

Die offiziell besten kulinarischen Handwerker

Um den Wert der Regionalprodukte aufzuzeigen, organisierte die Fondation Rurale Interjurassienne am Sonntag den ersten Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.

KonsumentInnen wünschen Produkte, die einen echten Mehrwert bieten in Geschmack und Herstellung. Beispiele: Saucisson vaudois. Formaggio d'Alpe Ticinese. Basler Lächerli. Thurgauer Most. Bündnerfleisch. Sbrinz Innerschweiz.

Um den Wert der Schweizer Regionalprodukte aufzuzeigen, organisierte die Fondation Rurale Interjurassienne am letzten Sonntag in Delémont den ersten Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.

Das beste mit einer Medaille ausgezeichnete Produkt in jeder Kategorie erhielt den Preis für hervorragende Qualität (Prix d'excellence). Der Preis für den besten Produzenten zeichnet nicht ein Produkt aus, sondern einen Produzenten. Es wurden vier Preise zugesprochen, je einer pro Produktkategorie. Prämiert wurde der Produzent, welcher den besten Notendurschnitt von wenigstens 3 in der gleichen Kategorien präsentierten Produkten erhielt.

Die prämierten Produkte:

Milchprodukte: Michel BEROUD, 1659 Rougemont (FR): TOMME FLEURETTE

Fleischprodukte: Fritz SCHIESSER, 7000 Chur (GR): CHURER BEINWURST

Bäckerei- und Kontitoreiprodukte: Gérard MAHON, 2882 St-Ursanne (JU): GÂTEAU DU CLOÎTRE

Früchte, Gemüse, Honig, andere: Paolo BASSETTI, 6582 Pianezzo (TI), CORN - TI- FLAKES

Die prämierten Produzenten:

Milchprodukte: Vincent TYRODE, 1454 L'Auberson (VD)

Fleischprodukte: Louis FLEURY, 3977 Granges (VS)

Bäckerei- und Kontitoreiprodukte: Daniel + Anne-Marie Wenger, 2340 Le Noirmont (JU)

Früchte, Gemüse, Honig, andere: Paolo BASSETTI, 6582 Pianezzo (TI)

Die Medaillen bringen zum Ausdruck, dass die ausgezeichneten Produkte hinsichtlich Geschmack zu den besten ihrer Kategorie gehören. Alle eingereichten Produkte, ob prämiert oder nicht, erhielten einen Kommentar. Jedes prämierte Produkt erhielt ein Diplom.

Teilnahmeberechtigt waren Produkte und Spezialitäten, die mit einer regionalen handwerklichen Tradition verbunden sind. Die prämierten Produkte werden an einem speziellen Wettbewerbsstand an der Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie und Hotellerie in Basel präsentiert und verkauft. Am 19. November 2005 : Übergabe der Medaillen. (Medienmitteilung Concours Terroir) (gb)