



Editorial

Vor einigen Wochen haben uns doch die Herren von der GastroSuisse wieder einmal mit einem originellen Vorschlag überrascht: Weil die Umsätze bei den alkoholischen Getränken in den Restaurants wegen der 0.5 %o -Grenze markant gesunken sind, schlägt GastroSuisse vor, dem Gast zukünftig einen Servicezuschlag ("pane e coperto") zu verrechnen. Ich finde, dieser Vorschlag ist wieder einmal typisch für die Gastrobranche, denn anstatt sich zu überlegen, wieso der Kunde oftmals gar keinen Wein mehr bestellt, soll der Kunde an anderer Stelle wiederum geschöpft werden.

Wenn man in der Gastrobranche mit sich selber ehrlich wäre, hätte man festgestellt, dass schon vor der Einführung der 0.5 %o -Grenze der Weinkonsum in den Restaurants immer mehr zurück ging. Ursachen für diesen Rückgang gibt es einige. Einerseits änderte sich das Trinkverhalten in den letzten 20 Jahren markant, andererseits stösst es den Kunden immer häufiger sauer auf, dass es auch heute noch Gastronomen gibt, die oftmals sehr mediokre Weine mit dem Faktor 3, 3.5 oder 4 auf die Karte setzen. Da frage ich mich als Gast, wieso ich einen überrienen kalkulierten Wein im Restaurant bestellen soll, den ich dann nicht einmal austrinken kann (0.5 %o -Grenze!). GastroSuisse schlägt zu diesem Thema vor, dass man dem Kunden die Flasche nach Hause mitgibt (was eigentlich eine Selbstverständlichkeit ist, denn der Kunde hat die Flasche schliesslich bezahlt...!). Wieso soll nun aber der Kunde die überteuerte Flasche Wein mit nach Hause nehmen und dort

Fortsetzung auf Seite 2

Inhalt

- Einladung: Hauptversammlung 2005
- Rückblick: Saucenkurs in Langenthal
- Ausflug ins Appenzellerland
- Mitgliederbefragung

**Einladung zur Hauptversammlung 2005
des Slow Food Conviviums Bern**

- Datum/Zeit:** Mittwoch, 11. Mai 2005, ab 19h00
- Ort:** Hotel-Restaurant National, Hirschengraben 24, 3011 Bern
- Traktanden:**
1. Begrüssung der Mitglieder durch den Präsidenten
 2. Wahl der Stimmzähler
 3. Jahresbericht des Präsidenten
 4. Finanzen
 5. Wahlen
 6. Jahresprogramm 2005 sowie Ausblick 2006
 7. Entwicklungen auf nationaler Ebene
 - Verein Slow Food Schweiz / Re-Launch Adagio
 - Arche des Geschmacks / Förderkreise
 8. Varia / Verlosung

Weitere Traktanden können bis zum 4. Mai 2005 schriftlich zu Händen des Präsidenten eingereicht werden.

Anschliessend an die Hauptversammlung, die ca. 45 bis 60 Minuten dauern wird, freut sich das Convivium Bern, alle Teilnehmer zum Apéro einzuladen. Danach werden wir ein von Adrian Duppenenthaler zusammengestelltes saisonales 4-Gang Menü geniessen (Preis exkl. Getränke ca. CHF 60.00).

Die Anmeldung an die Hauptversammlung und das Abendessen erfolgt mit dem beiliegenden Anmeldetalon oder per E-Mail an raphael@carreracontact.info.

Mit freundlichen Grüssen

Raphael Pfarrer
Präsident Slow Food Convivium Bern

Rückblick: Saucenkurs in Langenthal

(peb) Am 2. April 2005 fand in der Klinik SGM in Langenthal ein Kursabend zum Thema Fonds und Saucen statt. Markus Rütli, Küchenchef der Klinik SGM Langenthal und Adrian Duppenenthaler vom Hotel National Bern führten die Teilnehmer in die Kunst der Erstellung von schmackhaften Saucen ein.

14 Mitglieder unseres Conviviums fanden am 2. April den Weg in die Klinik SGM in Langenthal, um an einem Abend zum Thema Fonds und Saucen teilzunehmen. Staubedingt verspäteten sich einige Teilnehmer, was den bereits Anwesenden Gelegenheit bot, sich gegenseitig kennen zu lernen und die letzten wärmenden Sonnenstrahlen eines herrlichen Frühlingstages zu geniessen.

Der eigentliche Kurs begann mit einer interessanten Einführung zum Thema. Nadja Krummenacher, Köchin-Lehrtochter in der Klinik SGM, hatte bereits die Basis für viele Saucen, namentlich einen Geflügelfond, ein Fisch-Fumet, einen braunen Kalbsfond und ein Demi-glace, geschaffen. Sie erklärte uns detailliert und mit Engagement, wie diese Fonds entstehen und auf was geachtet werden muss. Ne-



Editorial - Fortsetzung

trinken, wenn er die gleiche Flasche Wein vielleicht schon viel billiger im Keller hat? Ein weiterer - brillanter - Vorschlag von GastroSuisse zu dieser Problematik ist, dass man vermehrt Weine in Flaschenqualität - auch dies sollte eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein - im Offenausschank anbietet. Da frage ich mich ernsthaft, ob man uns bislang nur Château Scheusal als Offenwein angeboten hat! Für den Kunden ist die 0.5 %-Grenze somit oftmals nur ein weiteres Argument unter vielen, um auf den Weinkonsum im Restaurant zu verzichten.

Ich rate der Gastrobranche deshalb dringend davon ab, weiter über einen Servicezuschlag oder andere abstruse Ideen nachzudenken, sonst bleiben auch noch die letzten Gäste lieber zu Hause. Eigentlich gibt es für die Zukunft nur ein Erfolgsrezept: starke Kundenorientierung, hohe Dienstleistungsbereitschaft und angemessene Preise, denn nur so können sich die Kunden auch wieder als Gäste fühlen. Dass dies der einzige richtige Weg ist, beweisen schon heute all die erfolgreichen Gastronomen in der Schweiz, die ihre Zeit nicht zum Lamentieren, sondern zum Arbeiten brauchen.

Mit freundlichen Grüßen



Raphael Pfarrer

Fortsetzung von Titelseite

ben guten Zutaten braucht es zum Erstellen von Fonds vor allem Zeit und Geduld.

Markus Rütli schloss die Einführung mit dem Thema „kalorienarme Saucen“ ab und beantwortete spezifische Fragen der Teilnehmer.

Nach dem theoretischen Teil waren nun alle Teilnehmer gefordert. Aufgeteilt in kleine Gruppen wurden Saucen und dazu passende Speisen nach den vorbereiteten Rezepten erstellt. So entstanden innerhalb von gut zwei Stunden verschiedene Salatsaucen, Mayonnaisen, Fisch- und Fleischsaucen sowie Klassiker wie die Sauce Hollandaise, die unter vollem Körpereinsatz gerührt werden muss. Die Teilnehmer wurden tatkräftig unterstützt durch Markus Rütli und Adrian Duppenhaler, die bei Fragen, aber auch für allerlei Handreichungen zur Verfügung standen. Die beiden hatten alle Hände voll zu tun.



Zeitweise herrschte in der gut ausgestatteten Küche der Klinik ein Treiben wie auf einem Hauptbahnhof zu Stosszeiten. Es wurde gerührt, gemixt, geschnitten, gebraten, gesucht, probiert, abgeschmeckt, verfeinert usw. So wurden letztendlich

über 20 Saucen geschaffen.

Doch wie sollten so viele Saucen sinnvoll in ein Menü eingebaut werden? Dazu liessen sich die Organisatoren etwas Spezielles einfallen. Sie präsentierten die Saucen in Form von 2 Buffets, einem Salat- und einem Hauptgangbuffet.



Nach getaner Arbeit ging es an den letzten und gemütlichen Teil des Abends, das Essen. Dazu hatte Frau Beatrice Hug, eine Mitarbeiterin der Klinik SGM, den Tisch mit viel Liebe und Kreativität dekoriert, eine wahre Augenweide. Nun konnten die feinen Speisen und Saucen nach Lust und Laune probiert und genossen werden. Ein wahres Vergnügen! Abgerundet wurde das Essen mit feinen Weinen und einem delikaten Dessertbuffet.

Einmal mehr konnten wir an einem interessanten und gelungenen Anlass teilnehmen. Ich bin überzeugt, dass alle Teilnehmer von dem Abend profitieren konnten. Dank gilt den Organisatoren Markus Rütli und Adrian Duppenhaler für ihre hervorragende Arbeit und den geleisteten Einsatz, sowie allen anderen Beteiligten, die diesen Abend ermöglicht haben.



Salatbuffet, originell präsentiert auf einem grossen, gerahmten Spiegel

Ausflug ins Appenzellerland am 25./26. Juni 2005

(ata) *Ich als Heimweh-Appenzellerin freue mich ganz besonders, Ihnen im Rahmen eines 2-tägigen Ausflugs eine der für mich schönsten Gegenden der Schweiz etwas näher zu bringen. Dazu haben wir für Sie ein paar ganz spezielle Leckerbissen ausgesucht, die Auge, Herz und Gaumen erfreuen.*

Appenzeller Alpenbitter - Der Flaschengeist aus Appenzell



Wer kennt ihn nicht, den Appenzeller Alpenbitter? Entweder man liebt ihn oder man liebt ihn nicht. Worin sich aber alle einig sind, die jemals eine Führung bei der Emil Ebnetter AG mitgemacht haben, ist, dass es sich dabei um eine der besten Führungen handelt, die sie jemals gesehen haben. Dies möchte ich Ihnen natürlich nicht vorenthalten, und so lassen wir uns zum Einstieg in unser Appenzeller-Wochenende in die Geheimnisse der Alpenbitter-Produktion einführen. Der Appenzeller Alpenbitter wurde 1902 von Emil Ebnetter erfunden und wird noch heute nach dem gleichen - geheimen - Rezept aus 42 Kräutern und 29% Alkohol hergestellt. Dazu werden ausschliesslich natürliche Rohstoffe von höchster Qualität verwendet. Mehr möchte ich an dieser Stelle nicht verraten, lassen Sie sich bei der Führung der Emil Ebnetter AG verzauern durch diesen herb-süssen Apéritiv - oder die Geschichte dahinter - welche den Charakter dieser Voralpengegend ziemlich gut zum Ausdruck bringen. Führung kostenlos.

Kabier - Das Kobe-Rind aus dem Appenzellerland

Dass es auch in der heutigen Zeit für junge, innovative Bauern noch Überlebenschancen gibt, ohne dass auf Massentierzucht zurückgegriffen werden muss, beweisen Sepp und Magdalena Dähler-Grunder aus Stein AR. Zusammen mit der Brauerei Locher aus Appenzell haben sie die Idee der Kobe-Rinder aus Japan aufgenommen und auf schweizerische Verhältnisse übertragen.

Die Kobe-Rinder in Japan werden mit Sake (Reiswein), Reisstroh und Getreide gefüttert und mehrmals täglich mit Reiswein und Öl massiert. Durch diese regelmässige Massage erhält das Fleisch eine äusserst feine Maserierung und ist höchst aromatisch. Kobe-Beef ist unter Feinschmeckern weltweit sehr gesucht und ist wohl das teuerste Fleisch überhaupt (in der Schweiz bezahlt man für 1kg Kobe-Fleisch ca. CHF 1000.-).

Sepp und Magdalena Dähler beliefern seit 1996 die Brauerei Locher in Appenzell mit Gerste und Weizen, aus welchen das „Appenzeller Weizen“ hergestellt wird. Aus dem Bestreben, die Nebenprodukte der Brauerei (Biertreber, Biervorlauf, Bierhefe) sinnvoll zu verwerten, entstand die Idee des „Kabier“. Die Kabier-Rinder von Sepp und Magdalena Dähler sind eine Kreuzung aus Braunvieh mütterlicherseits und Limousin, Angus oder Charolais väterlicherseits. Dank dieser Kreuzung sind die Rinder sehr widerstandsfähig. Sie leben in einem Freilaufstall und haben ständig volle Bewegungsfreiheit. Nebst Heu, Weizenkleie, Sojaschrot und Getreide werden ihnen die Nebenprodukte aus der Bierherstellung (Biertreber, Bierhefe und Biervorlauf) verfüttert. Zudem erhalten die Tiere zweimal täglich eine Massage, abwechslungsweise mit Schweizer Rapsöl oder mit Biervorlauf-Bierhefegemisch. Durch diese spezielle Ernährung und Haltung hat das Kabier-Fleisch einen grossen Eigengeschmack und ist von ausgesprochener Zartheit. Ausserdem ergibt die Haut der Kabier-Rinder dank der täglichen Massage mit hautpflegenden Produkten (Rapsöl, Bierhefe) und der Frischlufthaltung ein sehr wertvolles Leder, wel-



Die Adressen

Appenzeller Alpenbitter
Emil Ebnetter & Co. AG
Weissbadstr. 27
9050 Appenzell
Tel. 071 787 17 17
info@emil-ebnetter.ch
www.appenzeller.com

Kabier

Familie Sepp und Magdalena Dähler-Grunder
Blindenau 199
9063 Stein AR
Tel. 071 367 17 19
info@kabier.ch
www.kabier.ch

Hotel Restaurant Bären
Familie Charly Gmünder
9108 Gonten AI

Tel. 071 795 40 10
info@hotel-baeren-gonten.ch
www.hotel-baeren-gonten.ch

Berggasthaus Kronberg
Familie Ulmann
9108 Gonten AI

Tel. 071 794 11 30
berggasthaus@kronberg.ch
www.kronberg.ch

Appenzeller Schaukäserei
Käserei, Restaurant, Shop
9063 Stein AR

Tel. 071 368 50 70
info@schaukaeserei-stein.ch
www.showcheese.ch

Metzgerei Franz Fässler
Rinkenbach 33
9050 Appenzell

Tel. 071 787 18 73
die besten „Südwösch“ der ganzen Region

Fortsetzung von Seite 3

ches zur Produktion von Ledergürteln benutzt wird. Neben Kabier-Rindern werden auf dem Hof auch Bierschweinchen grossgezogen.

Sepp und Magdalena Dähler sorgen mit ihrer Kabier-Idee für einen geschlossenen Kreislauf und setzen damit ein zentrales Anliegen von Slow Food in die Tat um. Am Samstag-Nachmittag sind wir bei ihnen zu Besuch. Wir werden den Hof besichtigen und danach einen kleinen Imbiss - natürlich mit Kabier-Produkten - zu uns nehmen. Kosten Betriebsbesichtigung plus Imbiss CHF 20.- pro Person; die Platzzahl ist auf 40 Personen beschränkt.

Abendessen im Restaurant Bären, Gonten

Das Hotel Restaurant Bären in Gonten befindet sich in einem stattlichen Appenzellerhaus mit einer gemütlichen Stube. Charly Gmünder führt das Haus schon in fünfter Generation. Er ist ein Bewahrer und Förderer von traditionellen Appenzeller Rezepten und bietet eine rustikale Küche auf sehr hohem Niveau (15 Gault Millau-Punkte). Er wird uns mit einem 5-Gang-Menü verwöhnen, wobei er uns be-

weisen wird, wie schmackhaft sich Kabier-Fleisch zubereiten lässt. Kosten 5-Gang-Menü (exkl. Getränke) ca. CHF 100.- pro Person.

Für diejenigen, die von weiter her anreisen, hat der Bären auch ein paar gemütliche Hotelzimmer (DZ CHF 140.-, EZ CHF 80.-).

Ausflug auf den Kronberg



Etwas vom Schönsten im Appenzellerland ist der Alpstein. Damit wir auch diesen noch etwas von näher erleben können, werden wir am Sonntag mit der Gondel vom Jakobsbad auf den Kronberg fahren, von wo man eine phantastische Aussicht auf die Berge und Voralpenhügel des Alpsteins hat. Im Berggasthaus Kronberg können wir die Seele baumeln lassen und

werden zum Abschluss unseres Ausflugs auf einem Appenzeller Teller noch einmal die Spezialitäten der Gegend geniessen. Wer möchte, kann den Weg zurück ins Jakobsbad in einer gemütlichen Wanderung über sanfte Hügel unter die Füsse nehmen oder aber mit der Gondel zurückfahren. Kosten Luftseilbahn mit Vesperplättli CHF 33.- pro Person.

Für diejenigen, die mit Bergen nicht so viel am Hut haben, lohnt sich ein Besuch in der **Appenzeller Schaukäserei in Stein AR**. Diese führt die Besucher auf eine witzige und unterhaltsame Art in die Produktion des Appenzellerkäses ein.

Wir werden diese Anlässe **zusammen mit dem Convivium Ostschweiz und dem Convivium Bündner Herrschaft** durchführen. Ich hoffe, dass wir aus allen drei Gegenden eine rege Beteiligung haben werden, bieten doch solche conviviumsübergreifenden Anlässe auch immer Gelegenheit für lustige und interessante Gespräche.

Jeder Anlass kann separat gebucht werden. Die Anmeldung erfolgt mit dem Talon auf der letzten Seite. Anmeldeschluss ist der 31. Mai 2005!

Programm

Samstag, 25.06.2005

- 8.00 Uhr Abfahrt ab Bern
- 11.00 Uhr Ankunft in Appenzell, Zeit zum Flanieren und um etwas Kleines zu essen
- 12.30 Uhr Führung bei Emil Ebnetter AG, Appenzeller Alpenbitter (Dauer 1 1/2 Std.)
- 15.00 Uhr Betriebsbesichtigung und kleiner Imbiss bei Sepp und Magdalena Dähler, Stein AR (Kabier: Dauer ca. 2 Std.)
- 19.00 Uhr Abendessen im Hotel Restaurant Bären, Gonten
Übernachtung im Hotel Bären, Gonten oder individuell

Sonntag, 26.06.2005

- Morgenessen im Hotel
- 11.00 Uhr Treffpunkt bei der Talstation der Kronberg-Luftseilbahn in Jakobsbad; Fahrt mit der Gondel auf den Kronberg; kleiner Imbiss im Berggasthof Kronberg; Talfahrt mit der Luftseilbahn oder gemütliche Wanderung zurück nach Jakobsbad (Dauer ca. 1 1/2 Std.)
Alternative: Besichtigung der Appenzeller Schaukäserei in Stein AR (individuell)
- ca. 16.00 Uhr Individuelle Heimfahrt

Internationale Termine

23. bis 26. September 2005

Cheese 2005
Bra, Italien

Wiederum verwandelt sich die Altstadt von Bra für vier Tage zur längsten Käsetheke der Welt.



April 2006

Slow Food on Film
Bra, Italien

Kurzfilm-Festival zum Thema Essen und Trinken



Mitgliederbefragung

(peb) *Der Vorstand des Convivium Bern ist bemüht, auf die Bedürfnisse seiner Vereinsmitglieder einzugehen und den Verein zielgerichtet zu leiten. Eine Mitgliederbefragung soll dazu beitragen.*

Sie als Vereinsmitglied sind uns, dem Vorstand, sehr wichtig. Leider ist es nicht immer möglich, mit Ihnen allen in Kontakt zu treten und im persönlichen Gespräch Ihre Anregungen, Wünsche, Ideen, aber auch Ihre Kritik entgegenzunehmen.

Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, eine schriftliche Mitgliederbefragung durchzuführen. Sie haben die Möglichkeit, uns ihre Meinung zu verschiedenen Fragen betreffend Slow Food Convivium Bern mitzuteilen. Ihre Antworten erlauben uns, den Verein auf Ihre Bedürfnisse auszurichten, und geben uns wertvolle Hinweise für Dienstleistungen und weitere Anlässe.

Der Fragebogen liegt dieser carte blanche bei. Das Ausfüllen dauert 10 bis 15 Minuten.

Als Dankeschön für Ihre Bemühungen nehmen alle Einsendungen an einem Wettbewerb mit attraktiven Preisen teil. An der Hauptversammlung vom 11. Mai 2005 verlosen wir 3 Geschenkkörbe im Wert von 50, 100 und 200 Franken.

Bitte senden Sie den Fragebogen bis am 6. Mai 2005 an Philipp Beck, Redaktion carte blanche, Asylstrasse 67, 3063 Ittigen.

Wir danken Ihnen bereits jetzt für Ihre Teilnahme.

Informationen per E-Mail

Bereits heute machen etliche Mitglieder vom Convivium Bern von der Möglichkeit Gebrauch, sich unsere Informationen in papierloser Form via E-Mail zustellen zu lassen. Konkret bedeutet dies, dass alle Informationen aus unserem Convivium wie die carte blanche, Einladungen usw. in elektronischer Form verschickt werden. Zudem bietet sich uns dadurch die Möglichkeit, Sie kurzfristig zu Anlässen einzuladen, an denen noch Plätze frei sind.

Vielleicht entscheiden Sie sich spontan für eine Teilnahme an einem solchen Anlass?

Wichtig: Informationen, die direkt von Slow Food in Bra kommen, werden nach wie vor per Post verschickt.

Wenn Sie an diesem Service interessiert sind, schreiben Sie bitte eine E-Mail an die Vereinssekretärin Frau Andrea Tanner: andreatanner@bluewin.ch

Anzeige



Agenda

Käse und Wein

(Termin offen)



11. Mai 2005

Hauptversammlung
Slow Food Convivium Bern



25./26. Juni 2005

Ausflug ins Appenzellerland



27. August 2005

2. Ballade gourmande de Berne



September 2005

Wanderung zum Ziegenhof



28. Oktober 2005

3. Arche-Dîner



10. Dezember 2005

Weihnachtsessen

Impressum

Redaktion: Philipp Beck

Adresse: Slow Food
Convivium Bern
Champ du Brez 17
1797 Münchenwiler

Autoren: Philipp Beck (peb)
Raphael Pfarrer (rpf)
Andrea Tanner (ata)

Gestaltung: Philipp Beck (peb)



Anmeldung Hauptversammlung 2005

Ich kann / wir können leider nur an der HV teilnehmen: Anzahl Personen

Ich komme / wir kommen an die HV und bleibe auch noch für das anschliessende Nachtessen (individuelle Bezahlung): Anzahl Personen

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Anmeldung bitte bis spätestens **Mittwoch, 4. Mai 2005** an:

Raphael Pfarrer, Champ du Brez 17, 1797 Münchenwiler oder per E-Mail an **raphael@carreracontact.info**

----->✂

----->✂
Anmeldung Ausflug ins Appenzell (bitte jeweils Anzahl Personen angeben)

- Ich / wir komme(n) mit dem Auto
- Ich / wir wäre(n) froh um eine Mitfahrgelegenheit

Ich/ wir nehme(n) an folgenden Anlässen teil:

- Führung bei Emil Ebnetter AG, Appenzeller Alpenbitter
- Betriebsbesichtigung auf dem Kabier-Hof
- Abendessen im Hotel Restaurant Bären, Gonten
- Ich / wir wünsche(n) ein Hotelzimmer EZ DZ
- Appenzellerteller im Berggasthaus Kronberg (inkl. Fahrt mit der Luftseilbahn)

Vorname, Name:

Strasse:

PLZ, Ort:

Tel.:

Bemerkungen:

Anmeldung bitte bis spätestens **31. Mai 2005** an:

Andrea Tanner, Champ du Brez 17, 1797 Münchenwiler, Tel. 026 670 63 76
oder per E-Mail an **andreatanner@bluewin.ch**

