

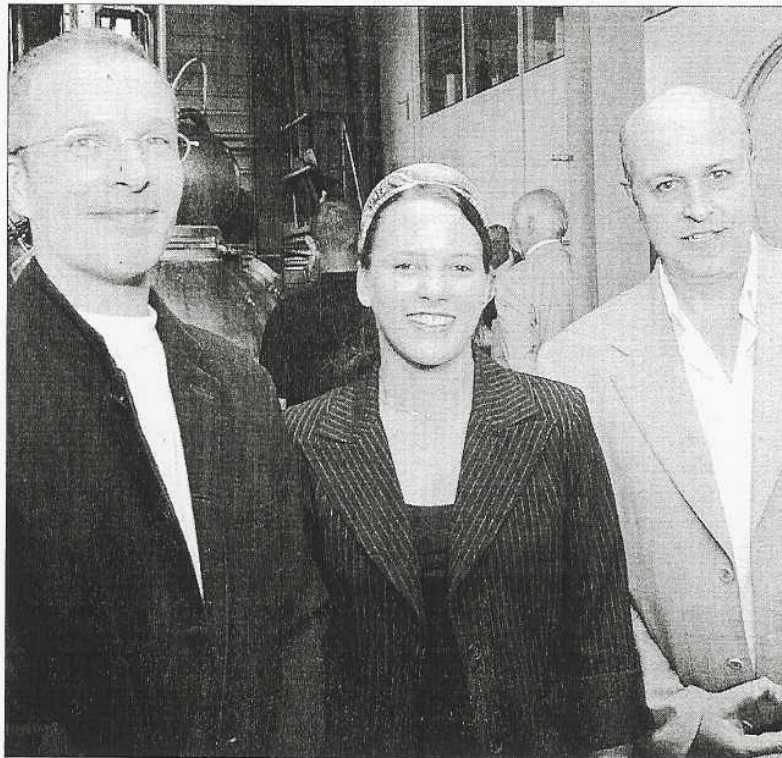
Weinkönigin des Vully unterwegs

Kallnach / Die erste Weinkönigin des Weingebietes Vully und gleichzeitig erste Weinkönigin der Schweiz, Tamara Däpp, hatte an einem Anlass der ehemaligen Schülerinnen und Schüler der Hotelfachschule Lausanne (AEEH -Stamm Bern) ihren ersten Auftritt.

Gekrönt mit der dezenten und eleganten Krone hatte die erste Weinkönigin des Vully, Tamara Däpp, ihren Auftritt in Kallnach in der seit 1920 bestehenden Spezialitäten-Brennerei Matter-Luginbühl AG auf Einladung des AEEH-Stammes Bern. Stammvater ist Simon Weidmann, Vize-Stammvater Gabor Szalai. Die in der Hotellerie-Gastronomie tätigen Mitglieder besuchen jeweils verschiedene Betriebe zum Zweck des Gedankenaustausches und der Weiterbildung. Begleitet wurde Tamara Däpp von Etienne Perrin der Oenothek «rouge & blanc» Praz.

Vorführung von edlen Tropfen

Während des Anlasses wurden zwölf Weine des Vully vorgestellt. Es handelte sich dabei um Erzeugnisse wie Pinot Gris Séduction Vully AOC 2002, Freiburger Vully AOC 2003, Pinot Blanc Vully 2002, Chardonnay Vully AOC 2002, Le Rubis Rosé de Pinot-Gamay Vully AOC 2002 sowie Pinot Noir-Weine wie La Sérénade, Le Tonnelier und einen Pinot Noir en barrique. Aber auch die Dessertweine La Délicatesse und La Petite Folie konnten degustiert werden. Für den Anlass bereitete die Küchenchefin Michèle Bosshard-Matter verschiedene Gerichte nach einheimischen Rezepten zu. Die Spezialitäten-



Die Vully-Weinkönigin Tamara Däpp mit dem AEEH-Stammvater Simon Weidmann (rechts) und Vize-Stammvater Gabor Szalai

ten-Brennerei Matter-Luginbühl AG ist eines der ältesten Schweizer Familienunternehmen dieses Sektors. Geschäftsführer ist Oliver-Matter. Dieser führte die Gäste durch den Betrieb und informierte über die Auswahlkriterien der verwendeten Früchte. In der Spezialitäten-Brennerei Matter-Luginbühl werden nach althergebrachter Methode edle Spirituosen zubereitet. Die Früchte stammen zum allergrössten Teil aus der Region Seeland und den

angrenzenden Gebieten. Ein Urprodukt der Firma ist der Martinazzi Bitter, ein erfrischender Apéritif aus 25 Kräutern. Erstmals im Jahre 1864 in Turin hergestellt, kaufte der Firmengründer Ernst Luginbühl-Bögli 1928 das Rezept für die Martinazzi-Herstellung. Er hatte dieses damals bereits acht Jahre in der Schweiz vertrieben. An der Weltausstellung von 1934 in Chicago wurde dieser Apéritif als «Will Tell» mit einem Preis ausgezeichnet. tb