



Einladung zur Chochete vom 22. März 2024

Ueli Prager meets Donald Hess

Chef d'Equipe: Kurt Metz

Liebe Kollegen,

Ueli Prager hat die kulinarische Szene der Schweiz wie kein anderer Gastronom und Gastgeber für das breite Publikum geprägt. Er brachte Rauchlachs und Crevetten, Beef Tartar, Riz Casimir und Riz Colonial auf unsere Teller und rundete Mahlzeiten mit den Mövenpick Coupes kalorienreich ab. Er öffnete unseren Weinhorizont mit Gewächsen aus der Neuen Welt und pflegte auch Schweizer Provenienzen (einmal mit ein bisschen zu viel Zucker 😊).

Donald Hess war ein Zeitgenosse von Prager und ebenso begabter Unternehmer. Zuerst als Berner Bierbrauer: Steinhölzli. Dann kaufte er die Valser Mineralquelle. Seine Getränkekarriere ergänzte er als Winzer im Napa Valley in Kalifornien und rundete sie in Argentinien mit dem wahrscheinlich höchst gelegenen Weingut der Welt – Colomé mit Rebbergen bis auf 3100 Meter über Meer - ab. Die «Hess Collection» ist einerseits die Marke einiger seiner Weine und andererseits steht sie für zwei ausserordentliche Sammlungen zeitgenössischer Kunst in Napa und Salta.

Rauchlachs mit Steinpilzen und Basilikum

Beefsteak Tatar

Tagliatelle Don Miguel

La Fontaine

Caves Mövenpick
Fendant les Grenouilles
Cave-St Pierre à Chamosson

Hess Select
Cabernet Sauvignon
American Canyon – North Coast – Napa County

Valser Wasser

An- und Abmeldung gerne wie immer **per Nuudel**: <https://nuudel.ch/DQpuNjc9r75Tg1Mj>

Mit der Bitte um Einhalten des Termins: **Mittwoch, 20. März 2024, 12 Uhr**

Freundlich grüsst: Kurt M.