



ANNEMARIE WILDEISENS

Jeden Tag
genießen

Kochen



Eis mit Stil

Der Sommer hält Einzug.

KRAUTSTIELE

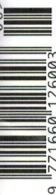
Eine alte Gemüsesorte kämpft sich zurück.

KOCHWERKSTATT

Fleischeslust und köstliche Schweinereien.

BRETAGNE

Austern, Cidre, Crêpes, Salz, Butter!



FOOD-FACTS

Und prost! Mit den ansteigenden Temperaturen lockt ein schönes kühles Bier noch mehr als sonst.

55,5 Liter

... Bier trinkt der Durchschnittsschweizer pro Jahr. Das hört sich erst einmal nach viel an, doch das ist kaum der Rede wert, vergleicht man das etwa mit Deutschland, wo es fast doppelt so viel ist. Den Rekord halten die Tschechen mit 143 Litern pro Kopf.



67,5%

... beträgt der Alkoholgehalt des stärksten Biers der Welt, dem «Snake Venom», zu Deutsch Schlangengift. Das ist sogar wesentlich mehr als beispielsweise bei Scotch Whisky, vielleicht kein Zufall also, dass dieses Starkbier ebenfalls aus Schottland stammt. «Normales» Bier hat übrigens vier bis acht Volumenprozent Alkohol.

5000 JAHRE

... alt ist das älteste bekannte Bier. Es stammt aus China und wurde wohl irgendwann zwischen 3400 und 2900 v. Chr. gebraut. Das beweisen chemische Analysen von ausgegrabenen Tongefässen aus dieser Zeit.

DAS GUTE GESCHÄFT Bratwurstmanufaktur Stettler



Die Extrawurst für jeden Geschmack

Die Bratwurst ist ein unterschätztes Gericht, findet Martin Stettler. «Sie ist traditionell und modern zugleich, unkompliziert und erschwinglich.» Der Metzger aus Schüpfen hat sich ganz der Wurst verschrieben. Das Sortiment seiner Bratwurstmanufaktur lässt mit 62 verschiedenen «Grillern» keine Wünsche offen. Vom gefährlich-scharfen Psychogriller über Bratwurstvarianten mit Käse oder «Grünzeug» bis zur lactosefreien Bratwurst und der Vegi-Alternative: Bei der Bratwurstmanufaktur Stettler Schüpfen gibt es zahlreiche ausgefallene Extrawürste. Stettler und sein Team werden ganz schön kreativ und erfinderisch, wenn es um die Wurst geht: Ist eine neue Idee gefunden, wird geprübelt bis Konsistenz, Geschmack und Biss perfekt sind. Die Bratwurstmanufaktur gehört zur Metzgerei, die Familie Stettler bereits in der 3. Generation betreibt. «Metzger ist ein kreativer Beruf, der viel Verantwortung mit sich bringt», sagt Stettler. «Bei uns steht das Handwerk im Zentrum und wir setzen wo immer möglich auf regionale Produkte.» Da zur Metzgerei auch ein Schlachtbetrieb gehört, befindet sich die gesamte Produktionskette der Bratwurstmanufaktur unter einem Dach. «Wir legen bei jedem Produktionsschritt selber Hand an», sagt Stettler stolz. Seit letzten Herbst verfügt die Bratwurstmanufaktur über einen eigenen Online-Shop. In diesem können alle 62 Bratwürste und feine Rauchwürste bestellt werden. Geliefert werden die tiefgefrorenen «Griller» per Post und mit Kühlelementen versehen. Wer mag und in der Umgebung von Bern zu Hause ist, kann sich seine Würstchen vorbestellen und auf dem Markt abholen. Stettlers sind jeweils dienstags auf dem Bundesplatz und samstags in der Münster-gasse vor Ort.

Bratwurstmanufaktur Stettler
c/o Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg 1,
3054 Schüpfen,
www.bratwurstmanufaktur.ch, shop@stettler-wurst.ch