

Im Pfefferland



Von Daniel Schurter

Sydney, windig, 28 Grad. – Manila, schwül, 31 Grad. Kennen Sie den TV-Spot mit der Geschäftsfrau, die aus dem Jet steigt? Ein Pffftttt aus der Spraydose, und ihre Frisur widersteht Wind und Wetter.

Doch wir sind hier im redaktionellen Teil der Zeitung, und darum gehts nicht um Reklame, sondern um meine Lieblingsseite – die mit dem internationalen Wetter.

Mein Zeigefinger streift über die Liste mit den klingenden Namen. Buenos Aires, Bangkok, Singapur. Meine Gedanken driften ab, die geschäftigen Stimmen um mich herum verblassen. Ich entschwebe den Redaktionsräumen, werde zum Vielflieger mit fantastischer Ökobilanz.

Je nach Stimmungslage und Wochentag entscheide ich mich für einen Kurztrip nach Tel Aviv, faulenze in der Karibik oder wandere aus nach Sydney. So verwandelt sich das nervtötende Surren des Kopierers in rauschende Wellen. Der tückische Durchzug im Grossraumbüro wird zu einer sanften Meeresbrise. Die Luft riecht nicht mehr nach aufgeheizten Computern und Elektrosmog, sondern nach Algen und Salz.

Nur sehr ungern werde ich in solchen Momenten gestört. Wer jetzt anruft, muss mit Wartezeiten rechnen. Denn es kann eine Weile dauern, bis ich wieder gelandet bin. Und wer nicht den richtigen Ton findet, bekommt von mir ein Flugticket – ins Pfefferland.

* Daniel Schurter ist Redaktor.

«Pralinérezepte kann man unendlich variieren»

Brigitte Bleuler-Baumer aus Oberrieden versüsst vielen Leuten die Adventszeit. Für ihre Pralinékurse braucht sie jedes Jahr 500 Kilo Schokolade.

Mit Brigitte Bleuler-Baumer sprach Alexandra von Ascheraden

Von Oktober bis Weihnachten geben Sie fast jedes Wochenende mindestens einen Pralinékurs. Mögen Sie an Silvester überhaupt noch Schokolade sehen?

Und ob. Ich esse jeden Tag Schoggi. Nicht gerade hundert Gramm aufs Mal. Aber zwei Pralinés zum Kaffee müssen schon sein.

An zwei Halbtagen entstehen in Ihren Kursen zwischen 14 und 18 Sorten Pralinés. Am Ende darf jeder ein Kilo Pralinés nach Hause nehmen.

Nicht nur jeder Teilnehmer, ich auch. Die reichen bei uns immer nur knapp bis zum nächsten Kurs. Eigentlich wäre das Ziel, dass ich dieses Jahr ein paar in den Tiefkühler geben kann, damit wir auch nach Weihnachten noch welche haben. Aber bisher blieben keine übrig.

Schokolade in der Tiefkühltruhe?

Aber sicher, das geht wunderbar. Bis zu einem Dreivierteljahr bleibt sie auf diese Weise frisch. Den Tipp hat mir einmal eine Kursteilnehmerin gegeben. Aber kommen Sie ja nicht auf die Idee, Pralinés in den Kühlschrank zu stellen, dort kriegen sie schnell einen grauen Belag und werden unansehnlich.

Aus Ihrem allerersten Pralinékurs vor 15 Jahren in Oberrieden sind mittlerweile allein dort deren 4 geworden. Jährlich sind es total 15. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Irgendwie spricht sich das herum. Meistens bringt jemand, der schon einmal im Kurs war, beim nächsten Mal noch Freunde mit. Mittlerweile gebe ich Kurse in sechs Orten rund um den See, von Richterswil bis Erlenbach. Dieses Jahr musste ich sogar erstmals Kurse für September ausschreiben, weil mir sonst die Wochenen-



Wenn da kein Gluscht aufkommt: Brigitte Bleuler-Baumer mit allerlei Pralinés aus einem Kurs.

den bis Weihnachten nicht ausgehört hätten. Aber das war auch gerade gut so. Ein paar Wochen vor dem ersten Kurs meinte mein Mann nämlich, jetzt wäre es aber wirklich an der Zeit, dass ich wieder Pralinés nach Hause bringe.

So viele Kurse zum gleichen Thema – wird das nicht langweilig?

Überhaupt nicht. Ich mache niemals zweimal den gleichen Kurs. Am Tag vorher sitze ich am Computer, gehe durch meine Rezepte und finde: Jetzt habe ich Lust auf Macchiato-Truffles. Also machen wir die. Routine werden die Kurse

nie. Auch noch nach 15 Jahren habe ich manchmal Alpträume, dass ich die Schokolade oder wichtige Zutaten zu Hause vergessen hätte.

Neue Rezepturen probieren Sie nicht in der eigenen Küche aus, sondern bringen sie gleich in den Kurs mit. Da geht Ihnen sicher manchmal etwas daneben.

Nein, das ist mir tatsächlich noch nie passiert. Das Grundrezept muss stimmen, dann kann man unendlich variieren. Das geht mittlerweile «Handglänk mal Phix», ohne dass ich das Rad neu erfinden müsste. Als Chili-Schokolade po-



BILDER PATRICK GUTENBERG

pulär wurde, habe ich ein entsprechendes Truffe in den Kurs aufgenommen. Von Lavendel- über Fleur-de-Sel- bis zu Zitronengras-Truffles habe ich alles schon ausprobiert. Aber es gibt auch Klassiker, die kommen in jedem Kurs: kandierte Früchte zum Beispiel, Baileys- und Champagner-Truffles.

Was würden Sie niemals machen?

Fertige Hohlkörper kaufen. In der Industrie ist es gang und gäbe, Hohlkörper mit Truffesmasse zu füllen, das geht schnell, und die Pralinés sehen perfekt aus. Aber diese Hohlkörper sind oft aus min-

derwertiger Schokolade gefertigt. Das ruiniert das beste Truffe.

Was ist Ihr Trick?

Bei mir wird jede Truffesmasse von Hand in runde Bällchen gerollt und danach mit Schokolade bestrichen, damit das Truffe eine feste Hülle bekommt. Dafür muss man flüssige Schokolade in die hohle Hand nehmen und die Bällchen darin rollen. Das schätzen manche Kursteilnehmer anfangs nicht so sehr. Es ist eine riesige Mantscherei. Aber es lohnt sich.

Wird nicht der grösste Teil der Schokolade schon während der Produktion weggenascht?

Mehr als hundert Gramm pro Person bestimmt nicht. In Oberrieden bringen die Leute sogar extra Brot und Käse in den Kurs mit, weil man zwischendurch grosse Lust auf etwas Salziges bekommt. Andererseits: Manche Kinder greifen sogar beim Rausgehen noch schnell in den Sack mit der Schokolade und nehmen eine Hand voll für den Heimweg mit. Aber das macht trotzdem kaum etwas aus. Immerhin verarbeiten wir jedes Jahr gut 500 Kilogramm Schokolade in den Kursen, dazu kommen noch 50 Kilo Gianduja und 50 Kilo Marzipan.

ZUR PERSON

Brigitte Bleuler-Baumer

Brigitte Bleuler-Baumer, 47, verheiratet, ist in Oberrieden aufgewachsen, wo sie heute noch wohnt. Die Hauswirtschaftslehrerin unterrichtete an Schulen und leitete sechs Jahre lang eine «Rüebli-RS». 1983 bot sie ihren ersten Männerkochkurs an einer hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule an. Seit 1991 unterrichtet sie nur noch an einer solchen Schule. Neben zahlreichen Kochkursen gibt sie seit 15 Jahren Schokoladenkurse: in der Vorweihnachtszeit Pralinékurse, zu Ostern kann man bei ihr Osterhasen gessen. (ava)

www.bleulerbaumer.ch

ADVENTSKALENDER

Der unverwechselbare Duft von Weihnachten

Dekorative Duftkugeln sorgen für weihnachtliche Stimmung in jedem Raum und sind auch als kleines Geschenk sehr beliebt.

Die beliebtesten traditionellen Zitrusduftkugeln gibt es seit dem 16. Jahrhundert. Man bespuckte die Früchte mit Gewürznelken, um Krankheiten abzuwehren, und



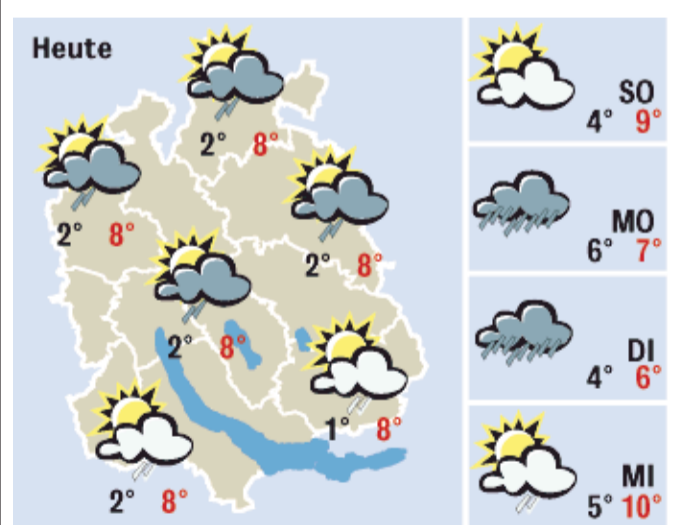
BILD PATRICK GUTENBERG

man hängte Duftkugeln in Räume, um die vielen unangenehmen Gerüche der damaligen Zeit zu überdecken. Diese ungewöhnlichen und fantasievollen Duftkugeln sind denen der elisabethanischen Ära nachempfunden. (Dieser Begriff geht auf Königin Elisabeth I. von England und ihre Regierungszeit in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts zurück; in derselben Periode lebte in Eng-

land auch das Schriftsteller-genie William Shakespeare.) Dazu spickt man die Früchte mit Gewürznelken in Spiral-, Karo- und Sternemustern. Um sie zu konservieren, wälzt man sie anschliessend in Veilchenwurzelpulver und Gewürzkräutern, nach altbewährtem Rezept – am besten einige Wochen vor Weihnach-

ten. Solche Duftkugeln aus Orangen, Limonen, und Zitronen sind leicht herzustellen: Das Muster auf der Frucht vorzeichnen, mit Zahnstocher oder Stricknadel Löcher einstechen und mit Nelken füllen. Ein paar Wochen im Voraus gefertigt, schrumpfen sie ein wenig ein und trocknen wunderschön zu dauerhaft haltbaren Zierfrüchten. (iro)

An dieser Stelle präsentieren wir in jeder Ausgabe bis Weihnachten ein Adventsmümpfeli.



DAS WETTER AM ZÜRICHSEE

Die Sonne macht Wolken Platz

Am Vormittag ist es am Zürichsee trotz zunehmenden Wolkenfeldern teilweise sonnig. Am Nachmittag schliesst sich die Wolkendecke, und es fällt etwas Regen. Die Temperaturen sind leicht höher als gestern und kulminieren bei 8 Grad.

Prognosen:

Morgen Vormittag scheint recht häufig die Sonne. Am Nachmittag verdichten sich die Wolken, es sollte aber bis zum Abend noch trocken bleiben. Bei milden 9 Grad frischt der Südwestwind immer mehr auf. In der Nacht auf Montag erwarten wir sogar Sturm! Am Montag und Dienstag geht es unbeständig, windig und zeitweise nass weiter.

Bergwetter:

Hörnli	etwas Regen	4°
Uetliberg	etwas Regen	5°
Lägern	etwas Regen	5°
Pfannenstiel	etwas Regen	5°

Schadstoffe:

Messstation	Messwert	Grenzwert
Zürich Schimmelstr.	g/m ³	µg/m ³
Feinstaub PM ₁₀	49	50
Stickoxide NO ₂	52	80
Ozon O ₃	5	120

PM₁₀, NO₂: Mittelwerte des Vortages.
O₃: Max. Stundendauerwert des Vortages.



Peter Wick, MeteorNews
Persönliches Wettertelefon:
0900 575 775 (Fr. 2.80/Min.)