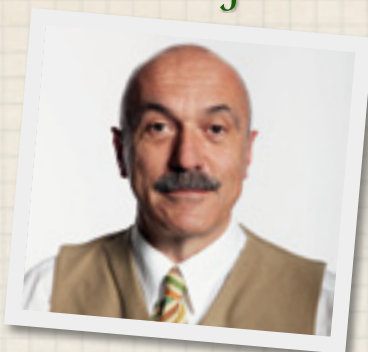


## Mise en place



Jost Auf der Maur,  
Redaktor

### Unsere liebe Küche

Am Anfang gabs nur Hirsebrei und Habermus. Und Habermus und Hirsebrei und Hellebard. Milch, Käse, Brot, Dörrfrüchte. Wenig Fleisch, manchmal Frösche, kaum Fisch. Keine Kartoffeln, keinen Reis, keinen Mais, keine Teigwaren, keine Tomaten. Das alles kam erst nach der Heldenzeit der Eidgenossen. Aus allen Himmelsrichtungen allerhand Gutes. Wir sind halt bei Tisch, wenn es uns gut gehen soll, auf den Rest der Welt angewiesen. Selbst die Äplermakkaroni sind eine Erfindung des 20. Jahrhunderts. Makkaroni waren Hauptmahlzeit der misstrauisch beäugten Arbeiter aus Italien und fanden nur zögerlich Eingang in unsere Küche. Umso beliebter sind sie jetzt. Unsere solide ausgebildeten Köche und Köchinnen wissen fremde Ideen und Zutaten für uns zu kombinieren und uns – etwa als Äplermakkaroni – schmackhaft zu machen. Selbst unsere grössten Köche einst, Max A. Kehl, Frédy Girardet und Hans Stucky, haben sich nach dem Zweiten Weltkrieg von Fernand Point in Vienne (F) inspirieren lassen. Und die Strassenküchen, die «take aways», kommen sogar fast unverändert aus ihren Herkunftsländern hierher. Und werden geschätzt. Typisch schweizerisch eben.



Die vollreifen Walliser Aprikosen schmecken frisch am besten, zum Beispiel zu Käse.

## Sonnigstes Orange

Im Wallis kann man sie nun an fast jeder Strassenkreuzung kaufen. Vollreife Aprikosen in sonnigstem Orange, saftig, aromatisch. Eine erfrischende Wegzehrung für durchreisende Autofahrer. Halten Sie jedoch nicht am erstbesten Stand an, vergleichen Sie die Preisschilder. Allerdings schützt ein teurer Preis nicht unbedingt vor faulen Exemplaren, die zuunterst im Körbchen liegen. Doch wir wollen nichts Böses denken, Aprikosen sind halt sensible Früchtchen, zum sofortigen Genuss bestimmt. Die Walliser Früchte, die täglich in

die «Üsserschwiiz» gelangen, schmecken am besten frisch, etwa zu Käse.

Sie ergeben eine feine Konfitüre. Pur oder gemischt mit andern Früchten oder mit Marzipan, Pistazien, Vanille. Mit einem Auflauf lässt sich altes Brot aufbrauchen: Brotwürfel und Rosinen in heisser Milch einweichen, vermischen mit Aprikosenstücken, verquirltem Eigelb, Honig, Butter, Zimt, gemahlene Haselnüssen. Steifes Eiweiss darunterziehen. In der Gratinform, mit Butterflocken bestreut, 30 Minuten bei 220 Grad überbacken.



### Häppchen

#### Schweizer Wein-Suppe

Die Erfinder bezeichnen sie als die grösste Verführung seit 1291. Deshalb lanciert das Winzerpaar Stefan und Maya Reichling aus Stäfa ZH seine Winzersuppe zum 1. August. Im Paket mit Schweizer Kreuz stecken eine Flasche RieslingxSilvener, Gewürzmischung und Kochanleitung. Erhältlich bei [www.swiss-wine-soup.com](http://www.swiss-wine-soup.com)

#### Bauernhof als Bühne

Sie ziehen von Hof zu Hof, spielen ihre Schweizer Musikstücke vor Miststöcken: Die vierköpfige A-cappella-Gruppe Zapzarap bietet grossartige Unterhaltung mit ihrer «Ochsentour». Dazu gibts von den 30 gastgebenden Bauernfamilien Speis und Trank. Programm, Spielorte und Reservationen unter [www.hof-theater.ch](http://www.hof-theater.ch)

#### Buchtipp

Zum 100-Jahr-Jubiläum schenkt sich der Schweizer Obstverband ein Buch: **Kochen mit Schweizer Obst und Beeren**. Die 53 Rezepte stammen von 12 bekannten Schweizer Kochkünstlern. Sie kombinieren Früchte mit Deftigem oder Zartem. Autor Paul Imhof garniert mit Geschichte und Geschichten. Orell Füssli Verlag, 39.90 Fr.