

Medienmitteilung, Zug und Luzern, 26. April 2019

Zentralschweiz geniesst Einladung zum Kick-off Day, Dienstag, 30. April 2019, 12.00 bis 14.00 Uhr Landsgemeindeplatz - Gerbiplatz Zug

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 107 Gasthäuser an der Aktion. Die Website, zentralschweiz-geniesst.ch, zeigt eine Übersicht von allen teilnehmenden Restaurants und ermöglicht das einfache Finden des Angebots in der Region. Die Verbände organisieren zu den vier Angeboten jährlich je einen Starttag. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Am 30. April 2019 findet bereits zum zweiten Mal der Kick-off Day zum Thema Spargel statt. Auf Luzern im Jahr 2018 folgt Zug dieses Jahr. Es folgen weitere Events mit den Themen Fisch, Wild und Regionales.

Kick-off Day Zug, Dienstag, 30. April 2019

Auf dem Landsgemeindeplatz - Gerbiplatz, Zug beginnt um 12.00 Uhr der Starttag für das gastronomische Angebot der Spargel. GastroZug lädt zum Spargeessen ein und verwöhnt mit einer feinen Spargel-Suppe und einem frischen Spargel-Risotto. Einheimische Weine runden das Spargeessen ab. Die Bevölkerung und alle Spargelliebhaber sind herzlich eingeladen. Wer möchte hat anschliessend die Gelegenheit, Schweizer Spargel und Weine direkt vor Ort zu kaufen. Die teilnehmenden Gastroverbände wollen so Lust auf saisonale und regionale Küche machen.

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".

Event-Organisation, Kick-off, 30. April 2019, Zug

Rafael Mendoza, Vizepräsident Gastro Zug
Helena Todorovic, Vorstandsmitglied Gastro Zug

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

Anhang: Teilnehmende Restaurants