

Herbstgenuss Eine warme, gesunde Suppe ist an nasskalten Herbsttagen genau das Richtige

DER CHAMPIGNON IST DER MEIST GEGESSENE PILZ

Im Wald haben die Pilze jetzt Hochsaison. Wer sie nicht selber sammeln mag, kann sie auch frisch im Laden kaufen.

Wenn möglich, greifen die Konsumenten nach Pilzen aus heimischer Produktion. Bei Coop gehen viele Schweizer Champignons, Shiitake oder Kräuterseitlinge über den Ladentisch, auch bei Migros werden viele Schweizer Pilze gekauft. Der Champignon ist der meist gegessene Pilz, über 80 Prozent stammen aus Schweizer Produktion. Champignons sind knackig und vielseitig verwendbar – beispielsweise roh als Dipp, gebacken auf der Pizza, gekocht in der Sauce oder püriert als Suppe (siehe Rezept).

Wächst im dunklen Keller

Der Champignon ist sehr lichtscheu und wächst am besten in dunklen Kellern. In der Schweiz produzieren heute rund zehn Betriebe mit modernen Produktionsanlagen frische Champignons, und zwar das ganze Jahr hindurch. Seit Mitte der Neunzigerjahre werden in der Schweiz pro Jahr um die 7'000 Tonnen produziert.

Grosse Auswahl

Hierzulande wachsen auch an-



Tipp: Im Kühlschrank sind Pilze einige Tage haltbar. Sie müssen jedoch gut "atmen" können und dürfen deshalb nicht luftdicht abgeschlossen aufbewahrt werden

dere Pilze. Der Austernpilz etwa wird seit drei Jahrzehnten produziert, heute ist er der zweitwichtigste Kulturpilz der Schweiz. Der Geschmack ist eine Mischung aus Champignon und Eierschwamm, oft wird er als Fleischersatz zube-

reitet. Auf Platz drei der Pilzrangliste steht der Shiitake. In China gedeiht der Pilz dank dem feucht-warmen Klima im Freien, in der Schweiz wird er in klimatisierten Kulturräumen und unter strengen hygienischen Bedingungen ange-

baut. Der Shiitake hat ein würziges Aroma, insbesondere in asiatischen Gerichten ist dieser Pilz häufig drin.

Die Schweizer Pilzproduzenten dehnen ihr Angebot immer mehr aus. Seit wenigen Jahren wird hierzulande auch der

Kräuterseitling, der Grifola und der Shimeji produziert.

Rezept: Pilzsuppe

Für 4 Portionen. **Zutaten:** 450 g Austernpilze; Bratcrème; Salz, Pfeffer; 2 Scheiben Weissbrot (ca. 50 g); 1 dl Milch

(heiss); 100 g kleine, weisse Champignons; 2 Schalotten; Butter zum Dämpfen; 6-8 dl Bouillon (heiss); 2 Lorbeerblätter; wenig Apfelessig oder Zitronensaft; 2 EL Schnittlauchröllchen.

Zubereitung: Austernpilze säubern und grobe Stiele entfernen, in eine Schüssel geben. Mit Bratcrème beträufeln, würzen und mischen. Pilze nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 225 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen. Brot mit heisser Milch beträufeln, quellen lassen. Champignons säubern, frisch anschneiden und hacken. Schalotten hacken. Schalotten in Butter dämpfen. Champignons beifügen, würzen und dämpfen. Brot, Bouillon und Lorbeer dazugeben. Bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln.

2/3 der Austernpilze beifügen, heiss werden lassen. Lorbeer entfernen, Suppe pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Nochmals aufkochen, mit Essig oder Zitronensaft abschmecken. **Anrichten:** Die Suppe in Teller verteilen. Mit den restlichen Austernpilzen und Schnittlauch bestreuen. (Quelle: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID und www.swissmilk.ch/rezepte)

Mondovino lockt nach Tenero

“Weinkäuferlebnis”

NACH dem tollen Erfolg im Frühling findet *Mondovino* vom 13. bis 24. Oktober wieder im Coop Centro Tenero statt. Das Coop “Weinkäuferlebnis” bietet erneut ein reichhaltiges Sortiment für jeden Geschmack.

Die einzelnen Sorten, welche Coop anlässlich *Mondovino* präsentiert, können selbstverständlich auch probiert werden. Das Coop-Fachpersonal berät vor Ort unterstützend bezüglich Herkunft, Lagerfähigkeit und Trinkreife der Weine. Degustieren, diskutieren, vergleichen, günstig kartonweise einkaufen - und erst noch mit der Supercard punkten. Das “schenkt ein” und erfreut die zahlreichen Liebhaberinnen und Liebhaber eines guten Tropfens. *Mondovino* ist also die ideale Möglichkeit, die Vorräte seines Lieblingsgewächses preiswert zu ergänzen. “Es lohnt sich für Sie vorbeizuschauen”, lautet die verlockende Einladung von den Coop Centro- und Weinmesse-Verantwortlichen. Und weiter: “Geschätzte Weinfreunde, liebe Coop-Kundinnen und -Kunden: Herzlich willkommen!” Die Öffnungszeiten des Einkaufszentrums, in dem neben Coop 20 weitere Geschäfte untergebracht sind, sind folgende: Montag bis Mittwoch von 9.00 bis 18.30 Uhr, Donnerstag von 9.00 bis 21.00 Uhr, freitags ist von 9.00 bis 18.30 Uhr geöffnet und samstags von 8.00 bis 17.00 Uhr.

Weinmesse “Mondovino” im Coop Centro in Tenero, noch bis zum Samstag, 24. Oktober.



Anonyme Köche ist spannend wie ein Krimi, witzig und gespickt mit tollen Rezepten

Claudio Del Principe im Kochfieber

Anonyme Köche

DIE GRÄFE und Unzer Verlag GmbH hat ein neues Werk herausgegeben: “Anonyme Köche” heisst es, und es wurde vergangenen Monat vorgestellt.

“Anonyme Köche” ist ein Kochbuch der seltenen Art, in dem kluger Wortwitz und mitreissender Kochwahn aufeinandertreffen. Claudio Del Principe, Mitbegründer des Schweizer Foodblogs anonymekoche.net, beschreibt in seinem Buch die Welt aus der Sicht eines Kochsüchtigen, mit spitzer Feder, einer grossen Portion Selbstironie und einem ausgewählten Schatz an Rezepten, deren Motto heissen könnte: Die Vollendung der Schlichtheit! Linsen oder Gnocchi, Rhabarberkuchen, Wolfsbarsch oder Filetsteak, alles Ergebnisse exzessiver Kochlust, locken nicht nur an den gedeckten Tisch, sondern auch und vor allem an den eigenen Herd. Denn nach dieser erstaunlichen Lektüre ahnt selbst der Kochmuffel: Kochen mit Leib und Seele macht einfach glücklich.

Seine Rezepte schreibt der kochbegeisterte Autor frei von der Leber weg. Genau wie sein Buch sind auch die Speisen ohne jeden Schnickschnack, dafür absolut authentisch und bestechend einfach. Das Buch ist absolut ideal für Kochverrückte und solche, die es sicher bald werden.

Claudio Del Principe, Anonyme Köche, Gräfe und Unzer, 192 Seiten, mit ca. 200 Farbfotos. Softcover, CHF 35,90, ISBN 9783833818141.