



Food Unplugged: Engelberg-Titlis lanciert den Genuss-Sommer

Das Zentralschweizer Outdoor-Paradies Engelberg zeigt sich diesen Sommer von seiner genüsslichsten Seite. Mit dem neuen Kulinarikkonzept «Food Unplugged» stehen die ursprünglichen Zubereitungsarten wie Grillieren und Fermentieren im Zentrum. Am 2. Juli 2022 findet ein Outdoor-Event mit exklusivem Fünf-Gang-Dinner statt, bei dem Chefköche aus dem ganzen Tal ohne Strom und Gas Speisen zubereiten und die Gäste mitten im Wald verköstigen. Ausserdem finden den ganzen Sommer über weitere entschleunigende Aktivitäten wie Yoga am Härzlisee, E-Biketour mit Raclette und Wildbeobachtung statt.

Engelberg, 9. Juni 2022 – Der Aktivferienort Engelberg-Titlis unterstreicht mit dem neuen Konzept «Food Unplugged» diesen Sommer seine kulinarische und entschleunigende Seite. Der Genuss-Sommer startet mit dem Food Unplugged-Event am Samstag, 2. Juli 2022. Beim Grillplatz der Fürenalp-Bahn bereiten fünf Engelberger Chefköche ab 11.30 Uhr feinste Häppchen wie gezupftes Forellenfilet vom Flambrett oder Holz-Glace zu. Die Köche kommen ganz ohne Strom und Gas aus und arbeiten nur mithilfe von Feuer und Fermentation. Die schmackhaften Snacks gibt es ab sechs Franken und eine Voranmeldung ist nicht nötig.

Am Abend wird bei der Grillstelle zum Unplugged-Wald-Dinner geladen, bei dem überraschende und lokale Gerichte aufgetischt werden. Gestartet wird der Fünf-Gänger mit einem *Amuse-Bouche aus dem Wald*, gekrönt mit *Spare Ribs vom Engelberger Kalb mit Eierschwämmli*, *gebackenen Rüeblen* und *geröstetem Hartweizen* und abgerundet mit einer *Molkecrème mit Tannenschössling-Sponge* dazu *Asche-Meringues* und *Waldessenz*. Joshua Lüscher, Chefkoch vom Restaurant Cattani im Kempinski Palace Engelberg erinnert das Kochen im Wald an seine Zeit als Pfadfinder: «Man entdeckt neues Gelände, bleibt spontan und kocht völlig frei von sterilen Ideen». Auch André Keller, Chefkoch im Restaurant Spannort, freut sich auf die Herausforderung: «Das Kochen in der Natur ist für mich ein Schritt zurück zu unseren Vorfahren. Es fasziniert mich, aus einfachen Lebensmitteln etwas Spezielles zu kreieren. Ausserdem gefällt mir die Herausforderung, mehr Gefühl für Temperatur, Garpunkt und Umgebung einzusetzen, um das gewünschte Resultat zu erreichen.» Der Preis pro Person für das authentische Erlebnis inklusive Apéro, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee beträgt 149 Franken. Besitzer einer Gästekarte profitieren von einer Preisreduktion von 20 Franken. Weitere Informationen und Anmeldung unter engelberg.ch/genuss-sommer.

Weitere entschleunigende Angebote

Damit auch Besucher zu einem späteren Zeitpunkt in den Genuss von Food Unplugged kommen, bieten mehrere Hotels und Restaurants den ganzen Sommer über ausgewählte Gerichte an, die ohne Strom und Gas zubereitet werden. So findet



ENGELBERG-TITLIS TOURISMUS AG

MARKETING | KLOSTERSTRASSE 3 | CH-6390 ENGELBERG | SWITZERLAND

TELEFON +41 41 639 77 99

MARKETING@ENGELBERG.CH | WWW.ENGELBERG.CH



sich beispielsweise auf der Speisekarte des Restaurants Tuifelsstei *ein Randen-Carpaccio an Erdbeere-Vinaigrette, garniert mit fermentiertem Julienne-Gemüse und Beeren*. Andres Lietha, Direktor von Engelberg-Titlis Tourismus, ist zuversichtlich, dass das Projekt Food Unplugged eine Zukunft haben wird: «Unser Ziel ist, Food Unplugged zu einem langfristigen, jährlich wiederkehrenden Projekt auszubauen. Denn nicht nur Sportbegeisterte kommen bei uns auf ihre Kosten, sondern auch Geniesser.»

Der Alltags-Hektik entfliehen lässt sich in Engelberg neben den bewährten Aktivitäten wie bei der Buiräbähnli-Safari, der Gratwanderung Stans-Engelberg und dem Alpkäse-Trail auch bei weiteren Angeboten und Events aus den Bereichen Musik, Kunst und Natur. Beispielsweise bei einer geführten E-Bike- oder Wandertour, die mit einem Raclette über offenem Feuer abgerundet wird, bei einer Yogastunde am Härzlisee während dem Sonnenuntergang oder bei der Titlis-Sternennacht. An ausgewählten Daten finden Wildbeobachtungen statt, bei denen mit einem Wildhüter frühmorgens die Flora und Fauna des Engelbergertals entdeckt werden kann. Entspannung und Genuss finden die Gäste ausserdem an diversen Musikkonzerten oder bei handwerklichen Tätigkeiten, wie z. B. beim Schnitzen eines Löffels auf dem Bergbauernhof Schwand. Weitere Events finden sich unter engelberg.ch/genussommer/naturerlebnisse.

Über Engelberg

Engelberg liegt 25 km südlich des Vierwaldstättersees eine Autostunde von Zürich in einem Hochtal auf rund 1000 Metern Höhe. Das Dorf am Fuss des 3238 Meter hohen Titlis ist das Outdoor-Paradies schlechthin: Im Sommer stehen 500 km Wanderwege, etliche Mountainbike-Trails, sechs Klettersteige für jedes Level und Boulder- und Kletterrouten zu Verfügung. Langweilig wird es auch auf dem Alpkäse-Trail und der urchigen Buriäbähnli-Safari nicht, und für Familien ist mit den grosszügigen Spielplätzen beim Trübsee und bei der Berglodge Ristis (Brunni) für Action gesorgt. Im Winter ist der Obwaldner Ferienort dank der hohen Schneesicherheit und guten Schneequalität weltweit bei Freeridern und Skitourengeher als Tiefschnee-Mekka bekannt. www.engelberg.ch

Für weitere Informationen

Engelberg-Titlis Tourismus AG

Andres Lietha
Direktor
Tel. +41 41 639 77 11
andres.lietha@engelberg.ch

PrimCom

Corinne Ehrle
Beratung
Tel. +41 44 421 41 32
c.ehrle@primcom.com



ENGELBERG-TITLIS TOURISMUS AG

MARKETING | KLOSTERSTRASSE 3 | CH-6390 ENGELBERG | SWITZERLAND
TELEFON +41 41 639 77 99
MARKETING@ENGELBERG.CH | WWW.ENGELBERG.CH