

5. OBERLÄNDER GNUSS-WUCHE 2008: 16. AUGUST BIS 6. SEPTEMBER

«Den regionalen Stolz fördern»

Das Oberland und seine regionalen kulinarischen Köstlichkeiten erkunden: Dies versprechen die Organisatoren der 5. Oberländer GnuSS-Wuche. Schlemmen können Besucher sowohl in 5-Sterne-Häusern wie auch auf der Alp.



«Dass wir Oberländer stolz auf unsere regionalen Produkte sein können, ist noch nicht bis ins hinterste Tal gedrungen», sagt Matthias Kurt (Bild). Der Touristiker und Lenker Grossrat ist seit der ersten Ausgabe Präsident der Oberländer GnuSSwochen. Sein ehrgeiziges Ziel ist es, das gesamte Berner Oberland «vereint an die GnuSS-Wuche» antreten zu lassen. Und «Mindestens 80 bis 90 Prozent der Oberländer sollten sie kennen», nennt Kurt ein weiteres Ziel.

Die Vermarktungsorganisation «Das Beste der Region Berner Oberland» koordiniert die GnuSS-Wuche mit Unterstützung der Wirtschaft Berner Oberland. Alle Anlässe und Produkte sollen gemäss Angaben der Veranstalter für Topqualität stehen. «Das Berner Oberland ist für Massenprodukte zu schade und soll mit Kult- und Luxusprodukten begeistern», sagt Matthias Kurt nicht ohne Stolz.

«Wir sollten stolzer sein»

Die Region habe einheimische Produkte auf qualitativ höchstem Niveau zu bieten. Kurt kritisiert die Vermarktung: «Wir

Medienpartner

BERNER OBERLÄNDER

sollten stolzer sein auf das, was die Oberländer sowohl sich, den Schweizern als auch den Ausländern bieten können.» Spontan nennt der Präsident



Oberländer Spezialitäten auch für die Kleinen: An der 5. Oberländer GnuSS-Wuche kommen auch Kinder und Familien in den Genuss von Oberländer Produkten.

die Vermarktung von Fleisch, Käse und Milchprodukten. Als gutes Beispiel für Innovation und Vermarktung nennt Kurt Chris Leuthold, Geschäftsführer der Lenk Milch AG.

Landwirt trifft Hotelier

Heuer bietet die 5. Oberländer GnuSS-Wuche 85 Anlässe von Steffisburg über Frutigen, Wengen und bis Haslital an. Kulinarisch genossen wird dabei sowohl bei Spitzenköchen wie Rolf Fuchs, Hartlisberg, Richard Stöckli, Alpenblick, oder Jan Leimbach, Lenkerhof, sowie auch in Berggasthäusern wie dem Golderli im Kiental. «Es ist uns ein Anliegen, Landwirte und Hoteliers miteinander bekannt zu machen», sagt Matthias Kurt. Dabei kann die GnuSS-Wuche «nur die Plattform für Events sein und ist auf das Engagement der Akteure angewiesen.» Vorbildlich handle dies bezüglich Barbara Hari vom Restaurant Pochtenfall im Suldtal, die 26 Gastwirte im Amt Frutigen zum gemeinsamen GnuSS-Wuche-Auftritt begeistern konnte.

Nach welchen Kriterien?

Nach welchen Kriterien werden die Anlässe in das Programm der GnuSS-Wuche aufgenommen und wie wird die Qualität der Anlässe kontrolliert? «Viele Teilnehmer sind Mitglieder

von «das Beste der Region». Grossproduzenten lassen sich via «das Beste» zertifizieren und halten sich an ein strenges Q-Management. Bei den kleinen Betrieben setzen wir auf ein Ehrlichkeitscredo. Die offiziellen Richtlinien für Regionalprodukte sind sehr bürokratisch. Die GnuSS-Wuche will nicht hohe Bürokratie-Transaktionskosten, sondern Effizienz», sagt Kurt.

Der offizielle Start der 5. GnuSS-Wuche wird in diesem Jahr am Freitag, den 15. August in Spiez mit einer Spitzenköchin aus dem Wallis «ausgekocht». Die Walliserin Irma Dütsch (Saas Fee) kocht für die Gäste in der Spiezer Bucht (Roggliischeune) ein 4-Gang-Überraschungsmenü. Leider ist dieser Anlass gemäss Angaben der Veranstalter bereits ausgebucht. SARAH FOGAL

PROGRAMM 5. GNUSS-WUCHE

Brunch, Fondue & Jodel

An dieser Stelle informieren wir unsere Leserschaft jede Woche über einige ausgewählte aktuelle Anlässe der 5. Oberländer GnuSS-Wuche:

- ◆ Sonntag, 10. August, Tag der offenen Sennhütten auf der Elsigenalp. Ab 11.30 bis 15 Uhr Brunch und ab Mittag Dorfet mit Unterhaltung Jodelklub und Ländlerkapelle.
- ◆ Mittwoch, 20. August, Oberdorffest Meiringen von 14 bis 21 Uhr.
- ◆ Samstag, 16. August, Vollmond-Fondue-Wanderung, unter anderem in Schönried von 19 bis 23.30 Uhr. Treffpunkt 19 Uhr bei der Talstation Rellerli, Schönried. Fondue und Natur geniessen. Kos-

ten 18 Franken (exkl. Bahnfahrt und Getränke).

- ◆ Freitag, 15. August, offizieller Auftakt zu den GnuSSwochen in der Spiezer Bucht mit den beiden Spitzenköchen Walter Maurer (Spiez) und Irma Dütsch (Wallis). Der Anlass ist leider bereits ausverkauft.
- ◆ Vom Donnerstag, 14. August, bis 6. September (jeweils Mi, Do, Sa) GnuSS-Märit in Thun jeweils von 8 bis 18 Uhr.
- ◆ Sonntag, 24. August, 5. Älplerzorg in Zweisimmen ab 9.30 Uhr. Preis 22 Franken pro Person. Kinder bezahlen pro Altersjahr 1 Franken. pd

Gesamtes Programm abrufbar unter www.gnuSSwuche.ch.