

Swissness trifft Exotik

Zwetschge und Tonkabohne

Betty Bossi führt Aromen zusammen, die sich sonst kaum beachtet hätten. Mit Erfolg – die heissen Flirts und, wer weiss, vielleicht sogar grossen Liebesgeschichten haben auch viele Lebensmittelproduzenten inspiriert.



«Qualität ist kein Zufall»: Meinrad Meiers biologische Backwarenspezialitäten sind im In- und Ausland gefragt.

Seit fast 40 Jahren führt der gebürtige Luzerner Meinrad Meier zusammen mit seiner Frau die Dorfbäckerei im beschaulichen Sta. Maria im Val Mustair. Daraus hat sich ein blühendes kleines Geschäft mit mehreren Standbeinen entwickelt: Neben dem Bäckerei- und Lebensmittelladen und

dem heimeligen «Café Fuschina» mit einer Stube aus dem Jahr 1670 führen die Meiers einen Versand von Spezialitäten aus dem Val Mustair in die ganze Schweiz und sogar ins Ausland. Ob Birnenbrot, Nusstorte, Schaiblettas oder Eigenkreationen wie das Tonkabohnenfrüchtebrot –

sämtliche Produkte sind Bio-Knospe-zertifiziert. Weitere Infos finden Sie auf: www.meierbeck.ch.



GENUSS-TIPP

Zwetschgenkompott mit Tonkabohne



400 g Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit **3 Esslöffel Wasser** und **2 Esslöffel Waldhonig** in eine Pfanne geben. **1 Tonkabohne** dazu-reiben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln.

Hinweis: Tonkabohnen sind in grösseren Spezialitätenläden erhältlich.



Zwetschgenknödel mit Tonkabohne



Zwetschgen-Tonkabohnen-Tarte-Tatin



Tonkacreme mit Zwetschgen

Weitere Rezepte zu diesem Geschmackstrend finden Sie unter www.bettybossi.ch/geschmackstrends.

www.bettybossi.ch