

# Andreas' Favorites



1

2



**1 Armlehnstuhl Round D von Gio Ponti für Molteni** Auf diesem Stuhl sitzt man einfach «hammermässig bequem», findet Andreas. Der Sessel steht bei ihm in der Stube, wo sich der Hausherr täglich daran erfreut – weil das Sitzmöbel des visionären Designers und Architekten Gio Ponti (1891–1979) ein Rundum-Hingucker ist und weil es Tiefenentspannung garantiert. Der Sessel mit einem Messinggestell und Stoffbezug wurde 1953 entworfen und stand auch in Pontis Privathaus in Mailand. [www.molteni.it](http://www.molteni.it)

**2 Kochbuch «You & Me» (AT Verlag)** Die einjährige Wartezeit hat sich gelohnt: Jetzt tauchen wir gleich zweifach in die «Igniv»-Welt von Caminada ein. Er teilt mit uns Amateuren einfache Rezepte für unkomplizierte Abende im kleinen Buch, im grossen weist er den Ambitionierten den Weg zu den anspruchsvollen Fine-Dining-Kreationen. Und als «natural born team player» stellt er die Küchenteams der vier Igniv-Restaurants vor. [www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)

**3 Sanbro Sanddornsirup** Mit ihren beiden Eselinnen ziehen Margrit und Adolf Hartmann im Herbst durch stotzige Berggebiete und pflücken wilde Sanddornbeeren von stacheligen Sträuchern, die sie daheim in Trans zu Sirup kalt pressen. Die orangefarbenen Früchte haben ein unverkennbares Aroma und sind prallvoll mit Vitaminen. Aus der «Schauenstein»-Küche ist das charakteristische Aroma der fruchtig-sauren Beeren nicht wegzudenken, zum Beispiel in der Kombination Lammbauch. [www.sanbro.ch](http://www.sanbro.ch)

**4 Liebeswerkstatt-Hirschbrüggeli** Der passionierte Jäger, Koch und Genussmensch Renato Mariana produziert dieses rauchige Trockenfleisch mit Leidenschaft und in Handarbeit in seiner Arboner Liebeswerkstatt. Die Hingabe sieht, fühlt und schmeckt man in jeder seiner Würste und Fleischdelikatessen aus Wild heraus. Zum Beispiel Hirschbrüggeli Wild-Mostbröckli im praktischen 150-Gramm-Format zum Mitnehmen. [www.liebeswerkstatt.ch](http://www.liebeswerkstatt.ch)



4

## Gutes aus den Bergen

Andreas relaxt im Designklassiker, mag die Säure von Sanddorn und geniesst lokale Wild-Mostbröckli.



3



5

**5 Restaurant Dal Mulin, St. Moritz** Wer ein paar Tage in St. Moritz verbringt, sollte unbedingt einen Besuch in diesem gemütlichen und beliebten Restaurant einplanen. Die genialen Gastgeber Kathrin und Danijel Krasnic pflegen ihren Wein- und Champagnerkeller mit viel Hingabe. Die Getränkekarte gehört unbestritten zu den besten im Ort – und Krasnic hat hervorragende Beziehungen zu Winzern an prominenten Lagen. Die Küche ist rustikal, aber hervorragend: Kalbshaxe oder -kotelett, Knochenmark mit Fleur de Sel und Petersilie oder hauchdünne Ravioli mit Schmorbratenfüllung. Hier findet jeder Ferientag ein garantiert grossartiges Ende. [www.dalmulin.ch](http://www.dalmulin.ch)