

Traum-
paar

Lindenblüten & Apfelsaft

So köstlich wie gesund: Ein Drink aus zarten Blüten und süss-säuerlichem Apfelsaft.

Zwischen Juni und August werden die Blüten der Sommerlinde geerntet und getrocknet – um dereinst als Lindenblütentee ihre wohltuende Wirkung zu entfalten. Davon tief beeindruckt ist der Süssmost, der sich mit dem gesunden Blütenwunder zu einem erfrischenden sommerlichen Durstlöcher verbindet: zum Teemost. Dazu eine Handvoll Linden-

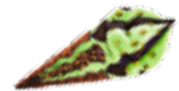
blüten mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen und knapp 10 Minuten ziehen lassen. Blüten entfernen und Tee etwas abkühlen lassen. 1/2 Liter Apfelsaft dazugeben; wers spritziger mag, nimmt Apfelsaft mit Kohlensäure. 1 EL Zitronensaft sorgt für zusätzliche Frische. Knapp lauwarm genossen, löscht der Teemost den Durst am besten.



NEUE PRODUKTE



Feuer frei! Mit den Grill Mates bringt McCormick die beliebtesten BBQ-Gewürzmischungen in die Schweiz: California Chiken, Montreal Steak, Texas Burger sowie die Marinadenmischung Mojito Lime.



Pistache-Fans aufgepasst: Im Cornetto Enigma Pistache von Lusso umschliesst feinste Pistache-Glace einen Kern aus Schoggisauce und gerösteten Mandelstückchen.



Rimuss für die Grossen: Der Rimuss Seco sieht aus wie ein Champagner, schmeckt fast so edel und hat null Alkohol. Für alle, die im Sommer gern einen kühlen Kopf bewahren.

Cool!

An Steinen mangelt es den Bündnern nicht, auch nicht an guten Ideen. Wenn das eine zum anderen kommt, entsteht Cubistone – stylische Eiswürfel aus Speckstein, die den Sommerdrink nicht verwässern, sondern auf coolste Art kühlen. Die Idee stammt von Schülern in Schiers, die Steine kommen aus der Surselva und werden von der Valser Firma Truffer in Zusammenarbeit mit Arbes, der Arbeits- und Beschäftigungsstätte der Psychiatrischen Dienste des Kantons Graubünden, produziert und vertrieben. Viva!
— Set à 8 Würfel und 2 Metallstäbchen
29.90 Fr.;
www.cubistone.ch



Slow down mit Bruno
Ein Hörkrimi mit prima Entscheidungsfaktor:
In der vierten Périgord-Geschichte von Martin Walker rund um seinen Helden Bruno, Chef de police, bekommt es der sympathische Flic mit prähistorischen Ausgrabungen, der ETA und der ebenso traditionellen wie umstrittenen Produktion von Gänseleber zu tun.
— Martin Walker: *Delikatessen. Diogenes Hörbuch, 2012, 8 CDs, ca. 54 Fr.*

Vino & Veritas

von Sommelière Shirley-Ann Amberg

Firé am Feuer

Nachdem ich mich in meiner letzten Kolumne über die Freuden (die lukullischen Seiten) und Leiden (alles andere) eines Picknicks ausgelassen hatte, berichte ich dieses Mal über das wirkliche Hardcore-Outdoor-Abenteuer: Camping. Ich packe so viel häuslichen Luxus und Komfort wie geht ins Auto, um möglichst angenehm «eins mit der Natur» zu sein. Meine

Vorfreude auf dieses Abenteuer hält sich in Grenzen. Doch finde ich es trotzdem jedes Mal sehr aufregend, mir auszumalen, was und wie ich kochen werde. Schliesslich ist dies doch so ziemlich die Hauptaktivität beim Camping. Natürlich behauptet jede Bierbrauerei, das passende Getränk zum Lagerfeuermenü zu haben. Tagsüber teile ich diese

Meinung durchaus. Wenn es dann aber langsam kühler wird, bevorzuge ich etwas, das mich von innen wärmt. Besonders, da ich niemanden in meinem Campingclan habe, der wirklich gut über die Kunst des Feuermachens Bescheid weiss. Es gibt unzählige Weine, welche zum wilden BBQ passen. Aber nur wenige, welche dann auch noch den perfekten Namen dazu tragen. Besonders, wenns ein Feuer for two ist. Hier meine zwei herzerwärmenden Lieblings-

Lagerfeuerweine (welche auch ohne Feuer und ganz für sich allein ein Genuss sind).
— *Moscato La Petalo, Vino dell'Amore, 13.50 Fr. bei www.vergani.ch; Die süssen, an Rosen erinnernden Bubbles passen beinahe unheimlich gut zu den vom Waldfeuer caramelisierten Marshmallows*
— *Rotwein Firé, Pegalaz, 28.30 Fr. bei www.pamisa.ch; Dunkel und intensiv. Wie ein Wald. Wie ein Lagerfeuer. Dieser Spanier ist auch sonst einer meiner Lieblingsweine*
— *Shirley Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl in Zürich*

