

Medienmitteilung, Luzern und Entlebuch, 8. Oktober 2019

Zentralschweiz geniesst

Rückblick, Auftakt "Wildspezialitäten" der Zentralschweizer Gastronomie Entlebuch (LU), Montag, 7. Oktober 2019

Der Anlass zur Eröffnung der Kampagne für "Wildspezialitäten" fand gestern bei der Felder Jagdhof AG statt. Das herbstlich schöne Wetter hat auf den informativen, unterhaltsamen und wettkampffgeprägten Nachmittag ideal eingestimmt. Der Wettbewerb auf der Schiessanlage Hegen hat den geladenen Gästen sichtlich Spass gemacht.

Der sportliche Schiesswettbewerb wurde mit einer Einführung eingeleitet. Drei gemischte Teams aus Sport, Politik, Wirtschaft, Tourismus und Gastronomie, sowohl Männer und Frauen wurden für den Wettbewerb von der Jury zusammengestellt. Die Schiessdisziplinen Tontauben, Blechwild und Rollhase aus Ton wurden geschossen. Es wurde mit harten Bandagen, einer Prise Humor und viel Fairness unter den Schützinnen und Schützen gekämpft. Den prominenten Gästen, wie z.B. Nationalrätin Ida Glanzmann, Kantonsrätinnen Vroni Thalman und Rosy Schmid, Kantonsräte Pius Müller und Thomas Meier, Eidgenoss und Erstgekrönter ESAF, Joel Wicki, Fabienne Kaufmann, sechsfache Karateschweizermeisterin, Carolina Rüegg, Sörenberg Tourismus, Guido Sieger und Manuel Sieger von den Firmen Sigmatic und Granol, Werner Baumgartner, Präsident SC, zusammen mit Vertretern von Gastro-Luzern hat es sichtlich Spass gemacht. Für einige der Teilnehmenden war das die erste Begegnung mit dem Schiesssport. Das Team mit Joel Wicki, Manuel Sieger und Pius Müller hat den Gesamtsieg erzielt. Sie durften einen geräucherten Lachs gesponsert von der Dyhrberg AG entgegennehmen. Weitere Gewinner sind: Werner Baumgartner, Vreni Dali, GastroRegionSursee, Roli Meier, Dyhrberg AG.

Nach dem sportlichen Teil wurden die Gäste mit ausgewählten Wildspezialitäten gestärkt. Feine, auf den Punkt niedergegarte Hirschunterspälte hat Roman Bachmann vom Weissen Kreuz in Schwarzenberg hervorragend mit Polenta, Rotkraut und Maroni kombiniert. Zum Abschluss wurde noch ein schmackhaftes saisonales Dessert serviert.

Wildzeit im Schweizer Gastgewerbe

Mit der Herbstzeit beginnt auch die Wildsaison. Ab September stehen auf den Speisekarten der Zentralschweizer Gastronomie wieder Wildgerichte im Mittelpunkt. Ab 1. September ist eine beschränkte Anzahl an Hochwild zur Jagd freigegeben, danach Niederwild, wozu Rehe zählen. Reh ist der absolute Klassiker. Traditionell hat sich die Gastronomie auf die Wildküche im Herbst spezialisiert. Zu Wild besonders beliebt sind Spätzli und saisonal Rotkohl und Kastanien. Gesundheitsbewusste Geniesser wissen, dass Fleisch des Rehbocks fettarm ist. Heimisch ist das Rehwild in Mitteleuropa. Als ausgewachsenes Tier wiegt es zwischen 15 und 20 Kilogramm.

Wofür steht Zentralschweiz geniesst?

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. Gestern wurde das Thema Wild im Entlebuch (LU) zum zweiten Mal, nach Sarnen (OW) 2018 inszeniert. Bisher fanden folgende thematische Veranstaltungen und Kick-off Tage statt: März 2018, Spargel (LU), Juni 2018, Fisch (NW), August 2018, Wild (OW), Januar 2019, Regionales (SZ), März 2019, Spargel (ZG) und Juni 2019, Fisch (UR)



vl. Joel Wicki, Werner Baumgartner, Vreni Dali, Roli Meier, Moritz Rogger

Schütze Ruedi Stöckli



Wildpastete



Briefing, Felder Jagdhof AG

Organisationskomitee Event, 7. Oktober 2019

Moritz Rogger, Vorstand Gastro-Luzern, Präsident GastroRegionSursee, Schulhausstrasse 5,
6212 St. Erhard, Tel. 079 641 65 61, Mail. rogger23@bluewin.ch
Roland Meier, Vizepräsident GastroRegionSursee, Geuensee

Auskunft Branche und Projektkomitee

Zentralschweizer Wirteverbände, Patrick Grinschgl, Präsident GastroRegionLuzern, Tel 079 241 01 03, Mail.
p.grinschgl@hispeed.ch

Medienkontakt und Bildmaterial

pfaffCONSULTING GmbH, Rolf-Peter Pfaff, Moosmattstrasse 23, 6005 Luzern, Tel. 041 372 08 65,
Mail. welcome@pfaffconsulting.ch

Weitere Informationen: www.zentralschweiz-geniesst.ch

Anhang: Teilnehmende Restaurants