

Mise
en place

Wenn es
«gnüegelet»

Jost Auf der Maur,
Reporter



Der männliche Grillgigantismus hat 2016 für neue Rekordumsätze gesorgt und als Impioniergehabe die Geländewagenwelle abgelöst. Nur das Frühsommerwetter hat halt manchen Grillstar im Regen stehen lassen. Abgesehen davon «gnüegelets» bald einmal. Ich bevorzuge gern sanftere Methoden.

Man nehme einen gusseisernen Bräter mit gut schliessendem Deckel. Dazu: ein Dezi Olivenöl und 50 Gramm Butter. Herdplatte vorheizen. Ein Kilogramm Kalbsnierenstück gut salzen, in den Bräter geben, Deckel drauf und jetzt erst auf die sehr heisse Herdplatte stellen. Wenns hörbar brutzelt, den Braten rundum bräunen. Temperatur auf niedrigste Stufe stellen, ganz viel Rosmarin und Salbei begeben, Deckel drauf, rund zwei Stunden schmoren lassen. Es entsteht ein wunderbarer Jus. Das Fleischstück gelegentlich wenden. Dünn aufschneiden. Dazu passen Bratherdöpfel, Risotto oder sogar ein Gratin und frisches Gemüse. Dieser italienische Klassiker heisst Arrosto di vitello.

FEST für die Nuss

Über 300 Walnuss-Sorten und 20 Haselnuss-Varietäten kultiviert die Nussbaumschule Gubler in Hörhausen TG. Am Sonntag, 13. November, feiert man dort den Tag der Nuss, zu dem alle zwei Jahre Besucher aus ganz Europa anreisen. Es gibt Führungen und einen Markt mit regionalen Spezialitäten, Holzhandwerk, Jungbäumen. Eigene Nüsse kann man vor Ort zu Öl pressen lassen. 10 bis 16 Uhr. www.nussbaeume.ch



Schneidige IDEE



Aluminium lässt sich unendlich oft wiederverwerten. Aus rezyklierten Kaffeekapseln entstehen bei Nespresso wieder Kapseln. Und neu auch die Design-Kollektion Second Life. Das Schweizer Sackmesser Pioneer wird von Victorinox aus 100 Prozent Arpeggio-Kapseln hergestellt. Für 43 Franken erhältlich unter www.victorinox.com

Aus Alt
mach
NEU

Berner Cola

Die Inhaltsstoffe für Daniel Königs Lola Cola stammen aus fairem Handel. Er liess es in Basel entwickeln, die Rezeptur kommt jener des Original-Cola sehr



nahe. Abgefüllt in 3-dl-Glasflaschen, ist das Getränk in Königs Laden im Berner Lorraine-Quartier erhältlich zu 2.40 Fr. plus Depot. www.lolacola.ch

WASSER FÜR AFRIKA

In Zusammenarbeit mit der Organisation Wasser für Wasser (WfW) servieren Restaurants in der ganzen Schweiz ihren Gästen aufbereitetes Leitungswasser mit und ohne Kohlensäure. Zum Fixpreis dürfen sie trinken, so viel sie mögen. Vom Erlös fliesst ein Teil an Wasserprojekte in Sambia. Restaurants unter www.wasserfuerwasser.ch



ROGGEN VOM BERG

Walliser Roggenbrot gehört zum unverzichtbaren kulinarischen Erbe der Schweiz. Dafür braucht es den Bergroggen. Doch sind viele Getreidefelder in den vergangenen Jahrzehnten verschwunden. Die Gemeinde Grafschaft im Obergoms engagiert sich nun zusammen mit Stammgästen in der Genossenschaft Grafschaft Kultur für den Wiederaufbau. Die Schweizer Berghilfe unterstützt sie finanziell bei der Renovierung des baufälligen Stadels für die Lagerung des Getreides. www.berghilfe.ch



LUEGISLAND

Grafschaft VS
209 Einwohner



2001 taten sich Ritzingen, Biel und Selkingen zur Gemeinde Grafschaft zusammen. Am

1. Januar 2017 fusionierte Grafschaft mit vier Ortschaften zur Gemeinde Goms.

Doch lassen wir das politische «Wer mit wem», schaffen wir

Platz für Beständiges: Auf dem Ritzingerfeld bauen die Grafschafter Bergroggen an, lagern ihn im Stadel in Biel, mahlen dann in der vom Dorfbach betriebenen Mühle Selkingen Mehl und backen

Brote wie anno dazumal. Sogar Touristen helfen mit, den Bergroggen anzubauen, der ohne die findigen Grafschafter der Vergessenheit anheimfallen würde.



Matthias Gubler aus Märstetten mit Taktstöcken im Blaswerk Haag in Weinfelden TG.

Was bin ich?

TAKTSTOCKMACHER

MATTHIAS GUBLER, 56: «Ich bin der Einzige in der Schweiz, der Taktstöcke für Dirigenten herstellt. Die Griffe drechsle ich aus Holz – oft aus einheimischem – oder Kork, je nach Wunsch. Der Stab kann aus Holz, Fiberglas oder Carbon sein. Wichtig ist die Balance: Liegt der Übergang zwischen Griff und Stab auf dem Finger,

muss der Stab waagrecht schweben. Darauf wird bei der Massenware in den Läden nicht geachtet. Meine Kunden sind professionelle Dirigenten aus aller Welt, aber auch Blasmusik-Dirigenten aus der Umgebung. Je nach Temperament braucht ein Dirigent alle drei Monate einen neuen Taktstock, andere benutzen jahre-

lang denselben. Ein Kunde stach einmal in der Hitze des Gefechts während der Probe mit dem Taktstock in das Notenpult. Das erzeugte einen derartigen Knall, dass das Orchester verstummte. Ich machte ihm dann einen neuen Taktstock. Zwischendurch dirigiere ich auch selber, spiele aber vor allem Klarinette.»

FEHRQUER

Allergisch auf Geräusche



Marianne Fehr,
Redaktorin



Wir ärgern uns häufig über Belanglosigkeiten. Sie können uns derart zur Weissglut treiben, dass wir in Gedanken zur Kettensäge greifen, uns eine eiserne Jungfrau zur Hand wünschen. Der Grund sind Geräusche unserer Mitmenschen – im Zug, im Kino, im Tram, am Arbeitsplatz: den Schnuder in der Nase hochziehen, mit offe-

nem Mund Kaugummi schmatzen, beim Essen ständig das Besteck an die Zähne schlagen, schnarchen. Nun haben englische Forscher den Beweis erbracht, dass Menschen, die sich über allerlei aufregen, eine neurologische Störung haben. Die Studie besagt, es handle sich um eine fehlgeleitete Verknüpfung: Durch das

Hören eines bestimmten Lautes würden die Betroffenen an traumatische Erlebnisse erinnert. Schuld daran sei der Frontallappen des Gehirns, der diese gespeichert habe. Die Störung wird als Miso-phonie bezeichnet. Die Forscher bedauern, dass es noch keine Therapie gegen diese Krankheit gibt. Nun darf man sich ernsthaft

fragen, welches traumatische Erlebnis Leute gehabt haben, die lautes Schmatzen nicht ertragen. Mussten sie als Kinder im Kuhstall bei den Wiederkäuern schlafen? Oder wurde ihr Frontallappen zum Putzen verwendet? Wie auch immer. Bis es ein Heilmittel gegen Misophonie gibt, werden wir uns erst mal krankschreiben lassen.