Zeitschrift: Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur
Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Monatshefte
Band: 59 (1979)
Heft: 5

Werbung

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: 16.09.2025

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

THOMY

INFORMATION

Saucen-Reigen um den Salat

Gut, viel und lange – waren die Tafelregeln früherer Jahrhunderte. In der «nouvelle cuisine» hingegen gilt das Motto «gut, mässig und gesund». Das Berücksichtigen des Vitamin- und Kaloriengehaltes ist ein relativ neuer Begriff. Manches Gemüse, das man einst kochte, wird heute roh gegessen. Ausserdem ermöglichen die modernen Transportmittel eine grössere Varietät, auch aus fernen und exotischen Ländern. Kurzum, Salate und Rohkost nehmen jetzt einen wichtigeren Platz ein denn je, und den Salatsaucen wird dementsprechend – auch bei THOMY – grosse Beachtung geschenkt.

Angefangen hat es mit den drei klassischen Essigsorten, Tafel-, Wein- und Kräuteressig, die zum Anmachen von Salatsaucen mit Öl, Senf, Salz und Pfeffer schon lange zur Tradition gehören. Aber auch zum Marinieren und Einmachen, für Fischsud und manches schöne Rezept ist Essig unentbehrlich.

Dann kamen Saladessa rassig und Saladessa mild auf den Markt. Diese Grundsaucen ohne Öl, aber mit einem ganzen Kräuterbouquet aromatisiert, sind für persönliche Kombinationen geradezu geschaffen. Öl ist die naheliegendste Ergänzung, aber auch mit Joghurt, Quark, Rahm oder Bouillon lässt sich spielen, und Mayonnaise rundet die Salatsauce besonders schön ab. Jede Variante wird zur «Sauce maison» per excellence, die sich dem Geschmack jedes Salates individuell anpasst.

Von nun an gab es nur noch einen kleinen Schritt zum French dressing, der fixfertigen Salatsauce mit Öl und ausgewogener Würzung. Sie ist so cremig, dass sie sich dem Salat sozusagen anschmiegt. Auch hier steht es jeder Hausfrau immer noch frei, der Salatsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ihre persönliche Note zu geben. Selbst kleine, raffinierte Vorspeisen lassen sich mit French dressing einfach zubereiten.

Der neue «Vin vinaigré» ist unter dem Zeichen des «Rôtisseurs» geboren, also ein Salatwein mit Klasse für den Feinschmecker. Mit seinem ausgesprochenen Weinbouquet – temperamentvoll beim Roten und pikant beim Weissen – ruft er Erinnerungen an Italien wach, wo Öl- und Essig-Fläschchen immer auf den Tisch gehören, damit jeder seinen Salat nach Lust und Laune beträufeln kann