

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 71 (1996)

Heft: 7-8

Rubrik: Kulinarisches

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: 22.02.2026

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



Das Wetter am Wochenende: Sonnig und heiß. Temperaturen bis dreissig Grad. Keine Gewitter in Aussicht.» Diese Wetterprognose muss gefeiert werden! Und zwar bevor erste Gewitterregen zwar Abkühlung bringen, aber auch jedes Fest buchstäblich ins Wasser fallen lassen. Warum nicht spontan ein Sommerfest organisieren? Bei sich zu Hause oder im Garten von

te, würzig marinierte Grilladen und fruchtige Desserts sind ein Muss für jede Gartenparty. Doch auch hier gibt's überraschende Rezepte, die nicht schon jede/r kennt.

Apéro

Damit gleich zu Beginn des Festes alle in fröhliche Sommerstimmung geraten und den heißen Arbeitsalltag vergessen, empfeh-

maiskolben lassen sogar die Herzen von Fleisch-Fans höher schlagen. Fisch-Liebhaberinnen kommen mit gefüllter Forelle oder mit Olivenöl bepinseltem Tintenfisch auf ihre Kosten. Wer gerne Neues wagt, sollte es mit einem Pflaumenspiess oder einem Burgunderfladen versuchen. Beim Pflaumenspiess werden Dörrpflaumen mit Speck umwickelt und aufgespiesst. Der Burgunderfladen ist ein

Ext^r 2 SOMMERPARTY

Freunden? Wir zeigen, wie's geht. Ohne komplizierte Organisation und ohne stundenlange Vorbereitung. Und mit der Möglichkeit, alle Rezepte der hier erwähnten Leckerbissen direkt zu bestellen.

Jeder Guest ein Freund und Helfer

Begeistert von der genialen Idee, eine Sommerparty unter Freunden zu feiern, wird jeder Guest gerne etwas zum Buffet beisteuern. Eine Liste mit allen benötigten Ess- und Trinkwaren erleichtert die Organisation und verhindert, dass zehn Säcke Chips, aber kein Dessert vorhanden sind. Auch das Gedeck sollen die Gäste ruhig von zu Hause mitnehmen. So wird die Umwelt vor schädlichem Plastikgeschirr verschont und der mühsame Abwasch nach der Party entfällt. Die kunterbunte Festtafel hat den weiteren Vorteil, dass jeder Guest sein halbvolles Glas und seinen halbleeren Teller immer wieder findet.

Wer bringt was mit?

Die wichtigste Planungsfrage lautet: Wer bringt was mit? Damit das Fest für alle ein Genuss wird, sollten die Gerichte möglichst unkompliziert und schnell zubereitet werden können. Muss etwas gekocht, gebacken oder sonstwie vorbereitet werden, sollten Gäste damit beauftragt werden, die nicht schon beim Anblick eines Kochlöffels das Weite suchen. Keine Angst, solche Menschen gibt's in jedem Freundeskreis. Auch die Kochung gewohnten kommen ums Mithelfen nicht herum: Sie werden zum Mitbringen von Wein, Mineralwasser, Chips oder Fleisch angehalten.

Sommerbuffet: Jedem das Seine

Ein vielseitiges Sommerbuffet wird den verschiedenen Geschmäckern der Gäste am ehesten gerecht. Knackige Salate, frische Bro-

len wir Blanc Cassis als Begrüßungsdrink. Noch nie gehört? Blanc Cassis ist nichts anderes als gekühlter Weisswein mit Cassis-Sirup-Eiswürfeln. Als alkoholfreie Alternative schlagen wir eine erfrischende Melonen-Kiwi-Bowle vor, die nach Wunsch auch mit Alkohol zubereitet werden kann. Den ersten Heißhunger stillen wir mit Blätterteiggebäck. Ob Rohschinken-Schnecken, Blätterteigstengel oder Minipizza: mit Fertigteig ist alles rassig zubereitet. Für Gemüse-Freaks sollte auch gesorgt sein. Frische Rohkost zum Dippen in exotischer Currysauce, in würziger Meerrettichsauce oder herber Kräutersauce wird Vegetarier begeistern.

Brote

Wie wär's mit einem selbstgebackenen Olivenbrot? Die Spezialität aus dem Süden bringt ein Hauch von bella Italia auch in Schweizer Gärten. Nur 45 Minuten dauert das Backen in einem herkömmlichen Backofen; noch schneller geht es in einem mit Mikrowelle kombinierten Gerät. Dieses eignet sich auch für eine Focaccia (Gewürz-Kräuterbrot) oder ein Kernenbrot. Ein Versuch lohnt sich auf jeden Fall!

Kalte Suppen

Was im Winter wärmt, kühlt im Sommer: Suppen. Melonen-, Gurken- oder Tomaten machen kalte Suppen zu einer willkommenen Erfrischung für alle Gäste.

Grillieren – und brillieren!

Auf Würste wird an dieser Party ausnahmsweise verzichtet. Schliesslich gibt es genügend andere Köstlichkeiten für Fleisch-, Fisch- und Gemüseliebhaber. Vegetarische Ge-nüsse wie grillierte Auberginenscheiben, mit Ei gefüllte Tomaten oder heißgeliebte Zucker-

Hackplätzli mit einer mit Rotwein gefüllten Vertiefung, bestreut mit Roquefort. Natürlich dürfen die gewohnten Fleisch-Sorten nicht fehlen. Schweine- und Kalbfleisch und Geflügel erhalten durch eine Zitronenmarinade das gewisse Etwas. Eine Pfeffermarinade gibt Rind- und Schweinefleisch eine würzige Note. Wer Lamm mag, wird es mit einer Knoblauchmarinade heiß lieben. Das Pouletbrüstchen wird à l'indienne zubereitet: Curry und Mango geben ihm einen exotischen Goût.

Salate

Auch bei den Salaten gilt: Herkömmliches mit Unbekanntem mischen, und alle Gäste sind wunschlos glücklich. Unser Salatbuffet besteht aus einem Tomatensalat, einem grünen Marktsalat, einem Pastasalat und einem griechischen Salat. Hinzu kommen ein Bulgursalat (kalter Couscous an Zitronen-Pfefferminzsauce) oder ein Linsensalat.

Dessert

Eiskaltes Glacé darf an einem heißen Sommertag nicht fehlen. Selbstgemacht schmeckt es noch besser, auch wenn dafür etwas Zeit aufzuwenden ist. Ein Versuch mit hausgemachter Baileys-Glacé hat selbst Baileys-Ungewohnte überzeugt. Wer es fruchtiger mag, sollte es mit Aprikosen-Eis versuchen. Dazu passt etwas Frischgebackenes wie Heidelbeermuffins «real American style», ein Cornflakes-Cake oder Brownies. Auf Schleckmäuler wartet eine erfrischende Zitronenquarkcreme – aber nicht lange.

Getränke

Im Sommer sind kühle Getränke gefragt. Alkohol wird weniger getrunken. Dennoch empfiehlt sich ein kleiner Vorrat an Bier,



Zitronenquarkcreme

Zutaten

100 g Zucker, 2 Zitronen (Schale und Saft), 300 g Quark (1/4 fett), 2,5 dl Vollrahm, einige Zitronenmelisseblätter

Zubereitung

1. Zucker sowie Saft und abgeriebene Schale der Zitronen miteinander verrühren.
2. Quark beifügen und gut mischen.
3. Vollrahm darunterziehen und kühl stellen.
4. Mit Zitronenmelisseblättern garnieren.

Olivenbrot

Zutaten

1 kg Halbweissmehl, 1 Essl. Salz, 4 Essl. Olivenöl, 6 dl Wasser, 1 Hefewürfel, 100 g entsteinte Oliven

Zubereitung

1. Halbweissmehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben.
2. Hefe im Wasser auflösen, dann der Mehlmischung beigeben. Alles zu einem gleichmässigen, geschmeidigen Teig kneten.
3. Oliven kleinschneiden und in den Teig einkneten.
4. Den Teig zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen, dann Brot formen und nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad während ca. 45 Minuten backen.

Weisswein oder Rosé. Beliebte Durstlöscher sind vor allem Mineralwasser, ob fruchtig oder natur, und selbstgemachter Eistee.

Unentbehrlicher Kühlschrank

Damit all die sommerlichen Köstlichkeiten auch wirklich knackig, frisch und kühl bleiben, ist ein Haushaltgerät unentbehrlich: der Kühlschrank. Im Winter, wenn Lebensmittel auch auf dem Balkon gekühlt werden können, ist seine Grösse nur von nebensäch-

licher Bedeutung. Im Sommer aber zeigt sich der wahre Kühlmeister. Nicht zu gross, aber auch nicht zu klein sollte er sein. In der Herstellung und in der Entsorgung so umweltschonend wie möglich. Vor der Gartenparty ist er am besten leergegessen, damit es viel Platz für Saucen, Salate, für Cremen und Getränke gibt. Platzt er dennoch aus allen Nähten, können Getränke problemlos in einem kühlen Brunnentrog oder im kalten Wasser der Badewanne frisch gehalten werden.

Natürliches Dekor

Natürlich braucht eine Sommerparty kein aufwendiges Dekor. Dennoch: Etwas schmückendes Beiwerk kann nicht schaden. Windlichter geben einem Sommerfest die richtige romantische Ambiance. Eine einfache Variante mit grosser Wirkung sind in bunte Gläser gelegte Rechaudkerzen. Im Kampf gegen ungeliebte, quälende Insekten haben sich spezielle Duftkerzen bewährt, die man auf den Tischen verteilt. Kleine Wiesenblumensträuschen in Joghurtgläsern, die mit einem bunten Band geschmückt sind, oder schlichte Efeublätter, überall verteilt, machen einen Tisch schnell zur einladenden Festtafel. Auch schöngeliebte Blätter verblühter Rosen eignen sich als Tisch-Schmuck. Tischtücher sind nicht nötig. Alte, weisse Leintücher geben dem Tisch aber zusammen mit Efeublättern eine edle Note.

Es kann losgehen!

Die Gäste sind eingetroffen, die Gläser gefüllt, das Buffet mit Köstlichkeiten reich beladen: Die Party kann starten. Eigentlich sollte jetzt nichts mehr schiefgehen, nur: Auch Wetterfrösche liegen manchmal falsch! Gute Laune behalten und sich schnell ins Trockene retten, heißt die Devise. Viel Vergnügen!