

Beppo Barsch

"Beppo's Fischmarkt" unterstützt das Ozeanium-Projekt an der Haiwoog mit einer exklusiven "Sonder-Edition"...

...die Ozeanium-Chnuschperli! 13 verschiedene lebensechte Meerestier-Nuggets! Eingehüllt in einer knusprigen Panade!

Ozeanium-Chnuschperli! Der Leckerbissen mit Lerneffekt: Erst braten...

....dann raten! Wer findet am meisten Meerestiere heraus? Das Prinzip heisst....

Find uns!

Ozeanium-Chnuschperli, exklusiv bei: **Beppo's Fischmarkt**

Fish different.

Gekauft!
Pures Glück im Taschenformat

Von Rahel Koerfgen

Das Beglückendste im Leben eines Shopaholics ist der Impulskauf. Wenn man eigentlich nur ein Spazierfährtchen in der City machen will, dann aber etwas im Schaufenster entdeckt, sich sogleich verliebt und es vom Fleck weg kaufen muss. Ich mache mich niemals auf in die Stadt mit dem Plan, zum Beispiel Jeans zu kaufen. Das geht meist in die Hose: Die Jeans, die ich mir vorstelle, mit dieser Waschung und diesem Schnitt, finde ich eh nicht.

Der Shopaholic muss sich in Geduld üben. Hoffen, warten auf diese seltenen Momente. Und dann bereit sein. Bei mir war es vergangene Woche so weit. Ich wollte mir ein Bild machen von der Vintage- und Designerboutique Westen im St. Johann, ohne grosse Hintertücker. Stand dann in diesem Laden und konnte mich nicht satt sehen an den zart gemusterten, leicht transparenten Seidenblusen, den fransigen Baumwollkleidern und bunt



Perfekte Begleiterin. Die Vintage-Beuteltasche von Yves Saint Laurent.



Zum Abheben. Die edle Rucksack-Tasche Mara Jane von Griesbach ist aus butterweichem Lammlleder. Foto Andrea Ebener

bedruckten Leggings von kleinen Basler Designerlabels wie Susanne Brunner, Sabina Jäger oder Ace. Entdeckte den Bereich mit Vintage-Mode; von Schuhen über Taschen, Mäntel und Cocktailkleidern ist da alles dabei. Nichts Flohmarkt-Muffiges, nur Edles und sehr gut Erhaltenes. Und dann sah ich sie. Sie thronte hoch oben auf einem Tablar, die Beuteltasche, nach der ich schon so lange gesucht hatte, und dann erst noch eine von Yves Saint Laurent: cognacfarben, mit goldenen runden Nieten und perfekter Grösse, nicht zu klein und nicht zu gross. Da passt vom Schminktut über Zigaretten bis zu einer kleinen Wasserflasche alles rein. Die perfekte Begleiterin also für den Festival-sommer. Das pure Glück – im Taschenformat.

Im «Westen» an der Mülhuserstrasse 55 (Ecke Elsässerstrasse) finden sich neben

gewagten Outfits auch Alltagskleider, vintage und neu, ausserdem Geschenke für Haushalt und Freizeit. Die Tasche von Yves Saint Laurent kostete 120 Franken. www.westen-store.ch

Butterweiches Leder

Rucksäcke habe ich bis anhin prinzipiell nur aus praktischen Gründen getragen. Um die Einkäufe heimzuschleppen etwa, oder als ich wegen einer Sportverletzung (ja, ich, Sport!) an Krücken gehen musste. Zu unelegant sind sie mir, zu sperrig, zu maskulin.

Allerdings musste ich meine Meinung sofort ändern, als ich in der Boutique Set & Sekt die Taschen des Winterthurer Labels Griesbach entdeckte. Teil der neuen Kollektion ist eine Tasche in Form eines luftig-leichten Sportrucksacks. Sie ist aus

butterweichem, stone-washed Lammlleder, eine Verarbeitung, die ich bis anhin nur bei Jeans kannte, jenen mit den hellen Flecken. Es gibt der Rucksack-Tasche ein ganz besonderes Muster mit unvergleichlicher Coolness, das bestimmt alle Blicke auf sich zieht. Da werfe ich meine Prinzipien gerne über Bord.

Die aktuelle Griesbach-Kollektion ist bei Set & Sekt am Rümelinsplatz 5 erhältlich. Die Rucksack-Tasche kostet 580 Franken. www.griesbachweb.com www.setandsekt.com

Eine frische Brise

Ist die Lieblingstasche erst gefunden, will man gar nicht mehr ohne. Sie wird zu jeder Gelegenheit getragen, beim Grillen, zum Festival, zum Einkaufen und – klar – ins Büro mitgenommen. Allerdings herrscht bei dem regen Gebrauch im Innern der Tasche irgendwann dicke Luft. Das Leben duftet, oder: stinkt zuweilen nun mal. Damit in meiner neuen Tasche immer eine frische Brise weht, bestelle ich bei Lulus Lavendelshop ein Duftkissen für die Handtasche. Es ist extraklein und mit getrockneten Lavendelblüten und edlen Gewürzen gefüllt; gelegentlich knete ich es leicht, das aktiviert den Duft wieder.

Die handgemachten Duftkissen sind bei Lulus Lavendelshop im Internet bestellbar. Eines kostet sieben Franken, man wählt aus verschiedenen Stoffen aus. www.duftkissen.ch



Extraklein. Das Duftkissen für die Tasche von Lulus Lavendelshop.

Happy Saturday



Sami, Panasch?

Von Samuel Tanner

Es gibt Nächte, von denen man sich alles erhofft, eine neue Telefonnummer, ein neues Leben – und am Ende bekommt man ein Bier und einen Platz am Stammtisch im Restaurant Linde. Heute könnte wieder eine solche Nacht werden. Ich kehre heim und deshalb wohl auch in der «Linde» ein.

Sie ist eine jener Dorfbeizen, in denen das Glücksrad von Swisslos auf der Anrichte steht und die ganze Bierauswahl daneben. Sie ist eine jener Beizen, in denen die Wirtin, hier Karla aus Tschechien, nach dem zweiten Besuch den Namen des Gastes kennt und nach dem dritten seinen Wunsch. Sami, Panasch?

In guten Nächten versammelt sich die halbe Aktivriege des Turnvereins in der «Linde» und die Gemeinderäte der letzten zwanzig Jahre. Es gäbe bessere Adressen im Dorf, in den letzten Monaten eröffneten gleich drei Lokale. Nur tragen sie italienische oder englische Namen, und den alten Leuten gefällt die Musik nicht, die gespielt wird. In der «Traube» muss man froh sein, wenn der Saal geöffnet ist, und im Schloss Weinstein gaben die Wirtsleute im letzten Herbst auf. Dabei war das Schloss, in den Reben gelegen, lange Stolz und Postkartensujet der ganzen Gemeinde.

Die Leute im Dorf gehen lieber in die «Linde». Ich glaube, es geht ihnen im Leben nicht um das beste Essen, sondern um die besten Geschichten.

Wird es spät heute Nacht, werde ich irgendwann um zwei Uhr eine Portion Pfefferwürstli bestellen – Karla serviert sie immer feurig heiss, mit Essiggürkli und Senf. Wenn die Salze der Wurst das Bier auflösen, dann bringen sie das letzte Hochgefühl des Abends. Ich habe die Pfefferwurst aus der «Linde» inzwischen lieber als die Olma-Bratwurst. Keine Ahnung, ob ein Ostschweizer einer Wurst und einer Beiz ein grösseres Kompliment machen kann.

Ich werde dann noch ein bisschen sitzen bleiben, am Stammtisch, in der Nähe des Glücks oder mindestens des Glücksrads. Dann wird Karla fragen: «Sami, isch guet gsi?»

Meine «Linde» steht in Marbach im St. Galler Rheintal, aber eine «Linde» steht überall.

Der Club der Gentlemen

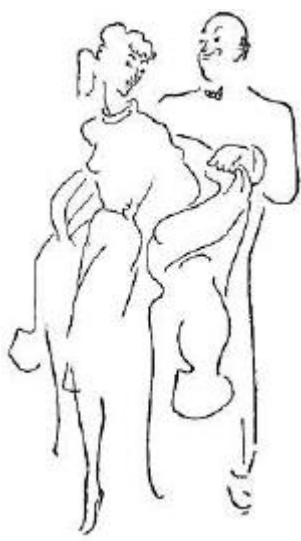
Höflich, bitte

Trotz Emanzipation gehört sich gutes Benehmen

Von Dominik Heitz

Die Emanzipation der Frau hat auf dem Gebiet der Umgangsformen zwar nicht gerade verbrannte Erde hinterlassen, aber doch so einiges verschoben und vor allem beim Mann Verunsicherung geschaffen. Soll der Herr der Dame noch die Türe öffnen? Ihr im Restaurant den Stuhl zurechtrücken und sich erst dann setzen, wenn alle Damen am Tisch Platz genommen haben? Oder soll das nun alles die Dame gegenüber dem Herrn tun?

Natürlich würde eine Frau – und schon gar eine emanzipierte – nicht so weit gehen, diese Galanterien nun plötzlich ihrem Begleiter zu erweisen. Es könnte ja womöglich als Unterwürfigkeit ausgelegt werden. Wenn schon, dann wird sie sich



gewisser Umgangsformen annehmen wie etwa jener, als gastgebende Person zuerst ins Restaurant zu gehen und am Tisch durch den Abend zu leiten.

Doch nur weil heute Frauen wie Bauarbeiter die Flasche an den Mund setzen und einem im Tram die Handtasche in die Seite hauen, sollte das die Männer nicht dazu verleiten, gleich das ganze gute Benehmen von A bis Z einzumotten.

Für einen Gentleman jedenfalls gehört es sich auch weiterhin, der Dame Höflichkeiten entgegenzubringen – etwa die Türe öffnen, einer Mutter, die sich mit dem Kinderwagen abmüht, unter die Arme greifen, oder der Begleiterin im Restaurant aus und in den Mantel helfen. Und ja, im Lift nimmt der Herr auch heute noch den Hut ab – falls er die Hände frei hat.

Senfkorn

Frucht oder Gemüse?

Von Heinz Eckert

Ob Himbeer- oder Bluthabarber, ob mit grünem Stielende und mildem Geschmack, ob mit rotem Stielende und herbem Aroma: Der Rhabarber ist botanisch ein Gemüse, das jedoch wie Obst zubereitet wird – als Kompott, Konfitüre oder Kuchen. Ebenso klar ist, dass sich beim Rhabarber die Geschmäcker scheiden. Die einen lieben ihn heiss und nehmen nach dessen Genuss auch die stumpfen Zähne in Kauf. Den anderen ist er aus diesem Grund zu sauer. Richtig zubereitet, das heisst ausreichend gesüsst,

schmeckt er jedoch beinahe allen. Der Rhabarber ist untrennbar mit der Spargelzeit verbunden, seine Ernte endet nach Bauernregel auch am 24. Juni. Dass nach dem Johannistag kein Rhabarber mehr geerntet werden darf, wird oft mit der giftigen Oxalsäure begründet, die nach diesem Tag in der Pflanze rapide ansteigt und ungesund sein soll. Tatsache ist jedoch, dass die Ernte weniger deswegen endet, sondern um dadurch der Pflanze genügend Zeit zur Regeneration zu geben.

Sicher ist, dass Rhabarberwurzeln bereits vor 5000 Jahren in China für medizinische Zwecke gebraucht wurden. Ende des 18. Jahrhunderts entdeckten die Engländer, dass sich der Rhabarberstängel auch als Nahrungsmittel eignet, und begannen, ihn in Suppen und Stews zu verwenden. In der Schweiz wurde der erste Rhabarber ab 1910 im Berner Seeland angebaut. Ob er rot oder grün ist, ändert übrigens nichts an seiner Säure. Deshalb ist wichtig, dass er richtig gesüsst wird.



Foto Fotolia