

HÄPPCHEN

Limitierter Wein

Schweizer Weine können internationalen Vergleichen standhalten. Compleo 2008 Cuvée noir etwa ist eine moderne Assemblage aus den roten Traubensorten Pinot noir, Diolinoir und Cornalin. Die limitierte, mit 17.90 Fr. pro Flasche zahlbare Spezialität aus der Staatskellerei Zürich ist eine von siebzig internationalen Exklusivitäten, selektiert von Mövenpick.

www.moevenpick-wein.com

Biologische Glarner

An schönen Sommertagen durch das Glarnerland wandern und dabei die besten Bio-Produkte der Gegend kennenlernen – beim Restaurant-Wirt sind sie sofort zu geniessen, beim Landwirt mitzunehmen. Unter den acht Restaurants ist der Rütihof in Mitlödi mit eigenen frischen Spargeln. Auskunft Bio-Glarus: Tel. 055 622 39 21 und www.alpinavera.ch

Wilde Bohnen

Kostbare wilde Arabica-Bohnen, handgepflückt in Äthiopien, im Bündnerland schonend geröstet. Den Kaffa Wildkaffee Espresso in Bio-Qualität gibts nun als Pads. 16 Stück zu 9.60 Fr. www.originalfood.ch

Königin der Kartoffel

Das Festzelt der Muemetu-Chilbi von Aarwangen BE war voll besetzt. In einem Kopf-an-Kopf-Rennen mit zwei weiteren Kandidatinnen setzte sich die 21-jährige Marie-Theres Reichmuth durch. Die gelernte Gemüsegärtnerin aus Schlatt TG wurde am 8. August 2009 zur ersten Kartoffelkönigin der Schweiz gekürt. Sie erhielt den lautesten Applaus von Publikum und Jury – dank ihrer Ausstrahlung und Originalität. Daneben überzeugte sie in den Disziplinen «Kartoffelgraben», «Kartoffelschälern» sowie «Kartoffelgratin zubereiten». Bis zum 14. August ist Marie-Theres Reichmuth noch als sympathische Botschafterin mit der tollen Knolle unterwegs. Dann soll eine Nachfolgerin gewählt werden. Anmeldungen bis 31. Mai: www.kartoffelkoenigin.ch

Sympathische Botschafterin:
Marie-Theres Reichmuth.



Kulinarisches Inventar der Schweiz

Aromat Knorr (57)

Die eine Hälfte der Schweizer Bevölkerung kennt Aromat von klein auf und braucht das Gewürzsatz ein Leben lang. Die andere Hälfte ist ohne Glutamat glücklich und kann die Aufregung darüber nicht verstehen. Doch alle kennen die gelbe Dose, und Knorr wäre schlecht beraten, deren althergebrachte Aufmachung – heute als Retrodesign bezeichnet – zu ändern. Seit 1940 ist Knorr in Thayngen SH

ansässig – eine Filiale des deutschen «Specerei-Warengeschäfts» von Fertigsuppen-Pionier Carl Heinrich Knorr in Heilbronn. Als im Zweiten Weltkrieg die Fleischextrakt-Lieferungen des Mutterhauses ausblieben, nutzten die Schweizer die Chance zur Unabhängigkeit. Bald arbeiteten sie an einem neuen Pflanzenextrakt, der unter dem Namen Aromat 1953 auf den Markt kam. Das richtige



Produkt zur richtigen Zeit: Wirtschaftlicher Aufschwung zeichnete sich ab, die Blütezeit der Fertigprodukte in Tuben, Dosen und Beuteln begann. 3000 Tonnen Aromat werden jährlich produziert, die Hälfte davon geht ins Ausland. Wohl zu Heimweh Schweizern.

GUTER FANG

Betty Bossi plädiert für Fischgenuss mit Herz und Verstand. Und liefert mit der vorliegenden Rezeptbroschüre gleich die Ideen, wie heimische Seefische und Meerestiere aus nachhaltigem Fang appetitlich auf den Tisch gebracht werden. Zeitgemässe, anregende Rezepte, die uns Binnenländer nicht überfordern – weder beim Kochen noch beim Essen. **Fisch und Meeresfrüchte**, 19.90 Fr. Bei Betty Bossi, 6009 Luzern. www.bettybossi.ch

