

in

in-online.ch



Pilzjäger

Pilzjäger

Pilzjäger gehen jetzt auf die Pirsch. Wenn es geregnet hat, warten sie noch zwei, drei Tage, dann stapfen sie, bewaffnet mit einem Messer und einem Weidenkorb, durch den Wald. Denn jetzt schiessen die Pilze am besten! Scharfäugig wird der Boden abgescannt, und selbst unter einem welken Blatt findet der Fachmann noch einen Pilz, der, wenn er denn essbar ist, erst im Körbchen und später in der Bratpfanne landet.



Flockenstieler Hexenröhrling

Pilze gibt es das ganze Jahr über. Im Winter den essbaren Winterrübling, im Frühjahr Morcheln und Märzschnecklinge, im Sommer den Sommersteinpilz und den Pfifferling, doch erst im Herbst, in der eigentlichen Pilzseason, ist die Artenvielfalt riesig.

Champignons, Steinpilze und Pfifferlinge landen am häufigsten in Schweizer Kochtöpfen. Leider manchmal auch die falschen. Dann geht es mit Bauchschmerzen ins Spital, weil man sich vorher den Gang zum Pilzkontrolleur sparen wollte. Manche Pilze haben es nämlich gehörig in sich und können sogar tödlich wirken. Darum sammeln Kenner auch nur die Arten, die sie hundertprozentig bestimmen können. Und wenn die dann mit

etwas Butter in der Pfanne brutzeln und darauf warten, mit einer schönen Pasta eine Affäre einzugehen, dann ist die nicht mal unmoralisch. Denn Pilze sind gesunde Schlankmacher, die dazu noch wundervoll schmecken. Früher nannte man sie das «Fleisch des armen Mannes», heute lässt mancher Gourmet für sie seinen Braten stehen. IN erklärt, wie Pilze richtig gesammelt werden, wie sie am besten schmecken und noch vieles mehr. Bon appétit.

Interessante Infos und Tipps auf in-online.ch



Fichtenreizker

Pilzrezept in-online.ch

Sehen die frisch gepflückten Steinpilze auf der Titelseite nicht traumhaft aus? Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise.



Eierschwamm



Goldstieler Pfifferling

Technikfreaks aufgepasst: Wir verlosen eine Reise nach New York. Der Wettbewerbspreis beinhaltet Hin- und Rückflug Zürich – New York mit Übernachtungen, Werksbesichtigung bei Müller Martini und Musicalbesuch am Broadway.



13:00

Werksbesichtigung
bei Müller Martini

18:30

Essen in
Greenwich
Village

20:30

Musicalbesuch
am Broadway

10:30

Shopping
in der
5th Avenue

Wettbewerb und mehr Infos auf in-online.ch

Gesponsert von

MÜLLER MARTINI

Beantworten Sie die Frage und senden Sie den ausgefüllten Talon an unten stehende Adresse.

Wie heisst der Hersteller der neuen DMC-Verpackungsmaschine in Niederbipp?

Müller Martini Bacardi Martini Müller Hans-Peter

Name/Vorname: _____

Alter: _____

Beruf: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____

Einsendeschluss: 31. Oktober 2008. Zur Teilnahme senden Sie diesen Talon an IN-Media AG, Postfach 450, CH-4018 Basel.

Oder besuchen Sie die Internetseite in-online.ch. Dort finden Sie neben dem Gewinnspiel viele weitere Informationen.

Teilnahmebedingungen: Mindestalter 18 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. IN-Media AG- und Müller Martini-Mitarbeiter/innen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner/innen werden persönlich benachrichtigt. Die Gewinner/innen erklären sich durch die Teilnahme an der Verlosung bereit, namentlich auf der Website in-online.ch sowie in den IN-Foldern genannt zu werden. Barauszahlung ist ausgeschlossen.