

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 10

Artikel: Gastronomica 90

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519605>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Speck in Stäbchen schneiden und in einer Bratkasserolle auslassen. Herausheben und das Fett in der gleichen Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen und portionenweise anbraten. Herausnehmen. Das Mehl im verbliebenen Fett braun rösten und mit Beize ablöschen. Verrühren und den Saucenwürfel darin auflösen. Je nach Menge der Beize eventuell noch etwas Wasser beifügen. Fleisch und Speck dazugeben und zugedeckt 1½ Stunden köcheln

lassen. Die Pilze putzen und das Brot in Stäbchen schneiden. Die Pilze zum Fleisch geben und die Flüssigkeit kontrollieren. Die Brotstäbchen in der Butter goldig rösten. Den Sauerrahm unter den Rehpfeffer mischen. Anrichten und die Brotstäbchen darübergerben.

Mit Rotkraut und Spätzli (beides ist fixfertig zubereitet ebenfalls im Metzgereifachgeschäft erhältlich) servieren.

Gastronomia 90

Eine internationale Ausstellung mit menschlichen Dimensionen

Wer einmal den Marathon zurückgelegt hat, den eine Fachmesse für Lebensmittel und Gastgewerbe weltweit (Köln, Chicago oder Paris) darstellt, der wird gern zugeben, dass es ein reines Vergnügen ist, die 40'000 m² von GASTRONOMIA 90 zu durchqueren. Die dritte Auflage des Internationalen Salons für Lebensmittel und Gastgewerbe, die vom 27. bis 31. Oktober in Lausanne stattfindet, ist dieses Jahr der Treffpunkt für rund 450 Aussteller, von denen etwa 30 einem Betrieb mit Sitz im Ausland, vor allem in Deutschland, Österreich und Frankreich, angehören.

GASTRONOMIA bietet den Fachleuten den Vorteil, dass sie unter guten Bedingungen klar definierte Sektoren besuchen können: Ernährung und Getränke, Ausrüstungen und Einrichtungen – Tafelkunst – Infotel (Hotelinformatik) und prestigeträchtige Spezialausstellungen. Eine davon heisst Château Bordeaux. Eine andere, die alle 221 Käsesorten der Schweiz vorstellt, wird auf nationaler Ebene eine Attraktion darstellen, wie sie noch nie im Rahmen einer Messe gezeigt wurde.

Zum unbestrittenen Interesse, das die kommerzielle Ausstellung hervorruft, gesellt sich als sicherer Wert die an GASTRONOMIA omnipräsente Gastronomie, insbesondere mit dem gastronomischen Restaurant, das unter der Leitung von sieben gutbestennten Chefs aus dem ganzen Land und dem Forum der grossen Chefs steht, das von Catherine Michel animiert wird.

Der Empfang mit einem grossen «E» kommt anlässlich der Nacht der «Sesams» (26. Oktober) zu Ehren, in deren Verlauf zwei Preise jene Gastbetriebe belohnen, die sich mit ihrer Empfangsqualität ausgezeichnet haben. Ein Preis ist für das Hotelgewerbe, der andere für einen Gastwirtschaftsbetrieb gedacht.

Seminarien, Workshops, Kolloquien werden die als Treffpunkt der Fachleute organisierten Veranstaltungen begleiten. Diese sind für Spezialisten gedacht, denen die Zukunft eines Stützpfiebers der Schweizer Wirtschaft, des Tourismus, der auf der Hotellerie und dem Gastgewerbe basiert, am Herzen liegt.

Beaulieu • Lausanne
27. Oktober – 31. Oktober



Gastronomia
INTERNATIONALER SALON
FÜR LEBENSMITTEL UND GASTGEWERBE