

Wie weiter mit dem Schweizer Cervelat?

Cervelathäute sind aktuell in aller Munde! Grund: Die Einfuhr Brasilianischer Rinderdärme ist gefährdet. Kein Grund zur Panik: Bis zur Fussball EM 08 sind noch genügend Vorräte vorhanden! Was aber geschieht danach? Die Alternativen werden auf breiter Front diskutiert und evaluiert. Es gibt viele Alternativen, aber jede hat halt so ihre Besonderheiten!

Kriterien der Auswahl sind: Kaliber, Fetteinschüsse, Schälbarkeit, Verfügbarkeit, Sicherheit und Preis!

Nach Aussagen meines Metzgers ist der Cervelat nicht gefährdet! Cervelats können genauso gut mit **Schweinsdärmen** hergestellt werden. Der Cervelat der Zukunft würde so etwas schlanker, was ja im Trend läge! Aussehen und Geschmack würden keine Änderung erfahren. Ein solcher Cervelat könnte für die kalte Verwendung auch geschält werden.

Collagendärme wären eine weitere Alternative. Diese werden aus Naturdärmen hergestellt und können in der gewünschten Grösse angeboten werden. *Nachteil: Sie sind nicht schälbar!*

Für Konsumentinnen und Konsumenten ist es wichtig, dass der Cervelat geschält werden kann und dass er erschwinglich bleibt! Auch ist es uns nicht Wurst, was im Cervelat drin steckt und wie die verwendeten Rohstoffe produziert wurden. Bei einem Jahresverbrauch von 160 Mio. Cervelats in der Schweiz ist es nicht verwunderlich, dass unsere Nationalwurst zur Chefsache erklärt wurde! Hoffen wir also, dass rechtzeitig ein Nachfolgeprodukt gefunden wird. Ich bin zuversichtlich!

☛ ***Inzwischen essen wir halt etwas weniger Fleisch und Wurst – als Anregung hier ein gesundes, günstiges und schmackhaftes Gericht mit eiweisshaltigen Linsen und fast ohne Fleisch!***

Kürbisgericht mit Linsen

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

50 g Speckwürfeli

1 kleine Zwiebel fein gehackt

2 – 3 Salbeiblätter gehackt

100 g feine grüne Puy Linsen oder rote Linsen, die aber über Nacht eingeweicht werden sollten

ca. 3 dl Gemüsebouillon

400 g Biokürbis

Salz und Pfeffer

Braten Sie den Speck ohne Fett in einer Bratpfanne an. Geben Sie die Zwiebel und die Salbeiblätter dazu und dämpfen Sie diese Zutaten mit 1 Esslöffel Wasser. Geben Sie nun die Linsen dazu, löschen Sie das Ganze mit der Gemüsebouillon ab und lassen Sie das Gericht 10 Minuten zugedeckt köcheln.

Unterdessen schälen Sie den Kürbis und schneiden ihn in kleine Würfel. Diese geben Sie nun zu den Linsen. Nochmals 20 Minuten zugedeckt weich kochen lassen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Salat serviert ergibt dies ein vollwertiges Mittag- oder Abendessen.

En Guete!

3 TIPPS zum Ausverkauf

Obwohl der amtlich bewilligte Ausverkauf längst abgeschafft wurde, blüht das Geschäft damit immer noch zur gleichen Jahreszeit, so der Winterschlussverkauf im Januar.

Wer wirklich profitieren möchte, sollte unterscheiden zwischen *Marken-Ware*, die das Geschäft schon vorher führte und *extra Ständern* mit speziell für den Ausverkauf hergestellter Massenware. Vor allem in grossen Warenhäusern findet man diese.

Wer wirklich profitieren möchte hält sich also besser an die Fachgeschäfte und fragt sich im voraus bei jedem Kauf:

☛ ***brauche ich das wirklich?***

Es hat ja keinen Zweck, nur zuhause seine Schränke mit „Schnäppchen“ zu füllen. Ausserdem macht Qualitätsware im späteren Gebrauch mehr Spass.

☛ ***Ausverkaufsware wird grundsätzlich nicht zurückgenommen;***
es lohnt sich also, diese vor dem Kauf genau auf Mängel zu überprüfen.

☛ ***Für jedes neu gekaufte Kleidungsstück ein altes ins Secondhandgeschäft oder in die Kleidersammlung geben;*** so bleiben Kleiderschränke übersichtlich.