

*Wise
en
place*

Herdöpfel wie in Lyon

Jost Auf der Maur,
Reporter



In Peru, der Heimat der Kartoffeln, gibt es 3000 Sorten. Nur wenige würden bei uns gedeihen, da sie angepasst sind an grosse Höhen und intensives Sonnenlicht. Seit rund 200 Jahren gehören Kartoffeln aber bei uns zu den sogenannten Grundnahrungsmitteln, und es hat sich das Gefühl eingestellt, der gemütliche Herdöpfel sei etwas sehr Schweizerisches. Wir mögen ihn, und viele Arten der Zubereitung sind längst zu Klassikern geworden: Herdöpfelstock, Gratin, Pommes frites. Ich mag Kartoffeln besonders gern nach Lyoner Art. In dünne Scheiben schneiden, gut salzen und zusammen mit feinen Zwiebelstreifen in Butter und einigen Tropfen Olivenöl sorgfältig 30 Minuten bräteln. Die erste Viertelstunde davon zugedeckt. Die Zwiebeln entwickeln dabei einen leicht süsslichen Geschmack, der sich gut verbindet mit den Röstaromen der Kartoffeln. Pommes lyonnaise können für sich allein bestehen, passen aber auch sehr schön zu grilliertem Fleisch und gebratenem Huhn.

Köstliche KNOSPEN

Es gab Zeiten, da warnte man junge Mädchen vor dem Genuss von Artischocken, weil dem Gemüse eine stark erotisierende Wirkung nachgesagt wurde. Ob dem so ist, darf jeder und jede selber herausfinden. Schmecken tut das sommerliche Gemüse jedenfalls herrlich. Zum Beispiel ganz gekocht, begleitet von einer Kräutervinaigrette oder einer selbst gemachten Zitronenmayonnaise.



Heidi punktet



Wieder
entdeckt

Feiern Sie den Schweizer Nationalfeiertag doch bereits beim Frühstück stilgerecht. Decken Sie den Tisch mit Stücken aus der Kollektion «Heidi» der bekanntesten

Geschirrserie der Emmentaler Porzellanmanufaktur Rössler. Und zu den rotweissen Tupfentassen servieren Sie natürlich Emmentaler Käse, Schweizer Milch und Anke

sowie ein Bircher muesli mit geräffelten Äpfeln. Milchkanne, 35 Fr., Eierteller, 12.50 Fr., Schale, 17.50 Fr., Jumbotasse, 22 Fr., Dessertteller, 17.50 Fr. www.roesslerporzellan.ch

IM SCHOGGILAND

Die Schokoladenfabrik Villars nimmt den Trend zu regionalem Essen auf: Neu produziert sie je eine Milchschoggi Bern, Freiburg und Luzern. Die Freiburger Version etwa ist carameliert und besonders fein. Tafeln und Schachteln sind mit Bauernmalerei-Motiven verziert. Preis für 100 g: 3.30 Fr. www.villars.com



Buch
TIPP



ESSEN WIE DIE SOLDATEN

Käseschnitten und Pot-au-feu? Natürlich finden sich Rezepte dafür in diesem Militärkochbuch. Dazu Kreationen des Armeekochteams und Spannendes aus der Feld-Wald-und-Wiesen-Küche – eine in WC-Papier garte Forelle etwa. Daniel Marti: «Das Beste aus der Schweizer Militärküche», Weber Verlag, 29.90 Fr.