

LIFESTYLE



In neun Tagen zum Segelbrevet – auf den traumhaften British Virgin Islands. > 45

Kalte Suppen für heisse Tage

Gazpachos sind die ideale Nahrung bei Temperaturen über 30 Grad

GRÜNE GAZPACHO

2 Salatgurken
2 grüne Tomaten
4 junge weisse Zwiebeln
½ grüne Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl, 2 EL Essig
Saft von 1 Limette
500 ml Wasser
Grüne Tabasco- oder Chilisauce
Salz, 1 kleiner Bund Koriandergrün

1. Gurken und Tomaten waschen, Zwiebeln abziehen, **Gurken schälen**. 1 ½ Gurken, 1 Tomate und Zwiebeln in Stücke schneiden. ½ Gurke, 1 Tomate und Paprika beiseitelegen. Knoblauch abziehen und zerdrücken.
2. Gemüsestücke **in den Mixer geben**, Öl, Essig und Limettensaft zugießen und alles pürieren. Nach und nach Wasser zugießen, bis eine flüssige Suppe entsteht. Mit ein paar Tropfen Tabasco würzen, salzen und mind. 1 Std. kühlen lassen.
3. Koriander waschen, trocken schütteln und **Blättchen abzupfen**. Beiseite gestelltes Gemüse fein würfeln. Gemüse und Koriander vor dem Servieren über die Gazpacho streuen.

Aus: Gazpacho!, Hädecke-Verlag



Wenns heiss ist, gibts nichts Erfrischenderes als eine kalte Suppe.

HÄDECKE-VERLAG/
CHARLOTTE LASCÈVE

VON ANNETTE WIRTHLIN

Wenn ich in Spanien bin und sich das Thermometer den 30 Grad nähert, gibt es nur noch eines: Ab ins nächste Restaurant und eine Gazpacho bestellen. Diese leichte, kalte andalusische Gemüsesuppe löst bei mir nicht nur deshalb Feriengefühle aus, weil man sie hierzulande so selten kriegt. Sondern auch, weil sie einfach das Erfrischendste überhaupt ist, was man an einem heissen Tag essen kann. Und nun sind sie ja endlich auch bei uns da, die heissen Sommertage.

Grund genug, sich der einstigen Arme-Leute-Suppe anzunehmen. Was immer reinkommt, sind Tomaten, Peperoni, Gurken, Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch. Doch es gibt unzählige Varianten, wie das neue Kochbuch «Gazpacho» von Anne-Catherine Bley zeigt. Die Lieblingsvariante der Kochbuchautorin enthält zu-

sätzlich Paprikaschoten, Puderzucker, Aceto balsamico und Tabasco. Sie selber preist diese als «unorthodoxe Kombination von italienischen und amerikanischen Zutaten» an. Eine andere Variante erhält einen griechischen Touch dank Zugabe von schwarzen Oliven, Weissessig und Fetakäse. Doch es wird noch exotischer: etwa beim Mandel-Gazpacho mit Melone oder jenem mit Orange, Grapefruit, Limette und Koriander. Wers fischig mag, kann sich auch an einem Tomaten-Sardinen-Gazpacho versuchen.

DAMIT IST SCHON KLAR, dass Gazpacho ein Synonym für jede Art von kalter Suppe ist. Es gibt solche, die aus rohen Zutaten zubereitet werden, andere müssen sie zuerst gegart und danach ausgekühlt werden. In jedem Fall muss die Suppe vor dem Essen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank, damit sie schön kalt ist – und als leichter Sommerlunch oder als Vorspeise eine gute Falle macht.

Ich hab's kürzlich bei einer Geburtstagsfeier an einem der Hitzetage ausprobiert, und zwar mit der «Eiskalten Gurkensuppe mit Minze», weil ich alle Sorten von Gewürzen liebe, die mich an ferne Länder erinnern – in diesem Fall Marokko. Da ich keine Super-Hausfrauen-Power-Häcksler-Küchenmaschine besitze, war ich gespannt, ob auch mein normaler Stabmixer mit Zwiebel-Hacker-Aufsatz es schaffen würde, einen Stangensellerie (plus Gurke, plus Tomaten) zu Brei zu schlagen. Doch er erfüllte den Job ganz zufriedenstellend.

Besser eingeschlagen hat mein zweiter Versuch – der mit der «Wassermelone-Suppe mit Ingwer und Limette». Das Entkernen einer Viertel Wassermelone entpuppte sich als Sisyphusarbeit, und auch das Schälen und Kleinhacken einer Ingwerknolle ist bekanntlich nicht ohne. Doch der Aufwand lohnte sich: Es wurde ein wunderbar fruchtiger Drink mit einer leicht scharfen Ingwer-Note, der sich

problemlos durch einen Strohhalm saugen liess.

DIE FREUNDIN, die ihn an einem anderen lauen Sommerabend zum Testtrinken bekam, schenkte sich jedenfalls mehrfach nach. Trinken? Einschenken? Ja, was dieses cocktailähnliche Gemisch als «Suppe» qualifiziert, leuchtet mir auch nicht ein. Wenn Süßes und Salziges, Gemüsiges und Fruchtiges miteinander vermischt werden, verwischen sich auch die sprachlichen Grenzen ein bisschen. Die «Apfel-Möhren-Suppe mit Ingwer» ist jedenfalls mit Trinkglas und Röhrli abgebildet, und der «Gazpacho à la Bloody Mary» fristet ja schon von seinem Namen her ein gewisses Zwitterdasein. Ob man sie nun wie einen Cocktail «trinkt» oder zu einer Bruschetta «isst»: «Gluschtig» schmecken diese Suppen-Varianten alleweil.

Gazpacho! Anne-Catherine Bley, Hädecke Verlag, 70 S., Fr. 19.90.

ENTKORKT

SPANISCHE ESKAPADE

Letztes Mal schrieb ich hier, ich würde im August nur Schweizer Weine entkorken. Was soll jetzt diese spanische Eskapade mit der Abadia Retuerta, die unweit von Valladolid in nächster Nähe der weltberühmten Weingüter der Ribera del Duero liegt? Nun, die Abadia ist fast ein Schweizer Weingut, zumindest ist ihr Besitzer ein Schweizer, und zwar kein unbekannter: Daniel Vasella, Novartis-VR-Präsident, hat sich nämlich vor einigen Jahren in die verlassene, inmitten von Rebenn in einer Flussschleife des Duero gelegene ehemalige Abtei verliebt und inzwischen mit viel Geschmack und Geld in ein exklusives Weingut mit Hotel-Restaurant verwandelt (www.abadia-retuerta.com). Der **Abadia Retuerta Selección Especial 2008** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit Noten von Süssholz und Lakritze und hat einen mittleren Körper mit frischer Säure, strengem, aber gut integriertem Tannin und langem Abgang. Er ist ein eleganter, attraktiver Wein mit Stil, der die Noblesse eines Bordeaux besitzt. Kein Wunder, wenn man Pascal Delbeck aus Saint-Émilion als önologischen Berater hat, der früher für die berühmten Châteaux Ausone und Be-lair zuständig war und heute auf mehreren Châteaux im Bordelais Wein erzeugt und vermarktet. Wenn Sie nach der Lektüre dieser Zeilen einer spanischen Eskapade nicht mehr länger abgeneigt sind, sollten Sie am Montag, 27. August, die Ausstellung Mémoire & Friends im Kongresshaus Zürich besuchen. Neben Weinen aus allen Weinbauregionen unseres Landes gibt es auch Weine aus der fünften Schweiz zu degustieren. Unter anderem jene der Abadia Retuerta (Anmeldung: www.memoire-and-friends.ch). ANDREAS KELLER



ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2008

Produzent: Abadia Retuerta SA, Sardon de Duero (E)
Herkunft: Kastilien und León
Appellation: Vino de la tierra de Castilla y León
Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Beste Trinkreife: Jetzt bis Ende 2018
Passende Gerichte: Geflügel, Lamm, Wild, Käse
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Magazine zum Globus AG, Industriestrasse 171, Spreitenbach, Tel. 058 455 21 87, www.globus.ch, Fr. 32.90

AUFGETISCHT

Neuer Wind im «Trudelhaus»

RESTAURANT TRUDELKELLER, BADEN

Es braucht etwas Mut, eine Badener Institution wie das «Trudelhaus» zu übernehmen, das über viele Jahre Treffpunkt für Gourmets war. Der Schatten von Rico Bertozzi, der Anfang Januar nach über 20 Jahren in Pension ging, ist lang. Eigentlich gibt es nur einen Weg: ein völlig anderer Ansatz. Das «Trudelhaus» heisst jetzt «Trudelkeller». Kein Konzeptlokal, kein trendiges Design, dafür viel gute Atmosphäre und freundliches Personal versprechen die neuen Betreiber Katja Sedgwick und Thomas Conrad. «Wir sind aber auch Quartierbeiz, erweitertes Wohnzimmer, kulinarischer Ausgangspunkt für einen Abstecher ins Badener Kulturleben.» Und das halten sie ein mit einer unkomplizierten, schmackhaften Küche. Wir bestellen den Kellersalat (Fr. 9.50), der sich als schlichter Blattsalat mit Kräutern und Rübli entpuppt. Das Weissweinrisotto mit Tomaten und Basilikum (Fr. 21.–) schmeckt gut, hätte aber noch etwas Körniger sein können. Das Pouletbrustragout an Zitronensauce mit Nudeln und Blattspinat (Fr. 32.50) hingegen schmeckt hervorragend. Ganz begeistert haben uns die Desserts, das Griesschöpfli mit Chriesibrägel (Fr. 11.–) und das Aprikosen-Tiramisu (Fr. 12.50). SILVIA SCHAUB



Katja Sedgwick und Thomas Conrad vom Restaurant Trudelkeller, Obere Halde 36, Baden. Tel. 056 222 07 77, www.trudelkeller.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.30–14 Uhr und 18–22 Uhr, Sa 18–22 Uhr. So geschlossen.

KÜCHE Marktküche mit Schweizer und mediterranen Gerichten
SERVICE Charmant und meist aufmerksam
AMBIENTE Bei gutem Wetter im Garten, ansonsten im Keller
PREISE Vorspeisen ab Fr. 9.50, Hauptgänge ab Fr. 21.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Wenn ich ein E-Mail oder einen Brief schreibe, setze ich immer zuerst meinen Namen darunter und dann erst den meines Mannes. Ist das korrekt?

ALS BRIEF- ODER KARTENSCHREIBERIN dürfen Sie auf jeden Fall als Erste unterschreiben und Ihren Mann daneben. Er sollte dann auch wirklich selber unterschreiben oder durch Sie grüssen lassen, falls er nicht signieren möchte. Das könnte dann so aussehen: «Liebe Grüsse von der ganzen Familie» oder «Wir grüssen euch herzlich» und dann als Unterschrift nur Ihren Namen. Im Detail hängt dies vom Anlass ab. Es gibt auch Ausnahmen. So kann es vorkommen, dass Sie etwas an Freunde oder Geschäftspartner Ihres Mannes schreiben, welche Sie weniger gut kennen und da wäre es nachvollziehbar, dass Ihr Mann zuerst unterschreibt.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch