

Pure Passion für Pilze

Kochbuch «Pilze aus Wald und Stadt» ist ein Werk von vor Begeisterung glühenden Pilzliebhabern – mit originellen Rezepten des Zürcher Kochs und Guerilla-Gärtners Maurice Maggi. **Von Isabella Seemann**

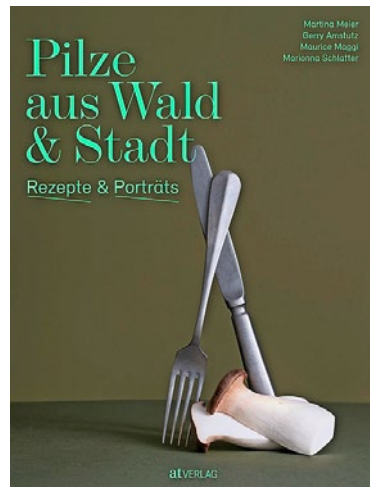
Ob wild oder kultiviert, Pilze sind geheimnisvolle Wedernoch-Wesen. Weder Pflanzen, dafür fehlt ihnen die Fähigkeit zur Photosynthese, noch Tiere. Als die Zürcher Fotografen Martina Meier und Gerry Amstutz das magische Pilzreich für sich entdeckten, erlagen sie seiner Faszination. Inspiriert und berührt von der visuellen Vielfalt der Pilze, beschlossen sie, gemeinsam ihren Verflechtungen zu folgen – in Form eines Buchprojekts.

«Pilze aus Wald & Stadt» ist folglich mehr als ein Fotoband. Dabei sind allein die Bilder von fesselnder Schönheit. Losgelöst von ihrer natürlichen Umgebung fotografierten sie die Pilze im Studio vor dunklem Hintergrund, der ihre einzigartige Ästhetik zur Geltung bringt und an Stilleben erinnert. Für Vertiefung sorgt Marionna Schlatter, Grüne Nationalrätin aus dem Kanton Zürich und diplomierte Pilzkontrolleurin seit ihrem 14. Lebensjahr. In kompakten Portraits vermittelt sie Wissen zum Speisewert, zu Merkmalen und Besonderheiten von Hallimasch, Samtfussröhrling, Krause Glucke & Co. Wobei – das wird auch klar deklariert – das Buch nicht zur Bestimmung von gesammelten Pilzen dient.

Nicht alle portraitierten Pilze sind Speisepilze, nicht jeder, den man essen könnte, entzückt den Gaumen, doch die meisten. Zu denen kreierte der Zürcher Koch Maurice Maggi, stadtbekannt als Guerilla-Gärtner, einfach nachzu-

kochende, vegetarische Rezepte. Nach einer erntereichen Herbstwanderung bietet sich ein Waldpilzrisotto mit wilden Heidenbeeren an. Originell ist der panierte Igelstachelbart. Allein die Pilznamen sind ein Vergnügen! In diesem Fall auch der Genuss, denn er besitzt eine Zitronennote, die bei Pilzen selten ist, und ausserdem eine Konsistenz von Fleisch. In einer Panade aus Haselnüssen und Cornflakes schmeckt er auch Leuten, die von sich behaupten, keine Pilze zu mögen. Indes, die Begeisterung der vier Pilzkenner ist ansteckend.

Weitere Informationen:
Martina Meier, Gerry Amstutz,
Maurice Maggi, Marionna Schlatter:
«Pilze aus Wald und Stadt»,
AT Verlag, August 2023
www.at-verlag.ch



Rezepte für Pilzrisotto (o.) und andere Gerichte mit verschiedenen Pilzen sind im Kochbuch (l.) zu finden. Bilder: Martina Meier, Gerry Amstutz, AT Verlag



Zwei neue Cucina-Ristorante

Mit seiner stadtbekannten, ovalen Pizza im romanischen Stil (o.l.) hat sich der italienische Restaurant-Klassiker Cucina mit der beliebtesten Pizza in Zürich einen Namen gemacht. Nun haben gleich zwei neue Cucina-Ristorante in Zürich ihre Türen geöffnet: Das Cucina beim Milchbuck (o.r.) sowie mitten in der Altstadt das Cucina Niederdorf. Beide laden auch mit ihren schönen Aussenterrassen zum Geniessen der letzten lauen Sommerabende ein. Geniessen Sie Pizza, Pasta und Dolce Vita im Cucina-Ristorante – jetzt sechs mal in Zürich. **PD**

Weitere Informationen:

Cucina Milchbuck, Schaffhauserstrasse 113, 8006 Zürich
Cucina Niederdorf, Münsterstrasse 4, 8001 Zürich
www.cucinarestaurant.ch

Vegane Bäckerei im Kreis 5

Crêmeschnitten, Zimtschnecken, Brote, Gipfeli, Bagels, Sandwiches. Alles, was sonst mit Fleisch oder auch mit Ei, Milch und Butter zubereitet wird, ist bei BakeryBakery zu 100 Prozent pflanzenbasiert. Es handelt sich um die schweizweit erste rein vegane Bäckerei. Das vegane Back-Angebot der BakeryBakery gibt es nebst dem Standort im Hauptbahnhof Zürich neu auch beim Escherwyss Platz. Die pflanzenbasierten Back- und Patisserie-Köstlichkeiten werden im ThreeOfive, dem Lokal der SV Group, in einem Shop-in-Shop-Konzept angeboten. Am Wochenende und an Feiertagen ist ein veganes Brunch-Menü erhältlich. **RED**

Weitere Informationen:

BakeryBakery am Escherwyss
Platz, ThreeOfive, Hardstrasse
305, bakerybakery.ch
Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 06.30-17 Uhr
Sa: 08 bis 16 Uhr
So: 09 bis 16 Uhr

