

Accessoires zum Essen

Auch Lebensmittel sind Moden unterworfen. En vogue ist die Einfachheit auf höchstem Niveau

Es mag Leute geben, die es etwas befremdlich finden, Lebensmittel als «trendy» zu bezeichnen. Tatsache aber ist, dass es sich mit Esswaren genau gleich verhält wie mit Accessoires oder Kleider: Gewisse sind gerade en vogue, andere wiederum völlig out. Wer würde seinen Gästen heute noch Riz Casimir wie in den siebziger Jahren servieren? Und ging man in den achtziger Jahren ins Tex-Mex-Restaurant, so pflegte sich der trendbewusste Gourmet bis vor kurzem exotische Speisen wie Sushi, Sashimi oder Thai-Suppen einzuverleiben. Momentan wiederum steht hoch im Kurs, was authentisch, einheimisch und einfach ist.

Ein Gericht, das auf der Speisekarte des gut-unterrichteten Connaisseurs keinesfalls fehlen darf, ist zum Beispiel der klassische Tomaten-Mozzarella-Salat. Natürlich nicht in der hundertkommunen Variante, sondern angerichtet mit Büffel-Mozzarella und unter Verwendung alter Tomatensorten, wie der «Berner Rose» oder der «Cuore di Bue» - Sorten, die noch richtig nach Tomaten schmecken. Gesalzen wird selbstverständlich nicht mit einem beliebigen Salz, sondern mit dem Meersalz Fleur du sel, das in verschiedenen Ausführungen, unter anderem mit Hibiskusblüten angereichert, erhältlich ist. Das beste Fleur du sel stammt aus den Salzgärten der Guérande, der Halbinsel an der Mündung der Loire. In guten Restaurants steht jeweils ein kleines Schälchen Fleur du sel auf dem Tisch, dazu ein Löffelchen, mit dem sich der Gast das grobkörnige, hellgraue bis rosafarbene Salz auf das Essen streuen kann. Gäste einladen und Spaghetti servieren? Kein Problem, sofern die Pasta die Pasta aus der Manufaktur der Fratelli Martelli & Co. bei Pisa stammt. Noch vor vierzig Jahren gab es in der Provinz Pisa an die dreissig Pasta-Manufakturen. Heute nudeln nur noch die Martellis, deren Pasta es in ihrem leuchtend gelben Papiersack bis zum Kultstatus gebracht hat. Sie ist so gefragt, dass die Martellis kaum mit Liefern nachkommen. Man will die Maschinen aber bewusst nicht schneller laufen lassen, denn die Langsamkeit ist ein wichtiger Bestandteil des Geheimrezepts.

Was im Küchenschrank auch auf gar keinen Fall fehlen darf: dunkle Schokolade. Seit Wissenschaftler herausgefunden haben wollen, dass Schokolade glücklich mache und zudem einen wichtigen Beitrag an ein erfülltes Sexualleben leiste, kann man wirklich nichts mehr gegen das Naschen (mit Mass) einwenden. Von der Meinung, dass nur diejenige Schokolade wirklich gute Schokolade sei, deren Kakaoanteil mindestens 80 Prozent beträgt, ist man inzwischen wieder abgekommen. 72 Prozent Kakao sind genug, danach wird's nur noch bitter. Über mehr Kakao verfügt die Schokolade Arricua von Pamaco, einer jungen Innerschweizer Nobelmarke, denn auch nicht. Pamaco ist seit kurzem im Kolonialwarenladen Schwarzenbach in der Zürcher Altstadt erhältlich.

Und zum Trinken? Ein Gazosa! Das Misoxer Blöterliwasser wird in einem Familienbetrieb in Grono hergestellt. Es schmeckt nicht nur gut, sondern sieht in seiner altertümlichen Bügelflasche auch wunderschön aus. In meinungsbildenden Gaststätten und an Ausgeh-Orten wird Gazosa schon seit geraumer Zeit über die Theke gereicht, und immer mehr Restaurants sehen in Gazosa eine ideale Alternative zu den herkömmlichen Softdrinks. Gazosa gibt es in fünf verschiedenen Aromen. *Christina Hubbeling*



Angeblich die Beste: Pasta von den Fratelli Martelli.



Schön und schön süss: Gazosa. (Christian Mathis)



Besser, sämiger und teurer: Büffel-Mozzarella.



Alte Tomatensorten: Cuore di Bue und Berner Rose.



Pamaco: Neue Edel-Schoggi aus der Innerschweiz.



Das Salz in der Suppe: Fleur du sel. (Sava Hlavacek)

Genuss