

Events

Gilde-Risotto im Gilde-Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad



Auch das legendäre Gilde-Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad in der Emmentaler Gemeinde Schangnau bildete am Gilde-Risotto-Tag einen publikumsträchtigen Anziehungspunkt: Die vielen Gäste und Stammgäste wurden dort im stimmungsvollen Restaurant mit köstlichen Risotto-Gerichten verwöhnt.

Dazu gehörte auch das legendäre Gilde-Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad in der Emmentaler Gemeinde Schangnau, wo Gilde-Gastronom und Gastgeber Reto Invernizzi und Küchenchef Max Biggemann ihren vielen Stammgästen und Gästen mittags und abends ein reichhaltiges Tagesmenu kreierten, in welchem ein cremiger Gilde-Risotto, serviert mit Steinpilzen vom Hohgant-Gebiet und garniert mit mariniertem Rucola, integriert war — ein kulinarisches und sensorisches Erlebnis par excellence!

Je zur Hälfte des Erlöses vom Hauptgang kam der MS-Gesellschaft sowie einer Bauernfamilie in Schangnau

zugute. Seit drei Jahren ist das Hotel Landgasthof und Kemmeriboden-Bad beim jährlichen Gilde-Risotto-Tag aktiv dabei, und Gastgeber Reto Invernizzi macht damit nur die besten Erfahrungen, zumal die Resonanz der Gäste und Stammgäste auf das karitative Engagement des Gilde-Gastronomen äusserst positiv ist.

«Exquisotto»-Sponsoring als Basis des Erfolgs

Allerdings: Ohne die seit Anfang an bestehende grosszügige Unterstützung der Mars Schweiz AG – sie spendet völlig kostenlos ihren Uncle Ben's «Exquisotto»-Risotto-Reis – wäre der traditionelle Risotto-Kochtag der Gilde



Events



Köstliche Risotto-Gerichte und -Menus aus der Küche des Gilde-Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad. Integriert war beim Gilde-Menu auch ein cremiger Gilde-Risotto, serviert mit Steinpilzen vom Hohgant-Gebiet und garniert mit mariniertem Rucola (oben rechts).

etablierter Schweizer Gastronomen gar nicht erst möglich – und das damit verbundene karitative Engagement erst recht nicht!

Dazu Bruno Hofer, Key Account Manager Foodservice bei der Mars Schweiz AG: «Das Sponsoring des Gilde-Kochtages zugunsten der MS-Gesellschaft und anderer sozialer Institutionen passt ausgezeichnet zur unternehmerischen Philosophie von Mars zugunsten eines nachhaltigen sozialen und ökologischen Engagements. Für jeden Gilde-Kochtag liefern wir jeweils 2,5 bis 3 Tonnen «Exquisotto»-Reis von Uncle Ben's aus. Wir bei der Mars Schweiz AG erachten es als unsere Pflicht, der Gesellschaft etwas von unserem nachhaltigen Erfolg zurückzugeben. Das 'Kochen mit Herz' der Gilde-Gastronomen ist eine ausgezeichnete Plattform dazu.»

Uebrigens: An und in den Gilde-Risotto-Ständen und -Lokalen konnten die Gäste und Passanten auch an einem Gourmet-Wettbewerb teilnehmen. Zu gewinnen waren drei Genuss-Gutscheine im Wert von je Fr. 250.- und einlösbar in einem der 275 Gilde-Restaurants, wenn folgende Frage richtig beantwortet wurde: «Wie viele Kilogramm Uncle Ben's-Reis wurden in der gesamten Schweiz am Gilde-Kochtag 2018 zugunsten der MS-Gesellschaft und weiterer Institutionen gekocht?»

Gemeinsames Engagement für einen karitativen Zweck (v.r.n.l.): Gilde-Gastronom und Gastgeber Reto Invernizzi, Küchenchef Max Biggemann und Bruno Hofer, Key Account Manager Foodservice bei der Mars Schweiz AG.

