creative drop 6

September-Genüsse

von Sonja Roost-Weideli

Für September 2020

Wer genau hinschaut, kann es erkennen ...

die Farben verändern sich, die Haselnüsse verfärben sich, der Herbst steht bereit mit seiner Vielfalt an Farben und bald wird überall geerntet.

Viel Spass beim Lesen und geniessen des drops!

Wie gesagt: den Wochen drop

gibt es dienstags - eine Art positive Nachrichten:

Ein Foto, versehen mit einem Spruch, einer Weisheit, einen Impuls in Form eines kleinen

Textes, etwas Humor, u.a. in der eigen dafür eröffneten WhatsApp-Gruppe. Es ist eine 'stille' Gruppe, denn nur ich kann Meldungen darin verschicken.
Willst du auch aufgenommen werden, dann klicke HIER.

Zu Besuch bei ...

Thalia, Roman, Arno und Ruedi in ihrer Quartierbeiz, Restaurant Vereinigung, im Kreis 3 in Zürich

Foto: Thalia Märkli

Die vier verfolgen seit 2012 ein gemeinsames Ziel welches sie bis heute konsequent und erfolgreich umsetzen: brachial, saisonal, kurz und bündig. So auch ihr schlichtes Logo: eine Gabel und ein Messer, ineinander verschlungen.

Was gibt es denn heute Feines? Unsere Augen fliegen nur ganz kurz über die handgeschriebene, abwechslungsreiche Karte, die wie immer ein Genuss für

die Augen ist. Doch noch lieber warten wir auf Thalia. Sie wird uns geschickt durch die Gerichte des Tages führen. Sie erzählt uns zu fast allen Zutaten eine kleine Geschichte, über deren Ursprungsort oder die aussergewöhnlichen Menschen die sie produzierten.

Heute reisen wir weit nach hinten ins Muotathal und streifen über den Gemüsemarkt auf dem Helvetiaplatz. Wir hören förmlich den Naturwein, in der edlen Amphore bei Markus Ruch im Klettgau, reifen. Wir erfahren, dass es sogar Zürcher Stadthonig gibt. Wir kriegen Appetit auf die kalte Gurkensuppe mit Dill und die roh geraffelten Randen mit den perfekt abgestimmten Meerrettichraspeln. Wir verspüren Esslust auf das frisch zubereitete Gemüse mit Ziegenfrischkäse, das würzige Weidelamm-Ragout aus Richterswil mit Fenchelstreifen an Weisswein, oder die aromatische Kichererbsen-Schnitte mit Fetamousse, Lauch und Rüebli. Vielleicht doch lieber den leichten Fisch aus Bachs im Zürcher Unterland? Wir müssen noch einmal in uns gehen und alles Gehörte auf der Zunge zergehen lassen. Zum Dessert winken nämlich ein würziger Jersey Blue zusammen mit einem Glas Süsswein, ein Schoggikuchen mit Rahm oder erfrischende Glacekugeln von Sorbetto.

Die Ohren sind begeistert und die Fantasie angeregt, die Vorfreude enorm. Der Speichel im Mund beginnt zu fliessen und auch mein Magen reagiert mit leichten, wellenartigen Bewegungen. Gerade genug für die knackig gerösteten Mandeln zum Glas „La Rebelle“ aus dem französischen Jura.

Ja, in der Vereinigung kommen immer sämtliche Sinne auf die vollen Kosten. Kurze Zeit später sind wir soweit, Thalia nimmt unsere Bestellung auf. Jetzt ist nur noch Schwelgen und Geniessen angesagt.

Das gemütliche Lokal füllt sich rasch. Vor Corona gab es weder Reservierungen noch unnatürliche Abstände zwischen den Gästen. Es war, als befände man sich gemeinsam in einem Wohnzimmer. Dies lag nicht nur an der behaglichen Ausstrahlung des smaragdgrünen Kachelofens, oder der langen Theke, sondern auch daran, dass man sich mit Fremden zusammen an einen Tisch setzte, über die Tische hinweg plauderte und sich einfach dem Genuss hingab. Griechisches Ambiente könnte man sagen … Hierher kam man, um den Feierabend einzuläuten, setzte oder stellte sich an die lange Theke, zischte ein Bier und ging wieder. Waren alle Tische schon besetzt, wartete man gemütlich an der Bar bis ein Tisch frei wurde.

Heute kann man in zwei Intervallen schlemmen, um 18:00 oder um 20:30 Uhr, nur so können alle Interessierten verköstigt werden. Nur eine Tischbelegung

würde nicht ausreichen zum Überleben des Teams. Eine Reservation lohnt sich.

Doch auch heute wird geplaudert, gegessen, gelacht und dem Lebensgenuss Essen freien Lauf gegönnt. Wir fühlen uns aufgehoben, liebevoll bewirtet und vor allem: es schmeckt hervorragend!

Eben schaut Arno aus der Küche kurz um die Ecke. Wir winken ihm zu und heben unsere Gläser. Noch ist es zu früh um ihnen eine Runde zu spendieren. Sie müssen alle noch arbeiten. Zufrieden und satt ziehen wir von dannen, mit wohligem Bauchgefühl.

Zur Webseite aufs Foto klicken oder Reservation unter: 044 462 01 48

Für alle En Somati Begeisterten einen weiteren Spot als kurze Auszeit

Die Kraft aus der Körpermitte 1

Kräftige deine Mitte und atme tief in deinen Bauch hinab. Wer zentriert aus der Körpermitte heraus agiert, handelt gelassener und klarer.

Auf das Bild klicken und mitmachen.

Dafür verwendetet Musik Richard Vallance, Wassergarten

Portobello-Pilze gefüllt mit Stroganoff auf Blattspinat

Fürs Rezept aufs Bild klicken

September - Genüsse

We me bi de Buure isch
De het me’s gibigäbi guet
we me me bi de Buure isch
De het me’s guet.

Ds Chemi voll Späck und Wurscht
Milch und süessi Nidle für e Durscht
Alli Tag Buurebrot
Da het’s kei Not.

Hüendli und Äntli mitenand
Picket eim ds Fueter us dr Hand
Lege brav Eier ids Näscht
Das isch es Fäscht.

Chüeli und e Geiss im Stall
Es Rössli wär ou mi Fall
Luschtig ds Jahr us und y
Da möcht i sy.

Ein altes Kinderlied, Dichter und Komponist mir nicht bekannt. Wer ihn kennt, kann es mir gern mitteilen.

einen genussVollen September wünscht euch
Sonja

Willst du meinen creative drop weiter empfehlen, klicke auf die entsprechenden Symbole.

Du hast diesen creative drop erhalten, weil du das Olivengeflüster und/oder die Weihnachtsgeschichte von uns (Rolf, Sonja und Olivenhaini) abonniert hast und dich auf den meine bisherigen creative drops nicht abgemeldet hast.

Copyright © All rights reserved.

Email und www.:
sonja@creativedrops.net oder www.creativedrops.net

Du willst den Newsletter auf eine andere Emailadresse erhalten oder abbestellen?
Hier: update your preferences or unsubscribe from this list. Danke!

This email was sent to << Test Emailadresse >>
why did I get this? unsubscribe from this list update subscription preferences
creative drops · Karioupoli 1 · Gythio, Lakonia 23200 · Greece

mailchimp