

NEUE PRODUKTE



Jubiläum bei Zweifel: Mit den beiden Special Editions Grillierter Cervelat und Fromage & Oignons grillés wird 50 Jahre Frische-Service gefeiert.



Flakes aus Weizen und Reis mit Haferflocken und Honig – und weniger als 2,5 Prozent Fettanteil: Das sind die Special K Oats & Honey von Kellogg's.



Zwei erfrischend neue Sorten Tafel gibt es von Halls: Watermelon mit Prickelfüllung sowie Assortet Citrus mit den drei Aromen Zitrone, Orange und Grapefruit.



Traum-paar

Steinpilz & Lavendel

Das Männlein aus dem Walde geht in den Ausgang – herausgeputzt und parfümiert!

Ausgerüstet mit Körbli, Sackmesser und Adlerauge machen Feinschmeckerinnen jetzt wieder Jagd auf ihn: den Steinpilz. Der erdige Kerl will diesmal aber partout nicht im Risotto landen, sondern vergnügt sich frisch-fröhlich mit dem Lavendel. Dazu die geputzten Steinpilze in 3 bis 4 mm dicke Scheiben

schneiden und im Olivenöl scharf anbraten. Wenn die Pilze Farbe angenommen haben, Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer sowie mit klein geschnittenen Lavendelblüten und -blättchen abschmecken. Etwas Butter dazugeben und 1 bis 2 Minuten weiterbraten. Mit Baguette zum Apéro servieren.



Vino & Veritas

von Sommelière Shirley-Ann Amberg

First Cut

Nie werde ich vergessen, wie ich vor Jahren mit meinen Eltern durchs Piemont gefahren bin und wir in den kurvenreichen Strassen im Traktorstau standen. Menschenmassen bewaffnet mit Gartenschere gingen an uns vorbei. Es war ein wenig zum Fürchten.

Mein Vater erzählte dann mit leuchtenden Augen von traubenessenden Vögeln, Öchslegraden und anderen, damals für mich total uninteressanten Sachen. Ich wollte doch bloss endlich ein Gelato essen. Heute bin ich eine dieser Gartenscheren-Stau-verursachenden Personen. Wer meine letzten

Kolumnen gelesen hat, weiss: Ich bin kein Outdoorfreak. Hab die Natur lieber im Glas. Trotzdem zieht es mich alljährlich bei brütender Hitze auf einen Rebberg, um Trauben zu pflücken. Ist wohl die Romantikerin in mir, die bei der Geburt des Weins dabei sein will. Und darum gehts in der Spätsommerhitze. Wümmete nennt man das Ernten der Weintrauben.

Bei der manuellen Lese werden die reifen Trauben von Hand abgeschnitten. Nur die schönsten und besonders reifen Trauben werden ins Körbli gelegt (mit Ausnahme der weniger schönen, edelfaulen Trauben). Die maschinelle Lese erfolgt durch einen Traktor, der durch die Weinreben tuckert und die Stämme der Rebstöcke umschliesst. Durch Klopfen und Rütteln fallen die Beeren in einen Auffangbehälter. Beides kann guten Wein hervorbringen. Um auf die Vögel zurückzukommen (ich fass mich kürzer als mein Vater damals): Vögel lieben Trauben. Die Amseln stehen besonders auf die Merlot-Trauben. Amsel en français: Merle. Voilà!

Der Vogel hat der Traube den Namen gegeben. Und was edelfaule Trauben sind ... darauf komme ich auch bald zurück.

— Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl in Zürich

Allein zuhaus

Ein erfrischendes Geschichtenbüchlein feiert für einmal nicht den sozialen Aspekt des gemeinsamen Kochens, des Gastgebens, der Familienportionen: Hier kommen Autoren zu Wort, die gern essen – aber eben sehr gern auch allein. Einige der Bekenner-Stücke spielen in Gasthäusern, viele in der eigenen Küche, vor dem Fernseher, neben dem Buch – allesamt Hymnen an den zutiefst individuellen, liebevollen Selbsterhalt. Wer bisher dachte, allein reicht ein Sandwich im Stehen, der lasse sich animieren, völlig einsam sein Leibgericht zu bereiten. Und lerne, wie schön das ist, wenn es allen schmeckt! — Friederike Schilbach (Hrsg.): Dinner for One. Bloomsbury-Taschenbuch-Verlag, 187 S., ca. 17 Franken



Das Gute von oben Käse, Konfi, Würste - über 130 Schweizer Produkte werden bei Vrenelis Gärtli im E-Shop angeboten. Produzenten aus den Bergregionen verkaufen ihre Köstlichkeiten, wie diese Lamm-Merguez (Foto), direkt ab Hof. Und die Post bringt sie zu Ihnen nachhause.

— www.vrenelis-gaertli.ch