

PFEFFER & SALZ

Nun gut. Das Buch Spargel Einfach Spitze ist trotzdem erschienen – mit grossem Erfolg. Un jetzt präsentiert Peter Bühler, 21-jährig und immer noch wirkend wie ein Maturand, der gespannt auf das Abschlussresultat wartet, seinen neuesten Wurf: “Schweizer Spezialitäten” (Albert Müller Verlag Rüschlikon, ca. 58 Franken, ab Mittwoch im Buchhandel erhältlich).

Bühler hat ehrgeizig recherchiert. Hat ganze Bibliotheken durchlesen. Sämtliche Kantone kommen in seinem Buch vor, er berichtet über die alte klösterliche Küche und fragt: Was ass Willhelm Tell? Peter Bühler macht das Birchermüesli schmackhaft, den Schweizer Wein, verrät Rösti-Rezepte und Fondue – Tricks, erzählt über die Kost der Soldaten, die ländliche und bürgerliche Küche im 19. Jahrhundert und über das Essen und Trinken zu Festen und Bräuchen.

Peter Bühler ist ein Tausendsassa mit Grips im Kopf, ist einer, von dem die Gastronomiejournalisten in den kommenden Jahren begeistert schreiben werden. Ein paar gute Angebote, als Küchenchef zu arbeiten, hat Bühler bereits abgelehnt (unter anderem im “Bären” im appenzelischen Hundwil, wo der TV-Mann

Philipp Flury einen Schickimicki-Treffpunkt errichten wollte und heute vor einem Scherbenhaufen steht). Der Jungkoch ist da viel zu clever. Er ist Sous-Chef bei Agnes Amberg in Zürich und stellt dort (auch) seine Schweizer Spezialitäten vor. Bündner Capuns, zum Beispiel Tessiner Minestrone, Geschnetzeltes mit Zürcher Landfrauenrösti, Urner Nidlä.

Beat Wüthrich