

EINGEKEHRT

Restaurant

LA COURONNE

von Kathrin Fritz

Es wird gemunkelt, das Wunder von Bern hätte etwas mit dem Hotel La Couronne zu tun. 1954 haben die topgesetzten Ungarn nämlich in diesem Hotel genächtigt. Die Fussballer hätten allerdings wegen der lärmenden Solothurner auf dem Platz vor dem Hotel nicht schlafen können. Dermassen geschwächt, haben sie am Tag darauf gegen die Deutschen 3:2 verloren. Heute würde das Ergebnis vielleicht anders aussehen: Der Platz ist zur autofreien Flaniermeile umgestaltet, das Hotel frisch renoviert. Würden die Gäste dann noch wie ich eines der sorgfältig zubereiteten Gerichte, etwa das Quinoaküchlein mit Einlegemüse oder wie meine Begleitung das Seehechtfilet mit Kichererbsen-Potpourri, geniessen, dann könnte es durchaus sein, dass es irgendwann einmal zu einem neuen Wunder, dem Wunder von Solothurn, kommt.



SIE SIND REIF!

Sie ist ein Rosengewächs und macht sich hervorragend in Süssspeisen, in Chutneys oder zu Fleischgerichten: die Zwetschge. Dank durchgehend schönem, warmem Wetter startete die diesjährige Schweizer Zwetschgensaison schon früh. Die marktfrischen Früchte sind besonders süss, ideal, um einfach reinzubeissen.

Koch-Geschichten

Herbert Huber, 77, hat ein Leben als Gastronom hinter sich. So war der Luzerner mal Koch der Filmdiva Liz Taylor. Hier verrät er allerlei Anekdoten und Rezepte: Herbert Huber, «Geschichten & Gekochtes», Werdverlag, 39 Fr.

BUCH TIPP



GANZ AUF DER HÖHE

Märkte auf Pässen haben Tradition. Zum zehnten Mal wird diesen Sommer auf einigen Passhöhen Handwerkliches aus den benachbarten Kantonen verkauft. Speziell vielfältig ist die Käseauswahl auf den Übergängen

zwischen Nord und Süd. Denn im Tessin wird auf den Alpen anders gekäst als in der Deutschschweiz. Nächste Passmärkte (bei gutem Wetter): 19.8. Lukmanier, 26.8. Gotthard, 2.9. Oberalp. www.alpinavera.ch

HOTEL RESTAURANT
LA COURONNE

Hauptgasse 64, 4500 Solothurn, Telefon 032 625 10 10, www.lacouronne-solothurn.ch