

Medienmitteilung, Luzern und Stansstad, 4. Juni 2018

Zentralschweiz geniesst

Einladung zum öffentlichen Kick-off Day für Fischgerichte der Zentralschweizer Gastronomie

**Mittwoch, 6. Juni 2018, 14.00 Uhr
Restaurant Aiola, Stansstad (NW)**

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 95 Gasthäuser an der Aktion. Die "Website" zentralschweiz-geniesst.ch ist aufgeschaltet. Dort ist jeder teilnehmende Betrieb aufgeführt. Die Verbände planen zu den vier Angeboten viermal jährlich einen Auftakt. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Der zweite Starttag findet im Kanton Nidwalden statt. Das Thema Fisch wird am 6. Juni als Kochduell lanciert.

Öffentlicher Kick-off Day Fischgerichte, Mittwoch, 6. Juni 2018, 14.00 bis 17.00 Uhr, Restaurant Aiola, Stansstad

In einem Kochduell messen sich Prominente aus Sport, Politik und Kultur. Unter anderem Schlagersängerin Monika Guhl, Schlagersänger Reini Sax, Schwinger Linus Fessler, Skirennfahrer Reto Schmidiger, Regierungsrätin Michèle Blöchlinger und Gewerbeverbands Präsident Edi Engelberger. Das Kochduell ist so ausgelegt, dass die in zwei Gruppen ein zugelostes Fischgericht gekocht wird. Die Bewertung erfolgt durch eine Jury. Diese ist mit Herbert Huber, Gastroexperte und Moritz Rogger, Vorstand GASTROSUISSE besetzt. Der Event wird von Andy Wolf, ehemaliger Moderator von Radio Pilatus moderiert. Für die Zuschauer werden Fischknusperli zur Degustation gereicht. Es wird ein feines Glas Weisswein dazu serviert. Der Anlass ist öffentlich.

Schweizer Fische im Gastgewerbe

Egli: Geschmack/Konsistenz: Einer der feinsten Süswasserfische. Festes, weisses Fleisch. Sehr fettarm.
Zubereitung: Alle Garmethoden. Die Filets mit der Haut in Butter gebraten sind - pur genossen - ein kulinarisches Erlebnis, auch beliebt als „Knusperli“.

Zander: Geschmack/Konsistenz: Zarter, magerer Speisefisch. Feiner Geschmack, dem Hecht ähnlich.
Zubereitung: Viele Zubereitungsarten. Besonders fein, wenn er ganz unter einer Salzkruste im Ofen gegart wird.

Hecht: Geschmack/Konsistenz: Aromatischer Geschmack. Mageres, festes und weisses Fleisch. Viele Gräten

Zubereitung: Ausgezeichnet für Farcen (z. B. Hechtklösschen) und zum Frittieren in Tranchen.

Felchen: Geschmack/Konsistenz: Weisses und schmackhaftes Fleisch. Eher trocken und brüchig.
Zubereitung: Gebraten und geräuchert.

Saibling oder auch Rötel genannt: Geschmack/Konsistenz: Zart und fein. Festes, lachsfarbenes Fleisch.
Zubereitung: Eignet sich für feinste Garmethoden. Pochiert, gedünstet mit zarten, anspruchsvollen Saucen. Auch in Butter gebraten, sehr delikat.

Forelle: Geschmack/Konsistenz: Festes, schmackhaftes Fleisch. Farbe je nach Art weiss bis lachsrot.
Zubereitung: Viele Zubereitungsarten. Zum Beispiel gebraten, mariniert, pochiert für Forelle blau oder gebeizt.

Wissenswertes über Fisch

Fische sind die älteste und umfangreichste Gruppe der Wirbeltiere. Es gibt sie seit rund 450 Millionen Jahren. In den Gewässern der Schweiz leben gegen 70 Fischarten. 13 Arten kommen nur auf der Alpensüdseite im Einzugsgebiet des Ticino vor. Durch Kraftwerksbau und Gewässerverschmutzung sind sechs Arten bereits ausgestorben, darunter Fische wie Lachs, Meerforelle und Stör. Strikt geschützt sind derzeit die Marmorata-Forelle, die Nase (mit den Unterarten Sofie im Jura und Savetta im Tessin), der Rhone-Streber (Roi du Doubs) und der Schlammpeitzger. Die Fischer müssen diese beim Fang sofort schonend zurücksetzen. Die wichtigste Fischfamilie für die Fischerei in der Schweiz sind die Forellenartigen (Salmonidae), die man auch Edelfische nennt. Zu ihnen gehören Bach- und Seeforelle, Seesaibling, Äsche und die vielfältige Gruppe der Felchen. Regenbogenforelle, Bachsaibling und Namaycush sind eingeführte Salmoniden aus Nordamerika. Die artenreichste Familie sind die Karpfenartigen (Cyprinidae), die Karpfen und Schleie sowie diverse Weissfische wie Brachsmen, Rotaugen, Alet oder Barbe und viele Kleinfische umfassen. Der grösste Fisch unserer Gewässer, der Wels, gehört zur Familie der Welsfische (Siluridae). Die Barsche (Percidae) sind in der Schweiz mit den begehrten Arten Egli und Zander vertreten. Einziger, aber gewichtiger Vertreter der Hechtfamilie, ist der Hecht, wissenschaftlich *Esox lucius*.

Medienkontakt und Bildmaterial

pfaffCONSULTING GmbH
Rolf-Peter Pfaff
Moosmattstrasse 23
6005 Luzern

Tel. 041 372 08 65
Mail. welcome@pfaffconsulting.ch

Auskunft Branche und Organisationskomitee

Zentralschweizer Wirtverbände
Patrick Grinschgl

Tel 079 241 01 03
Mail. p.grinschgl@hispeed.ch

Weitere Informationen: www.zentralschweiz-geniesst.ch

Anhang: Teilnehmende Restaurants