

Medienmitteilung, Luzern und Altdorf, 28. Mai 2019

## **Zentralschweiz-geniesst Einladung zum Auftakt für Fischspezialitäten der Zentralschweizer Gastronomie Samstag, 1. Juni 2019, Altdorf**

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 Wirteverbände mitmachen kann. Aktuell beteiligen sich über 100 Gasthäuser an der Aktion. Die Website [zentralschweiz-geniesst.ch](http://zentralschweiz-geniesst.ch) zeigt die teilnehmenden Betriebe. Die Verbände organisieren zu den vier Angeboten jährlich je einen Auftakt. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Das Thema Fisch wird am 1. Juni zum zweiten Mal lanciert.

### **Öffentlicher Fischspezialitäten-Event, Samstag, 1. Juni 2019, 9.00 - 11.30 Uhr Altdorf, Lehnplatz - Wochenmarkt**

Der Urner Gastro-Verband GastroUri und die Urner Fischzucht Basis57 spannen zusammen, um Fisch aus der Region in aller Munde zu bringen. Am Samstag, 1. Juni veredeln und offerieren sie die ersten Gotthard-Zander während des Wochenmarktes auf dem Lehnplatz Altdorf. Tiefgekühlte Fisch-Filets aus dem Ausland sind weder umweltfreundlich, noch versprechen sie ein besonders kulinarisches Geschmackserlebnis. Deshalb stehen der Urner Gastro-Verband GastroUri und die Urner Fischzucht Basis57 gemeinsam am Samstagvormittag, 1. Juni 2019, auf dem Lehnplatz Altdorf für frischen Fisch aus der Region ein. «Wir geben während des Wochenmarktes Einblicke in die gesamte Produktionskette, von der Tierhaltung, über die Verarbeitung, bis hin zum fein zubereiteten Zander-Knusperchen», so Aaron Bohl von GastroUri.

#### **Erstmals Gotthard-Zander zu verköstigen**

Nicht nur dem Geist werde etwas geboten, sondern auch dem Auge und dem Magen. «Neben der Show-Filetierung eines unseres grössten Zanders, veredeln die Köche von GastroUri unsere frische Ernte direkt auf dem Lehnplatz zu Fingerfood», sagt Myriam Arnold, Marketingverantwortliche der Basis57. Die Besucherinnen und Besucher würden so die Gelegenheit erhalten, den allerersten Gotthard-Zander mit einem passenden Apéro zu probieren. Es gibt ausserdem einen Wettbewerb mit spannenden Preisen der hiesigen Gastronomie. Auch für Unterhaltung der Kinder ist gesorgt.

#### **GastroUri**

Gemeinsam mit den Urner Wirtinnen und Wirten möchten wir Gastfreundschaft erlebbar machen. GastroUri setzt sich darum in der Öffentlichkeit für eine attraktive Präsentation des Gastgewerbes ein. In der Politik und Wirtschaft vertritt er die Interessen der Branche und bietet ausserdem professionelle Unterstützung für Gastronomie-Betriebe in Zusammenarbeit mit GastroSuisse.

#### **Basis57**

Die Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG nutzt das aus dem Gotthard-Basistunnel austretende, einwandfreie Bergwasser, für eine wirtschaftliche, ökologisch sinnvolle Speisefischproduktion und will schweizweit die grösste Fischzucht mit einer Kapazität von 600 Tonnen Speisefisch pro Jahr schaffen. Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG, Fraumattstrasse 30, 6472 Erstfeld, Tel: 041 881 00 65, [info@basis57.ch](mailto:info@basis57.ch), [www.basis57.ch](http://www.basis57.ch)

**Weitere Auskünfte zum Event am 1. Juni 2019**

GastroUri, Aaron Bohl, Organisator Event, Mob. 079 373 32 46  
Basis57, Myriam Arnold, Verantwortliche Kommunikation, Mob. 079 710 96 03

**Medienkontakt Zentralschweiz geniesst**

pfaffCONSULTING GmbH, Rolf-Peter Pfaff, Moosmattstrasse 23, 6005 Luzern, Mob. 079 342 09 01,  
welcome@pfaffconsulting.ch

**Auskunft Branche und Organisationskomitee**

Zentralschweizer Wirteverbände, Patrick Grinschgl, Mob. 079 241 01 03, p.grinschgl@hispeed.ch  
Weitere Informationen: [www.zentralschweiz-geniesst.ch](http://www.zentralschweiz-geniesst.ch)

**Anhang**

Foto, (v. l. n. r.) Myriam Arnold, Aaron Bohl, Marianne Hess und Solt Sokoray-Varga  
Teilnehmende Restaurants, Zentralschweiz-geniesst