

Rahmglace, Parfait, Cornet und Eis am Stiel eignen sich gut zum selber Zubereiten

Glacespezialitäten versüssen den Sommer

Rahmglace, Parfait, Früchte-Sorbet oder Eis am Stiel sind kühle Köstlichkeiten, die zum Sommer gehören. Glaces können gut selber zubereitet werden. Auch ohne Eismaschine.

Glace ist im Grunde nichts anderes als eine tiefgefrorene Flüssigkeit. Damit sie aber nicht wie ein Eiswürfel zu einem harten Block gefriert, wird sie regelmässig umgerührt. Dadurch werden die Eiskristalle zerkleinert und das Eis wird cremig. Genau das macht eine Eismaschine: Sie kühlt die Eismasse und rührt sie ständig um. Aber es geht auch ohne: Die Zutaten nach Rezept mischen und in einen Gefrierbehälter füllen. Diesen in den Gefrierschrank stellen. Ab und zu kontrollieren, ob die Masse zu gefrieren beginnt. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, die Glacemasse mit dem Schneebesen oder einer Gabel kräftig rühren und den Vorgang einige Male wiederholen.

Verschiedenste Geschmacksvarianten

Die Basis für Glaces sind meistens Rahm und Milch, die im Verhältnis 1:1 verwendet und mit Zucker aufgekocht werden. Mascarpone oder Joghurt sind feine Alternativen. Das Eigelb bindet die flüssigen Zutaten. Zum Binden kann man auch auf etwas Gelatine zurückgreifen. Wer sein Glace jedoch komplett ohne tierische Produkte zubereiten möchte, verwendet Kokosmilch, Mandel- oder Sojamilch. Für die Bindung sorgt dann etwas Johannisbrotkermehl oder auch Kokosmehl. Für verschiedene Geschmacksvarianten lassen sich Früchtepürees unterziehen, Schokoraspeln, Vanillemark, Nüsse, Schokoladensauce oder Prosecco. Der Fantasie für ein cremiges und wohlschmeckendes Glace sind keine Grenzen gesetzt.

Feines Parfait

Wer Glace ohne Eismaschine herstellen möchte, aber keine Lust auf ständiges



Feine Zutaten machen den Geschmack des selbstgemachten Glaces aus.

FOTOS: SHUTTERSTOCK

Rühren hat, dem bietet sich mit einem Parfait genau das Richtige an. Für den halbgefrorenen Dessert-Klassiker Eigelb mit Zucker im Wasserbad aufschlagen und die Masse mit Rahm und Eiweiss vermengen. Diese Grundzutaten sorgen für einen besonderen Schmelz. Natürlich lässt sich das Parfait ganz nach Belieben verfeinern. Die Masse in kleine Portionsförmchen oder in eine Kastenform geben. Besonders geeignet sind Formen aus Metall, weil sie die Kälte gut leiten. Ein Parfait sollte man vor dem Verzehr immer leicht antauen lassen. So entfaltet sich der Geschmack am besten.

Mit den Kindern Glace zubereiten

Mit Eisförmchen lässt sich ganz leicht Glace am Stiel selber machen: Fruchtsaft einfüllen, einfrieren und fertig. Ebenso mit Cornets: Glace-Waffeln backen oder kaufen und mit Rahmglace füllen.



Kinder lieben mit Glace gefüllte Cornets, die leicht selber zubereitet werden können.

Erfolgreicher Arbeitstag von Mitgliedern verschiedener Organisationen

Gemeinsam die Wander- und Waldwege pflegen



Instandstellungsarbeiten im unteren Stigelos.

FOTO: JÜRGEN HOFER

Ein Aufruf von acht Organisationen zu einem Arbeitstag zur Instandstellung von Wander- und Waldwegen rund um den Weissenstein hat grossen Anklang gefunden.

Fünfundfünfzig freiwillige Helfer und Helferinnen aller Altersgruppen fanden sich frühmorgens bei der Seilbahn Weissenstein ein. Nach der Begrüssung durch Werner Baumgartner (Präsident Pro Weissenstein) folgte die Einteilung in Arbeitsgruppen von vier bis fünf Personen und die anschließende Verschiebung ins Arbeitsgebiet Spitzflüeli – Stigelos oberhalb von Rüttenen. Unter Anleitung von erfahrenen Helfern aus dem Umfeld von Pro Weissenstein und den Solothurner Wanderwegen wurden Wald- und Wanderwege von Unterholz und Steinen befreit, abstehende Eisenpfähle eingeschlagen, Treppenstufen repariert und als Kernstück die untere Stigelos für Wandernde und Biker in Stand gestellt.

Während erstere nun in den steileren Ab-

schnitten über bequeme Treppenstufen steigen können, steht für letztere parallel dazu eine gut befahrbare Piste zur Verfügung. Gegenseitige Rücksichtnahme vorausgesetzt, erhöht die getrennte Wegführung zukünftig die Sicherheit in diesem viel begangenen und viel befahrenen Wegabschnitt.

Erstmals zusammengearbeitet

Biker und Wanderer spannten erstmals für einen Arbeitstag zusammen und übernahmen gemeinsam Verantwortung für den Unterhalt des Wegnetzes rund um den Weissenstein und bildeten ein effizientes Team.

Diese Organisationen waren am Fron-Arbeitstag mit Instandstellen der Wanderwege mit dabei: Die Bürgergemeinde Solothurn, die Gebrüder Niederberger (Restaurant Sennhaus Weissenstein), Mauna Loa Bikers Solothurn, Pro Weissenstein, SAC Weissenstein (Bike Gruppe), Solothurn Tourismus, Solothurner Wanderwege und Tropical MTB Racing Team Solothurn.

7. bis 11. Juli 2021 findet das Festival St. Peter at Sunset in Kestenholz statt

Von der Pandemie in vielerlei Hinsicht tangiert

In einem Jahr, vom 7. bis 11. Juli 2021, findet das Festival St. Peter at Sunset in Kestenholz SO statt. Das Line-up des Schlagerabends, das im September verkündet wird, soll alles Bisherige übertreffen. Festival-Chef Roland Suter war während der Pandemie aber sowieso alles andere als untätig: Er hat die Verträge den Aktualitäten angepasst und St. Peter at Sunset «fit gemacht für sämtliche Eventualitäten», wie er sagt.

Nach dem Festival ist vor dem Festival. Das gilt auch für Roland Suter, den umtriebigen Chef von St. Peter at Sunset im solothurnischen Kestenholz. 2019 war es Suter und seinem Team gelungen, Weltstars wie einen Mark Knopfler, James Morrison oder Foreigner ins Mittelland zu holen. Ein Level, das verpflichtet, zumal die achte Ausgabe dem Festival den Rekordaufmarsch von 16000 Besucherinnen und Besuchern bescherte. Kaum ein Tag vergeht,

an welchem Roland Suter nicht ein Act einfällt, den er zu sich auf die Open-Air-Bühne holen möchte.

Verträge angepasst

Dass das Festival im Zweijahres-Rhythmus stattfindet und heuer, zu Zeiten der Pandemie, ein Zwischenjahr ist, sei «reines Glück», sagt Suter. Jedes einzelne Mal, wenn in den letzten Wochen und Monaten wieder ein Konzert oder ein ganzes Festival wegen des Coronavirus abgesagt werden musste, litt er mit. «Ich weiss, was für Ausfälle eine solche Absage verursacht – und wieviel Arbeit der Veranstalter einfach nur für den Papierkorb war.» Umso mehr fühlte er sich in der Pflicht, auf der vertraglichen Ebene nachzurüsten und St. Peter at Sunset «pandemietauglich» zu machen. «Wir haben einen juristischen Berater beigezogen und sämtliche Verträge gecheckt und überarbeitet, damit wir für den Fall der Fälle gerüstet sind», erklärt der Festivalchef.



Festival-Chef Roland Suter mit Zucchero, dem Headliner des Jahres 2017.

FOTO: ZVG

Auf einen Blick

Haus der Museen Olten

Süsswasser-Welten

Nur drei Prozent des Wassers auf unserer Erde ist Süsswasser. Die Ausstellung «Süsswasser: Quelle des Lebens» lässt die Besucher eintauchen in diese aussergewöhnlichen Gewässer. Die Unterwasserfotografien sensibilisieren für einen sorgsameren Umgang mit diesen wertvollen Lebensräumen. Fünf Jahre lang hat der international ausgezeichnete Schweizer Fotograf Michel Roggo Süsswasserlebensräume auf der ganzen Welt dokumentiert. Seine Bilder zeigen Paradiese von zauberhafter, aber zerbrechlicher Schönheit. Die Fotoausstellung wird ergänzt durch das Haus der Museen. Das Archäologische Museum zeigt eine Auswahl originaler Funde aus Solothurner Gewässern und eine Videoinstallation von Peter Aerschmann, Video Artist Bern. Der Fokus des Historischen Museums liegt auf der Wasserversorgung und auf dem Wasser als Energiequelle in Olten. Das Naturmuseum zeigt anhand verschiedener Organismen, welche Anpassungen ein Leben im Wasser erfordert. Die Vernissagesage findet am Donnerstag, 25. Juni, 18.00 Uhr, statt. Einführung in die Ausstellung durch Michel Roggo, Fotograf, Fribourg und die Museen. Eine Anmeldung ist erforderlich, da die Platzzahl beschränkt ist: Telefon 062 206 18 00. www.hausdermuseen.ch.

Geführter Rundgang Schloss Waldegg Schloss und Garten

Prächtige Natur und herrliche Architektur, dies bietet das Schloss Waldegg. Nun ergibt sich am Mittwoch, 1. Juli, 19.00 Uhr, die Gelegenheit, die Schlossgärtnerin und den Museumsleiter Andreas Affolter führen anlässlich eines gemeinsam durchgeführten Rundgangs durch die prächtigen Anlagen von Schloss Waldegg. Besucher des Anlasses können durch den Nutzgarten mit ProSpecieRara-Sorten, den Barockgarten, das Orangerieparterre und die herrlichen Innenräume des Sommerschlusses flanieren und spannende Bezüge zwischen Innen und Aussen, Architektur und Natur entdecken.

Kinder vor Cybermobbing schützen Cybermobbing

Eltern können etwas tun, um ihre Kinder vor Mobbing im Netz zu schützen. «Cybermobbing ist unter Jugendlichen weit verbreitet», sagt Iren Schulz, Mediencoach der Initiative SCHAU HIN!. «Besonders schlimm ist, dass diese Form des Mobbings weder räumlich noch zeitlich begrenzt ist. Die Nachrichten und Kommentare verfolgen sie bis nach Hause und auch alte, gelöschte Inhalte können immer wieder auftauchen. Ausserdem können die TäterInnen in der Anonymität des Internets verborgen bleiben und geben sich nicht immer zu erkennen.» Um es möglichst nicht so weit kommen zu lassen, können die Einstellungen in den jeweiligen Apps helfen, die Nutzung so privat und sicher wie möglich zu machen. Ausserdem verfügen Social-Media-Apps über Blockierfunktionen, mit denen ungewollte Kontakte beendet werden können. Eltern finden eine Übersicht zu Einstellungen, Meldesystemen und Datenschutz beliebiger Social-Media-Anwendungen auf www.kompass-social.media.

PRÄSENT AUF DER SEITE REGIONAL-INFO

Möchten Sie auf der Seite Regional-Info präsent sein? Mailen Sie Texte und Bilder Ihrer Veranstaltungen an untenstehende Adresse.

Solothurner Woche
Silvia Rietz, Wengistrasse 11
4502 Solothurn
E-Mail: srietz@sunrise.ch
Mobile 079 764 47 07