

Zehnte «Gnussbucht» gefeiert

In Kooperation mit dem Hotel Eden veranstaltete der Verein «Spiez genießt» die Jubiläumsausgabe des Events. An dieser Veranstaltung wurde, ganz nach der Philosophie des Vereins, der Genuss und die gemeinsame Freude am Essen und Trinken zelebriert. Rund 70 Gäste folgten der Einladung.



Rolf Mürner, Stefan Walker, Matthias Walther, Rudolf Reetz, Sandro Dubach, Ursula Irion, Matthias Rindisbacher und Patrik Jäger (vlnr) nach getaner Arbeit. Foto: Hotel Eden Spiez

Auftakt des genussvollen Abends war ein Willkommens-Aperitif in der Eden Bistro-Bar. Ivan Urech, Atelier Classic Bar Thun, kreierte einen erfrischenden Cocktail basierend auf Gin, aufgegossen mit Champagner und einem selbstgemachten Zitronengrasparfüm. Nachdem die Gesellschaft im stimmungsvollen Panoramasaal Platz genommen hatte, begrüßten Jürgen Kögler, Direktor des Eden Spiez, und Peter Gertsch, Präsident des Vereins «Spiez genießt», die anwesenden Personen ganz herzlich zur Jubiläumsausgabe der Gnussbucht Spiez.

Nach einem erfrischend-sommerlichen Amuse Bouche aus der Eden-Küche startete das Genussfeuerwerk, wie das Hotel Eden mitteilt: Zur Vorspeise

überraschte Sandro Dubach, Roh & Nobel, die Gäste mit einem Potimarron-Tatar, und Rudolf Reetz, La Pinte du Vieux Manoir, präsentierte einen geräucherten Saibling aus der Waadt. Zum Hauptgang servierte die Servicemannschaft ein auf den Punkt gegartes Hirschentrecôte à la Rossini des Eden Küchenchefs Stefan Walker. Patrick Walther von der Käserei Jumi steckte die Anwesenden mit seiner Passion für Käse an und erteilte eine Essanleitung. Zu guter Letzt erwarteten eine Dessertvariation und Frandise typisch à la Rolf Mürner, Swiss Pastry Design: geschickt arrangierte Kleinkunstwerke mit Überraschungseffekten.

Positives Fazit

Jeder Gang wurde mit einzigartigen lokalen Weinen aus Spiez und Seftigen kombiniert. So wurde etwa zum Zwischengang wie auch zur Käsevariation der gleiche Spiezer Weisswein kredenzt – nicht etwa aus Einfallslosigkeit, sondern aus purer Experimentierfreudigkeit. Ursula Irion von der Rebbau Genossenschaft Spiez und Matthias Rindisbacher der Rindisbacher Weinmanufaktur Seftigen waren ebenfalls persönlich vor Ort. Die beiden eröffneten den Zuhörern spannende Einblicke in die Welt der Weine. So berichteten sie, vor welchen aktuellen Herausforderungen die Schweizer Weinproduzenten speziell hinsichtlich den klimatischen Veränderungen stehen.

Patrick Jäger, Food and Beverage Manager und Vizedirektor des Eden Spiez, führte kurzweilig von Gang zu Gang durch den Abend und stellte die verschiedenen Künstler aus Küche und Keller einzeln vor. Zum Abschluss des Genussabends wurden sämtliche Mitwirkende vor und hinter den Kulissen mit Applaus verdankt. «Wir sind froh und stolz, dass wir mit dem Eden Spiez einen kompetenten 'Gnusspartner' in Spiez gefunden haben, sodass wir bereits zum fünften Mal in diesem Haus den Genuss zelebrieren durften. Die zehnte Gnussbucht war einmal mehr ein Höhepunkt unseres Vereinslebens», zog Peter Gertsch am Ende des Dîners als Fazit.

Die Protagonisten des Abends

- Sandro Dubach, Roh & Nobel
- Ursula Irion, Rebbau Genossenschaft Spiez
- Rolf Mürner, Swiss Pastry Design
- Rudolf Reetz, La Pinte du Vieux Manoir
- Matthias Rindisbacher, Rindisbacher Weinmanufaktur Seftigen
- Stefan Walker, Hotel Eden Spiez

- Patrick Walther, Jumi Käserei

ARTIKELINFO

- Artikel Nr. 169509
- 19.11.2018 – 19.34 Uhr
- Autor/in: [Pressedienst/Isabelle Thommen](#)