

HÄPPCHEN

Süsser als Zucker

Stevia-Kraut süsst 200- bis 300-mal stärker als Zucker, schont die Zähne, macht nicht dick und schmeckt auch Diabetikern. Seit letztem Jahr ist Stevia offiziell als Zusatzstoff zugelassen und wird in immer mehr Lebensmitteln eingesetzt. Neuerdings auch im Haschi-Kräuterbonbon, das seit 150 Jahren hergestellt wird. www.halter-bonbons.ch

Schokolade in Form

Am nächsten Sonntag, dem 28. November, zeigt ein Konditor die Herstellung von Schokolade-Weihnachtsfiguren aus historischen Formen. Dies im Rahmen der eben eröffneten Sonderausstellung über Schokolade. Im Historischen Museum auf Schloss Frauenfeld TG. Das ganze süsse Programm bis zum 25. April 2011 unter www.historisches-museum.tg.ch

Feines zum Mitnehmen

Spitzenköchin und Aroma-Künstlerin Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel hat ein zauberhaftes Weihnachtsmenü für Globus kreiert. Mit Rezepten zum Nachkochen und fertigen Köstlichkeiten zum Mitnehmen. www.globus.ch

Ein Backbuch für Kinder mit Ausstechformen für Weihnachtsguetsli.



Backhilfe für den Samichlaus

Da wird der Samichlaus aber Augen machen. Sein Assistent Schmutzli hat nämlich bereits viel Vorarbeit geleistet für den 6. Dezember, wenn der gute Mann überall gleichzeitig sein muss. Hat Grittibänzen, Lebkuchen und Weihnachtsguetsli gebacken, unter Mithilfe von ein paar Kindern. Denn vor diesem freundlichen und hilfsbereiten Schmutzli muss sich niemand fürch-

ten. Er ist eher ein Schmutzli, wie das Bild auf seinem Rezeptbuch «Backen mit Schmutzli» zeigt.

Gut gelaunt verrät er seine besten Rezepte und Backtricks. Da kann nichts schiefgehen. Das Backbuch für Kinder steckt in einer Blechdose, zusammen mit neun Ausstechformen. Für 44.80 Franken im Buchhandel. www.bauchtrefferverlag.ch

Kulinarisches Inventar der Schweiz

Quittenschnaps (83)

Die Quitte ist eine alte, mittlerweile rare Obstsorte, verwandt mit Äpfeln und Birnen. Ihr fruchtiger Geschmack erschliesst sich Liebhabern – etwa in Form von Gelée – jedoch erst nach einem aufwendigem Kochverfahren, denn die Quitte ist roh nicht geniessbar. Sie sieht zwar wunderschön aus mit ihrer zartgelben, pelzigen Haut, ist jedoch hart bis holzig und enthält nur wenig Zucker und kaum Flüssigkeit. Daraus einen klaren Obstbrand zu gewinnen ist eine Herausforderung.

Der Gärprozess der ausgereiften und gesunden Früchte, das Einmaischen, gestaltet sich mühsam. Das ist viel Handarbeit für knappe sieben Liter Schnaps aus 100 Kilogramm Quittenmaische – nicht mal die Hälfte dessen, was andere Obstsorten ergeben. Es brauchte die technischen

Weiterentwicklungen der Destillierkunst Anfang des 19. Jahrhunderts, um Quittenschnaps zu brennen. Ein Vorgang, der langsam und mit grosser Sorgfalt ausgeführt werden muss, um das typische Fruchtroma hervorzubringen. Die rare Spezialität passt zu Wildgerichten.



ETWAS ANDERS

Dies ist ein Gastroführer der anderen Art. Hier stehen rund 50 Restaurants und Hotels im Mittelpunkt, in denen Menschen mit Behinderung arbeiten. Der **INSOS GastroGuide 2011** führt Lokale in allen Landesteilen auf, vom Café über die Bio-Beiz zum Gourmet-Tempel. Schön bebildert, mit Texten in Deutsch, Französisch und Italienisch. Erhältlich für 18 Franken beim Interessen-Verband der Behinderten-Institutionen INSOS. Tel. 031 385 33 00, www.insos.ch

