

INHALT

Die Schweiz – ein kulinarischer Kleinstaat?	7
Eine Suppe für einen Helden: Potage à la Guillaume Tell	11
Dampfendes Essen für Verbündete: Die Hirsebreifahrt	15
Ein Tessiner beendet das kulinarische Mittelalter: Maestro Martino	18
Zur Versöhnung die Kappeler Milchsuppe	24
Anna Weckerin und ihr <i>Köstlich new Kochbuch</i>	28
Vatel und die Tafelfreuden des Sonnenkönigs	33
Spanischbrötli: Ein Blätterteiggebäck zur europäischen Geschichte	39
La République helvétique: Ein fremdartiger Likör	44
Dunand, der Koch Napoleons, und sein Poulet Marengo	48
Helvetia: Die Mutter der Nation als kulinarische Inspiration	53
Der Fremdenverkehr erobert die Alpenwelt	58
Soldatenküche und Haute Cuisine: General Dufour	64
Die Welt der Zuckerbäcker	69
Speiseeis für das viktorianische London: Carlo Gatti	75
Meringue: Wunderwerk aus Zucker und Eiweiß	80
Delmonico und die Haute Cuisine der Neuen Welt	84
Ein Wandgemälde für das Bundeshaus und sein kulinarisches Denkmal	90
Das Matterhorn auf dem Speiseteller	96

Das Festessen zur Eröffnung der Gotthardbahn	99
Der Revolutionär und sein Küchenlexikon:	
Joseph Favre	104
König der Hoteliers und Hotelier der Könige:	
César Ritz	111
Vom Nutzen eines Banketts bei schönem Wetter:	
Der Kaiserbesuch	116
Pionier der industriellen Lebensmittelproduktion:	
Julius Maggi	120
Oscar vom Waldorf	126
Schokoladenpioniere	131
Die Sonnenlichtnahrung: Dr. Bircher-Benner	
und sein Müesli	135
Cocktail-König und Meistermixer:	
Harry Schraemli	140
Die Speisekarte für ein Bankett, das nie stattfand	145
In Kräuterbutter schwimmen: Entrecôte Café de Paris	150
Der Chef im Weißen Haus: Henry Haller	152
Mosaiksteine: Auf der Suche nach einer schweizerischen	
Nationalküche	158
Verzeichnis der Rezepte	163
Quellen- und Literaturverzeichnis	165