



Mis Magazin
3123 Belp
031 544 22 30
www.mis-magazin.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 124'000
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 48
Fläche: 76'490 mm²

Auftrag: 841011
Themen-Nr.: 841.011

Referenz: 65529437
Ausschnitt Seite: 1/2



Aioli-Sauce à la «TÄTSCH- MEISCHTER»

Zutaten

- 1 EL Sauerrahm
- 1 EL Joghurt nature
- 4 EL Mayonnaise
- 1-2 gepresste Knoblauchzehen
- 1/2 frisch gepresste Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und mit frischen Kräutern verfeinern, z. B. Minze, Schnittlauch oder Petersilie. Die Sauce passt zu Grillfleisch. Tipp: Mayonnaise selber machen.

Tätsch, tätsch MMH!

«Börgerle» nennen die beiden «Tätschmeischer» ihre saftige Leidenschaft: In ihrem Foodtruck grillen Fabrice und Christian «chüschtige» Hamburger aus regionalen Zutaten.

MIS MAGAZIN

Mis Magazin
3123 Belp
031 544 22 30
www.mis-magazin.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 124'000
Erscheinungsweise: 5x jährlich



Seite: 48
Fläche: 76'490 mm²

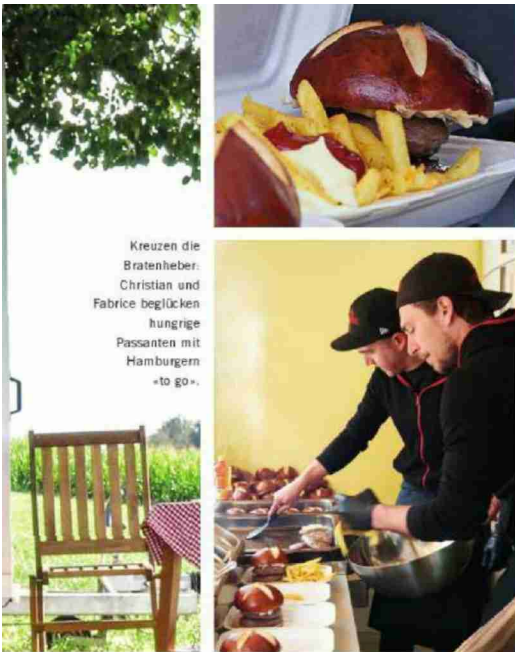


Auftrag: 841011
Themen-Nr.: 841.011

Referenz: 65529437
Ausschnitt Seite: 2/2

TEXT DARIELA DAMBACH

Im Zentrum von Koniz zischt es gehörig: Es sind die frischen Hacksteaks, die Christian Probst und Fabrice Haldemann brutzeln. Ab 11.25 Uhr bildet sich eine Schlange vor ihrem Foodtruck, die im Minutentakt langer wird. Die Wartenden sind nicht nur geduldig, sondern gesprächig – kein Wunder, beim Anblick der «Tatsch»-Burger geht einem die Spucke nicht so schnell aus. Gutes Fastfood will Weile haben. «Salu, hoi!» «Einisch Tatsch!» «Scharf oder normal?», «... no e Ischtee», «Merci», fliegen munter die Wortfetzen. Man kennt sich, wünscht sich «e Guete, gäu!». Innert rund zweieinhalb Jahren ist es ihnen gelungen, eine Stammkundschaft aufzubauen. Nicht nur hier in



Kreuzen die Bratenheber: Christian und Fabrice beglücken hungrige Passanten mit Hamburgern «to go».



«QUITTE!», «NEIN, APFEL!», ... «... doch Quitte!»
Statt langem Hin und Her, am besten beides kosten:
Apfel- und Quittensenf von Ruth's Delikatessen, Thunstrasse 10a, Allmendingen.

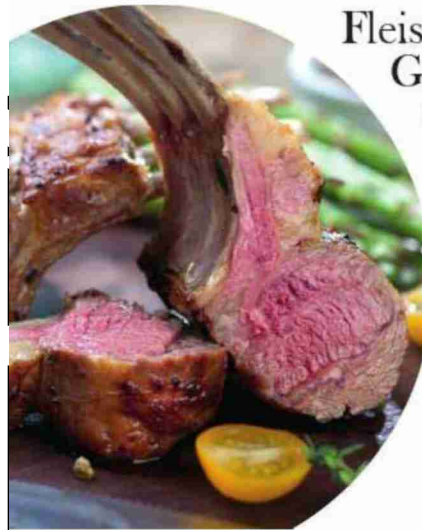
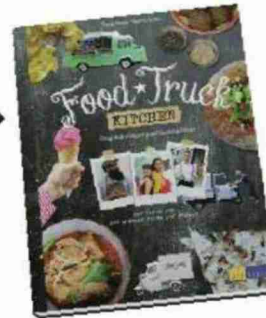


Fr. 1200.-/Set

SECHSMAL SCHARF!
Steakmesser (6er-Set) mit wählbarem Griff (z. B. Oliven- oder Nussbaumholz), handgeschmiedet in der Messermanufactur von Mike Graf.
www.messerschmiede-graf.ch

Fr. 34.-

LECKERES LESEN ▶
Das Buch «Food Truck Kitchen» ist eine Hommage an Schweizer Trucks, deren Betreiber und eine weltoffene Lebensart. Mit Rezepten und Hintergrundstoffs.
www.at-verlag.ch



Fleisch ab Hof: Grillgut mit Gewissen

Guter Geschmack, vereint mit bewusstem Genuss: Das Lammfleisch in Bio-Qualität vom Familienbetrieb «Hof Bagischwand», inmitten der Emmentaler Hügel, gibt es in verschiedenen portionierten Paketen. www.flaura.ch