Gipfel-Tipps helfen gegen die Langeweile zuhause

27. MÄRZ 2020 14:26

Davos GR - Um sich und seine Mitmenschen zu schützen, hilft nur eines: Einfach mal zuhause bleiben. Doch während die ersten Tage beinahe noch wie Zwangsurlaub anmuten, geht es spätestens an Tag 10 an die Substanz. Denn was tun nach dem Durch-Streamen von Netflix und dem zehnten Teller Nudeln?

Gipfel erklimmen: Jetzt haben wir endlich Zeit,die Gipfel der Gipfel-Region zu besteigen oder einfach nur zu wandern, Verpflegung aus dem Rucksack, denn der Corona-Virus schwirrt nicht in der Luft herum, und so lange wir nicht mehr als fünf Personen sind, hat auch der Bundesrat nichts dagegen. Und: Gesunden Menschen kann der Virus ohnehin nichts anhaben.

Das Leben ist ein Wunschkonzert: Allein zuhause? Allein zuhause! Warum nicht einfach mal à la Hugh Grant als Prime Minister in «Tatsächlich Liebe» den Lieblingssong aufdrehen und fünf Minuten abdancen, bevor es wieder zurück zum Ernst des Lebens geht. Wer noch auf der Suche nach der perfekten Playlist ist: Hard Rock Hotels & Casinos, seines Zeichens die vielleicht coolste Hotelbrand der Welt, stellt regelmässig einige der besten Tracks zusammen.

Neue Podcasts entdecken: Podcasts sind seit Jahren am Trenden, denn sie vertreiben nicht nur die unheimliche Stille in den eigenen vier Wänden, sondern bieten allerhand nützliche und unnütze Infos, Inspirationen und Ratschläge. Unter die Kategorie Reise- und Lebensinspiration fällt der frisch gelaunchte Podcast der internationalen Hotelkette Four Seasons. Gleich in der ersten Folge spricht dort Jessica Nabongo als die erste dunkelhäutige Frau, die sämtliche Länder der Welt bereist hat, und erklärt, warum es sich trotz aller Schrecken dieser Welt lohnt, beim Reisen mutig zu sein. Abrufbar über Spotify und Apple Podcasts.

Die Koch-Skills updaten: Wie wär's statt dem täglichen Gang zum Bäcker mit einer Scheibe selbst gebackenen Brotes? Chefkoch Zinonas vom Abaton Island Resort & Spa auf Kreta verrät eines seiner Lieblingsrezepte – ein original griechisches Gerstenbrot: Traditionell wird es mit „Xinohondro", eine für Kreta typische Mischung aus Sauermilch von Schaf oder Ziege und grobem Weizen, gemacht, doch auch ohne schmeckt es wunderbar: Benötigt wird ein bunter Mix aus verschiedenen Mehlsorten, Hefe, Sauerteig, Wasser, Salz und Zitronensaft. Und natürlich darf das berühmte griechische Olivenöl beim Mischen des Teiges nicht fehlen. Zehn Schritte und ein wenig Geduld sind es vom Mixen über das Kneten, Ruhen-lassen, Reifen und Backen – dann ist das Abendbrot fertig.

Wer einen Hauch fernöstliche Haute Cuisine in die heimische Küche bringen will, versucht sich an „Tonkatsu vom Kalb, Sake, Ponzu & Trüffelsauce, Spitzkohl & Sojabohnen". Das Gericht stammt aus dem streng geheimen Rezeptbüchlein von Sternekoch Dietmar Sawyere, dessen Restaurant im The Chedi Andermatt zu den besten Japanern der Schweiz zählt: Neben in Ei und Panko-Mehl gewendeten Kalbsschnitzeln gibt es ein Sößchen aus Sake, einer gehackten Schalotte, Yuzu-Saft, Sojasauce, Zuckersirup, Dashi-Brühe, Sahne und Trüffelpaste. Garniert wird das Resultat mit Spitzkohl, gekochten Edamame-Bohnen und frischem Trüffel. Wer gerade überlegt, wie er den nächsten Feinkostenladen ausrauben soll – viele der Produkte lassen sich durch heimische Alternativen ersetzen.

Auf Immobiliensuche gehen: Sie überlegen schon länger, Ihr hart verdientes Geld in eine Immobilie zu investieren? Die Zeiten sind vielleicht nicht die besten, doch warum nicht die freie Zeit nutzen und einem Blick in die Zukunft werfen. Etwa mit einer traumhaften Ferienwohnung mit Meerblick und Golfplatz im Insider-Tipp Montenegro in der Stadt Lustica Bay. Oder wie wäre es mit einem Art Deco-Traum in New York in den Waldorf Astoria Towers? G.