

*Mise
en place*

Ihnen gehört mein Dank

Jost Auf der Maur,
Reporter



Gewiss leben wir in der besten aller möglichen Welten, denn gäbe es etwas zu verbessern, würden wir das sicher tun, oder? Nun gibt es Menschen in dieser unserer schönen Welt, die genau darauf achten müssen, dass alles so gut wie am Schnürchen läuft. Dazu gehören die kantonalen Lebensmittelinspektoren und die Lebensmittelinspektorinnen. Und genau denen möchte ich dafür einmal danken, dass sie da sind, dass sie genau, unerschrocken und unbestechlich sind. Und dass sie oft in die Restaurants gehen und den Leuten, die dort arbeiten, wortwörtlich auf die Finger sehen. Die klugen Wirte holen sie sogar von sich aus in den Betrieb, andere schimpfen nur über diese Kontrolle. Letztere gehören leider oft zu jenen zwölf Prozent, die mit der Hygiene auf Kriegsfuss stehen – Grusel-Beizen. Die gibt es quer durch alle Kategorien. Ich als Gast wäre dankbar, wenn diese Lokale bis zur nächsten Kontrolle den Schwarzen Peter an der Türe anbringen müssten.

LUST auf Saures

Das nasse Wetter im letzten Jahr hat seine Spuren hinterlassen im Berner Gürbetal, dem Hauptanbauggebiet für Weisskabis. Die Erntemenge ist reduziert, und das Sauerkraut aus Weisskabis schmeckt milder. Was dem Konsumentengeschmack gemäss Branchenverband jedoch nahekommt. Koch Mischa Schwarzentrub vom Gasthof Bären in Oberbipp BE weiss, wie das Kraut den Gästen am besten schmeckt. Er verrät seine gluschtigen Rezepte auf www.gemuesetv.ch



**Buch
TIPPS**



Guide für Gourmets

Fast gleichzeitig sind die Gourmetführer «Guide Michelin» und «Guide Bleu» erschienen. Der «Bleu» bewertet mit Noten von 5 bis 10, der «Michelin» vergibt einen bis drei Sterne. Der «Bleu» zeigt 660 Lokale im Bild, der «Michelin» empfiehlt auch Restaurants ohne Sterne sowie viele Hotels. Der rote «Michelin» gilt als Instanz, der blaue «Bleu» ist eher freundlicher Tippgeber. «Guide Bleu», Weber-Verlag, 49 Fr., «Guide Michelin», 40.90 Fr.

EINE SCHNAPSIDEE

Die schöne rote Frucht, welche die Form einer Olive hat, ist der Rohstoff eines neuen Schnapses der für ihre Spezialitäten bekannten Brennerei Humbel. Klar ist der Kornelkirschen-Brand, aber kräftig, leicht bitter und etwas salzig im Geschmack. Preis pro 5-dl-Flasche: 85 Fr. www.humbel.ch



Stars im «Kiosk»

An schönster Lage am Zürcher Hafen Riesbach liegt der «Kiosk». In romantischer Winteratmosphäre bitten Gaststars zu Tisch. Etwa Alberto Bettini von der Trattoria Amerigo in Savigno (I). Vom 9. bis 18. Januar 2015 Tel. 076 270 60 09. www.restaurant-kiosk.ch