



Gastro Freiburg bittet zu Tisch



Festliche Tafel: Der siebte von acht «ungewöhnlichen Tischen» fand im Seebezirk in den Vully-Grotten bei Môtier statt.

MÔTIER

Um seinen 125. Geburtstag zu feiern, hat sich der Verband Gastro Freiburg etwas Besonderes einfallen lassen: In allen Bezirken hat er Gewinner eines Wettbewerbs zu einem Essen an ungewöhnlichen Orten eingeladen. Am Dienstag durften die beiden Sieger des siebten Tisches im Seebezirk samt Begleitung in den Vully-Grotten Platz nehmen.

Leuchtende Augen bei den Gewinnern des Wettbewerbs des Arbeitgeberverbandes für Restauration und Hotellerie Gastro Freiburg: Nachdem sie dem mit Teelichtern gesäumten Höhlenweg gefolgt sind, betreten sie die mit Kerzen-

schein erleuchtete Kammer. Der festlich gedeckte Tisch lädt zum Dinieren ein, Sänger und Gitarrist Wayan Sudarma sorgt für die richtige Stimmung. Voller Vorfreude setzen sich die Gäste. Es erwartet sie ein Fünf-Gang-Menü. Nach dem Amuse-Bouche, einer Gazpacho, servieren die Köche den Herbst: Wildterrinen mit Kürbischutney und Nüssen, Eglifilets mit regionalem Gemüse und Salzkartoffeln und eine Mascarpone-Torte mit Feigen und Trauben. Dazu gibt es fünf verschiedene, passende Weine des Weinguts Le Petit Château der Familie Simonet. Natürlich darf auch der Vullykuchen nicht fehlen: Er wird zum Kaffee gereicht.

Fünf-Gang-Menü in der Höhle

An so einem ungewöhnlichen Ort hat

noch keiner der Gäste gegessen. «Wir haben bisher nur vor der Höhle Cervelats grilliert», sagt Gewinner Olivier Wenger und lacht. Er ist mit seiner Frau Ariane aus Portalban angereist. «Es ist schon sehr speziell, an diesem Ort bewirtet zu werden», sagt Wenger, zufällig ebenfalls Koch. Auch die zweite Gewinnerin des Facebook-Wettbewerbs Valérie Sierro-Wildberger aus Sugiez hat bei den Höhlen bisher nur gepicknickt. Sie hat ihre Bekannte Christine Etter-Macculli aus Môtier mitgenommen. Die beiden Frauen freuen sich über die Einladung. «Wir essen gerne gut, und es macht uns auch immer Spass, neue Restaurants zu testen.» Die Auszeit schätzen sie sehr. «Die Kinder sind gut aufgehoben, und wir freuen uns über das abwechslungs-

Der Murtenbieter

Der Murtenbieter
3280 Murten
026/ 672 34 40
www.murtenbieter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'126
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 3
Fläche: 44'405 mm²

GASTRO SUISSE

Auftrag: 571005
Themen-Nr.: 571.005

Referenz: 74820727
Ausschnitt Seite: 2/2

reiche Erlebnis.» Zu Tisch geladen haben drei junge Gastwirte und Köche aus dem Seebezirk. Igor Chervet vom Hotel-Restaurant Bel-Air in Praz zeichnete für den Hauptgang verantwortlich, während das Brüderpaar Marcel und Sven Keller vom Restaurant Bauernhof in Ulmiz die Vorspeisen servierte. Sie haben sich ihre mobile Küche samt Gasgrill und perfekter Mise en Place vor der Höhle eingerichtet. Für den 32-jährigen Koch Mar-

cel Keller ist es nicht das erste Mal, dass er unter freiem Himmel kocht. «Ich habe bereits am Strand in Dubai Kurse gegeben.» Damals arbeitete er im mondänen Hotel Burj al Arab. «Wir freuen uns, dass gerade wir bei diesem speziellen Anlass mitmachen durften.»

Die Festgesellschaft war mit dem Touristenzügli angereist. Bevor die Gewinner ihr Mahl in der Höhle genossen, trafen sie sich bei einem Apéro auf dem

Weingut Simonet in Môtier, wo sie der preisgekrönte junge Winzer Fabrice Simonet in die Kunst des Traubenschneidens einweihte. ea



Das Bild zum Leben erwecken:

Hinter dem Bild verbirgt sich ein Video, das mit der App M+ aktiviert werden kann. Scannen Sie das ganze Bild und erleben Sie einen Mehrwert.