



Metzgermeister Christoph Jenzer liebt es unkompliziert und doch gediegen. Wenn ein Picknick, dann mit allem Drum und Dran. An einem schönen Ort mit guten Zutaten und Ein- und Ausblicken in die intakte Natur.

Fotos: Christian Jaeggi



Meisterwurst, Passwanger Mannechäs, Vitello Tonnato, Huus-salami, Ochsen-Wein und Caramelköppli – alles da, alles gut.



Ist erst einmal der Tisch eingedeckt, ist der erste Schluck nah. Ideal mit einem Blanc de Noir & Blanc von Quergut, Arlesheim.

Warten auf Barbara

Die Sehnsucht nach Liebe, Sonne, Luft, Vitello Tonnato und ungezwungenem Speisen befriedigt das Picknick im Grünen. Einfach oder prächtig inszeniert. Ein Besuch bei Metzgermeister Christoph Jenzer.

Eines Tages beschloss die Königin von Frankreich, Caterina de' Medici (1519–1589), es ihren Bauern gleichzutun und im Freien zu essen. Allerdings hatte ihr «piquer une nique» – «eine Kleinigkeit aufpicken» nichts mit dem schlichten Vesper ihrer Untertanen gemein, sondern ihr Picknick war eine opulente Inszenierung mit erlesenen Speisen und Getränken, mit Theater- und Tanzaufführungen, mit Wasserspielen und Feuerwerk. Später in der Pariser und Londoner Noblesse fand das Picknick in den Parks seine heutige Form mit Decke und Korb. Das lockere, romantische Beisammensein hat bis heute nichts von seiner Beliebtheit verloren, und wer schon einmal am Opernfestival im englischen Glyndebourne mit von der Partie war, weiss, wie ein Picknick in der Abendgarderobe inszeniert wird. Aber was ist ein gutes Picknick? Die Antwort ist einfach. Ein gutes Picknick will durchdacht sein und ist ein Heilmittel gegen den Ernst des Alltags. Ob am Boden oder am kleinen Tisch mit Stoffdecke und plastikfreiem Geschirr bestimmt die persönliche Vorliebe.

Oma ist auch mit dabei

Christoph Jenzer hat sich für beide Varianten entschieden und überrascht seine Frau Barbara mit einem Open-Air-Dîner inmitten von gemähten Feldern nach Absprache mit dem Bauern, was vor einer unliebsamen Begegnung schützt. Dann

kann es mit dem Genuss unter freiem Himmel losgehen. Wer es Christoph Jenzer nachmachen will, findet bei Jenzer Fleisch & Feinkost alles, was es für ein Picknick benötigt. Da hat es aus dem Weck-Glas verschiedene Terrinen oder Desserts die den Gaumen kitzeln, ein fixfertig zubereitetes Vitello Tonnato in der praktischen Box, zahlreiche Würste, Rohschinken, kaltes Roastbeef, diverse Patés, Crissini, Eingemachtes nach Omas Rezepten und eine durchdachte Auswahl an Rohmilchkäsen, regionalen Bieren und Weinen. Wer dem Picknick seine persönliche Note geben will, der kocht zuhause vor und bereitet sich einen Siedfleischsalat zu und paniert und brät die Schnitzel und legt sie auf ein gutes Stück Brot. Die kleinen Ailerons, mit ihrem über die Knochen gezogenen Fleisch aus dem Mittelteil des Pouletflügels, wären auch noch eine Überlegung wert. Zum Ganzen noch einen luftig leichten Kartoffelsalat, auch das bietet die Metzgerei Jenzer an – und schon kann es losgehen. Wer sich alles auf ein Blatt Papier notiert, was denn alles mit soll, ist auf der sicheren Seite und vergisst selbst den Zapfenzieher nicht. Denn was nützt das beste Picknick mit einem gekühlten Wein, wenn sich die Flasche nicht öffnen lässt? Eben! Viel Vergnügen, und Sie wissen ja, der nächste Regen kommt erst nach dem Picknick.

Martin Jenni ■

www.goldwurst.ch



Servietten, Brot, Brotmesser und Holzbrett sind dabei. Aber wo ist der Zapfenzieher?



Die Suppe ging auf dem Transport verloren. Der Topf bietet Kühle für regionalen Schaumwein, ArliBraun und Unser Bier.