

*Wise
en
place*

Sag mir, wo die Blumen sind

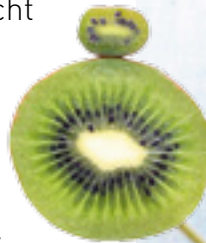
Jost Auf der Maur,
Reporter



Eine Beige aus 1000 neuen Tausendernoten misst 7 Zentimeter. Das entspricht einer Million Franken. 14 Meter hoch war die Beige Tausendernoten, die neulich ein Österreicher in ein altes Schweizer Hotel am Vierwaldstättersee gesteckt hat. Er liess es auskernen. Jetzt ist alles sehr neu, sehr weiss und sehr voll mit Marmor. Eine Nacht kostet zwischen 750 und 4900 Franken. Es gibt 6 Weinkeller, für jedes der bedeutendsten Anbaugebiete einen. 35000 Flaschen schlafen hier, die älteste stammt aus dem Jahr 1811, ein Dessertwein. Zusammen haben diese Weine eine Tausender-Beige von etwa 1,75 Metern gekostet. Da sie beim Ausschank 3- bis 4-mal so teuer sind, entsprechen sie knapp der Hälfte der Hotelrenovation. Aufgefallen ist mir, dass in diesem noblen Haus zumindest im Publikumsbereich keine Schnittblumen zu sehen sind. Auch darum wirken die Räume wie erfroren. Eine Hotelfloristin würde pro Jahr eine Beige von etwa 3 Millimetern verdienen, brutto.

KLEIN, aber fein

Mini-Kiwis haben gegenüber den normalen Kiwis einen Vorteil: Man muss sie nicht schälen. Die kirschgrossen Früchte werden mit ihrer glatten Haut verspeist. Problematischer ist, dass man der grasgrünen Beere nicht ansieht, ob sie reift ist. Das ist nur zu spüren: Weich ist gut. Die süss-säuerlichen Exoten wachsen in der Schweiz vor allem im Thurgau. thurgauerbeeren.ch



Alles-Könner

Ein Flaschenkühler, ein Backofenhandschuh und eine Tischunterlage für heisse Pfannen. Das alles und noch mehr in einem ist ein Küchenhelfer namens Sixmat. Die gewellte, doppelwandige Matte aus Silikon lässt sich zusammenrollen und falten. Entwickelt hat sie der Schweizer Designer Armin Furrer, wofür er an der Genfer Erfindermesse letztes Frühjahr mit einem Diplom ausgezeichnet wurde. Erhältlich ist Sixmat via Webshop. 14.90 Fr. über www.sixmat.com

KOCHEN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Zwei Profiteams kochen auf der Bühne um die Wette. Gäste und eine Jury essen und urteilen.

Der gemeinnützige Verein Cuisine sans frontières profitiert für seine Ernährungsprojekte in aller Welt. Das ist die Kitchen Battle, die im Oktober in Zürich, Bern und neu in Basel und Luzern ausgefochten wird. Reservieren nötig. www.cuisinesansfrontieres.ch



Friedliche Eroberung



Buch
TIPP

Die USA haben unsere Ernährung stark geprägt. Diese Feststellung überrascht nicht. Wohl aber, wie umfassend dieser Einfluss tatsächlich war – und wie amerikanisches Essen «verschweizert» worden ist. Die Historikerin Eva Maria von Wyl zeichnet die Entwicklung anhand der Verbreitung von Coca-Cola oder Pommes Chips nach. «Ready to Eat», Hier und Jetzt, 59 Fr.