Picknick Battle

Sechs Teams auf kulinarischen Ab- & Umwegen

Gedeckter Gartentisch gegen improvisierte Picknick-Decke, Waffeleisen gegen Kerzenständer oder Tupperware – wer denkt, beim Picknicken gehe es nur um schnelle, unkomplizierte Nahrungsaufnahme, der liegt falsch. Mit Kreativität, Reiselust und kulinarischen Tricks treten sechs Picknick-Teams gegeneinander an. Die Arena: die ganze Schweiz.

Text **Kim Lang & Claudia Walder**, Bild **Lee Jakob**

«Pique-nique», eine Kleinigkeit aufpicken, darum geht es schon längst nicht mehr: Auf die sechs Picknicks, mit denen unsere Teams zum transhelvetischen Picknick Battle angetreten sind, trifft der Begriff aus dem 17. Jahrhundert jedenfalls nicht zu. Da werden im Grünen Tische gedeckt, Kochutensilien aus Bachlehm selbst getöpfert, Schals zu Picknick-Decken umfunktioniert. Vom gediegenen Mahl, das im schottischen Landhausstil serviert wird, zum romantischen Picknick am Seeufer, Ukulele-Ständchen inklusive, unsere Picknick-Gladiatoren haben keine Mühe gescheut und sich mit viel Kreativität und Lust in die Aufgabe gestürzt, das perfekte Picknick zu inszenieren.

Und die Jury? Das sind Sie, liebe Lesende! Welches der Picknicks hat Sie am meisten inspiriert? Welche Präsentation ist die originellste, welche Zubereitung die ausgefallenste? Bei welchem Picknick würden Sie sich am liebsten dazusetzen und Geist und Gaumen verwöhnen lassen? Machen Sie mit, bewerten Sie die sechs Picknicks und stimmen Sie für dasjenige, das Ihnen am besten gefällt. Denn nicht nur das beste Picknick-Team gewinnt etwas für die Verpflegung beim nächsten Abenteuer, auch unter den Abstimmenden verlost Transhelvetica einen Picknick-Korb. Damit Sie den Frühling richtig geniessen können und damit der Sommer kommen kann!

Mitstimmen & gewinnen!

Damit der Vergleich leichter fällt, haben wir die doch sehr unterschiedlichen Picknicks immer gleich gegliedert und bei jedem Picknick eine kleine Bewertungstabelle eingefügt. Die Kriterien, die wir zur Bewertung vorschlagen:

Idee
Wie orginiell ist das vorgestellte Picknick-Abenteuer? Verlockt die Idee zur Nachahmung? Überzeugt das Gesamtkonzept? Inspiriert es, beim nächsten Picknick etwas Neues auszuprobieren oder den beschriebenen Ort zu besuchen?

Szenerie
Wo wird die Picknick-Decke ausgebreitet? Und wie kommen unsere Protagonisten dahin? Ist der Weg schon das Ziel oder offenbart sich eine eindrückliche Szenerie erst am gewählten Picknick-Platz? Ist der Ort so schön, dass man fast das Essen vergisst, oder so lauschig, dass man gar nicht mehr nach Hause gehen möchte?

Menu & Inszenierung
Was kommt auf den Tisch – oder die Decke? Und wie haben sich die Protagonisten eingerichtet? Wird von Hand zugegriffen oder mit Besteck serviert? Und wie passt das zum Menu? Läuft einem schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammen? Oder vielleicht beim Lesen des Rezepts?

Natürlich dürfen Sie die Picknicks auch selber ausprobieren, aus dem Bauch heraus bewerten oder eigene Kriterien aufstellen. Wichtig ist nur, dass Sie uns **bis zum 15. Mai 2015 per E-Mail an picknick@transhelvetica.ch** schreiben, welches Picknick Ihnen am besten gefällt! Unter allen, die ihre Stimme einsenden, verlosen wir einen Picknick-Korb.

Küren Sie Ihren Sieger!

Die Teams

Unsere Teilnehmer im Überblick

1 Die Gourmets

S. 44

PUNKTE _____ RANG _____

2 Der Naturkünstler

S. 48

PUNKTE _____ RANG _____

3 Die Fahrenden

S. 52

PUNKTE _____ RANG _____

4 Die Improvisationstalente

S. 56

PUNKTE _____ RANG _____

5 Die Romantiker

S. 60

PUNKTE _____ RANG _____

6 Die Stadtwanderer

S. 64

PUNKTE _____ RANG _____

1 Die Gourmets

Graziella Marangi & Martin Jenni

Im schottischen Landhausstil mit edlem Porzellan und patinierten Kerzenständern werden Gerichte serviert, die verschiedene europäische Küchen – von England bis Italien – auf einem Tisch vereinen: kulinarische Länderverständigung mit royalem Flair.

1 PROTAGONISTEN

Martin Jenni kennt sich aus, mit Essen, mit Qualität, mit Worten. Sein Wissen teilt er regelmässig mit den transhelvetischen Lesern in der Rubrik «Eine Runde Schweiz». Geschmack mag Trumpf für ihn sein, aber sicher nicht der einzige. Denn Martin Jenni interessiert sich auch für die Menschen, die hinter den Produkten stecken, die am Ofen und hinter dem Herd stehen, die mit Gewürzen zaubern. Und wie ein Koch die einzelnen Ingredienzen zu einem Gericht mischt, so verbindet Martin Jenni Schweizer Köstlichkeiten zu Symphonien des Geschmacks.

2 WEG ZUM ZIEL

In Courchavon schaltet man einen Gang zurück. Das muss man auch, wenn man das Auto mit Picknick-Körben so voll beladen hat wie Martin Jenni und Graziella Marangi. Über eine kleine Seitenstrasse gelangen die beiden zu Elisabeth Frischknechts «Charme de l'Allaine». Und wie es der Name verspricht, können sich auch die beiden Gourmets dem Charme dieses Ortes mit seinen hohen Bäumen und dem verwunschenen Garten nicht entziehen. Wer auch dem Auto mal eine Auszeit gönnen will, kann das verträumte Bed & Breakfast im Jura ohne Weiteres mit dem ÖV und zu Fuss erreichen.

3 ESSZIMMER IM FREIEN

Die vitale, liebenswürdige Gastgeberin hat hinter dem 400-jährigen Riegelhaus schon einiges vorbereitet: Eine lauschige Lichtung wartet auf den schon bald reich gedeckten Tisch. Daneben gluckert fröhlich der kleine Fluss Allaine, der das Picknick-Plätzchen mit einem Bogen liebevoll umarmt. Im Rücken der Picknickenden steht ein alter Zirkuswagen, der wie die bereitstehenden Liegestühle zum Mittagsschläfchen einlädt, und daneben leuchten Hagebutten rot in der grünen Kulisse.

4 GAUMENFREUDEN

Genuss ist das Zauberwort hier! Auf dem Tisch reiht sich filigran verziertes und üppig gefülltes Porzellangeschirr: Salami und Bauernbrotknebel, Kaninchensalat mit Kartoffeln, farbiger Tomatensalat, panierte Kalbschnitzel und Ailerons lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen – ob nun über dem Feuer gekocht oder in Elisabeth Frischknechts Küche zubereitet. Genossen werden die Köstlichkeiten mit stilvollem Silberbesteck und die Kerzenständer geben dem Ganzen eine gehobene Atmosphäre – auch wenn die Kerzen erst bei Einbruch der Dunkelheit ihren Auftritt haben werden. Bei so viel Liebe zum Detail darf auch das Dessert nicht fehlen: Alpkäse mit Bauernfrüchtebrot und einem Haselnusskuchen. Mit einem Fussbad im kühlen Fluss runden die beiden Feinschmecker das Gourmetmenu ab.

BEWERTUNG	NOTE 1–6
IDEE	
SZENERIE	
MENU & INSZENIERUNG	
TOTAL	

TIPPS

Im Bed & Breakfast **Charme de l'Allaine** kann man natürlich nicht nur picknicken, sondern auch Übernachten, zum Beispiel im ehemaligen Zirkuswagen.
La roche 47, **Courchavon**, T. 079 774 70 64. charme-allaine.ch
Weitere Ausflüge im **Jura**: juratourisme.ch

Kulinarische Inspirationen findet man in Martin Jennis Büchern «Cervelat und Tafelspitz» und «Von Buttenmost bis Ochsenschwanz». at-verlag.ch

Charme de l'Allaine

ARBOIS
VIN JAUNE

«Kaninchensalat»

2 Kaninchenschlegel
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Zwiebel
Butter
Weisswein
2 mehlige Kartoffeln (geschält)
2 Stangen Stangensellerie
Meersalz
Schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)
Zitronensaft
Junges Olivenöl (kaltgepresst)

Die Kaninchenschlegel in etwas Butter mit einer geschälten, ganzen Saucenzwiebel goldbraun anbraten. Mit etwas Wasser und Weisswein ablöschen. Nelke und Lorbeerblatt hinzugeben. Das Ganze zugedeckt auf kleiner Flamme vor sich hin schmoren lassen, bis die Kaninchenschlegel zart sind (zirka 30 min).
In dieser Zeit die Kartoffeln schälen und im Salzwasser garen. Danach die noch lauwarmen Kartoffeln der Länge nach halbieren und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel legen.
Den Stangensellerie rüsten (von den Fäden befreien) und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Zu den Kartoffeln legen.
Das Fleisch der gegarten Kaninchenschlegel vom Knochen schneiden und es zupfen oder zerschneiden und in die Schüssel geben.
Verrühren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.

2 Der Naturkünstler

Ivo Moosberger

Fern der Zivilisation fühlt sich Ivo Moosberger heimisch. Er weiss die Kostbarkeiten am Wegrand so einzusetzen, dass die Mahlzeit zum Spektakel wird: Naturkunst auf der Picknick-Decke.

1 PROTAGONIST

Ivo Moosberger ist keiner, der gerne in der Stube hockt. Während zehn Monaten erkundete er die Schweiz zu Fuss. Sein Heim war das Zelt, sein Atelier die unberührte Natur. Allerdings liess er diese nicht immer ganz so unberührt zurück: Mit Steinen, Gräsern, Blättern oder Schnee kreierte er vergängliche Kunstwerke, die nur als Fotografien in seinem Buch «naturschauspiele» erhalten blieben. Unter seinen treusten Begleitern auf den über 6000 Kilometern Weg waren die Teekanne Hermine und der Kocher Hobo, die auch beim Picknick auf der Göscheneralp zum Einsatz kamen.

2 WEG ZUM ZIEL

Wie gut, dass Ivo gut zu Fuss ist, denn so hat er den perfekten Picknick-Platz bereits ausgekundschaftet. Das erste Wegstück, das sich wunderschön der Göschener Reuss entlang windet, wird allerdings unter die Räder genommen. Bis zum Berggasthaus Dammagletscher jedenfalls. Spätestens dort heisst es dann: Wanderschuhe anziehen! Zielstrebig läuft Ivo den schmalen Wanderweg Richtung Bergseehütte hoch – und nach 20 Minuten ist man auf einem anderen Planeten angekommen. Ivo macht einen ersten Stopp für den Apéro, bevor er den letzten Anstieg in Angriff nimmt und sich bald darauf beim schon aufgeschlagenen Zelt Olga ans Kochen macht.

3 ESSZIMMER IM FREIEN

Ivos Auge für wunderschöne Landschaften enttäuscht auch hier nicht: Die Bergkulisse mit ihren stillen Gewässern, das Hochmoor, das helle, trockene Gras, das dunkle Moos – schöner könnte man eine Gebirgslandschaft nicht komponieren. Die von der Sonne gewärmten Steine bilden einen angenehmen Gegensatz zur kühlen Bergluft, der Geruch des trockenen Mooses mischt sich mit dem herben, rauchigen Duft des Feuers.

4 GAUMENFREUDEN

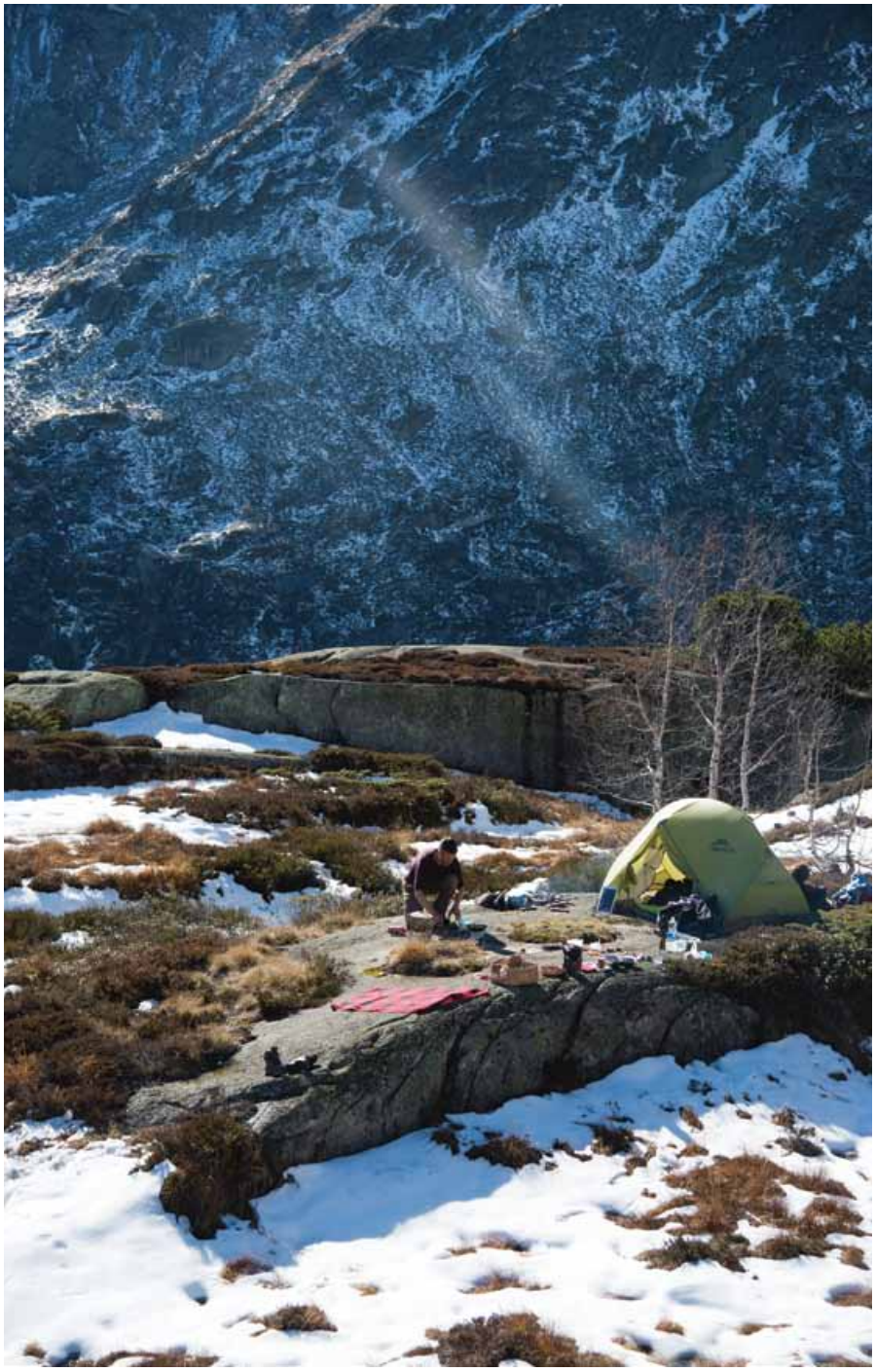
Seiner Künstlernatur lässt Ivo auch beim Anrichten des Essens freien Lauf. In einem buschigen Nadelbaum leuchten Tomaten und Trauben, die mit Fleisch- und Käsestückchen auf Weidezweigen zu bunten Apérospiesschen zusammengesteckt wurden. Der selbstgemachte Johannisbeersirup scheint sich mit der Sonne vollzusaugen und stillt nicht nur den Durst, sondern befriedigt auch die Seele. Nach dem herbstlichen Flammkuchen, gebacken in einem aus einer Astronautendecke gebastelten Ofen, kommt der eigentliche Höhepunkt der Mahlzeit: das Dessert. In vor Ort getöpferten und über Nacht in der Feuerstelle gebrannten Töpfchen aus Bachlehm bereitet Ivo gebackene Äpfel nach eigenem Rezept zu. Serviert mit frischen Waffeln und auf dem Weg gesammelten Heidelbeeren wird das Dessert zum Meisterwerk.

BEWERTUNG	NOTE 1–6
IDEE	
SZENERIE	
MENU & INSZENIERUNG	
TOTAL	

TIPPS

Wer auf dem Weg schon den ganzen Picknick-Vorrat aufgeknabbert hat, kann auch im **Berggasthaus Dammagletscher** einkehren. Göscheneralpstrasse 60, **Göschenen**, T. 041 886 88 68. Geöffnet 23. Mai – 10. Okt 2015. dammagletscher.ch
Weitere **Ausflugs- und Wanderideen** rund um die Göscheneralp: andermatt.ch

Mehr über Ivo Moosbergers Abenteuer und seine Kunstwerke: naturschauspiele.ch



«Öpfeltöpfli»

Mit Lehm vom Bachufer oder aus dem Fachhandel kleine Gefässe töpfern und 3–4 Tage trocknen lassen. Die Gefässe im Lagerfeuer unter der glühenden Kohle vergraben. Am folgenden Tag sind die Töpfe einsatzbereit.

4 Boskop-Äpfel
Kerngehäuse grosszügig ausstechen.

Marroni-Püree
ins untere Drittel des Apfelloches füllen.

1 Zitrone, Haselnüsse (gemahlen), **Rahm, Rosinen**, **evtl. Rohrzucker**
zu einer cremigen Masse vermengen, in die oberen zwei Drittel füllen.

Preiselbeermarmelade
Die gefüllten Äpfel in den Tongefässen auf die Glut legen. 30 min kochen lassen. Mit Preiselbeeren garnieren & geniessen!

3 Die Fahrenden

Andrea Huwyler & Rahel Röllin

Die 1960er-Jahre kommen! Aber nicht so brav wie in den Fernsehserien, sondern knallig bunt und fröhlich frech. Das zeigt sich auch auf den Camping-Tellern.

1 PROTAGONISTINNEN

Andrea Huwyler ist nicht nur studierte Historikerin, sondern auch passionierte Brockenhausjägerin, die sich gerne auf die Pirsch nach den 1960er-Jahren macht. Ihre grösste Trouvaille ist der Campingwagen mit Baujahr 1969, den sie in Holland bei einem Sammler aufspürte und mit geschickten Händen und gutem Gespür in neuem altem Glanz erstrahlen liess. Hergerichtet mit Farben wie «Soft-Ice-Pistaccio» oder «Rasperry» ist das heutige «Rollhotel» eine Sixties-Oase, die nicht nur Andrea und ihre «Komplizin» Rahel Röllin stilvoll durch die Schweiz begleitet.

2 WEG ZUM ZIEL

Wo die fahrende Zeitmaschine steht, spielt eigentlich keine Rolle. Denn wohin auch immer sie fährt, bringt sie das spritzige Lebensgefühl der von Andrea und Rahel neuinterpretierten 60er-Jahre mit sich. Wie's geht, machen Andrea und Rahel gleich vor: die Originalstühle aus der geliebten Epoche auspacken, den Campingtisch aufstellen und die Lichtgirlanden einstecken. Dann: der Blick in den gut gefüllten Kühlschrank.

3 ESSZIMMER IM FREIEN

Damit die Zeitreise gelingt, wird viel Detailliebe investiert. Von den Schirmchen in den Cocktails – denn was wären die 1960er-Jahre ohne Cocktails – über die berühmt-berüchtigten Mary Longs bis zum abenteuerlich gemusterten Picknick-Korb, die Inszenierung ist perfekt. Selbst an die Topfpflanze für den Hintergrund haben die beiden Picknick-Regisseurinnen gedacht.

4 GAUMENFREUDEN

Polkadots sind das zwar nicht, aber mit Fliegenpilzen aus Eiern und Tomaten kommt der Salat trotzdem schmuck daher. Bunt wie die Dekoration sind auch die übrigen Gerichte. Die belegten Brötchen in Blütenform bilden eine essbare «Blumenwiese», in der halbierte Eier und verschiedenfarbige Oliven für weitere Farbtupfer sorgen. Das Motto zieht sich durch: Die Türmchen aus Dosenfrüchten – Kirschen in Pfirsichbötchen auf Ananasscheiben – werden von Cocktailschirmchen gekrönt, die Pannacottatöpfchen kommen im schicken Streifenlook daher und präsentieren sich in liebevoll beschrifteten Einmachgläsern. Süss geht's weiter: Abgerundet wird das Wohnwagen-Picknick mit Macarons und einem Gläschen P'tit Bleu. Auf die bunten 60er!

BEWERTUNG	NOTE 1–6
IDEE	
SZENERIE	
MENU & INSZENIERUNG	
TOTAL	

TIPPS

Der Wohnwagen kann den Sommer über als **Rollhotel** gemietet werden und wird von Andrea Huwyler am gewählten Ort eingerichtet: rollhotel.ch, zeitensprung.ch

Dieses Jahr rollt das mobile B & B im Rahmen des **Gästivals** um den Vierwaldstättersee und macht vom 29. Mai bis 4. Okt in der Nähe der schwimmenden Seerosenbühne halt. gaestival.ch

Amorette

P'tit Bleu

«60er-Jahre Gelée-Dessert»

5 dl Milch & 5 dl Rahm
2 Beutel Panna Cotta Crèmepulver
2,5 dl Milch & 2,5 dl Rahm in einer Pfanne aufkochen. Vom Herd nehmen und unter Rühren 1 Beutel Pulver hinzufügen. Wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren 2 min aufkochen.

Weck- oder Einmach-Gläser
Sofort eine erste Schicht in verschiedene Weckgläser giessen und erkalten lassen. Mind. 4 h kühl stellen.

2 Beutel Gelfix Extra (Geliermittel),
800 g Zucker
7,5 dl Cranberrysaft & 7,5 dl Süssmost
rote & grüne Lebensmittelfarbe
Inhalt 1 Beutels Gelfix Extra mit 400 g Zucker mischen und mit dem Cranberrysaft in einem grossen Kochtopf verrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 min sprudelnd kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, rote Lebensmittelfarbe dazu mischen und 1 min warten, bis der Schaum zerfallen ist.

200 g frische Himbeeren & 200 g frische Erdbeeren
Mit den Beeren den Panna-Cotta-Boden im Weckglas belegen und den heissen Gelée darauf verteilen. Ca. 30 min stehen lassen, bis der Gelée fest wird.

Prozess mit den verbleibenden Zutaten wiederholen, statt Cranberrysaft den Süssmost verwenden und Gelée mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Gläser nach Belieben verzieren und servieren!

4 Die Improvisationstalente

Ladina, Franziska, Anna und Elodie

Vier junge Frauen, die die Abwechslung zum städtischen Studentenleben suchen. Spontan auf den Berg hinauf, die Natur geniessen, Spass haben und dazwischen eine Kleinigkeit naschen.

1 PROTAGONISTINNEN

Täglich Wissen anhäufen, dem Prüfungsdruck standhalten und den Lernplan im Auge behalten ist anstrengend. Ein kreatives, spontanes Picknick wirkt bei den Schulfreundinnen aus der Gymizeit wie Medizin und alle Ernsthaftigkeit ist vergessen. Die Mitglieder dieses fröhlichen Quartetts bringen alle ganz unterschiedliche Ingredienzien auf die Picknick-Decke: Die energiegeladene Ladina, die vernünftige Franziska, die fürsorgliche Anna und die immer zu Schabernack aufgelegte Elodie ergänzen sich perfekt.

2 WEG ZUM ZIEL

Lieber wären die vier Mädels mit den ÖV angereist, doch mit der beginnenden Grippe von Anna entschieden sie sich dann doch für das Auto. Am Parkplatz Talalpsee ist eines der steilsten Wegstücke bereits überwunden und die Studentinnen spazieren gemütlich ins Bergtal hinein. Kaum losgelaufen gibt's die erste Belohnung – das glitzernde, kühle Nass des Sees. Der Marsch hat etwas Meditatives, das die vier Picknickerinnen bei besonders einladenden Orten sogar zu Yoga-Übungen verführt. Scharf links zieht sich der Weg steil den Wald hinauf bis linkerhand eine mächtige Felswand in den Himmel ragt. Für den perfekten Picknickplatz verlässt selbst die leicht angeschlagene Anna gerne den Weg und kraxelt den Steilhang zum Fusse der Felswand empor.

3 ESSZIMMER IM FREIEN

Die Aussicht ist erhaben; der Picknick-Platz scheint über dem Tal zu schweben. Links fällt der Blick auf den Spaneggsee, geradeaus tanzen Bergspitzen in der Sonne und im Rücken ruht die schützende Felswand. Aus der pinken Musikbox klingen geschmeidige Gitarrenklänge und entspannende Melodien. Es ist leicht, hier bis zum Sonnenuntergang zu verweilen. Wer die gesamte Mürtschenstock-Umwanderung geniessen will, muss Frühaufsteher sein.

4 GAUMENFREUDEN

Einfach, gut und farbig lautet die Devise. So haben auch Babybell und Minipick auf dem als Picknick-Decke umfunktionierten, karierten Schal Platz gefunden. Familie, Freunde oder Schulklasse, jeder würde auf dieser kunterbunten Tafel etwas für sich finden. Aus dem Saftladen Zürich sind fruchtig gefüllte Flaschen und Hummus mitgereist, aus dem eigenen Backofen stammen Knäckebrot und zwei Sorten frische Brötchen: Dinkel-Baumnuss und Tomaten-Oliven-Feta. Der Bauernhof spendierte die frischen Äpfel, die Trauben und den Käse, und in das Baba-Ganoush und den «griechischen Dip à la Elodie» wird saisonales Bio-Gemüse getunkt. Als Dessert sorgt der Glühwein für rote Wangen. Nun hat niemand mehr etwas gegen ein Schläfchen einzuwenden.

BEWERTUNG	NOTE 1–6
IDEE	
SZENERIE	
MENU & INSZENIERUNG	
TOTAL	

TIPPS

Für die Wanderung stärken kann man sich mit Selbstgebackenem vom **Restaurant Talalpsee** in **Filzbach** (Glarus). Nur im Sommer geöffnet, T. 079 691 02 21. glarusnord-tourismus.ch

Viele Vitamine und fruchtige Frische in Flaschen bietet der **Saftlade**. Münstergasse 31, **Zürich**, Mo – Fr, 9 – 19 h; Sa, 7 – 17 h. saftlade.ch

«Griechischer Dip à la Elodie»

100g Feta, leicht zerdrückt,
100g saurer Halbrahm,
1–2 Knoblauchzehen, klein gehackt,
Getrocknete Tomaten, in schmale Streifen geschnitten,
mit **1/2 EL Bio-Olivenöl** mischen und mit
Meersalz & Pfeffer abschmecken.

5 Die Romantiker

Ruth Grünenfelder & Ralf Schlatter

Wenn sich das schicke Fräulein mit dem attraktiven Jüngling trifft, verführt nicht nur das Essen. Auch der Griff zur Ukulele zaubert der Herzdame ein Lächeln auf die Lippen.

1 PROTAGONISTEN

Als «schön&gut»-Kabarettist weiss sich Ralf Schlatter mit gesprochenen oder gesungenen Worten auszudrücken. Als Schriftsteller meistert er Feder, Tinte und Tastatur. Ruth Grünenfelder ist die Fachfrau für Ästhetik: Sie tanzt, gärtnert und näht – und lässt sich auch mal dazu überreden, ein Picknick zu inszenieren. Zusammen wirbeln die beiden beim Lindy-Hop übers Parkett und veranstalten Kultur in Zürich-Albisrieden. Daneben findet Ralf auch immer wieder Zeit, das Transhelvetica mit der Rätselrubrik «Wo zum Teufel» zu bereichern.

2 WEG ZUM ZIEL

Vielleicht liegt es an ihrem sonnigen Gemüt, jedenfalls begleitet der blaue Himmel Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder bereits zur Bushaltestelle Albisrieden in Zürich. Wie Figuren aus einem Theaterstück wirken die beiden, wie sie so im gelben Postauto sitzen und sich aus dem Stadtleben zum abgelegenen Türlersee schaukeln lassen. Von der Strasse hinunter zum Seeufer ist es nur ein kurzer Spaziergang, die Verhandlungen mit dem Fischer über die Benutzung des Stegs dauern dagegen etwas länger. Die Geduld lohnt sich!

3 ESSZIMMER IM FREIEN

«Da, wo jetzt der Türlersee sich ausbreitet, lag in alten Zeiten ein schöner Bauernhof mit fruchtbaren Feldern. Der Besitzer hatte ein einziges Kind, eine anmutige, liebe Tochter. Die war dem jungen Schlossherrn auf der Schnabelburg ins Auge gefallen, aber das ehrbare Kind wies beharrlich all seine Annäherungen und Versprechungen zurück. Da überredete der Schlossherr den Vater, das Mädchen zu mitternächtlicher Stunde unter allerlei Vorspiegelungen auf das Schloss zu bringen. Er selbst öffnete das Tor und zog die Widerstrebende herein. Als sie merkte, was gespielt wurde, verwünschte sie ihren verräterischen Vater. Da fuhr ein flammender Blitz vom Himmel und traf ihr Elternhaus. Eine feurige Kluft öffnete sich und der einst so gesegnete Hof mit allen Feldern verschwand darin. Am Morgen lag an seiner Stelle ein See.» So jedenfalls geht die Sage.

4 GAUMENFREUDEN

Gelb wie das Postauto leuchten die Sonnenblumen auf der Picknick-Decke. Aus den grossen, geflochtenen Bastkörben gesellen sich schon bald eine ganze Reihe einfacher Leckerbissen vom Markt der Viehschau Albisrieden sowie aus dem eigenen und dem Nachbarsgarten. Eingelegte Zwetschgen, Randen mit Kümmel und Essig, süsse Rotwein-Birnen sowie geräucherter Ziger, Geisskäse, Wurst aus dem Buchsertal und edle Tropfen aus dem Zürcherland verwandeln, von Ruth orchestriert, den Holzsteg in ein Schlaraffenland der Kleinigkeiten. Zum Dessert dann der Griff zur Ukulele und ein Sprung ins spiegelglatte Wasser.

BEWERTUNG	NOTE 1–6
IDEE	
SZENERIE	
MENU & INSZENIERUNG	
TOTAL	

TIPPS

Zum Türlersee gelangt man am besten mit dem Postauto: Bus 235 ab Zürich Wiedikon bis **Hausen am Albis** (Türlen).
Im Sommer kann man nach dem Picknick das Zelt auf dem **Campingplatz** beim Strandbad aufschlagen. tuerlersee.ch

Mehr zur Kultur von und mit Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder findet man z.B. unter: heuwender.ch, ralfschlatter.ch, gimpel.ch

Türlersee-Sage nach K.W. Glättli, «Zürcher Sagen», Zürich 1959

«Rotwein-Birnen»

Süsse Birnen
schälen, Gehäuse heraus-
schneiden und halbieren.

Rotwein, Zimt & **Zucker**
langsam aufkochen bis die
Birnen weich sind.

Einmachglas
Birnen mit Sauce abfüllen
und auskühlen lassen.

Pfefferminzblätter
dazu legen und
das Glas verschliessen.

6 Die Stadtwanderer

Jessica Schmid & Thomas Stöckli

Warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah. Im Grünen unter Tannen und zwischen schulterhohen Gräsern vergisst man leicht, dass man noch immer mitten im Stadtgebiet von Zürich sitzt.

1 PROTAGONISTEN

Beim sommerlichen Picknick nützt dem Snowboarder und Fotografen Thomas Stöckli sein Gespür für Schnee nicht viel. Den Orientierungssinn hingegen kann er auch bei seinen Stadtwanderungen gut gebrauchen. Dafür, dass nicht nur die Szenerie stimmt, sondern auch die richtigen Utensilien den Weg auf den Uetliberg schaffen, ist vielleicht eher Set-Designerin und Stylistin Jessica Schmid zuständig. Die beiden sind ein gut eingespieltes Team, das sich nicht nur für berufliche Zwecke trifft, sondern auch gerne mal zusammen der gemeinsamen Leidenschaft fürs Kochen frönt.

2 WEG ZUM ZIEL

In der transhelvetischen Redaktion an der Limmat schwingen sich Thomas und Jessica die erst halbvollen Rucksäcke auf die Schultern. Das erste Ziel ist der Helvetiaplatz, wo sich die Taschen am Wochenmarkt schnell füllen. Spannende Gespräche und Wissenswertes zur Imkerei gibt's umsonst dazu. Durch geschäftige Strassen wandern die beiden Picknicker dem Uetliberg entgegen. An einem Brunnen in Wiedikon erhalten die Früchte, das Gemüse und die am Wegrand gepflückte Schafgarbe ein reinigendes Bad, bevor sie, in hübsche Gläser verpackt, wieder in den Rucksack kommen. An der Station Triemli vorbei tauchen der Fotograf und die Stylistin in den Wald ein. Die Stadt scheint weit zurück zu liegen. Vögel singen und unter den Füssen kullern Steinchen weg. Der Weg führt über den Gipfel des Uetlibergs – so muss man sich auch das Stadtpicknick mit ein bisschen Herzklopfen und ein paar Schweissperlen verdienen.

3 ESSZIMMER IM FREIEN

Der Aufwand lohnt sich: Vom Picknick-Plätzchen, das vom Aussichtsturm aus als kleine Lichtung erkennbar ist, schweift der Blick nicht über die Berge, sondern zur Abwechslung über das Häusermeer Zürichs.

4 GAUMENFREUDEN

Für das Brunchpicknick scheuen die beiden Stadtwanderer keinen Aufwand. Sie schleppen hübsche Holzbrettchen, Stoffservietten, eine Pfanne und weitere Utensilien zu ihrem auserkorenen Fleckchen Erde. Über dem Feuer werden die Eier mit allerlei weiteren feinen Zutaten in die Pfanne geschlagen. Um der Hitze entgegenzuwirken, wird der «Wiediker Eistee» aus kaltem Brunnenwasser, Pfefferminzblättern und Malvenblüten ausgepackt. Das Rührei brutzelt und schon bald liegen Beeren, frischer Zopf und selbstgemachte Butter neben Naturjoghurt, Käse und dem Honig vom Imker. So gibt's statt einem Frühstück im Bett einen Brunch in der Sommerwiese.

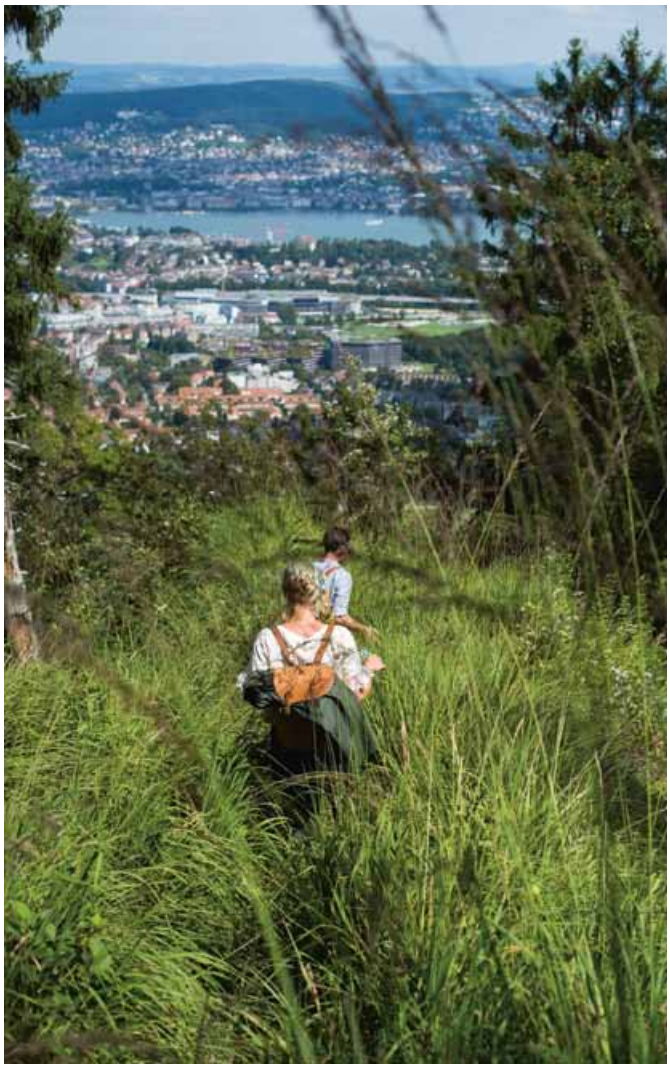
BEWERTUNG	NOTE 1–6
IDEE	
SZENERIE	
MENU & INSZENIERUNG	
TOTAL	

TIPPS

Wochenmarkt auf dem Helvetiaplatz, **Zürich**, Di & Fr, 6–11 h. zuercher-maerkte.ch

Auf den autofreien **Uetliberg** gelangt man zu Fuss oder mit der Bahn (S10 ab Zürich Hauptbahnhof). Wer kein Picknick dabei hat, verpflegt sich im Restaurant UTO Kulm oder im Gmüetliberg. uetliberg.ch

Die Arbeiten von Thomas und Jessica sieht man auf: thomasstoeckli.com, cargocollective.com/jessi_firewater



«Rührei»

Feuer-Utensilien, Messer, Pfanne und Kelle mitbringen.

Frühlingszwiebeln, Schafgarbe & Basilikum fein hacken.

Steinpilze, **Cherry Tomaten** in Stücke schneiden.

Mit **Olivenöl** alles andünsten.

Eier daruntermischen und bis zur gewünschten Konsistenz umrühren.