



## Editorial

Liebe Mitglieder

Der Herbst ist nicht nur die Zeit der Wildgerichte, sondern immer auch die Zeit der Gastronomiefachmessen wie IGEHO und ANUGA. Gerade wenn man wie Slow Food für den Erhalt von hochwertigen handwerklichen Lebensmitteln kämpft, ist es absolut unerlässlich, auch mal einen Blick auf die andere Seite der Lebensmittelproduktion zu werfen.

Eine der grossen Neuerungen, auf die wir schon lange gewartet haben, ist unter anderem das Tiefkühl-Spiegelei KAREA der Firma Kadi ([www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)). Sie haben richtig gelesen: Ein Tiefkühl-Spiegelei, das nur noch im Kombi-Steamer regeneriert oder in der Mikrowelle aufgewärmt werden muss...

Dass ein Grossteil unserer Köche nicht mehr weiss, wie man z.B. einen anständigen Fond oder eine klassische Sauce zubereitet, wussten wir ja schon lange. Die Tatsache, dass sie sich offensichtlich nun auch das Spiegeleier-Braten abgewöhnt haben (ansonsten würde die Firma Kadi wohl kein solches Produkt auf den Markt bringen), überrascht doch in ihrer Tragik und bedeutet eigentlich nichts anderes als die komplette Bankrotterklärung eines Teils des Berufsstandes. Denn schliesslich ist ein Hühnerrei schon per se ein natürliches Convenience-Produkt (inkl. natürlicher Verpackung) und man sollte meinen, dass auch ein gelernter Koch ein Spiegelei hinkriegt.

Mit freundlichen Grüessen,  
Ihr Spiegeleier-Liebhaber

Raphael Pfarrer

Epilog: Falls Sie sich, liebe Köche, mit obenstehenden Zeilen angegriffen fühlen sollten, dann möchte ich Sie auffordern, uns nicht die Vorteile von Convinience-Produkten zu schildern, sondern uns mitzuteilen, wo wir noch eine saisonale, marktfrische Regionalküche geniessen können.

## EINLADUNG

# Förderkreis-Dîner

(adu) Nach drei erfolgreichen Arche-Dîners veranstaltet das Slow Food Convivium Bern zum ersten Mal ein Förderkreis-Dîner. Dieses Jahr geniessen wir die nicht alltäglichen Speisen im Restaurant zum Äusseren Stand, und sicher gibt es wieder einiges zu entdecken.

Die Kampagne „Arche des Geschmacks“ steht unter dem Motto: „Essen, was man retten will“. Das klingt paradox. Wenn allerdings Produkte und Gerichte nicht mehr gegessen und somit nachgefragt werden, verschwinden sie nicht nur von den Speisekarten, sondern auch vom Markt. Oft unwiederbringlich. Die Arche des Geschmacks hat Produkte aufgespürt, ausgewählt und auf sie aufmerksam gemacht - aber das reicht nicht. Wenn diese Produkte wirtschaftlich interessant sein können, muss es einen Weg geben, sie zu retten.

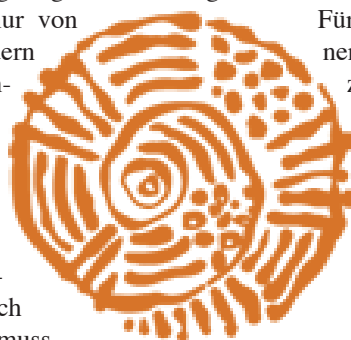
Aus dieser einfachen Überlegung entstand die Idee der Förderkreise: Sie sind der ausführende Arm des Projekts.

Um diese Leckereien auch probieren zu können, veranstaltet das Convivium Bern in Zusammenarbeit mit dem Restaurant zum Äusseren Stand ein Förderkreis-Dîner. Wer schon einmal ein Arche-Dîner erlebt hat, wird sich sicherlich gerne an all die Genüsse erinnern die, meisterhaft verarbeitet und präsentiert, genossen werden konnten. Wer das Vergnügen bisher noch nicht hatte, hat nun die Gelegenheit, Produkte kennen zu lernen, die aufgrund ihrer bisherigen geringen Verbreitung selten anzutreffen sind.

Leider steht das Menü bis zur Drucklegung dieser Ausgabe der Carte blanche noch nicht vollkommen fest. Häufig kann bei Förderkreis-Produkten erst kurzfristig entschieden werden, was auf den Tisch kommt, da die Produkte nicht immer in genügend grosser Anzahl zur Verfügung stehen. Aus diesem Grund handelt es sich um ein Menü „Surprise“ in sechs Gängen. Lassen Sie sich überraschen!

Wir hoffen, auch Sie am Freitag, 26. Oktober 2007 im Restaurant zum Äusseren Stand begrüssen zu dürfen, um mit Ihnen zusammen in die wunderbare Welt der vergessenen Genüsse einzutauchen!

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Adrian Duppenhaler gerne zur Verfügung.



Datum: Freitag, 26. Oktober 2007

Zeit: 19h00

Ort: Restaurant zum Äusseren Stand  
Zeughausgasse 17  
3011 Bern  
031 311 32 05

Kosten: CHF 98.- inkl. Wein

Die Anmeldung erfolgt bis am **22. Oktober 2007** mit beiliegendem Anmeldetalon oder per Mail an [Adrian Duppenhaler dupgrue@bluewin.ch](mailto:Adrian.Duppenhaler@bluewin.ch).

## Inhalt

Einladung: Förderkreis-Dîner  
Einladung: Wohltätiges Weihnachtessen  
Küchenfestival im Restaurant Mille Sense  
Bunte Gemüsevielfalt im Rüebliiland  
Nachlese: Italienische Schaumweine & Rohschinken  
Nachlese: Balade gourmande de Berne





TIPP

## Küchenfestival im Restaurant Mille Sens

(peb) Das Restaurant Mille Sens ist allen Teilnehmern der Balade gourmande ein Begriff. Bereits viermal durften wir im Rahmen dieses Anlasses zu Gast bei Urs Messerli sein und seine Spezialitäten geniessen. Grund genug, um auf eine aussergewöhnliche Veranstaltung aufmerksam zu machen, die sich die Betreiber des Restaurants einfallen lassen haben - ein Küchenfestival. Nach dem Erfolg des 1. Küchenfestivals im letzten Jahr ist der Anlass auch für dieses Jahr geplant. Im Originaltext tönt dies folgendermassen:

„10-gängiges Häppli Schlemmen quer durch Küche & Räumlichkeiten der Mille Sens Groupe in der Markthalle Bern. In Kochtöpfe schauen, Profis beobachten und einen genussvollen Abend verbringen! Verschiedene Stationen wie: Apéro Bar, Pan Pacific Line, Tapas/Spanische Spezialitäten, Fisch- und Fleischkreationen, Käse & Wein, Kaffee/Tee & Süsses, Weindegustation“.

Sicher spricht das Festival auch Mitglieder des Slow Food Conviviums Bern an. Es findet am **Samstag, 27. Oktober 2007** statt. Anmeldung und weitere Informationen erfolgen über das Restaurant Mille Sens.

Restaurant Mille Sens  
Markthalle  
Bubenberplatz 9  
3011 Bern  
info@millesens.ch  
Tel. 031 329 29 29/20  
Fax. 031 329 29 91

EINLADUNG

## Wohltätiges Weihnachtsessen '07

(rpf) Wie immer in den letzten Jahren, freuen wir uns, dass wir auch in diesem Jahr in der Adventszeit wieder ein wohltätiges Weihnachtsessen organisieren können. Das heisst, wir verlangen keine Teilnahmegebühr für den letzten Anlass im Jahr, sondern es darf am Anlass selber für eine gute Sache gespendet werden. Für was genau gespendet wird, wird am Abend selber durch die Anwesenden bestimmt.

In diesem Jahr wollen wir uns der italienisch-sprachigen Schweiz im allgemeinen und den Arche- und Förderkreise-Produkten aus dieser Region im speziellen widmen.

Neben dem schon fast legendären Zincarlin aus dem Valle di Muggio als Käsegang (begleitet von Honig von der Ligustica-Biene und Paun sejel aus dem Münstertal) werden wir die Fleischprodukte Cicitt, Violino di Capra und Violino di Camoscio (ein herrlicher Ziegen-, resp. Gemsschinken) über die Alpen holen. Weiter werden wir sicher die Förderkreise Farina bona (geröstetes Maismehl) und Pastafrolle (Mürbeteiggebäck in S-Form)

vertreten haben. Weiter hoffen wir, dass wir auch das wunderschöne Arche-Produkt Spampezi mit dabei haben werden. Das spannende und in seiner Art sicher einzigartige Weihnachtsmenü wird begleitet von einer reichen Selektion aus dem Tessiner Weinschaffen.

**ACHTUNG:** Das Weihnachtsessen vom **Samstag, 8. Dezember 2007** findet dieses Jahr nicht wie gewohnt in Munchenwiler, sondern bei

Franziska & Jean-Daniel Chervet

Ruelle des Gerles 4

1788 Praz - Vully

statt.

Beginn mit Apéro ist wie immer um 18h30. Anmeldungen können entweder telefonisch (078 614 29 27) oder per elektronische Post (raphael.pfarrer@bluewin.ch) gemacht werden. Allen, die den Weg nach Praz nicht kennen, schicken wir selbstverständlich gerne eine Wegbeschreibung. Alle anderen können sich aber auch unter [www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com) oder von ihrem GPS-System über den Weg informieren lassen.

TIPP

## Bunte Gemüsevielfalt im Rüebli-land

(swi) *Der Kanton Aargau, allgemein bekannt als Rüebli-land, hat gemüsemässig viel mehr zu bieten als orange Wurzeln. Alljährlich im Frühling pilgern hunderte von Gartenfreunden nach Wildegg, um sich dort mit Setzlingen alter und seltener Kulturpflanzen einzudecken.*

In der zersiedelten Landschaft des Aargaus, auf einem Hügel zwischen den Zementwerken Möriken-Wildegg und Holderbank liegt, umgeben von einem Rebberg, das Schloss Wildegg. An diesem ersten Sonntag im Mai wimmelt es rund um das Schloss von Menschen mit Körben und Tüten voller Setzlinge, im Schlosshof und auf der oberen Terrasse sind Verkaufsstände voller Grünzeug aufgebaut. Der alljährliche Setzlingsmarkt von ProSpecieRara findet statt. Über 20 Marktfahrer bieten hunderte verschiedener Sorten an. Gedränge herrscht um die Stände, interessiert begutachten die Leute Saatkartoffeln in Farben von gelb über rosa bis lila. Sogar blaue Kartoffeln sind zu kaufen. Allein die Auswahl an Tomatensetzlingen ist riesig; Tafeln mit Fotografien zeigen, wie die Früchte einmal aussehen werden; von kleinen gelben Birnentomaten bis zur grossen Bernerrose mit violetterm Ton ist

alles zu haben. Gärtnerinnen und Gärtner aus der ganzen Schweiz und dem nahen Ausland decken sich hier mit Gemüse- und Beerensetzlingen sowie Saatgut von alten und seltenen Sorten ein.

### Der Schlossgarten von Wildegg – ein Glücksfall

Um 1200 von den Habsburgern als Burg erbaut, gelangte Wildegg 1484 in den Besitz der Familie Effinger. Im 16. Jahrhundert brannte die Burg durch einen Blitzschlag fast vollständig aus, wurde neu- und danach mehrmals umgebaut. Die letzte Nachkomm(in) der Effinger, Julie, vermachte das Anwesen mit über hundert Hektar Land 1912 der Eidgenossenschaft, welche die Burg als Museum einrichtete. Die Anlage mit Schloss, landwirtschaftlichem Hof, Rebberg, Park und Gärten ist im Wesentlichen erhalten geblieben und gehört heute zu den Schweizerischen Lan-



Fortsetzung von Seite 2  
desmuseen.

Der 3000 m<sup>2</sup> grosse Lust- und Nutzgarten auf einer Terrasse unterhalb des Schlosses, ideal nach Süden ausgerichtet, diente schon in früheren Zeiten als Experimentierfeld für neue Pflanzenarten und zur Überprüfung und Verbesserung landwirtschaftlicher Sorten. Im 18. Jahrhundert, als die Familie Effinger auf dem Schloss residierte, wurden gar mehr Sorten einer Gemüse- oder Obstart kultiviert, als dies heute der Fall ist. Tomate und Kartoffel wurden hier als Zierpflanzen gezogen, bevor sie den Weg in die Kochtöpfe der Bevölkerung fanden.

Im späten 18. Jahrhundert jedoch verlor der Garten an Bedeutung, der Zugang über die lange Treppe und die fehlende Wasserversorgung machten die Bewirtschaftung mühsam, der Garten mit den beiden Eckpavillons verfiel. Unter dem Regime des Landesmuseums wurde der Garten von 1925 bis 1927 restauriert und die beiden Eckpavillons wieder aufgebaut, aber nur zu einem kleinen Teil für den Gemüseanbau genutzt. Den anderen Teil der Fläche belegte eine Wiese mit Obstbäumen. Um 1989 sollte der Garten verpachtet und mit Reben bepflanzt werden. Dank einer Inter-

vention der Denkmalpflege des Kantons Aargau wurde jedoch darauf verzichtet und beschlossen, den Garten nach alten Plänen zu gestalten und zu bepflanzen.

### Die einstige Vielfalt ist zurück

Seit 1998 besteht eine Zusammenarbeit mit der Stiftung ProSpecieRara, welche den Garten nach altem Vorbild bepflanzt und als Schaugarten eingerichtet hat. In den äusseren Rabatten des viergeteilten Gartens wachsen Zierpflanzen, in den inneren Beeten Gartengemüse in erstaunlicher Vielfalt, Getreide und Beeren. Namen wie „Monströser von Viroflay“ (ein Spinat), „Roter Vulkan“ (Mangold) und „Blaue Schweden“ (Kartoffeln) stehen auf den Beschriftungstafeln in den Beeten und geben einen Eindruck von der riesigen Vielfalt der Gemüse.

Heute wird nur noch ein Bruchteil der Sorten, die es einmal gab, kommerziell angebaut und vermarktet. Durch moderne Züchtungen des 20. Jahrhunderts, neue Anbaumethoden und die industrielle Verarbeitung sind viele alte Kulturpflanzen in Vergessenheit geraten, da diese den Ansprüchen wie gleichzeitiger Reife oder einheitlichem Aussehen nicht genügen.

1985 begannen Mitarbeiter der drei

Jahre zuvor gegründeten Stiftung ProSpecieRara intensiv mit dem Sammeln gefährdeter und vergessener Nutzpflanzen. Bis heute konnten etwa 800 Garten- und Ackerpflanzen, 100 Kartoffelsorten, 1200 Kernobstsorten und 300 Beersorten zusammengetragen und vor dem Verschwinden gerettet werden. Doch warum dieser ganze Aufwand, wenn diese Pflanzen den Ansprüchen der modernen Landwirtschaft nicht genügen? Reine Nostalgie? Oftmals sei bei den neuen, auf Ertrag und Lagerfähigkeit gezüchteten Sorten der Geschmack auf der Strecke geblieben, sagt Béla Bartha, Geschäftsführer der Stiftung ProSpecieRara. Pflanzensorten seien ein Kulturgut, und sie sollten nicht einfach als Samen gelagert, sondern an die Öffentlichkeit gebracht werden und in ihrem angestammten Umfeld wachsen.

Ausserdem leisten die alten Sorten mit ihrer breiten genetischen Reserve einen wertvollen Beitrag an die Sicherheit der pflanzlichen und tierischen Rohstoffe. Wenn neue Krankheiten auftauchen oder neue Ansprüche der Konsumenten entstehen, kann dieser Genschatz auch für die normale Pflanzenzüchtung wertvoll sein.

Schloss Wildegg  
5103 Wildegg AG

Tel.: 062 887 08 30  
E-Mail: schloss.wildegg@slm.admin.ch  
Website: www.musee-suisse.com



Gut besuchter Setzlingmarkt in Wildegg

## NACHLESE

### „Italienische Rohschinken & Schaumweine“

(ata) Nach dem sehr erfolgreichen Geschmackslaboratorium „Käse & Wein“, welches wir im April in Zusammenarbeit mit den Berner Weinfreunden durchführen konnten, fand unser zweites Laborio del Gusto am Dienstag, 26. Juni 2007 in etwas kleinerem Rahmen im Hotel National statt.

Etwas über 20 Personen hatten sich zu diesem Anlass angemeldet und nahmen auch daran teil, was gerade etwa die ideale Teilnehmerzahl für eine solche Veranstaltung ist.

Der Abend stand unter dem Thema „Italienische Rohschinken & Schaumweine“. Es ging uns darum zu zeigen, dass Italien in dieser Hinsicht viel mehr zu bieten hat als den überall präsenten Parmaschinken und den Massenprosecco in der blauen Flasche. Da sich das Format der 5x5er Kombination bewährt hatte, beschränkten wir uns auch dieses Mal auf 5 Rohschinken und 5 Schaumweine.

Wiederum ging es darum, die Rohschinken in Kombination mit den Schaumweinen zu probieren und die Kombinationen zu beurteilen. Am Schluss führten wir eine Umfrage durch, welche Kombination von Rohschinken und Schaumwein jeweils als die beste empfunden wurde (wobei wir vom Rohschinken ausgingen und den dazu passenden Schaumwein suchten).

Sowohl die Rohschinken wie auch die Schaumweine überzeugten durch ihre Schmackhaftigkeit und Qualität. Mit viel Freude, Neugier und Interesse machte sich die aufgestellte Gruppe ans Ausprobieren der Kombinationen. Schon nach kurzer

Zeit entstand eine rege Diskussion, was der eigentliche Sinn und Zweck eines solchen Anlasses ist. Es geht nicht darum, was richtig und was falsch ist, sondern um die individuellen Vorlieben, und die sind eben von Person zu Person, von Gelegenheit zu Gelegenheit verschieden. Dementsprechend heterogen fiel auch dieses Mal das Resultat der bevorzugten Kombinationen aus.

Es gab kaum eine Kombination, die nicht von irgendwem als die beste beurteilt wurde.

- Beim Parmaschinken empfanden die meisten den Bellavista Cuvée als passendste Kombination.
- Beim San Daniele schwang auch der Bellavista Cuvée obenauf, nur knapp vor dem Ferrari.



Fortsetzung von Seite 3

- In Kombination mit dem Culatello di Zibello erhielt der Prosecco am meisten Stimmen.
  - Beim Prosciutto di Suino Sardo war es wiederum der Bellavista Cuvée, der das Rennen machte.
  - Und beim Prosciutto di Pecora war kein eigentlicher Favorit festzustellen. Hier erhielten Lambrusco, Bellavista Cuvée und Bellavista Satén genau gleich viele Stimmen, nur knapp vor dem Ferrari.
- Wenn man den Vergleich macht, wieviele

Kombinationspunkte ein Wein gesamthaft erzielte, ist der Bellavista Cuvée mit grossem Abstand an der Spitze. Dies ist soweit nicht erstaunlich, ist doch die Franciacorta in Italien so etwas wie die Champagne in Frankreich. Schon lange setzen die Produzenten in dieser Region auf Qualität statt auf Quantität. Die Haupttraubensorten sind Chardonnay und Pinot noir, was sehr feifruchtige Weine mit einer knackigen, aber dezenten Säure ergibt. Die zweite Gärung erfolgt auf der Flasche (Méthode traditionnelle), wodurch die Weine Komplexität

und eine Hefenote erhalten.

Mein persönlicher Favorit bei allen Kombinationen war der Bellavista Gran Cuvée Satén, da er Breite, Schmelz und Komplexität am Gaumen besitzt. Er passte so für mich hervorragend zum kräftigen, relativ salzigen Aroma der Rohschinken. Allerdings ist es ein eher schwieriger Wein, da er sehr hefebetont ist und eine leicht oxidative Note besitzt, was für viele Leute etwas befremdend wirken kann.

Spannend ist immer wieder, wie unterschiedlich die Kombinationen beurteilt werden. Während für die einen eine Kombination überhaupt nicht passte, war die gleiche Kombination für die anderen die bevorzugte. Über Geschmack lässt sich eben nicht streiten! Dies ist eine sehr persönliche Sache und immer auch sehr stark von äusseren Faktoren wie Stimmung, Umgebung, Gelegenheit und „Mundklima“ abhängig.

## Rohschinken (aus der Globus-Charcuterie)

- Prosciutto di Parma DOP, Emilia-Romagna
- Prosciutto di San Daniele DOP, Friaul
- Culatello di Zibello DOP, Emilia-Romagna (Slow Food Presidio)
- Prosciutto di Suino Sardo, Sardinien
- Prosciutto di Pecora, Sardinien

## Schaumweine

- Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Chiarli 1860, Modena
- Prosecco Extra dry, Valdobbiadene DOC, Cantine U. Bortolotti, Valdobbiadene
- Ferrari brut, Trento DOC, Fratelli Lunelli, Trento
- Bellavista Cuvée brut 2006, Franciacorta DOC, Az. Agr. Bellavista, Erbusco (80 % Chardonnay, 20 % Pinot noir)
- Bellavista Gran Cuvée Satén 2001, Franciacorta DOC, Az. Agr. Bellavista, Erbusco (100 % Chardonnay)

Für die Degustation wählten wir diese Produkte aus.

NACHLESE

## Balade gourmande de Berne '07

(gti) Die Türe ist weit offen. Durch den Korridor scheint die Abendsonne. Heiteres Stimmengewirr mischt sich mit dem würzigen Duft mediterraner Speisen. Ferienstimmung macht sich breit. Genau das richtige für einen warmen Sommerabend. Das Lokal füllt sich. Bald drängen sich die Gäste um das Buffet mit den Häppchen. Sie prostern sich mit den ersten Gläsern Wein vom Bielersee zu. Die gebotene Vielfalt ist Nährboden für angeregte Gespräche: Welcher Wein harmoniert am besten zu den Häppchen?

Mit Appetit oder gar einem leichten Hungergefühl im Magen schlendert die Gesellschaft von Tisch zu Tisch. Spannung ist garantiert: Würzige Speisen und Weine, von filigran bis kräftig, buhlen um die Gunst der Geniesser. Das knifflige Spiel um Harmonie begeistert. Diskret wird verschwiegen wer wie viel von was degustiert hat.

Es ist schon etwas spezielles, an ein und demselben Abend in fünf ausgesuchten

Restaurants zu speisen. Was für viele ungewöhnlich sein mag, ist eines der Ziele des kulinarischen Abendspaziergangs: Die Gesellschaft für jedes Gericht um neue Tische zu gruppieren.

Am späten Abend, unter mächtigen Bäumen und reichlich genährt, wird über das Erlebte diskutiert: Noch ist nicht alles verloren! Noch sind viele Konsumenten bereit, für konzernfreie Kost etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Auch haben einige findige Gastronomen entdeckt, dass sie sich mit einer Küche nach den Grundsätzen von Slow Food profilieren können.

Die «Balade» wurde vier. In diesem Alter sind Kinder entdeckungsfreudig und wollen Neues lernen. Genau das wollen auch die über 80 Teilnehmer der Ballade gourmande de Berne. Doch zu «buono, pulito e giusto» gehört ebenso die detaillierte Herkunftsbezeichnung der Produkte. Nur dadurch können die Verfechterinnen und Verfechter des guten Geschmacks diesen auch zuordnen.

## Agenda

26. Oktober 2007

Förderverein-Dîner  
Restaurant zum Äusseren Stand, Bern



7. November 2007

Berner Neo-Winzer



8. Dezember 2007

Wohltätiges Weihnachtsessen

## Impressum

Redaktion & Gestaltung

Philipp Beck

Adresse

Slow Food Convivium Bern  
Redaktion Carte blanche  
c/o Philipp Beck  
Asylstrasse 67  
3063 Ittigen  
carteblanche@slowfoodbern.ch

Autoren

Philipp Beck (peb)  
Adrian Dupenthaler (adu)  
Raphael Pfarrer (rpf)  
Andrea Tanner (ata)  
Gabriel Tinguely (gti)  
Susanne Widmer (swi)

Lektor

Ernst Roth / Siggli Braun



