

Gebrauchsanleitung für Zürich Thomas Wyss

Eine Glacegeschichte (3)



Bevor wir hier weitermachen mit der Zürcher Glacekultur, noch eine wichtige Mitteilung in fremder, aber irgendwie doch auch in eigener Sache. Es geht um Wurstsalat.

Und darum, dass am kommenden Samstag auf dem Golfplatz Frick im Aargau die 5. Wusa-WM (das ist die Kurzform für Wurstsalat-Weltmeisterschaft) stattfindet. Und dabei um die sehr, sehr beschämende Tatsache, dass Zürich an diesem Wettkampf noch nie den Titel geholt hat (wenn ich recht informiert bin, reichte es nicht mal für Silber oder Bronze).

Bei der Premiere gewannen Anja und Julia Müller aus Basel. 2014 wars Metzger Schmid aus dem Fricktal, 2015 Stefan Buser aus dem Oberbaselbiet, und im letzten Jahr setzte sich Daniel Felice aus Gipf/Oberfrick gegen eine 38-köpfige Konkurrenz durch.

Hallooo??? In unserer Stadt wird Food aus der ganzen Welt aufgetischt, etliche Cracks schwingen hier den Kochlöffel, auch bei der währschaften

Küche sind wir erstklassig aufgestellt, man denke nur an die Schützenruhe, ans Muggenbühl oder Burgstein's Gasthaus Penalty. Und trotz diesem Gastropotenzial kriegen wir keinen begeisternden Wurstsalat hin? Sorry, aber das ist doch nicht zu glauben!

Darum ist dies hier irgendwie auch ein Aufruf an Zürcher Wusa-Spezialisten, am 22. Juli an diesem Titelkampf unsere blau-weissen Farben zu vertreten (es geht auch als Team, Infos findet man unter www.wurstsalat-weltmeisterschaft.ch). Das Startgeld beträgt 10 Franken, man bringt 200 Gramm Wurst- oder Wurst-Käse-Salat mit (da machen die Veranstalter keinen Unterschied), bewertet werden das Aussehen, der Geruch, der Geschmack, die Verarbeitung und letztlich der Gesamteindruck.

Wem das zu kompetitiv ist, kann ja beim sogenannten Publikumspreis mitmachen, in dieser Kategorie wird allein die Kreativität bewertet. Sollte, was wir eigentlich erwarten, jemand aus Zürich - der Kanton gilt ausnahmsweise auch - in die Ränge kommen, würden wir das in dieser städtischen Gebrauchsanleitung gross abfeiern! (Yep, die Sache ist uns tami wichtig.)

So, damit zum eigentlichen Thema. Und da lösen wir jetzt das letzten Samstag gegebene Versprechen ein und verraten (kostenlos!) das famose Eiskaffee Rezept aus dem ehemaligen Restaurant Aeschlimann in Wollishofen: Man nehme eine grosse Schüssel (kein Plastik!), gebe dreieinhalb Kugeln Kaffeeglace hinein, danach schöpfe man so viel Schlagrahm (nicht aus dem Bläser, selbst gemacht) dazu, dass die Kugeln rundherum zugedeckt sind. Nun vermenge man Glace und Rahm mit einem nicht zu grossen Schwingbesen sanft, aber doch druckvoll zu einer dickflüssigen Glacecreme. Womöglich denken Sie jetzt: So what? Wegen dieses banalen Gemischs macht der Typ so ein Gschiss?

Nein, macht der Typ nicht. Die wichtigste «Zutat», die wurde nämlich noch gar nicht genannt - der eisgekühlte Silberbecher! In diesen lässt man sorgfältig die Creme einfließen und garniert sie mit einem adretten Gupf Rahm, drapiert eine stolze Kaffeebohne oben drauf - voilà!

Am nächsten Samstag, in Teil vier, gibts noch ein paar Variationstipps plus weitere tolle Kapitel der langjährigen Zürcher Glacekulturgeschichte.