Prime, accompagnées d'un puissant Gamaret du domaine Schmid-Wetli de Berneck. Le Maître Rôtisseur Louis Gerald Bergue et son épouse Dominique Bergue-Hunziker, Maître Restaurateur savent comment faire plaisir à leurs hôtes.

Une excursion jusqu'au **Château de Bachtobel** vieux de 400 ans offre le samedi matin un aperçu des défis relevés par sa famille, ici, celui de produire avec passion et compétence un vin haut de gamme en Suisse orientale. Propriété de la famille depuis 1784, ce magnifique bien nous est présenté par le châtelain lui-même Johannes Meier, qui nous raconte les temps difficiles et heureux ainsi que la volonté de tirer le meilleur des vignes de l'Ottenberg. Les deux presses de 1584 restaurées avec soin sont encore utilisées, même si le pressage moderne est bien plus rapide. J'ai beaucoup apprécié la célèbre numéro 3. Il faut absolument passer la voir un jour... pour ceux qui peuvent y organiser une fête (avec hébergement), c'est un rêve. Nous partons, Beat Jost, Maître Rôtisseur et Christoph Komarnicki, Chef Rôtisseur nous

Die traditionelle Rieslingschaumsuppe darf nicht fehlen. Der Diessenhofer Cuvée Blanc von Martin Horber mundet fabelhaft zum geräucherten Forellentatar vom **Kundelfingerhof**. Die Zeit rennt, wir fahren zurück nach Arbon, durch sattes Grün, dem Bodensee entgegen. Nach einer kurzen Pause folgt im Seeparksaal die feierliche Inthronisation von 125 neuen Chaîne- und 13 OMGD-Mitgliedern. Es ist immer wieder bewegend zu sehen, wie feierlich diese alte Tradition zelebriert wird. Der **Landgasthof Wartegg** mit Christoph Frei, Maître Rôtisseur, hat das Kunststück fertig gebracht, ein Sechsgang-Menü aufzutischen, weit weg von Feuer und heimischem Herd. Konfierten und gebackenen Schweinsbauch kostet man nicht alle Tage, auch nicht Bärenkrebsschwänze mit Nüssen und Orangen. Das rosa Kalbsfilet mit Steinpilzragout mundet einfach grossartig. Nach den heimischen Käsevariationen kommt er endlich, der ersehnte Apfel. In vier Variationen gelingt ein superber Abschluss eines aussergewöhnlichen Gala-Diners. Dass es inzwischen regnet, stört jetzt niemanden...

attend déjà au **restaurant zum goldenen Kreuz** à Frauenfeld. Et il y a bien sûr la traditionnelle soupe à la mousse de Riesling. Le Cuvée Blanc Diessenhofer de Martin Horber s'accorde formidablement bien avec le tartare de truite fumé du **Kundelfingerhof**. Le temps file, nous retournons à Arbon, à travers les riches prairies, vers le Lac de Constance. Après une courte pause a lieu, dans la salle Seepark, l'intronisation solennelle de 125 nouveaux membres de la Chaîne et de 13 membres OMGD. Il est toujours émouvant d'assister à la célébration solennelle de cette vieille tradition. **L'auberge de campagne Wartegg** avec Christoph Frei, Maître Rôtisseur, a réussi le coup de maître de proposer un menu de six plats, loin du feu et du poêle local. On ne déguste pas tous les jours une poitrine de porc confite et grillée, ni des queues d'écrevisses aux noix et aux oranges. Le filet de veau rose et son ragoût de cèpes est tout simplement sublime. Après les variations de fromages locaux, voici enfin la pomme tant attendue. En quatre variations, elle offre une finale superbe à un repas de gala exceptionnel. Et personne n'est vraiment dérangé par la pluie qui s'est mise à tomber.





Manch ein Chapitre-Gast meint, das Déjeuner d'au revoir sei der schönste Event. Nun, darüber liesse sich trefflich debattieren. Diesmal lasse ich Bailli Reiner Stäuble darüber berichten, denn ich muss leider geschäftlich ins Ausland reisen.

Nach dem Dîner de Gala vom Samstag nahmen doch einige Chapitre-Teilnehmer am letzten Anlass, dem Déjeuner d'au revoir im **Hotel Bad Horn**, teil. Für die ausgelassene und fröhliche Stimmung sorgte der Apéro in der Faro-Bar mit der musikalischen Begleitung der Dixie-Ländler. Das sehr geschmackvolle Déjeuner trug dazu bei, dass es die Teilnehmer nochmals richtig geniessen konnten. Das Gastgeber-Ehepaar Bernadette, Chef de Table, und Stephan Hinny, Maître Restaurateur, scheuten keine Mühe, das Chapitre stilvoll ausklingen zu lassen. Herzlichen Dank an die Beiden! Wir nutzten dabei auch die Gelegenheit, die länderübergreifende Freundschaft mit der Führung der Bailliage Vorarlberg zu nutzen, in dem Andrea Kinz, Vice-Chancelier und Argentier, das Menu kommentierte. Sie analysierte das vorzügliche Menu und die dazugehörigen Weine mit ihrem wunderbar österreichischen Charme und Ihrer Professionalität. Herzlichen Dank an Andrea für Ihre tolle spontane Bereitschaft.

René Kamber, Bailli Délégué, bedankte sich zusammen mit Reiner Stäuble, Bailli Régional de Thurgovie, bei der weissen und schwarzen Brigade für das tolle Erlebnis.

Plus d'un invité au chapitre est prêt à jurer que le déjeuner d'Au-revoir est le plus bel événement. Eh bien, on pourrait en débattre excellemment. Pour cette fois, je laisse le Bailli Reiner Stäuble en parler, car je dois malheureusement partir à l'étranger pour affaires.

Après le dîner de gala de samedi, certains participants au chapitre ont assisté au dernier événement, le déjeuner d'Au-revoir à l'**Hôtel Bad Horn**. L'apéritif au Faro-Bar et l'accompagnement musical des Dixie-Ländler ont assuré une ambiance détendue et joyeuse. L'excellent déjeuner a contribué à ce que les participants puissent à nouveau bien se régaler. Les hôtes, Bernadette, Chef de Table et Stephan Hinny, Maître Restaurateur n'ont pas ménagé leurs efforts pour assurer une fin très stylée au chapitre. Un grand merci à tous les deux. Nous avons aussi saisi l'occasion pour mettre à l'honneur l'amitié internationale avec la direction du Baillage du Vorarlberg, dont Andrea Kinz, vice-chancelière et argentière, a commenté le menu. Elle en a analysé les délices, ainsi que les vins servis en harmonie, avec son délicieux charme autrichien et son professionnalisme. Un grand merci à Andrea pour sa disponibilité si spontanée.

René Kamber, Bailli Délégué, a remercié avec Reiner Stäuble, Bailli Régional de Thurgovie, la brigade blanche et noire pour cette magnifique expérience.

# INTRONISATIONS CHAÎNE - ARBON 2017



### VICE-CHANCELIER-ARGENTIER

Hermann	SCHERRER	Thurgovie
---------	----------	-----------

### VICE-ECHANSON

Sandra	DIEBOLD	Thurgovie
Katharina	HALLER	Bâle-Ville
Quirin	SCHAER	Zurich-Ville

### MAITRE ROTISSEUR

Martin	BENNINGER	Saint-Gall
--------	-----------	------------

### MAITRE RESTAURATEUR

Benjamin	GILLY	Saint-Gall
Andreas	STÖCKLI	Zurich-Ville

### OFFICIER

Martin	BOLLI	Saint-Gall
Ruth	EGLI-EGGENBERGER	Thurgovie
Lukas Andreas	FRUTIGER	Thurgovie
Yvonne	GRÜNWALD	Thurgovie
René	LERCH	Lucerne
Hermann	REIFF	Thurgovie
Walter	ROHRER	Thurgovie
Denise	RUTISHAUSER	Thurgovie
Heidy	WIRZ	Thurgovie

### DAME DE LA CHAINE

Monica	EGLI	Berne-Mittelland
Monika	GANTNER	Liechtenstein
Ingrid Maren	HEYER	Zurich-Ville
Rita	JEPPESEN	Lucerne

### CHEVALIER

Hanspeter	BALMER	Berne-Mittelland
Rolf	BURI	Berne-Mittelland
Oliver	HASENOHR	Switzerland
David	KLOCKSIN	Zurich-Ville
Jan	KUX	Thurgovie
Christoph	LIEB	Lucerne
Peter	REBMANN	Bâle-Campagne
Reinhold	RÖSSLEIN	Bâle-Ville
Peter A.	SCHIFFERLE	Thurgovie
Werner	WUNDERLI	Zurich-Campagne



# INTRONISATIONS OMGD

Maya	BOLZLI	Zurich-Ville
Sandra	DIEBOLD	Thurgovie
Frédéric	GAILLARD	Fribourg
Monika	GANTNER	Liechtenstein
Benjamin	GILLY	Saint-Gall
Katharina	HALLER	Bâle-Ville
Oliver	HASENOHR	Switzerland

Ingrid Maren	HEYER	Zurich-Ville
Jan	KUX	Thurgovie
Gerlinde	LADERA PEREZ	Zurich-Ville
Reinhold	RÖSSLEIN	Bâle-Ville
Quirin	SCHAER	Zurich-Ville
Peter A.	SCHIFFERLE	Thurgovie

## CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS



# VICTORINOX TROPHY 2017

## MIT FRAUENPOWER ZUM GRANDIOSEN SIEG

Text : Joseph M. Michlig, Echanson, Bailliage de Suisse

Fotos : Josef Bösze, Chargé de Missions, und Renata I. Cavegn, Chargée de Presse, Bailliage de Suisse

Samstag, 21. Oktober 2017. Und wieder sind sie da, die jungen, hoffnungsvollen Küchentalente aus zahlreichen renommierten Chaîne-Betrieben der Schweiz. Dem Gewinner winkt nebst vielen wertvollen Preisen nebenbei die grosse Ehre, die Schweiz im nächsten Jahr in Taipeh (Taiwan) am internationalen Wettbewerb ehrenvoll zu vertreten.

Seit vielen Jahren unterstützt und fördert die Chaîne des Rôtisseurs Jungköche und lädt zum wohl anspruchsvollsten Kochwettbewerb in der Schweiz ein. Dieser fand wiederum im bestens eingerichteten BZI, dem Bildungszentrum in Interlaken, statt. Die vielfältigen Aufgaben dieses Events werden – auch das mittlerweile eine Tradition – vom gesamten Conseil National der Bailliage de Suisse aktiv begleitet und getragen.

Der gutgefüllte, geheime Warenkorb mit ausschliesslich frischen Produkten bildet der Knackpunkt für unsere mo-

tivierten Talente. Daraus dürfen sie nun ihre Kreationen zaubern, welche aus einer Vorspeise, dem Hauptgang und als Abschluss der Nachspeise zu bestehen haben. Und das in exakt drei Stunden. Die Noten werden vergeben von zwei professionellen Juroren in der Küche, sechs Degustatoren (hälftig Profis/Amateure) und natürlich überwacht und geleitet von unserer bestbekanntesten Sterneköchin Irma Dütsch, Conseiller Culinaire du Bailliage de Suisse. Als Küchenjuroren haben sich in verdankenswerter Weise wieder die Herren Peter Wyss, Maître Rôtisseur und Commandeur vom **Gstaad Palace** sowie Steve Willié, Maître Rôtisseur vom **Hotel Le**

**Grand Chalet**, ebenfalls Gstaad, zur Verfügung gestellt. Jeder Handgriff der Kandidaten wird überwacht, wertvolle Tipps und Ratschläge gegeben. Nur bei Zeitüberschreitung kennen die beiden erfahrenen Maitres kein Pardon, es gibt Strafpunkte. Diese sind aber eher selten, denn das hohe Niveau der diesjährigen Kandidaten ist sehr erfreulich und stimmt zuversichtlich. Ja, und dann werden alle Benotungen zusammengetragen, kontrolliert, ausgewertet und schlussendlich beginnt der Schlussakt mit der Verkündung des Tagessiegers:

1. Rang **Anja Rausch**  
Hotel Splendide Royal, Lugano
2. Rang **Sandra Hayoz**  
Brasserie La Croix Blanche, Posieux
3. Rang **Elodie Gigon**  
Restaurant du Club Nautique,  
Morges

Drei junge talentierte Köchinnen haben es allen gezeigt und verdient die ersten drei Plätze belegt. Die grosse Siegerin darf auf ein beachtliches Palmarès zurückgreifen, stand sie doch schon in Diensten von sehr renommierten und bekannten Chefs wie Armin Amrein, vorm. **Seehof**, in Davos, Peter Wyss im **Gstaad Palace** in Gstaad, der **Villa Principe Leopoldo** in Lugano und im **Castello del Sole** in Locarno. Zurzeit wirkt Anja Rausch im Hotel Splendide Royal, Lugano. Branchenkenner verbinden die aktuelle Wirkungsstätte natürlich mit dem Namen Domenico Ruberto, Küchenchef im Restaurant **I Due Sud**, welcher kürzlich vom GaultMillau Schweiz als Entdeckung des Jahres 2018 gekürt wurde. Die Erstplatzierte mit Basler Wurzeln wird ihre Englischkenntnisse einsetzen können, denn als Hauptpreis winkt eine interessante Reise nach Taipeh im nächsten Jahr.



## NÄCHSTER CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS: SAMSTAG, 27. OKTOBER 2018

Auch in diesem Jahr ein lehrreicher, faszinierender Wettbewerb für unsere Jungtalente und bestens organisiert durch unseren Conseiller Gastronomique du Bailliage de Suisse, Urs Leber, und natürlich souverän geleitet durch Bailli Délégué du Bailliage de Suisse, René Kamber. Diese grandiose Veranstaltung wird seit vielen Jahren getragen durch unsere grosszügigen Sponsoren wie dem Titelpartner Victorinox, mit der beeindruckenden Trophy und natürlich mit wertvollen Messern, welche auch für einen Jungkoch unentbehrlich sind. Dabei können wir auch auf die Firma Prodega/Growa/TransGourmet zählen mit den Produkten im Warenkorb und weiteren Geschenken an die Kandidaten wie auch auf die

versierten Juroren. Ein herzliches Dankeschön gilt auch der Firma Schwob AG, Textiles of Switzerland, vertreten durch den CEO Herr Stephan Hirt. Alle Kandidaten dürfen sich nach getaner Arbeit mit professionellen Berufskleidern einkleiden, Toque inklusive. Dem BZI in Interlaken mit Urs Burri an der Spitze, den unverzichtbaren Helfern Hansueli Käch, Chefexperte und Robert Brügger, Bereichsleiter, gebührt ebenfalls ein grosser Dank. Unermüdlich im Einsatz für das gute Gelingen dieser Veranstaltung sind aber ebenfalls nicht namentlich genannte Personen, auch ihnen entbieten wir unseren herzlichsten Dank und freuen uns bereits auf die Austragung des Wettbewerbes 2018.

  
VICTORINOX

  
PRODEGA  
GROWA  
TRANSGOURMET

  
bzi  
Bildungszentrum  
Interlaken

  
Schwob  
textiles of Switzerland

Ordre Mondial des  Gourmets Dégustateurs

# BAILLIAGES



«EN AMOUR COMME EN CUISINE,  
CE QUI EST VITE FAIT  
EST MAL FAIT ...»

Anonyme

## INDEX

53	BAILLIAGE D'ARGOVIE
54	BAILLIAGE DE BÂLE-VILLE
56	BAILLIAGE DE BERNE-MITTELLAND
57	BAILLIAGE DE FRIBOURG
59	BAILLIAGE DE GENÈVE
61	BAILLIAGE DE GRISONS
62	BAILLIAGE DE LUCERNE
66	BAILLIAGE DE NEUCHÂTEL/JURA

67	BAILLIAGE DE SUISSE-INTÉRIEURE
70	BAILLIAGE DU TESSIN-SOPRACENERI
71	BAILLIAGE DU TESSIN-SOTTOCENERI
72	BAILLIAGE DE THURGOVIE
73	BAILLIAGE DU VALAIS
74	BAILLIAGE DU PAYS DE VAUD
76	BAILLIAGE DE ZÜRICH-CAMPAGNE
77	BAILLIAGE DE ZÜRICH-VILLE



## WORLD CHÂNE DAY

### IN DER BAILLIAGE D'ARGOVIE



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

Mit einem exquisiten Dîner Amical wurde im Restaurant Schlossgarten in Schöffland der World Chaîne Day gewürdigt. Mit Gastgeberpaar Andrea und Christian Mitterbacher, Maître Rôtisseur und Vice-Conseiller Gastronomique, wurde ein Menü gezaubert, welches Lokales mit Schweizerischem und Internationalem hervorragend vereinte. Bei den Weinen dürfe es wieder etwas kraftvoller werden, so Bailli Régional Markus Grunder. Vice-Echanson Dani Beeler freute sich bereits auf die eingefangene Sonne und Kraft des «Priorat» aus Spanien.

Nach den herrlichen, kreativen Apéro-Häppchen offeriert von Andrea und Christian Mitterbacher, folgte schon bald das Amuse – als Brunnenkressschaumsüppchen mit Wildfangcrevetten in frischem Grün. Schaumig, gut abgeschmeckt. Der Gemüsegarten mit Egli & asiatischen Aromen war ein Auftakt für die Sinne. Dazu passte der Riesling Steingrube, Weingut Seehof, Jahrgang 2014, hervorragend.

Die Rotbarbe kam in einer Erbsen-Kartoffelcreme, der gepuffte Quinoa als Mantel liess den auf der Haut gebratenen Fisch noch knuspriger erscheinen und der Südtiroler Chardonnay Cardelino, Elena Walch 2015 wirkte im Gaumen jedenfalls – ob Assemblage oder Cuvée – als perfekte Symbiose! Das Pata-Negra Iberico Schwein am Knochen, war als Grosse-Pièce präsentiert, hervorragend gekocht und perfekt

angerichtet. Dazu wurden frische Morcheln, Weisser Donauspargel und Bärlauchgaletten gereicht. Das Erdbeerchutney und der hervorragend einreduzierte Jus spielten Süsse und Würze vollauf gegeneinander aus. Dazu der grossartige Wein D'latra: Gaumen, was willst du mehr? Danke für diesen tollen Gang, wahrlich einem World Chaîne Day zu hundert Prozent würdig, so das grossartige Dankeschön von Bailli Markus Grunder an Andrea und Christian Mitterbacher und sein tolles Team.

Zum Dessert: Rhabarber & Mango. Mangotarte mit Sauerampfer – weisses Schokoladenmousse, Rhabarber-Champagner-Kompott – Basilikumglace. Als Weinbegleitung den Carmes de Rieussec Sauternes AC, Jahrgang 2011, Domaines Barons de Rothschild, Frankreich.

# GRAND DÎNER SOLSTICE D'ÉTÉ 2017

IM LANDHOTEL LINDE, FISLISBACH



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



Das Solstice sei die Sommersonnenwende, das heisst die Feier des längsten Tages oder der kürzesten Nacht, begrüsst Bailli Markus Grunder die zahlreichen Mitglieder, welche bei herrlichem Sommerwetter den von Maître Rôtisseur Felix Schibli offerierten Apéro mit Häppchen auf dem leicht erhöhten, lauschigen Rasenplatz genossen. Doch was wäre ein 5-Gang-Menu ohne Wein? So stellte uns Vice-Echanson Daniel Beeler als – man darf sagen, Profi – die Top-Weine vor, die zu jedem der fünf Gänge ausgesucht wurden. Anschliessend ging es zu Tisch. Als Auftakt wurde uns ein Mille feuilles aus Tomate und Ziegenfrischkäse serviert, welches im Gaumen würzig und perfekt mundete. Dazu passte der Verdejo, Rueda 2015. Speziell, und nachahmenswert kam mit einem Hauch von Exotik die Kokossuppe mit sautiertem Wachtelbrüstchen daher, welches sich

im Gaumen ebenfalls mit dem Verdejo passend vereinigte. Der Fischgang als Seeteufel-Médallions «Provençale» mit Venere Reis präsentierte sich herrlich im Spiel von Geschmack und Farbe und war auf dem Teller eine Augenweide. Der Sancerre Comte LaFond 2015 war dazu die perfekte Begleitung. Die Gewürznote «Provençale» nach Rosmarin, Oregano, Bohnenkraut, Thymian und Basilikum, war von Vice-Conseiller Gastronomique Daniel Schneider zu vernehmen, sei eine Zusammenstellung aus gesetzlich vorgeschriebenen Inhalten, damit sich die Kräutermischung «Provençale» nennen dürfe. Auch das Schweizer Alpenlammcarré, innen medium, in der Markkruste mit Kräutergnocchi, Bratgemüse und Sauce Madère gab auf dem Teller ein herrliches Bild ab. Augenfällig auch die minutiös ausparierten Rippenbögen. Zusammen mit dem kräftigen, zu diesem Gericht passenden Abadia Retuerta, Selection Especial, Magnum Ribera del Duero 2013, war dieser Hauptgang eine kulinarische Wucht.

Doch nun kurz ein Blick zurück auf den wunderschönen Park hinter dem Hotel, wo übrigens zu Ehren der Sommersonnenwende anstelle des üblichen Feuerwerks ein kontrolliertes Feuer für warmes Licht sorgte, informierte Bailli Markus Grunder die Anwesenden über das Grand Chapitre in Bad Ragaz (26.



bis 28. Mai 2017). In einer wunderschönen Inthronisationszeremonie in der Kirche sei es für ihn eine grosse Freude gewesen, fünf tollen Menschen den Ruban über die Schultern legen zu dürfen! So überreichte er die Urkunden den neuen Chaîne-Mitgliedern: Katja Schneider, Prisca Taylor, Katja Ziegler, Gerd Klein und Jörg Pekeler. Ein grosser Dank ging auch an die Familie Felix Schibli, das Küchen- und Serviceteam für deren grossartige Leistung. Zurück zum festlich gedeckten Tisch, wo uns bereits das Dessert «Beerenvariation» mit dem entsprechenden Wein Grand Cru Classé, Sauternes 2013, erwartete. Doch nicht nur das – als Überraschung stand bei jedem Teller eine Laterne. Dies anstelle des üblichen Solstice d'Été-Feuerwerkes. Ein wirklich gediegenes Geschenk, welches diesen Sommer hoffentlich möglichst oft entzündet wird und Erinnerungen an einen einmaligen Sommerabend wachruft.



## EINE CHÂÎNE-ÄRA IN BASEL GEHT FULMINANT ZU ENDE!

ZUM ABSCHIED VON FRAU CHARLOTTE BLEILE,  
MAÎTRE RESTAURATEUR, IM RESTAURANT ST. ALBAN-STÜBLI

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



Mit Frau Charlotte Bleile, Maître Restaurateur, und ihrem Team geht nun eine Chaîne-Ära in Basel im Restaurant **St. Alban-Stübli** zu Ende. Mit viel Power und Elan, charismatisch und herzlich, war Frau Bleile 23 Jahre im **St. Alban-Stübli** erfolgreich. Erst die letzten vier Jahre war sie Mitglied der Chaîne. Für die exzellente Küche ist das Restaurant und ihre Wirtin, die mit Herz und Seele dabei ist, aber schon seit zwei Jahrzehnten bekannt. Gemeinsam und gut gelaunt durften wir unseren letzten wundervollen

Dîner-Abend geniessen. Wir haben Frau Charlotte Bleile mit einem grossen Dankeschön für ihre exzellente Küche gebührend verabschiedet und uns bedankt für die vielen schönen Anlässe, die wir bei und mit ihr veranstalten durften.

Aber wie sagte sie zum Abschluss mit einem lachenden und einem weinenden Auge so schön: Man sieht sich im Leben immer zweimal! Wir sind gespannt ...

# VOM KORNSPEICHER ZUM GOURMET-RESTAURANT



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



Am 22. April 2017 feierte die Bailliage Berne-Mittelland den Chaîne-World-Day im **Restaurant Il Grano** in Büren a.A. Bei unserem Confrère Vice-Culinaire Werner Rothen erwartete uns ein kulinarisches Diner-Amical auf höchstem Niveau in diesen sehr originellen Räumlichkeiten. Beim Umbau des Hauses gelang es den Architekten die unerwartet zum Vorschein gekommene alte Stadtmauer in das Restaurant zu integrieren.

An der Expo 2002 schwamm der Monolith vom Künstler Jean Nouvel auf dem Murtensee. Nach der Ausstellung wurde er in kleine Teile zerlegt, die weiter verwendet wurden. Ein Teil davon kann man nun im **Restaurant Il Grano** bewundern. Ein Besuch hier, im Sommer auf der wunderschönen Terrasse direkt an der Aare gelegen lohnt sich jederzeit.

# DÉCOURVIR LE VULLY



Parler de la région viticole des Trois-Lacs, c'est un peu paraphraser l'Ancien Testament avec l'histoire de David et Goliath. Le Vully est la plus petite des grandes appellations de Suisse. Ne vous y méprenez pas : petit ne signifie pas inférieur. Un nain peut rivaliser avec un géant. Les nombreux jeunes vigneron qui dirigent les domaines contribuent à la renommée de cette région considérée comme la plus dynamique de Suisse sur le plan viticole et œnologique. Les vignes plantées sont travaillées par vingt-quatre vigneron artisans. Ce terroir unique repose sur des bancs de molasse et dévoile des vins d'une grande précision aromatique.

Texte : Gabriele Wittlin, Vice-chargée de presse du Bailliage de Fribourg



Découvrir le Vully est une espèce de parcours initiatique. Point de rencontre de quatre cantons, la région se trouve à la frontière entre la Suisse alémanique et la Suisse romande. Cette diversité a influencé les viticulteurs qui sont capables d'offrir une palette impressionnante de vins à même de régaler les goûts les plus éclectiques. Mosaïque de saveurs, de senteurs et de couleurs, les cépages proposés aux amateurs de bons crus ont pour nom Traminer, Freiburger, Pinot gris ou Chardonnay en blanc, Pinot noir, Gamaret ou Merlot en rouge, sans oublier le fameux Chasselas. Identitaire du Vully, ce dernier s'affirme, d'année en année. Parmi les initiés, il est considéré comme l'un des meilleurs de Suisse. Les résultats des récents concours de vins confirment à quel point le Chasselas du Vully est

apprécié. Lorsque vous allez au Vully, ne vous contentez pas de savourer le charme et la beauté du paysage. Profitez aussi de venir titiller vos papilles gustatives. Vitrine d'une région en essor, l'œnotourisme s'est développé. De nombreuses occasions servent de prétexte pour venir dans la contrée vuilleraine, comme par exemple le Slow Up autour du lac de Morat, au printemps, les Caves ouvertes chez les encaveurs du Vully, au mois de juin, la Balade gourmande et la Route gourmande, en été, la Fête des vendanges de Praz, en automne, ou le Vully Blues Festival, au début de l'hiver. Les vins du Vully fleurent le calme, la douceur et la pureté, richesses de l'environnement dans lequel ils ont mûri. En les dégustant, vous serez saisi par l'envie de revenir dans ce véritable petit coin du paradis.

## LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Parler d'une jeune génération qui brise les codes ancestraux et transforme une appellation endormie en région tendance et novatrice fait partie des procédés narratifs trop souvent utilisés dans les magazines sur les vins. En général, une analyse approfondie de la situation montre que ces jeunes pousses rencontrent une forte opposition, qu'ils sont systématiquement écartés des leviers de décision, que l'aura médiatique qu'ils suscitent provoque plus de jalousie que d'adhésion et qu'au final les évolutions réelles sont amenées par les décisions prises quelques années plus tard par les acteurs dominants. Dans le Vully, toutefois, ce terme de nouvelle vague apparaît adéquat. Revenons quinze ans en arrière. Cette région est séparée en une partie fribourgeoise,

plutôt tournée vers les clients bernois et soleurois en villégiature sur les rives du lac de Morat, et une partie vaudoise, intégrée dans le canton lémanique. Les producteurs historiques – Derron, Chervet d'un côté, Gentizon et Matthey de l'autre – proposent des produits de qualité peu connus hors des frontières régionales. Ainsi, l'ouvrage « Connaissance des vins suisses » consacre une seule phrase au « minuscule » Vully vaudois et survole en une page les spécialités « élégantes » fribourgeoises. Après tout, rien d'anormal, le Vully fusionné n'affichant que 150 hectares de vignes, soit un centième du vignoble helvétique.

## RÉVEIL À L'HÔPITAL

En 2002, un œnologue de 25 ans est engagé par la Bourgeoisie de Morat pour gérer le Cru de l'Hôpital. N'y voyez pas une volonté de modernisation, Christian Vessaz était tout simplement le seul candidat. Ce domaine d'une dizaine d'hectares créé au XVIe siècle pour financer les soins prodigués aux malades de la ville est une Belle au bois dormant. « En 1905, lors de la division entre commune politique et commune bourgeoise, le Vully se trouvait en pleine crise phylloxérique. Les vignes ne valaient plus rien. La commune politique, qui était beaucoup plus forte, a gardé les forêts et les terres qui avaient de la valeur et laissé les vignes à la Bourgeoisie, explique Christian Vessaz. Quand je suis arrivé, il y avait de gros problèmes de qualité. J'ai débouché 10'000 bouteilles et fait un gros ménage. » Le domaine avait pourtant du potentiel. « Du Traminer et du Pinot Gris avaient été plantés en 1973. Mes prédécesseurs réussissaient déjà de très beaux vins puisque le 1983 a été champion du monde à Ljubljana, qui à l'époque était le seul concours existant. » Le jeune professionnel limite les rendements, développe les spécialités, crée un assemblage rouge. En 2009, il lance la gamme « Terroir » avec un Chasselas de Fichillien. Le millésime

2010 arrive deuxième au Grand Prix du Vin Suisse. En moins de dix ans, le domaine s'est métamorphosé. Travail en biodynamie, commercialisation de toute la production en bouteille, entrée dans la Mémoire des Vins Suisses, « parkérisation » du Pinot Noir de Mur vont de pair avec une médiatisation importante du domaine.

Le Premier a brisé le plafond de verre. Parmi les réussites médiatiques de cette nouvelle vague, citons « Le Premier » de Vessaz et Javet. L'œnologue du Cru de l'Hôpital s'est associé aux frères Etienne et Antoine Javet pour élaborer un assemblage de Gamaret, Malbec et Merlot du millésime 2009. Présenté à la fin 2011, ce rouge était vendu 50 francs la bouteille, soit le double du vin le plus cher de la région à l'époque. La presse a suivi, les restaurants et les clients aussi. Malgré la réussite du concept, les deux caves partenaires n'ont pas réédité l'expérience. Par contre, elles ont intégré dans leur propre gamme – sous les noms « Elévation de Fichillien » pour le Cru de l'Hôpital et « Sans titre » pour Javet & Javet – les vins utilisés pour cet assemblage pionnier. « Si nous pouvons vendre des vins à 35 ou 40 francs aujourd'hui, c'est grâce au Premier », explique Etienne Javet. Celui-ci a commencé à vinifier 2000 bouteilles en 2004. Aujourd'hui, la cave commercialise 30'000 cols, soit l'intégralité des quatre hectares qu'elle travaille. « Dès le début, nous avons misé sur un bon produit, qui soit aussi bien habillé. Nous avons créé une image que nous avons gardée depuis le début, c'est l'avantage d'avoir quelqu'un qui contrôle notre communication », explique l'œnologue qui insiste sur le rôle essentiel de son frère graphiste Antoine.

## L'ÉDUCATION, UNE PRIORITÉ

La dynamique actuelle ne doit pas faire oublier que le Vully a toujours été une région viticole. « Ma famille



travaille la vigne depuis 150 ans, explique Fabrice Simonet. Mes grands-parents faisaient de la polyculture. Mon père, Eric, a fait partie des premiers œnologues de Suisse. En 1975, parti de zéro, il a vinifié toute la récolte du domaine. Très vite, il a diversifié l'encépagement. Il a planté des spécialités, blanches d'abord, puis des rouges dans les années 1990. » Le Petit Château, qui travaille neuf hectares de vignes, est aujourd'hui une entreprise familiale pilotée par Fabrice, arrivé en 2010, son frère Stéphane et sa sœur Sandrine. « Très souvent, on m'attribue la diversification. En fait, c'est mon père qui a fait ce travail. Ce que j'ai amené, c'est une autre orientation en vinification, plus précise, plus spécifique à chaque cépage. Surtout en ce qui concerne les rouges. Avec mon frère, nous avons aussi amélioré la mécanisation et passé le vignoble en biodynamie. » L'élevage en barrique fait partie de la signature des frères Simonet comme le confirme Fabrice : « À notre avis, un vin rouge doit être élevé, être éduqué. Il ne faut pas le mettre en bouteille tout de suite, mais lui laisser le temps de s'assouplir et de devenir bon. »

## L'ART DU CAFÉ

### UN TABLEAU DANS LA TASSE

Texte & Photos: Nadim Arfan, Vice-chargé de presse du Bailliage de Genève



L'origine du café est ancestrale, en outre il est exemplaire par sa diversité : il existe environ 73 sortes de grains de café différents provenant de plusieurs régions du monde. Cette diversité se traduit dans son mode de consommation qui a d'ailleurs évolué durant ces dernières années.

L'une d'entre elle est celle que tout le monde connaît : le cappuccino. Cappuccino signifie littéralement le petit moine capucin, surnom donné en référence à la cape de celui-ci.

Contre toute attente et contrairement aux idées reçues, le plus gros consommateur de café, se trouve être la Finlande, avec une consommation moyenne de 12 kilos par habitant sur une année.

A 7h30 sur le Boulevard Helvétique, à Genève, une petite queue se forme devant une enseigne. A l'intérieur, un barista au nom de **Tlaloc Sandoval** fait partager sa passion pour le latte art. Cette technique permet de réaliser des dessins sur la surface d'une boisson chaude, composée de café et de lait monté à la vapeur.

Tlaloc est Anglo-Mexicain, il a appris le métier sur le tas. Grand connaisseur de café, le barista sélectionne les grains, maîtrise leur transformation, pour finalement conseiller ses clients.

C'est lors d'un voyage en Roumanie, qu'un barista lui prépare un café avec le dessin d'un signe et c'est le déclic. Depuis ce voyage, il enchaîne les formations intensivement. Tlaloc se rend compte que le sujet est vaste, puis découvre que le panel est large en fonction de la provenance des grains, du degré de torréfaction et des nouvelles manières de travailler.

Il se met à l'œuvre pour créer un tableau dans votre tasse, tel un artiste qui l'aurait reproduit sur une toile. La mousse virevolte, l'odeur du café embaume la pièce enfin, comme

par magie, une magnifique fleur se forme dans cette tasse. Sa plus grande fierté est de rendre ses clients heureux.

L'évolution de cet art éphémère est telle qu'il y a de nombreuses compétitions. La plus connue d'entre elles « le world barista championship » se déroule chaque année. Au terme de séances de sélection, les 6 baristas qualifiés s'affrontent afin de remporter le titre de meilleur barista au monde. Ils doivent en outre, servir 12 cafés en 15 minutes, 4 espressos, 4 cappuccinos et 4 compositions personnelles pour 4 juges.

La prochaine fois que vous irez savourer un café, n'hésitez pas à mettre au défi le barista qui vous le préparera. Avec un peu de chance, vous aurez peut-être une belle surprise.





## LA MARMITE DE L'ESCALADE



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



En l'an 1602, la Genève protestante fut attaquée par l'envahisseur français, durant la nuit la plus longue de décembre. L'issue de cet assaut fût l'autonomie de Genève. Durant cette nuit, plusieurs Genevois se sont défendus comme ils pouvaient. L'histoire rapporte l'acte héroïque de plusieurs inconnus. Celui qui semble avoir marqué

les esprits est une femme du nom de Catherine Royaume, plus connue sous le nom de la mère Royaume.

Cette héroïne n'avait qu'un chaudron rempli de soupe pour se défendre. Selon la légende, elle a déversé son contenu par la fenêtre sur un soldat. Ainsi, elle a réussi à le repousser.

De nos jours, afin de commémorer le courage et la réussite de la mère Royaume, une marmite en chocolat remplie de massapains en formes de légumes, bonbons à pâtes de fruits avec un pétard est cassée. La tradition veut que le plus vieux et le plus jeune réunis autour de la marmite la cassent main dans la main en prononçant la phrase :

« ET C'EST AINSI QUE PÉRIRENT LES ENNEMIS DE LA RÉPUBLIQUE. »

Cette marmite en chocolat ne peut s'acheter que les deux premières semaines de décembre. Elle est incontournable dans les grandes surfaces ou chez les meilleurs chocolatiers. Qu'elle soit au chocolat noir, au lait ou blanc, sa taille n'a aucune importance car elle ravit toujours le palet de tous. Aujourd'hui, cet événement est célébré autour de la nuit du 11 au 12 décembre.

Pour beaucoup de Genevois, cet événement représente le début des festivités de fin d'année. Lors de notre dernier dîner amical de l'année, au mois de décembre, nous tenons à perpétuer cette tradition.



## DEM GUTEN GESCHMACK VERPFLICHTET



Text: Nicole Trucksess, Dame de la Chaîne, Bailliage des Grisons  
Fotos: René Kamber, Bailli Délégué du Bailliage de Suisse



Im Restaurant «La Riva» in Lenzerheide trafen sich die Chaîne des Rôtisseurs zu einem genussvollen Nachmittag mit gutem Essen, anregenden Gesprächen und einem gehaltvollen Vortrag über Kaffee.

Ins Restaurant La Riva, in Lenzerheide am Heidsee gelegen, luden kürzlich Maître Rôtisseur Dominique Schrotter und Officier Michael Rubach zu einem Déjeuner Amical ein, bei dem Peter Demmel, dipl. Kaffee-Sommelier aus Liechtenstein, den Weg der Kaffeebohne vom Strauch bis zur Tasse Kaffee anschaulich und kurzweilig aufzeigte. So hatte Peter Demmel nicht nur Zweige des Kaffeestrauchs

und frische Kaffeebohnen im Gepäck, sondern röstete vor den Gästen über dem Feuer einige Kaffeebohnen. Der typische Geruch von geröstetem Kaffee entwickelt sich jedoch nicht sofort beim Rösten, sondern erst später, wenn der geröstete Kaffee abkühlt und «ausgast». Nach einigen Tagen Ruhezeit hat der Kaffee dann sein volles Aroma entfaltet. Auch auf die Unterschiede in der Röstdauer und die Auswirkungen auf den Kaffee ging Peter Demmel ein. Den Abschluss des Nachmittags, bei dem die Gäste von Küchenchef Dominique Schrotter kulinarisch verwöhnt wurden und reichlich Gelegenheit zu angeregten Gesprächen hatten, bildete schliesslich ein frisch gebrühter Kaffee aus Peter Demmels Kaffeerösterei.

# VOM WASSER DES LEBENS ...

OMGD-WHISKY-REISE NACH SCHOTTLAND  
VOM 21. - 24. SEPTEMBER 2016

Text & Fotos: Rolf Hertig, Bailli du Bailliage de Lucerne



Frühmorgens stiegen 22 Mitglieder und Gäste gutgelaunt in Horw in den modernen «FCL»-Car der Firma Gössi und fuhren in Richtung Zürich-Flughafen. Kurz nach der Begrüssung durch Bailli Rolf Hertig wurde, wie üblich auf solchen Reisen, bereits der erste Aperitif serviert: Canapés mit Champagner Perriet-Jouët. Die Fluggesellschaft KML brachte uns dann

sicher via Amsterdam nach Aberdeen. Dort erwartete uns ein Kleinbus und brachte uns ins Städtchen Keith. Nach einer kleinen Erfrischung im Lynn House, einem privaten Gästehaus auf dem Gelände der Strathisla Brennerei, eingebettet in eine herrschaftliche Parkanlage von sattem Grün, gesäumt von uralten Bäumen, welche an den wild rauschenden Fluss Isla angren-

zen, machten wir uns frisch gestärkt auf den Weg zur Destillerie.

Mit dem Gründungsjahr 1786 ist «Strathisla» die älteste Brennerei der Speyside und eine der ältesten in Schottland. In ihrer wechselhaften Geschichte musste sie mehrere Brände und Explosionen überstehen, wodurch sie letztlich aber das werden konnte,



was sie heute ist: eine der schönsten Destillieren Schottlands, für viele die schönste überhaupt. Mit ihren typischen Pagodendächern, dem pittoresken Wasserrad und den gemauerten Gebäuden ist sie in der Tat eine Zierde ihrer Art.

Die Kapazität von «Strathisla» liegt bei etwa 2,5 Millionen Litern im Jahr. Gleichwohl ist der leicht getorfte zwölfjährige «Strathisla Single Malt», der die einzige Originalabfüllung darstellt, recht selten auf dem Markt zu finden. Der Grund dafür ist folgender: Die Destillerie ist die Heimat der renommierten Blended-Whisky-Marke «Chivas Regal», und dieser weltbekannte Whisky beansprucht etwa 96% der Jahreskapazität der Brennerei. «Strathisla Malt Whisky» ist also das Herz des «Chivas Regal», der sogenannte «Leading Malt» des Verschnitts, da er den grössten Anteil

unter allen verwendeten Malt Whiskies stellt. Die Abfüllungen von «Chivas Regal» umfassen einen zwölfjährigen, einen achtzehnjährigen, einen fünf- und zwanzigjährigen sowie den in den unterschiedlich farbigen Porzellanflaschen angebotenen und im Jahre 1953 – anlässlich des ersten Thronjubiläums von Königin Elizabeth II – kreierten «Royal Salute 21».

Die Geschichte von «Chivas» geht bis auf das Jahr 1801 zurück, als die beiden Brüder James und John Chivas in Aberdeen an der schottischen Ostküste ein Feinkostgeschäft eröffneten, in dem sie auch Whisky verschneiden. Zur damaligen Zeit war das Verschneiden von Whisky Usus, denn die seinerzeit angebotenen Single Malts wiesen eine spürbare Schärfe und eine merkliche Rauheit auf. Nur ganz hartgesottene Zeitgenossen tranken diesen Whisky pur. Für den Rest der Kundschaft

wurden sie daher mit den weicheren Grain Whiskies (Getreide-Whiskies) verschnitten und so für das Gros der Whisky-Liebhaber trinkbar gemacht. Die Rezeptur von den Chivas-Brüdern war übrigens so erfolgreich, dass die beiden im Jahre 1834 von Queen Victoria zum königlichen Hoflieferanten ernannt wurden, weshalb sich der «Chivas»-Blend seitdem «Regal» (königlich) nennen darf.

Ein Blended Whisky kann aus bis zu siebenzig unterschiedlichen Einzel-Whiskies bestehen. Voraussetzung ist nur, dass mindestens ein Malt Whisky und mindestens ein Grain Whisky verwendet werden. Die einzelnen Whiskies, die sich im «Chivas Regal» einstellend einbringen, kommen aus zehn verschiedenen Destillieren – wobei durchaus mehrere unterschiedliche Whiskies einer Destillerie zum Einsatz kommen können.



Nach einer allgemeinen Einführung in die Geschichte des Lebenswassers erhielten wir auf einer Besichtigung interessante Einblicke in die Whiskyherstellung. Bei der anschliessenden Degustation lernten wir die Vielfalt an Aromen Schluck für Schluck kennen, aber auch, welche Einflussfaktoren den Geschmack massgeblich beeinflussen.

Zurück im Lynn House wurde, für die spätere Ausrüstung mit einem Kilt, erstmal von jedem Teilnehmer Mass genommen. Auf dem Zimmer erwartete uns bereits eine schicke, nummerierte 5-dl-Flasche eines 31-jährigen Scotch Whiskys der Chivas Brothers als Geschenk.

Krönender Abschluss des ersten Tages war die hervorragende Sterne-Küche vom extra für uns angemieteten Chef de Cuisine mit seiner Equipe. Das Mehrgang-Gourmetmenu zeugte von einer raffinierten Küche und wurde von den dazu passenden Weinen begleitet.

Am Donnerstagmorgen, nach einem ausgiebigen englischen Frühstück, führte uns der Weg nach einer halbstündigen Busfahrt zur Speyside Cooperage. Schon von Weitem sieht man Hunderte Fässer im Hinterhof der 1947 gegründeten Käferei aufgestapelt. Früher unterhielt jede Brennerei ihre eigene Käferei. Heute werden die meisten Fässer – über 100000 Eichenfässer pro Jahr – in der Speyside Cooperage zusammengesetzt und repariert. Das schweisstreibende traditionelle Handwerk wird noch genauso ausgeführt wie vor 200 Jahren. Über eine Schaugalerie kann man den Küfern bei der Arbeit zusehen, ein überaus interessanter Einblick. Sie arbeiten im Akkord und sind die bestbezahlten Handwerker der Gegend. Ein Besuch der Käferei ist ein Muss – schliesslich ist Whisky ohne die dort instandgesetzten Fässer nicht denkbar.

Anschliessend war ein Besuch in der «The Glenlivet Distillery» angesagt. Die in den Bergen und Heidekrautweiten des Cairngorm-Nationalparks nistende Brennerei ist eine der wenigen, die seit ihrer Gründung 1824 fast durchgängig produziert. Mit 6 Mio. Litern pro Jahr ist das Goldkind von Pernod Ricard eine der grössten Brennereien Schottlands. Erst 2010 wurde die Anlage um einen neuen Maischebottich, sechs Stills und acht Washbacks erweitert, um die Nachfrage zu decken und den Ertrag um 75 Prozent zu steigern.

Nach einer ausführlichen Besichtigung der Brennerei ging's dann auch schon los mit der Verkostung erlebener Glenlivet-Abfüllungen.

Zum Mittagessen fuhren wir nach Aberlour. Die Küche des hoch über dem Dorf mit Blick auf den Fluss Spey gelegenen **Landhotel Dowans** – eine gelungene Kombination moderner Einrichtung in alten Mauern - verwöhnte uns mit erlesenen, regionalen Köstlichkeiten mit Weinbegleitung.

Dann ging es schon bald weiter zu den gigantischen Lagerhallen von Chivas Regal. Wir erfuhren, dass die Marke in mehr als 200 Ländern dieser Erde vertrieben wird und dass davon jedes Jahr über 40 Millionen 7-dl-Flaschen verkauft werden, was mehr als einer Flasche pro Sekunde entspricht. Es war sehr eindrücklich, was wir hier zu sehen bekamen.

Zurück im **Lynn House** erwartete uns im Zimmer ein Kilt. Als Nichtschotte sich mit den Elementen dieser Hochlandkleidung auseinanderzusetzen war sehr kompliziert. Da half eigentlich nur der Expertenrat von unserem Confrère Fredy Herrmann, um rechtzeitig gekleidet zum anstehenden Gruppenfoto zu erscheinen. Obgleich es viele Speku-

lationen darüber gibt, was Männer traditionell unter ihren Schottenröcken tragen, schreiben heutige Manieren vor, dass besonders bei öffentlichen Veranstaltungen Unterwäsche getragen werden muss. Ob sich alle Herren der Schöpfung an diese Regel hielten, bleibt Dame de la Chaîne Erika Senn vorenthalten. Sie wurde von Bailli Rolf Hertig mit der ehrenvollen Aufgabe betraut, dies zu überprüfen.



Nach dem grosszügigen Apéro mit musikalischer Darbietung wurden unsere Geschmacksnerven im historischen Esssaal mit traditioneller schottischer Küche verführt. Dass Haggis dabei nicht fehlen durfte, war klar wie das Amen in der Kirche. Und von einem guten Küchenchef zubereitet, schmeckt wider aller Vorurteile auch das Nationalgericht – Magen eines Schafes, gefüllt mit Nierenfett, Gehacktem von Herz, Leber und Lunge eines Schafs zusammen mit Zwiebeln, Hafermehl und Gewürzen – hervorragend.

Der so lehrreiche wie auch unterhaltsame zweite Tag endete genüsslich mit Whisky und einer guten Zigarre spät nach Mitternacht.

Am Freitagmorgen hiess es Koffer packen. Eine abwechslungsreiche Fahrt durch die Highlands, mit menschenleeren Hochplateaus, Heidekraut, vereinzelt Schafen und historischen Stätten, führte uns, nach einem Halt in einem riesigen Shopping Center, nach Edinburgh. Nach dem Hotelbezug im **Sheraton Grand Hotel & Spa** stand der restliche Tag zur freien Verfügung und ermöglichte uns schon mal, einen ersten Eindruck von dieser entzückenden Stadt zu erhalten.

Die Unverwüstlichen kehrten am programmfreien Abend bei Spitzenkoch Martin Wishart in sein Edelrestaurant im historischen Hafen von Leith, einem Vorort von Edinburgh, ein und genossen das köstliche Fisch- und Seafood-Menu aus seiner Küche. Wem eher die Küche von Jamie Oliver zusagte, der ging in das bekannte **Jamie's Italian** und die Ver-

nünftigen genossen den Abend ohne Essen bei einem guten Glas Whisky an der Hotelbar.

Den ganzen Samstag verbrachten wir in der schottischen Hauptstadt. Es stand genügend Zeit zur Verfügung für einen zusätzlichen Museumsbesuch, einer Schlossführung oder für letzte Einkäufe in der «Princes Street». Die Hauptstrasse



der Neustadt ist fast eine Meile lang und ist gesäumt mit farbenfrohen Parkanlagen, georgianischen Häusern, eleganten Geschäften, Einkaufstempeln und Designerboutiquen. Oder zum Besuch der «Royal Mile», die mit zahlreichen historischen Adelshäusern begeistert, das Herz dieses Ortsteils bildet und mit ihren Woll- und Kiltgeschäften, sowie den Pubs und Restaurants zum Bummeln einlädt.

Vor dem Heimflug zog es die Unbezähmbaren noch an die Flaniermeile des Hafenviertels. Dort kehrten sie im Fischrestaurant **The Ship on the Shore** ein und genossen delikat zubereitete Meeresfrüchte, aber auch einige herrliche Flaschen von der gut bestückten Champagner-Bar.

Und dann war es bereits wieder Zeit, die Rückreise anzutreten. Via Amsterdam Airport ging es wieder zurück zum Ausgangspunkt der 4-tägigen Reise. Im Car nach Luzern durfte jeder Teilnehmer eine grosszügige Auswahl an Whisky-Flaschen als Geschenk in Empfang nehmen.

Der freundschaftliche Umgang untereinander, die Schönheit der Region Speyside rund um die lieblichen Seitentäler des Flusses Spey, die ausführlichen und lehrreichen Besichtigungen in den Brennereien mit den professionellen Whisky-Verkostungen dank den Beziehungen von unserem Pair Fredy Herrmann, Edinburgh mit seinen Sehenswürdigkeiten im Überfluss sowie eine erlesene Gastronomie machten diese Reise nach Schottland zu einem unvergesslichen Erlebnis.



## LAISSEZ-VOUS TROUBLER ... PAR LE NON FILTRÉ



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

Évoquez devant un Neuchâtelois le premier vin suisse  
de l'année et vous verrez ses yeux briller.  
Cela tient à l'histoire même du Non Filtré qui est  
profondément ancrée dans les cœurs.

Il y a une tradition devenue loi qui veut que cette belle curiosité de notre canton qui n'existe pourtant que depuis 41 ans soit mise sur le marché dès le 3<sup>e</sup> mercredi de janvier. C'est en effet en juin 76 que devant l'insistance de quelques clients, monsieur Godet, patron de la **Pinte La Golée** à Auvener, fait le pas et descend tirer une petite quantité de ce nouveau vin sans le filtrer... C'est le début d'un succès qui ne se démentira pas. De nos jours environ 10% de la production de chasselas est vendue en Non filtré. Car c'est bien de chasselas qu'il s'agit, élevé tout à fait traditionnellement mais sans filtration, ce qui lui confère sa couleur trouble. Pour élaborer ce vin tout en jeunesse et en vitalité aux arômes exotiques, on va sélectionner les foudres qui offrent le meilleur potentiel

et le mettre en bouteilles avec « la mouche », nom donné aux lies composées des levures et résidus végétaux qui sédimentent au fond du contenant à l'issue de la fermentation. Elles comportent en effet de nombreux arômes qui étofferont son bouquet et apporteront de la rondeur au breuvage.

C'est un vin qui bouleverse les codes car aussi incroyable que cela puisse paraître, avant d'ouvrir une bouteille de Non filtré, il faut la retourner ou la secouer délicatement pour que le vin s'exprime en remettant ses lies en suspension car c'est grâce à elles que tout se joue en bouche. Vin d'apéritif par excellence, il s'accorde particulièrement bien avec des asperges, de la choucroute, du pain aux noix, mais il fait également merveille avec un pois-

son du lac. Si certains le boivent très jeune, d'autres l'aiment accompli, la robe légèrement voilée car il supporte quelques années sans perdre de sa fraîcheur.

Aujourd'hui une trentaine de vignerons s'y sont mis avec une production de 120 000 litres pour 2016. La région du littoral et ses environs représentent près des ¾ du marché et on le retrouve dans de nombreux restaurants. Les Suisses romande et alémanique se répartissent le solde. On le trouve en outre sur les tables branchées de Zurich.

Encore anecdotique il y a quelques années, le chasselas non filtré, véritable ambassadeur de printemps, acquiert doucement mais sûrement ses lettres de noblesse.

## DER WEINBOTSCHAFTER



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

Die Vereinigung der Chaîne des Rôtisseurs lebt von gastronomischem Schaffen auf höchstem Niveau, spannenden Begegnungen und aussergewöhnlichen Menschen! Roger Jutzeler ist eine solche Persönlichkeit – kennengelernt beim Dîner de Nouvel An am 13. Januar 2017 im Gasthaus Schwyzer-Stubli in Schwyz bei Maître Restaurateur Kathrin Hügi. Die Gastgeberin hat ihn als Weinbotschafter zur Unterstützung ins Boot geholt. Für mich doch eher ein unbekannter Berufszweig, ging ich dieser Sache etwas genauer nach.

In einem Arbeiterviertel am Stadtrand von Zürich aufgewachsen, hat Roger Jutzeler schon früh gelernt, ehrgeizig aber auch sehr schaffig zu sein. Bereits während der Schulferien war er nicht in der Badi, sondern im Coop beim Auffüllen der Warengestelle anzutreffen. Handwerklich begabt liess er sich zum Zimmermann ausbilden, spürte aber schon bald, dass seine Fähigkeiten, abends stets den Erfolg als Lohn in der Tasche zu haben, noch lange nicht ausgeschöpft sind.

Angefangen als 23-Jähriger bei der Firma Mars, durchlief er eine amerikanische Ausbildung, von der er sagt, er wäre heute beruflich nicht da wo er jetzt steht, wenn er diese Möglichkeit nicht gehabt hätte. Stets im Fluss auch in seiner per-

sönlichen Entwicklung, arbeitete er später als ausgebildeter Betriebsökonom in jeweils leitender Funktion in den Firmen Toni Milchverband, Melitta Schweiz und Louis Roederer (Champagner). Auch unterstützte er nebenbei den Schweizer Weinverbund in seinem Aufbau. In seinem beruflichen Tun hat ihn Essen und Trinken also stets begleitet.

Angefragt von einem guten Freund und stets getrieben von seinem Wahlspruch sich nicht auf das Hindernis, sondern auf die Lücke zu konzentrieren, übt er heute die Tätigkeit des Weinbotschafters für drei Weingüter sehr erfolgreich aus: **Weingut zum Sternen, Würenlingen, Besserstein Weine AG, Villigen und GiardVino SA in Vernate/Ticino.**

In etwas mehr als einem Jahr über 145 Neukunden zu gewinnen ist das eine, aber persönliche Freundschaften, Wertschätzung dem Kunden gegenüber und eine differenzierte Abdeckung dessen Bedürfnisse anzustreben macht den Weinbotschafter aus!

Seinen Namen auf den entsprechenden Homepages sucht man interessanterweise vergebens. Ihn darauf angesprochen begründete er dies damit, dass er das persönliche Gespräch stets in den Vordergrund stelle. Sollte er Ihr Interesse geweckt haben, sprechen Sie Ihn doch unter [roger.jutzeler@bluewin.ch](mailto:roger.jutzeler@bluewin.ch) an.

# DÎNER DE CHASSE

EIN GEDIEGENER «WILDER» ANLASS



Die Bailliage de Suisse Intérieure genoss ihr diesjähriges Dîner de Chasse im urchigen Gurtellen bei den Gastgebern Beat Walker (Maître Rôtisseur) und Marco Helbling (Maître Restaurateur) und ihrem Team.

Text & Fotos: Myriam Landolt-Kistler,  
Vice-Chargée de Presse Bailliage de Suisse Intérieure

Der Empfang mit einem etwas ausgedehnten Apéro liess den «wilden Ritt», wie man eine Anreise um diese Zeit, mit diversen Baustellen und einem stotzigen Aufstieg – wie man ihn nur in Gurtellen Dorf kennt – bezeichnen könnte, doch schnell vergessen. Die Gaststube war heimelig, auf uns Gäste eingestimmt, der Gewürztraminer kaltgestellt und die Küche in den Startlöchern, um uns schon mit den Apéro-Häppchen auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Da gab es unter anderem Wollschweinelardo, ein Kalbskopf-

Epigram, aber auch einen Kürbis hot. An grösseren Tischen platziert hat jeder Gast sein passendes Gegenüber gefunden, um nicht nur kulinarisch, sondern auch gesellschaftlich – was ja die Chaîne des Rôtisseurs ausmacht – einen spannenden Abend zu geniessen. Die verschiedenen Gänge, die auch zeitlich so gesetzt waren, damit auch Reden und Ehrungen ihr Zeitfenster fanden, gab es in einer Vielfalt und Kreativität eines guten Jagdschmauses. Speziell zu erwähnen ist sicher die «Schüümigi Hagengut-

täsüppä» mit Steinpilzknusperli gereicht in einer traditionellen Soupière. Man legte in der Menüzusammenstellung viel Wert darauf, sehr ortgebundene Produkte zu verwenden. Aber das liess die Einladung mit dem Menu, im traditionellen, urchigen Urner-Dialekt geschrieben, schon erahnen. Es war wie immer im **Gasthaus im Feld** einen «stotzigen Aufstieg» wert!



## HERBSTZEIT

IST «MOST»-ZEIT

Text & Fotos: Myriam Landolt-Kistler, Vice-Chargée  
de Presse Bailliage de Suisse Intérieure

Im Rahmen des OMGD besuchten Mitglieder der Bailliage de Suisse Intérieure eine der noch wenigen voll industriellen Mostereien in der Innerschweiz.

Bruno Laimbacher (37), gelernter Schreiner, führt heute dieses Unternehmen in 3. Generation mit viel Herzblut weiter, obwohl Freizeit und Ferien dadurch rar geworden sind. Es ist ihm sehr wichtig, dies im Sinne seiner Vorfahren zu tun, was klar zu spüren war, als er auf die Berufsbezeichnung des «Mosters» angesprochen wurde.

Den Beruf des «Mosters», heute offiziell Getränke-technologie Fachrichtung Obstsäfte genannt, gibt es – jedoch ist eine Ausbildung für den «Brenner» nicht bekannt. Er selbst hat von der Picke auf gelernt, als er als 10-jähriger Knirps im gleichen Hause wohnend, in diesen intensiven Wochen des «Mostens» direkt im Geschehen drin war! Dort wurde die Grundlage für seine heutige Motivation zu diesem doch selten gewordenen Handwerk gelegt, denn der Most ist die Voraussetzung für einen guten Schnaps!

Die Firma Strüby GmbH hat sich zudem speziell durch ihren qualitativ hochwertigen, nach altem Familienrezept hergestellten Strüby Chrüter einen Namen gemacht: Strüby GmbH, Getränke & Brennerei, Laimgasse 96, 6438 Ibach. [www.struebygetraenke.ch](http://www.struebygetraenke.ch)

«MOSTEN»

Ist in den 60-er Jahren bei der Firma Strüby noch mit einer Packpresse, Holzrosten und mittels Tüchern Most gepresst worden, steht seit 2012 eine vollautomatische moderne Siebbandpresse im Einsatz. Auch wenn dadurch die Arbeit nicht mehr ganz so beschwerlich ist, läuft es bei Bruno Laimbacher zwischen September bis Oktober auf Hochtouren. Da sind helfende Hände stets gefragt! Rund 12 t Äpfel werden zu «saurem Most» verarbeitet. Des Weiteren 40 bis 100 t Birnen, die für die Brennerei benötigt werden (Trästerschnaps). Verarbeitet werden vor allem Früchte aus der Region. Das Arbeiten mit der Maschine braucht Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Kann man mit der Einstellung der Dicke des Fruchtemuses oder auch dem Tempo einerseits den Feierabend steuern, sind andererseits genau diese zwei Komponenten auch verantwortlich für die Qualität des Endproduktes. Aber auch der Reifegrad der Früchte, die Sorte oder der Verwendungszweck müssen beachtet werden. Aus 100 kg Obst ist eine durchschnittliche Ausbeute von rund 75 l Most zu erwarten, welche direkt von der Presse zum Lagern oder für den Verkauf in die Fässer gepumpt wird. Mit einem Augenzwinkern meint Bruno Laimbacher: «Das ist frischer Most, nicht jener, den man im März im Laden kauft!»

DER HAUSEIGENE TRÄSTER IST EIN REINER BIRNENSCHNAPS (45 VOL%)!

In der Brennerei Strüby werden die Birnen durchs's Mosten in Saft und «Träscht» getrennt. Nach dem vergären des Mostes & «Träschter» werden diese beiden Komponenten beim Brennen wieder zusammengefügt. Dieser zusätzliche aufwendige Arbeitsgang, anders als in der Branche üblich, gibt die unvergleichliche geschmackliche Qualität des Strüby Trästers!



# LOCANDA ORIC: EMOZIONI E SAPORI RAFFINATI

Redazione: Stefano Pelagatti, Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Ticino – Sopra Ceneri  
Nicola Nembrini, Vice-Conseiller Gastronomique du Bailliage de Ticino – Sopra Ceneri  
Fotos: Stefano Pelagatti, Chargé de Presse du Bailliage de Ticino – Sopra Ceneri

Palmarès della gastronomia ticinese il suo locale è meta di chi ama deliziarsi con una cucina così raffinata che si colloca tra il gusto italiano e quello francese. Situato nel cuore storico di Bellinzona, in via Orico, dietro il **Palazzo delle Orsoline** e sede del Governo Ticinese, il ristorante prende il nome proprio da questa strada ed è gestito dallo chef Lorenzo Albrici che da vent'anni ne cura ogni dettaglio.

Lorenzo, già allievo del grande Frédy Girardet, dopo aver fatto gavetta nei più grandi alberghi e ristoranti in Engadina ed in altre importanti città svizzere, ha saputo anno dopo anno posizionare il suo ristorante ai massimi livelli della cucina svizzera raggiungendo ambiti riconoscimenti, quali la stella della guida «Michelin» nel 2000 e 16 su 20 punti della guida «Gault & Millau». Oltre che appartenere in qualità di «professione» della Chaîne des Rôtisseurs è anche membro di San Pellegrino Saperi Ticino, «Les Grandes Tables de Suisse», inoltre della «Commanderie des Cordons Bleus de France».

## «Dîner amical» del 26 aprile 2017

Già a partire dallo stuzzichino di benvenuto, un coniglio rosa profumato, al timo, i presenti hanno potuto prepararsi splendidamente a quella che si è rivelata una cena capolavoro. Conosciamo la bravura di Lorenzo e la sua costanza ed attenzione alla qualità, ma quanto presentato agli ospiti è stato superlativo, partendo sia dalla presentazione dei piatti, dove gli abbinamenti dei colori si sposavano armoniosamente con i gusti, alla scelta dei contrasti: il dolce salato dell'antipasto (composto di lamelle di asparagi verdi

con crudo di ricciola e caviale, insieme ad uno zabaione all'extravergine) ripreso dal piatto principale: lombata di vitello dorata al forno con primizie stagionali e spugnole alla crema, dove anche le consistenze degli ingredienti si abbracciavano in armonia. Tra le due portate sono state proposte delle cicche di patate su un pesto di aglio orsino, il quale con il suo profumo forte e penetrante, ha fatto storcere il naso prima dell'assaggio a qualche commensale, rivedendosi poi, confermando e apprezzando la delicatezza del piatto, equilibrato e per nulla invadente.

Ottima la proposta di formaggi a pasta molle, seguita da un pre-dessert di ribes schioccante su una delicata crema caramellata, per anticipare il trio del tegolino ghiacciato al rabarbaro, del «crumble» alle nocciole e della dadolata di fragola al «Grand Marnier».

Tutto perfetto, con i complimenti anche al «sommelier» per la scelta e soprattutto per la presentazione finale dei vini.



# CHEF DI CUCINA CON LA PASSIONE DELLA CACCIA

UN CONNUBIO PERFETTO TRA  
ATMOSFERA ED ALTA CUCINA

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



Mi presento: sono Andrea Erni, chef e maître rôtisseur, grand commandeur della Chaîne des Rôtisseurs, sommelier onorario. Sono nato nel 1950 a Sorengo, di origini grigionesi, sposato con due figli. Dopo le scuole dell'obbligo ho frequentato la scuola alberghiera a Losanna. La passione per la cucina è nata in casa poiché mio padre gestiva un grotto a conduzione familiare già nel lontano 1948. In seguito il grotto di paese si è ingrandito diventando ristorante e hotel. Dal 1980 ho rilevato la gestione di tutta la struttura, quella che da allora è diventata la «mia casa»: **Hotel & Spa Cacciatori**, Cademario, menzionato nella Guida «Michelin», 13 punti «Gault Millau». Il mio Hotel è stato selezionato da Svizzera Turismo tra le 100 strutture ricettive più accoglienti della Svizzera nella categoria hotel vacanze «piccoli e intimi». Ultimo riconoscimento: premio «Travellers' Choice» di «Tripadvisor»

quale 13esimo hotel nella categoria hotel romantici della Svizzera.

Nei primi anni della mia carriera la «nouvelle cuisine» ha goduto del suo predominio. La mia curiosità, lo studio da autodidatta del mondo della cucina, leggendo e collezionando libri di ricette, l'ispirazione dovuta ai grandi «chefs-de-cuisine», mi hanno portato a tante e nuove scoperte.

Nella nostra cucina «la buona tavola» è il credo e la filosofia gastronomica. Dal menu alla carta serviamo specialità ticinesi e lombarde, come anche piatti della cucina classica italiana e francese. Prodotti stagionali, freschi e di prima qualità per realizzare piatti raffinati e creativi serviti nel nostro ristorante rustico ed elegante.

Situato nella regione del Malcantone, circondato da un'oasi di verde, l'hotel quattro stelle con le sue trenta moderne ed eleganti camere si trova a Cademario. La nostra Spa, centro «wellness» di 1000 metri-quadri, vi attende per dar modo di rilassarvi nella vasca di acqua salina a 32°C o nella piscina esterna, per coccolarvi con un massaggio, con un trattamento speciale oppure per beneficiare semplicemente delle saune e del bagno

turco e così rinforzare il proprio sistema immunitario.

Il vino è un'altra mia passione. Nella nostra cantina troverete vini di grandi qualità, soprattutto del Malcantone e di tutto il Ticino, anche i vini italiani e francesi sono ben rappresentati. Nei nostri vigneti dei Ronchi di Cademario produciamo il Merlot di Cademario, un rosato di Pinot Nero, lo Chasselas bianco e lo Chardonnay.

Un'ampia scelta di distillati, come pure vari tipi di liquori della nostra produzione completano la cantina. La grappa è tradizione in Ticino e non può mancare per completare il vostro menu.

Mio papà era cacciatore, da ragazzino lo seguivo nelle sue battute di caccia bassa. La passione per la caccia è quindi nel mio gene. Nella nostra regione seguo la caccia alta dove le possibili prede sono cinghiali, cervi, caprioli... Durante il periodo autunnale la cacciagione è sempre presente nel nostro menu a completa soddisfazione dei nostri clienti.

Nel mio tempo «libero», oltre cacciare, mi piace viaggiare, visitare nuovi paesi e durante la stagione invernale praticare lo sci. [www.hotelcacciatori.ch](http://www.hotelcacciatori.ch)

# MERLOTGENUSS ..... IM TESSIN



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

Wer im Südzipfel der Schweiz nicht nur den italienischen Charme, sondern auch kulinarische und vinöse Genüsse sucht, ist am rechten Ort. Der Kanton Tessin bietet nebst landschaftlichen und kulturellen Reizen eine interessante und reichhaltige Weinkultur. Nicht zuletzt eignen sich die klimatischen Gegebenheiten im Tessin hervorragend für den Anbau von Weinen.

Das Tessin ist der viertgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Der Monte Ceneri teilt den Kanton in die zwei grossen Weinbauregionen, ins nördliche Sopraceneri und ins südliche Sotoceneri. Der Weinbau im Tessin hat eine lange Geschichte. Bereits im 17. und 18. Jahrhundert gab es Reisende, die in ihren Tagebüchern ihre Eindrücke vom Weinbau schilderten. Erst anfangs des 20. Jahrhunderts wurde die Bordeaux-Traube Merlot – heute die Hauptsorte mit über 80% der Rebfläche – im Tessin eingeführt. Daneben werden aber auch noch die roten Rebsorten Pinot Noir und Gamaret, sowie die weissen Rebsorten Chardonnay, Sauvignon blanc und Chasselas angebaut, um vor allem die wichtigsten Rebsorten zu nennen. Die Rebfläche im Tessin umfasst derzeit über 1000 Hektaren, teils an steilen, nur schwer zu bewirtschaftenden Hängen. Die Rebflächen sind stark fragmentiert. So besitzen über zwei Drittel der Winzer Rebpärzellen mit weniger als 2000 m<sup>2</sup>, nur gerade knapp 5% der Winzer solche von über 10000 m<sup>2</sup>. Nur eine Handvoll Winzer betreiben den Weinbau vollberuflich. Die klimatischen Gegebenheiten im Tessin eignen sich dabei hervorragend für den Anbau von Weinen.



## MERLOTREISE INS TESSIN

Eine kleine Gruppe Chaine-Mitglieder der Bailliage de Thurgovie besuchte während zweier Tage anfangs Mai mehrere Weingüter im Tessin. Unter fachkundiger Beratung der jeweiligen innovativen Winzer konnten zahlreiche Weine degustiert und verglichen werden. Besucht wurden folgende Weingüter in der Region Lugano:

Vini Rovio Ronco in Rovio ([www.vinirovio.ch](http://www.vinirovio.ch))  
Cantina Kopp von der Crone Visini in Barbengo  
([www.cantinabarbengo.ch](http://www.cantinabarbengo.ch))  
Cantina Monti in Cademario ([www.cantinamonti.ch](http://www.cantinamonti.ch))

Tessiner Weingenuss in Reinkultur!



## DU CAVIAR PRODUIT EN VALAIS!

Texte: Pascal Curdy, Vice-chargé de presse du Bailliage du Valais  
Photos: Kasperskian AG

Nous avons eu la chance de faire la connaissance de la maison Kasperskian AG sise à la Souste depuis 2015. Nous avons rencontré Frédéric Cherpin, manager des ventes et du marketing que nous remercions. Cette enseigne produit du caviar with Life. Une méthode de production rare et quasi secrète! Mais avant d'aller plus loin, un bref rappel historique.

Durant des millions d'années, le Rhône fut l'habitat naturel des esturgeons en Suisse. Puis, des barrages ont été construits et ces poissons ont disparus. L'entreprise est très fière, après des années de travaux de recherche, de ramener cette espèce en grand danger dans sa région ancestrale. Les esturgeons vivent dans la plus pure des eaux cristallines et sont nourris selon un régime idéal. Ils sont particulièrement choyés et personnellement suivis avec le plus grand dévouement par l'équipe d'experts de la maison. Ils produisent naturellement leur caviar au cours de leur longue vie en parfaite santé, non pas une seule fois, mais à de nombreuses reprises. Le nombre de récoltes par femelle est estimé entre 3 à 5 fois. Vous l'avez compris: les esturgeons ne sont pas tués lors de la récolte de leurs œufs! Un massage manuel de la femelle remplace la traditionnelle mise à mort. Une méthode respectueuse et exclusive à cette société qui est la seule productrice de Caviar with Life à travailler selon les normes juridiques internationales reconnues.

La pureté, la saveur et la texture de ce Caviar le rendent exclusif et unique. Chaque perle a son caractère particulier. Rien n'est ajouté à cette création de la nature, si ce n'est du sel pour révéler les saveurs, ce qui est en fait un luxe gastronomique véritablement inégalé. Après dégustation, nous ne

pouvons qu'abonder dans le sens des producteurs, un pur délice accompagné de champagne, vodka ou Petite Arvine. Ici, chaque esturgeon a un nom. Chaque boîte ne contient que les œufs d'un seul poisson. Il est ainsi possible de commander du caviar produit par « son » poisson. « C'est une possibilité qu'utilisent certains chefs qui veulent avoir une qualité constante », dit notre interlocuteur. La gastronomie locale, mais également internationale dont de grandes tables s'intéressent vivement à cette production douce ainsi qu'à ce caviar de très haute qualité et la société progresse sur le marché. Une belle et surprenante découverte recommandée chaudement pour une visite guidée et dégustation. Qu'on se le dise, les esturgeons et le caviar sont de retour en Valais!





# WORLD CHAÎNE DAY



## DECOUVERTE DE LA PLAQUE DES RÔTISSEURS AU ROYAL SAVOY LAUSANNE

Texte: Emer Finlay, Communication Manager, Hôtel Royal Savoy, Lausanne  
Photos: Henri Rollier, Vice-Chargé de Presse du Bailliage du Pays de Vaud

### LE ROYAL SAVOY LAUSANNE

La tradition hôtelière suisse connaît une renommée mondiale. Le **Royal Savoy**, construit en 1909 dans le pur style architectural « Art Nouveau » a été restauré avec le plus grand soin afin que l'art de recevoir et de se reposer soit sublimé. Après sa réouverture en 2015, l'**Hôtel Royal Savoy** Lausanne a su non seulement renouer avec sa gloire d'antan et écrire un nouveau chapitre de l'histoire hôtelière lausannoise, mais aussi innover pour ses clients lausannois, de la région et au-delà des frontières.

### La Brasserie : une cuisine gourmande et raffinée

La **Brasserie de l'Hôtel Royal Savoy**, au cœur de la ville de Lausanne, a réussi avec brio le pari de proposer une cuisine gourmande et raffinée mariant modernité et plats du terroir. Avec sa cuisine signée par le chef alsacien triplement étoilé Marc Haerberlin, appuyé par le Chef Exécutif Julien Krauss, la **Brasserie du Royal** regroupe des talents de l'art de la table dont Réza Nahaboo, « Meilleur Sommelier de Suisse 2016 ». Ensemble, ils revisitent une cuisine moderne dans un établissement cinq étoiles.

Avec son design contemporain et son ambiance chaleureuse, la cuisine de la Brasserie du Royal est ancrée régionalement et propose des soirées thématiques en accord avec la saisonnalité.



### L'arrivée du nouveau SkyLounge a tout pour plaire

Une vue panoramique à 360° sur Lausanne, la région du Lavaux, le lac Léman et les Alpes, le nouveau SkyLounge vous fera également découvrir le monde grâce à une carte qui fleure bon le dépaysement. Du déjeuner au souper, des apéritifs et repas raffinés à déguster dans une ambiance cosmopolite et sophistiquée. Que se passe-t-il lorsqu'on conjugue ce savoir-faire et une vue panoramique exceptionnelle? Une expérience à vivre avec les beaux jours qui reviennent.

### Les Terrasses et Jardins du Royal font leur apparition

Entre détente et relaxation, les magnifiques Jardins du Royal, agrémentés de leurs arbres centenaires, n'attendent que vous. Le Royal Savoy vous réserve un programme d'été innovant. Entre un pique-nique à la bonne franquette, une partie de pétanque ou de baby-foot, un bar à glaces ou des shishas design sur une terrasse élégante, le public trouvera très certainement son bonheur. Dans ces Jardins, trois ruches ont été installées afin de produire du miel de ville digne du lieu : un point d'intérêt pour les curieux d'apiculture.

C'est dans ces jardins que la délégation du Bailliage du Pays de Vaud de la Chaîne des Rôtisseurs s'est regroupée pour saluer cordialement tous ses Confrères à l'occasion du World Chaîne Day!

### LA DÉCOUVERTE DE LA PLAQUE DES RÔTISSEURS DE LA BRASSERIE DU ROYAL

C'est le 22 avril 2017 en fin d'après-midi que la délégation du Bailliage du Pays de Vaud a été accueillie pour un sympathique apéritif qui combinait de manière agréable du Chas-selas vaudois et de savoureuses tartes flambées.

La Plaque des Rôtisseurs a ensuite été découverte par Julien Krauss, Chef Rôtisseur, et Dominique Koepfel, Bailli du Pays de Vaud, dans une ambiance chaleureuse.



Le dîner qui suivit fut servi dans le décor élégant et confortable de la **brasserie du Royal**. Se sont succédés du Saumon « Label Rouge » confit, avec espuma de petits pois et gelée de citron Kalamansi, des Escargots de Vallorbe, avec mousseline de pommes de terre fumée à l'ail des ours, le carré de veau rô-tisseur, avec duo de sauces, déclinaison asperges et morilles au vin jaune, avec pour dessert une tarte renversée aux fraises et rhubarbe, avec glace au yaourt. Mis en valeur par un service élégant et calme, ce repas gastronomique, qui laissera un souvenir magnifique pour nos yeux et nos papilles, a été élaboré par Julien Krauss, Chef exécutif et Adam Bentalha, Chef de cuisine.

C'est donc de manière particulièrement méritée que ces chefs et leurs brigades de cuisine et de service ont été longuement félicités par Charlotte Waeber, Vice-Conseiller Gastronomique et applaudis par tous les participants.

SOMMER-  
SONNENWENDE

## SOLSTICE D'ÉTÉ

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

Die Sommersonnenwende wird als Beginn des Sommers gesehen. Obwohl der kalendarische Sommer am 20./21. Juni beginnt, wird der Tag der Sommersonnenwende dennoch als Mittsommer bezeichnet.

Dies geht vermutlich auf einen steinzeitlichen Kalender zurück.



Am 21. Juni 2017 mittags stand die Sonne am höchsten – was den längsten Tag und die kürzeste Nacht des Jahres bedeutete. Bei einer Sonnenwende erreicht die Sonne im Laufe eines Sonnenjahres den grössten Abstand vom Himmeläquator. Die Verehrung der Sonne und des wiederkehrenden Lichtes geht auf Traditionen in prähistorischer Zeit zurück. Die Sonne hat essentielle Bedeutung für das irdische Überleben. Schon der Turm von Jericho aus dem 9. Jahrtausend vor Christi deutet auf die Kenntnis der Sommersonnenwende hin, und spätere steinzeitliche Kultstätten wie Stonehenge erfassten diesen Zeitpunkt mittels der relativ leicht feststellbaren Auf- und Untergangspunkte der Sonne. Auch die Himmelsscheibe von Nebraals, ein wichtiger bronzezeitlicher Fund, dokumentiert die Sonnenwende.

Den Tag der Sommersonnenwende betrachten seit je manche Menschen als mystischen Tag; manche begehen ihn mit weltlichen oder religiösen Feierlichkeiten. Der Sinn des Brauches besteht darin, durch den Lärm der Feierlichkeiten schlechte Geister zu vertreiben und dadurch die Ernte üppiger ausfallen zu lassen. Die Gefühle dabei sind zwiespältig. Einerseits markiert die Sonnenwende den Beginn des Sommers, andererseits signalisieren die kürzer werdenden Tage dessen Endlichkeit. Das typische Juni-Sommerwetter und die in mittleren Breiten der Nordhalbkugel noch frühlinghafte

Wachstumsstimmung in der Natur ist ideal für Freiluftveranstaltungen aller Art. Die grösste unorganisierte Sommersonnenwendfeier in Europa findet in Stonehenge statt. In den skandinavischen Ländern und im Baltikum, wo es im Sommer nachts kaum dunkel wird, sind die Bräuche lebendiger geblieben. In Schweden zählt «Midsommar» neben Weihnachten zu den wichtigsten Familienfesten des Jahres. In Dänemark und Norwegen gibt es an vielen Orten Fackelumzüge und üppige Mahlzeiten. Doch nicht nur im Norden wird gefeiert und üppig gegessen. Auch die Bailliage Zurich-Campagne feiert die Sommersonnenwende alljährlich mit einem freundschaftlichen Essen. René Kaufmann, Officier Maître Rôtisseur, überraschte mit einem schwedischen Vorspeisenbuffet. Das traditionelle Smörgåsbord bot unterschiedliche Fischhappen, wie Graved Lachs (gravad lax), geräucherter Lachs (rökt lax), eingelegter Hering (inlagd sill) und geräucherter Aal (rökt ål). Der Hauptgang war norwegisch geprägt. «Surf and Turf King, Crab & Rentier mit Teighüfeli und Fruchtleder Eierschwämmli, Gartenerbsen und Schmelzkartoffeln», stand auf dem Speisezettel. Surf and Turf King – eine Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch. Dafür wurden die Schwänze des Hummers frittiert und mit einem Steak kombiniert. Aus Finnland stammt das Rezept für die Nachspeise: Mansikkalumi – ein köstlicher Erdbeerschnee. Ein leichtes und sommerliches Dessert.

## SEID UMSCHLUNGEN, MILLIONEN!

DIE CHÂÎNE-WELT UND IHRE FREUNDE TREFFEN  
SICH IN ZÜRICH IM RESTAURANT ASCOT.

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

**C**uisine: Eine gute «Küche» erkennt man auch daran, dass Abwesenheiten keinen Einfluss auf die Qualität haben, denn ausnahmsweise muss das Team ohne Christian Weber, Maître Rôtisseur Commandeur, auskommen. Aber wir sind unbesorgt, denn Alexander Heinecke, Executive Chef, hat mit seinem Team alles im Griff bzw. in der Pfanne.

**H**appiness: Zum Glücklich sein bedarf es wenig. Uns genügt Champagner von Perrier-Jouët und köstliche Mini-Pittas, lecker gefüllt mit Tomaten-Humus, Zaziki und Falafel, Kalbs-Tatar, Krevetten und Couscous. Freizügig offerierte kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt sind das Markenzeichen unseres gut gelaunten Gastgebers Christian Frei, Grand Officier Maître Restaurateur, OMGD-Professioneller, Commandeur.

**A**mbiance: Wie für diesen sonnigen Tag herausgeputzt, präsentiert sich das Restaurant Ascot, mit neu gestalteter Bar, edlem Entrée und aufgefrischem Interieur von seiner besten Seite. Das freut doch die Gemüter. Tom Gysler, Bailli, begrüsst die Anwesenden aufs Herzlichste und nimmt die Gelegenheit wahr, sich bei den vielen Chaîne-Freunden für ihr Erscheinen

zu bedanken. Um der Bedeutung des heutigen World Chaîne Days gerecht zu werden, erläutert René R. Kamber, Bailli Délégué, Membre des Conseils National et Magistral, in launigen Worten die Entstehung und den Zweck dieses ausserordentlichen Anlasses.

**I**nternational: Mit den Weinen öffnen sich die Tore zur Welt und so beschreibt uns Carina Gundberg, Vice-Echanson, die weltumfassende Tranksame fundiert, lehrreich und unterhaltend.

**N**atural: Wenn es im Garten spriesst, dann ist wieder Frühling. Diesen erleben wir mit der fantasievollen Suppe – in wunderbar heissen Tellern serviert – mit Frühlingzwiebel-Cappuccino und perfekt gegartem Backhendl-Brüstchen. Allerfeinste Tagliarini auf Bärlauch-Pesto, mit frischen Morcheln und hochgeschätzten Milken folgen alsbald. Das kanadische Roastbeef «Heritage Black Angus» – ein erreichter Klassiker im Ascot – auf buntem Spargelfächer drapiert und mit Kräuter-Bratkartoffelchen serviert, schmeckt wundervoll nach britischer Tradition. Dessert heisst Italien und so beendet das Tiramisu mit marinieren Erdbeeren, leichtem Rhabarbermus und kräftigem Sauerrahmglacé, diesen weltumspannenden Tag.



**E**xcellence: «Seid umschlungen, Millionen!», wird im letzten Satz in Beethoven's 9. Sinfonie gesungen. Bei Martin Santschi, Vice-Conseiller Culinaire, genügt hierzu ein herzlicher Händedruck dem hervorragenden Küchenteam von Alexander Heinecke, Executive Chef, und dem Top-Service-Team von Vanessa Trappen, Serviceleitung, für die tolle Performance.

## WO DIE WILDEN WINZER WIMLE

EINE SCHILLERENDE OMGD-WEINREISE  
DURCH DIE BÜNDNER HERRSCHAFT

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



Das Programm hat es in sich, denn Carina Gundberg, Vice-Echanson, tatkräftig unterstützt von Ludwig Steinwender, Chevalier, führt uns kreuz und quer durch die schöne Bündner Herrschaft. Viel Ehre und Lob gebührt auch Oliver Boser, Chevalier, der die nicht immer einfachen Kontakte mit den Weingütern herstellte und uns damit Einblick in zumeist verschlossene Weinkeller verschaffte, wovon wir in gekürzter Form berichten möchten.

### Completer-Kellerei – Malans

Giani Boner, der letzte Winzer in der Bündner Herrschaft, der die heimische Sorte Completer traditionell oxidativ ausbaut, lädt uns ein in seinen urchigen Torkelschopf inmitten von Malans. Als rare Spezialität gilt der Completer – der Name leitet sich vom abendlichen Gebet «Completorium» oder «Completa» ab, nach dem der aromatische Wein von den Mönchen des Domkapitels als Stärkung getrunken wurde – der zwanzig bis dreissig Jahre lagerbar ist, aber nur alle anderthalb Jahre Ertrag bringt.

### LIPP Weingut & Destillerie – Maienfeld

Eine Familie, ein Betrieb – aus Kunz-Keller wird Kunz, aus Kunz

wird Lipp. Carina und Reto Lipp-Kunz schlagen ein neues Familien-Kapitel nach der Übernahme des elterlichen Betriebs 2013 auf. Im Gewölbekeller, dem «unteren Keller» – früher in Besitz der Herren von Salis – entführt uns Carina Lipp in ihre Welt der «Einzigartigkeit». So wie in der Natur nichts kopiert ist, so reflektiert auch der Wein diese Einzigartigkeit, den sie kurz «Intuiva» nennt. Reto Lipp ist der Mann für die starken Geister und destilliert aus fast allem hervorragende Marc. Dabei muss man unterscheiden zwischen einem Brand, der mit der Hefe vergoren wird und einem Geist, dem die Aromen herausgezogen und dann erst vergoren werden. Wir lernen vom Vorlauf, mit seinem stechenden kräftigen Geruch, der reduziert wird, weil er mit 70% Alkohol zu stark wäre und vom Nachlauf, der ranzig schmeckt und nur zum Einreiben taugt.

### Weingut Sprecher von Bernegg – Jenins

Schon das Wappen mit den gekreuzten Pfeilen bezeugt die militärische Historie des Adelsgeschlechtes der «von Sprecher», deren Vorfahren in französischen und österreichischen Diensten standen. Theophil Sprecher von Bernegg (1850–1927) war Chef des Generalstabes der Schweizer Armee und im ersten Weltkrieg sogar als General vorgesehen. So vorbelastet, befreit sich

Jan Domenic Luzi (notabene selber Korporal), indem er keine «modernen, uniformierten» Weine kreierte. Seine Tante Dorothea von Sprecher, damals die erste Weinbäuerin, kelterte ab 1984 den Wein erstmals selber.

### Weinbau von Tscharner, Schloss Reichenau – Reichenau

Schloss Reichenau, wo nicht nur Vorder- und Hinterrhein zusammenfliessen, sondern Wein, Genuss und Freude aufeinandertreffen, wurde zur schönsten Hochzeitslocation 2017 gewählt. Gian-Battista von Tscharner ist Familienoberhaupt, Hofnarr, Winzer, Jäger und startete 1976 in einem Weinbaubetrieb in Jenins, welchen er dann stetig ausbaute. Sohn Johann-Baptista von Tscharner studierte in Wädenswil Lebensmitteltechnologie und schloss 2010 seinen Bachelor ab. Experimentierfreudig wie sein Vater, versucht er sich an heiklen Mariafeld-Klonen der Rebsorte Blauburgunder. Das Resultat entspricht in etwa ihren Körpergrößen, der Vater macht den voluminöseren, der Sohn den schlankeren Wein. Gemäss Johann-Baptista von Tscharner stammt der Schiller aus der Steiermark, der Name kommt von Schiellen (Schilcher, Schiech, d.h. schlecht), wonach die Bündner das «SCH» verloren und er deshalb bei uns Schiller heisst. So, und jetzt kennen wir die Wahrheit.

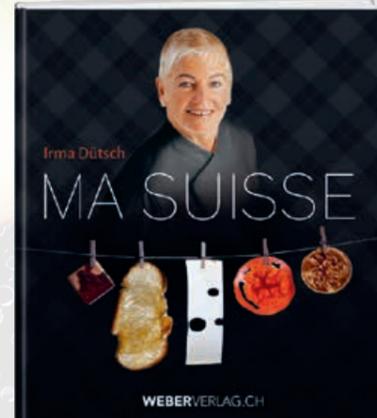


## IRMA DÜTSCH

Irma Dütsch ist 1944 als jüngstes Kind einer Bauernfamilie im Greyerzerland geboren und aufgewachsen. Ihr Vater war Bauer und Käser. Bereits als Mädchen wollte Irma Dütsch Köchin werden – und erlernte als eine der ersten Schweizerinnen den Kochberuf. Mit ihrem Mann Hans-Jörg Dütsch führte sie 30 Jahre lang erfolgreich das Restaurant Fletschhorn in Saas-Fee. 1994 und 2001 wurde Irma Dütsch beste Köchin des Jahres. Heute kocht sie erfolgreich an Gross- und Privatanlässen und kreierte einzigartige Kochbücher.



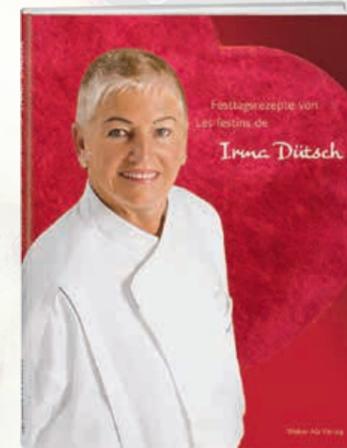
1. Auflage 2014, 168 Seiten, 22 x 26 cm, gebunden, Hardcover, mit 70 Abbildungen  
ISBN 978-3-03818-005-0, CHF 59.–  
Deutsch



1. Auflage 2015, 240 Seiten, 22 x 26 cm, gebunden, Hardcover, mit 245 Abbildungen  
ISBN 978-3-906033-91-4, CHF 59.–  
Deutsch



1. Auflage 2007, 352 Seiten, 24 x 32 cm, gebunden, Hardcover, mit 507 Abbildungen  
ISBN 978-3-909532-48-3, CHF 69.–  
Deutsch/Französisch



1. Auflage 2010, 288 Seiten, 23 x 32 cm, gebunden, Hardcover, mit 220 Abbildungen  
ISBN 978-3-909532-69-8, CHF 69.–  
Deutsch/Französisch

Bestellung: Bitte senden Sie mir

- Ex. «Ma Suisse» für je CHF 59.– ISBN 978-3-906033-91-4
- Ex. «Natürlich Irma» für je CHF 59.– ISBN 978-3-03818-005-0
- Ex. «Festtagsrezepte» für je CHF 69.– ISBN 978-3-909532-69-8
- Ex. «Amitié gourmande» für je CHF 69.– ISBN 978-3-909532-48-3

**WEBER-VERLAG.CH**

Talon einsenden / faxen an: Werd & Weber Verlag AG, Gwattstrasse 144, 3645 Thun / Gwatt, Fax 033 336 55 56 oder bestellen Sie online oder per Mail: [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch), [mail@weberverlag.ch](mailto:mail@weberverlag.ch)

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

# CHAÎNE-SHOP SUR CHAIINE-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



**Die Spitzenköche**



Christian Kuchler



Stefan Heilemann

**Reisedaten 2018**

**Route 1, Basel–Strassburg, 05.04.–06.04.**  
**Route 2, Strassburg–Basel, 06.04.–07.04.**

**Preise pro Person** **Fr.**

Kabinentyp	Katalogpreis	Leserpreis
<b>Hauptdeck</b>		
2-Bett	595.-	<b>295.-</b>
<b>Mitteldeck</b>		
2-Bett, frz. Balkon	655.-	<b>325.-</b>
Mini Suite, frz. Balkon	765.-	<b>385.-</b>
<b>Oberdeck</b>		
2-Bett, frz. Balkon	695.-	<b>345.-</b>
Mini Suite, frz. Balkon	805.-	<b>400.-</b>
Exc. Suite, frz. Balkon	995.-	<b>495.-</b>

**Leserpreis mit beschränkter Verfügbarkeit**

**Reduktion**

- Kombinationsreise (Buchung von beiden Reisen) **-55.-**



# Four-Hands-Dinner & Flussreise mit Excellence Queen

**Zwei Sterneköche**  
**Christian Kuchler & Stefan Heilemann**  
**Balik Lachs & Prunier Kaviar**  
**Perrier-Jouët Champagner**



**Eine Genussreise ins Elsass. Zwei Sterneköche demonstrieren die kulinarische Vielseitigkeit des Balik-Lachses und des Prunier Kaviar. In Verbindung mit köstlichen Zutaten, begleitet von Champagner bringen die beiden Küchenmeister Exquisites auf den Teller.**

**Route 1 Basel–Strassburg**

**Tag 1 Basel > Strassburg.** Busanreise nach Basel. Um 15 Uhr legt die Excellence Queen ab. Am Abend, bei einem Amuse Bouche lernen Sie die beiden Sterneköche kennen. Von Philipp Fahr, Caviar House & Prunier, erfahren Sie heute Abend höchst Interessantes rund um Geschichte, Entstehung und Zubereitung des Prunier Kaviars und des Balik-Lachses, die im anschliessenden Gala-Menü dominieren – im Four-Hands-Dinner, zubereitet von Christian Kuchler und Stefan Heilemann. Der Champagner kommt aus dem Hause Perrier-Jouët.



**Route 2 Strassburg–Basel**

Reise in umgekehrter Richtung.



**Tag 2 Strassburg.** Bonjour Strassbourg! Geniessen Sie ein Frühstücksbuffet à la Excellence. Im Anschluss haben Zeit durch die malerischen Gassen der elsässischen Hauptstadt zu schlendern. Busrückreise zu Ihrem Abreiseort.



**Zuschlag**

- Alleinbenützung Kabine Haupt-/Mittel-/Oberdeck **125.-**

**Unsere Leistungen**

- An-/Rückreise im Komfort-Reisebus
- Excellence-Flussreise mit Halbpension an Bord
- Kaffee, Kuchen, Willkommensdrink
- Gourmet-Abend mit mehrgängigem Menü zubereitet von den Spitzenköchen Christian Kuchler und Stefan Heilemann
- Gepäckservice am Hafen
- Mittelthurgau-Reiseleitung

**Nicht inbegriffen**

- Auftragspauschale pro Person Fr. 20.- (entfällt bei Buchung über [www.mittelthurgau.ch](http://www.mittelthurgau.ch))
- Persönliche Auslagen und Getränke
- Sitzplatzreservation Car 1.–3. Reihe
- Kombinierte Annullations- und Extrarückreiseversicherung

**Wählen Sie Ihren Abreiseort**

- 11:45/07:00 Wil
- 12:15/07:30 Winterthur-Wiesendangen SBB
- 12:45/08:00 Zürich-Flughafen
- 12:45/08:15 Bern, Neufeld
- 13:15/08:45 Burgdorf
- 13:30/09:00 Baden-Rüthof
- 14:15/09:45 Basel SBB



Die **Excellence Queen** gehört zu den luxuriösesten Flusschiffen Europas und fährt unter Schweizer Flagge! Die Kabinen auf Mittel- und Oberdeck, gefertigt aus edelsten Materialien, sind 16 m<sup>2</sup> gross mit französischem Balkon. Die Fenster auf dem Hauptdeck sind nicht zu öffnen. Alle Kabinen sind ausgestattet mit Dusche/WC, Föhn Klimaanlage, SAT-TV, Minibar, Safe, Telefon, Lift von Mittel- zu Oberdeck. Sonnendeck mit Whirlpool. Grosszügiges Foyer, Nichtraucher-Restaurant, Panoramalounge. Gastlichkeit, gesellige Unterhaltung und eine vortreffliche Küche!  
**Willkommen an Bord**

**Internet Buchungscode**

[www.mittelthurgau.ch](http://www.mittelthurgau.ch) eqbas40\_ku/eqstr40\_ku 117\_125