

*Wise
en
place*

Vom Essen träumen

Jost Auf der Maur,
Reporter



In Italien haben die Österreicher nicht nur Blut und Tränen hinterlassen. Es gibt einen Österreicher, auf den eine raffinierte Variante der Lasagne zurückgeht. Der Mann war von adligem Geblüt, was ihn selbstverständlich nicht davon abhielt, im vorletzten Jahrhundert gelegentlich freiheitsdurstige Bürger niederzuzumetzeln. Der Haudegen hiess Alfred Fürst zu Windisch-Grätz. Italien hat den Namen Windisch-Grätzschlicht zu Vincisgrassi verwurstet. Die gleichnamige Lasagne, die der Fürst besonders geschätzt haben soll, unterscheidet sich in zwei Dingen: Im Teig sind zwei Löffel vom süssen Vin Santo eingearbeitet. Und die Fleischfüllung besteht aus gehacktem Lamm, Hühnerleber, Speck und Kalbsmilken. Dazu kommen Steinpilze, Rüebl, Sellerie, Zwiebeln und Weisswein. Aber keine Tomaten. Dazwischen die Béchamelsauce und geriebener Parmesan. Gegessen habe ich dieses wunderbare Gericht einst in der Osteria dei Fiori in Macerata. Manchmal träume ich davon.

Gesundes GEMÜSE

Der klebrige Saft, der die Hände beim Schälen braun färbt, hält viele vom Kochen der Schwarzwurzeln ab. Dagegen gibt es einen simplen Trick: vor dem Schälen Hände mit Öl einreiben. Geschälte Wurzeln in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun anlaufen. Versuchen Sie es, denn neben den Vitaminen A, B, C und E liefert das Gemüse Magnesium, Kalium, Kalzium und Eisen.



ES GEHT UM DIE WURST

Trocknet man einen Cervelat, wird er schrumpelig und aromatischer. Idee und Name, «Volksheld», stammen von der Luzerner Unternehmerin Franziska Bründler, trocknen tut Jörg Brügger in Parpan GR. Preis: 7.90 Fr./Stück. www.familietell.ch



Was lange währt ...

AUS DEM
STEINOFEN

Die Migros-Bäckerei Jowa wendet neuerdings alte Techniken an: Sie lässt die Brotteige lange, nämlich während sechs Stunden, ruhen, formt die Teiglinge von Hand und backt sie in Öfen aus Stein. «Steinofenbrote» nennt sie diese neu lancierte Generation. Elf verschiedene Brote werden zentral in Gränichen AG produziert, tiefgefro-



ren und in den Filialen aufbacken. Tatsächlich gefallen die Brote mit knusprigen Krusten, überdurchschnittlichem Aroma und mehrtägiger Haltbarkeit.

frische.migros.ch

RAN ANS EINGEMACHTE

Einen Monat haben die Physikerin Susanne Tobler und ihr Team des «Tastelab» Lebensmittel gepökelt, geräuchert, kandiert, fermentiert und dehydriert. Die Ergebnisse der wissenschaftlichen Annäherung an die Kunst des Einmachens dürfen noch bis 18. November in einem temporären Restaurant in Zürich probiert werden. www.shelflife.ch

