



Kinder-Treff:  
Ein abgeschossener  
Wolf erhitzt  
die Gemüter. > 52

# Mit Curry, Chili oder Nougat: Die Neuerfindung des Popcorns

Popcorn galt lange nur als Kino-Snack – jetzt zeigt ein Kochbuch ungeahnte Seiten des Kornes auf

VON ERNA LANG-JONSDOTTIR

Die Solothurner Filmtage sind zwar Geschichte. Doch das Kino ist in den nassen und kalten Wintertagen nach wie vor beliebt. Noch beliebter ist der gepuffte Mais. Denn Kino ohne Popcorn ist wie eine Wellness-Oase ohne Whirlpool. Popcorn ohne Kino hingegen, das geht alleweil. Wer genug vom Salzpopcorn hat, kann sich jetzt vom etwas anderen Gourmet-Kochbuch «Die fabelhafte Welt des Popcorns» inspirieren lassen. Süss, mit Kräutern oder pikant – rund 50 verschiedene Rezepte zeigen neue Möglichkeiten auf, wie Popcorn vom Apéro bis zum Dessert in der Küche Anwendung findet.

Cajun-, Hot-Chili-, Thai-Curry und Knoblauch-Basilikum-Popcorn bieten Chips & Co. die Stirn. Wer aber beim Apéro überraschen will, liegt mit Blauschimmel-Popcorn-Bällchen und den gebackenen Popcorn-Snacks mit Pistazien, Walnüssen und Macadamia richtig. Für den kleinen Hunger geeignet sind Paprika-Muffins und Popcorn Nuggets. Roast-beef-Röllchen, Salate und Suppen können übrigens wunderbar mit aromatisiertem Popcorn dekoriert werden.

**GEBÄCKE MIT POPCORN** sind nicht nur ein Augenschmaus, sie schmecken richtig gut. Besonders schmackhaft sind die Kokos-Popcorn-Schnitten (siehe Rezept). Die dazu benötigten rosa Schmelzdrops können bei diversen Anbietern im Internet bestellt werden. Alternativ lassen sich die Schnitten mit einer Creme aus Mascarpone und kleinen Ananasstückchen garnieren. Süss und saftig sind die Baklava-Muffins. Nougat-Popcorn-Riegel oder Müsli-Stängel bieten Abwechslung beim Kaffee und lassen sich gut tunken. Nicht zu vergessen sind süsse Snacks: Erdnussbutter-, Ahornsirup-, Butterkaramell- oder indische Kardamom-Pops, keine Wünsche bleiben offen.

Wer jetzt denkt, ein paar Kolben vom Acker genügen, um Popcorn knallen zu lassen, der irrt sich. Nicht jeder Mais verwandelt sich in eine weisse Flocke. Lediglich Puff- oder Knallmais, eine Hartmaissorte, eignen sich dazu. Werden diese Körner erhitzt, übt das Wasser auf die äussere Schale einen derart starken Druck aus, dass diese aufplatzt. Die innere Stärke dehnt sich aus und kühlt sofort ab – die weisse Flocke ist bereit



Süßes Popcorn-Dessert:  
Kokos-Schnitten.  
EDITION FACKELTRÄGER

zum Essen. Von dieser Verwandlung wussten auch unsere Vorfahren: Wie archäologische Ausgrabungen bezeugen, wurde Popcorn bereits vor 5000 Jahren verspeist. Tausende Jahre später soll Christoph Kolumbus auf den Geschmack gekommen sein und sackweise Körner mit in die Heimat genommen haben. Wie im Kochbuch zu lesen ist, versetzten die in Vergessenheit geratenen Maiskörner die US-Amerikaner Anfang des 19. Jahrhunderts in ein Popcornfever. Bevor der beliebte Snack in die Lichtspielhäuser kam, wurde er mit Popcorn-Pferdewagen auf den Jahrmärkten herumgefahren und verkauft.

**POPCORN IST ÜBRIGENS GESÜNDER** als man denkt: Gemäss einer amerikanischen Studie aus dem Jahr 2012 sollen in der lästigen Schale des Popcorns grosse Mengen Antioxidantien enthalten sein. Auch Vitamine und Mineralstoffe machen das Korn zu einem gesunden und glutenfreien Snack – allerdings nur unter der Voraussetzung, dass er pur gegessen wird. Sobald Zucker oder Schokolade dazukommen, entstehen nämlich wahre kleine Kalorienbomben.

## REZEPT

Für 6–8 Portionen  
200 g weisse Schokolade  
1 EL Butter  
100 g gehacktes Popcorn  
3 EL Kokosraspel  
Rosa Schmelzdrops zum Verzieren  
Popcorn

Schokolade hacken und mit der Butter im heissen Wasserbad schmelzen. Kleines Backblech mit Backpapier auslegen. **Popcorn und Kokosraspel** unter die Schoko-Butter-Masse rühren und die Masse auf dem Backblech verstreichen. Trocknen lassen. Kokos-Popcorn in kleine Stücke schneiden. Schmelzdrops **kurz im heissen Wasserbad** oder in der Mikrowelle schmelzen und je eines auf die Schnitten legen. Mit Popcorn verzieren.

Aus: Die fabelhafte Welt des Popcorns, Edition Fackelträger

## ENTKORKT

### PUSCHLAVER WEINRENAISSANCE

Noch bis in die 1960er-Jahre wurde in der Puschlaver Gemeinde Brusio Wein für den Privatgebrauch angebaut. Piero Triacca vom Weinhaus Pietro Triacca in Campascio, der wie alle seine Mitbewerber im Tal Weinbau im nahen Veltlin betreibt, wollte an diese Tradition wieder anknüpfen. Im Frühling 2009 pflanzte er in der 2500 Quadratmeter grossen Parzelle Li Fasci an einem Südwesthang auf 600 m ü. M. in Campascio 1900 Sauvignon-blanc-Stöcke. Die allererste Lese konnte 2012 stattfinden und ergab gerade einmal 350 Liter Wein. Bis zum Herbst schlummerte dieser immer noch in zwei- bis vierjährigen Barriques, die Pietro beim Fläscher Starwinzer Daniel Gantenbein kaufte. Doch auf Weihnachten kamen die ersten 500 Flaschen unter dem Namen «Campa», der als mundartliche Abkürzung für Campascio steht, auf den Markt. 2013 erwartet man zum Glück bereits 2000 Flaschen, denn der Wein schmeckt ausgesprochen gut.

Der **Campa' Sauvignon Valposchivo 2012** leuchtet in mittlerem Gelb, duftet dezent nach Holunderblüten, Cassisblättern, Dörraprikosen mit würzigen Noten und gleitet vollmundig mit saftiger Säure und sehr langem, cremigem Abgang über die Zunge. Ein überraschend eleganter und finessenreicher Wein, wenn man an seine Herkunft aus dem doch recht rauen Gebirgstal denkt. Und zugleich ein perfekter Botschafter für den Südbündner Weinbau, denn der bisher einzige offiziell im Rebkataster Graubündens aufgenommene Puschlaver Rebberg befindet sich unmittelbar neben der Berninalinie. Nachdem diese seit 2008 zum Unesco-Weltkulturerbe gehört, profitiert der Campa' von der Popularität der Rhätischen Bahn und darf deren Unesco-Welterbe-Label tragen. Vielleicht wird der Wein schon bald in den Speisewagen der RhB ausgeschrieben. ANDREAS KELLER



### CAMPA' SAUVIGNON VALPOSCHIVO 2012

**Produzent:** Casa Vinicola Pietro Triacca, Campascio  
**Herkunft:** Puschlav, Graubünden  
**Appellation:** Grigioni DOC  
**Rebsorte:** Sauvignon blanc  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2018  
**Passende Gerichte:** Bergforelle, Spargelrisotto, Ziegenkäse  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Casa Vinicola Pietro Triacca, Via principale 191, 7748 Campascio, Tel. 081 846 51 12, www.triaccia.eu, Fr. 20.–

## AUFGETISCHT

### Köstliches aus dem See

**VIVUS BISTRO, HOTEL STEIGENBERGER BELLERIVE AU LAC, ZÜRICH**  
Vor rund einem Jahr wurde das Interieur des Vivus Bistro aufgefrischt. Nun sitzt man in einem angenehmen Mix aus der Ära der 1930er-Jahre, als das Haus erbaut wurde, und einem zeitgenössischen Ambiente und geniesst einen herrlichen Ausblick auf den Zürichsee und den Üetliberg. Seit kurzem weht auch in der Küche ein frischer Wind. Fabian Knobel zaubert im Vivus im Hotel Steigenberger Bellerive au Lac eine kreative, saisonale Küche aus den vier Schweizer Landesteilen auf den Tisch. Dass er seine persönliche Note in die Gerichte bringt, zeigt sich bereits beim «Gruss aus der Küche», einer kalten Consommé von der weissen Tomate. Das Bresaola Carpaccio (Fr. 19.–) mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz pepert er mit einer hervorragenden Zitronenthymian-Vinaigrette auf. Fantasievoll die Zucchini-Cordon-bleu an Pfeffersauce mit Basilikum-Polenta (Fr. 29.–). Das warm geräucherte Zürichsee Felchenfilet an Randensud, Venere Reis und Vanille-Selleriepüree (Fr. 35.–) harmonieren perfekt. Schade nur, dass der Fisch etwas trocken geriet. Doch die Rosmarin Crème-Catalan mit Schokoladen-Gewürzküchlein (Fr. 10.–) lässt diesen Makel schnell vergessen. SILVIA SCHAUB



Küchenchef Fabian Knobel im Vivus Bistro im Hotel Steigenberger Bellerive au Lac, Utoquai 47, 8008 Zürich.  
Tel. 044 254 40 00, www.vivus-bistro.ch. Geöffnet:  
Mo–Fr 12–14.30 Uhr und 18–22.30 Uhr, Sa/So 18–22.30 Uhr.

**KÜCHE** Kreativ aufgemischte Landesküche  
**SERVICE** Sehr freundlich und aufmerksam  
**AMBIENTE** Elegantes Interieur, wunderbare Aussicht auf den See  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 10.–, Hauptgänge ab Fr. 27.–

## SO STIMMTS



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

Kürzlich kam unser Besuch mit Hund zur Einladung, ohne das vorher anzukündigen. Darf man das?

**HUNDE, WELCHE HEUTE OFT** von den Haltern mit Kindern gleichgestellt werden, sind ein sehr heikles Thema. Den Vierbeiner einfach ohne Voranmeldung mitzubringen, geht bei guten Freunden, die man kennt. Ansonsten empfehle ich, das vorher zu klären. Speziell dann, wenn Sie den Hund neu haben, sollten Sie die zu Besuchenden über den Zuzüger in der Familie informieren und fragen, ob er willkommen ist. Wissen Sie als Gastgeber, dass Ihre Gäste einen Vierbeiner haben, erwähnen Sie dies gleich bei der Einladung, ob er auch mit darf. Viele vergessen, dass es Leute gibt, die sich vor Hunden fürchten, egal welcher Grösse oder Rasse. Andere sind allergisch oder mögen einfach keine Tiere in den eigenen Räumen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@schweizamsonntag.ch](mailto:sostimmts@schweizamsonntag.ch)