



Bündner Tagblatt  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 9'389  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 375.8  
Abo-Nr.: 375008  
Seite: 7  
Fläche: 46'696 mm<sup>2</sup>

## Grenzenloses Schlemmen und Geniessen



**Köstlichkeiten aus aller Welt: Am finnischen Stand warten neben Hackfleischbällchen und Kartoffelstock auch noch Zimtrollen auf die Besucher des Food Festivals** (Foto Theo Gstöhl)

**Zum achten Mal hat die Swiss School of Tourism and Hospitality das Food Festival durchgeführt. Eine kulinarische Reise durch die Welt.**

Von Kerstin Hasse

Portugiesischer Reis-Tintenfisch-Eintopf, der so gut schmeckt wie er riecht, schottisches Nougat, das auf der Zunge zergeht, mit Kakao gefüllte Hefeschnecken, eine süsse Verführung aus der Slowakei ...

Die Swiss School of Tourism

and Hospitality in Passugg gleicht am Samstag eher einem Schlemmertempel als einer Schule. In jedem Raum, in jedem Zelt in wirklich jeder Ecke des Schulareals gibt es Schmackhaftes aus der ganzen Welt. Die drei Kontinente des Food Festivals, Europa, Asien und Amerika, warten darauf, erkundet zu werden. Und während die Welt von Konflikten, wirtschaftlichen Problemen und internationalen Krisen beherrscht wird, wird am Food Festival mit Genuss über Grenzen hinweg ge-

schlemmt.

Das Zelt «Europa» ist voll, die Stimmung gut, trotz der teilweise langen Schlangen vor manchen Ständen. Beispielsweise in Norwegen hat sich eine solche gebildet, der Graved Lachs und das «Verschleierte Baucrimädchen» kommen gut an. Hinter diesem märchenhaften Namen verbirgt sich ein Dessert aus Apfelmus und Schlagsahne.

**Wer will schon Käse?**

Nicht wenige Besucher warten



Bündner Tagblatt  
7007 Chur  
081 / 255 50 50  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 9'389  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 375.8  
Abo-Nr.: 375008  
Seite: 7  
Fläche: 46'696 mm<sup>2</sup>

am Schweizer Stand auf ihre Portion Raclette, was aber nicht ganz nachzuvollziehen ist. Wer will schon den altbekannten Käse essen, wenn daneben russische Pirogge – gefüllte Teigtaschen – oder finnische Zimtrollen warten?

Weiter gehts nach Asien. Entlang der zu einem Halbkreis aufgestellten Stände hat sich eine grosse Menschenschlange gebildet. Doch wer die Viertelstunde ansteht, wird belohnt. In China mit leckeren Frühlingsrollen an einer süss-scharfen Chilisauce, in Thailand mit einem fantastischen Phad Thai oder in Korea mit einem höllisch scharfen Kimchi – pikantem Chinakohl. Manche Delikatessen sind auch gewöhnungsbedürftig, wie etwa die exotische Sommerrolle aus Vietnam, die sehr stark nach Koriander schmeckt. In Amerika warten nicht etwa Hamburger und

Pommes, sondern Spezialitäten aus Mexiko und Brasilien auf die Besucher. Von der mexikanischen Guacamole ist nichts mehr übrig, doch der Fischtaco und Caramelflan reichen für einen kleinen, köstlichen Einblick in die mexikanische Küche.

### Der Magen kapituliert

Der Nachmittag neigt sich langsam dem Ende zu, und erschöpft und zufrieden wird noch einmal über das Gelände geschlendert. Die bittere Erkenntnis: Noch lange nicht alle Gerichte wurden probiert, doch der Magen kapituliert. Zeit, diesen magischen Ort des gemeinsamen Genießens zu verlassen und sich auf das nächste Jahr zu freuen. Vielleicht reicht es ja dann für die portugiesischen Vanilietörtchen, den Kokosnuss-Banane-Pudding aus Vietnam oder für die mexikanische Guacamole.



**Eine Spezialität aus Litauen: Baumkuchen als Dessert nach einer kalten Randensuppe und Kohlrollen.** (Foto Theo Gstöhl)