

# Kulinarischer Rundgang durchs Stedtli

## MURTEN

Am 22. und 23. September 2023 findet zum zweiten Mal ein Genussrundgang durch Murten statt. Das Testessen für den Anlass Bio-Genuss im Stedtli ist geglückt, und die gesamte Organisationscrew steht voller Vorfreude in den Startlöchern.

Vor einem Jahr lockte die Premiere von Bio-Genuss im Stedtli rund 500 Besucherinnen und Besucher nach Murten. Murten Tourismus lanciert nun zum zweiten Mal den kulinarischen Anlass in der Zähringerstadt.

Während zweier Abende werden Gastronomen und Spitzenköche aus vielfältigen und hochwertigen, lokalen Bioprodukten vielversprechende Menüs zubereiten. Dazu kommen die Teilnehmenden in den Genuss von auserlesenen Weinen aus nachhaltigen Produktionen rund um den Murten-, Neuenburger- und Bielersee. Diesen Part übernehmen unter anderem Lawrence Binggeli von der Vinothek Natürlich Wein und Marc Joachim vom Hotel Murtenhof.

Im Rahmen von Bio-Genuss im Stedtli fand bereits ein Testessen statt. Eingeladen dazu waren Partner, Produzenten und Mitwirkende aus der Murten Hotel- und Gastroszene. Wichtig dabei war, dass die Meinung jedes Einzelnen zählte. Katja Stauffer von Murten Tourismus, Projektleiterin für diesen bevorstehenden Anlass, sagte dazu: «Ein solches Testessen im Vorfeld von Bio-Genuss im Stedtli sollte als Tradition weitergeführt werden.»

### Testlauf mit Abweichungen

Katja Stauffer begleitete die zwanzig Testessen und Tester durch den Abend. Schlüsselfigur zum Bio-Genuss im Stedtli ist der langjährige und erfahrene Murten- und Berner Gastronom Josef Billes. Er erklärte: «Es ist wichtig, einheimische Gewerbetreibende zu unterstützen und zusammenzuführen.» Der Testlauf wurde bis auf kleine Abweichungen so durchge-



Der Abschluss vom Testessen fand im Weinkeller des Hotels Murtenhof-Krone statt. In der Bildmitte Katja Stauffer und rechts Josef Billes.

führt, wie dieser im September stattfinden wird. Start des Rundganges war vor dem Berntor. Alle Teilnehmenden erhielten eine Brusttasche mit Weinglas und Besteck. Die erste Etappe der kulinarischen

**«Ein solches Testessen im Vorfeld von Bio-Genuss im Stedtli sollte als Tradition weitergeführt werden.»**

**Katja Stauffer**  
Murten Tourismus

Entdeckungsreise führte die Gruppe in die Bar Muratum, in welcher die Gäste mit einem erfrischenden «Spezial Indian Summer» zum Apéro empfangen wurden.

Danach ging es zur deutschen Kirchgasse. Beat Fasnacht servierte feine Amuse-Bouches vom Restaurant zum Kantonschild. Am Törlplatz gab es aus dem Res-

taurant Ringmauer ein indisches Gericht mit Reis vom Vully und beim Museum eine Ratatouille Suppe vom Team La Ferme 1794.

### Zubereitung miterleben

Die beiden Hauptgänge wurden im Büro von Murten Tourismus auf Einweggeschirr aus Palmlatt angerichtet und in die Hauptgasse serviert. Der erste dieser Gänge war vegetarisch. Kreiert von Michel Hojac, Gastgeber in der La Pinte du Vieux Manoir, und bestehend aus neun Bio-Zutaten. Rudi Reetz, der erfahrene Spitzenkoch und weiterer Hauptakteur am Anlass, war für den zweiten Hauptgang verantwortlich.

Bei der Zubereitung des geschmorten Ragouts vom Bio-Rind mit gebratener Polenta, Petersiliencrumble und einer Kräuter-Espuma durften alle dabei zusehen, dies wird auch im September der Fall sein. Beim Anlass selbst werden die beiden Hauptgänge im Lindensaal serviert. Was die Weinauswahl betrifft, war sich Lawran-

ce Binggeli noch nicht sicher. Er wird sich Gedanken darüber machen, welchen Cabernet Sauvignon er beim ersten Hauptgang und welchen Pinot Noir er zum zweiten Hauptgang einschenken wird.

Ein Partner dieser Veranstaltung ist Bio Suisse. Reto Thörig, Projektleiter Gastronomie des Labels, berichtete während des Abends darüber, dass man mit solchen Events vermehrt auf Nachhaltigkeit im Bereich Hotellerie, Gastronomie und Landwirtschaft aufmerksam machen will.

Unter den zufriedenen Testessen und Testessen war Alexis Gabirot. Der Bildkünstler aus Paris, der jeweils am Lichtfestival Murten als Künstler im Einsatz ist, weilte kurz für einen Workshop in Murten.

Im geschichtsträchtigen Weinkeller des Hotels Murtenhof-Krone liess man das gemütliche Testessen bei exquisitem Käse, Dessertwein, Limoncello und dem feinen Dessert aus der Confiserie Monnier ausklingen.

hb  
www.biogenussimstedtli.ch