



SONDERAUSGABE EINHEIMISCH GENIESSEN

EINE BEILAGE VON TERRE&NATURE

AUF DEN SPUREN SELTENER REBSORTEN



BEGEGNUNG

Marktbummel mit Pierrot Ayer, dem
Genusspaten der Schweizer Genusswoche

REPORTAGE

Ausflug in die Biosphäre Entlebuch,
ein landwirtschaftliches Paradies

DOSSIER

Unentbehrlich, aber unterschätzt:
wie Brot sein Image aufwertet

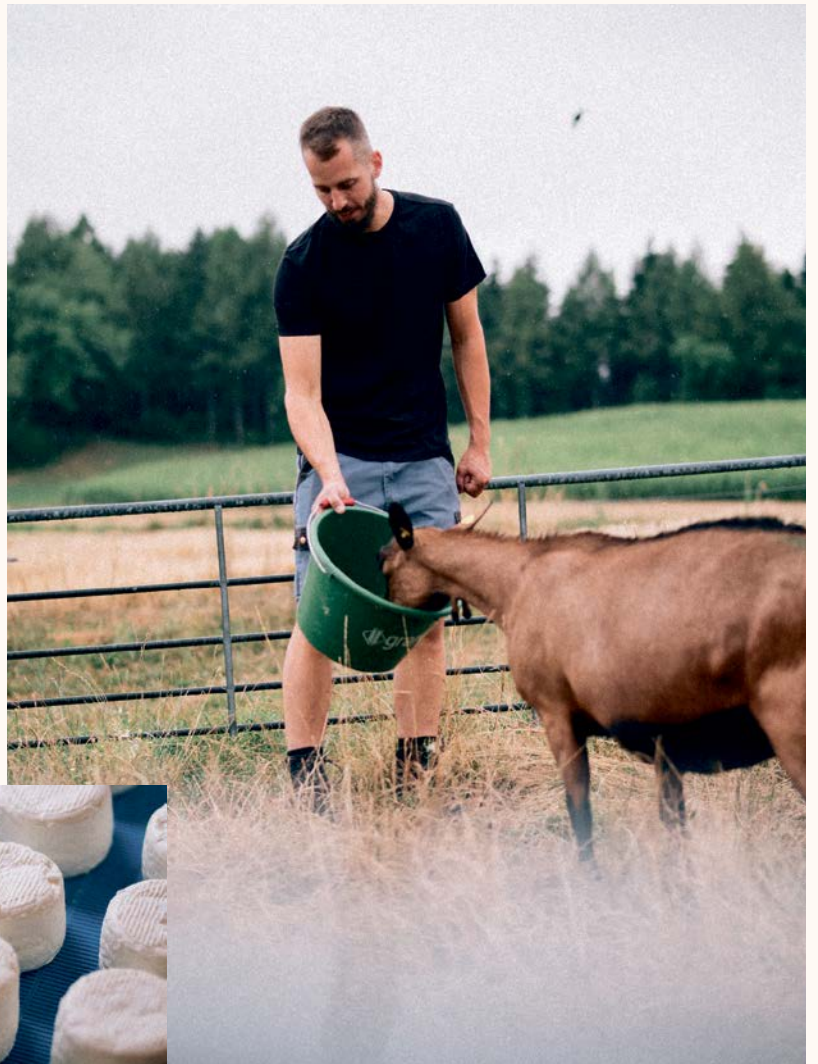
Terre & Nature 125 ans



REGIONALES KONSUMIEREN ES BEGINNT HIER

IVAN SCHLUNEGGER

Ziegenkäse-Produzent in Forel – Lavaux



*DIESES LABEL WÄHLEN
UND LOKALES GENIESSEN*



vaud.ch



regio•garantie

IMPRESSUM

Sonderausgabe als Beilage
von «Terre&Nature»
Donnerstag, 14. September
2023.

HERAUSGEBER

Terre&Nature Publications SA
chemin des Tuilières 3
1028 Préverenges.

LEITUNG

Cindy Guignard,
Alexander Zelenka.

**AN DIESER
AUSGABE HABEN
MITGEWIRKT:**

Lila Erard, David Genillard,
Clément Grandjean,
Oriane Grandjean,
Mireille Jaccard, Céline Prior,
Alexander Zelenka (Texte),
Florian Säggerer
(Verlagsleitung).

MARKETING

Cindy Guignard (Leitung),
Shengil Ameti, Christelle
Martinal, Lena Zimmermann
(Koordination).

GRAFIK

Lionel Dominé
(Verantwortlicher).

ÜBERSETZUNG

Marie Christin John,
Anja Leisinger.

LEKTORAT

Florence Marville.

WERBUNG

Élodie Amianti,
Véronique Ducros.

DRUCK

Multicolor Print AG.
Auflage 2500 Exemplare.
© Titelbild: Silvain Monney

LIEBE LESERINNEN UND LESER

Kennen Sie den Durize, den Mondeuse Noire, den Freiburger oder gar den Räuschling? Diese vier einheimischen Schweizer Rebsorten waren früher in einigen Kantonen weit verbreitet und sind angesichts der Konkurrenz durch produktivere Sorten nahezu verschwunden. Sie bestechen durch ihren rustikalen, gefälligen Charakter und werden heute von einer Handvoll passionierter Winzerinnen und Winzer kultiviert. Begeben Sie sich mit uns auf einen Roadtrip vom Wallis bis nach Zürich, um diese vergessenen Perlen aufzustöbern. Auch unser Brot wird unterschätzt: Das lange Zeit als gewöhnlich erachtete Grundnahrungsmittel gewinnt wieder zunehmend an Bedeutung, nicht zuletzt dank traditionsbewusster Bäckereien und Sterneköchen, die das einfache, aber symbolträchtige Produkt schon längst für sich entdeckt und wieder salonfähig gemacht haben. In dieser Herbstausgabe widmen wir dem Sauerteig und den alten Getreidesorten ein umfangreiches Dossier. Damit nicht genug: Anlässlich der Schweizer Genusswoche 2023 nehmen wir Sie mit dem Sternekoch und Genusspaten Pierrot Ayer mit auf den Markt und stellen Ihnen eine Auswahl geschmackvoller Aktivitäten in allen Teilen des Landes vor. Weitere Schätze der Schweizer Terroirs erkunden wir bei einem Ausflug in die höchstgelegene Whiskybrennerei der Welt, die sich auf 3303 Metern Höhe im Herzen Graubündens befindet, sowie in das beschauliche Entlebuch (LU), eine UNESCO-Biosphäre, in der Naturerbe, Landwirtschaft und nachhaltiger Tourismus nach einem bewährten Modell nebeneinander existieren. Ihnen steht der Sinn nach mehr Exotik? Wir stellen Ihnen dreizehn asiatische Gaumenfreuden vor, die in der Schweiz in Handarbeit produziert werden. Das Menü dieser Sonderausgabe, die traditionell den Schönheiten unseres Landes gewidmet ist, bietet viel Raum für Entdeckungen. Wir hoffen, dass Sie Freude daran haben, uns auf dieser schmackhaften Entdeckungsreise zu begleiten. Viel Spass beim Lesen und einen schönen Herbst!

CLÉMENT GRANDJEAN, CHEFREDAKTOR ■



Unser täglich Brot? Bio.

Beste Bio-Qualität seit 30 Jahren.



naturaplan



Bio liegt in unserer Natur.

coop

Für mich und dich.



S. 22

KOMPAKT

Neuigkeiten aus dem Schweizer Terroir. **S. 6**

FOKUS

Vom Wallis bis in den Kanton Zürich, auf den Spuren seltener Rebsorten. **S. 9**

ÖNOTOURISMUS

Vier Ausflüge ins Herz der Weinberge. **S. 17**

BEGEGNUNG

Auf dem Markt mit dem Chefkoch und Genusspaten Pierrot Ayer. **S. 22**

DOSSIER

Brot – authentisch, vollwertig und wieder salonfähig. **S. 27**

REPORTAGE

Orma, ein Graubündner Whisky aus luftiger Höhe. **S. 33**

REGIONAL

Das Entlebuch, ein ländliches Idyll. **S. 39**

HOCHGENUSS

Der Geschmack Asiens «made in Switzerland». **S. 49**

GUTE PLÄNE

Unsere Auswahl an Aktivitäten in der gesamten Schweiz, die Ihrem Gaumen schmeicheln werden. **S. 55**



© GABRIEL MONNET/CLÉMENT GRANDJEAN/ORMA

S. 27



S. 33



S. 39

WINZERBRUDERSCHAFT MIT NEUEM PRÄSIDENTEN

Die Winzerbruderschaft in Vevey hat seit diesem Sommer einen neuen Abt-Präsidenten. Der 45-jährige Nicolas Gehrig löst François Margot an der Spitze dieser Institution ab, deren Aufgabe es ist, die Arbeit der Weinbauern in den Gewannen zu beurteilen und alle drei Jahre Auszeichnungen zu verleihen, aber auch das berühmte Fest auf dem Marktplatz zu veranstalten. Nach dem rekordverdächtigen Fest 2019 ist das nächste Fest für 2040 geplant. Der Mann aus Vevey – Ingenieur für Kommunikationssysteme und seit zehn Jahren Mitglied des Bruderschaftsrats – möchte die Funktionsweise der Organisation modernisieren. Es sollen mehr junge Menschen und Frauen in deren Reihen zu finden sein, aber vor allem will er deren Einsatz im Dienst der Weinbranche aufwerten.

www.confriedesvignerons.ch



SCHATZKAMMER FÜR WEINE

Das vor über zehn Jahren lancierte Projekt für ein Haus der Weine des Weinbaugebiets La Côte wird gerade Wirklichkeit. Das in Mont-sur-Rolle (VD) gelegene Gebäude soll die Weine des Weinbaugebiets «La Côte» – zu dem zwölf Produktionsstätten zwischen Morges und Nyon zählen – sowie die Spezialitäten der Region in Szene setzen. Über achtzig selbstkelternde Weinbauern werden dort ihre Weine präsentieren und auch Käsehersteller, Fischer und andere Handwerker aus der Region werden ihre Produkte anbieten. Ausserdem sollen dort unterschiedliche Veranstaltungen wie Einführungskurse in die Verkostung, Koch-Workshops und Seminare stattfinden. In diesem Frühjahr wurde mit dem mit 4,7 Millionen Franken veranschlagten Bau begonnen. Die Eröffnung ist für Sommer 2024 geplant.

LOKALES GEFLÜGEL ENTLASTET DIE UMWELT

Die Vereinigung zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland hat vor kurzem eine Aufklärungskampagne in den Gastronomiebetrieben gestartet, damit diese vermehrt auf regionales Geflügel setzen, um die Umwelt zu entlasten und die lokalen Erzeuger zu unterstützen. Der Kanton gehört zu den grössten Geflügelproduzenten, zählt über 250 Erzeuger und der grösste Verarbeitungsbetrieb des Landes steht in Courtepin. Die Vereinigung weist darauf

hin, dass der Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügel in der Schweiz bei 15 kg liegt. Zwei Drittel davon stammen aus heimischer Produktion. Der Rest wird hauptsächlich aus Brasilien importiert. Dabei fallen Treibhausgasemissionen an, die dem Jahresverbrauch von 39 000 Autos entsprechen. Deshalb ist es wichtig, verstärkt auf Schweizer Geflügel zu setzen, betont die Vereinigung, die diese CO₂-Bilanz zusammen mit der Gesellschaft Projets21 erstellt hat.



RUNDER GEBURTSTAG

Jedes Jahr fiebern die Liebhaber des Vacherin Mont-d'Or AOP dem Herbst entgegen, denn Mitte September startet der Verkauf. Die Produktion hingegen beginnt bereits Mitte August und dauert bis zum nächsten Frühjahr. Die Saison 2022-2023 erwies sich als enttäuschend, denn der Verbrauch ging um zirka 10 % zurück. Doch die kommende Saison soll mit einem besonderen Fest starten. Denn seit nunmehr zwanzig Jahren trägt die Spezialität aus dem Waadtländer Jura die offizielle Qualitätsbezeichnung AOP, geschützte Ursprungsbezeichnung. Obwohl die Wirtschaftslage aufgrund von Inflation, sinkender Kaufkraft sowie hohem Frankenkurs und damit einhergehenden Exporteinbrüchen schwierig ist, soll dieses Jubiläum, das am 22. und 23. September in Les Charbonnières im Vallée de Joux (VD) gefeiert wird, laut Branchenverband Gelegenheit bieten zu zeigen, dass Qualität und Authentizität des Produkts mehr als je zuvor gegeben sind.

www.vacherin-montdor.ch



WELCHE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN SIND DIE BESTEN?

Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte wird in diesem Jahr zum zehnten Mal veranstaltet und findet am 23. und 24. September in Delémont-Courtemelon (JU) statt. Eine Jury aus Experten, Produzenten und Laien wird bis dahin 1200 Spezialitäten aus der ganzen Schweiz bewerten, bevor die Gold-, Silber- und Bronzemedallien vergeben werden. Während des Wochenendes können die 10 000 bis 15 000 erwarteten Besucher auf dem Regionalprodukte-Markt die Köstlichkeiten der gut 150 Aussteller verkosten. Ehrengäste sind der Kanton Bern und beef.ch. «Wir möchten, dass die Menschen die kurzen Wege und die Freude an schmackhaften Produkten entdecken können und dass wieder eine Beziehung zwischen Erzeugern und Verbrauchern entsteht», freut sich Olivier Boillat, der Initiator dieser alle zwei Jahre stattfindenden Grossveranstaltung.

www.concours-terroir.ch



© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

LABORFLEISCH NACH SCHWEIZER ART

Um die Nachhaltigkeit, die Lebensmittelsicherheit und das Tierwohl in den Ernährungssystemen zu verbessern, hat das israelische Lebensmittel-Start-up Aleph Farms beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ein Gesuch um Zustimmung zur Bewilligung gestellt, um in unserem Land die ersten im Labor erzeugten Rindersteaks zu vermarkten. Falls die schweizerischen Behörden dem zustimmen, so wäre dies laut Migros – Partner des Unternehmens, in das sie seit 2019 investiert – eine Premiere in Europa, wobei bereits vergleichbare Bestrebungen in Asien und in den USA laufen. Das Produkt wäre zunächst vermutlich der Spitzengastronomie vorbehalten und käme wohl nicht vor 2030 in die Supermarktregale, so der orange Riese. Laut einer Studie, die Migros in Zusammenarbeit mit dem Start-up durchgeführt hat, stünden 74 % der Schweizer der Vorstellung, diese Innovation zu testen, offen gegenüber.

EIN ZUCKERSÜSSER ENTSCHLUSS ZUGUNSTEN DER BIENEN

© ADOBE STOCK/ALLE RECHTE VORBEHALTEN



Um einen bienenfreundlichen Ackerbau zu fördern, hat der Imkerdachverband in diesem Jahr seine Zusammenarbeit mit der Zuckerbranche und IP-Suisse intensiviert. Mit der Anlage von Blühstreifen und Biodiversitätsförderflächen sowie dem Verzicht auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln profitieren die Bienen von vielen blühenden Pflanzen. Im Gegenzug unterstützen die Imker diese Produktion mit dem Kauf von IPS-Futtersirup und/oder -Zucker zur Winterfütterung in ihren Stöcken, wie die beiden Organisationen mitteilen. Allerdings werden lediglich 22 % der 16 000 Hektaren Zuckerrüben des Landes gemäss dem Label angebaut. Dieser Prozentsatz liesse sich steigern, wenn die Lebensmittelindustrie, die 80 % des in unserem Land verbrauchten Zuckers verarbeitet, stärker auf dieses nachhaltige Lebensmittel setzen würde.

www.ipsuisse.ch; www.bienen.ch

TREFFEN DER KÄSESPEZIALISTEN

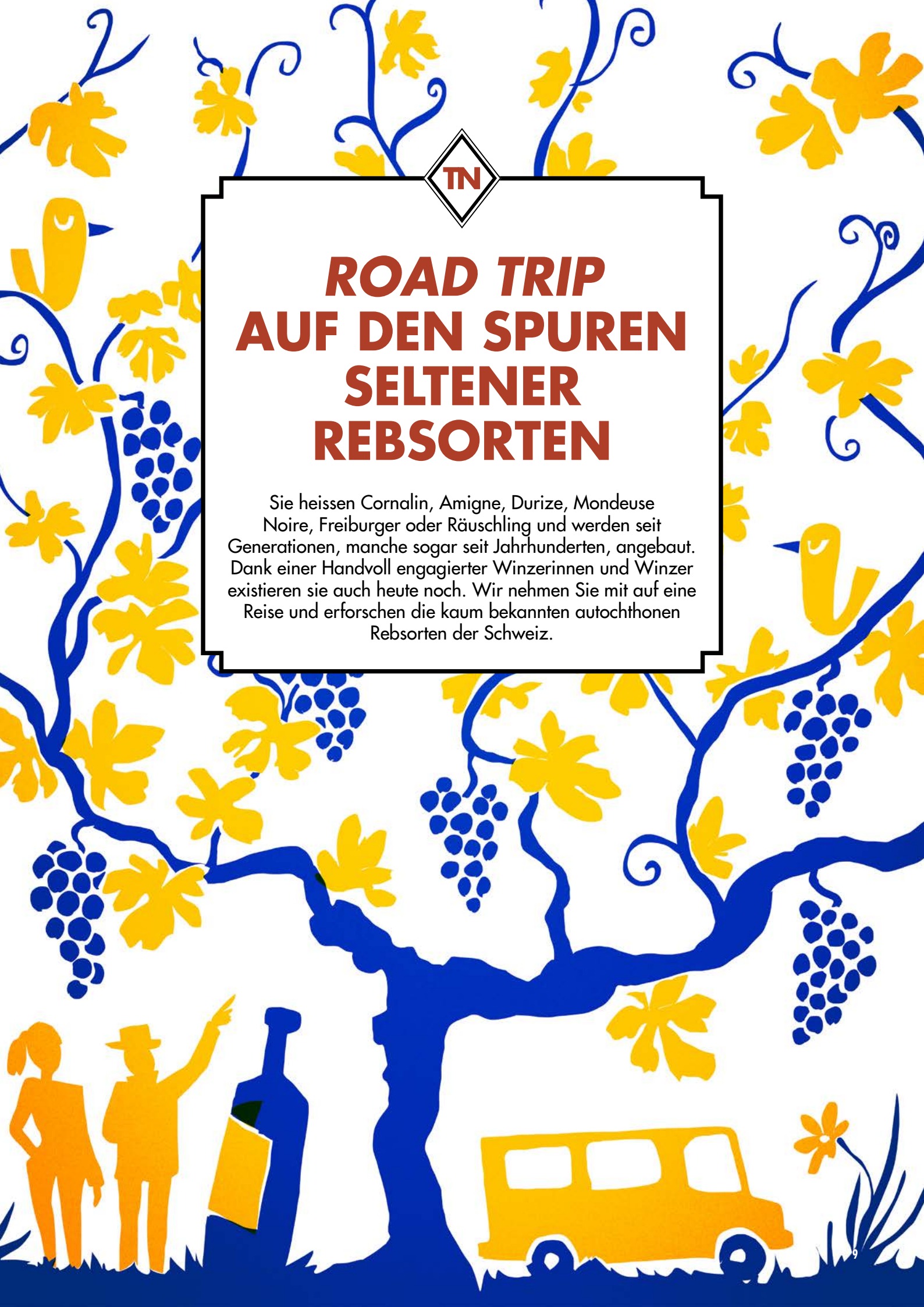
Nach Slowenien im Jahr 2022 findet das European Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Meeting vom 11. bis 13. Oktober 2023 erstmals in der Schweiz statt. Organisiert wird die Veranstaltung in Posieux-Grangeneuve (FR) vom Kompetenzzentrum Rohmilchprodukte, einer Partnerschaft zwischen Agroscope und dem Kanton Freiburg, in Zusammenarbeit mit Fromarte, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten. Auf dem Programm dieser bedeutenden Veranstaltung, die in diesem Jahr die Rohmilch zum Hauptthema hat, stehen Käseereibesichtigungen, Workshops, wissenschaftliche Vorträge und ein grosses europäisches Käsebuffet. Ausserdem referieren die eingeladenen Forscher über nachhaltige Produktion, Ernährung und die Wirkungen von Milchprodukten auf die Gesundheit. Es werden über 200 Teilnehmer aus ganz Europa und der Schweiz erwartet.

www.meeting2023.face-network.eu



REGIONALE PRODUKTE AUF DEM SPEISEPLAN

Die vor zwei Jahren von den Kantonen Wallis und Freiburg gemeinsam lancierte Initiative «Regional kochen» schafft Anreize, damit die Gemeinschaftsgastronomie nachhaltiger wird, indem sie auf regionale Produkte setzt, sozial verantwortliche und ökologische Produktionsverfahren bevorzugt und durch eine ausgewogene Ernährung die Gesundheit fördert. Bereits fünfundzwanzig Einrichtungen – Restaurants, Pflegeheime, Universität, Hochschulen, ausserschulische Betreuungseinrichtungen oder Stiftungen – haben die Charta unterzeichnet. Hierzu zählt auch das Daler Spital in Freiburg (Foto), das sich in diesem Sommer ganz neu dieser Bewegung angeschlossen hat. In den Küchen der Einrichtung werden täglich an die 350 Mahlzeiten für Patienten, Personal aber auch für Krippen zubereitet.



TN

ROAD TRIP AUF DEN SPUREN SELTENER REBSORTEN

Sie heissen Cornalin, Amigne, Durize, Mondeuse Noire, Freiburger oder Räuschling und werden seit Generationen, manche sogar seit Jahrhunderten, angebaut. Dank einer Handvoll engagierter Winzerinnen und Winzer existieren sie auch heute noch. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise und erforschen die kaum bekannten autochthonen Rebsorten der Schweiz.



Vom Wallis bis in den Kanton Zürich, auf den Spuren seltener Rebsorten und ihrer Geschichte

In der Schweiz gibt es Hunderte von Rebsorten. Sie spiegeln den Reichtum unserer Terroirs wider, die Generationen von Winzern geprägt haben. Lernen Sie gemeinsam mit uns sechs davon kennen. Dabei geht die Reise vom Wallis über die Genferseeregion bis nach Vully.

An diesem Morgen verschwindet ein Grossteil der Schweiz unter Nebel und Regen, während wir Richtung Wallis fahren, wo die Sonne mit ihren goldenen Strahlen das Rhône-Tal überflutet. Im Rückspiegel weichen die Betonbauten der Ebene nach und nach den Steilhängen des Südufers mit ihren üppigen Rebflächen. Einige Saisonarbeiter, die wie bunte Tupfer in der grünen Weite wirken, sind mit letzten Entlaubungsarbeiten beschäftigt, während die Trauben in Ruhe bis zur Lese heranreifen. Gut 2000 Sonnenstunden und 600 Millimeter Niederschlag pro Jahr – dieser Kanton bietet wahrlich hervorragende Voraussetzungen für den Weinbau und ist deshalb der ideale Ausgangspunkt für unsere Reise, auf der wir die seltenen Rebsorten des Landes entdecken wollen.

Unseren ersten Stopp legen wir bei Maurice Zufferey ein, der oberhalb von Siders eine der typischsten Rebsorten des Kantons, den Rouge du Pays, anbaut. In Anlehnung an den roten Edelstein wird diese Rebsorte auch als Cornalin – französisch für Karneol – bezeichnet. Diese Rebsorte ist eine Kreuzung aus Mayolet und Petit Rouge, die beide aus dem Aostatal stammen. Sie wird heute ausschliesslich im Wallis angebaut, wo sie als heimische Sorte gilt. Dieser Ruf ist zum Teil dem Onkel unseres Gastgebers, Charles Caloz, zu verdanken. «Lange Zeit wurden nur geringe Mengen produziert, da die Einheimischen hauptsächlich Weisswein tranken. Rotwein galt eher als Medizin. Doch in den 1960er-Jahren beschloss er, mit

alten Edelreisern neu zu starten. Seither tun dies fast alle Kellereien und diese Sorte liegt inzwischen wieder voll im Trend», strahlt Maurice Zufferey und nimmt uns zu seinen neun Hektar Rebfläche zwischen Muraz und Venthen mit.

Von hier oben bietet sich ein atemberaubender Ausblick auf den Rothorn, das Val d'Anniviers und den Hügel mit dem Schloss Ravire. Doch der Winzer hat nur Augen für seinen Cornalin. Zwar liebt diese Rebsorte die kalkigen und wenig lehmhaltigen Böden der Region, ist aber dennoch sehr anfällig. «Durch das Kupfer nimmt das Laub leicht eine rote Färbung an, das Ende der langen Trauben trocknet aus und die Beeren mit der zarten Haut bekommen manchmal einen Sonnenbrand», erklärt er und zeigt uns einige typische Anzeichen. «Zudem kann sie in einem Jahr sehr robust sein und im nächsten weniger, was nicht einfach zu handhaben ist.» Um diesen Problemen zu begegnen, haben der Winzer und sein Team in den vergangenen Wochen die überschüssigen Trauben sowie die unteren Traubenenden entfernt. Diese Arbeit ist dem Walliser wichtig. Und jedes Jahr produziert er zwischen 5000 und 6000 Flaschen, die im Tank oder im Barrique-Fass ausgebaut werden. Wieder im Keller wird es Zeit für eine Verkostung. Eine dunkle Farbe, eine würzige Nase mit Schwarzkirsche sowie ausgewogene, elegante Tannine prägen diesen Wein, der inzwischen bis nach Genf verkauft wird.

WEINVIELFALT

Etwa zwanzig Kilometer von hier ist eine weitere seltene, räumlich begrenztere aber ebenso symbolträchtige Rebsorte der Stolz

der Winzer. Die Rede ist vom Amigne, einer sehr alten weissen Rebsorte römischen Ursprungs, die es nur im Wallis und dort hauptsächlich in Vétroz gibt. Und wer wäre besser dafür geeignet, uns etwas darüber zu erzählen, als Vincent Papilloud, der die Sorte hier in vierter Generation anbaut? Trotz des Hagelzugs, der am Vorabend über die Region gefegt ist, begrüsst er uns mit

«Der Cornalin wurde lange Zeit nur in geringen Mengen produziert, da die Leute hauptsächlich Weisswein tranken. Rotwein galt als Medizin.»

einem Lächeln auf den Lippen. «Mindestens drei Minuten lang sind vier Zentimeter grosse Hagelkörner niedergegangen. Es war schrecklich. Zum Glück waren die Trauben noch grün und hatten nur einen geringen Zuckergehalt, wodurch sich die Fäule in Grenzen halten dürfte. Wir werden Kupfer ausbringen, damit die Reben schneller abtrocknen, und versuchen zu retten, was zu retten ist», erklärt er und deutet dabei auf das Ausmass der Schäden. In normalen Zeiten liegt der Ertrag des Winzers bei dieser Rebsorte mit den langen, lockerbeerigen Trauben, die zwischen dem für die Region typischen schwarzen Schiefer gedeiht, im Schnitt bei einem Kilo pro Quadratmeter. Der findige Vincent Papilloud erzeugt daraus eine grosse Weinvielfalt. Der typischste: ein trockener, tanninreicher Weisswein mit Noten von Mandarinen und Orangenzesten, der wundervoll mit pikanten Fleisch-, Fisch- und asiatischen Gerichten harmoniert. «Er ist süffig, leicht im Mund und macht Lust →»

SORTENREICHE TERROIRS

Die Schweiz dürfte zirka 250 Rebsorten auf 15 000 Hektar zählen und am häufigsten werden derzeit der Chasselas und der Merlot angebaut. Sie lassen sich in drei Gruppen aufteilen: die heimischen Sorten, die importierten Sorten (wie der Pinot Noir oder der Gamay) und die Kreuzungen aus unterschiedlichen Sorten. Die Vielfalt spiegelt den Reichtum unserer Terroirs wider und erzählt dabei die Geschichte von Familien, die diese Terroirs seit Generationen prägen.

DIE OFFENEN WEINKELLER – JEDEN SAMSTAG !

Zahlreiche Weingüter
heissen Sie jeden
Samstag in ihren
Weinkellern herzlich
willkommen.

Übersicht und Öffnungszeiten auf www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.

→ auf mehr», strahlt er. Zu seinen anderen Spezialitäten zählt ein Schaumwein aus traditioneller Flaschengärung, ein in einer Sandsteinamphore ausgebauter Orange Wine sowie eine Spätlese aus edelfaulen Beeren. «Hier erfolgt die Lese im Winter, bisweilen bei Schnee, damit sich der Zucker in den Beeren konzentrieren kann», betont der Winzer, der den Grossteil seiner Weine dank einer seit mehreren Generationen treuen Kundschaft direkt vermarktet.

EIN ALPINER ROTWEIN

Doch der Amigne ist nicht die einzige Rebsorte, die ausschliesslich im Wallis angebaut wird. Es gibt auch den Durize, der besonders gut in Fully gedeiht. Wie der Cornalin, ihr entfernter Verwandter, stammt auch diese Rebsorte aus dem Aostatal. Im 19. Jahrhundert war fast die Hälfte der Anbaufläche der Gemeinde mit Durize bestockt. Dieser musste aber in der Folgezeit dem Pinot Noir und dem Gamay weichen. Erst in den 1970er-Jahren feierte die Rebsorte, die früher Rouge de Fully genannt wurde, insbe-

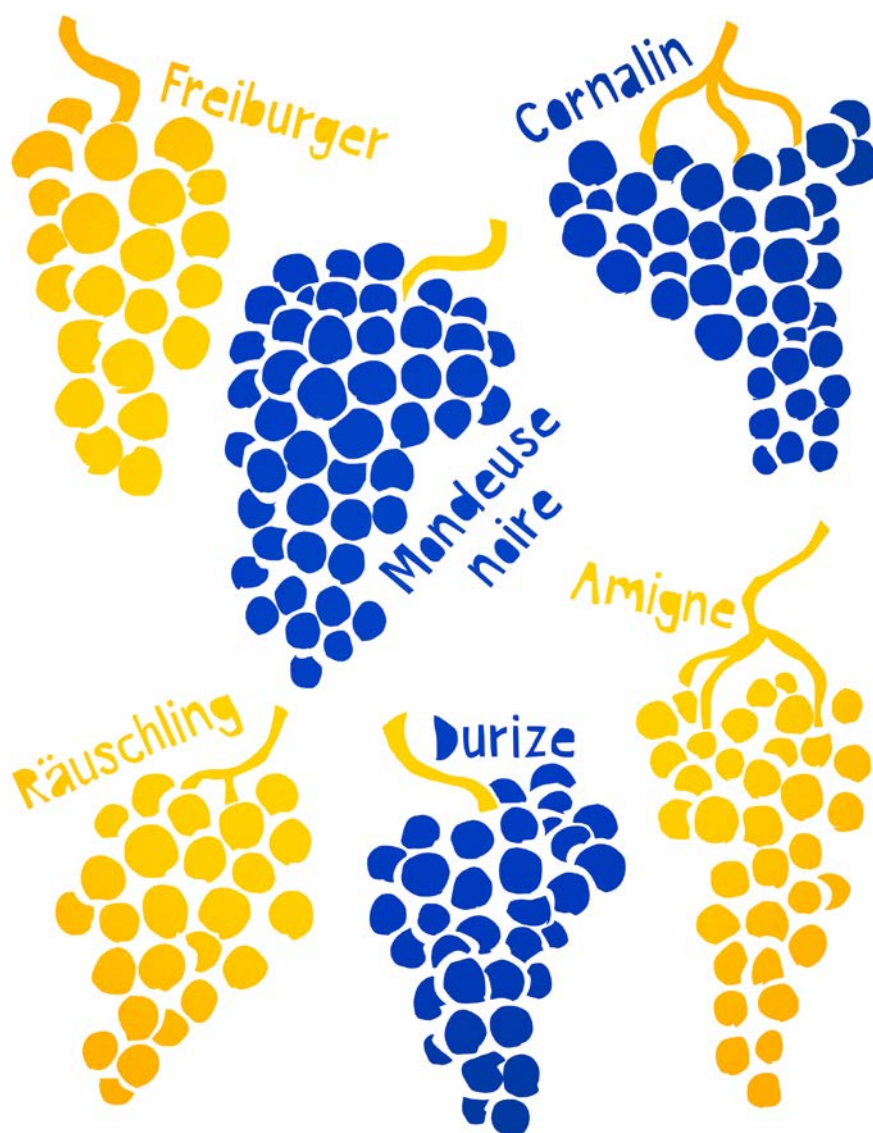
«Mein Vater wollte dieses Erbe bewahren und besorgte sich alte Edelreiser. Heute bauen wir ihn auf über 3000 Quadratmetern an.»

sondere dank Henri Vallotons Vater ihr Comeback. Wir besuchen den berühmten Winzer, der uns begeistert seine Familiengeschichte erzählt. «Mein Vater wollte dieses Erbe bewahren und besorgte sich alte Edelreiser. Heute bauen wir ihn auf über 3000 Quadratmetern an und auch andere in der Region setzen wieder auf diese Sorte», berichtet er und spaziert dabei über seine malerische Biodomäne am La Combe d'Enfer. Auch wenn die Lese bei dieser Sorte von Jahr zu Jahr recht unterschiedlich ausfällt,

DAS PUBLIKUM FÜR EINEN WEIN BEGEISTERN

Der Amigne ist eine Walliser Spezialität und wird insbesondere von einer Vereinigung von Einkellerern in Vétroz in den Mittelpunkt gestellt, die eine Einstufung der Cuvées nach dem Restzuckergehalt vornehmen, der durch eine bis drei Bienen gekennzeichnet wird. Ausserdem stellen sie zahlreiche Events auf die Beine, wie etwa Massage- und Verkostungsabende. «Das Publikum wird jünger, das sind gute Neuigkeiten», betont der Winzer Vincent Papilloud aus Vétroz, der in Kürze einen der modernsten Keller im Ort eröffnen wird, um dort Besucher zu empfangen.

© SILVAIN MONNEY



ist sie doch sehr pilzresistent, beispielsweise gegenüber Mehltau, und kommt besonders gut mit der Klimaerwärmung zurecht. «Bei grosser Hitze gibt es weniger Schwankungen und das Lesegut ist robuster», erklärt er und geht zwischen den Zeilen hindurch. Die Reben wurden in die Abendsonne gesetzt, um von einer maximalen Sonneneinstrahlung zu profitieren. Der Unterschied zum Cornalin? Der Durize hat dickere Trauben und Beeren mit härterer Schale. Dieser Tatsache verdankt er seinen aus dem Lateinischen abgeleiteten Namen *duracèna*, der sich aus *durus* (hart) und *acinus* (Beere) zusammensetzt. Henri Valloton erzeugt daraus einen alpinen und rustikalen, sehr bekömmlichen Rotwein

mit recht geringem Alkoholgehalt. «Was die Aromen und die Struktur betrifft, ist er sehr speziell. In der Nase zeigt er Noten von gekochten Dörrpflaumen, Cayennepfeffer, Unterholz und Vanille. Im Sommer der ideale Begleiter zu Gegrilltem», versichert er. Auch wenn einige Cuvées in den ersten Jahren gewisse Bittertöne aufweisen, so schwächen sich diese mit der Zeit ab. Der Wein wird dann ausgewogener und offenbart einen Geschmack nach Walderdbeere und Kirsche. «Ein Winzer muss sich gedulden können. Auch das macht diesen Beruf so reizvoll.»

EINE REBSORTE AUS SAVOYEN

Mit diesen weisen Worten im Gepäck setzen wir unsere Reise Richtung Genferseeregion fort, genauer gesagt nach Lavaux, wo uns Vincent Chollet erwartet. Sein sieben Hektar grosses Bioweingut Mermetus in Aran-Villette (VD) thront majestätisch über dem See und bietet einen unverbaubaren Blick auf das andere Seeufer und Frankreich. Das Panorama steht in perfektem Einklang mit dem Thema des Tages, denn eine →



—» der Lieblingsrebsorten unseres Gastgebers, der Mondeuse Noire, stammt ausgerechnet aus Savoyen. Diese seit der Römerzeit hier anzutreffende Sorte war zwar lange Zeit eine der wichtigsten Rebsorten der Region, verschwand aber nach und nach von den Hängen von Lavaux, und zwar insbesondere im Zuge der Reblaus-Krise. «Dieser aus den USA eingeschleppte Schädling vernichtete Ende des 19. Jahrhunderts die europäischen Reben. Erst hundert Jahre später importierte mein Vater Henri neue Pflanzen aus Savoyen. Er war ein Pionier», berichtet der Winzer, der das Weingut 2010 übernommen hat.

Heute baut er dort auf 5000 Quadratmetern den Mondeuse auf tiefen, sandigen Böden an, die aus Gletschermoränen entstanden sind. «Dadurch trotzt diese robuste Rebsorte langen Hitze- und

Dürreperioden. Idealerweise findet die Lese zu einem späten Zeitpunkt statt, damit die Beeren den Geschmack des Herbstes aufnehmen können.» Dann werden die dicksten Beeren zu Roséwein verarbeitet. Und die konzentriertesten zum so genannten *Vin du Bacouni*, in Anlehnung an die früheren Schiffer am Schweizer Ufer des Genfersees. Vincent Chollet beschreibt ihn folgendermassen: eine purpurrote Farbe mit violetter Schimmer, eine komplexe Nase nach reifen Trauben und Gewürzen sowie ein leichter, tanninreicher und sinnlicher Mund. Das können wir nur bestätigen. «Seine positiven Ernährungswirkungen sind ebenfalls interessant, denn sein Alkoholgehalt liegt selbst bei der dem Klimawandel geschuldeten grossen Hitze selten über 12 %. Er ist der ideale Begleiter zu erlesenen Feinschmeckergerichten sowie zu

einer leckeren Rucksackverpflegung», betont er immer wieder gerne.

EINE RARITÄT, DIE ES ZU BEWAHREN GILT

Apropos Rucksack – wir machen uns wieder auf den Weg. Wir wechseln die Landschaft und den See und fahren nach Vully. Hier zeigt sich der germanische Einfluss sogar im Namen der für die Region typischen Rebsorte, dem Freiburger. Dabei handelt es sich um eine Kreuzung aus Silvaner und Pinot Gris, die im Jahr 1916 in Deutschland in Freiburg im Breisgau erfolgte. In den 1950er-Jahren hatte sie der Vater von Jean-Daniel Chervet importiert und inzwischen wird sie schwerpunktmässig in der Region angebaut. Scheinbar liegt den seltenen Rebsorten sehr oft eine Familiengeschichte zugrunde ... «Das stimmt», bestätigt der Winzer, der in Praz (FR) am



© SILVAIN MONNEY

«Der Freiburger geht in Richtung Chasselas, ist aber reichhaltiger. Weltweit beträgt die Anbaufläche nur gut zwanzig Hektar.»

Murtensee ansässig ist. «Mein Vater Louis entdeckte diese Sorte bei einem Praktikum in Deutschland und beschloss, sie bei uns anzupflanzen. Auch heute bringt sein Weinberg noch Ertrag, was recht aussergewöhnlich ist!»

In den letzten Wochen waren der Winzer und sein Team mit Entlauben beschäftigt,

denn der Freiburger ist sehr stark belaubt und hat zahlreiche kleine Blätter. «Das ist eine Mordsarbeit. Doch dafür liegt der Ertrag sehr gleichmässig bei 750 Gramm Trauben pro Quadratmeter, was ganz ordentlich ist», sagt er. Wie andere Rebsorten profitiert der Freiburger derzeit von der Klimaerwärmung und entfaltet sich noch stärker in der Molasse der hiesigen Böden. Jean-Daniel Chervet baut daraus einen ausdrucksstarken und rassigen trockenen Weisswein mit schöner Säure und Noten von Akazienblüte, Quitte und Maracuja aus. «Er geht in Richtung Chasselas, ist aber reichhaltiger. Ich hänge sehr an ihm, denn er ist eine Seltenheit. Weltweit beträgt die Anbaufläche nur gut zwanzig Hektar», verkündet er. Im Vully haben die Erzeuger des Freiburger eine Charta unterzeichnet, um eine gleichbleibende Qualität

zu gewährleisten. Vor kurzem hat sogar der Kanton Freiburg welchen angepflanzt und 2021 seinen ersten Jahrgangswein angeboten.

REVIVAL

Die sechste und letzte Etappe unseres Roadtrips führt uns weiter nach Norden, nach Laufen-Uhwiesen (ZH). An diesem Abend sind wir nur einen Steinwurf vom Rheinfall entfernt. Die Gegend verfügt über ein ganz eigenes Mikroklima und einen sandigen Boden, wie ihn der Räuschling, eine der ältesten Rebsorten der Welt, liebt. In Deutschland wurde er lange Zeit rund um Landau in der Pfalz angebaut, wo er erstmals 1546 erwähnt wurde. Heute ist er aber aus seinem Ursprungsgebiet praktisch verschwunden und findet sich nur noch in der Deutschschweiz. «Doch sein Erfolg war nicht von vornherein klar», weiss Nadine Besson-Strasser, die das Familienweingut 2009 übernommen hat. «Lange Zeit hatte er einen schlechten Ruf. Denn nach einem verregneten Frühjahr konnten sich die Erträge bisweilen halbieren. Zudem empfanden ihn die Menschen als sehr sauer und sagten, er eigne sich perfekt zum Fensterputzen», lacht sie. In den 1980er-Jahren wurde er durch den Riesling-Silvaner ersetzt, ist aber heute wieder zu einer von Verbrauchern und Winzern geschätzten Sorte geworden, denn er ist widerstandsfähig gegenüber Dürre, Peronospora und Botrytis. «Er ist frisch, mineralisch und zart, mit Zitrusnoten. Ich geniesse ihn gerne zu Fisch, denn wir sind ja hier am Rhein», betont die Winzerin, die biologisch-dynamischen Weinbau betreibt. Sie bietet ihn in drei verschiedenen Sorten an: als Weisswein, im Barrique ausgebaut (Fumé) und als Schaumwein. Aber was bedeutet Räuschling eigentlich? «Manche glauben, der Name leite sich vom dichten Laubwerk ab, das im Wind besonders kräftig rauscht. Aber die Namensdeutung überlasse ich jedem selbst», lächelt sie. In einigen Wochen beginnt die Lese und Nadine Besson-Strasser hofft, dass das schöne Wetter bis dahin hält. «Bei Regen könnten die Beeren aufplatzen und faulen, aber wir wollen den Teufel nicht an die Wand malen. Im Moment sind die Reben wunderbar. Das ist ein gutes Zeichen.» Ein Omen, das wir all jenen wünschen, die unseren Weg gekreuzt haben. Auf das sie auch weiterhin die Rebsorten erhalten, die Generation für Generation die Geschichte des Schweizer Weinbaus erzählen.

LILA ERARD ■

80.
Schweizer
Messe
für
Landwirtschaft
und
Ernährung

St.Gallen
12.–22. Oktober
2023

Jetzt Tickets
sichern!



Die Weinlese hautnah miterleben



© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Sie haben den Sommer über vorzügliche Schweizer Weine in lauschigem Ambiente im Freien genossen und sind neugierig geworden, welche Arbeit in einer Flasche Wein steckt? An zwei von Swiss Wine Promotion organisierten Wochenenden können Sie den Herstellungsprozess vom Weinberg bis in den Weinkeller verfolgen.

Allmählich verabschiedet sich der Sommer. In den Trauben hat sich reichlich Zucker gebildet und die Weinstöcke schmücken sich bereits in dezenten Goldtönen, die unsere Landschaft in ein herbstliches Gewand kleiden. Die Zeit der Weinlese naht, die Belohnung für die Arbeit, die die Winzerinnen und Winzer das ganze Jahr über geleistet haben. Es ist auch eine Zeit emsiger Geschäftigkeit, die festliche Ereignisse in geselliger Runde und reichlich gute Laune mit sich bringt. Im Septembre heisst es: Ärmel hochkrempeln und hautnah «am Puls der Ernte» dabei sein. Bei diesem von Swiss Wine Promotion organisierten Event

können Sie einen halben Tag lang die Arbeit der Winzerinnen und Winzer im Weinberg und Keller miterleben. Während der Ernte sind auf dem gesamten Weingut, drinnen wie draussen, viele Aufgaben zu erledigen, um die Ausrüstung vorzubereiten, die Trauben in Empfang zu nehmen, sie in Saft zu verwandeln und vieles mehr. Um den Prozess der Weinherstellung erlebbar zu machen, wurde 2021 der Nationale Tag der Weinlese lanciert. Nehmen Sie an den Wochenenden vom 23. und 24. September sowie vom 30. September und 1. Oktober an diesem aussergewöhnlichen Erlebnis teil! Ob allein, mit der Familie oder mit Freunden: Dieses Event ist im Herbst ein Muss.

IN PARTNERSCHAFT MIT
SWISS WINE PROMOTION ■



KEINESFALLS VERPASSEN

Die Veranstaltung «Am Puls der Ernte» sollten Sie sich nicht entgehen lassen. An den Wochenenden vom 23. und 24. September sowie vom 30. September und 1. Oktober können Sie an der Seite von Schweizer Winzerinnen und Winzern die Weinlese kennenlernen. Entdecken Sie einen halben Tag lang den Entstehungsprozess der Schweizer Weine, von der Rebe bis zum Keller. Informationen und Reservationen unter www.ampulsderernte.ch.

PRAKTISCHE INFOS

DATUM Am Puls der Ernte, am 23. und 24. September sowie am 30. September und 1. Oktober.

PREIS Tickets für 40 Fr. pro Person (ab 16 Jahre).

PROGRAMM halbtägige Einführung in die Weinlese, Besuch des Weinkellers mit anschliessender Degustation.

INFORMATIONEN UND RESERVATION www.ampulsderernte.ch

Das Seeland steckt voller guter Tropfen



© JURA & DREI-SEEN-LAND

Nehmen Sie an einer unvergleichlichen Weinwanderung durch die Weinbauregion Bielersee teil! Auf dieser geführten Tour ab Twann oder Ligerz (BE) degustieren Sie regionale Weine und können drei Winzern über die Schulter schauen.

Diese 3 km lange Wanderung führt Sie durch die schönsten Weinlandschaften am Nordufer des Bielersees und bringt Ihnen die Kunst der Weinbereitung, die verschiedenen Rebsorten sowie Ausbau und Abfüllung der Weine näher. Sie haben die Möglichkeit, dreizehn verschiedene Rebsäfte aus der Region zu verkosten, drei Weingüter zu besuchen und leidenschaftliche Winzer kennenzulernen, die sich der Herstellung herausragender Weine verschrieben haben. Noch

vor einigen Jahrzehnten beschränkte sich die Produktion auf Chasselas und Pinot Noir. Heute zählt man mehr als 40 Rebsorten, die von den Klassikern bis hin zu selteneren Weinsorten reichen. Sämtliche Weinbaubetriebe sind Familienunternehmen, die auf traditionelle Weise qualitativ hochwertige Weine produzieren. Ein Reiseleiter wird Sie den ganzen Nachmittag über begleiten und Ihnen zusätzliche Informationen sowie Anekdoten rund um die Region vermitteln.

**IN PARTNERSCHAFT MIT
TOURISMUS BIEL SEELAND ■**



PRAKTISCHE INFOS

DAUER UND PREIS 5 Std. / 89 Fr. pro Person.

GUT ZU WISSEN geführte Weinwanderung ab Twann oder Ligerz (BE), je nach teilnehmenden Weingütern.

RESERVATION www.j3l.ch/vinitour

WEITERE INFOS Tourismus Biel Seeland, Tel. 032 329 84 86, info@biel-seeland.ch

VINOTHEK VINITERRA

Die Vinothek Viniterra befindet sich im charmanten Weindorf Twann (BE) und ist der ideale Ort, um die grosse Vielfalt der Bielersee-Weine zu entdecken. Weinbegeisterte können hier über 40 verschiedene Qualitätsweine von über 60 Weinbaubetrieben der Region in authentischem Ambiente degustieren. www.j3l.ch/viniterra



© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Fürstliche Weinerlebnisse

Die traditionsreiche Weinkultur in Liechtenstein setzt auf Qualität. Rund 100 Winzer und Winzerinnen widmen sich im Fürstentum der Herstellung vorzüglichster Weine. Vor allem im Herbst lohnt sich eine Degustation.

Es ist eines der kleinsten Länder Europas – das beschauliche Fürstentum Liechtenstein, das sich zwischen der Schweiz und Österreich in die Berge schmiegt. Und es ist ein kulinarisches Kleinod: Feinschmecker erleben erlesene Gourmetgerichte in hochdekorierten Restaurants ebenso wie traditionelle Gerichte in «urchigen Beizen» und Alphütten. Die beliebte Küche Liechtensteins wird mit fürstlichen Weinen gekrönt. Wussten Sie, dass seit über 2.000 Jahren im Gebiet des Fürstentums Liechtenstein Wein angebaut wird? Die Römer brachten die ersten Reben ins Land. Der Föhn und

die jahrhundertealte Erfahrung der einheimischen Winzer ermöglichen seitdem exzellente Weine – vom Chardonnay über den Pinot Noir bis zum Riesling. Die Weinkultur im Fürstentum ist traditionell, professionell und von erlesener Qualität. Über 100 Winzer, davon vier Berufswinzer, erzeugen die edlen Tropfen. Zur fürstlichen Domaine zählt die Hofkellerei in Vaduz. Der Herbst ist die Zeit der Winzerfeste. Dann präsentieren die Weinbauern ihre guten Tropfen, die Weinkönigin wird gekrönt und Gäste und Einheimische erleben gemeinsam ein grossartiges Weinsortiment.

**IN PARTNERSCHAFT
MIT LIECHTENSTEIN MARKETING ■**



GEMACHT FÜR WEINLIEBHABER

Geniessen Sie eine Nacht in einem Liechtensteiner Hotel und besuchen Sie ein liechtensteinisches Weingut und kommen dort in den Genuss einer Weindegustation. Als Erinnerung nehmen Sie eine Magnum-Flasche, für Sie persönlich abgefüllt, mit nach Hause.

PRAKTISCHE INFOS

PREIS pro Person: CHF 195.- inkl. 1 Übernachtung mit Frühstück, Weinprobe, Kellerführung, personalisierter Magnum-Weinflasche und Erlebnispass. www.tourismus.li/weinerlebnis

GUT ZU WISSEN 4 Berufswinzer in Liechtenstein (Fürstliche Hofkellerei, Weinbau Hoop, Harry Zech Weinbau Cantina, Weingut Castellum), www.tourismus.li/weingueter; mehr zur Weinkultur in Liechtenstein www.tourismus.li/wein

INFORMATIONEN UND RESERVATION Liechtenstein Marketing, 9490 Vaduz, info@liechtenstein.li, www.tourismus.li

Brisolée und Rundgang in den Rebbergen

Ende Oktober trifft man sich in Bex (VD). Die vor rund 15 Jahren ins Leben gerufene Veranstaltung bringt Liebhaber von Wein und regionalen Spezialitäten zusammen, die mit einem Glas in der Hand durch die Weinberge schlendern können. Fünf Stände säumen den Weg und sorgen für schmackhafte Zwischenstopps, bevor dieser festliche Tag bei einer typischen Brisolée ausklingt.

Seit 2007 ist das Event «Brisolée et balade dans les vignes» eine feste Grösse im Veranstaltungskalender der Gemeinde Bex (VD). Auch am diesjährigen Sonntag, den 29. Oktober, ist es wieder soweit. Erkunden Sie die wunderschönen Weinberge und die Kastanienhaine am Hügel von Montet an Bord des kleinen Zuges oder zu Fuss. Ausgestattet mit einem Degustationsglas haben alle Teilnehmer die Möglichkeit, an fünf Ständen entlang der Strecke ausgezeichnete Jahrgänge zu verkosten und sich ganz nebenbei dem Schauspiel der Natur hinzugeben, die sich in warmen Herbstfarben schmückt.

Zum Abschluss wird im grossen Saal von Bex eine fürstliche Brisolée mit regionalen Produkten aufgetischt. Musikalische Darbietungen sorgen nebenbei für ausgelassene Stimmung. Einige lokale Handwerker werden an diesem Tag ebenfalls im grossen Saal anwesend sein. Auch die Kleinsten kommen nicht zu kurz. Sie können sich an einem Stand schminken lassen und Kürbisse für Halloween schnitzen.

IN PARTNERSCHAFT MIT SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE VINICOLE DE BEX ■



© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

GUTSCHEIN

für 1 Glas Verkostung
Frei (Wert 15 Fr.)

Brisolée
2023

PRAKTISCHE INFOS

AUSGANGSPUNKT Grosser Saal im Park von Bex.

PREIS Glas 15 Fr. und Brisolée 20 Fr.

DATUM 29. Oktober 2023, von 10 bis 15.30 Uhr (bis 17 Uhr im Grosser Saal).

GUT ZU WISSEN keine Reservation erforderlich.

WEITERE INFOS Société coopérative vinicole de Bex, Tel. 024 463 25 25 oder info@vinicole-bex.ch



LE GRUYÈRE AOP BLECHKARTOFFELN

Die Kartoffel, eine wahre Wunderknolle und extrem vielseitig einsetzbar. Seit Jahrtausenden eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel der Menschheit. Ob als Kartoffelpüree, Gratin, Salat oder wohl die beliebteste Variante als Pommes Frites. Seit klein auf sind wir mit der Knolle vertraut und man staunt, wie sie in jedem Gericht doch so anders schmecken kann. Auch in der Profiküche ist die Kartoffel ein sehr beliebter Bestandteil und ich durfte sie schon in vielen verschiedenen Variationen zubereiten. Ich habe mich für eine Variante entschieden, welche auch weit verbreitet und beliebt ist – Kartoffel mit Käse. Ob beim Raclette, im Gratin, bei der überbackenen Rösti – Kartoffel mit Käse kombiniert geht immer. Bei meinem Gericht möchte ich mit den beiden Hauptzutaten die Perfektion der Einfachheit zur Geltung bringen. Wer kann schon knusprig gebräuntem Le Gruyère AOP widerstehen? Begleitet von saftigen Kräutern und frischem Zitronenabrieb. Ich bin mir sicher, dass von Jung bis Alt alle am Tisch glücklich gemacht werden.

PHILIPPE LIGRON, CHEFKOCH ■

Informationen

Anzahl Personen: 4
Vorbereitung: 10 Minuten
Kochzeit: 30 Minuten
Hauptgang / Beilage

Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffeln (Amandine)
- 200 g Le Gruyère AOP Réserve
- 20 g Butter
- 5 g Thymian
- 5 g Rosmarin
- 10 g Schnittlauch
- 5 g Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Abrieb einer Zitrone

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gut waschen und der Länge nach halbieren.
2. Direkt auf das Backblech den Le Gruyère AOP reiben, den feinge schnittenen Rosmarin und Thymian darüber verteilen und würzen.
3. Dann die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen und nochmals von oben würzen.
4. Die Butter in Flocken auf den Kartoffeln verteilen und bei 180°C im Ofen weichgaren, bis der Käse schön knusprig wird.
5. Am Schluss kurz vor dem Servieren mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und frischer Petersilie garnieren.

Pierrot Ayer, der Geschmack des Terroirs

Als Gallionsfigur der Haute Cuisine rückt der Freiburger seit vierzig Jahren die Produkte seines Kantons in den Mittelpunkt seines Schaffens und hebt immer wieder die wichtige Rolle der Landwirte und Handwerker hervor. Wir begleiteten den Chefkoch des Le Pérolles, der zum Paten der Schweizer Genusswoche 2023 gekürt wurde, bei einem Spaziergang über den Markt.

Mittwochmorgen, 8.30 Uhr. Die Morgensonne taucht die Stände auf dem Freiburger Wochenmarkt in ein warmes Spätsommerlicht. Auf dem Platz herrscht reges Treiben und eine stattliche Gestalt bahnt sich ihren Weg durch die Menschenmenge. «Hallo Pierrot!» Kaum hat er ein paar Meter zurückgelegt, wird der Koch von einem Gemüsebauern gegrüsst. Er gehört einfach dazu: Pierrot Ayer, der wichtigste Botschafter des Terroirs seines Heimatkantons Freiburg, ist im Rhythmus der Wochenmärkte und Jahreszeiten aufgewachsen.

Der betörende Duft von reifen Mirabellen liegt in der Luft. «Riechen Sie das? Oh, und hier sind die ersten Pflaumen.» Wir sind nur 500 Meter vom Le Pérolles entfernt, dem mit 17 Gault&Millau-Punkten ausge-

Frédéric Martot immer mehr Freiheiten. «Man muss seinen Platz räumen können», fasst er in einem rauen Ton zusammen. Auf die Frage, ob das so einfach ist, wie es klingt, antwortet er mit einem Lächeln: «Wenn es sein muss, muss es sein! Ich versuche, mich allmählich zurückzuziehen und sie zu begleiten. Seit fünf Jahren teile ich das Abenteuer mit Julien, und die Idee, ihm die Zügel zu überlassen, war von Anfang an da. Sonst hätten wir das Restaurant nicht übernommen.»

DIE LIEBE ZUR WEITERGABE

Das glaubt man gerne, denn die Weitergabe von Wissen ist ein wesentlicher Aspekt im Werdegang des Freiburger Kochs, der sich seit Jahren in der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe und anderen Zusammenschlüssen von Akteuren der Branche engagiert. «Kochen ist ja schön und gut», erwidert er. «Aber ich bin nicht der Typ, der sich in der Küche verschanzt. Dafür bin ich viel zu gern unter Menschen. Begegnungen bringen mich weiter.» Für diesen Liebhaber des Miteinanders und der grossen Tafelfreuden, der in seinem Kanton als Aushängeschild für die Spitzengastronomie fungiert, war die Rolle des Paten der Schweizer Genusswoche 2023 eine Selbstverständlichkeit. «Ich übernehme diese Rolle nur zu gern, weil sie mir so vertraut ist. Seit vierzig Jahren gehe ich jede Woche auf den Markt und engagiere mich dafür, die Freiburger Produkte zur Geltung zu bringen und die Bedeutung der Produzenten in Erinnerung zu rufen: Sie sind in der gesamten Region verteilt. Ohne die Landwirte und Handwerker gäbe es für uns keine Arbeit.»

Die Arbeit ist zweifellos ein weiterer Grundpfeiler seiner Karriere. Er hat keine Mühen gescheut, um die Grenzen seiner Küche zu erweitern und sich einen Platz in der →

«Ohne die Landwirte und Handwerker gäbe es für uns keine Arbeit.»

zeichneten Restaurant, das seit 2019 die Handschrift des Stararchitekten Mario Botta trägt. Hier arbeitet die ganze Familie, denn Pierrot Ayer wird von seiner Frau Françoise und seinem Sohn Julien unterstützt, der für die Verwaltung und die Weinkarte zuständig ist. Die Küche hingegen bleibt die Wirkungsstätte des Vaters, der auf eine zehnköpfige Brigade zählen kann. Seit mehreren Jahren bereitet der 60-Jährige jedoch seine Nachfolge vor und lässt seinem Team und dem Küchenchef



© GABRIEL MONNET





→» Gastronomieszene zu sichern, die seine Meisterschaft in Bezug auf Ausgewogenheit, Texturen und Aromen sowie seine tiefe Liebe zum Terroir schnell erkannt hat. Aber er will sich nicht beschweren: «Natürlich ist der Beruf hart», sagt er. «Aber man lernt, damit umzugehen. Und darum geht es doch im Leben, oder? Je mehr du hast, desto mehr willst du. Es gibt immer viel zu tun und man muss sich an die Arbeitszeiten halten, aber wir sind hier, um unsere Kunden zufrieden zu stellen.» Der Koch hat jedoch auch gelernt, mit seiner Energie hauszuhalten, sich genügend Urlaub zu gönnen und lange Spaziergänge in der Natur zu unternehmen, um die Anspannungen des Alltags abzubauen. Pierrot Ayers Kindheit war geprägt vom Gemüse aus dem Familiengarten, von den Büschelbirnen der Kilbi, deren runzlige

Schale ein sirupgetränktes Fleisch verbirgt, das herausquillt, wenn man ihren Stiel löst, und von geschmortem Rotkabis. «Der meiner Mutter war unübertroffen», verrät er. «Ich habe ihn nie so hinbekommen, obwohl sie nichts Aufwendiges hineingesteckt hat, ausser viel Liebe, Zeit – und Leberwurst.» Dass ihm diese Berufung nicht in die Wiege gelegt wurde, ist unerheblich. Seine ersten Erfahrungen in der Welt der Gastronomie sammelt er während eines Praktikums als Küchenjunge in Les Marécottes (VS), und schnell wird ihm klar, dass hier sein Platz ist. Alles fügt sich, fast so, als hätte es sein Schicksal von vornherein so vorgesehen: Ende der 1970er Jahre geht er in Rivaz und Lausanne in die Lehre, bevor er in den besten Restaurants des Landes arbeitet, im legendären Baur au Lac in Zürich, im Suvretta

House in St. Moritz, im Schweizerhof in Bern, im Pont de Brent unter der Leitung Gérard Rabaey oder im Baseler Bruderholz bei Hans Stucki. Zehn Jahre lang lebt er im Rhythmus einer boomenden Schweizer Kochszene, in der er mit Sterneköchen zusammenarbeitet und vieles lernt, bevor er seinen eigenen Weg einschlägt und 1988 das Buffet de la Gare in Freiburg übernimmt. Nachdem er das Fleur-de-Lys in der Unterstadt und das Le Pérolles (der Vorgänger des aktuellen Restaurants) betrieben hat, kehrt er fünfunddreissig Jahre später wieder ins Quartier zurück – mit einem einschlägigen Namen in der Welt der Gastronomie.

SICH UNENTWEGT NEU ERFINDEN

«Hallo Pierrot! Geht's gut?». Der Chefkoch im geblühten Hemd und mit der getönten Brille bleibt immer wieder stehen, um eine Hand zu schütteln, ein paar Worte mit einem Bekannten zu wechseln oder den Blick über die Auslage eines Gemüsebauern schweifen zu lassen. «Bei ihm bekommst du die besten Kirschen», flüstert er und deutet auf den Stand eines lokalen Produzenten. Das wöchentliche Treffen mit denjenigen, die das Freiburgerland verkörpern, liegt ihm besonders am Herzen, und sein Team verlässt jeden Mittwoch im Morgengrauen mit schweren Säcken voller Obst, Gemüse und

DIE 23. AUSGABE DER GENUSSWOCHE

Eine Woche, die den Reichtum des Schweizer Terroirs feiert, aber auch auf die gesundheitlichen, nachhaltigen und politischen Herausforderungen, die mit unserer Ernährung einhergehen, hinweisen möchte: Die Schweizer Genusswoche ist mit über einer halben Million Teilnehmern jeden Herbst die grösste Gourmetveranstaltung des Landes und rückt seit 23 Jahren das Thema Ernährung in den Fokus. Freiburg, die Genussstadt 2023, nutzt dieses wunderbare Event, um seine Produzenten in den Vordergrund zu rücken, aber auch, um sich mit dem Thema der Herkunft, Aufwertung und Nachhaltigkeit lokaler Lebensmittel intensiv auseinanderzusetzen. Vom 14. bis 24. September steht in der gesamten Schweiz ein vielfältiges Angebot an Veranstaltungen, Spezialmenüs und Aktivitäten auf dem Programm (unsere Auswahl finden Sie auf den Seiten 56–58).

www.gout.ch



Ob beim Gemüse- oder Fischhändler, Pierrot Ayer wirft einen fachmännischen Blick auf die Produkte der Region, riecht, kostet und tauscht sich mit den Erzeugern aus. Der Koch, der den Freiburger Wochenmarkt seit jeher besucht, ist dort bekannt wie ein bunter Hund.



© GABRIEL MONNET

Käse den Markt. Er erinnert sich, dass er sich nach der Schliessung des früheren Le Pérolles im Herbst 2017 nahezu wie ein Waisenkind fühlte. «Es war seltsam, nur für mich auf den Markt zu gehen. Ich liebe es, mich inspirieren zu lassen, die Produkte zu riechen, sie anzufassen und mir vorzustellen, was ich meinen Kunden servieren könnte», sagt er. Um sich diese Freiheit zu bewahren, überarbeitet der Chefkoch seine Speisekarte einmal im Monat, wie zum Beispiel vor einigen Wochen, als er schöne Holunderbeeren entdeckte. Am nächsten Tag verfeinerten die kleinen Beeren ein Dessert, das er mit Gravensteiner Äpfeln und Verjus kreiert hatte.

EIN BERUF, DER ERINNERUNGEN WECKT

Die Sonne über dem Georges-Python-Platz steigt höher, die Gerüche vermischen sich, je weiter man von einem Stand zum anderen schlendert, Gelächter ertönt. «Das musst du unbedingt kosten, Pierrot!», ruft ihm ein Käser zu und hält ihm eine Scheibe eines der ersten Vacherin Fribourgeois d'Alpage der Saison hin. Er probiert ihn und nickt zustimmend, während er in die Ferne blickt. Durch den engen Kontakt zu seinen Produzenten kann dieser Perfektionist, der nichts dem Zufall überlässt, sicherstellen, dass er ausschliesslich Rohstoffe von höchster

«Es genügt eine Kleinigkeit, der Biss in eine Frucht oder auch nur ein Geruch, um etwas in deinem Gedächtnis zu wecken.»

Qualität erhält. «Es geht nicht nur darum, Gemüse zu bekommen und es zu kochen. Man muss es auch analysieren können, um zu verstehen, ob es sich eignet oder nicht.» Obwohl er nicht um jeden Preis nach Exotik strebt, lässt es sich Pierrot Ayer nicht nehmen, erstaunliche Zutaten in seine Kreationen einfließen zu lassen, von Zitrusfrüchten bis hin zu unbekannten aromatischen Kräutern. Sein Kompass ist sein Geschmack. «Es genügt eine Kleinigkeit, der Biss in eine Frucht oder auch nur ein Geruch, um etwas in deinem Gedächtnis zu wecken.» Soll gute Küche Erinnerungen wachrufen? «Unser Beruf ist eng mit Erinnerungen verknüpft», betont er. «Das ist es, was das Kochen ausmacht. Wir arbeiten mit natürlichen Produkten und müssen sie hinnehmen, wie sie kommen. Jedes Jahr ist anders: Es ist wie mit den spezifischen Feinheiten eines Weins, die

sich von Jahrgang zu Jahrgang unterscheiden. Estragon schmeckt in diesem Sommer anders als im Vorjahr, und auch Sauerteig unterliegt Schwankungen ...» Die Küche, wie sie Pierrot Ayer beschreibt, ist eine Maschine, die den Geschmack der Zeit erfahrbar macht, und zugleich bescheiden und edel, luftig und bodenständig. Ein bisschen wie der Mann, dessen solider Körperbau und bestimmender Tonfall eine tiefe Bescheidenheit und eine immense Neugier verbergen.

Irgendwo in der Altstadt läutet eine Kirchenglocke. Der Koch wirft einen Blick auf seine Uhr. Es ist Zeit, sich wieder auf den Weg zum Restaurant zu machen, wo es vor dem Mittagstisch noch allherd zu tun gibt. In wenigen Minuten wird er sein leichtes Hemd gegen eine weisse Kochjacke tauschen, seine Schürze mit einer behändigen, tausendfach geübten Geste binden und sich in den Dienst seiner Gäste und seiner Produkte stellen. «Es spielt keine Rolle, ob von einem Sterne-Restaurant oder einem Dorflokal die Rede ist: Ein Restaurant ist ein Ort, der Geschmack vermittelt», fasst er abschliessend zusammen, während er die Tür des Le Pérolles aufstösst. «Und Geschmack ist Leben.»

CLÉMENT GRANDJEAN ■

WEITERE INFOS www.leperolles.ch



Die erste Schweizer Crowdfunding-Plattform für Landwirtschaft und Ernährung

Finanziere dein Projekt mit Yes We Farm

Du bist Landwirt, Winzer, Imker, Kleinstbrauer, Handwerker oder Unternehmer im Lebensmittelbereich? Mit Yes We Farm hast du die Chance, dein Projekt von einer Gemeinschaft finanzieren zu lassen!

Zahlreiche Vorteile

Unsere Plattform präsentiert dein Projekt auf ihrer Internetseite auf ansprechende Weise, damit Personen und Unternehmen dich mittels weniger Klicks unterstützen können. Parallel dazu profitierst du von einer grossen Sichtbarkeit innerhalb unserer Community. Dies ermöglicht dir unter anderem, deine Produkte oder Dienstleistungen noch vor ihrer Markteinführung bekannt zu machen.



Was ist Yes We Farm?



2'196'687 CHF
Gesamtsumme der
Unterstützungen



12'939
Unterstützer



74 %
Erfolgsquote



Yes We Farm ist die erste Schweizer Crowdfunding-Plattform, die sich Projekten im Bereich Ernährung und Landwirtschaft widmet.

**Ich möchte mein
Projekt starten**
www.yeswefarm.ch/de

BROT POLIERT SEIN IMAGE AUF

Es ist auf jedem Tisch und in aller Munde, und doch wurde es lange Zeit zur blossen Beilage degradiert. Nun wird das Brot von handwerklichen Bäckereien neu interpretiert und in Sternerestaurants in Szene gesetzt. Zwischen dem Wiederaufleben des Sauerteigs, kurzen Vertriebswegen und alten Getreidesorten erlebt die Backware eine regelrechte Renaissance.





Brot – authentisch, vollwertig und wieder salonfähig

Es ist das beliebteste Nahrungsmittel der Schweizer, doch die grosse Furcht vor dem Gluten brachte ihm einen faden Beigeschmack ein. Seit den 1950er Jahren ist der Brotkonsum um 30 % zurückgegangen. Eine Handvoll Handwerksmeister bemüht sich nun, das Image der Backware wieder aufzupolieren, indem sie alten Techniken und Getreidesorten wieder mehr Beachtung schenken.

Brot und Wein, schon an der Tafel Christi hatten sie ihren festen Platz. Auch bei Romain Paillereau, im Restaurant Trois Tours in Bürglen (FR), darf beides nicht fehlen. Jedes Menü besticht durch eine erlesene Auswahl an Backwaren und das Zusammenspiel der Aromen ist wohlüberlegt. Etwas Roggenbrot zur Verfeinerung eines Fischgerichts, oder ein verblüffendes Kakaobrot, um die Aromen seines Kakao-Petersilien-Lauchs zu unterstreichen. «Brot ist ein vielseitiges Nahrungsmittel: Es ist in aller Munde. Wie beim Wein gilt es auch hier, die passende Kombination zu finden. In einem Gourmetrestaurant muss dieser Aspekt einfach stimmen.» Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Spitzenkoch erinnert sich noch lebhaft an das Kreuz, das seine Eltern mit dem Messer auf die Kruste zeichneten, bevor sie einen Laib Brot anschnitten. Damien Germanier greift diese Erinnerung auf: «Ich bin nicht besonders gläubig, aber Brot ist in unserer Vorstellung eng mit dem Abendmahl und dem Gedanken des Teilens verknüpft.» Aus diesem Grund hat der Walliser vor einigen Jahren beschlossen, auf

einzelne kleine Portionen zu verzichten. An seiner Tafel in Sitten – ein Stern im Guide Michelin und 17 Punkte im Gault&Millau – müssen die Gäste nun das Brot brechen, das angerichtet auf einem bescheidenen, rustikalen Brettchen daherkommt. Es entspricht dem Charakter des Produkts. Es mag paradox klingen: Das meistverzehrtste Nahrungsmittel der Schweiz hat die Einfachheit von einst wiederentdeckt und an Vielfalt gewonnen. Dinkel, Einkorn, Emmer, Leinsamen, Kürbiskerne ... Die Kunden kleinerer Bäckereibetriebe haben mittlerweile die Qual der Wahl. «Brot ist wieder salonfähig», sagt Emeric Rousseau, Gründer der Cave à Levain in Champlan (VS). Der Wahlwalliser ist seit 25 Jahren im Geschäft und hat miterlebt, wie sich seine Branche zusehends verändert und das Image der Backware verschlechtert hat. «Ich weiss nicht, ob es tatsächlich mehr Unverträglichkeiten gibt oder ob die Mittel zur Erkennung effizienter geworden sind. Mittlerweile ist uns aber klar geworden, dass sich einige Dinge ändern müssen, wenn die Branche fortbestehen will.»

«SEIN HANDWERK VERSTEHEN»

Die Statistiken des Bundes belegen es: Der Brotkonsum ist in der Schweiz in den vergangenen 75 Jahren um 30 % zurückgegangen. Im Durchschnitt isst jeder Einwohner heute 42 kg Brot pro Jahr, gegenüber 49 kg im Jahr 2009. Schuld daran sind «die Missstände in der Industrie», so Grégory Wyss und Séverin Gerber. «Das Problem ist nicht das Gluten an sich, sondern die Tatsache, dass man das Getreide extrem raffiniert hat, damit es leichter anzubauen und

«Es ist uns klar geworden, dass sich einige Dinge ändern müssen, wenn die Branche fortbestehen will.»



Ein Fest für die Sinne!

10.

GROSSER

MARKT

&

SCHWEIZER WETTBEWERB

DER REGIONALPRODUKTE

Die besten Schweizer Regional-Produkte gilt es am 23. und 24. Sept. 2023 in Delémont-Courtemelon (JU) zu entdecken.



concours-terroir.ch

Fondation Rurale Interjurassienne

2023

Gastkanton: BERN

DER GESCHMACK DER NATUR.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND

DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.



MARKT FÜR REGIONALE DELIKATESSEN

Mycorama - Cernier



Schweiz. Natürlich.

Samstag, 28. Oktober 10.00 - 18.00 Uhr
Sonntag, 29. Oktober 10.00 - 17.00 Uhr

Weitere Informationen



Partner

SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER NEUCHÂTEL

Terre Nature

eco-jobs.ch

Die neue Jobplattform

im Bereich der nachhaltigen Entwicklung und der Energiewende






© CLÉMENT GRANDJEAN

—» zu verarbeiten ist. Man hat ihm jeglichen Nährwert entzogen.»

In Yverdon (VD) eröffnete das Duo 2017 eine Bäckerei im ehemaligen Gemeindebackhaus der Stadt. Hier setzt man auf Sauerteig, langsame Gehzeiten und rustikale, «aber auch anspruchsvollere», Getreidesorten, wie Séverin Gerber erklärt. Es ist ein Schritt zurück: Wir kehren zu einem authentischen Produkt zurück, so wie man es vor 100 Jahren produziert hat. Doch das setzt voraus, dass man sein Handwerk versteht.»

HANDARBEIT UND REGIONALE ROHSTOFFE

Nicht alle sind bereit, diesen Schritt zu wagen: «Wir sind ein überschaubarer Kreis. Es bleibt eine Nische für Liebhaber», sagt Emeric Rousseau. «Unsere Rohstoffe sind teurer und wir benötigen mehr Arbeitskraft. Unsere Preise sind höher, aber unsere Gewinnspanne geringer.»

Laurent Buri und Thomas Marie, die seit fünf Jahren unter dem Label Bread Store zusammenarbeiten, berichten von einer Spaltung der Kundschaft. «Das beobachten

**«Es ist ein Schritt zurück:
Wir kehren zu einem
authentischen Produkt
zurück, so wie man es vor
100 Jahren produziert hat.»**

wir nicht nur in unserer Branche. Auf der einen Seite gibt es diejenigen, die qualitätsbewusst einkaufen, und auf der anderen Seite die, die weiterhin auf Supermarktprodukte zurückgreifen, weil ihnen das Interesse oder die finanziellen Mittel fehlen. Wir hatten schon Kunden, die mich fragten, warum ein Nussbrot bei uns 5,50 Fr. kostet, während man es im Einzelhandel für 3,50 Fr. bekommt ...» Die Erklärung ist einfach: «Glutenarmes Getreide muss von Hand verarbeitet werden. Darüber hinaus legen wir Wert darauf, lokale Rohstoffe zu verwenden. Wir erwarten von unseren Kunden, dass sie Regionalität unterstützen.

Alles andere wäre unglaublich», beteuert Laurent Buri.

VOM FELD ZUR MÜHLE UND IN DEN OFEN

Für die Handwerker war diese Umstellung kein Selbstläufer. «Vom Feld über die Mühle bis in den Ofen musste eine ganze alternative Produktionskette aufgebaut werden», fährt Emeric Rousseau fort. Dieser bezieht sein Getreide bei fünf Walliser Landwirten. Thomas Marie verwendet Butter aus der Molkerei in Chesales-sur-Oron, Eier aus Aigle und beschafft sich einen Teil seines Mehls selbst in Mollie-Margot (VD). Grégory Wyss und Séverin Gerber bekommen ihr Mehl von der Ferme du Petit Noyer in Suchy (VD). «Das Mehl, das wir verwenden, wird auf Stein gemahlen. Dadurch bleiben die Nährstoffe erhalten».

Mit jedem Zulieferer entsteht eine kleine Geschichte, die die Bäcker nur allzu gern hervorheben. Und auch am anderen Ende der Kette geben die Küchenchefs ihre Begeisterung preis. Auf dem Instagram-Profil des Restaurants Pont de Brent zeigt ein —»


© CLÉMENT GRANDJEAN

—> farbenfroher Teller eine Brotkugel und würdigt damit die Arbeit von Thomas Marie. Er erhielt 2007 den Titel «Meilleur Ouvrier de France» und beliefert unter anderem das Palace und das Royal Savoy in Lausanne, das Trois Tours in Bourguillon, das Grand Hôtel du Lac von Guy Ravet in

Vevey (VD) sowie kleinere, erlesene Brasserien.

Jeder Chefkoch hat seine eigenen Vorlieben: Viele, wie Damien Germanier, bevorzugen ein reines Sauerteigbrot, das leichter bekömmlich und haltbar ist. «Es ist schmackhaft, überlagert aber nicht die

Aromen des Gerichts», wie der Walliser betont. Andere suchen nach Komplexität oder Vielfalt, wie Grégory Wyss und Séverin Gerber, die das 2020 eröffnete Restaurant im alten Rathaus nutzen, um ihre Kreationen vorzustellen. Während sich die einen von Handwerksmeistern beliefern lassen, produzieren andere direkt vor Ort, wie Fiona und Christian Aeby im Restaurant Du Bourg in Biel (BE). Worauf das Paar Wert legt: «Wir wollen so viel wie möglich selbst machen. Wir können das Brot backen, das wir wirklich wollen, mit einer längeren Gehzeit. Das findet man in den Bäckereien heute kaum noch», erklärt Fiona. «Mein Mann hatte eine Ausbildung zum Bäcker-Konditor angefangen, die er aufgrund von Allergien abbrechen musste.» Sie alle rühmen die Einfachheit dieses lange Zeit zur Beilage degradierten Nahrungsmittels, das nun wieder in den Vordergrund gerückt ist. Im Übrigen verbietet es der Anstand nicht, das Brot bei Tisch einzutunken, wie Damien Germanier gerne betont. «Manche Gäste trauen es sich nicht und bitten mich um einen Löffel. Ich lehne das kategorisch ab: Dafür ist das Brot ja da! Ich sehe es sogar als Kompliment für den Koch.»

DAVID GENILLARD ■



DER DINKEL IST FÜR DIE BRANCHE EIN HARTES BROT

Alte Sorten finden immer häufiger den Weg in die Backstuben, doch für viele Landwirte bleiben diese Kulturen eine Nische. Bei Swiss Granum, dem nationalen Dachverband der Getreidebranche, tut man sich schwer, das Wachstum dieses Sektors abzuschätzen. «Die Produktion kann aus verschiedenen Gründen von einer Ernte zur nächsten schwanken. Es handelt sich um kaum verbreitete Kulturen. Zwischen 2016 und 2022

hat sich die Menge von Emmer und Einkorn verdreifacht, bei einem Zuwachs der Anbaufläche von lediglich 200 Hektaren», betont Stephan Scheuner.

Der Direktor von Swiss Granum berichtet, dass im gleichen Zeitraum auch Dinkel an Popularität zugelegt hat. Die Flächen für dieses Getreide sind seit 2016 um rund 70 Prozent gestiegen. Im Vergleich zu den Weizenanbauflächen bleiben sie aber immer noch überschaubar: 8700 Hektaren gegenüber 68 600 Hektaren beim Weizen. Diese Entwicklung macht sich auch an den Verkaufsständen bemerkbar. Die Schweizer kehren dem Weissbrot zunehmend den Rücken und greifen vermehrt zu rustikaleren Sorten. Eine Begleiterscheinung, die das Bäckerhandwerk freut: Obwohl der Pro-Kopf-Konsum seit den 1950er Jahren zurückgegangen ist, stieg der Umsatz der Branche bis 2022 um 4,4 Prozent auf 2435 Millionen Franken, wie aus den im Juni veröffentlichten Zahlen des Bundesamts für Landwirtschaft hervorgeht.



TN

WHISKY AUS LUFTIGER HÖHE

Die Destillerie Orma ist die höchstgelegene der Welt:
Hier werden an der Bergstation einer Pendelseilbahn
in 3303 Metern Höhe komplexe Spirituosen erzeugt,
die dem Naturerbe des Engadins huldigen.





Orma – Graubündner Whisky

Rinaldo Willy und Pascal Mittner haben eine Leidenschaft für Spirituosen und besitzen die höchstgelegene Destillerie der Welt. Zu finden ist sie an der Bergstation der Pendelseilbahn des Piz Corvatsch (GR) in 3303 Metern Höhe. Seit 2020 erzeugen sie hier in aller Ruhe Spirituosen, die das Engadiner Terroir widerspiegeln sollen. Ein Besuch.

Es ist eine Reise für sich. Wer die Destillerie Orma besuchen möchte, muss den legendären roten Zug der Rhätischen Bahn nehmen, in Sankt-Moritz (GR) aussteigen, mit dem Bus bis Silvaplana und dann bis Surlej fahren und dort in die Seilbahn zum Piz Corvatsch steigen. In 3303 Metern Höhe angekommen, scheint die Zeit stillzustehen. Die Stille wird lediglich vom Schrei der Alpendohlen durchbrochen. Von den verschiedenen Panoramaplattformen, die an diesem schönen Augustnachmittag von Touristen

bevölkert werden, eröffnet sich ein atemberaubender 360-Grad-Blick auf die Engadiner Seen und die umliegenden Gipfel.

EIN ETWAS VERRÜCKTER TRAUM

Laut einem gelben Schild ist es ein dreiminütiger Fussmarsch bis zur Destillerie. Es geht eine Treppe hinunter und einige Meter durch eine Aussengalerie und schon fällt der Blick durch eine XXL-Glasscheibe auf glänzende Destillen. Hier entstehen in aller Ruhe der Whisky und der Gin von Orma – rätoromanisch für Seele. Karsten Tönjes ist der Hüter dieses



Die Gründer von Orma haben ihre Destillerie in der Bergstation der Pendelseilbahn des Piz Corvatsch, in 3303 Metern Höhe, eingerichtet.



© ORMA/ALLE RECHTE VORBEHALTEN

zwischen Himmel und Erde

Spirituosen-Tempels. Liebhaber kommen bisweilen von weit her, um die Anlage zu bestaunen, die der Vorstellungskraft der beiden Gründer, Rinaldo Willy und Pascal Mittner, entsprungen ist. Mehrere Jahre lang lagerten die beiden befreundeten Whiskyproduzenten zunächst Fässer auf einer der Terrassen, um den Whisky in der Höhe reifen zu lassen. Und schliesslich beschlossen sie, ihren etwas verrückten Traum in die Tat umzusetzen und hier vor Ort die am höchsten gelegene Destillerie der Welt zu bauen. Die aussergewöhnliche Lage machte das Bauvorhaben zu einem

besonders komplexen Unterfangen. Doch nach minutiösen Planungen und monatelanger Arbeit konnte die Einweihung am 10. Oktober 2020 – mitten in der Pandemie – stattfinden.

Der Orma-Whisky wird aus gemälzter Gerste hergestellt, die täglich mit der Seilbahn antransportiert wird. Das benötigte Wasser stammt von der Mittelstation, wird erhitzt und mit dem Getreide vermischt. Während des Maischens wird die Temperatur weiter erhöht, damit die Enzyme die im Getreide enthaltene Stärke extrahieren und in Zucker umwandeln. Anschliessend wird

Hefe zugesetzt, die den Zucker wiederum in Alkohol umwandelt. Die letzte Etappe ist die Destillation. Beim ersten Brenngang entstehen Low Wines mit 20 % Alkoholgehalt, die dann einem zweiten Brenngang unterzogen werden. Nur der Mittelteil des Destillats, das Herz, mit 80 % Alkoholgehalt wird weiterverwendet. Dann wird der Whisky mit entmineralisiertem Wasser bis zum gewünschten Alkoholgehalt verdünnt und reift anschliessend in Eichenholzfässern heran. Pro Woche werden hier zwischen 600 und 800 Liter Whisky produziert. Das handwerkliche Verfahren →



→ wird von Karsten Tönjes genauestens überwacht, der mehrere Tage pro Woche in der Destillerie bleibt, ohne ins Tal zurückzukehren.

DER GESCHMACK DES ENGADIN

Auch wenn der Bau einer solchen Anlage in über 3000 Metern Höhe verrückt erscheinen mag, so ist dies laut Ronaldo Willy und Pascal Mittner der ideale Ort, um ihre Vision zu verwirklichen, nämlich die Schweiz als Whisky-Nation bekannt zu machen. «Auf dieser Höhe ereignet sich der Destillationsprozess bei rund 10 Grad tieferer Temperatur als auf Meereshöhe», erklärt Karsten Tönjes. «Der Angels' share, der Engelsanteil, also der Anteil des Whiskys, der im Laufe der Lagerung verdunstet, ist

«Auf dieser Höhe ereignet sich der Destillationsprozess bei rund 10 Grad tieferer Temperatur als auf Meereshöhe.»

ebenfalls höher. Diese Faktoren verleihen dem Whisky mehr Komplexität.»

Die spektakuläre Lage mit dem freien Blick auf die Gletscher des Berninamassivs und die Engadiner Seenlandschaft weckt die Sinne der Besucher. Whisky-Liebhaber schätzen seit jeher diese Verbindung mit

der Landschaft und mit der Natur. In den Augen von Ronaldo Willy und Pascal Mittner stehen die Schweiz und insbesondere Graubünden Schottland in nichts nach. Mit ihrem Produkt wollen die beiden Geschäftspartner die Charakteristika des lokalen Terroirs bestmöglich zum Ausdruck bringen. Das wird durch ihre Larix-Edition (Lärche) und ihre In Lain-Edition (Arve) verkörpert, die in Fässern heranreifen, die Holz dieser beiden Baumarten enthalten. Man verkostet sie hier mit nahezu religiöser Ehrfurcht und dabei schwebt der Blick zwischen Himmel und Erde. Sein einzigartiger Geschmack verleiht dem Orma-Whisky in der Tat eine ganz besondere Seele.

ALEXANDER ZELENKA ■

WEITERE INFOS www.ormawhisky.ch

DER BOOM DER SCHWEIZER DESTILLERIEEN

Am 12. Mai 1999 hob die Eidgenossenschaft das Verbot auf, in der Schweiz Getreide zu destillieren und daraus Whisky, Gin und Wodka zu produzieren. Vor diesem Zeitpunkt galt jedes Destillat auf Getreide- oder Kartoffelbasis als illegal. Dieses Verbot war 1887 (Gründungsdatum der Eidgenössischen Alkoholverwaltung) in Kraft getreten und sollte ursprünglich einen landesweiten Alkoholmissbrauch verhindern. Als dieses Verbot fiel, entstanden die ersten Schweizer Whisky- und Gin-Brennereien und jedes Jahr kommen weitere hinzu.

Pascal Mittner (l.)
und Rinaldo
Willy (r.), die
Mitbegründer
der Destillerie.







TN

DAS ENTLEBUCH, EIN LÄNDLICHES IDYLL

Das Entlebuch (LU) ist eine Region wie keine andere:
Mit seinen sanften Hügeln, seiner traditionellen
und zugleich zeitgemässen Landwirtschaft, seinen
Naturschätzen und seinem erfolgreichen Engagement
für einen nachhaltigen Tourismus verkörpert
das Entlebuch ein kleines Stück Schweiz.

Das Entlebuch – ein ländliches Paradies trotz dem Zahn der Zeit

Das Entlebuch (LU) ist die einzige Region der Schweiz, die von der UNESCO als Biosphärenreservat anerkannt ist, und ein einzigartiges Beispiel dafür, wie der Schutz des Naturerbes und die traditionelle Landwirtschaft zum Nutzen aller ineinandergreifen. Wir haben einige Erzeuger besucht, die diese Region am Leben erhalten.

Es gibt nur wenige Orte, die so sehr einem Postkartenidyll gleichen wie das Entlebuch: Mit seinen sanften Hügeln, seinen Wäldern, in denen man sich den Weg durch Heidelbeersträucher bahnen muss, seinen Bilderbuchbauernhöfen und seiner friedlichen Atmosphäre scheint dieses Luzerner Tal der Fantasie eines Zeichners aus dem vergangenen Jahrhundert entsprungen zu sein. Auf der Hauptstrasse, die dem Verlauf der Kleinen Emme von einem Weiler zum nächsten folgt, trifft man auf den ein oder anderen Auto- oder Motorradfahrer auf der Suche nach malerischen Kurven. Vor allem aber stösst man auf eine Fülle von Traktoren, Viehtransportern und Mähmaschinen

in Lochsitli zählt zur zweiten Kategorie. Nachdem das Ehepaar vor acht Jahren die Milchproduktion aufgegeben und sich für den Biolandbau entschieden hatte, beschloss es, wieder Kartoffeln anzupflanzen. «Ich habe den Betrieb im Jahr 2000 übernommen», erzählt der Mann, der lieber Andy genannt werden möchte. «Ich wollte unbedingt zu einer stärkeren Diversifizierung zurückkehren, zu einer Landwirtschaft, wie sie schon mein Urgrossvater betrieben hat.» Heute weiden rund 80 Highland-Rinder und einige Ziegen auf dem Hof, der den Grossteil seiner Fleischproduktion direkt vermarktet.

ZWISCHEN ANBAUFLÄCHEN UND SKIPISTEN

Der Anbau von Kartoffeln in einer Höhe von fast 1400 Metern ist eine echte Herausforderung. «Man sagte mir, ich hätte keine Chance», erinnert sich Andy, während er uns hinter den Hof führt, wo ein grosses Stück Land für die Knollen reserviert ist. «Doch die Zeit gab uns Recht. Ich vertraue auf eine Fruchtfolge aus Gras, Dinkel und Kartoffeln. Die meisten meiner Maschinen habe ich selbst gebaut, vor allem die für die Aussaat der Knollen.» Zwischen den leuchtenden Blättern spriessen Hunderte weisser, rosafarbener und violetter Blüten. «Sie gedeihen gut. Der Kartoffelkäfer macht uns in diesem Jahr etwas Druck, aber die Ernte wird reichlich ausfallen», freut sich der Landwirt.

Im ersten Jahr erntete die Familie Wyss eine Tonne Kartoffeln. Diesen Herbst sollen es fünfmal so viele sein. Fünf Sorten umfasst ihr Sortiment: die Klassiker Victoria und Erika, aber auch Agria, Ditta ➔

«Der Status Biosphärenreservat lockt Menschen aus der ganzen Welt in die Region. Es ist toll zu sehen, wie die Landschaft die Leute beeindruckt.»

jeglicher Art, die davon zeugen, dass der Agrarsektor in diesem 390 km² grossen Gebiet auch heute noch sehr lebendig ist. Eine Region, in der streng geschützte Naturgebiete (siehe Kasten auf Seite 45), Landgüter in der Talebene und kleine Bergbauernhöfe dicht aneinandergrenzen. Der Schottenhof von Renate und Andreas Wyss



Beat Emmenegger, Landwirt in Schüpheim im Herzen des Entlebuch, war einer der ersten, die wieder Dinkel anbauen. Früher wuchs er überall im Tal.

© CLÉMENT GRANDJEAN





Die seit jeher bekannte «Prunus insititia», auch Zyberli genannt, wird in der Schweiz hauptsächlich von Franz Koch angebaut und wäre beinahe verschwunden. Die kleine Pflaume, eignet sich zum Kochen und zur Destillation.

→ und die überaus fotogene Blaue St. Galler. Der Grossteil der Ernte wird an regionale Restaurants wie etwa an den Berggasthof Marbachegg geliefert, der einige hundert Meter oberhalb des Hofes liegt. Hier serviert man sie als Beilage zum Raclette.

Die Wolken verziehen sich und geben den Blick auf das Tal und die Wiesen frei, die sich so weit das Auge reicht erstrecken. Seit einigen Jahren teilt die Familie Wyss dieses einzigartige Panorama mit ihren Besuchern: Sie hat ein agrotouristisches Angebot entwickelt, das bei den Gästen ankommt. «Der Status Biosphärenreservat ist ein gutes Argument», bemerkt Andy. «Das lockt Menschen aus der ganzen Welt in die Region. Letzte Woche hatten wir eine Gruppe aus Japan auf dem Hof. Es ist toll zu sehen, wie die Landschaft die Leute

beeindruckt. Auch wenn wir es manchmal gar nicht mehr wahrnehmen, weil wir in der Gegend aufgewachsen sind, erinnert es uns doch jedes Mal daran, was für ein wahnsinniges Glück wir haben, hier zu leben.»

DINKEL – VOM FELD DIREKT IN DIE MÜHLE

Die Kirchenglocke von Schüpfheim schlägt drei. Ein zaghafter Sonnenstrahl durchflutet das Dorf mitten im Entlebuch. «Früher hatte jeder Bauer in der Gegend eine kleine Dinkelparzelle. Irgendwann ging das verloren», bemerkt Beat Emmenegger, während er sich der Parzelle nähert, auf der die goldenen Ähren unter dem wolkenverhangenen Himmel stehen. Im Jahr 2009 entschied sich der Landwirt, der ansonsten Milchkühe und Freiland Schweine hält, wieder Dinkel zu säen. Vierzehn Jahre später

«Wir mussten die Zyberli-Bäume aus dem Schwarzwald holen, wo einige Pflanzenzüchter diese Sorte auch heute noch vermehren.»

fungiert er als Ansprechpartner für die zehn Landwirte im Tal, die ihm auf diesem Weg gefolgt sind. «Im Entlebuch wachsen heute etwa 13 Hektaren Dinkel», fährt er fort, während er sich über eine Ähre beugt, ein Korn pflückt und es vorsichtig zwischen seinen Handflächen reibt, um die Schale des Samens zu lösen, in den er dann



LOKALES LABEL AUF ERFOLGSKURS

Die Marke «Echt Entlebuch», die Produkte aus der Biosphäre kennzeichnet, war bereits unmittelbar nach ihrer Einführung ein Riesenerfolg: Zunächst erschien sie auf Milchprodukten, dann auf Pökelfleisch, Backwaren, Konfitüren und Likören. Heute tragen knapp 500 Artikel das lokale Qualitäts-Label. Die Liste beschränkt sich nicht mehr nur auf Lebensmittel, sondern umfasst ausserdem Produkte aus regionalem Holz wie Schindeln oder Möbel.

© CLÉMENT GRANDJEAN

hineinbeisst. «Er ist bald reif. Nächste Woche werden wir ihn ernten können.» Der Anbau dieser alten Getreideart erfordert Wachsamkeit, aber relativ wenige Eingriffe seitens des Landwirts. Er hat sich für eine Herbstsaat entschieden, wodurch die Pflanzen ab den ersten warmen Tagen zügig wachsen können und die Konkurrenz durch Gras vermieden wird. Die Ernte erfolgt mit einer speziellen Maschine, mit der die bisweilen steilen Parzellen im Entlebuch bearbeitet werden können: «Es gibt gewisse Bereiche, die man sogar von Hand ernten muss», bemerkt Beat. Das Stroh verwendet er in seinem Betrieb, die wertvollen Körner werden nur wenige hundert Meter entfernt gemahlen. «Sehen Sie das Silo, das hinter der Anhöhe hervorragt? Das ist die Mühle.» Lokaler geht es wohl kaum! Die Familie Wicki beschäftigt rund zehn

Personen in einer der ältesten noch aktiven Mühlen der Schweiz. Hier wird Dinkel gelagert und nach Bedarf gemahlen. «Dieses Getreide wird ein wenig anders verarbeitet als Weizen», erklärt Guido Wicki. «Es ist aber nicht sonderlich kompliziert. Wir beliefern die Bäckereien in der Region mit Mehl und die Firma Fidirulla, die in Schüpflheim Teigwaren herstellt.»

KLEINE PFLAUME, GROSSER ERFOLG

Die letzte Etappe an der nordwestlichen Spitze der Biosphäre Entlebuch führt uns in eines der Seitentäler, weg von den gemächlichen Fluten der Kleinen Emme. Die Landschaft zeigt sich noch bergiger und bewaldeter, Dörfer klammern sich an die Flanken der Hügel, an deren Spitzen Kirchtürme in die Höhe ragen. Hier in Romoos wird eine Pflaume angebaut, die früher sehr beliebt

war und dann in Vergessenheit geriet. Zyberli nennt man diese kleine Frucht, die von der Grösse her an eine Mirabelle erinnert und deren Fruchtfarbe von Dunkelblau bis Gelb variiert. Laut dem Merkblatt von Fructus, des Vereins zur Förderung alter Obstsorten, ist die *Prunus insititia* eine Wildpflaumenart, die aus Mitteleuropa stammt und seit 800 v. Chr. bekannt ist. Durch ertragreichere und schmackhaftere Sorten verdrängt verschwand die Zyberli schliesslich vollständig aus dem Entlebuch. Franz Koch ist es zu verdanken, dass es sie wieder gibt: «Vor rund 20 Jahren hat sich ein Verein gegründet, der sich für die Rückkehr der Zyberli einsetzte», erzählt der Bauer, der auf seinem Hof in Unterlpetli auf 860 Metern Höhe, gegenüber dem Dorf Romoos, Mutterkühe züchtet. «Ich nahm den Vorschlag an, auf meinem Gut vierzig →



Terre&Nature

LA BOUTIQUE

-10%*
für Terre&Nature
-Abos



Mit Ahornsirup
Trapper-Salami

Réf. T60315

CHF 9,90* 11.-



Symphonie
**Pfeffer und
Ahornzucker**

Réf. T60316

CHF 11,70* 13.-



Mit Ahornsirup
**Senf
nach alter Art**

Réf. T60321

CHF 8,55* 9,50



Mit Ahornsirup
**Whisky
100% pur**

Réf. T60310

CHF 35.-**

MOULIN DE SEVERY



**Set
Terroir-Produkte**

- Wallnussöl
- Chasselas-Senf grobkörnig
- Dörrtomaten-Püree mit Knoblauch
- Quitten-Essig

Réf. T27408

CHF 45.-* 50.-



**Set
für Salatsaucen**

- Rapsöl
- Apfelessig
- Chasselas-Senf grobkörnig

Réf. T27405

CHF 21,60* 24.-



**Set
La Vaudoise**

- Rapsöl
- Apfelessig
- Chasselas-Senf grobkörnig
- Milder Senf mit Raisinée

Réf. T37566

CHF 31,50* 35.-



**Set
Milde Würze**

- Mandelöl
- Quitten-Essig
- Milder Senf mit Raisinée

Réf. T37567

CHF 32,40* 36.-

LO
LIQUEUR D'OR



500ml
**Likör
Himbeeren**

Réf. T48013

CHF 33.-**



500ml
**Likör
Weinbergpfirsich**

Réf. T48004

CHF 28.-**



500ml
**Likör
Granatapfel**

Réf. T48009

CHF 28.-**



4x100ml + 2 Gläser mit Gravur
Likörs zum Degustieren

- Bergamotte
- Spicy Chocolate
- Weinbergpfirsich
- Zitrone

Réf. T60084

CHF 41.-**

Bestellformular

☐ T60315	Anzahl:
☐ T60316	Anzahl:
☐ T60321	Anzahl:
☐ T60310	Anzahl:
☐ T27408	Anzahl:
☐ T27405	Anzahl:

☐ T37566	Anzahl:
☐ T37567	Anzahl:
☐ T48013	Anzahl:
☐ T48004	Anzahl:
☐ T48009	Anzahl:
☐ T60084	Anzahl:

Meine Kontaktangaben

Vorname / Name _____

Strasse / Nr. _____

PLZ / Ort _____

Abo-Nr. _____

Telefon / E-Mail _____

Datum / Unterschrift _____

Per Post Terre&Nature Publications AG, Chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges **Per Mail** marketing@terrenature.ch **Online** www.boutique.terrenature.ch

KONDITIONEN Versand und Verpackung werden zusätzlich verrechnet. Die Bestellung wird innert 5 bis 10 Tagen abgewickelt. Angebot gültig, solange Vorrat. Umtausch und Rücksendung innert 10 Tagen nach Warenerhalt möglich. MwSt. inbegriffen **Alkoholische Getränke werden nur an Volljährige verkauft. Bitte massvoll konsumieren. ☐ Meine Personendaten dürfen nicht zu Werbezwecken verwendet und an Dritte weitergegeben werden.



Hübsche Bauernhöfe zieren die hügelige Landschaft des Entlebuch. Ihre Anzahl und Geschäftigkeit zeugen von der Bedeutung des Agrarsektors in der Region.

© CLÉMENT GRANDJEAN

→» Bäume zu pflanzen. Wir mussten sie aus dem Schwarzwald holen, wo einige Pflanzenzüchter diese Sorte auch heute noch vermehren.»

In Begleitung seines Hundes schlendert Franz Koch über die Plantage und begutachtet die noch grünen Früchte, die sich zwischen den Blättern verbergen. «Man braucht Geduld», flüstert er. «Die Ernte erfolgt nach dem ersten Frost, ab Ende Oktober.» Und auch dann sollte man nicht beherzt hineinbeissen, denn der hohe Säuregehalt lässt selbst die kühnsten Leckermäuler das Gesicht verziehen: Das Zyberli ist eine Brennzwetschge. Franz lässt daraus einen begehrten Schnaps und Likör herstellen, die die Köche der Region gerne in ihren Desserts verwenden, während die Sirupe und die feinen Konfitüren in den Regalen der Entlebucher Lebensmittelgeschäfte gefragt sind. Koordiniert und vermarktet wird das Ganze vom Verein Zyberliland, der in der Region Romoos einen regelrechten Hype um die geheimnisvolle Kultursorte ausgelöst hat: Themenwege, Spielplätze, Kinderbücher rund um die Zyberli – die kleine Frucht ist omnipräsent.

NACHHALTIGER AGROTOURISMUS

Romoos und seine Pflaume sind kein Einzelfall: Im ganzen Entlebuch hat sich der

Agrotourismus bewährt. Da zahlreiche Besucher aus der ganzen Welt dem Charme der Biosphäre erliegen, hat das Tal schon früh sein touristisches Konzept ausgebaut. Wie zum Beispiel die Käserei in Marbach mit ihrer interaktiven Führung und ihrem Lehrpfad, der zu einem Familienbetrieb führt, der die Käserei mit Büffelmilch beliefert. Nahezu jeder Bauernhof bietet, in grösserem oder kleinerem Umfang, einen Direktvertrieb seiner Erzeugnisse an und stellt ein Bed&Breakfast-Angebot oder originelle Unterkünfte zur Verfügung, manchmal mitten auf dem Feld mit Blick in die Sterne – hier sind sie aufgrund der geringen Lichtverschmutzung besonders gut zu sehen. Diese Beispiele zeugen von der

Dynamik einer Region, die es verstanden hat, ihre Topografie zu nutzen und das Potenzial des Biosphärenkonzepts voll auszunutzen, um Natur, Landwirtschaft und nachhaltigen Tourismus miteinander zu verknüpfen.

Während wir die Obstplantage von Franz Koch hinter uns lassen, führt unser Weg zum Gipfel eines Bergrückens, der plötzlich den Blick auf die Landschaft freigibt. Die schneebedeckte Silhouette der drei Giganten der Berner Alpen, Eiger, Mönch und Jungfrau, zeichnet sich vor dem blauen Himmel ab. Weiter unten reihen sich die beschaulichen Hügel des Entlebuch wie in einem Bilderbuch endlos aneinander.

ORIANE GRANDJEAN ■

WAS IST DIE BIOSPHÄRE?

2001 wurde das Entlebuch von der UNESCO zur Biosphäre erklärt. Diese Gebiete sollen nicht nur die biologische Vielfalt erhalten, sondern auch den Bedürfnissen einer wachsenden menschlichen Bevölkerung gerecht werden: Ziel ist es, eine nachhaltige Land- und Forstwirtschaft sowie einen nachhaltigen Tourismus zu entwickeln. Dies ist eine direkte Folge der Rothenthurm-Initiative zur Erhaltung der Moore, die rund zehn Jahre zuvor beschlossen worden war: Für das Entlebuch war dieser Entscheid von besonderer Bedeutung, da es einige der grössten Moore der Schweiz umfasst. Anstatt die Entwicklung der Region zu hemmen, äusserten mehrere lokale Persönlichkeiten die Idee einer Biosphäre. Durch diesen Wandel wurde eine Region, die lange Zeit vom Torfabbau gelebt hatte, zu einem Beispiel für erneuerbare Energien. Auf den Hügeln rund um das Dorf Entlebuch drehen sich drei Windräder auf Hochtouren. Der Ort wurde mit dem Label Energiestadt Gold ausgezeichnet. Auch die erste energieautarke Käserei des Landes befindet sich hier.

Ein roter Punkt für regionale Produkte aus der Westschweiz

Die Organisation Pays romand – Pays gourmand ändert den Namen auf «regio.garantie Romandie». Ein starkes Signal für eine nationale Wirkung und eine ehrgeizige Strategie.

**regio.
garantie**



© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Sieben Kantone, sieben Terroirs, Tausende authentischer Geschmackserlebnisse. Seit 2005 sind die regionalen Produkte aus den Kantonen Wallis, Waadt, Freiburg, Neuenburg, Genf, Jura und aus dem Berner Jura unter demselben Banner vereint: Pays romand – Pays gourmand (PRPG). Heute stellt sich die Organisation neu auf und benennt sich in regio.garantie Romandie um. «Diese Namensänderung ist ein starkes nationales Signal der Einheit und des Willens, aus dem Label regio.garantie überall in der Schweiz DIE Referenz in Sachen regionale Produkte zu machen», verkünden die Verantwortlichen von regio.garantie Romandie. Diese Wende soll eine Antwort auf die sich weiterentwickelnden «Aufgaben der Organisation sein, was eine Anpassung der Strategie erfordert». Erster Schritt dieser

längerfristigen Vision: Steigerung des Bekanntheitsgrads des Labels regio.garantie bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Seit 2015 sind anhand dieser nationalen Marke mit dem roten Punkt gut 16 000 original Schweizer Produkte auf Anhieb als solche zu erkennen.

DIE ANSTRENGUNGEN VERSTÄRKEN

Christine Bulliard-Marbach, regio.garantie Romandie-Präsidentin und Freiburger Nationalrätin, bringt es auf den Punkt: «Die geopolitische Situation und die Inflation haben unseren Alltag auf den Kopf gestellt und die guten Vorsätze aus der Covid-Zeit in Vergessenheit geraten lassen. Angesichts dieses Rückschritts müssen die Kommunikationsanstrengungen verstärkt und die Synergien gesteigert werden, um die Verbraucherinnen und Verbraucher davon zu überzeugen, auch weiterhin lokale Produkte

zu kaufen.» Hierzu sind insbesondere die Barrieren zwischen dem nationalen Label, den regionalen Produkten und den Verbraucherinnen und Verbrauchern niederzureissen, und zwar nach dem Vorbild der Pläne des Vereins Schweizer Regionalprodukte, der seine strategische Position etablieren sowie das Netz der Vertriebshändler und damit die Vertriebskanäle für zertifizierte Lebensmittel ausbauen möchte.

In diesem Zuge haben die sieben Westschweizer Marken beschlossen, ihre Kräfte zu bündeln. Genève Région – Terre Avenir, Vaud Certifié d'ici, Neuchâtel Vins et Terroir, Valais qualité certifiée, Terroir Fribourg, Jura l'Original und Grand Chasseral sind fortan unter dem roten Punkt und dem neuen Namen regio.garantie Romandie zusammengeschlossen.

WEITERE INFOS regiogarantieromandie.ch

Bei regionalen Lebensmitteln kommt es vor allem auf Frische, Nähe und Saisonalität an. Hier finden Sie eine kleine Auswahl, die dem Lauf der Jahreszeiten folgt, um sich von den über 16 000 Produkten inspirieren zu lassen, die in der ganzen Schweiz unter dem Label [regio.garantie](#) erhältlich sind.



FRÜHJAHR

SPARGEL AUS FREIBURG

Er wird unweigerlich mit den Lehm Böden der Rhône-Ebene verbunden. Doch Spargel wird nicht nur im Wallis angebaut, sondern er gedeiht auch am Fuss des Vully. Eine Handvoll Produzenten der Region hat sich der Herausforderung gestellt. Zu ihnen zählen Christian Hurni, Christian Dick und Matthias Moser, die auf über 24 Hektar Spargel anbauen. Man muss gut aufpassen, um die Saison nicht zu verschlafen, denn der Grossteil des Spargels wird in nur sechs Wochen im Mai und Juni geerntet. Aber Terroir Fribourg bietet zahlreiche Rezepte, um die allzu kurze Saison in vollen Zügen zu geniessen, ohne dass Langeweile aufkommt: Terrine mit grünen Spargeln, Pâtes de Fribourg mit grünen Spargeln und Freiburger Pesto, grillierte grüne Spargeln mit Tomaten ...



ALLE LIEBEN BÄRLAUCH

In Oron (VD) kombiniert der Feinkosthändler und Caterer «La Chenille gourmande» gerne die verschiedenen Geschmacksrichtungen der Saison. Er bietet zahlreiche Kreationen an und besonders gerne verleiht der Caterer

seinen Terrinen und Bratwürstchen mit einem Hauch Bärlauch einen Extrakick. Die Pflanze mit dem charakteristischen Duft inspiriert viele Waadtländer Erzeuger, wie ein Blick in den umfangreichen Katalog von Vaud Certifié d'ici verrät. «Allium ursinum» eignet sich als Zutat für zahlreiche Produkte: für Senf von der Sévery-Mühle, für Essig vom Bauernhof Le Pontet in Gingins oder für Pesto von La Dauphine in Berolle. Das würzige Wildkraut schafft es sogar in die Regale der Käseproduzenten, und zwar sowohl in Hartkäse wie den Tomme als auch in Halbhartkäse wie den Combier von der Käserei Hanke in Combremont-le-Petit.

SOMMER

HONIG, VOM SEE BIS ZU DEN GIPFELN

Mit seinen 250 Bienenstöcken gilt Christophe Bachmann als Honig-Papst des Neuenburger Lands. Zwar ist er laut der Tageszeitung «ArcInfo» der einzige Berufsimker des Kantons, doch das Produktangebot der Marke Neuchâtel Vins et Terroir zeugt davon, dass es in der Region einige ebenso leidenschaftliche Produzenten gibt, wie etwa Sylvie Gafner mit ihrem Miel du Levant. Die grosse landschaftliche Vielfalt dieses Landesteils mit seinen Seen und Bergen, seiner wilden Natur und seinen Dörfern und Städten, bietet mit Blüten-, Tannen-, Blatt- oder Waldhonig eine ebenso schöne Vielfalt an Geschmacksrichtungen.



FRISCHES UND ETHISCHES EIS

Wenn wieder einmal eine Hitzewelle über die Kantone rollt, sorgt Eis für eine wunderbare Abkühlung. In Freiburg hat Local'ice kühle Köstlichkeiten komponiert, um «das reine Glück der Textur von Softeis oder die prickelnden Schauer von Granita in durstigen, ausgetrockneten Kehlen anzubieten». Aber auch, um Werte zu vermitteln. Denn das Unternehmen verwendet ausschliesslich lokales Obst, faire Milch sowie natürliche Produkte und verzichtet auf den Einsatz von Farbstoffen und künstlichen Aromen. Und für jeden Geschmack ist etwas dabei: «Soft-Ice», «Sundae», italienisches Eis, Sorbets und Granita.

HERBST

RAUCH ÜBER DEM CHASSERAL

Dank des sonnigen Klimas haben im Wallis Trockenfleisch und Trockenwurst eine lange Tradition. In feuchteren Regionen wurden andere, ebenso schmackhafte Methoden gefunden, um Fleischprodukte haltbar zu machen. Wie im Broyebezirk ist das Räuchern auch im Berner Jura sehr beliebt. Die Breusi, eine gesalzene, kurz geräucherte und anschliessend luftgetrocknete Rindswurst, ist ein grundlegender Bestandteil des kulinarischen Erbes. In dieser Region findet sich im Maison du Banneret Wisard in Grandval (BE) zudem der Tempel der Räucherkunst. In dem Gebäude aus dem 16. Jahrhundert werden heute noch nach altem Brauch in aller Ruhe Speck und Würste zubereitet.



DIE ZEIT DER KÜRBISSE

Falls Sie abergläubisch sind, ist es bald wieder Zeit, Fratzten in Kürbisse zu schnitzen, um an Halloween die Geister zu vertreiben. Und falls Sie nicht abergläubisch sind, werden ihnen der erste Raureif und die kürzer werdenden Tage bestimmt Lust auf eine sämige Kürbissuppe oder eine süsse Kürbistarte machen. Butternuss, Spaghettikürbis, Muskatkürbis oder Hokkaido – Sie haben die Qual der Wahl, zum Beispiel bei Produkten mit dem Label Genève Région – Terre Avenir. Bislang sind 350 Erzeuger des Kantons mit von der Partie.

WINTER

DIE DAMASZENER-PFLAUME: EXOTISCH UND LOKAL

Sie ist das Bindeglied zwischen Syrien und dem Jura. Der Legende nach sollen die Kreuzritter die schmackhafte rote Pflaume «Damasson rouge» mit in die Schweiz gebracht haben. Im Bezirk Pruntrut wurde sie bald darauf destilliert und so erhielt das Jura einen neuen feurigen Botschafter. Seit 2007 ist Damassine eine geschützte Ursprungsbezeichnung und die damit verbundene Regelung garantiert, dass die Verarbeitung weiterhin auf althergebrachte Art und Weise erfolgt. Sie besagt insbesondere, dass die Früchte nicht zu pflücken, sondern die vom Baum gefallen Früchte täglich von Hand aufzulesen sind. Und erst nach der Genehmigung einer Degustationskommission darf das Endprodukt unter dem Namen Damassine verkauft werden.



© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

RACLETTE, KÖNIG DES WALLIS

Das Walliser Terroir ist extrem vielseitig, doch der Raclettekäse ist hier unbestrittener König. Und streng genommen handelt es sich um «Könige», denn die unglaubliche Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Texturen der Raclettekäse aus allen Walliser Tälern ist einfach faszinierend. Bereits seit 20 Jahren ist Walliser Raclette eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Seine Hauptstadt ist Bagnes, wo jedes Jahr ein Raclette-Fest veranstaltet wird – in diesem Jahr am 23. und 24. September. Und ab diesem Herbst gibt es sogar eine Raclette-Weltmeisterschaft. Diese findet vom 27. bis 29. Oktober in Morgins, im Val d'Illiez, statt. DIE Gelegenheit für den König zu beweisen, dass er sich nicht vom Thron stossen lässt.



TN

DER GESCHMACK ASIENS MADE IN SWITZERLAND

Gesundheitliche Vorzüge gepaart mit geschmacklicher Bereicherung: Asiatische Gaumenfreuden finden sich immer häufiger auf unseren Tellern wieder und ermutigen sogar einheimische Produzenten, das kulinarische Abenteuer zu wagen. Ein kleiner Vorgeschmack.

MIREILLE JACCARD ■

SCHWARZER KNOBLAUCH AUS DEM HAUSE GATABIN

Seit 2018 kultiviert die Familie Gatabin in Lussy-Villars (VD) verschiedene Knoblauchsorten, die im Anschluss einer dreissigtägigen Fermentation an einem Ort mit 90 % Luftfeuchtigkeit unterzogen werden. Schwarzer Knoblauch hat zahlreiche positive Eigenschaften und stärkt unter anderem das Immunsystem. Seine Textur ist zartschmelzend, während sein Geschmack an Balsamico-Essig oder Lakritz erinnert. Da er mit der fünften Geschmacksrichtung Umami ausgestattet ist, sorgt er für einen vollmundigen Gaumen und ermöglicht interessante Geschmackskombinationen, insbesondere in Suppen, Sossen oder Marinaden.

Famille Gatabin, route d'Éclépens 16, 1307 Lussy-Villars,
www.domaineduverger.ch, www.ail-noir-suisse.ch



VORZÜGLICHES KIMCHI

In ihrem Kochlabor in La Croix stellen Sara Fernandez und David Achard in Handarbeit vegane Produkte her, die mit ihrem Umweltbewusstsein und ihrem Interesse an Gesundheitsfragen im Einklang stehen. Eine ihrer Spezialitäten ist Kimchi, eine traditionelle koreanische Speise, die aus Chilischoten und laktofermentiertem Kohl besteht. Genau die richtige Zutat, um einem Reis- oder Nudelgericht eine knackig-würzige Komponente zu verleihen, oder um herzhaften Pancakes auf originelle Weise zuzubereiten. Auf ihrer Website findet man darüber hinaus diverse Sorten Kombucha und Tempeh. Das gesamte Sortiment wird aus biologischen und saisonalen Zutaten hergestellt.

Ragi Food, route de la Claise aux Moines 256, 1090 La Croix,
www.ragi.ch

WAADTLÄNDER TOFU AUS COINSINS

Tofu ist ein cholesterinfreies Nahrungsmittel und reich an pflanzlichen Proteinen. Obendrein enthält er Mangan und Kalzium, die das Knochenstärken. Seit 2015 produziert die aus Korea stammende Min Jung Kim mittelfesten, geschmeidigen Tofu, der sich mit dem Knospe-Label schmückt. Die Hauptzutat sind Sojabohnen, die sie aus biologischem Anbau von der Ferme Jaggi in Coinsins (VD) bezieht. Um für etwas Abwechslung auf dem Teller zu sorgen, hat Min Jung Kim verschiedene Varianten im Angebot: Tofu natur, Tofu mit Pfeffer, mit Kürbiskernen oder auch Tofu-Rillettes.

TerraSoja, route de la Verrerie, 1267 Coinsins, www.terra-soja.ch



BIO-BUCHWEI- ZEN-NUDELN

Die schmackhaften japanischen Nudeln aus Buchweizenmehl, deren Ursprünge bis ins Mittelalter zurückreichen, werden kalt oder in einer heissen Brühe verzehrt. Seit 2017 stellt das Unternehmen Manufaktur Buchweizennudeln in den alten Gemäuern einer ehemaligen Brauerei in der Nähe von Bern handwerklich her. Die glutenfreien Nudeln mit einem Anteil von 50 % Buchweizenmehl und 50 % Reismehl stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Unternehmen bietet zudem Buchweizen cracker und Reismehl an.

Manufaktur, Gurtenbrauerei 28,
3084 Köniz, www.manufaktur.bio





OKARA, DER ALLESKÖNNER

Swissoja gilt als Pionier in der Herstellung von Bio-Tofu in der Schweiz und bietet seit einigen Jahren auch Okara an. Okara ist eine klassische Zutat der japanischen Küche, ein pflanzlicher Faserstoff, der bei der Herstellung von Sojamilch und Tofu durch das Zerkleinern der Sojabohnen entsteht. Da es als Bindemittel fungiert, eignet sich seine Textur ideal als Fleisch-, Ei- und sogar Mehlersatz. Aufgrund seines hohen Gehalts an pflanzlichem Eiweiss, Ballaststoffen, Kalzium und Eisen wirkt sich dieses Erzeugnis positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus. Das Okara von Swissoja wird handwerklich aus Zutat hergestellt, die von Genève Région – Terre Avenir zertifiziert sind.

Swissoja, route des Acacias 43, 1227 Les Acacias, www.swissoja.ch

SHISO-BLÄTTER

Seit 2015 ist Shiso – eine Gewürz- und Heilpflanze, die ursprünglich in Südostasien beheimatet ist und auch Perilla, Egoma oder Sesambblatt genannt wird – auch den Schweizer Verbrauchern ein Begriff. Der Genfer Pflanzenzüchter Bruno Verdonnet bietet in seinem Familienbetrieb zwei biologisch angebaute Sorten an: die klassische grüne Shiso mit dem typischen Anisgeschmack und die purpurrote Shiso mit kräftigeren Aromen, die an Minze und Kreuzkümmel erinnern. Beide eignen sich hervorragend als Beilage zu rohem Fisch, im Salat, als Pesto, Tempura oder zum Würzen von Seidentofu.

Bruno Verdonnet, chemin de la Cantonnière 30, 1256 Troinex, www.verdonnet-bouchet.fr

SESAMÖL AUS DER MOULIN DE SEVERY

In dieser letzten handwerklich betriebenen Ölmühle der Schweiz am Fusse des Jura (VD) werden traditionelle Herstellungstechniken gross geschrieben. So bietet die Moulin de Sévery eine breite Auswahl an Ölen zum Verkauf an, insbesondere Sesamöl, das seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der chinesischen, koreanischen, indischen und japanischen Küche ist. Ein Schuss Öl verleiht z. B. einer Gemüsepfanne am Ende des Kochvorgangs eine duftende und delikate Note und sorgt für eine zusätzliche Portion Vitamin E. Ausserdem ist es reich an mehrfach ungesättigten und einfach ungesättigten Fettsäuren und hilft auf natürliche Weise, den Cholesterinspiegel im Körper zu senken.

Moulin de Sévery, route du Moulin 10, 1141 Sévery, www.moulindealsevery.ch



BIO-SHIITAKE AUS GOSSAU

Der Verzehr des kalorienarmen, aber vitamin- und mineralstoffreichen Shiitake-Pilzes fördert die Durchblutung und besticht durch seine cholesterinsenkenden Eigenschaften. In China und Japan gilt diese äusserst aromatische Pilzart geradezu als Lebenselixier. Bei Fine Funghi, der 1988 von Patrick Romanens gegründeten Pilzzucht, wird der Shiitake seit Beginn der Produktion nach den Richtlinien von Bio Suisse angebaut und trägt das Knospe-Label.

Fine Funghi, Tannenbergstrasse 17,
8625 Gossau, www.biopilz.ch



EIN MISO NACH ALLEN REGELN DER KUNST

Die Misopaste ist ein wesentlicher Bestandteil der japanischen Küche und wird aus Sojabohnen gewonnen, die mithilfe des Koji-Pilzes fermentiert wurden. Sie enthält eine Vielzahl an Probiotika, Vitaminen, Aminosäuren und Antioxidantien und stärkt das Immunsystem. Bei Swissmiso, einem 2019 von drei japanischen Freundinnen, die am Genfersee ansässig sind, gegründeten Unternehmen, bekommen Sie frisches (nicht pasteurisiertes) weisses und rotes Miso, das mit Bio-Soja aus Coinsins von der Ferme Jaggi und Salz aus den Schweizer Alpen zubereitet wird. Mit diesem vielseitigen Produkt lässt sich Misosuppe oder auch Misozuke (eingelegtes Gemüse) zaubern.

Swissmiso, route de Saint-Cergue 39, 1260 Nyon, www.swissmiso.ch

ZÜRCHER KOMBUCHA

Der aus der Mongolei stammende Kombucha ist ein natürlich fermentiertes Getränk, das aufgrund seiner organischen Säuren und Nährstoffe als wohltuend für den Körper gilt.

Im Jahr 2014 rufen die drei Freunde Patrick Switzer, Christoph und Michael Scheidiger das junge Zürcher Start-up-Unternehmen Nycha ins Leben und brauen seither mit viel Sorgfalt und Liebe Kombucha in den vier Geschmacksrichtungen Bergkräuter, Ginger, Quitte und Pure (natürlicher Darjeeling-Grüntee-Geschmack). Alle verwendeten Zutaten sind biologisch und aus fairem Handel. Qualitative Produkte, die auf das Wohl von Mensch und Umwelt ausgerichtet sind.

Nycha Kombucha,
Klosterstrasse 40, 5430 Wettingen,
www.nycha.ch



YUZU-ZUCHT IN BOREX

Die Yuzu, eine Kreuzung zwischen der wilden Mandarine und der Ichang-Zitrone, stammt ursprünglich aus China und Tibet und gelangte im 7. Jahrhundert nach Korea und Japan. Niels Rodin pflanzte seinen ersten Yuzu-Baum 2009 in seinem Garten in Gland (VD). Allmählich reifte in ihm der Wunsch, seinen Job in der Finanzbranche an den Nagel zu hängen und sich gänzlich dem Zitrusanbau zu verschreiben. Heute züchtet er auf seinem aussergewöhnlichen, anderthalb Hektaren grossen Anwesen in Borex 150 an das Schweizer Klima angepasste Sorten, darunter auch die Yuzu-Frucht, die nicht nur Chefköche wie Anne-Sophie Pic oder Dominique Gauthier aus dem Genfer Restaurant Chat Botté inspiriert. Auch Yuzu-Likör ist auf seiner Website erhältlich.

Niel Rodin, route d'Arnex 9, 1277 Borex, www.nielsrodin.com



JAPANISCHE BRAUKUNST IN DER SCHWEIZ

2016 gründeten die Brüder Christian und Oliver Weibel YamaSake, die erste Schweizer Brauerei für Spirituosen aus fermentiertem Reis. Reis, Quellwasser und die Hefesorte Koji-kin sind die drei grundlegenden Zutaten, die bei der Herstellung des ursprünglich aus Japan stammenden Sake bzw. Nihonshu zum Einsatz kommen. «Das weiche Wasser aus unserer Region ist ideal für die Herstellung und sorgt mit dem aus Japan importierten Yamada-Nishiki-Reis für ein harmonisches Gleichgewicht. Das blumige und fruchtige Aromenspektrum unseres 2022 prämierten Kyōdai-Sake passt perfekt zu lokalen Käsesorten zum Apéro», erklärt Brauer Oliver Weibel.

YamaSake, Vorderruttenberg 9, 8934 Knonau, www.yamasake.ch

TEMPEH AUS DER MOLKEREI IN CHAMPVENT

Tempeh wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt und stammt aus Java, Indonesien. Caroline und Fred Chautems schwärmen seit langem für dieses Produkt, suchten aber vergeblich nach etwas Vergleichbarem in der Schweiz, bis sie beschliessen, selbst Tempeh in Handarbeit und ohne Pasteurisierung zu produzieren. 2015 gründeten sie ihr Unternehmen und vertreiben seither diverse Varianten auf der Grundlage verschiedener Hülsenfrüchte wie Borlottibohnen, Sonnenblumenkerne, Hirse oder Kichererbsen. Sämtliche Zutaten sind mit dem Knospe-Label von Bio-Suisse zertifiziert, darüber hinaus kommt ihren Erzeugnissen das hochwertige Wasser der Jura-Quellen zugute. Zu finden in rund 20 Lebensmittelgeschäften in der Westschweiz und im Onlineshop farmy.ch, der auch nach Hause liefert.

Le Bon Tempeh, www.tempeh.ch



01.11- 05.11.2023

ESPACE GRUYÈRE | BULLE



AUS DER REGION IN DEN TELLER



VERKOSTEN
UND BEGEGNEN

GEMEINSAM ENTDECKEN
UND GENIESSEN

GOUTS-ET-TERROIRS.CH |    goutsetterroirs

EHRENGÄSTE



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
DEUTSCHSCHWEIZ

PARTNER

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

RAIFFEISEN



MEDIENPARTNER

lematin.ch

Terre Nature 125 ans

ANIMATIONEN

L'ARENE
GOURMANDE

Biergarten



DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHE IN 53 EVENTS

Vom 14. bis 24. September gibt es anlässlich der 23. Ausgabe der Schweizer Genusswoche viel zu erleben. Von der Degustation alter Apfelsorten bis zum Marktbummel, von der Einführung ins Pilzesammeln bis zum Brauerei-Workshop: Entdecken Sie unsere Auswahl an Aktivitäten, die Sie alleine oder mit der Familie unternehmen können.



FREIBURG

Gourmet Tour Freiburg

Freiburg, von Donnerstag bis Samstag, 14.–16. September, und von Mittwoch bis Samstag, 20.–23. September (9–14 Uhr)
Im Rahmen der Gourmet Tour erkunden Sie die Sehenswürdigkeiten der Stadt, kombiniert mit Degustationspausen an traditionellen und trendigen Orten.
www.freiburgtourisme.ch

Gruyère AOP und alle seine Geheimnisse entdecken

Pringy-Gruyères, Freitag, 15. September, und von Montag bis Freitag, 18.–22. September (9.30–12 Uhr)
Erleben Sie in Begleitung von Käsemachern, wie die Milch zu Käse verarbeitet wird, und wie ihre Handgriffe und ihre Erfahrung dem Gruyère AOP seine Typizität, seine Individualität und seinen Geschmack verleihen.
www.lamaisondugruyere.ch

Kulinarische Führung durch den Markt

Freiburg, Samstag, 16. September (10–13 Uhr)
Probieren Sie regionale Spezialitäten bei einem Bummel über den Freiburger Wochenmarkt. Die Tour endet in einem Gourmet-Restaurant, wo Ihnen weitere Freiburger Spezialitäten serviert werden.
www.freiburg.ch

Workshop Sauerteigbrot herstellen

Freiburg, Samstag, 16. September (9–11.30 Uhr)
An einem Vormittag lernen Sie in geselliger Runde, wie man einen Sauerteig ansetzt, verarbeitet und pflegt. Natürlich darf selbst Hand angelegt und verkostet werden.
www.prosana-bio.ch

Besuch der Mikrofarm Au Lopin

Siviriez, Samstag, 16. September (9–12 Uhr)
Entdecken Sie die Nutzpflanzen und lassen Sie sich die verschiedenen Prozesse und Bewirtschaftungsinstrumente erklären, bevor der Besuch bei einem Aperitif mit hofeigenen Produkten ausklingt.
www.aulopin.ch

Café éphémère

Freiburg, von Montag bis Freitag, 18.–22. September
Das Café éphémère findet unter der Woche zu den regulären Öffnungszeiten des Unverpackt-Ladens Atout vrac statt. Eine gute Gelegenheit, um lokale Produkte zu entdecken.
www.atoutvrac.com

Workshop Whisky & Schokolade

Villars-sur-Glâne, Mittwoch, 20. September (19.30–21.30 Uhr)
Lassen Sie sich überraschen, wie die Bean-to-Bar-Schokolade von Notes de fève mit den von Peter Greinig importierten schottischen Whiskys harmonisiert.
www.notesdefeve.ch

Apéro Microgreens

Freiburg, Donnerstag, 21. September (18–19.30 Uhr)
Erfahren Sie viel Wissenswertes über die winzigen Sprösslinge von «Pousses en l'air» und erraten Sie, von welchem Gemüse sie stammen.
www.pousses-en-lair.ch

Workshop «Gut essen ohne Gluten und Milchprodukte»

Freiburg, Donnerstag, 21. September (18–20 Uhr)
Ein Workshop, der Ihnen näherbringt, was es mit Gluten, Laktose und Kasein auf sich hat, welche Lebensmittel reich daran sind und welche nicht, und der Ihnen einfache und leckere Rezepte mit auf den Weg gibt.
www.prosana-bio.ch

Besichtigung und Degustation in einem Bio-Weinkeller

Praz, Freitag, 22. September (18–20 Uhr)
Das Weingut Cave Guillod bietet Besichtigungen und Verkostungen seiner Bio-Weine an.
www.caveguillod.ch

Atelier terroir

Freiburg, Freitag, 22. September, und Samstag, 23. September (14–15.30 Uhr)
Dieser Workshop weicht Sie in die Geheimnisse der Cuchaule-Herstellung ein und endet mit einer typisch freiburgerischen Kostprobe von Cuchaule und Bénichon-Senf.
www.boulangerie-saudan.ch



Ein Workshop zu einheimischer Küche findet am Freitag und Samstag, den 22. und 23. September, in Freiburg statt.

Workshop «Saatgut keimen lassen»

Freiburg, Samstag, 23. September (10–11.30 Uhr)
Ein Kurs, der Ihnen alles über die Vorzüge von Keimlingen und deren Zubereitung verrät.
www.prosana-bio.ch

Kurs «Lokale Küche»

Freiburg, Samstag, 23. September (10–13 Uhr)
Schweizer Rezepte mit regionalen Produkten gemeinsam zubereiten und genießen.
espacefemmes.org

Tag der offenen Tür an der UniFR

Freiburg, Samstag, 23. September
Die Universität Freiburg veranstaltet eine neue Ausgabe von Explora, einem Tag der offenen Tür mit einem interaktiven, unterhaltsamen und spielerischen Programm rund um das Thema Gaumenfreuden.
events.unifr.ch/explora/de/

Gute Ernährung, guter Zyklus

Freiburg, Sonntag, 24. September (15–17 Uhr)
Ein Workshop, um den Menstruationszyklus durch eine angepasste Ernährung bestmöglich zu begleiten, Energie zu tanken und mögliche prämenstruelle Syndrome zu lindern.
www.prosana-bio.ch

Afterwork Kultur-Genuss

Freiburg, Donnerstag, 28. September, 12. Oktober und 30. November (18–20.30 Uhr)

Anregende Gespräche und Begegnungen bei einem Gläschen und einem kleinen Happen in den Räumlichkeiten des Musée d'art et d'histoire, so lautet das Credo dieser Afterwork-Veranstaltung, die Kultur und Genuss verspricht.
www.fr.ch/mahf

AARGAU

Workshop Genussliköre & Heilschnäpse

Densbüren, Sonntag, 17. September, (12.30–15.30 Uhr)
Bevor Sie den Prozess der Likörherstellung kennenlernen, stehen eine Degustation hausgemachter Spirituosen sowie eine Kräuterführung auf dem Hof auf dem Programm.
xn--kruterwerk-r5a.ch/

Über 200 Apfelsorten

Baden-Münzlshausen, Sonntag, 24. September (10–17 Uhr)
Bei einem Besuch auf dem Landgut der Familie Suter können Sie unzählige alte Apfelsorten kennenlernen.
www.prospecierara.ch

BERN

Wurstkurs

Münchenbuchsee, Donnerstag, 21. September (17.30–22.30 Uhr)
Pesche Hofer vom Restaurant Dentenberg bringt Ihnen die Grundlagen der Wurstherstellung näher. Ein gemeinsames Essen rundet den Kurs ab.
www.haerberlis.com

Humorvoller Diskurs mit Philippe Ligrón

Saint-Imier, Freitag, 29. September (20.30–21.45 Uhr)

Wir verwenden den Ausdruck «Guten Appetit» fast täglich. Aber warum? Philippe Ligrón, Chefkoch, Gastronom und Lebensmittelhistoriker, macht sich seine Gedanken.

www.ccl-sti.ch

BASEL-LANDSCHAFT

Trüffel-Fondue-Wanderung

Gelterkinden, von Donnerstag bis Samstag, 14.–23. September

Rucksack mit Caquelon, Rechaud, Brenner, Brot, Weisswein, Gabeln, Gläsern und Käse wird bereitgestellt.

eventfrog.ch

Brotssommelier-Event

Münchenstein, Montag, 18. September, und Donnerstag, 21. September (16–18.30 Uhr)

Der Brot-Sommelier von Sutter Begg, der über 300 Schweizer Brotsorten aus dem Effeff kennt, verrät einige seiner Geheimnisse.

www.sutterbegg.ch

BASEL-STADT

Fermentierkurs

Basel, Montag, 18. September (18–21 Uhr)

Eine gute Gelegenheit, um sich mit diesen Methoden vertraut zu machen, die für die Gesundheit so wertvoll sind und Gemüse länger haltbar machen.

www.mimmis-kombucha.ch

How to Sauerteig

Basel, Samstag, 21. Oktober (16–20 Uhr), und Sonntag, 22. Oktober (13–17 Uhr)

Lernen Sie in einem zweitägigen Kurs die Geheimnisse der Sauerteigherstellung in der ältesten Backstube Basels.

www.baekereikult.ch

GENÈ

Afterwork rund um die Wurst

Genève, Donnerstag, 14. September

Degustation und 25-minütiger Vortrag über fünfundzwanzig Jahrhunderte Wurst im Musée d'art et d'histoire.

Lokale Lebensmittel für jedermann

Genève, Samstag, 16. September (10–13 Uhr), und Freitag, 22. September (18–21 Uhr)

Ein Workshop zur Förderung des regionalen Anbaus von Wurzelgemüse und der Zugänglichkeit von Lebensmitteln.

www.ma-terre.ch

GRAUBÜNDEN

Weinkellerbesuch und Degustation

Poschiv, bis Dienstag, 31. Oktober

Tauchen Sie ein in die Welt des Weins von La Torre in der Valposchiv.

www.la-torre.ch

Geführte Käsebesichtigung

San Carlo, bis Dienstag, 31. Oktober

Entdecken Sie das Caseificio Valposchiv, eine der ersten Molkereien in der Schweiz, die 100 % Bio-Käse herstellt.

www.caseificio.ch

JURA

Hülsenfrüchte in allen Variationen!

Saignelégier, Freitag, 22. September (9–18.30 Uhr), und Samstag, 23. September (9–16 Uhr)

Kostprobe von hausgemachten Kreationen aus Hülsenfrüchten: «Pois' Camole», Falafel, gelbe Erbsenküchlein, Salat und Linsensuppe.

www.lamarchande.ch

Markttag mit Chefkoch

Courtemelon, Samstag, 23. September (11–18 Uhr), und Sonntag, 24. September (9–17 Uhr)

Ein Chefkoch begleitet Ihre Gruppe zum Grossen Markt der Schweizer Terroirs. Gemeinsam wählen Sie originelle Produkte aus. Mit anschliessender Kostprobe.

www.concours-terroir.ch

LUZERN

Pilze sammeln und verarbeiten

Schüpfheim, bis Sonntag, 24. September

Verarbeiten Sie Ihre Ernte aus dem Reich der Blätter-, Röhren- und Stoppelpilze zu einem köstlichen Herbstmenü und einer selbstgemachten Konserve zum Heimnehmen.

www.biosphaere.ch

Fermentierkurs

Schüpfheim, Freitag, 3. November, und Samstag, 4. November (10–17 Uhr)

Erika Bieri, Fermentista und Bäuerin, führt Sie Schritt für Schritt in die Welt der Fermentation ein.

www.biosphaere.ch

NEUCHÂTE

Führung und Degustation auf dem Weingut Mauler

Môtiers, Samstag, 16. September (14–15.30 Uhr), und Samstag, 23. September (16–17.30 Uhr)

Im Rahmen einer genüsslichen Führung erhalten Sie Einblicke in die Geschichte des Priorats und in die Winzertradition der Familie Mauler.

www.mauler.ch/de/caveau.php



Es werden mehrere Kurse zum Thema Lactofermentation angeboten.



Saveurs du Monde und fair gehandelte Gewürze

**Neuenburg, Samstag,
23. September (10–16 Uhr)**
Der Verein Saveurs du Monde lädt Sie in den Neuenburger Weltladen ein, um sein Projekt und seine fair gehandelten Gewürze kennenzulernen. Gewürze, die Lust aufs Kochen machen.
www.mdm.ch

ST. GALLEN

Kulinarischer Stadtbummel durch St. Gallen

St. Gallen, von Donnerstag bis Sonntag, 14.–24. September (17–22 Uhr)
Auf dem Programm steht je ein Gang in drei Restaurants kombiniert mit einem Rundgang durch die Gallusstadt mit herrlichen Ausblicken auf die Stadt und den Bodensee.
st.gallen-bodensee.ch

Glace-Kreationen für Kinder

Walenstadt, Mittwoch, 20. September (15–16.30 Uhr)
Glace selbst herstellen, für und mit Kindern im Café Varga.
www.cafevarga.ch

SOLOTHURN

Köstlichkeiten mit UrDinkel

Seizach, Freitag, 22. September (17–21 Uhr)
Ein Kurs im Zeichen des Dinkels mit einer köstlichen Tavolata als krönenden Abschluss.
www.nutrikreativum.ch

THURGAU

Der Duft von Äpfeln und Birnen liegt in der Luft

Frasnacht, Samstag, 16. September (13–18 Uhr)
Beim Tag der Offenen Tür können Sie die beliebten Mostgetränke auf dem Stähelhof kennenlernen und probieren.
www.mostgalerie.ch

Brunch im Restaurant Schuel Au

Fischingen, Sonntag, 17. September (9–12 Uhr)
Während die Eltern gemütlich brunchen, erzählt Huguette Schwager vom Wittershuser Märlihof den Kindern eine spannende Geschichte.
www.schuel-au.ch/veranstaltungen.html

TESSIN

Erlebnis Weinlese

Cabboio, Montag bis Dienstag, 18.–19. September, und Donnerstag bis Freitag, 21.–22. September (8.30–15.30 Uhr)
Seien Sie hautnah bei der Weinlese in einem Tessiner Weinberg dabei, mit Degustation von Wein- und Käsespezialitäten aus dem Valle di Muggio sowie einer Führung durch den Weinkeller.
www.cantinacavallini.ch

Saatgutreinigung und seltene Sorten

San Pietro, Samstag, 23. September (14–17 Uhr)
Im ProSpecieRara-Zentrum von San Pietro erfahren Sie viel Wissenswertes über die Saatgutproduktion seltener Sorten, bei der die Samen geerntet, gereinigt und für die Aussaat im nächsten Jahr gelagert werden.
www.prospecierara.ch

WALLIS

Wanderung mit zünftiger Verköstigung

Vichères (Liddes), Freitag, 15. September (9.45–16.30 Uhr)
Vom Weiler Vichères geht es bergan zum Chapelet und über den Suonenweg zur Tsissette-Hütte, wo Sie sich bei einem herzhaften Essen mit regionalen Produkten stärken, bevor der Hirte Ihnen die Alp vorstellt.

Die Pflanze in all ihren Facetten

Sarreyer, Donnerstag, 21. September (10.15–18.30 Uhr)
Entdecken Sie die Pflanzen unserer Berge mit Isabelle Gabioud oder die Kunst der Destillation mit Matthieu Frécon, geniessen Sie ein Gericht mit Wurzelgemüse, stellen Sie Ihr Pflegeöl

auf Pflanzenbasis mit Aurélie Ecoffey her oder bereiten Sie ein Kräutensorbet mit dem Chocolatier Confiseur Raphaël Thoos zu.
www.sarreyer-decouvertes.ch

Die versteckten Schätze von Fully

Martigny, Freitag, 22. September (9.45–16 Uhr)
Entdecken Sie die Geheimnisse von Fully! Besuchen Sie eine in der Schweiz einzigartige Farm, die Walliser Spirulina produziert, und verköstigen Sie diese. Anschliessend treffen Sie mit dem Slow-Wine-Label ausgezeichnete Winzer.
www.slowfood-travel.ch

Disco Soupe

Monthey, Samstag, 23. September (10–22 Uhr)
Disco Soups sind kollektive, offene Kochsessions mit aussortiertem oder unverkauftem Obst und Gemüse in ausgelassener, musikalischer Atmosphäre. Die so hergestellten Suppen, Salate, Fruchtsäfte oder Smoothies werden anschliessend kostenlos verteilt oder zu fairen Preisen verkauft.
www.manon.maison

WAADT

Bienenfest

Cheseaux-Noréaz, Mittwoch, 20. September (13.30–14.30 Uhr und 14.30–15.30 Uhr)
Geführte Besichtigung des Bienenstocks und Workshop zur Herstellung von Insektenhotels in Begleitung einer Imkerin.
www.pronatura-champ-pittet.ch/fr/fete-des-abeilles

Wie verarbeite ich meine Food-Box?

Lausanne, Mittwoch, 20. September (18–21 Uhr)
Sie haben eine Food-Box abonniert und erhalten sie immer mittwochs? Bringen Sie Ihre Zutaten mit und erlernen Sie tolle Rezepte.
www.beaubonbien.ch

Brauerei-Workshop und Bier-Apéro

Puidoux, Donnerstag,

21. September (18.30–20.30 Uhr)
Lernen Sie (mit einem akkreditierten Biersommelier), ein Bier wie ein Profi zu verkosten und entdecken Sie die Geheimnisse einer erfolgreichen Bierdegustation (sowie eines erfolgreichen Apéros).
www.docteurgabs.ch

Besuch der Mikrofarm La Vuachère

Monnaz, Samstag, 23. September (14–16 Uhr)
Bei diesem geführten Rundgang lernen Sie die Mikrofarm Les jardins de la Vuachère samt ihrer Vielfalt an Kulturpflanzen kennen.

Bier- und Käseverkostung

Leysin, Samstag, 23. September (17.30–18.30 Uhr)
Das Lebensmittelgeschäft La Guintsette kombiniert in einer überraschenden Degustation den Schafskäse von Yves Barroud (Ateliers en Crettaz in Leysin) mit den Bieren aus der Brasserie du Vagabond.
www.laguintsette.com

ZÜRICH

Urban Farming Day

Zürich, Samstag, 16. September (8–18 Uhr)
Die Stadt Zürich hat unzählige Beispiele für innovative und nachhaltige Landwirtschafts- und Gartenprojekte zu bieten. Lernen Sie am Urban Farming Day einige dieser Initiativen kennen.
www.foodzurich.com

Wurstkurs

Illnau, Samstag, 16. September (18–22 Uhr)
In geselliger Runde wursten, degustieren und geniessen. Vier Stunden Spass inklusive Apéro, Znacht und ca. 1,5 kg eigene Wurstkreation in der Metzgerei Buffoni.

Von Hof zu Hof

Bülach, Sonntag, 17. September
Neun Bauernhöfe im Bezirk Bülach öffnen ihre Tore. Die Familienbetriebe freuen sich auf Ihren Besuch und verwöhnen Sie mit regionalen Köstlichkeiten.
www.vopuurzupuur.ch

Folgen Sie dem **roten Punkt** und erfahren Sie mehr über das Gütesiegel **regio.garantie**.

regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

regio.
garantie

regio.garantie ist das nationale Gütesiegel, an dem Sie kontrollierte, zertifizierte und mit Sorgfalt hergestellte Qualitätsprodukte aus der Region erkennen, die kurze Wege fördern und die Beschäftigung in der jeweiligen Region unterstützen.

Mehr als 2800 Produzenten in der Schweiz, 16'000 Produkte und 30 regionale Marken im Jahr 2023!

Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren die Einhaltung der Richtlinien nach einheitlichen Standards und sorgen für ihre strikte Umsetzung.

100%

regionale Zutaten für
nicht-zusammengesetzte
Produkte

regio.garantie-Produkte sind überall in der Schweiz erhältlich. Das Label regio.garantie Romandie vereint die Marken der Regionalprodukte der sechs Westschweizer Kantone und des Berner Jura.

80%

regionale Zutaten für
zusammengesetzte
Produkte

Die Produkte sind saisonal und werden in der Nähe ihres Produktionsorts konsumiert. Dadurch wird Food Waste reduziert und ein breites Angebot an hochwertigen Produkten gewährleistet.

Frisch, regional, saisonal

Der rote Punkt hilft Ihnen, neue authentische Regionalprodukte zu entdecken und ihre Herkunft auf einen Blick zu erkennen.

regio.garantie, der rote Punkt für authentische Regionalprodukte in der ganzen Schweiz.

Weitere Informationen:
www.regio-garantie.ch



Schweiz. Natürlich.

OCTANE

DER DÔLE WIRKLICH ZU LEICHT?



INS HERZ GEMEISSELT.



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
VALAIS

DÔLE AOC WALLIS
#HOLDIRDOLE



Wein massvoll genießen