

## Frühlingserwachen

Wenn die Sonnenstrahlen unseren Zug in ein besonders warmes und weiches Licht tauchen. Wenn wir an freien Tagen in Winterthur Bärlauch pflücken gehen. Wenn die Gartenbeiz geräuschvoll aufgestellt wird. Wenn die Schritte auf dem Perron eilig von Tisch zu Tisch tänzeln. Wenn die Küche die Tür öffnet, statt selbst in Wollsocken noch zu frieren. Wenn euch Primeli und Geisseblüemli von den Tellern anlachen. Dann ist endlich Frühling im les Wagons!

Wir tischen natürlich nicht nur Primeli und Geisseblüemli auf. Erbsensprossen dekorieren den knackigen Radieslisalat, die Sprossen werden von Laura und Severin in Winti gehegt und gepflegt. Vor zwei Monaten haben die beiden mit ihrer Microgreen-Produktion begonnen und verkaufen unter dem Namen Wintigreens echt regionalen Powerfood. Ausserdem aromatisiert frischer Thymian unseren Lauch, den wir sous-vide garen, und knuspriger Buchweizen rundet den Teller ab. Ein Gaumenschmaus. Das persönliche Highlight unserer Tavolata ist der Venere-Risotto von AareRiis. Tatsächlich: Im Seeland werden Reispflanzen angebaut. Die Qualität und der Geschmack der schwarzen Reiskörner sind überwältigend. Die Reisfelder werden geflutet und die selbstgezogenen Reispflänzchen eingepflanzt. Das Wasser auf dem Feld speichert die Wärme des Tages und sorgt dafür, dass der Reis schneller wächst. Ausserdem hilft es, Unkraut in Schach zu halten, sodass keinerlei Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Und: Viele bedrohte Vögel, Amphibien und allerlei Insekten lieben das entstandene Feuchtgebiet. Es ist wunderbar, diese nachhaltige Produktion zu unterstützen!

Zudem servieren wir in dieser Tavolata Stracciatella von Idea Salentina. Im Valley in Kemptthal wird der beste Mozzarella hergestellt! Und Ziegenfrischkäse von der Geissäheimet in Meierskählen. Da lebt die Toggenburger Geiss ganz ursprünglich und geniesst die Kräuterwiesen am Fusse des Stanserhorns. Der milde Frischkäse toppt unsere knusprigen Bärlauchwaffeln. Ausserdem gibt es Mönchsbart, ein italienisches Gemüse, das wir jede Woche auf dem Markt in der Steibi holen. In Kombination mit unseren Salzzitronen schmeckt der «Barba di Frate» nach Ferien an der italienischen Riviera. Und Bruderhahn vom Hof Looren. Und Lupinen. Und Schweizer Mohn. Und Rhabarber. Und und und...

Wir haben also alles gezücht, was der Frühling im Moment bietet und freuen uns, euch endlich die vielen verschiedenen Grüntöne aufzutischen! **Eusi chrüterig Frühligstavolata** ist in vollem Gange und wir nehmen gerne Reservationen entgegen.

Kurz vor Ostern dann laden wir zum **Ostermahl**. Vom Hof Rinderbrunnen in Grüt bekommen wir Lammracks und Gigot. So servieren wir euch 5 indisch inspirierte Teller rund um das Osterlamm. Zarte Lammracks, knuspriges Pakora, Kichererbsen, Gurke, Joghurt. Natürlich gibt es wie immer auch eine vegetarische Variante.

Dann nehmen wir das Naan und brechen es: «Nehmet und esset alle davon. Bis zu jener Stunde, da die Sonne längst hinter den Hütten untergegangen ist.». Wir reichen euch einen Weinkelch und sprechen: «Nehmet und teilet. Wir werden gemeinsam vom Gewächse des Weinstocks trinken». So läuft das an Ostern bei uns. Gemütlich, unkompliziert und einfach nur lecker.

Auf bald!  
Das ganze Zugteam

