

Jetzt aktuell

## Saftige Kirschen

*Gala, Boskoop, Jazz, Topaz – Die meisten Leute können problemlos einige Apfelsorten nennen. Kirschen hingegen sind einfach Kirschen. Dabei gibt es auch hier optische, geschmackliche und saisonale Unterschiede.*

**D**ie Ernte der Burlat-Kirsche gibt den Startschuss zur alljährlichen Kirschensaison. Die Erntezeit der folgenden Kirschen wird in Fachkreisen in Kirschwochen angegeben, wobei Burlat die Wochen 1 und 2 belegt.

### **Burlat: 1. und 2. Kirschwoche**

Die grossen Früchte färben sich erst leuchtend rot und zur Erntezeit dunkelrot. Oft hat die Farbe einen leichten Braunstich. Das mittelfeste und dunkelrote Fruchtfleisch ist süss und sehr saftig.

### **Merchant: 3. Kirschwoche**

Die Früchte sind tief dunkelrot, teils fast schwarz und haben einen schönen Glanz. Das Fruchtfleisch ist relativ weich, sehr aromatisch und fruchtig.

### **Carmen: 3. und 4. Kirschwoche**

Die grosse, leuchtend rote Frucht mit dem dunkelroten, mittelfesten Fruchtfleisch ist sehr saftig und aromatisch. Gut möglich, dass sie den Namensgeber an eine rassige, temperamentvolle Flamencotänzerin erinnert hat.

### **Oktavia: 5. und 6. Kirschwoche**

Die dunkelroten, glänzenden Früchte haben ein festes Fruchtfleisch und einen kräftigen, aromatischen Geschmack.

### **Kordia: 6. Kirschwoche**

Die dunkelrot-violetten bis schwarzen Früchte glänzen schön, sind festfleischig und sehr saftig. Sie sind aromatisch süss und gleichzeitig erfrischend säuerlich.

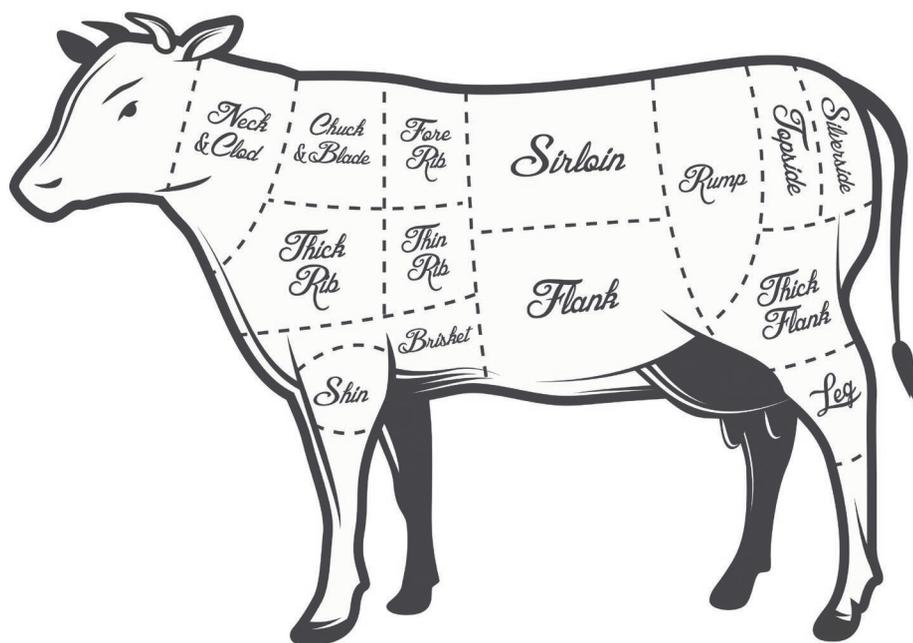
### **Regina: 6. und 7. Kirschwoche**

Die kleinen Farbspickel der dunkelroten Frucht sorgen für ein dezentes Farbspiel.

Das Fruchtfleisch ist fest, etwas weniger saftig als bei anderen Kirschen. Süsse und Säure halten sich die Waage.

### **Einkaufen im Juni**

- Einen hübschen Puderzucker-Streuer, um damit Kirschenauflauf, Aprikosenwähe und Co. süss zu pudern.
- Bunte Sommerservietten für den Kaffeeklatsch oder die Grillparty.
- Rhabarber und Spargeln, bevor die Saison schon wieder zu Ende geht.



# Eine Kuh teilen

*Bei kuhteilen.ch befinden sich Angebot und Nachfrage in perfekter Balance. Denn ein Tier wird erst dann geschlachtet, wenn alle Teile einen Abnehmer gefunden haben.*

Das Projekt «kuhteilen.ch» wurde von einem belgischen Chefkoch und einem Ingenieur aus der Region Bern ins Leben gerufen. Beide lieben qualitativ hochstehende Produkte und beiden ist die Wertschätzung von Nahrungsmitteln ein Anliegen. Das Prinzip der Internetplattform ist einfach und schnell erklärt: Auf der Webseite können (Hobby-)Köche zusammen ein Rind teilen und erhalten nachhaltiges Gourmet-Fleisch direkt nach Hause geliefert. Nach dem Motto «Nose to tail eating» wird ein Tier erst dann geschlachtet, wenn von der Nase bis zum Schwanz alle Teile verkauft sind. Damit das Fleisch seinen charakteristischen und einzigartigen Geschmack erhält, muss es für mehrere Wochen abhängen und reifen. Die Konsumentinnen und die Konsumenten müssen sich somit etwas in Geduld üben. Das Warten auf die Ware lohnt sich aber, denn gut Ding will halt einfach Weile haben.

Um eine einzigartige Qualität zu erreichen, werden bei der Auswahl der Rinder ebenso wie bei der Verarbeitung keine Kompromisse gemacht. So stammen alle Tiere ausschliesslich von Bio-Bauern aus der Region Bern und werden in Mutterkuhhaltung mit Futter aus eigener Produktion und ohne wachstumsfördernde Zusatzstoffe grossgezogen.

Auch bei der Verpackung wurde Wert auf die Wahl eines geeigneten und ökologischen Materials gelegt. So bestehen die Kühlboxen zu 98 Prozent aus Luft, die übrigen 2 Prozent aus einer neutralen Gerüstsubstanz, Polystyrol genannt.

[www.kuhteilen.ch](http://www.kuhteilen.ch)



## R

### Küchenlatein: «zur Rose kochen»

Die poetische Bezeichnung «zur Rose kochen» meint das langsame Eindicken einer Eigelbmasse für Saucen oder Crèmes. Hierfür werden meist Eigelbe mit Milch und Zucker unter ständigem Rühren langsam über einem Wasserbad erwärmt. Die Masse soll dabei nicht zu heiss werden, sonst stockt das Eigelb zu Klümpchen und die Masse wird nicht cremig. Um zu prüfen, ob die Konsistenz stimmt, taucht man einen Kochlöffel in die Masse und bläst gegen den Löffelrücken. Entsteht dabei ein rosenähnliches Muster – oder genauer gesagt dünne wellenförmige Linien – ist die Eigelbmasse fertig und kann weiterverarbeitet werden.

Eine zur Rose eingekochte Eigelbmasse ist die Grundlage für zahlreiche Saucen, Crèmes und Desserts, so zum Beispiel für eine Bavaois.



Ausschneiden und sammeln



## Fusion des Guten

Cailler macht 2015 endlich etwas, was schon längst jemandem in den Sinn hätte kommen müssen: Schweizer Guetzi-Klassiker mit feiner Schoggi kombinieren!



Man darf sich wirklich auf die neuen Schokoladetafeln von Cailler freuen. Zwölf Kreationen erwarten Schokoholics dieses Jahr. In drei Editionen à je vier Sorten werden allerlei feine Zutaten in Schweizer Schokola-

de gegossen. Im ersten Quartett, der «Édition 1», vermählt Cailler die Schoggi mit den beliebten Schweizer Guetzi-Klassikern Willisaauer Ringli, Militärbiscuit, Bretzeli und Nuss-Stängeli. Zwei weitere «Éditions» fol-

gen im Sommer und im Herbst. Aber nicht nur der Inhalt überzeugt, auch die Verpackung ist hübsch anzusehen und fast zu schade zum Wegwerfen. Im Stil eines traditionellen Scherenschnitts aus dem Freiburgerland sind ländliche Szenen abgebildet. In jeder Szene ist die fiktive Figur des Schokoladen-Connaisseurs Ruedi zu sehen. Zusammen mit seinem Hund Laica ist er in der ganzen Schweiz unterwegs auf der Suche nach neuen Zutaten für seine Schokoladenkreationen. Auch im flankierenden Online-Spiel ist Ruedi in einem Scherenschnitt-Bild unterwegs. Dort gilt es, ihn mit Hilfe von Hinweisen zu finden. Wer erfolgreich war, dem winken mit etwas Glück tolle Preise.

Online erfahren Interessierte allerlei Wissenswertes über die Schweizer Guetzi-Klassiker: Wer hat das Willisaauer-Ringli erfunden? Seit wann gibt es das Militärbiscuit? Was meinen Waadtländer, wenn sie «friable comme du briclete» sagen?

[www.cailler.ch](http://www.cailler.ch), [www.wo-ist-ruedi.ch](http://www.wo-ist-ruedi.ch)

## Sammeln und geniessen

Es ist längst klar: Schweizer Milch konsumieren lohnt sich. Denn sie ist nicht nur ein wertvoller Bestandteil einer gesunden Ernährung. Ihre enorme Vielseitigkeit macht sie auch zum abwechslungsreichen Nahrungsmittel und zur genussvollen Bereicherung jedes Speisezettels. Schweizer Milch wird auf Familienbetrieben unter strengen Tierschutzaufgaben produziert und braucht nur kurze Transportwege. Das macht sie auch aus sozialer und ökologischer Sicht sinnvoll. Im Grasland Schweiz hat die Milch natürlicherweise eine lange Tradition.

Nun wird die Treue zu Schweizer Milch belohnt: Ab Juni tragen viele Milchprodukte in vielen Läden den Sammelpunkt «Swiss milk inside.» Wer die Punkte sammelt, kann sie gegen hochwertige, attraktive Prämien eintauschen. Die Wahl zwischen verschiedenen trendigen Artikeln im Swissness-Look oder Gutscheinen für Ausflüge in Schweizer Bergregionen dürfte nicht leicht fallen.



## Stallluft schnuppern

Bei schönem Wetter zieht es viele Familien nach draussen. Die einen bevorzugen es, in die Badi zu gehen, die anderen machen lieber eine Wanderung oder eine Velo-Tour. Das Angebot an familientauglichen Freizeitaktivitäten in der Schweiz ist wahrlich gross. Familien, die aussergewöhnliche, pädagogisch wertvolle und lehrreiche Ausflüge mögen, könnten zum Beispiel zu einem Bauernhof spazieren und dort eine «Stallvisite» machen. In der ganzen Schweiz öffnen nämlich über 300 Bauernhöfe während des ganzen Jahres ihre Stalltüren für Besucherinnen und Besucher. Diese können vor Ort etwa dem Landwirt beim Melken und der Bäuerin beim Füttern der Kaninchen zuschauen oder ein Kälbchen streicheln. Neben Milchkuh-Betrieben sind auch Mutterkuh-Betriebe bei der Stallvisite dabei. Sie zeigen den Besuchern die gemeinsame Haltungsförm von Kuh, Kalb und Stier. Gross und Klein erleben die Tiere hautnah, erfahren, wie Milch und Fleisch produziert werden und wie vielseitig Landwirtschaft sein kann. Daher Computer starten, auf der Website einen Hof in der Nähe suchen, die Verhaltensregeln studieren, und dem Ausflug steht nichts mehr im Weg!

[www.stallvisite.ch](http://www.stallvisite.ch)



## Weisheiten aus der Küche

„Wer sein Leben zu geniessen weiss, ist auch selbst zu geniessen.“ Peter Amendt (\*1944), Franziskaner

TOP

5

Küchenhelfer gibt es wie Sand am Meer. Einige sind tatsächlich nützlich, andere fallen eher durch ihr lustiges Design auf. Diese Helferlein möchte man spontan ausprobieren.



### Safti

Pfiffige kleine Saftpresse für Zitrusfrüchte. Sie eignet sich auch gut zum Entkernen von Äpfeln.

[www.safti.ch](http://www.safti.ch)



### Erdbeerentstieler

Der Entstieler im witzigen Erdbeer-Design trennt die feine Beere vom lästigen Grün.

[www.sibler.com](http://www.sibler.com)



### Kirschenentsteiner

Stiel und Kern werden gleichzeitig entfernt. Danach steht dem «Chriesi-Chueche» nichts mehr im Weg.

[www.maxmona.ch](http://www.maxmona.ch)



### Melonenteiler

Seinen Äpfel spaltenden kleinen Bruder kennen alle. Dieser Teiler mag es einfach eine Nummer grösser.

[www.pearl.ch](http://www.pearl.ch)



### Fliegenfalle

Wo Früchte sind, lassen Fruchtfliegen nicht lange auf sich warten. Abhilfe schafft eine Fliegenfalle.

[www.vivandaversand.ch](http://www.vivandaversand.ch)