

Heimat ist, wo es nach gutem Essen riecht. Im les Wagons riecht es im Moment unfassbar gut.

Es könnte genauso gut noch Schnee liegen, doch stattdessen sind tatsächlich schon erste Primeli und Gänseblümchen auf unseren Tellern zu finden. Die Frühlingsboten recken ihre Köpfchen der Sonne entgegen, die Vögel zwitschern fröhlich über den Lagerplatz und die Sonnenstrahlen wärmen unsere Bänke für den Abend vor. Es ist ja wunderbar!

Auf dem Tännlihof in Andelfingen, von wo wir unser Gemüse beziehen, werden gerade die ersten Sommergemüsesorten eingepflanzt. Bis sich da etwas ernten lässt, dauert es natürlich noch geraume Zeit. Bis dahin gibts bei uns erstmal noch Wintergemüse. Und dies könnte nicht leckerer sein: Wir verpacken es im bayrischen Kleid.

Bayern. München. Die Heimat von Judith. Heimat ist, wo die Oma am Wochenende für die ganze Familie kocht. Wo es die süssen, mit Früchten gefüllten Rohrnudeln gibt, wähen der Schweinsbraten für das Abendessen schon im Ofen schmort. Heimat ist, wo ein Weizen zur Brotzeit getrunken wird. Das trockene Brot vom Vortag zu den leckersten Serviettenknödeln der Welt aufgewertet wird. Der reife Käse zum aromatischsten Obazda. (Ja, bei dieser Tavolata gibt es ganz schön viel neues Vokabular zu lernen...). Judith hat ihrer Oma die alten Familienrezepte entlockt und wir haben sie in les Wagons-Manier zu einer wunderbaren Tavolata zusammengestellt. Die Knödel, das Weizenbier, der Schweinsbraten, die Rohrnudeln, der Obazda: Wir tischen sie alle auf. «Eusi bayrisch Tavolata» - noch bis am 16. März.

Nach knapp einem Jahr an Bord, fühlt sich Judith in der les Wagons-Küche mehr daheim denn je - vermutlich vor allem, weil es im Moment wie zu Hause riecht. 😊

Nochmals zurück zu den Frühlingsboten: Wir schmieden grosse Osterpläne! Es gibt schon bald zum allerersten Mal einen Brunch im les Wagons. Und zwar das ganze Oster-Wochenende über. Ihr müsst also endlich nicht mehr selbst den Brunch daheim herrichten und danach alles wieder aufräumen, wir übernehmen das dieses Jahr für euch. Warme und kalte Speisen, klassische und neue Gerichte, Süsses und Salziges. Natürlich saisonal, natürlich regional, natürlich selbstgemacht und slow. Lasset uns eure Bäuche füllen! Reserviere dir jetzt deinen Tisch.

Wir freuen uns auf euch! Und auf die kulinarische Reise nach München. Und auf den Frühling. Und auf Ostern. Auf bald!

