



Chefredaktion Schweiz
BENJAMIN HERZOG
und **DOMINIK VOMBACH**

GOURMET NOTIZEN

falstaff



GASTGEBER VERLASSEN DAS RESTAURANT «LAMPART'S»

Es ist eine Überraschung für Gourmets: Das Wirtespaar Lampart wird seine Gäste nur noch bis Ende des Jahres bewirten. Seit 20 Jahren gehörte das «Lampart's» in Unterägeri zu den besten Adressen der Schweiz. Reto Lampart und seine Frau Annie lassen verlauten, dass es an der Zeit sei, etwas Neues zu starten.



GUNS N' ROSES VERKLAGEN AMERIKANISCHE BRAUEREI

Die Rockband Guns N' Roses, unter anderem bekannt für Hits wie «Sweet Child O' Mine», gab Anfang Mai bekannt, die Brauerei Oskar Blues zu verklagen. Letztere soll ohne Erlaubnis den Namen der Band für eines ihrer Biere verwendet haben.

BRANDHEISS & KURZ NOTIERT

Sven Wassmer eröffnete Ende Juni sein neues Signature-Restaurant mit dem Namen «Memories» im «Quellenhof Bad Ragaz». +++ Ende September verlässt Spitzenkoch Robert Speth nach 35 Jahren das Restaurant «Chesery» in Gstaad. Speths Nachfolger ist kein Unbekannter: Spitzenkoch Marcus G. Lindner, zuvor im «Leonard's», übernimmt ab Herbst.

AUSGEZEICHNET SILVIO GERMANN: KOCH DES JAHRES

Der Küchenchef des «Igniv by Andreas Caminada» im «Grand Resort Bad Ragaz» hat Grund zum Feiern: Vor Kurzem wurde er im Rahmen des Buchs «Die 100 besten Hotels der Schweiz 2019/20» zum «Koch des Jahres 2019» ernannt. Germain steht seit dem Jahr 2015 für eine neue Art des Fine Dinings in der Schweiz. Vor allem sein Konzept des Sharings, also des gemeinsamen Teilens von Speisen, überzeugte die Fachjury. Der gebürtige Luzerner, einst Zögling des Schweizer Ausnahmekochs Andreas Caminada, ist damit weiterhin auf Erfolgskurs, denn nach kürzester Zeit in Bad Ragaz erkoche er einen Stern. Bei seinen Gerichten legt Germain besonderes Augenmerk auf Saisonalität und bewirtschaftet unter anderem ein eigenes kleines Gewächshaus.



GEFÄHRLICHER MOZZARELLA?

Einer Studie von Forschern um Wojciech Chrzanowski von der University of Sydney School of Medicine zufolge steht der in Mozzarella vorhandene Stoff E171 (Titandioxid) in Kritik. Im Zusammenspiel mit Darmbakterien könnten laut dieser Studie entzündliche Krankheiten bis hin zu Krebs entstehen. Titandioxid wird in Süßigkeiten, Desserts und eben auch Mozzarella als Farbstoff eingesetzt. Die bisherigen Tierversuche lassen jedoch keine zwingenden Rückschlüsse zu.



DER BESTE ZWEITE PLATZ DER WELT

Das «Schloss Schauenstein» von Andreas Caminada schafft es dieses Jahr auf den zweiten Platz des Rankings der besten Restaurants Europas, ausgerufen von «Opinionated About Dining». Der Spitzenplatz geht erstmals nach Stockholm an Schwedens einziges Drei-Sterne-Lokal «Frantzén».



REINER GENUSS

Genuss und nachhaltige Produktion gehen bei Mediterre Hand in Hand. Die Produkte werden ausschliesslich fair hergestellt und stammen mehrheitlich aus biologischem oder biodynamischem Anbau. «Unsere Philosophie eines nachhaltigen Anbaus setzen wir einerseits bei unserer eigenen Produktion um und geben diese andererseits an unsere langjährigen Partner weiter. Das Handwerk im Umgang mit Naturprodukten wird somit langfristig sichergestellt», berichtet Alexander D. Kuenzi, Gründer von Mediterre. Das Produktsortiment umfasst unter anderem Olivenöle aus Griechenland und Italien, Meersalz und Oliven aus Griechenland, Balsamico, Wein und viele weitere mediterrane Spezialitäten.

mediterre.com



WHISKY AUS DER ZUKUNFT

Noch ist der Whisky nicht auf dem Markt, was die schwedische Brennerei Mackmyra gemeinsam mit dem Technologieunternehmen Fourkind und dem Giganten Microsoft vorhat, klingt jedoch faszinierend. Eine Maschine, basierend auf einem System von Microsoft, wird mit Brennrezepten, Verkaufszahlen und Konsumentenpräferenzen gefüttert. Unter der zusätzlichen Berücksichtigung vorhandener Fasstypen sowie reifender Whiskys bei Mackmyra ist es für die künstliche Intelligenz möglich, über 70 Millionen verschiedene Brennrezepte zu kreieren – eine Revolution. Man stelle sich nur vor, Menschen müssten all diese Kombinationen anstelle einer künstlichen

Intelligenz erschaffen. Eine Aufgabe, die vermutlich mehrere Leben in Anspruch nehmen würde. Microsoft geht davon aus, dass aufgrund der immensen Datenmenge, auf die zurückgegriffen werden kann, völlig neue, innovative Kombinationen entstehen können. Solche, die ansonsten vielleicht niemals in Erwägung gezogen worden wären. Sind Master Blender also bald überflüssig? Auch wenn die künstliche Intelligenz das Rezept für den Whisky kreieren wird, die endgültige Entscheidung, was letztendlich umgesetzt wird, liegt bei einem Menschen. Der überaus würzige Single Malt soll im kommenden Herbst auf den Markt kommen.



Fotos: GM/CASTELBERG, Shutterstock, VERONIQUE HOEGGER, www.wer.ch, Getty Images, beigestellt