

HÄPPCHEN

Schaum und Wirklichkeit

Wer macht das schönste Schäumchen? In London finden Ende Juni die Weltmeisterschaften der Kaffee-Mixer statt. Zwei Schweizer Barista-Meister mischen vorne mit: Sandra Stucki in der Kategorie «Coffee in Good Spirits», einer höheren Art des Kafi Schnaps, und Martin Egger in «Latte Art». Ansonsten gibts ihre Kaffee-Kreationen im Burgdorfer Restaurant Berchtold. www.berchtold-group.ch

Dialog mit der Alpkäserin

«Das Rind Chicoutimi hat heute ein Stier-Kalb geboren. Nach anfänglichen Schwierigkeiten bei der Geburt sind wir froh, dass das junge Kälblein wohl-auf ist.» So klingt es, wenn die Sennerin Esther Gfeller einen Blog über ihren Alltag in Stall und Käseerei schreibt. Unter www.alpgeschichten.ch

Gratiskraut am Weg

Seine lanzettenförmigen Blätter grüssen den ganzen Sommer über vom Wegesrand: Der Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*) ist leicht erkennbar. Das Kraut tut den Atemwegen gut. Für eine Tasse Tee 3–4 frische Blätter kurz in heissem Wasser ziehen lassen. Mit Honig süssen.

Erstklassige Eiszutaten: Kaffeebohnen, Holunderblüten und Pistazien.



Leckere Berner Gelati

Weisses Kaffee-Eis nach einem Rezept des Entlebucher Naturkochs Stefan Wiesner. Trotz der hellen Farbe überrascht «Caffè bianco» mit intensivem Kaffeegeschmack. Ein neues Verfahren der Kaffeebohnen-Verarbeitung macht es möglich. Dazu kommen die erstklassigen Zutaten, welche die Berner Glacemanufaktur Giolito für ihr Gelato nach italienischer Art verwendet.

Spezielle Aromen und Ingredienzen prägen auch die andern Neuheiten aus der aktuellen Sommerkollektion. «Pistacchio siciliano» hat den vollen Geschmack bester Pistazien aus dem sizilianischen Bronte. Und das leichte Milcheis «Sambuco» ist mit Holundersirup aus dem Familienbetrieb Sirupier de Berne aufgefrischt. Im Handel ab 9.80 Fr. (500 ml). www.giolito.com

Kulinarisches Inventar der Schweiz

Butter (59)

Butter gehört zur Menschheitsgeschichte. Wann und wo genau ein Kuh- oder Schafhirte die frisch gemolkene Milch stehen liess und nach zwei Tagen die oberste dicke Rahmschicht abschöpfen konnte – es ist nicht bekannt. Und das war ja dann noch nicht mal Butter. Dazu muss der Rahm geschlagen werden. Dabei werden die Fettkügelchen des Milchfettes aufgebrochen. Das Fett tritt aus und

bildet eine zusammenklebende Masse. Ein aufgeweckter Mensch hat diese Zusammenhänge früh begriffen. Jedenfalls ist das Wort Butter von der altgriechischen Bezeichnung *boutyron* – Kuhkäse – abgeleitet. Schweizer Quellen erwähnen Butter ab dem 16. Jahrhundert. Anfang des 19. Jahrhunderts beginnt der Aufschwung der Milchwirtschaft, in Krisenzeiten wird sie zum Barometer des Volks-



wohls. Im Jahre 1806 wird der Butterverbrauch einer gutbürgerlichen Familie in Basel auf 24 Kilo beziffert. Der heutige Jahresverbrauch pro Kopf beträgt mit 5,5 Kilo fast gleich viel, wenn die Familie vier Personen zählt. Für 1 Kilo Butter braucht es 25 Liter Rohmilch.

FEUER UND FLEISCH



Klar, dass Kochstar Johann Lafer perfekt zu grillieren weiss. Und zwar praktisch alles. **Mein Grillbuch** ist liebenswürdig gemacht und bietet eine Fülle von Grill-Ideen. Auch lustige, wie etwa das Huhn auf der Bierdose. Keine Familienfeier, die nicht mit einem Menü vom Feuer begangen werden könnte. Im Sommer wie im Winter. Lafer kennt und verrät alle Profi-Tricks, die das Feuer nicht ausgehen lassen und die Gäste bei Laune halten. GU-Verlag, 35.90 Fr.