

Charmey Tourismus & Restaurant Le Chêne  
Medienmitteilung

## Das zweite Fest der Brennessel in Charmey

**Das Fest der Brennessel in Charmey möchte sich zum Treffpunkt für alle Liebhaber von Natur, Pflanzen und guter Küche entwickeln. Die zweite Edition des Fests findet am Wochenende vom 3. und 4. Juni 2017 in Charmey statt. Dieses Jahr zieht das Fest der Brennessel um. Da wegen der Arbeiten am Schulhaus von Charmey kein Platz auf dem Schulhof ist, werden Markt, Vorträge und Animationen vom Restaurant Le Chêne in Charmey beherbergt. Das Programm des Fests der Brennessel stellt nicht nur die Brennessel ins Zentrum, sondern auch die Natur des Jauntals und die regionalen Gastronomiebetriebe.**

Das Fest der Brennessel ist ein Projekt, das zur Förderung des kultur- und naturnahen Tourismus in Charmey entwickelt wurde. Dieses Jahr geht es in die zweite Runde. Am 3. und 4. Juni 2017 findet das diesjährige Fest der Brennessel in Charmey statt. Wie schon im letzten Jahr, setzt das Festival neben der Brennessel einen zweiten Themenschwerpunkt. Dieses Jahr ist es die Biene, die die Besucher mit verschiedenen Vorträgen und Animationen rund um den Bienenstock begeistern wird. Im Rahmen des Festes findet ein Markt statt. Rund 30 Händler werden von 9:00 bis 18:00 Uhr ihre Waren anbieten. Die Marktstände finden auf dem Vorplatz des Restaurants Le Chêne Platz. Alain Bourgeais, der Besitzer des Restaurants Le Chêne, ist zudem der Gastgeber und Organisator des Fests der Brennessel.

Bernard Bertrand, Autor zum Thema Natur und Agrikultur ehrt das Fest der Brennessel mit seiner Anwesenheit. Er präsentiert seinen Film « L'ortie vers un jardin sauvage » am Samstag, 3. Juni 2017, um 18:00 Uhr. Seit 1977 ist Bernard Bertrand Verfechter einer familiären und biologischen Landwirtschaft, die er selber auch so praktiziert. Er inspiriert dazu, in Zunft der konventionellen Landwirtschaft abzusagen und eine biologische Zukunft anzustreben. Dies sei insbesondere in Anbetracht der Verarmung der Böden durch die industrielle Landwirtschaft wichtig. Bernard Bertrand setzt sich für die alternative Landwirtschaft ein, die den Bauern ihre Unabhängigkeit zurückgibt und soziale Beziehungen in den Vordergrund stellt. Im Rahmen des Fests der Brennessel hält er einen Vortrag, der den Besuchern die Vorzüge der Brennessel näherbringt.

Auch die sechs Produkte der Biene, Honig, Propolis, Gelée Royale, Wachs, Pollen und Gift, werden vom Schweizerischer Apitherapie Verein in ebenfalls sechs Vorträgen vorgestellt. Die Imker des Jauntals organisieren zudem Besuche im Bienenstock am Samstag, 3. Juni, ab 10:30 Uhr. An ihrem Stand bieten sie ausserdem verschiedene spielerische Aktivitäten für Kinder an, die diese in die Welt der Biene einführen.

Weitere Ateliers und Aktivitäten animieren das Fest der Brennnessel. So können die Besucher etwa Papier aus den Fasern der Brennnessel herstellen, oder an einer geführten Wanderung zum Thema «Pflanzen im Jauntal» teilnehmen, die sich vom Restaurant Le Chêne aus auf den Weg macht. Kinder können ihren eigenen Brotaufstrich herstellen, das Korbflechten erlernen, oder sich beim Ponyreiten vergnügen. Ein Streichelzoo bietet den Kindern zudem die Möglichkeit, verschiedene Tiere des Bauernhofes näher kennenzulernen.



## Die Brennnessel auf dem Teller

Die Brennnessel ist der Star der Quinzaine Gastronomique, die diese aussergewöhnliche Pflanze in die Küche der Restaurants im Jauntal einlädt. Vom 22. Mai bis zum 4. Juni 2017 beweisen die Köche im Jauntal ihre Kreativität und präsentieren die Brennnessel in verschiedenen Gerichten. Die Teilnehmenden Restaurants sind das Restaurant La Tour in Châtel-sur-Montsalvens, das Restaurant de la Berra in Cerniat, die Restaurants Le Bistrot und Les 4 saisons des Hotel Cailler, das Restaurant de l'Etoile, die Restaurants des Hotel du Sapin, das Berggasthaus des Dents-Vertes in Vounetz, das Restaurant Le Chêne und das Restaurant Le Baron in Charmey. In jedem dieser Restaurants wird die Brennnessel während der Quinzaine Gastronomique auf der Karte präsent sein. Der Klassiker ist die «Soupe de Chalet» mit Brennnesseln, aber auch ausgefallenerer Menus, wie beispielsweise ein Lammfilet in der Brennnessel-Kruste im Restaurant du Sapin, Brennnessel-Chips im Restaurant Le Baron, oder ein Brennnessel-Sorbet im Hotel Cailler stehen auf dem Programm. Egal in welcher Form, die Brennnessel hat zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften und trägt zu einer ausgewogenen Ernährung bei.

Alle Menus und Gerichte können auf [www.ortie-charmey.com](http://www.ortie-charmey.com) abgerufen werden.

### **Kontakt und Informationen:**

Tourismusbüro Charmey /  
Christophe Valley / [christophe.valley@charmey.ch](mailto:christophe.valley@charmey.ch), +41 (0)79 200 13 72

Restaurant Le Chêne /  
Alain Bourgeois / [alain.bourgeois@le-chene.ch](mailto:alain.bourgeois@le-chene.ch), +41 (0)79 270 32 41

Auf dem Internet: [www.ortie-charmey.ch](http://www.ortie-charmey.ch) / [www.charmey.ch](http://www.charmey.ch)