

# Laden-Zeitung

... in Ihrer Nähe

## SPRUCH DER WOCHE

Man sollte viel mehr Zeit mit glücklich sein verbringen.

## WITZ DER WOCHE

Zwei Männer sitzen im Gefängnis. Fragt der eine: «Warum wurden Sie eingesperrt?» Antwortet der andere: «Ich habe Geld gefälscht. Beim Zehner gings noch, beim Zwanziger auch. Aber beim Dreissiger muss ich wohl einen Fehler gemacht haben!»

## TANTE EMMAS TIPP



Wasserkocher richtig entkalken: Kippen Sie ein Schnapsglas voll Essigessenz in den Wasserkocher. Füllen Sie den Kocher dann bis zum angegebenen Maximum auf und kochen Sie das Wasser ab. Die Mischung ausschütten und das Ganze nochmals wiederholen. Anschliessend eine Ladung reines Wasser aufkochen und weggliessen. Fertig!



## So ein Käse!

Wenn es draussen kalt und dunkel wird, erfüllt Käseduft die Küche: Winterzeit ist Fonduezeit!

Das Käsefondue ist die älteste Fondue-Variante. Das klassische Käsefondue besteht aus den Grundzutaten Käse, Maisstärke und Weisswein sowie Kirsch, Pfeffer und Knoblauch. Das Savoyer Fondue wird mit den Käsesorten Emmentaler, Comté und Beaufort zubereitet. Im Nordwesten Italiens verwendet man Fontina, Butter, Milch, Eigelb und weisse Trüffel. Auch in der Schweiz sind viele Variati-

onen bekannt. Neben Käse enthält zum Beispiel das Walliser Fondue Tomaten. Individuellen Geschmack verleihen auch Kräuter, Knoblauch, Curry oder Champagner. Wer sich gern überraschen lässt, probiert selber aus. Gegen Käseklumpen im Bauch hilft eine Messerspitze Natron auf 800 Gramm Käse.

Trotz des Kochens bleibt immer ein Rest Alkohol im Käse. Für ein alkoholfreies Fondue sind Apfelsaft oder Bouillon mit Zitronensaft statt Weisswein die Lösung. Alternativen zum

Brot sind beispielsweise Gschwellti, rohe Birnen oder rohe Champignons. Mancherorts werden Bündnerfleisch, Rohschinken, Eingelegtes oder Obst als Beilage aufgetischt. Die Kruste am Boden des Caquelons heisst je nach Region Nonne, Croûton, Grossmutter oder Religieuse. Mitte der 1950er-Jahre wurde das Fondue in der Schweiz zum Nationalgericht, und etwa zur selben Zeit kam das erste Fertigfondue auf den Markt. Bei Ihrem «frisch-nah-günstig»-Partner finden Sie alle Zutaten für ein vorzügliches Käsefondue.

## WAS HAT AKTUELL SAISON?

### Der Eisbergsalat

Der zur Familie der Korbblütler gehörende Salat ist knackig und schmeckt leicht nussig. Anders als der Kopfsalat weist der Eisbergsalat eine kompakte, feste Form auf. Die dicht übereinandergeschichteten Blätter bilden einen geschlossenen Kopf, sodass der Eisbergsalat einem Kohl ähnelt. Eisbergsalat wird besonders gern roh und in mundgerechte Stücke gezupft in gemischten Salaten verwendet oder im ganzen Blatt als knackig-frische Unterlage für belegte Brote. Sein neutraler Geschmack passt zu vielen Dressings und Salatsaucen.

## LÖSUNG NR. 26

1	8	9	7	6	5	2	4	3
7	2	3	4	8	9	6	1	5
5	6	4	3	1	2	9	7	8
2	7	1	9	3	8	4	5	6
4	3	5	1	7	6	8	2	9
6	9	8	5	2	4	7	3	1
9	5	7	6	4	3	1	8	2
8	1	6	2	5	7	3	9	4
3	4	2	8	9	1	5	6	7

## SUPER-HIT



Freixenet  
Carta Nevada  
semi-seco  
Flasche 75 cl

**8.95** FI  
statt 12.10

SIE SPAREN  
26%

Weitere Aktionen finden Sie auf der Rückseite!

## ANZEIGE

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Hero Samt Konfitüre – Die cremig-feine Konfitüre ohne Stücke und ohne Kernen.

Aprikose, Himbeere, Erdbeere, Waldbeere

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

## SUDOKU NR. 27

							1	
9					1	5		
	7			5				4
2	5	6	8		7	4		
4		1		9				
7	9		4					8
	2	4			5	3	8	
	1	7		4				
							4	2

