



CHUCHICHÄSCHTLI  
**Heisse Herzen**



Es braucht Erfahrung, bis man den Dreh raus hat. Ist man aber einmal mit dem Waffeleisen aus reinem Gusseisen vertraut, bleibt es ein Leben lang treu, denn es passt auf alle Herdarten. Skeppshult produziert seit 1906 in dem für seine krossen Waffeln bekannten Südschweden. (chu.)

Waffeleisen, ab 135 Fr.,  
von Skeppshult;  
skeppshult-onlineshop.de



CHEZ CHRISTINA

## Waffeln aus Hirsemehl und Süsskartoffeln

### Kochen mit Christina Hubbeling

#### Zubereitung

Die Süsskartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In kochendem, ungesalzenem Wasser rund 25 Minuten weich garen. Das Wasser abgessen und die Süsskartoffeln in die Küchenmaschine oder den Standmixer geben. Das Kokosöl, die Cashewkerne und die Pflanzenmilch beifügen und pürieren. Die Eier untermischen, Hirsemehl, Backpulver und Kurkuma unterrühren. Das Waffeleisen mit wenig Kokosöl einstreichen. Den Süsskartoffelteig portionenweise ausbacken. Die Waffeln warm stellen. Servieren: Für die süsse Variante mit Puderzucker bestäuben und/oder mit Ahornsirup beträufeln. Für die rezente Version zum Beispiel mit geräuchertem Lachs, Kräuter-Crème-fraîche und mit einem Pilzragout oder einem indischem Dal-Gericht servieren.

#### Zutaten für 4 Waffeln

#### Zubereitung in 45 Minuten

500 g Süsskartoffeln

1 EL Kokosöl sowie etwas mehr zum Einpinseln des Waffeleisens

135 g Cashewkerne

3 dl Mandel- oder Hirsemilch

3 grosse Eier

80 g Braunhirsemehl

1 TL Backpulver

1 TL Kurkumapulver

Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Ahornsirup (optional)

#### Anmerkung

Ganz ehrlich gesagt, hielt sich die Begeisterung bei meinen Kindern in Grenzen, als diese orangefarbenen Waffeln mit ihrem leicht herben Kurkumageschmack auf dem Familientisch gelandet sind. Die «normalen» Waffeln seien besser, lautete der Grundtenor. Dies als kleine Vorwarnung für alle Eltern. Mir haben die Süsskartoffelwaffeln jedoch sehr gut geschmeckt, deshalb möchte ich das Rezept gerne an dieser Stelle mit Ihnen teilen. Und so starten wir ins Jahr 2018 mit einem klassischen Rezept, das neu interpretiert ist. Zugegeben, das klingt sehr abgedroschen, schliesslich behauptet jeder Koch, der einen PR-Kurs besucht hat, dass er so koche. Mit «neu interpretiert» ist eine leichtere, gesündere und somit moderne Zubereitungsart gemeint – also Kokosöl statt Butter, Süsskartoffel statt Weizenmehl, pflanzliche Milch und glutenfreies Hirsemehl. Denn eine (partiell) glutenfreie Ernährung gehört heute für viele Menschen, die sich nicht aus gesundheitlichen Gründen so ernähren müssen, zum Lifestyle. Ob Sie Puderzucker verwenden oder nicht, bleibt Ihnen überlassen.

TAFELRUNDE

## Von Deck zu Deck



### Geniessen mit Oliver Schmuki

Das Cocktailkultur, Gourmetküche und Trends wie Craft-Bier auch auf Kreuzfahrtschiffen Thema sind, erstaunt nicht weiter. Dennoch hüpfert das Herz des Genussreisenden, als er entdeckt, dass an Bord der «Aida Perla» (siehe Seite 26) unter anderen das Pale Ale «Peter, Pale and Mary» der niederländischen Hipster-Brauerei Mikkeller angeboten wird. Doch die Herausforderung auf dem Schiff ist weniger, auf der Karte etwas Ansprechendes zu finden, sondern ein geeigneter Ort, um den Tag einigermassen stilvoll ausklingen zu lassen.

So wird im «Brauhaus» auf Deck 7 zwar aus aufbereitetem Meerwasser, Hopfen und Malz schiffeigenes Bier gebraut. Doch just in dem Moment, als wir zur Bestellung ansetzen, lassen die anwesenden Gäste bayrischen Brauchtum hochleben. Der Schlager-Sänger gibt den Ton an: «Prost, ihr Säcke!» Alle, im Chor: «Prost, du Sack!» Er: «Auf die Weiber!» Alle: «Zack zack

zack!» Er: «Rein die Pflöcke!» Und so weiter. Männlein (in Lederhosen) und Weiblein (im Dirndl) freut's.

Wir flüchten auf Deck 15. Im «Beach Club» ist eine «Silent Party» in vollem Gange, alle tragen Kopfhörer, es ist gespenstisch still. Doch gerade als wir im Begriff sind, dem Bartender unsere Wünsche mitzuteilen, setzt die Menge zum Refrain an und schreit erneut Schlager-Parolen in die sternenklare Nacht. Nichts wie raus hier.

Das Single-Malt-Sortiment im Nachtclub Nightfly entspricht unseren Vorstellungen. Wir entscheiden uns für etwas, das zehn Jahre in amerikanischer Eiche zugebracht hat. Doch als auf der Bühne ein Herr das Mikrofon ergreift und «Careless Whisper» in den Saal schmettert, sinkt die Stimmung. Nicht, weil wir keine Schnulzen mögen, sondern weil hier nicht ganz klar wird, ob George Michael gesanglich imitiert oder karikiert werden soll.

Auf dem Weg zurück zur Kabine entdecken wir, dass auf dem «Activity Deck» gerade «La La Land» auf Grossleinwand gezeigt wird, unser Lieblingsfilm des letzten Jahres! Allerdings ist es die deutsche Fassung.

Auf unserem kleinen Balkon setzen wir uns endlich erschöpft in die Hängematte, trinken ein wohlverdientes «Peter, Pale and Mary» und lauschen dem Rauschen des Ozeans.

#### FRAGE DER WOCHE **Extremer Weinbau**

**Bis zu welchen Höhenlagen kann man Wein eigentlich anbauen?**  
**Ulrike B., per E-Mail**

Der höchste Rebberg der Welt liegt in Argentinien auf unglaublichen 3100 Metern über Meer. Der Schweizer Donald Hess hat in dieser abgelegenen Gegend ein eigenes Weingebiet aus dem Boden gestampft und das Gut Colomé gegründet. Die Bedingungen für den Rebbau sind trotz der Höhe vorteilhaft.

So sind 350 Sonnentage im Jahr zu verzeichnen. Da es selten regnet, musste Hess Wasserleitungen verlegen lassen. Die Temperaturunterschiede sind extrem; im Winter kann es in der Nacht bis zu minus 14 Grad werden, tagsüber werden jedoch oft mehr als plus 20 Grad erreicht.

Der höchste Schweizer Rebberg liegt in Visperterminen (VS) auf 1100 Metern. Der steilste Rebberg mit einer Hangneigung von bis zu 70 Grad ist der Bremmer Calmont im deutschen Tal der Mosel. (kep.)

Fragen an: [wein-keller@nzz.ch](mailto:wein-keller@nzz.ch)

WEINKELLER

## Kreativ Geld sammeln



### Degustieren mit Peter Keller

Wenn ich von der Philosophie eines Winzers oder einer Weinbäuerin überzeugt bin, kaufe ich einige Flaschen Wein. Neben diesem gängigen und konventionellen Weg stehen dem Geniesser vermehrt neue Möglichkeiten offen, die Arbeit von Produzenten zu unterstützen.

So ist in Deutschland vor kurzem die erste Crowdfunding-Plattform für Weingüter gegründet worden. Auf [ploopster.de](http://ploopster.de) können Winzer, die oftmals bei Banken keine Kredite erhalten, Geld für aussergewöhnliche Projekte sammeln. So will Sarah Hulten, eine ehemalige Weinkönigin der Anbauregion Mittelrhein, eine brachliegende Terrassenlage rekultivieren und mit Riesling-Reben bepflanzen. Das kostet und ist mit viel Aufwand verbunden, denn es ist nur Handarbeit möglich. Wer die junge Winzerin unterstützt, wird mit ihrem ersten trockenen Riesling entschädigt oder kann mit der Winzerin eine Weinprobe im Rebberg erleben.

In der Schweiz gibt es eine solche Plattform (vorläufig?) noch nicht. Ich habe indes zwei Beispiele gefunden, wie Winzer kreativ Geld sammeln. Beim Walliser Weingut Vin d'Oeuvre von Isabella und Stéphane Kellenberger aus Leuk kann man eine Barrique-Patenschaft eingehen: Der Unterstützer kauft das kleine Holzfass für rund tausend Franken. Als «Zins» erhält er während dreier Jahre jeweils zwei, drei Flaschen all jener Weine, die im Barrique reifen. Nach Gebrauch liefern die Kellenbergers das Fässchen nach Hause.

Gar Mitbesitzer eines Weinguts wird man bei der Domaine de Ravoire, die ebenfalls im Wallis zu Hause ist. Der Aktiengesellschaft gehört einer der ältesten Rebberge des Kantons, der zwischen Leytron und Ovronnaz liegt. Wer eine Aktie im Wert von 700 Franken kauft, kann im Gegenzug über die Vinifikation des Rot- und Weissweins bestimmen. Auf den steilen, dank dem Geld der Aktionäre neu angelegten Terrassenlagen wachsen autochthone Walliser Rebsorten wie Cornalin und Petite Arvine, aber auch globale Sorten wie Syrah und Merlot. Hergestellt werden die Weine im Weingut Albert Mathier & Söhne in Salgesch, das die Hälfte der Aktien besitzt.

Die Besitzer haben mit ihrer sinnvollen Investition dazu beigetragen, ein kulturelles Erbe zu erhalten. Im nächsten Jahr wird erstmals eine Dividende in Form von einer Flasche Wein ausbezahlt.

**B**

Mehr zum Thema Wein finden sie online auf [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch)



Winzerin Isabella Kellenberger aus Leuk in ihrem Barrique-Keller.