

S'SOCHINNA PIPILUJEJTLI



USSGOOB 2/96



Feini Suppe

*Feini Suppe fir
kalti Herbscht-
und
Winterdääg.*



Potage Parmentier (Kartoffelsuppe)

400g mehligkochende Kartoffeln
3 Lauchstengel (nur das Weisse)
1 EL Bratbutter
1l Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
1 dl Halbrahm
1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Den Lauch in feine Rädchen schneiden, gut waschen und trockentupfen. Bratbutter in einer flachen Pfanne erhitzen, Lauch begeben und glasig dünsten. Die Kartoffeln in ein Sieb giessen und zum Lauch geben, kurz mitdünsten, mit Bouillon auffüllen und aufkochen. Auf kleinem Feuer 30 Minuten kochen lassen. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, würzen. Den Halbrahm zugießen, noch einmal aufkochen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe vor dem Servieren nochmals mixen, in Suppenschüssel anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Tip: Zum Verfeinern vor dem Servieren 2 EL geschlagenen Rahm darunterziehen. In Butter geröstete Brotwürfel dazu reichen.



Zuppa di lenticchie (Linsensuppe)

100g Marroni, geschält
200g braune Linsen
1l Geglügelbouillon
1 Stück geräucherter Speck (100g)
1 EL Olivenöl
2 bis 3 getrocknete, eingeweichte
Steinpilzscheiben
1 EL Tomatenpüree
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL frische Kräuter, gehackt

Die Marroni in Salzwasser etwa 30 Minuten kochen, abkühlen lassen, abgiessen und in kleine Würfel schneiden. Die Linsen waschen, in der Bouillon in etwa 40 Minuten weich kochen. Speck in fingerbreite Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Speck begeben und kross braten. Die Steinpilze hacken und mit den Marroniwürfeln begeben, Tomatenpüree zufügen und alles dünsten. Die Linsen begeben, aufkochen lassen, abschmecken mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern.

Tip: Frisch gebackenes Bauernbrot dazu reichen.



Erle-Fescht 1996
«E Fescht fir
d'Affe»

Wie bald scho
alli Joor, hänn
d'Luftschnapp
erli au dasjoor
wider amme

Stadtfescht dailgnoo. Das Mool
het dä 3-Däägig Aaloss uff em
Areal vo dr Lange Erle stattgfunde.

S isch e Fescht fir unseri Aane unter em Motto «e Fescht fir d'Affe» gsi. Dr erhoffti Erlöös soll dr Mitfinanzierig vomme neuie Affehuus diene. Nach de allewyyl vollbrochte Vorkeerige und vorberaiteter Logistik, isch denn dä Plausch pinggtlig am 18h00 am Frittigzoobe gstartet worde. Unser Zält, wo 100 Sitzplätz botte het und mir wie allewiil zämme mit em FC Alemannia betriibe hänn, isch grad am Aafang vom Areal plaziert gsi und het dämentsprächend d Nr. 1 draht. Das hämmer sicherlig unserem OK-Guru em Mull z verdangge, wo mitlerwiile in däne Kraise bekannt ischt wie s Känguruu Fred in de Bündner-Alpe. Im nochhinain het sich denn aber leider uusekrischtalisiert, dass vorallem am Frittig dä Platz nit unbedingt vordailhaft gsi isch. Mir alli hänn gwisst, dass das Ussequartier-Fescht kai Verglich ka sii zemme «Into the City-

Stadtfescht». Trozdam simmer denn aber doch rächt guet frequentiert gsi; das au well vom gliichzittig stattfindende 100 Joor Rosch-Fescht e rege Pändelverkeer organisiert worde isch.

Troz wideremool unfriendly Vorhärsaage vom «Kachelmaa-Wätterstudio», het sich s Wätter, mit glaine Ussname am Sunntig, rächt ordeli presentiert. S gröschte Probleem isch denn aber wie allewyyl dr Kochhänd (oder sini Benutzer) gsi. Zerscht het är ys ai Sicherig nach dr andere uusegjaggt; denn hänn aber au no sini Benutzer unterschiedligi Uffassige ka, wie lang me eigentlich Hädammii sott koche. Me ka natürrlig vo somme Händ au nit verlange, wenn är s ganz Joor immene dunggle, verschlossene, fiechte und winddurchlääsige Schopf iigsperrt isch, dass är sofort 100%ig laischtigsfähig soll syy. Es sinn sicherlig üsserscht sensiibli Wäase ... die Kochhänd!

Rüggbliggend ka me saage, dass au s Erle-Fescht 96 e glungene Feschtorg ... höhepunggd, mit viile Attraggdivitete, sowool in kulinarischer als au in unterhaltender Wyys, gsi isch.

Zem Schluss mecht ich allne dangge, wo in irgendeere Wyys eppis zue däm Aaloss bydraht hänn. Alle vora unserne Aggdive, wo wider hervorragendi Arbet glaischtet hänn und au em FC Alemannia wo jo mit uns die «Racletterhya» betriibe het. E spezielle Dangg gilt aber unserne viile Gönner, Frinde, Bekanhti und Verwandti, wo die Gläägehaid woorgnoo hänn, ain vo unserne Aaläss z bsueche.

Kutti

E Fescht fir d'Affe!



**Hochzyyte
Geburte
Geburtsdääg**

Es kamen zur Welt

20.8.96

Robin-Andrea Christen

Sohn des Andi und der Sabine geb.
Jenni

8.10.96

Jeff Nolan Carow

Sohn des Björn und der Claudia geb.
Rudin

Es hatten Geburtstag

20.10.96

Lisbeth Bachmann

60. Geburtstag

Unterwartweg 37, 4132 Muttenz

12.9.96

Vreni Deola

50. Geburtstag

Breisacherstr. 54, 4057 Basel

**Es haben Prüfungen
bestanden**

Honorable Gourmet du Vin

Roger Müller (Ø 5,85)

Kurt Wietlisbach (Ø 5,85)

Marco Bachmann (Ø 5,85)

Raffi Santoro (Ø 4,0 aufgerundet)



Wander- & Plauschweekend mit de Gönner

Uff viilsyttige Wunsch hämmer dasjoor

wideremool e Ussflug mit unserne Gönner uff d'Bai gstellt. Neui isch gsi, dass mir das s erschtmool im Summer und nit als Schyyweekend gmacht hänn; Nit neui isch gsi, dass mer au bim dritte Gönner-Ussflug Bäch mit em Wätter ka hänn.

So hänn sich also am Samschtig em 14. Septämber 42 Luftschnapperli (29 Erwaggseni und 13 Binggis) zwor alli rächtzittig, aber nit alli am rächte Ort yygfunde und me isch mit eme tscharteredde Bus bi lychtem Rääge Richtig Innerschwiz gfaare. Iber Altdorf

Die erschte Acht kenne yyne



simmer denn rassig (hejo dr Franz het jo miesse die verlooreni Zytt uffhoole) uff Brügg ko, wo mer mit ere glaine Gondelbaan (e baar ganz cleveri Rächner sinn fir s glyyche Gäld 2 mol uffe und 1 mol abe ... erscht denn hänn Si gmerggd, dass me d Gondle sälber sott uffmache!?)



Bis do het s no prächtig ussgsee

zem aigentlige Ziil Biel (nit das am See!) koo sinn. «Das familienfreundliche Wandergebiet BIEL liegt am historischen Kinzigpass auf 1700 m. Durch die Südlage hat der Biel eine optimale Sonnenbestrahlung. Die Panoramasicht reicht von Clariden - Grossen Windgällen über den Titlis bis zum Uri-Rotstock. Für Familien mit Kindern bietet der Biel ideale und vielseitige Wandermöglichkeiten» ... eso hätt's gmäss Brospäggd solle syy, aber wo mir uffe ko sinn, sinn öppe 20 cm Neuschnee (gut) gläage. D Kinder hänn natürrlig riesig dr Plausch ka, aber mir vom OK sinn langsam ins schleudere koo. Nohdäm sich die maischte im Bärgreschorant verpfläggd hänn, simmer am Nomidaag uff e öppe 2 Stündigi improvisierte Schneewanderig. Zem Abschluss simmer denn im gmietlige Restorant Edelwyss zem Apéro zämme



ghoggd. Nachem düschele het me sich denn wider im Spiissaal droffe, wo me e feine z Nacht zue sich gnoo het. Ab em Dessert (was isch das eigentlich genau gsi?) isch denn aber nur no ains, nämlich spiile aagsait gsi. Im ainte Egge hänn si «gschneuzzled» im andere het me «gseuled» uff alli Fäll isches iberall hoch und vorallem lutt härgange. Unterbroche



Glepfer breetle isch „kuul“

het me eigendlich nur, wenn me zue speeterer Zytt d Bälgg (Kinder) het miesse undere due. Au die hänn glaub s Gaudi ka und sinn ummegspiided wie die Wilde.

Nachere zem Dail unruehige Nacht, dr Zuefall (oder isch s doch dr Marco gsi?) hets welle, dass grad die drey gröschte Schnarchler im glyyche Zimmer ghuust hänn, was zem Dail e schloofloosi Nacht beschärt het (gäll Mando). Trotdäm het me friehner oder spöoter alli bim z Morgenässe kenne begriesse. Au s Sunntigsprogramm hämmer wägem Wätter miesse umstelle, sodass die plaanti und sicherlich seer scheeni Höhewanderig buechstäblich in Schnee gfalle isch.

Also mit em Bäänli wider aabe und via Bürgle isch me mit Sagg und Pagg gen Altdorf gloffe. Nur am Rand wär do z erwääne, dass me nur öppe zwai mool nümme genau gwusst het ... will me uff, abe, linggs ... oder äggscht doch lieber rächts. Aber wie scho gsait, het me halt miesse improvisiere und fascht jede het driigschwätzt und fascht jedi hets besser gwusst ... s isch nit immer aifach gsi ... gäll Fixli. Vo Altdorf isch es denn mit em Bus uff Flüele füre wo me uffem «Weg der Schweiz» bi dr erscht beschte FÜRstell het afo bröötle. Kuum hänn sie eppis zwische de Zeen ka, sinn d Brummler vo vorhär wider verstummt und z friide gsi. Wo denn alli im Bus iir Plätzli gfunde hänn (au d Sandra!) isch me zem Dail mied aber z friide zrug uff Basel gfaare. Abschliessend ka me glaub saage, trotdämm s Wätter wider emool (zem dritte Mool mit de Gönner!) nit mitgschpiilt het, isches Luschtig und dr Plausch gsi.

Marco

E verschworene Hufte





Grüchte-Kuchi

stimmts, dass...

dr **Hunn Urs**, au «Fätze» oder «Puppel» gruefe uff em Wanderweekend, doch tatsächlich fir Fr. 2.-- Glöpferstägge verkauft het. Die Spezialische wo denn au wirklich aine kauft hänn, wämmer do lieber nit namendlig erwääne.

ain vo unserne 3 Wyy-Guru, dr **Marco**, d Diploompriefig («honorable Gourmet du vin») mit 5,85 zwor im Rang abgeschlosse het, denn aber erscht nach öppe 4 dl gmerggd het, dass e Barolo Zappfe ka het.

me in däm Zämmehang eerehalber miesst aamerge, dass d **Schnini Vögtli**, wo sich sälber als no profunderi Kennere vo dr Szene bezeichned, au nit ka e Grappa vomme Williams unterschaide (aber nur wenn er z'kalt isch ... oder?).

um dr **Marco** au im Fuessball zer Zytt spekuliert wird. Transfeer-Grücht ins Ussland (Paris St.-Germain, St. Louis oder Racing Eschentzwiller?) mache d Rundi, syt är sich letschthin byme Mätschli «franzeesich» verabschiidet het.

d Beglatig vom **Lieni Jean** offebar s Motto vom «Uusestuele» e bitzeli gar wörtlig gnoo het. In ihrem Vollrusch het si nämlig dr Märtplatz miteme öffentlige Pissoir verwäggsled.

wenn dr Markus Fürstebärger emool sott ussfalle, dr **Walti Schatzmaa** iin wurd verträte und die bekannte Fiehrige durch Basel wurd organisiere.





Unser glai Wyy-Kirsli

Wie me jo
beraits de
Schnäpper-
News het
könne entnäa,
hänn vor kurzem 3 agdivi
Luftschnapperli e interessante
Wyy-Kurs bsuecht. Mir mechte das
zem Aaloss näa in de näggschte
Ussgoobe in Form vonere glaine
Serie uff das Thema yyzgoo, au
well jo d Faasnacht und dr Wyy
imme änge Zämmehang steen.
Aafoo mechte mir mitem Uffbau
vomme aigene Wyykäller und was
me dodrbyy bsunders sott beachte.

D Zämmestellig vomme privaate Wyykäller

Fir welle Zwägg kauft me Wyy yy? Will me
dä am glyche Daag dringge, immene
Monet, imme Joor, in drey oder gar zää
Joor? Nach welle Wyy stoot aim dr
Sinn? Welles au immer d Naigige oder d
Vorliebe syy möge, muess me sich
bewusst syy, dass d Umständ, s Wätter

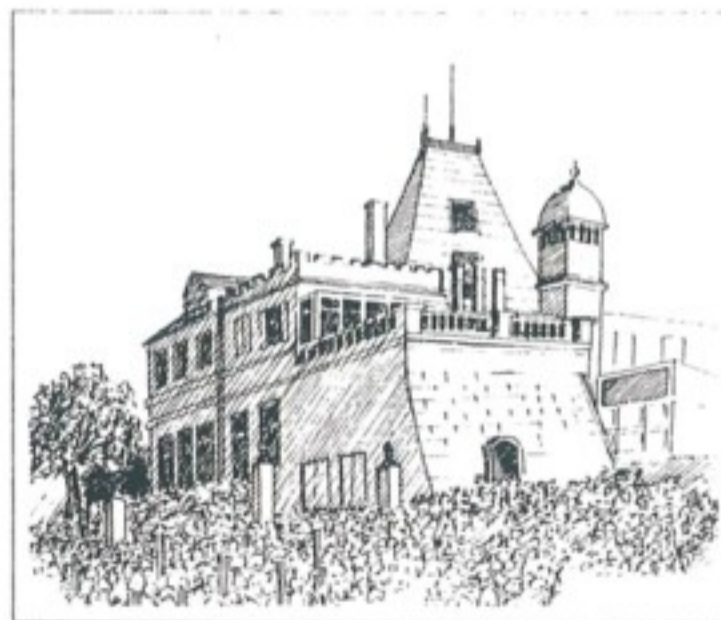


und Jooreszytt, jä sogar d Lytt wo menen
zämme driggd, bi dr Waal e Wörtli
mitreede. Do e guete Joorgang wo grad
zimmlig günschtig isch; dört e bsunderi
Vorliebi, wo em perseenlige Gschmagg
bsunders schmaichled. Grundsätzlich
muess dr Uffbau vomme Wyykäller unter
zwei Gsichtspünggd betrachteted wärde. Uff
dr ainte Syyte muess dr Wyy nach sym
Riffigsalter yydaild wärde. Die



Château Haut-Brion

kurzfrischdigi Plaanig und Laagerig bedriffd
d Wyy fir dr normali Konsuum, by
alteriggfsääige Wyy isch e mittel- und
langfrischdigi Plaanig nötig. Die ander
Syyte vom Wyykäller isch s Büdschee,
nach däm me sini Käuf duet richte, je nach
perseenlige Gwoonhaite, Bedürfniss und
bsundere Vorliebe.



Château Ausone, Saint-Émilion



d Altersklasse:

Die dringgryffe Wyy

Die maischte Wyy sinn dringgryff zem Zytzungd vom Kauf. So zem Bispil die maischte Schwyzerwyy, dr Côtes du Rhône, dr gweenlig Chianti, dr Beaujolais oder dr Südtiroler Wyy, eebesoo d Champagner und d Schuumwyy. Vo däane sott me nit mee kaufe, as me in de näggschte 6 Mönnet bruucht.



Wyy mit ai- bis zwaijööriger Laagerzytt

Die gross Meerzaal vo de Rot- und Wysswyy ryffe innerhalb vo 1 bis 2 Joor nachem Abzug in d Fläsche zer volle Gnussriffi. Die Wyy sott me ykaufe wenn si uff e Märggd kemme, well wenn si ussgriffd sinn wärde si nümm erhältlich syy. Zue däre Gruppe kheere d Beaujolais-Laage, gwissi Waadtländer oder Walliser Härkunftsbezaichnige sowie die regionale Bezaichnige Bourgogne und Bordeaux.



Wyy mit zwai- bis fimfjööriger Laagerzytt

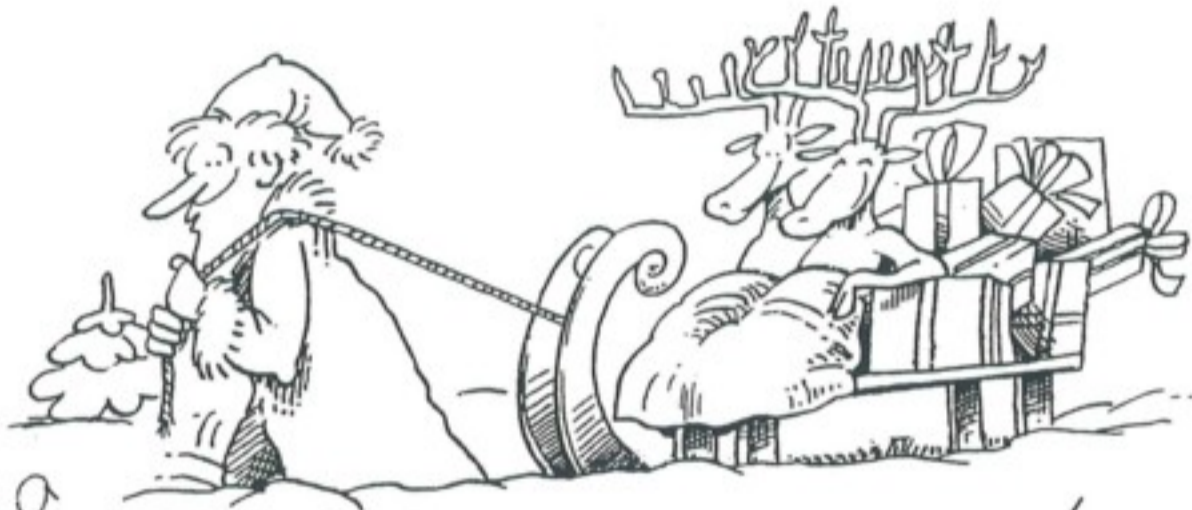
E ussgezeichnete Joorgang oder e Vorliebi fir e ussergweenlige Wyy uss eme bestimmte Ursprunggebiet kenne drzue veraalosse, sich mit Wyy yzdegge, wo ainigi Joor riffe kenne. Das gilt fir «Crus bourgeois» uss em Bordeaux-Gebiet, d Burgunder Wyy uss de Hautes Côtes de Nuits oder de Hautes Côtes de Beaune, de Walliser Blauburgunder oder au fir e Tessiner Wyy. Bi de Wysswyy verdiene d Härkunftsbezaichnige wie Dézaley, Yvorne oder Johannisbärg vomme guete Joorgang ebefalls e bsundere Platz im Käller.



Laagerfähigi und langläabigi Wyy

Do handelt sich um ussergweenlige Wysswyy, wie me si zem Bispil im Burgund findet (Chablis, Meursault, Montrachet). Es sinn gschmaidigi Wyy, wo ooni wyteres mee als fimf Joor riffe kenne. Vorallem aber gheere drzue grossi Rotwyy wie d Crus classés vom Bordeaux-Gebiet, Burgunder mit grossem Joorgang, zem Bispil Hermitage oder Côte-Rôtie, dr Châteauneuf-du-Pape, dr Barolo uss em Piemont, dr Brunello di Montalcino oder Rioja-Wyy. Do liggd dr perseenlig Ghaimvorrot iber däm unsichtbar d'Innschrift stoot: «Nit beriehere» oder «Ich schloof dief. Bitte nit uffwegge». Vo Zytt zue Zytt bedrachdded me die stolz und dänggd dra, dass ain vo däne feine Dropfe uss em Geburtsjoor vo dr Tochter oder em Soon däm si 20. Geburtsdaag wundersaam kreene wird.

E scheeni Wiehnacht



Claudia

Jacqueline

Wico

Sandra winsche vo Härze

Mull

Fix

Pascal

Wem o Kutti

Frauzi



Sandra

Kessi

Ethi

Rutli

Claudia

& e gliglig Neys Joor

