

HÄPPCHEN

Château Karton: Wein- genuss für wenig Geld

Wein aus dem Drei-Liter-Karton muss nicht von schlechter Qualität sein. Die junge Basler Firma hauswein.ch lässt sich ihr kleines, feines Sortiment von Gunnar Tietz auswählen, dem deutschen Sommelier des Jahres 2008. Frisch und schön wie die Weine sind auch die Verpackungen, die bereits mit einem Designpreis ausgezeichnet wurden. In der «Bag-in-Box» bleibt der geöffnete Wein während zweier Monate einwandfrei, da beim Zapfen keine Luft nachströmen kann. Eine Box birgt vier Flaschen, die nicht entsorgt werden müssen, zum durchschnittlichen Preis von 12.40 Franken. Tel. 061 385 55 55 www.hauswein.ch

Appetitlicher Film

Curry statt Cordon Bleu! Weil er sich in die Serviertochter verliebt hat, wirbelt ein indischer Koch in bester Bollywood-Manier durch die Küche einer gutbürgerlichen Dorfbeiz im Berner Oberland. Den indisch-schweizerischen Film «Tandoori-Love» schaut man sich besser nicht mit leerem Magen an. Ab sofort in den Schweizer Kinos.



Rosenblätter gibts auch in flüssiger Form, als Saft, oder fest, als Püree.

Rosen für Feinschmecker

(lg) Bis die Rosen im Garten wieder blühen, vergeht noch eine Weile. Bis dahin finden Romantiker, aber auch gesundheitsbewusste Geniesser Trost in den Essenzen der Königin der Blumen. Denn sie verführt nicht nur mit betörendem Duft. Nebst grosser Symbolkraft verfügen die Rosen auch über Heilkraft. Diese machten sich die Spezialisten für Natur-Medizin in der Zürcher Apo-

theke St. Peter zunutze. Das breite medizinische Sortiment wird nun ergänzt mit einer kulinarischen Rosen-Edition, bestehend aus Saft, Püree, und vier Konfitüren auf der Basis von ökologisch unbedenklichen Rosen mit Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren oder Quitten. 0,5 Liter Rosensaft kosten 27.50 Franken, Rezepte gibts gratis dazu. Tel. 044 211 44 77 www.stpeter-apotheke.ch

Küchentipps – Pistazien, ein grünes Wunder

(lg) Man nennt sie auch grüne Mandeln. Pistazien stammen ursprünglich aus asiatischen Steppen und Berggebieten und werden heute im Iran, in der Türkei, in Griechenland und den USA im grossen Stil angebaut. Besonders gut gedeihen sie aber auch auf dem Lavaboden im Gebiet des Ätna auf Sizilien, wo 80 Prozent der italienischen Pistazienproduktion herkommen. Im Land des süssen Gebäcks aus Mandelpaste ist die kulinarische Kombina-

tion von Mandeln und Pistazien beliebt. Letztere sind keine eigentlichen Nüsse, sondern die Samen einer Steinfrucht. Ihr süsslicher und doch würziger Geschmack passt auch zu pikanten Speisen, man denke nur an die grünen Punkte in der Mortadella. Oder an die beliebte Knabberei aus gerösteten und gesalzenen Pistazien. Die seifenbaumartigen Gewächse können bis zu 300 Jahre alt werden. Sie tragen nur alle zwei Jahre die begehrten Früchte, ausgestat-



tet mit extrem vielen wertvollen Vitaminen und Spurenelementen. Neue Studien belegen, dass ihr hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren den Cholesterinspiegel senkt. Besonders zur Geltung kommen all diese guten Eigenschaften in sorgsam verarbeiteten Pistazien von Bio-Qualität.

HOPFEN UND MALZ

Rezepte mit Bier, so denkt man, sind naturgemäss eher deftig. Das stimmt in vielen Fällen, doch nicht immer. Der Zürcher Kochstar Stefan Schüller (Restaurant Oscar) zeigt viel Feingefühl für Hopfen und Malz in allen Variationen. Sein **Schweizer Bier Kochbuch** ist in Zusammenarbeit mit kleinen und mittelgrossen Brauereien entstanden, die einzelnen Betriebe werden vorgestellt. Für die Fotos der bierseligen Gerichte zeichnet Marco Pellanda. AT-Verlag, 78 Fr.

