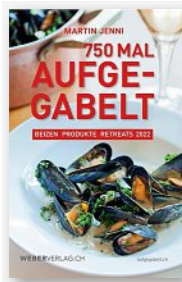


HÄPPCHEN



WELTBESTER
KONDITOR

Wir gratulieren David Schmid zu seinem Titel «Weltkonditor des Jahres». Die Auszeichnung erhielt der Schweizer, der im aargauischen Zofingen seine Patisserie betreibt, von der Internationalen Union der Bäcker und Konditoren (UIBC). Schmid ist der erste Schweizer. lapatisserie.davidschmid.ch



GEMÜTLICH
essen gehen

Martin Jenni Ess- und Einkaufsführer ist noch umfangreicher geworden. Sein Jahrbuch des guten Geschmacks mit Tipps zum Einkaufen, Einkaufen und Einschlafen bleibt ein toller Ratgeber für gemütliche Beizen und sorgfältig gemachtes Essen. Martin Jenni, «750 Mal aufgegabelt», Weber-Verlag, 19,90 Fr.



EDLE WÜRZE

HERKUNFT – «Lilxochitl» oder «cacixanatl» war der Name, den die aztekische Bevölkerung der duftenden Orchidee gab, was so viel bedeutet wie schwarze oder tiefgründige Blume. Bereits damals waren die aromatischen Kapsel-früchte der Vanille-Orchidee so geschätzt, dass sich der Aztekenherrscher Itzcóatl einen Teil des Tributs in Vanille bezahlen liess. Die Heimat des Gewürzes liegt im heutigen Mexiko. Spanische Eroberer haben es zuerst nach Europa gebracht und danach in ihren Kolonien angebaut. Lange war der Genuss nur den Reichen und Mächtigen vorbehalten. Spanien hütete sein Monopol und verhängte auf die Ausfuhr

Aus den Kapsel-früchten einer Orchidee entsteht Vanille – ein Extrakt, das nicht nur Desserts verfeinert.

von Vanillepflanzen die Todesstrafe. Heute wird Vanille auf den Inseln Madagaskar und Réunion im Indischen Ozean kultiviert. Réunion, das früher Bourbon genannt wurde, verlieh dem Gewürz den Beinamen Bourbon-Vanille. Ein etwas blumigeres Aroma besitzt Tahiti-Vanille.

ERNTE – Geerntet werden die Kapsel Früchte kurz vor der Reife, wenn sie noch grün sind. Damit das Ge-

würz das typische Aroma entwickelt, werden die Kapsel Früchte danach fermentiert. Dieses aufwendige Verfahren und die Tatsache, dass die Pflanzen von Hand bestäubt werden müssen, weil die Kolibris als natürliche Bestäuber fehlen, erklären den hohen Preis des Gewürzes.

AROMATISIERUNG – Zum Würzen werden die Stängel entzweigenschnitten und die Samen mit der sie umgebenden Flüssigkeit herausgekratzt. Auch die Stängel selbst sind Aromaträger, die ihren Geschmack abgeben, wenn sie etwa in Milch gekocht werden. Im Handel erhältlich sind auch Vanille-zucker oder künstlich hergestellter Vanillinzucker.

DAS ISST DIE WELT

LAHMACUN
Türkische
Pizza

«Einen Lamadschün, bitte», ruft am Kebab-Stand, wer einen Lahmacun bestellen möchte. Die türkische Pizza ist kleiner, flacher und leichter als die beliebten Teigfladen aus Italien. Und so eignet sie sich bestens zum schnellen Verzehr an Ort und Stelle, sozusagen auf der Strasse.

Weil der Teig aus Weizenmehl dünn und der Belag aus Gehacktem – Fleisch, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln – ebenfalls keine Torte ist, lässt sich ein Lahmacun wie ein Döner Kebab rollen und mit einer Hand essen. Wichtig für den Geschmack und den mediterranen Charakter des traditionsreichen Fladens aus dem Südosten der Türkei sind auch die paar Spritzer Zitronensaft.

Diese Frische gehört ganz einfach auf einen fertig gebackenen Lahmacun. Auch wenn man ihn selbst zubereitet.

En Guete!



SO WIRDS GEMACHT

– **Zutaten** –
Für 4 Personen
350 g Mehl, ½ TL Salz,
¼ TL Zucker, 1 TL Trocken-
hefe, 2¼ dl lauwarmes
Wasser, 1 EL Öl, 400 g
Rindshackfleisch, 1 Dose
gehackte Tomaten (ca.
230 g), ¼ TL Salz, 3 Knob-
lauchzehen, 1 Bund Peter-
silie (gehackt), 2 rote
Zwiebeln (in Ringen)

– **Zubereitung** –
1. Mehl, Salz, Zucker und
Hefe in einer Schüssel
mischen. Wasser und Öl
dazugießen, zu einem
weichen, glatten Teig
kneten. Zugedeckt bei

Raumtemperatur ca.
1 Std. aufgehen lassen.
2. Ofen auf 220 Grad vor-
heizen. Hackfleisch, To-
maten, Salz und Pfeffer
in eine Schüssel geben.
Knoblauch dazupressen,
Petersilie dazugeben,
alles gut mischen.
3. Teig zu 4 Kugeln for-
men, auf wenig Mehl
auswallen. Auf 2 mit
Backpapier belegte Ble-
che legen. Fleischmasse
darauf verteilen, Zwie-
beln darüber verteilen.
Ca. 15 Minuten backen.

Zubereitung: 80 Minuten
Backen: 15 Minuten

KÜCHEN
LATEIN

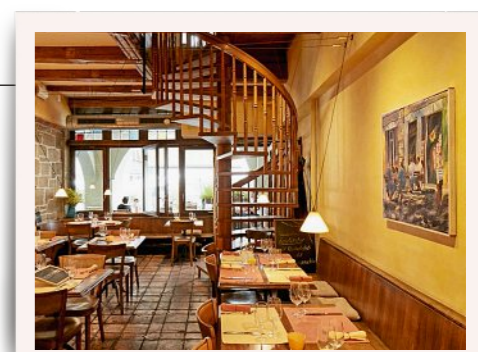
Was bedeutet:
Tablieren?

Für diese in der Schokoladenherstellung unverzichtbare Tätigkeit benötigen Sie einen Tisch («table»), am besten einen mit einer kühlenden Marmorplatte. Darauf streichen Sie die warme, flüssige Schokoladenmasse, aus der Sie später Pralines herstellen möchten. Während Sie die Masse mit dem Spachtel hin- und herschieben, kühlt sie sich ab und dickt ein. So bekommt die Schokolade später eine glänzende Oberfläche und knackt beim Hineinbeissen.

EINGEKEHRT

Restaurant
METZGERSTÜBLI

Restaurants unter den Berner Lauben strahlen für den Touristen aus Zürich einfach Behaglichkeit aus. So auch das «Metzgerstübli», ein hübsches Lokal in der stillen Münsterergasse. Ruhig, obwohl die meisten Plätze besetzt sind, ist es hier mittags auch in der Gaststube. Man freut sich offensichtlich über die Tages-teller. Die Fusilli an einer Pilzrahmsauce und geschmortem Federkohl etwa schmecken ebenso wie die gedämpfte Lachstranche auf einem Kichererbsen-püree, das mit Minze und Kerbel gewürzt ist. Zu den mediterran inspirierten Gerichten gibts erstklassiges Ruchbrot von der Bäckerei Bohnenblust und zum Kaffee



ein hausgemachtes Praliné in Ringform. Von Liebe zum Detail geprägt sind auch die Zeichnungen von Artischocke, Forelle, Steinpilzen und anderem Essbaren an einer Wand.
Michael Lüttscher

METZGERSTÜBLI
Münstergasse 60, 3011 Bern,
Telefon 031 311 00 45.
metzgerstuebli.ch