



Caran d'Ache

Zum Jahr des Drachen

Mehrere rote Lackschichten werden für diese Füllfeder mit schwarzem Lack überzogen. Diese Schicht wird poliert, eine Gravur bringt das darunterliegende Rot des Drachen zum Vorschein. Ein Beitrag von Caran d'Ache zum Jahr des Drachen.

Für 2500 Franken im Fachhandel.

Verstauen. «My main» heissen die neuen Taschen von PR-Label. Dahinter steckt die Künstlerin Petra Rüegg, die auf spezielle Materialkompositionen, limitierte Auflagen und Schweizer Design setzt. 280 Franken. Im Concept Store von Grieder in Zürich, bei Mode Design BK in Luzern oder unter www.pr-label.ch.



Finden. Mit den Tops von KeeeArt lassen sich Schlüssel perfekt unterscheiden - hier ein Beispiel mit Lilien-Design. Dazu der Schlüsselanhänger aus Leder und Stahl. 49 Franken für die «Schlüsselkappe», 49 Franken für den Anhänger. Unter anderem bei Globus.

à la carte

Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee BE

Ess-Skulptur. Die Spitzenköche Stefanie Weber und Sascha Berther machen ihrem Vorgänger «Chrüteroski» alle Ehre.

Die Geschichte der «Moospinte» in Münchenbuchsee ist bedeutend. Bereits 1840 wurde ein Wirtepatent für den hablichen Gasthof ausgegeben. Im Zweiten Weltkrieg diente das Haus als Réduit für General Guisan und den Bundesrat. In der «Prominentenstube» erinnern beschriftete Stühle an die illustren Gäste.

Während 25 Jahren kochte Oskar Marti in der «Moospinte». Seine Naturküche machte ihn als «Chrüteroski» bekannt. 2010 verkaufte er. Der neue Besitzer installierte

mit Stefanie Weber und Sascha Berther ein noch unbeschriebenes Gerantenpaar.

Die beiden haben das Erbe verantwortungsvoll, aber auch mit Unbekümmertheit ange treten. Der 30-jährige Berther arbeitete viele Jahre in «Jöhri's Talvo» in St. Moritz und beim grossen Georges Wenger im Jura. Dort lernte er den Respekt vor der Integrität eines Produkts und eignete sich das Selbstbewusstsein an, um aus «Chrüteroski's» Schatten zu treten. Als Sohn eines Landschaftsgärtners besitzt Berther

neben dem grünen Daumen auch den Sinn für die Architektur eines Menüs. Die einzelnen Geschmackskomponenten werden zurückhaltend eingesetzt, stehen in verständlicher Beziehung zueinander und werden doch immer wieder überraschend präsentiert. Die Skulptur einer Gänseleber ist mit Absinthgelée überzogen und wird von einem Feigenchutney und Joghurtbröseln begleitet. Das Dessert, eine Komposition aus Quitte, Schokolade und Mascarpone, schmeckt wie die Umsetzung



Senkrechtstarter in der «Moospinte»: Stefanie Weber und Sascha Berther.