

Aus Künstlers Kochtopf

Vernissage der besonderen Art im Berner Luxushotel Schweizerhof: Während zweier Wochen werden dort neu interpretierte Lieblingsgerichte von Paul Klee serviert.

GERY NIEVERGELT

Er zählt zu den bedeutendsten bildenden Künstlern der klassischen Moderne des 20. Jahrhunderts. Doch der Deutsche Paul Klee (1879–1940), der seine letzten Lebensjahre in Bern verbrachte, wusste nicht nur mit Pinsel und Bleistift, sondern ebenso mit dem Kochlöffel umzugehen. Wie wichtig dem Gourmet das Gemeinschaftserlebnis am Esstisch war, belegen seine Taschenkalender. Tag für Tag hielt er darin akkurat seine Menüs und Hausrezepte fest, ergänzt allenfalls durch die Namen seiner Gäste und die von Kammermusikern interpretierten Komponisten. «Hörnli, Nierenragout, Salat. Klaviertrio Schubert Es, Mozart C, G», notierte der Grafiker und Maler am 13. Februar 1935.

Mozart wird nicht gegeben bei den von Mitte bis Ende Februar stattfindenden «Paul Klee Spezialitätenwochen» in Jack's Brasserie des Hotels Schweizerhof Bern. Wohl aber das Nierenragout und weitere Leispeisen des vielseitigen Künstlers wie Hacktätschli oder Lachsotelette; allerdings neu interpretiert von Executive Chef Silvan Durrer.

Langjährige Partnerschaft von Klee-Zentrum und Schweizerhof Die kulinarische Reminiszenz ist originell – aber keineswegs zufällig. Denn mit den Spezialitätenwochen bekräftigt der Schweizerhof seine Partnerschaft mit dem Zentrum Paul Klee, das in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen feiert. Klee ist in dem 5-Sterne-Superior-Haus allgegenwärtig mit Reproduktionen von Werken aus der Sammlung des Museums, aus-



Koch-Kunst: Executive Chef Silvan Durrer unter der Reproduktion von Klees «Übermut» in einer Suite des Schweizerhofs. Bijana Mitrovic



«Die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern ist wichtiger Teil unserer Philosophie.»

Iris Flückiger
GM Schweizerhof Bern

gestellt in den Gästezimmern und Suiten, auf der Bel-Etage und in der Lobby-Lounge. Gratis zu besichtigen sind die Originale für Gäste, die sich in Jack's Brasserie für ein Klee-Gericht entscheiden.

Die (Stadt-)Hotels als kulturelle Treffpunkte

Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnern gehört zur Philosophie des Hauses. Sie soll gerade im kulturellen Bereich noch ausgebaut werden. Derzeit laufen Gespräche über eine Kooperation mit dem Jazz-Festival Bern.

Mit seinem Engagement ist das Luxushotel beim Bahnhof nicht allein. Gerade in der Stadthotellerie werden Tradition und Verwurzelung stärker betont, um Schwellen abzubauen. «Der Schweizerhof», so GM Iris Flückiger, «ist heute auch ein Treffpunkt für Bernerinnen und Berner.»

www.schweizerhof-bern.ch

Mozart mit Blumenkohl Aus dem Taschenkalender von Paul Klee 1935

5.1. Samstag. ¼4 Uhr Quartett Kayser, bei uns. Beethoven opus 59, 2, Mozart C Dur XXII. a) Suppe aus Knochen mit Gerste. b) gespickter Rindsbraten mit Burgundersauce. c) Gerstotto von gestern etwas gebraten, d) breite Nudeln. e) Brüssler Salat.

7.1. Montag. a) Fleischsuppe mit Ravioli. b) gelbe Rüben, Ochsenfleisch, Kartoffel. c) Salat aus Sellerie, gelben Rüben und Brüsselersalates. Spaziergang in die Elefenau, leicht angeschnittene Landschaft.

9.1. Mittwoch. Klaviertrio Mozart B/E, Beethoven Es, opus 70. Menu: a) gebackene Leber, Blumenkohl, Salzkartoffel, auf Wunsch. b) Brüssler Salat.

16.1. Mittwoch. Menu Lungenhachée mit etwas Tomaten, Hörnlich, Salate. Abends mit Dr. Juillerat bei Nebel.

23.1. Mittwoch. 3 Uhr kommt Dr. Huggler. Menu: Fleischsuppe mit Nudeln, Ochsenfleisch, Meerrettich – Butter zerlassen, geschabter Meerrettich hinein, später etwas Fleischbrühe und noch einmal etwas Fleischbrühe, circa 2 Stunden, kurz vorher Petersilie dazu Gerstotto von gestern, Kartoffel in der Schale, Salat.

24.2. Sonntag. Schweinefilet à la caccia, grüne Bohnen mit Petresilles et anque, Kartoffles inne dère châlet, Salat, Crème, Madame Grohmanne.

Gastronomie

Spezialitäten vom hohen Norden im Widder Hotel

Zürich hat ein neues Food Festival: Vom 29. Januar bis 7. Februar 2015 lädt das Widder Restaurant by Dietmar Sawyere zur «Nordic Game & Seafood Week» ein. Am Herd stehen die preisgekrönten schwedischen Chefs Gert Klätzke und Niclas Wahlström. Die beiden arbeiten seit 2006 regelmässig zusammen; im Widder Restaurant werden sie am 29. und 30. Januar 2015 für zwei exklusive Abende als Gastköche auftreten. Das von ihnen kreierte 7-Gang-Menü wird ausserdem am 31. Januar sowie vom 3. bis 7. Februar serviert.

Restaurant Dal Nastro Zürich: neu auch Nachtclub



Oskar Moyano

Am Samstag, 31. Januar 2015 startet das Zürcher Restaurant Dal Nastro mit «Dal Nastro by Night» ein neues Clubbing-Programm. Damit wird das Lokal, welches mit seinem Food-Konzept, italienische Antipasti auf einem rotierenden Sushi-Band zu präsentieren, jetzt auch zu einer Lifestyle-Location. Dal Nastro by Night wird donnerstags einen After-Work-Abend gestalten, der Freitag richtet sich mit «Friday for the Ladies» an die weiblichen Gäste, und am Samstag werden Line-ups von bekannten DJs und Partylabes geboten.

Event

Iglu-Festival zum vierten Mal auf der Engstligenalp

Am 14. und 15. März 2015 geht das Iglu-Festival auf der Engstligenalp in die vierte Runde. Eine Jury prämiert die kreativsten, schönsten, sichersten und funktionalsten Iglu-Bauten. Zum Event gehört auch ein Abend mit Rahmenprogramm, nach welchem die Eis-Ingenieure in ihren wohnlichen Werken übernachten können. Für die fachkundige Instruktion der Teilnehmer und die Event-Infrastruktur sorgen auch dieses Jahr Adalboden Tourismus, die Alpenschule Adalboden, die Bergbahnen Engstligenalp und Sherpa Outdoor.

Hotellerie

Starwood: Expansion in Deutschland



ZVG

Starwood Hotels & Resorts Worldwide baut das Portfolio in Deutschland aus: Das bisher als Grand Hotel Esplanade bekannte Berliner Hotel konvertiert zur Marke Sheraton und wird fortan als Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade geführt. Dafür wurde eine Franchise-Vereinbarung mit der Esplanade Operation GmbH, einer Tochtergesellschaft des europäischen Joint Ventures von Host Hotels & Resorts, getroffen. Das Hotel wird weiterhin von der Event Hotelgruppe betrieben. sag

Neue Bücher

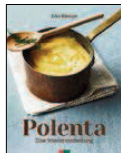
Robert Speth's pure Küche vereint in einem Buch



Robert Speth und die «Chesery» in Gstaad sind Legenden in der Schweizer Gourmetküchen-Landschaft. Seit 30 Jahren wirkt der 18-Punkte-Koch im Saanenland mit seiner «Cuisine pure», wie er seine Kreationen selbst nennt – geradlinige, eher klassisch ausgerichtete Gerichte ohne aufwendige Dekorationen. Das soeben erschienene Buch zeigt Speth's Kunst sehr gelungen vom ersten Amuse-Bouche an. Fotografiert hat Marcus Gyger.

Robert Speth, «Cuisine pure – Das Beste aus 30 Jahren Kochkunst der Chesery Gstaad», Weber Verlag, 280 Seiten, ISBN 978-3-03818-018-0, Fr. 88.–

Eine Liebeserklärung an den Mais



Erica Bänziger richtet ein Traditionsgericht neu an: In «Polenta. Eine Wiederentdeckung» präsentiert die diplomierte Ernährungs- und Gesundheitsberaterin sowie Autorin zahlreicher Kochbücher das Maisgericht in neuen oder weiterentwickelten Formen. So finden sich zum Beispiel Gerichte wie Linthmais-Sushi oder Thai-Curry mit violetter Polenta darunter, und nicht fehlen darf auch ein umfangreicher Einführungs- und teilkreative Geschichts- und Botanikteil sowie Polenta-ABC.

Erica Bänziger, «Polenta. Eine Wiederentdeckung», Fona Verlag, 128 Seiten, ISBN 978-3-03780-560-2, Fr. 28.–

Eine neue und geballte Ladung Donna Hay



Donna Hay ist eine Ikone der modernen Kochbuchliteratur. Ihr Stil war und ist für viele Foodstylisten und -fotografen wegweisend, ihre Aromenkombinationen auch für Profiköche inspirierend. Ihre neu in Deutsch erschienene «Best-of-Sammlung von mehr als 300 Rezepten in unüberwechselbarem Donna-Hay-Stil ist eine Zusammenstellung der beliebtesten Klassiker aus ihrer Kochzeitschrift mit dem für sie typischen, modernen Touch. Eine wahre Augenweide.

Donna Hay, «Die neuen Klassiker», AT Verlag, 448 Seiten, ISBN 978-3-03800-825-5, Fr. 59.90

80 Rezepte, gekocht in nur einem Topf



«One-pots»-Gerichte werden vollständig in nur einem Kochtopf zubereitet – in den USA ist es gerade einer der letzten kulinarischen Schreie. Vielleicht auch für die eine oder andere Profiköche eine ausbaufähige Technik? «Einer für alles. 80 Rezepte und ein Topf» zeigt, was auf diese Weise auch jenseits von Suppen und Eintöpfen von Frühstückskomponenten bis zum Dessert alles entstehen kann. Besonders schön: die Bilder von Thomas Apolt.

Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner, Julian Riess (Hg.), «Einer für alles. 80 Rezepte und ein Topf», Brandstätter Verlag, 208 Seiten, ISBN 978-3-85033-808-0, Fr. 40.90

Dank guten Fetten zu vielen guten Gerichten



Romy Dollé stellt sich gegen den «Low-Fat»-Trend der letzten Jahre, der die meisten Arten von Fett gerne als grundsätzlich schädlich einstuft: In «Gute Fette – Böse Fette» will sie mit Mahlzeitenplänen, Rezepten sowie mit wissenschaftlichen Studien und Informationen damit aufräumen. Ein Buch, das auch Profiköche inspirieren dürfte, die sich näher mit dem Thema Fett beschäftigen wollen. sag

Romy Dollé, «Gute Fette – Böse Fette», Werd Verlag, 224 Seiten, ISBN 978-3-85932-735-1, Fr. 39.–

Die Bücher sind erhältlich auf www.hotelleriesuisse.ch/buchshop