



EINGEKEHRT

**Restaurant
CAFÉ TIVOLI**

von Michael Lütcher

Von der Decke hängen Treicheln, und die Holzgetäfelten Wände sind ein geschnitztes Fresko mit Motiven aus der Schweizer Folklore und Geschichte. Helden wie General Guisan und Wilhelm Tell sind da verewigt nebst Bäuerinnen und Sennen. Und die Hausspezialität heisst Fondue. Kann ein Restaurant mehr Schweizer Klischees verbreiten? Die Überraschung kommt in Form eines Fondues auf den Tisch, das «presque moitié-moitié» heisst. Es hat mehr Vacherin als Gruyère drin und ist darum cremiger als das berühmte übliche halb-halb. Irritierend für Unwissende: Die Spezialität wird warm, aber nicht heiss gegessen, wie die energische Kellnerin erklärt. Ähnlich cremig ist dann der Doppelrahm zur Meringue. Crème double mit 45 Prozent Fettgehalt statt Kaffeerahm gibts auch zum Kaffee. So üppig genießt man in der Region südlich von Gruyère im Kanton Freiburg!



ZUM KNACKEN DA
Vor 9000 Jahren wurde sie in Persien kultiviert, durch die Römer kam sie zu uns: die Baumnuß. Vitamine und Omega-3-Fettsäuren machen sie zur besonders gesunden Knabberei. Geerntet wird die nahrhafte Frucht ab Oktober und bleibt ungeöffnet über Monate haltbar. So wird sie uns durch die kalte Jahreszeit begleiten und in Suppen, Gebäck oder einem Likör schmecken.

GENUSSFEST

Aus der Region des Parc Ela in Graubünden stammen etwa die mittlerweile bekannten Bergkartoffeln. Aber auch viele andere gute Früchte der Natur – welche, ist auf dem kulinarischen Erlebnisparcours am Genussfest «Wilder Herbst» zu erfahren. Sonntag, 7. Oktober in Alvaneu GR.
www.parc-ela.ch/wilderherbst

Jetzt wilds wild

Sie sind ein Geschenk des Herbstes: Holunder, Schlehenn, Hagebutten und Esskastanien oder Marroni. Die Autorin verrät, wie man die vier Wilden zu Konfitüren, Sirupen, Suppen, Chutneys und anderen leckeren Gerichten verkocht. Sigrid Schimetzky, «Herbstfrüchte», pala Verlag, 29.90 Fr.



Das Land prägt den Geschmack

Kaffee soll kein Mix, sondern das Produkt einer einzigen Region sein. Diese Haltung kleiner Röster übernimmt der Kapselgigant Nespresso: Unter dem Namen Master Origin bietet er neu Kaffee aus einzelnen Ländern an. Tatsächlich unterscheiden sich die fünf Sorten in Produktion und Geschmack klar voneinander. Preis pro 10 Kapseln: 5.90 Fr. www.nespresso.com



CAFÉ TIVOLI

Place d'Armes 18,
1618 Châtel-St-Denis,
Telefon 021 948 70 39,
www.cafetivoli.ch