

Medienmitteilung, Luzern und Stansstad, 6. Juni 2018

## **Zentralschweiz geniesst Rückblick Kochduell Fischgerichte der Zentralschweizer Gastronomie Mittwoch, 6. Juni 2018 Restaurant Aiola, Stansstad**

**Das unterhaltsame Kochduell mit Gästen aus Politik, Sport und Showbusiness ist heute erfolgreich abgelaufen. Das sommerliche Wetter hat seinen guten Teil zum Auftakt der Fischgerichte auf den Menuekarten der Zentralschweizer Gastronomie beigetragen. Die Gastroprofis Hansruedi Odermatt und Bruno della Torre haben die beiden Teams, besetzt mit den prominenten Gästen, locker und erfolgreich durch die Aufgabenstellung geführt. Nathalie Hoffmann, Präsidentin Gastro Nidwalden hat den Kick-off Day mit dem Vorstand organisiert.**

Die Zielsetzung der Innerschweizer Gastroverbände Luzern, Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Zug das Gastgewerbe in Szene zu setzen, ist mit dem heutigen Kick-off Day erneut gelungen. Die Imagekampagne umfasst jährlich vier Themen, bei dem jedes Mitglied der Innerschweizer Wirtverbände mitmachen kann. Aktuell beteiligen sich 95 Gasthäuser an der Aktion. Die "Website" zentralschweiz-geniesst.ch ist aufgeschaltet. Der Social-Media-Kanal, Facebook ist im Aufbau. Die Verbände planen zu den vier Angeboten viermal jährlich einen Auftakt. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Der nächste Starttag findet im Kanton Obwalden zum Thema Wildgerichte statt.

### **Kochduell als Starttag für Fischgerichte, im Restaurant Aiola, Stansstad**

Die beiden Teams des Kochduells wurden per Los zusammengestellt. Team A war besetzt mit Monica Guhl, Schlagersängerin, Linus Fessler, Schwinger, Edi Engelberger, Gewerbeverbands-Präsident. Hansruedi Odermatt vom Restaurant Bahnhofli, Lungern hat Team A unterstützt. Die Teammitglieder B waren Reini Sax, Schlagersänger, Reto Schmidiger, Skirennfahrer und Regierungsrätin Michèle Blöchliger. Der betreuende Experte war Bruno della Torre, Hotel Kreuz in Sachseln. Je zwei Aufgaben hatten die Teams zu bewältigen: Die Zubereitung eines Dreierlei vom Rauchlachs als Vorspeise und als Hauptgang ein Balchenfilet "Müllerin". Die beiden Kochgruppen hatten nach ersten Koordinationsabsprachen sichtlich Spass am Teamwork. Die Location, die Floating Terrasse des Restaurant Aiola in der Harissenbucht im Vierwaldstättersee, hat das Thema ideal in Szene gesetzt.

Die Ergebnisse des Duells waren schön präsentiert und konnten die kritische Jury, u.a. bestehend aus Herbert Huber, Gastroexperte und Moritz Rogger, Vorstand Gastrosuisse überzeugen. Es war ein Kopf an Kopf Rennen. Während das Team B bei der Vorspeise die Bewertung gewann, gelang es Team A beim Hauptgang zu überzeugen. Gesamtsieger nach Punkten war Team A (67 zu 64 Punkte). Die Präsidentin von Gastro Nidwalden, Nathalie Hoffmann, die das Kochduell zusammen mit ihren Vorstandskollegen organisierte zeigte sich äusserst zufrieden mit den Ergebnissen. Auf besonderes Interesse der zahlreichen Besucher des öffentlichen Anlasses ist das Zerlegen und das Filetieren von frischen Balchen und eines Hechtes gestossen. Der Fischer und Fischkenner Paul Furter "Pfuri" hat auch die Experten in den Bann gezogen. Der Event wurde von Andy Wolf, ehemaliger Moderator von Radio Pilatus unterhaltsam moderiert. Für die Zuschauer wurden frische Fischknusperli und ein feines Glas Weisswein zur Degustation gereicht. Der Nachmittag der Superlative mit Sonne, frischem Fisch auf dem Teller, geselligen Gästen mit bester Laune und schönster Kulisse direkt am Vierwaldstättersee wurde pünktlich um 17.00 beendet.

## Schweizer Fische im Gastgewerbe

### **Egli:**

Geschmack/Konsistenz: Einer der feinsten Süsswasserfische. 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.

## 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)