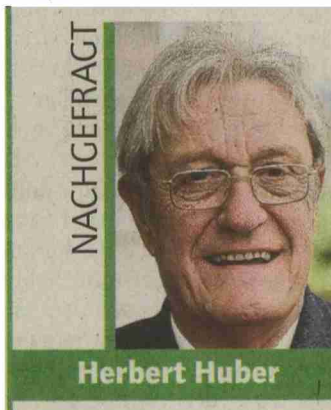




Mehr Sinn für Qualität

Vom 16. bis 26. September findet in Luzern die Woche der Genüsse statt. Zahlreiche Restaurants bieten kulinarische Spezialangebote, zusammen mit Bauern, Weinbauern und



weiteren Produzenten an. Ein besonderes Genussangebot gibts am 18. September. In der Stadt Luzern an der Bahnhofstrasse kann an einer Genussmeile aus einer unzähligen Vielfalt von Spezialitäten degustiert werden. Gleichentags findet auch das traditionelle Cheese-Festival statt, mit der grössten Käsetheke der Zentralschweiz. Über «Luzern geniesst» sprach die «BauernZeitung» mit OK-Präsident Herbert Huber.

BAUERNZEITUNG: Herr Huber, Luzern wurde zur «Stadt der Genüsse 2010» erkoren. 100 Gastwirte in Stadt und Kanton wurden animiert, genussvolle kulinarische Erlebnisse anzubieten. Gab es in der Stadt Luzern und im Kanton bisher wenig kulinarisch zu geniessen?

HERBERT HUBER: Überhaupt nicht. Luzern ist eine Schlem-

merstadt mit einer breiten Palette von kulinarischen Angeboten. Mit «Luzern geniesst» geht es darum, die Regionalität zu pflegen – einheimische Produkte zu veredeln. Weg für einmal von Austern, Gänseleber, Hummer und Co. Eine echte Herausforderung für Produzenten und Köche.

Mit der Genusswoche soll der Sinn für Qualität und gesunde Ernährung wie für das einheimische kulinarische Erbe gestärkt werden. Wie schätzen Sie die bisherige Sensibilisierung diesbezüglich im Luzerner Gastgewerbe ein?

HUBER: Mit der Woche der Genüsse, seit zehn Jahren auf nationaler Ebene, sind erstmals Nägel mit Köpfen gemacht worden. Inzwischen mit 1500 Projekten in der ganzen Schweiz. Auch Genuss 10 – Das Beste aus der Region – ist ein viel versprechendes Projekt. Und so müssten sich in Zukunft diese «Gleichgesinnten» gemeinsam präsentieren. Regionales Denken – Gegensteuer geben wegen der Öffnung der Märkte – mit jammern nämlich verplempert man höchstens kostbare Zeit.

Vorgesehen ist auch ein Naschmarkt mit Genussmeile an der Bahnhofstrasse am 18. September, wo Produzenten und das Gastgewerbe gemeinsam auftreten. Wie beurteilen Sie die bisherige Zusammenarbeit im Bereich Lebensmittel, konkret zwischen Produktion, Verarbeitung und Gastronomie?

HUBER: Ich glaube mit dieser Art des Naschmarkts und der

Genussmeile sind wir am 18. September einzigartig. Landwirte und Gastwirte hautnah beisammen. Vom Produzenten direkt auf den Teller. Sehen, riechen, degustieren – gibt es was Schöneres? Aufeinander zugehen und Vorurteile abbauen – das müsste die Devise sein. Miteinander statt gegeneinander eben.

Die Landwirtschaft möchte vor allem, dass die Regionalität und Saisonalität bei den Abnehmern einen höheren Stellenwert hat. Wie kann das Bewusstsein dafür bei den Abnehmern und Konsumenten noch mehr gestärkt werden?

HUBER: Durch gegenseitige Annäherung, Zusammenarbeit, Ideenaustausch, gegenseitige transparente Information. Die Selektion erfolgt automatisch – die Besten werden die Ersten sein. Gemeinsam werben, gemeinsam auftreten – man sollte halt die Hirnzellen wieder vermehrt gemeinsam aktivieren. Tönt alles etwas einfach und fast philosophisch – ohne beides geht aber gar nichts.

Wie beurteilen Sie die Qualität und grundsätzlich das Angebot an einheimischen Lebensmitteln? Noch immer gibt es ja viele Wirte, die beispielsweise die Meinung vertreten, gutes Rindfleisch sei nur im Ausland erhältlich...

HUBER: Die Edelstücke in rauen Mengen kann der Schweizer Markt gar nicht abdecken. Solange Konsumenten

Zentralschweiz-Aargau

«BauernZeitung Zentralschweiz und Aargau»
6210 Sursee
041/ 925 80 40
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 13'485
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 562.6
Abo-Nr.: 1040713

Seite: 34
Fläche: 36'230 mm²

nur Filet und Entrecôte aus Bequemlichkeit in die Pfanne hauen...? Qualität Schweizer Fleisch? Die ist hervorragend, und da weiss ich, woher was kommt, wie die Tiere gehalten sind und mit was gefüttert. Der Rest ist eine Sache des Lagerns. Sicher spielt auch der Preis eine Rolle – aber von dem spricht man erst, wenn die Qualität nicht stimmt. Ich kaufe regelmässig Fleisch von Galloway-Rindern aus dem Entlebuch – weisch wie guet? Voessen, Braten, Geschnetztes, Siedfleisch, Ochsenchwanz, und so weiter. Viele Hausfrauen haben keine Zeit zum Kochen, und viele Köche hat man zu Dekorateurs ausgebildet. Grosse Teller mit Mustermessen drauf. Saisonalität? Müssen denn Erdbeeren, kaum ist der Schnee weg, auf unseren Tellern landen? Aus weiss der Kuckuck woher? Und Spargel aus Peru? Oder Tomaten ohne Sonne und ohne Geschmack? Da allerdings sind weitgehend die Anbieter Schuld und logischer-

weise die Konsumenten. Da braucht es schon massives, überzeugendes Gegensteuer aus unserer Landwirtschaft und den Regionen.

Ein Schwerpunkt der Aktivitäten ist auch das Cheese-Festival. Was meinen Sie als Gastro-Profi zum Schweizer und Zentralschweizer Käsesortiment und zur Käsequalität?

HUBER: Hervorragend und immer besser, kreativer, gluschtiger. Aber auch da gilt: Marketing, Marketing, Marketing. Das Cheese-Festival mit der längsten Käsetheke der Schweiz – das ist Augenschmaus und Gaumenschmaus in Reinkultur. Und da hat unsere Region einiges zu bieten.

Interview Josef Scherer

Herbert Huber aus Stans ist OK-Präsident der Woche der Genüsse. Projekte mit Kirchturm – Spitzenküche, regionalen Angeboten, Bauernhoffest, Entlebucher Gourmetschiff, Mittagschiff, Schulen in Küchen usw. sind auf folgenden Websites zu finden: www.luzern-geniesst.ch.