

«Belvédère»-Koch gibt Buch heraus



Ausschnitt aus dem
Kochbuch.

Bild Corinne Glanzmann

HERGISWIL pd/red. Seit mehr als zwei Jahren verwöhnt Fabian Inderbitzin die Gäste im Seerestaurant Belvédère in Hergiswil als Koch. Wer seine Menüs in der eigenen Küche auf den Teller zaubern will, hat nun Gelegenheit dazu. Vor kurzem ist Inderbitzins Kochbuch mit dem Titel «My Way» und rustikalen, aber zugleich sinnlichen Rezepten für jede Jahreszeit erschienen. Der Inner-schweizer pflegt eine klassisch-solide französische Küche mit mediterranen und asiatischen Akzenten. Inderbitzin setzt auf kräftige Aromen, feine Saucen und auf regionale Produkte.

Seine Gerichte sind kleine Kunstwerke, elegant und streng geometrisch angerichtet – und von Fotograf Marcus Gyger für das Kochbuch stimmungsvoll inszeniert. Mit seinen 16 Gault-Millau-, 6 Guide-Bleu-Punkten und einem Michelin-Stern versteht Inderbitzin zweifellos etwas von seinem Handwerk.

HINWEIS

Fabian Inderbitzins «My Way». 240 Seiten, 80 Rezepte. Preis: 89 Franken exkl. Versandkosten. ISBN: 978-3-909532-75-9.