

## HÄPPCHEN

### Spitzenmässiges auf die Schnelle

Gesundes, günstiges Fastfood aus hochwertigen Produkten – geht das? Möglichst Bio und erst noch nach Rezepten eines Spitzenkochs? Ja, sagt Eduard Hitzberger, der im «Paradies» in Ftan GR für 18 Punkte kochte und sich nun der gehobenen Schnellverpflegung zuwendet. Dem ersten «Hitzberger» in Zürichs Sihlcity sollen weitere folgen. Im Selbstbedienungsangebot und zum Mitnehmen sind frisch zubereitete Suppen, Salate und Sandwichs. Und als Besonderheit Wraps, in Tortilla-Teig eingewickeltes Gemüse, Poulet, Bio-Rindfleisch und Crevetten. Montag bis Samstag von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

### Brunchbuffet im Bergfrühling

Zum Muttertag darfs schon mal etwas Besonderes sein. Etwa eine Fahrt in den Bergfrühling nach Flims GR. Bei warmem Wetter lässt man sich Köstlichkeiten vom Brunchbuffet des hochgelobten Jungkochs Sandro Steingruber schmecken. Auf der Terrasse mit schönster Aussicht des Fünfsternehotels Waldhaus. Tel. 081 928 48 48

[www.waldhaus-flims.ch](http://www.waldhaus-flims.ch)

## Silbermedaille für flüssiges Gold

Leidenschaft treibt die Familie Ileri an. Vater Atilay Ileri, ein bekannter Zürcher Anwalt, und seine Tochter Ayten Ileri Beccaria bewirtschaften seit 15 Jahren einen 60 Hektaren umfassenden Olivenhain im südtürkischen Ephesus. Ihr reinsortiges Epheser-Öl aus Memecik-Oliven wird seit 2005 regelmässig am «International Olive Oil Award» ausgezeichnet. Die Hochschule Wädenswil ZH führte diesen Wettstreit der besten Olivenöl-Produzenten dieses Jahr zum 8. Mal durch. Diesmal holte sich Familie Ileri mit ihrem flüssigen Gold eine Silbermedaille. Ayten Ileri Beccaria verkauft es für 25 Franken (0,5 Liter-Flasche) in ihrem Delikatessenladen Deli & More in Richterswil ZH, Tel. 044 687 27 20. Bestellungen auch unter [www.deliandmore.com](http://www.deliandmore.com)

Mit dem Olivenöl «Ephesus» gewannen Vater und Tochter Ileri Silber.



## Kulinarisches Inventar der Schweiz

### Speisesalz aus den Schweizer Rheinsalinen (3)

**(lg) Salz ist** unentbehrlich, sowohl in der Küche wie auch für den menschlichen Organismus. Unter anderem dient es der Haltbarmachung von Schweizer Spezialitäten wie Gruyère, Emmentaler, Schinken oder Speck. Die Entdeckung des uralten Schweizer Rohstoffes ist dem deutschen Unternehmer Carl Christian Friedrich Glenck zu verdanken. Er fand 1836 durch eine Bohrung in 107 Meter Tiefe ein

dickes Salzlager bei Muttenz BL. Ein Geschenk des Urmeeres, das vor 200 Jahren verdunstete und im Jura sowie im Mittelland eine bis zu 100 Meter dicke Salzschiebe hinterliess. Sie wird uns noch während Jahrhunderten versorgen mit Speisesalz, Viehsalz, Auftausalz im Winter, Regeneriersalz, Industriesalz. Kurz nach der Gründung der Saline Schweizerhalle förderten auch die Nachbarn im Aargau Salz.



Es kam zu einem ruinösen Konkurrenzkampf, bis schliesslich die Vernunft siegte. 1909 fusionierten die Gegner zu den Vereinigten Schweizerischen Rheinsalinen, die in den Besitz aller Kantone übergang. Nur das Waadtland betreibt seine eigene «Saline de Bex».

## GUTE IDEEN



**Bloss nichts wegwerfen! Hier kommt das Kochbuch zur Krise.** Dass man aus altem Brot mehr machen kann, als es den eh schon überfütterten Enten zuzuwerfen, ist bekannt. Im **Quickfinder Resteküche** sind sie alle versammelt, die Brotsuppen, -salate, fleischkuchlein. Und jede Menge anderer Rezepte aus Resten von Fleisch, Eiern, Gemüse, Nudeln, Kartoffeln oder Eingelegtem. Übersichtlich geordnet. Von Gabriele Gugetzer, GU-Verlag, 27.50 Franken.

Die Datenbank des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz in Bern erfasst über 400 typisch schweizerische Nahrungsmittel, die seit mindestens 40 Jahren produziert werden. Mehr Informationen zu allen Produkten unter [www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)