



FOTO: PHILIPP ZINNIKER

Milch, Käse und Bonbons

Die Schweiz, das sind Milch, Käse, Schoggi und Uhren. So will es das Klischee. Und so falsch ist es nicht – solange die Schweiz nicht darauf reduziert wird. In unserem Schweiz Spezial widmen wir uns deshalb ausgiebig Milch und Käse, erweitern das kulinarische Schweiz-Bild aber mit Wurst und Wein, Mineralwasser und Bonbons. Die Beispiele auf den folgenden Seiten zeigen: Die Schweiz hat ganz schön was zu bieten. Eigentlich dürfen wir darauf stolz sein.

Beeren Jetzt ist Hochsaison

Ob Himbeere, Erdbeere oder Heidelbeere: Die kleinen Früchtchen sind beliebte Delikatessen, ob zum Dessert oder einfach zwischendurch. **Seite 20**



Würste in der Schweiz zu Hause

Liebhaber von Würsten müssen in der Schweiz keinesfalls darben: Jede Region kann mit ihrer Spezialität aufwarten. **Seite 40**



Bio-Milch Die von ganz nah

Die Aargauer haben eine, die Baselbieter ebenfalls und die Emmentaler sowieso: die Bio-Milch aus ihrer Region. Zwölf verschiedene Bio-Milchsorten sind bei Coop erhältlich. **Seite 44**



Zältli Paradies für Täfeli-Liebhaber

Nicht nur Kinder lutschen gerne ein Zältli, Täfeli oder Bonbon: Ein Sportmint oder ein Caramel ist fein. Die Schweiz ist ein kleines Zältli-Paradies. **Seite 48**





Hier gibts nichts zu meckern!

Spezialität.

Die cremigen Pro Montagna Büscion-Formaggini aus Ziegenfrischkäse werden am Fusse der Denti della Vecchia, in den Tälern von Lugano, hergestellt.

TEXT: NATALIA FERRONI
FOTOS: ANNICK ROMANSKI

Süss und hinterlistig, intelligent und frech – das sind die Eigenschaften, die Enrico Rezzonico an seinen Ziegen so sehr schätzt. Als er zu seiner Herde Saanenziegen läuft, eine typische Schweizer Ziegenrasse mit kurzem, weissem Fell, scheinen sich die hübschen Tiere nicht nur wegen der angeborenen Neugierde zu nähern, sondern auch wegen einer jahrelangen «Freundschaft» zwischen Züchter und Tier. ▶▶



Donghua Li (CH)
40, Kunstturn-Olympiasieger

» Ich schätze am Leben in der Schweiz speziell die Ruhe und Beschaulichkeit, die saubere Luft, die schönen Berge und die intakte Natur, der die Leute Sorge tragen.



Renée Zellweger (USA)
39, Schauspielerin

» «Ich erinnere mich gut an eine Zugfahrt von Klosters nach Zürich am frühen Morgen, das vergesse ich nie, es war so idyllisch. Ich werde sicher wiederkommen.»

Typisch Schweiz

Kletterstangen

Die Kletterstange ist vom Aussterben bedroht. Erstens ist Klettern nicht mehr Teil der militärischen Aushebung, zweitens erfüllt das Gerät die Euro-Norm 1176/1177 nicht, welche die Sicherheit von Spielplatzgeräten regelt. **Denn Kletterstangen können gefährlich sein; insbesondere dann, wenn man oben auf der Querstange den Handstand macht.**

FOTOS: DAN STEINBERG, ZVG



Alexander Pereira (A)
60, Zürcher Opernintendant

» Mich faszinieren die Begeisterungsfähigkeit und dass Zürich von den Dimensionen her ein Dorf ist, in Beruf und Freizeit aber die Möglichkeiten einer Weltstadt bietet.»



Die
schönen
Saanen-
ziegen
- einfach
unwider-
stehlich.

Schnell Tessiner Aperitif: Büscion

Ein schneller und sehr geschmackvoller Aperitif ist der Zitronen-Büscion à la Enrico und Françoise Rezzonico aus Sonvico. Für vier Personen: 150 g Büscion (entspricht einer Pro Montagna-Packung), die Schale einer geriebenen Bio-Zitrone, etwas Extra vergine Olivenöl, Salz und Zitronenpfeffer.



Alles mit einer Gabel umrühren. Die cremige Käsepaste auf geröstete Weissbrotstücken streichen und geniessen!

Vielseitig Tessiner Frischkäse

Der Büscion Pro Montagna ist ein durch Milchgerinnung gewonnener, cremiger und leicht säuerlich schmeckender Frischkäse. Er eignet sich hervorragend als Streichkäse und ist sehr bekömmlich.





►► Die «Fattoria del Faggio» (Hof an der Buche) befindet sich in Sonvico auf einer Höhe von etwa 900 Metern über Meer. Der Name wurde nicht willkürlich gewählt: «Zwischen Stall und Haus wächst die grösste Buche des Tessins. Der Stammumfang beträgt rund sieben Meter», so Enrico Rezzonico.

Hier, in diesem bezaubernden Ort, von dem aus man oben die Denti della Vecchia und unten den Luganer See bewun-



Die Saanenziege ist eine gute Milchlieferantin.

«Saanenziegen haben einen tollen Charakter, sehen gut aus und geben hervorragende Milch.»

dern kann, hält der 51-Jährige 130 Ziegen und drei Böcke. In der Sonne glänzt das schneeweisse Fell der Tiere. «Ich liebe diese besondere Rasse. Die Saanenziegen haben einen tollen Charakter, sehen gut aus und geben dazu auch noch hervorragende Milch», sagt Enrico voller Stolz.

«Chico» Rezzonico ist Käse-ereitechniker und war mehrere Jahre als Käse-reiberater im Tessin unterwegs. Ganz in seinem Element, gekleidet mit weissen Stiefeln, Schürze und Hut, zeigt er seine Käserei. Dort wird gerade der Teig zum Abtropfen aus dem Käsechessi genommen.

Die Glasfenster nach aussen sind tiefer angelegt, als man es sich gewohnt ist. «So können uns auch Kinder bei der Käseherstellung zuschauen, denn die «Fattoria del Faggio»



ist gleichzeitig auch ein Agriturismo-Betrieb», so Enrico Rezzonico.

Sorgfältig füllt er den Teig, der vor 24 Stunden geronnen ist, in Baumwolltücher und schnürt diese dann zu Bündeln, die später aufgehängt werden. Nach 48 Stunden

formt er aus diesen eindrucklichen «Riesenkugeln» von Hand einzelne «Büscion»-Formaggini von je 50 Gramm – einen weissen, frischen und cremigen Ziegenkäse. Und wer glaubt (oder befürchtet), dass der «Büscion» nach Ziege riecht und schmeckt, der irrt

Typisch Schweiz Pingu



Für 38 Millionen Franken wurden 2002 die Rechte an der Plastilin-Figur Pingu nach London verkauft. Nicht zu den Profiteuren gehörte der Puppentrickfilmer Otmar Gutmann. Vom Schwarzwald in die Schweiz eingewandert, kreierte er den niedlichen Pinguin vor gut 20 Jahren in einem Filmstudio in Affoltern am Albis. Pingu-Filme wurden in über 100 Ländern gezeigt.

FOTOS: ZVG



Pro Montagna

Der Spielzeug-Bauernhof

Huhn und Henne, ein Schwein und eine Kuh – diese kleine Auswahl an niedlichen Holztieren stammt aus der Schreinerei Trauffer in Hofstetten bei Brienz im Berner Oberland. Sie wurden von den 10 Angestellten und ebensovielen Heimarbeiterinnen und Heimarbeitern von Hand hergestellt.

Das Holz stammt aus nachhaltig bewirtschafteter Waldwirtschaft und ist mit dem FSC-Siegel zertifiziert. In einem ersten Arbeitsgang sägen die Mitarbeiter zunächst den sogenannten Rohling aus. Danach werden die Stücke einzeln weiter bearbeitet. «Jedes Stück wird in die Hand genommen», erklärt Firmenchef Marc A.



Der Büscion-Teig muss 48 Stunden lang abtropfen.

sich. Die Frische des Produkts (es ist nur 28 Tage haltbar) und die Herstellungsweise machen diesen Käse zum unvergesslichen und unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

Die Ziegenmilch, die zudem verträglicher ist als Kuhmilch, und die feine-

ren Fettkügelchen machen den Käse äusserst cremig.

Der «Büscion» wurde als Pro Montagna-Produkt ausgezeichnet. Beim Kauf einer Packung «Büscion» gehen zehn Rappen an die Coop Patenschaft für Berggebiete. Diese Paten-

schaft, deren Verwaltungskosten zu 100 Prozent von Coop getragen werden, hilft Schweizer Bergbauernfamilien und unterstützt innovative Projekte in unseren Berggebieten.

Darauf ist Enrico Rezzonico besonders stolz. «Es ist schön zu wissen, dass

hinter diesem Produkt echte Solidarität steckt und dass der Verkauf von meinem Käse auch anderen Bergbauern hilft. Ausserdem verkauft Coop ein Ziegenprodukt, das aus einem der Kantone mit den meisten Ziegen kommt, das ist doch wunderbar!»

Enrico Rezzonico liebt seine Ziegen.



Der Käser «Chico» Rezzonico war mehrere Jahre als Käseberater im Tessin unterwegs.

Trauffer. Zuletzt werden die Holzspielsachen mit giftfreien Farben bemalt. Diese in Handarbeit gefertigten Tierfiguren werden dann unter

dem Label «Pro Montagna» verkauft. Die Hühner, Kühe und Schweine und noch weitere Figuren sind in den Coop City-Warenhäusern erhältlich.



Pro Montagna
Ein Mehrwert



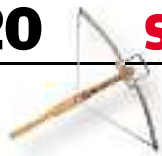
Ein Mehrwert in Geschmack, Wertschöpfung und Pflege der Landschaft zeichnen Pro Montagna-Produkte aus. Mit jedem Kauf fliesst ein Beitrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete.

link
www.promontagna.ch

Typisch Schweiz
Postautostrasse



Seit 1922 geniessen «Fahrzeuge im Linienverkehr» auf schmalen Bergstrassen Privilegien. So muss der Restverkehr bei schwierigem Kreuzen den Anweisungen der Führer ebensolcher Vehikel Folge leisten. Die entsprechenden Strecken nennt man Bergpoststrassen – eine Schweizer Erfindung – signalisiert sind sie mit einem gelben Posthorn in einem blauen Quadrat.



«Schweizer Helden sind zu Fuss unterwegs»

Helden erhalten Denkmäler. Auch in der Schweiz. Die Coopzeitung hat deshalb mit dem Basler Historiker Georg Kreis gesprochen.

TEXT: MATTHIAS ZEHNDR
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Coopzeitung: Amerika hat die Freiheitsstatue in New York, England den Nelson am Trafalgar Square - und die Schweiz? Georg Kreis: Das setzt voraus, dass es so etwas wie ein einziges Nationaldenkmal gibt. Tatsächlich

hat man auch in der Schweiz immer wieder versucht, Nationaldenkmäler zu errichten. Gelingen ist es eigentlich nur den Urnern mit ihrem Wilhelm Tell. Auch im Fall der Urner ging es aber nicht nur um die Verherrlichung des Nationalgedankens, sondern immer auch um eine Bekräfti-

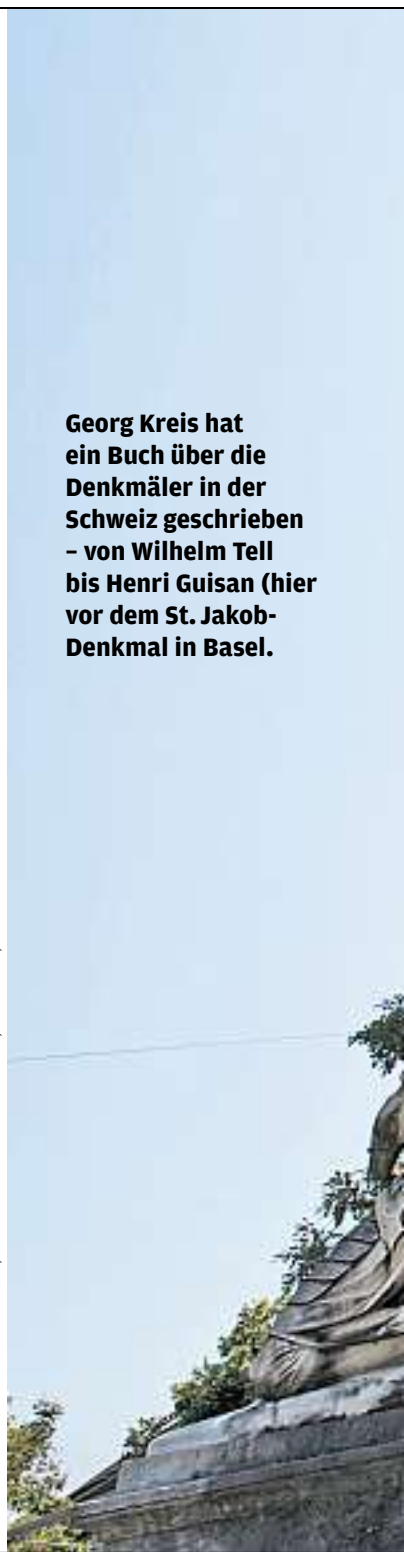
gung des Lokalen oder des Kantonalen. Das Denkmal ist also nicht nur vereinigend, sondern auch hervorhebend: Uri ist für die Betroffenen eben besonders wichtig. Das zeigt sich am sonderbaren Streit über die Inschrift, die auf dem Sockel unter Tell hätte prangen sollen. Die Urner wollten «Heimat und Vaterland» schreiben, weil das für sie nicht dasselbe war. Berner und Zürcher wehrten sich dagegen.

Neben dem Löwen von Luzern ist Tell in Altdorf sicher das bekannteste Denkmal. Bildet das Denkmal den Tell ab - oder hat das Denkmal das Bild vom Tell geprägt?

Es ist beides. Wobei es stärker das Bild des Tell geprägt hat. Es gab schon vorher unzählige Bilder von Tell, meistens mit Hut. Es wurde als neu empfunden, dass Richard Kissling den Tell mit einer Hirtenkapuze zeigt. ►►

Georg Kreis hat ein Buch über die Denkmäler in der Schweiz geschrieben - von Wilhelm Tell bis Henri Guisan (hier vor dem St. Jakob-Denkmal in Basel).

FOTOS: FERDINANDO GODENZI, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI, KEYSTONE, ZVG



Michael Schumacher (D)
39, 7-facher F1-Weltmeister

» Hier im grünen Umland von Genf fühlen wir uns wohl, die Menschen hier sind freundlich und zurückhaltend. Wir geniessen es, nicht im Mittelpunkt zu stehen.



Ari Sulander (SF)
39, Eishockey-Goalie ZSC-Lions

» Mir gefällt, dass in Zürich ähnlich viel los ist wie in Helsinki, die Leute sehr freundlich sind, und alles funktioniert gut. Vielleicht bleiben wir für immer hier.»

Günstig Die Marke von Coop

Das Swiss Alpina Mineralwasser stammt aus dem bündnerischen Rothenbrunnen und wird im



benachbarten «Mineralwasserdorf» Rhäzüns exklusiv für Coop abgefüllt.

Himbeeren Ein Hoch auf die Saison

Die weiche Konsistenz und samtige Haut von Himbeeren sind ein echter Gaumenschmeichler. Lassen Sie sich diesen aromatischen Luxus am besten ganz langsam auf der Zunge zergehen.





Typisch Schweiz

Aromat

96 von 100 Schweizern kennen Aromat; ein Wert, der Marketing-Strategen erblassen lässt. Dem Kochlöffel schwingenden Knorrli sei Dank. Seit 1952 rieselt der Alleswürzer aus dem gelb-grünen Streuer mit dem roten Hut: auf Tomaten, Dreiminuteneier, Geschwellti und überhaupt. Und wer hats erfunden? Walter Obrist, Versuchskoch bei Knorr in Thayngen.

Bekömmlich ohne Kohlensäure

«Stille Wasser gründen tief», sagt der Volksmund. Das stille Cristalp gründet auch besonders lange: Seine unterirdische Reise durch das Walliser Gestein dauert rund 25 Jahre. Jetzt 33 Prozent günstiger!



Sybil Schreiber (D)
45, Autorin

„Hier habe ich mein Glück gefunden, ich liebe den Dialekt, die Züge, die im Takt fahren, und die gelben Wanderwegschilder, die es in jedem Dorf gibt.“

Erdbeeren Welch ein Früchtchen

Ihr einmaliges Aroma darf jetzt in keiner Quarkspeise, Torte und in keinem Shake fehlen. Aber bitte mit Sahne! Hmm, so fein!



EINMAL IM LEBEN ÜBER DEN SÜD-ATLANTIK

Zwei Kreuzfahrterlebnisse zu sensationellen Cruisetour-Preisen

20.11. – 10.12.08

**Von Italien nach
Argentinien**
mit MSC Armonia****

20 Tage - ab CHF pro Person

3195.- !

Genua-Marseilles-Barcelona-
Lissabon-Madeira-Teneriffa-Recife-
Salvador de Bahia-Buenos Aires. inkl.
Hotelübernachtung und Stadtrundfahrt
Rückflug in die Schweiz



02.11. – 20.11.08

**Von Italien nach
Brasilien**
mit MSC Musica****+

19 Tage - ab CHF pro Person

3155.- !

Venedig-Bari-Malta-Malaga-Madeira-
Teneriffa-Recife-Salvador de Bahia-
Rio de Janeiro-Santos (Sao Paulo).
Rückflug in die Schweiz

Pauschalpreise pro Person in CHF

	Armonia		Musica	
Innenkabine, Kat. 1	3195	3523	3155	3363
Aussenkabine, Kat. 7/5	4115	4443	3790	3983
Aussenkabine Balkon, Kat. 7	---	---	4225	4418
Suite Balkon, Kat. 11/12	5330	5658	5985	6178

Weitere Kategorien auf Anfrage

Inbegriffene Leistungen: Bustransfer Schweiz-Hafen, Kreuzfahrt mit Vollpension, Hafentaxen, Bordveranstaltungen, Flug Buenos Aires oder Sao Paulo-Zürich, Transfers, Flughafentaxen. Zusätzlich Kreuzfahrt mit MSC Armonia: Hotelübernachtung und Stadtrundfahrt in Buenos Aires, Transfers, Treibstoffzuschläge (CHF 96.- p.Person). **Nicht inbegriffen:** Landausflüge, Getränke, Trinkgelder.



Jetzt buchen

CRUISETOUR

General Wille Str. 10 8002 Zürich

044 - 289 81 81

Ihre Quelle für zu Hause

- Mehr Genuss bei Tee und Kaffee
- Sicherer Schutz vor Geräteverkalkung
- Geniessen Sie frisches, BRITA gefiltertes Wasser

Mehr Infos und Gewinnspiele:
www.brita.ch

36.²⁵
statt 51.80

**BRITA
Filterkartuschen
MAXTRA**

Pack 6

19.⁹⁰
statt 29.90

**BRITA
Wasserfilter
ALUNA**

Jetzt Aktion im Coop – gültig von 22.07.2008 bis 26.07.2008

Nationaldenkmal: Der legendäre Wilhelm Tell und sein Sohn Walterli als Statue im Dorfzentrum von Altdorf.

►► Das visuelle Nachleben des Denkmals beweist, dass dieses Bild des Tell stark prägend war.

Der Fünfliber zeigt aber nicht den Tell, oder?

Nein, das ist ein anonymes Hirte, man könnte aber meinen, es sei der Tell.

So oder so: Denkmäler sorgen dafür, dass unser Bild eines Helden in Stein gemeisselt ist.

Ja, oder in Erz gegossen ... Ein Denkmal möbliert unsere Vorstellung und ein Stück weit auch das kollektive Gedächtnis. Wer nachher etwa in einem Theaterstück diese Gestalt spielen will, schlüpft in so eine Marmor- oder Bronzeplastik hinein. Das war eine Zeitlang sogar Mode, solche stehenden Bilder, bei denen man sich ins Denkmal verkleidete. Aber: Selbst wenn das Denkmalsbild nicht kopiert wird, selbst wenn man ein Gegenbild machen will, ist das Vorbild



FOTOS: KEYSTONE



Für die Opfer des Tunnelbaus am Gotthard: das Denkmal von Vincenzo Vela in Airolo.

noch da. Die Negation setzt ja voraus, dass vorher ein starkes Bild da war. Und noch immer da ist.

Das Telldenkmal ist nicht nur ein Bild des Helden, das Denkmal selbst ist ein wichtiges Sujet in der Schweiz.

Das Besondere ist sicher die Kombination von Vater und Sohn, der Sohn, der zum Vater hinaufschaut, der Vater hat den Arm über die Schulter des Kindes gelegt. Es gibt ja auch viele Darstellungen der Schusszene, die-

Das Denkmal von General Henri Guisan steht auf dem gleichnamigen Platz in Lausanne-Ouchy.

se Kombination ist aber sehr prägend.

Was auffällt an Ihrer Denkmalgeschichte: Denkmäler stehen nicht einfach an wichtigen Orten, es wurde immer wieder versucht, mit einem Denkmal einen Ort aufzuwerten. Kann das gelingen?

Das gelingt auf jeden Fall. Einerseits brauchen Reisende und Touristen, aber auch Einheimische klare Etappenorte oder Zielorte, andererseits brauchen rituelle Veranstaltungen wie Offiziersbrevetierungen, Ehrungen von Velorennfahrern oder regionale Feste eine Kulisse. Ein Beispiel: Wenn ein Bundesrat gewählt worden ist, reist er in seinen Kanton. Wenn er den Kantonsboden betritt, ►►



Noblesse Klassiker aus der Waadt

Seit römischer Zeit bekannt sind die Mineralquellen von Henniez. Sie liegen in einem grossen, geschützten Naturpark in der gleichnamigen waadtländischen Gemeinde. Henniez zählt zu den leicht mineralisierten Mineralwässern. Die Mineralwasser-Klassiker von Henniez gibts jetzt ein Drittel günstiger als normal: Sie zahlen nur Fr. 4.60 statt Fr. 6.90.



FOTOS: KEYSTONE, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI

Typisch Schweiz Kaba-Schlösser

56 Millimeter lang, flach, runder Kopf, Schaft ohne Zacken. Sein Gegenpart: ein Zylinderschloss mit komplexem Innenleben. Beide zusammen bilden in ihrer ausgereiftesten Version ein beinahe unknackbares Paar - ohne Spuren zu hinterlassen, hat es noch keiner geschafft. Erfunden hat es 1934 Fritz Schori, Tüftler bei Tresorhersteller Bauer Kaba AG in Wetzikon.



►► macht er einen ersten Halt. Alle Tessiner Bundesräte machen in Airolo einen Halt und sie machen ihn vor dem Vela-Denkmal.

Die Helden werden also zur Kulisse?

Ja. Der Held hat immer zwei Seiten. Einerseits schaut man an ihm empor und andererseits eignet man ihn sich an und instrumentalisiert ihn dadurch. Ein Erinnerungsbild einer Familie macht man, wenn möglich, vor einem speziellen Hintergrund. Im Zweifelsfall steht man vor ein Denkmal und nicht vor eine Drogerie oder Bäckerei.

Nicht gelungen ist es mit dem Guisan-Denk-

mal. Schon Zeitgenossen protestierten dagegen, dass Guisan nach Lausanne-Ouchy abgeschoben wurde, weil alle anderen Plätze in Lausanne als Autoparking genutzt wurden.

Das war natürlich in einer Zeit, als das Auto im

«Im Zweifelsfall steht man vor ein Denkmal, nicht vor eine Drogerie oder Bäckerei.»

Aufschwung war. Heute würde man den Guisan vielleicht als Verkehrsberuhiger nutzen. Ein anderer Gedanke war aber: Das Umfeld musste so gross sein, das beim General gebührende Trup-

penaufmärsche möglich waren. Es ist dem Guisan-Denkmal aber nicht gelungen, Ouchy durch seine Präsenz aufzuwerten. Man kann darüber spekulieren: An sich befindet sich die Denkmahlerrlichkeit in dieser Zeit (1966) bereits im Sinkflug, es hätte je nach Gestaltung dennoch ein Erfolg werden können. Vielleicht hat die konkrete Realisation des Standbildes auch seinen Anteil. Man sagt ja immer wieder, dass seither Denkmäler eben keine Wirkung mehr haben. Es gibt aber Gegenbeispiele. So taucht die Basler Helvetia von Bettina Eichin immer wieder als Sujet auf. Diese Künstlerin scheint also einen Nerv der Zeit getroffen zu haben.

Das Guisan-Denkmal war schon fast so etwas wie ein Staats-Akt. So musste der Künstler Schweizer Bürger sein. Das hat den Anschein von etwas Heiligem.

Dem ist gegenüberzustellen, dass Neuenburger bei ihrem Bundesdenkmal beklagten, dass sie dafür Schweizer nehmen mussten, weil sie sicher waren, dass sie zu einem besseren Denkmal gekommen wären, wenn sie einen Franzosen hätten nehmen können. Da zeigt sich ein gewisser Protektionismus, man will die einheimische Kunst schützen und fördern. Aber man geht schon auch davon aus, dass ein Einheimischer den besseren Zugang zum Thema hat.



Himbeeren, Schweiz
250 g
zum aktuellen Tagespreis



3.30
statt 3.90

*Coop Jogurt
Frucht assortiert
6 x 180 g

Angebot gültig bis 26.07.08



Coop Bündnerfleisch,
ca. 70 g, per 100 g, **9.30**



Bell Burehamme Rustico,
ca. 150 g, per 100 g, **4.10**



2.50
Rabatt

**Auf Coop Le
Gruyère AOC
(ohne Bio), per kg
z. B. surchoix/
rezent, verpackt
17.50 statt 20.-

Angebot gültig bis 26.07.08



*Emmi Birchermüesli Classic,
200 g, 2.-

*Baer Camembert Suisse,
250 g, **4.95**



Schweizer Wochen vom 22. Juli bis 2. August 2008

Angebote gültig bis Samstag, 2. August 2008, solange Vorrat

* Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten

** Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und Coop City



Portrait Georg Kreis

Georg Kreis (64) ist Professor für Neuere Allgemeine Geschichte und Schweizergeschichte an der Universität Basel. Er hat in verschiedenen Historikerkommissionen mitgearbeitet, etwa in der Bergier-Kommission zur Erforschung der Rolle der Schweiz im Zweiten Weltkrieg oder in der Kommission zu den Beziehungen der Schweiz zu Südafrika. Kreis leitet das Europainstitut der Universität Basel und präsidiert die Eidgenössische Kommission gegen Rassismus.

Georg Kreis: Zeitzeichen für die Ewigkeit. 300 Jahre Schweizerische Denkmaltopografie. Verlag NZZ Libro. Im Handel oder für Fr. 58.50 unter:

[link
www.coopzeitung.ch/shop](http://www.coopzeitung.ch/shop)

Das beste Gegenbeispiel wäre Schiller, der, ohne die Schweiz je gesehen zu haben, den «Tell» schrieb. Ja, natürlich. Aber auch nur, wenn es um das Lancieren der Idee geht. Wenn der Schiller einer real existierenden Persönlichkeit hätte gerecht werden müssen, wäre es vielleicht auch nicht gegangen. Aber es wäre reizvoll, sich zu überlegen, was Schiller aus dem Guisan-Stoff gemacht hätte.

Das Guisan-Denkmal ist, neben dem Waldmann-Denkmal in Zürich, dem Erlach in Bern und dem Dufour-Denkmal in Genf, eines der wenigen Reiterdenkmäler in der Schweiz. Gehen Schweizer Helden zu Fuss?

Nach einer bestimmten Lesart war der schweizerische Befreiungskampf ein Kampf von Bauern gegen Ritter. Winkelried ist ja auch nicht auf dem Ross gehockt. Die Reiter, das waren die Angreifer. Der Prototyp des Eidgenossen ist ein Infanterist. Es hat diesen grossen Streit gegeben bei Bubenberg in Bern: Der obsiegende Künstler hat den Bubenberg zu Fuss, sein Hauptkonkurrent auf dem Pferd gezeigt. Alle Helden, ob Fontana in Chur, Winkelried in Stans oder der einfache Eidgenosse von Giornico, alle sind sie zu Fuss «unterwegs».

Haben die Denkmäler eine prägende Wirkung auf unser Selbstbild? ▶▶

ANZEIGE

CPW30-31/08



Waadtländerbrot,
500 g, 2.80



Coop Naturaplan Bio-Burebrötli,
1 Stück, 79 g, 1,-



*Hug Dar-Vida Urdinkel,
3 Packungen, 125 g, 2.50

Familia c.m. plus,
600 g, 6.70



*Familia Champion,
1 kg, 8.50

9.50
statt 11.50

Incarom Classic
2 x 275 g



22.90
statt 29.20

Ovomaltine
2 x 1 kg



*Gerber Schmelzkäse extra,
200 g, 3.25



Coop Schweizer Honig,
500 g, 12.20



6.30
statt 7.90

Hero Delicia
Konfitüre
Erdbeere

2 x 320 g



Für mich und dich.

Entdecken Sie die Schweiz.



Zauber der Schmetterlinge: Im Papiliorama in Kerzers live zu sehen.

Papiliorama in Kerzers

Tropische Farbenpracht, exotische Formenvielfalt. Das Papiliorama in Kerzers bietet spannende Naturerlebnisse für Gross und Klein. Willkommen auf einer Entdeckungsreise, die alle Sinne erfreut!

Faszination der Tropen im Drei-Seen-Land. Nichts liegt näher als eine Entdeckungsreise in die vielfältige bunte Welt der exotischen Tiere und Pflanzen unserer Erde: Wie wärs mit einem Spaziergang durch ein blühendes Amphitheater mit Palmen mitten in einem bunten Ballet von hunderten von Schmetterlingen und Kolibris? Oder mit einem Ausflug in die mysteriöse Welt der Nacht im tropischen Amerika? Die Faszination der Tropenwälder kann bei jedem Wetter erlebt werden. Besonders spannend ist der neue «Jungle Trek», bei dem man auf einer sieben Meter hohen Brücke durch die Baumkronen eines echten Urwalds streift und dort bunten Vögeln, Leguanen und Pekaris begegnet. Und wer wissen will, welche geheimnisvollen Wesen nachts durch die Tropenwälder streifen, wird im einzigartigen Nocturama mit lebenden Schmetterlingen und nachtaktiven Tieren so manche Überraschung erleben. Auch für Abwechslung für die Kleinen ist gesorgt: Draussen warten die handzahmen Tiere im Streichelzoo auf Spielkameraden, und ein grosser Naturspielplatz lädt zum Austoben ein.

Ermässigung 50% im Juli. Bis 20% von August bis Dezember.

Inbegriffen Bahnfahrt nach Kerzers Papiliorama und zurück, Eintritt ins Papiliorama.

Mit Streichelzoo und grossem Naturspielplatz, Voliere mit einheimischen Schmetterlingen, Cafeteria, grosser Boutique und vielem mehr.

Öffnungszeiten Sommerzeit 9–18 Uhr, Winterzeit 10–17 Uhr.

Ermässigtes RailAway-Kombi-Angebot erhältlich an Ihrem Bahnhof.

WETTBEWERB



Wie heisst die Ausstellung mit nachtaktiven Tieren?

Gewinnen Sie eine von 50 Duo-Tageskarten und reisen Sie zu zweit!

Antwort in das weisse Feld schreiben und Coupon senden an: SBB, Wettbewerb «Entdecken», 3024 Bern. Die Gewinner werden ausgelost. Einsendeschluss ist der 31. August 2008. Über diesen Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



«Alle Denkmal-Helden sind letztlich vereinnahmte Helden.»



► Die Frage ist, ob das heute noch so ist. Ich habe einen älteren Germanistik-Kollegen, der hat mir gesagt, erst bei dem Buch sei ihm bewusst geworden, wie die Denkmäler in seiner Jugend das Geschichtsbild geprägt haben. Ich habe aber Zweifel, ob das heute noch der Fall ist.

Ein spezielles Denkmal ist das Gotthard-Denkmal in Airolo – ursprünglich hatte Vincenzo Vela den Arbeitern ein Denkmal setzen wollen. Dafür fand er aber keinen Auftraggeber. Sind die Helden der Arbeit in der Schweiz keine Helden?

Wahrscheinlich nicht nur in der Schweiz nicht. Später wird der anonyme Arbeiter zum Helden – wie der unbekannte Soldat. Der Arbeiter hat ja auch etwas von einem Giganten, wie ihn Michelangelo gerne darstellte, ein Atlas-Träger der Welt. Die Schweiz ist da kein Sonderfall. Der Gotthard-Ingenieur Favre hat in Genf

lange vor den Arbeitern ein Standbild gekriegt. Bei Arbeitern wird es halt schnell anonym und kollektiv, aber auch den Lebenskampf visualisierend. Das Monument wird zum Grabstein für die gefallenen Arbeiter, im Vordergrund steht das Leiden der menschlichen Kreatur.

Die Wirkung vieler Denkmäler ist verpufft: Man nimmt sie gar nicht mehr wahr. Ein Beispiel dafür ist das Escher-Denkmal vor dem Hauptbahnhof Zürich: Das gehört einfach zur Stadt. Ist das der Helden Tod?

Man könnte die Vermutung haben, dass mindestens diese Art von Helden schon vorher in unseren Köpfen gestorben sind und deshalb nicht mehr wahrgenommen werden. Ich würde aber nicht sagen, dass in unserer Gesellschaft die Pflege von Heldentum völlig ausgestorben wäre. Ich weiss nicht, ob Köbi Kuhn ein Held ist oder ob ein Fuss-

Tiefgründig aus dem Bündnerland

Das Bündner Schiefergestein gibt dem Valser Wasser seinen besonderen Charakter. Es kommt aus bis zu 1000 Metern Tiefe.



Brombeeren Reich an Vitaminen

Brombeeren sollte man – wenn immer möglich – frisch geniessen. Ein reiches Beersortiment ist jetzt bei Coop erhältlich.



ballstar, vor allem, wenn er erfolgreich ist, zu einem Helden gemacht wird. Roger Federer etwa – ist das ein Held? Er hat mit seiner freundlichen Gleichständigkeit etwas ausgesprochen unheldenhaftes.

Es gibt Helden, die schaffen, wie der Tell, den Sprung ins kollektive Bildergedächtnis, andere Helden enden wie Escher als Taubenständer. Wer landet wo?

Das Unternehmerdenkmal, wie eben dasjenige für Escher, ist eine sehr rare Spezies. Es ist undenkbar, dass Vasella ein Denkmal kriegt. Es ist aber auch schwer denkbar, dass Dürrenmatt oder Frisch ein Denkmal bekommen, schon Gottfried Keller war schwierig, schon Henri Dunant hat kein Denkmal, das diesen Namen verdient. Ich will damit auch nicht sagen, dass er eines brauchte. Dass Pestalozzi so denkmalwürdig geworden ist, das ist einer klaren Instrumentalisierung seiner Person für den Aufbau des schweizerischen Schulwesens zuzuschreiben. Mit den meisten Denkmälern propagiert man Tugenden wie Entsagung, Hingabe, Disziplin, die man

staatsbürgerlich nutzen möchte. Der Pestalozzi ist die zivile Variante eines Generals: Er stellte kämpferisch sein Leben in den Dienst der gemeinsamen Sache. Alle Denkmal-Helden sind letztlich vereinbarte Helden.

**Denkmal im Bild
Gesucht: Ihr Foto!**

Sie gehen an einem Denkmal vorbei? Machen Sie mit Ihrem Handy ein Foto und schicken Sie dieses mit dem Betreff «DENKMAL» an die 2667. Orange-Kunden senden die MMS an die 079 659 66 51. Kosten: 20 Rappen plus Versandkosten (variiert je nach Anbieter). Einsendeschluss: 11. August 2008. Bereits eingesandte Bilder unter:



► [link www.coopzeitung.ch/denkmal](http://link.www.coopzeitung.ch/denkmal)

Testen Sie Ihr Wissen!

Online-Quiz: Was stellt welches Denkmal dar? Wo stehts?

www.coopzeitung.ch/denkmal

Heidelbeeren

Aus Wald und Moor

Die Heimat der Heidelbeeren sind Kiefern- und Fichtenwälder, Hochmoore und Heiden Eurasiens und Nordamerikas. Sie werden mittlerweile auch in der Schweiz angebaut.

Die wohlschmeckende Frucht ergibt einen stark färbenden Saft und ist reich an Vitamin C, Eisen und Kalzium.



Lindt 

MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845



Feinste Schweizer Milch-Chocolade

Die Lindt Milch-Chocolade schmeckt darum so gut, weil die Lindt Maîtres Chocolatiers ihre zarte Chocolade mit feiner cremiger Schweizer Milch verfeinern.



7.90
statt 9.75

auf Tafel-
Multipacks
5 x 100 g

Lindt Milch Extra,
Lindt Milchnuss,
Lindt Double Lait

FESTIVAL DU LAIT
SUISSE  



FOTOS: KEYSTONE, ZVG

Von hier kommen feine Weine: Walliser Rebberge oberhalb von Sion.

Alten Rebsorten auf der Spur

Im Wallis zu Hause

Ob alteingesessen oder nicht, edle Rebsorten aus dem Wallis sorgen für unverwechselbare, hochstehende Weine.

Laut einer kürzlich veröffentlichten Studie sind alteingesessene – in der Fachsprache autochthon genannte, Rebsorten aus dem Wallis, wie der Cornalin, in Wahrheit anderen Ursprungs als bisher angenommen. Damit wurde ein Mythos zerstört – mit derselben Technologie, die auch bei Vaterschaftstests zum Einsatz kommt. Eine solche DNA-Analyse zeigt, dass der Cornalin, die Walliser Rebsorte schlechthin, durch ei-

ne Kreuzung zweier Weinsorten aus dem Aosta-Tal entstand: Mayolet und Petit Rouge ergaben Cornalin. Ähnlich erging es auch dem Humagne blanc, der schon um 1300 schriftlich erwähnt wurde und in Wahrheit mit zwei südfranzösischen Rebsorten genetisch verwandt ist. Bis anhin galt die Annahme, dass diese Rebsorten von den Römern ins Land gebracht worden seien. Nun zeigt sich aber, dass sie erst um das Jahr 1000 in die Schweiz gekommen sind.

Andererseits: In unserer globalisierten Gesellschaft werden Cabernet und Chardonnay rund um den Globus angebaut und entwickeln von Region zu Region andere sensorische Eigenschaften. Angesichts dieser Tatsache kann man eine Rebsorte, die schon seit Generationen angebaut wird, auch weiterhin mit Fug und Recht als autochthon bezeichnen. Und schliesslich verdanken wir edlen Sorten wie diesen unsere unverwechselbaren Weine. *ac*



Barbara Meier-Dittus
Weinjournalistin und Sommelière

Zeigen wir Flagge!

Warum bloss tendieren wir, sobald «hoher Besuch» oder ein besonderer Festtag ins Haus stehen, fast automatisch dazu, solche Gelegenheiten mit einem renommierten ausländischen Gewächs zu feiern? Gerade wenns «drauf ankommt» wäre doch der Griff zu einem hervorragenden Schweizer Wein am nahe liegendsten. Mit Spezialitäten, die ausserhalb unseres Landes kaum oder gar nicht kultiviert werden, können wir die Eigenständigkeit und Vielfalt des Weinlandes Schweiz am besten hervorheben. Die alte Walliser Rebsorte Cornalin – früher Alter Landroter genannt – eignet sich ausgezeichnet als Visitenkarte. Der Wein Bibacchus ist ein richtiger Charmeur mit anregend beerigem und kräuterartigem Bouquet, feiner Textur und schöner Frische. Zu Walliser Trockenfleisch oder Speck gibt es nichts Besseres!



Robert Schlag
Oenologe

Aussichten für die Schweizer Weinernte 2008 Vorfreude ist erlaubt

Eine Prognose zum Jahrgang 2008 ist schwierig. Denn die Wochen vor der Ernte, die Monate August und September, sind entscheidend. Wagen wir trotzdem einen Blick in die Kristallkugel: Begonnen hat das Rebjahr sehr gut. Im milden Frühling trieben die Reben früh aus. Der Kälteeinbruch Ende Mai ver-

zögerte die Blüte jedoch um ein bis zwei Wochen. In einigen Regionen wurden nicht alle Blüten befruchtet, was zu einer Verrieselung führte. Das ist nicht tragisch, lockere Trauben trocknen schneller und die Gefahr von Fäulnis ist geringer. Das feuchtwarme Wetter erhöhte den Pilzdruck, es musste in kürzeren

Intervallen gespritzt werden. Die heftigen Gewitter und Hagelschauer der vergangenen Wochen haben lokal grosse Schäden angerichtet. Abgesehen davon sind die Winzer zufrieden und erwarten Mengen und Qualitäten, die dem Durchschnitt der letzten drei Jahre entsprechen. Wir dürfen uns freuen!

Weintipp Cornalin du Valais AOC Les Celliers de Sion Bibacchus

Preis: Fr. 15.90/75 cl

Herkunft: Schweiz

Region: Wallis

Rebsorte: Cornalin

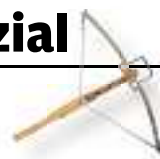
Genussreife:

2-5 Jahre ab Ernte

Erhältlich: In grösseren Coop-Verkaufsstellen und unter:



link www.coopathome.ch



5 Fragen an den Popstar

James Blunt

1. Warum leben Sie in der Schweiz?
2. Was schätzen Sie an der Schweiz am meisten?
3. Wie erleben Sie die Schweizerinnen und Schweizer?
4. Welches ist Ihr Lieblingsort in der Schweiz?
5. Was vermissen Sie in der Schweiz aus Ihrem Heimatland am meisten?

1. Ich lebe wegen dem Skifahren in Verbier! Aber nicht nur. Die Leute, die dort leben, sind sehr warmherzig und es herrscht im Dorf eine tolle Atmosphäre. Ich habe dort mit meinen Freunden schon viele tolle Wochenenden verbracht. Leider bin ich gerade nur noch selten zu Hause, da ich mich auf einer 15-monatigen Welttournee befinde!



2. Die Menschen und das Skifahren.

3. Es ist schwierig zu generalisieren, da der deutschsprachige, französische und italienische Teil sehr unterschiedlich sind. Ich finde es jedoch toll, dass diese Volksgruppen in einem Land so friedlich miteinander zusammenleben können und bei meinen Konzerten so überraschend enthusiastisch sind.

4. Weil ich die Ruhe in den Bergen enorm schätze, habe ich mich in Verbier verliebt. Nun, da ich zum zweiten Mal auf der malerischen Piazza Grande auftrete, muss ich jedoch zugeben, dass mich auch Locarno fasziniert. Es ist zu dieser Jahreszeit ein wunderschöner Ort!

5. Obwohl ich beinahe alles esse, was auf den Tisch kommt, ist es bestimmt nicht die englische Küche, die ich in der Schweiz vermissem... Aber was gibt es Wichtigeres als Familie und Freunde? Egal, wo auf der Welt du in netter Gesellschaft bist, kannst du eine gute Zeit haben.

Pro Specie Rara fördert die Vielfalt

200 Tomatensorten - da ist für jeden die Richtige dabei

Bei Pro Specie Rara sind nicht weniger als 200 Tomatensorten registriert. Viele davon drohten in Vergessenheit zu geraten. Nicht jede dieser 200 Sorten ist wieder im

Verkauf erhältlich. Sie werden zum Teil noch auf Zuchteigenschaften und Wirtschaftlichkeit geprüft. Aber dank des Engagements von Pro Specie Rara und Coop sind in den

Supermärkten von Coop so «exotisch» anmutende und vielen wohl nicht bekannten Tomatensorten wie Coeur de boeuf, gezahnte Tomaten, Baselbieter Röteli, Orange

à gros fruit und Black Cherry-Tomaten erhältlich. Nicht «immer noch», sondern «wieder»!

[link
www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



Coeur de boeuf



Orange à gros fruits



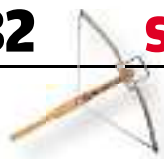
Gezahnte Tomate



Baselbieter Röteli



Black Cherry



Knusprig und leicht

Wenn es heiss ist, darf das Essen nicht schwer im Magen liegen. Mit einem knackigen Salat sind diese Knusperli auch gut für die Bikini-Figur.



FOTO: ANDREAS FAHRNI; STYLING: IRENE DE GIACOMO

Poulet-Knusperli an Kräutersauce

Rezept Nr. 30 zum Sammeln www.coopzeitung.ch/rezept





Poulet-Knusperli an Kräutersauce

Zutaten

Für 4 Personen
pro Person
ca. 2119 kJ/509 kcal

SAUCE

1 Bund Petersilie, fein gehackt
½ Bund Dill, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
¼ TL Paprika*
¼ TL Salz*
wenig Pfeffer
½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 TL Saft
1 dl Sonnenblumenöl

POULET

1 TL Zitronensaft
1 EL Sonnenblumenöl

½ TL Paprika*
¾ TL Salz*
wenig Pfeffer
4 Pouletbrüstli (je ca. 150 g), längs in Vierteln
75 g Mehrkorncracker*
½ Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
Öl zum Braten

Vor- und Zubereitungszeit
ca. 40 Minuten

Zubereitung

SAUCE: Petersilie und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft gut verrühren. Öl nach

und nach darunterhören, sodass die Sauce leicht sämig wird.

POULET: Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einem tiefen Teller gut verrühren. Pouletstreifen darin wenden. Crackers in einem Tiefkühlbeutel mit dem Wallholz fein zerdrücken, Zitronenschale beigegeben. Pouletstreifen beigegeben, gut schütteln (s. kleines Foto). Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletstreifen portionenweise bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. knusprig braten, warm stellen.

Tipp



Pouletstreifen zu den zerdrückten Crackern geben. Plastikbeutel verschliessen, gut schütteln. Panade etwas andrücken.

Sehen Sie mehr

Rezeptautorin
Claudia Stalder
zeigt, wie's geht:
www.coopzeitung.ch/rezeptvideos

Poulet-Knusperli anrichten, mit wenig Kräutersauce beträufeln, restliche Sauce separat dazu servieren.

Dazu passt: Kopfsalat

* Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich



Gut zu wissen Poulet – mit oder ohne Haut?



Thekla Homberger
Fachstelle
Ernährung

Wussten Sie, dass Sie beim Genuss von Pouletfleisch 5 Gramm Fett pro 100 Gramm einsparen können? Entfernen Sie einfach die Haut vor der Zubereitung. Pouletbrust ohne Haut gilt mit seinen 1,2 Gramm Fett pro 100 Gramm als fettarm und wird deshalb auch oft im «Fitnesssteller»

mit Salaten serviert. Wenn Sie tiefgekühltes Poulet für zu Hause kaufen, ist es wichtig, dass die Kühlkette nicht unterbrochen und es zugedeckt im Kühlschrank aufgetaut wird. Achten Sie darauf, dass das rohe Geflügel nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommt, die später nicht mehr erhitzt werden. Weitere Infos zur Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln finden Sie neu auch unter:

► [link](http://link.www.coop.ch/ernaehrung)
www.coop.ch/ernaehrung

Der passende Wein Dôle du Valais Sélection 1291

Preis: Fr. 10.50* statt Fr. 12.90/75 cl
Herkunft: Wallis
Rebsorten: Pinot Noir, Gamay
Genussreife: 2-4 Jahre ab Ernte
Erhältlich: in grösseren Coop-Verkaufsstellen oder unter:

► [link](http://link.www.coopathome.ch)
www.coopathome.ch

*Aktion gültig bis 2. August oder solange Vorrat.





Die Schweizer Küche in der

Typisch Schweiz. So abwechslungsreich und vielfältig das Land, so ist auch seine Küche. Ein kleiner, aber feiner Streifzug durch unsere Regionen.

Tessin: Ziegenformaggini mit Beeren-Chutney

Vorspeise für 4 Personen

1 TL Pro Montagna Butter
1 Schalotte, in Streifen
1 EL Apfelessig
1 EL Honig
½ TL Rosmarin, fein gehackt
250 g Brombeeren
2 Prisen Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Päckli Pro Montagna Ziegenformaggini (je ca. 150 g)

Butter erwärmen, Schalotte andämpfen. Essig und alle Zutaten bis und mit Brombeeren begeben, aufkochen. Hitze reduzieren,

zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, offen ca. 5 Min. weiterköcheln, würzen. Beeren mit einer Schaumkelle herausnehmen. Flüssigkeit offen sirupartig einköcheln, Beeren wieder begeben. Ziegenformaggini mit dem Beeren-Chutney anrichten.

Dazu passt:
Tessinerbrot

Aargau: Lammkoteletts mit lauwarmem Rüebli-Tatar

Hauptspeise für 4 Personen

1 TL Rapsöl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
je 300 g Rüebli und festkochende Kartoffeln, in ca. 1 cm grossen Würfeln
1 Nelke
½ dl Gemüsebouillon
1 TL Senf
1 EL Zitronensaft
2 EL Rapsöl
½ TL Curry
½ EL Thymian, fein gehackt
Salz, nach Bedarf
Öl zum Braten
4 Zweiglein Thymian
8 Pro Montagna Lammkoteletts (je ca. 60 g)
½ TL Salz, wenig Pfeffer

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller warm stellen.

Öl erwärmen, Zwiebel andämpfen. Rüebli, Kartoffeln und Nelke mitdämpfen. Bouillon dazugießen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. knapp weich köcheln, Nelke entfernen, Pfanne zugedeckt beiseite stellen. Für die Sauce Senf und alle Zutaten bis und mit Thymian verrühren, würzen. Gemüse mit der Sauce mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Öl in Bratpfanne erhitzen, Thymianzweiglein begeben, Lammkoteletts portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten, würzen, auf der vorgewärmten Platte warm stellen. Lammkoteletts mit dem lauwarmem Rüebli-Tatar auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Thymianzweiglein garnieren.



ganzen Vielfalt

Waadtland: Felchenfilets aux herbes

Hauptspeise für 4 Personen

1 EL Sonnenblumenöl
 1 Schalotte, fein gehackt
 1 Bund Kerbel, fein gehackt
 je ½ Bund Dill und Estragon, fein geschnitten
 1 dl Weisswein (z. B. Vuflens-le-Château)
 1 dl Fischfond oder Gemüsebouillon
 600 g Felchenfilets, Haut entfernt
 ½ EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Salz
 ca. 1 dl Doppelrahm
 wenig Cayennepfeffer
 Salz, nach Bedarf

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller warm stellen. Öl in weiter Pfanne erwärmen, Schalotte andämpfen, Kräuter

mitdämpfen. Wein und Fond dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Von den Fischfilets allfällige Gräten mit einer Pinzette entfernen. Fische längs halbieren, mit Öl bestreichen, würzen. Fischstreifen falten, in die Pfanne legen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Fische auf der vorgewärmten Platte warm stellen. Rahm zu den Kräutern geben, aufkochen, Hitze reduzieren. Flüssigkeit unter Rühren auf ca. die Hälfte einkochen, würzen. Fische mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passen:
Kefen

Wallis: Sommerabend-Fondue

Hauptspeise für 4 Personen

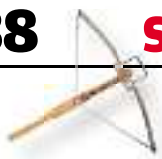
1 EL Pro Montagna Butter
 1 Zwiebel, gehackt
 1 EL Tomatenpüree
 3 Tomaten, in kleinen Stücken
 2 Prisen Salz
 400 g Käsemischung (Fondue Moitié-Moitié)
 200 g Pro Montagna Walliser Bergkäse, grob gerieben
 1½ EL Maizena
 2 dl Weisswein (z. B. Aigle AOC Les Plantailles)
 1 Bund Petersilie, fein gehackt
 wenig Muskat
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter im Caquelon erwärmen, Zwiebel

andämpfen, Tomatenpüree und Tomaten mitdämpfen, salzen. Käse begeben, Maizena mit dem Wein anrühren, daruntermischen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, weiterköcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Petersilie begeben, würzen.

Dazu passen:
ca. 800 g knackig gedämpftes Gemüse (z. B. Stangensellerie, Broccoli) oder Gschwellti

Weitere Rezepte: ►►



Bündnerland: Plain in Pigna

Hauptspeise für 4 Personen

1,2 kg festkochende Kartoffeln, geschält, grob gerieben
1 roter Peperoncino, in Ringen, entkernt
3 EL Weissmehl
wenig Muskat
1 TL Salz
100 g Pro Montagna Berg-Grisoni, in schmalen Streifen
Butterflöckli (z. B. Pro Montagna)

Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

Die Hälfte der Grisoni daruntermischen, Rest beiseitestellen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Butterflöckli und beiseitegestellte Grisoni darauf verteilen.

Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt:
Eichblattsalat



Ostschweiz: Dörrbirnen-Törtchen mit Heidelbeeren

Dessert
Ergibt 8 Stück
für 8 ofenfeste Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet

1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 x 42 cm)
8 EL Birnenweggenfüllung (ca. 160 g)
2 dl Halbrahm
2 Eier
1 EL Maizena
3 EL Zucker
1 Prise Salz
125 g Heidelbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Aus dem Teig 8 Rondellen von ca. 10 cm Ø ausstechen. Rondellen in die vorbereiteten Förmchen legen, den Rand gut andrücken, Böden mit einer Gabel dicht einstechen. Teigresten kühl stellen.

Je 1 EL Birnenweggenfüllung in die Förmchen geben, glatt streichen. Für den Guss Rahm und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, auf die Füllung giessen. Beeren darauf verteilen. Aus den Teigresten Streifen schneiden, mit Wasser bestreichen, Kreuze formen, Törtchen damit verzieren.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen. Törtchen mit Puderzucker bestäuben.



Neuenburger Saucisson
Die traditionelle Wurst-Spezialität.



Berner Zungenwurst
Trotz des Namens ohne Zungenfleisch. Obligatorisch zur Berner Platte.



Landkarte der regionalen Spezialitäten

Die Schweiz und ihre Würste

Viele Würste kennt die Schweiz. Saucisson, Landjäger und Salsiccia sind nur drei davon. Finden Sie Ihre Lieblingswurst. Einzelne sind nur regional erhältlich.



Waadtländer Saucisson
Ein Klassiker, und immer mächtig im Geschmack.



Waadtländer Saucisson

von Coop Naturafarm ist nicht nur zum traditionellen Lauch-Kartoffel-Gemüse «Papet vaudois» ein Genuss. Wie die Neuenburger Saucisson ist sie als Marke geschützt (GGA - Geschützte geografische Angabe) und darf nur im festgelegten Gebiet produziert werden.



Salsiccia Ticinella

ist speziell mit Tessiner Gewürzen abgeschmeckt. Ein typisches Grillprodukt, das aber auch in der Bratpfanne zubereitet werden kann. Ideal zu Polenta oder zu Tessiner Brot und einem Glas Merlot.



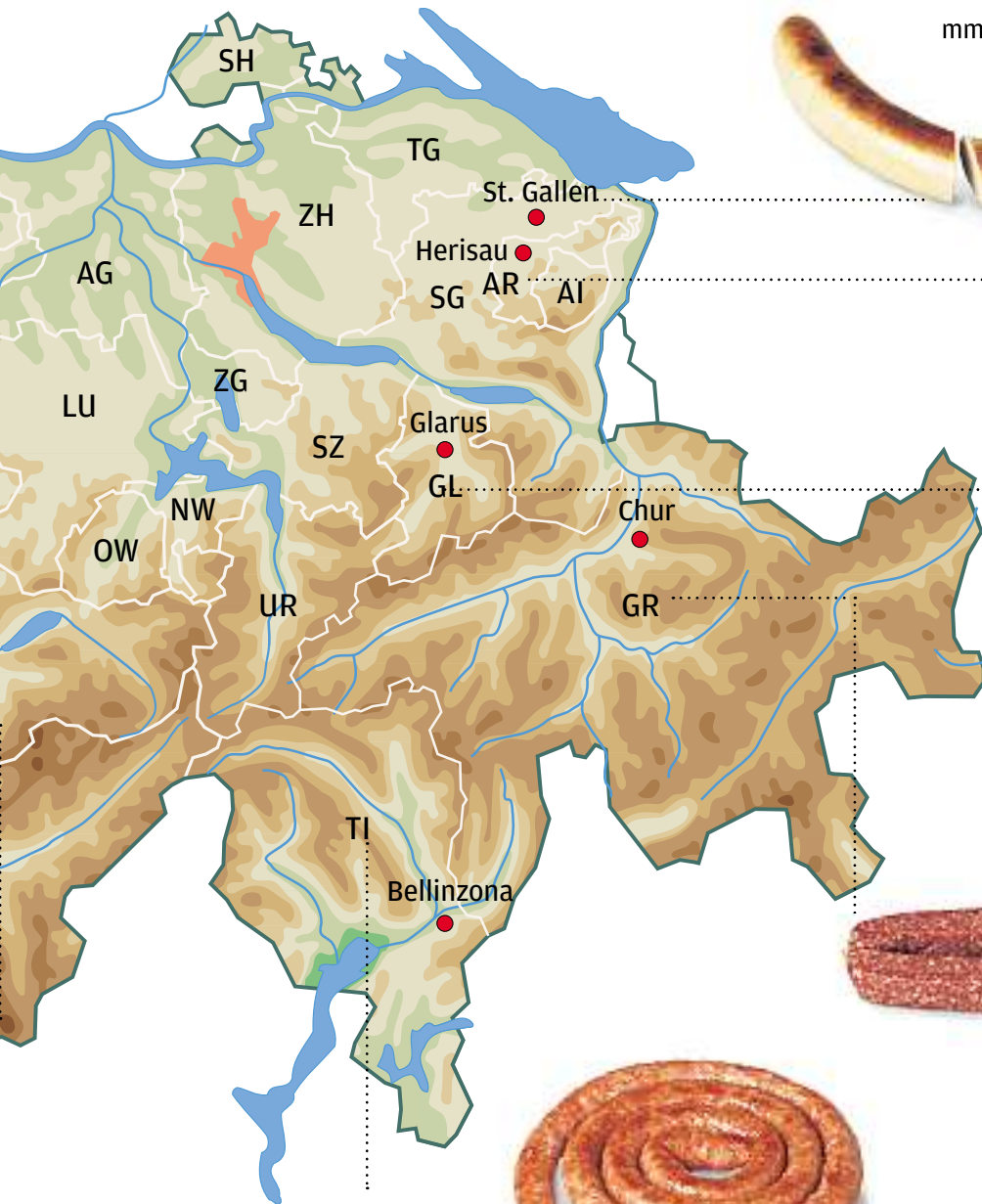
St. Galler Bratwurst

ist etwas kleiner als die Olma-Bratwurst. Der Renner unter den Bratwürsten schlechthin. Goldgelb gebraten vom Holzkohlegrill mit frischem Brot oder Bürli oder klassisch zu Rösti.



Basler Aussteller

Die Basler «Ausstellungswurst» wird pur oder als Wurstsalat genossen.



Salsiccia Ticinella
Urchig, würzig, einfach gut
- besonders vom Grill.

St. Galler Bratwurst
mmmhh, und ohne weitere Worte.



Appenzeller Siedwurst
Im Appenzell «Südwoscht» genannt, wird zu «Chääsmaggerone» und Apfelmus serviert.



Glarner Kalberwurst
Das Glarner «Nationalgericht» hinterliess schon manchen bleibenden Eindruck.



Pro Montagna Bündner Landjäger
Wer kennt ihn (noch) nicht?



KARTE: RICH WEBER; FOTOS: BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI

Bündner Landjäger

von Pro Montagna ist ein «Polizist», mit dem beinahe jeder gerne zu tun hat. Im Gegensatz zum üblichen, geräucherten Landjäger wird er nach speziellem Rezept hergestellt und luftgetrocknet. Ideal fürs Picknick, für die Bergtour oder als Zwischenmahlzeit.



Cervelats von Coop

sind die mit Abstand beliebtesten Schweizer Würste. Jetzt aktuell zum Grillieren. Besonders fein ist der Cervelat auch im Wurst-Käse-Salat. Oder mit Käse gefüllt, mit Speck umwickelt und gebraten. Schmeckt immer wieder pur mit einem ofenfrischen Stück Brot und Senf dazu.





5 Fragen an die serbische Tennisspielerin

Ana Ivanovic

1. Warum leben Sie in der Schweiz?
2. Was schätzen Sie an der Schweiz am meisten?
3. Wie erleben Sie die Schweizerinnen und Schweizer?
4. Welches ist Ihr Lieblingsort in der Schweiz?
5. Was vermissen Sie in der Schweiz aus Ihrem Heimatland am meisten?

1. Zum ersten Mal kam ich als 13-Jährige in die Schweiz, weil ich hier einen Sponsor hatte. Als dieser bankrott ging, wurde Dan Holzmann, der in Basel lebt, mein Manager. Überhaupt spielten Schweizer in meiner Karriere eine wichtige Rolle: Seit meinem 19. Altersjahr lebten alle meine Coaches in der Schweiz. Kurz gesagt: Zuerst kam ich aus sportlichen Gründen in die Schweiz, später, weil ich das Land wirklich mag. Es war also nicht mehr als logisch, dass ich mich auch hier niederliess.



2. Die Landschaft, die Natur der Schweiz ist wunderbar, ideal also, um im Freien zu trainieren. Es ist auch so friedlich hier und ich fühle mich sicher.

3. Als wirklich zuvorkommend, hilfsbereit und nett. Ich mag sie sehr. Sie respektieren meine Privatsphäre, sind aber gleichzeitig sehr freundlich. Es ist ein wunderbares Gefühl, unter Schweizerinnen und Schweizern zu leben.

4. Obwohl ich in Basel wohne, besuche ich auch Zürich sehr gern. Speziell mag ich Spaziergänge rund um das Bellevue - und natürlich shoppe ich gerne in der Bahnhofstrasse. Gut, und dann haben wir ja auch noch Genf mit seinen wunderbaren Bergen rundherum. Die Nähe von Stadt und Bergen - das ist natürlich aus landschaftlicher Sicht nur schwer zu schlagen.

5. Diese Frage ist wirklich ganz einfach zu beantworten: meine Familie natürlich. Ich habe ja eine sehr grosse Familie, und die vermisste ich, wenn ich in der Schweiz bin.

Typisch Schweiz Militärbiscuits



Babys, die mit Militärbiscuits gefüttert werden, brauchen keine Windeln - abstauben genügt. Der Wasseranteil des Teigs beträgt ein Prozent (Mehl: 14 Prozent). Die extreme Trockenheit dient der Haltbarkeit, und der Beliebtheit bei Schulkindern (und zum Teil sogar bei Soldaten) tut sie keinen Abbruch. 900 000 Portionen verzehren sie pro Jahr.

Fondue Traditionell schweizerisch

Die Coop-Fonduemischung Moitié-Moitié (400 g) ist eine traditionelle Käsemischung aus dem Kanton Freiburg. Dieser herrlich sämige Käseschmelz besteht zu je einer Hälfte aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère.



Raclette Rasse dank Pfeffer



Eine besondere Varietät: Diese beliebten Raclettekäse-Scheiben enthalten ganze grüne Pfefferkörner. Dazu passen ideal frische Champignons im Raclettepfännli. Erhältlich in Ihrem Coop-Supermarkt.



Die Milch von ganz nah

Regionale Bio-Milch. Am Fuss des Napfs zeigt Isidor Kunz, dass Ökologie und Ökonomie Hand in Hand gehen. Denn Bio-Milch ist hervorragend.

FRANZ BAMERT

Du musst keine Angst haben vor dem Benz», flüstert Leonie (3) ihrem Bruder Sven (5) und wohl auch sich selber zu. Doch so ganz überzeugt ist das Mädchen nicht und greift nach der Hand ihres Grossvaters Isidor Kunz. Denn der Benz, das ist ein veritabler Simmentaler Stier, der zusammen mit seinen Kühen über eine Blumenwiese am Fusse des Napf zieht. Grossvater Kunz ist Bio-Bauer mit Leib und Seele. Und mit Verstand. «Milch ist nur so gut, wie das Futter, das die Kühe haben», sagt er etwa und schaut, wie sich

seine Herde durch Blumen, Kräuter, Klee und Gras – rund 50 verschiedene Pflanzen – frisst. Wie gut Kunz' Bio-Vollmilch ist, zeigt eine Untersuchung der Zeitschrift «Gesundheitstipp». «Die meisten Omega-3-Fettsäuren enthielt die Bio-Vollmilch von Coop aus den Regionen Graubünden und dem Napfgebiet», schreibt das Fachblatt, welches Kunz' Milch getestet hat. «Omega-3-Fettsäuren halten das Blut flüssig und schützen so das Herz», schreibt der «Gesundheitstipp» weiter.

Doch es gibt noch andere Gründe, warum die Coop Bio-Regio-Milch ein ganz besonderer Saft ist. Kunz'

Kühe werden nicht auf Teufel komm raus mit zugekauftem Kraftfutter zu Hochleistungsmaschinen getrimmt, die 10 000 und mehr Liter Milch pro Jahr produzieren müssen. Er füttert sie mit Gras und Heu und gibt ihnen nur nach dem Abkalben etwas hofeigenen Dinkel zur Stärkung. So ist er mit 5000 Litern Milch zufrieden. Das hat ungeahnte Folgen: Einerseits sind die Blösch, die Silena und die andern Simmentalerinnen nicht schon nach drei, vier Jahren nur noch Wurstkühe. Sie werden in Würde 15 und mehr Jahre alt und brauchen kaum je den Vieharzt. Apropos Würde: Selbstverständlich belässt Kunz seinen

Kühen die Hörner. Und obwohl er scheinbar gegen den Trend wirtschaftet, gehört sein Betrieb zu den rentabelsten der Region, wie eine Untersuchung der Versuchsanstalt Zollikofen gezeigt hat. «Weniger kann mehr sein», meint er dazu.

FOTOS: MARTIN HEIMANN, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI



Aargau



Schlatthof



Berner Oberland



Zürich



Seeland



Graubünden



Rigi





Fast eine Idylle: Isidor Kunz mit Enkelin Leonie und Enkel Sven.

Geschichten wie Kunz sie erzählt, ereignen sich so oder ähnlich in 12 weiteren Regionen, in denen ebenfalls Bauern für Coop Bio-Regio-Milch produzieren. «Coop Bio-Regio heisst unter anderem auch, dass die Milch nicht in die grossen

Zentren transportiert, sondern hier vor Ort verarbeitet wird», sagt Kunz.

In seinem Fall liegt die Sennerei gleich neben dem Hof, beschäftigt 15 Personen und heisst Neue Napfmilch AG. Diese Regio-

nal-Politik hat positive wirtschaftliche Folgen: «Im Gegensatz zu anderen Gebirgsregionen bleiben die jungen Bauern hier: Sie haben eine Perspektive», sagt Kunz. Und was haben Konsumenten davon? Neben der Gewissheit, dass sie die

wohl beste Milch kaufen, tun sie auch viel für den Erhalt der Kulturlandschaft, für das Tierwohl und für die dezentrale Besiedlung. Und sie sorgen dafür, dass Leonie und Sven eine Zukunft am Fusse des Napfs haben.

Baselbiet



Napf-Region



Ländle



Emmental



Solothurn



Ostschweiz



La Gruyère





5 Fragen an EU-Botschafter

Michael Reiterer

1. **Warum leben Sie in der Schweiz?**
2. **Was schätzen Sie an der Schweiz am meisten?**
3. **Wie erleben Sie die Schweizerinnen und Schweizer?**
4. **Welches ist Ihr Lieblingsort in der Schweiz?**
5. **Was vermissen Sie in der Schweiz aus Ihrem Heimatland am meisten?**

1. Dies ist mein dritter Aufenthalt in der Schweiz: erstmals 1979-81 als Student in Genf, dann anfangs der 90er-Jahre als österreichischer Verhandler in der GATT Uruguay-Runde und nun in Bern als erster Botschafter der Europäischen Kommission.

2. Neben offensichtlichen Werten wie Lebensqualität, Natur und Sicherheit das Beispiel des friedlichen Zusammenlebens von Gruppen mit unterschiedlicher Sprache, Religion und Tradition.

FOTOS: KEYSTONE, ZVG



3. Beruflich teils reserviert, mit einem Schuss Skepsis, aber oft verbunden mit Interesse an der EU und Anerkennung ihrer Leistung für die Entwicklung und Stabilisierung Europas. Mit Recht stolz auf Land und seine Entwicklung, manchmal etwas «schweiz-zentrisch» und ernst - Österreicher können sich leichter über sich selbst lustig machen. Persönlich hab ich nur gute Erfahrungen gemacht.

4. Die Jungfrau-Region - im Sommer und Winter ein Hit. Als Tiroler habe ich da wahrscheinlich eine Vorprägung, aber Bergpanoramen beeindrucken mich immer wieder. Auch Seen in Berglandschaft und Städte an Seen, wie Genf und Luzern, von beiden hat die Schweiz ja viele.

5. Nach 27 Jahren im diplomatischen Dienst ist dies keine einfache Frage, wo ist Heimat? Meine Wurzeln sind immer noch in Tirol, da ist der Unterschied zur Schweiz nicht gross. Vergleiche ich mit meinem letzten Posten in Tokyo, dann die Urbanität, das umfassende Angebot einer funktionierenden Metropole vor einem völlig anderen kulturellen Hintergrund.

Typisch Schweiz Das Buch



Was macht unser Land aus? Grundlegend: Landschaft, Klima, Menschen und ihr Wirken. Was ist typisch schweizerisch? Paul Schneeberger hat in «Helvetische Errungenschaften» (NZZ Verlag) 25 Beispiele zusammengetragen: von A wie Antibrumm bis V wie Velonummer. Wir präsentieren in dieser Ausgabe eine kleine Auswahl.

Supercard Vasen aus Hergiswil

Seit 1817 gibt es von der Glasi Hergiswil am Vierwaldstättersee handgemachte Glas-Produkte. Für 12 900 beziehungsweise 9900 Supercard-Punkte gibts diese mundgeblasene Vase in zwei Grössen. Die kleine ist 20 Zentimeter hoch (Bestellnummer 974 018), die grosse 31,5 Zentimeter (Bestellnummer 974 017).

link
www.supercard.ch





Das Rezept stammt aus England. Produziert wird in der Schweiz.



Hustenbonbons - die Medizin, die auch gut schmeckt.



Typisch Schweiz 
Menzi Muck

Er sieht aus wie ein Bagger auf Stelzen und trägt die nüchterne Bezeichnung A 91. Besser bekannt ist er unter dem Namen Menzi Muck. Wo andere Grabmaschinen kapitulieren, kommt er erst auf Touren: im Gebirge, im Schotterbett oder Sumpfgebieten. Das macht ihn zum Lieblingsspielzeug aller Baggerfahrer. Ein Gerät, geschaffen für hiesige Verhältnisse.

FOTOS: FERDINANDO GODENZI, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI, ZVG



Angelika Milster (D)
56, Musical- und Schlager-Star

„Ich mag die Ruhe und den Respekt, den die Menschen pflegen. Vor meiner Haustüre am Vierwaldstättersee liegt eine der schönsten Landschaften überhaupt.“



Murat Günak (TR)
50, Auto-Designer (Mindset)

„Als Europäer schätze ich die Schweiz nicht nur, weil sie in der Mitte des Kontinents liegt. Vor allem spiegelt sie ihre ganze landschaftliche und kulturelle Vielfalt.“



Eric van Harpen (NL)
60, Star-Tennis-Coach

„Die Schweiz mit ihren Naturschönheiten und ihrer Sauberkeit übt auf uns Holländer eine starke Anziehungskraft aus - das hat man ja auch an der Euro gesehen!“

Wer hats erfunden?



Die süsse Schweiz.

Bonbonherstellung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Die Süssigkeiten sind weltweit beliebt.

TEXT: ANNA BÄHLER

Ein Schweizer Confiseur hats erfunden. Dies trifft jedenfalls auf einige bekannte Bonbons zu. Die Confiserie Halter & Schilling in Beinwil am See LU verkaufte 1919 die ersten «Haschi Kräuterbonbons». «Ricola Hustenwohl» ist eine Spezialität der Bäckerei Bleile in Laufen bei Basel, welche 1924 von Emil Richterich übernommen wurde. Das «Sportmint» wurde 1933 von der Biscuitfabrik Jakob Disch-

Schatzmann in Otmar-singen im Kanton Aargau kreiert.

Keine Schweizer Erfindung sind hingegen die Blackcurrant-Pastillen, deren Rezeptur 1850 in England entwickelt wurde. Sie sind seit 1910 in der Schweiz erhältlich. 1974 übernahm die Basler Firma Doetsch Grether AG die Produktion der Bonbons und benannte sie um in «Grether's Pastilles». Die Pastillen aus dem Saft der schwarzen Johannisbeere sind weit mehr als eine süsse Leckerei: Sie sind hierzulan-

de als Heilmittel registriert. Das gilt auch für Hustenbonbons anderer Hersteller.

Schweizer Täfeli schmecken nicht bloss gut, sie sollen auch gesund sein. Die verwendeten Rohstoffe sind von hoher Qualität. Heutzutage sind zudem mehr als die Hälfte der Bonbons zuckerfrei.

Das überzeugt offenbar Schleckermäuler in der ganzen Welt. Letztes Jahr exportierte die Schweiz mehr als 20 000 Tonnen Zuckerwaren, ▶▶

FOTOS: ZVG

Ricola für jeden Geschmack ein feines Bonbon

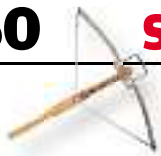
Der Original Ricola Kräuterzucker mit Kräutern aus dem Schweizer Berggebiet. Die Kräuter werden an sorgfältig ausgewählten Standorten angebaut. Dies gewährleistet optimale Qualität und Reinheit. Ricola Kräuterbonbons gibt es auch ohne Zucker. Die bewährte Mischung aus 13 Heilkräutern aus den heimischen Bergen hilft bei Husten und Katarrh, befreit

die Atemwege und erfrischt den Atem. Einzigartig im Geschmack.

Ricola Cranberry Kräuterbonbons erhalten dank Vitamin C und Konzentrat von echtem Cranberrysaft einen aussergewöhnlich erfrischenden Geschmack. Ohne Zucker. Unverwechselbar.

▶ link
www.ricola.ch





►► 13,7 Prozent mehr als 2006. Hauptabnehmer sind die Deutschen, gefolgt von den US-Amerikanern und den Franzosen. Auch im Inland sind die einheimischen Süßigkeiten beliebt: 2007 wurden gut 7800 Tonnen verkauft.

Die Erfolgsgeschichte, die um 1850 mit der industriellen Produktion von Bonbons begann, wird Jahr für Jahr weitergeschrieben. Die 15 Hersteller, welche dem Branchenverband Biscosuisse angehören, beschäftigen insgesamt 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zu den gesunden Kräutierzucker- und Fruchtbonbons sowie den Caramels und «Fünfermocken» gesellten sich während den letzten Jahrzehnten Süßigkeiten in allen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen.

Apropos «Wer hats erfunden?»: Ein traditionsreiches Schweizer Täfelchen wurde nicht von uns erfunden. 1931 entdeckte der damalige Generaldirektor von Suchard auf einer Reise nach Krakau ein besonders gut schmeckendes, weiches Bonbon, das er importierte und lautmalerisch «Sugus» nannte.

FOTOS: FERDINANDO GODENZI

Lehrlinge von Coop testen Bonbon-Klassiker



1. Halter (Melonen)



2. Grether



3. Ricola

4. Sportmint



Caroline Gruber (22)

1. Sommerlich frisch, klar nichts für den Winter. Sehr melonig.
2. Süß, fruchtig, gummig - sehr sehr klassisch. Erinnert mich an meine Kindheit.
3. Zuerst süß, honiglich, dann kommen die Kräuter. Ist mir geschmacklich fast zu stark. Befreit aber die Atemwege.
4. Meine Favoriten, seit ich denken kann: Sie sind frisch, gummig mit klasse Menthol-Geschmack. Sportig!



Halter Melone oder lieber Caramel?

Die beliebte Stange mit den original weichen Schweizer Caramel-Bonbons. Unwiderstehlich für echte Caramel-Liebhaberinnen und -Liebhaber. Und die erfrischenden

Hartbonbons mit intensivem Wassermelonengeschmack versetzen einen sofort in Strandferienstimmung.

► [link](http://www.halter-bonbons.ch)
www.halter-bonbons.ch



Typisch Schweiz Freiberger



Freiberger sind die einzige einheimische Pferderasse der Schweiz: Kaltblüter, 157 Zentimeter Risthöhe (Stuten 154 cm), 185 bis 200 Zentimeter Gurt- und 21 bis 22 Zentimeter Röhrenumfang. Die inneren Werte lesen sich wie die Möchtegern-Tugenden eines aufrechten Schweizers: umgänglich, lernfähig, anspruchslos und polyvalent einsetzbar.

FOTOS: FERDINANDO GODENZI, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI



Fabian Kuratle (17)

- 1.** Sehr erfrischend, der Melonengeschmack ist klar erkennbar. Etwas süsslich. Verläuft nicht auf der Zunge: schmeckt!
- 2.** Schmeckt klar nach Johannisbeeren. Sind von der Konsistenz her wohl einzigartig. Kommen mir sehr klassisch vor.
- 3.** Recht süss am Anfang, aber dann entwickelt sich der Geschmack von Kräutern. Einzelne sind aber nicht erkennbar.
- 4.** Sind mir zu klebrig, aber sehr erfrischend. Wenig Geschmack. Trotzdem sind sie sehr gut.

Bettina Hofner (18)

- 1.** Sind irgendwie süss und doch etwas säuerlich. Die Melone wirkt nicht sehr fruchtig. Generell nicht der Hammer.
- 2.** Mit der Zeit entwickelt sich ein guter Geschmack nach Beeren, nicht zu süss. Einfach fein. Ist für mich stark mit Halsweh verbunden.
- 3.** Extremer Kräutergeschmack. Ist für mich ein klares «Winter»-Produkt bei Erkältungen.
- 4.** Kühlen den Mund ab, bleiben kleben. Einfach super.

Esra Blaser (17)

- 1.** Schmecken eher künstlich, weniger nach Melone, mehr nach Industrie. Schmecken mir einfach gar nicht.
- 2.** Süsslicher Geschmack, fein nach Cassis. Beim Kauen fühlt es sich an, als ob man auf einem Kabel herumbeisst. Für mich sind die Pastillen einfach Klasse.
- 3.** Machen frisch, schmecken. Mein Hals geht richtig auf, puhhhh. Schlicht ein Hit.
- 4.** Sind für mich mehr Kaugummi als Bonbon, zerbeisse, kaue ich. Aber sie sind sehr fein.

Grethers feine Blackcurrant

Die Pastillen aus schwarzen Johannisbeeren helfen bei Heiserkeit und rauem Hals. Hergestellt nach jahrhundertaltem englischen Originalrezept. Mit und ohne Zucker, in der Golddose und im wieder verschliessbaren Nachfüllbeutel. Grethers schmeckt gut und tut gut!

link www.grethers-pastilles.ch



Sportmint Frisch und froh

Generationen von Kindern sind mit diesen Pfefferminz-Bonbons gross geworden. Das Kaubonbon mit dem einzigartig erfrischenden Mintgeschmack ist reich an Vitamin C und Traubenzucker. Gibt es auch als Kaudragées im praktischen Böxli.

link www.sportmint.ch



5 Fragen an die Schriftstellerin

Sybille Berg

1. **Warum leben Sie in der Schweiz?**
2. **Was schätzen Sie an der Schweiz am meisten?**
3. **Wie erleben Sie die Schweizerinnen und Schweizer?**
4. **Welches ist Ihr Lieblingsort in der Schweiz?**
5. **Was vermissen Sie in der Schweiz aus Ihrem Heimatland am meisten?**

1. Weil ich vermutlich in einem früheren Leben Schweizerin war. Nachdem ich Ostdeutschland verlassen hatte, wollte ich auf jeden Fall nicht ins nächste Übel: Westdeutschland. Ich kam fast zufällig an die Dimitri-Schule vor hundert Jahren, und wusste: Eigentlich bin ich Schweizerin, geboren im falschen Körper einer Ostdeutschen.

2. Die Schweizerinnen und die Schweizer. Die schönen Häuser. Die netten Tiere.



3. Umwerfend humorvoll, gutgelaunt, zufrieden, hilfsbereit, liebevoll im Umgang mit ihren Kindern, die meisten ein wenig stur. Ein wenig geisteskrank, wenn es Schweizer sind, die über die Vergabe von Baugenehmigungen zu entscheiden haben und die aus falsch verstandener Modernität, gemischt mit grottenschlechtem Geschmack, alles abreißen lassen, was die Schweiz unverwechselbar macht, und es im Moment durch absurd hässliche Neubauten zupflastern lassen. Ich möchte all die Verantwortlichen und die Architekten zwingen, in diesen Glas-Beton-Abscheulichkeiten zu wohnen. Und nicht in putzigen Altstadtliegenschaften. Amen.

4. Meine Wohnung in Zürich, viele alte Plätze und Häuser in Zürich, die es seit Kurzem nicht mehr gibt, Luzern, Brunnen, Cavigliano, Hausen am Albis, Lützelflüh, der Urner Boden, der Züricher Flughafen und der Bahnhof, wenn ich wieder heimkomme.

5. Den real existierenden Sozialismus? Kleiner Scherz am Rande. Die DDR war eine miese Diktatur. Da gibt es nichts zu vermissen.

Brotmesser

Durch dick und dünn

Die in der Schweiz produzierte Küchenmesser-Linie von Victorinox erfüllt höchste Ansprüche. Der Schliff mit regelmässig angebrachten Wellen erleichtert das Anschneiden und Zerteilen von fester Schale oder harter Kruste. Zum Beispiel von Brot und Tomaten, aber auch von Speck.

link www.victorinox.ch

**Gemüsemesser**

Das Vielseitige

Das Gemüsemesser hat eine kurze, starre Klinge, ist klein und handlich. Dieses Victorinox-Messer eignet sich hervorragend zum Zerkleinern, Putzen und Dekorieren von Obst und Gemüse.

**Steakmesser**

Tafelzierde

Das Steakmesser von Victorinox eignet sich wunderbar als Allzweck-Tischmesser. Mit ergonomischen Griffen, edel und schön in der Form und aus blitzendem Stahl, ziert dieses Messer jede Tafel.





Boris Becker (D)
41, 3-facher Wimbledon-Sieger

„Die Schweiz ist ein kleines, aber extrem internationales Land. Das fasziniert mich. Und landschaftlich finde ich die Schweiz natürlich auch sehr reizvoll.“



Katharina von Bock (D)
40, Schauspielerin

„Ich schätze an der Schweiz, beziehungsweise an meinem Leben in der Schweiz, das Essen, die Toleranz, die Berge, meine Familie und meine Freunde.“



Blaudistel
Stachelig-schön

Die Blaudistel ist eine stachelige Alpenblume – und eine besonders kostbare Schönheit. Blaudisteln wachsen auch im Unterland, verfärben sich aber nur in Berggebieten richtig blau. Sehr schön zur Geltung kommt sie zusammen mit Sonnenblumen und Hypericum und Statizen. Dieser Strauss ist Bio Knospe zertifiziert und nur kurze Zeit erhältlich.

Zum Leben zu einfach

Christa Rigozzi liebt diese Weiden. Doch die Hütten der Greina-Hochebene müssen saniert werden. Jetzt hilft die Coop Patenschaft für Berggebiete mit dem Erlös der 1. August-Weggen.

Christa Rigozzi kehrt zu ihren Wurzeln zurück: Lange bevor sie Miss Schweiz wurde, hat sie schon als Kind die Greina-Hochebene oft besucht.

TEXT: ISABELLA VISETTI
FOTOS: HSASKIA CEREGHETTI

Auch ohne High Heels und schickem Cocktailkleid sieht Christa Rigozzi, Miss Schweiz 2006, umwerfend aus. Mit ihren Zöpfen, den roten Schleifchen und dem Hirtenstock könnte sie in einer modernen Verfilmung sogar das Heidi spielen. Auch die Schafherde passt perfekt. Vorsichtig nimmt Christa Rigozzi ein 20 Tage altes Lämmchen auf den Arm und streichelt es. Nur das Blöken und die Glocken sind zu hören. Sonst herrscht paradiesische Ruhe auf der Greina-Hochebene in Aquila TI, auf 2200 Metern. Für Christa Rigozzi ist es ein vertrautes Terrain: «Ich kenne diese atemberaubende Landschaft sehr gut. Als ich 6 oder 7 Jahre alt war, begleitete ich meinen Vater ►►



Berghütte Refugio: Ein Metallcontainer, bedeckt mit Stämmen, ohne WC.



Berghütte Motterascio: Ein 12 Quadratmeter grosser Raum, ein WC gibts nicht.



Und so sieht die Toilette der Fanee-Hütte aus: ein einfaches Holzhäuschen im Freien.

Typisch Schweiz Cementit

Meist fristet er ein wenig beachtetes Dasein in der Pult- oder Küchenschublade, versteckt zwischen ausgetrockneten Markier- und spitzenlosen Bleistiften. Doch geht etwas in die Brüche, kommt er zum Einsatz: der Cementit aus dem Hause Merz + Benteli, die Schweizer Antwort auf den deutschen Uhu. Und er klebt alles - ausser gebrochene Herzen.



Othmar Hitzfeld (D)

59, Trainer der Fussballnati

„Die Schweiz ist für mich eine Herzensangelegenheit. Mein ganzer Freundeskreis ist in der Schweiz.“ (Aus der Schweizer Illustrierten)

1. August-Weggen Doppelt gut

Wie immer gibts bei Coop die feinen 1. August-Weggen. Das liebevoll hergestellte Bio-Brot ist eine solide Grundlage für eine währschafte «Ankeschnitte» mit Butter und Konfi. Und von jedem verkauften Weggen geht ein Beitrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete (Seite 64).





►► hierher. Als Wild- und Fischereiaufseher musste er Bestandeskontrollen bei den verschiedensten Tierarten machen. Abends assen wir in der Hütte und um drei Uhr nachts klingelte schon der

«Von dieser Arbeit wird man zwar nicht reich, aber man kann davon leben.»

Wecker.» Ihre Familie stammt ursprünglich aus Aquila, weshalb sie das dortige Bürgerrecht hat. Und diese Weiden gehören der Bürgergemeinde von Aquila und somit auch ein bisschen Christa Rigozzi. «Wir haben hier drei



Berghütten, Motterascio, Fanee und Refugio, die sich auf verschiedenen Höhen befinden, damit die Weiden saisongerecht optimal genutzt werden können», erklärt der Gemeindepräsident Alessio Rigozzi, der lustigerweise den gleichen Nachnamen trägt wie die Ex-Miss Schweiz. Er ist aber nicht mit ihr verwandt. «Hier weidet schon seit Generationen Vieh. Diese Tradition darf nicht aussterben, weil sie unsere Umwelt schützt». Leider sind die Berghütten in einem schlechten Zustand, ohne WC und meist mit nur einem kleinen bewohnbaren Raum. Keine rosigen Aussichten für die Erhaltung der Tradition. Doch das wird sich bald ändern: «Dank der Unterstützung der Coop Patenschaft für Berggebiete werden wir unsere Hütten renovieren und vergrössern, damit wir den Hirten den nötigen Komfort bieten können».

Der Landwirt Renzo Jacomet hütet seit 20 Jahren mit seinem Kollegen, Reto Rigiani, rund 1200 Schafe von 30 verschiedenen Besitzern. Ein

Modernes Heidi: Vorsichtig hält Christa Rigozzi ein Lämmchen im Arm.

Weggen Hilfe für die Berggebiete

Probieren Sie die 1. August-Weggen in Bio-Qualität! Ab 22. Juli sind sie in allen Coop-Verkaufsstellen erhältlich. Für jeden verkauften Weggen von 150 bzw. 300 g gehen 50 Rappen bzw. 1 Franken an die Coop Patenschaft für Berggebiete. Coop wird den Betrag verdoppeln und ihn für die Sanierung der Greina-Hochebene, zwischen Tessin und Graubünden, einsetzen. Auch Christa Rigozzi spendet das Honorar dieser Reportage für dieses Projekt.

link www.cooppatenschaft.ch



Helfen mit Genuss: Die 1. August-Weggen schmecken köstlich.

stolzer Mann – und er sieht zufrieden aus, obwohl er ein eher bescheidenes Leben führt: «Von dieser Arbeit wird man zwar nicht reich, aber man kann davon leben. Und wer das Glück hat, in der Natur zu arbeiten, ist sowieso schon reich», so Jacomet. Seinen Lebensunterhalt verdient er sich durch den Verkauf von Lämmern auf Herbstmärkten. Denn für Milchschafe sind diese Weiden ungeeignet und mit der Wolle verdient man fast gar nichts mehr. «Dieses Jahr ha-

ben wir aber ein Angebot erhalten: 50 Rappen pro Kilogramm Wolle, die dann als Isolationsmaterial weiterverarbeitet wird. Das ist nicht viel, aber immerhin können wir sie verkaufen».

Währenddessen hüpf Christa lachend auf den Weiden umher – als wäre sie wieder das Kind von damals, als sie mit ihrem Vater hier heraufkam. Es ist Zeit für ein Zvieri. In der Fanee-Berghütte zeigt Jacomets Ehefrau Riccarda der Miss, wie die Berg-

Patenschaft Hilfe für das Berggebiet

Die Coop Patenschaft für Berggebiete setzt sich seit über 65 Jahren für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bergbevölkerung ein. Sie ist eine Non-Profit-Organisation, politisch und konfessionell neutral. Ihre Verwaltungskosten werden von Coop getragen. Alle Spenden werden somit vollständig an die Bergbauern ausbezahlt.

Ich will Mitglied werden

Herzlich willkommen bei der Coop Patenschaft für Berggebiete! Ihr Jahresbeitrag von 10 Franken (es darf auch mehr sein) wird vollumfänglich in Sanierungsprojekte investiert, da Coop alle administrativen Kosten übernimmt. Als Mitglied werden Sie regelmässig über unsere Aktivitäten informiert.

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung an:
Coop Patenschaft für Berggebiete,
Postfach 2550, 4002 Basel

Postcheckkonto **40-843-7**
Bankkonto Bank Coop **016785.29.00.00-0**
link www.cooppatenschaft.ch



Name: _____

Vorname: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ: _____

Ort: _____

Bitte in Blockschrift ausfüllen



bewohner seit Generationen Kaffee kochen. Diese Hütte wird zwischen Juli und September am meisten genutzt und sie hat es darum auch am meisten nötig, renoviert zu werden. Dank der Coop Patenschaft für Berggebiete wird es hier bald schöner aussehen.

Blumen dekoriert. Ihr Sohn Michel (10) beobachtet Christa, während diese genussvoll in einen 1. August-Weggen beisst. Dazu isst sie ein Stück Schokolade. Ob er wohl auch denkt, dass sie ein wunderbares Heidi wäre?

Riccarda kennt die Hütte gut, sie hat lange in diesen Bergen gelebt, wo sie auch ihren Ehemann kennengelernt hat. Ihre Tochter Gladys (11) hat den Tisch mit kleinen

Sehen Sie mehr!
Ex-Miss Christa Rigozzi im Interview
www.coopzeitung.ch/august

Moosrosen Schön und fair

Moosrosen stammen aus Simbabwe und Kenia, wo Blumenfarmen wichtige Arbeitgeber, vor allem für Frauen, sind. Dank Max Havelaar verbessern sich die Arbeits- und Lebensbedingungen der Frauen. Sie erhalten Mitspracherecht beim Einsatz der Gelder aus fairem Handel. Etwa, wenn es um Schulen, Familienplanung oder Ähnliches geht.



GROSSER ONLINE WETTBEWERB

Preise im Wert von über 30000 Franken

Machen Sie mit und gewinnen Sie viele tolle Preise!



Welches Tier hats am besten?

Die Coopzeitung und das Bundesamt für Veterinärwesen suchen das beste Heim für Meerschweinchen, Hamster, Kaninchen, Wellensittiche und Kanarienvögel. Die besten artgerechten Haltungen werden prämiert!

Die Preise: Ferien im Nationalpark, Zooabos, Gutscheine und Futterpakete, offeriert von Vitakraft.

Wie's funktioniert, erfährt man über diese Links:



links www.coopzeitung.ch/tiere
www.tiererichtighalten.ch

ANZEIGE

FOTO: ZVG