

Von Röstli, Rüeblli und Raclette: [www.gourmetfuehrer.ch](http://www.gourmetfuehrer.ch)

## **Neues Internetportal führt auf eine kulinarische Reise durch die Schweizer Küche(n)**

Wer auch nur einmal in der Schweiz gewesen ist, wird diese Erfahrung bestätigen: Irgendwie schmeckt dort alles besser. Beim Käse und der berühmten Schweizer Schokolade ist das ja allgemein bekannt: Es liegt an den erstklassigen Rohstoffen, vor allem an der wertvollen Milch der Alpenkühe, die wie vor hunderten Jahren auf den Almwiesen grasen und nur bestes Kräutergras in ihre Mägen kriegen. Hinzu kommt der Schweizer Sinn für das Originale, der die Rezepte für einmal Bewährtes hütet wie einen Schatz, so dass zum Beispiel der berühmte Appenzeller Käse (das ist der mit den Löchern, der „Schweizerkäse“ schlechthin) nur in den Kantonen Appenzell Inner- und Außerrhoden und in Teilen der Nachbarkantone hergestellt werden darf, unter strenger Aufsicht und Qualitätskontrolle. Hier kann man vielleicht ein Bewusstsein für Markenpflege erkennen, bevor es diesen Begriff in der Wirtschaft überhaupt gab – für die Schweiz als Gourmetland ist dies heute ein klarer Wettbewerbsvorteil.

Es sind also die Zutaten und die Rezepte, die die Schweizer Küche so einzigartig machen, hinzu kommen die kulinarischen Einflüsse der Nachbarländer (Nord-)Italien, Frankreich und Deutschland. Warum nun auch moderne Küchenströmungen wie die Fusion-Küche oder selbst die Thai-Restaurants in der Schweiz besonders gut abschneiden, liegt vielleicht am besonderen Ehrgeiz der Eidgenossen, alles, was man anfängt, besonders gut zu machen.

Wer also den Schweizer Spezialitäten auf den Grund schmecken will, kann dies auf der Internetseite [www.gourmetfuehrer.ch](http://www.gourmetfuehrer.ch) tun. Hier kann man durch die 26 Kantone schweifen, die mit ihren berühmtesten Spezialitäten aufgelistet sind, also regional vorgehen; oder man geht nach den „Elementen“ der Schweizer Küche, das wären Käse, Röstli, Fleischgerichte sowie Süßes. Jeweils eigene Kategorien sind dem Käsefondue und der Schokolade gewidmet. In allen Kapiteln findet man die besten Rezepte aus den Kantonen, und vor allem viele Küchengeheimnisse, etwa die strittige Frage, ob die Schweizer Röstli aus rohen oder gekochten Kartoffeln hergestellt werden soll, die besten „Strafen“ für verlorene Brotstückchen im Fondue,

eine kleine Warenkunde über Käsesorten und die Lagerung von Käse,  
ungewöhnliche Verwendungsweisen für Schokolade, und und und. En Guatä!

**Pressekontakt**

Doris Fraccalvieri

Verlag für Internetdienste und digitale Medien e. K.

Heilwigstraße 39

20249 Hamburg

Tel.: 0180 3203 232

E-Mail: [info@doris-fraccalvieri.de](mailto:info@doris-fraccalvieri.de)

Webseite: <http://www.doris-fraccalvieri.ch>