

EINGEKEHRT

Pop-up-Bar
ZUM WIEDEHOPF

von Kathrin Fritz

Der defekte Lift war eine sportliche Herausforderung, die Treppen hinauf zur ehemaligen Kantine der Brauerei Haldengut mit Namen «Zum Wiedehopf» schienen endlos. Doch oben wurden wir von der prächtigen Aussicht auf die Stadt Winterthur belohnt.

Am Eingang standen die Lastenvelos, mit denen Frau Hund sonst ihre Hotdogs an die Kundschaft bringt.

Während des Sommers brät sie diese hier oben im «Wiedehopf», etwa die «Deutsche Dogge», mit Sauerkraut und Röstzwiebeln oder den «Bastardo» mit Coleslaw und Apfel-Chutney. Die Würste, es gibt auch eine Vegi-Variante, stammen vom preisgekrönten Metzger Buffoni aus Illnau ZH. Die Saucen und Füllungen entstehen in der Küche von Frau Hund. Sie waren die zweite Herausforderung: in das knusprige Brot zu beissen, ohne dass die Füllung auf die Bluse tropft. Aber es lohnte sich!



**Markt
frisch**

GOLDMELISSE

Sie ist fast zu schön, um geerntet zu werden. Zum Glück reichen ein paar wenige Blütenblätter, um einen Tee zu aromatisieren oder eine Torte zu dekorieren. Goldmelissensirup wiederum passt sehr gut über eine Panna cotta oder ein Griessköppli.

**Eisiges
Vergnügen**

Es ist Glacesaison. Die gefrorenen Süssigkeiten sind allgegenwärtig, aber nicht überall gleich gut. Ob die Aromen chemisch oder natürlich sind, entscheidet über den Genuss. Handwerklich fabrizierte Glace zu essen, lohnt sich meist. Etwa jene der Zürcher



Confiserie Honold. Besonders fein: die Sorte Lotti's Best mit Praliné-Stücken, Mandel- und Haselnusskrokant. 80 ml, 4.80 Fr. honold.ch

KLUGE RESTENVERWERTUNG

Bei Coop bleiben jeden Abend verderbliche Fertiggerichte übrig. Diese Müesli, Salate und Sandwiches werden nun jeweils kurz vor Ladenschluss über die App von Too Good To Go als «Überraschungspäckli» verkauft. Der Preis beträgt 5.90 Fr., der Warenwert mindestens 18 Fr. toogoodtogo.ch

**Köstliche
Bergküche**

Auf 1000 Metern Höhe wachsen Gemüse, Kräuter und Obst weniger üppig als im Flachland. Aber die Autorin Veà Carpi, die mit ihrer Familie auf einem Bergbauernhof lebt, präsentiert gleichwohl 80 Rezepte, die einen durchs Jahr begleiten. Eine grüne Sauce aus Brenneseln zum Beispiel, ein Fichtenwipfel-Pesto, eine Tomaten-Erdbeer-



**BUCH
TIPP**

Gazpacho oder ganz einfach eine Polenta. «Cucina e giardino», Raetia, 43.50 Fr.



ZUM WIEDEHOPF

Haldenstr. 69, 8400 Winterthur, kein Tel. Bis 26. August. zum-wiedehopf.ch