

Medienmitteilung, Luzern und Küssnacht (SZ), 24. Januar 2019

Zentralschweiz geniesst

Einladung zum Kick-off Day "regionale Spezialitäten" der Zentralschweizer Gastronomie

**Samstag, 26. Januar 2019, 10.00 bis 12.00 Uhr,
Küssnacht (SZ), Talstation der Luftseilbahn Küssnacht-Seebodenalp**

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 über 100 Gasthäuser an der Aktion. Die "Website" zentralschweiz-geniesst.ch gibt einen Überblick. Dort ist jeder teilnehmende Betrieb aufgeführt. Die Verbände organisieren zu den vier Angeboten jährlich einen Auftakt. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Der vierte Starttag findet im Kanton Schwyz statt. Das Thema "Regionale Spezialitäten" wird am 26. Januar in der neuen Talstation der Luftseilbahn Küssnacht-Seebodenalp vorgestellt und inszeniert.

Öffentlicher Saisonauftakt "regionale Spezialitäten", Samstag, 26. Januar 2019, ab 10.00 Uhr in der Talstation der Luftseilbahn Küssnacht- Seebodenalp

Ab Ende Januar stehen auf den Speisekarten der Zentralschweizer Gastronomie wieder regionale Gerichte oder auch "hiesigs" im Mittelpunkt. Zum Start der "regionalen Spezialitätenwochen" in den Zentralschweizer Restaurants findet in Küssnacht (SZ) am 26. Januar eine öffentliche Veranstaltung von Gastro Schwyz statt. Es gibt Informationen zu Kulinarik, Degustationen, Spiel und Unterhaltung für Jung und Alt.

Die Vielfalt der regionalen Spezialitäten ist beeindruckend. Es gibt Käse direkt aus Küssnacht, Fleisch aus dem Muotathal, Hafechabis und Schwyzer Chässuppe. Das sind Produkte aus der nächsten Nähe mit Tradition und geschichtlicher Bewandnis. Dazu gibt es Schwyzer Wein aus Immensee und Bier der regionalen Brauerei auf der Seebodenalp. Die neue Talstation der Luftseilbahn Küssnacht-Seebodenalp bildet einen ausgezeichneten Kontrast zur kulinarischen Tradition. Das Hotel Adler in Küssnacht und das Swiss-Chalet, Merlischachen (SZ), sowie weitere namhafte Schwyzer Gastronomiebetriebe richten den unterhaltsamen Anlass aus.

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 Wirteverbände
Patrick Grinschgl

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

Weitere Informationen: www.zentralschweiz-geniesst.ch

Hafechabis, was ist das?

Die meisten kennen das Wort als Synonym für "Quatsch". In der Region Schwyz und auch in anderen Kantonen ist jetzt Hafechabis-Saison. Auch in der Küche des Kanton Uri gibt es diese Regionalspezialität seit Jahrhunderten. In den meisten Gastronomiebetrieben und in vielen Haushalten wird er jetzt gekocht. Die Vielzahl der Zubereitungsvarianten ist gross. Es herrscht ein Wettbewerb um das beste Rezept. Die einen verwenden nur "Schwinigs", die anderen auch Lammfleisch. Auch das Würzen ist vielfältig. Lorbeer gehört immer dazu.

Rezept Hafechabis

Zutaten

700 g Schweinefleisch
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 mittelgrosser weisser Chabis
Salz und Pfeffer nach Geschmack
4 dl Bouillon
2 EL Butter
1 EL Mehl

Zubereitung

Das Fleisch in Stücke schneiden und in einer Pfanne im Öl braun anbraten. Zwiebeln und Chabis in Stücke schneiden und dämpfen. Fleisch draufgeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Dezilliter Bouillon begeben. Mehl und Butter braun rösten und mit der restlichen Bouillon auffüllen. Alles zusammen weichgaren und mit Salzkartoffel servieren.