

enooore!

STIL UND MEHR | OKTOBER 2012

TECHNIK
DIE KÜCHE
VON MORGEN
DENKT MIT

SALZ

Geschichte
des weissen
Goldes

DER BESTE KOCH

René Redzepi
serviert
auch Ameisen

10 KOCHSCHULEN

Küchenchefs
zeigen ihre Tricks

Genuss

Zeit für edle
Häppchen

LEIDENSCHAFTLICH ANDERS



zoom-zoom
zoom-zoom
zoom-zoom

DER PERFEKTE ZWEITWAGEN FÜR FAMILIEN.

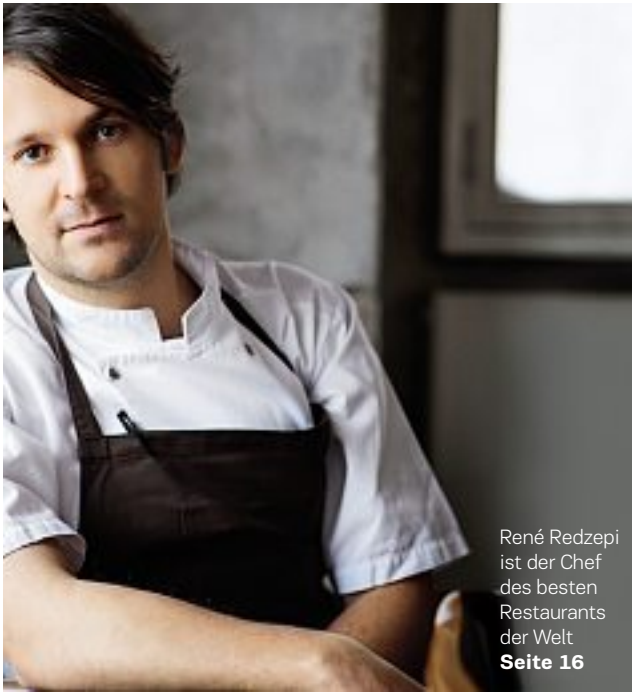


DER MAZDA5 FAMILY JETZT MIT ATTRAKTIVEN VORTEILEN:

Prämie 6 000.-	+	Kostenloses Familienpaket 1 300.-²	 <small>2</small>	 <small>2</small>	 <small>2</small>	 <small>2</small>	 <small>2</small>
---------------------------------	---	--	---	---	--	---	---

Family

iePrämie i 3 e i i mie i er m ier r e i r e errä e m e em er i 3 em er mi mm ri i i ä e e m3 e em er ie i ei ei e me e ä er Prämie
 Prämie e ä e eim ä er i r e mie mi mi e e i 3 ei ei le i er P er lee ie e rie er r emi m mi i e
 m r i eri er ei er e e e e m e rei 3 rei i Prämie i Prämie e ä e eim ä er r ee i re me
 rei ei e ei m ree ier rei 3 m iee ire i e i e P i i erie e rrm eme ei äm i e e i ei r e e i e e
 r e e ä er e ee rei er ä i er e i e e i er e i i ei e e er le e i i r i e e ePrei ei ä i e er ier i ri i e rei er ei er e
 ie r er r



René Redzepi ist der Chef des besten Restaurants der Welt **Seite 16**



Neue Cocktails aus klassischen Spirituosen **Seite 10**



10 Kochschulen in der Schweiz und im Ausland **Seite 28**

Genuss | Oktober 2012

INHALT

11 Trüffel für alle

Ein Unternehmen aus Umbrien bringt die edle und teure Knolle weltweit auf die Tische

12 Das weisse Gold

Mehr als nur Geschmackssache: Salz und seine Geschichte

14 Himmlisch süss

Die besten Walliser Winzer und ihre Süssweine

26 Damit macht das Kochen Spass

Schöne und praktische Helfer für die Küche

27 Intelligente Geräte

Die Küche von morgen denkt mit

RUBRIKEN

- 4 Favoriten 8 **Swissmade: Die Farben von Le Corbusier** 32 **Bezugsquellen**
- 34 **Meine Welt: Schuhdesignerin Stefi Talman**



Häppchen, so schön wie Schmuckstücke **Seite 20**

Mantel **Chanel**. Creolen aus der Kollektion **Perlée**, **Van Cleef & Arpels**. Collier **Impératrice** **Pompon** **Emeraude**, **Fabergé**. Mini-Zitronentarte von **Vollenweider Chocolatier Confiseur**.



TITELBILD

Uhr PW1, **Bell & Ross**. Taschenuhr Email Ivoire, **Jaquet Droz**. Uhr Pocket 1920 Mechanical, **Tissot**. Kugeln von gelben Saint-Vincent- und grünen Green-Zebra-Tomaten mit Muskat; marinierte und geräucherte Felchen aus dem Genfersee mit Süssholzzoghurt und Caviar d'Aquitaine; Randen-Variation mit Blue-Mountain-Kaffee sind kulinarische Kompositionen von **Anne-Sophie Pic**, realisiert im **Beau-Rivage Palace Lausanne** von **Guillaume Raineix**

Leidenschaft auf den ersten Biss

AN MEIN ERSTES MACARON erinnere ich mich noch ganz genau. Es war an einem regnerischen Herbstnachmittag in Paris. Ich hatte gerade einen Modeschaumarathon hinter mir, mein Kopf schwirrte von all den Eindrücken, und meine Füsse schmerzten in unbequemen High Heels. Ich sass in dieser kuscheligen kleinen Konditorei und biss in mein erstes Vanille-Macaron. Eine neue Genusswelt tat sich mir auf. Das luftige, leichte Gebäck, die kühle, intensive Creme: Leidenschaft auf den ersten Biss! Die schmerzenden Füsse waren vergessen. Es gab nur noch mich und dieses köstliche Teil, das meinen Gaumen um-



Silvia Aeschbach, Chefredaktorin deutschsprachige Ausgabe encore!

schmiegte und meine Sinne erhellte. Seither habe ich in manches Macaron gebissen und war von den verschiedensten Aromen hingerissen. Wenn ich die köstlichen Macarons in diesem Heft (Seite 20) anschau, erlebe ich diesen Moment in Paris wieder. Sie denken vielleicht bei diesem Anblick an unnötige Kalorien? Vergessen Sie es! Tauchen Sie lieber in die neue Ausgabe von encore! ein, und schwelgen Sie mit uns in grossen und kleinen Genüssen. Und wenn Sie sich ein Macaron gönnen, nehmen Sie nicht das kleine, sondern die üppigere Variante. Denn geniessen kann man bekanntlich nie genug. In diesem Sinne: bon appétit!

Das Papier dieses Magazins wurde umwelt-schonend produziert.

encore! ist die monatlich erscheinende Beilage von **Le Matin Dimanche** und **Sonntagszeitung**. **Adressen:** Tamedia Publications romandes, encore!, Avenue de la Gare 39, Case postale 615, 1001 Lausanne, Tamedia AG, encore!, Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich **Herausgeberin:** Tamedia Publications romandes SA, 33, av. de la Gare, 1001 Lausanne **Leiter Tamedia Publications romandes:** Serge Reymond **Publizistischer Leiter:** Eric Hoesli **Verlagsleitung:** Diego Quintarelli **Chefredaktion:** Renata Libal (verantwortlich), Silvia Aeschbach (deutschsprachige Ausgabe) **Redaktion:** Semaja Fulpius, Olivia Goricanec, Anouk Schumacher **Layout:** Géraldine Dura (Art Direction), Andrea Müller **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Elodie Amaud, Rachel Barbezat, Didier Borvin, Laurent Delaloye, Hanspeter Eggenberger, Sarah Jollien-Fardel, Catharina Fingerhuth, Karin Oehmigen, Claudia Schmid, Pierre Thomas **Bild:** Susanne Borchert, Joëlle Kercan, Cendrine Pouzet **Fotos:** Anoush Abrar, Christian Dietrich, Catherine Gailloud, Vera Hartmann, Michele Limina, Charles Negre, Iris Sullivan **Bildbearbeitung:** Raymond Dubuis **Illustration:** André Gottschalk **Grafisches Konzept:** Ariel Cepeda **Produktion:** www.duktus.ch, Héléne Béziat **Übersetzung und Überarbeitung:** Semaja Fulpius, Olivia Goricanec, Loyse Pahud, Micha Matthes, ManRey **Styling:** Kim Dung Nguyen, Anouk Schumacher **Druck:** FOT Imprimerie, Pusignan, Meyzieu. **Werbung Romandie:** Tamedia Publications romandes SA, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, Telefon 021 349 50 50, Fax 021 349 50 22, publicite.lausanne@sr.tamedia.ch; **Werbung Deutschschweiz:** Tamedia AG, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zurich, Telefon 044 251 35 75, Fax 044 251 35 38, publicite.zuerich@sr.tamedia.ch, www.mytamedia.ch, Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen (nach Art. 322 STGB), ER Publishing SA, Terre et Nature SA, Le Temps SA, Jobup SA, Editions Le Régional SA, Comfriends SA, Homegate SA; Tous droits réservés. En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toute réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.



Kaschmirtop mit Spitze
von Eric Bompard.

MODE

Spitzen – Kaschmir

So fühlt sich liebevoller Luxus an: Kaschmir aus dem seidenweichen Haar der Capra Hisca. Ob zum klassischen Rollkragenpulli, zu einem Twinset im Vintage-Look oder einem Top mit Spitzen verarbeitet: Dank raffiniertem Design sehen die Stücke von Eric Bompard so aus, wie sie sich auf der Haut anfühlen: edel und geschmeidig. Zu verdanken ist die Kombination von hochwertigen Materialien und französischem Chic einer Begegnung vor 30 Jahren. Damals entdeckte der Franzose auf einer Geschäftsreise nach Nordchina das zarte Haar der mongolischen Hochgebirgs-

ziege. Im Winter hält ihr Fell bitterste Kälte und im Sommer trockene Hitze aus. Zudem war der mongolische Kaschmir günstiger als der italienische und englische. Damit begann die Erfolgsgeschichte von Eric Bompard, er machte den luxuriösen Wollstoff einem breiteren Publikum in Europa zugänglich. Inzwischen verkauft der Kaschmirspezialist 500 000 Kleidungsstücke pro Jahr in weltweit 50 Boutiquen. Die neuste wird am 25. Oktober in Zürich eröffnet. *Katja Richard*

Eric Bompard, Kappelergasse 13, Zürich,
www.eric-bompard.com

KUNST UNTER
1000 FRANKEN

Überlebens- werk



VON LAURENT
DELALOYE

Der Künstler
Sébastien Mettraux,
geboren 1984 in
Pompaples VD,
entdeckte bereits als

Kind seine Leidenschaft fürs Zeichnen. Nach dem Diplom an der Kantonalen Kunsthochschule ECAL in Lausanne machte Mettraux an der Haute Ecole d'Arts et de Design (HEAD) in Genf das Lehreddiplom in Kunst und einen weiteren Master in visueller Kunst. Er lebt und arbeitet in Etoy VD.

Das Werk Sébastien Mettraux verwendet verschiedene Techniken (Malerei, Druckgrafik, Bildhauerei, Fotografie). Für das monochrome Bild aus der Serie «Bleu de prusse» verwendete er eine Eitemperafarbe, die keine Farbpigmente, sondern pharmazeutische Pigmente enthält. Es handelt sich um ein Gegenmittel zu Cäsium-137, das im Falle einer Nuklearkatastrophe zum Einsatz kommen würde.

Aktuell Arbeiten von Sébastien Mettraux sind in der Gruppenausstellung «Xylon» im Kunsthaus Grenchen (bis 21. Oktober) zu sehen. Er ist zudem in der Ausstellung «Una finestra sul mondo, Da Dürer a Mondrian e oltre» im Museo d'Arte in Lugano (bis 6. Januar 2013) vertreten, die danach im Kunstmuseum Fondation de l'Hermitage in Lausanne (ab 25. Januar 2013) gastiert.

Preis «Bleu de prusse (Radiogardase®)»
(55 × 55 × 6 cm), 2011: 850 Franken

Info www.sebastien-mettraux.ch



TEA TIME

Tee für Marie-Antoinette

Ob ihn die französische Königin zum Kuchen gereicht hätte, den sie auch dem hungernden Volk zukommen lassen wollte? Das neue bunte Gewand der Tees aus dem Hause Ladurée hätte bestimmt Marie-Antoinettes Gefallen gefunden. Die in der Revolution enthauptete Königin war berühmt für ihr modisches Flair und ihre Extravaganz. Ihr und anderen berühmten Persönlichkeiten wie dem Sonnenkönig, Joséphine und Othello sind

die neuen Teepackungen von Ladurée gewidmet. Aber nicht nur die farbenfrohe Verpackung ist neu, sondern auch der Inhalt. Die exklusiven Teemischungen sind auf die verschiedenen Tageszeiten abgestimmt, sie passen für zwischendurch, aber auch zu Mahlzeiten. Die Boutique Ladurée ist berühmt für ihre verführerisch bunten Macarons. Tee ab 23 Franken. *K.R.*
Ladurée-Boutique, Kuttelgasse 17, Zürich, www.laduree.fr



Bolivien, Salar de Uyuni:
das höchste Salz-
plateau der Welt.

REISEN

Dem Himmel so nah

Wenn Sie einen Zauberstab hätten, der Sie an jeden Ort dieser Welt bringen könnte – wo würden Sie sich hinwünschen? Nicolas Ambrosetti hat da einen Vorschlag: Wie wäre es mit Lateinamerika, und zwar dorthin, wo es am spektakulärsten ist? Starten Sie zum Beispiel in Rio de Janeiro und fliegen Sie nach Bolivien, dann fahren Sie zur Salzwüste Salar de Uyuni, deren einzigartige Mondlandschaft Ihnen das Gefühl gibt, in den Wolken spazieren zu gehen. Und danach? Vielleicht nach Machu Picchu in Peru, dann die legendäre Ruta 40 entlang, die von Nord nach Süd quer durch Argentinien führt, bis zu den atemberaubenden Gletschern von Patagonien. Halt machen sollten Sie im Hotel Indigo in der Nähe von Puerto Natales, wo Sie moderner Luxus und ein Spa-Bereich erwarten, von dem aus Sie einen



Die spezielle Abteilung **About Love** organisiert individuelle Hochzeitsreisen.

Ausblick auf das offene Meer und die Wale geniessen können. Der passionierte Weltenbummler Nicolas Ambrosetti hat 2004 in Genf sein Reisebüro Vickyh destinations gegründet. Sein Konzept: «swiss made tailor travel» – massgeschneiderte Reisen für einzigartige Erlebnisse. Soeben eröffnete Ambrosetti nun auch eine Niederlassung in Zürich. Auch hier, wie in Genf, gibt eine spezielle Abteilung für individuelle Hochzeitsreisen, damit die Flitterwochen zur Reise Ihres Lebens werden. Für das beschriebene Lateinamerika-Abenteuer müssten Sie drei Wochen und mindestens 4000 Franken pro Person einplanen. Nur der Himmel ist die Grenze! *Renata Libal*

Vickyh destinations ZRH, Seefeldstrasse 301A, Zürich, www.vickyh.ch

UHR

Zeitlos schön



Was entsteht, wenn ein Mann und eine Frau gemeinsam eine Uhr kreieren? Matt und Glanz, Braun und Schwarz, Stahl und Rotgold. Die Hess-Uhren spielen mit Dualitäten. So verändert sich das Zifferblatt je nach Lichteinfall von Samtbraun zu Tiefschwarz. Sieben Jahre hat das Ehepaar Hess an der TWO.1 und der TWO.2 getüftelt. Judith Hess ist ausgebildete Medizintechnikerin und Sozialarbeiterin, Walter Hess weit gereister Techniker mit Kunstausbildung. Gemeinsam haben sie eine grosse Passion für Ästhetik. Weil sie keine Uhr fanden, die ihrem Anspruch an Schönheit gerecht wurde, bauten sie selber einen perfekten Zeitmesser. Entstanden ist eine Automatik von zeitloser Schönheit, jenseits von modischen Strömungen. 9800 Franken. *Katja Richard*
www.hessuhren.ch



BIJOU

Holz statt Plastik

Ein Schmuckstück für Liebhaber von Handwerk: Der Werkzeugkoffer von Wohngeist ist eine ebenso sinnliche wie elegante Alternative zum Plastikwerkkasten. Aus massivem Birnbaumholz und mit 24 Werkzeugen.

www.wohngeist.ch



Massgeschneidert macht einzigartig.

MÄNNERMODE

Massnahme

Auch Männer wollen gerne besonders sein. Am Morgen mit dem Gefühl zur Arbeit zu kommen, selbst unter Dutzenden von Anzugträgern einzigartig zu sein. Hugo Boss hat das erkannt und bietet neu Anzüge in Masskonfektion an. Italienische Stoffe von höchster Qualität und vor allem Schneidermeister, die ihre Kunst beherrschen, stehen für die Erfüllung höchster Ansprüche. In den Boutiquen in Zürich und Genf steht ihnen ein spezieller Raum zur Verfügung, wo sie aus einer Vielzahl möglicher Kombinationen Stoffe aussuchen, Schnitte begutachten und das passende Futter auswählen können, sich vielleicht mit der Wahl der passenden Knöpfe schwertun und sich dann doch für den zuerst ausgewählten entscheiden (weil man mit der ersten Wahl meistens richtig liegt). Wenn alle Daten ins iPad eingegeben sind, werden

die Masse direkt an das Stammhaus in Metzingen in Deutschland übermittelt, wo der Anzug gefertigt wird. Den letzten Schliff erhält das gute Stück dann bei der Anprobe. Für den Kunden, der das Detail zur Hauptsache erklärt, werden auch zum Anzug passende Krawatten, Hemden und Brusttücher bereitgehalten. Und um das Ganze für den Kunden perfekt und bis zur letzten Saumnaht zu seinem Eigen zu machen, wird die Signatur des Besitzers in das Jackenrevers und in den Hosenbund eingestickt. Am Montagmorgen tragen diese Herren dann vielleicht immer noch einen anthrazit- oder marinefarbenen Anzug, der sich auf den ersten Blick nicht unbedingt von anderen seiner Art unterscheidet, aber die Träger dieser Anzüge wissen, dass sie etwas ganz Einzigartiges besitzen. *Semaja Fulpius*
www.hugoboss.com



KOSMETIK

Mascara-Parade

Die neuen Mascaras rücken den Augenaufschlag ins Zentrum. Aufsehen erregen auch die Borsten: Mit den Mehrfachborsten von Gyvenchy oder dem formenden Bürstchen von Serge Lutens zaubert man ohne Wimpernzucken den perfekten Blick. C.S.
Von links: Noir Couture von Gyvenchy, Instant Definition Mascara Intense Plum von Clarins, Cils cellophane von Serge Lutens.



HAARE

Das ist nicht zum Wiehern

Der Pferdeschwanz ist längst keine Frisur mehr für kleine Mädchen. Er ist erwachsen geworden – und mehr als eine «Bad hair day»-Frisur. Ob hoch angesetzt und mit schwarzem Latexband umwickelt wie bei Jason Wu oder fest mit Golddraht zusammengeschnürt wie bei Krizia, eignet er sich auch für die Hochzeit oder den roten Teppich. C.S.
Laufstegfrisur Herbst/Winter 2012 von Krizia.

Espresso als Herausforderung

TOYS FOR BOYS



VON HANSPETER EGGENBERGER

Zugegeben: Kaffeekapseln sind praktisch. Es gibt guten Kaffee in Kapseln. Und die Zubereitung ist so simpel,

dass sie niemanden vor ein Problem stellt. Aber mit italienischer Espresso-Romantik hat das nichts zu tun. Und was jeder kann, ist keine Herausforderung.

Anders mit einer klassischen Handhebelmaschine. Da wird nicht computergesteuert der richtige Druck für den perfekten Kaffee erzeugt. Das liegt im wahren Wortsinne in der eigenen Hand: Mit dem mechanischen Druckhebel bestimmt man manuell die Dauer und den Druck. Es braucht



Handhebelmaschine von La Pavoni: Der wahre Espresso.

viel Übung und Fingerspitzengefühl, um den Espresso perfekt hinzukriegen. Sozusagen der Rolls-Royce unter den Handhebelpressomaschinen ist die Olympia Express Cremina: ein Schweizer Qualitätsgerät aus rostfreiem Stahl, Chrom und Messing, eine massive, elf Kilo schwere Maschine. Mit über 3600 Franken hat sie auch ihren stolzen Preis. Ein Viertel bis ein Drittel davon legt man für eine der berühmten Handhebelmaschinen des italienischen Herstellers La Pavoni aus. Das puristische Design hat das Gerät auch in die Sammlung des Museum of Modern Art (MoMA) in New York gebracht. Bei den Handhebelmaschinen wird der gemahlene Kaffee in einen Kolben gegeben. Der wahre Espresso-Aficionado kauft aber natürlich nicht schon gemahlene Kaffee, sondern Bohnen. Um diese zu mahlen, braucht er ein weiteres Hochleistungsgerät. Und er braucht den richtigen Kaffee. Zwei weitere Herausforderungen.
www.olympia-express.ch, www.lapavoni.it

DIE TOP FÜNF

So wird ein schöner Herbst noch schöner



1 Einen glitzernden Hirschkopf mit **Swarovski-Steinen** an die Wand hängen und sich langsam auf Weihnachten einstellen.

2 Grosszügig den Kleiderschrank ausmisten und die Teile einer Freundin schenken oder einer **Hilfsorganisation** spenden.

3 Endlich wieder **Vermicelles-Saison!** Wer keine «Würmli» machen mag, geniesst Marronipüree direkt aus der Tube. Rahm nicht vergessen!

4 Eine märchenhafte Landschaft in warmen Herbstfarben erleben: im **GoldenPass-Panoramawagen** von Zweisimmen nach Montreux.

5 Stilvoll den **Afternoon Tea** geniessen: Tea time wie in England zelebrieren Dolder und Eden au Lac in Zürich sowie Bellevue Palace in Bern.



ACCESSOIRE

Tiger – an die Kette!

Gold, Pelz und Fellprint: bei der Clutch von Longchamp darf es von allem ein bisschen mehr sein. Die neue Linie «More is more» des französischen Labels spielt mit Extravaganz und gewagten Materialien. Für den auffallenden Look gibt es die Clutch auch mit kuscheligem Fell und in Knallfarben wie Rot oder Blau. In die handliche Tasche aus Kalbsleder passt alles, was es für einen Abend braucht. Ab 850 Franken. K.R. www.longchamp.com



Bei Victor fliegen Hunde in der «Pelzklasse».

FLIEGEN

Doggie Class

Wem zerreisst es nicht das Herz, wenn er seinen winselnden Hund in einem Käfig in Richtung Frachtraum davonrollen sieht? Fliegen, das war bisher weder für die Vierbeiner noch für ihre Besitzer ein Vergnügen. Dank Victor und dem nötigen Kleingeld kann sich das jetzt ändern. Victor ist ein führender Marktplatz für das Chartern von Privatjets. Jetzt offeriert Victor auch Jetsharing für Haustiere. Eine Community ermöglicht es Tierbesitzern, Flugrouten abzugleichen und so die Kosten für den gecharterten Flug zu teilen. Damit wird es nicht nur für die Paris Hiltons der Welt möglich, ihre heiss geliebten Wauwas im Privatjet komfortabel auf dem Nebensitz

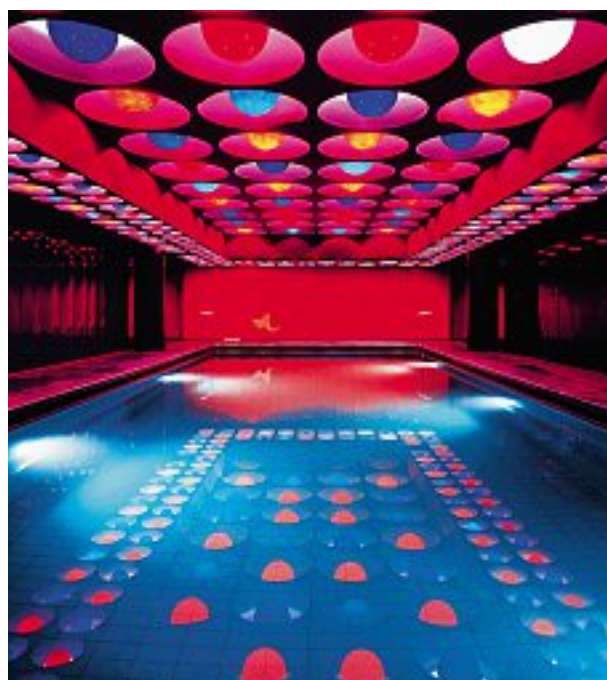


Im Privatjet bekommt Fido einen Sitzplatz.

mitfliegen zu lassen. Auf Linienflügen ist das nach wie vor tabu. So machte Zsa Zsa Gabor 1989 Schlagzeilen, als sie während eines Stop-over in Atlanta ihre beiden Shih-Tzu-Hunde aus der Box befreite und frei in der Kabine rumlaufen liess. Als sie sich weigerte, die Hunde wieder einzusperren, wurde die ehemalige Filmdiva von Polizisten aus dem Flieger eskortiert. Günstig wird der Flug für den Hund bei Victor allerdings auch nicht; für die beliebte Strecke London-Mallorca muss mit etwa 1600 Franken gerechnet werden. Übrigens sind bei der Charter-Airline auch Katzen willkommen. *Katja Richard* www.flyvictor.com

AUSSTELLUNG

Alles so schön bunt hier



Die Pop-Art, die wohl einflussreichste Kunstströmung der Nachkriegszeit, hat den Dialog zwischen Design und Kunst intensiviert. Diesen Dialog untersucht die Ausstellung «Pop Art Design» im Vitra-Museum in Weil am Rhein bei Basel. Sie zeigt, wie Künstler Gebrauchsgegenstände in Skulpturen und künstlerische Bildmotive verwandelten, oder wie Gestalter Möbel in ironisierte Kunstwerke oder kunstvolle Rauminstallationen umfunktionierten. Wie etwa der dänische Gestalter Verner Panton, der 1969 für das Hamburger «Spiegel»-Verlagshaus einen aufsehenerregenden Swimmingpool entwarf (Bild). Andy Warhol verzierte 1958 einen Paravent mit Engeln, und das italienische Studio 65 entwarf in den 1970ern einen Stuhl in Form einer antiken Säule. Die 50 Kunstwerke und 80 Designobjekte zeigen ein neues Bild der Pop-Art. *Claudia Schmid* Ab 13.10., www.design-museum.de



KONZEPTION

LINKS
Le Corbusier kreierte seine Farbpalette in zwei Schritten: 1931 produzierte er 43 Farbtöne, die er 1959 mit weiteren 20 Nuancen ergänzte.

FORSCHUNG

OBEN
Testflaschen für die Farbmischungen: Über tausend Laborstunden waren nötig, um die genaue Formel der bekannten Le-Corbusier-Farben herzustellen.

PRODUKTION

RECHTS OBEN
In 1100-Liter-Tanks werden die Farbpigmente vermischt.

MISCHUNG

RECHTS UNTEN
Die graue Le-Corbusier-Farbe ist eine Mischung aus Grün und Rot.



Der Farbfächer des Meisters

DER LEGENDÄRE ARCHITEKT LE CORBUSIER BESCHÄFTIGTE SICH AUCH INTENSIV MIT DER INNENRAUMGESTALTUNG UND ENTWICKELTE EINE FARBPALETTE MIT 63 NUANCEN. EIN ST. GALLER UNTERNEHMEN GEHÖRT ZU DEN WENIGEN FIRMEN, DIE DIESE FARBEN HERSTELLEN DÜRFEN

GRAU SEI NICHT UNBEDINGT EINE MISCHUNG aus Weiss und Schwarz, befand der legendäre Architekt Le Corbusier (1887–1965) aus La Chaux-de-Fonds. Der Betriebsleiter der Farbenfabrik Karl Bubenhofer AG, Richard Hollenstein, führt die Sichtweise des Architekten anhand eines Farbmusterkartons vor. «Sehen Sie die blaugrüne Farbe namens «vert d'eau» und das Dunkelrot? Kombiniert und bearbeitet man beide Farben, entsteht ein bestimmtes Grau, das eigentlich keines ist», sagt Hollenstein. «Je nach Beleuchtung wirkt das Grau ganz anders. Es enthält Farbakzente, die man nirgendwo sonst findet.» Tatsächlich stellt man beim Vergleich zwischen einem klassischen Grau und dem Le-Corbusier-Grau fest, dass sich die Töne in keiner Weise ähneln.

Nur zwölf Firmen weltweit

Was die Farbenlehre angeht, ist bei Grafikern und Designern vor allem die Pantone-Farbpalette geläufig. Der Farbfächer von Le Corbusier hingegen ist weniger bekannt. Die Palette zählt 63 perfekt zusammenpassende Nuancen. «Diese Harmonie macht die Farben so aussergewöhnlich», sagt Erich Bubenhofer, Geschäftsführer der Karl Bubenhofer AG. Die Farbenfabrik ist eine der

wenigen mit einer Produktionslizenz und produziert die Farben nun seit 2009. Die Firma Couleur Suisse AG, die eng mit der Fondation Le Corbusier in Paris zusammenarbeitet, erteilt die Produktionsrechte. Weltweit verfügen lediglich zwölf Firmen aus dem Design- und Möbelbereich über eine solche Bewilligung.

Die Le-Corbusier-Farben werden nicht an Privatpersonen verkauft. Wer seine eigenen vier Wände mit einem der exklusiven Farbtöne anstreichen möchte, muss mit ausgewählten Malern und Gebäudeprofis zusammenarbeiten. Die 1908 gegründete Firma Bubenhofer blickt auf langjähriges Wissen und viel Erfahrung zurück. Seit der ersten Fabrik im Jahre 1926 hat sich das Unternehmen auf Farben und Beschichtungsstoffe für den Bau, auf Industrielackierung und Pulverbeschichtung spezialisiert.

Das Familienunternehmen mit 250 Angestellten ist im sankt-gallischen Gossau zu Hause, wo es über 4000 Farben nach Originalrezepten produziert. Diese werden unter dem Markennamen «Kabe Farben» verkauft. Wie kommt eine Firma in der St. Galler Provinz dazu, so spezielle Farbnuancen herzustellen, die nur Insider zu kennen scheinen? «Wir waren auf der Suche nach etwas ganz Exklusivem für unsere Kundschaft. Auch wenn die Farbpalette von Le Corbusier nur 4 Prozent unserer Produktion ausmacht, ist sie ein gutes Marketing-

instrument», sagt Erich Bubenhofer. Besonders Architekten seien auf diese Nuancen versessen: «Es handelt sich um Ästheten, die auf der Suche nach ganz speziellen Farbtönen sind.»

Eine Philosophie der Farbenlehre

Diese Farbmusterpalette ist das Resultat von Le Corbusiers Reflexion über die Grenzen zwischen Kunst und Formalismus. Sie entstand, als sich der Architekt und Künstler für die psychologische Wirkung von Farben interessierte. Bereits zu seiner Zeit hat Le Corbusier die Wichtigkeit der Farbe entdeckt. Die Farbe sei der Ausdruck vom Leben, sagte der Meister. Auch Bubenhofer hatte einst ein persönliches Erlebnis mit den legendären Tönen. «Zufall oder nicht, als ich mein eigenes Haus vor 25 Jahren baute, schlug mir der Architekt das Le Corbusier-Blau für eine meiner Hausfassaden vor. Die Front trägt heute noch die gleiche Farbe», sagt Bubenhofer.

Zu den gefragten Le-Corbusier-Farben gehören momentan das Beige, das Mastic, das Grau und das Rot. Wer sich eine dieser Farben leisten möchte, muss bereit sein, mehr zu bezahlen: «Wegen der besonderen Pigmentdosierung und der speziellen Formel ist die Herstellung aufwendiger als bei herkömmlichen Farben. Man bezahlt aber nicht nur die Farbe, sondern auch eine Philosophie der Farbenlehre», sagt der Chef. ☉



Erich Bubenhofer

Der Farbmischer von Le Corbusier: Erich Bubenhofer führt in der dritten Generation das Familienunternehmen, das vor allem auf Lacke, Farben und auf Verputze spezialisiert ist. Firmengründer Karl Bubenhofer führte seit 1908 in Gossau ein Malergeschäft und machte sich auch mit der Gestaltung von Kirchenräumen einen Namen. 1926 gründete er die Farbenfabrik.

DER ERSTE GEL-MOUSSE MASCARA.
FALSCHER WIMPERN GLAMOUR...
GESCHMEIDIG UND FEDERWEICH!

NEU
**FALSCHER WIMPERN
FEDER-LOOK**
VOLUM'EXPRESS®



SCHLUSS MIT
SPRÖDEN WIMPERN!

Unsere revolutionäre Gel-Mousse-Formel enthält weniger Hart-Wachse für ein federweiches Mega-Volumen, ohne Klumpen.

DER ULTIMATIVE WIMPERN FEDER-LOOK VON WINKEL ZU WINKEL!



www.facebook.com/MaybellineSwitzerland

MAYBELLINE
MAYBE SHE'S BORN WITH IT. MAYBE IT'S MAYBELLINE.
NEW YORK



Traditionelle Schnäpse passen zu vielem.

VON LINKS NACH RECHTS

Royal Mure:

Brombeeren-Likör, Champagner, marktfrische Brombeeren, Brombeersirup.

Mojito Williams:

Williams-Schnaps, brauner Zucker, frische Pfefferminzblätter, Limettensaft, grob zerstoßenes Eis, Sodawasser

Spicy Sun Cognac:

Cognac, Gewürznelke, Anisster, Apfelsaft, grob zerstoßenes Eis

Cherry Bomb:

Kirschwasser, Kirschen-sirup, Curaçao, Zitronensaft, grob zerstoßenes Eis

Cocktails mit **Geschichte**

COGNAC, PORTWEIN UND SCHNAPS SIND KLASSIKER. Als Aperitif oder Digestif wurden sie in edlen Bars und Restaurants angeboten und pur oder höchstens «on the rocks» serviert. Heute trinkt man diese «Oldies» nicht mehr im Tulpen- oder schweren Kristallglas, sondern in schicken Martinigläsern als Cocktail. Grand Marnier verwendet man nicht mehr nur zum Kochen, sondern lässt ihn sich in angesagten Bars als Cosmopolitan mixen. Williams gibts nicht nur im Schokostängeli, sondern als Mojito Williamine. Insbesondere die Cognac-Hersteller haben grossen Erfolg an den neuen Partytheken: «Drinks mit Cognac wie der Pick-me-up oder der Prince of Wales laufen sehr gut», sagt Thierry Dunkel von der EG Lounge in Basel. Bruno Séguin, Chef der Mirror-Bar im Genfer Hotel Métropole, bestätigt: «Drinks wie der Summit, der Pure White,

der Float oder der Pink Love machen Furore.» Von Paris bis Berlin, von London bis New York mixen Barkeeper aussergewöhnliche Drinks mit klassischen Spirituosen. Grosse Produzenten wie Hennessy setzen auf solche Mischgetränke, um die jüngere Generation anzusprechen. Sie lassen von Mixologen, wie sie in der Fachsprache genannt werden, neue originelle Cocktailrezepte entwickeln. Zum Cognac-Boom hat auch die amerikanische Rap- und Hip-Hop-Szene beigetragen. Busta Rhymes, P. Diddy und Pharell sangen «Pass the Courvoisier», und Beyoncé tanzte im «Naughty Girl»-Videoclip zwischen Rémy-Martin-Flaschen. Und plötzlich interessiert sich ein junges, hippestes Publikum für diese Alkoholika, die fast etwas vergessen waren. Die heutigen Nachtschwärmer feiern mit den Spirituosen von gestern. ☉

TEXT SEMAJA FULPIUS FOTO CHARLES NEGRE

Edle Knolle für alle

DIE FIRMA URBANI AUS UMBRIEN LIEFERT TRÜFFELPRODUKTE IN DIE GANZE WELT. DER EDELPILZ KOMMT DABEI ÜBERRASCHEND ANDERS DAHER

TEXT SEMAJA FULPIUS

MITTEN IM GRÜNEN, UMGEBEN VON den Wäldern in der italienischen Provinz Umbrien, steht eine Trüffelmanufaktur, die mit fast 70 Prozent Marktanteil Weltmarktführer ist. An der Spitze des Unternehmens stehen Olga Urbani, ihre beiden Cousins Carlo und Giammarco sowie ihr ältester Sohn. Sie führen das Familienunternehmen Urbani in fünfter Generation. Die Geschichte dieser Familie, die seit nunmehr fast 100 Jahren über das weisse und schwarze Gold wacht, ist geprägt von der Liebe zur Trüffel. Die kostbaren Knollen sind in ihrer reinen Form nach wie vor ein Luxusprodukt. Allerdings hat dies das Unternehmen nicht davon abgehalten, neue Rezepturen zu erfinden, um die Trüffel auf jedermanns Tisch zu bringen. In den USA, dem wichtigsten Absatzmarkt der Firma, schwärmt man vor allem von Fertigprodukten, insbesondere von Saucen wie Kirschtomaten an schwarzen Trüffeln, Trüffelpesto und sogar Chilitrüffeln. «Wir haben aus dem Nischenprodukt ein Massenprodukt gemacht», sagt Olga Urbani. «In manchen Jahren konnten wir sage und schreibe 200 Tonnen verarbeiten!»

Schokolade mit Trüffeln

In der Schweiz findet man Produkte von Urbani in der hochpreisigen Sélection-Linie der Migros sowie im Globus. Für solche Zubereitungen werden Trüffel verwendet, die nicht mehr so ansehnlich oder bereits zerfallen sind und Trüffel zweiter Wahl. Die Firma produziert übrigens fast 1000 Trüffelprodukte: Öle und Aceto Balsamico, Cremes, Pasteten, Gewürzsalze, Tagliatelle ... «Ist diese Artischockenmischung nicht delikates?», fragt die Feinschmeckerin Olga Urbani. Heute geht der Trend sogar zu süssen Geschmacksrichtungen: Schokolade mit weissen Trüffelsplittern erzeugt einen ganz besonderen, überwältigenden Geschmack auf der Zunge. «Süsse Geschmacksrichtungen einzuführen, war ein grosser Schritt für uns», sagt Olga Urbani. Die grossen Trüffel, exquisite Krönung der Spezies, bleiben besonderen Kunden vorbehalten – den Küchenchefs der renommierten Sternerestaurants, die sie auf erlesene Art und Weise zubereiten.

Was denn nun: volkstümlich oder luxuriös? Olga Urbani wischt das Klischee mit

einer Handbewegung vom Tisch: «Wir bieten von beidem etwas. Die Trüffel kommt aus der Erde, und das vergessen wir nicht. Dort kommen wir schliesslich alle her.» Die Firmenchefin, die Energie und Eleganz ausstrahlt, erinnert sich daran, was ihr Vater immer sagte: «In unseren Adern fliessen Trüffel.» Vergilbte Fotos ihrer Grosseitern zeugen von diesem kulturellen Erbe, das über Generationen weitergegeben wurde.

14 000 Trüffelsucher

Die kleinen Knollen werden auch von Prominenten geschätzt. Eines Tages tauchte Nicole Kidman persönlich bei Urbani am Empfang auf und wollte Trüffel kaufen. Sting rief an und bestellte ein Kilo weisse Trüffel. Und noch viel früher sandte US-Präsident Nixon ein Schreiben, um sich für diese Köstlichkeit zu bedanken.

Doch es sind die Trüffelsucher, denen die Trüffel am meisten am Herzen liegen. Echte Bauern, die den Boden durchwühlen und das Geheimnis der Orte, an denen die Schätze verborgen sind, von Generation zu Generation weitergeben. Heute gibt es davon 14 000, die bei Urbani – stolz wie Bergleute, die Edelsteine zutage gefördert haben – ihre Funde anbieten, um sie wiegen und beurteilen zu lassen. Sie kommen mit weissen Trüffeln aus dem Piemont, der Toskana und den Marken und mit schwarzen Trüffeln aus dem Latium und den Abruzzen.

In manchen Jahren wurden **200 Tonnen Trüffel verarbeitet**

«Diese Menschen umgibt ein wahrer Mythos. Man sagt, dass manche von ihnen ihren Hund, dieses wichtige «Instrument» zum Aufspüren und Ausgraben der Trüffel, mehr schätzen als ihre Familie», erzählt Olga Urbani lachend. Sie leitet dieses Imperium und pflegt Beziehungen zu den Mächtigen dieser Welt, doch sie bleibt bescheiden; im Stillen bleibt sie die Träumerin, die sich fragt, was sie wohl gemacht hätte, wenn sie nicht in diese Familie hineingeboren worden wäre. Ihre braunen Augen funkeln: «Ich hatte keine Wahl. Papa hat mich ins kalte Wasser geworfen, als ich 18 war. Erst nach seinem Tod konnte ich ermassen, welches Privileg es war, den Stab übernehmen zu dürfen. Die Trüffel kann nicht kultiviert werden. Das macht seinen Wert aus.» ☉



Olga Urbani

Die dynamische 47-Jährige leitet das Familienunternehmen Urbani Tartufi mit 300 Mitarbeitern. Zur Erinnerung an ihren Vater und für die Archivierung ihrer Familiengeschichte hat sie in ihrem Heimatdorf Scheggino ein Trüffel-museum eröffnet.

Trüffel, gewachsen unter der Erde, sind eine edle Delikatesse.



Im Walliser Föhnwind trocknen die Trauben am Rebstock.



Himmlich süß

SÜSSWEINE GEHÖREN ZU DEN PERLEN VIELER WEINBAUGEBIETE. IM WALLIS HALTEN SICH DIE BEKANNTESTEN WEINPRODUZENTEN SEIT 15 JAHREN AN DIE STRENGEN VORSCHRIFTEN DER «CHARTÉ GRAIN NOBLE CONFIDENCIEL»

TEXT PIERRE THOMAS

SÜSSWEINE SCHREIEN NACH SUPERLATIVEN. Ihr Slogan «Quand le ciel s'unit à la terre pour créer l'exception» (Wenn Himmel und Erde gemeinsam Aussergewöhnliches schaffen) erklärt die ungewöhnliche Schreibweise des Labels «Grain Noble ConfidenCiel», das nur die Flaschen der in einer Blinddegustation ermittelten Top-Weine zieren darf. «Ciel» (Himmel) und «confidentiel» (vertraulich) stehen hier nicht zufällig, denn zum einen ist gutes Spätherbstwetter die Voraussetzung für Süsswein im Winter, und zum anderen bilden die grossen Walliser Süssweine in der Tat einen trauten Kreis. «20 000 Liter werden auf weniger als 10 Hektar Rebfläche – von insgesamt 5000 im Wallis – produziert, dies entspricht 2,5 Deziliter pro Quadratmeter», resümiert Emmanuel Charpin, Önologe und Präsident der Charta. Abgefüllt werden diese Jungweine meistens in sogenannte halbe Flaschen von 37,5 cl.

Rund 30 Produzenten machen mit

Die Walliser lassen seit je einige Trauben an den Rebstöcken hängen. Das Wetter und der warme Föhnwind lassen sie mit der Zeit mehr oder weniger austrocknen. Deshalb nannten die Weinbauern diese Spätleseweine «Flétris» (verblüht, vetrocknet) oder «Miflétris». Sie schenken den beiden wichtigsten Faktoren in der Herstellung grosser Süssweine wie jenen aus Sauternes oder dem Loiretal wenig Beachtung. Der erste heisst Botrytis cinerea. Dieser Pilz ist bei den Weinbauern gefürchtet. Er bedeckt die Trauben mit Grauschimmelfäule und verleiht ihnen einen schimmigen Geschmack. Eine wahre Plage! Auf trockenen, ausgereiften Trauben bildet derselbe Pilzstamm jedoch auf wundersame Weise eine «Edelfäule». Der zweite Faktor, der eine lange Lebensdauer gewährleistet, ist das Heranreifenlassen im Fass. Die Unterzeichner der Charta verpflichten sich, ihre Weine während mindestens zwölf Monaten in Fässern – meistens in neuen 225-Liter-Barriques – zu lagern. Emmanuel Charpin liebäugelt mit der Idee, diese Weine genau dann auf den Markt zu bringen, wenn sie reif genug sind, um geschätzt zu werden. Einige erreichen diesen Höhepunkt des aromatischen Ausdrucks erst nach 5, 10 oder sogar 20 Jahren.

Die Weinbauern und Önologen können mit zahlreichen Parametern spielen, darunter die Rebsorten (fünf sind genehmigt) und der Zeitpunkt der Weinlese (manchmal erst im Januar des folgenden Jahres) und anderen. Das Ergebnis sind facettenreiche Weine. Farbe: von leuchtend gelb bis kupferrot. Bouquet: grüne Zitrone, Rha-

barber (Petite Arvine), Quitte, Aprikose (Malvoisie, Amigne), Himbeergeist, weisse Trüffel (Ermitage). Gaumen: Aromen von getrockneten Aprikosen, Orangenblüten, aber auch Bergamotte (Earl Grey Tea), Feigen, Honig, Akazie, Esskastanie, Tannennadeln sowie Caramel, Kakao und süsse Gewürze. Bisher haben rund 30 Produzenten die Charta unterzeichnet, darunter Marie-Thérèse Chappaz, Provins-Valais, Philippe Darioli, Fabienne Cottagnoud, Denis Mercier, Domaine du Mont d'Or, Rouvinez, Jean-René Germanier, Benoît Dorsaz, Robert Tamarcaz und Thierry Constantin. ☉

Zahlreiche Weine der Charta Grain Noble ConfidenCiel, die halbe Flasche (37,5 cl) zu 30 bis 50 Franken gibt es über www.chateauvilla.ch

Spannende Beziehungen

Es ist ein Jammer. In Schweizer Kellern ruht das Beste, was die edelsüsse Weinwelt zu bieten hat, doch hervorgeholt wird es nur, wenn Foie gras oder Roquefort auf dem Menü stehen. Nichts gegen Millefeuilles von der Gänseleber, kombiniert mit einem Glas Tokajer, einem Sauternes, einer grossen Trockenbeerenauslese. Süsser Wein und Leber sind ein bewährtes Duo. Auch der Blauschimmelkäse hat sich als Partner von Aus- und Spätlesen qualifiziert. Doch beim Essen und Trinken ist es wie bei Mann und Frau: Oft haben die gegensätzlichen und nicht die harmonischen Paare die spannendste Beziehung. August F. Winkler, deutscher Kulinarikexperte und Autor des Buches «Edelsüsse Weine» (Umschau), hat sich an vielen, vermeintlich unmöglichen Paarungen versucht, zum Beispiel an der 2000er Welschriesling Trockenbeerenauslese Zwischen den Seen von Alois Kracher, kombiniert mit Aal in Dillsauce. Dann hat er das Konkurrenzprodukt vom Weingut Vehlich, Jahrgang 1998, zu einer «perfekt geschmorten Lammschulter» probiert und

sich von der Menütauglichkeit edelsüsser Gewächse überzeugt: «Die Weine verbanden sich auf geradezu geheimnisvolle Weise mit der Pikanterie der Speisen.» Das Beste, was einem Süsswein passieren kann, ist die Begegnung mit einem couragierten Koch, einer experimentierfreudigen Sommelière. Es braucht den Gaumen, nicht den Verstand, um die reizvollen Kombinationen zu entdecken. Selbst Kenner und Schlemmer würden «unmöglich!» sagen, wenn man ihnen zur Auster, zur kross gebratenen Blutwurst, zum Wiener schnitzel ein Glas Süsswein einschenken wollte. Bis sie den Reiz der kontrastreichen Aromen am eigenen Gaumen erfahren. Nicht nur im Restaurant – auch zu Hause sind die Experimentierfreudigen die Gewinner. Wer den edelsüssen Wein von seinem Sonntagsimage befreit, sich an einem unheiligen Nachmittag eine Flasche Grain noble Arvine von Spitzenwinzerin Marie-Thérèse Chappaz gönnt und dazu eine dicke Scheibe frisches Rosinenbrot mit Butter geniesst, hat den Schlüssel zur Glückseligkeit gefunden. Karin Oehmigen



Gut erfunden:
Gourmet-Menü auf Knopfdruck.



Der Combi-Steam XSL mit der Weltneuheit **GourmetDämpfen**.
Zu Hause kochen wie die Maitres de cuisine: Dank vorprogrammierten
Gourmet-Rezepten gelangen Ihnen die feinsten Menüs auf Knopfdruck.
Erfahren Sie mehr über unsere einzigartigen Innovationen unter vzug.ch



Führend in Küche und Waschraum

Das edle Fleur de Sel wird von Hand von der Wasseroberfläche abgeschöpft.



Das weisse **Gold**

FARBIGE SALZKÖRNER AUS ALLER WELT SETZEN HEUTE AKZENTE AUF UNSEREN TELLERN. DIE GESCHICHTE DES WEISSEN GOLDES IST MEHR ALS NUR GESCHMACKSSACHE

TEXT ANOUK SCHUMACHER

DREI SCHWARZE KÖRNER AUF einer Scheibe Gänseleber. Salz wird heute in der Küche nicht nur wegen der geschmacklichen Eigenschaften verwendet, sondern auch als dekoratives Element. Corinne und Patrick Rosset, die vor 20 Jahren in Payerne die Gewürzhandlung *Le monde des épices* eröffneten, haben die Trendwende miterlebt. Vor gut zehn Jahren machten das schwarze Black-Lava-Salz aus Hawaii oder das rosa Himalajasalz Furore.

Es folgten gewagte Mischungen von mit Gewürzen oder Tee aromatisierten Salzen und Räuchersalze aus dem Norden. «Heute wollen die Kunden mehrheitlich Salze, die eine Geschichte haben», sagt Patrick Rosset. Er bietet seit neuestem das aus Mali importierte *Sel de L'Azalaï* an. Das weisse Salz ist von der Farbe her nichts Besonderes, doch weil es von einer Karawane von Kamelen transportiert wird, verleiht es Gerichten eine spezielle Wüstennote.

Benoît Violier, der Nachfolger von Philippe Rochat im legendären *Hôtel de Ville* in Crissier, bevorzugt Produkte, die

nicht von so weit herkommen. «Ich arbeite fast ausschliesslich mit Fleur de Sel aus Guérande oder von der *Ile de Ré*», erklärt er. Dies ist generell der Trend in der gehobenen Gastronomie. «Das sind meiner Meinung nach die würzigsten Meersalze, aber ich bin sicher durch den Geschmack meiner Kindheit beeinflusst», gesteht der Küchenchef. Er stammt aus dem französischen Département Charente und wuchs in einer Familie von Weinbauern und Austernzüchtern auf, die gleichzeitig auch Salz herstellen.

Die Schweizer konsumieren gemäss Studie der eidgenössischen Forschungsanstalt

Agroscope 7 bis 13 Gramm Salz pro Tag. Das Kristall ist jedoch nicht nur dem Geniesser-gaumen vorbehalten. Natriumchlorid, wie die chemische Bezeichnung von Kochsalz lautet, wird auch in der chemischen Industrie, in der Landwirtschaft, in der Pharmazie, für die Schneeräumung auf Strassen und für die Wasserenthärtung verwendet. Dank seiner nährstoffreichen und konservierenden Eigenschaften ist Salz ein sehr gesuchtes Element. «Ohne Salz gibt es kein einiger-massen menschenwürdiges Leben!», sagte schon Plinius der Ältere.

Der Historiker Jean-François Bergier beginnt seine «Geschichte vom Salz» zur Zeit der ersten sesshaften Zivilisationen: bei den Sumerern, in Babylon, in Ägypten und im Tal des Indus, in China und rund um das Mittelmeer. Die Mythologie des Salzes begann in längst vergangenen Zeiten und setzte sich bei allen weiteren Völkern fort, die dem Salz einen göttlichen Charakter zuschrieben. Salz war lange Zeit Bestandteil des Weihwassers und wurde bei zahlreichen Kulthandlungen verwendet. Die Ägypter nutzten die konservierenden Eigenschaften von Salz zur Präparierung ihrer Mumien. Die Römer opferten das Salz den Göttern, streuten es aber auch über die eroberten Städte, um den Boden unfruchtbar zu machen. Die Symbolik von Salz schwankte stets zwischen reinigend oder sterilisierend. Im Alten Testament wird Salz sowohl eine Bedeutung der Zerstörung als auch des heiligen Bundes zugemessen. Im weiteren Sinn wird Salz als Symbol für Gastfreundschaft und Freundschaft betrachtet, weshalb Salzstreuer früher stets schön dekoriert waren. Die Bedeutung von Salz im Volksglauben zeigt, wie wichtig das Kristall für die Bevölkerung war, und entspricht der wirtschaftlichen Macht eines Lebensmittels, das auch als Zahlungsmittel diente. Plinius erinnert daran, dass «der Sold des Kriegers zu Beginn in Salzrationen ausbezahlt wurde». Das Wort «Salär» kommt von der Zahlung von Lohn oder Sold in Form von Salz.

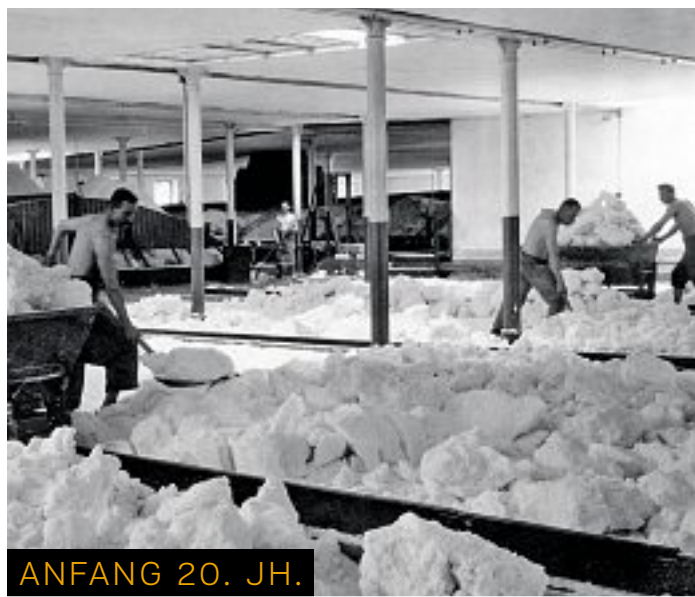
Das Öl von gestern

Die Schweiz ist heute eines der wenigen Länder, in denen noch ein Salzregal, ein Hoheitsrecht der Salzgewinnung, besteht. Salz war für die Grundeigentümer stets ein finanzieller Segen, erhoben sie doch seit den ersten grossen Zivilisationen eine Steuer auf die Gewinnung. Wegen seiner wirtschaftlichen Bedeutung kam es immer wieder zu Auseinandersetzungen um das weisse Gold – ähnlich wie die heutigen Konflikte um Erdöl. Im Meer ist Salz in unendlicher Menge vorhanden, doch auf der Erde ist es ungleich verteilt, was den Kampf zwischen den Mächten um die Kontrolle verschärfte. Regionen, die über keine Salzfundorte verfügten, hingen von den grossen Produzenten und Händlern ab. Zur Versorgung richteten bereits die Römer wichtige Salzstrassen ein. Die Salzpisten durch die Wüste haben eine mystische Geschichte. Das wertvolle Nahrungsmittel wurde von den Kamelkarawanen durch die Ödnis zu den Märkten von Timbuktu transportiert, wo es früher gegen Geld eingetauscht wurde.

Ab dem 6. Jahrhundert gelangten die Regionen dank der Gewinnung von Salz zu Reichtum. Bis zum 12. Jahrhundert war der Salzmarkt in der Hand der Klöster. Zwischen dem 12. und 17. Jahrhundert entstand in Westeuropa ein blühender Handel, von dem vor allem verschiedene Provinzen und einige Städte profitierten. Venedig etwa zog aus seiner Salzpolitik grossen Profit: Indem sich die Stadt das Monopol der Gewinnung und Verteilung in der Region sicherte, besteuerte sie auch das Salz von Zypern, Djerba und Tripolis. Vom 14. bis 16. Jahrhundert



1820



ANFANG 20. JH.



1942

SALZ IN DER NEUZEIT

1820 In der Antike bereits bekannt, kam die Verwendung von Salz in Thermalbädern im 19. Jahrhundert wieder auf.

Anfang 20. Jahrhundert Arbeiter laden das Salz der Schweizer Rheinsalinen auf. Das Unternehmen beliefert die ganze Schweiz ausser den Kanton Waadt.

Seit den 40er-Jahren wird Salz in neuen Bereichen angewendet, unter anderem für die Schneeräumung. Dafür wird heute die grösste Menge Salz produziert.

2000 Farbige Salze kommen auf die Teller, unter anderem das bekannte Himalajasalz. Rotes und schwarzes Salz aus Hawaii hat seine Farbe vom Vulkangestein.

2012 Der Trend geht zu kulinarischen Salzen mit einer Geschichte. Azalaisalz aus Mali etwa verleiht Gerichten den Geschmack der Reise auf dem Kamelrücken.

2000



2012



MYTHISCH

Salzstreuer galten lange als Symbol von Gastfreundschaft und Reichtum. Der berühmteste Salzstreuer wurde im 16. Jahrhundert vom italienischen Goldschmied und Bildhauer Benvenuto Cellini für den damaligen König von Frankreich geschaffen. Er ist von der romanischen Mythologie inspiriert und zeigt Meeressgott Neptun und Göttermutter Kybele.



machte Salz rund 30 bis 50 Prozent der Importgüter aus.

Die Schweiz sei lange von der Salzeinfuhr aus den Nachbarländern abhängig gewesen, erklärt Philippe Benoit, der Direktor der Salzminen von Bex. Erst im 15. Jahrhundert wurden im Kanton Waadt die ersten Salzvorkommen in der Schweiz entdeckt und damals unter der Kontrolle der Berner abgebaut. Bald entstanden Minen, und 1684 wurde die Saline von Bex gegründet. Heute werden dort jährlich 30 000 Tonnen Salz gewonnen. Die Saline von Bex teilt sich das nationale Monopol mit den Schweizer Rheinsalinen, die alle Kantone mit Ausnahme des Waadtlandes beliefern.

Die Rheinsalinen wurden 1909 gegründet, als die vier privaten Salinen der Region fusionierten. Im basellandschaftlichen Schweizerhalle und im aargauischen Riburg, einem Ortsteil von Möhlin im Fricktal, werden jährlich zwischen 400 000 und 500 000 Tonnen Salz produziert. Über 50 Prozent dieser Produktion werden für die Schneeräumung von Strassen verwendet.

Heute haben fast alle Länder Zugang zu einer nationalen Versorgungsquelle, die ihren eigenen Bedarf decken kann. Die steigenden Produktionskapazitäten führen zu einer Diversifizierung der Produkte und neuen Absatzmöglichkeiten. «Wir konzentrieren uns auf eine Weiterentwicklung unserer Produktpalette für den Wellness-Bereich», erklärt Yves Romanens, der Kommunikationsleiter der Saline von Bex. Schon im 19. Jahrhundert lieferten die schweizerischen Salinen Salzwasser für die Thermalbäder in Lavey, Bex-les-Bains und Rheinfelden. Die wohltuenden Eigenschaften von Salz waren bereits in der Antike für Anwendungen in der Pharmazie und in der Hygiene bekannt.

«Unsere Gesellschaft sucht High-End-Produkte», bekräftigt auch Carlo Habich, Verkaufsleiter der Schweizer Rheinsalinen. Um diese Nachfrage zu befriedigen, importiert und vertreibt das Unternehmen seit einigen Jahren auch exotische Salze aus aller Welt. Damit jeder sein Salz- und Traumkorn auf dem Teller findet. ☉

MALERISCH

Salz spielte lange eine wichtige wirtschaftliche Rolle und war das wichtigste Import- und Exportgut. Der Maler Bernard de Gironde malte im 19. Jahrhundert das Bild «Les porteurs de sel à Venise», das daran erinnert, wie Salz einst transportiert wurde.

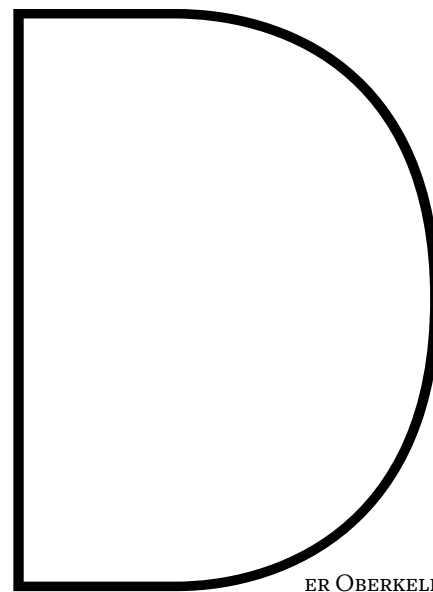




René Redzepe, 34, führt seit 2003 das Restaurant Noma in Kopenhagen.

René Redzepi Sein Noma in Kopenhagen gilt als bestes Restaurant der Welt. Was macht der dänische Kochkünstler besser als alle anderen?

TEXT RENATA LIBAL FOTO DITTE ISAGER



ER OBERKELLNER STELLT einen Saisonstrauß aus Beeren, Ästen und Laub auf den Tisch und wünscht den Gästen lächelnd einen guten Appetit. Das sieht zwar sehr hübsch aus, aber was genau soll man hier essen können, bitte? Der junge Mann zeigt auf eine braune Hülse im Blumenstrauß: eine Mini-Galette aus Malz mit Wacholderbeeren. Der Schaum ist frittiert und mit Steinpilzpuder überzogen. Damit wird gleich zu Beginn klar: Im Restaurant Noma in Kopenhagen hat das Kochkonzept eine neue, experimentierfreudige, abenteuerliche und auch vergnügliche Dimension. «Vorsicht, die Vorspeisen-Häppchen folgen rasch aufeinander», warnt der Oberkellner. «Das gibt dem Ganzen einen Touch Rock 'n' Roll, einen kulinarischen Windstoss.» Los geht es mit der bläulichen Miesmuschel aus Johannisbeeren, der getrockneten Karotte mit Sauerampfer, dem winzigen Sandwich aus gegrillter Poulethaut mit Roggen und rotem Seehasenrogen. Die Radieschen werden in einem Topf mit Erde serviert; eine köstliche Mischung aus Getreide, Nüssen und Kräutern. Kleine Crevetten aus dem Fjord befinden sich in einem Glas mit Eis. Ihre Fühler zappeln noch, wenn sie mit flüssiger Butter übergossen und roh verspeist werden.

Wie war das? Die Crevetten isst man lebend? Der renommierte Chefkoch des Lokals, René Redzepi, dessen Noma vom britischen Magazin «Restaurant» zum dritten Mal in Folge zum weltweit besten Restaurant gekürt wurde, ist für seine Molekularküchenexperimente bekannt. Bei Ferran Adrià, dem spanischen Alchimisten und Revolutionär des Kochens, hatte Redzepi seine molekularen Kochfertigkeiten erworben. Und nun rohe Crevetten? Handelt es sich dabei nicht um eine Anti-Molekularküche? Das Restaurantpersonal (an die 50 Personen, einschliesslich der ehrenamtlichen Praktikanten aus aller Welt) schmunzelt. Eigentlich sei das ganze Getue rund um die Molekularküche stark übertrieben, es handle sich da ja lediglich um eine Kochtechnik unter vielen anderen, sagen sie. Das Wesentliche seien die lokalen Produkte, die so pur und natürlich wie möglich serviert werden. Übrigens setzt sich der Name des Restaurants aus den dänischen Wörtern «nordisk» (nordisch) und «mad» (Essen) zusammen. Da passen die Crevetten, die kaum die Nordsee verlassen haben, natürlich ins Konzept. Fast alle Produkte stammen aus einem Umkreis von 100 Kilometern, vor allem aus den skandinavischen Wäldern und Buchten mit ihren Hunderten von Pilzsorten und den aussergewöhnlichen Meeresalgen. Die Gäste versuchen, einen der jungen Köche zu necken, der das Pre-Dessert präsentiert (Caramel aus Mark, das in seinem eigenen Knochen serviert wird): «Gibts keine Ananas am Ende des Essens?» Der junge Herr fällt fast in Ohnmacht – Ananas sind hier natürlich ausgeschlossen! Obwohl in Dänemark Tomaten wachsen, sind sie im Noma übrigens ebenfalls verbannt. Die endlos langen Sommertage bekommen dem roten Gemüse nämlich nicht gut.

Seit das Noma 2004 am Hafenbecken von Kopenhagen seine Türen öffnete, hat die Begeisterung für eine Küche mit lokalen Produkten die ganze Stadt erfasst. Die Menschen scheinen einen natürlicheren und respektvolleren Umgang gegenüber der Natur zu haben. Auch wenn einige Köche dem 34-jährigen Redzepi seine unnachgiebige, fast fanatische Haltung vorwerfen (man munkelt, er hätte nur wegen seiner Obsession für die lokalen Produkte noch kei-

nen dritten «Michelin»-Stern erhalten), kann man ihm sicher nicht vorwerfen, zu wenig Fantasie in die Küche zu bringen. Im ersten Stock des Restaurants hat der passionierte Koch ein sogenanntes «kulinarisches Studio» eröffnet, in dem er mit unbekanntem Zutaten experimentiert und damit wöchentlich seine saisonalen Menüs ergänzt. Seine Kochkunst hat sich über die Jahre zu einer simpleren und radikaleren Küche entwickelt, stets mit viel Kreativität. Ausserhalb seines Restaurants hat Redzepi (zusammen mit dem Gastro-Unternehmer Claus Meyer) eine gemeinnützige Organisation namens Nordic Lab Food gegründet, die sich wissenschaftlich mit der nordischen Küche befasst. Durch die Begegnungen, den Austausch und die daraus entstehenden Rezepte verbreitet sich das Wissen. Die Zahl von jungen Köchen, die lokale Produkte verwenden, wächst stetig.

Mitte August ist Redzepi nach einer Sommerpause in sein frisch renoviertes Restaurant zurückgekehrt. Der Holzboden wurde ausgetauscht, die schlichte Inneneinrichtung des ehemaligen Speichers hat sich etwas verändert, der Grill steht aber immer noch am gleichen Ort. «Wir sind unglaublich glücklich. Wenn man bedenkt, dass wir vor fünf Jahren nur mit Mühe die Monatslöhne bezahlen konnten», tweetet Redzepi. Während die Bauarbeiter mit den Renovierungen des Noma beschäftigt waren, flog der Chefkoch nach London, um während der Olympischen Spiele ein Restaurant zu führen. In den Küchen des prächtigen Claridge's Hotel bekochte er innerhalb von nur zehn Tagen 3500 Gäste. Dafür bräuchte er bei seinen 40 Sitzplätzen im Noma fünf Monate. In London wurde Redzepi begeistert empfangen und kann es bis heute noch nicht fassen, wie viele ein Autogramm von ihm wollten. Nach seinem olympischen Aufenthalt zurück in Kopenhagen bei seiner Frau, seiner dreijährigen Tochter und seinem Velo, mit dem er täglich unterwegs ist, hat René Redzepi auch eine unendlich lange Warteliste fürs Noma vorgefunden. Diejenigen, die einen Tisch ergattern, können sich wirklich glücklich schätzen.

Die Waldameisen, die wir lebend servieren, schmecken nach Zitronengras

Als ich letzten Frühling Ihre Restaurantküche besichtigte, naschten Sie Blüten von Wildkirschen und zogen in Erwägung, die Blüten in Essig aufzugliessen. Wie der Essig danach schmecken würde, war Ihnen bekannt, aber nicht, wie Blumen darauf reagieren würden. Wie haben Sie schliesslich die Blüten zubereitet?

René Redzepi: Die Blumen hatten zu Beginn eine bittere Note und danach einen Mandelgeschmack. Als Knospe schmeckten sie besser. Schliesslich haben wir die Blüten gleich nach dem Pflücken zusammen mit kleinen Erbsen frisch serviert. Unser Konservierungsexperiment konnten wir leider nicht zu Ende führen, da die Saison für Wildkirschen inzwischen vorbei war.

Lange wurden Sie als Schüler von Ferran Adrià bezeichnet, der sein Wissen über die Molekularküche in dessen Schule erwarb. Welcher Einfluss hatte diese Erfahrung auf Ihre Ernährungphilosophie?

Meine Zeit im Restaurant el Bulli hat mich mehr auf einer spirituellen als auf der technischen Ebene weitergebracht. Ich habe die Stadt Rosas und die Costa Brava mit einem Gefühl der Freiheit verlassen; ich fühlte mich stark und war bereit, meinen eigenen kulinarischen Weg zu gehen.

Im Noma hat man das Gefühl, die ganze skandinavische Landschaft zu verschlingen. Wollten Sie das erreichen?

Wir wollten herausfinden, welche Speise am besten unsere Region verkörpert und haben tatsächlich die ganze Landschaft rundherum erforscht. Gewisse Teller scheinen aus der Natur zu entspringen, dahinter steckt aber viel mehr, und die Gerichte sind komplizierter, als sie aussehen.

Bevor Sie das Restaurant Noma eröffneten, reisten Sie durch ganz Skandinavien, um die heimischen Pflanzen und die lokalen Produkte kennen zu lernen. Suchen Sie Ihre Zutaten weiterhin selber aus?

Natürlich, aber leider kann ich es mir nur noch einmal in der Woche einrichten. In den zehn Jahren unseres Bestehens haben wir unsere eigene Landkarte der Region zusammengestellt – keine Karte mit Strassenbezeichnungen, sondern eine mit Namen aller verschiedenen Zutaten, die um uns herum wachsen.

Also arbeiten Sie mit speziellen Sammlern und Bauern zusammen?



Ja, es handelt sich um ein ganzes Team. Fünf Sammler wissen genau Bescheid, welches Produkt in welcher Qualität wir benötigen, zwei Bauern ebenfalls. Diese Persönlichkeiten gehören fest zum Restaurant. Und mein Souschef – Trevor Moran – ist einzig und allein für die enge Beziehung zwischen den Lieferanten und dem Restaurant zuständig. Durch diesen intensiven Austausch erfahren wir täglich, wie es um die Reifung und die Verfügbarkeit der Produkte steht.

Ich habe gelesen, Sie hätten 2005 an einem Strand wilden Koriander gegessen, der Sie in einen Rausch versetzte. Haben Sie seither Ähnliches erfahren?

Tatsächlich handelte es sich damals nicht um Koriander, sondern um Strand-Dreizack. Die länglichen Blätter und der Geschmack waren dem Koriander aber sehr ähnlich. Ich war überwältigt davon, dass ein solcher Geschmack als wilde Pflanze in unserer Region wächst. Als ich vor einigen Monaten zum ersten Mal Ameisen ass, machte ich ebenfalls eine aussergewöhnliche kulinarische Erfahrung. Diese Waldameisen, die in speziellen Regionen Dänemarks vorkommen, schmecken nach Zitronengras.

Diesen Sommer sind Sie nach London gezogen, um während der Olympischen Spiele im Restaurant des Hotels Claridge's zu kochen. Was meinten die Gäste zu Ihren lebenden Ameisen?

Diese ganz speziellen Ameisen waren die einzigen Zutaten, die ich aus Kopenhagen mitnahm. Zu Beginn waren die Gäste natürlich etwas irritiert, und an allen Tischen wurde nur über diese Ameisen gesprochen. Nachdem sie jedoch die kleinen nach Zitronengras schmeckenden Insekten kosteten, zeigten sie für mein Experiment Verständnis und genossen die ungewohnte Speise.

Was war die Herausforderung eines solchen so kurzlebigen Projekts?

Bis anhin hatten wir noch nie mit einer anderen Speisekammer gekocht. Diese Tatsache stellte wahrhaftig eine Herausforderung dar. Bei diesem Vorhaben war uns einerseits wichtig, den olympischen Geist mitzuerleben, andererseits Erfahrungen in einer fremden Stadt zu sammeln. Persönlich hat mir diese Zeit sehr gefallen.

Hat Sie die Lust gepackt, ein weiteres Restaurant zu eröffnen?

Überhaupt nicht! Ich freue mich, meine ganze Aufmerksamkeit wieder dem Noma widmen zu können.

Sind Sie in Kopenhagen aufgewachsen? Welches waren die typischen Aromen Ihrer Kindheit?

Ich bin in Mazedonien aufgewachsen. Wir haben immer alles selbst gekocht und dafür Gemüse und Früchte aus unserem eigenen Garten oder aus der Region verwendet. An den Duft und den

AUF DEM TISCH

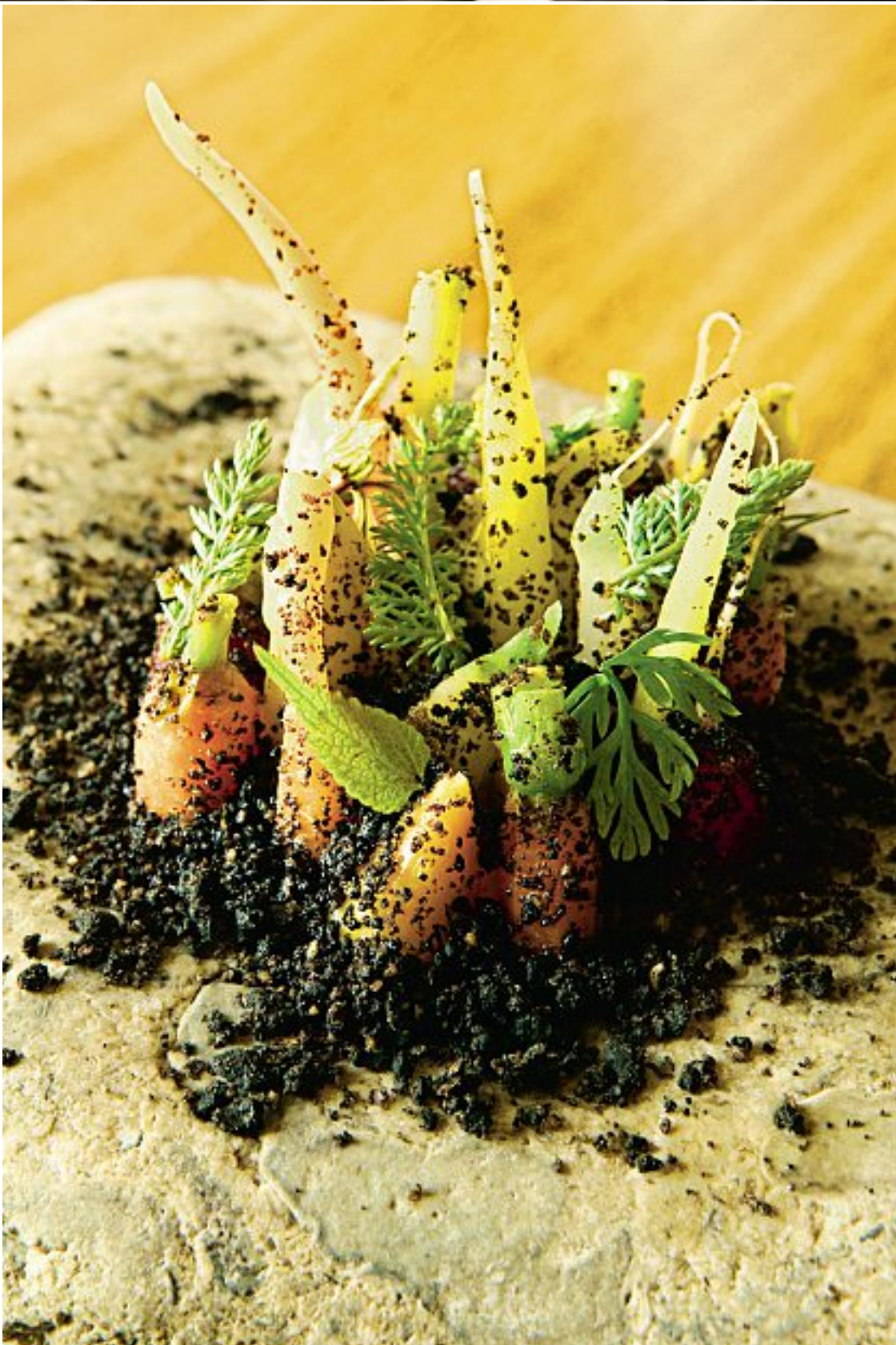
OBEN Leichte Baby-Hering-Bällchen, eine Art Neuinterpretation traditioneller dänischer Küche.

RECHTS Junge Karotten mit Kräutern auf falscher Erde aus Nüssen und gemahlener Körnern.



WARTELISTE

Wer die Noma-Küche selbst erleben will, kann am 5. November, 10 Uhr, auf www.noma.dk einen Tisch für Januar 2013 reservieren. Man kann sich auch auf die Warteliste eintragen; da kommt man aber nur zum Zuge, wenn Reservierungen annulliert werden.



Geschmack von gerösteten Kastanien kann ich mich besonders gut erinnern, eine Spezialität meines Vaters.

IN DER KÜCHE

OBEN RECHTS René Redzepi und seine Mitarbeiter richten achthändig einen knusprigen Hecht mit jungen Sprossen an.

Bei meinem Besuch im Noma sass ich am Tisch neben mir acht junge Frauen, die sich vergnügt unterhielten und das exquisite Essen genossen. Ein so junges Publikum ist eher eine Seltenheit für ein gehobenes Restaurant wie Ihres. Kommt das im Noma oft vor?

Ich habe tatsächlich das Gefühl, wir empfangen – im Gegensatz zu anderen im «Michelin» ausgezeichneten Restaurants in der Region – ein anderes Publikum. Das freut mich. Es ist schön, wenn sich alle willkommen fühlen und die Freude am guten Essen und an einzigartigen Geschmäckern teilen.

Mir gefiel besonders gut, dass jeder Koch sein kulinarisches Kunstwerk dem Gast persönlich servierte. Ich konnte richtig das Funkeln in den Augen der Köche sehen!

Viele Gründe sprechen für diese Vorgehensweise. Ich glaube, die Essenz unseres Restaurants liegt in diesem befriedigenden Gefühl des Gebens. Die wenigen Sekunden, in denen der Koch seinen Arm nach vorne streckt, dem Gast das Resultat seiner Bemühungen überreicht und dieser den Teller annimmt, sind einzigartig. Ich bin überzeugt, dass diese Geste den Köchen nicht nur hilft, Kontakt zu den Gästen aufzunehmen, sondern sie auch daran erinnert, weshalb sie Koch geworden sind. Dieses Ritual befriedigt die Gäste, beglückt das Team und führt schliesslich zu einer noch besseren Küche. ☺

Kulinarisches Kopenhagen

Dänische Küchenchefs haben sich von René Redzepis Erfindungsgeist inspirieren lassen. Nicht alle kochen ausschliesslich mit lokalen Zutaten, aber immer mehr verwenden Produkte aus dem Meer und Gemüse aus der Region. **Noma** (Strandgade 93, DK-1401 Kopenhagen, Telefon +45 3296 3297, www.noma.dk) bleibt mit zwei «Michelin»-Sternen die Nummer eins. Aber andere ziehen nach. Kopenhagen hat im «Guide Michelin» insgesamt 14 Sterne und liegt damit vor Städten wie Rom und Wien. Diese vier Restaurants wurden neu mit einem Stern ausgezeichnet: **Geranium** (Per Henrik Lings Allé 4 / 8. Etage, DK-2100 Kopenhagen, Telefon

+45 69 96 00 20, www.geranium.dk, mit Küchenchef Rasmus Kofoed, ist auf biodynamische Gerichte spezialisiert. **Den Røde Cottage** etwas ausserhalb der Stadt (Strandvejen 550, DK-2930 Klampenborg, Telefon +45 39 90 46 14, www.dengulecottage.dk) serviert Pfifferlinge, Steinbutt und Fenchel. **Relæ** (Jægersborggade 41, DK-2200 Kopenhagen, Telefon +45 3696 6609, www.restaurant-relae.dk) setzt auf schnörkellose, leicht alternative Gerichte. **Grønbech & Churchill** (Esplanaden 48 / Amaliegade 49, 1256 Kopenhagen, Telefon +45 3221 3230, www.gronbech-churchill.dk) tischt zartes Fleisch, Fisch und grünes Gemüse auf.



SCHLEMMEN MIT STIL

SÜSSE UND SALZIGE HÄPPCHEN AUS EDLEM GESCHIRR KOSTEN UND DAZU MONDÄNE SCHMUCKSTÜCKE TRAGEN – WAS GIBT ES SCHÖNERES?

FOTOS ANOUSH ABRAR

LINKE SEITE Salzige Macarons von **Vollenweider Chocolatier Confiseur**. Champagnerbecher Sjp of Gold, **Sieger by Fürstenberg**.

RECHTE SEITE
SIE Kleid, **Azzaro**. Schuhe, **Gucci**. Ohrringe Horsebit Cocktail, **Gucci**. Halskette Precious Temptations, **Chopard**. Ring aus der Piaget-Rose-Kollektion, **Piaget**. Armreif aus der Serpenti-Kollektion, **Bulgari**. Uhr Agile, **ck Watch**. Ring Diamantissima, **Gucci**. Nagellack Every Month is Oktoberfest, NLG18, **OPI**. Sektglas Sommeliers, **Riedel**. **ER** Blazer, **Louis Vuitton**. Smokinghose, **Brioni**. Schuhe, **Jil Sander**. Smokinghemd, **Brioni**. Fliege, **Hackett**. Uhr Capeland 10062, **Baume et Mercier**.

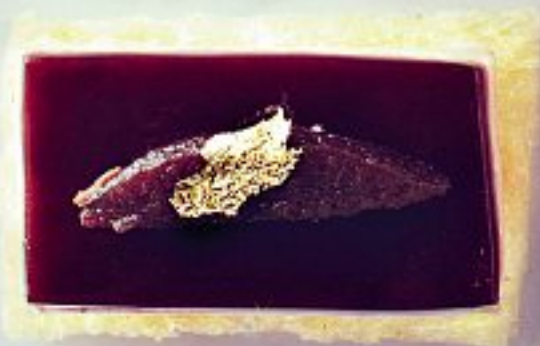
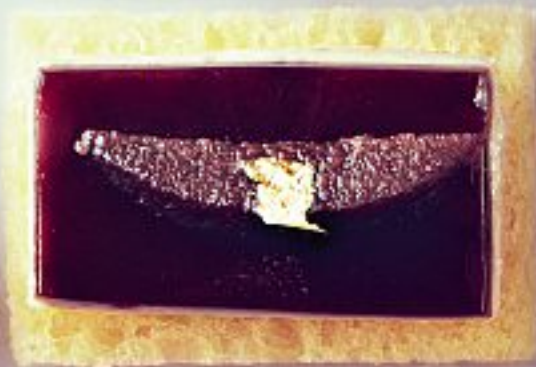
Himbeermousse und Mini-Tarte Citron von **Vollenweider Chocolatier Confiseur**. Teller Hemisphere Aile Or, **J.L. Coquet** und Or d'Azur, **Bernardaud**.





LINKE SEITE
 Kleid, **Chanel**. Ohrringe,
Christophe Graber. Uhr Onde
 Small, **Ebel**. Ring 1837™,
Tiffany. Ring aus der Kollektion
 Imperiale, **Chopard**. Ring
 Limelight, **Piaget**. Nagellack
 Don't Talk Bach To Me, NLG17,
OPI. Tanariva-Schokolade
 und Genmaicha-Tee von
Anne-Sophie Pic mit
Guillaume Raineix im **Beau-
 Rivage Palace**.

RECHTE SEITE
 Petit fours, **Les Gourmandises
 de Miyuko**. Kaffee- und
 Teekanne, Sahnekännchen
 und Zuckerdose 1925,
Christofle.



VON LINKS OBEN NACH
RECHTS UNTEN:
Charlotte-Ring mit Ossiëtra-Kaviar,
Ente mit Rotweimbienen-Spiegel
und Blattgold, Scampo mit
orientalischem Chutney, Orangen-
Bällchen mit Minze, Apfel- &
Caramelkugeln auf Sablé mit
leicht gesalzener Butter, Pistazien-
Financier von **RSH, Philippe
Rochat, Lazare Saguer und
Michel Hug**. Schalen **Sieger
by Fürstenberg**.

ADRESSEN SEITE 32.
FOTOS: ANOUSH ABRAR.
PRODUKTION: HÉLÈNE BÉZIAT,
OLIVIA GORICANEC.
ART DIRECTOR: GÉRALDINE
DURA. STYLING PRÊT-À-
PORTER: KIM DUNG NGUYEN.
STYLING SCHMUCK UND
UHREN: ANOUK SCHUMACHER.
ASSISTENTIN: ELSA GUILLET.
HAIR UND MAKE-UP: FRANCIS
ASES. NÄGEL: MARYLIN
BIFRARE, OPI. MODELS:
EDYTA ANGELIKA ZAJAC,
MD MANAGEMENT UND
CHRISTOPHER BELOTTI,
SCOUT MODEL AGENCY.



SIE Kleid, **Burberry**. Halskette, **Christophe Graber**. Uhr Dior VIII Grand Bal mit Résille-Motiv, **Dior**. Ring Ultra, **Chanel**. Ring Forget Me Knot, **Stephen Webster**. Armreif Juste un Clou, **Cartier**. Nagellack Schnapps Out of It!, **NLG22, OPI**.
ER Blazer und Brille, **Jil Sander**. Hose, Krawatte und Anstecknadel, **Louis Vuitton**. Hemd, **Van Laack**. Uhr Portofino Handaufzug Acht Tage, **IWC**. Weingläser, **Pure Living**. Karaffe Montevideo, **Riedel**.



Wanduhr mit Timer
«1845» ca. 100 Fr.,
Bengt Ek Design.



Elektrische Fruchtpresse
«Vita», div. Farben,
ca. 200 Fr.,
Casa Bugatti.



Salz-, Pfeffer-
und Gewürzmühle
«Bottle Grinder»,
45 Fr., **Menu.**

Magnet-Messerpult
aus Eiche, 199 Fr.
(ohne Messer),
Güde.



Hardware für die Küche

DIE RICHTIGE AUSRÜSTUNG MACHT
DAS KOCHEN LEICHTER. UMSO BESSER,
WENN SIE AUCH NOCH GUT AUSSIEHT

Sandwich-Toaster mit
echtem Glimmerstein,
595 Fr., **Rowlett Rutland.**



Farbige Schüsseln aus
Melamin; div. Farben
und Grössen; ab 15 Fr.,
ZAK design.

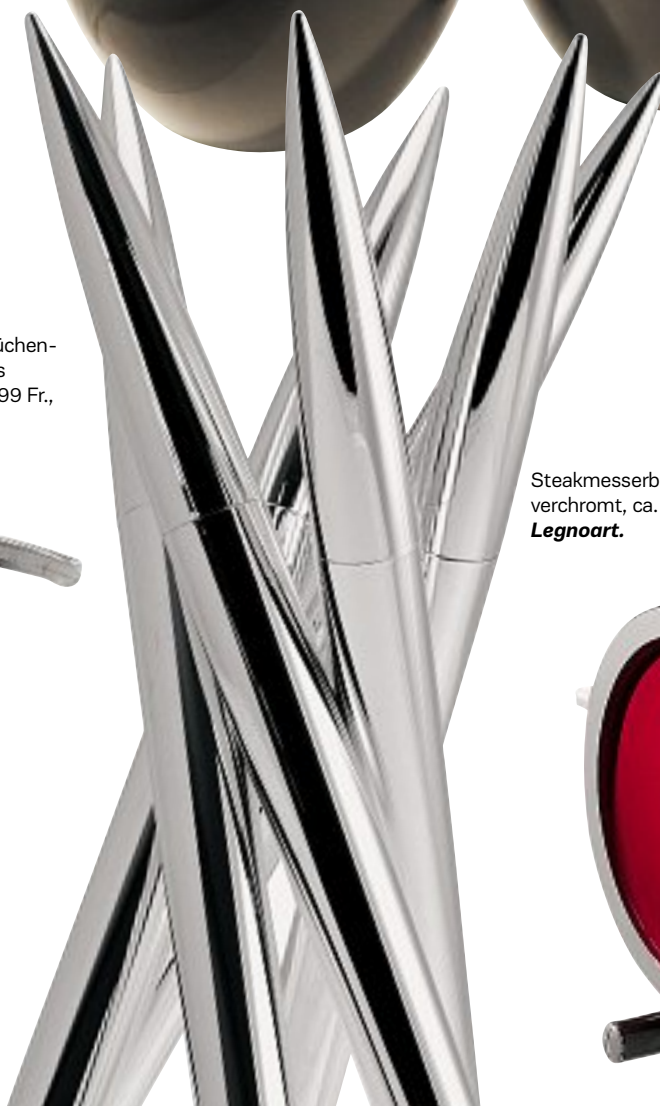


Klassische Küchen-
maschine aus
Schweden, 799 Fr.,
Assistent.

Aufschnittmaschine
mit Schwungrad,
Gusseisen, 4590 Fr.,
Manufactum.



Steakmesserblock «Spicy»,
verchromt, ca. 100 Fr.,
Legnoart.



Taschenmesser-
Korkenzieher «Ixon»,
54 Fr., **Peugeot.**



Das Induktionskochfeld von De Dietrich erkennt die Form der Töpfe und heizt nur die entsprechende Stelle auf.

PLAN

Die neue Küche **denkt mit**

EINE PRISE HIGHTECH FÜR DIE KÜCHE: TECHNOLOGISCHE INNOVATIONEN DER GERÄTEHERSTELLER ZEIGEN, WIE DIE KÜCHE VON MORGEN AUSSEHEN KANN

TEXT ELODIE MAÎTRE-ARNAUD

EIN BACKOFEN, DER DIE GARZEIT der Lasagne selbst bestimmen kann, ein Kühlschrank, der per SMS mitteilt, dass kein Joghurt mehr da ist, ein Geschirrspüler, der sich automatisch ausserhalb der Hauptverbrauchszeit anschaltet. Keine Science-Fiction – diese Geräte gibt es bereits, wenn auch manche erst als Prototyp. Und das ist erst der Anfang. Laut einer Studie von 2010 soll sich der weltweite Markt der intelligenten Haushaltselektronik bis 2015 verfünffachen. Nicolas Nova, Professor an der Genfer Hochschule für Kunst und Design (HEAD) und Berater des Near Future Laboratory, bestätigt diese Tendenz. «Nach dem Einsatz von Elektrizität und der Entwicklung von Radio, TV und Telefon bringt die Verwendung von Computern in Haushaltsgeräten weitreichende Veränderungen. Und das sind nur die ersten Schritte auf dem Weg zu einem vernetzten Zuhause», erklärt der Innovationssoziologe.

Die Funktionen von Elektrohaushaltsgeräten werden immer vielfältiger, und die Hersteller übertrumpfen sich mit eleganten Designs. Denn die Küche ist heute viel mehr als nur ein Ort zum Zubereiten von Nahrung. Monique Eleb, Wohnsoziologin und Professorin an der Architektur-Hochschule Paris-Malaquais, sagt: «Die Küche ist zum Wohnraum und zur Rivalin des Wohnzimmers geworden.» Die Küche der Zukunft ähnelt vielleicht «Z-Island», einem Projekt der Architektin Zaha Hadid, das 2006 im Guggenheim-Museum in New York ausgestellt war. Der Touchscreen, mit dem sich alle Befehle steuern lassen, steht für eine Ära der ultraflachen und ultraglaten Geräte. In diesen Stil reiht sich auch die Küche «Prima Smart» ein, die im Frühjahr an der Küchenmesse EuroCucina vom italienischen Hersteller Toncelli vorgestellt wurde. Das Schmuckstück hat ein integriertes Samsung-Galaxy-Tablet mit Touchscreen, sodass man beim Kochen im Internet surfen kann. Denn die Küche von morgen wird vernetzt sein. Als Pionier in diesem Bereich hat der koreanische Haushaltsgeräteher-

steller LG WLAN-Verbindungen in alle Geräte der Reihe «Smart ThinQ», die letztes Jahr erstmalig an der Consumer Electronics Show (CES) in Las Vegas präsentiert wurde, integriert. Die Geräte können von einem Smartphone oder einem Computer aus bedient werden. Touchscreens sind bereits allgegenwärtig in unserem Alltag, und mittlerweile sind sie auch die Norm einer neuen Generation von Elektrohaushaltsgeräten und ermöglichen eine intuitive Bedienung. Es ist auch beinahe unmöglich, die Einstellungen von Herd und Geschirrspülmaschine zu verwechseln, da auf dem Bildschirm die genauen Symbole angezeigt werden, die man einfach nur antippen muss.

Multifunktional und ökologisch

Dank der einfachen Bedienung können die Hersteller immer mehr Funktionen entwickeln. Aber sind diese auch immer sinnvoll? Mit einem integrierten Touchscreen kann man vom Herd aus ins Internet gehen und am Kühlschrank fernsehen. Bei LG und bei Haier geben die Kühlschränke unter anderem Auskunft über ihren Inhalt und verwalten so zum Beispiel den Lebensmittelvorrat und die Verfallsdaten der Produkte. Es bleibt abzuwarten, was da wirklich praktisch ist. «Die Benutzer lehnen extreme Technik ab, vor allem, wenn sie das Gefühl haben, die Kontrolle über die verschiedenen Geräte zu verlieren», erklärt Monique Eleb. Nicolas Nova teilt diese Skepsis, und er hat schon so einige Flops in diesem Bereich vorausgesagt. Für ihn «besteht eine Möglichkeit, die unnützen Technikspielereien von sinnvollen zukünftigen Entwicklungen zu unterscheiden, darin, dass man hinterfragt, ob das Gerät sich angesichts der Kosten für den Benutzer lohnt».

Die Küche von morgen ist vernetzt, intuitiv und multifunktional, aber vor allem eines: umweltfreundlich. Viele neue Entwicklungen zielen darauf ab, den Energiebedarf zu reduzieren. Das kürzlich eingeführte neue intelligente Induktionskochfeld des Herstellers De Dietrich kann die Form jedes Kochtopfs erkennen, um nur eine bestimmte Stelle aufzuheizen, was unnötige Wärmeverluste verhindert. Besonders erfolgreich ist das Rundumkonzept «Green-

Kitchen™» von Whirlpool, das eine breite Palette an ökologischen Elektrohaushaltsgeräten umfasst – zum Beispiel einen Backofen, dessen Garraum sich den jeweiligen Speisen anpasst, und eine Dunstabzugshaube, die sich automatisch anschaltet, wenn Dampf festgestellt wird. Dazu gibt es eigene Wiederverwertungssysteme. So wird etwa Wasser zurückgewonnen, anschließend gespeichert und durch die abgegebene Wärme des Kühlschranks erwärmt, um für die Geschirrspülmaschine wiederverwendet zu werden. Die ersten Geräte sollen Anfang 2013 im Handel erhältlich sein. ☺

Zwei Zukunftsprojekte



Schön und grün. Erste Teile der Linie «Green-Kitchen™» von Whirlpool kommen 2013 in den Handel. Sie sollen den Energieverbrauch reduzieren, indem sie Wasser und Wärme vom einen Gerät auch für andere Anwendungen verwenden.



Futuristisches Design. Die Küche «Z-Island» der Architektin Zaha Hadid, gefertigt aus dem innovativen Material Corian, besteht aus einer Insel für Wasser und einer zum Kochen. Alle Funktionen lassen sich intuitiv via Touchscreen steuern.

UNTERWEGS



Spitzenkoch André Jäger von der Fischerzunft in Schaffhausen verrät seine Küchengeheimnisse

10

SCHULEN FÜR GOURMETS

LERNEN VON PROFIS:
AUCH BESTE KÜCHENCHEFS
VERRATEN IHRE TRICKS –
NICHT NUR IN DER SCHWEIZ

TEXT OLIVIA GORICANEC, SEMAJA FULPIUS



1 Schweiz: André's Cooking Academy

5 Spitzenköche, 1 Schule. Der renommierte Koch André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen bietet mit André's Cooking Academy in Zürich zusammen mit vier weiteren Spitzenköchen – Martin Dalsass vom Restaurant Talvo by Dalsass in St. Moritz, Horst Petermann und Rico Zandonella von Rico's Kunststuben in Küsnacht ZH und Sala Ruch von Sala of Tokyo in Zürich – kulinarischen Geniessern die Möglichkeit, das Handwerk des Kochens mit verschiedenen Profis zu erlernen. In einem vierstündigen Kurs zaubert die Kochgruppe (bis zu 14 Personen) unter Anleitung ein exklusives 3-Gang-Menü auf den Tisch. Neben der Kochschule führt Jaeger weiterhin sein Hotel und Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen. «Gault & Millau» bewertet Jaegers Kochkunst mit asiatischen Elementen bereits seit 1995 mit 19 Punkten.

Preis: 360 Franken

André's Cooking Academy, Hürlimann-Areal, Brandschenkestrasse 132, 8002 Zürich, Telefon +41 44 945 90 44, www.andres-cooking-academy.ch

2 Schweiz: Saveursauvages

Poesie auf dem Teller. Die unverwechselbare Küche von Judith Baumann ist Liebhabern regionaler Produkte und von Gerichten mit Blumen, Wildkräutern und speziellen Gewürzen nicht unbekannt. Mit ihrem damaligen Restaurant «Pinte des Mossette» im Greyerzerland wurde sie 1998 als «Köchin des Jahres» ausgezeichnet. Heute bewegt sich die «Kräuterhexe», wie sie manchmal genannt wird, immer noch im Universum der Pflanzen- und Blumenwelt. Auf ihrem Bauernhof empfängt sie kleine Gruppen von Wildkräuterinteressierten und Hobbyköchen. Die Kochkurse beginnen jeweils mit einem Spaziergang in der umliegenden Natur. Je nach Jahreszeit und Ausbeute wird das bevorstehende Menü zusammengestellt. Während sich die Kurse im Frühling auf das Kochen mit Rosenblättern und Sprossen konzentrieren, verwenden die Schüler im Sommer Blumen und Beeren. In den Herbstmonaten bringt Baumann ihren Schülern das Kochen mit Wurzeln bei.

Preis: 225 Franken

Saveursauvage, Les Pelley d'Amont, 1654 Cemiat FR, Telefon +41 26 927 20 41, www.saveursauvages.ch

3 Marokko: Riad Fès

Tausendundeine Nacht. Die marokkanische Küche ist für ihre köstlichen Tagines, Couscous, Lammfleisch, für süsse Früchte und würzige Tees bekannt. Steht ein Besuch in Fes an, sollten kulinarisch Interessierte einen Kochkurs besuchen. In der drittgrössten Stadt Marokkos befindet sich das Relais & Châteaux-Hotel Riad Fès mit seiner spanisch-maurischen Architektur. In der Hauptküche des Palastes finden halbtägige Kurse für Hotelgäste und Touristen statt. Bevor die Kochgruppe (zwei bis maximal vier Teilnehmer) in die marokkanische Kochkunst eingeführt wird, besucht sie mit einem Kochlehrer und einem Reiseführer die nahe gelegenen Basars und kauft frische Lebensmittel für die Lernsession ein. Zurück in der Hotelküche stehen das Zubereiten einer Vorspeise, eines Hauptgerichts sowie eines Desserts auf dem Programm. Zudem können mit einem Sommelier in der Wine Bar marokkanische Weine degustiert werden.

Preis: ca. 90 Franken

Riad Fès, 5 Derb ben Slimane Zerbtana, Fès (Wilaya de Fès), Marokko, Telefon +212 (0)5 35 94 76 10, www.riadfes.com



4 Thailand: The Oriental Thai Cooking School

Pat Thai, Som Tam und Tom Yam Kung. Asiatische Gerichte liegen seit Jahren im Trend und gehören fast schon wie Ghackets mit Hörnli zu unserer täglichen Verpflegung. Reist man ins Königreich Thailand, darf für kulinarische Geniesser ein Kochkurs nicht fehlen. Das Mandarin Oriental Hotel in Bangkok ist für seine hervorragende Küche bekannt und vermittelt seit über 15 Jahren in der eigenen Oriental Thai Cooking School die Kniffe der thailändischen Küche. In englischsprachigen Kursen erhalten die Teilnehmer Einblicke in die Geheimnisse der heimischen Küche und legen bei der Fleisch- und Gemüsezubereitung, dem Frittieren, Dünsten und Rühren selbst Hand an. Von Montag bis Samstag finden eintägige Kurse statt. Wer sich intensiver mit der asiatischen Küche auseinandersetzen möchte, bucht einen vier- oder sechstägigen Kurs samt Hotelübernachtungen.

Preis: zwischen ca. 120 und 180 Franken

The Oriental Thai Cooking School, Mandarin Oriental, 48 Oriental Avenue, 10500 Bangkok, Thailand, Telefon +66 (2) 659 9000, www.mandarinoriental.com/bangkok

5 Schweiz: Katrépices, the cosy cooking factory

Urbane Kochschule. Wer das Mensa- oder das Take-away-Essen von nebenan satt hat, geht über Mittag in die Kochschule Katrépices und zaubert sich innerhalb von 30 Minuten ein leckeres Mittagessen auf den Tisch. Unter der Leitung der Chefköche Joffrey Vuillermet und Stéphanie Banz lernen Hobbyköche und Hungerige (maximal zwölf Personen) in kürzester Zeit einfache Rezepte vorzubereiten: Filet mignon mit Koriander und Polenta à la provençale oder Lachs mit Grapefruitsaft und Basmatireis. An den Abenden finden regelmässig zweistündige Kurse statt. Dabei lernen die Kochschüler, eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert selbstständig zu kochen und schön herzurichten. Im dazugehörigen Laden können Kochinteressierte von Montag bis Freitag verschiedene Küchenutensilien und exklusive Produkte einkaufen und sich für eine weitere Kochsession inspirieren lassen.

Preis: zwischen 35 Franken und 110 Franken

Katrépices, the cosy cooking factory, place de la Synagogue, 1204 Genf, Telefon +41 22 311 44 11, www.katretrices.com

6 Italien: Tuscookany

O sole mio! Unter der toskanischen Sonne biologisches Gemüse und frisches Fleisch zubereiten, sich italienischen Wein einschenken und dabei die Aussicht auf die Natur geniessen. Seit über zwölf Jahren führt das Team von Tuscookany Kochbegeisterte aus aller Welt in die italienische und mediterrane Küche ein. Die Gruppen bestehen aus maximal 14 Personen. Während sich der dreitägige Kochkurs ausschliesslich mit der italienischen Küche beschäftigt, thematisiert die einwöchige Schulung die mediterrane Küche mit Schwergewicht auf die italienische, spanische, französische und marokkanische Kochkunst: Focaccia, Ratatouille, Gazpacho, Tagine und Couscous stehen auf dem Lehrplan, dazu Besuche auf einer Käse- und Olivenölfarm, eine Weinprobe auf einem Weingut sowie eine Einführung in die Kunst des Brotbackens und der Patisserie.

Preis: dreitägiger Kurs ca. 2000 Franken, einwöchiger Kurs ca. 3000 Franken

Tuscookany, Casa Ombuto, Lamiano 21, I-52014 Poppi, oder Torre del Tartufo, Loc. Il Podere 56, I-52010 Chivaveretto, Telefon +44 7039 400 235, www.tuscookany.com



7 Schweiz: «Gault & Millau»- Kochkurs

Südländische Brise in Luzern. Seit Februar 2007 ist der renommierte Koch Johan Breedijk Küchenchef im Restaurant Scala des Luzerner Art-Deco-Hotels Montana. Der 40-jährige Holländer kam nach seiner Ausbildung in die Schweiz, wo er als Chef de cuisine unter anderem im Hotel Giardino in Ascona (16 «Gault & Millau»-Punkte) und im Ristorante Da Enzo in Ponte Brolla (15 «Gault & Millau»-Punkte) tätig war. Der mehrjährige Aufenthalt im Tessin hatte einen prägenden Einfluss auf Breedijk. Im Luzerner Scala ist er für seine Küche mit südländischem Touch bekannt und wird dafür geliebt. Im «Gault & Millau»-Kochkurs können bis zu 14 Hobbyköche Breedijk über die Schulter schauen und ihn bei der Zubereitung des 5-Gang-Menüs tatkräftig unterstützen. Nach jedem Gang begibt sich die Gruppe von der Küche ins Restaurant, um die Speisen bei Wein zu geniessen.

Preis: 250 Franken

Art Deco Hotel Montana, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Telefon +41 41 419 00 00, www.hotel-montana.ch

8 Deutschland: Hans-Haas- Kochschule

Ausgezeichneter Koch. Für den renommierten Chefkoch Hans Haas ist Essen eine Form der Kommunikation. Er findet, die Zubereitung der Speisen sollte mindestens so viel Freude bereiten, wie das Essen selbst. Mit dieser Haltung vermittelt der 55-jährige Tiroler jeden Donnerstag und Freitag in seiner Münchner Schule Kochtipps. Im ganztägigen Kurs bereiten die Hobbyköche (maximal zwölf Teilnehmer) ein 5-gängiges Menü vor. Wer sich intensiver mit dem Kochen auseinandersetzen möchte, bucht ein Gourmetwochenende mit Übernachtung in exklusiven Hotels. An den restlichen Tagen der Woche verwöhnt Haas seine Gäste im legendären Restaurant Tantris, das seit vielen Jahren mit zwei «Michelin»-Sternen und 18 «Gault & Millau»-Punkten ausgezeichnet ist.

Preis: Kochkurs ca. 460 Franken; Gourmetwochenende zwischen ca. 950 und 2100 Franken je nach Hotel; Hans Haas Kochschule, Amalienstrasse 89 / Passage, D-80799 München, Telefon +49 (0)89 28 67 44 70, www.hans-haas.de

9 Schweiz: La Cucina Naturale

Eine Deutschschweizerin kocht im Tessin. Meret Bissegger arbeitete als Köchin in der Buvette von Dimitris Theater in Verscio, führte ihr eigenes Restaurant Ponte dei Cavalli (14 «Gault & Millau»-Punkte) in Cavigliano und betrieb sechs Jahre das Bistro des Teatro Paravento während des Filmfestivals Locarno. Seit 2006 lebt und arbeitet sie in Malvaglia im Blenio-Tal und gewährt ihren Kursteilnehmern Einblick in ihre Wildpflanzenküche. Während der zwei- und dreitägigen Kurse lernt man mit Gewürzen, aromatischen Kräutern und mit vollwertigen Bioprodukten zu kochen. Am ersten Abend gibt es ein Abendessen und am darauffolgenden Tag ein spätes Mittagessen. Speziell im Herbst und Winter gibt es thematische Kochkurse zu Kürbis, Kastanien, Wintergemüse, aber auch über die arabische oder thailändische Küche. Im Frühling sind essbare Wildpflanzen das Hauptthema.

Preis: 300 Franken

Meret Bissegger, La Cucina Naturale, Casa Merogusto, 6713 Malvaglia, Telefon +41 91 870 13 00, www.meretbissegger.ch



Essen ist eine Form der Kommunikation.
Die Zubereitung der Speisen
sollte ebenso **viel Freude** bereiten.



Kochen wie die Spitzenköche: Vier Bücher von Profis, die Kurse anbieten

Eine Ode an die Schokolade ist André Jaegers Kochbuch **«Chocolate affairs by André Jaeger – zartbittere Liebschaften, leidenschaftlich und süss»** (Benteli-Verlag, 176 Seiten, 92 Franken). Ob Baumkuchentörtchen mit Bratapfelschokoladencreme oder asiatischer Schokoladenpudding mit roter Grütze; 90 kulinarische Rezepte für Gourmets.



in der Küche verwendet werden. Zusätzlich sind 130 einfach zu kochende Rezepte aufgeführt.

Der 2-Sterne-Koch Hans Haas stellt in seinem zweiten Kochbuch **«Lustvoll geniessen»** (Edition Fischer-Piepenbrock, 231 Seiten, ca. 80 Franken) über 100 leichte Rezepte für jeden Anlass vor. Das Buch wurde vom Deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst als «Kochbuch des Monats» ausgezeichnet.



In **«Meine wilde Pflanzenküche – Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen»**

(AT-Verlag, 320 Seiten, 49.90 Franken) beschreibt Meret Bissegger mehr als 60 Pflanzen und erklärt, wo sie wachsen, welches die Erkennungsmerkmale und die Verwechslungsgefahren sind. Sie gibt Tipps, wie die Pflanzen richtig gepflückt und



Die vietnamesische Köchin Trinh Diem Vy stellt in **«Taste Vietnam – The Morning Glory Cookbook»** (Phuong Dong Publishing House, 240 Seiten, ca. 45 Franken) über 70 verschiedene Rezepte vor. Das Buch mit 200 Fotos erzählt auch Episoden aus dem Leben der Köchin.



10 Vietnam: Morning Glory Cooking School

Street-Food-Leckereien am südchinesischen Meer. Küchenchefin Trinh Diem Vy hat nicht nur die erste Kochschule in Hô An gegründet, sondern besitzt auch drei Restaurants und ein Hotel in der vietnamesischen Hafenstadt, die 1999 zum Unesco-Kulturerbe erklärt wurde. Sie ist in der dritten Generation Köchin und unterrichtet seit über 14 Jahren die Kunst der vietnamesischen Küche. In der Morning Glory Cooking School lernen sowohl Anfänger als auch Profis – sechs verschiedene Stufen stehen zur Auswahl – in halbtägigen Kursen die Zubereitung traditioneller Gerichte und des typischen Streetfood. Die Kurse beginnen meist mit einem Marktbesuch oder einer Fahrradtour durch die Kräutergärten. Zurück in der Schule bringt Frau Vy ihren Schülern die Koch- und Schneidtechniken bei, um Mangosalat, Kohlsuppe mit Garnelen oder gegrilltes Poulet mit Limettenblättern zu kochen.

Preis: zwischen ca. 25 und 50 Franken

Morning Glory Restaurant, 106 Nguyen Thai Hoc Street, Hô An, Quang Nam, Vietnam, Telefon +84 (0510) 2241 556, www.restaurant-hoian.com



«FÜR MEINEN QUARTIERPFARRER,
DER BEI KLEINEN SÜNDEN
AUCH MAL EIN AUGE ZUDRÜCKT.»

Ivo Adam, Spitzenkoch.

Fine Food Produkte stehen für Spezialitäten
von erlesener Qualität aus der ganzen Welt.
Wie beispielsweise die Couverture Grand



Cru Madagascar. Ihr fruchtig-nussiges
Aroma verdankt sie dem Kakao und der
Bio-Vanille aus Madagaskar.

FINE FOOD

Für besondere Momente.

coop

Für mich und dich.

Grüner Lesen

GREEN STYLE



VON
**CATHARINA
FINGERHUTH**

Ein verlängertes Wochenende. Endlich Zeit zum Lesen. Auf dem Sofatisch drei neue Romane, die der Bücher-

herbstwald abgeworfen hat. Aber nein, dort stapeln sich keine Bücher. Dort liegt neuerdings ein elektronisches Lesegerät. Ein 15 Zentimeter kleines, leichtes Etwas. Darin haben nicht nur meine drei neuen Romane Platz, sondern etwa 1400 Bücher. Etwas mehr als in meinem 10-Quadratmeter-Bücherregal.

Für dieses Experiment musste ich kurzerhand meine Liebe zum gebundenen Buch verraten. Bisher hatte ich Neuerscheinungen immer danach ausgewählt, ob mich der Autor oder die Geschichte interessiert – und nicht weil ein Titel auf Ökopapier gedruckt war. Das war etwas kurzsichtig: Nur wer nicht liest, schont die Umwelt.

Nicht zu lesen wäre für mich allerdings wie nicht zu atmen. Das elektronische



Digital, aber umweltfreundlich: eReader schlägt das Buch.

Buch hat mich davor bewahrt. Denn digitale Literatur ist grüner als gedruckte. Zwar ist die Herstellung eines eBook-Readers ungefähr so umweltfreundlich wie eine 500-Kilometer-Fahrt mit dem Auto (kein Hybrid).

Doch schon ab dem ersten gekauften Titel wendet sich das Blatt. Und mit jedem weiteren Download steigt der Vorteil gegenüber dem analogen Buch, egal ob auf Frischfaser- oder Recyclingpapier gedruckt. Ab zehn gelesenen eBooks bin ich im Rennen. Vielleicht ein paar Seiten früher, weil ich meine neue elektronische Bücherwand mit dem heimischen Ökostrom lade.

Doch halt: In spätestens zwei Jahren ist das Gerät technisch veraltet und muss fachgerecht entsorgt und recycelt werden. Also sollte ich mindestens 20 Bücher laden, um meinen ökologischen Fussabdruck zu verkleinern. Damit habe ich kein Problem.

Was aber, wenn ich partout einen in Leinen gebundenen Roman in den Händen halten will? Die nostalgische Hülle für mein Gerät genügt nicht. Dann kompensiere ich – wie beim Fliegen – vor dem Besuch beim Buchhändler meine Lese-Emissionen. Oder ich greife mir aus meinem Regal eines meiner alten Bücher. Denn die bleiben. Und die brauchen auch kein Update.

Da fällt mir ein: Am Sonntag könnte ich mal wieder meine Schallplattensammlung aus dem Keller holen.

ADRESSEN

AESOP Liste aller Schweizer Verkaufsstellen unter www.aesop.com

ANNE-SOPHIE PIC LAUSANNE, Beau-Rivage Palace, Place du Port 17-19, 021 613 33 33, www.brp.ch

ASSISTENT www.assistent-kuechenmaschine.ch

AZZARO ZÜRICH, Gassmann, Poststrasse 5-7, 044 211 08 37, www.gassmannzuerich.ch

BAUME ET MERCIER www.baume-et-mercier.com

BELL & ROSS www.bellross.com

BENGT EK DESIGN www.bengtekdesign.com

BERNADAUD BASEL, Tavolino Wohndecor, Freie Strasse 81, 061 272 68 65 – LUZERN, Cascade, Bundesstrasse 38, 041 210 57 70. Weitere Verkaufsstellen unter www.bernadaud.fr

BRIONI BASEL, Boutique André, Streitgasse 5, 061 272 47 20 – LUZERN, La Nuance, Winkelriedstrasse 36, 041 410 30 31 – SANKT MORITZ, Piazza da Scuola 10, 081 834 95 90 – ZÜRICH, Bongenie Grieder, Bahnhofstrasse 30, 044 224 36 36; Brunos, Bahnhofstrasse 44, 044 211 02 90; Men's Fashion Weinberg, Bahnhofstrasse 13, 044 211 29 50, www.brioni.com

BULGARI www.bulgari.com

BURBERRY ZÜRICH, Bahnhofstrasse 44, 044 221 05 18, www.burberry.com

CARTIER www.cartier.com

CASA BUGATTI www.casabugatti.it

CHANEL SANKT MORITZ, Via Serlas 22, 081 837 53 00 – ZÜRICH, Bahnhofstrasse 39, 044 211 17 81, www.chanel.com

CHOPARD www.chopard.com

CHRISTOFLE BASEL, Tavolino, Freie Strasse 81, 061 272 68 65 – LUZERN, Aux arts du feu, Alpenquai 28, 041 360 36 34.

Weitere Verkaufsstellen unter www.christofle.com

CHRISTOPHE GRABER www.christophegraber.com

CK WATCH www.ck.com

CLARINS www.clarins.ch

DE DIETRICH www.dedietrich-electromanager.ch

DIOR www.dior.com

EBEL www.ebel.com

ERIC BOMPARD ZÜRICH, Kappelerstrasse 13, Ladeneröffnung am 26. Oktober, www.eric-bompard.com

FABERGÉ www.faberge.com

GIVENCHY PARFUMS www.parfumsgivenchy.com

GUCCI SANKT MORITZ, Via Serlas 22, 081 837 29 07 – ZÜRICH AIRPORT, Airside Center Terminal 1, 043 816 66 61 – ZÜRICH, Poststrasse 3, 044 211 46 20, www.gucci.com

GÜDE www.guede-solingen.de

HACKETT LONDON BASEL, Kohler, Freie Strasse 84, 061 272 71 68 – BERN, Theaterplatz 3, 031 311 10 47 – ZÜRICH, Paradeplatz 4, 044 211 00 77; Bongenie Grieder, Bahnhofstrasse 30, 044 224 36 36; Bernie's, Bahnhofstrasse 65, 044 211 91 91, www.hackett.com

HAIER www.haier.com

HANS EICHENBERGER LUZERN, Wohnidee, Metzgerrainle 6, 041 410 37 27 – ZÜRICH, Bogen 33, Geroldstrasse 33, 044 400 00 33

HESS UHREN www.hessuhren.ch

HUGO BOSS BASEL, Gerbergasse 25, 061 263 80 80 – BERN, Globus, Spitalgasse 17-21, 058 578 40 40 – ZÜRICH, Bahnhofstrasse 39, 044 221 39 00, www.hugoboss.com

IWC www.iwc.com

JAQUET DROZ www.jaquet-droz.com



NACHTRAG

Bei den Make-up-Trends, die wir in unserer September-Ausgabe präsentierten (Seiten 40/41),

fehlten die Legenden. Wir bitten unsere Leser um Entschuldigung.

Hinter den verschiedenen Looks, die vom Laufsteg inspiriert sind, stehen folgende Marken:

Chanel, House of Holland, Dries Van Noten, Vivienne Westwood, Michael Kors und Mary Katrantzou (von oben links nach unten rechts).

JIL SANDER BASEL, Bäumleingasse 10, 061 273 42 05 – SANKT MORITZ, Palace Arcade, Via Serlas 28, 081 833 83 82 – ZÜRICH, Storchengasse 23, 044 221 23 16; Trois Pommes Uomo, Weggengasse 1, 044 212 47 10, www.jilsander.com

JL COQUET BASEL, Tavolino Wohndecor, Freie Strasse 81, 061 272 68 65 – ZÜRICH, Riedel & Friends, Pelikanstrasse 37, 043 497 29 25; Sibler, Münsterhof 16, 044 211 55 50. Weitere Verkaufsstellen unter www.jlcoquet.com

KARL BUBENHOFER AG GOSSAU, Hirschenstrasse 26, 071 387 41 41, www.kabe-farben.ch

LADURÉE ZÜRICH, Kuttelgasse 17, 044 211 88 84, www.laduree.com

LEGNOART www.legnoart.it

LES GOURMANDISES DE MIYUKO ZÜRICH, Beckenhofstrasse 7/9, 044 350 21 43, www.miyuko.ch

LG ELECTRONICS www.lg.com

LONGCHAMP ZÜRICH, Bahnhofstrasse 58, 044 213 10 80 – LUZERN, Leder Locher, Schwanenplatz 7, 041 410 40 01, www.longchamp.com

LOUIS VUITTON BASEL, Freie Strasse 88, 061 272 07 80 – SANKT MORITZ, Via Serla 22, 081 883 78 88 – ZÜRICH, Bahnhofstrasse 30, 044 221 11 00, weitere Verkaufsstellen unter www.louisvuitton.com

MANUFACTUM www.manufactum.ch

MENU A/S www.menu.as

OPI www.opi.com

PEUGEOT www.psp-peugeot.de

PIAGET www.piaget.com

PURE.LIVING ZÜRICH, Manessestrasse 4, 043 322 09 51, www.pureliving.ch

RIEDEL ZÜRICH, Riedel & Friends, Pelikanstrasse 37, 043 497 29 25; Jelmoli, Seidengasse 1, 044 220 44 11. Ebenso erhältlich bei Globus, www.riedel.com

ROWLETT RUTLAND www.manufactum.ch

RSH Quality Food Concept, CRISSIER, Chemin de la Colice 3, 021 635 29 80, www.rsh-sa.com

SERGE LUTENS www.sergelutens.com

SIEGER BY FÜRSTENBERG ZÜRICH, [pure.living](http://www.pureliving.ch), Manessestrasse 4, 043 322 09 51, www.fuerstenberg-porzellan.com

STEPHEN WEBSTER www.stephenwebster.com

TIFFANY www.tiffany.com

TISSOT www.tissot.ch

TONCELLI CUCINE SPA www.toncelli.it/cucine/

URBANI TARTUFI, PERUGIA, S. Anotolia di Narco, 0039 074 361 31 71, www.urbanitartufi.it

VAN CLEEF & ARPELS www.vancleefarpels.com

VAN LAACK BERN, Theaterplatz 6, 031 311 73 45 – LUZERN, Hirschenplatz 7, 041 266 01 40 – ZÜRICH, Storchengasse 15, 043 344 86 26, www.vanlaack.de

VICKYH DESTINATIONS ZÜRICH, Seefeldstrasse 301A, Eröffnung am 1. Oktober, www.vickyh.ch

VICTOR www.flyvictor.com

VOLLENWEIDER CHOCOLATIER CONFISEUR ZÜRICH, Theaterstrasse 1, 043 288 04 04 – WINTERTHUR, Marktgasse 17, 052 212 62 48, www.vollenweiderchocolatier.ch

WHIRLPOOL www.whirlpool.com

WOHNGEIST BASEL, Steinentorstrasse 19, 061 281 42 44 – FRENKENDORF, Rheinstrasse 41, 061 272 18 18, www.wohngeist.ch

ZAK DESIGNS www.zak-designs.org

DANK

Wir bedanken uns ganz herzlich, dass wir im Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne das Genuss-Shooting durchführen durften (Place du Port 17-19, 1000 Lausanne 6, 021 613 33 33, www.brp.ch).

Ein grosses Dankeschön an alle, die Köstlichkeiten zubereiteten: Guillaume Raineix, der Anne-Sophie Pics Kreationen ausführte; Vollenweider Chocolatier Confiseur, (Theaterstrasse 1, 8001 Zürich, 043 288 04 04, www.vollenweiderchocolatier.ch); Les Gourmandises de Miyuko, (Beckenhofstrasse 7/9, 8006 Zürich, 044 350 21 43, www.miyuko.ch) und RSH, Philippe Rochat, Lazare Saguer und Michel Hug (Chemin de la Colice 3, 1023 Crissier, 021 635 29 80, www.rsh-sa.com).

Vielen Dank für die Leihgabe von Kleidern und Geschirr: Monique Touzeau, (Avenue du Casino 28, 1820 Montreux, 021 966 30 10, www.touzeau.com) pure.living, (Manessestrasse 4, 8003 Zürich, 043 322 09 51,



www.pureliving.ch) Ouranos, (Rue du Grand-Chêne 7, Lausanne Palace, 1003 Lausanne, 021 311 11 88, www.ouranos-palace.ch) Bongenie Grieder, (Bahnhofstrasse 30, 8001 Zürich,

044 224 36 36, www.bongeniegrieder.ch). Einen herzlichen Dank auch an Patrick Rosset von Monde des Epices (Route de Grandcour 75, 1530 Payerne, 026 668 20 78, www.poivre.ch) für sein Sel de

l'Azalaï (Seite 12) ebenso wie an Gabriel Serero, der die Cocktails auf Seite 10 in Szene setzte, (Conte-Goûts SA, Rue Sainte-Beuve 9, 1005 Lausanne, 021 311 81 47, www.conte-gouts.ch).

ANZEIGE

encore!
Sonntagszeitung
ZEIT ZUM ENTDECKEN

© DWICO YOUNG & BEICAM



Stefi Talman

WAS DIE ZÜRCHER SCHUHDESIGNERIN ZUM AUSGLEICH TUT, WOHNEN SIE GERNE REIST UND WAS SIE EINKAUFT.

TEXT CLAUDIA SCHMID

MIT STEFI TALMANS SCHUHEN, TASCHEN UND Portemonnaies verbringt man keine Saison, sondern mehrere Jahre oder ein ganzes Leben. Weil sie äusserst hochwertig verarbeitet, zeitlos und langlebig sind. Und immer passen. Wie die rostfarbenen Ankleboots aus der aktuellen Herbstkollektion. Zu dieser gehören auch die **Stiefel (1)** oder Businessaschen für Männer aus Karostoff. Seit elf Jahren betreibt die bekannteste Schuhdesignerin der Schweiz, deren Entwürfe in der Sammlung des Museums für Gestaltung stehen, in der Zürcher Altstadt ein eigenes Geschäft. Ganz in der Nähe befinden sich auch ihr Atelier und ihre Wohnung in einem Altstadthaus.

Sie leben und arbeiten mitten in der Stadt. Was ist Ihr Ausgleich?

Die Natur. Sie ist auch meine grösste Inspiration. Zu Hause steht bei mir immer ein frischer Blumenstrauss vom Markt. Am liebsten reise ich ins Berner Oberland. Im Sommer war ich dort wandern und habe Dutzende von Fotos gemacht: Blumen-

wiesen, Bergketten, Heuballen und Baumstämme, die wie Figuren aussehen. Die Natur schenkt uns die schönsten Bilder. Ich sammle auch gerne **Pilze (2)**. Ich bin sogar Mitglied in einem Verein für Pilzkunde!

Kochen Sie die Pilze dann auch?

O ja, ich bin eine begeisterte Köchin. Ich kaufe regelmässig auf den Zürcher Märkten ein und lasse mich vom saisonalen Angebot inspirieren. Gerne nehme ich auch das Kochbuch **«Pi mal Daumen» (3)** von Donatella Maranta zur Hand. Es enthält genussvolle Rezepte, für die man weder eine Waage noch einen Massbecher braucht.

Ihre Lieblingsstadt?

Als Modemensch sollte ich wohl Paris sagen (lacht). Im Ernst: **Bologna (4)** mag ich richtig gut. Ich kenne die Stadt, weil dort eine grosse Ledermesse stattfindet, die ich regelmässig besuche. Ich liebe es, unter den Arkaden zu schlendern.

Kaufen Sie dort auch Mode?

Es gibt ein paar ganz gute Boutiquen. Aber ich würde mich jetzt nicht als Mode-Shop-

pingfreak bezeichnen. Kunst – ich stamme aus einem Künstlerhaushalt – ist mir fast wichtiger. Bei mir zu Hause hängen viele Werke von Freunden, etwa solche des Schweizer Künstlers **Markus Raetz (5)**.

Hören Sie auch gerne Musik?

Sehr gerne. Eine Entdeckung ist für mich die französische Komponistin und Musikerin **Germaine Tailleferre (6)**, die insbesondere den Anfang des 20. Jahrhunderts als einzige Frau Mitglied der legendären Komponistengruppe Les Six prägte.

Wie würden Sie Ihren Wohnstil beschreiben?

Ich mag Möbel, die sich nicht so wichtig nehmen und sich gut kombinieren lassen. Wie der **Saffa-Stuhl (7)** von Hans Eichenberger. Zudem ist meine Wohnung asiatisch angehaucht. Mein Vater stammt aus Hongkong. Von ihm habe ich chinesische Möbel.

Tragen Sie ein Parfüm?

Nein. Aber kürzlich habe ich die Kosmetikmarke **Aesop (8)** entdeckt, deren Produkte angenehm, aber nicht zu stark riechen. ☺



As if
Gravity
or
Attraction
that keeps me
here





Le nouveau parfum

La vie est belle

Das Leben ist schön. Es liegt in Ihrer Hand.

LANCÔME
PARIS