



Medieninformation

Luzern, Sonntag, 19. September 2010

Luzern im Genussfieber

Luzern feierte gestern, Samstag, am „Tag der Genüsse“, hochoffiziell den Gaumen. In einem Festakt erhielt der Stadtpräsident Urs W. Studer von Marc Rosset, Direktor „Semaine du Goût“ die Auszeichnung „Stadt der Genüsse“ anlässlich der zehnjährigen Initiative aus der Westschweiz, in Form einer Urkunde überreicht. Über 20'000 Besucher waren begeistert von der Atmosphäre des Naschmarkts mit dem Wochenmarkt auf der Bahnhofstrasse und dem cheese-festival auf dem Kapellplatz. Das Wetter hat seinen Teil zum grossen Erfolg beigetragen. Die Vielfältigkeit des Angebots war erlebbar: Dank dem aussergewöhnlichen Engagement der Wirte und Produzenten, der Landwirtschaft mit Ihrer Demonstration zur Biodiversität, den Bäckern, Confiseurs, Metzgern und Käsern und den historischen Säumern der Sbrinz Route.

„Luzern genießt“ ist gewachsen auf den Feldern des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz und der Initianten der wiederkehrenden „Woche der Genüsse“ (La Semaine du Goût), die im Jahr 2000 in der Romandie lanciert worden war. Zum 10. Geburtstag dieser Bewegung sind Luzern in der Deutschschweiz und Onex bei Genf in der Romandie erkoren worden, als Städte der Genüsse zu wirken. Im Festzelt der Gilde etablierter Gastronomen fand der Festakt mit zahlreichen nationalen und regionalen Vertretern aus Politik und Wirtschaft statt. Die „Woche der Genüsse“ findet vom 16. bis 26. September im ganzen Kanton in über 100 Restaurants, auf dem Schiff, auf dem Uelihof, im Globus delicatessa, u.a. statt.

Luzern genießt in vollen Zügen

Die Bahnhofstrasse, zwischen Jesuitenkirche und Seebrücke, mit dem Naschmarkt und dem verlängerten Wochenmarkt am Samstag war das sehr gut besuchte Zentrum für vielfältigen Genuss. Genuss lag in der Luft: Vom Entlebucher Stumpfen, einer Art Frühlingsrolle, cholesterin- und fettarme Lammspiessli, Waffeln, Apfelküchli, bis zu Fischknusperli mit Fischen aus dem Vierwaldstättersee des Fischers Hofer. Rund 30 Wirte und regionale Produzenten aus der Region sowie Luzerner Winzer, präsentierten ihre Produkte und Kreationen. Hochstrasser- und Rast brachten auch Bio-Café mit. Die exklusive Hauspezialität von Heini, „Rägetröpfli“, die in das Inventar „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ aufgenommen ist. Die Luzerner erwiesen sich als probier- und konsumfreudig. Die Einladung zum sehen, riechen, degustieren und geniessen kam ausgezeichnet an! Egal ob Wachtelei, Biofleisch, Wildschweinschinken, bis zum Rapsöl, aber auch Kürbisse, hausgemachte Nudeln, Glace vom Bauernhof, die Besucherinnen und Besucher fachsimpelten unermüdlich mit den Fachleuten. Für manche frisch zubereiteten Delikatessen, wie frische Zöpfe aus dem Holzofen, war Geduld erforderlich oder ein Entscheid zugunsten einer der Tausenden von Berlinern, Zigerkrapfen, Waffeln und Dinkelprodukten. Die Metzgerei Felder mit köstlichen Schwyzer Wurstwaren namens „Swiss Tell“ meldeten kurz vor 16.00 Uhr eine nahezu ausverkaufte Theke!

Die längste Käsetheke der Zentralschweiz mit dem cheese-festival

Der Kapellplatz war für einen Tag zum Treffpunkt der Käseliebhaber verwandelt. Der Geruch von Waldfondue, das gratis degustiert werden konnte, von Raclette und Bratkäse lag in der Luft. Die einheimischen Käseliebhaber kamen zu Tausenden zum Luzerner cheese-festival.



Die Käser mit regionalen Käsespezialitäten hatten die Theken liebevoll dekoriert. Für Touristen aus vielen Ländern, offensichtlich auch aus Übersee die beste Kulisse für „typical swiss“ Fotomotive. Die 150 Käsesorten waren ein Vergnügen für die Augen, die Nase und den Gaumen. Die Konsumenten haben als Jurymitglieder ihren Lieblingskäse aus acht verschiedenen Sorten gewählt. Kauffreudige Besucher wurden mit einem Glas Wein und Sbrinz Möckli belohnt.

Geschichte und Tradition rund um Lebensmitteltransport und –Tausch: Säumer der Sbrinz Route

Eine Attraktion für Gross und Klein waren die Sbrinz Säumer. Mit Ihren 15 Saumtieren, einige sogar mit Fohlen, wurde symbolisch von der Bahnhofstrasse, vorbei an der Jesuitenkirche bis hin zum Kapell- und Schwanenplatz zum Stand der Sbrinz-Käse gependelt. Die Kinder haben fast das Naschen am grossen Naschmarkt vor lauter Staunen und Streicheln vergessen.

Gute grosse Küche für kleine Kinder

Die Gilde etablierter Gastronomen, im Zelt neben der Jesuitenkirche und der „Cercle des Chefs de Cuisine“ (CCCL) brachten Kinderaugen zum Leuchten! Die Kinder haben mit riesiger Begeisterung und viel Aufmerksamkeit mit den grossen Meistern der Küche im Team gearbeitet. Der legendäre Chrüter Oski, ein erfolgreicher Koch hat die Zubereitung der feinen Rohstoffe liebevoll vermittelt und Ferdinand Zehnder, der Luzerner Hotelier des „De la Paix“ stieg für die Kinder wieder einmal in Kochhosen.

Fazit

Gemäss OK Präsident, Herbert Huber, ist das Ziel „die Sinne für Geschmack und Qualität zu fördern und zugleich die Augen öffnen für die Vielfalt regionaler Produkte“ erreicht. Der Eröffnungsanlass Luzern geniesst war ein voller Erfolg, ein gutes Vorzeichen für die Woche der Genüsse die in über 100 Restaurants, Hotels, auf dem Schiff, auf dem Uelihof, im Betagtenzentrum Eichhof, bei Globus delicatessa und an vielen weiteren aussergewöhnlichen Anbietern noch bis 26. September dauert. Was kommt danach? Eine Wiederholung im nächsten Jahr wäre schön, ja sogar der ausgesprochene Wunsch auch von Besuchern. Herbert Huber ist sich aber bewusst, es braucht ein riesiges Engagement, ein kompetentes Team und nicht zuletzt die Finanzierung, um den Erfolg dieses Jahres zu wiederholen. (5564 Zeichen)

Weitere Informationen auf Internet

www.luzern-geniesst.ch, www.gout.ch, www.genusswoche.ch, www.cheese-festival.ch

Für Medienanfragen

Herbert Huber OK Präsident Luzern geniesst Rotzbergstrasse 3 6362 Stansstad Tel. 079 340 45 01 E-Mail: profit.gastronomie@bluewin.ch	Rolf-Peter Pfaff Marketing&Kommunikation Luzern geniesst pfaffCONSULTING GmbH Tourismus&Veranstaltungen Morgartenstrasse 9 6003 Luzern Tel. 041 372 08 65 E-Mail: pfaff@pfaffconsulting.ch
--	---