

Von Kräutern, Blumen und gerettetem Essen

Trotz Frost in der Nacht, trotz Hagel am Wochenende, trotz Schneefall bis in die Niederungen: aromatische Kräuter, zarte Knospen und pastellfarbene Blumen finden ihren Weg, sie strecken ihre filigranen Blätter Richtung Himmel, locken allererste fleissige Bienen an und erst recht motivierte Köchinnen. Natürlich lieben wir die ersten Frühlingsboten ganz besonders. Nach einem Winter voller Wurzelgemüse gibt es nichts schöneres, als am Waldrand oder im Garten das erste Grün zu pflücken. Löwenzahn, Bärlauch, Schildampfer, Schafgarbe... Wir widmen diesen wunderbaren Frühlingskräutern eine Tavolata. Eusi Chrüter-Tavolata. Auch altbekannte wie Rosmarin, Estragon oder Thymian verfeinern unsere Teller.

Letzten Frühsommer haben wir wilde Pflaumen geerntet, eingelegt und in regionale Oliven verwandelt. Endlich sind sie ready to eat! Diese Tage treiben die Hopfenpflanzen auf dem Hof der Familie Reutimann im Stammertal fleissig aus. Die Triebe werden für uns geerntet und wir braten sie scharf an, wobei sich ein herbes, würziges Aroma ausbreitet. Sehr ein spannendes Produkt, das sich zu probieren lohnt! Heute Morgen haben wir auf dem Markt die ersten Spargeln ausgesucht, die wir in einem Panzanella, also einem Brotsalat mit gerettetem Brot von der Ässbar servieren. Ansonsten gibt es Schafffleisch vom alten Engadiner Schaf, einer von ProSpecieRara geschützten traditionellen Schafrasse. Das Fleisch ist eine Delikatesse, erinnert eher an Wild als an Lamm. Fantastisch! Und Pilze. Und Radiesli und und und...

Dazu stossen wir auch mit Kräutern an. Der gute alte Waldmeister-Spritz ist wieder da. Waldmeistersirup, Gin, Prosecco und ein Minz-Zweig, der gerade erst den Kopf aus dem Beet streckt. Und Suze-Sour. Der Enzian-Likör mit Kräuter-Wermut als Sour geschüttelt. Bitter, süss, mit Tiefe und Säure. Was will man mehr? Ausser vielleicht noch einen Sonnenstrahl, der auf der Nase kitzelt und gute Gesellschaft. Nadann. Der Frühling ist im Anmarsch, wir begleiten ihn!

Wir möchten noch auf einen Anlass aufmerksam machen: Am 18. April findet ein Foodsave-Koch-Workshop im Campo in Hegi statt. Geleitet von Judith, unserer Küchenchefin, Nicole unserem Stammgast und Anita, die uns im Service aushilft. Im Rahmen vom «Quartiersprojekt Oberwinterthur» kam der Workshop bei der Abstimmung auf Platz 4 und wird daher von der Stadt Winterthur finanziell unterstützt. Deshalb ist nun alles gratis. Wie kannst du Reste aus dem Gemüsefach kreativ verwerten? Warum landen gewisse Teile eigentlich im Kompost und nicht auf dem Teller? Sichere dir jetzt deinen Platz beim Mitkochen und Geniessen und melde dich an unter: foodsave@nicole-baur.ch !

Allzeit gute Fahrt, wir sehen uns auf dem Perron
Das ganze Zugteam

 **Sa, 18. April 2026**
15:00 - 18:30 Uhr Apéro, Vortrag, Kochen, gemütlich Abendessen 

Foodsave-Koch-Workshop

“Dein Essen retten – zusammen geniessen – Geld sparen”



Jetzt anmelden und dabei sein!

Anmeldung
foodsave@nicole-baur.ch
Ort
Küche Campo, Zum Park 5, 8404 Winterthur

Vorkenntnisse
Wir erläutern und zeigen alles
Kosten
Keine, es ist alles gratis

Teilnehmerzahl limitiert - First come first serve