&BEYOND

Alles Käse, oder was?

Frisch aus der Queseria: andBeyond Vira Vira stellt eigenen Käse her

Neben bester südamerikanischer Küche genießen Gäste eigens in der Lodge hergestellten Käse und dürfen der Käserin bei der Produktion über die Schulter schauen

München / Johannesburg, 5. Juni 2019 – Schneebedeckte Gipfel, üppige Wiesen und klare Seen: Auch wenn Chiles Naturkulisse mit ihren Vulkanen und Flüssen entfernt an die Schweiz erinnert, so haben die beiden Länder kulturell und kulinarisch doch eher wenig gemeinsam. Anders auf andBeyond Vira Vira in der Nähe von Pucón: Hier trifft südamerikanische Esskultur auf Heidiland! Käserin Marisol Martinez stellt in der Lodge eigenen Käse und weitere Milchprodukte her – ganz nach Schweizer Art, wurde sie doch vom Basler Käser Pierre Coulin in die Kunst der Käseherstellung eingeführt. Bei einem Glas chilenischem Wein dürfen die Gäste nun Gruyère oder Camembert probieren. Weitere Infos unter www.andbeyond.com.

Feldfrisches Obst und Gemüse, auf der Parilla gegrilltes Fleisch, frischer Fisch aus dem Pazifik, knusprig gebackenes Brot. Dazu neben einer Prise Temperament noch ein gutes Glas Rotwein. So stellt man sich die schmackhafte Küche Chiles vor. Dem setzt andBeyond Vira Vira in Pucón aber noch einen drauf: Hier bereichert Chefkoch Damián Fernández Dupuoy seine Menüs mit Schweizer Käse aus der Lodge-Käserei oder süßem Gebäck mit eigens hergestellter Butter. „Zu meinen Lieblingsspeisen gehört eigens angebauter Spargel aus unserem Garten mit Honig aus dem Curarrehue-Tal und frischen Parmesanflocken aus unserer Käserei“, schwärmt der gebürtige Uruguayer, „ich mag es, Gerichte zu kreieren, die die Arbeit des Gärtners, der lokalen Bauern und unserer erfahrener Käser feiern – jedes Gericht soll die Geschichte dieser Menschen erzählen, die hart dafür arbeiten.“

Die Idee zur hauseigenen Käserei stammt vom Schweizer Besitzerehepaar Michael und Claudia Paravicini, die auch in der andBeyond Vira Vira Lodge nicht auf ihren heimischen Käse verzichten wollten. Die „Queseria“ wird nun von Marisol Martinez betrieben: Seit 2016 stellt sie hier verschiedenste Käsesorten her – ganz ohne zusätzlichen Inhaltsstoffe. Der Schweizer Pierre Coulin hatte sie einst in die Kunst der Käseherstellung eingeführt und war eigens dafür nach Chile gereist. Jeden Morgen bekommt Marisol nun 360 Liter Milch von benachbarten Farmen und verarbeitet diese zu Parmesan, Gruyère, Edelschimmelkäse oder Camembert. „Am meisten mag ich den Prozess, wenn der Käse langsam reift und seine goldgelbe Farbe bekommt. Dann weiß ich: bald ist er fertig“, freut sich die gebürtige Chilenin. Sie gibt ihrem Käse die nötige Zeit, um geschmackvoll heranreifen zu können. Gut für die Gäste, denn sie haben die Möglichkeit, jederzeit bei der Käserin vorbeizuschauen und zu probieren.

Über andBeyond

Der südafrikanische Veranstalter und Lodgebesitzer andBeyond bietet individuelle Reisen und luxuriöse Safaris in 15 afrikanischen, fünf asiatischen und vier südamerikanischen Ländern an. andBeyond betreibt zudem 29 eigene Luxuslodges und -camps in Afrika. Zum edlen Portfolio des Veranstalters zählt zum Beispiel die zweitgrößte Insel des Bazaruto Archipelago, Benguerra Island. Mit der Eröffnung der Lodge Vira Vira bei Pucón, Chile, im September 2018 setzte der Lodgebetreiber erstmals seinen Fuß auf südamerikanischen Boden. Bei allen Projekten ist sich andBeyond, gegründet 1991, seiner sozialen und ökologischen Verantwortung bewusst, denn das gemeinsame Anliegen der andBeyonders lautet „Care of the Land, Care of the Wildlife, Care of the People“. Dieses ausgeprägte Verantwortungsbewusstsein wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen honoriert. Weitere Infos unter www.andbeyond.com.

Die Bildrechte liegen bei andBeyond. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von andBeyond verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:
andBeyond
164 Katherine Street, Pin Mill Farm Block F
Sandown, Johannesburg, 2010
South Africa
safaris@andBeyond.com
www.andBeyond.com

Presse- und Fotoanfragen:
segara Kommunikation® GmbH
Barbara Stockinger-Torelli
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
bst@segara.de
www.segara.de