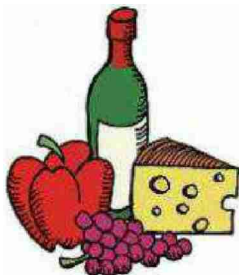




AUS KÜCHE UND KELLER



Origenussvolles

► JANO FELICE PAJAROLA über die Kulinarik des Wakkerpreis-Trägers 2018

Wer an das Origen Festival Cultural denkt, denkt in erster Linie, natürlich, an Musik, Tanz und Theater. Doch was wäre dieser Genuss für Geist, Herz und Seele ohne Nahrung für Gaumen, Magen und Bauch? Eben, und das weiss auch der Träger des Wakkerpreises 2018. Drei kulinarische Standbeine hat Origen deshalb inzwischen schon bekommen: das Café in der Villa Carisch in Riom, die Ustareia «Taratsch» gleichenorts und der Rote Turm auf dem Julierpass. Michael Zürcher ist der Mann, der Origen Gastronomie leitet; die Köche wiederum kommen derzeit alle aus dem renommierten Grand Hotel «Villa Serbelloni» am Lago di Como, sie verzaubern das leicht umgebaute «Taratsch» in ein Dorfrerestaurant mit gehobener, aber – das betont Zürcher – erschwinglicher italienischer Küche. Die Aufführungsbesucher verköstigen – das ist das eine Ziel des Festivals; nicht minder wichtig ist die Belebung von Riom. «Der Stammtisch», meint Zürcher, «muss erhalten bleiben.» Und so ist es offenbar auch. «Die Einheimischen kommen fleissig», freut sich der Gastronomieleiter des Festivals.

Alfio Caradonna wiederum ist der Patissier, der nicht nur das «Taratsch» mit Kuchen und den Roten Turm mit orientalischem Gebäck versorgt, er kreiert auch die süssen Verführungen im Café der Villa Carisch, aufgelistet notabene in einer französi-



Das Café in der Villa Carisch bietet süsse Verführungen nach alter **Zuckerbäcker-Tradition**. (JFP) schen Karte, eine Hommage an Paris-Auswanderer Lurintg Carisch, Erbauer der Villa und erfolgreicher Zuckerbäcker. Macarons, Kuchen, Torten, Teegebäck, dazu Kaffevariationen, Tee- und Schokoladespezialitäten: Das Café, die schmucken Räume restauriert mit viel Liebe zum Detail, ist ein wahres Paradies für Schleckmäuler und eine Augenweide. Ja, schon fast eine Zeitmaschine zurück in eine andere Welt.

Exklusiv für BT-Leserinnen und -Leser verrät Caradonna übrigens sein Rezept für einen Schokoladekuchen. Er verrührt 250 Gramm Eier und 350 Gramm Zucker mit 185 Gramm Milch. Dann mischt er acht Gramm Backpulver, 225 Gramm Mehl und 50 Gramm Kakao und rührt alles unter die Ei-Zucker-Milch-Masse. Und zieht schliesslich 100 Gramm geschmolzene und ausgekühlte Butter darunter. Eine Springform wird mit Butter eingefettet und bemehlt, mit dem Teig gefüllt und bei 175 Grad etwa 30 Minuten im Ofen gebacken. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Hineinstecken mit einem Holzstab oder Messer kein Teig mehr haften bleibt. Origen und das BT wünschen gutes Gelingen! Und vielleicht sieht man sich in der Villa Carisch.

Mehr Infos: origen.ch. Die BT-Kulinarik-Kolumne «Aus Küche und Keller» erscheint jeden Freitag.