

Den Sommer einfrieren

Der exotische Mojito, der klassische Martini oder das gewöhnliche Hahnenwasser brauchen ihn jetzt: Den Eiswürfel. Doch Eiswürfel ist nicht gleich Eiswürfel. Wie er magisch leuchten und karibisches Flair ins Glas bringen kann.

VIRGINIA ALDER

Bei 35 Grad Aussentemperatur gibt es kaum etwas Schöneres als ein erfrischendes Getränk. Der ideale Sommerdrink hängt aber nicht nur von den richtigen Zutaten ab, erst mit Eiswürfeln im Glas wird er perfekt. Grund genug, etwas kreativer als gewöhnlich zu sein. Eiswürfel aus Orangen-, Trauben-, Apfel- oder frisch gepresstem Zitronensaft zaubern ein geschmackvolles Farbenspiel in den Drink und machen sich gut im Mineralwasser. Keinen Fruchtsaft im Kühlschrank? Sirup oder Gnadensäfte findet sich in (fast) jeder Küche: Je einen Esslöffel zum Beispiel Himbeer- oder Holundersirup mit einem Deziliter Wasser verrühren, in die Eiswürfelform geben und gefrieren lassen – fertig sind die etwas anderen Kältespender.



Blumen im Glas

Am liebsten möchte man sie das ganze Jahr über bestaunen: bunte Blumenwiesen. Doch nach der kurzen Zeit, in der sie blühen, werden sie schon wieder zurechtgestutzt. Schnell also einige Blüten pflücken, um sie mit Wasser in die Eiswürfelform zu geben – und man hat das ganze Jahr über Sommer im Tiefkühlfach und im Getränk. Ohne Bedenken geniessbar sind: Gänselblümen, Veilchen, Holunderblüten, Lavendel, Löwenzahn, Ringelblumen, Kornblumen, Rosen, Stiefmütterchen und Lindenblüten. Auch Pfefferminz- oder Basilikumseiswürfel bringen Natur pur ins Getränk und wirken erst noch erfrischend.



Eiskalter Kaffee

Lust auf einen Kaffee, aber keine Lust auf ein heisses Getränk? Mit Kaffee-Eiswürfeln

können auch Koffein-Junkies den Sommer überstehen. Aufgebrühten Kaffee oder Espresso in die Eiswürfelform füllen, als Deko einige Kaffeebohnen hineingeben und einfrieren. Die Eiswürfel in einem kalten Glas Milch servieren.

Das Prinzip funktioniert auch umgekehrt: Diesmal Milch einfrieren und in den gekühlten Kaffee geben. Lieber ein Tee gefällig? Auch der lässt sich mit wenig Aufwand veredeln: Kirsch- und Mangosaft in die Formen geben und die fertigen Eiswürfel im gekühlten Schwarztee anrichten. Chai-Liebhaber können kalten Schwarztee mit Zimt- oder Kardamom-Eiswürfeln verfeinern.

Karibisches Flair

Auch Früchte können im Tiefkühler problemlos überwintern, um 365 Tage im Jahr karibisches Flair ins Glas zu bringen. Am schönsten leuchten exotische Früchte wie Kiwi, Mango oder Ananas. Aber auch heimische Himbeeren und Kirschen sind ein Blickfang. Tip: Zuerst ein bisschen Wasser in die Eiswürfelform geben und dieses gefrieren lassen. Danach die Frucht plazieren, mit Wasser übergiessen und erneut ins Gefrierfach stellen.

Alles ist glasklar

Im schicken Restaurant oder an der angesagten Cocktailbar gibt es sie immer – glasklare Eiswürfel. Gar nicht so einfach, dass sie gelingen. Denn normalerweise bekommen sie eine milchige Trübung. Der Grund: Der Eiswürfel gefriert von aussen nach innen. Wenn er aussen schon hart ist, ist er innen noch flüssig. Gefriert nun das Innere, dehnt es sich aus und sprengt Risse in die Hülle. Rat, wie sich das verhin-

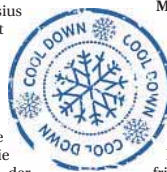


dern lässt, findet man in zahlreichen Insider-Foren: Die Eiswürfel auf der niedrigsten Stufe des Gefrierschranks gefrieren, weil die Gase im Wasser so besser entweichen können. Eine Temperatur von minus vier bis minus ein Grad Celsius ist perfekt. Damit der Eiswürfel nur von einer und nicht von allen Seiten gefriert, kann man die Eiswürfelform in eine kleine Kühlbox stecken, die man bis zur Höhe der Form mit Wasser füllt. Die Kühlbox ohne Deckel in den Tiefkühler geben und etwa 24 Stunden warten. Danach die Box heraus-

nehmen, das Eis, das die Form umgibt, entfernen und die glasklaren Würfel herausnehmen. Freie Sicht auf eingefrorene Früchte und Blüten sind nun garantiert.

Magisch leuchtend

Sie sind der Knaller auf jeder Party: leuchtende Eiswürfel. Herzustellen sind sie kinderleicht: Tonic Water in einen Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren. Das Tonic Water enthält nämlich die Substanz Chinin, die auf UV-Licht fluoreszierend reagiert. Jetzt fehlt nur noch die passende Lichtenanlage.



Tips So gelingen die Eiswürfel bestimmt

- Warmes Wasser in die Eiswürfel giessen, denn dieses gefriert schneller als kaltes.
- Flüssigkeiten mit hohem Zuckeranteil wie Sirup müssen mit Wasser verdünnt werden, da sie sonst nicht gefrieren.
- Um die Eiswürfel besser herauslösen zu können, die Rückseite mit warmem Wasser abspülen. (via)

ZEITGEIST

Motzen macht das Leben leichter

Der Sommer ist eine anstrengende Jahreszeit. Einmal mehr ist es im Büro unerträglich heiss. Einmal mehr ist in der Gartenbeiz die studentische Aushilfskraft überfordert. Einmal mehr sind am Hotelpool bereits um sechs Uhr alle Liegestühle mit Handtüchern besetzt – von Superschlaun, die sich halb sechs aufgestanden sind. Der Sommer ist eine anstrengende Jahreszeit für Menschen, die sich aufregen. Das Leben verlagert sich nach draussen – und treffen dort viele Leute aufeinander, wird rasch gemotzt. Über die SBB. Über Studenten. Über besetzte Liegestühle. Gemotzt wird vorzugsweise mit lauter Stimme, damit viele zuhören können. So kommt es vor, dass ein Motzer auf Mitmotzer trifft. Man denke an eine defekte Klimaanlage – und stelle sich bildhaft vor, welche gruppenbildenden Kräfte sich in einem Intercity voller schwitzender Menschen entfalten. Motzen ist nicht per se schlecht. Wer den Frust herauslässt, dem geht's bald besser. So darf man sich doch Gopfriedstutz aufregen über Leute, die sich mit auf die Wiese am See



setzen und mit eigenen Lautsprechern und eigener Musik die Umwelt ungefragt beschallen! Und stellen dann auch noch Halbstarke ihre als Rollkoffer getarnte mobile Musikbox hin und lassen trostlose Tracks deutscher Rapper laufen (wobei es nicht besser wäre, wenn sie Beatrice Egli hörten), dann... Dann wird eben gemotzt. Der Sommer ist wirklich eine anstrengende Jahreszeit.

Lukas G. Dumelin

BUCH DER WOCHE

Zwei Grossmütter - eine Zeitgeschichte

Dies ist ein dickes Buch – 750 Seiten stark. Im Einleitungskapitel kommen so viele Personen vor, dass man sich zunächst etwas verloren fühlt. Aber bald fällt das Lesen immer leichter. Die Figuren werden plastischer. Das Interesse wächst von Kapitel zu Kapitel. Am Schluss wünscht man sich eine Fortsetzung des Buches hinein in unsere Zeit!

Aus verschiedenen Welten

«Die Unvergleichlichen» von Daniel Suter umfasst die Jahre 1899–1943. Die beiden Hauptfiguren, Paula und Jenny, hat der Autor nicht erfunden, sondern es sind seine Grossmütter. Ihre Lebensdaten finden sich im Personenverzeichnis am Schluss

des Buches. Allerdings: Namen geändert. Der heute 66jährige Daniel Suter, Jurist, Journalist und Schriftsteller, hat sich lange mit dem Leben seiner Grossmütter befasst und ihr gesellschaftspolitisches Umfeld erkundet. Als Quellen dienten Tagebücher, Briefe, Akten oder historische Lexika – und mündlich Erzähltes.

Paula und Jenny lebten in verschiedenen Welten. Erst im letzten Kapitel treffen sie einander in Zürich, nachdem sich Paulas Sohn Jan und Jennys Tochter Katharina zusammengekommen haben. Das Treffen verläuft eher peinlich. Und niemand glaubt so recht daran, dass aus Jan und Kat ein Ehepaar samt Kindern werde. Wird

es aber, sonst gäbe es ja auch den Sohn Daniel Suter nicht!

Rekonstruiertes Verhör

Paula (1889–1968), mit jüdischen Vorfahren, kommt als Zehnjährige nach Zürich. Sie ist eine gute Schülerin. Ihr Ökonomie-Studium bricht sie ab, weil sie Geld für die Familie verdienen muss. Etwa als Buchhalterin bei Jelmoli. 29jährig geht sie eine Liebesheirat mit einem jüngeren Mann ein. Zwei Söhne, dann Scheidung. Das Ehepaar gehört in Zürich der kommunistischen Partei an; nach deren Verbot arbeitet Paula weiter für sie. 1941 wird sie deswegen verhaftet. Sehr spannend – und durch Protokolle dokumentiert – rekonstruiert Suter das Verhör

durch die Zürcher Kantonspolizei. Da schaudert es einen.

Jenny (1892–1977) entstammt der Basler Oberschicht. Der Vater ist Privatbankier, die Mutter musisch orientiert. Jenny heiratet als 19-Jährige den Sohn einer Fabrikanten-Familie und bekommt drei Kinder. Später entpuppt sich der Ehemann als Alkoholiker: Trennung. Die elegante Jenny kann ihren Lebensstil beibehalten und betätigt sich in fortgeschrittenem Alter sogar als Model. Tief trifft sie der Tod ihres elfjährigen Lieblingssohnes Freddy.

Je acht Kapitel, «Bücher» genannt, widmet der Autor abwechselnd den Frauen. Ihr Privatleben verknüpft er dicht mit Lokalpolitik und den globalen

Katastrophen des Ersten und Zweiten Weltkriegs. Suter ist bei alledem hochpräzise. Besonders virtuos bewegt er sich jedoch in seinem Element, wenn er Facts mit Fiction anreichert. Die Dialoge etwa sind allesamt erfunden – aber überaus «passgenau» ins Fakten-Ganze eingefügt.

Heiko Streich



Daniel Suter: Die Unvergleichlichen. Edition 8, 2015, 750 S., Fr. 39.–

UND DAS NOCH

Hundertfache Erinnerung

Elvis Presley hat ihn melancholisch interpretiert, auch Country-Musiker Willie Nelson sang damit einen Hit, so wie die Pet Shop Boys mit ihrer Dance-Version; André Heller interpretierte das Lied auf deutsch. Laut Wikipedia wurde «Always on My Mind» 94mal gecovered. Doch bei all dieser weltweit aufs neue beschworenen Hymne auf eine verflissene Liebe, deren Erinnerung nie verblasen wird – einer ging dabei ein wenig in Vergessenheit: Wayne Carson Thompson, der den Song mit Mark James und Johnny Christopher 1971 für Brenda Lee geschrieben hatte. Jetzt ist Wayne Carson 72jährig gestorben. Und der Welt wird noch einmal daran erinnert. (as)