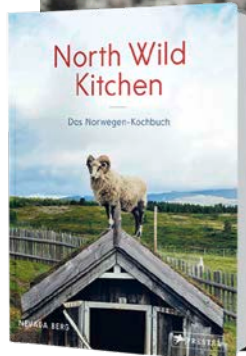


# Genuss



Es müssen nicht immer Moules et Frites mit Weisswein sein: Norweger kochen Muscheln in Bier.



Nevada Berg, «North Wild Kitchen», Prestel, 224 Seiten, Fr. 41.50.

## Feines aus Fjord und Forst

Der Liebe wegen zog die US-Amerikanerin Nevada Berg nach Norwegen, des Essens wegen blieb sie und verbreitete fortan ihre Begeisterung im Blog «North Wild Kitchen». Das Gastronomagazin «Savoir» zeichnete diesen aus, Prestel bringt ihn nun in Buchform in unsere Küchen. Wir versuchen uns an Miesmuscheln in Bier, Moorhuhn in Roggen-Nuss-Kruste, Kohlrouladen mit Wildbret, Vogelbeer-Gelee und einem Dessert namens Verschleiertes Bauernmädchen.

Mein Leckerbissen:  
**“Ich bin nicht so ein Feinschmecker. Was ich immer mag, ist frisches St. Galler Brot aus der Migros, am allerliebsten mit Winzerkäse und Rotwein.”**

Manuel Stahlberger,  
 Kabarettist, Liedermacher,  
 Comiczeichner



## Luägä, losä, ässä

Genuss plus Weiterbildung von Kopf bis Bauch bieten die Kurse von Rebecca Clopath, der engagierten Bündner Naturköchin. Bis Mitte November hats noch Plätze frei in Lohn GR. Inklusive Neun-Gang-Menü und Getränke kostet der Halbtageskurs Fr. 290.–. Infos und Anmeldung bei [rebecca-clopath.ch](http://rebecca-clopath.ch).



Herbst auf dem Heitern, dem vielleicht schönsten Festplatz hierzulande.

## Heitere Aussicht

Auf dem Heitern ob Zofingen gibts im Sommer immer was auf die Ohren, am Open Air nämlich, und im Herbst was in den Magen. Am Pro-Specie-Rara-Markt am Sonntag, 20. Oktober, bieten sechzig Produzenten Gutes und Gesundes aus alten Sorten – die Aussicht gibts gratis obendrauf.

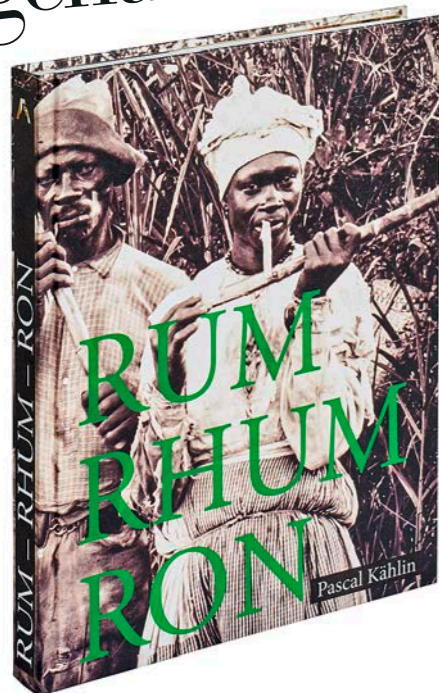
REDAKTION Nina Huber, Anita Lehmeier, Rahel Zingg

## Presse- news

Knoblauch hat viele Eigenschaften: Er stinkt. Er hält die Vampire draussen. Gut, Letzteres ist eine Legende. Dass er streng riecht, ist jedoch Fakt. Der Küchenhelfer von Kuhn Rikon presst die Kulturpflanze geschmeidig zurecht, ohne dass die Hände tagelang danach riechen. Vampire wären wahre Fans.

Knoblauchpresse Sleeve, von Kuhn Rikon, Fr. 39.90.





Pascal Kählin, «Rum, Rhum, Ron», Alambic Books, Fr. 29.–

## Zucker, flüssig

Nach dem Gin ist nun Rum angesagt. Alles über das Destillat aus Zuckerrohr, von der Herstellung bis zu Drinkrezepten, versammelt das Buch aus dem neu gegründeten Verlag, der sich ganz dem Hochprozentigen widmet. [alambic-books.com](http://alambic-books.com)

## Mehr als Sbrinz

Nur die vor Ort verarbeitete Milch von Kühen, Geissen und Schafen, die ihre hunderttägigen Sommerferien auf einer Alp ab rund 1500 Metern verbracht haben, darf sich Alpkäse nennen. Das essbare Alpengold aller zehn kantonalen Alpkäsereien gibts am 16. und 17. November zu kosten und zu kaufen, vereint am Nidwaldner Alpchäsmärt im alten Schützenhaus in Beckenried. [naturlichnidwalden.ch](http://naturlichnidwalden.ch)



Aus der Heimat des Sbrinz: zehn Sorten Nidwaldner Alpkäse.

## VI CAFE AN DIE LEUTE KOMMT

DIE MACHER DER ESPRESSO BAR VICAFE ERÖFFNEN IM NOVEMBER IHRE ACHE FILLIALE UND DAMIT DIE ERSTE IN BASEL.



1



2



3



4

1 Der Milchkaffee (auch mit Sojadrink) ist nur eine von vielen Varianten. 2 Der Gründer Christian Forrer, 46, auf dem Zürcher Sechseläutenplatz. 3 Die Bars sind nicht viel mehr als ein Fenster, hier an der Geroldstrasse in Zürich. 4 Die Rösterei befindet sich in einer ehemaligen Zugwerkstatt in Zürich Altstetten.

FOTOS Flurina Rothenberger (1), Silvan Bucher (1)

## Safer Saft

Die Mischung macht's – und bei den Produkten des französischen Brands Wild & The Moon auch die Zutaten. Alles bio – selbstverständlich. Die Rezepte werden zusammen mit Ernährungsspezialisten entwickelt, dabei entstehen: Säfte, Smoothies und Shots für den Energiekick.



Wild & The Moon Saft-Survival-Kit aus drei Shots, ca. Fr. 18.–. [wildandthemoon.fr](http://wildandthemoon.fr)



Echt grün: Die Wand der Beiz lebt und wächst.

## Drinne im Grünen

Direkt an der Aare in Luterbach SO, wo einst Zellulose produziert wurde, blüht im Uferpark seit Kurzem das kulturelle Leben. Das Herzstück des Eventlokals heisst «1881 Kantine» und vereint Beiz, Bar, Grill und Lounge. Hier gibts täglich Hausgemachtes von Fingerfood über Fondue, Fleisch bis Vegi. [1881kantine.ch](http://1881kantine.ch)

**Style:** Trinken die Jungen eigentlich noch Kaffee oder nur Energydrinks? **Christian Forrer:** Gerade sie schätzen guten Kaffee, er gehört zum Lifestyle.

**Sie halten die Leute an, für ihren Coffee to go den eigenen Mehrwegbecher mitzubringen.** Genau, wir belohnen mit einem Discount von fünfzig Rappen, wer seine Tasse mitbringt. Natürlich müssen wir auch Papierbecher anbieten, aber uns ist die Nachhaltigkeit sehr wichtig.

**Mittlerweile gibt es sieben Standorte. Was sind Ihre Expansionsziele?** Im November eröffnen wir beim Bahnhof Basel ein achttes Café. Wir möchten zwei bis drei Standorte pro Jahr eröffnen.

**Wie sind Sie zum Kaffee gekommen?** Mein Partner und ich kauften 2010 Vivi Kola, ein Eglisauer Produkt von 1938, damit dieses weiter bestehen konnte, und eröffneten dazu in Eglisau einen Laden. Damit dieser funktionierte, wollten wir ein weiteres Produkt anbieten. Kaffee passte perfekt, er ist wie Kola schwarz, koffeinhaltig, und ich liebe ihn.

**Sie kommen aus Eglisau. Ein Tipp?** Das ist unsere Sommerbar im Bistrotail, die sich ab Mitte November in eine gemütliche Fondue-Hütte verwandelt.

**Wo haben Sie den besten Kaffee getrunken – abgesehen von Vicafe?** Das war in Kapstadt in einem Café namens Deluxe Coffeeworks. Ich war begeistert vom Konzept, eine Minirösterei mit Kaffee zu verbinden. Diese Erfahrung war auch die Initialzündung für unsere Espresso-Bar.

**Ihr Lieblingsgetränk neben Kaffee?** Heisse Schokolade, aber nur mit echter Schokolade, wie etwa bei Schober.