

LIFESTYLE



Der Elektroflitzer Fiskar Karma bietet viel Fahrspass – trotz hohem Gewicht. > 46

Botschafter der Gaumenfreuden

Jungköche sollen die Schweizer Küche in die Welt hinaustragen – dank einer Stage in der Schweiz

Die Schweizer Gastronomie hat mehr zu bieten als Rösti und Fondue. Dank Jungtalenten aus dem EU-Raum, die hierzulande eine Stage machen, soll unsere Esskultur noch mehr in die Welt hinausgetragen werden.

VON SILVIA SCHAUB

Routiniert steht Gabi Bär am Herd im Restaurant Lampart's in Hägendorf. Sie gibt die Langustinen ins heisse Öl, bratet sie kurz an und nimmt sie dann im richtigen Moment vom Herd. Es ist für die Köchin sozusagen ein Heimspiel, denn bei Reto Lampart hatte sie einst ihre Lehre gemacht. Dann zog es sie weiter nach Spanien, wo sie das ISECX-Programm besuchte, eine Stage für Kochtalente. «Dieses Jahr hat mich beruflich unheimlich weit gebracht», schwärmt die 25-jährige Köchin. Sie konnte zum Beispiel ein Praktikum im weltweit einzigen Dessert-Restaurant «Espai sucre» in Barcelona machen.

Ein solches Förderprogramm wird es bald auch in der Schweiz geben. Die Stiftung Suisse Gastro Stage ermöglicht Jungköchinnen und -köchen aus der EU ein einjähriges Praktikum in der gehobenen Schweizer Gastronomie. Gestartet wird im nächsten Sommer. 2-Sterne-Koch Reto Lampart wird einer der Gourmetköche sein, der ausländische Stagiaires aufnimmt. Ziel des Programms: die Vermittlung der Schweizer Gastronomie und Kultur. Die Köche sollen später als Botschafter der Schweiz in ihrem Land sein.

DAS SOLL AUCH NACHHALTIG wirken, wie Stiftungspräsident Christoph Kohler an einem Informationsevent betonte. «Die Schweizer Gastronomie hat im Ausland einen guten Ruf. Das Programm soll diesen weiter streuen, die Schweizer Produkte, unsere nationale Küche und unser Land noch bekannter machen.»

Für die Lancierung kann die Stiftung auf hochkarätige Unterstützung zählen. Alt Nationalrat Franz Steinegger wie auch Starkoch Anton Mosimann sind unter den Botschaftern. Auch die Kommunikationsfachfrau Beatrice Tschanz lässt ihr Netzwerk dafür spielen: «Gastro Stage ist eine gute Sache, sowohl für die jungen Berufsleute als auch für das Renommee der Schweiz.»

Bis das Programm im nächsten Sommer startet, gibt es für den Geschäftsführer Thomas Christen noch einiges zu tun. Doch das Feedback sei-



Nach der Lehre bei Reto Lampart hat Gabi Bär in Spanien ein Förderprogramm wie die Gastro Stage gemacht. SILVIA SCHAUB

BEATRICE TSCHANZ KRAMEL



Die Kommunikationsfachfrau ist Botschafterin der Stiftung Suisse Gastro Stage. Sie unterstützt das Projekt mit ihrem Netzwerk.

tens der Restaurants sei enorm positiv, freut er sich. Weil das ganze Projekt nicht gewinnorientiert und die Beteiligten alle ehrenamtlich arbeiten, wird das Projekt auf Sponsoren angewiesen sein.

Übrigens hat Gabi Bär, die nun die Hotelfachschule absolviert, dank dem

Förderprogramm auch ihre berufliche Bestimmung gefunden. Sie will dereinst ein eigenes Patisserie-Geschäft eröffnen – zusammen mit ihrem zukünftigen Mann, den sie in Spanien kennen lernte.

Weitere Infos unter www.gastro-stage.ch

■ **ENTKORKT**

DAS TESSIN IN WEISS

Tessin und Merlot gehören zusammen. Aber wie sieht es beim Weisswein aus? Natürlich, es gibt den Merlot bianco. Gegen den lässt sich kaum etwas einwenden, nachdem ihm insbesondere in der Deutschschweiz ein Grosse Erfolg beschieden ist. Nur, trotz seiner gesetzlichen Legitimation ist das eigentlich kein richtiger Weisswein, sondern weiss gekelterter Wein aus blauen Trauben. Ein Produkt gewiefter Önologen, das erst dank moderner Kellertechnologie überhaupt möglich geworden ist. Wirklicher Weisswein ist Blanc de Blancs, stammt also nur von weissen Trauben. Und solche werden im Tessin auch angebaut. Von den gut 1000 Hektaren Rebfläche sind nur gerade 8 Prozent mit weissen Rebsorten bestockt. Den Hauptanteil nimmt der Chardonnay mit 40 Hektaren ein, gefolgt vom Sauvignon blanc mit 14 Hektaren. Chasselas folgt an dritter Stelle mit knapp 5 Hektaren. Kürzlich degustierte ich für die Zeitschrift «marmite» (www.marmite.ch) zwei Dutzend Tessiner Chardonnays. Allen voran brillierte der Önologe Miguel Salgado mit den von ihm betreuten Weinen Bianco della Piana und La Sfinge, die ex aequo die ersten beiden Plätze belegten.

Der **Chardonnay Bianco della Piana 2009** der kleinen, von Fernando und Nicoletta Cattaneo gegründeten Azienda Vitivinicola San Matteo strahlt in hellem Gelb, duftet nach gelben Steinfrüchten, weissen Blüten mit Röstnoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und langem Abgang. Er ist ein eleganter, harmonischer Wein, der viel Trinkspass macht. Etwas strenger, aber eine Spur nobler kommt der Sfinge 2009 der Tenuta Bally & von Teufenstein daher (17 Punkte, Fr. 25.–, www.tenutabally.ch). Beide Weine können Sie im Rahmen der Schweizer Weinpräsentation Mémoire & Friends vom 29. August im Kongresshaus Zürich am «marmite»-Stand degustieren (Infos: www.memoire-and-friends.ch). ANDREAS KELLER



CHARDONNAY BIANCO DELLA PIANA 2009

Produzent: Azienda Vitivinicola San Matteo, Cagiallo

Herkunft: Tessin

Appellation: Ticino DOC

Rebsorte: Chardonnay

Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2015

Passende Gerichte: Gemüserisotto, Fisch und Meeresfrüchte, Formaggini

Bewertung: 17 Punkte

Bezugsquelle: Azienda Vitivinicola San Matteo, San Matteo 1, 6955 Cagiallo, Tel. 091 943 23 78, www.sanmatteo.ch, Fr. 24.–

■ **AUFGETISCHT**

Eine Krone fürs Engadin

GASTHAUS KRONE, LA PUNT CHAMUES-CH

Dreimal mussten wir Anlauf nehmen, um einen Platz in der Krone La Punt zu bekommen. Vorher hiess es stets: «Leider sind wir heute Abend schon ausgebucht.» Nun, das muss wohl einen Grund haben. Das bemerken wir schon beim Betreten der rustikalen Gaststuben (es gibt deren vier). Allein am schlichten Ambiente in den Arvenstuben und am charmanten Empfang durch das Krone-Team kann es nicht liegen. Vielmehr überzeugt auch die Küche von Andreas Martin. Er bringt Engadiner und Bündner Spezialitäten in einer subtilen Leichtigkeit auf den Tisch. Wir starten mit dem Entree des Tagesmenü, einer Enten-Variation (Fr. 22.–), die uns mal als Praline, mal als Terrine begeistert. Die anschliessende Mais-Poularde wird auf einem köstlichen Eierschwamm-Risotto (Fr. 38.–) serviert. Das mit Torf geräucherter Engadiner Berglammfilet auf Belugalinsen (Fr. 46.–) ist eine Klasse für sich und beweist die sorgfältige Arbeit am Herd und die Kreativität in der Umsetzung. Noch zwei weitere Punkte möchten wir erwähnen: 1. Die meisten Gerichte gibt als kleine und als grosse Portion. 2. Die Weinkarte besticht durch eine gewaltige Auswahl an Gewächsen aus dem nahen Veltlin. SILVIA SCHAUB



Sonja und Andreas Martin im Gasthaus Krone, Am Inn, 7522 La Punt-Chamues-ch. Tel. 081 854 12 69, www.kronelapunt.ch. Geöffnet: täglich, ausser Mai und November.

KÜCHE Regionale, leichte Küche mit marktfrischen Produkten

SERVICE Sehr aufmerksam und charmant

AMBIENTE Schlichte, rustikale Arvenstuben

PREISE Vorspeisen ab Fr. 13.–, Hauptgänge ab Fr. 19.–

■ **SO STIMMTS**



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Als ich kürzlich in einem noblen Restaurant essen war, sass am Nebentisch eine ältere Dame, die mit ihrem Enkelkind telefonierte – über Lautsprecher. Kann ich mich beschweren? Wenn ja, bei wem?

In den meisten Restaurants herrscht Handy-Verbot. Doch nur wenige Lokale haben den Kleber an der Eingangstür angebracht. Auch falls vorhanden, scheren sich die Gäste leider oft kaum darum. Es liegt in der Verantwortung des Personals, dem störenden Gast mitzuteilen, dass er aufs Telefonieren verzichten soll. Wird dies nicht getan, wenden Sie sich direkt an das Personal mit Ihrem Anliegen. Natürlich können Sie sich direkt an die Tischnachbarin wenden. Dies kommt jedoch selten gut an. Meist verbreitet sich dann eine angespannte Stimmung, und man kann den Abend nicht mehr richtig geniessen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch