

Medienmitteilung

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@carnasuisse.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Ein Kochbuch zum an die Wand nageln – der Metzgerkalender 2017 als Reiseführer für eine Jahresexkursion auf den kulinarischen Olymp der Schweizer Spitzengastronomie:

Bernard und Guy Ravet präsentieren Kochkunst auf höchstem Niveau – kostenlos und leicht nachkochbar

Zürich, 28. November 2016 – Der vom Schweizer Fleisch-Fachverband SFF jährlich herausgegebene Metzgerkalender ist der Ort, wo sich die Elite der Schweizer Spitzenköche Jahr für Jahr in die Töpfe schauen lässt und ihr Können in Form von hochkreativen einfach nachzukochenden Rezepten einer breiten Öffentlichkeit preisgibt. Mit seiner hervorragenden Fotografie und den mit ausführlicher Beschreibung präsentierten zwölf Rezepten ist der Metzgerkalender weit mehr als sein Name vermuten lässt. Er hat die Qualität eines hochstehenden Kochbuches, welches sich, falls man dies wünscht, in der Küche an die Wand nageln lässt und dort während eines Jahres als hervorragender Ideenspender für unwiderstehliche kulinarische Genüsse fungiert. Der Kalender 2017 ist den beiden Spitzenköchen Bernard und Guy Ravet vom Hotel-Restaurant L'Ermitage in Vufflens-le-Château gewidmet. Ihre unmittelbaren Vorgänger(innen) in dieser Rolle waren die beiden hochdotierten Kochkünstler Vreni Giger (2015) und Martin Surbeck (2016). Wie immer ist diese reich bebilderte Rezeptsammlung völlig kostenlos bei den teilnehmenden Fleischfachgeschäften erhältlich.

Seit 24 Jahren in der kulinarischen Champions League

In der Schweiz gibt es 2016 lediglich sechs Köche, deren Restaurants vom renommierten Gastronomieführer Gault&Millau mit 19 Punkten ausgezeichnet wurden. Nur einer dieser Gourmet-Oasen, dem von Ruth und Bernard Ravet geführten [Hotel-Restaurant L'Ermitage](#) im waadtländischen [Vufflens-le-Château](#) gelang es indes, diese Punktzahl während 24 Jahren in Folge zu erreichen. Hinzu kommen ein Michelin Stern sowie ungezählte weitere Auszeichnungen und Preise. In dem idyllisch gelegenen Lokal verkehren nicht nur häufig Geniesser und Prominenz jeder Herkunft. Gelegentlich sind auch gekrönte und ungekrönte Staatsoberhäupter im Lokal zu Gast. Geführt wird das Hotel-Restaurant als veritabler Familienbetrieb von Bernard und Ruth Ravet gemeinsam mit zwei ihrer drei erwachsenen Kinder, Nathalie (Administration und Sommelière) und

Guy (Küche), die beide über eine abgeschlossene Berufsbildung im Gastronomiebereich verfügen.

Gemeinsam mit Spitzenköchler Bernard Ravet, der im französischen Burgund geboren und aufgewachsen ist und 1964 in die Schweiz kam, steht sein Sohn Guy am Herd des Ermitage. Auch er hat sein Handwerk, unter anderem im elterlichen Betrieb, von der Pike auf erlernt und dürfte wohl in die grossen Fusstapfen seines hochdekorierten Vaters treten. Gemeinsam haben die beiden Meister ihres Faches für den Metzgerkalender 2017 zwölf Fleisch- und Fischgerichte kreiert, die erwartungsgemäss mit viel kulinarischer Raffinesse aufwarten und trotzdem relativ einfach nachzukochen sind. Die Namen der Gerichte lassen erahnen mit welchen Hochgenüssen man rechnen darf. Für den Monat Januar lautet der Vorschlag der Maitres Ravet „Geschmorte Rindsschulter an Garanoir-Marinade, Kartoffelstock Charlotte mit Butter und Petersilie verfeinert“. Für den März empfehlen sie „Mit Zitronen-Thymian gedünstetes Felchenfilet, Risotto mit doppelt enthülsten Erbsen“ und auf dem Kalenderblatt für den Monat April wartet das ausführliche Rezept für „Gitzikeule mit Senfkörnern, Morcheln und Favabohnen“ auf experimentierfreudige Köchinnen und Köche.

Wer sich an diesen Anleitungen zu kulinarischen Hochgenüssen versuchen möchte, erhält auf dem jeweiligen Kalenderblatt nicht nur eine ausführliche textliche Vorgehensanleitung, sondern auch die perfekt fotografierten fertigen Teller zur Ansicht. Der SFF produziert diesen Kalender jeweils zuhause seiner gewerblichen Mitgliedsbetriebe, welche dieses kulinarische Bilderbuch im Dezember, oft im Verbund mit einer Gutscheinaktion, als Geschenk an ihre Kunden abgeben. Der zweisprachige, in deutsch und französisch gehaltene Kalender erscheint in einer Auflage von rund 55'000 Exemplaren und ist landesweit bei etwa 300 teilnehmenden Metzgereien erhältlich.

Pressekontakte:

Medienkontakt: Elias Welti, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,
Tel.: 044 250 70 64, e.welti@camasuisse.ch

Pressestelle: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com