

MAGAZIN

ESSEN

EINGEKEHRT

Restaurant BONGERT

von Michael Lütscher

Ich gehe ungern auf gut Glück in ein Restaurant. Fahre ich irgendwohin, informiere ich mich darum vorab, wo es etwas Anständiges zu essen gibt. Aber an diesem Tag waren die empfohlenen Lokale der Region Thuis geschlossen. Beim Googeln stiess ich auf den Namen «Bongert», Bündnerisch für Obstgarten. Das tönte verlockend. «Bündner und indische Spezialitäten» versprach das Restaurant, das in einem Altersheim-Neubau in Bonaduz liegt. Der Chef ist Inder. Ich bestellte ein Gemüsecurry. In einer Tonschale wurde es serviert und bestand aus Rüebli, Blumenkohl, Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln und vielerlei Gewürzen. Inbegriffen waren ein Ananascurry und Reis, der mit einer fein gehackten Frühlingszwiebel angereichert war. Draussen regnete es, während die Sonne schien. Der Asphalt dampfte, und der Zmittag war ein kleines Wunder.



KRAFT TANKEN

Die roten Beeren kommen meist aus Skandinavien, sie wachsen aber auch hier. Preiselbeeren sind nicht nur als herbsüsse Marmelade zu Wiener Schnitzel und Wildgerichten zu empfehlen, sondern auch als Saft, da sie reich sind an Vitamin C, B, Betakarotin (A) und Mineralstoffen.

AUFS GANZE!

Ein Rind bestehe nicht aus 20 Filets, schreibt der Koch und Züchter Ludwig Maurer. Deshalb behandle er jedes Stück als «Edelteil». In diesem Buch präsentiert er auf-

wendige Rezepte für Nieren, Ochsenmaul, Euter. Ludwig Maurer, «Rind Complete», DK, 42.50 Fr.

BUCH TIPP



Hotel auf dem Podest

Der Restaurantführer «Gault Millau» hat das «Castello del Sole» in Ascona zum Hotel des Jahres 2022 gewählt. Zu der am Lago Maggiore gelegenen Nobelterherberge gehören die Gourmetlokale «Locanda Barbarossa» und «Tre Stagioni». Speziell: Sie beziehen ihre Rohstoffe vom eigenen Landwirtschaftsbetrieb. castellodelsole.com

WACHMACHER AUS DER DOSE

Der Tee aus Mate, Matcha und Maracuja weckt und schmeckt gemäss unserer Testerin erfrischend fruchtig. Die Zutaten stammen nach Möglichkeit aus biologi-



schem Anbau. Der CO₂-Ausstoss wird mit Aufforstungsprojekten in Mexiko und Peru kompensiert. Preis (6x2½ dl): ca. 11.70 Fr. Coop, Alnatura, brack.ch



RESTAURANT BONGERT

Via Tgvisuri 3, 7402 Bonaduz,
Telefon 081 641 12 44.
bongert-bonaduz.ch