

EINGEKEHRT

Restaurant
BÄREN

von Thomas Widmer

Das Süsswasser-Fisch-Potaufeu hätte mich auch gelüftet. Allerdings war ich aus Zürich angereist, um das Mistkratzerli zu probieren, für das der «Bären» in Mägenwil bekannt ist. Und also bestellte ich das Mistkratzerli. Gute Wahl! Es ist mit Geduld gegart, weshalb ich ein wenig warten musste; ein Glas Sauvignon blanc vom Weingut Goldwand in Ennetbaden vertrieb mir die Zeit. Die Haut des Guggelis war kross, saftig und würzig. Das weisse Fleisch zerging mir im Mund. Und Limonenbutter schuf den Säurekontrast zum Fett des Fleisches.

Seit vielen Jahren wirtten Barbara und Bernhard Bühlmann in dem hablichen Bau mit dem goldenen Bären an der Aussenfassade, der Service ist aufmerksam, steht der Sorgfalt der Küche in nichts nach. Beim nächsten Mal will ich den Fisch-Potaufeu nehmen. Oder Wild. Der Wirt geht am Chestenberg gerne auf die Jagd. Kommt er nicht dazu, hat er Jagdkollegen, die liefern.



RESTAURANT BÄREN

Hauptstr. 24, 5506 Mägenwil
Telefon 062 896 11 65
www.baeren-maegenwil.ch

Markt
frisch

DIE MÜHE LOHNT SICH

Quitten gibt es nur im Herbst. Ihre harte Schale macht es der Köchin nicht leicht. Doch hat man das Innere erst davon befreit, erfreuen uns die goldenen Früchte mit ihrer süss-säuerlichen Note als Gelee, Pöstli oder als Beilage zu Wildgerichten.

AUSSTELLUNG

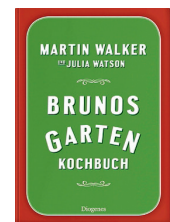
Auf ein Glas
auf den Zürichsee

Wein erfreut sich seit etwa 8000 Jahren ungebrochener Beliebtheit. Die Zürcher Weinausstellung Expovina ist erst 66 Jahre alt, aber ebenfalls sehr beliebt. Vom 31. 10. bis 14. 11. können Besucher auf den Schiffen am Bürkliplatz 4000 Weine, davon 1500 aus der Schweiz, entdecken.
www.expovina.ch

KNACKIGE
NASCHEREI

Süss oder salzig? Eine mit salzigem Caramel überzogene Pekannuss ist beides. Und ihrerseits multifunktional – mehrfach anwendbar: Sie passt ebenso

zu einem Kaffee wie zu einem Glas Schaumwein. «Noix de Pécan au Caramel salé» aus Schaffhausen, Säckchen à 140g: 12 Fr.
www.troisbon.ch

POLIZISTEN-
KÜCHE

Das Périgord hat weit mehr zu bieten als Trüffel. Nicht umsonst gilt die Gegend als das kulinarische Herz Frankreichs. Das wissen Bruno, Chef de police, und sein Schöpfer Martin Walker, der zusammen mit seiner Frau Julia Watson ein sehr ansprechendes und anregendes Kochbuch verfasst hat. Diogenes, 45 Fr.