

Mise
en place

Honigsüsse Gefühle

Jost Auf der Maur,
Reporter



Mag die Welt am Schluss gar untergehen, drei sehr schweizerische Dinge werden über das Ende aller Tage hinaus bestehen bleiben: das Sackmesser, das Postauto, der Bienenhonig. Sie stehen für die Vertrauenswürdigkeit unseres Landes. Zumindest habe ich das bis vor kurzem geglaubt. Eine zuverlässige Untersuchung durch Lebensmittel-labors zeigt nun aber, dass ausgerechnet der Bienenhonig («Mutter, gib deinem Kinde Honig!») oft unrein ist. Ein Viertel der 96 Schweizer Proben waren verfälscht: falsch deklariert, verunreinigt, mit Zucker versetzt, zu hoch erhitzt. Kein europäisches Land steht schlechter da. Welche Enttäuschung! Nun hat aber mein Nachbar mir kürzlich ein Töpfchen Honig von seinen Bienen geschenkt. Ich habe Greyzerer in Streifen geschnitten. Aus Essig, Senf und dem Honig eine Sauce gerührt, Distelöl darübergegeben, mit Pfeffer, gehacktem Rucola und Radiesli bestreut – fertig war der Käsesalat. Honigsüsse, versöhnliche Gefühle stellten sich ein.

Farbiger SOMMER

Melonen sind ein erfrischendes, fruchtiges Sommergemüse. Sie bestehen bis zu 90 Prozent aus Wasser. Die Wassermelone hat sich denn auch als Durstlöcherin etabliert; mit andern Melonen lässt sich eine zweifarbige kalte Suppe zubereiten. Je eine orange (Charentais, Netz) und eine grüne (Galia, Honig) separat pürieren. Je zwei Esslöffel Limetten- und



Zitronensaft und etwas Zimt dazugeben. Separat kühlen. Die Teller je hälftig mit den beiden Suppen füllen. Mit Pfefferminze garnieren.

Zu Gast im TESSIN

Lese-Tipps

Das Tessin ist kulinarisch eine der spannendsten Regionen der Schweiz. Grotti und Osterie, die Traditionen liebevoll und originell pflegen, wie man es vielenorts vergeblich sucht. Spitzenlokale, die ihre Kreationen auf dieser Volksküche aufbauen. Und viele Winzer, die erstklassige, unverwechselbare Weine produzieren. Als Wegweiser durch dieses wilde Schlaraffenland dienen zwei neue Publikationen: der Gas-



trofährer «Tessin geht aus!» 2016/2017 (24.50 Fr., www.gehtaus.ch) und der sinnliche Ess- und Einkaufsführer «Famiglia Nostrana» (45 Fr., www.famiglianostrana.com).

WURST IM ABO

Eine dünne Bauernbratwurst aus der Stadt: Das ist das Wiedikerli. Ein feines Würstchen, beliebt besonders zur Grillsaison. Wer in der Stadt Zürich und Umgebung wohnt, kann das Wiedikerli im Abonnement bestellen und erhält am ersten Donnerstag im Monat zehn frisch gemachte Würste in zwei Fünferpor-

HARTE SCHALE, WEICHER KERN



Süsslich, aber nicht süss, und eine Spur salzig: Kokosnusswasser ist ein prima Durstlöcher an schweisstreibenden Tagen. Nicht mehr und nicht weniger als reines Kokos-Fruchtwasser steckt im Coconut Water der Marke mit dem eigenartigen Namen Innocent («unschuldig»). Erhältlich bei Coop. Preis (5 dl): 3.90 Fr. www.innocentsmoothies.ch



tionen vakuumiert zugeestellt. Preis (3-Monats-Abonnement): 90 Franken. Metzgerei Keller, Zürich, Tel. 044 462 00 49, www.metzgerei-keller.ch