

*Mise
en place*

Handbuch für Reisende

Jost Auf der Maur,
Reporter



In «Baedekers Schweiz», Ausgabe 1913, diesem wunderschönen «Handbuch für Reisende», wird darauf hingewiesen, dass dem Hotelpersonal das Betreten der Bahnsteige im Zürcher Hauptbahnhof untersagt sei. Denn: «Im Bahnhof stehen Dienstmänner bereit, die das Gepäck bis in die Wagen tragen.» Für Koffer von 20 bis 100 Kilogramm (!) kostete diese Dienstleistung 70 Centimes. Wer mit solchem Gepäck reiste, wollte anständig tafeln. Baedeker empfiehlt das «Orsini» am Münsterhof und die «Kronenhalle», die beide schon damals in gutem Rufe standen. Ebenso wenig fehlen der «Franziskaner» und die «Apfelkammer, Zürichs älteste Weinstube» am Rindermarkt, wo Gottfried Keller zu seinen Lebzeiten Stammgast war. Ich empfehle heute «La Pergola» an der Kanzleistrasse, wo Don Francesco seit Jahren ein herzerfrischendes Restaurant führt. Seine Tortelloni sind mit die besten in der Stadt. Wer eine halbe Portion nimmt, hat Platz für eine weitere Spezialität: das knusperige Mistkratzerli.

BACKEN mit Herz

Selberbacken für die Liebsten macht doppelt Freude. Besonders, wenn man bestens ausgerüstet ist mit den benötigten Gerätschaften wie Backformen, Zutaten wie Rollfondant oder Lebensmittelfarbe. Hobby-Bäckerinnen und Profis bestellen seit zehn Jahren bei Back-Art online. Fürs perfekte Backvergnügen gibts dort über tausend Artikel. Im neu eröffneten Back-Art-Laden kann man sich beraten lassen. Hegarstrasse 9, 8032 Zürich, Tel. 043 818 50 05 www.back-art.ch



Fruchtige Küsse

Der 14. Februar als Tag der Liebenden geht auf das Jahr 269 zurück. Damals wurde der christliche Märtyrer Valentin in Rom enthauptet, weil er unerlaubt Brautpaare getraut hatte. Für weltweite Verbreitung des Brauchs sorgten die Engländer, die sich jeweils kleine Geschenke schickten. Ein roter Früchtetee, der Red Kiss heisst und hübsch verpackt ist, kann zu dieser Jahreszeit mehr als das Herz erfreuen. 20 Sachets Sirocco Red Kiss gibts für 17.20 Franken. www.sirocco.ch



KINDER KOCHEN

Albi von Felzens Genuss-Anlässe im Landhotel Hirschen in Erlinsbach SO sind begehrt. Für die Kinderkochkurse empfiehlt sich frühe Reservation. Nächster Termin zum Thema Bärlauch: 18. April. Tel. 062 857 33 33. www.hirschen-erlinsbach.ch

Ratgeber im Internet

Nach einer längeren Pause ist der beliebte Internet-Koch-Ratgeber waskochen.ch wieder online. Mit Küchentricks, News aus der Gourmet-Welt und saisonalen Rezept-Ideen. Auch zum Valentinstag.



FLEISCH UND VEGI VEREINT

Sie isst gerne Fleisch, er ist Vegetarier. Das Paar möchte dennoch gemeinsam speisen. Margit Proebst verrät Rezepte, die mit kleinen Abwandlungen beiden schmecken. «Möhre liebt Schnitzel», mit Fotos von Pia Grimbühler, Christian-Verlag, 34.90 Franken.

