

# Kulinarik liegt im Trend

**Luzern genießt** / Am Jubiläumsfest des Gästivals wurde an einer Genuss-Marktstrasse für regionale Spezialitäten geworben.

**LUZERN** ■ 200 Jahre Gastfreundschaft in der Zentralschweiz, zu diesem Anlass findet dieses Jahr das «Gästival» mit zahlreichen Veranstaltungen statt. Aushängeschild ist die Seerose, eine grosse Wanderplattform auf See, auf welcher kulturelle Veranstaltungen stattfinden. Zum Auftakt des Gästivals fanden letzten Samstag an mehreren Orten in der Zentralschweiz Jubiläumsfeste statt, bei denen auch die regionale Kulinarik im Mittelpunkt stand.

## Agrotourismus ist wichtiger Teil des Gästivals

So gab es in Zug ein «gemeinsames Kochen», in Stans ein gemeinsames Picknick, in Luzern



Stefan Winiger,  
«Kulinariker»

**Wir wollen regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel bekannter machen.**

eine Genuss-Marktstrasse, jeweils besucht von Hunderten von Besuchern. Agrotourismus sei ein wichtiger Teil des Gästivals, sagt Mediensprecher Stefan Ragaz und weist auch auf den Anfang Mai lancierten «Waldstätterweg» hin. Im 160-seitigen, zusammen mit der Albert-Köchlin-Stiftung herausgegebenen Kulturlandschaftsführer soll die Vernetzung von Natur- und Kul-



Die Genuss-Marktstrasse am Gästival Luzern mit überraschenden regionalen Spezialitäten begeisterte Einheimische und Touristen. Hier am Stand mit Milchprodukten der Käseerei «Molke 7», Gunzwil.

(Bild: Micho Eicher, scharfsein)

turlandschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Bildung gefördert werden.

Als eine «Netzwerkplattform für Gastronomie, Produzenten und Genussmenschen aus der Region Luzern» sieht sich der Verein «Luzern genießt», um den Kulinariker Stefan Winiger, der unter anderem die Märthalle Buobenmatt in Luzern betreibt.

Unter dem Titel «Luzern genießt» fand im Jahr 2010 schon ein grösserer Anlass von Luzern Tourismus und Gastro Luzern statt. Das Projekt versandete aber wieder, weil offenbar zu gross angerichtet und wegen fehlendem Sponsoring. Der Name ist nicht geschützt, Winiger will die Idee «auf kleiner Flamme» wieder

aufnehmen und plant in den nächsten Monaten zahlreiche Events zur Förderung regionaler Kulinarik, wie er gegenüber der «Bauernzeitung» erklärt.

## Geschäftsstelle für regionale Kulinarik wird ausgebaut

Dazu soll auch die Geschäftsstelle «Kulinariker» im Herbst ausgebaut werden, Winiger hat sich als «Kulinariker» nicht nur mit der Märthalle, sondern auch am Luzerner Wochenmarkt, als Störkoch und Anbieter von Rezepten und Kochkursen einen Namen gemacht. Ziel sei die Sensibilisierung von Gastronomen und Konsumenten für regionale Genüsse auf höchstem Niveau. Das Bedürfnis sei wachsend, ist

er überzeugt. In Zürich sei die Bewegung um Slow Food schon viel ausgeprägter, Städte wie Luzern würden folgen. «Immer mehr Leute wollen ausbrechen aus dem Junk Food vom Montag bis Freitag und setzen auf regionale Genüsse aus nachhaltiger Produktion.» Die Region biete alles, was der Gaumen begehre, dazu in bestechender Qualität, schwärmt Winiger.

## Aussergewöhnliche Schlemmereien aus der Region

Der Erfolg am Jubiläumsfest auf dem Europaplatz vor dem KKL letzten Samstag gibt ihm recht. «Gästival» von Luzern Tourismus habe ihn angefragt, die Verbindung von Gastfreund-

schaft und Kulinarik aufzuzeigen. 25 Produzenten und Bauern, welche auch in die Märthalle Buobenmatt liefern, hat der «Kulinariker» schliesslich zum Mitmachen motiviert. Entstanden ist eine Marktstrasse mit Tischen, wo Hunderte Besucher lokale Spezialitäten genossen: Meatballs im Chuehorn von Urs Amreins Archehof in Hildisrieden, Biospiessli vom Uelihof, Grillwurst vom Lama-Wendelhof von Stefan Oehen in Lieli, Fischknusperli von Nils Hofer in Meggen, kräutersalzstarke Slow Food Pommes von Daniela Bieder, Apéros mit Gin aus Weggis von Bruno Muffs Haldihof, Luzerner Käse von «Molke 7» aus dem Chäs Chäller unter dem Gütsch von Stadthäuser Roland Lobsiger, Desserts aus frischen Erdbeeren von Geissmans, Altwis, zubereitet von Konditor Marcel Koch, Luzerner Weine vom Sittenrain Meggen, Klosterhof Gelfingen und von der Chastelen Alberswil, und mehr.

## Weitere Food Festivals sind geplant

Luzern soll weiter geniessen: Bereits tragen Partner das Netzwerk mit, so bietet Sinnvollgastro Mitte Juni ein «Street» in der Lindenstrasse an, den ersten Strassen-Food-Market in Luzern. Seit Kurzem lädt die Hofbeiz Hinter-Musegg zum Slow-Food-Schlemmen ein. Winiger ist überzeugt, dass weitere Gastronomen folgen. «Luzern genießt» will dabei unterstützen und kulinarische Interessengruppen zusammenführen. Das Ziel von Winiger dient der Landwirtschaft: «Wir wollen ehrliche, regionale und nachhaltig produzierte Lebensmittel fördern und bekannt machen.»

Josef Scherer