

Medienmitteilung, 8. August 2019

## **Kulinarik-Festival über drei Täler**

**Vom 23. August bis 8. September wird Adelboden-Lenk-Kandersteg zur Superfood-Destination. Zum ersten Mal findet die Eventreihe „à la carte“ in allen Orten der Destination statt. Beteiligt sind über 30 Partner, die dann ihre ganz eigene „Beereni“-Interpretation zeigen.**

Was 2016 in Adelboden von einigen kreativen Gastronomen gestartet wurde, geht jetzt in die nächste Runde. Zum ersten Mal kochen, kreieren und verköstigen nicht nur Adelbodner ihre Gäste nach einem bestimmten Thema - dieses Mal Beeren - sondern Köche der ganzen Destination. Mit dem Kreis der Gastronomen und Gastgeber erweitert sich natürlich auch das Spektrum von Kursen, Lesungen, Degustationen, Buffets und Ausflügen. Damit hat der Gast nun die Qual der Wahl oder besser, eine bunte Menükarte an verschiedensten Leckerbissen für alle Sinne aus dem Kander-, Kien-, Engstlig- und Simmental zur Auswahl. Denn Beereni werden im Herzen des Berner Oberlandes auf ganz verschiedene Weise interpretiert.

### **Beereni in allen Formen**

Bärg Bier Adelboden und Simmentalbier brauen etwa ein Beerensbier, Spitzenkoch Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden führt in die Kunst des Einmachens ein und im Landgasthof Ruedihaus Kandersteg blubbert ein Beeren-Käsefondue im Caquelon. Hinzu kommt eine Bilder-Ausstellung im Gasthaus Bären in Reichenbach, wo Jana Maria Künzi ihre mit Beerensaft gemalte Aquarelle ausstellt. Und auch auf der anderen Seite des Berges sind Beeren die Hauptdarsteller vieler Angebote. Besonders gespannt sein dürfen Gourmetliebhaber dort auf die Beeren-Kreation im Restaurant Spettacolo im Lenkerhof Gourmet Spa Resort. Mit Hotelkoch des Jahres, Stefan Lünse, ist hier ein Gourmetfeuerwerk für die Gäste garantiert.

### **Heimische Gourmetköche für die Gäste**

Die bunten Früchte der Bergwelt haben es auch Urs Pfenninger, Direktor der Tourismusorganisation Adelboden-Lenk-Kandersteg (TALK AG) angetan. „Sie haben unsere regionale Küche geprägt und sind in der ganzen Destination heimisch“, erklärt er. Und schlägt auch gleich den Bogen zu den zahlreichen Spitzenköchen in der Destination. „Ich kenne wenige Destinationen, die eine solche Dichte an Gourmetköchen aufweisen. Hinzu kommt, dass die meisten von ihnen hier aufgewachsen sind und nach ihren Lehr- und Wanderjahren zurückgekehrt sind.“ Davon könne die Destination extrem profitieren, so Pfenninger weiter. Mit den Beereni als Hauptdarsteller des diesjährigen „à la carte“ haben sie nun ein Thema gewählt, das besser nicht zu ihnen passen könnte.

### **Für weitere Informationen**

[be-welcome.ch](http://be-welcome.ch)

### **Kontakt**

Urs Pfenninger, Direktor TALK AG, 079 824 55 66

Die TALK (Tourismus Adelboden-Lenk-Kandersteg) AG ist eine der sechs Destinationen im Kanton Bern und verantwortlich für Tourismusentwicklung, Marketing und Verkauf sowie Gästeinformation. Mit über 1.8 Mio. Logiernächten gehört sie zu den bedeutendsten alpinen Destinationen der Schweiz.