

Mise
en place

Gute Freunde, grosse Flaschen

Jost Auf der Maur,
Reporter



Wir sind soziale Tiere, und was wir gleichzeitig und gemeinsam tun, verbindet uns. Essen wir miteinander, möglicherweise sogar dasselbe, bezeugen wir gegenseitig unser Einvernehmen. Ganz gleich, ob ein Hafermus vor uns steht, ein Kalbshohrücken oder das Brot, so wie es einst beim Abendmahl gebrochen worden ist: Wir bekennen uns zueinander. Das spielt auch eine Rolle beim Wein. Der Trunk aus einer Flasche ist gefragt. Da die Normalflasche (0,75 dl) nicht weit reicht, müssen Grossflaschen her. Magnum, Doppelmagnum usw. Die grösste handelsübliche Flasche heisst Melchior (Bordeaux) oder Goliath (Burgund und Champagne). Dieses Gebinde fasst 18 Liter und entspricht 24 Normalflaschen. Grossflaschen imponieren, darum haben auch kleine Aufschneider sie gern. In der Tat aber reift der Wein in Grossflaschen langsamer. Wer zu einer Impériale (6 Liter) oder grösser greift, sollte auch für Dekantiergerät und Karaffen besorgt sein – und gute Freunde haben.



Schöner SCHNEIDEN

Ein Brotbrett muss im täglichen Gebrauch viel aushalten. Der Baarer Schreiner und Industriedesigner Stefan Gnirs hat die robusten Gebrüder Brotbrett kreiert. Den gradlinigen Bruce (r.) und den etwas schrägen Bready. Zwei Charaktertypen, aus heimischem Holz geschnitzt. Mit Greifmulde (Bruce)

und Handgriff (Bready), wahlweise erhältlich in Hainbuche, Edelkastanie, Eiche, Birn- oder Apfelbaum. Gefertigt werden sie von Menschen mit Behinderung in den Werkstätten der Valida in St. Gallen. Bruce kostet ab 198, Bready ab 245 Franken, inbegriffen ist ein Brotmesser von Victorinox. www.familio.ch

Gold für
KÄSE



FEINER IM KELLER

Saint Christoph ist eine von drei Käsespezialitäten von Lustenberger & Dürst, die in Deutschland eine Goldmedaille gewonnen haben. Seit über 150 Jahren lassen die Affineure in Hünenberg ZG ausgesuchten Käse in ihren Kellern reifen. Direktverkauf freitags und samstags. www.le-superbe.com

Rösti, aber schnell!

Schluss mit verbrannten oder verletzten Fingern. Mit dem Rösti-Blitz geht das Kartoffelraffeln rasch und angenehm: Kartoffeln garen, quer halbieren und ohne zu schälen mit dem Handballen locker durchs Schneidegitter drücken. Ein Drehen des roten Ringes trennt die Schale von den Kartoffelstreifen. Und schon gehts



ab in die Pfanne zum Braten. Für 29.90 Fr. inklusive Rezeptblatt erhältlich über www.bettybossi.ch

Buch
TIPP



SPEISEN IM PATRIZIERHAUS

Das Dorf Gerzensee zwischen Bern und Thun hat mit seiner einmaligen Lage die Patrizierfamilien Berns angelockt. Zu den stolzen Anwesen des Dorfes gehört der 2014 renovierte «Bären Gerzensee». Gastgeber Michel Brossard brilliert mit saisonalen Gerichten aus Erzeugnissen lokaler Produzenten, die im Buch vorgestellt werden. «Kulinarischer Kalender», Weber Verlag, 39 Fr.