

*Hier will ich hin,
hier will ich sein, auf einem
Hof ab Hertenstein*



Café-Terrasse mit
Aussicht: Drinnen im
Hofladen stehen
Kuchen und Getränke
bereit. Jeder bedient
sich selbst.

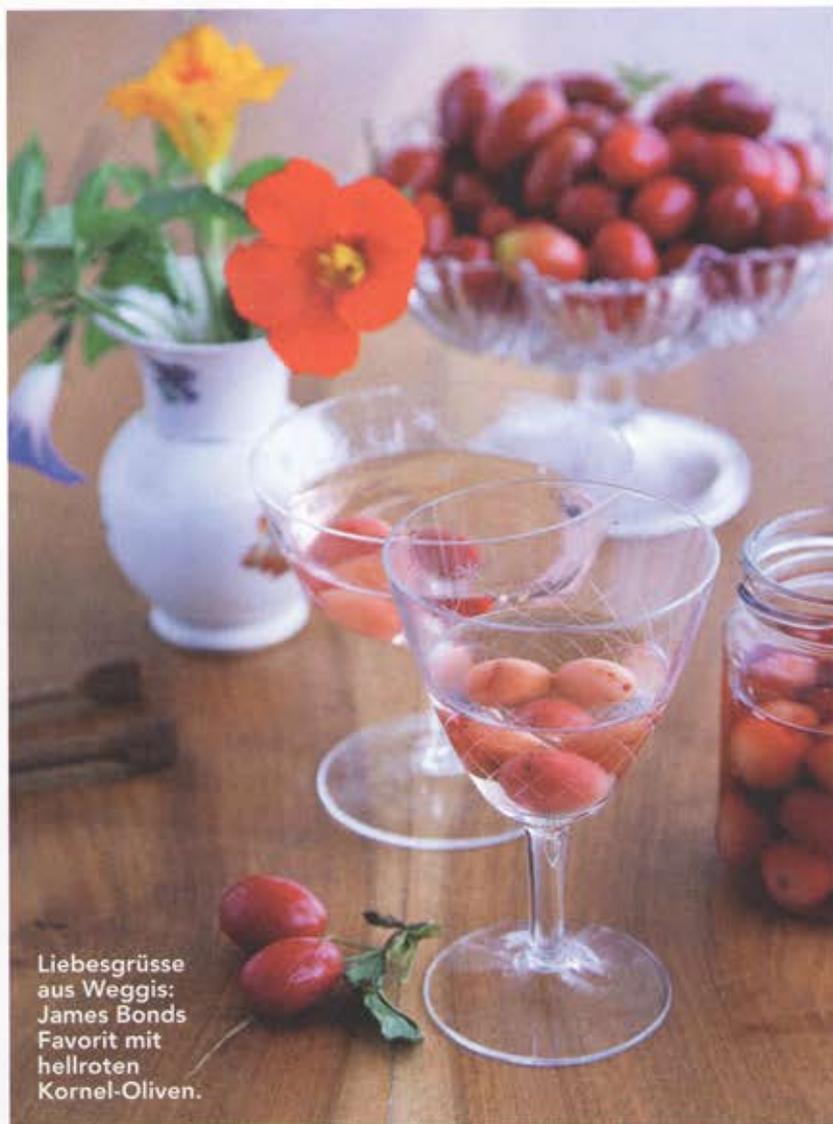


Auf der Suche nach dem ver- lorenen Geschmack

Die Nase hat ein phänomenales Gedächtnis. Über eine Billion Gerüche kann sie wahrnehmen – mehr Reize als Augen und Ohren zusammen. Ein kurzes Schnüffeln an der Konfitüre – schon sendet sie Signale an die Duftdatenbank im Gehirn. Die dort gespeicherten Erinnerungen werden aktiviert, das Kopfkino wird gestartet. Über eine Billion Gerüche und doch: Beim Schnüppern an der Kornelkirschen-Konfi reagiert die Nase verschnupft. Ihre Signale laufen ins Leere. «Keine Erinnerungen», meldet der Speicher von oben. «Kein Film fürs Kopfkino archiviert.» Kein Wunder: Die baumhohen Sträucher, in der Deutschschweiz auch Tierlibaum, in Österreich Dirndl genannt, sind in den Gärten nur noch selten zu finden – noch seltener sieht man die Früchte in unseren Küchen. «Zu herb. Zu sauer», reklamiert der zuckersüchtige Konsument. Für die feinen Aromen ist seine Zunge taub. Auf dem Haldihof aber, wo die Jäger des verlorenen Geschmacks auf der Pirsch nach den besten Produkten sind, ist die Kornelkirsche so gefragt wie ein Trüffel auf dem Markt von Alba.

FRUTARISCHE HÜHNER

Gegen zweihundert Kornelkirschen-Sträucher gedeihen auf dem Hof von Rebecca und Bruno Muff. Darunter auch Sorten mit gelben Früchten,



Liebesgrüsse
aus Weggis:
James Bonds
Favorit mit
hellroten
Kornel-Oliven.

Kornel-Oliven

für 500 g unreife Kornelkirschen

- 500 g Kornelkirschen (gelblich, hellrot, noch nicht ganz reif)
- 1 Liter Wasser • 350 g Salz • 5 dl Apfelessig • 1 TL Zucker • 1 TL Salz
- 5 Nelken • 5 Wacholderbeeren • 2 Lorbeerblätter

Die sauberen Kornelkirschen in ein Schraubglas schichten. Das Wasser mit dem Salz erhitzen. Abkühlen und über die Früchte giessen. Glas schliessen.

Früchte etwa zehn Tage ziehen lassen. Danach in ein Sieb giessen, gut abspülen und in kleinere Schraubgläser schichten. Den Essig mit Zucker, Salz, Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeer aufkochen und mindestens 5 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Heiss über die Kornelkirschen giessen. Sie sollten gut bedeckt sein. Gläser sofort verschliessen. Mindestens zwei Wochen im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp: Die Kornel-Oliven passen wunderbar zu Bruno Muffs Rigi Dry Gin.

Man kann sie aber auch in James Bonds favorisiertem Drink geniessen. Dafür 6 cl Gin, 1,5 cl Wodka und 0,75 cl Lillet Blonde mit viel Eis schütteln und ohne Eis in ein Cocktailglas füllen. Bonds Glas ist mit einem dünnen Zitronenschnitt garniert. Wie ziehen eine Kornel-Olive vor. Oder auch zwei oder drei.

Rot ist Trumpf:
Die herb-süße
Kornelkirschen-
Konfitüre, streng
genommen ein
«Fruchtaufstrich»,
passt perfekt
zum würzigen
Frischkäse.





Gell, da gucksch. Und sag ja nicht «Kamel» zu mir, sonst spuckts.

die deutlich süsser schmecken als die roten. Selbst die frei laufenden Hühner sind ganz verrückt danach, lassen sie vergessen, dass sie von Natur aus Körnlpicker sind. Kaum purzelt eines der reifen gelben Früchtchen vom Ast, stürzen sie gierig darauf zu wie eine Horde hungriger Frutarierinnen.

OLIVEN DES ARMEN MANNES

Die Hochsaison der Kornelkirschen ist der Spätsommer: Ab August bis Ende September sind sie zum Pflücken bereit. Die ersten, noch nicht ausgereiften und entsprechend «chächen» Exemplare werden wie Oliven in einen würzigen Sud eingelegt. «Oliven des armen Mannes» habe man sie früher genannt, sagt Bruno Muff. Damals, als es chic und teuer war, sich an Spezialitäten aus der Fremde zu laben. Das Heimische war zu billig zu haben. Heute ist das Fremde buchstäblich in aller Munde, das Regionale eine Spezialität. Feinschmecker wandern kilometerweit, um die roten Oliven, den Kornelkirschen-Balsamico, die Kornelkirschen-Konfitüre aus Weggis in die heimische Küche zu tragen. «Fruchtaufstrich, nicht Konfitüre», sagt Bruno Muff und macht seinem Namen einen Moment lang Ehre. «Ich muss «Fruchtaufstrich» auf meine Gläser schreiben.»



Direkt am Wanderweg gelegen: der Haldihof mit Laden und kleinem Café.

Lamm mit Kornelkirschen-Kruste

für 4 Personen

- 150 g Butter • 100 g Paniermehl • 4 EL Kornelkirschen-Senf
- 1 EL Kornelkirschen-Konfitüre • 4 Lammierstücke

Fleisch mit Kruste sieht kompliziert aus, ist jedoch sehr einfach zu machen. Basis ist die Butter, die alle Komponenten miteinander verbindet.

In einer Schüssel die weiche (nicht geschmolzene) Butter mit dem Paniermehl, dem Kornelkirschen-Senf und der Kornelkirschen-Konfitüre verrühren und mit den Händen kneten, bis sich die Zutaten gleichmässig verbunden haben. Diese Masse auf den Lammierstücken verteilen, Fleisch auf ein leicht gefettetes Blech legen und in den auf 110 Grad vorgeheizten Ofen schieben: je nach Grösse der Fleischstücke für 30 bis 40 Minuten.

*Die herbe Kornelle passt perfekt
zu Lamm und Wild*



Feines Krustentier: Das rosa gebratene Lamm wird mit einer Panade aus Kornelkirschen-Senf und Kornelkirschen-Konfi überbacken.

*Von
einem Hof
wie diesem
haben
die Muffs
geträumt*

Konfitüre dürfe in der Schweiz nur heissen, was mehr als fünfzig Prozent Zucker enthalte, erklärt er das Gesetz, das Produzenten wie ihm so sauer aufstösst. Wer die Zuckermenge niedrig hält, wird bestraft, sein Produkt degradiert. Welche Konfitüre, die etwas auf sich hält, möchte schon «Fruchtaufstrich» heissen? Die Haldihöfler halten dennoch an ihren Idealen und Rezepturen fest: weniger als fünfzig Prozent Zucker, keine Konservierungsmittel, keine Farbstoffe. Punkt.

HUNDERT NEUE MISPELBÄUME

Es war ein Glücksfall für den Haldihof, dass die Muffs ihn fanden und den leer stehenden Betrieb wieder auf Erfolgskurs brachten. Als Haus und Land vor neun Jahren zum Verkauf standen, gab es zwar etliche Interessenten – die imposante Südhanglage und die unverbaute Weitsicht über den See bis in die Berge findet man in der Schweiz so schnell nicht wieder. Doch für Kuh und Schwein sind die sechs Hektaren Land zu klein, und dem Gemüsebauern fehlen die Äcker seeländischen Ausmasses. Rebecca und Bruno aber waren selig. Von einem Hof wie diesem hatten sie schon lange geträumt: Obstbäume, so weit das Auge reicht, viel Raum für neue Ideen und genügend Platz für die Wiederansiedlung von alten, rar gewordenen Sorten. Nicht nur die Kornelkirsche fand in den Wiesen des Haldihofs einen neuen Garten Eden. Auch die fast



Schichtarbeit: Die Zwetschgen werden drei Tage bei 40 Grad getrocknet.

Risotto mit Kornelkirschen

für 4 Personen

- 250 g Kornelkirschen • Butter zum Schmoren • 1 kleine Zwiebel, fein gehackt • 300 g Risottoreis (Carnaroli) • 3 dl Weisswein
- 1 kleine Knoblauchzehe, geschält • ca. 1 Liter Gemüsebouillon
- 1 EL kalte Butter • 100 g frisch geriebener Parmesan • Salz und Pfeffer
- wenig Kornelkirschen-Balsamico • evtl. etwas Kornelkirschen-Konfitüre

Kornelkirschen entkernen und in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen. Die fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Zunächst den Reis, dann die Kornelkirschen mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen.

Die Knoblauchzehe dazupressen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren die Bouillon nach und nach begeben. Der Reis sollte ständig bewegt werden, und er darf in der Bouillon nicht «ertrinken».

Hat der Risotto den richtigen Biss – die Pfanne von der Herdplatte nehmen und den Risotto kurz zugedeckt ziehen lassen, dann die kalte Butter sowie den Parmesan unterziehen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Balsamico und eventuell mit etwas Kornelkirschen-Konfitüre abschmecken. Mit Borretsch- oder anderen essbaren Blüten garnieren.



Spätsommerliches
Nationalgericht:
rot-weißer Kornel-
kirschen-Risotto.
Die blauen Blüten sind
vom Borretsch.

Auf dem Haldihof hat das Brennen eine lange Tradition

schon ausgestorbene Mispel hat in Weggis wieder Boden gutgemacht: Hundert Mispelbäume haben die Muffs in den letzten Jahren gesetzt. Ende Oktober, Anfang November, wenn die apfelartigen Früchte reif sind, wird ihr feinwürziges Aroma im altehrwürdigen Brennofen herausdestilliert.

ZWEIUNDDREISSIG SORTEN

Der Haldihof ist seit je ein Früchteparadies. Schon vor über hundert Jahren wurden dort Kirschen und Zwetschgen, Birnen und Äpfel zu edlen Schnäpsen gebrannt. Ein guter Grund, die Tradition zu pflegen und dennoch Neues zu bewegen, sagte sich Bruno Muff, als er den Brennofen in seine Obhut nahm. Das Handwerk musste er erst lernen – in Fortbildungskursen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, aus Büchern, aus eigenen Erfahrungen. Bis er sich an den Besten des Landes messen konnte. Heute sind die Edelbrände seine Passion. Zweiunddreissig Varietäten bietet er an, viele sortenrein, alle aus biologisch angebauten Früchten und alle mit einer wohlgestalteten Etikette versehen. Dass Qualität allein nicht genügt, um den Erfolg eines Unternehmens zu sichern, hat er schon früh in seinem Leben gelernt. Man muss das Beste auch bestmöglich verkaufen.

Bruno Muff war achtzehn und frisch gebackener Student der Landschaftsökologie, als er und sein Bruder damit begannen, Landkarten für den Computer zu digitalisieren.



«Schau mal, die essen süsse Rösti.» – «Und uns gibt wieder keiner was.»

Kornelkirschen-Kompott mit Apfelrösti

Für die Konfitüre

- 300 g Kornelkirschen • 300 g Äpfel • ½ Zitrone • 200 g Gelierzucker

Für die Apfelrösti (Rezept für 4 Personen)

- 4 Äpfel • 100 g Mehl • 50 g Puderzucker • 3 Eier • 50 g Butter

Für das Kompott die Kornelkirschen von den Kernen schneiden und in eine Pfanne geben. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Alles mit Zitronensaft und Gelierzucker mindestens 40 Minuten köcheln. Die weich gekochten Früchte mit dem Schwingbesen zur richtigen Konsistenz verrühren oder leicht pürieren. Es sollten aber noch kleine Fruchtstücke sichtbar sein. Heisse Konfi in Einmachgläser abfüllen und verschliessen.

Für die Rösti die Äpfel schälen und mit einer groben Raffel in eine Schüssel reiben. Mit Mehl, Puderzucker und den Eiern vermischen. Butter in einer Pfanne schmelzen und kleine Portionen des Röstiteigs darin beidseitig goldgelb backen.

Anstelle von Äpfeln können auch Ananas oder Birnen verwendet werden. Ich mag auch die Kombination von Birnen und Feigen. Bei dieser Variante füge ich noch gehackte Baumnüsse hinzu.

Die Rösti mit dem Kornelkirschen-Kompott geniessen.

Saisongeschwister:
die Kornelkirsche
und der Apfel, als
Kompott vereint.
Rösti passt immer.



CREAKTIV

SCHWEIZER MESSE FÜR KREATIVES GESTALTEN UND WERKEN



**BERN,
30.9. – 4.10.2015**

WWW.CREAKTIV.CH

f www.facebook.com/CreaktivBern

ONLINE-
GUTSCHEIN

CHF 5.-

[www.suissetoy.ch/
ticketshop](http://www.suissetoy.ch/ticketshop)

AN DER
SUISSE
TOY

LÖSEN SIE DIESEN CODE ONLINE
AB 10. AUGUST 2015 AUF

**WWW.SUISSETOY.CH/
TICKETSHOP** EIN:

cre13f

Dieser Online-Gutschein berechtigt zum Bezug einer vergünstigten Eintrittskarte für Erwachsene (CHF 11.- statt CHF 16.-). Der Online-Gutschein ist nicht kumulierbar und wird nicht bar ausbezahlt. Pro Bestellung ist nur ein Gutschein-Code einlösbar. Der Online-Gutschein ist an der Tageskasse nicht einlösbar.

Veranstalter

BERNEXPO

Partner

libero

SBB CFF FFS

Die Zeit war reif, das Internetzeitalter angebrochen. Sie gründeten eine Firma, hatten schon bald sechzig Mitarbeiter und arbeiteten an einem Projekt, das die digitale Welt revolutionieren sollte: ein geografisches Suchsystem fürs Internet. Sie waren gut, hatten die Nase vorn. Nicht einmal Branchenriese Google konnte ihnen das Wasser respektive die Landkarten reichen. Und so dauerte es nicht lange, bis die «Googles» an ihre Bürotür klopfen und die Brüder samt Know-how übernehmen wollten. Vor allem aber das gesamte Kartenmaterial. Letzteres verkauften sie. Es war die Basis für Google Maps und Google Earth. Doch Angestellter eines fremden Unternehmens wollte



Kocht gern, hasst Kameras: Rebecca Muff, Herrin vom Haldihof.

Bruno Muff nicht sein. «Ich war mein eigener Chef und wollte es weiterhin bleiben.» Google sagte er ab und dem alten Leben Adieu. Den «Marketing-Bruno» aber, wie er seine unternehmerische Seite mit einem Augenzwinkern nennt, nahm er mit in die Zukunft. Auch dank ihm wurde der Haldihof, was er heute ist: ein Ziel für Kenner und Schlemmer.

Wer die letzten Spätsommertage nutzt und auf dem Waldstätterweg von Küssnacht nach Weggis wandert – oder umgekehrt –, sollte den grossen Rucksack nicht ver-



Netzwerk www.haldihof.ch www.kulinariker.ch www.waldstaetterweg.ch



*Jede Nische,
jedes Fenster
wie ein Bild
inszeniert*

Schatzkammer
einer Sammlerin:
«Kein Flohmarkt,
keine Brocante ist
vor mir sicher»,
sagt Rebecca Muff.



Himmliche
Aromen: Der
Balsamessig
vom Haldihof
ist göttlich.

Ob dieses Bett in einem Einzel- oder Mehrbettzimmer steht, entscheiden Sie.



Starke Leistung macht den Unterschied: Mit der Möglichkeit einer kurzfristigen Wahl der Spitalabteilung passt sich die CSS Ihren Bedürfnissen an.

Gerne beraten wir Sie. **Ganz persönlich.**



Beratung in 120 Agenturen, per Telefon 0844 277 277 oder auf www.css.ch

DAS MUSICAL MIT DEN HITS VON PETER, SUE & MARC


io senza te

10. SEPTEMBER BIS
1. NOVEMBER 2015

THEATER 11
ZÜRICH OERLIKON

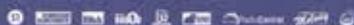
WWW.IOSENZATE.CH

SPONSOREN

MIGROS

RAIFFEISEN

MEDIENPARTNER



TICKETPARTNER

ticketcorner.ch

VERANSTALTER

UNIVERSAL
MUSIC

GOODNEWS

gessen. Der Haldihof liegt an der Route, sein Hofladen gehört zu den besten der Schweiz. Und zu den schönsten obendrein: Jede Wand, jede Nische, jedes Fenster hat Rebecca Muff wie ein Bild inszeniert. Hunderte von Gegenständen hat sie dafür gesammelt. Kein Flohmarkt, kein Brockenhaus sei vor ihr sicher, gibt sie lachend zu. «Schönen alten Dingen kann ich nicht widerstehen.» Gedanken, dass der eine oder andere Einkäufer in ihrer Wunderwelt lange Finger bekommt, macht sie sich nicht. Hofladen und Café stehen allen Besuchern offen. Jeder, der etwas kaufen möchte, bedient sich selbst, legt das, was er schuldet, in die Kasse. Das funktioniert, seit Jahren, obwohl die Pro-



Duftprobe: «Kulinariker» Winiger (l.) schnüffelt an der alten Kirsche.

dukte, die sie feilbieten, so begehrt wie teuer sind. «Der Haldihof ist eine Manufaktur», sagt Bruno Muff. «Alles, was wir machen, ist Handarbeit.» Wie die wunderbar aromatischen Erdbeeren, die erst in hauchdünne Scheiben geschnitten und dann während dreier Tage bei höchstens vierzig Grad getrocknet werden. An Süsse und Geschmack sind sie unübertrefflich. Oder wie die «alte» Kornelkirsche, für die der eingedickte Saft aus frischen und getrockneten Kornelkirschen mit dem Edelbrand von derselben Frucht versetzt und dann für min-

Kaffee-Panna-cotta

für 4 Personen

- 2 Blatt Gelatine • 5 dl Rahm • 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker • ½ Espresso tasse guten, starken Kaffee • Minzenblätter und Puderzucker zum Dekorieren

Die Gelatine gemäss Packungshinweis in kaltem Wasser auflösen. Rahm, Zucker und Vanillezucker leicht erhitzen. Die aufgelöste Gelatine einrühren. Achtung: Gelatine darf nicht über längere Zeit über achtzig Grad erhitzt werden.

Also auf keinen Fall zum Kochen bringen. Nachdem die Gelatine vollständig aufgelöst ist, den Rahm vom Feuer nehmen und in der Pfanne ca. 20 Minuten abkühlen. Die Masse nochmals kurz mit einem Schwingbesen aufschlagen und den Kaffee darunterziehen.

Anschliessend in Förmchen giessen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Panna cotta auf Teller stürzen und mit Minzenblättern und Puderzucker dekorieren. Kornelkirschen-Konfitüre dazu geniessen.

Tipp: Wer den Kaffeegeschmack nicht mag, kann die Panna cotta auch ohne den Kaffee im Kühlschrank fest werden lassen und mit Lavendelblüten garniert zur Konfi servieren.



*Junge
Panna cotta
trifft alte
Kornelkirsche*

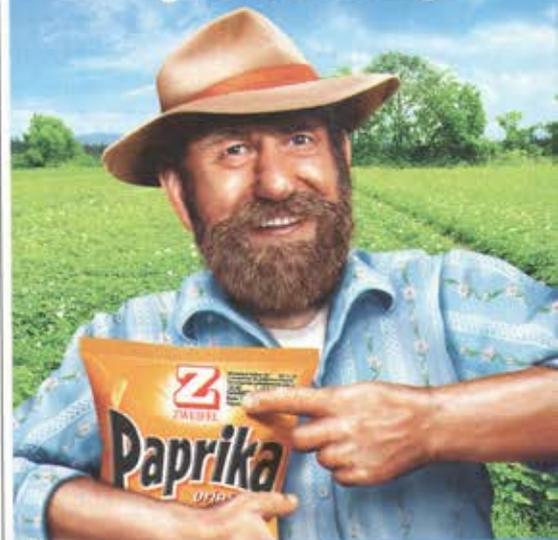
Ja, wo ist denn hier
die Kornelkirsche?
In der Flasche
steckt sie, die alte.



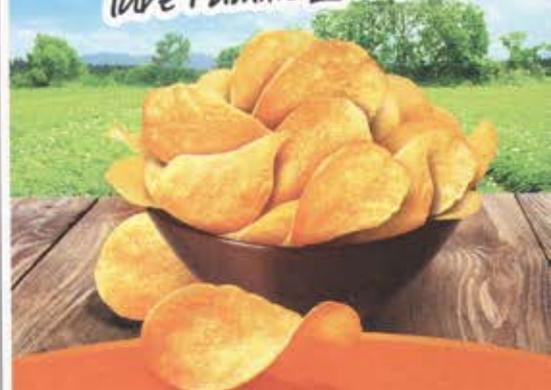
Z
ZWEIFEL



Mein Name
steht auf
jeder Packung!



Seit über
50 Jahren
tun wir alles für
die besten Chips!
Ihre Familie Zweifel



zweifel.ch

destens ein Jahr im Fass gelagert wird. Erst dann kommt diese «Vieille», wie der Franzose sagt, auf die Flasche. «Grossartig», sagt Stefan Winiger, der an einer Kostprobe nippt und die Nase vor Wonne ins Degustationsglas steckt. Der Koch aus Luzern ist ein erklärter Fan der Haldihof-Produkte, verkauft sie jeden Dienstag und Samstag an seinem Stand auf dem Markt in Luzern und in der Markthalle Buobenmatt. Als wir Bruno Muff nach Rezepten für seine Kornelkirschen fragten, verriet er uns die Zubereitung seiner Konfitüre – pardon, seines Fruchtaufstrichs – in groben Zügen sowie das Einlegen der roten Oliven. Handgelenk mal Pi. Doch «was man sonst noch damit machen kann, weiss der Stefan viel besser als ich».

NEUE REZEPTE GIBT ES KAUM

Stefan Winiger, «Der Kulinariker», wie er sich auf seiner Website nennt, ist ein Koch ohne eigenes Restaurant. Er geht auf Stör, kocht an Festen, gibt Kurse, ist immer auf der Suche nach spannenden regionalen Produkten und liebt es, in seiner Küche mit den Entdeckungen zu experimentieren. Eine Leidenschaft, die bei der Kornelkirsche von grossem Vorteil ist. Spannende neue Rezepte findet man kaum. Weder in Büchern noch im Internet. Nur die altbekannten und -bewährten aus Grosis und Urgrosis Sammlung:



Bio-Kaffee mit Panoramakarte: Bruno Muff hat für jeden Gipfel rund um die Rigi einen Schnaps gebrannt.



Tatsächlich: In Rapsöl steckt mehr Gesundheit drin. Es ist reich an Omega-3-Fettsäuren und an Vitamin E. Ob für die kalte oder die schon warme Küche: Schweizer Rapsöl vereint Genuss und Gesundheit aufs Vortrefflichste.

Schweizer Rapsöl. Für Kenner und Können

Die Schweizerische Herzstiftung empfiehlt Rapsöl.
www.raps.ch



*Der eine hat
eins aufgeessen,
da warens
nur noch drei*



Süsser die
Muffins nicht
schmecken
als zur Spät-
sommerzeit.

Kornelkirschen-Muffins

für 8 bis 12 Muffins

- 150 g Butter • 2 Eier • 100 g Zucker • 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver • 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Milch • 100 g Kornelkirschen • Butter zum Fetten der Förmchen • Kokosflocken zum Bestreuen

Die Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Vanillezucker mischen und durch ein Sieb zur Butter-Ei-Masse geben. Milch darüber verteilen. Das Ganze kräftig rühren. Reife Kornelkirschen entsteinen, in Viertel schneiden und unter den Teig ziehen. Muffin-Förmchen fetten, Teig einfüllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen und mit Kokosflocken bestreuen.

OTTO'S **Webshop** aktiv ONLINE

Einkaufen bei OTTO'S
zahlt sich immer aus.
Auch online...



Grosse Auswahl an div. Marken-Linsen –
auch torisch/multifocal! Weitere Angebote siehe ottos.ch

Acuvue Oasys

6 Linsen, zum 14-täglichen Wechsel
Artikel-Nr.: 100101284



34.90

Konkurrenzvergleich **56.-**

1-Day Acuvue TruEye

30 Linsen
38.90 KKV 51.-
Artikel-Nr.:
100103814



90 Linsen

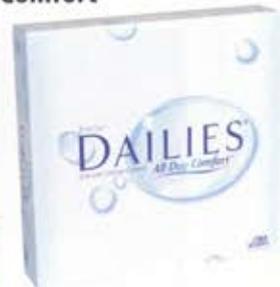
89.90

Konkurrenzvergleich **139.-**

Dailies All Day Comfort

90 Linsen
Artikel-Nr.:
100101291

180 Linsen
85.90
KKV 159.-

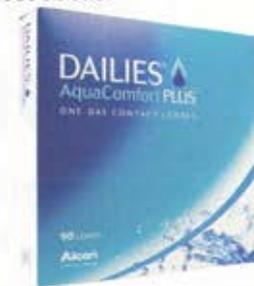


45.-

Konkurrenzvergleich **85.-**

Dailies AquaComfort Plus

30 Linsen
32.90 KKV 44.90
Artikel-Nr.:
100101293



90 Linsen

59.90

Konkurrenzvergleich **119.-**

AirOptix Focus Night & Day Aqua

6er-Pack
Artikel-Nr.:
100101286



69.90

Konkurrenzvergleich **139.-**

ottos.ch

Konfitüre, Gelee, Sirup und als salzige Variante die Kornel-Oliven. Stefan Winiger aber wollte Neues versuchen. Er mischte die Kornellen mit Äpfeln, kochte ein Kompott und reichte es zur kleinen, knusprig gebackenen Apfelrösti. Für Karnivoren schob er ein Lammierstück in den heissen Ofen, das er zuvor mit einer Paste aus Kornelkirschen-Senf und Kornelkirschen-Konfi bestrichen hatte. Und für Vegetarier rezeptierte er einen Kornelkirschen-Risotto, den er selber noch nie irgendwo gegessen hatte. Sein Tipp: nur reife rote Früchte dafür verwenden. Sonst lässt sich das Fruchtfleisch nicht von den Kernen lösen, und ihr Aroma ist so bitterlich herb, dass es im Gaumen kratzt. Unsere Bitte, den Risotto auch einmal mit den süsseren gelben Früchten statt mit den herben roten zuzubereiten, wird von Bruno Muff mit einem Schmunzeln kommentiert. Die gelben seien leider schon aus, sagt er dann. «Unsere Hühner haben alle verputzt.» ✨



Frutarierin werden oder Körnlpicker bleiben – das ist hier die Frage.

*Wo ist das Huhn,
das so viele blaue
Eier legen kann?*



Alles rund um die Volksmusik...

VOLKSMUSIKMARKT

Festgelände Eidgenössisches Volksmusikfest 2015
Aarau, Mehrzweckhalle Kaserne

11.–13. September 2015

LETZTE PLÄTZE FÜR VERKÄUFER!

Tel. 062 892 89 58

www.volksmusikmarkt.ch www.aarau2015.ch

- ✿ Instrumente
- ✿ Trachten
- ✿ Landhausmode
- ✿ Kunsthandwerk
- ✿ CDs, Tonträger
- ✿ Spezialitäten
- ✿ Accessoires
- ✿ Zubehör
- ✿ uvm.

Veranstaltungspartner

LandLiebe



Edelbrand: Sind die Früchte reif, wird ihr Aroma im altherwürdigen Brennofen herausdestilliert.

MOSCHT
NATURTRÜEBER
ohne Alkohol



NEU
in der Dose

RAMSEIER steht für
 ✓ Schweizer Obst
 ✓ 100% natürlich
 ✓ ohne Zuckerzusatz

RAMSEIER
Die Kraft der Natur

natürlicher Eidgenuss

Pralle Vitaminbömbchen

Ihr Strauch ist ein Frühblüher und freut die Bienen. Ihre Früchte wirken gegen Bakterien, Fieber und Bluthochdruck. Lasst mehr Kornellen um uns sein!

Auftakt «Dä Schneller isch dä Gschwinder»: Der Strauch der Kornelkirsche ist **der erste, der im Frühjahr blüht**, ab Ende Februar, noch vor der Forsythie. In Süddeutschland nennt man den Strauch deshalb Fürwitzel, den Vorwitzigen. Seine leuchtend gelben Blüten sind nicht nur hübsch anzusehen – sie sind auch wichtig für unsere Bienen», sagt Bruno Muff vom Haldihof in Weggis LU.

Bezeichnung Kein anderer Strauch und dessen Früchte haben so viele Namen wie die Kornelkirsche. In der Deutschschweiz spricht man vom **Tierlibaum** oder vom **Flue-wiidli**. Die Schwaben sagen Dürnlitze (unter anderem), die Franken Zisserle, die Österreicher Dirndl. Auch die Italiener kennen neben

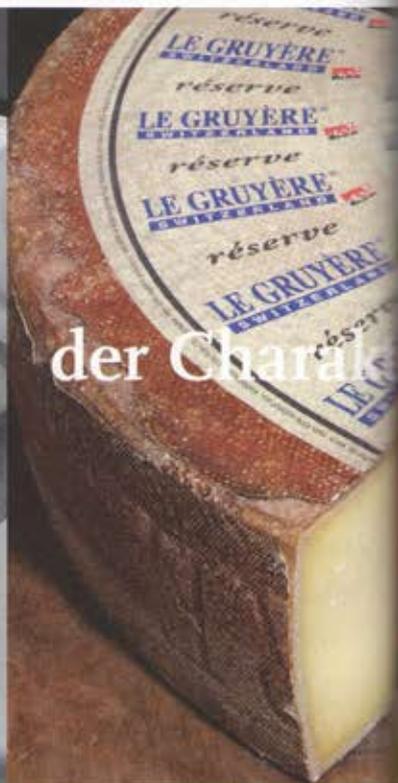
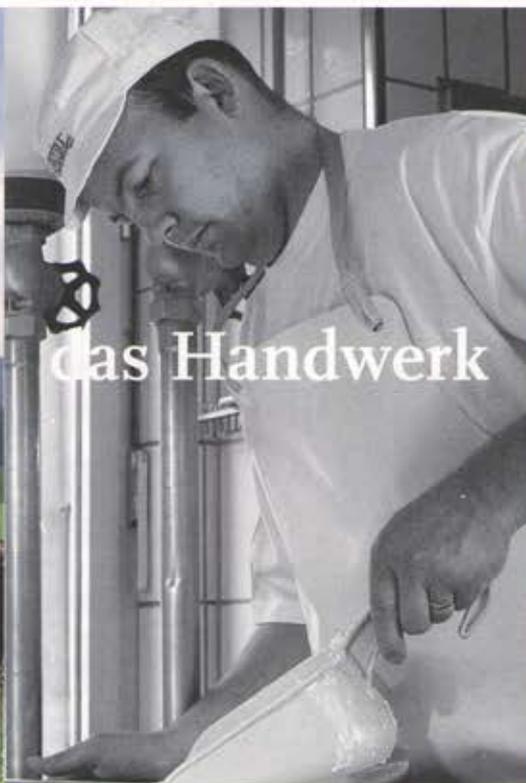
«corniola» (für die Frucht) und «corniolo» (für den Strauch) regionale Spitznamen. In Frankreich sagt man «cornouille» respektive «cornouiller». Botanisch korrekt ist **Cornus mas** (männlicher Hornstrauch), was vom Wort für Horn – Cornu – abstammen könnte, da «die Äste dem Horne und dem Hirnschädel an Härte gleichkommen» (Zedlers Universallexikon von 1733). Erwiesen aber ist das nicht. Auch die Frage der Betonung ist bis heute nicht geklärt: Kornelkirsche, mit Betonung auf der ersten Silbe oder «Kornellkirsche» mit Betonung auf der zweiten? Vieles spricht für Letzteres, da man früher Cornell oder Cornelle schrieb.

Farben Rot ist nicht nur die Liebe, sondern auch die typische

Farbe der Kornelle. Durch Züchtungen sind aber auch Sorten mit gelben ('Flava'), weissen ('Alba') und violettroten Früchten ('Violacea') entstanden. Und statt der ovalen



Rot wie die Kirschen, oval wie die Oliven: So sehen reife Kornellen aus.



Die Wurzeln das Handwerk der Charakter

Eine AOP-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Und gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft. Denn die Schweizer AOP-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes. www.aop-igp.ch

Schweiz. Natürlich.



Appellation d'origine protégée

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

www.gruyere.ch



Gelb, gelb, gelb sind alle ihre Blüten: Die Sträucher der Kornelkirsche sind die ersten, die im Frühjahr blühen. Die Biene freut's.

gibt es heute auch kugelige und birnenartige Formen.

Herkunft Die Kornelkirsche stamme ursprünglich aus dem Kaukasus, schreibt die Vereinigung Pro Specie Rara (www.prospecierara.ch). In der Schweiz ist der Strauch seit der Römerzeit beheimatet, gedeiht aber in ganz Europa, in Asien und in Südamerika.

Inhaltsstoffe Vitamin C steckt in jeder Frucht. Die Kornelkirsche aber kann mit **60 Milligramm pro 100 Gramm Früchte** aufwarten. Zudem liefert sie Kalium, Eisen, wirkt fieber- und blutdrucksenkend. Als in prähygienischen Zeiten die rote Ruhr (Dysenterie) in Europa tobte, versprachen «die in Wein gekochten Beeren» kühlende Labung. Damals nannte man sie auch Ruhrbeeren.

Standort Der Tierlibaum gehört zu den Hartriegeln und kann bis zu acht Meter hoch werden. Kalkhaltige, humusreiche Böden liebt er besonders. Er gedeiht auch im Halbschatten, doch reichlich Früchte trägt er nur an sonnigen Lagen. Seine Kornelkirschen kann man roh essen. Ein Genuss sind sie aber nur, wenn sie sehr reif sind. Bei unreifen Früchten zieht einem die Säure das Hemd aus der Hose.

Verwendung Vom Kornelkirschenstrauch wurde früher alles genutzt: Blüten, Blätter, Früchte, Rinde, Holz. Bei alten Stämmen – die Sträucher werden über 150 Jahre alt – verkernt das Holz und wird so hart wie kein anderes heimisches. Früher wurde es deshalb zu Mühlrädern, Griffen, Werkzeugen, Nägeln und Spazierstöcken verarbeitet. «Eine Trouvaille sind auch die rötlichen Kerne der Früchte», sagt Bio-Bäuerin Rebecca Muff. Früher habe man deshalb Gebetsketten daraus gemacht. ✨ Karin Oehmigen

Foto Uoaei1 / Wikipedia

Das schlaue Sandwich für:

Familie Müllers Wanderlust.

Voll Korn,
voll schlau.

NEU

