

MEDIENMAPPE

DOSSIER 5

Kulinarik

Inhalt

- **NEU:** Themenrestaurant «Pier 3»
- **NEU:** Viva con Agua
- Lehrlingsrestaurant «Young Fresh Food Corner»
- Bierkultur
- Määrthalle/Backstube
- Kocharena Zentralschweizer Bäuerinnen
- Restaurants/Verpflegungsmöglichkeiten



Neues Themenrestaurant «Pier 3», Halle 3

Fisch ahoi an der Luga



Die Luga bekommt ein Pop-up-Restaurant: An der diesjährigen Zentralschweizer Frühlingsmesse entsteht in der Halle 3 ein Themenrestaurant ganz im maritimen Stil. Im neuen «Pier 3» geniessen die Besuchenden beste Fish&Chips, feine Pouletknusperli und eine Auswahl an frischen Salaten.

Die Messe Luzern AG hat zusammen mit der Tavolago AG ein neues Konzept für die diesjährige Luga entwickelt. «Wir wollten etwas frischen Wind in die Halle 3 bringen», sagt Luzia Roos, Messeleiterin der Luga.

So präsentiert sich das neue Restaurant «Pier 3» ganz im maritimen Stil. Viele Holzelemente, Paletten und die passende Deko mit Seilen und Netzen sorgen für das richtige Ambiente. Auch die Menükarte gestaltet sich entsprechend: von Fish&Chips über Pouletknusperli bis zu einer grossen Auswahl an Salaten. «Mit den Menüs im neuen Pop-up-Restaurant ergänzen wir das bestehende kulinarische Angebot optimal – das passt perfekt zur grossen Luga-Vielfalt», erklärt Luzia Roos.

Auskünfte für Medien

Luzia Roos, Messeleiterin Luga
luzia.roos@messeluzern.ch, 041 318 37 55

Neuer Partner Geschirr-Rückgabe, Freigelände



Eine Gabel für sauberes Trinkwasser

Die Luga arbeitet mit einem neuen Partner für die Geschirr-Rückgabe zusammen: Viva con Agua. Der Verein sammelt Spenden, um in Mosambik und Nepal einen nachhaltigen Zugang zu sauberem Wasser zu gewähren. Wie keiner anderen Organisation gelingt es Viva con Agua, Menschen die Botschaft «Wasser für alle» freudvoll und innovativ zu vermitteln und dabei Lifestyle mit ihrem Engagement zu verbinden. Das passt optimal zur Luga.

Der Verein Viva con Agua hat sich in den letzten Jahren zu einem international agierenden Netzwerk entwickelt. Seit 2009 ist die Organisation in der Schweiz tätig. Viva con Agua will in der Schweiz Menschen mit der Botschaft «Wasser für alle» inspirieren, aktivieren und begeistern. Und das macht sie auf freudvolle und innovative Art – und mit Erfolg: Mehr als 3 Millionen Menschen profitieren bereits von den unterstützten Projekten.

Viva con Agua an der Luga

Viva con Agua lanciert Aktivitäten, die ihnen selber Spass machen und ohne dabei den Mahnfinger zu erheben. Daher ist Viva con Agua insbesondere in der Eventbranche aktiv präsent und Partner von inzwischen 150 Openairs. Jetzt kommt neu die Luga dazu: An der Zentralschweizer Frühlingsmesse wird Viva con Agua die Geschirr-Rückgabe betreiben. Die Besuchenden werden die einfache Möglichkeit haben, ihr Geschirr-Depot zu spenden. Das muss aber nicht alles sein: Man darf gerne auch nur seine Gabel oder einen Becher für sauberes Trinkwasser spenden. Denn jede gespendete Gabel bedeutet Leben und ist für viele Menschen weitaus mehr als der häufig zitierte «Tropfen auf den heissen Stein».

«Die Luga bietet uns eine tolle Möglichkeit, mit Menschen aller Generationen und Interessen in Kontakt zu kommen und sich allgemein zum Thema Wasser auszutauschen», erklärt Gregor Anderhub, Geschäftsleiter von Viva con Agua. Zudem hat der Schweizer Verein seinen Hauptsitz im Neubad in Luzern und es besteht seit rund zehn Jahren in Luzern eine ehrenamtlich organisierte Crew von jungen Erwachsenen, die sich im Event-, Kultur- und Bildungsbereich für die globale Wasserthematik stark machen.

Viva con Agua in Kürze

Viva con Agua verfolgt eine Vision: Wasser für alle! Ursprünglich als Idee des ehemaligen FC-St.-Pauli-Profifussballers Benjamin Adrion ins Leben gerufen, hat sich Viva con Agua zu einem international agierenden Netzwerk entwickelt. Viva con Agua in der Schweiz ist seit 2009 als eigenständige Organisation registriert.

Die Vision «Wasser für alle» kann mit einer zweiten Komponente ergänzt werden: «Alle für Wasser». Daraus ergibt sich der **Slogan «Alle für Wasser – Wasser für alle»**, der mittlerweile Tausende Menschen inspiriert, sich für eines der wichtigsten Themen auf unserem Planeten zu engagieren.

Seit Jahren unterstützen wir in Mosambik und Nepal konkrete Projekte, die Menschen den nachhaltigen Zugang zu Wasser, zu sanitärer Grundversorgung sowie zu Hygieneschulungen ermöglichen.

Auskünfte für Medien

Gregor Anderhub, Geschäftsleiter Viva con Agua
g.anderhub@vivaconagua.ch, 041 534 98 51, 079 745 88 65

Lehrlingsrestaurant «Young Fresh Food Corner», Halle 12

Jung, motiviert und wild aufs Kochen

An der letztjährigen Luga wurde der «Young Fresh Food Corner» erfolgreich lanciert. Die Begeisterung beim Luga-Publikum, aber auch bei den Verantwortlichen des Lehrlingsrestaurants war gross. Deshalb lädt auch dieses Jahr das Lehrlingsrestaurant in der Määrthalle wieder zum kulinarischen Genuss ein und ermöglicht gleichzeitig einen Blick hinter die Kulissen der Ausbildung junger Köche und Restaurationsfachleute.

Das Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART ist zum zweiten Mal mit seinem Lehrlingsrestaurant «Young Fresh Food Corner» an der Luga. Frisch, kreativ und authentisch – so will sich G'ART mit seiner Ausbildung in der Gastronomie-Branche präsentieren. Das Restaurant stellt unter Beweis, was junge Kochlernende und Restaurationslernende zu leisten imstande sind und wie sie aus Lebensmitteln und Produkten direkt aus der Määrthalle moderne und regionale Gerichte zaubern.

Geniessen und staunen

Auf der Speisekarte werden modern interpretierte Menüs stehen: eine Suppe als Vorspeise, Kalbsgeschnetzeltes mit Blätterteigpastetli, ein Burger mit Lamm, eine Rauchforelle oder Haferflocken-Täschli mit Gemüse. Trendig, regional, modern, jung, ehrlich und dynamisch sollen die Küche und der Service von den Luga-Gästen wahrgenommen werden. Man darf sich erstklassig bedienen und kulinarisch verwöhnen lassen und dabei den Lernenden über die Schulter schauen.

Nachwuchsmarketing in der Gastronomie

Das Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART nutzt die Luga, um eine Ausbildung in der Gastronomie-Branche wieder attraktiv zu machen. Mit dem «Young Fresh Food Corner» möchte G'ART eine positive Trendwende einläuten, um die Zahl der Lernenden steigern zu können. Die Gäste können einerseits die Lernenden und andererseits ihre Ausbilder persönlich im «Young Fresh Food Corner» kennenlernen. Alle involvierten Personen werden zudem am Stand in einem Porträt vorgestellt. Die Porträts sind auch online zu finden unter www.gart.ch.

Das G'ART in Kürze

Das Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART ist für die Durchführung der überbetrieblichen Kurse Koch EFZ/EBA und Restauration EFZ/EBA der Kantone Luzern, Nid- und Obwalden sowie Zug, Schwyz und Uri verantwortlich. Auch führt das G'ART die überbetrieblichen Kurse der Hotel- und Kommunikationsfachleute für die gesamte Deutschschweiz durch. Im Rahmen von GastroLuzern finden die Kurse «G1 Gastro-Grundseminar» und «G2 Gastro-Unternehmerausbildung» statt.

Auskünfte für Medien

Lachmaier Peter, Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART
p.lachmaier@gart.ch, 041 240 40 59

Bierkultur, Halle 4

Die Hopfen- und Malzwelt mal anders

Die Biervielfalt in der Schweiz ist enorm. Trotzdem greifen wir immer wieder zu den gleichen paar Biersorten. Die Bierkultur an der Luga schafft Abhilfe und öffnet den Besuchenden einen neuen Blick auf die vielseitige Hopfen- und Malzwelt.

An der Bierkultur in der Halle 4 präsentieren sich kleine, Zentralschweizer Brauereien: Brauerei Einhorn AG, Brauerei Luzern AG, Getränke Lussi AG, die Kleinbrauerei Stiär Biär sowie die Bierliebe. Sie sind mit jeweils zwei bis drei unterschiedlichen Biersorten vor Ort, die degustiert und verglichen werden dürfen. Dies gibt den Besuchenden die Chance, neue Biere zu entdecken und gleichzeitig den involvierten Personen ihre Fragen zu den verschiedenen Sorten, zur Herstellung von Bier, zum Alltag in einer Brauerei und zu den Herausforderungen des Berufsalltags zu stellen.

Nebst den Brauereien ist auch die Firma Bierliebe vertreten, welche mit ihrem Bierabo die Biervielfalt der Schweiz fördert.

Weitere Informationen finden Sie unter www.bierliebe.ch

Auskünfte für Medien

Raphael Kuhn, Bierliebe c/o Wynwood GmbH
raphael.kuhn@bierliebe.ch, 041 220 21 44, 079 585 96 48

Määrthalle und Backstube, Halle 12

Hier gibt's «de Füfer und s'Mutschli»

Ein Besuch der Määrthalle bietet eine ideale Gelegenheit, Regionalprodukte zu entdecken und die Menschen hinter den Produkten kennenzulernen. Auf alle Feinschmckerinnen und Geniesser warten zahlreiche Köstlichkeiten, die vor Ort probiert und gekauft werden können.

In der Määrthalle werden Tradition und Wertschätzung der einheimischen Rohstoffe grossgeschrieben. 21 Aussteller – wie «Das Beste der Region» oder «Echt Entlebuch» oder der «Bio-sphäre Markt AG» – präsentieren ihre Produkte und laden zum Entdecken ein. Dazu gehören zum Beispiel der Luzerner Lebkuchen, Bratchäs von den Obwaldner Alpchäsern, Köstlichkeiten von Zentralschweizer Lämmern, Schintbühl-Glace sowie weitere Leckerbissen.

Allseits beliebte Brot-Schoggi-Kombination

Bei den Zentralschweizer Bäuerinnen dürfen die Besuchenden wieder hinter die Kulissen schauen und das Handwerk des Backens, das mit Spezialitäten wie dem Luzerner Lebkuchen eine lange Tradition hat, kennenlernen. Selbstverständlich kann man die Köstlichkeiten auch gleich selber probieren. So gibt es dieses Jahr neu «de Füfer und s'Mutschli» – eine Kombination aus frischem Brot und Schokolade, die bei vielen Kindheitserinnerungen auslöst. Selbstverständlich fehlen auch die Klassiker wie das feine Luga-Brot oder der Luga-Lebkuchen nicht. Und wer es gerne salzig mag, darf frische Apéro-Häppchen aus Frischkäse und Rohschinken probieren.

Die Luga-Schaukäserei

Dieses Jahr wiederum an der Luga vertreten ist die Schaukäserei. Täglich ab 10.30 Uhr kann hier mitverfolgt werden, wie aus der Milch – die natürlich direkt vom Luga-Bauernhof kommt – feiner Käse entsteht. Der Käser Hanspeter von Rotz verlegt seinen Arbeitsplatz für zehn Tage von der Alp Heufrutt im Melchtal (OW) an die Luga und freut sich auf wissbegierige Besuchende.

Auskünfte für Medien

Mirjam Birrer, Geschäftsführerin Regionalprodukte Zentralschweiz
mirjam.birrer@luzernerbauern.ch, 041 925 80 33

Kocharena/Milchproduzenten, Halle 4

Tipps und Tricks rund um die Wunderknolle

Die beliebte Kocharena mit den Luzerner Bäuerinnen ist seit 14 Jahren fester Bestandteil der Luga. Dieses Jahr dreht sich alles um die Schweizer Kartoffel. Was man mit wenigen Zutaten alles auf den Teller zaubern kann, stellen die Bäuerinnen während zehn Tagen unter Beweis.

Unter dem Motto «Wunderknolle Kartoffel» zeigen die Luzerner Bäuerinnen in der Kocharena, wie aus Schweizer Kartoffeln in wenigen Arbeitsschritten köstliche und vielseitige Gerichte zubereitet werden.

Alle Luga-Besuchenden sind herzlich eingeladen, die Vielfalt der einheimischen Lebensmittel selbst zu entdecken. Sie erhalten wertvolle Tipps rund um die Zubereitung von saisonalen, einheimischen Produkten und können mit den Luga-Rezeptkarten die Gerichte der Bäuerinnen zu Hause nachkochen.

Lernen Sie den neuen Nachhaltigkeitsstandard «grüner Teppich» für Schweizer Milch kennen (am Stand der ZMP)

Beim legendären Kuhmelkwettbewerb können Gross und Klein ihre Melkkünste an der Kunststoffkuh unter Beweis stellen und sich einen Milchshake verdienen. Zusätzlich gewinnen jeden Tag die besten Melkerinnen und Melker der jeweiligen Kategorie einen tollen Preis. Die Tagesiegerinnen und Tagesieger werden auf www.zmp.ch veröffentlicht.

Beim diesjährigen ZMP-Wettbewerb dreht sich alles um den «grünen Teppich». Heumilch spielt dabei ebenfalls eine Rolle. Das Label garantiert eine ursprüngliche Milch von gesunden Kühen, die viel Auslauf haben, und eine angemessene Wertschöpfung für die Bauernfamilien. Täglich ist auch ein Milchbauer vor Ort und freut sich, Auskunft über Milch und die Milchproduktion zu geben.

Auskünfte für Medien

Mirjam Birrer, Geschäftsführerin Regionalprodukte Zentralschweiz
mirjam.birrer@luzernerbauern.ch, 041 925 80 33

Sonja Dörig, Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP
sonja.doerig@zmp.ch, 041 429 39 12

Verpflegungsmöglichkeiten an der Luga, gesamtes Gelände

Die Luga geht durch den Magen

Zum Luga-Besuch gehört eine richtige Stärkung. Einmal mehr steht ein reichhaltiges Angebot bereit, um die Gäste bei kleinem und grossem Hunger zu verwöhnen.

Frische Hamburger, beste Fish&Chips, chüschtige Äplermagronen, beliebte Wauwiler Champignons, ein reichhaltiger Salatteller oder doch lieber ein leichtes Thai-Curry oder ein frischer Früchtekuchen? An der Luga wird jeder Gluscht gestillt.

Genuss und Unterhaltung in einem

Nach Messeschluss ist auf dem Luga-Gelände noch lange nicht Schluss – beste Voraussetzung für einen gemütlichen und genussvollen «Fyrobig». An jedem Abend, ausser sonntags, hat eines der Restaurants Chalet und Dorfplatz länger geöffnet, serviert feine Abendessen und bietet musikalische Unterhaltung.

ÜBERSICHT ALLER VERPFLEGUNGSMÖGLICHKEITEN

Messerrestaurant – Foyer Hallen 1 und 2

Alles, was das Herz begehrt: Hier können sich die Luga-Besuchenden mit Pizza, Pasta, asiatischen Pfannengerichten und Salaten oder einem Kaffee an der Bar verwöhnen lassen.

NEU: Themenrestaurant «Pier 3» – Halle 3

Im neuen Themenrestaurant «Pier 3» geniessen Sie im maritimen Ambiente feine Pouletknusperli, beste Fish&Chips und eine Auswahl an frischen Salaten.

Lehrlingsrestaurant Young Fresh Food Corner – Määrthalle

Jungtalente zaubern aus den regionalen Produkten direkt aus der Määrthalle moderne Gerichte: eine Suppe, Kalbsgeschnetzeltes mit Blätterteigpastetli, einen Burger mit Lamm, eine Rauchforelle oder Haferflocken-Tätschli mit Gemüse.

Chalet – Halle 17

Das Holzchalet lädt zum gemütlichen Verweilen bei chüschtigen Äplermagronen, frischen Pastetli oder einem feinen Raclette ein.

Dorfplatz – Halle 15

Im Restaurant Dorfplatz geniessen die Gäste marktfrische Köstlichkeiten – vom Grillpoulet über den Ennetbürger Black-Angus-Hackbraten bis hin zu frisch gebackenen Früchtewähen.

Tiergartenbeizli – Streichelhof, Halle 8

Hier lassen sich die Luga-Besuchenden mit frischen Kuchen und Torten der Bäuerin oder einem Fleischplättli mit Fleisch vom Hof verwöhnen.

Schlemmerplatz Nord und Süd

Auf dem Schlemmerplatz Nord und Süd gibt es alle bekannten Luga-Spezialitäten zu genießen: den Lothar-Spiess, die Emmi-Käseschnitte, die Fischknusperli oder die Wauwiler Champignons. Hier finden alle etwas Feines zum Schlemmen.

Aussenstand bei der Eventbühne

It's showtime! Am Verpflegungsstand direkt neben der Eventbühne gibt's knackige Bratwürste und saftige Hamburger mit kühlem Bier oder Softgetränken. Die zünftige Stärkung rundet die spannenden Darbietungen von Sport, Tanz und Musik ideal ab.

Kiosk Allmend – Vorplatz Halle 1 und 2

Am Kiosk vor dem Messegelände gibt es neben Kaffee und Gipfeli auch Würste und warme Paninis für den kleinen Appetit. Auch für Sitzgelegenheiten ist gesorgt.

Auskünfte für Medien

Luzia Roos, Messeleiterin Luga und Projektleiterin Restauration
041 318 37 55, luzia.roos@messeluzern.ch