

# Für Schlemmer und Kenner

**CUCINA E TAVOLA** Die Messe für Feinschmecker hat gestern zum vierten Mal ihre Tore geöffnet. In der Reithalle werden drei Tage lang Spezialitäten für jeden Geschmack angeboten.

Die Ankömmlinge merken bereits beim Betreten des Messegeländes, dass die diesjährige Cuci-

na e Tavola wieder Neues zu bieten hat. Im Unterschied zu den vorherigen Jahren sind mehr

Stände bereits draussen vor der Reithalle aufgestellt. «Zudem stellen wir dieses Jahr Festbänke im Aussenbereich auf», sagt Gabriela Tobler, Organisatorin der kulinarischen Messe. So können die Besucher ihre Crêpe bei Son-

nenschein geniessen. Aber auch im Innern der Halle lassen sich die unterschiedlichsten Köstlichkeiten finden, den Vegi-Hotdog genauso wie die Mostbröckli nach Rezept des Urnenis.

Larissa Groff



## Trockenfleisch

Unser Motto ist: Was wir nicht brauchen, verwenden wir nicht», sagt Adrian Hirt (im Bild links), der 2014 sein Unternehmen gründete, das Trockenfleisch produziert. Schliesslich habe es zu Zeiten des Urnenis auch keine Zusatzstoffe gegeben. Und das Familienrezept nach Art des Urgrossvaters will der ehemalige Chemielaborant beibehalten.

Und das mit Erfolg: Hirt hat im Jahr 2014 den Jungunternehmerpreis Graubünden gewonnen. Jedes Mostbröckli lässt sich mit der angegebenen Nummer auf seinen Ursprung zurückverfolgen. Heute liegt der Bergsalsiz von der Kuh Ulina auf der Verkaufstheke. lag



## Senfsorten

«Historische Senfmühlen» steht auf den Senftöpfen von natur-senf.ch. Zu Recht. Die beiden Senfmühlen, die in Deutschland stehen, sind 250 und 300 Jahre alt. «Ich musste auch schon mit dem kleinen Besen die alte Mühle putzen», so Stephan Bischof, Inhaber des Unternehmens.

In Europa seien sie die Einzigen, die den Senf noch mit den alten Mühlen produzierten. Das hat seinen Preis. An der zweiten Mühle musste sieben Jahre lang herumgetüftelt werden, bis sie richtig funktionierte. Wie der gelernte BWLer auf den Senf gekommen ist? «Ich wollte eine gute Marinade für mein Steak.» lag



## Lokale Biere

Urs Hermann, der hinter der Theke des Wintibier-Standes steht, ist ein Mann vom Fach. Der Winterthurer Pöstler kennt die Geschichte jedes Bieres, das er verkauft: «Das Bier der kleinen Brauerei Grundlos zum Beispiel wird in einer alten Waschküche gebraut.» Die Kleinbrauereien seien erfinderisch: Eine alte Hütte oder ein kleines Zimmer reiche, um das flüssige Gold herzustellen. Hermann betreibt auch eine Website, auf der er die Biere der Kleinbrauereien verkauft. Bei der Frage um sein Lieblingsbier muss er nicht lange überlegen: «Das India Pale Ale von Pilgrim. Das schmeckt so schön fruchtig.» lag



## Vegane Wurst

Der Hotdog-Stand im rechten Teil der Halle ist nichts für Fleischliebhaber: Die Hotdog-Wurst von Ché Vegara ist vegan. «Ich wollte etwas tun, das Sinn für mich macht», erklärt Remo Tschan Scholz die Gründung seiner Einmannfirma für veganes Catering.

Scholz ist gelernter Koch. «Als ich im Restaurant arbeitete, war ich aber noch Fleischesser.» Er schätze den Zusammenhalt in seinem neuen Arbeitsumfeld. Die veganen Unternehmer kennen sich untereinander – und man helfe sich gegenseitig. «In dieser Branche herrscht noch nicht dieser Konkurrenzdruck.» Bildmad