

Editorial

Autor(en): **Rawer, Claudia**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **68 (2011)**

Heft 12: **Schlafapnoe**

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Grosis Trüffel

Liebe Leserinnen und Leser

Sie als GN-Leser wissen es: Schwarze Nüsse sind keine exotische Nussart, sondern unsere wohlbekannte Baum- oder Walnuss – unreif eingelegt und in eine Delikatesse verwandelt. Nicht umsonst werden sie auch «Grossmutter's Trüffel» genannt. Seit mein Mann in den GN von der Spezialität für Feinschmecker gelesen hatte – Sie erinnern sich an den Artikel samt Rezepten im Mai 2010 – und einmal eine schwarze Nuss kosten durfte, war er ganz erpicht darauf, die Köstlichkeit selbst zu produzieren.

Wo aber bekommt man unreife grüne Walnüsse her, wenn man keinen Nussbaum hat? Im letzten Jahr scheiterte das Projekt Schwarze Nüsse an dieser Frage. Freunde und Bekannte hegen Apfel-, Pflaumen-, Kirsch- und Quittenbäume, aber keinen Nussbaum, und natürlich ist kein Markthändler so verrückt, unreife Früchte anzubieten.

Der Misserfolg stachelte meinen Mann erst recht an. Dieses Jahr, so war er wild entschlossen, mussten grüne Nüsse her! Und als er auf einem Weg durch den Ort einen wunderschönen, reich tragenden Nussbaum im Garten eines Hauses entdeckte, fasste er sich ein Herz und klingelte an der Tür.

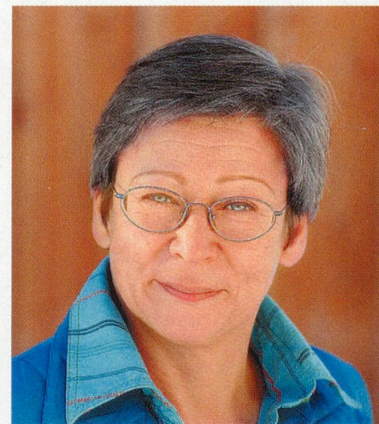
Der freundliche ältere Herr, der öffnete, war ob seines Wunsches doch etwas erstaunt. Was möchten Sie? Unreife Nüsse von unserem Baum? Er schenkte meinem Mann einen längeren prüfenden Blick – ob er es da mit einem Verrückten zu tun hatte? Der aber, nicht auf den Kopf gefallen, hatte vorausschauend die entsprechende Ausgabe der GN eingesteckt, und hielt sie dem Herrn und seiner inzwischen dazugekommenen Frau hin: Das da wolle er machen!

Jetzt war alles klar. Gerne könne er ein Kilo grüne Nüsse haben, sagte ihm das nette Paar, und nein, das koste doch nichts! So zog er also beglückt mit einer schweren Tüte ab.

Schwarze Nüsse sind nicht nur eine Delikatesse, sie brauchen auch viel Geduld. Frühestens nach sechs Monaten kann man sie essen. Jetzt im Dezember ist es so weit: Mein Mann darf probieren, ob seine Nuss-Beschaffungsexpedition Erfolg hatte. Und wenn ja, den freundlichen Lieferanten ein Gläschen vorbeibringen.

**Bleiben Sie gesund!
Herzlichst Ihre**

Claudia Rawer



Claudia Rawer
c.rawer@verlag-avogel.ch

Gesundheits-Nachrichten
Postfach 63
CH-9053 Teufen
E-Mail:
info@verlag-avogel.ch
Internet:
www.gesundheits-
nachrichten.ch