

Mise en place



Jost Auf der Maur,
Redaktor

Es geht um die Wurst

Was in Frankreich die geschmeidige Terrine oder die stolze Pastete, ist in der Deutschschweiz die gute Wurst. Schönen Schmorgerichten gehört meine Verehrung, dem Kotelett mein Respekt, aber der guten Wurst gehört mein Herz. Hier ist alles vereinigt, was einen Metzger ausmacht: Arbeitskraft und Können, Wissen und Erfahrung, Talent und eine zünftige Portion Ehrlichkeit. In der Wurst steckt also der halbe Metzger, und an seinen Würsten lässt er sich messen. Der Metzger weiss, dass Fleisch nicht stets in derselben Qualität zu haben ist. Es wechselt die Saison, die Temperatur, die Fütterung. Der gute Metzger weiss zu reagieren. Er verzichtet darauf, seine Kundschaft mit flüssigen Raucharomen an der Nase herumzuführen. Er bestellt auch keine fixfertigen Gewürzmischungen, in denen Geschmacksverstärker und Hilfsstoffe schon enthalten sind. Er hat seine eigenen Rezepte, macht seine Hauswürste selber und würde sie nie in der Fabrik bestellen. Mir ist es nicht wurst, wer da was in die Wursthaut stösst. Da vertraue ich mich ganz dem selbständigen Metzger an. Der steht da für mich auf gleicher Höhe mit meiner Hausärztin und dem Beichtvater.

Fotos: Fotostudio Kuhn, PD



Die Teebeutel von Sirocco sind handgenäht und aus biologisch abbaubarem Material.

Tee aus der Kaffeerösterei

Es gibt Dinge, die einfach schön aussehen. Andere Dinge sind schlicht von bester Qualität. Beim Sirocco-Tee ist es so, dass beides stimmt. Es beginnt beim Rohstoff selber, der aus den besten Lagen und Bio-Anbau stammt. Die verschiedenen Teesorten sind einerseits lose erhältlich, abgepackt in hübsche Dosen. Und es gibt sie als Portionenbeutel, handgenähte Beutel aus biologisch abbaubarem Material. Aufgegossen mit 2 bis 2,5 Deziliter heissem Wasser, entfalten die auserlesenen Teesorten ihren spezifischen Duft und ihre

aromatische Intensität. Einen sorgsamem Umgang mit kostbaren Rohprodukten pflegte bereits Alfons Kuster, der die Firma Sirocco in Schmerikon SG vor über hundert Jahren als Kaffeerösterei gegründet hatte. Seine erste Kaffeedose mit Jugendstil-Dekor wird von den Nachfahren in der Familienfirma nach wie vor verwendet. Berühmt ist auch die Nostalgie-Dose der Sirocco-Bouillon, die mit kräftigem Geschmack und langer Haltbarkeit überzeugt. Erhältlich im ausgewählten Detailhandel und bei www.sirocco.ch



Häppchen

Reicher Bier-Geschmack

Ein Duft von Hopfen und Malz schwebt vom 26. bis 28. April über Solothurn. An den 10. Biertagen präsentieren 25 Kleinbrauer Spezial- und Frischbiere. Dabei erwartet die Besucher eine überraschende Geschmacksvielfalt. Im VIP-Zelt gibts Sitzplätze, Musik und Schweinsaxen zur Stärkung. www.biertage.ch

Schlemmen im Kino

Unter dem Motto «Gäuner & Ganoven» feiert Winterthur vom 3. bis zum 5. Mai die 12. kulinarischen Filmnächte. Im Kulturzentrum Gaswerk kommt es etwa zum Wiedersehen mit «The Big Lebowski», begleitet von einem Südstaaten-Menü aus der Küche des «El Typico». Infos und Tickets über www.gaumensicht.ch

Buchtipps

Das Land, in dem die Zitronen blüh'n. Gabriele Kunkel bedient in ihrem Buch alle Sehnsüchte, die wir mit dem Süden verbinden. **Ein italienischer Sommer** ist ein schwelgerischer Vorgesmack auf sonnengereiftes Obst und Gemüse, frisch und unverfälscht zubereitet. Davon können wir nie genug bekommen. GU, 37.90 Fr.