

DESIGN UND SEIN

Grossstädtisches auch in Davos: Was in den Metropolen der Welt – sei es New York oder Paris – längst Einzug gehalten hat, findet sich nun auch an der Promenade in Davos – das Zusammengehen von Inneneinrichtung und Gastronomie. Das Traditions- und Designhaus für Innenarchitektur Escher hat sich mit dem Gastronomen Armin Amrein zusammengesetzt. Die Eschers sind seit Jahren bekannt für zeitgenössisches Design mit Geschäften in Chur und Davos, Amrein hat nun dem Arvenstuben-Ambiente Adieu gesagt und sich mit den Eschers zusammengesetzt. Entstanden ist ein Ensemble aus moderner Inneneinrichtung und kulinarischem Hochgenuss. Im Geschäft der Eschers gibt es die modernen Klassiker von Vitra über USM bis hin zu den Leuchten von Isamu Noguchi – in Amreins «Glow» sitzt man auf Stühlen von Charles und Ray Eames oder von Horgen Glarus. Und es gibt gar eine Schnittstelle der beiden Geschäfte: An einem Tisch mitten in der Designausstellung von Escher können bis zu zehn Personen Platz nehmen und ein Abendessen von Armin Amrein geniessen. So finden Inneneinrichtung und Kulinarik zusammen – Design und Sein eben.

HANDLUNGSBEDARF

Das «Waldhaus Flims» – oder wie es nach den diversen Namensänderungen nun auch heissen mag –, hat einen neuen Chef de Cuisine. Trotz seines jungen Alters von 34 Jahren ist er kein Unbekannter in Flims: Patrick Hetz war schon kurz nach der Jahrhundertwende im «Waldhaus» tätig. Zuletzt war er Küchenschef im «Dolder Grand» in Zürich. Auf den jungen Koch wartet im «Waldhaus» eine grosse Herausforderung: Er wird zuständig sein für vier Restaurants. Und da gibt es bisweilen Handlungsbedarf. Ein kürzlicher Besuch im traditionellen Fondue-Stübli «Il Tschaler», was angesichts der Dimensionen masslos untertrieben ist, stellte sich heraus, dass ein Fondue «Moitié-Moitié» (also die Mischung von Gruyère und Vacherin) von äusserst zweifelhafter Qualität war. Und dass in dieser Fondue-stube genau ein Kirsch – traditionellerweise ein Begleiter zu einem Fondue – angeboten wird, ist wahrlich nicht fünfsterntauglich. Wenn schon die Renovation des Interieurs des gesamten Hotels wenig glücklich ist, so ist zu hoffen, dass Patrick Hetz wenigstens kulinarisch ein Turnover gelingt.

www.waldhaus-flims.ch

↓ Grosse Herausforderungen für einen jungen Küchenchef. (Foto: zVg)



REZEPT

Kaltes Moscato Sabayon mit marinierten Beeren und Vanilleeis von Armin Amrein

Zutaten

85 g	Moscato
80 g	Zucker
3	Eigelb
	Saft und Schale von ¼ Zitrone
½	Blatt Gelatine
1 EL	Moscato zum Auflösen der Gelatine
250 g	Rahm geschlagen
	verschiedene Beeren je nach Saison
	etwas Puderzucker
	ein paar Tropfen Grand Marnier
4	Kugeln Vanilleeis

Zubereitung

Moscato, Zucker, Eigelb, Saft und Schale von der Zitrone zuerst auf dem Wasserbad cremig schlagen, dann vom Herd nehmen und so lange weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine mit dem Moscato auflösen und un-

ter ständigem Rühren in die Eimasse geben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und kühl stellen.

Die geputzten Beeren mit Puderzucker und Grand Marnier marinieren.

Anrichten

Die Beeren in Gläser verteilen, mit Sabayon auffüllen, eine Kugel Vanilleeis darauf setzen und hübsch garnieren.

Tipp

Das Sabayon am besten einen Tag durchkühlen lassen.

www.glow-davos.ch
www.escher.ch



EIN BUCH ZUM HEFTTHEMA PASSEND

Zwei kulinarische Akrobaten haben sich gefunden: Der eine – Marcel Heinrich – ist Kartoffelzüchter, der andere – Martin Bienenrth – ist Käser. Beide sind seit einigen Jahren in der Presse stets gut vertreten mit ihren Produkten, nun haben sie gemeinsam ein Buch publiziert unter dem Titel «Alpengold – Kartoffeln und Käse aus den Bergen». Eine ausserordentliche Zusammenarbeit und ein ausserordentliches Buch. Entstanden sind persönliche Anekdoten der beiden kulinarischen Exponenten. Marcel Heinrich erzählt vom Anbauverbot des Bundesamts für Landwirtschaft für fünf Kartoffelsorten – er nennt sie «Rebellen». Heute werden diese Sorten – gesamthaft sind es über dreissig – im Prättigau angebaut, von Rebellen keine Rede mehr, die Gastronomie reisst sich um die Kartoffeln von Heinrich. Ähnlich auch Martin Bienenrths monatliche Notizen zum Käse, dass Milch nicht einfach Milch ist: Im Mai macht er Bratbutter, im Herbst Käse mit Arvenaromen. Es ist ein unterhaltsames Buch, das auch garniert ist mit Tipps für die Küche – angefangen beim Bündner Starkoch Andreas Caminada bis hin zum «Franz» von Andreetta im Hotel «Alte Post» in Zillis. Pikant ist übrigens, dass Caminada auch den «Ausschuss» – die zu kleinen Kartoffeln – kauft und sie mit seiner Käseauswahl serviert. Das Buch ist nicht nur sehr lesenswert, sondern auch originell illustriert – bisweilen gewöhnungsbedürftig, aber gut gestaltet.

Alpengold – Kartoffeln und Käse aus den Bergen, Martin Bienenrth & Marcel Heinrich, Fona-Verlag, Lenzburg, 2016, 330 Seiten mit zahlreichen Abbildungen, CHF 54.-

www.fona.ch



↑ Ein köstliches Buch über Kartoffeln und Käse.