

*Mise  
en place*

## Der Weg ins Paradies

Jost Auf der Maur,  
Reporter

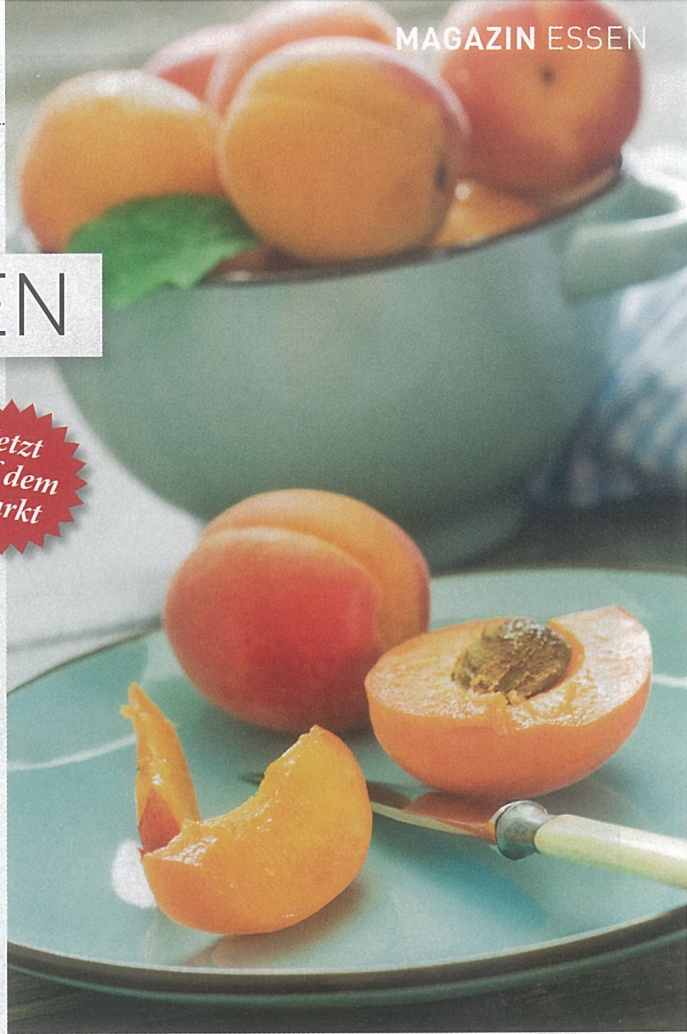


Ein Grotto ist nicht einfach eine ländliche Tessiner Beiz unter Bäumen. Ein echter Grotto ist zuerst eine Klimaanlage. Er ist aus Stein an eine Felswand gebaut, in der sich natürliche Kamine befinden. Darin zirkuliert das ganze Jahr über kühle Luft, die in den Grotto geführt wird. Da lassen sich Fleischwaren, Käse und Wein mit Sorgfalt aufbewahren. Jetzt braucht's zum Glück nur noch Tisch und Stuhl im Schatten draussen. Vielleicht wird in einem Anbau sogar gekocht. Aber lassen wir uns zuerst die getrockneten Würste aufschneiden und die Coppa. Vor allem muss die kleine Tessiner Mortadella mit Lebergeschmack mit auf den Tisch. Und von der Salami wollen wir auch probieren. Vielleicht hat eine gute Seele Gemüse in Essig eingelegt. Macht sich gut dazu. So wie das Brot und der Wein. Wenn dann aus der rauchschwarzen Küche auch noch das Parfüm von Polenta oder Risotto über den Tisch wabert, dann wissen alle: Jetzt kann es nicht mehr weit sein bis zum Paradies.

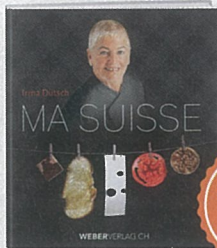
# Zeit für APRIKOSEN

Der Bauer Gabriel Luizet pflanzte 1838 erstmals Aprikosen im Wallis an, die empfindlichste Sorte trägt seinen Namen. Inzwischen kommen unterschiedliche Sorten der süssen Sonnenfrucht gestaffelt auf den Markt. Alle Aprikosen sollten rasch genossen werden. Für erfrischenden Fruchtsalat 500 g Aprikosen in Schnitze schneiden. 1 dl Apfelsaft mit 3 EL Honig aufkochen, über die Aprikosen giessen und 1 Stunde marinieren. Mit gerösteten Haselnüssen servieren.

**Jetzt  
auf dem  
Markt**



## SPITZENMÄSSIG



**Buch  
TIPP**

**Schweizer Rezepte aus allen Kantonen, zubereitet mit den typischen Zutaten der betreffenden Region. Das klingt bodenständiger, als es ist. Denn Spitzenköchin Irma Dütsch interpretiert das Bekannte auf verfeinerte Art. Auch optisch kommen diese Gerichte ungewohnt daher. Das sollte aber niemanden abschrecken, der kein Händchen hat für Dekorationen. Die Rezepte sind durchaus nachkochbar. Zum Beispiel herrlich einfache und köstliche Dinge wie die Most-Creme aus dem Thurgau, der Schwyzer Nidelfladen oder das Carpaccio von Appenzeler Mostbröckli. «Ma Suisse», Werd & Weber Verlag, 59 Fr.**

## Ein Platz für die KOCHKUNST

Anton Mosimann, Schweizer Kochstar in London, ist glücklich. Seine wertvolle Sammlung von über 6000 historischen Kochbüchern, Menükarten, Küchenutensilien und Kunstwerken hat einen festen Platz in der Schweiz gefunden. Die ständige Ausstellung am César Ritz Colleges in Le Bouveret VS soll angehende Köche inspirieren und ist jeweils sonntagnachmittags öffentlich zugänglich. [www.mosimanncollection.com](http://www.mosimanncollection.com)



## ERFRISCHEND FRUCHTIG



Fruchtsaft, gemischt mit stillem Wasser und natürlich gesüsst, ergibt den leichten Durstlöcher Liqit. Nach Kundentests brachte Michel in Rothrist AG die Kombinationen Orange/Mango, Granatapfel/Passionsfrucht und Ananas/Grapefruit in den Handel. Erhältlich zu 1.65 Fr. (50 cl). [www.liqit.ch](http://www.liqit.ch)