

*Mise
en place*

Wunderbares Teufelszeug

Jost Auf der Maur,
Reporter



Wenn Sie eine süsse Sünde begehen, suchen Sie wahrscheinlich die Confiserie Ihres Vertrauens auf. Die Confiserie ihrerseits stellt Schoggi für selbst gemachte Pralinés und Torten nicht selber her. Sie kauft sie ein als hochwertiges Halbfabrikat, als sogenannte Couverture. Vielleicht bestellt Ihre Confiserie bei Felchlin in Schwyz, denn der gehört zu den Besten. Doch an Private verkauft Felchlin nur im Fabrikladen in Ibach SZ. Also bezirzen Sie Ihren Confiseur: Es gibt Couverture in Blöcken zu 500 Gramm oder als Perlen. Damit lässt sich richtiges Teufelszeug herzaubern, etwa saftige Schoggikuchen. Oder jenes Getränk, das einem die Seele küsst und das Herz wärmt: «Bicerin», eine Turiner Spezialität. Couverture vorsichtig schmelzen, eine Träne trockenen Wermut hinzufügen und in ein warmes Glas geben. Geschlagenen, knapp gezuckerten Rahm daraufsetzen und einen extra kurzen Espresso darübergiesen. Augen schliessen und still geniessen.

REIFE Leistung



Nur Käse, den der Käsermeister für reif befunden hat, kommt ins Fonduecaquelon. Simon Schütz hat dazu die Sommermilch der eigenen Kühe direkt verkäst. Denn alles, was Hofladen und Gastronomie auf dem Bio-Hof Burgrain in Alberswil

LU anbieten, wird aus eigenen Erzeugnissen gemacht. Zu Fondue und Raclette in der einstigen Scheune gibts Kartoffeln vom Acker und Brot aus der zugehörigen Holzofenbäckerei. Fr/Sa-Abend. Tel. 041 980 57 90 www.agrovision.ch



Thurgauer Destillat

Ein Brand aus vollreifen Thurgauer Äpfeln der Sorte Golden Delicious ist kein Calvados, sondern ein Thurgados. Er wurde sorgfältig destilliert auf einer traditionellen Kolonnenbrennerei, während fast sechs Jahren zuerst im Eichenfass, dann im Stahltank ausgebaut und hernach auf 40 Volumenprozent Alkohol reduziert und filtriert. Dabei entwickelt der Thurgados milde Fruchtigkeit und harmonische Reife. Erhältlich auch als Mostkrug mit Bügelverschluss (20 cl) zu 19.50 Fr. über www.thurgados.ch

GANZ IN WEISS

Fast dasselbe in Weiss:
Die beliebten Gebäck-
klassiker Gottlieber
Hüppen gibts nun
als «White Collec-
tion»: Minihüppen
à la noix de coco
und Gottlieber
Haselnüsse mit
weisser Schokolade.



Gottlieber Spezialitäten
www.gottlieber.ch

Geschichte aus dem Kochtopf

Historikerin Sabine Bolliger recherchierte über Schweizer Köchinnen des 19. Jahrhunderts. Entstanden ist ein Buch mit Porträts von mehr als 10 Köchinnen und 7000 Rezepten: ein tiefer Einblick in kulinarische und gesellschaftliche Sitten. «Köchinnen und ihre Rezepte», Weber Verlag. (Siehe auch Leserangebot auf Seite 48)

