

Medienmitteilung vom 13. November 2018

JUBILÄUMSVERANSTALTUNG: 10. „GNUSSBUCHT“ IM HOTEL EDEN SPIEZ

In Kooperation mit dem Eden Spiez veranstaltete der Verein „Spiez genießt“ am vergangenen Freitag, 9. November 2018 die 10. „Gnussbucht Spiez“. 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 des Vereins ins Eden Spiez. Sie erwarteten Gaumenfreuden in Gläsern und auf Tellern, welche von sieben Gastpartnern kredenzt und persönlich präsentiert wurden.

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: Zur Vorspeise überraschte **Sandro Dubach, Roh & Nobel**, die Gäste mit einem Potimarron-Tartar und **Rudolf Reetz, La Pinte du Vieux Manoir**, präsentierte einen raffiniert arrangierten 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 Fran-dise typisch à la **Rolf Mürner, Swiss Pastry Design**: geschickt arrangierte Kleinstkunstwerke mit Überraschungseffekten.

Jeder Gang wurde mit einzigartigen lokalen Weinen aus Spiez und Seftigen spannend 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 Mitwirkenden 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, so dass wir bereits zum 5. Mal in diesem Haus den Genuss zelebrieren durften. Die 10. Gnussbucht war einmal Mehr ein Höhepunkt unseres Vereinslebens“, zog Peter Gertsch am Ende des Dînes 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

Der Verein „Spiez genießt“

Am 9. Dezember 2010 gründeten Peter Gertsch, Vera Hosennen und Annette Weber zum Zweck, den Genuss gegenüber innen und aussen zu verstärken, sich dem Genuss vermehrt zu widmen und auch Genussanlässe durchzuführen. Mit der Gnussbucht vom 9. November fand zum zehnten Mal der Hauptanlass des Vereins im Hotel Eden Spiez statt.

Hotel Eden Spiez – Wellness & Genuss am Thunersee seit 1903

Das idyllisch in einem Park gelegene 4-Sterne-Superior Hotel verfügt über 45 individuell eingerichtete Zimmer und Juniorsuiten – alle mit Echtholzparkett, WLAN und Klimaanlage. Zum beschaulich-exklusiven Hotelresort am Thunersee gehören der EDEN SPA ein Restaurant, eine Bistro-Bar, ein Rauchersalon und ein Tagungszentrum.

Kontakte

Peter Gertsch, Präsident Verein Spiez geniesst
Tel. 079 298 54 89, E-Mail gertsch.peter@bluewin.ch

Jürgen Kögler, Direktor Hotel Eden Spiez
Tel. 033 655 99 00, E-Mail direktion@eden-spiez.ch

Bilder

Bildmaterial kann [hier](#) qualitativ hochwertig heruntergeladen werden.

MENU GNUSSBUCHT 2018

VORSPEISE

Potimarron-Tatar von Oppligen | Quitten | Sauerrahm | Trüffel
präsentiert von Sandro Dubach

Weinbegleitung

Cuvée Escapade 2017

präsentiert von Spiezer Alpine Weinkultur

ZWISCHENGANG

Warm geräucherter Saibling (VD) | Randen | Wasabi | Amaranth
präsentiert von Rudolf Reetz

Weinbegleitung

Einisch Anders 2016 | Riesling-Sylvaner Spätlese

präsentiert von Spiezer Alpine Weinkultur

HAUPTSPEISE

Hirschentrecôte | Entenleber | Cassisjus Kartoffel-Pastinake | Rosenkohlblätter
präsentiert von Stefan Walker

Weinbegleitung

Seftiger Chazumuuus 2015

präsentiert von Rindisbacher Weinmanufaktur

KÄSE

Käsevariation von Jumi Käse
präsentiert von Patrick Walther

Weinbegleitung

Einisch Anders 2016 | Riesling-Sylvaner Spätlese

präsentiert von Spiezer Alpine Weinkultur

DESSERT

Dessertvariation
präsentiert von Rolf Mürner

Weinbegleitung

Seftiger Matur

präsentiert von Rindisbacher Weinmanufaktur