



Vertreter unserer Branche und der Landwirtschaft reichen sich für «Luzern geniesst» die Hände. v.l. Hotelier Ferdinand Zehnder vom Verband Luzern Hotels, Luzia Roos-Bättig, «Luzerner Bäuerinnen und Bauern» (LBV), Gastroberater Herbert Hubert, Initiant der Aktion, sowie Patrick Grinschgl, Präsident Gastro Amt Luzern.

«Luzern geniesst»: Vielfalt lokaler Produkte demonstrieren

Luzern wird für zehn Tage zu einer «Schlemmerstadt»: vom 16. bis 26. September findet ein Grossanlass statt, bei dem sich alles ums Essen dreht. Der Grund: Luzern ist 2010 die «Stadt der Genüsse». Ein bunter Strauss von Aktivitäten ist geplant. Beteiligt sind Köche, Wirte, Hoteliers, erstmals zusammen mit den Landwirten.

Den Auftakt der Aktion «Luzern geniesst» bildet ein kulinarisches Open-Air-Fest am Samstag, 18. September, auf den Strassen und Plätzen von Luzern. «Wir erwarten bis zu 20 000 Besucher», sagt Herbert Huber, Präsident des Organisationskomitees. Ziel sei es, die Bevölkerung zu sensibilisieren für die regionalen und saisonalen Produkte vor ihrer Haustür.

Einige Beispiele, was an diesem Tag geboten wird: Am Naschmarkt präsentieren Bauern, Weinbauern gemeinsam mit Wirten regionale Produkte und Häppchen aus ihrer

Küche. Mitglieder der Gilde etablierter Gastronomen kredenzen Fingerfood. Die Zunft zu Pfistern Luzern spannt mit dem lokalen Bäckermeisterverband zusammen und bietet selbstgebackene Spezialitäten feil. Am «Cheesefestival» haben sich 20 Käser angemeldet.

Der Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne ist ebenfalls aktiv.

Cercle-Köche und der Entlebucher Oskar Marti («Chrüter-Oski») kochen mit Kindern einen Dreigänger und servieren ihn in einem Zelt.

Neben der Grossveranstaltung in Luzern organisieren vom 16. bis 26. September im ganzen Kanton 91 Betriebe Aktionen; Restaurants bieten in dieser Zeit Menüs mit regionalen Spezialitäten an.

«Das Festival soll keine Eintagsfliege sein», sagt Herbert Huber, «mein Wunsch wäre es, dass daraus ein jährliches Genussfestival für Stadt und Kanton Luzern entstehen könnte.» Der Anlass findet im Rahmen der zehnten nationalen «Woche der Genüsse» statt.

marc.benedetti@gastroneus.ch
Infos: www.luzern-geniesst.ch / www.gout.ch

Terminkalender

Alle kochen mit Wasser, aber wie lange noch?

Rund 800 Köche aus dem In- und Ausland erwarten die Organisatoren am vierten ICD-Award. Der Anlass, den vor allem Küchenchefs besuchen, findet vom 23. bis 26. August im Kongresszentrum Davos statt. Hauptthema des Kongresses ist die Ressource Wasser und ihre nachhaltige Nutzung. Es gibt Workshops und Referate zu diesem und vielen



Plattform: Die Jugendnati kocht am ICD-Award 2008 für Kadi.

weiteren Themen, sportliche und gesellschaftliche Anlässe. Speziell zu erwähnen ist der Drei-Länder-Kochwettbewerb, den Lernende der Berufsschule Chur, aus dem Südtirol und aus Deutschland im Berghotel Schatzalp austragen.

Infos: www.icd-award.com

Fleisch und Umwelt

Am 1. September organisiert Proviande in Bern ein wissenschaftliches Symposium zum Thema «Fleisch in der Ernährung». Experten erläutern und diskutieren Fragen der ökologischen Ressourcennutzung.

Infos: www.schweizerfleisch.ch



Genuss von vielfältigem Fisch- und Seafoodangebot auch für künftige Generationen!
Erhältlich bei Ihrem Comestibles-Lieferanten. *Bénéfice et plaisir d'une vaste offre de poissons et fruits de mer aussi pour des futures générations! Disponible chez votre fournisseur habituel.*

Importeur: Bayshore SA, 4104 Oberwil / Basel
– MSC CoC certified –