



# «Pro Specie Rara» lädt zu Tisch

♦ **Nostalgischer Genuss**  
**Im Marché-Restaurant**  
**Deitingen sind sie während**  
**vier Wochen das grosse**  
**kulinarische Thema:**  
**die Gemüsesorten von**  
**«Pro Specie Rara».**

Vor über einem Jahr reifte bei den Marché-Verantwortlichen für Marketing und Kulinarik die Idee, den Gästen ihrer Restaurants ein ebenso exklusives wie exquisites Geschmackserlebnis zu bieten – mit seltenen Gemüsesorten, die «Pro Specie Rara» vor dem Verschwinden bewahrt hat. Im März 2017 machte sich Tom Zumbach, Kulinarik-Berater bei Marché, an die Vorarbeiten: Er wählte gezielt einige der Raritäten aus. Auf seine Liste setzte er schliesslich die Kartoffel «Blaue St. Galler», die Pastinake «Halb-

lange Turga», das «Küttiger Rüebli», als weitere Karotte die «Jaune Longue du Doubs» und – für den Salat – Barbarakraut, Portulak und Randenblätter. «Das alles hat dann», erzählt Zumbach, «eine Bauernkooperative für uns in den gewünschten Mengen angepflanzt.» Nach der Ernte im Herbst kam Zumbach fürs Probekochen mit Tobias Zihlmann zusammen. Letzterer ist gelernter Koch und selbstständiger Berater, der im Auftrag von «Pro Specie Rara», wie er beschreibt, «die Seele selten gewordener Lebensmittel auf den Teller bringt.

## Zehn Rezepturen

Was Zihlmann und Zumbach gemeinsam kreiert haben, steht nun in den Marché-Restaurants während der nächsten Wochen auf der

Speisekarte – abwechselnd und in wechselnder Form als Beilage, Salat oder Dessert. Die Gerichte werden jeweils vor Ort frisch zubereitet. «Und weil das bestimmt Appetit auf mehr macht, haben wir für unsere Gäste ein Büchlein mit unseren Rezepten vorbereitet», verrät Kuli-

narik-Berater Zumbach. «Das darf man einfach mitnehmen, um zu Hause beispielsweise die Zitronen-Pastinaken-Tarte nachzubacken. Diese hat sich», so Zihlmann, «bei den Degustationen hier in unserer Versuchsküche als «everbody's darling» erwiesen.» ● BKL

## GENIESSEN UND GEWINNEN

### Marché-Restaurant Deitingen

Im Marché-Restaurant laufen ab diesem Mittwoch, 10. Januar, bis am 4. Februar nicht nur die «Pro Specie Rara»-Wochen, sondern auch ein Gewinnspiel mit attraktiven Preisen. Die Standorte aller Marché-Restaurants in der Schweiz sowie weitere Informationen zum Thema «Pro Specie Rara» sind unter folgenden Links zu finden.

- ▶ [www.marche.ch](http://www.marche.ch)
- ▶ [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



Tobias Zihlmann (l.) und Tom Zumbach haben in der Versuchsküche zehn Gerichte ausgetüftelt – darunter den «Küttiger Rüebl-Salat» mit Randenblättern, Zitrusfrüchten, gedörrten Aprikosen, Haselnüssen und Estragon an Vinaigrette und Ahornsirup.