

Schweizer Familie

www.schweizerfamilie.ch

Nr. 15
14. April 2011
Fr. 4.90 € 3.50



Wissenschaftler geben dem
Steinzeitmann ein Gesicht

DAS IST ÖTZI

SEITE 28



OSTERFEST



WIR ZAUBERN DEN FRÜHLING
AUF DEN TISCH!

Ab Seite 38



Mise en place



Jost Auf der Maur, Redaktor

Liebenswürdiger Tag

Manchmal brauchen wir mitten im Alltag den Reiz des Ungewöhnlichen. Gut, das rechtzeitig zu merken, aufmerksam zu sein zu sich selber. Oder jemanden zu haben, der einen stupst. An einem Samstag war es so weit. Regen über Chur. Die Wohnung erwartete die Wochenend-Kosmetik, das Sonntagsmenü war noch ungeplant. Keine hoffnungslose Lage. Aber Alltag genug: Wir gingen hinaus und kletterten ins Postauto. Eilkurs Chur-Bellinzona. Die Scheibenwischer arbeiteten bis zum San Bernardino. Im Misox eine schüchterne Sonne. Nach zwei Stunden Fahrt sassen wir in Bellinzona auf der Piazza Indipendenza. Tranken Espresso, wie sie nördlich der Alpen kaum zu haben sind. Flanierten über den Markt, kauften Käse aus dem Val Bedretto, Salumi aus dem Bleniotal. Setzten uns in die Casa del Popolo beim Bahnhof. Steht in keinem Fressführer. Hier aber wird nach Art der Tessinerinnen gekocht, ohne Schnickschnack. Die Servierfrauen sind treue Verbündete der Gäste. Zur Vorspeise ein wenig Lasagne. Dann Zicklein aus dem Ofen, langsam gebraten, eifrig begossen, saftig geblieben, wunderbar. Dazu einen Halben Merlot von da. Ein Liebenswürdiger Tag.

Fotos: PD



Der Confiseur hütet das Rezept des saftigen Mandelbiscuit-Hasen wie einen Schatz.

Biscuit in Bestform

Der Hase aus Mandelbiscuit ist Chefsache. In den Wochen vor Ostern rührt Hansueli Vollenweider den Teig täglich persönlich an. Nach einem seit 160 Jahren überlieferten Rezept, das ihm sein Vater anvertraut hat. Wer dieses saftig zitronige Biscuit einmal gekostet hat, kann verstehen, weshalb der Winterthurer Chocolatier Confiseur sein Rezept hütet wie einen Schatz. Antike Sammlerstücke sind auch die Backformen aus Ton und Kupfer, in denen der Teig gebacken wird. Danach bekommen die Hasen einen zarten Zuckerguss.

Im Gegensatz zum lebensgrossen Mandelbiscuit-Huhn, das mit feinsten Schokolade überzogen wird.

Es ist eine stattliche Anzahl handgemachter Mandelbiscuit-Tiere, die Vollenweiders Backstube in Spitzenzeiten verlässt. Begleitet von einer bunten Schar Hasen und Hühner aus erstklassiger Schokolade. Mandelbiscuit-Hasen gibts ab 34 Franken in den Läden von Winterthur (Marktgasse 17) und Zürich (Theaterstrasse 1). Bestellungen unter 052 212 62 48 und www.vollenweiderchocolatier.ch

Häppchen

Ostern per Post

Der Schoggi-Osterhase kommt per Post. Eingebettet in naturbelassener Holzrolle und hübsch verpackt, zusammen mit einer handgeschöpften Tafelschokolade und diversen Schoggi-Eiern. Alle aus Milkschokolade, deren Zutaten aus fairem Biohandel stammen. Online zu bestellen für 29 Franken unter www.claro.ch

Überraschendes Menü

Die Schweiz hat einen neuen Fernsehkoch. Beat Caduff, der Bündner Chef des Restaurants Wine Loft in Zürich, kocht montags um 19 Uhr auf Sat 1 ein «Menu Surprise». Mit Überraschungszutaten, die ein prominenter Gast mitbringt. Spannend für Weinfreunde, welche Tropfen Kenner Caduff empfiehlt. www.wineloft.ch

Buchtipp

50 000 eilige Geniesser frequentieren pro Woche Londons Leon-Filialen. Deren Erfolgsrezepte – gesundes, unkompliziertes Fastfood aus Bio-Produkten – gibts nun als lustiges «Bilderbuch». Leon, Dimbleby & Vincent Dumont Verlag, 43.50 Fr.

