



**EINGEKEHRT**

**Restaurant  
CAPRICORNS**

von Michael Lütcher

Grob zerdrückte Kartoffeln, angereichert mit fein gehacktem Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Petersilie, kross gebraten, innen feucht. «Was für eine raffiniert zubereitete Rösti», denke ich beim Essen auf der Sonnenterrasse im Bergdörfchen Wergenstein. Das Gericht ist auf der Karte als «Buttermilch-Kartoffeltaler (Buttermilchgetzen)» angekündigt worden. Der Küchenchef, der dahintersteckt, heisst Torsen Rönisch und stammt aus Dresden. Dort, im Osten Deutschlands, gibts Buttermilchgetzen – man brät geraffelte Kartoffeln, die man zuvor mit Buttermilch vermenget hat. Hier, in den Bündner Bergen, bereitet Rönisch die Speise auf seine Weise mit lokalen Zutaten zu, garniert sie mit kurz gegartem Mangold und dünn geschnittenem Rohschinken vom Alpschwein. Was für ein raffiniertes Berglermahl. Und ein Stück über kulinarische Verwandtschaften.



**UFO MIT  
GESCHMACK**

Ufo oder Diskus-  
scheibe? Der Patis-  
son fällt auf wie kein  
zweites Gemüse.  
Demgegenüber ist der  
Geschmack dieser Kür-  
bisart recht diskret. Man  
kann den Patisson schnet-  
zeln oder scheibeln, braten  
oder dämpfen. Aber auch  
halbieren, aushöhlen,  
schmackhaft füllen und wieder  
zusammengesetzt garen.

**Vegi aus der Osteria**

Italienisch und vegetarisch essen? Kein Problem. Aber ein mehrgängiges Menü? Dieses Buch enthält Rezepte für jede Saison. Sie stammen vom verstorbenen Carlo Bernasconi, der in seiner Osteria in Zürich Vegetarisches zubereitete, wie er es von seiner Grossmutter gelernt hatte. Myriam Lang, «La grande cucina vegetariana», Jacoby, 29.90 Fr.



**WASSER MIT AROMA**

Wasser, in das Stücke frischer Früchte und Kräuter gelegt sind. Das ist alles, woraus das «Hilcona Water» des gleichnamigen Lebensmittelproduzenten besteht. Kurz: Es ist ein erfrischender Durstlöcher. Preis pro 5-dl-Flasche: 3.50 Fr.



**ZEPTER-ÜBERGABE**

Georges Wenger gehört zu den grossen Köchen der Schweiz. In seinem Restaurant in Le Noirmont JU kocht der Jurassier seit Jahren regional inspiriert auf höchstem Niveau, was ihm zwei «Michelin»-

Sterne eintrug. 2019 wird Wenger 65, und so übergibt er das Lokal am 1. Februar an Jérémy Desbraux, auch Jurassier und bisher Souschef im Dreisterne-Lokal Hôtel de Ville in Crissier VD.



**Georges Wenger  
und sein  
gleichnamiges  
Restaurant (u.).**



**HOTEL RESTAURANT  
CAPRICORNS**

Dorfstrasse 15, 7433 Wergenstein, Telefon 081 630 71 72, [www.capricorns.ch](http://www.capricorns.ch)