

Medienmitteilung, Luzern, 21. März 2018

## **Zentralschweiz geniesst Einladung zum Kick-off Day, Mittwoch, 28. März 2018, 15.00 Uhr Bahnhofplatz Luzern**

Die Innerschweizer Gastroverbände Luzern, Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Zug haben sich zusammengetan, um gemeinsam das Gastgewerbe und dessen Angebot in Szene zu setzen. Die Imagekampagne umfasst jährlich vier Themen und Gerichte, bei dem jedes Mitglied der Innerschweizer Wirtverbände mitmachen kann. Aktuell beteiligen sich 76 Gasthäuser an der Aktion. Es ist eine neue "Website" zentralschweiz-geniesst.ch aufgeschaltet. Darin ist jeder teilnehmende Betrieb aufgeführt. Die Verbände planen zu den vier Angeboten viermal jährlich einen Kick-off Day. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Am 28. März startet der Kanton Luzern mit dem Thema Spargel. Es folgen die anderen Innerschweizer Kantone mit je einem Event mit den Themen Fisch, Wild und Regionales.

### **Kick-off Day Luzern, Mittwoch, 28. März 2018**

Auf dem Bahnhofplatz, Luzern beginnt um 15.00 Uhr der Starttag für das gastronomische Angebot der Spargel mit einem Spargelwettbewerb. Bekannte Persönlichkeiten und Berufsfachleute kämpfen in einem Parcours um den "goldenen Spargelschäler". Dazu gehört die Zubereitung eines Spargelgerichts, das dann unter den schaulustigen Luzernerinnen und Luzerner verteilt wird. Vier Teams bestehend aus Personen aus Politik, Sport, Gastro und Kultur treten dabei gegeneinander an. Die Teamzusammensetzung wird ausgelost. Eine professionelle Jury ist vor Ort. Die teilnehmenden Gastroverbände wollen so Lust auf saisonale und regionale Küche machen. Die Initiative "zentralschweiz-geniesst" gibt den teilnehmenden Restaurants mehr Präsenz. Denn die neue Website, zentralschweiz-geniesst.ch ermöglicht das einfache Finden des Angebots in der Region.

### **Warum Spargel?**

Spargel sind ein gesundes und abwechslungsreiches Gemüse. Unzählige Gerichte werden damit kreiert und der Koch kann seiner Fantasie freien Lauf lassen. Die Kampagne soll zudem die Branche für weitere Massnahmen motivieren, den Berufsstolz jeder Wirtin und jedes Wirtes fördern. Zusammen mit dem Dialog mit den Gästen entstehen so neue Kreationen, die auch den Gast der Zukunft erfreuen und überraschen.

Spargel waren schon bei den Römern, Griechen und Germanen bekannt und es wird vermutet, dass das Gemüse mit den Römern und ihrer Kultur über die Alpen zu uns einwanderte. Spargel dienen auch als Heilmittel und werden bei Husten, Blasenproblemen und Geschwüren angewendet. Spargel werden von März bis Juni in Europa geerntet. Die einheimischen Schweizer Spargel sind je nach Witterung ab April erhältlich.

### **Grüner oder weisser Spargel?**

Der Unterschied grüner zu weisser Spargel besteht in der Kultivierung. Der weisse Spargel wächst vor Licht geschützt im Damm auf. Der grüne Spargel oberhalb des humushaltigen Sandbodens. Im Kanton Luzern werden grüne Spargeln angepflanzt, da der Boden für die weissen Spargel nicht so gut geeignet ist. Spargel sind einfach lecker, gesund, leicht und haben sich in den letzten Jahrzehnten zu einer beliebten Mahlzeit in unseren Tellern positioniert. So sagt man: "Frische Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise - da freut sich der Magen und die Seele ist glücklich"

## Spargelschälwettbewerb

Mittwoch, 28. März 15:00 - 17:00 Uhr

### Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Spargelschälwettbewerb

Politik	Sport
Damian Müller, Ständerat	Harry Knüsel, Schwingerkönig
Angela Lüthold, Präsidentin SVP, Kanton Luzern	Rahel Rebsamen, Bob Olympia Teilnehmerin
Hildegard Meier-Schöpfer, Vize-Kantonsratspräsidentin	Eveline Rebsamen, Bob Olympia Teilnehmerin
Ferdinand Zehnder, Kantonsrat	Urs Dickerhof, Präsident IG Sport

Gastronomie, Kantonalpräsidenten	Kultur
Barbara Schneider, Gastro Zug	Eliane Müller, Sängerin
Nathalie Hofmann, Gastro Nidwalden	
Marco Heinzer, Gastro Schwyz	
Joe Herger, Gastro Uri	

### Jury Spargelschälwettbewerb

Ruedi Stöckli, Kantonalpräsident Gastro Luzern  
 Max Lustenberger, Chef Prüfungsexperte Köche  
 Daniel Windlin, Jury und Moderator

### Medienkontakt und Bildmaterial

pfaffCONSULTING GmbH  
 Rolf-Peter Pfaff  
 Moosmattstrasse 23  
 6005 Luzern

Tel. 041 372 08 65  
 Mail. [welcome@pfaffconsulting.ch](mailto:welcome@pfaffconsulting.ch)

**Auskunft Branche und Organisationskomitee**  
 Zentralschweizer Wirteverbände  
 Patrick Grinschgl

Tel 079 241 01 03  
 Mail. [p.grinschgl@hispeed.ch](mailto:p.grinschgl@hispeed.ch)

**Weitere Informationen:** [www.zentralschweiz-geniesst.ch](http://www.zentralschweiz-geniesst.ch)

Anhang: Teilnehmende Restaurants