Spiez Marketing AG
Info-Center Spiez
Bahnhof, Postfach 357, 3700 Spiez
Tel. 033 655 90 00, Fax 033 655 90 09
spiez@thunersee.ch / www.spiez.ch

Pressemeldung Preisverleihung „Wettbewerb SpieZiell Produkt 2012 (Food)

Im Rahmen des Spiezer Gewerbeapéros wurden gestern Abend in den Räumlichkeiten der Schweizer Mobiliarversicherung alle neun Innovationen und die drei Preisgewinner der Öffentlichkeit vorgestellt.

1. Bier aus Faulensee von Gerhard Kessi
Das ist ein von Hand hergestelltes Bier aus Faulensee in sechs Sorten. Im alten Schulhaus von 1835 wird Bier aus Faulenseer Wasser von Hand gebraut, vergoren und abgefüllt.

2. Spiezer Schlossbratwurst von Sepp Zahner
Bratwurst mit Schweins- und Kalbsbrät und Kirschen aus dem Spiezer Schlossgarten. Die Bratwurst wurde in diesem Jahr ausgetüftelt und am Sonntag im Schloss der Öffentlichkeit vorgestellt.

3. Spiezer Trüffelsalametti von Charlotte Kohli
Das ist eine Salami mit Burgundertrüffel. Selbstverständlich wachsen die Trüffel auf dem regionalen auch Spiezer Boden. Die Salametti hat eine gluschtiges Erscheinung.

4. Spiezer Schlosskirschkuchen von Bruno Wüthrich
Spiezer Kirschen eingelegt in Spiezer Kirsch belegen einem Mürbeteigboden und sind überzogen mit feinem Schokoladentrüffguss. Schmeckt himmlisch.

5. Johannisbeerlikör von Markus Indermühle
Der Johannisbeerlikör wird aus lokal wachsenden Johannisbeeren und feinsten Zutaten zubereitet. Die Alte Beere wird dabei neuzeitlich interpretiert. Der Likör hat eine vielseitige Verwendung.

6. Mostella von Therese Peter
Mostella ist ein Brotaufstrich aus Spiezer-Süssmost ist aber als Süssstoff vielseitig einsetzbar. Obstbau hat seit langer Zeit in Spiez Tradition.

7. Spiezer Speckgipfel von Vreni, Köbi und Emanuel Knecht
Spezialgipfel mit Speck, Käse und Gewürze aus der Region. Der Gipfel wird in Anlehnung an den Schnabelwetzer, ..“der Papst…“ ohne Besteck gegessen.

8. Niesen Senf von Sophia Marthaler
Zwetschensenf in den Ausprägungen „fruchtig/scharf“ und „süss/fruchtig“. Es ist eine fruchtig, frische Bilage zu Schweizer Spezialitäten.

9. Spiezer Bergsalami von Sepp Zahner
Das ist eine Salami mit Speck, Schweine- und Rindfleisch und Cognac. Die Rezeptur ist einmalig und bereits national ausgezeichnet. Das Produkt ist sehr beliebt.

Spiez Marketing AG
Info-Center Spiez
Bahnhof, Postfach 357, 3700 Spiez
Tel. 033 655 90 00, Fax 033 655 90 09
spiez@thunersee.ch / www.spiez.ch

Alle neun Eingaben hatten eines gemeinsam: Grosser Innovationsgehalt in beeindruckender Qualität. Die ersten drei Preise gingen an folgende Erzeugnisse resp. Personen:

Erster Preis für den Spiezer Schlosskirschkuchen von Bruno Wüthrich

Zweiter Preis für die Spiezer Trüffelsalametti von Charlotte Kohli

Dritter Preis für den Spiezer Speckgipfel von Vreni, Köbi und Emanuel Knecht

Alle Produkte stehen am Spiezer Chlousemärit vom 8. Dezember zum Verkauf. Weitere Infos auf www.spieziell.ch

29.11.2012/StS