

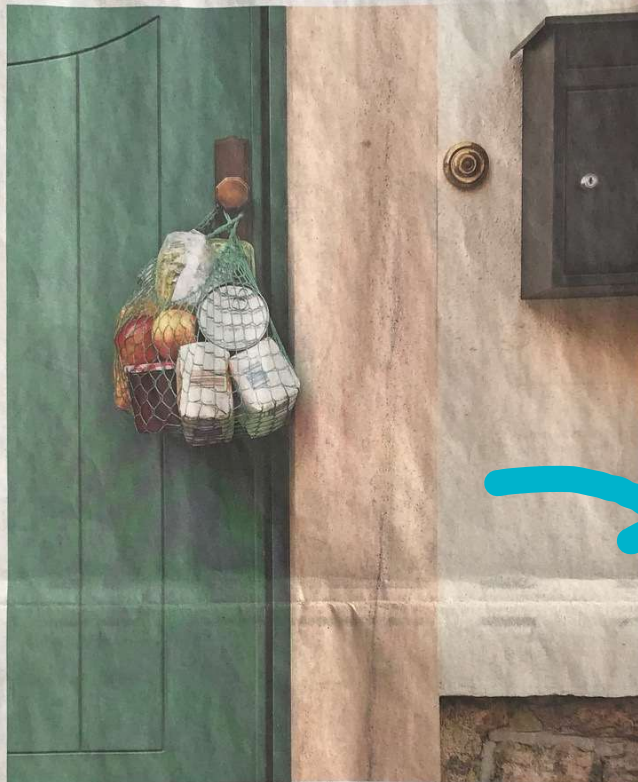
A la maison

Halten wir wenigstens die Wirtschaft etwas am Leben, wenn wir schon nicht in die Wirtschaft gehen können, und gönnen uns ab und zu delikate Spezereien. **Martin Jennis** kulinarische Tipps gegen den Koller zu Hause

Passionierten Beizengängern, zu denen auch ich gehöre, droht in diesen Tagen die Decke auf den Kopf zu fallen. Entzugserscheinungen machen sich bemerkbar, da sich unsere Beizen in die Zwangsferien verabschiedet haben. Gäste wie Gastgeber haben nach über drei Wochen Abstinenz einen Kater, der nicht vom Alkohol herührt. Besuchen Sie anstelle der Beizen unbedingt die kleinen Läden Ihrer Region, kaufen Sie regional und denken Sie weiterhin global. Bestellen Sie ein Holzofenbrot vom Eigenbräuter, einen grandiosen Salsiz von Metzgermeister Hatecke oder ein Spargelgratin mit frischen Morcheln von Kochkünstler Werner Tobler. Holen Sie sich Ihr Verwöhn-Paket oder bestellen Sie online. Gönnen Sie sich wieder mal was und stossen Sie auf Ihre Gesundheit an mit einem Chassagne-Montrachet 2017 der Domaine Bernard Moreau. Dann kommts gut.

Brot gut, alles gut.

Seine Brote sind beste Handarbeit, die im Holzofen zu dem werden, was den Namen Brot verdient. Der Luzerner Daniel Amrein produziert sie nach alter Tradition unter natürlicher Triebführung. Mit hauseigenen Sauer- und Vorteilen, mit einheimischem Getreide und Obst und mit Milchprodukten aus regionaler biozertifizierter Landwirtschaft von Kühen mit Hörnern. So geht das bei ihm, wie es auch beim Müller Beck nicht anders geht. Der Holzofen ist das Herzstück der Bäckerei; er ist ständig unter Feuer, die Temperatur sinkt während der Produktionszeit nicht unter 150 Grad. Gebäcken wird bei rund 270 Grad, und 40 Tonnen Holz werden jährlich verfeuert. Für die wunderbaren «Chnebeli» und die Bierstängel fahre ich immer wieder nach Solothurn, während die Anfahrt nach Simplon Dorf zur Bäckerei Arnold für sein Sauerteig-Roggenbrot definitiv zu weit ist. Nur gut, dass es die Post gibt.



Die meisten der hier vorgestellten Produkte können online bestellt werden

Foto: Getty Images

ist. Auch der Onlineshop, der so einiges zu bieten hat, wie Dörrbirnen, die sich ideal zu Schnitz und Drunder eignen.



Genuss Manufaktur Bacchus, Hildersrieden LU
www.bacchus-bistro.ch
Abholservice Mi bis Fr 16-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr
Tipp: Die grossartigen Fonds und Saucen
Daniela Schaffhausen
www.shop-daniela.ch
Onlineshop
Tipp: Der hauseigene balsamische Apfelessig
Klosterladen
Kartause Ittingen TG
shop.kartause.ch
Onlineshop
Tipp: Apfel-Chutney und Dörrbirnen

In vino veritas

Die Cantina del Mulino überrascht immer wieder mit spannenden Weinen von Produzenten mit kleinen Namen, was nicht heissen will, dass sie keine grossen verkaufen. Ungewöhnlich aufregend ist auch immer wieder das Angebot von Roger E. Baumann (REB Wein), der ein durchdachtes Angebot an Provenienzen anbietet. Dazu gehören auch seine französischen Juraweine oder die Flaschen aus dem Nordpiedmont. Wer Unbekanntes entdecken will, ist bei diesen beiden Adressen bestens aufgehoben, während Burgunder-Liebhaber sich an Pat. Meyer von Siebe-Dupf wenden. Zwar sind die mineralischen Weine meiner Lieblingswinzerin Chislaire Barthod aus Chambole-Musigny stets ausverkauft, trösten kann man sich aber mit anderen, nicht minder vorzüglichen Burgundern. Santé!



REB Wein, Zürich
www.rebwein.ch
Onlineshop
Tipp: Beaujolais-Villages, Domaine Besson
Cantina del Mulino, Freiburg
www.cantinadelmulino.ch
Liefersdienst
Tipp: Weine der Domaine Cornulus (Chenin Blanc)
Siebe Dupf, Liestal BL
www.siebe-dupf.ch
Onlineshop
Tipp: Weiss: Chassagne-Montrachet 2017 der Domaine Bernard Moreau. Rot: Grevey Chambertin 2017 der Domaine David Duband

Jenni deckt auf
In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist (u. a. Restaurantführer «Aufgebäbel») Martin Jenni normalerweise einmal im Monat lohnerweise Lokale. Diesmal bleibt er wegen der Coronakrise daheim und stellt kleine Produzenten vor, die zum Teil auch nach Hause liefern.

Schweiz akquirieren. Antiquiert mag vielleicht der Name sein, der Geschmack ist es nicht. Von was ich schreibe? Von der Waadtländer Ut-Wurst Boutefas, die schon mal drei Kilo auf die Waage bringt. Philippe Grange ist ein Meister darin, und seine Würste finden per Post auch den Weg in die Deutschschweiz. Unerreicht ist auch sein grillierter Speck am Stück, der hauchdünn aufgeschnitten zur Delikatessse mutiert. Wer keine Schneidmaschine zu Hause hat, lässt es sein oder kauft sich eine.



Eigenbrötler, Wauwil LU
www.eigenbroetler.info
Onlineshop
Tipp: Huis- und Land-Brot
Holzofenbäckerei Müller-Beck, Solothurn, 032.622.23.44
Abholservice und kostenlose Hauslieferung im Raum Solothurn
Tipp: Chnebeli und Bierstängel
Arnold, Simplon Dorf VS
www.baecerei-arnold.ch
Onlineshop
Tipp: Sauerteig-Roggenbrot



Hatecke, Zermex GR
www.hateck.ch, Onlineshop
Tipp: Salsiz und Panzetta
Bratwurstmanufaktur Stettler, Schüpfen BE
www.stettler-wurst.ch
Online. Versand von Mi-Fr
Tipp: Apfel-Speck-Wurst mit Bratspeck, Süssmost und Apfel
Chez Philou, Begnins VD
www.lard-de-begnins.ch
Postversand auf telefonische Vorbestellung
Tipp: Lard grillé de Begnins, Boutefas

Käse schliesst den Magen
Käse, Brot und Wein. Braucht es mehr? Eben! Eine grandiose Auswahl hält Affineur und Käser Pierre Alain Sterchi in La Chaux-de-Fonds bereit, während sich Eva Schöni in ihrem jurassischen Kleinstbetrieb Ferme La Vaux auf einige Spezialitäten konzentriert und die Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg ihren Kupferkessel nicht mit Holz, sondern mit Strom beheizt, produziert von den eigenen Sonnenkollektoren, unterstützt durch Wasserstrom aus Uri.



La Maison du fromage, La Chaux-de-Fonds NE
www.sterchi-fromages.ch
Postversand auf telefonische Vorbestellung
Tipp: Der hauseigene Gruyère
Ferme La Vaux, Roche d'Or JU
www.fermelavaux.ch
Postversand auf telefonische Vorbestellung
Tipp: Le Vieux Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg UR
www.bergkaese.ch
Onlineshop
Tipp: Wirzig im Berghäu

Süsses geht immer

Wer an Jakob's Basler Leckerli knabbert, entspannt sich im Nu. Seit 2017 haben Charlotte und Andreas Kuster die älteste Biskuitmanufaktur der Schweiz übernommen. Erfolgsgaranten sind die altüberlieferten Rezepte, kostbare Mitarbeiter, beste Zutaten und natürliche Rohstoffe, die in Luzern auch Chocolatier Max König für seine Wunderwerke verwendet. Seine exzellente Schokolade und seine einmaligen Pralines beruhigen die Nerven. Einmalig sind auch die Konfituren und Sirups von Roman Treichler von der Halbbarmacherei. Probieren Sie die Kornelkirschen-Konfitüre aus, dann wissen Sie, was ich meine. Lange halten wird die aber nicht.



Jakob's Basler Leckerli, Basel
www.baslerleckerli.ch
Onlineshop
Tipp: Mandel Leckerli – die etwas anderen
Max Chocolatier, Luzern
www.maxchocolatier.com
Onlineshop

Tipp: Schachtel mit 24 Frühlings-pralines
Halbbarmacherei, Zürich
www.halbbarmacherei.ch
Onlineshop
Tipp: Bio-Kornelkirsche-Konfitüre und Bio-Ingwer-Zitronen & Kurkuma-Sirup.

Man gönnt sich ja sonst nichts

Swissness à la française, dazu alles Gute aus dem Alpenraum, so beschreibt Werner Tobler das Angebot seiner Genuss Manufaktur Bacchus in Hildersrieden LU. Und so schmeckt es auch. Von Lasagne, Gachkets mit Hörnli, geschmorter Kalbsbacke, Pastasauce, Spargelgratin oder -salar bis hin zu Kalbs-haxe, Hacktätschli und noch so einigem mehr. Alles hausgemacht, wie auch bei Daniela Peruch, der die Sensibilisierung für den kulinarischen Genuss von seiner Mutter Elsa geerbt hat. Seine hauseigene Pasta ist über die Stadtgrenzen hinaus bekannt, aber aussergewöhnlich ist seine Essigmanufaktur. Er ist ein Experte für Aceto balsamico und Apfelessig. Wer seine Essige verkostet, wird über diese Spitzenqualität nur staunen und Modena schnell vergessen. Nicht vergessen kann man auch den Klosterladen der Kartause Ittingen, der eine einzige Schlaraffa

Es geht um die Wurst

Den Spruch kennen wir doch, aber er passt zu diesen Tagen wie auch der Panzetta (Bauchspeck) und Salsiz von Metzgermeister Hatecke, dessen geniale Produkte die Trübsal in Windeseile weghlasen. Delikat und frisch in den Kombinationen sind die Bratwürste der Familie Stettler, die auch mit unkonventionellen Ideen (wie etwa ein Wurst- oder Landjäger-Abonnement) Kunden in der ganzen