



Wenn Trüffel Wege kreuzen

05/12/2025 Der eine spürt Trüffel im Bündner Herbstwald auf, der andere veredelt sie auf Weltklasse-Niveau: Als Porsche Schweiz «Friends of the Brand» verbindet Salar Bahrapoori und Sven Wassmer mehr, als man auf den ersten Blick denkt.

Auf den ersten Blick scheinen der Fernsehmoderator und Schneesportlehrer Salar Bahrapoori («Skischule Salar») und der Spitzenkoch Sven Wassmer (Restaurant «Sven Wassmer Memories») wenig Gemeinsamkeiten zu haben. Aber beide sind «Friend of the Brand» von Porsche Schweiz und beide haben eine Affinität zu guter Küche – allerdings aus völlig unterschiedlichen Perspektiven, wie wir anlässlich der Porsche Gourmet Experience erfahren können.

Für Sven Wassmer ist auf höchstem Niveau zubereitetes Essen Grundlage und Motor einer höchst erfolgreichen Karriere. Der 38-jährige Aargauer gehört zu den besten Köchen des Landes und ist einer von nur vier in der Schweiz mit der weltweit renommierten Höchstbewertung von drei Sternen im «Guide Michelin».

Dazu kommen ein grüner Stern für eine besonders nachhaltige Küche sowie 18 «GaultMillau»-Punkte. «Meine Schatztruhe ist die Natur der Alpen», sagt Wassmer und veredelt im «Sven Wassmer Memories»

Saibling aus dem Val Lumnezia, grüne Tannenzapfen aus alpinen Wäldern oder das Fleisch einer elf Jahre alten Milchkuh.

Journalist Salar Bahrampoori fährt zwar schon seit frühen Kindheitstagen Ski, hat sich aber darüber hinaus Dank seiner angeborenen Neugierde immer wieder neue Betätigungsfelder erschlossen: Darunter sind zum Beispiel das Thema Automobil als Moderator der TV-Sendung «Tacho» bis hin zu kulinarischen Interessen.

Das hat nicht zuletzt mit Liesl zu tun. Die Lagotto-Romagnolo-Hündin ist Teil der Familie und setzt eine persönliche Tradition fort. Salar Bahrampoori ist seit vielen Jahren leidenschaftlicher Trüffel-Sucher, zusammen mit Liesl ist er in den Herbst- und Wintermonaten regelmässig unterwegs in den Wäldern der Bündner Herrschaft, um die dort wachsenden Burgundertrüffel im Erdreich aufzuspüren. «Für einen Hund wie Liesl ist das ein Spiel und für mich ein grosses Vergnügen», erzählt uns der 46-Jährige, den es immer schon in die Natur gezogen hat.

Und an dieser Stelle kreuzen sich denn auch die Wege der beiden Porsche Fahrer Bahrampoori und Wassmer, wie wir in und um Bad Ragaz erleben können. Salar Bahrampoori und Hündin Liesl nehmen uns mit auf einen Trüffel-Streifzug durch den Bündner Herbstwald, der dann später sozusagen seine Fortsetzung in der Küche von Sven Wassmer findet.

Dazwischen liegt zusätzlich noch ein Boxenstopp in der Gemeinde Andeer: Ein Ort an der historischen Viamala-Strecke, wo Martin «Floh» Bienerth und seine Frau, die Käsemeisterin Maria Meyer, aus der Bio-Milch von wenigen ausgesuchten Kühen aus dem Ort Käse und Milchprodukte herstellen, die zu den besten der Schweiz gehören. «Nach zwanzig Sommern auf der Alp wollten wir etwas Neues machen und so übernahmen wir die Sennerei in Andeer», erzählt uns Martin Bienerth.

Zum Schluss schliesst sich dann der Kreis am Tisch im «Sven Wassmer Memories». Vor uns steht jetzt die Butter aus Andeer zusammen mit einem traditionell hergestellten Sauerteigbrot aus den drei simplen Zutaten Mehl, Wasser und Salz auf den Tisch. Den Rahm und die Butter aus der Sennerei sind auch in der aromatischen Sauce zu finden, die Sven Wassmer zum sanft gegarten Alpen-Zander mit Sellerie und Trüffel serviert.

Das Sechsgang-Menü ist dem Thema des edlen Erdpilzes gewidmet, der in drei Varietäten serviert wird: Zunächst der hiesige Burgunder-Trüffel, den Salar Bahrampoori und Mitarbeiterin Liesl früher am Tag ausgegraben haben, dann der schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich und schliesslich der exklusive weisse Trüffel aus dem Piemont, der auch als «Königin der Pilze» bezeichnet wird. Sven Wassmer überrascht uns zum Schluss mit einer Dessert-Kombination aus Cheesecake-Mousse, einem Glace aus brauner Butter, gerösteten Haselnüssen sowie weissem Trüffel und zeigt damit, dass ungewöhnliche Kombinationen in vielerlei Hinsicht einen besonderen Reiz haben können.

**MEDIA
ENQUIRIES**



Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch



Siraya Schäfer

Press and Public Relations Specialist, Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 47
siraya.schaefer@porsche.ch

Link Collection

Link to this article

https://newsroom.porsche.com/de_CH/2025/unternehmen/porsche-friends-of-the-brand-gourmet-experience-41281.html

Media Package

<https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/a955a9cd-701e-4f3c-9559-1e385f78861a.zip>

External Links

<https://newsletter.newsroom.porsche.com/prod/pag/NewsletterNewsroom.nsf/NewsletterActions?ReadForm&action=subscribe&language=PCH-de>

<https://www.porsche.com/swiss/de/>