

VON MUND ZU MUND

CONFISERIE IN NEUER VERPACKUNG

Diesen Sommer wird nicht nur den Zürchern etwas fehlen: Vom 11. Juni bis Mitte September wird der Verkaufsbereich der Confiserie Sprüngli umgebaut. Seit 148 Jahren prägt das Haus die Ecke Bahnhofstrasse/Paradeplatz. Doch keine Angst: Das Café wird unverändert ab 9. Juli wieder geöffnet sein, und die Sprüngli-Spezialitäten werden vis-à-vis im Lichthof der Credit Suisse angeboten.

MUNTERMACHER SEIT 100 JAHREN

Schade, dass es den Milchmann nicht mehr gibt. Noch vor 50 Jahren liessen sich die meisten Schweizer Familien ihren frischen Milchprodukten direkt in den Milchkasten des Hauses liefern. Zum 100-jährigen Bestehen lässt der Verband der Milchproduzenten (SMP) Nostalgie aufkommen. Bilder aus der guten alten Zeit finden sich unter anderem im Jubiläumsbuch. Ausserdem wird ein Milchgesicht gewählt, und eine Megamilchschau geht auf Schweizer Tournee. 031 359 51 11 ■ www.swissmilk.ch

FOTO: SF-FOTOSTUDIO



VOM FEINSTEN: Ein Familienbetrieb erhielt für sein schmackhaftes Olivenöl eine «Goldene Olive».

«Goldene Olive» für bestes Öl

Software-Unternehmer Giuseppe Carrabs aus dem Rheintal war selbst überrascht: Das familieneigene Olivenöl «Oro d'Irpinia» gewann eine von sieben «Goldenen Oliven» am diesjährigen «International Olive Oil Award Zurich». Die Jury der Hochschule Wädenswil hatte 157 Extra-Vergine-Öle aus 11 Nationen zu bewerten. Carrabs' Vater Gerardo war nach 30 Jahren in der Schweiz ins süditalienische Irpinia zurückgekehrt, wo er vor 5 Jahren hobbymässig mit der Olivenöl-Produktion begonnen hat. Das unfiltrierte Bio-Öl aus gemischten Olivensorten und mit dem Geschmack nach frisch geschnittenem Gras ist für 25.90 Franken erhältlich bei Buonsapore AG in Sevelen SG, Tel. 081 785 34 69 ■ www.buonsapore.ch

CHANDRA KURTS WEINTIPPS

Weine können tierische Bestandteile enthalten

Wein-Fragen beantwortet Chandra Kurt auch im Buch «Chandras Wein Tipps», Werd-Verlag, und auf ■ www.chandrakurt.com

Bei der Weinbestellung im Restaurant sollte der Gast eigentlich nicht bloss zwischen Weiss, Rot oder Rosé wählen können. Die Frage nach einem «vegetarischen Wein» kann aber wahrscheinlich nicht jeder Kellner sofort beantworten. Tatsächlich besteht die Möglichkeit, dass ein Wein tierische Bestandteile enthält. Sie kommen vor allem bei der Schöpfung und Filtration des Weines in Form von Gelatine zum Ein-

satz. Als Filtermantel dienen auch das aus Crevettenschalen gewonnene Chitosan oder die getrocknete Schwimmblase des Hausenfishs, auch als Stör oder Beluga bekannt. Beide Zusätze helfen trübe Substanzen wie Eiweisse aus dem Wein zu lösen.

Die früher übliche Methode mit Tierblut wird heute hingegen nicht mehr angewendet. In den meisten Fällen verwendet man vegetarierfreundliche Pro-



dukte wie etwa das Tonmineral Bentonit. Generell kann man sagen, dass bei rund 80 Prozent aller heute produzierten Weine keine tierischen Substanzen eingesetzt werden. Allerdings besteht keine Deklarationspflicht. Wer es genau wissen will, muss deshalb direkt den Produzenten oder den Händler danach fragen. Das betrifft übrigens auch die biologischen Weine, die nicht automatisch vegetarisch sind.

BUCHTIPP

ALLES LIEGT IM TEIG

Der Meister der Tartes verrät seine Geheimnisse: Es liegt vor allem im Teig. Eric Kayser gehört ein Konditorei-Imperium, das von Los Angeles bis nach Tokio reicht. Seine köstlichen Früchte- oder Schokoladentartes sind ebenso legendär wie deren pikante Pendants, die Quiches. Das Buch «Göttliche Tartes» zeigt Schritt für Schritt die Zubereitung von 10 Teigsorten. Dazu 60 Rezepte mit süsser oder herzhaftem Belag. Flammarion-Verlag, 52 Fr.

