

Jahreskalender-Regulator

**Studentakt.** Wenn Patek Philippe etwas in der Geschichte der Marke noch nie Dagewesenes präsentiert, lohnt sich genaues Hinsehen: Der Regulator mit separatem Stundenzifferblatt (oben) sei ein deutliches Bekenntnis zur Uhr als präzisiertem Zeitmessinstrument, schreibt die Firma. Dazu gibt es einen Jahreskalender.

44 000 Franken. [www.patek.com](http://www.patek.com)



**Betörend.** Eine edle, barocke Verpackung, ein Duft, der auf Rosenakkorden aufbaut, mit Birnen- und Hibiskusnoten im Auftakt, Ylang-Ylang im Herzen und moschusartigen Tönen im Bouquet. Escada bringt in diesen Tagen einen neuen, sehr weiblichen Damenduft in die Regale.

107 Franken für 50 ml. [www.escada.com](http://www.escada.com)

à la carte

**Funkes Obstgarten, Freienbach**

**Rhythmus im Blut.** Tobias Funke (29) kocht ebenso exquisit wie die Besten seiner Generation. Nur eine Prise reifer.

Just zum 1. August zündet Tobias Funke im Bistro seines «Obstgarten» das jüngste Feuerwerk. Er präsentiert eine Speisekarte mit bis zu 400 Jahre alten Schweizer Rezepten, auf die er in der Nationalbibliothek Bern gestossen ist. Funke, Schüler von Horst Petermann und Antonio Colaianni, hat das Lokal in Freienbach in wenigen Monaten zur angesagtesten Adresse am linken Zürichseeufer gemacht. Wenn ein junger Koch seines Kalibers sich an vergessenen Gerichten versucht, würde

man ihm gerne folgen. Nur war die Karte bei unserem Besuch noch nicht geschrieben, und wir durften uns an das grosse Menu halten, mit dem er an den «Saveurs» in Gstaad als Gastkoch brillierte.

Was das aufmerksame Personal auftrug, forderte den Gaumen, ohne ihn zu überfordern. Es war ein Potpourri von eindringlichen, konträren Geschmücken, dramaturgisch klug aufgebaut, mutig, fantasievoll und präzise gekocht, beginnend mit einem neckischen Allerlei verschiedener

kunstvoller Apéro-Häppchen. Die Fortsetzung bildeten zarte Saiblingwürfel auf Mangocurry, Jakobsmuschel mit grilliertem Schnitz Wassermelone (famos!) und rauchiger, perfekt gebratener Bisonhohrücken. Das köstliche Dessertfinale: eine Deklination von Kirsche und Schokolade.

Funke hat ein Gespür für Rhythmus und Timing. Kurz bevor der Überschwang nerven könnte, hält er inne, beschränkt sich und bewahrt den Gast vor dem Untergang in der schierer Aromenfülle.



Aufregendste Anlaufstelle für Gourmets am linken Zürichseeufer: Tobias Funke.