

## 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