



Von Zigerkugeln begeistert: Marco Castellaneta (rechts) und Raphael Bachmann.

FASNACHTSKUGELN

ISST MAN AN DER JETZT GESTARTETEN LOZÄRNER FASNACHT ÜBERHAUPT ETWAS? JA. AUCH TRADITIONELLES FASNACHTSGEBÄCK.

Marco Castellaneta, der quirliche «konsum.tv»-Chef, ist bekanntlich ein grosser Fasnächtler.

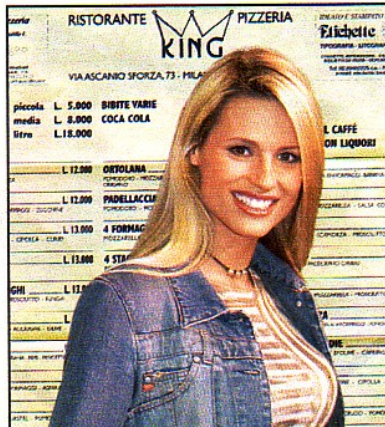
Kunststück: Der 36-jährige Ehrenpräsident der Lozärner Guuggenmusiken macht in diesen Tagen mit seinen «Saunafäger» die halbe Stadt unsicher. Doch ab und zu hat er auch Zeit für Pausen. Und da verschlingt er am liebsten Zigerkugeln. Was das ist?

Raphael Bachmann (29), der zusammen mit seinem Bruder Matthias eine der renommiertesten Confiserien der Leuchtenstadt führt: «Das ist ein

Gebäck aus Bierteig, Ziger und gedörrten Birnen. Leider werden die Kugeln in der Zentralschweiz ganz selten hergestellt, aber wir versuchen, diese Tradition wieder aufleben zu lassen.» So duftet es in den Räumen der Confiserie Bachmann von Zigerkrapfen, Zigerkugeln und Schenkeli. «Bloss Fasnachtschüechli machen wir nicht, das lohnt vom Aufwand her nicht mehr.» Das Luzerner Fasnachtsgebäck wird bei Bachmanns noch von Hand gefertigt, nach uralten Familienrezepten. Der Aufwand lohnt. Marco Castellaneta: «Ich könnte tonnenweise solche Dinger essen.» **Infos:** Confiserie Bachmann, Pilatusstrasse 17 A, 6003 Luzern, Tel. 041/360 09 44.

SONNENSCHNITT MIT RUNZELN

In der kalten Jahreszeit muss man nicht auf Tomaten verzichten. Mit den getrockneten Liebesäpfeln kann man auch leckere Saucen zubereiten. Zum Beispiel: Olivenöl, einige Scheibchen Knoblauch, Salz und Pfeffer sowie eine Hand voll pomodori secchi in einer Bratpfanne warm werden lassen, schwarze Oliven, Artischockenherzen, zerzupfte Basilikumblätter und einige Mozzarella-Stückchen zugeben. Diese «Sauce» mit gekochten Fusilli, Penne oder Orecchiette mischen. Übrigens: Getrocknete Tomaten zum Konservieren nicht einfach in Öl einlegen, vorher mit Wasser oder Weisswein bedecken, in einer Bratpfanne aufkochen und zehn Minuten quellen lassen. Auskühlen und gut abtropfen, dann in ein Glas umsichten und mit Öl vollständig bedecken. Info: pomodori secchi kosten Fr. 2.90 pro 100 gr.



ESSEN WIE MICHELLE

Die 24-jährige Frau von Schmusesänger Eros Ramazzotti, einmal zum «Girl mit dem erotischen Po» gekürt, lebt zwar ausserhalb von Como, aber ab und zu trifft man sie auch im Mailänder Naviglio-Viertel. Dort gibts unzählige Beizen, unter anderem die Pizzeria King. Weit über 70 (!) verschiedene Pizzas aus dem Holzofen werden hier angeboten – zu razonablen Preisen. Allerdings: Eine Pizza Michelle sucht man vergebens. Noch?

SELEN SOLL HELFEN

Das Spurenelement Selen (Seezunge,

Hummer, Eierkrebse, Krebse, vermutet mit niedrigem Risiko um ein

NUR MI
Seien Sie nett
Basilikum. Ze
oder schneide
Küchenschere
noch eins: Ba
der Kochzeit z

Tele

DAS SCHWEIZER MEDIENMAGAZIN

16.02. – 22.02.

Nr. 07/02 Fr. 3.80



Eingefangener Sonnenschein: pomodori secchi.

AUF DEM MARKT GESEHEN: Spitzkabis und Topinambur aus hiesiger Produktion. TIPP: Backen Sie die Kabis auf einem scharf gewürzten Tomaten-Coulis servieren. TIPP: Backen Sie die Kabis auf einem scharf gewürzten Tomaten-Coulis servieren.