

















Tel:		2022
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 33
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 16.08.2022
		Bis/Jusqu'au 22.08.2022

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi, bis 12:30	Dienstag / Mardi. 16.08.2022	Rindsgeschnetzeltes Spätzli Blumenkohl	<i>Emincé de bœuf Spaetzli Choux fleurs</i>	 	
	Mittwoch / Mercredi 17.08.2022	Meatballs mit Currysauce Reis Fenchel	<i>Boulettes de viandes Sauce curry Riz et fenouil</i>	 	
	Donnerstag/ Jeudi 18.08.2022	Pouletinvoltini mit Speck Bratkartoffeln Ratatouille	<i>Involtini de poulet au lard Pommes rissolées Ratatouille</i>	  	
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 19.08.2022	Gefüllte Zucchini Polenta Salat	<i>Courgettes farcies Polenta Salade</i>	 	
	Samstag / Samedi 20.08.2022	Schweinssteak Walliser Art Teigwaren Karotten	<i>Steak de porc Valaisanne Pâtes Carottes</i>		
	Sonntag / Dimanche 21.08.2022	Lammschulter gebraten Bäckerinnenkartoffeln Spinat	<i>Epaule d'agneau au four Pommes boulangères Épinards</i>	  	
	Montag / Lundi 22.08.2022	Tortellini mit Tomatensauce Gemüse Salat	<i>Tortellini à la sauce tomate Légumes Salade</i>		
Vegetarisch Végétarien <i>(es het solangs het)</i>	Pilzschnitte Gemüse und Salat	<i>Croûte aux champignons Légumes et salade</i>		DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>	Schweinskopf Bäggli Kartoffelstock Gemüsemischung	<i>Joue de porc Pommes purée Légumes</i>		DI	FR

Preis pro Menu: CHF 15.00

Prix par menu: CHF 15.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten
Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
Sans gluten



Laktosefrei
Sans lactose



Luginbühl's bESSER WissER Tortellini – Saga und Geschichte

Teigtaschen gibt es in vielen Küchen der Welt. Doch am bekanntesten sind sicher die Teigtaschen der italienischen Küche, die unter dem Sammelbegriff «Ravioli» weltweit zubereitet und geschätzt werden.

Wie bei vielen traditionellen Gerichten ist es auch bei den Ravioli schwierig, den Zeitpunkt genau zu bestimmen, seit wann sie zubereitet werden. Da es sich ja bei den Ravioli um gefüllte Teigtaschen handelt, ist ihr Ursprung mit der Geschichte der Pasta verknüpft. Und da weiss man, dass nudelartige Teigwaren in Italien seit dem 12. Jahrhundert zubereitet werden. Deshalb geht man allgemein davon aus, dass Ravioli in Italien seit dem 13. Jahrhundert zubereitet und gegessen werden.

Ursprünglich waren die Ravioli ein nobles Gericht, nicht zuletzt deshalb, weil für die Zubereitung der Füllungen auch teure Gewürze verwendet wurden. In der Folge sind dann in den verschiedenen italienischen Regionen zahlreiche populäre Ravioli-Varianten mit verschiedenen Füllungen, Formen und Namen entstanden.

Tortellini gehören seit Jahrhunderten zur Tradition in Modena und jede Familie hat bei Familienanlässen ihre Menüs damit eröffnet, eventuell persönlich variiert nach den Rezepten ihrer Vorfahren.

Der Ursprung der *Tortellini* ist eigentlich merkwürdig und geht zurück auf die ersten Jahre des 17. Jahrhunderts als Alessandro Tassoni in seinem komischen Heldengedicht "La Secchia Rapita" ("Der entführte Eimer") von einem Vorkommnis berichtet, an dem Venus, Bacchus und Mars beteiligt waren. Diese drei Gottheiten machten auf dem Weg von den Schlachtfeldern zwischen den Rittern aus Modena und Bologna, die um den berühmten "entführten Eimer" stritten, für eine Nacht Rast im Gasthof "Corona". Am nächsten Morgen brachen Bacchus und Mars schon früh auf und ließen Venus allein schlafend im Gasthof zurück. Als die Göttin der Liebe aufwachte und sah, daß sie allein war, erschrak sie und läutete die Glocke, um Hilfe zu rufen. Sofort kam der schielende Gastwirt ihr zu Hilfe, der, als er sie immer noch nackt sah, von ihren voluminösen Körperformen derartig beeindruckt war, daß er - als er in die Küche zurückkam, wo er gerade den Nudelteig vorbereitete - ein Stück davon nahm, in Quadrate schnitt, füllte und nachdem er sie zusammengeklappt hatte einmal um seinen Finger drehte, um eine Form zu erhalten, die dem Bauchnabel der Venus glich.

So will es die Legende, während die Realität natürlich viel konkreter und weniger poetisch ist. Die Expertin "Rezdora" wie die Hausfrau liebevoll genannt wurde, hat die *Tortellini* deshalb auf diese Art verschlossen, um zu verhindern, daß beim Kochen der *Tortellini* in der Brühe Füllung austreten konnte.

Das Ritual der Vorbereitung von *Tortellini* wurde einige Tage vor den Festtagen vorgenommen, im Hause der einen oder anderen Hausfrau, und diese gemeinsame Vorbereitung der *Tortellini* wurde zu einem wahren, den Hausfrauen vorbehaltenen sozialen Ereignis.

