

Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2002-2003)
Heft: 1

Rubrik: Horoskop 2002 ; Aus Grossmutter's Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Horoskop 2002

Aus Grossmutter's Küche

25

Steinziege (22. Dezember – 20. Januar)

Sie finden sich gut zurecht in steinigen Steilhängen und stolpern nie. Wenn Sie sich so von Grashalm zu Gestrüpp treiben lassen, verlieren Sie nicht den Gipfel aus den Augen! Denn da wollten Sie doch immer schon hin.

Meerjungfrau (21. Januar – 18. Februar)

Vergessen Sie die Arbeit und den Alltag, Party ist angesagt! Vergnügen Sie sich mit Freundinnen, gehen Sie Tanzen, flirten Sie. Und lassen Sie sich öfters einladen, dann brauchen Sie nicht soviel Geld zu verdienen.

Fisch (19. Februar – 20. März)

Ihre romantische Ader in Ehren, aber lassen Sie sich nicht in die Pfanne hauen! Denn falsche Propheten und fiese Schnäpfen gibt es heute mehr als genug. Wenn Sie sich verbal nicht wehren können, dürfen Sie ruhig auch mal zuschlagen.

Schaf (21. März – 20. April)

Ihre Eigensinnigkeit und Unnachgiebigkeit hilft Ihnen auch dieses Jahr weiter. Niemand wird es schaffen, Sie zum Klo Putzen oder zum Stühle Wegräumen zu bewegen. Aber Achtung, bringen Sie nicht immer dieselben Vorwände, das könnte auffallen!

Kuh (21. April – 20. Mai)

Lassen Sie sich von keinem Stier den Berg runterschubsen! Sie sind nämlich selber standkräftig und stur genug. Wenn Sie unbedingt schwanger werden wollen, lassen Sie sich von Ihrer Ärztin beraten oder suchen Sie im Internet.

Zwillinge (21. Mai – 20. Juni)

Sie haben zwei Seiten, aber niemand hat es bisher gemerkt, weil die beide so ähnlich aussehen. Versuchen Sie es doch einmal mit einem neuen Haarschnitt oder sogar mit einer neuen Haarfarbe!

Krebs (21. Juni – 22. Juli)

Alle wissen, dass Krebsfrauen am liebsten allein in ihrer Wohnung sind und sich neue Einrichtungsideen ausdenken. Wenn der Frühling kommt, sollten Sie sich aber hinaus wagen und ihre harte Schale bräunen. Der nächste Winter kommt bestimmt.

Löwin (23. Juli – 22. August)

Auch dieses Jahr kämpfen Sie für Ihren Nachwuchs. Sie beschaffen Biokost und halten alles Übel fern von Ihren Kids. Das ist toll. Aber schicken Sie Ihre Kinder zwischendurch Hamburger und Cola kaufen, und gönnen Sie sich ein Nickerchen unter einem schattigen Baum!

Jungfrau (23. August – 23. September)

Sie ärgern sich schon seit Jahren, dass Ihre Freundinnen Ihnen zum Geburtstag immer Sommerferien-Souvenirs schenken und dann noch schlecht gelaunt sind, weil die Ferien ein Desaster waren oder weil sie vorüber sind. Am besten wechseln Sie sofort Ihr Sternzeichen.

Waage (24. September – 23. Oktober)

Mit Ihrer ausgeglichenen Art sind Sie Gold wert für Ihre Mitmenschen. Sollten Sie einmal auf der Kippe stehen, stellen Sie Ihre innere Balance mit einem extra Luxus-chen wieder her. Zum Beispiel mit einem Besuch in der Sauna (Fraz einpacken nicht vergessen!).

Skorpion (24. Oktober – 21. November)

Einmal heiss und leidenschaftlich, dann kaltblütig und todesverachtend. Lassen Sie sich nicht zu einem Eifersuchtsmord hinreissen, das könnte unangenehme Folgen haben. Toben Sie sich lieber beim Sport aus.

Schützin (22. November – 21. Dezember)

Ihre Passion ist und bleibt das Jagen. Sie treffen immer. Seien Sie aber vorsichtig, wenn es um Liebe geht: Schiessen Sie der oder dem Auserwählten zunächst nur ins Bein. So bleibt das Herz unversehrt und Sie haben mehr davon. Weglaufen kann das Opfer ohnehin nicht mehr. (if)

Stufato alla Nonna

(im Rotwein eingelegter Rindsbraten)

Einlegezeit: 2 Tage, Kochzeit: 2–2,5 Stunden

Vorbereiten:

Die Rüebli und den Sellerie in kleine Würfelchen schneiden, den Lauch in ca. 5mm dicke Rädchen schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben, das kleingeschnittene Gemüse und

die besteckte Zwiebel dazu-

geben. Den Rotwein dazugießen, bis das Fleisch gut gedeckt ist. Die Schüssel zudecken und im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort zwei Tage stehen lassen.

Kochen:

Das Fleisch aus der Schüssel nehmen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit wenig Fett in einer hohen Bratpfanne rund herum gut anbraten. Das abgetropfte Gemüse und die Kräuterzweiglein dazugeben und kurz mitbraten. Alles mit etwas Mehl bestäuben, wenden, ein Teelöffel Tomatenpüree dazugeben und mit dem Wein aus der Schüssel ablöschen. Einen Bouillonwürfel zwischen den Fingern zerbröseln, Pfeffer aus der Mühle dazugeben und alles bei kleiner Hitze 2–2,5 Std. schmoren lassen. Ab und zu Fleisch wenden. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Braten sollte beim Tranchieren butterart sein. Dazu schmeckt Polenta (eine wahrschafte, nicht die 10-Minuten-Variante) oder Kartoffelstock am besten.

Und was Nonna Neta mir immer wieder einschärfte: Eine gute Köchen verlässt den Herd nicht, bis das Gericht fertig gekocht ist. Dass zum Kochen FRAZ-lesen verboten ist, hat sie nicht gesagt – und bei der obenaufgeführten langen Kochdauer drängt sich das geradezu auf, oder nicht?

Zutaten:

1,25 kg Rindsbraten (vom Laffenspitz)
1 Flasche guten, schweren Rotwein
1 mit Lorbeerblatt und Nelken besteckte Zwiebel, 1–2 Rüebli
eine halbe Sellerieknolle, eine halbe Stange Lauch
je 1 Zweiglein Rosmarin und Salbei
ca. 1 Esslöffel Mehl, Tomatenpüree, Bouillon.
Salz und Pfeffer

Silvia Petrelli ist FRAZ-Redaktorin und Nonna Neta war ihre Tessiner Grossmutter.



Aus dem Fotoalbum:
Nonna Neta mit Klein-Silvia auf den Knien.