

EINGEKEHRT

BRASSERIE
LA SOURCE

von Michael Lütcher

Im 18. Jahrhundert wurde dieses Haus als Bad in der Nähe von Solothurn gebaut. Heute steht es als «Château Attisholz» noch immer im Grünen, mit zwei Restaurants – dem Gourmetlokal Le Feu und der simpleren Brasserie La Source. Auch da isst man sehr gut. Und schön. Die geeiste Melonensuppe wird in einer halben Melone auf zerstoßenem Eis serviert. Die Hälften eines Artischockenherzens liegen auf einer knallgrünen

Kräutercreme und geschmorten Stücken einer roten Peperoni. Sehr fein schmeckt die Fisch-Paella, die italienisch anmutet, weil der Reis ein Risotto ist. Sommerlich wirken die Tranchen vom Tafelspitz, bedeckt mit Raspeln eines milden Meerrettichs. Das Beste liegt zuunterst: eine aromatische Bouillon. Dazu gibts böhmischen Kartoffelsalat. Der ähnelt russischem Salat, bloss mit weniger Mayonnaise. Eine grosse Freude.



FRÜHREIF

Der Gravensteiner Apfel ist ein süss-säuerlicher Vorbote des Herbstes – im September schon reif und vielseitig ebenso. Er wird vermostet und gebrannt. Am besten schmeckt er aber pur.

Darum: Reinbeissen, bevor es zu spät ist. Denn er wird rasch mehlig.

Goldbraun gebacken,
mit feuchtem Kern

Amaretti sind ein italienisches Mandelgebäck.

Einige sind hart und trocken, andere wie eine Mini-Torte mit Schokoladenboden. Es gibt

auch Sorten mit Rahmfüllung. Die Bio-Amaretti der Biber-Manufaktur Leibacher schmecken delikats, sind innen feucht – und zudem vegan! 4 Stück, 9.50 Fr. biber-manufaktur.ch



GENIESSEN ALS PROGRAMM

Menschen für von Hand hergestellte Lebensmittel, für Saisonales von nachbarschaftlichen Bauernhöfen und vor allem für den Genuss zu begeistern: Das sind die Anliegen der Schweizer Genusswoche, die vom 18. bis 28.9. in Aigle VD stattfindet. Degustationen, Diskussionen, Führungen, Essen und mehr finden sich auf gout.ch

MAMMA MIA,
SMÖRGÅSBORD!

Schwedens Küche hat so viel Hitpotenzial wie ein Abba-Song: Graved Lachs, Zimtschnecken, Knäckebrötchen oder Glögg sind auch hierzulande populär. Diese und weitere Klassiker finden sich in Ingrid Hofstras «Die besten Rezepte Schwedens», Gerstenberg, 39.50 Fr.

BUCH
TIPP

BRASSERIE LA SOURCE
im Château Attisholz, Attisholzstrasse 3, 4533 Riedholz,
Tel. 032 623 06 06.
attisholz.ch