

HÄPPCHEN

Heimatküche im umgebauten Kuhstall

Drei Jahre standen Wandervögel vor verschlossener Tür. Aber nun ist der Landgasthof Adlisberg am Stadtrand von Zürich wieder geöffnet. Mit zusätzlichen 80 Plätzen in einem umgebauten Stall. Während die Galloway-Rinder draussen weiden, lassen sich die Gäste im Mobiliar aus Holz und Kuhfell währschafte, regionale Spezialitäten schmecken. Für die dazu passenden Schweizer Weine garantieren die vom «Carlton» bekannten Pächter Daniela und Markus Segmüller, Adlisbergstr. 75, Tel. 044 266 91 91

www.adlisberg.ch

Urban dinieren im einstigen Salzhaus

Paradiesvögel, gemalt aufs Altstadtgemäuer, heissen Solothurns Geniesser im Lagerraum des ehemals staatlichen Salzmagazins willkommen. Unzählige Messingleuchter und Eichenholz verbreiten eine warme Stimmung in den roh belassenen Wänden. Salz aller Art prägt die international inspirierte Regionalküche. Bar und Restaurant Salzhaus, Landhausquai 15a, Tel. 032 622 01 01

www.restaurant-salzhaus.ch



Die Konfitüre mit Champagner wird in der Provence von Hand hergestellt.

Süßes Prickeln bei Tisch

Da kommt prickelnde Stimmung auf am festlichen Frühstückstisch! Stecken doch etwa zwei Gläser Champagner, eine Nuance von Äpfeln und ein Hauch von Zucker im Confi-Glas. Das edle Gelée de Champagne stammt aus Catherine Manoëls «Comptoir des Confitures» in der Provence. Aus dieser Küche, in Handarbeit vorbereitet und in Kupferkesseln sanft auf kleiner Gasflamme

geköchelt, kommen um die 50 ausgewählte Sorten Konfitüre. Bis die Rezeptur des Gelée de Champagne ausgetüftelt war, mussten 100 Flaschen Champagner daran glauben. Ein Teil der limitierten Gläser hat nun den Weg nach Zürich gefunden. Sie sind erhältlich für 25.50 Franken in der Confiserie Péclard in der Konditorei Schober an der Napfasse 4, Tel. 044 251 51 50.

Kulinarisches Inventar der Schweiz

Bûche de Noël (36)

Aus einem heidnischen Brauch entstand das klassische Weihnachtsdessert in Frankreich. Bûche de Noël – Weihnachts-Holzschneit – gehört schätzungsweise seit 1920 auch im Welschland zur kulinarischen Festtagstradition. Ursprünglich pflanzten die Kelten zum Fest der Wintersonnenwende am kürzesten Tag des Jahres dicke Baumstämme aus Buchen zu verbrennen. Die katholische Kir-

che hat später den Brauch übernommen und in abgewandelter Form präsentiert: Die Bäume wurden mit Bändern und Blättern verziert. Im Laufe der Zeit verschwanden die grossen Kamine, aus den echten Baumstämmen wurden süsse Imitationen aus Biskuitrouladen, gefüllt und überzogen mit Schokolade-Buttercrème. Mit Rillen, welche die Baumrinde darstellen, dekoriert mit Marzipanpilzen, Blättern



und Beeren. Eine Quelle besagt, dass ein Pariser Confiseur das Rezept 1870 kreiert habe. Heute ist die Bûche de Noël aus welschen Weihnachtsmenüs nicht wegzudenken. Sie wird auf Wunsch auch von Confiseuren in der Deutschschweiz gebacken.

WERNERS WELT

Werner Tobler kocht mit Leidenschaft, was die Menschen seiner Region produzieren. In seiner «Braui-Küche» in Hochdorf LU verwandelt Tobler deren Erzeugnisse in 80 wunderbar einfache Rezepte. Sylvan Müllers Bilder sind nahe dran, wenn der Koch seine Wollschweine füttert, bis sie in den Schweinehimmel kommen. Und ihnen als Hommage eine Metzgete widmet. Cuisinier – Werner Tobler, AT-Verlag, 59 Franken.

