

Schualhus in Zug - beim Koch in der Küche essen

Der Stress wächst, die Möglichkeiten nehmen zu. Wir sind immer stärker eingebunden in eine Welt, die uns alles abfordert. Gleichzeitig bietet sie jedoch auch unendliche Möglichkeiten der Freude und Entspannung. Kulinarische Genüsse gehören unbedingt dazu.

Sich ab und an kulinarisch verwöhnen zu lassen ist eine der exquisiten Verführungen, die wir uns gönnen können. Natürlich zählt dazu auch, neue Speisen auszuprobieren, oder auch in einem besonders exklusivem Ambiente zu speisen.



Der Stress wächst, die Möglichkeiten nehmen zu. Wir sind immer stärker eingebunden in eine Welt, die uns alles abfordert. Gleichzeitig bietet sie jedoch auch unendliche Möglichkeiten der Freude und Entspannung. Kulinarische Genüsse gehören unbedingt dazu. Sich ab und an kulinarisch verwöhnen zu lassen ist eine der exquisiten Verführungen, die wir uns gönnen können. Natürlich zählt dazu auch, neue Speisen auszuprobieren, oder auch in einem besonders exklusivem Ambiente zu speisen.



Viele neue Genussmöglichkeiten

Immer wieder kommen neue Genüsse auf die Tische, die manchmal etwas gewöhnungsbedürftig sind. So war es eine Zeit lang hip, sich die Speisen mit Blattgold überziehen zu lassen. Für einen besonderen Nervenkitzel sorgt der Genuss eines giftigen Fisches - man kann sich eigentlich nie zu 100% sicher sein, dass der Koch seine Arbeit gut gemacht hat. Mittlerweile führt uns der kulinarische Weg fort vom "All you can eat" und hin zu exklusiven, kleinen und feinen Genüssen. Die Hoch-Zeit der Mikroküche ist zwar vorbei, doch bekommt man diese Speisen immer noch im einen oder anderen Restaurant (eher in Großstädten). Dennoch sind die Portionen meist kleiner geworden und häufig auch fleischfrei. Im Kontrast dazu steht der neuste Trend, der in New York serviert wird: Angebrütete Eier zu essen. Das ist tatsächlich nichts für jedermann, doch es handelt sich nur um eine importierte Essgewohnheit. Dem Koch auf die Finger schauen und dann genießen Kochen ist Handwerk, Passion, Leidenschaft. Es erfordert ein sehr hohes Maß an Organisation, Schnelligkeit und Kreativität. Wie wäre es also, dem Koch oder den Köchen bei ihrer Arbeit über die Schultern und auf die Finger zu sehen? Das wäre eine ganz besondere Art des Genusses, denn die Faszination für die Zubereitung der Speisen würde in einem herrlichen Genuss gipfeln. Es schmeckt gleich noch einmal besser, wenn man genau weiß, wie es gemacht wurde!



37 "Die rote Wand" - exklusive Genüsse

Genau diese Möglichkeit bietet sich bis zu 16 Gästen an der "Roten Wand", am Chef's table im 1ten Zuger Schualhus. Einmal am großen Tisch in der Küche Platz genommen, lässt es sich den Profi-Köchen ganz wunderbar dabei zusehen, wie sie ein Menü aus 12 bis 15 Gängen aus zumeist regionalen Produkten komponieren und kreieren. Natürlich wird jeder Gang kunstvoll angerichtet und mit den passenden Weinen gereicht. Eine einmalige Gelegenheit, um "Slow Food" von seiner schönsten Seite kennen zu lernen. Man muss sich auch gönnen können Es bleibt festzuhalten, dass in einer anstrengenden und hektischen Zeit die kleinen Genüsse und Freuden umso wichtiger geworden sind. Getreu dem Satz: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, sind gerade die kulinarischen Freuden von großer Bedeutung. Nicht umsonst erinnert sich jedes Pärchen an das erste gemeinsame Speisen, viele haben ein Lieblingsrestaurant. Die Kunst des Lebens besteht darin, diese schönen Erlebnisse zu kultivieren und ihnen immer wieder bewusst Zeit einzuräumen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de