

Das Lifestyle-Magazin der



Sommer 2022

# GILDE

## KOCHEN, EINE KUNSTFORM

Wir heissen unsere  
**neuen Gilde-  
Mitglieder  
und Partner**  
herzlich willkommen

Wenn **Kunst  
und Kulinarik**  
aufeinandertreffen

**Spitzenrezepte**  
zum Kochen

[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)



# Hotel la Romantica Ristorante Giardino

Im Hotel La Romantica können Sie die Anspannungen des Alltags hinter sich lassen und erholsame Ferien geniessen. Entdecken Sie Le Prese und das Puschlav im Süden Graubündens in seiner ganzen Schönheit. Denn hier können Sie wandern, fischen, Velofahren oder sich ganz einfach bei einem Spaziergang entspannen. Das Hotel La Romantica, das von Familie Lardi geführt wird, bietet nach einem Tag voller Aktivitäten diverse Zimmerarrangements und Ferienwohnungen. Für knurrende Mägen ist auch gesorgt: Eine ausgezeichnete Küche mit regionalen Produkten und Menüs erwartet Sie im Ristorante Giardino oder im herrlich romantischen Wintergarten. Und wer den Tag musikalisch ausklingen lassen will, kann sich in der Bar noch einen Schlummertrunk gönnen.

Kommen Sie vorbei und tanken Sie neue Energie. Familie Lardi freut sich auf Sie.



## Hotel la Romantica Ristorante Giardino

[www.laromantica.ch](http://www.laromantica.ch)

+41 81 844 03 83



## Essen bei schönster Aussicht - Seerestaurant Fischerstube

[www.seerestaurant-fischerstube.ch](http://www.seerestaurant-fischerstube.ch)



## Pure Erholung im Hotel Frohe Aussicht

[www.froheaussicht.ch](http://www.froheaussicht.ch)

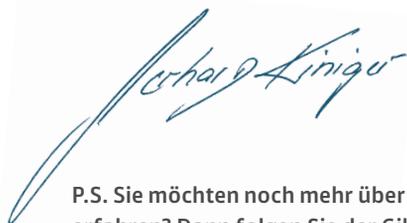
# Liebe Gäste

Was haben wir dieses vergangene Jahr wieder alles erlebt und überlebt! Dass uns bei diesen ständigen Anpassungen und kurzfristigen, verwirrenden Massnahmen der Kopf schwirrte, war wohl zu erwarten. Und wenn wir ganz ehrlich sind, schien es lange so, als würden wir alle – Gastronomen, Gäste und der Bund selbst – die Luft anhalten. Was würde als Nächstes kommen? Welche Veränderungen würden uns bevorstehen? Und kann es sogar noch schlimmer werden, als es bereits ist? Diese Fragen und Sorgen haben uns wie ein dunkler Schatten stetig begleitet. Doch Anfang des Jahres durften wir endlich aufatmen. Die Restriktionen sind gefallen und wir konnten wieder sämtliche Gäste bei uns in den Betrieben begrüßen. Ein heller Lichtstrahl, ein Hoffnungsschimmer war endlich nach einem langen, schwarzen Tunnel in Sicht. Und was machen Menschen, wenn Sie hoffen? Sie verspüren wieder Freude und werden oft von einem euphorischen Tatendrang gepackt. Und dieser geht oft mit einem Schub Kreativität einher.

Und genau das möchten wir in dieser neuen Ausgabe des Printmagazins thematisieren und präsentieren. Denn Kochen ist eine Kunstform, die Kreativität und Leidenschaft vereint. Und somit sind alle Gastronomen und alle Küchenchefs Künstler, die ihre Leidenschaft durch die Kulinarik zum Ausdruck bringen. Und weil das Thema so herrlich breit gefächert ist und viel Interpretationsraum frei lässt, entfaltet sich diese Art der Kunst weit über die Restaurantküche hinaus. So werden Sie in der Ausgabe jede Menge spannende und kreative Projekte entdecken, einfallsreiche und engagierte Küchenchefs kennenlernen und mehr über die Foodfotografie lernen. Kunst trifft auf Kulinarik. Tradition auf Moderne. Lassen Sie sich in eine neue Welt hineinziehen und sich inspirieren. Und wer weiss, vielleicht küsst die Küchenmuse Sie schon sehr bald selbst?

Wir hoffen, dass Sie viel Spass beim Lesen der neuesten Magazinausgabe haben werden und wünschen Ihnen alles Gute.

Ihr Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen  
**Gerhard Kiniger**



P.S. Sie möchten noch mehr über die Gilde, feine Rezepte und Food-Trends erfahren? Dann folgen Sie der Gilde auf Social Media und besuchen Sie unsere Webseite: [www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)





# Spargel Charlotte

mit Kaviar dekoriert im Salatring und frischen Morcheln

**Zeitaufwand: ca. 60 Minuten**  
**Für 10 Personen**

- 40 St. Grüne Spargeln
- 40 St. Weiße Spargeln
- 500 gr. frische Morcheln
- 200 gr. Tomaten Würfel
- 50 gr. Gehackte Schalotten
- 50 gr. Geschnittener Schnittlauch
- 3 dl. Baumnußsoel
- 1 dl. Balsamicoessig
- 300 gr. Verschiedener Blattsalat
- 1 Bund Kerbel
- 150 gr. Kaviar
- 500 gr. Abschnitte von den grünen Spargeln
- 1 dl. Doppelrahm
- 4 St. Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
- 1 St. Lauchblatt
- 10 St. Cherry Tomatenröschen

## So wirds gemacht

Weisse und grüne Spargeln separat im Salzwasser kochen. Spitzen 6 cm lang zuschneiden und in runde Förmchen stellen. Die Spargelabschnitte klein schneiden und mit dem Doppelrahm weichkochen, mixen und die eingeweichte Gelatine beifügen. Danach den Schlagrahm darunter Mengen, abschmecken und in die Förmchen im Dressiersack spritzen, kühl stellen.

Morcheln sauber waschen, halbieren und mit den Schalotten in wenig Öl dünsten, auskühlen und danach die Tomatenwürfel mit etwas Baumnußöl und Aceto abschmecken.

Sauerrahm mit dem Meerrettich mixen und fein würzen.

Mit dem Lauchblatt feine Bänder schneiden und blanchieren und damit die ausgelösten Charlott binden.



Wirtshaus zur Markthalle  
Marco Purtschert und  
Nicole Baumann  
Marktgasse 8, 4800 Zofingen

[www.markthalle-zofingen.ch](http://www.markthalle-zofingen.ch)  
Tel. +41 62 751 40 46

Anrichten: mit den gezupften Salatblättern einen Kreis anrichten. In die Mitte des Tellers die Charlotte anrichten, mit etwas Kaviar füllen und mit einem Tomatenröschen dekorieren.

Um die Charlotte die angemachten Morcheln legen und mit etwas Meerrettich Sauerrahm dekorieren. Mit Kerbel ausgarnieren. En Guete!

# Inhalt

## à point

- 6** **Foodfotografie:** Wenn Liebe durch die Linse geht
- 10** **Mit offenen Augen durch die Welt**
- 20** **Grosses Schauspiel im Wasserschloss Hagenwil**
- 26** **Amadé Kalbermatten ist ein Tausendsassa der Berge**
- 28** **Bio aus einer Hand**

## gastro-trends

- 14** **Kräuterzauber im Hotel Belvédère**
- 16** **Ein Weinhaus zum Träumen**
- 18** **Der Silberflitzer vom Gasthof Rössli**
- 23** **«Vergessene Kulinarik» ein Sommernachtstraum**
- 24** **Metallkunst trifft auf Kulinarik**

## Rezepte

- 4** **Spargel Charlotte** vom Wirtshaus zur Markthalle
- 8** **Bärlauchrisotto** vom Hotel Restaurant Hahnenblick
- 9** **Gartenkräuter-Suppe** vom Landhotel Hirschen
- 13** **Geschmortes Sentner Gitzi** vom Hotel Belvédère
- 22** **Raviuls da Trin** vom Hotel Ustria Parlatsch

## Kreuzwörtertsel

- 30** **Gewinnen Sie tolle Preise**

## News

- 31** **Unsere neuen Mitglieder / Unsere neuen Partner**
- 32** **Gilde-Kochtag 2022**



Mit  
Rezepten  
aus Gilde-  
Küchen





# Foodfotografie: Wenn Liebe durch die Linse geht

**Das Auge isst bekanntlich mit. Das weiss auch Karl-Heinz Hug, professioneller Fotograf und Bildermacher. Seit 30 Jahren im Geschäft und seit einiger Zeit als Gilde Fotograf unterwegs, hat er einen untrüglichen Blick für die Ästhetik entwickelt und weiss, dass Foodfotografie mehr als nur Anrichten und Abdrücken ist.**

## **Ein geschultes Auge muss her**

Saftige Steaks an Kräuterbuttersauce, elegant angerichtete Weinflaschen vor atemberaubender Kulisse oder zart garnierte Dessertkreationen: Es gibt fast keine Gerichte, die Karl-Heinz Hug, genannt Charly, nicht schon mit seiner Kamera gekonnt in Szene gesetzt und fotografiert hat. Doch bevor die Fotos in Zeitschriften, Magazinen oder in einem seiner Buchproduktionen erscheinen und den Lesern das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, muss geplant und konzipiert werden. Denn Foodfotografie gehört zur Königsklasse. Schliesslich soll das Essen so schmackhaft wie nur möglich dargestellt werden. Doch wie genau bereitet man nun so ein Shooting vor?

## **Der Ablauf**

Damit wir einen besseren Einblick in diesen Prozess erhalten, haben wir Charly gleich selbst gefragt. «Normalerweise werde ich angerufen. Dann sagt man mir, um welches Mitglied es sich handelt, was erwünscht wird und wo es sich befindet.» So weit ist also nichts ungewöhnlich. Am Tag des Termins fährt Charly mit seiner Ausrüstung in den Betrieb und schaut zunächst gen Himmel. «Vielfach ist die Wettersituation ausschlaggebend», erzählt uns Charly. «Denn gutes Licht ist für einen Fotografen das Wichtigste.» Und weil Charly am liebsten mit Tageslicht arbeitet, ist ein grauer, verhangener Tag nicht ganz so ideal. Doch das hält den Fotografen nicht ab. Während er also seine Ausrüstung aus dem Auto holt, erklärt er weiter: «Das Wort Fotograf kommt aus dem Griechischen und heisst übersetzt «Lichtzeichner». Wir



Karl-Heinz Hug  
Erlenweg 3,  
CH-3176 Neuenegg

[hug@hugphotos.com](mailto:hug@hugphotos.com)  
Tel +41 79 414 16 57

malen unsere Objekte also auch, nur eben auf eine andere Art und Weise.» In der Küche angekommen, verschafft er sich einen ersten Eindruck. Wo stehen die Köche und Utensilien und wo wird angerichtet? Ist die Situation erfasst, beginnt er mit der Planung – im Kopf. «Bevor ich meine Ausrüstung aufstelle, bespreche ich das Vorgehen mit den Köchen. Dann starten sie mit ihrem Handwerk und ich beobachte.» Das hilft ihm, ein Gespür für die Situation und für die Stimmung zu erhalten. Anschliessend wird ihm das erste Gericht vorgesetzt – oftmals ein Salatteller. Dieser enthält grüne Blätter und weitere bunte Farben; somit kann er schon mal seine Kamera einstellen. Dabei wird eingeleuchtet, ein guter Winkel wird gesucht, erste Testaufnahmen werden vorgenommen und dann am Laptop überprüft.

### Lasst den Spass beginnen

«Wenn ich alles eingestellt habe, schaue ich den Meistern zu, wie sie liebevoll und mit vollem Herzblut kochen und anrichten.» Ist das nächste Gericht fertig, setzt er das Kunststück am liebsten an ein Fenster, arbeitet mit einigen Aufhellungstricks – und lässt seiner Erfahrung und Kreativität freien Lauf. Bei einem solchen Verfahren werden auch Requisiten benutzt, damit die Szenerie authentischer wirkt, oder der Winkel wird angepasst. Dann entstehen nicht nur Bilder aus der Front-, sondern auch aus der Vogelperspektive. Für Aussenstehende mag dieser Prozess einfach aussehen, aber Kenner wissen, dass dahinter jahrelange Erfahrung und Übung stecken. Nur allzu schnell können Lebensmittel farb- und geschmacklos oder sogar gänzlich unappetitlich aussehen. Die wunderschönen Resultate können dann direkt am Bildschirm bestaunt und besprochen werden. Je besser die Bilder, umso weniger Bildbearbeitung ist nötig. Charly ist dann fertig, wenn alle Beteiligten zufrieden sind. «Für mich bilden Köche und Fotografen eine Symbiose. Zwei, die mit voller Passion an ihrem Werk sind und ihre Limits täglich austesten – und dabei nie die Freude verlieren!»

# Bärlauchrisotto

**Zeitaufwand: ca 35 Minuten**

**Für 4 Personen**

400 gr. Risotto Reis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
2 dl Weisswein  
8 dl Gemüsebouillon  
Salz und Pfeffer  
100 gr. Sbrinz  
50 gr. Mascarpone  
30-50 gr. Bärlauch  
2 dl Wasser



## **Vorbereitung:**

Zwiebeln und Knoblauch hacken  
Bärlauch mit Wasser mit dem Stabmixer  
pürieren

## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl  
andünsten. Anschliessend Reis dazuge-  
ben und mitdünsten, mit Weisswein ab-  
löschen. Bouillon begeben und leicht  
kochen lassen, stetig rühren bis der  
Risotto sämig wird. Danach Sbrinz und  
Mascarpone untermischen. Danach auch  
den pürierten Bärlauch untermischen.  
Mit Bärlauchblättern ausgarnieren und  
servieren.



Hotel Restaurant  
Hahnenblick  
Marcel Ineichen  
Wasserfallstrasse 6,  
6390 Engelberg

[www.hahnenblick.ch](http://www.hahnenblick.ch)  
Tel: +41 41 637 12 12

---

**Zeitaufwand: ca 60 Minuten**

**Für 4 Personen**

2 KL Rapsöl (Seetaler Rapsöl)  
1 mittelgrosse Zwiebel gehackt  
80 g weisses vom Lauch in feine Rädli geschnitten  
70 g Knollensellerie in Würfeli geschnitten  
1 Kartoffeln in Würfeli  
5 cl Verjus  
(Saft von unreifen Trauben)  
60 cl Gemüsebouillon  
20 cl Rahm  
Fleur des Alpes  
Pfeffer

½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Kerbel  
8 Blätter Basilikum  
¼ Bund Oregano  
10 Blätter Sauerampfer  
etwas Gewürzfenchel

4 Stk Eier  
1 dl Milch für Milchschaum

---



Landhotel Hirschen  
Silvana und Albi von Felten  
Hauptstrasse 125,  
5015 Erlinsbach / Aarau

[www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)  
Tel: + 41 62 857 33 33

# Gartenkräuter-Suppe mit pochiertem Ei

## So wirds gemacht

Das Rapsöl erwärmen und die fein geschnittenen Zwiebeln darin andünsten. Dann den geschnittenen Lauch, die Selleriewürfel und die Kartoffeln hinzu fügen und ein paar Minuten mit dünsten.

Mit der Gemüsebouillon und dem Verjus ablöschen und mit dem Rahm auffüllen.

Die Suppe ca. 30 -40 Minuten leicht köcheln lassen, bis alles ganz weich gegart ist.

Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren und zurück in die Pfanne schütten. Inzwischen alle Kräuter miteinander fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Kräuter in die heisse Suppe geben und ca. 5 Minuten mitköcheln. Danach nochmals gut mixen und evt. noch durch ein Spitzsieb passieren. Falls die Suppe für ihren Geschmack zu dick ist, mit Gemüsebouillon auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Mit dem Fleur des Alpes und Pfeffer abschmecken.

Die aufgeschlagenen Eier in Essigwasser unter dem Siedepunkt ca. 7-8 Minuten pochieren und in kleine vorgewärmte Gläschen vorsichtig abfüllen.

## So wirds angerichtet

Die Kräuter-Suppe heiss aufmixen und in vorgewärmte Tassen giessen und mit Milchschaum dekorieren. Die lauwarmeren, pochierten Eier dazu servieren.

# Mit offenen Augen durch die Welt

Wenn einer offen und kreativ durch das Leben und die Welt geht, dann ist es das Gilde Neumitglied Marco Purtschert. Er hat sich vom diesjährigen Motto so sehr inspirieren lassen, dass er uns ein ganzes 5-Gänge-Menü präsentiert.



## Ein Herz in Zofingen

Es herrscht emsiges Treiben in der Zofinger Altstadt. Denn zu dieser Tageszeit trappeln unzählige Schuhe über das Kopfsteinpflaster. Hinzu kommt der Klang angeregter Unterhaltungen, Kindergelächter und Hundegebell. Die hübschen Gasen und Strassen, die jetzt von Blumentöpfen und kleinen Sitzarrangements verziert sind, laden zum Verweilen ein. Und mitten unter ihnen ist Marco Purtschert. Er und seine Frau Nicole Baumann-Purtschert führen das Wirtshaus zur Markthalle, welches sich mitten im Herzen der Zofinger Altstadt befindet. Doch Marco hört nichts von dem Geschehen. Denn er ist in seinem Reich, der Küche. Hier kocht er ein 5-Gänge-Menü, das er extra für das Gilde Printmagazin kreiert hat. «Als ich vom diesjährigen Motto des Printmagazins gehört habe, wusste ich, dass ich unbedingt ein Teil davon werden wollte. Im Alltag gibt es nicht so viele Möglichkeiten, sich mal kreativ komplett auszutoben. Da kam mir diese Gelegenheit sehr gelegen!» Die Leidenschaft zum Kochen hatte er

bereits während der Schulzeit entwickelt. Damals durfte er eine Schnupperlehre als Koch absolvieren. «Da war es um mich geschehen!», sagt er grinsend.

## Vom Lehrling zum Meister

Marco ist seit dem Beginn seiner Karriere weit gekommen: Vom Kochlehrling zum Entremetier und Saucier bis hin zum Sous-Chef, hat er schon alles gesehen. Seine Leidenschaft gibt er auch der jungen Generation weiter, als Lehrlingsausbilder. Eine seiner Lieblingserinnerungen: Die Teilnahme bis ins Halbfinal «Der Goldene Koch - Die Schweizer Kochkunst Meisterschaft». Während er kocht und rührt, möchten wir von ihm wissen: «Woher holst du dir deine Inspiration?» «Koch zu sein bedeutet für mich, auch Künstler zu sein. Die kreativen Ideen und Inspirationen kann man nicht steuern. Diese künstlerischen Momente muss man einfach haben und das macht es manchmal gar nicht so einfach, wenn man doch gleich eine Idee braucht.» Seine Ideen haben ihn weit ge-



  
**Wirtshaus zur Markthalle**  
**Marco Purtschert &**  
**Nicole Baumann**  
**Marktgasse 8, 4800 Zofingen**  
**www.markthalle-zofingen.ch**  
**Tel. +41 62 751 40 46**

bracht, nicht zuletzt auch zur Gilde. «Heute muss man anders sein als die anderen. Dies ist sicher einen Grund, warum ich mich bei der Gilde beworben habe. Ausserdem hat man Arbeitskollegen, die man um Rat fragen kann, man pflegt die Gemeinschaft und kann anderen Menschen helfen.»

### 5-Gänge für die Gilde

Und endlich ist es so weit! Die Gerichte sind fertig und angerichtet. Wir kommen aus dem Staunen nicht mehr heraus. Denn vor uns breitet sich ein wahrer Augenschmaus aus: Für den 1. Gang erwartet uns Spargel Charlotte mit Kaviar dekoriert im Salatring und frischen Morcheln. Anschliessend beglückt er uns mit dem 2. Gang: Dreierlei Süppli klein und fein, Thurgados (Edelbrand), Ruebli-Ingwer, Macha (Grüntee Pulver) Süppli. Und weil wir nicht genug bekommen, greifen wir gleich zum 3. Gang. Jetzt steht uns ein leckeres Felchenfilet im Pankomehl (japanisches Paniermehl) gebraten auf Saf-rankohlrabli, Tintenfischsauce im Rosmarin-Nebel bevor.

Wir sagen da wow! Doch es geht gleich weiter mit dem 4. Gang. Lammracks an Rotweinjus auf Fave (Ackerbohne) mit Kartoffel Anna.

Bevor der 5. und letzte Gang verputzt wird, müssen wir kurz durchatmen. So viel Platz bleibt nämlich nicht mehr. Der Hosenknopf ist schon geöffnet, doch wie wir alle wissen, gibt es schliesslich immer Platz: im Dessertmagen! Darum gönnen wir uns nach einer kleinen Pause den krönenden Abschluss: Karamellisierte Ananas im Bricketeig mit Kokoscremesauce und Vanilleglace. So ein herrlich leckeres Menü lassen wir uns auf der Zunge zergehen. Wir können es fast nicht glauben. Ein Mann, der dank seiner lehrreichen Laufbahn, seiner modernen und offenen Art so etwas hingezaubert hat, müssen wir einfach loben. Und wer jetzt auch Lust auf das Menü bekommen hat, darf sich für eine Anfrage beim Wirtshaus zur Markthalle melden. Wir sagen: Bon Appétit!

bio  
Aus einer  
Hand



## Die grosse Bio-Auswahl für Ihre Küche

[transgourmet.ch/natura](http://transgourmet.ch/natura)



Beide Rezepte:  
Hotel Belvédère  
Peter Ramsbacher  
Stradun 330, 7550 Scuol

[www.belvedere-scuol.ch](http://www.belvedere-scuol.ch)  
Tel: +41 81 861 06 06

# Geschmortes Sentner Gitz mit Bündner Bramata

**Zeitaufwand: ca 90 min.**

**Für 4 Personen**

2 Gitzischultern geschnitten  
100 g Butter  
200 ml Portwein Weiss  
100 ml Weisswein  
400 ml Geflügelfond  
1 Karotte  
1 kleiner Sellerie  
2 Zwiebeln  
1 Tomate  
1 Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian  
2 Zweige Oregano  
Zitronenabrieb  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Gitzischulter würzen und in der Pfanne von beiden Seiten in Butter anbraten.

2. Das Gemüse grob würfeln, die Gitzischulter aus der Bratpfanne nehmen und das Gemüse in der gleichen Pfanne goldgelb anrösten. Gitz zurück in die Pfanne geben, Lorbeerblatt und Knoblauch zufügen, mit Portwein und Weisswein ablöschen und den Alkohol fast vollständig einreduzieren. Dann mit Geflügelfond auffüllen, Zitronenabrieb und Kräuter zugeben und zugedeckt im Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 90 min schmoren. Die Schulter ist fertig, wenn sich das Fleisch einfach vom Knochen lösen lässt.

3. Die fertige Gitzischulter aus dem Schmorfond hebe.

4. Das Gemüse abpassieren und die Sauce bis zur gewünschten Intensität einreduzieren. Eventuell etwas abbinden.

5. Vor dem Anrichten die Gitzischulter zurück in Sauce geben und mit gehackten Kräutern und Zitronenabrieb verfeinern.

# Kräuterzauber im Hotel Belvédère

**Jung. Ambitioniert und voller Ideen. Küchenchef Peter Ramsbacher lebt für sein Handwerk und schwingt Kochlöffel und Pfannen im Hotel Belvédère in Scuol. Doch dabei bleibt es nicht: Für seine Gäste geht er auch in die Natur und holt sich das gewisse Extra.**

## Von den Wiesen in die Pfanne

Brennnessel, Bärlauch und Schafgarbe liegen fein säuberlich im Korb, den Peter Ramsbacher an diesem noch frischen Morgen mit sich trägt. Die Sonne ist noch nicht ganz hinter den Bergspitzen hervorgekrochen, auf den Wiesen liegt der Morgentau. Hier in Scuol, im Unterengadin, stösst der junge Chefkoch bei jedem Ausatmen eine Atemwolke aus. Die Kälte stört ihn nicht. Denn er hat sein Ziel für heute erreicht und läuft beschwingten Schrittes zurück zum Hotel Belvédère. «Ich achte darauf, dass sie auch wirklich ganz frisch sind. Das heisst, dass ich morgen oder nächste Woche vielleicht ganz andere Kräuter finden werde.» Auch die Wetterbedingungen müssen stimmen. «Manchmal haben wir einen langanhaltenden Winter, dann ist die Auslese zum Frühlingsanfang noch etwas mager.» Das macht die Kräutersuche zwar etwas schwierig, lässt sie aber auch nie langweilig werden.

Bevor er sich jetzt in die Küche zurückzieht, sagt er: «Die Kräuter werde ich gleich jetzt für die heutigen Gerichte verarbeiten». In seiner Stimme kann man die Zufriedenheit heraushören. Schon ist er verschwunden und wir lassen ihn seinen Zauber wirken. Denn Peter Ramsbacher hat eine klare Philosophie, wenn es um seine Kochkunst geht. «Ich will den puren Geschmack aus jedem Gericht herausholen. Und das geht nur, wenn ich auch die frischesten Zutaten besorge.» Und die findet er gerne selbst in der Natur. «Für mich machen Kräuter einfach das gewisse Etwas aus. Ohne die schmeckt das Essen nur halb so gut.» Am liebsten arbeitet er mit Engadiner Bachkresse. «Die macht einfach so viel Spass». Nachdem die Mittagsschicht um ist, taucht er wieder aus der



Küche auf. Wir wollen wissen, woher er seine Leidenschaft fürs Kochen hat. «Anderen eine Freude zu machen, bereitet mir Freude. Und am besten kann ich das durch das Kochen zeigen.» Um dem Ganzen noch eins oben draufzusetzen, kam ihm schon während seiner Lehrzeit die Idee mit dem Kräutersammeln. Damals durfte er in Österreich die schönsten Häuser und Küchen besuchen. Und so war die Liebe zur Natur und zu den Produkten schnell geschaffen.

Gastgeber und Direktor Kay Hempel ist stolz, so einen engagierten Küchenchef zu haben. Für ihn ist es wichtig, dass jedes Mitglied des Teams seine eigenen Ideen einbringen kann. Aber noch etwas anderes wird im Hotel Belvédère grossgeschrieben: Regionalität.



### Regional und natürlich

In der Hotelküche wird nämlich nicht nur gerne mit frischen Kräutern gekocht, sondern auch mit regionalen Produkten. «So halten wir die Lieferwege kurz, schonen die Umwelt und stärken gleichzeitig auch die örtlichen Betriebe. Denn wir sind nur so gut wie die Produkte, mit denen wir täglich arbeiten dürfen», so Hempel. Peter kann dem nur beipflichten. «Die meisten unserer Produzenten kommen hier aus dem Tal oder aus der näheren Umgebung. Wir schätzen den Umgang sehr und auch die Leidenschaft und das Handwerk, die unsere Zulieferer jeden Tag mitbringen.» «Letzteres wird auch bei uns ausgelebt.» Darum wird vom 18.04.22 bis zum 26.05.22 die Lobby, Rezeption und das Lischana umgebaut. Danach wird das Motto «regional und natürlich» allen Gästen wieder zuteil. Und dazu gehören nun mal auch die kleinsten Zutaten.



Hotel Belvédère  
Kay Hempel  
Stradun 330, 7550 Scuol

[www.belvedere-scuol.ch](http://www.belvedere-scuol.ch)  
Tel: +41 81 861 06 06



# Ein Weinhaus zum Träumen

**Zum 5. Jubiläum des Weinhauses am Bach vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach, wurde am 03. April 2022 gross gefeiert. Gäste konnten nicht nur in den Genuss erlesener Weine kommen, sondern auch gleich die Winzer und ihre Zimmer näher kennenlernen.**

## **5 Jahre Weinhaus am Bach**

In kürzester Zeit füllt sich das Erdgeschoss. Die Stimmung ist ausgelassen, die Gäste gespannt. Während Wirtin Silvana souverän koordiniert, steht Albi von Felten auf einem kleinen Podest vor 150 Gästen und strahlt vor Freude. Denn an diesem Sonntagmittag wird das 5-jährige Bestehen ihres Weinhauses am Bach gefeiert. Während er die Entstehungsgeschichte erzählt, hören die Anwesenden gespannt zu, nippen an ihrem Willkommens-Champagner von Bollinger und schnappen sich die kleinen Amuse-Bouches von

vorbeigehenden Kellnern. «Die Geschichte des Hotels», wie er erzählt, «begann vor 15 Jahren im solothurnischen. Wir wollten unsere Leidenschaft zur Gastronomie und zu gutem Wein mit dem Hotelneubau vereinen. Und das ist uns schlussendlich hier im Aargau, vis-à-vis vom Haupthaus Hirschen, vor 5 Jahren mit der Eröffnung gelungen.» Denn das hübsche Weinhaus am Bach hält 26 kreative Winzerzimmer bereit, die in Zusammenarbeit mit 30 Winzern entstanden sind. Jedes davon repräsentiert die Persönlichkeit und die Philosophie des Weinbauern



Landhotel Hirschen  
Silvana und Albi von Felten  
Hauptstrasse 125, 5015  
Erlinsbach / Aarau

[www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)  
Tel: + 41 62 857 33 33



und der Weinbäuerin. So wurden aus gewöhnlichen Hotelzimmern individuelle Schmuckstücke. Davon überzeugen können sich die Gäste nach der Rede gleich selbst. Mit einem leeren Weinglas und einer guten Portion Neugier machen sich die Gäste auf eine Entdeckungsreise. Gleich 16 Winzer und Winzerinnen sind zugegen und präsentieren in ihrem Zimmer ihre Weinkreationen, während die Anwesenden degustieren und staunen können. Wer im Keller des Weinhauses beginnt, wird auf die exquisite Weinkeller-Suite stossen. Der Hingucker: zwei begehbare Weinkühlschränke, der eine für Weissweine, der andere für Rotweine. Weiter oben, im ersten Stock, treffen Gäste in Zimmer 106 die Weinbäuerin Erika Fürst, die mit ihrem Sohn Marvin zugegen ist. Sie hat unter anderem einen fruchtigen Weisswein, der einen überraschenden Twist aufweist, dabei. Doch es gibt noch weitere, spannende Einblicke, wie etwa im Zimmer

von Pirmin Umbricht. Dort befindet sich nicht nur die übliche Hotelzimmerausstattung, sondern auch eine rote Sporthose – die von der Decke hängt, sein Markenzeichen. Wer noch mehr darüber wissen will, der muss wohl im Zimmer übernachten.

### The name is Bond

Doch ein Zimmer – eigentlich eine Suite – sticht alle aus. Die Bollinger Champagner-Suite, die das Dachgeschoss einnimmt. Schon beim Hinaufsteigen der Treppen wird klar, wer hier das Sagen hat: James Bond. Denn in der Ecke steht auf einer übergrossen Werbekartonage eine «Limited Edition» des Bond-Champagners. Oben angekommen können Gäste die weitläufige Dachschräge, den eigenen Balkon und die Sprudel-Badewanne, die sich im Zimmer befindet, bestaunen. Auch hier kann unter Daniel Craigs wachsamem Augen der 007 Champagner degustiert werden.

### Degustieren und Verköstigen

Nach so vielen Eindrücken knurrt der Magen. Wieder im Erdgeschoss duftet es bereits nach feinen Gerichten. Lost-allo Alpen-Lachs an Dillsenfauce, Rindstatar mit Seetaler Rapsöl, Spargel, diverse wärmende Suppen und ein Traitafina-Smoker, in dem 40 Kilogramm Fleisch saftig zubereitet sind, stehen bereit. Das Weinbuffet mit über 45 verschiedenen Weinen rundet das Angebot ab. Den Nachmittag lassen die Gäste wohlgenährt und mit einem glitzern in den Augen ausklingen – und freuen sich, wenn das nächste Mal die Weingläser gehoben werden.

Wer das nächste Event nicht verpassen möchte, kann sich für die KüchenParty auf [www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch) anmelden. Termin: Sonntag, 21. August 2022 von 11.30 bis 16.00.



# Der Silberflitzer vom Gasthof Rössli

Tradition, Nostalgie und Emotion kommt auf vier Rädern. Gemeint ist der Servierwagen. In diesem ganz speziellen Fall die berühmte «Silber Voiture», die jetzt im Landgasthof Rössli von Tisch zu Tisch fährt.

Leise schwingt die Küchentür des Landgasthofs Rössli in Adligenswil auf und lässt eine Kellnerin passieren. Der leckere Duft, der jetzt den Gästen entgegenweht, lässt Mägen knurren. Doch es nicht der Sonntagsbraten, der Köpfe drehen lässt. Vor sich manövriert die Dame die Silber Voiture. Der Servierwagen, der mit seinem prunkvollen Erscheinungsbild an den Tisch gefahren wird, versetzt alle in Staunen. Von den schwungvoll geschnitzten Holzfüssen bis zum eigentlichen silbernen Kasten, der mit filigranen Schnitzereien verziert ist, ist die Voiture ein echter Hingucker. Unter Kennern ist sie ein Stück Nostalgie und Geschichte. Doch wie kam diese überhaupt zum Landgasthof Rössli?

### Ein Stück Geschichte

Lange, bevor die Silber Voiture in den Besitz von Markus Sager geriet, hatte das schöne Stück seinen fest angestammten Platz in der hohen französischen Küche. So wie die Sauce hollandaise zu Spargeln gehörte, gehörte die Voiture in jedes gute Restaurant dazu. Ihr Zweck: Das Essen warmhalten, bis es auf den Tellern der Gäste landete. Denn vor hundert Jahren war der Weg von der Küche bis zum Tisch länger – das Essen drohte kalt zu werden. Doch mit der Zeit wurde dieser kürzer und so

kam es, dass die Silber Voitures nach und nach aus der Mode gerieten. Eine dieser Voitures fand ihren Weg ins Hotel Bélvédère in Davos – wo sie allerdings nach langem Einsatz in der Silberkammer landete. Erst 1962 wurde diese wiederentdeckt. Kein anderer als der junge Küchenchef Ruedi Brechbühl, der damals ein Nostalgiebuffet kreieren sollte, fand die Voiture. Da er für das Buffet altes Geschirr benötigte, wurde die Voiture durch einen Argentier und Eduard Kneubühler aus Luzern wieder auf Vordermann gebracht.

### Die Silber Voiture geht auf Reisen

1967 verliess Ruedi Brechbühl das Hotel Bélvédère. Als Überstundenkompensation wurde ihm die Silber Voiture gegeben. Allerdings konnte er diese erst nach dem Tod des Chef de Service abholen. Denn dieser wollte die Voiture noch behalten und im Einsatz sehen. Da die Hackordnung sehr klar war, liess Ruedi dem Chef seinen Willen und holte die Voiture später ab. Ruedi indessen kaufte das Hotel National in Bad Ragaz, und sobald die Voiture bei ihm war, nutzte er diese weiterhin jeden Sonntag. Nach seiner Pensionierung behielt Ruedi sein Lieblingsstück. Bis er eines Tages einen Anruf von Markus Sager erhielt.

### Ein Besitzerwechsel

Der war nämlich in der französischen Küche gross geworden und war nun auf der Suche nach einer Silber Voiture. Doch Ruedi Brechbühl wollte sich zunächst nicht von seinem Wagen trennen. Erst 3 Jahre später, nach vielem Hin und Her, rief Ruedi Markus an und sagte ihm, dass er die Voiture kaufen durfte. Allerdings musste dieser zunächst ablehnen – der Preis war zu hoch. Doch Susy Sager, die Frau von Markus setzte sich eines Abends mit ihrem Mann zusammen und sagte ihm: »Ich will nie hören, dass du bereust, den Wagen nicht gekauft zu haben.« Seitdem ist die Voiture im gepflegten Landgasthof Rössli im Einsatz.



  
 Landgasthof-Hotel Rössli  
 Markus und Susy  
 Sager-Meyerhans  
 Dorfstrasse 1, 6043 Adligenswil  
[www.roessli-adligenswil.ch](http://www.roessli-adligenswil.ch)  
 Tel: +41 41 370 10 30





# Grosses Schauspiel im Wasserschloss Hagenwil

**Nicht unweit vom Bodensee entfernt, befindet sich das märchenhafte – und einzige – Wasserschloss Hagenwil. Dort können Gäste nicht nur bei traumhafter Kulisse übernachten, sondern auch kulturelle Momente erleben.**

## Ein Stück Geschichte

Auf dem Weg zum Wasserschloss Hagenwil erstrecken sich vor uns endlos wirkende Felder, Pferdekoppeln und ein beachtlicher Rebberg. Beim Näherkommen springt uns ein Detail gleich ins Auge: Der Wassergraben, der das Schloss umsäumt. Die Szenerie wirkt fast schon, als könnte aus einem Märchen stammen. Und tatsächlich ist dieser Gedanke gar nicht so weit hergeholt. Denn einige Schlossteile sind fast 800 Jahre alt. Ein Stück Geschichte, das es in die heutige Zeit geschafft hat. Bevor wir uns Ritter, Burgfräulein und Hofnarr genauer vorstellen können, begrüsst uns Gastgeber Andi Angehrn vor

dem Eingangstor. Wir freuen uns, dass er sich Zeit für uns genommen hat. Schliesslich steckt er mitten in den Vorbereitungen für die Schlossfestspiele.

## Ein Stück Kultur

Denn um die dreht es sich heute. «Sie müssen wissen, dass das Wasserschloss auch ein Kulturschloss ist. Deswegen liegt es uns sehr am Herzen, solche Events für alle zugänglich zu machen», meint Andi Angehrn. Denn nebst Hochzeiten, den Tatort und Escape Dinnern und weiteren Anlässen, gehören die Spiele seit 2010 zum festen Programm des Wasserschlosses – und

der Thurgauer Kulturlandschaft. «Entstanden sind diese dank Florian Rexer, der Comedian, Conférencier und der Regisseur der Spiele ist», erklärt er weiter. «Er war es auch, der das Tatort und Escape Dinner ins Leben gerufen hat.» Bevor es die Spiele gab, war er als Conférencier für einen Anlass im Schloss gebucht. Dort kam ihm die Idee, die er Andi Angehrn gleich präsentierte. Nach einigem Hin und her und einem Gespräch mit dem damaligen Marketingberater, wurde von der Verein Schlossfestspiele Hagenwil gegründet, der bis heute das Sommertheater organisiert.



### Vorhang auf!

Dieses Jahr wird im Innenhof das Stück «Amphitryon» von Heinrich von Kleist aufgeführt. Dazu können Gäste das Theatermenü buchen. «Beim Schreiben der Speisekarte und des Theatermenüs lassen sich mein Küchenchef und ich vom Inhalt des Stücks inspirieren. Passend zu Amphitryon werden wir in diesem Jahr Ideen aus der griechischen Küche einfließen lassen», meint er, während wir im Innenhof stehen bleiben. Noch ist der Platz leer, aber schon bald wird er mit Bühne, Bühnentechnik und Stühlen voll sein. Wir wollen wissen: Ist das nicht mit viel Stress verbunden? Nebst dem regulären Betrieb, das alles hier aufzubauen? «Doch, das ist es tatsächlich. Denn auch das Restaurant ist regulär geöffnet. Das bedingt ein Höchstmass an Flexibilität sowohl auf gastronomischer als auch auf künstlerischer und technischer Seite. Täglich können im Innenhof bis kurz vor der Vorstellung noch Apéros stattfinden. In rund 1.5 Stunden wird dann die Bestuhlung erstellt und die letzten Details auf der Bühne vorbereitet. Natürlich bleibt die Bühne über die Spielzeit stehen und auch die technischen Installationen werden für die gesamte Zeit aufgestellt.»



Wasserschloss Hagenwil  
Melody und Andi Angehrn  
Schloss-Strasse 1,  
8580 Hagenwil bei Amriswil

[schloss-hagenwil.ch](http://schloss-hagenwil.ch)  
Tel: +41 71 411 19 13

So viel Aufwand muss belohnt werden. Wer Kultur und Kulinarik im Wasserschloss Hagenwil erleben möchte, kann sich auf [www.schlossfestspiele-hagenwil.ch](http://www.schlossfestspiele-hagenwil.ch) Tickets sichern. Zu sehen sind die Aufführungen vom 10. August bis zum 10. September jeweils Mittwoch bis Sonntag.



Hotel Ustria Parlatsch  
Petra Kreilos  
Via Cava 35, 7016 Trin Mulin

www.parlatsch.ch  
Tel: +41 81 635 15 66

# Raviuls da Trin



Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen, gehackte Birnen und Brösmeli hinzufügen, mit einer Prise Zucker abschmecken und das Ganze rund fünf Minuten dämpfen. Gelegentlich umrühren.

Gemisch mit dem Birnentrester ablöschen, mit den übrigen Gewürzen abschmecken, gut umrühren und auskühlen lassen.

Nun den Teig fein auswallen. Mit Teigrädli Quadrate schneiden. Quadrate mit einem Häufchen der Füllung belegen. Ränder mit Wasser bepinseln, ein zweites Quadrat daraufsetzen und an den Rändern gut andrücken.

Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen, Hitze reduzieren, damit es nicht mehr blodert. Ravioli 4 Minuten ziehen lassen.

Mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten. Die Trinser Birnenravioli mit flüssiger Butter übergiessen und rezenter Alpkäse darüber reiben.

## Zubereitung

Für die Füllung die Birnen über Nacht in Wasser einweichen.

Für den Ravioliteig Salz und Mehl in eine Schüssel geben, Eier hinzufügen und alles gut mischen.

2-3 EL Wasser hinzufügen und Mischung kneten. Ist sie zu trocken, nochmals einen EL Wasser hinzufügen. Anschliessend das Olivenöl beifügen und weiterkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank liegen lassen.

Bei den eingeweichten Birnen das Wasser abgiessen und die Fliege und Stiel abschneiden und die Früchte grob hacken.

**Zeitaufwand: ca 40 min**  
**Für 4 Personen**

6 Stk Birnen gedörnt  
20 ml Birnentrester  
2 EL Brotbrösmeli  
2 EL Butter  
1 Prise Zimt  
1 Prise Zucker

## Zutaten Ravioliteig

2 Stk frische Freilandeier verklopft  
1 EL natives Olivenöl  
3 Prise Salz  
250 g Teigwarenmehl  
3 EL Wasser



# «Vergessene Kulinarik» ein Sommernachtstraum

**2018 fand der erste Sommernachtstraum im Raum Basel mit grossem Erfolg statt. Weitere waren geplant, doch die Pandemie forderte andere Lösungswege. Jetzt endlich, nach langem Hoffen und Bangen, kommt die Fortsetzung.**

## Ein geplatzter Traum - vorläufig

Die Corona Pandemie hat es der Gastronomie und Eventveranstaltungen wirklich nicht leicht gemacht. Was noch im Jahr 2018 völlig undenkbar war, ist im Frühjahr 2020 Realität geworden: Lockdowns und Schliessungen, gefolgt von Warten und Zittern. Doch auch wenn der Sommernachtstraum in Basel nicht wie geplant stattfinden konnte, war BaselMarketing flexibel. Die Schweizreise wurde ins Leben gerufen und begeisterte viele Teilnehmer. Doch den Wunsch, die Veranstaltung wieder aufleben zu lassen, blieb bestehen. Das Warten hat sich gelohnt: Freunde der Kulinarik können dieses Jahr endlich wieder aufatmen – und geniessen.

## Rückblick 2018

Champagner Gläser mit perlendem Inhalt klirren aneinander, während angeregte Unterhaltungen den stimmigen Abend begleiten. Dann verstummen die Gespräche – es wird mit grosser Begeisterung gegessen. Zufriedenes Nicken begleitet das erste Gericht, das innerhalb von fünf Minuten allen 440 Gästen serviert wird. Eine exzellent umgesetzte kulinarische Tour de Suisse mit 6 Spitzenköchen findet an diesem Abend im August 2018 am Binninger Schlossplatz statt. Eine, die 2020/21 hätte fortgeführt werden sollen.

## Vergessene Kulinarik in Basel 2022

Jetzt endlich, geht es wieder los. Mit einem angepassten Konzept: Rund 220 Personen im Restaurant Schützenhaus in Basel können die «vergessene Kulinarik der Schweiz» am 12. und 13. August geniessen. Was die Gäste erwartet? Spitzenköche der Gilde, die jeweils einen in Vergessenheit geratenen Gang neu interpretieren. Dabei werden verschiedene Regionen der Schweiz repräsentiert. Das Event verspricht, wie auch schon sein Vorgänger, Grosses: kulinarische Höhenflüge und gute Unterhaltung. Nebst einer Chillout-Zone mit Champagner, diversen Getränken und Rauchermöglichkeiten können Gäste auch ein Apéro im in Szene gesetzten Garten geniessen – inklusive Wettbewerb.

## Wo, wie, wann

Der Sommernachtstraum findet am 12. und 13. August 2022 im Restaurant Schützenhaus Basel von 18.00 Uhr bis 23.30 Uhr statt. Teilnehmer können sich auf [www.sommernachtstraum-basel.ch](http://www.sommernachtstraum-basel.ch) anmelden.

# Metallkunst trifft auf Kulinarik

Kunst und Kulinarik sind oft nicht weit voneinander entfernt. Im Falle des Hotel Restaurants Hahnenblick in Engelberg sind die beiden sogar miteinander verbunden. Denn dort können Besucher nicht nur eine leckere Mahlzeit zu sich nehmen, sondern gleich die Metallkunst des Engelberger Eismeisters Hanspeter De Mario bewundern.



Hotel Restaurant  
Hahnenblick  
Marcel Ineichen  
Wasserfallstrasse 6,  
6390 Engelberg  
[www.hahnenblick.ch](http://www.hahnenblick.ch)  
Tel: +41 41 637 12 12



## Metall trifft auf Gastronomie

Wer im schönen Alpendorf Engelberg verweilt, dem wird sofort die imposante Berglandschaft, die üppige grüne Natur und das typisch innerschweizerische Flair entgegenwehen. Im Winter, wie im Sommer, ist die Region ein beliebter Touristenort. Und mittendrin ist das Hotel Restaurant Hahnenblick. Dort begrüsst Marcel Ineichen seine Gäste und verwöhnt sie mit kulinarischen Leckereien entweder im Restaurant selbst, oder auf der Terrasse. Wer sich einmal

dort auf einem der bequemen Stühle eingekuschelt hat, der kann nicht nur das traumhaft schöne Alpenpanorama bewundern, sondern auch ganz besondere Metallkunstwerke.

## Zwei Künstler, eine Plattform

Doch nicht nur im Garten, sondern auch im Restaurant sind diese kuriosen Skulpturen zu sehen. Erschaffen hat sie Hanspeter De Mario. Der 1962 geborene Engelberger, lebt mit seiner Familie

noch immer hier und ist fester Bestandteil der Gemeinde. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass Marcel Ineichen sich eines Tages mit ihm zusammengesetzt hat, um über ein gemeinsames Projekt zu sprechen. Fast würde man meinen, dass sich zwei verwandte Seelen gefunden hätten. Eine, die in der Küche und dem Gastgewerbe erblüht, und die andere, die in Metallen und dem Erschaffen von Skulpturen aufgeht.



### Los geht's

Beim Besprechen und Planen wurde schnell ein Datum gefunden und so kam es, dass Anfang März die ersten Skulpturen im Hahnenblick aufgestellt wurden. Während des Aufbaus meint Hanspeter: «Wenn ich nicht gerade als Eismeister im Sporting Park Engelberg arbeite, bin ich Schrottverarbeiter. Dann verbringe ich meine Freizeit damit, Fabelwesen, Kobolde, Masken und Fantasiegebilde zu erarbeiten. Für die Objekte, die in verschiedenen Arten und Formen zu sehen sind, verwende ich

nicht mehr gebrauchte Bau- und Landwirtschaftsgeräte. Diese entstehen dann hauptsächlich mit unterschiedlichem Schrottmaterial.» Und tatsächlich. Beim genauen Betrachten, kann man diverse Metallteile, Platten und anderes Material erkennen. Den Gästen scheint es zu gefallen. Und Marcel Ineichen? Der nickt und lacht. «Mir bereitet es vor allem Freude, zu sehen, wie Gäste nach dem Betreten grosse Augen machen.» Dass das Hotel Restaurant, welches seit gut zehn Jahren von Marcel

und seinem Team geführt wird, eben auch solche eine Kooperation einget, erfüllt ihn mit Stolz.

Wer die Kunstwerke – kulinarischer wie metallischer Natur – geniessen und vielleicht auch erwerben möchte, kann diese bis im Sommer im Hotel Restaurant tun. Später können diese im Erlegade bestaunt werden. Dort werden sie nämlich durch Hanspeter De Mario «ausgesetzt». Ab dann sind Wind und Wetter Künstler.

# Amadé Kalbermatten ist ein Tausendsassa der Berge



**Kreativ, innovativ und rastlos: So kann man Gastronom Amadé Kalbermatten beschreiben. Zusammen mit seiner Frau Carmen und seinem Team betreibt er das Restaurant Moosalp in Törbel im Wallis. Jetzt wurde er vom Bundesrat Guy Parmelin mit dem Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» ausgezeichnet.**



## **Ein Schmuckstück im Hochmoor**

Im Sommer trifft man auf der Moosalp Kühe, die gemächlich das saftige Alpengrass fressen, Füchse und Gämse, die entlang der Seen und Wälder entlang huschen und Amadé Kalbermatten. Dieser lässt gerne von der Sonnenterrasse seines Restaurants Moosalp aus, den Blick über die hohen, schneebedeckten Berge und Gletscher schweifen. Noch ein tiefer Atemzug der frischen Bergluft, dann kehrt er wieder an seinen Lieblingssort zurück: der Küche. Denn hier entstehen die traumhaften Gerichte, für die Wanderer, Velofahrer und andere Hungrige den langen Weg bis auf 2084 M. ü. M. machen. Die Anstrengungen lohnen sich allemal, denn jeder Gast wird mit viel Herzlichkeit



Restaurant Moosalp  
Amadé Kalbermatten  
Moosalpstrasse 357,  
3923 Törlbel

Tel: +41 27 952 14 95  
www.moosalp.ch



© MOOSALP TOURISMUS AG

und Gastfreundschaft willkommen ge-  
heissen. Die Gerichte sind kreativ und  
einzigartig und so kommt es, dass  
nebst den herrlichen Moosalp-Klassi-  
kern wie etwa der berühmten Crème-  
schnitte, auch ein asiatisch inspiriertes  
Alpensushi und die Alpen-Dumplings  
auf dem Teller landen. Der Fantasie  
wird freien Lauf gelassen, die Ge-  
schmacksknospen werden auf Hoch-  
turen gebracht.

### Hunger nach mehr

Diesen Hunger und die Lust, Neues zu  
entdecken, spüren die Gäste mit jedem  
neu servierten Gericht. Inspiration holt  
sich der Gastronom unter anderem auf  
Reisen. Denn dann stellt er sich Fragen  
wie «Kann ich das auch? Und wie weit  
kann ich überhaupt gehen?». Vollge-  
stopft mit neuen Eindrücken und Ideen  
sucht sich Amadé passende regionale  
Produkte und kreiert neue Überras-  
chungen für seine Gäste.

### Eine Auszeichnung der Extraklasse

Doch nicht nur die Gäste wissen diese  
Freude an der Kulinarik zu schätzen,



© MOOSALP TOURISMUS AG

auch seine Freunde sind stolz auf ihn.  
Seit über 30 Jahren ist Amadé Kalber-  
matten, der die Moosalp von seinem  
Vater übernommen hat, aktiv und  
schafft unermüdlich neue Kreationen.  
»Das muss doch anerkannt werden!« So  
ähnlich müssen sie wohl gedacht ha-  
ben, denn sie waren es, die Amadé Kal-  
bermatten für den Preis «Kulinarische  
Meriten Schweiz» vorgeschlagen ha-  
ben. Für alle, die es noch nicht wissen:  
Der Preis wird aussergewöhnlichen  
Köchen verliehen, die in der Schweiz  
arbeiten und Grossartiges leisten. Eine

Ehrung und Belohnung zugleich, im  
Bereich der Schweizer Gastronomie.  
Bundesrat Guy Parmelin hat Amadé  
Kalbermatten höchstpersönlich die  
Auszeichnung mit den Worten «Ein  
Tausendsassa der Berge» vor der Jury  
verliehen. «Herr Kalbermatten schenkt  
mit seiner Kochkunst der Gattung der  
Berufsköche eine grosse Hochachtung  
und fördert somit auch das kulinari-  
sche Erbe der Schweiz». Mit diesem  
Preis reiht sich Amadé Kalbermatten zu  
Anton Mosimann, Irma Dütsch und  
Andreas Caminada ein.

# Bio aus einer Hand

**Wie wichtig der sorgsame Umgang mit unseren Ressourcen ist, zeigt sich im Verhalten der Konsumenten: Biologische Lebensmittel sind beliebt! Transgourmet/Prodega liefert mit ihrer Bio-Eigenmarke Natura die Antwort auf den Bio-Trend.**

Immer mehr Menschen konsumieren zu Hause ganz bewusst Bio-Lebensmittel, auch wenn sie mehr kosten. Deshalb hat Transgourmet/Prodega eine neue Eigenmarke lanciert. Aktuell beläuft sich die Produktrange auf 300 Artikel und soll langfristig zu einem Bio-Vollsortiment ausgebaut werden.

Für Transgourmet Natura gelten mindestens die Standards der gesetzlichen Bio-Verordnungen. Ein wesentlicher Unterschied zwischen den beiden Gesetzen ist die Gesamtbetrieblichkeit: Im Gegensatz zum europäischen Raum muss in der Schweiz in der Regel der gesamte Betrieb biologisch bewirtschaftet werden.

**Die wichtigsten weltweit eingehaltenen Anforderungen sind:**

- Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und natürlichen Vielfalt
- Keine chemisch-synthetischen Pestizide und Dünger
- Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen
- Erhöhte Anforderungen an artgerechte Tierhaltung



## EU-Bio

Bei der Erzeugung von Bio-Produkten nach den Kriterien der EU-Verordnung steht der Aspekt der ökologischen Nachhaltigkeit im Fokus sowie der Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik. Auch die artgerechte Tierhaltung ist geregelt: Kontakt zu Artgenossen, Auslauf, frische Luft sind Vorschrift. Antibiotika oder Leistungsförderer dürfen nicht vorbeugend oder als Wachstumsförderer eingesetzt werden.

## Bio-Verordnung Schweiz

Im Gegensatz zur EU hat die Schweiz kein eigenes staatliches Bio-Label. Produkte, die nach der Bio-Verordnung hergestellt werden, tragen die Bezeichnung «biologisch» oder «ökologisch» im Produktnamen.



## Bio Knospe

Bei Produkten mit der Knospe ohne Schweizer Fahne stammen mehr als 10 % aus importierten Rohstoffen. Die Betriebe im Ausland unterliegen den gleichen Richtlinien und Kontrollen wie Bio Suisse Knospe-Produkte. Knospe-Betriebe werden immer gesamtheitlich biologisch bewirtschaftet. Nur so kann der Kreislaufgedanke konsequent umgesetzt werden.

**Zusätzlich gilt für ausländische Produzenten:**

- Einhaltung sozialer Anforderungen, Charta für Faire Handelsbeziehungen
- Vorschriften zur nachhaltigen Wassernutzung im Ausland
- Keine Rodung von Urwald
- Kein Flugtransport

### Bio Suisse Knospe

Inländische Produkte, die nach Bio Suisse Richtlinien produziert werden, tragen die Knospe mit dem Schweizer Kreuz. Das Label stellt für Wasser, Boden, Biodiversität und Klima, aber auch für das Tierwohl und Soziales, hohe bis sehr hohe Anforderungen.

Folgende Kriterien gehen weiter als die staatliche Bio-Verordnung Schweiz:

#### Landwirtschaft

- Gezielte Förderung der Biodiversität: mindestens 7 % ökologische Ausgleichsflächen und mindestens 12 gezielte Fördermassnahmen wie Pflege von Hecken, Waldrändern, Trockensteinmauern, Haltung von Bienen usw.
- Strengere und detailliertere Bestimmungen zu Düngung, Fruchtfolge, Pflanzenschutzmitteln sowie dem Einsatz von Kupfer
- Einschränkungen beim Heizen von Gewächshäusern im Winter
- Besonders artgerechte Nutztierhaltung im Auslaufstall mit Weidegang, 90 % Bio-Futter, wobei Wiederkäuer mindestens 90 % Rau- und nur 10 % Kraftfutter erhalten. Futter für Wiederkäuer wie Kühe und Schafe kommt ab 2022 aus der Schweiz, mit Ausnahme von Mählenebenprodukten.

#### Verarbeitung

- Schonende Verarbeitung der Lebensmittel
- Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe

#### Generell

- Mindestens 90 % der Rohstoffe stammen aus der Schweiz

### Für die Natur. Für die Umwelt. Für unsere Zukunft.

Bio-Produzenten verzichten auf Mengenmaximierung. Aus Rücksicht vor Tier und Natur nehmen sie Mindererträge von 20 bis 30 Prozent gegenüber dem konventionellen Anbau in Kauf. Die artgerechte Tierhaltung benötigt mehr Platz und Bio-Futter ist kostspielig. Mit dem Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide erhöht sich das Ertragsrisiko. Doch Bio-Produkte sind für die Gastronomie ein bezahlbarer Mehrwert und eine Investition in unsere Zukunft.



Transgourmet/Prodega  
Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

[transgourmet.ch/natura](http://transgourmet.ch/natura)

## IMPRESSUM

© Copyright by Gilde  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. +41 44 377 52 90  
Fax +41 44 377 55 14  
[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)  
[info@gilde.ch](mailto:info@gilde.ch)

**Redaktion**  
Gerhard Kiniger  
Michèle Kösslich  
Jill Schöttli  
Transgourmet  
Schweiz AG  
BaselMarketing

**Grafik & Realisation**  
zeit gmbh  
Limmatstrasse 291  
8005 Zürich  
[www.zeit.ch](http://www.zeit.ch)  
[info@zeit.ch](mailto:info@zeit.ch)

**Druckerei**  
AVD GOLDACH AG  
Sulzstrasse 10-12  
CH-9403 Goldach  
Tel. +41 71 844 94 44  
[www.avd.ch](http://www.avd.ch)  
[info@avd.ch](mailto:info@avd.ch)

**Erscheinung**  
1 x jährlich

**Auflage**  
27 000 Exemplare  
Sprachausgaben  
Deutsch / Französisch  
ISSN 1664-3801

**Fotos Copyrights**  
© Moosalp Tourismus AG

gedruckt in der  
**schweiz**

Längsfaden eines Gewebes	span. Stossdegen	Törtchen	Zähre	indischer Fürstintitel	Strom der Iberischen Halbinsel	Mittellosigkeit	Schreibweise	ergeben	Pedalfahrzeug	einen Braten zerlegen					
			5	Kellerrückstände						Sitzmöbelteil					
gewissenhaft						Prüfung im Motorsport			8						
Boot der Malaien		3		Gemüstreifen											
Behinderung beim Lufftholen						7	Amphibie								
Zeichen f. Denier (Fadenstärke)				<div style="text-align: center;"> <p><b>Wir verlosen drei tolle Gilde-Preise im Wert von bis zu CHF 300.-</b></p>   <p>LA ROMANTICA HOTEL</p> <p>Fischerstube</p> </div>					Vorfahr						
													bestimmter Artikel		
US-amerikanische Eliteuniversität	Hundenamen (ital.: der Treue)		südamerik. u. mexik. Währung										Stadt mit Tadsch Mahal	Speiseeis	Fleischsülze
Datenübertragungsprotokoll (Abk.)	4														
													frz. Mehrzahlartikel	2	
Musik: schnell (frz.)		Staat u. Fluss in den USA											niederl. Nachrichtenagentur (Abk.)		
													engl.: Woche	Stadtteil von London (2 W.)	
Märchenroman v. Michael Ende	Schmutzbrei		veraltet: Verzierung (franz.)												6
Abk.: Messerspitze (Rezepte)			1										s. betont männlich gebender Mann	chines. Grossstadt	unvollständige Statue
eh. Bez. der Lichtempfindlichkeit									Übertragungseinheit für Daten (PC)	ital. Filmproduzent (Carlo) † 2007	Donauzufluss in Österreich	Sinnesorgan	Abk.: Mehrwertsteuer		
architekton. Stilelement								Vorsilbe: selbst, eigen (griech.)							
Staat in Nordostafrika															
geröstete Brotwürfel								Märchenfigur der Brüder Grimm							
Amtsprache in Indien					Einwanderer in 2. Generation				9						

Lösungswort des letzten Kreuzworträtsels: FOCACCIA

# Lösung:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Name/Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

Talon mit Lösungswort einsenden an Gilde-Geschäftsstelle, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich oder per E-Mail an [info@gilde.ch](mailto:info@gilde.ch)  
 Teilnahmeschluss: 22. August 2022. Barauszahlungen der Gilde-Preise sind nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.  
 Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Lösung finden Sie in der nächsten Ausgabe.

# Besuchen Sie unsere neuen Mitglieder



## Hotel Rössli Allschwil AG

Arnet Dominique  
4123 Allschwil  
+41 61 486 96 96  
www.roessli-allschwil.ch  
hotel@roessli-allschwil.ch



## Wirtshaus zur Markthalle

Purtschert Marco  
4800 Zofingen  
+41 62 751 40 46  
www.markthalle-zofingen.ch  
info@markthalle-zofingen.ch



## Casa Fausta Capaul

Lechmann Tobias  
7165 Breil/Brigels  
+41 81 941 11 15  
www.casafaustacapaul.ch  
info@casafaustacapaul.ch



## Gasthof Kreuz

Wyler Christian  
4622 Egerkingen  
+41 62 398 03 33  
www.kreuz.ch  
kreuz@kreuz.ch



## Restaurant Alp-Hittä

Waser Marcel  
6490 Andermatt  
+41 41 888 01 02  
www.alphittä.ch  
info@alpenschmaus.ch



## Seerestaurant Fischerstube

Schadowske-Gwerder Volker  
6424 Lauerz  
+41 41 599 64 24  
www.seerestaurant-fischerstube.ch  
info@seerestaurant-fischerstube.ch

# Generationswechsel



## Landgasthof Hirschen

Soltermann Bruno  
3555 Trubschachen  
+41 34 495 51 15  
www.hirschen-trubschachen.ch  
info@hirschen-trubschachen.ch



## Hotel-Landgasthof Schönbühl

Eckert-Gerber Roland  
3322 Urtenen-Schönbühl  
+41 31 859 69 69  
www.gasthof-schoenbuehl.ch  
info@gasthof-schoenbuehl.ch



## Hotel Saluver

Jurczyk Angelika  
7505 Celerina  
+41 81 832 16 94  
www.saluver.ch  
info@saluver.ch



## Hotel Brienz

Hormann-Wettach Benjamin  
3855 Brienz  
+41 33 951 35 51  
www.hotel-brienz.ch  
info@hotel-brienz.ch

# Neue Partner



## Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf



## TopCC AG

Schlachthofstrasse 12  
9015 St. Gallen

# GILDE KOCHTAG

3.9.2022

Die Gilde kocht  
für MS-Betroffene  
und wohltätige  
Institutionen.

**Helfen Sie  
mit Genuss!**

**Am Samstag, 3. September 2022  
ab 11.00 Uhr ist Kochtag.**

Mit jeder Portion Gilde-Risotto unterstützen  
Sie Menschen, die an Multipler Sklerose  
leiden sowie wohltätige Institutionen aus  
Ihrer Region.

Informationen zu den Standplätzen und  
den teilnehmenden Betrieben finden Sie  
auf unserer Webseite **[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)**

**MS** Schweizerische  
Multiple Sklerose  
Gesellschaft



Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. +41 44 377 52 90  
Fax +41 44 377 55 14  
[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)  
[info@gilde.ch](mailto:info@gilde.ch)

