

nend und voller Entdeckungen», schwärmt er von den Geburtstagsmenübesprechungen mit Thorsten Götz, dem Küchenchef im Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken. Dort hat er mit seiner Familie und zahlreichen Freunden im Januar seinen 80. Geburtstag gefeiert. «Nach den Testessen und dem Geburtstagsmenü musste ich dann einige Zeit kürzer treten, weniger essen», erinnert er sich. So

exklusiv muss es aber nicht immer sein. Rösti, Gschwellti oder Brot mit Käse liebt er genauso wie Raclette oder Fondue, Blumenkohl oder Leberli. «Ausser Spinnen und Würmer esse ich eigentlich alles», blickt er nochmals kurz auf China zurück. «Denn dort wird einfach alles gekocht, gebraten, grilliert und gegessen.»

Ted Scapa hält Mass beim Essen, er weiss, was ihm

gut tut – und was weniger. «Gesund bleiben, bewusst leben und jeden Tag als neuen Anfang erleben», ist seine Philosophie. Sagts, schaut listig in die Welt und schwenkt spontan wieder zu seiner Kunst zurück: «Teppichmuster entwerfe ich auch, und Lampen, die muss ich Ihnen unbedingt noch zeigen, sie sind gleich nebenan.» Und auf die Frage nach einem Hobby sagt der «Kreativmensch» strahlend: «Zeichnen». ■



Voilà, es ist angerichtet: Zum Gâteau passen ein Salat und ein Glas Vully.

Johns Schweizer Küche

Die bisher in der Coopzeitung erschienenen Folgen: Rösti mit Christine Lauterburg, Urner Hafechabis mit Bruno Risi, Papet Vaudois mit Stéphane Chapuisat, Appenzeller Wurst-Käse-Salat mit SimonENZler, Triner Capuns mit Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, Polenta e fasö mit Clown Dimitri, Kirschenauflauf mit Sarah-Jane, Kürbisrisotto mit Marion Gasser, Schnitz und drunder mit Pepe Lienhard, Walliser «Cholera» mit Art Furrer, Fondue moitié-moitié mit Mia Aegerter, Zürcher Geschnetzeltes mit Denise Biellmann, Glarner Zigerhörelì mit Marianne Dürst Benedetti, Flouttes mit René Prêtre und Luzerner Chügelipastetli mit Fabienne Louves unter:

► [link www.coopzeitung.ch/kueche](http://link.coopzeitung.ch/kueche)

Gâteau de Vully

Zutaten

Für 4-6 Personen
300 g Weissmehl
1 dl Milch
10 g Hefe
1 TL Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1,5 dl Doppelrahm
1 Eigelb
50 g Hagelzucker oder Kristallzucker

Zubereitung

Mit Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Ei und einer Prise Salz einen Teig kneten und aufgehen lassen wie für Salzkuchen. Den Teig dann 4-5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Einen nicht zu breiten, leicht erhöhten Rand formen und den Teigboden mit dem mit Eigelb verrührten Doppelrahm auf dem Kuchen verteilen. Mit Zucker bestreuen und im vorgewärmten Backofen auf der untersten Rille bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Tipp

Der Kuchen erhält eine noch schönere Farbe, wenn vor dem Backen noch einige Butterflocken darüber verteilt werden. Lauwarm oder kalt servieren.



FOTOS: FOTOLIA

Coopzeitung online



Welches ist Ihr Lieblingskuchen? Senden Sie Ihr Rezept an:



www.coopzeitung.ch/kuchen

Saisonkalender Mai



Gemüse

Auberginen (Schweiz und Import)
Blumenkohl (Import)
Broccoli (Import)
Krautstiel (Schweiz)
Kohlrabi (Schweiz)
Peperoni (Import)
Spargeln weiss und grün (Import, auch Baden, Elsass und kleine Mengen Schweiz)
Spinat (Schweiz)
Stangensellerie (Schweiz und Import)
Zucchetti (Schweiz und Import)
Zwiebeln Bund - «Frühlingszwiebeln» (Schweiz/Import)
Rhabarber (Schweiz)
Kartoffeln (Import/Schweiz) - erste Frühkartoffeln aus der Schweiz im Laufe des Monats

Salate

Kopfsalat (Schweiz)
Batavia (Schweiz)
Eichblattsalat (Schweiz)
Eisbergsalat (Schweiz)
Gurken (Import)
Lattich (Schweiz)
Rucola (Schweiz)
Tomaten (Schweiz und Import)
Radiesli (Schweiz)
Rettich (Schweiz und Import)



Früchte

Äpfel (Schweiz)
Kiwi (Import)
Erdbeeren (Import und Schweiz ab ca. Mitte Mai)
Melonen (Import)

Diverse Zuchtpilze