

# gout.ch

Schweizer  
Genusswoche-Magazin®  
Nr. 10 – 2020

Franck Giovannini  
Pate der Genusswoche  
2020

Heidiland  
Schweizer Genussregion  
2020

AOP-IGP  
Die Wichtigkeit der  
Identität und Authentizität



2020 ANS  
JAHRE  
ANNI



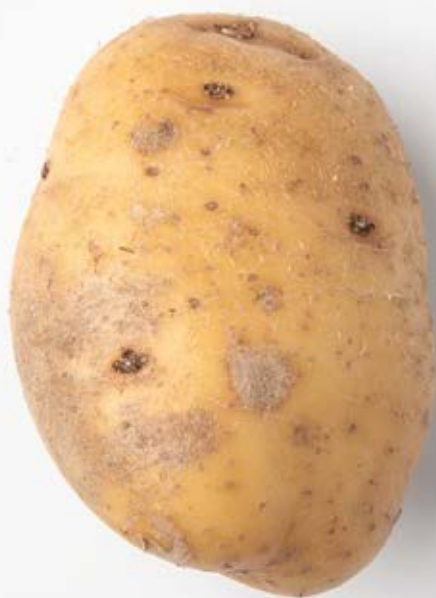
Schirmherrschaft



Slow Food®CH



# Wählen Sie das richtige Werkzeug



Führen Sie ein Kleinunternehmen?

Mit Crésus entscheiden Sie sich für ein Werkzeug, das perfekt auf  
Buchhaltung, Lohn und Faktura abgestimmt ist.

**Crésus**<sup>®</sup>  
Die Unternehmenssoftware

[www.cresus.ch](http://www.cresus.ch) | 0848 27 37 88

## Inhaltsverzeichnis



EDITORIAL	5
HEIDLAND Genussregion 2020	6
FRANCK GIOVANNINI Pate der Genusswoche 2020	10
TIPPS gegen die Nahrungsmittelverschwendung	14
SLOW FOOD TRAVEL nachhaltiger Gourmettourismus im Wallis	18
SCHWEIZER PÄRKE regionale und nachhaltige Produkte	22
BIO SUISSE mit der Natur im Einklang leben	25
UNITERRE die zarte Schönheit unserer Welt	29
URDINKEL UrDinkel-Pasta aus der Biosphäre	30
IP-SUISSE nachhaltiges, lokales und leckeres Getreide	32
AOP-IGP eine Frage der Identität	34
REGIO CHALLENGE essen, was um die Ecke wächst	39
POSTER zero waste	40
SCHRITT UM SCHRITT vom Huhn zum Risotto	42
ZWANZIG JAHRE GENUSSWOCHE Zeugenaussagen	44
ELDORA seine Strategie gegen die Verschwendung	47
JOSEPH FAVRE Koch mit Visionen	50
ERNÄHRUNGSSICHERHEIT eine Priorität für Äthiopien	52
MAGASINS DU MONDE die Gefahren der Wirtschaftsliberalisierung	55
ROMANDIE wenn Authentizität und Nachhaltigkeit sich reimen	56
WEINTOURISMUS das Waadtland vermarktet seine Leckerbissen	61
BÜNDNER GÄRTEN schöne Früchte aus Landquart	65
FOURCHETTE VERTE 25-jährig und in guter Verfassung	66
HOTELFACHSCHULE LAUSANNE ein Innovationsdorf	69
SCHWEIZER WEINE der Aufschwung geht mit dem Essen einher	74
AGRITOURISMUS jenseits vom Hotelbett	77
REZEPT UrDinkel-Teigwaren-Gratin	79
PROVIANDE wenn Fleisch, dann Schweizer Fleisch	80
SALZMINEN VON BEX das Leben im Herzen des Bergs	83
V-ZUG Vorzugspartner der besten Köche der Schweiz	87
EPFL Ernährung und Nachhaltigkeit	91
DIE CHARTA der Genusswoche	94
QUALITÄTSKOMITEES	95





# Slow Food Travel

—  
NACHHALTIGER  
GOURMETTOURISMUS  
IM WALLIS  
—



# Die Produkte der Schweizer Pärke überzeugen durch Regionalität und Nachhaltigkeit

Text, Réane Ahmad

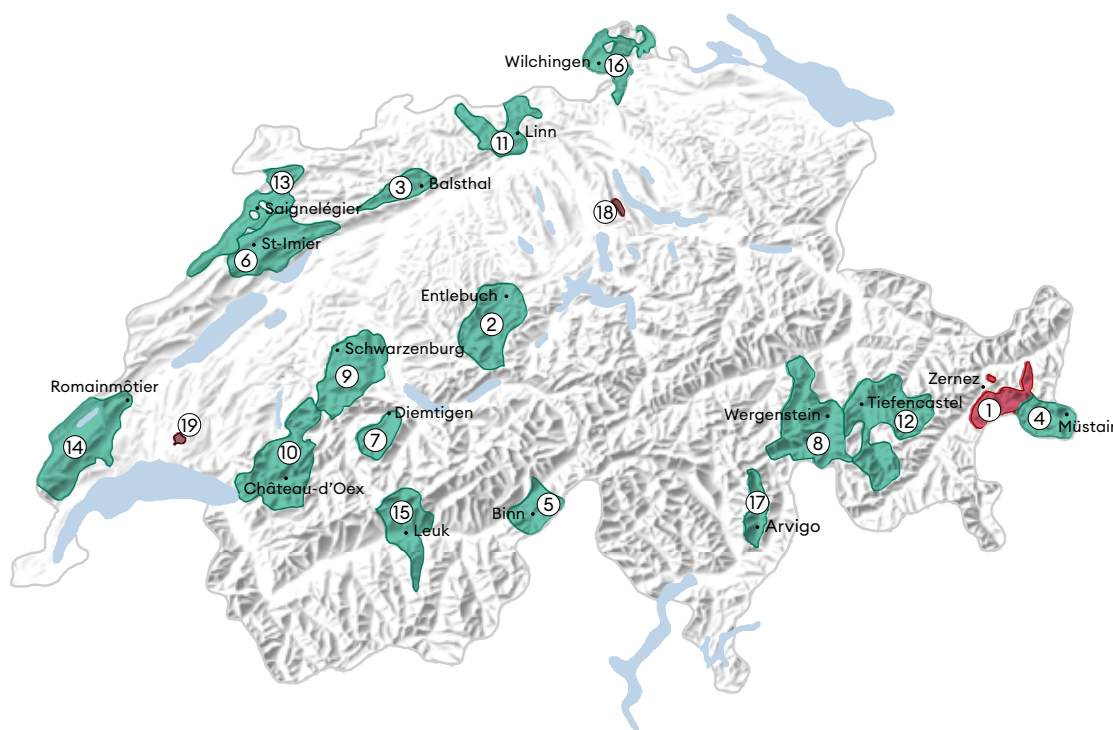
Fotos, alle Rechte vorbehalten

Das Label «Schweizer Pärke» garantiert die Herkunft und Nachhaltigkeit von über 2000 Produkten. Sie sind am bekannten grünen Quadrat der Schweizer Pärke erkenntlich und spiegeln die kulinarischen Traditionen und Innovationen wider, welche die Reichhaltigkeit unseres Landes ausmachen. Verwaltet wird das Label durch den Bund. Die sechzehn Regionalen Naturpärke der Schweiz pflegen nicht nur atemberau-

bende Landschaften, sondern unterstützen auch Landwirte, Handwerker und Händler, die in ihrem Gebiet tätig sind. Das nationale Label «Produkt der Schweizer Pärke» stärkt nachhaltige und lokale Wirtschaftsaktivitäten. Die Wahl von Produkten aus Schweizer Pärken garantiert Menschen, die in abgelegenen Gebieten leben, ein angemessenes Einkommen, bewahrt lokale Ernährungstraditionen, fördert die Biodiversität und

unterstützt nachhaltige Innovationen. Lassen Sie sich von den vielen lokalen Angeboten für Feinschmecker verführen. Entdecken Sie unsere Auswahl einiger kleiner Weltwunder der Kulinarik der Schweizer Pärke.

[www.parks.swiss](http://www.parks.swiss)



## SCHWEIZERISCHER NATIONALPARK

- 1 Schweizerischer Nationalpark GR

## REGIONALER NATURPARK

- 2 UNESCO Biosphäre Entlebuch LU

- 3 Naturpark Thal SO
- 4 Biosfera Val Müstair GR
- 5 Landschaftspark Binnental VS
- 6 Parc régional Chasseral BE/NE
- 7 Naturpark Diemtigtal BE
- 8 Parc Ela GR
- 9 Naturpark Gantrisch BE/FR
- 10 Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut VD/FR

- 11 Jurapark Aargau AG/SO
- 12 Naturpark Beverin GR
- 13 Parc du Doubs JU/NE/BE
- 14 Parc Jura vaudois VD
- 15 Naturpark Pfyn-Finges VS
- 16 Regionaler Naturpark Schaffhausen SH, CH/D
- 17 Parco Val Calanca GR (Kandidat)

## NATURERLEBNISPARK

- 18 Wildnispark Zürich Sihlwald ZH
- 19 Parc naturel du Jorat VD (Kandidat)

Angaben der Schweizer Pärke: BAFU / Netzwerk Schweizer Pärke 04/2020, Perimeter der Pärke teils provisorisch, swisstopo

NATURPARK PFYN-FINGES (VS)

## **Traubenkernöl** **Ein wertvoller Tropfen**

In Leuk-Susten im Naturpark Pfyng-Finges hat die Bäckerei Mathieu ein nachhaltiges und originelles Produkt entwickelt: kaltgepresstes, ungefiltertes Traubenkernöl. Normalerweise werden die Traubenkerne nach dem Auspressen weggeworfen, obschon sie zahlreiche Wirkstoffe enthalten, so zum Beispiel Antioxydantien, OPC und Vitamine, die zum Schutz der Zellen beitragen. Deshalb wird das Traubenkernöl nicht nur in der Gastronomie, sondern auch im Gesundheits- und

Wellnessbereich in der Form von Vinotherapie eingesetzt.

In der Küche schätzen Annelise und Paul Mathieu ihr Öl für seinen fruchtigen Geschmack. Es kann in Salaten verwendet werden, im Birchermüesli oder mit Gemüse, Käseplatten, in Saucen oder Fleischmarinaden. Abgesehen vom Öl findet man die Traubenkerne auch in Form von Traubenkernmehl im Brot. Die Traubenkernprodukte können in den Läden in Salgesch, Susten und Leuk-Stadt, sowie auf den Märkten, an Ausstellungen und online erworben werden.



---

Bäckerei Mathieu  
Sustenstrasse 10 – 3952 Susten  
027 473 13 59 – 079 567 54 40  
[www.baecerei-mathieu.ch](http://www.baecerei-mathieu.ch)

---

JURAPARK AARGAU (AG/SO)

## **Kirschenessig** **Reiner Fruchtsaft**

Der Kirschenessig der Familie Bründler wird aus qualitativ hochstehenden und sehr reifen Früchten hergestellt und enthält keine Konservierungsstoffe. Er wird seit 2011 auf dem Bauernhof in Wittnau produziert. Die Früchte werden hier gepflückt, Saft und Mus daraus gemacht und dann zu Essig oder Wein verarbeitet. «Unsere ersten Erfahrungen mit Kirschenessig stammen aus der Steiermark», erinnern sich Astrid und Joe.

Die Familie präsentiert ihren Kirschenessig im Rahmen des FoodTrails, einer kulinarischen Schatzsuche im Jurapark Aargau. Nebst diesem Hauptprodukt, das für Saucen perfekt ist, tragen weitere Spezialitäten das Label «Produkt der Schweizer Pärke»: Essige aus Apfel, Apfel und Honig, Williamsbirne, Quitten. Des Weiteren stellt die Familie Most, gedörrte Apfelfringe, Birnenchips, getrocknete Pflaumen sowie Seppelino (Kirsch-Prosecco) her und verkauft die frischen Früchte. Die Produkte sind in den Läden der Region oder direkt auf dem Hof erhältlich.



---

Astrid und Joe Bründler  
Hauptstrasse 100 – 5064 Wittnau  
062 871 57 52 – 079 314 80 37  
[www.bruendler-obstbau.ch](http://www.bruendler-obstbau.ch)

---

REGIONALER NATURPARK GRUYÈRE  
PAYS-D'ENHAUT (VD/FR)

## **Sapalet** **Einfachheit in luftiger Höhe**

Der Tomme nature aus Bio-Schafsmilch hat sich seit den Neunzigerjahren über seine Heimatberge hinaus einen guten Ruf erworben. «Der Sapalet ist in allen guten Käseereien der Westschweiz erhältlich», pflegt Mikael Henchoz gerne zu sagen. Er und seine Familie produzieren dieses ausgezeichnete landwirtschaftliche Produkt in Rossinière, im Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut. Die Käseerei ist aus einheimischem Holz

gebaut und nutzt die von einem Holzheizwerk erzeugte Wärme.

«Seit seinen Anfängen ist das Format des Sapalet gleichgeblieben, nur seinen Reifeprozess haben wir ein wenig verändert.» Zum Reifen braucht der Käse zwischen sieben und zehn Tagen. Sein Geschmack variiert je nach Wetter und je nach Weiden, von denen die Milch kommt. Sapalet bedeutet im hiesigen Dialekt «kleiner Tannenbaum». Die Mutterschafe grasen im Tal oder auf den Bergweiden. «Im Frühling zum Beispiel essen sie Bärlauch, der dem Sapalet einen besonderen Geschmack verleiht.» Variationen und handwerkliches Können machen die ganze Authentizität des Käses aus.



---

Le Sapalet  
Route du Revers 19 – 1658 Rossinière  
026 924 54 60  
[www.sapalet.ch](http://www.sapalet.ch)

---

## Der Tourismus entwickelt sich dank dem Park gut

Seit über fünfzehn Jahren ist Patrick Gazeau an der Spitze des Restaurants Les Jardins de la Tour in Rossinière (VD). In einer heimeligen Atmosphäre mit wenigen Tischen bietet der Küchenchef eine Gourmet-Küche, die auf lokalen und saisonalen Produkten basiert. Die schmackhaften und sehr guten Angebote bringen dem Restaurant 16 Punkte im Gault&Millau ein.

**GW** Was verbindet Sie mit dem Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut?

**PG** Ich war schon immer Mitglied des Parks. Ich schätze seinen Einsatz zur Förderung des kulturellen Erbes und seinen Beitrag zur Entwicklung des Tourismus in der Region. Viele Leute, die bei uns Ferienwohnungen buchen und auch im Restaurant essen, kommen hierher, um den Park und sein reichhaltiges Programm an Aktivitäten zu entdecken.



**GW** Geben Sie den «Produkten der Schweizer Pärke» und regionalen Produkten in Ihrem Restaurant einen speziellen Stellenwert?

**PG** Als Vorreiter dieser Art des Kochens habe ich immer mit regionalen und schweizerischen Produkten gearbeitet, mit einigen wenigen Ausnahmen. Um nur zwei Beispiele zu erwähnen: ich schätze besonders den Trockenspeck von Patrice Morier und den gereiften

Bio-Ziegenkäse La Tchivra von Marie-Danielle Luisier. Beide sind mit dem Label «Produkt der Schweizer Pärke» zertifiziert. Dank der immer stärker diversifizierten regionalen Landwirtschaft finde ich mehr und mehr Produkte für die hohe Gastronomie, wie zum Beispiel schönes Geflügel und Lämmer. Ich verfolge die Entwicklung des Gemüseanbaus genau. Ich kenne alle Bauern und unterstütze sie. Wie ich sind sie kleine Selbständigerwerbende, die sich für ihren Erfolg stark einsetzen müssen. Der Vorteil ist, dass sie von Zeit zu Zeit zu mir essen kommen, und das macht Spass!

**GW** Ihr Lieblingsort in der Region?

**PG** Rossinière ist das Beste! Es ist ein sehr traditionsreiches und sehr grünes Tal. Von meiner Terrasse aus kann ich die Berge bewundern. Ich empfehle allen die schönen Wanderwege des Regionalen Naturparks Gruyère Pays-d'Enhaut.



## Geissenziger mit roten Beeren

VON PATRICK GAZEAU,  
LES JARDINS DE LA TOUR IN ROSSINIÈRE

Für 4 Personen

■ 2 Geissenziger à 150 g  
150 g rote Johannisbeeren  
150 g schwarze Johannisbeeren  
2 dl Vollrahm  
15 g Butter  
30 g Zucker

■ 1 EL Honig aus dem Pays-d'Enhaut

Dekoration: Bretzeli, Walderdbeeren, Stiefmütterchen, Pfefferminze

- 1 Die Ziger in der Höhe halbieren und mit einer Form von 6 cm Durchmesser ausstechen.
- 2 Den restlichen Ziger in eine Schüssel geben, den Rahm und den Honig beifügen und mit dem Schwingbesen verrühren.
- 3 Die Johannisbeeren in der Butter kurz anbraten und mit Zucker bestäuben.
- 4 Die Hälfte der Beeren unter die Masse ziehen.
- 5 Die Ziger in Tellern anrichten und mit Hilfe der Ausstechform mit der Masse bedecken.
- 6 Mit dem Rest der roten Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Pfefferminze und Stiefmütterchen verzieren. Am Schluss ein halbes Bretzeli in den Ziger stecken.