

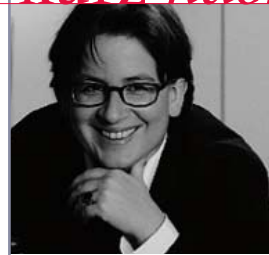


SCHAUFENSTER

Im Kimono de Paris

Sie sind zum Verlieben, die Mademoiselle Yoko-Puppen. Designerin Karin Birchler hat die süssen Mädels mit dem japanischen Einschlag aber nicht auf einer ihrer Asienreisen, sondern in einem Atelier in Paris entdeckt und bietet sie jetzt in ihrer Boutique in Zürich an. «Mir habens die Kleider angetan, der Mix aus modernem Kimonostoff und 60er-Jahre-Muster». Vier Farben, H 30 cm, 39 Franken. Vom gleichen Atelier stammen auch Noren, die japanischen Kleinvorhänge für Fenster oder Türrahmen. **Shuala, Josefstr. 46, 8005 Zürich, www.shuala.com.**

kurz nachgefragt



Chandra Kurt, Autorin, Wein- und Whisky-Expertin

Whisky trinken zur Röschti?

Ich kam in England auf diese Kombinations-Idee. Denn dort werden in Pubs als Apérohäppchen gebackene Kartoffelschnitze serviert. Ich genoss meinen Whisky jeweils mit Kartoffeln und es schmeckte ausgezeichnet – und gab mir genügend Nährstoff, dass ich auch einen zweiten Whisky bestellen konnte...

Man trinkt ihn kaum aus dem Mostglas?

Im Notfall schon, aber wirklich nur im Notfall. Am liebsten habe ich das Tumblerglas, wobei Profis auf ein tulpenförmiges Glas schwören. Generell hängt es auch von der Qualität des Whiskys ab.

Warum braucht es dazu an der Röschti Zwiebeln, Käse oder Speckwürfel?

Wie beim Wein finden sich auch im Whisky diverse aromatische Charakteristiken. Es geht darum, ähnliche aromatische Komponenten zwischen Speise und Getränk zu kombinieren. Im Buch habe ich mich auf schottische Malts konzentriert. Je nachdem, aus welcher Region sie kommen, schmecken sie ganz anders. Speck ist beispielsweise ein idealer kulinarischer Whiskypartner, da er rauchig und salzig ist. Und Rauchnoten findet man in diversen Abfüllungen.

Gibt es weitere Regeln?

Regel Nummer eins: mit Massen geniessen. Dann nicht zuviel Whisky zum Kochen verwenden, ein bis zwei Suppenlöffel genügen. Schade finde ich, wenn man seltene Malts in der Hitze verdampfen zulassen.

Whisky ist man doch im Nu betrunken?

Wenn man zuviel trinkt schon. Aber Whisky trinkt man viel weniger als Wein. Höchstens 2-4cl. Man trinkt ihn auch langsamer. Ich sehe ihn beim Essen eher als zusätzliches «Gewürz». Er gibt dem Gaumen eine zusätzliche aromatische Dimension. Und die kann schon mit wenigen Tropfen erreicht werden.

* Chandra Kurt: Whisky & Food. Kulinarischer Genuss von Scotch Whisky – vom Apéro zum Menü. Orell Füssli Verlag, Zürich. 160 S., 34 Franken. ISBN 978-3-280-05253-2.

● **treffpunkt**



● **1) SCHWEIZER KUNST:** Zum Abschied von Direktor Beat Wismer zeigt das Aargauer Kunsthaus «seine» Sammlung, die das grosse Potential des Hauses ist und als eine der wichtigsten Sammlungen für neue Schweizer Kunst gilt. **Etant donné: Die Sammlung. 250 Jahre aktuelle Schweizer Kunst. Öffentliche Führungen: Sonntag, jeweils 11h, Donnerstag, jeweils 18.30h. www.ag.ch/kunsthau.**

● **2) LIFESTYLE-ELEKTRONIK:** Sony gets Lifestyle und bietet seine Cyber-shot-Kameras, MP3-Players und Handycam-Video-kameras und Notebook-Taschen von Mandarina Duck jetzt im Shop-in-Shop bei Globus an der Bahnhofstrasse Zürich an.

● **3) BABY-WEEKEND:** Für zukünftige Eltern bietet die Hirslanden-Gruppe ein Weekend an mit Ärzten, Hebammen und weiteren Fachleuten. Thema: Alles rund um Schwangerschaft und Geburt. **Ort: Hotel Ramada Plaza Basel, 16. bis 18. November. Kosten mit zwei Übernachtungen: 330 Franken p.P.**

