



Aargoviefest

5. + 6. Juni 2009 findet das Aargoviefest statt. Auch wir sind mit einem Grillstand dabei. Wenn Sie am Aargoviefest sind, Hunger oder Durst verspüren, besuchen Sie uns. Es erwartet Sie feinstes vom Grill.

Voranzeige

Während den Sommerschulferien ist unser Laden von Montag bis Mittwoch an den Nachmittagen geschlossen

Grillkurs

Am 15 Mai führten wir in Zusammenarbeit, mit der Freizeitwerkstatt Buchs, beim Schulhaus Gysimatt einen Grillkurs durch. 20 Personen hatten sich um 19.30 Uhr eingefunden und warteten voller Neugier was da jetzt kommt. Nach dem sich alle mit Getränken versorgt hatte, starteten wir pünktlich. Wir arbeiten mit 2 Outdoor-Kugel-Grills und mit einem Holzkohlen-Grill. Als Erstes legten wir das Fleisch für den Hauptgang auf den Grill, damit es ja gar ist, wenn wir es brauchten.

Wir haben uns für Rinderhuft, Lammracks und Grillbraten (Schweins-hohrücken mit Speck umwickelt) am Stück entschieden. Nachher folgten Apero-Ideen. Das fing bei der Pizza an über Knoblauchbrot, Brättoast, bis mini Spiesschen. Während der Vorführung tauchten immer wieder Fragen auf, die wir sehr gerne beantworteten. Wir hatten sehr wissbegierige Teilnehmer, das hat uns sehr gefreut. Fische waren das nächste Thema. Wissen Sie wie man eine Riesencrevette entbeint und entdarmt? Unsere Teilnehmer jetzt schon. Dazwischen gab es immer wieder etwas zum probieren.

Zum Hauptgang dazu, gab es Gemüsespiesschen und Chefs Potatoes. Nach einer Verdauungspause folgte das Dessert. Bananen mit Schokolade im Blätterteig, natürlich vom Grill. Um gut 22.15 Uhr waren wir am Schluss angelangt. Es folgte ein gemütliches beisammen sein und die Frage was den jetzt richtiges Grillieren ist, mit Gas oder Holzkohle. Wir möchte und nochmals herzlich bei den Teilnehmer bedanken, Ihr wart Super.

FrISChe FISChe

Donnerstags und Freitags finden Sie frISChe FISChe in unserem Angebot. Wir bieten Jede Woche mindestens Vier verschiedene Sorten an. Haben Sie einen speziellen Fisch Wunsch? Bestellen Sie einfach bis Dienstag, ab Donnerstag sind Ihre FISChe abholbereit.

Wissenswertes über Lammfleisch

Das Schaf zählt zu den ältesten Haustieren der Welt. Als Lammfleisch wird das Fleisch von jungen Schafen bezeichnet, das von einem Tier mit einem Alter von maximal zwölf Monaten stammt. Je jünger das Lamm, umso zarter schmeckt sein Fleisch. In der Regel werden Lämmer im Alter von höchstens acht Monaten geschlachtet. Das zarteste Fleisch stammt von Milchlämmern. Diese ernähren sich hauptsächlich von Milch und sind nicht älter als sechs Monate. Lammfleisch ist rosa bis hellrot.

Gar nicht lammfromm

Das Fleisch von älteren Tieren wird als Schaf- bzw. Hammelfleisch bezeichnet und unterscheidet sich auch optisch vom Lammfleisch. Es ist viel dunkler und von einer dickeren, gelblicheren Fettschicht überzogen. Außerdem schmeckt Schaffleisch weniger zart und hat ein intensives Aroma, das nicht jedermanns Sache ist.

Der Geschmack eines Lammes wird auch dadurch beeinflusst, welches Futter es zu sich nimmt und wo es aufgezogen wird. Ein Lamm aus den Alpen schmeckt anders als ein Salzwiesenlamm, das an der Küste Schottlands gegrast hat. Lämmer werden überwiegend auf der Weide gehalten, daher stammt ihr zart-würziger Geschmack. Lammfleisch ist reich an Eiweiß, Vitaminen der B-Gruppe, Eisen, Zink und Niacin. Der Fettgehalt von Lammfleisch ist schwierig anzugeben und hängt vom Alter des Tieres ab. Das magere Fleisch eines Milchlammes hat wenig Fett (ca. 4 Prozent), während Hammelfleisch einen hohen Fettanteil besitzt. Die fertigen Lammgerichte sollten möglichst schnell serviert werden, weil das Fett beim Abkühlen sehr schnell fest wird. Lamm harmoniert gut mit den Gewürzen Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum, Salbei und Knoblauch.