

Love is in the air im Le Vieux Manoir au Lac

Das Hotel Le Vieux Manoir in Murten bietet ein «Valentine's Special» vom 13. bis am 15. Februar. Es beinhaltet zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Langschläfer-Frühstücksbuffet, eine Flasche Champagner sowie ein 4-Gang-Candlelight-Dinner. Ein Rosenbad für zwei Personen, je eine Aromamassage und Rosendekor auf dem Bett sind ebenfalls im Arrangement enthalten. Preis für zwei Personen ab: Fr. 1580.–.

Ein «Menu d'amour» in Küsnacht

Das Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht zelebriert den ganzen Februar als Monat der Verliebten und bietet ein Menu d'amour an. Nicht nur am Valentinstag selber, sondern bis zum 3. März können sich Verliebte im romantischen Restaurant Sonnengalerie dem gemeinsamen kulinarischen Tête-à-tête widmen. Das Menü ist ab 85 Franken in drei, vier, fünf oder sechs Gängen erhältlich.

www.sonne.ch

In Luzern sind Rosenkavaliere unterwegs

Am Valentinstag sind «Die Rosenkavaliere von Luzern» unterwegs. Zehn charmante Herren im Frack werden Luzernerinnen und Besucherinnen eine rote Rose überreichen. Abends wird der Lichtkünstler Gerry Hofstetter die Häuserfassaden entlang der Bahnhofstrasse beleuchten. In Luzern lässt sich der Tag vielfältig feiern: Hotels laden zu Valetins-Weekends ein, auf dem Vierwaldstättersee wartet ein Candlelight-Dinner mit abendlichem Lichtermeer und im Theater steht die Operette «Der Vogelhändler» mit anschliessender Single-Party auf dem Programm.

www.luzern.com/valentin

Leidenschaft und Liebe im Kunsthhaus Zürich

Am Valentinstag von 19 bis 24 Uhr veranstaltet das Kunsthhaus Zürich eine Kunsthhaus-Nacht zum Thema Art & Passion. Angeboten werden Führungen zum Ertasten von Skulpturen, eine Lesung von Sebastian Arenas, ein sinnlicher Romance-Room, das Partner-Malatelier, Musik und Führungen zu Bildern der Liebe vom Mittelalter bis in die Gegenwart.

Detailprogramm: www.kunsthhaus.ch

In Grächen ist der Valentinstag ein besonderer Tag

Der Valentinstag ist heuer ein grosser Anreisetag, da er auf einen Samstag fällt. Für die Grächner Gastgeber steht es ausser Frage, dass dieser Tag zu einem besonderen wird: Das Vogel-Maskottchen Sisu begrüsst alle Gäste mit einer roten Rose. Grächen ermuntert die Anreisenden, den Tag der Verliebten mit einem romantischen Abend zu zweit zu feiern. Auf Wunsch betreuen erfahrene Pädagoginnen und Mütter die Kinder am Abend in der Ferienwohnung oder im Hotel des Gastes.



Als anregend gilt, was in Form, Geruch und Farbe eindeutig an Zweideutiges denken lässt.

Die kulinarische Verführung

Meeresfrüchte, Spargeln und Granatäpfel: sie gehören zu den aphrodisierenden Speisen. Und die sind am Valentinstag, am 14. Februar, besonders aktuell.

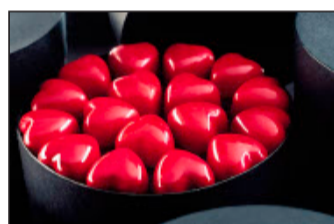
CLAUDIA DIEMAR

Ein Strüsschen vom Floristen an der Ecke? Damit gewinnen Kavaliere heute keinen Blumenpotp mehr. Ein weiteres Duftwäscherchen für den Liebsten? Längst Klischee.

Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund. Kaiser Tiberius soll einst Vogelzungen zwecks Lustgewinn gegabelt haben. Napoleon soll nach mehrmaligem Genuss von schwarzen Trüffeln end-

lich einen Knaben gezeugt haben. Casanova wird nachgesagt, dass er Austern am liebsten direkt aus dem Décolleté der Angeboteten schlürfte. Dass Meeresfrüchte Lustgewinn versprechen, erscheint schon angesichts der Herleitung des Wortes Aphrodisiaka logisch, denn Aphrodite, die Namenspatronin aller liebesfördernden Mittelchen, wurde selber aus einer Muschel geboren.

Aphrodisiaka werden seit Jahrtausenden verwendet. Und manches Zaubermittel fand in der Küche heimliche Anwendung. Man weiss von zahllosen Kräutlein und Ingredienzien, die im Dienste der Lustbarkeit auf den Teller gebracht werden. Bodenständiges wie Liebstöckel, Sellerie und Spargel zählen hierbei ebenso zu den Stimulanzien wie Ingwer, Muskatnuss und Safran als exotische Komparten. Kaum einer dieser kulinarischen Geheimwaffen ist indes eine wissenschaftlich haltbare Wirkung nachzuweisen. Doch weil der Glaube noch immer Berge versetzt, bleibt die Küche auch heute



Zuckersüsse Herzen für den Valentinstag.

Valentinstag Der 14. Februar, Tag der kleinen Geschenke

Der heilige Valentin war vermutlich Bischof im italienischen Terni am Tiber und starb um das Jahr 270 als Märtyrer. Der Legende nach nahm der Schutzpatron der Liebenden illegale Trauungen vor und beschenkte die Hochzeitspaare mit Blumen. Bereits im Spätmittelalter begann man, am Valentinstag seinem Herzblatt kleine Präsenten zu überreichen.

der rechte Ort für erotische Alchimie. Als anregend gilt, was in Form, Geruch und Farbe eindeutig an Zweideutiges denken lässt und zudem selten und kostbar ist wie die grosse Leidenschaft selbst. Gut sind sündhaft teure Köstlichkeiten wie Austern, Kaviar und Trüffeln.

Damit die Verführung via Messer und Gabel im Restaurant funktioniert, muss die Bedienung aufmerksam und unauffällig sein, damit die Valentinsgäste nicht abgelenkt werden. Auch allzu lange Wartezeiten können Amors Pfeile schnell in die Irre gehen lassen.

Die Grundregeln einer kulinarischen Verführung sind denkbar simpel. Der Wahl der Speisen gehört höchste Aufmerksamkeit. Schon Casanova wusste, dass eine als Vorspiel gedachte Mahlzeit nie-



Auch Granatäpfel sollen aphrodisierend wirken.

mals zu üppig ausfallen darf. Hier soll der Appetit nur geweckt werden, der Hunger aber wird anderweitig gestillt... Ungeeignet sind daher zu schwere oder gar blähende Speisen. Entgegen immer wieder gestreuten Gerüchten ist Knoblauch als Aphrodisiakum ungeeignet weil dursterzeugend und allzu geschmacksdominant. Gut ist dagegen alles, was das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt: Saurer und Süsses im Wechsel, pikante Gewürze, die vermuten lassen, dass noch andere Scharfmacher folgen sowie starke Farben als optisches Stimulans. Safrangelb und Granatapfelrot beschwören Haremsphantasien wie von selbst herauf. Gut macht sich, was mit den Händen gepackt, gelutscht werden kann.

An der Tischdekoration sollte ebenfalls nicht gespart werden: Roter Samt unter den Tellern oder Blütenblätter zwischen das Kristall gestreut, lassen ahnen, dass hier keine kulinarische

Prickelnder Champagner ist das geeignete Getränk für das aphrodisierende Menü.



Scharf soll scharf machen: auf das, was nach dem Essen folgt.

Kammermusik gespielt, sondern eine grosse Oper gegeben wird. Die Frage des Getränks ist vergleichsweise einfach. Leichte Weissweine oder Champagner sind immer richtig. Die schon von Wilhelm Busch besungene gute alte Witwe Clicquot hat nichts von ihrer Verführungskraft eingebüsst.

Wer sich als trittsicherer Don Juan de la Cocina oder Dulcinea der Desserts fühlt, darf sich an Frivoles wagen. Zur hohen Kunst der gastronomischen Annäherung gehört unter anderem das gegenseitige laszive Füttern mit köstlichen Häppchen. Das, was die Amerikaner unter «Sploshen» verstehen, das Anrichten und Verzehren diverser Leckereien direkt vom Körper der oder des Angeboteten, die neuzeitliche Variante von Casanovas Austernschleckerei, das Naschen und Vernaschen in einem Rutsch, wird hingegen im Restaurant nur sehr begrenzt möglich sein. Denn wie überall im Leben gilt auch hier der Grundsatz, dass nur ein Schritt das Erhabene

von Lächerlichen trennt. Schliesslich ist auch in diesem Bereich alles eine Frage der richtigen Dosierung. Doch darf man darauf vertrauen, dass auch dem heiligen Valentin nichts Menschliches fremd war. Wie heisst es doch schon in der Bibel: «Ich habe mein Lager mit Myrrhe besprengt, mit Aloe und Zimt. Komm lass uns kosen bis an den Morgen und die Liebe geniessen.»

Aphrodisische Kochbücher haben derzeit Konjunktur. Hier drei Beispiele: Isabel Allende: **Aphrodite – Eine Feier der Sinne**, Suhrkamp Tb, Fr. 20.50. Rose Marie Donhauser: **Fingerfood for Lovers**, Stora, Fr. 27.50. Gabriella Moliné: **Wie Sie jeden Mann weichkochen**, Eichhorn, Fr. 27.50.

Black-Tiger-Gambas – aber bio



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Gambas: das ist Kochkunst vom Feinsten und zugleich deftige Hausmannskost, es kommt nur auf den Standort an. In den Küchen der Küstenregionen Europas, Asiens und Amerikas haben diese Krustentiere eine uralte Tradition und gehören zum Küchenalltag. Die besseren Transportmöglichkeiten und die heutigen Konservierungsmöglichkeiten, wie das Tiefrieren, machen diese beliebten Krevetten interessant und zu einem erschwinglichen Produkt, auch für Binnenländer wie die Schweiz. Gambas sind ganzjährig verfügbar und werden in riesigen Tiefkühlcontainern, einigermaßen umweltverträglich, auf dem Wasserweg in die Schweiz – ja, das kann sogar auf dem Rhein von Rotterdam bis Basel sein – gebracht.

Black-Tiger-Gambas sind an ihrem langen Hinterleib mit der dunklen Färbung und den gelben Querstreifen leicht zu erkennen, der ausgestreckt oder gekrümmt getragen wird und im Verhältnis zum Vorderkörper stark entwickelt ist. Charakteristisch ist das sägeartig bezahnte Stirnhorn, das mit einer besonders starken Ausprägung zum Tragen kommt. Die Black Tigers zählen zu den grössten Garnelen auf dem Markt.

Die Animare Bio-Black-Tiger-Gambas aus der Aquakultur der Sureerath Farm in Thailand, zertifiziert durch «Naturland», sind reiner, unverfälschter Genuss.

Und das mit gutem Grund: Die Tiere wachsen in naturnahen Teichanlagen auf. Am Boden ihres intakten Ökosystems finden die Krevetten ausreichend Algen, Kleintiere und Plankton – ihre natürliche, bevorzugte Nahrung. Daher kann die zusätzliche Fütterung deutlich reduziert werden. Und das kommt nicht nur der Wasserqualität, sondern auch dem Geschmack zugute. In den Teichanlagen tummeln sich pro Quadratmeter höchstens zehn Garnelen. Denn die Tiere brauchen für ein optimales Wachstum und Wohlbefinden nicht nur eine ausgewogene Ernährung, sondern auch genügend Bewegungsfreiheit.

Der Vorteil der artgerechten Haltung liegt auf der Hand: Die Tiere stehen nicht unter Stress und

sind eindeutig gesünder. Tritt dennoch einmal eine Krankheit auf, kommen mit bestimmter Sicherheit keine Antibiotika zur Anwendung. Auch Gentechnik, Pestizide und Kunstdünger sind in der «Naturland-Bio-Aquakultur» tabu. Vorteile, die man schmecken kann, denn hier essen Ihre Gäste wirklich nur, was sie essen wollen: reine Natur! Bio-Gambas – natürlich, was sonst?

So natürlich die Aufzucht, so natürlich ist auch die weitere Verarbeitung, denn unmittelbar nach der Ernte werden die frischen Bio-Black-Tiger-Gambas vor Ort schonend verarbeitet und tiefgefroren. Und zwar ohne Schwefel und Phosphate, welche üblicherweise als Konservierungsstoffe eingesetzt werden. Ganze Black-Tiger-Tails ohne Kopf, mit Schale: in ihrer natürlichen dunkelgrünen, gelb gebänderten, Färbung; geschält und mit dem dekorativen Schwanzende, im Fachhandel «Tail-on» genannt: perlmuttfarben-transparent kommen die wunderschönen Gambas auf dem Schweizer Markt für die Gastronomie in den Handel.

Krevetten, Shrimps, Prawns oder Gambas? An der Nordseeküste fängt sie der Krabbenkutter. In Frankreich werden sie als «crevettes» genossen. Als «gambas» krönen sie in Spanien eine Paella. Die Engländer sprechen von «shrimps» oder gar «prawns» und doch meinen alle dasselbe: nämlich Garnelen – von denen es weltweit rund 3000 verschiedene Arten gibt.