

Nach Jahren manch kritischer Auseinandersetzung mit Agnes Amberg geben wir gern zu: ihre Küche ist besser geworden, zur Kreativität und Originalität sind Beständigkeit und Perfektion hinzugekommen. Die viel- und immer überbeschäftigte Erfolgsfrau (Restaurant, Kochschule, Bücher, Journalismus), die immer mehrere Dinge gleichzeitig machen muss und schöpferische Unruhe wie die Luft zum Atmen braucht, hat in dem erst 22jährigen Peter Bühler, der auch schon zwei Kochbücher verfasst hat (über Spargeln und alte Schweizer Küche), endlich einen Chef am Herd gefunden, der ihren Stil und ihre Ideen kongenial umsetzt und gleichmässige Qualität garantiert.