

Im Thal lockt die süsse Versuchung

Unter dem Titel «Süsse Thaler Dessert-Träume» bieten eine Reihe von Gastronomiebetrieben im Juli spezielle Glace-, Gebäck- und Crèmekreationen an. Die Desserts werden fast ausschliesslich aus Produkten aus dem Naturpark und regionalen Zutaten hergestellt.

«Regionalität ist Trumpf», sagt Elsbeth Lanz vom Berghof Montpelon über die Dessert-Aktion. Der Berghof ist einer von zehn Betrieben aus dem Thal, die mitmachen. Sie bilden die so genannte Gastro-Partnerschaft, eine Initiative des Naturparks Thal, mit der das Angebot saisonaler und regionaler Menus in den Restaurants und Gaststätten der Region gefördert wird.

Auch bei André Haefeli im Restaurant Limmernschlucht in Mümliswil gibts Verführerisches, etwa das Erdbeer-Rhabarbergratin mit Reckenkiener Joghurtglacé und Holunderblütensabayone. Die erfrischende Joghurtglace und der Holunderblütensirup für die Schaumcreme sind hausgemacht.

Mit einem lindengrünen Basilikumsorbet und lauwarmem Schoggichüechli fondée verwöhnen Susi und Peter Bader von der Krone Laupersdorf ihre Gäste. «Fürs Basilikumsorbet verwenden wir Rahm aus der Käserei Reckenkien, fürs



Hmmm – stark muss sein, wer bei diesem Anblick widerstehen will. Die Thaler Gastronomen bieten während der Aktion im Juli Desserts aus regionalen Produkten, vorwiegend aus dem Naturpark Thal, an.

ZVG

Küchlein Eier und Mehl aus Laupersdorf und den aromatischen Basilikum pflücken wir aus dem eigenen Garten», verrät Susi Bader.

Gespannt sein darf man auch auf den

«dôme de framboise» – frei übersetzt Himbeerenturm – im Pintli Neu-Falkenstein und den heissen Thaler Traum im Hotel Kreuz in Balsthal. Wers rustikaler mag, kehrt im Berghaus Obere Wechten

in Mümliswil ein und bestellt dort Jörg Saners währschafte Früchtewähe mit Panoramablick.

MGT

www.naturparkthal.ch