

*Mise  
en place*

## Mein Garten Eden

Leandra Graf,  
Redaktorin



Sommer ist für mich, wenn Pfirsiche auf dem Markt sind. In meiner Vorstellung vom Paradies ist der Baum der Erkenntnis ein Pfirsichbaum. Das mag damit zusammenhängen, dass ein solcher in meiner Kindheit unerreichbar in Nachbars Garten stand und vage Sehnsüchte in mir weckte. Eines schönen Tages konnte ich nicht mehr widerstehen und kletterte über den Gartenzaun, um mir ein paar der verbotenen Früchte zu pflücken. Klar, dass dies nicht unbemerkt blieb und ein elterliches Donnerwetter zur Folge hatte. Was die samtigen und saftigen Früchte noch begehrlischer machte. Heute kann ich sie mir einfach kaufen. Und weiss mich beim Einkauf mengenmässig zu bescheiden. Denn Pfirsiche schmecken nur auf dem Höhepunkt der Reife und sollen rasch genossen werden. Gelingt das ausnahmsweise nicht, brate ich die Fruchtschnitze in Olivenöl mit einem kleinen Zweig Rosmarin kurz an und serviere sie mit Rohschinken und Burrata, gewürzt mit viel Pfeffer.



## Wo Zürich ISST

Feines aus aller Welt an der «Food Zurich».



**Köche in Aktion.**

**Alles Chabis – 20 Sorten aus dem eigenen Garten im Hotel Glockenhof.**



**Vegane Gourmet-Küche mit dem US-Starkoch Tal Ronnen (l.) und Koch Oliver Rais vom «Baur au Lac».**



**Dinner unter Sternen im Hotel Atlantis by Giardino.**



Viele Köche und kein Einheitsbrei: Vom 8. bis 18. September zeigt Zürich, was Stadt und Umgebung kulinarisch zu bieten haben. Über 90 Anlässe laden zum Essen, Trinken, Entdecken und Nachdenken ein: Street-Food beim Güterbahnhof, Abtauchen in die unterirdischen Küchen im Hauptbahnhof, Bauernhof-Brunch, Dinners in Beizen, auf Schiffen und in Fünfsternehotels, Party im Engrosmarkt, Workshops zu Nachhaltigkeit, Wildkräuter- und Imker-Kurse und mehr. Zum Abschluss ruft Slow Food Youth die Bevölkerung auf, ihr eigenes Essen für eine lange Tafel mitzubringen. Details und Tickets auf [www.foodzurich.com](http://www.foodzurich.com)

Die aktuelle Ausgabe des Magazins «Zürich geht aus!» stellt 185 neu getestete Restaurants vor. Eine praktische Ergänzung zur «Food Zurich». Erhältlich am Kiosk oder online für 33.50 Franken (auch als E-Paper und Web-App). [www.gourmedia.ch](http://www.gourmedia.ch)



**Marktgemüse täglich in «Frau Gerolds Garten» unter dem Motto «Rübis & Stübis».**