

## HÄPPCHEN

### Das rote Gold – Safran aus Mund

Teuer war das «rote Gold» immer schon, doch nun haben sich die Preise innert Jahresfrist verdoppelt. Laut einer Meldung von «20 Minuten online» kosten die günstigsten Pulverbrieflein bei Migros 4.45 Fr. und bei Coop 5.60 Fr. Schuld ist schlechtes Wetter, das für eine stark verknappte Ernte in den Hauptanbaugebieten im Iran und in Spanien sorgte. Auch in Mund, dem bislang einzigen Schweizer Safran-Dorf im Wallis, betrug die diesjährige Ausbeute nur 1,5 anstatt 4 Kilo. Da machen die 300 Gramm Safran, die dieses Jahr erstmals vom Tessiner Winzer Stefano Fuso gepflückt wurden, den Risotto auch nicht gelb.

### Gold für Schweizer Schwarzbier «Blackbeer»

Schweizer Hopfen, vier Sorten Malz, Hefe und Wasser. Daraus braut Stephen Hart in seiner kleinen Bierfabrik in Rapperswil-Jona SG sein «Blackbeer». Das Schwarzbier wurde mit der Goldmedaille am «European Beer Star Award» ausgezeichnet. Erhältlich frisch in der Region. [www.bierfactory.ch](http://www.bierfactory.ch)

## Neue Hülle mit frischer Fülle

Sie sind kaum wiederzuerkennen, die guten alten Gottlieber Hüppen. Einzeln in edles Glanzpapier gerollt, liegen sie zu acht in eleganten Kartonboxen, farblich passend zu den vier neuen Füllungen Amaretto, Cappuccino, Irish Cream und Black Special Grand Cru. Genuss mit gutem Gewissen, wie die Thurgauer betonen, die bei dieser Premium-Linie auf biologisch angebaute Zutaten und fair gehandelte Rohstoffe achten. Mit den rot-blau-grünen Traditionssorten haben die Edel-Hüppen immerhin noch die zarten Teighüllen gemeinsam. So, wie sie in Gottlieben am Bodensee seit 1928 hergestellt werden. Erhältlich sind sie (auch als Geschenkboxen aus Holz) in Merkur-Confisereien ab 14.50 Franken oder online über

[www.gottlieber.ch](http://www.gottlieber.ch)

Die traditionellen Gottlieber Hüppen mit neuen Verpackungen und Geschmacksrichtungen.



## Kulinarisches Inventar der Schweiz

### Eierkirsch (35)

Er war der «Energy Drink» unserer bäuerlichen Vorfahren. Eierkirsch brachte schwer arbeitende Männer dank reichlich Protein und Kalorien wieder in Schwung. In den klassischen Kirschanbaugebieten Zug, Baselland oder der Zentralschweiz galt Eierkirsch bis in die 1970er als beliebtes Weihnachtsgeschenk. Seinen Ruf als Frauengetränk bekam er wohl, weil es die Bäuerinnen waren, die

das dickflüssige Likörgetränk zu den Festtagen herstellten. Mit dem, was Hof und Küchenschrank nebst dem gebrannten Kirschwasser boten. Auf 50 Prozent Kirsch kam eine Mischung aus frischen Eiern (oder auch nur Eigelb), Milch, Zucker und Vanillearoma. Vermutlich reicht der Ursprung des Brauchs bis ins 19. Jahrhundert, es liegen keine schriftliche Quellen vor. Verwandte Produkte wie Eier-



likör oder Eiercognac bestehen mehrheitlich aus Industriealkohol. Eierkirsch hingegen wird aus demselben Qualitätskirsch hergestellt, der auch als pures Kirschwasser in den Handel kommt. 15 bis 30 Volumenprozent Alkohol geben dem Getränk Stabilität.

## SAUCENPRAXIS

Wenn die Sauce nicht gelingt, erinnert man sich, dass Kochen eine Wissenschaft ist. Was auch bedeutet, dass man es lernen kann. Geht es um Grundlagen des Kochens, ist man mit der Reihe «Das grosse Buch» von Teubner bestens bedient. Der Band **Das grosse Buch der Saucen** beinhaltet wie stets Warenkunde, Küchenpraxis mit Grundtechniken und verschiedenen Zubereitungen sowie einen attraktiven Rezeptteil. 118 Franken.

