

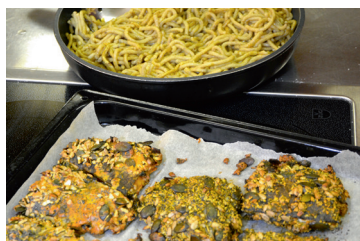
Pfiffige Gourmetgenüsse

FORTSETZUNG VON SEITE 1

... machten sich die motivierten Landfrauen in Gruppen aufgeteilt ans Zubereiten der verschiedenen Gerichte mit dem gewissen Etwas der Kürbiskerne. Unter fachkundiger Begleitung der Kursleiterin entstanden in lockerer und entspannter Atmosphäre pfiffige Gourmetgenüsse wie Frischkäse-Pralinen, Rinden-Carpaccio, Fisch im Kernmantel, pikante Roulade, selber gemachte Nüdeli, Polentaknödel, Pulled Beef (Siedfleisch mit Honig) bis zum Kürbiskernparfait mit heissen Zwetschgen. Und zu guter Letzt wurde alles gemeinsam degustiert und man war sich einig, dass die Kürbisingredienzen jedem Gericht das gewisse Etwas gegeben haben. «Ich hätte noch so viele Ideen, komme aber gar nicht dazu, daheim alles zu kochen», meinte die zufriedene Kochbuchautorin am Schluss des erfolgreichen Abends in der Ramser Schulküche.

«**Rahels Kürbiskernkochbuch**» Rezepte aus der Ölmühle Griesbach. Eine Sammlung pfiffiger Kochideen zum Ausprobieren, von salzig bis süss. Eigenverlag, 2019, 76 Seiten. 38 Fr. Erhältlich in der Landi,

im Schaffhauser Bauernmarkt oder unter www.kuerbiskern.ch.



Rahel Brütsch (oben links) und die Ramser Landfrauen bereiten diverse Gerichte mit Rezepten aus der Ölmühle Griesbach zu. Bilder Schiesser

■ STEHSATZ

Wann ist eigentlich Fasnacht?

Manchmal kommt es mir vor, als hätten wir das ganze Jahr Fasnacht. Abgesehen vom 11.11. beginnt die fünfte Jahreszeit bekanntlich schon am 2. Januar (in Diessenhofen) und hört erst drei Wochen vor Ostern, zu Ehren des Grop (Fisch) in Ermatingen als «die letzte Fasnacht der Welt» auf. Landauf, landab geht die Fasnacht mit ihren Bräuchen ins Land. Zu meiner Schul- und Jugendzeit brachte die Fasnacht tolle Abwechslung ins Dorf. Unterhaltungsmöglichkeiten waren damals noch spärlich und der Samstagabend war Familien-Fernsehabend. Und die Fasnacht in meinem Dorf war streng geregelt. Nach römischem Ritus vom Donnerstag bis am Dienstag vor dem Aschermittwoch, für die Reformierten kam die alte Fasnacht am Sonntag drauf. Wir Kinder freuten uns an der Dorffasnacht an die von der Fasnachtsgesellschaft verteilte Wurst mit Brot und Mineralwasser, später auf die Maskenbälle, den Umzug mit Schnitzelbank und auf die Guggemusik. Dieses Jahr ist übrigens der «schmutzige Donnerstag» am 20. Februar.



Mark Schiesser
Redaktor

Neues Genuss-Erlebnis in der Steiner Oberstadt

Seit Kurzem belebt Roger Egg mit seinem «Teapot & friends» die Steiner Oberstadt mit Selbstgebackenem und vielem mehr.

STEIN AM RHEIN Der Zwetschgen-Kuchen ist ein Gedicht, und die Tarte Tatin besticht mit frischen Äpfeln und dem köstlichen Caramel-Geschmack.

«Ich backe fürs Leben gern und habe gerne nette Menschen um mich», meint Roger Egg, während er für einen Gast einen aromatischen «Rooibos Tangerine» zubereitet, eine von zahlreichen Tee-Freuden, welche er neben echtem italienischen Kaffee, frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften und mehr seit Dezember im ehemali-

gen «Buba Cake Time» – ein von vielen Besuchern als süsses Café mit tollen Cupcakes und Eis beschrieben – anbietet. Als seine Eltern gleich nebenan in den 1960er-

Jahren im «Haus zum Ritter» in der Oberstadt eine Metzgerei betrieben, war er noch nicht auf der Welt. Nun steht der in Hemishofen beheimatete Banker im kleinen, her-

zigen und in dezentem Weiss gehaltenen Café im «Haus zum Rosenberg» als Gastgeber hinter der Theke und freut sich über sein «Home made»-Angebot wie etwa der Scone, ein von den britischen Inseln stammendes luftiges Gebäck, das oft zur Tea Time gereicht wird.

Dabei verwendet er auch vegane und glutenfreie Rezepte und verarbeitet wenn möglich Bio-Produkte. «Die Gäste sind begeistert, und wenn sie das Café mit einem Lächeln verlassen, macht mich das glücklich», erklärt Roger Egg und bereitet eine neue Bestellung zu, diesmal ist es eine Kugel schmackhaftes Gelato.



Roger Egg führt seit Dezember das kleine und feine «Egg's Teapot & friends» im «Haus zum Rosenberg» in der Steiner Oberstadt. Bild Sr.

Das «Teapot & friends» in der Oberstadt 10 ist jeweils samstags ab 10 Uhr bis 16.30 Uhr – oder bis es keine Gäste mehr hat – geöffnet. (Sr.)