

EINGEKEHRT

**Restaurant
STUCKI**

von Michael Lütcher

Was zeichnet die Spitzenküche aus? Kleine Portionen, filigranes Handwerk, kräftige Geschmäcke. Das demonstrierte Tanja Grandits, vom «Gault Millau» eben zum «Koch des Jahres» gekürt, mit einem Mittagessen, an dem ich teilnehmen durfte. Auf den ersten Blick aber fielen mir die Farben auf: ein roter Gang, ein brauner, ein gelbes Dessert und zum Kaffee rosa Süssigkeiten. Grandits liebt es einfarbig, dafür ist sie bekannt. Diese Fokussierung sagt mir: Hier gibt es keine Beilagen, nur Hauptsachen. Das gilt selbst für die dünnen Rasperl, die sich wie ein roter Faden durchs Menü zogen. Fermentierter Rettich, Limettenkraut oder mit Safran marinierte Karottenstreifen bestimmten den Geschmack ebenso wie die zum Süsspchen eingekochten Steinpilze oder das nach Alpweiden und Tier schmeckende Kotelett eines Berglamms. Wunderbar intensiv und überraschend, zusammen ein buntes Bouquet.



HERBSTBOTEN

Die fettarmen und proteinreichen Früchte der Edel- oder Esskastanie schmecken am besten über dem Feuer gebraten. Dazu die Marroni kurz ins Wasser legen. Dann kreuzweise einschneiden und in die Glut oder auf ein Blech legen. Schälen, mit Butter bestreichen.



RESTAURANT STUCKI
Bruderholzallee 42, 4059 Basel
Tel. 061 361 82 22
www.tanjagrandits.ch

**HEIMWEH NACH
DEM SÜDEN**

In Ferienerinnerungen schwelgen, noch mehr über die kulinarischen Köstlichkeiten erfahren, die man da genossen hat, in Bilder voller Leben eintauchen. Die Sizilianerin Cettina Vicenzino tischt nicht nur Gerichte, sondern den ganzen Reichtum ihrer Heimat auf. «Sizilien in meiner Küche». Dorling Kindersley, 39.90 Fr.



BIER VOM FEINSTEN

Für die Swiss Beer Awards wurden 389 Biere verschiedenster Stile im Labor und von einer Jury getestet.

Dabei erwiesen sich 117 als gut genug für eine Auszeichnung mit dem «Swiss Beer Award Label». Mit zwölf prämierten Bieren erfolgreichste Brauerei war die Doppelleu Boxer AG aus Winterthur und Yverdon. www.doppelleuboxer.ch



WO KÄSE GEFEIERT WIRD

Einem Käser beim Käsen, den Bauern beim Melken zuschauen, Käse probieren und dann bei den 17 Käsern, die ihre Produkte anbieten, kaufen. Dies alles gehört

zum Programm des Cheese-Festival, wo auch Käse prämiert wird und Musik für Unterhaltung sorgt. 25.–27.10. beim Kapuzinerkloster Appenzell. www.cheese-festival.ch