

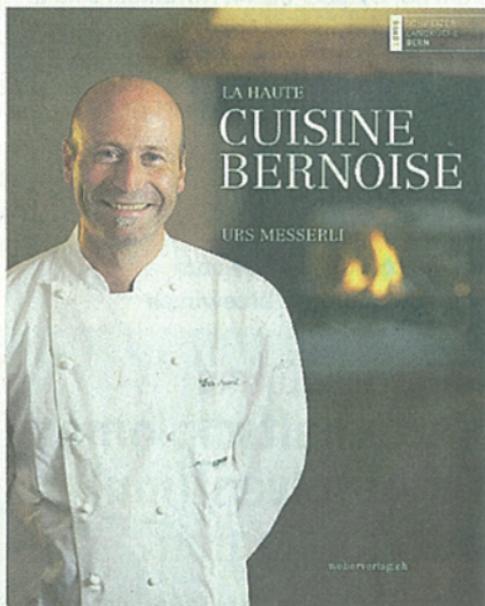
# Berner Spitzenküche

**BUCH-TIPP** In seiner Buchneuerscheinung präsentiert Urs Messerli die hohe Schule der Berner Landküche

Der Berner Urs Messerli, Starkoch mit 15 GaultMillau-Punkten und bekannt durch seine mille sens groupe, präsentiert in seinem professionellen Werk die Berner Landküche auf höchstem Niveau: 13 mehrgängige Menüs nach alter Tradition - modern interpretiert und mit dem nötigen Respekt und hochwertigen Produkten. Messerli bleibt in seinem Buch seinem Grundsatz treu: Er bringt die Kochkunst, das Kochhandwerk mit seinen Geheimnissen ein - und begeistert damit sein Gäste und Lesenden zugleich.

In Langnau i.E. aufgewachsen und zum Koch ausgebildet, hat Urs Messerli von Kindheit an einen Bezug zur Küche der Region. Mit dieser Grundlage gibt er in «La haute cuisine bernoise» sein Wissen und seine Leidenschaft exklusiv und dennoch nachvollziehbar an die Leser weiter. In Kooperation mit Annette Weber und dem Weber AG Verlag aus Thun ist ein Werk entstanden, das nicht nur die Küche, sondern auch viel Persönliches des Spitzenkochs preisgibt. Die Gerichte sind, abwechselnd mit wunderschönen Aufnahmen aus dem Berner Land, vom Fotografen Marcus Gyger mit viel Feingefühl in Szene gesetzt.

Stets einem Thema gewidmet, werden die Mehrgangmenüs immer einer Saison zugeschrieben und die Produkte entsprechend ausgewählt - eine Erdbeere kommt im Dezember nicht auf den Teller. Basis aller Gerichte sind Produkte, die möglichst aus der



Urs Messerli auf dem Buchcover. (Bild: HO)

Region stammen. Nachhaltig, modern und neuzeitlich interpretiert finden sich traditionelle Gerichte in überraschender Kombination im Buch wieder. Was von Urs Messerli auf den Teller gezaubert wird, animiert die Augen der Leserschaft nicht nur dazu auf Antrieb mitessen zu wollen, sondern initiiert vor allem auf gezielte Weise, sein eigenes Können auf die Probe zu stellen. Ein Buch, welches dazu verführt, wieder vermehrt zu Produkten der Region und der Saison greifen zu wollen. *mgt*

«Urs Messerli - La haute cuisine bernoise» ist ab sofort im Buchhandel, in den Restaurants der mille sens groupe oder unter [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch) erhältlich.