



SCHOGGI: NACHHALTIG PRODUZIERT

Die Familie der Fairtrade-zertifizierten Schokoladen-Tafeln erhält Zuwachs. Neu gibt es die knackige Milch-Tafel mit Biss. Wie bei allen Tafeln mit dem Fairtrade-Max-Havelaar-Siegel, werden die Inhaltsstoffe unter fairen Bedingungen angebaut und gehandelt. Die Produzentenorganisationen bekommen einen garantierten Mindestpreis und beim Verkauf ihrer Ernte eine Fairtrade-Prämie.

⇒ **Coop Qualität & Prix-Milchschokolade und Milchschokolade extra** für je Fr. 1.60/100 g, in allen Läden erhältlich.

Rico Buess,
Basel

Wie lagert man Kartoffeln zu Hause, wenn man keinen Keller hat?

UNSERE ANTWORT

«Kartoffeln brauchen absolute Dunkelheit», so Dorothea Schwarz von der kulinarischen Beratung von Betty Bossi. Ist kein guter Keller vorhanden, empfiehlt sie, nur für den schnellen Gebrauch einzukaufen und keine Lagerung in Betracht zu ziehen. Würden Kartoffeln zu kühl gelagert, könnten diese süsslich werden, an einem hellen Ort würden sie schnell grün.

Mehr unter:
www.coopzeitung.ch/leserfrage

Fotos: Nils Sandmeier, Heiner H. Schmitt, Beatrice Thommen-Stöckli, zvg

KRÄUTERTEE: DIE REZEPTUR DES PFARRERS

Johann Künzle (1857–1945) war ein schweizerischer katholischer Pfarrer und Publizist und neben Sebastian Kneipp der wohl bekannteste Kräuterpfarrer und ein Förderer der Alternativmedizin sowie der Pflanzenheilkunde. Den Alpenkräutertee, zusammengesetzt nach seiner Rezeptur, gibts nun ganz neu bei Coop.



⇒ **Künzle's Kräutertee Alpenkräuter**, Fr. 2.80/20 Beutel, in allen Coop-Läden.

BUCHTIPP KLASSIKER NEU GEKOCHT



Das neue Buch von Donna Hay ist mit 2,8 Kilogramm ein Schwergewicht. Es enthält 300 Rezepte – mehrheitlich Klassiker mit neuem Touch, wie Käse-Makkaroni mit Chilikruste, Truthahnbraten mit Birnen-Salbei-Füllung oder Wasabi-Mayonnaise. In den «so gelingt»-Rubriken erklärt sie kurz, wie etwa ein Lamm- oder Hackbraten gelingt, wie man ein Huhn pochiert oder Polenta richtig cremig wird.

⇒ **Donna Hay: «Die neuen Klassiker. Donna's Favoriten – über 300 Rezepte»**. AT Verlag, im Handel oder für Fr. 49.90 unter www.coopzeitung.ch/shop



Redaktor
Martin Winkel



FÜR SIE ENTDECKT

Was gibt es Schöneres als den Blick auf unseren Flueberg in der Abendsonne? Und doch träume ich zuweilen von dem Ort, an dem die Sonne weit hinten am Horizont untergeht, wo bald die ersten Herbststürme über den Strand fegen und mit den Läden klappern. Dann wird es wieder Zeit für Stroopwafels: Diese Spezialität aus den Niederlanden hat Kultstatus und Suchtpotenzial – nicht ohne Grund gibt es eine Association of Stroopwafel Addicts. Einfach eine Waffel auf die Teetasse legen, die Waffel kurz warm werden lassen und geniessen!