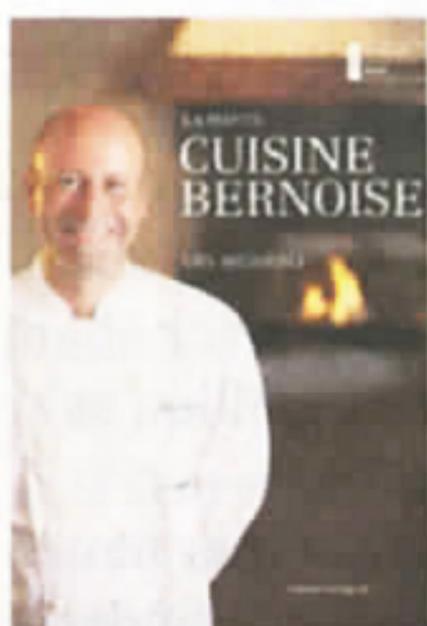


## BERNER KÜCHE

# Ein Spitzenkoch gibt Tipps



### **Urs Messerli: La Haute Cuisine bernoise.**

Eigentlich wollte Urs Messerli Astronaut werden – oder Sportlehrer. Welch ein Glück, sind diese Bubenträume in Kochtöpfen verschwunden. Der Spitzenkoch, bekannt durch seine Mille Sens Groupe, zu der unter anderen das Mille Sens in der Berner Markthalle und das Restaurant Mille privé in Kirchdorf gehören, hat sich in der Küche verwirklicht. Wie, das ist nachzulesen und nachzukochen in «La Haute Cuisine bernoise». Die hohe Schule der Berner Landküche ist nicht schnell zum Zvieri zu geniessen: Man braucht Zeit, um in diesem Werk zu stöbern. Nach Jahreszeiten geordnet, kocht sich Messerli darin mit seinem Team, dem Aline Born und Domingo S. Domingo angehören, durch die Berner Kochkultur. Im Frühling gibts etwa Frühlingsbotenmenü mit Seeforelle, Trüffel und Wollschweinfilet. Im Sommer ein Sommersonnendemenü, im Herbst eines zum Erntedank, im Winter eine Gourmet-Bernerplatte. Alle Rezepte im 238-seitigen Wälzer sind aufwendig, aber für Laien zu schaffen. Aber ein bisschen etwas wagen muss man halt schon in der Haute Cuisine bernoise. (Weber, 89 Franken)