

# GEBALLTE ENGELBERGER GOURMET-POWER MITTEN IM WALD

Am Food Unplugged zeigten am Wochenende gleich mehrere Küchenchefs aus dem Engelberger Tal, was in ihnen steckt. Gemeinsam bekochten sie beim edlen Wald-Dinner nahe der Fürenalpbahn 175 Gäste (75 am Freitag und 100 am Samstag) mit einem köstlichen 6-Gang-Menü. Gebrillter Kohlrabi mit gebrannter Sahne und Spargel oder heiss geräucherter Ennetmooser Saibling mit Gurke und Radiesli kamen ebenso auf die Teller wie Gerstenrisotto mit fermentierter Rauch-Karotte und Reisessig-Schaum oder gesmoktes Brisket vom Schweizer Rind mit Rüebli-Chimichurri und jungen Kartoffeln aus der Glut. Die jungen Köche und Küchenchefs der Restaurants Spannort, Ski Lodge Engelberg, Villa Hundert, Wirtschaft Grafenort, Hotel Bellevue-Terminus, Kempinski Palace Engelberg und Alpina Einhorn Wolfenschiessen waren mit Feuereifer dabei und bescherten den Anwesenden einen unvergesslichen Abend. Das offene Feuer war denn auch die einzige Energiequelle, um die Speisen zu garen. Denn am Food Unplugged kamen weder Strom noch Gas zum Einsatz. Initiant Roger Filliger vom Hotel Bellevue Terminus und das gesamte Team wollen den Event im Jahr 2024 gerne wiederholen.

*Pressedienst*

