

Emmentaler Wirte stimmen sich aufs Schwingfest ein

REGION Gastro Emmental lanciert anlässlich des «Eidgenössischen» einen Schwingerteller. Ab dem Muttertag steht die Spezialität bei vielen Restaurants auf der Speisekarte.

«Noch einen Moment», sagt Urs Mäder und rückt den Broccoli etwas mehr nach aussen Richtung Tellerrand. Für den Foto-termin muss alles perfekt sein, schliesslich präsentiert der Wirt den Schwingerteller auch stellvertretend für seine Berufskollegen. Anlässlich des Eidgenössischen Schwing- und Äplerfests in Burgdorf steht die Spezialität ab dem kommenden Sonntag, dem Muttertag, in vielen Emmentaler Gasthöfen auf der Speisekarte. «Mit dem Schwingerteller wollen wir Gastronomen unsere Verbundenheit mit dem Schwing- und Äplervolk zum Ausdruck bringen», erklärt Mäder, Inhaber des Gasthofs zum Bären in Trubschachen und Präsident des Verbands Gastro Emmental.

Produkte aus der Region

«Ein Schwinger braucht Eiweiss und Kohlenhydrate», erklärt

Mäder, der gemeinsam mit einer Arbeitsgruppe das Menü kreierte. Aus diesem Grund habe man sich für ein Nierstück vom Schwein entschieden. Dieses wird mit Emmentaler AOC überbacken, dazu wird separat eine Pilzsauce serviert. Die Kohlenhydrate liefern die «Dürsrüti-Härdöpfli». Und die Vitamine gibts quasi als Dessert in Form von Gemüse. Mäder betont, dass er die gekochten und geraffelten Kartoffeln, anders als es zu Gott-

helfs Zeiten üblich war, nicht in der Bratpfanne schwenke, sondern ähnlich wie ein Gratin zubereite. «Und natürlich stammen alle Produkte aus der Region», fügt der Wirt hinzu.

Lanciert wurde der Schwingerteller vom Verband Gastro Emmental. 34 Wirtsleute aus dem ganzen Emmental machen bei der Aktion mit. «Die Preise für den Schwingerteller können von Restaurant zu Restaurant leicht variieren», sagt Mäder. *jgr*



Urs Mäder, Präsident von Gastro Emmental, präsentiert im Bären Trubschachen den Schwingerteller.