

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet



Grün gewinnt

Wie die Ernte aus dem Garten und der freien Natur die Esskultur auf ein neues Level hievt

No 5



Marianne Berger



Die Kulinarik-Ikone Marianne Berger brachte ab den 1950er-Jahren der Schweiz das Kochen bei. Hier stellt sie herausragende Restaurants mit gutbürgerlicher Küche und traditionelle Handwerksbetriebe vor.

Wo Andreas Caminada gerne einkauft

In Präz auf dem Heinzenberg züchten Simon Kunfermann und Jacqueline Stgier Damhirsche, deren Fleisch auch der Bündner 3-Sterne-Koch Andreas Caminada liebt. Damhirschrücken schafft es auf Schloss Schauenstein regelmässig ins Menü, die Schmorstücke sind drüben in der Casa Caminada sehr gefragt. Neben Frischfleisch gibt's auf dem Hof Kunfermann auch Hauswürste und Salsiz vom Damhirsch, ebenso frisches Rindfleisch in Mischpaketen oder Hauswürste und Salsiz von den nach Bio-Standards gezüchteten Tieren. Eine weitere Spezialität des Hofes ist Wagyu-Beef. «Besonders beliebt sind unsere Wagyu-Burger», sagt Kunfermann. Am allerbesten probiert man die Spezialitäten bei einem Apéro in Präz mit anschliessendem Besuch des Damhirschgeheges. Buchungen per Telefon (078 602 61 20) oder Mail (info@simonkunfermann.ch).



Hof Kunfermann
Sumvitg 16
7424 Präz
simonkunfermann.ch