

Pretôt Delikatessen

Rauchafficionados erwünscht

Was gibt es Schöneres als im Herzen einer kosmpolitischen Grossstadt ein Spezialgeschäft für Rauchfleisch zu entdecken. Pretôt Delikatessen – Achtung Stufe! - ist wie eine Schatulle klein und jeder Quadratcentimeter wird für die Auslage der Rauchfleisch- und Wurstjuwelen genutzt. Während man wartet, läuft in der fine bouche eines jeden Connaisseurs das Wasser zusammen. Im Herbst locken Saucissons in diversen Gouts auf einem Lauchbett serviert zu werden. Mit Absinth, mit Kohl, und mit Leber verfeinert, erwärmen sie manche Tafel an kalten Abenden. Und gar nicht chauvinistisch werden auch Berner Zungenwürste und Bündner Beinwürste angeboten. Aber die grosse Liebe gehört wohl den Neuenburger Würsten. Ein Informationsblatt, das ans Regal geheftet wurde, gibt Auskunft, wie man diese Spezialität richtig zubereitet und gibt auch den Tipp, sie mal im Sommer in Alufolie in der Feuersglut zu braten. Im Wandregal entdecken Heimwehfranzosen zudem Spezialitäten in einer bekannten Einmachart, die sich Confit nennt. Die Marke Castaing konserviert im goldbeigen aromatischen Fett edle Teile der Ente, die man bei Bedarf einfach noch knusprig braten kann. Auch den Canard Confit gibt es in verschiedenen Aromatisierungen, die sicher jede eine Entdeckung wert sind. Die geräucherten Delikatessen sind das ganze Jahr ein Grund zu Pretôt zu pilgern. Speck, Schinken und auch anderes lockt mit zartem Rauchgeschmack. Für Feinschmecker, die einen Vollzeitjob haben, kann man das Beste aus dem Assortiment auch in ein Goldbürli eingeklemmt zum Mitnehmen erwerben.

Speziell: Für ältere und jüngere Single-Haushalte gibt es zwei Rondellen von Saucissons auch vakuiert zu kaufen.

Öffnungszeiten dito