



**BUCH-TIPP**

**Schlendern, staunen und schlemmen**

**P**ompöse Ballsäle, atemberaubende Gartenanlagen, antike Einrichtungen. Wer historische Hotels mag, die das Ambiente längst vergangener Zeiten verströmen, wird dieses Buch lieben. Auf ihrer Reise quer durch die Schweiz haben die Autoren insgesamt 54 Häuser mit dem Prädikat «Swiss Historic Hotels» besucht und porträtiert. Die Leser erfahren viel über die Geschichten der speziellen Häuser, aber auch über das Leben im Hier und Jetzt.

So lassen sich die verschiedenen Küchenchefs in die Töpfe schauen und verraten eine breite kulinarische Palette, die von überlieferten Originalrezepten bis hin zu neuen Kreationen reicht. Mit vielen Rezepten, Adressen und Tipps für genussvoll Reisende. **ZWC**

«Kulinarische Zeitreisen» Text Anita Brechbühl, Fotos Nicolas Glauser. Mattenbach Verlag AG, 279 Seiten, Fr. 82.–



**GAUMENSCHMAUS**

**Gadelte Chräbeli**

Sie sind so schön, dass es uns reut, hineinzubeissen. Doch die Stubers aus Biberist SO sorgen zum Glück für Nachschub. Ihr «Änisgebäck», seit 2016 OIC-zertifiziert – das heisst: Alle verwendeten Zutaten müssen regional und deren Herkunft rückverfolgbar sein –, darf sich zu Recht mit dem Label «Das Beste aus der Region» schmücken. Die zauberhaften Model, die auf den Teig gedrückt und sorgfältig ausgestochen werden, beziehen sie vom Änis-Paradies Linus Feller ([www.springerle.com](http://www.springerle.com)). Klassische Chräbeli backen die Stubers auch. **KOE**

**Änisgebäck** Zahlreiche Sujets und verschiedene Grössen, «Diräkt vo Stubers», Bleichemattstrasse 8, 4562 Biberist, [www.vo-stubers.ch](http://www.vo-stubers.ch)