



# Auswärts essen

Text – KIM LANG & ANNA HERBST / Bild – Lee Jakob

Einem Picknick im Freien steht auch in der jetzigen Lage nichts im Weg, solange man sich von anderen fernhält. Wie es sich am besten picknicken lässt, wollten wir in der Ausgabe #28 «Picknick» herausfinden.



**TÜRLERSEE** – Gedeckter Gartentisch gegen improvisierte Picknick-Decke, Waffeleisen gegen Kerzenständer oder Tupperware – wer denkt, beim Picknicken gehe es nur um schnelle, unkomplizierte Nahrungsaufnahme, der liegt falsch. Denn gerade in Zeiten, in denen das Auswärtsessen im klassischen Sinn nicht möglich ist, bringt ein Picknick Abwechslung in den kulinarischen Alltag. Weit reisen muss dafür niemand, es reicht schon der Gang in den Garten, zu einer einsamen Wiese oder auf eine versteckte Lichtung im Wald. Auf welch verschiedene Arten es sich picknicken lässt, zeigten wir bei einem Picknick-Battle in der Ausgabe «Picknick». Zu den stolzen Gewinnern kürten die Leserinnen und Leser damals Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder. Hier ihr Erfolgsrezept.

## PROTAGONISTEN

Als «schön&gut»-Kabarettist weiss sich Ralf Schlatter mit gesprochenen oder gesungenen Worten auszudrücken. Als Schriftsteller meistert er Feder, Tinte und Tastatur. Ruth Grünenfelder ist die Fachfrau für Ästhetik: Sie tanzt, gärt und näht – und lässt sich auch mal dazu überreden, ein Picknick zu inszenieren. Zusammen wirbeln die beiden beim Lindy-Hop übers Parkett und veranstalten Kultur in Zürich-Albisrieden. Daneben findet Ralf immer wieder Zeit, das Transhelvetica mit der Rubrik «Wo zum Teufel» (S. 56) zu bereichern.

## WEG ZUM ZIEL

Vielleicht liegt es an ihrem sonnigen Gemüt, jedenfalls begleitet der blaue Himmel Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder bereits zur Bushaltestelle Albisrieden in Zürich. Wie Figuren aus einem Theaterstück wirken die beiden, wie sie so im gelben Postauto sitzen und sich aus dem Stadtleben zum abgelegenen Türlersee schaukeln lassen. Von der Strasse hinunter zum Seeufer ist es nur ein kurzer Spaziergang.

## ESSZIMMER IM FREIEN

Da, wo jetzt der Türlersee sich ausbreitet, lag in alten Zeiten ein schöner Bauernhof mit fruchtbaren Feldern. Der Besitzer hatte ein einziges Kind, eine anmutige, liebe Tochter. Die war dem jungen Schlossherrn auf der Schnabelburg ins Auge gefallen, aber das ehrbare Kind wies beharrlich all seine Annäherungen zurück. Da überredete der Schlossherr den Vater, das Mädchen zu mitternächtlicher Stunde unter allerlei Vorspiegelungen auf das Schloss zu bringen. Er selbst öffnete das Tor und zog das Mädchen herein. Als sie merkte, was gespielt wurde, verwünschte sie ihren verräterischen Vater. Da fuhr ein flammender Blitz vom Himmel und traf ihr Elternhaus. Eine feurige Kluft öffnete sich und der einst so gesegnete Hof verschwand darin. Am Morgen lag an seiner Stelle ein See. So jedenfalls geht die Sage.

## GAUMENFREUDEN

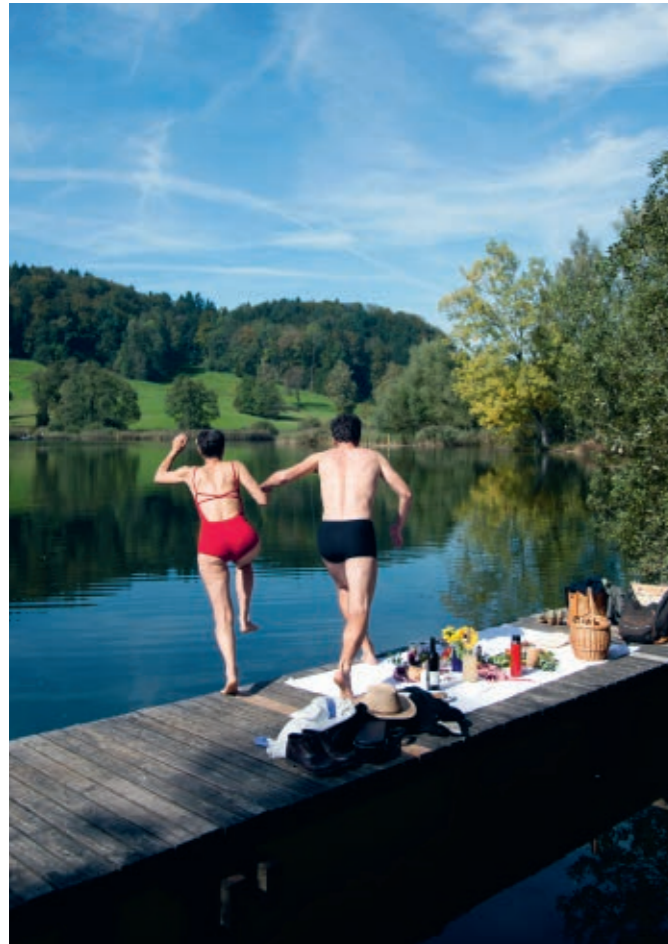
Aus den grossen, geflochtenen Bastkörben ziehen die beiden eine ganze Reihe einfacher Leckerbissen vom Markt der Viehschau Albisrieden sowie aus dem eigenen Garten. Eingelegte Zwetschgen, Randen mit Kümmel und Essig, süsse Rotwein-Birnen sowie geräucherter Ziger, Wurst aus dem Buchsertal und edle Tropfen aus dem Zürcherland verwandeln den Holzsteg in ein Schlaraffenland der Kleinigkeiten. Zum Dessert dann der Griff zur Ukulele und ein Sprung ins spiegelglatte Wasser. ●

## FÜR FEINSCHMECKENDE NATURALISTEN

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir noch mehr Picknick-Inspiration mit leckeren Rezepten des damaligen Picknick-Battles.

Mehr zur Kultur von und mit Ralf Schlatter und Ruth Grünenfelder findet man z.B. unter: [heuwender.ch](http://heuwender.ch), [ralfschlatter.ch](http://ralfschlatter.ch), [schoenundgut.ch](http://schoenundgut.ch), [gimpel.ch](http://gimpel.ch)

← Kulturschaffend und romantisch:  
Ralf Schlatter mit seiner Ukulele.



1, 2, 3 ...platsch!



## Rotwein-Birnen

SÜSSE BIRNEN schälen,  
halbieren und Gehäuse  
herausschneiden.

Mit ROTWEIN, ZIMT & ZUCKER  
langsam aufkochen,  
bis die Birnen weich sind.

Birnen mit Sauce in  
EINMACHGLAS abfüllen  
und auskühlen lassen.

PFEFFERMINZBLÄTTER  
dazu legen und  
das Glas verschliessen.



Fein: Hausgemachtes der Romantiker überzeugte die Leser.