

EINGEKEHRT

Auberge DE LA SAUGE

von Brigitte Märki

Zu Fuss streiften mein Freund und ich durch das Naturschutzgebiet und Vogelparadies La Sauge am Neuenburgersee und landeten unverhofft auf dem Gartensitzplatz eines stattlichen Guthofs. Die gemütliche Atmosphäre war zu verlockend, um sich nicht an einem der Gedecke niederzulassen. Wir hörten den Gästen an den Nebentischen zu, die bewaffnet mit langen Objektiven begeistert von ihren Entdeckungen seltener Vögel berichteten, und liessen uns frische Felchen aus dem Neuenburgersee servieren. Klassisch, in Butter gebraten und von Salzkartoffeln begleitet. Einfach und gut. Dem Personal bereitete es sichtlich Freude, wieder Gäste zu bewirten. Und wir genossen es, verwöhnt zu werden.



AUBERGE DE LA SAUGE
La Sauge 2, 1588 Cudrefin VD,
Telefon 026 677 02 70.
aubergelasaug.ch



AUS DEM RAUCH

Acht Wochen lang hängt der Schinken im Kamin, bis seine Haut goldbraun, sein Inneres zart und rosa und sanft mit Raucharomen gewürzt ist. Jambon de la Borne heisst diese Spezialität aus den Kantonen Freiburg und Waadt. Einst wurde sie auf den Höfen der Region hausgemacht, heute räuchern sie die Metzger. Nun erhält dieser Schinken die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP.



Gar nicht so ohne!

Gin Tonic ist ein klassischer Drink-Genuss! Aber ohne Alkohol? Geht das? Das neue Getränk Ginoni der Schweizer Diwisa auf Basis eines intensiven Gins, aus dem die Aromastoffe extrahiert werden, soll es ermöglichen.



Die Skepsis in der Redaktion war gross. Ein Test der drei Geschmacksrichtungen Berry, Lemon und Classic ergab: Das geht! Ginoni gibts in der Migros, 2.25 Fr. pro Flasche (2 dl), oder über drinkdirect.ch

WENIGER IST MEHR

Mit Datteln statt mit Kristallzucker gesüsst sind die neuesten «Jogurtpur» von Emmi. Die erhältlichen Varianten Mango-Passionsfrucht und Waldbeeren sind merklich weniger süss als herkömmliche Früchtejoghurts und bieten damit für viele Konsumentinnen und Konsumenten mehr Genuss. Die puren Joghurts enthalten auch keine Aromastoffe. Der Preis für 2 Becher à 150 g variiert je nach Anbieter. emmi-pur.ch

RAN AN DEN KLASSIKER

Die Form bleibt stets dieselbe, aber das Rezept ändert 50-mal. Dies ist, kurz zusammengefasst, der Inhalt dieses Backbuches. Nach Jahreszeiten geordnet, empfiehlt es Gugelhupf mit Mohn,



**BUCH
TIPP**

Kirschen, Himbeeren oder Schokolade. Wer nach Ideen für den nächsten Geburtstagskuchen sucht, findet sie hier. Yvonne Bauer, «Gugelhupf», Callwey, 29.90 Fr.