

Mineralwasser

ALLEGRA UND PASSUGGER SIND WIEDER REIN BÜNDERNISCH

Die IG Mineralwasser lud zum Sessionsanlass zu einem Vortrag von Urs Schmid, CEO und Mitinhaber der Allegra Passugger Mineralquellen AG. Er referierte zum Thema «Natürliches Mineralwasser: unser Engagement, unsere Verantwortung».

Text und Fotos
Robert George Kroese

Christophe Darbellay, Nationalrat, Präsident CVP Schweiz, Präsident IG Mineralwasser begrüßte die 43 geladenen Gäste w.u. 13 Nationalräte zum kurzen Ausflug aus den Wandelhallen des Parlaments.

Urs Schmid zum Werdegang «seiner» Mineralquellen: Am 1. Oktober 2005 konnten er (Hauptaktionäre) und weitere Investoren die Mineralquellen Allegra und Passugger von der Feldschlösschen Getränke AG übernehmen. Damit waren die ältesten Mineralquellen der Schweiz wieder in bündnerischen Händen freut sich Schmid. Er hat ebenfalls ver-

sucht, Rhäzünser zu acquirieren, das gelang aber nicht. Er gerät ins Schwärmen, wenn er über seine beiden Quellen referiert:

Seit über 400 Jahren sprudelt Passugger aus der sagenumwobenen Theophil-Quelle, ganz zuhinterst in der rauen und wilden Rabiosaschlucht, welche noch heute urtümlich, ja abenteuerlich anmutet. Die Quellen entspringen in penninischem, von Klüften durchzogenen Bündnerschiefer. Die liebliche und zugleich bedrohliche Macht der Natur ist spürbar in dieser steilen und beeindruckenden Schlucht.

Das Wasser der Allegra-Quelle in Malix wird in tiefen Lehmschichten gestaut und fließt in

Klüften von Bündnerschiefer zum Quellaustritt. Allegra ist in seiner Charakteristik eher leise als laut, eher zurückhaltend als dominant. Allegra besticht durch seine «Bescheidenheit».

Die Tiefe seiner Herkunft ist spürbar.

Allegrad Passugger bietet «Champagner der Schweizer Mineralwasser», so die Charakterisierung durch Urs Schmid.



Referent Urs Schmid

AUFLÖSUNG WETTBEWERB MÄRZ- AUSGABE SWISSCUISINE

Redaktion und Verlag
SWISSCuisine.
www.kibernetik.com

1. Frage

Wie lässt sich beim Elektroplattengrill M360 von Kibernetik die Temperatur zuverlässig einhalten?

Antwort: Dank automatischer Temperaturkontrolle.

2. Frage

In welchem Steamer von Kibernetik können mehrgängige Menüs ohne Geruchsübertragung gleichzeitig zubereitet werden?

Antwort: Im Steamer Kibernetik 25 Liter.

3. Frage

Wie wird in der Fritteuse 10 Liter von Kibernetik verhindert, dass das Öl schnell unbrauchbar wird?

Antwort: Dank Erwärmung mit sehr hoher Leistung ist die Wiederaufwärmzeit sehr kurz.

Einen Elektroplattengrill M360 von Kibernetik hat gewonnen:

**Pierre Faber,
Restaurant Chez Pierre,
Höheweg 92, Postfach 538,
3800 Interlaken.**

Eine Fritteuse 10 Liter von Kibernetik hat gewonnen:

**Karin Sutter,
Restaurant Bözingerberg,
Bözingerbergstrasse 123,
2504 Biel**