

# Ala carte

## SPURENLESE

Historische Hotels laden zum Träumen ein – und zum Schlemmen, wie der neue Bildband von Swiss-Historic-Hotels zeigt. 54 altehrwürdige Herbergen werden darin vorgestellt samt Gerichten, die es dort zu geniessen gibt, zum Beispiel langsam gegarter Rindsbraten im Jugendstilbijou Kurhaus Bergün GR, vegetarische Chuera im Hotel Ofenhorn in Binn VS und Torta di castagne im Palazzo Gamboni in Comolengo TI. Zu allen Hotelporträts gibt es jeweils fünf saisonale Reiserouten mit kulinarischen Besonderheiten der Regionen. **Anita Brechbühl, Nicolas Glauser: Kulinarische Zeitreisen, Mattenbach, Fr. 82.–, swiss-historic-hotels.ch**



## AUF DEN HUND GEKOMMEN

Wie die US-«Huffington Post» kürzlich vermeldete, könnte das Kaffeekränzchen bald auf den Hund (zu)kommen. Die Britin Agota Jakutyte habe einen kaffeeähnlichen Drink entwickelt, der ihrer Hündin Kreta gut tue, weiss die Online-Zeitung. Da der Trunk lediglich aus Löwenzahn, Weissdorn,

Zichorie, Karotte, Klette und Fulvosäuren besteht, scheint er Hunden jedenfalls nicht zu schaden – wie normaler Kaffee, der für Vierbeiner bekanntlich hochgradig giftig ist. Ob und wann Rooffee, so der Name des Hundekaffees, auf den Markt kommen wird, ist allerdings noch ungewiss.

## SCHNITZELJAGD

Wer ist die bekannteste St. Gallerin? Richtig, die Bratwurst. So simpel sind die Fragen zwar nicht, die es auf der kulinarischen Schnitzeljagd zu beantworten gilt. Aber es braucht auch keinen Mastertitel dafür. Food Trails sollen in erster Linie Spass machen. Es gibt sie mittlerweile in diversen Schweizer Städten. Die Idee dahinter: Wissbegierigen jeder Art die Stadt samt ihren Spezialitäten näherzubringen. Die Tour umfasst sechs Stationen. An jeder werden die Teilnehmenden verköstigt, sodass sie am Schluss einen Apéro, einen Hauptgang, ein lokales Getränk und mindestens ein Dessert geniessen konnten.

**Infos: foodtrail.ch**



## «Das letzte Ma(h)l...»



**Stephanie Riedi**  
Freie Journalistin

... widmete Max seiner grössten Liebe, dem Dessert. Allein die Planung beschäftigte ihn Wochen. Max recherchierte in Patisserien und Confitisseries, bei Spitzenköchen und Meisterkonditoren. Dann band er sich die Schürze um den prächtig gediehenen Bauch, um in der eigenen Küche zu laborieren, bis er mit dem Resultat zufrieden war: ein Dessertmenü mit neun Gängen.

Zuerst staunend, dann selig, sprichbar jeder Vernunft, gaben wir uns dem Zuckerrausch hin. Zum Apéro kredenzte Max dunkle Truffes und Schokoladensablés mit Fleur de sel zu trockenem Champagner. Danach folgte Veilchensorbet, das Lieblingsdessert von Max und Sissi, Kaiserin Elisabeth von Österreich. Als weitere Hommage an jene Zeiten, als Zucker noch nicht des Teufels, sondern das Privileg des Adels war, gab es Crêpe Suzette, benannt nach der Begleiterin des Prince of Wales Edward VII. Der dritte Dessertklassiker war Sophie Charlotte von Mecklenburg-Strelitz gewidmet, Gemahlin von George III, König von Grossbritannien und Irland: gebackene Charlotte.

Max machte aber nicht nur auf Retro. Zwar fand er keine Kreationen zu Ehren zeitgenössischer Promis, da die vermutlich zu fitnessbeflissen, ernährungsbewusst oder anderen Sünden mehr zugetan sind als den süssen. Aber er entdeckte eine Dessertkultur, die sich aufs Feinste weiterentwickelt hat: in Frankreich und Spanien, wo sich Max unter anderem inspirieren liess. Das «Espaisucre» in Barcelona etwa gilt als Fixstern für süsse Gaumenstreichler der sternenwürdigen Art. Und so führte uns Max zum letzten Mal an diesem Abend mit einer Komposition aus griechischem Joghurt, weisser Schoggi und Basilikum in Versuchung. Wir erlagen.

