

WANDERN.CH

NATUR ERLEBEN UND GENIESSEN. APRIL/MAI 2/2015



Schweizer Wanderwege
Suisse Rando
Sentieri Svizzeri
Sendas Svizras



Höch Hund
2215 m
SZ

Männlichen
2343 m
BE

Hundshore
2929 m
BE

Wildi Frau
3260 m
BE

Wyssi Frau
3648 m
BE

Chindbättipass
2623 m
BE

Altmann
2435 m
SG

Jungfrau
4158 m
BE/VS

Cima delle Donne
2723 m
TI

Cima dell'Uomo
2390 m
TI

Wege zu Frau, Mann, Kind und Hund

Was Frauen auf dem Mont Blanc des Dames, Männer in Bubikon, Kinder beim Pierre des Enfants und Hunde auf dem Hundsruggen suchen. Seite 12

**Solothurner Jura:
das Kräutermenü am Wegrand** Seite 41/44

**Leichte Wanderkleider:
wo sie sinnvoll sind** Seite 68

**Acht neue Wandervorschläge
am Ende des Magazins
und auf www.wandern.ch**

CHF 9.50 / EUR 8,-



BAUERNSCHINKEN MIT WILDCHRÜTERSALAT

Wenn es an den Waldrändern wieder intensiv nach Knoblauch duftet, wird der Gastgeber vom Landhotel Hirschen zur Geiss: Zusammen mit seiner Frau Silvana zieht er hinaus in die Natur, zum Wildkräuterpicknick im Aargauer Jura.



Text und Fotos: Martin Weiss, Urchuchi

Albi von Felten weiss, wo die besten «Wilden» wachsen. Alljährlich im Frühling führt er Bärlauchkochkurse mit Kindern durch. Auch in seinem Restaurant stehen nun Gerichte mit Wildkräutern auf der Karte: Feld-Wald-Wiesen-Salat mit Löwenzahnkapern. Oder Wollschweinkotelett mit Bärlauchkruste. Albis Lieblingswanderung für ein Wildkräuterpicknick führt von der Salhöhe durch die Jurawälder zur Wasserflue und weiter zu

den Hardhöfen. Im Rucksack sind einige Tranchen gekochter Bauernschinken, ein Camembert (französischer Edelschimmelkäse) und zwei Einmachgläser mit hausgemachter Salatsauce. Alles andere kommt aus der Natur: Bärlauch und Brennnesseln sammeln Albi und Silvana an den Waldrändern; Löwenzahn, Klee und Pimpinellen auf den Wiesen. Am «Eggtannli», ihrem Lieblingsplätzchen, das eine herrliche Aussicht

auf das Mittelland bis weit in die Alpen bietet, bereiten die beiden das Picknick zu, das sie mit knusprigem Körnerbrot und weissen Eisbergdieschen geniessen.

Schinken mit Bärlauchcamembert

Junge Bärlauchblätter sammeln, säubern, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Camembert mit einer Gabel fein zerdrücken. Bärlauchstreifen unter die Camembertmasse mischen. Mit Pfeffer abschmecken. Masse mit einem Löffel auf die Schinkenranchen verteilen, die Tranchen einrollen.

Zutaten für zwei Personen

- 10–20 frische Bärlauchblätter
- 200 g Rohmilchcamembert
- 8–10 Tranchen gekochter Bauernschinken
- etwas Pfeffer aus der Mühle



Das Rezept für einen Wildkräutersalat und Infos zur Wanderung finden Sie auf www.wandern.ch/picknick

Mehr über Wildkräuter auf Seite 44 in diesem Magazin.

Genussstrasse im Aargauer Jura

Albi von Felten gehört zu den Mitinitianten der «Genussstrasse», die 173 Kilometer weit durch den Aargauer Jura führt. Dutzende von spannenden Produzenten lassen sich auf dem Parcours entdecken. Kulinarische Hochburg ist Albi von Felten's Landhotel Hirschen, das er zusammen mit seiner Frau Silvana

führt. Hier geniesst man eine kreative Saisonküche, fokussiert auf die Philosophie von Slow Food und Pro Specie Rara. Unbedingt probieren sollte man die Leckerbissen vom Wollschwein.

Landhotel Hirschen, 5015 Erlinsbach/Aarau, 062 857 33 33, www.hirschen-erlinsbach.ch

