

Kulinarische Herbstfreuden

Schade, dass dieser einmalige Sommer vorbei ist. Aber schön, dass der goldene Oktober da ist und mit ihm die tollsten Herbstgenüsse! Kürbisse warten auf ihre Zubereitung, Steinpilz und Marone brutzeln in der Pfanne, mit Muskatnuss und Nelken kann man jetzt wieder großzügiger umgehen. Es ist auch Trüffelsaison. Soll man die teuren Köstlichkeiten einfach über Tagliatelle hobeln oder doch Rehrücken und Hirschmedaillons dazu verspeisen?

Und dann wären da ja auch noch Karpfen, Gans und Ente. Gut, dass versierte Küchenchefs dem Feinschmecker die Entscheidung abnehmen und das, was der Herbst beschert, überaus schmackhaft kombinieren. In solche Hotels und Gasthäuser lohnt sich die Reise. Wohin genau? Das erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Lassen Sie sich entführen!

Ihre Redaktion „Genussreise“

Impressum

Verlag: Süddeutsche Zeitung GmbH • Hultschiner Straße 8 • 81677 München **Anzeigen:** Jürgen Maukner (verantwortlich)
Texte: Isabel Winklbauer (verantwortlich) **Gestaltung:** SZ Medienwerkstatt **Druck:** Süddeutscher Verlag Zeitungsdruck GmbH • Zamdorfer Straße 40 • 81677 München **Titelfoto:** Fotolia

Inhalt

Kulinarische Zeitreisen	
Schweizer Hotelküche vom Feinsten	3
Martin Fauster	
Der Chef des Königshofs im Interview	4
Bio-Bier	
Warum es reiner als rein ist	8
Starkoch von morgen	
Besuch bei einem Chef in Ausbildung	14
Trüffel	
Porträt des Pilzes der Pilze	18

Kulinarische Zeitreisen zum Träumen

Ein prächtiger Bildband streift durch die gehobene Schweizer Hotelgastronomie

Eines gleich vorweg: „Kulinarische Zeitreisen – Genuss in historischen Hotels der Schweiz“ von Anita Brechbühl (Autorin) und Nicolas Glauser (Fotos) ist ein wunderbares Buch. Eigentlich sind es drei wunderbare Bücher: ein anregendes Kochbuch, ein spannender illustrierter Reisebegleiter und ein elegantes Coffeetable-Book. Und jedes für sich ist gelungen, sehr übersichtlich und einladend gestaltet, reich bebildert und macht Lust auf mehr. Auf mehr Kochen, Essen, Reisen – und noch mehr genussvolles Blättern.

Schnell verliert man sich in den sinnlichen Bildern, den aufschlussreichen Texten zur Tradition und Historie der Hotels und Restaurants. Und spürt gleichzeitig eine unbändige Vorfreude auf die kulinarischen Gaumenfreuden. Ob man die süße Bire-Schoggi-Chuechä, Sonntagszüpfle, Maronisuppe, Zandercevice mit Edamamecrème aus der leichten Innovationsküche oder einen Wasserbüffel-Schmorbraten mit Cassis-Perlzwiebeln dann selber nach den abgebildeten Rezepten nachkocht oder sich einfach auf den Weg in eines der historischen Häuser zum Schlemmen und Übernachten macht ... mal schauen.

54 geschichtsträchtige Häuser von mondän und charmant über einfach und nobel bis urig werden in dem Bildband vorgestellt – samt Rezepten, Gerichten, stimmungsvollen Fotos, informativen Hintergrundgeschichten und



Historische Küche im Landvogthaus Nidfurn.
Foto: N. Glauser

übersichtlicher Karte, in fünf saisonale Touren aufgeteilt. Es geht ins Engadin, ins Hotel Flex und in das legendäre Waldhaus in Sils, ebenso nach Locarno zum Palazzo Gamboni oder ins Türmlihus in Prattigau. Der Leser lernt Grandhotels und Gasthöfe kennen, immer mit dem Auge auf die kulinarischen Besonderheiten der Region. Deren kreativen Köche geben kulinarische Ratschläge zu den regionalen Produkten und Zutaten, mit denen sie ihre Speisen, Desserts, Haupt- und Vorspeisen zaubern. Das Lesen macht neugierig auf die Gerichte, Aromen und Genüsse. Und die mitgegebenen Tipps sind ungewöhnlich und einfach zugleich. Wer weiß schon, dass in Wasser eingelegte Zitronen mehr Saft geben? Der schöne Bildband oder eben das Buch mit den wunderbaren Bildern liefert Ideen, inspiriert, weckt Sehnsüchte, die Lust auf Genuss – und auf das Reisen und Entdecken. *Nicola Seipp*

Anita Brechbühl, Nicolas Glauser, Swiss Historic Hotels (Hrsg.): „Kulinarische Zeitreisen – Genuss in historischen Hotels der Schweiz“ 280 Seiten, Mattenbach Verlag AG, Winterthur, 2017, 82 Franken (bei Mattenbach direkt zu bestellen)