

«SCHNAPP DIR EINE KLEINIGKEIT»
DAS GEMEINSAME ESSEN IM FREIEN WAR BEREITS IN DER ANTIKE BEKANNT. DIE GRIECHEN HATTEN DAFÜR DEN BEGRIFF «ERANOS», DIE RÖMER NANNTEN ES «PRANDIUM». IM MITTELALTER SPEISTEN REISENDE OFT NOTGEDRUNGEN AUSSERHALB VON GASTHÄUSERN. SO RICHTIG IN MODE KAM DAS PICKNICK ERSTMALS IM 18. JAHRHUNDERT BEIM FRANZÖSISCHEN ADEL. DENN OBWOHL DAS FREILUFT-VERGNÜGEN GERADE IN GROSSBRITANNIEN AUSSERST POPULÄR IST, HAT DAS ENGLISCHES WORT «PICNIC» FRANZÖSISCHE WURZELN: «PIC UN NIC» – SCHNAPP DIR EINE KLEINIGKEIT.

Die Natur als Spielwiese

Vor 200 Jahren kam das Picknick beim französischen Adel in Mode. Heute ist es populärer denn je. Aber Achtung: Ohne Vorbereitung droht das kulinarische Naturvergnügen auch bei strahlendstem Sonnenschein ins Wasser zu fallen.

Wer erinnert sich nicht an Abenteuer-Ausflüge in seiner Jugend: Spielen am Fluss, Essen ohne Zwänge und Besteck, Holz sammeln und «Bräteln» am offenen Feuer. Weg von zuhause. Eintauchen in die Natur. Der Duft von Freiheit. Ein Picknick im Grünen mit der Familie oder ein lauschiges Tête-à-tête gehören zu den schönsten Sommervergnügen. Damit nichts den Genuss unter freiem Himmel trübt, sollte man ein paar Grundregeln beachten: Was klebt, tropft, schmilzt oder schnell verdirbt, hat im Picknickkorb nichts zu suchen. Auch wenn sich Fingerfood bestens für ein Picknick eignet, geht es nicht ganz ohne Besteck, Flaschenöffner und Korkenzieher. Auch ein grosses Küchenmesser sollte nicht fehlen. Oder dann halt gleich ein Schweizer Armee-Messer. Verschlussbare Behälter für Speisen und Getränke schützen vor unliebsamen Gästen wie Wespen. Doch Picknick ist nicht gleich Picknick.

Picknick für Abenteurer

Für Familien darf es durchaus ein belebter und beliebter Picknick-Ort sein. Dort finden die Kinder Spielgefährten und die Eltern haben so mehr Zeit füreinander. Spielen am Fluss, Plantschen im See und Grillen erhöhen den Abenteuer-Faktor. Zum Essen: Salate, Früchte und rohes Gemüse zum Dippen, Kartoffeln in Alufolie (in der Glut knusprig gebraten), Schlangensbrot und Käse. Oder Fisch zum Bräteln (besonders geeignet sind Lachs und Forelle). Ein kleiner, faltbarer Grill für die offene Feuerstelle ist ideal. Süssigkeiten zum Dessert müssen nicht unbedingt sein. Es darf zum krönenden Abschluss auch mal ein Coupe im Restaurant sein. Zum Trinken eignen sich Tee und Fruchtsäfte für die Kleinen. Und warum nicht Champagner für die Grossen?

Picknick für Kuschler

Für lauschige Zweisamkeit sucht man sich ein ruhiges, ungestörtes Plätzchen. Am besten mit Blick auf einen Fluss, einen See, eine Burg oder ein Schloss. Das erhöht den Romantik-Faktor. Vor lauter Suche nach Zweisamkeit darauf achten, dass man sich nicht auf Privatbesitz verirrt. Das kann die Stimmung sehr schnell abkühlen. Das Plätzchen sollte Schatten bieten, wenn nicht, darf ein Sonnenschirm nicht fehlen. Die Decke sowieso nicht. Beim Essen darf es mit Käse, Salaten, Oliven, Antipasti oder Sushi durchaus etwas opulenter sein. Dazu Champagner und passende Weine. Wenn alles gut vorbereitet und in Kühlboxen mit der richtigen Temperatur mitgebracht wird, bleibt mehr Zeit füreinander.

Mehr Tipps und eine Picknick-Checkliste auf

www.in-online.ch