

# SWISS Magazine

#148  
November 2016



*in Love with Food*

# Tasty tidbits



## ① Harry's Ding

Essen gehen in Zürich? Harry und Carrie präsentieren in ihrem Onlinemagazin neben fast täglichen Neueröffnungen auch hippe und kultige Zürcher Hotspots, in denen man sich zum Brunch-, Fondue- oder Burgerplausch trifft.

Eating out in Zurich? Harry and Carrie's online magazine presents new restaurant openings almost daily, along with all the hip local hot spots for brunch, burgers or fondue fun.  
[harrysding.ch](http://harrysding.ch)



## ② Roman holiday

Nach New York hat sich LOCALIKE auch Rom verschrieben, wo aus den individuellen Wünschen und Interessen der Kunden arrangierte Reiseprogramme und attraktive Serviceleistungen zusammengestellt werden. Ein kulinarisches Highlight neben informativen Food-Tours: **Picknick alla Romana. Che bello!**

Hot on the heels of New York, LOCALIKE now brings to Rome its concept of packaging its customers' individual interests and wishes into an attractive travel programme. And alongside its informative food tours, LOCALIKE Roma offers a further culinary highlight: picnics!  
[localike.com](http://localike.com)

## ③ Muesli man

Die Schweiz hat's erfunden? Was steckt wirklich hinter dem Original von Birchermüesli? 1895 kam der Arzt Maximilian Oskar Bircher-Benner auf einer Wanderung in den Schweizer Bergen in den Genuss einer Schale mit Haferflocken, geriebenen Äpfeln, Nüssen, Zitronensaft und gezuckerter Kondensmilch (in seinen Augen der Grund für die roten Wangen der Bauern). Wieder in Zürich angekommen, entwickelte er die Lehre, dass dieser Rohkostbrei (von ihm «d Spys» genannt) reine «Lichtquanten» der Sonne speichere und deshalb die einzig wahre Energiequelle der Menschen sei. Absoluter Unsinn! So blieb ihm die medizinische Anerkennung seiner Ernährungstheorie aber versagt – als Schöpfer des Birchermüesli ist er jedoch unsterblich.

So where does Switzerland's famous muesli originate? It was back in 1895 that Dr Maximilian Oskar Bircher-Benner was treated to a bowl of oat flakes, grated apples, nuts, lemon juice and sweetened condensed milk (which, he felt, was the prime reason for the local farmers' ruddy cheeks) while hiking in the Swiss Alps. Back in Zurich, he swiftly developed the theory that this mélange of raw fare was a natural store of the sun's "light quanta", and was thus humankind's only true energy source. The idea proved totally unfounded in scientific terms. But, while he failed to earn recognition from the medical world for his nutritional theory, the good doctor did go down in history as the inventor of the Birchermüesli, the legendary Swiss breakfast dish.



## ④ Gourmet goalie

Die Nummer 1 im Tor der Schweizer Fussball-Nati hat nicht nur flinke Füsse, sondern auch geschickte Hände. Yann Sommers Food Blog (Rezepte und Tipps inklusive) gehört gut ein Jahr nach der Lancierung bereits zu den bekanntesten in der Schweiz. Knackiges Essen knackig serviert!

Yann Sommer, the first-choice goalkeeper of the Switzerland soccer team, is a sure pair of hands in the kitchen, too. Just a year after its launch, his food blog (which includes recipes and further tips) is one of the most popular in the country. Tasty meals, tastefully presented!  
[sommerkocht.com](http://sommerkocht.com)



Café Les Gourmandises de Miyuko, wo man sich zu herzhafter Tea Time oder einem der besten Brunchs der Stadt (auch milchfrei, vegan und glutenfrei) trifft. Und natürlich zum Tortenschmaus! Sara Hochuli of Zurich is well known way beyond Switzerland.

Sara combines the sweetest of creations with a keen eye for design. And the beneficiaries of her cake-making skills include the Zurich café Les Gourmandises de Miyuko, which offers both wonderful afternoon teas and one of the best brunchs in the city (with non-dairy, vegan and gluten-free options, too).  
[miyuko.ch](http://miyuko.ch)

## ⑤ Cakes with class

Die Zürcherin Sara Hochuli ist über Grenzen hinaus bekannt. Sie verbindet Design mit Gaumenfreude. In den Genuss ihrer Tortenkunst kommt man unter anderem in ihrem Zürcher



## Taxi Gourmet: Layne Mosler

Blog: [taxigourmet.com](http://taxigourmet.com)

«Ob mich Taxifahrer jemals übers Ohr hauen, wenn ich sie bitte, mich zu ihren Lieblingsrestaurants zu fahren? Das kommt schon mal vor. Viel öfter habe ich es jedoch mit Menschen wie José Pego zu tun.

Nachdem ich in Astoria, Queens, zu Herrn Pego ins Taxi gestiegen

war, fuhr er fünf Häuserblocks weiter, trat auf die Bremse und deutete auf ein griechisches Restaurant namens «Opa!» auf der gegenüberliegenden Strassenseite. «Ich habe hier schon gegessen, da war ich noch jünger als Sie jetzt», erklärt er. «Ich empfehle das Lammsouvlaki.»

Herr Pego, der als Teenager nach New York auswanderte, die NYU ohne Abschluss verliess und nun seit 35 Jahren Taxi fährt, kommt ursprünglich aus der spanischen Region Galicien. Auf dem Armaturenbrett: eine Muschelschale, das Symbol der Jakobspilger, und ein altes Kurzwellenradio, aus dem die Spielberichte der spanischen Fussballliga ertönen.

Als ich ihm das Geld für die 400 Meter geben will, weigert er sich, es anzunehmen. «Ich sehe, dass Sie es weit bringen wollen. Und dass Sie hart dafür arbeiten. Vergessen Sie nur nicht, auch mal an sich zu denken. Das kleine Glück ist das, was wirklich zählt.»»

“Do taxi drivers ever try to swindle me when I ask them to take me to their favourite places to eat? Yes, it happens occasionally. But far more common are drivers like José Pego, who go out of their way to be kind.

After I climbed into Mr Pego's taxi in Astoria, Queens, he drove five blocks, hit the brakes, and pointed across the street to a Greek restaurant called ‘Opa!’. ‘I’ve been eating there since I was younger than you,’ he said. ‘Order the lamb souvlaki.’

Mr Pego – who emigrated to New York as a teenager, dropped out of NYU, and has been driving a taxi for 35 years – was born in Galicia, Spain. On his dashboard: a scallop shell – the symbol of pilgrims on the Camino de Santiago – and a short-wave radio tuned to Spanish soccer games.

When I tried to pay him for our 400-metre ride, he refused to take my money. ‘I can see you’re trying to make it, lady,’ he said. ‘And that you work hard. Just don’t forget to make room for your own happiness – that’s what really matters.’”

Taxi Gourmet: Text: Layne Mosler, Photo: Rumen Milkov

Shop online at [victorinox.com/travelgear](http://victorinox.com/travelgear)



VICTORINOX



reddot award 2016  
winner

SPECTRA 2.0 MEDIUM EXPANDABLE

**EXPAND CAPACITY  
UP TO +47%**

- Expands an additional 11 cm
- Front zippered door allows for easy top load packing
- Break-resistant 100% pure polycarbonate



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884