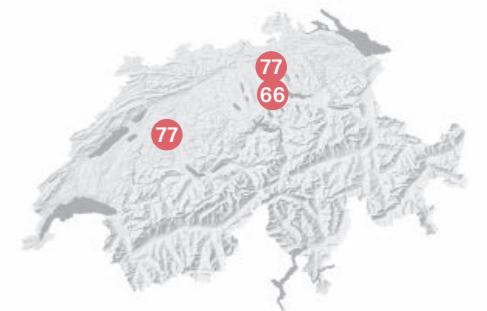




## Feinschmecker

Das Lieblingsrestaurant ist geschlossen und die geselligen Gelage mit Freunden sind abgesagt. Da gönnt sich der Feinschmecker voller Freude ein Picknick in der Natur. Dazu packt er ein selbstgebackenes Knäckebröt ein und versteckt den selbstgemachten Schoggihasen gleich selber.



- 66 Auswärts essen  
Picknick-Inspiration für Lebensfrohe
- 72 Knäckebröd  
Falls das Brotregal im Supermarkt leergehamstert wurde
- 74 Schoggihas  
Dieses Jahr werden wir alle zu Chocolatiers
- 76 Tipps für Feinschmecker  
Vom Glück im Glas bis zu Seltenheiten im Garten

BILD


Unser regelmässiger Autor Martin Jenni ist ein Gourmet unter den Picknickern.  
Aufgenommen von LEE JAKOB.



# Auswärts essen

Text – KIM LANG & ANNA HERBST / Bild – Lee Jakob

Einem Picknick im Freien steht auch in der jetzigen Lage nichts im Weg, solange man sich von anderen fernhält. Wie es sich am besten picknicken lässt, wollten wir in der Ausgabe #28 «Picknick» herausfinden.

 **TÜRLERSEE** – Gedeckter Gartentisch gegen improvisierte Picknick-Decke, Waffeleisen gegen Kerzenständer oder Tupperware – wer denkt, beim Picknicken gehe es nur um schnelle, unkomplizierte Nahrungsaufnahme, der liegt falsch. Denn gerade in Zeiten, in denen das Auswärtsessen im klassischen Sinn nicht möglich ist, bringt ein Picknick Abwechslung in den kulinarischen Alltag. Weit reisen muss dafür niemand, es reicht schon der Gang in den Garten, zu einer einsamen Wiese oder auf eine versteckte Lichtung im Wald. Auf welch verschiedene Arten es sich picknicken lässt, zeigten wir bei einem Picknick-Battle in der Ausgabe «Picknick». Zu den stolzen Gewinnern kürten die Leserinnen und Leser damals Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder. Hier ihr Erfolgsrezept.

## PROTAGONISTEN

Als «schön&gut»-Kabarettist weiss sich Ralf Schlatter mit gesprochenen oder gesungenen Worten auszudrücken. Als Schriftsteller meistert er Feder, Tinte und Tastatur. Ruth Grünenfelder ist die Fachfrau für Ästhetik: Sie tanzt, gärt und näht – und lässt sich auch mal dazu überreden, ein Picknick zu inszenieren. Zusammen wirbeln die beiden beim Lindy-Hop übers Parkett und veranstalten Kultur in Zürich-Albisrieden. Daneben findet Ralf immer wieder Zeit, das Transhelvetica mit der Rubrik «Wo zum Teufel» (S. 56) zu bereichern.

## WEG ZUM ZIEL

Vielleicht liegt es an ihrem sonnigen Gemüt, jedenfalls begleitet der blaue Himmel Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder bereits zur Bushaltestelle Albisrieden in Zürich. Wie Figuren aus einem Theaterstück wirken die beiden, wie sie so im gelben Postauto sitzen und sich aus dem Stadtleben zum abgelegenen Türlensee schaukeln lassen. Von der Strasse hinunter zum Seeufer ist es nur ein kurzer Spaziergang.

## ESSZIMMER IM FREIEN

Da, wo jetzt der Türlensee sich ausbreitet, lag in alten Zeiten ein schöner Bauernhof mit fruchtbaren Feldern. Der Besitzer hatte ein einziges Kind, eine anmutige, liebe Tochter. Die war dem jungen Schlossherrn auf der Schnabelburg ins Auge gefallen, aber das ehrbare Kind wies beharrlich all seine Annäherungen zurück. Da überredete der Schlossherr den Vater, das Mädchen zu mitternächtlicher Stunde unter allerlei Vorspiegelungen auf das Schloss zu bringen. Er selbst öffnete das Tor und zog das Mädchen herein. Als sie merkte, was gespielt wurde, verwünschte sie ihren verräterischen Vater. Da fuhr ein flammender Blitz vom Himmel und traf ihr Elternhaus. Eine feurige Kluft öffnete sich und der einst so gesegnete Hof verschwand darin. Am Morgen lag an seiner Stelle ein See. So jedenfalls geht die Sage.

## GAUMENFREUDEN

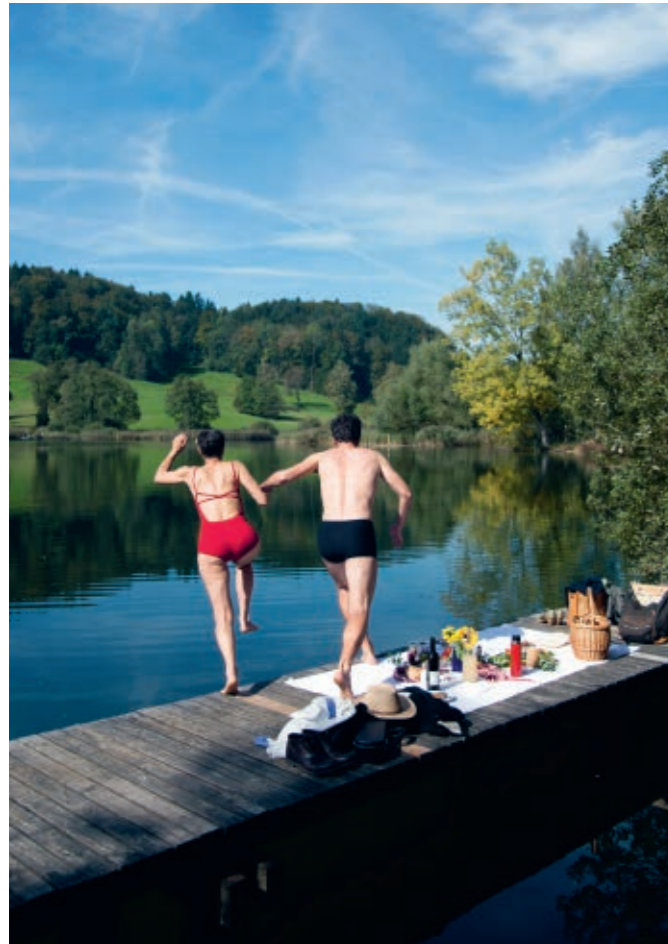
Aus den grossen, geflochtenen Bastkörben ziehen die beiden eine ganze Reihe einfacher Leckerbissen vom Markt der Viehschau Albisrieden sowie aus dem eigenen Garten. Eingelegte Zwetschgen, Randen mit Kümmel und Essig, süsse Rotwein-Birnen sowie geräucherter Ziger, Wurst aus dem Buchsertal und edle Tropfen aus dem Zürcherland verwandeln den Holzsteg in ein Schlaraffenland der Kleinigkeiten. Zum Dessert dann der Griff zur Ukulele und ein Sprung ins spiegelglatte Wasser. ●

## FÜR FEINSCHMECKENDE NATURALISTEN

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir noch mehr Picknick-Inspiration mit leckeren Rezepten des damaligen Picknick-Battles.

Mehr zur Kultur von und mit Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder findet man z.B. unter: [heuwender.ch](http://heuwender.ch), [ralfschlatter.ch](http://ralfschlatter.ch), [schoenundgut.ch](http://schoenundgut.ch), [gimpel.ch](http://gimpel.ch)

← Kulturschaffend und romantisch:  
Ralf Schlatter mit seiner Ukulele.



1, 2, 3 ...platsch!



## Rotwein-Birnen

SÜSSE BIRNEN schälen,  
halbieren und Gehäuse  
herausschneiden.

Mit ROTWEIN, ZIMT & ZUCKER  
langsam aufkochen,  
bis die Birnen weich sind.

Birnen mit Sauce in  
EINMACHGLAS abfüllen  
und auskühlen lassen.

PFEFFERMINZBLÄTTER  
dazu legen und  
das Glas verschliessen.



Fein: Hausgemachtes der Romantiker überzeugte die Leser.

## Taten statt Worte Nr. 214



### Millioneninvestitionen für Mensch und Umwelt.

Über den Coop Fonds für Nachhaltigkeit haben wir mit 2000 mehr als 222 Millionen Franken in rund 200 nachhaltige Projekte investiert – für die Forschung zur Bio-Landwirtschaft, für die Entwicklung umweltfreundlicher Produktionsmethoden wie für CO<sub>2</sub>-Kompensationsprojekte, für Geschäfts- und Sanierungsprojekte präferieren von unserem Fonds. So machen wir nicht nur die Welt nachhaltiger, sondern auch unsere Gesellschaft.

**Alles über das Nachhaltigkeitsengagement von Coop auf [taten-statt-woorte.ch](http://taten-statt-woorte.ch)**

**coop**

Für mich und dich.



### Griechischer Dip à la Elodie

100g FETA, leicht zerdrückt,  
100g SAURER HALBRAHM,  
1-2 KNOBLAUCHZEHEN, klein gehackt,  
GETROCKNETE TOMATEN,  
in schmale Streifen geschnitten,  
mit ½ EL BIO-OLIVENÖL mischen und  
mit MEERSALZ & PFEFFER abschmecken.

### Kaninchensalat

2 KANINCHENSCHLEGEL, 1 LORBEERBLATT,  
1 NELKE, 1 ZWIEBEL, BUTTER, WEISSWEIN,  
2 mehlig KARTOFFELN (geschält),  
2 Stangen STANGENSELLERIE, MEERSALZ,  
SCHWARZER PFEFFER (grob gemahlen),  
ZITRONENSAFT, junges OLIVENÖL (kaltgepresst)

- Die Kaninchenschlegel in etwas Butter mit einer geschälten, ganzen Saucenzwiebel goldbraun anbraten. Mit etwas Wasser und Weisswein ablöschen. Nelke und Lorbeerblatt hinzugeben. Das Ganze zugedeckt auf kleiner Flamme vor sich hin schmoren lassen, bis die Kaninchenschlegel zart sind (zirka 30 Min.).
- In dieser Zeit die Kartoffeln schälen und im Salzwasser garen. Danach die noch lauwarmen Kartoffeln der Länge nach halbieren und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel legen.
- Den Stangensellerie rüsten (von den Fäden befreien) und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Zu den Kartoffeln legen.
- Das Fleisch der gegarten Kaninchenschlegel vom Knochen schneiden und es zupfen oder zerschneiden und in die Schüssel geben.
- Verrühren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.

