

AMUSE BOUCHES



Ungespritzt spritzig

Im prächtigen Schlosspark Jegenstorf wächst (wieder) allerhand Essbares: Der Obstgarten aus dem 18. Jahrhundert wurde in Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara reaktiviert und mit allerlei Hochstamm-Apfelsorten bepflanzt. Ein Teil der – garantiert ungespritzten! – Ernte wird im traditionellen Flaschengärverfahren zu fruchtigem Schaumwein verarbeitet oder zu hochprozentigem Vieille Pomme gebrannt.

Erhältlich an der Schlosskasse; Schaumwein Fr. 18.–, div. Obstbrände Fr. 12.–/2 dl, www.schloss-jegenstorf.ch



Gut in Form

Von Pizzablech bis Puddingform sorgen diese bunten, retrogestylten und antihafbeschichteten Formen «Le Vispe Terese» für Farbe und Tupfer in Küche und Backofen. Bei so viel Äusserlichkeit wird der Inhalt beinahe zur Nebensache.

Fr. 19.50, gesehen bei Butik für Küche und Wohnen, Neue Bahnhofstrasse 8, 3110 Münsingen, 031 722 11 12, www.butik.ch



Knoblauch mit Rauchnote

Wie andernorts Würste werden in der nordfranzösischen Knoblauchregion Douaisis Knoblauchzöpfe übers Feuer gehängt und im Rauch veredelt. Dadurch erhalten die Knollen einen dezenten Rauchgeschmack, färben sich schön braun und werden erst noch länger haltbar. Geräucherte Knoblauchzehen passen herrlich zu gebratenem Fleisch und Fisch und zaubern aus Ihrem Chnoblilbrot ein abenteuerliches smoked garlic bread!

Ail fumé, geräucherter Knoblauch, Fine Food von Coop, Preis nach Gewicht.



Knoblauch mit Rotstich

Aussen weiss, innen rot: Der Aglio rosso di Nubia hat ein farbiges Innenleben und ein speziell intensives Aroma. Er wird auf Sizilien kultiviert und traditionellerweise zu Riesenzöpfen aus 100 Knollen gebunden.

Geheimtipp aus der trapanesischen Küche: Das Armeleutegericht Pesto alla trapanese aus zerdrückten roten Knoblauchzehen, Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Mandeln, Salz und Pfeffer.

Aglio Rosso di Nubia, Fine Food von Coop, Preis nach Gewicht.



Neuer Wein in «alten» Flaschen

Biologisch ist nicht zwingend ökologisch, im Fall der Küferweg-Bioweine in Pfandflaschen aber schon. Bis zu zwanzig Mal werden die Flaschen der frischen Weissweine, süffigen Alltagsweine und kräftigen Rotweine wiederverwendet. Die Lieferung in Harassen verhindert unnötigen Kartonmüll und obendrein das mühselige Kartonbündeln nach der letzten Flasche.

Weinhandlung am Küferweg, 8912 Obfelden, www.kueferweg.ch



Für (Kl)Einsteins

Damit die Kids auch nach der grossen Pause aufnahmefähig sind, braucht's ein Znüni – natürlich in der richtigen Verpackung. Diese Lunchboxes aus Japan sind der Renner des neuen Schuljahres. Wer sich mit dem Lernstoff besonders schwertut, dem seien die doppelstöckigen Boxes empfohlen. Mit so viel Brainfood werden alle zu (Kl)Einsteins!

Fr. 26.50/32.90, gesehen bei www.littlemissmoma.ch