Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

29.11. 2013

Schweizer Chefs’ Irish Beef Club präsentierte sich an der igeho.

Von Claudio Del Principe



Bild Rechte
Claudio Del Principe

(Basel)(PPS) **Bord Bia und die igeho haben die Besucher der internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum auf einen Besuch nach Irland eingeladen. Per Teilnahme-Flyer gab es eine dreitägige Reise für 2 Personen nach Irland zu gewinnen und während einer Präsentations-Show des CIBC (Chefs’ Irish Beef Club) konnten sich die zahlreich interessierten Messebesucher bei einem Tasting von der Zartheit und dem einzigartigen Geschmack von irischem Rindfleisch überzeugen.**

Die beiden Küchenchefs und Gründungsmitglieder des CIBC Schweiz Dominic Lambelet (Restaurant Ackermannshof, Basel) und Bruno Hurter (Hotel Waldhaus Flims) präsentieren am vergangenen Mittwoch in der Showküche des Salon Culinaire Mondial ihre Lieblingsrezepte, den Chefs’ Irish Beef Club Schweiz und erklärten Moderator Waldemar Schön warum Irish Beef ein besonders nachhaltiger Genuss ist.

Dazwischen erklärten Bord Bia Geschäftsleiter John Keane und Irish Beef Importeur Werni Tschannen von der Delicarna AG, welche Vorzüge Grasfütterung und die

natürliche Aufzucht in Muttertierherden bei traditionellen, familiengeführten Farmern für Tiere und Konsumenten hat.

Die anschliessend an die Präsentation ermittelte Gewinnerin aus der Region Basel darf nun mit einer Begleitperson für drei Tage nach Irland reisen, um sich vor Ort von der Qualität von Irish Beef zu überzeugen und die kulinarischen und kulturellen Highlights von Irland kennen zu lernen.

CIBC – ein exklusiver Club von Spitzenköchen

Der Chefs' Irish Beef Club vereint seit 2004 über 70 internationale Sterne- und Gourmetköche als Botschafter für irisches Rindfleisch. Sie alle treffen sich regelmässig zum fachlichen Austausch untereinander und teilen ihre gemeinsame Vorliebe für Genuss und irisches Rindfleisch. Der Schweizer Club wurde 2012 gegründet und zählt 10 ausgezeichnete Küchenchefs als Mitglieder.

In Harmonie mit der Natur

Irland besitzt eine Vielzahl engagierter Farmer, deren Berufung es ist, Bestes aus Irlands mildem und feuchtem Klima und den saftigen Grasweiden zu produzieren. Dies in Kombination mit frischer Luft und klarem Wasser schafft ideale Voraussetzungen für die Haltung von frei grasenden Rindern. Das Ergebnis dieser besonders nachhaltigen Aufzucht ist ein gesundes, schön marmoriertes, zartes Premium Beef mit besonders schmackhaftem Aroma – gerade deshalb ist es in der gehobenen Gastronomie und bei europäischen Sterneköchen so beliebt. Bildlegende: Dominic Lambelet (Restaurant Ackermannshof), John Keane (Bord Bia), Bruno Hurter (Hotel Waldhaus, Flims)

Über die Organisation:

Der Chefs' Irish Beef Club vereint seit 2004 über 70 internationale Sterne- und Gourmetköche als Botschafter für irisches Rindfleisch. Sie alle treffen sich regelmässig zum fachlichen Austausch untereinander und teilen ihre gemeinsame Vorliebe für Genuss und irisches Rindfleisch. Der Schweizer Club wurde 2012 gegründet und zählt 10 ausgezeichnete Küchenchefs als Mitglieder.

Pressekontakt:

Claudio Del Principe
Bündtenweg 20
4102 Binningen

T + 41 61 423 13 00
claudio @ delprincipe.ch

Kategorie
Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/schweizer-chefs-irish-beef-club-praesentierte-sich-der-igeho*