

VON MUND ZU MUND

ZWEI GROSSE GEGEN GENTECHNIK

85 Prozent der Schweizer lehnen gentechnisch manipulierte Lebensmittel (GVO) rundweg ab. Dieses Ergebnis einer Coop-Umfrage überrascht wenig. Erstaunlich ist jedoch, dass 75 Prozent der Befragten meinen, die GVO-Lebensmittel seien bereits im Handel. Dies ist nicht der Fall. Weder bei Coop noch bei Migros, die betonen, solche Kundenanliegen ernst zu nehmen.

FERIENSTIMMUNG BEIM EINKAUFEN

Zu einem richtig schönen Einkaufsummel gehört auch die Imbiss-Pause. Im 3. und 4. Stock des Zürcher Warenhauses Jelmoli kann man sich nun in der völlig renovierten Restaurant-Bar erholen. Eine neu eingebaute Rolltreppe führt direkt ins Bistrolokal, und für Rollstuhlfahrer steht ein Extralift zur Verfügung. Die Terrasse mit Blick über die Dächer der Stadt verströmt südliche Ferienstimmung. Seidengasse 1/Bahnhofstrasse. Mo–Fr 9–20, Sa 9–17 Uhr geöffnet.

KOSTBARE WÜRZE: Der Balsamessig «Riserva di Famiglia» (links) wird nur tröpfchenweise verwendet.

Was lange währt...

Echten Balsamessig erkennt man am Siegel «Acetaia Dodi». Es bedeutet, dass der dickflüssige Saft nach antiken Methoden in der italienischen Provinz Emilia Romagna hergestellt wurde. Dabei reift der Traubenmost in 12 bis 25 Jahren in wechselnden Holzfässern und nimmt dabei das Aroma von Esche, Kastanie, Maulbeerbaum, Kirschbaum und Eiche auf. Der Riserva des Familienbetriebes Acetaia Dodi genügt höchsten Ansprüchen und ist mit 29.90 Fr./100 ml preiswert. Erhältlich bei Buonsapore AG in Sevelen SG, Tel. 081 785 34 69 ■ www.buonsapore.ch



KÜCHENTIPPS

Eierschwämmli sind derzeit jeden Pfifferling wert

Sie sind populär, weil sie so einfach zu erkennen sind: Eierschwämmchen. Auch ungeübte Pilzsammler trauen sich, die gelb leuchtenden Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) zu pflücken. Wohl mit ein Grund, weshalb sie in unseren Wäldern seltener anzutreffen sind als früher. Das Sprichwort, dass etwas keinen Pfifferling wert ist, stammt denn auch aus einer Zeit, in der die Sommerpilze massenhaft im Moos unserer Laub- und Nadelwäldern wuchsen. Derzeit werden in Grossverteilern und auf dem

ZWEI BEGRIFFE, EIN PILZ: Eierschwämme werden auch Pfifferlinge genannt.



Markt vorwiegend Exemplare aus Litauen und Polen angeboten. Köche kombinieren die schwer verdaulichen, aber attraktiven Eierschwämme gerne mit andern Pilzen.

Weil sie ihr Aroma rasch verlieren, säubert man sie trocken und brät sie mit Zwiebeln kurz in Butter oder Olivenöl, löscht sie ab mit etwas Weisswein und gibt viel Petersilie dazu. Mit Salat eine feine sommerliche Vorspeise. Eierschwämmchen mit Kräutern schmecken auch mit breiten Nudeln und in Rühreiern oder Omeletten.

BUCHTIPP

REZEPTE DES LEBENS

Einfache Genüsse entlocken ihm ein begeistertes «mmmh». Alfred Biolek ist Deutschlands berühmtester Amateurkoch. In einem umfangreichen Kochbuch hat der Jurist und TV-Moderator nun «Die Rezepte meines Lebens» veröffentlicht. Da fehlt nichts, was Nostalgiker glücklich macht, auch nicht die böhmischen Desserts der Grossmutter. Herrlich unkomplizierte Rezepte und Weintipps, die ohne beschönigende Bilder auskommen. Tre Torri Verlag, 35 Fr.

