

# Tischgespräche

Ein sommerlicher Garten beim Kloster Rheinau bot den perfekten Rahmen für unser „Déjeuner sur l'herbe“, wo sich Gäste wie Starkoch Roland Trettl, Kellermeister Werner Georges Kuster oder Foodscout Richard Kägi zu einem genussreichen Beisammensein getroffen haben. Redaktion: Irène Schäppi Fotos: Sandra Kennel Styling: Urs Affolter



**Illustre Runde:** (von links nach rechts) **Marietta Budiner**, Head of PR Shtseido Suisse SA, **Richard Kägi**, Foodscout Magazine zum Globus AG, **Michael Thurnherr**, Designer 2ND WEST, **Sophie Meier**, Designerin En Soie Zürich, **Katka Griesbach**, Designerin Griesbach, **This Weber**, This Weber Design Unlimited LLC, **Werner Kuster**, Kellermeister Staatskellerei Zürich, **Roland Trettl**, Executive Chef Ikarus, Hangar-7, **Zuzka Griesbach**, Designerin Griesbach



### Roland Trettl: „Ein sehr guter Koch kann das ausgezeichnete Produkt so respektvoll behandeln, dass es nach der Verarbeitung noch ausgezeichneter schmeckt.“

**1 Es ist angerichtet:** Der grosse Klapp-tisch («nan20» von Nanoo by Faserplast) wurde im lässigen Boho-Look gedeckt.

**2 Unterwegs:** Richard Kägi, Foodsout (links), berichtet über seine Arbeit: «Mein Jagdrevier ist die grosse, weite Welt.»

**3 Mit Freude:** Designer Michael Thurnherr von 2ND WEST (links) gestaltet Küchengeräte – etwa die Platinum-Linie von Turmix – mit Reduktion auf das Wesentliche.

**4 Schwesternliebe:** Katka Griesbach (hier neben Werner Georges Kuster) hat mit ihrer Schwester Zuzka das hippe Taschenlabel Griesbach gegründet. Beide finden: «Die perfekte Tasche für ein Abendessen ist nicht zu gross und nicht zu klein.»

**5 Lukullisch:** Werner Georges Kuster (hier beim Kredenzen eines Pankraz Rosé, Jahrgang 2011) ist Kellermeister der Staatskellerei Zürich. Für ihn ist ein guter Wein ein Geschenk der Götter.





**1 Ensoleillé:** Marietta Budiner, PR-Chefin bei Shiseido Suisse SA, liebt es zu kochen. «Am liebsten angepasst an die Jahreszeiten», sagt sie.



**2 Vorausschauend:** Möbeldesigner This Weber findet: «Bei Esstischen sind wieder vermehrt weiche Formen am Kommen.»



immer ein «centrepiece», etwa Blumen, auf den perfekt gedeckten Tisch.

**4 Tabletalk:** Die Gäste unterhalten sich über Kulinarisches: Katka Griesbach, Werner Georges Kuster, Zuzka Griesbach, This Weber, Michael Thurnherr, Marietta Budiner, Richard Kägi, Sophie Meier und Roland Trettli (von links nach rechts).

**Michael Thurnherr:** „Ein Mixer ist ein Mixer, weshalb man beim Design den Fokus auf die eigentliche Funktion richten muss.“

**5 Süsse Versuchung:** Duftgeranium-Tarte mit Aprikosen-Salsa.





Rebecca Clopath: „Die Freude und Wertschätzung des Kochs gehört zu einem guten Essen dazu.“

**1 Bei der Arbeit:** Jungköchin Rebecca Clopath gehört zu den aufstrebenden Stars der Schweizer Gastro-Szene und hat für unser «Déjeuner sur l'herbe» ein 4-Gang-Menü kreiert.

**2 Talentierte:** Rebecca hat beim ersten Youngster-Award den dritten Platz belegt. Übrigens: Die 24-Jährige liebt Butter.

**3 Sommerfrisch:** Rindstatar mit Bergamotte-Essenz und Petersilie, serviert mit geschmorter Paprika sowie Basilikum und Kokosnussgebäck.

**4 Essen!** Die Bündnerin arbeitet bei Stefan Wiesner, dem «Hexer aus dem Entlebuch». Ihre Kreationen machen – wie das Essen vom Chef – Lust auf mehr.



Jetzt am Kiosk!  
www.archithema.ch

tossa KÜCHEN  
Möbelwerkstatt an der Töss  
CH-8488 Turbenthal  
T 055 245 15 16  
www.tossa.ch/kuechen

SIBIR Group

Aussen retro

Innen öko

Der Oldtimer-Kühlschrank von SIBIR erfrischt Ihre Küche in verschiedenen Farben

Erhältlich im Fachhandel oder unter:  
www.sibirgroup.ch



## Rebeccas Gurkenkaltschale mit Limette und Koriander

1 kg Gurken mit Schale ohne Kern  
 1 g Koriandersamen, Mörsern  
 2 Stück Limonen-Abrieb (ca. 1 g) und Saft (ca. 40 g)  
 Salz

Gurken durch den Entsafter lassen. Koriander, Limonen-Abrieb und Saft begeben und gut umrühren. Mit Salz abschmecken.

Etwa zwei Stunden im Kühler stehen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren.

### Dill-Gestein für die Dekoration

5 g Dill, Frisch  
 25 g Fizzy (Brausepulver)  
 125 g Zucker  
 50 g Wasser

Den Dill fein hacken. Das Fizzy im Mixer fein zu Staub mixen und mit dem Dill mischen. Zucker und Wasser aufkochen, bis eine Temperatur von 130°C erreicht ist, vom Herd nehmen und die Temperatur des Zuckers weiter auf 140°C steigen lassen. Hat der Zucker die 140°C erreicht, das Dillpulver begeben und gut umrühren, bis sich kleine Steine bilden.

Die Suppe am Schluss mit dem Dill-Gestein, Schangnauer Büffelmozzarella und Wassermelonenkugeln garnieren.



**Produkte und Hersteller:** Tisch nan20 von Nanoo by Faserplast, [www.nanoo.ch](http://www.nanoo.ch) **Stühle** (v.l.n.r.) Tip Ton von Vitra, Bertioa Side Chair von Knoll, Superleggera von Cassina, Hocker Mezzadro von Zanotta, Eames Plastic Side Chair DSW von Vitra, Affolter-Stuhl Modell 1140 von Embru, Stuhl High-frame von Alias, Eames Plastic Side Armchair von Vitra, Eames Plastic Side Chair DSR von Vitra. Alle bei [www.wohnbedarf.ch](http://www.wohnbedarf.ch) erhältlich. **Geschirr** Sommerwiese von Arzberg bei [www.vetrag.ch](http://www.vetrag.ch), Flora &

Provence von Gien bei [www.maxmuellerthalwil.ch](http://www.maxmuellerthalwil.ch), IVV-Becher bei [www.kreavita.ch](http://www.kreavita.ch), Empreinte von Jars bei [www.contra-punkt.ch](http://www.contra-punkt.ch), Heidi von [www.roesslerporzellan.ch](http://www.roesslerporzellan.ch), Anmut My Colour von Villeroy & Boch bei [www.villeroy-boch.com](http://www.villeroy-boch.com), Apponyi von [www.auxartsdufeu.ch](http://www.auxartsdufeu.ch), [www.herend.com](http://www.herend.com), Kollektion Bleu d'ailleurs von Hermès bei [www.hermes.com](http://www.hermes.com) **Leinen-Textilien, Läufer, Tasche und Kissen, Cachepots sowie Laternen:** alles bei Le Nôtre Zürich, [www.le-notre.ch](http://www.le-notre.ch)



**Profugeräte:** Rebecca Clopath kreierte ihr Menü mit den Geräten von Turmix. Der Stabmixer arbeitet spritzfrei durch die halboffene Bauform seines Mixfusses. Durch das Zusammenspiel von Drehzahl, Raffelscheibe und Entsaftersieb des Entsafters lassen sich süsse Säfte oder herzhaftes Suppen zubereiten. Teig kneten und Eiweiss steif schlagen erledigen sich im Handumdrehen mit dem Handmixer. Und auch der Standmixer mit dem speziell entwickelten 6-flügeligen Messer püriert die eingefüllten Zutaten zu einer sahnigen Masse. [www.turmix.com](http://www.turmix.com)

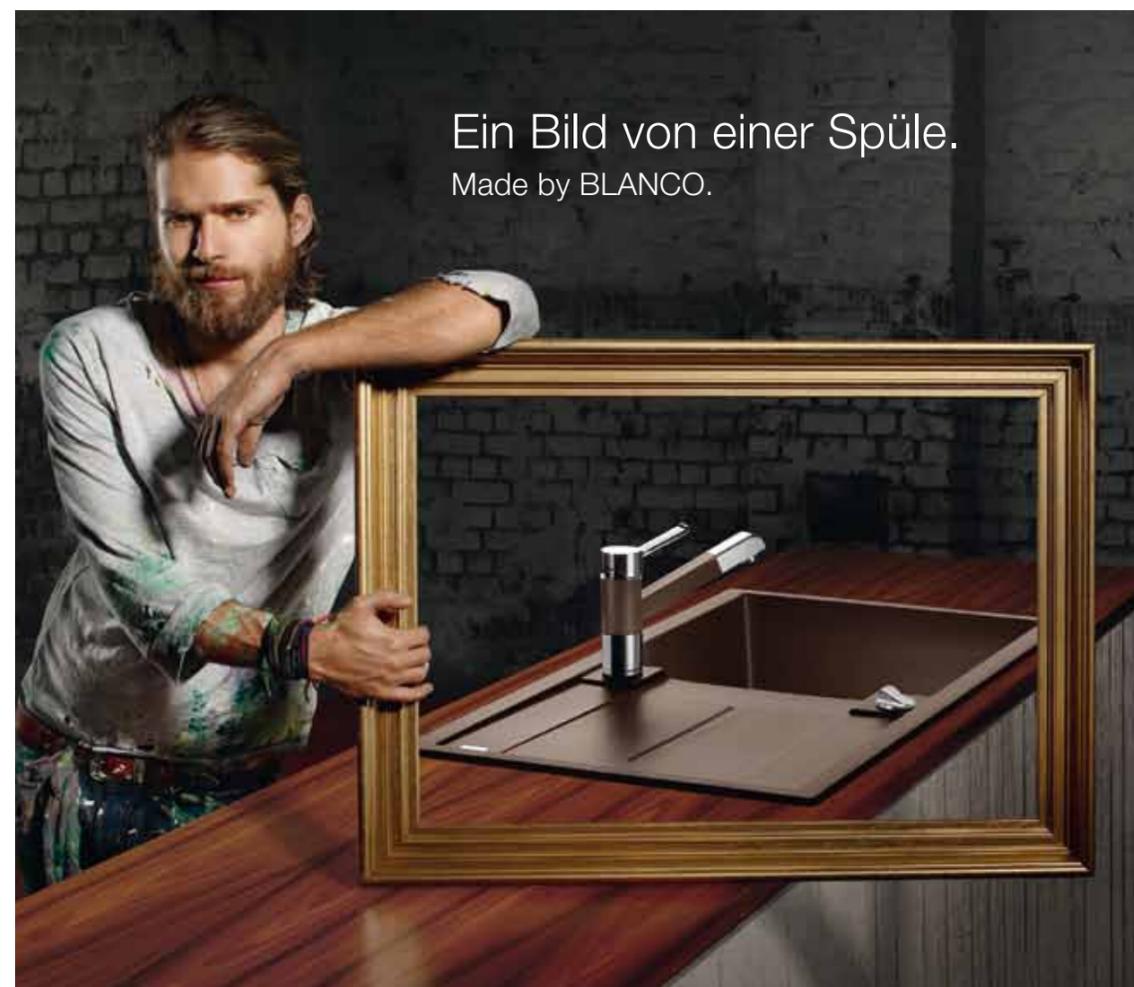
**Dankeschön:** Wir möchten uns an dieser Stelle herzlich bei der **Mövenpick Wein AG** bedanken, die unser «Déjeuner sur l'herbe» mit ihren Weinen unterstützt hat. Zu Rebecca Clopath's 4-Gang-Menü wurden von der Staatskellerei Zürich folgende Weine kredenzt: Pankraz Pinot Noir Rosé, Jahrgang 2011, sowie Gamaret Prestige Barrique AOC, Jahrgang 2009. Ferner Grüner Veltliner Federspiel vom Loibner Frauenweingarten FX. Pichler und Moscato d'Asti DOCG von Michele Chiarlo s.r.l. Azienda Vitivinicola, beide Jahrgang 2011. Alle Weine sind bei der Mövenpick Wein AG erhältlich, [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com). Herzlichen Dank auch an **Moët Hennessy (Suisse) SA** für den Champagner «R de Ruinart», [www.moet-hennessy.ch](http://www.moet-hennessy.ch). An Alfons Lutter von **Alfons' Blumenmarkt** ein riesiges Dankeschön für die Blumengestecke, [www.alfons-blumenmarkt.ch](http://www.alfons-blumenmarkt.ch), sowie an Marianne Buchs von **Ambiente Tavola**, [www.ambiente-tavola.ch](http://www.ambiente-tavola.ch).

Ferner gebührt ein grosser Dank unserer fabelhaften **Fotoshooting-Crew**. Mit Micha Freutel (Assistant Photographer), Ismael Colbrelli (Assistant Styling) und Franziska Quandt (Assistant Editor) sowie Lars Hellman (Art Director). Last but not least, von Herzen ein grosses Dankeschön an Werner Georges Kuster für die Ermöglichung der zauberhaften Location in seinem Garten.

# DENKEN SIE BEI «SMOKING» NUR AN ABENDGARDEROBE?

JETZT ZUM GRILLKURS ANMELDEN: [WEBER-GRILLAKADEMIE.COM](http://WEBER-GRILLAKADEMIE.COM)

DER GRILL. DAS ORIGINAL.



Ein Bild von einer Spüle.  
 Made by BLANCO.

Vollkommen in Form und Farbe, ist jedes BLANCO Spülcenter ein Meisterwerk. Modern und dennoch zeitlos schön, begeistert es noch nach Jahren und erleichtert zudem mit vielen praktischen Details den Küchenalltag. BLANCO-Spülen aus Edelstahl, SILGRANIT® oder Keramik, kombiniert mit edlen Armaturen, sind Zeichen von Anspruch und Geschmack. Mehr Kunst für die Küche finden Sie im Internet oder Fachhandel.

[www.blanco.ch](http://www.blanco.ch)

**BLANCO**