



Bei Bettio an der Gerbestrasse bekommt man nicht nur Delikatessen, sondern auch neue Vorschläge für Genussmomente vom Grill – zum Beispiel mit Favebohnen und Auberginen. Rechts: Geschäftsführerin Manuela Bettio.



«Grusig-Essen-Tag» mit Favebohnen

«Früher als Kind gab es bei uns jeweils den «Grusig-Essen-Tag». Das bedeutete Favebohnen vom Grill. Diese würzt man zuerst in einer Schüssel mit Salz, Olivenöl und Pfeffer. Danach legt man die Bohnen ganz auf einer Folie oder direkt auf den heissen Grill und grilliert sie auf beiden Seiten. Mit Olivenöl und Salz nachgewürzt und mit etwas Zitrone beträufelt sind sie der perfekte Sommersnack. Essen tut man sie am besten direkt aus der Hand, indem man den Spitz an einer Seite abbeisst und die Bohnen aus der Schale saugt. Das wäre dann eben der «grusige» Teil.

Auch die Auberginen Viola eignen sich super für einen Grillabend. Man schneidet sie in dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und lässt sie 20 Minuten ziehen. Danach mit Haushaltspapier trocknen und mit Öl bepinseln. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem heissen Grill zubereiten.»

Manuela Bettio Kraan,
Geschäftsführerin Bettio GmbH



Brot- und Dessert-Genuss für jede Grillparty

Feines Brot gehört bei jedem Grillspass dazu. Wir empfehlen unser Spezialbrot mit vielen verschiedenen Semmeln, so zum Beispiel helle, dunkle, Hirten- und Grahamsemmeln. Jede Person kann sein Lieblingssemmel abbrechen, was zum Genuss auch ein besonderes Erlebnis ist. Die Grösse des Brotes können wir individuell anpassen. Ebenfalls bereichern können wir Ihr Grillfest mit feinen Desserts nach Wahl. Auch ein Dessertbuffet mit verschiedenen Mini-Pâtisseries, feinem Butterkonfekt und unseren beliebten Glaces beglückt Sie und Ihre Gäste.

Annelies Gantner,
Bäckerei- Konditorei Gantner

TIPPS UND TRICKS FÜR DAS PERFEKTE GRILLERLEBNIS

Wir haben Glück. Für den perfekten Grillgenuss brauchen wir nicht weit zu gehen. Die Wädenswiler Geschäfte und Betriebe haben alles im Sortiment, was es für einen schönen Grillabend oder eine ausgelassene Gartenparty braucht.

Ein feiner Tropfen zum Fleisch

«Ein lauer Sommerabend, das Knistern des Grills und der verlockende Duft von frisch zubereitetem Fleisch – was könnte diesen Moment besser begleiten als ein Glas ausgewählter Wein? Mit den «Dreistand» Weinen präsentiert das Weinbauzentrum Wädenswil eine facettenreiche Auswahl, die jedem Grillabend das gewisse Etwas verleiht.

Der Pinot Noir 2021 überzeugt mit seiner feinen Eleganz und den subtilen Noten roter Beeren – eine ideale Ergänzung zu gegrilltem Geflügel. Wer es kräftiger mag, greift zum Pinotage 2023: Dessen würzige Aro-

men von dunkler Schokolade und Kokosnuss harmonisieren hervorragend mit Lamm oder Wild.

Für alle, die zur traditionellen Berner Platte einen fruchtigen Wein geniessen möchten, empfiehlt sich der Blauburgunder 2023. Und wenn ein besonderer Anlass ansteht, sorgt die Assemblage aus Zweigelt, Merlot und Blauburgunder des Jahrgangs 2020 für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis – mit feinen Noten von Nelke und Weichselkirsche, die lange in Erinnerung bleiben.»

Martin Wiederkehr,
Geschäftsführer Weinbauzentrum Wädenswil



FRÜHLINGS GEFÜHLE
IM HERZEN
VON WÄDENSWIL