

Hopp Schwiiz & en Guete

Nur ein Schweizer-Fähnchen obendrauf stecken, war Metzger Höhn zu wenig. Er wollte einen richtig patriotischen Burger.

.....

Also tüftelte er mit einer Schweizer-Kreuz-Form und füllte sie mit Hackfleisch. Aber beim Braten brachen die Ecken immer wieder ab. Bis er endlich die Lösung fand: Das Fleisch in der Form vorkochen und dann auf dem Grill nur noch anbraten. «Jetzt gelingen meine Hopp-Schwiiz-Burger perfekt», schwärmt Hans Höhn (54), der in Untersiggenthal AG eine Metzgerei betreibt.

110 Gramm wiegt der Kreuz-Burger. Das Hackfleisch mischt Höhn nach Grossmutter-Rezept mit Zwiebel, Knoblauch, Peterli und Paniermehl. Die Brötchen in Kreuzform liefert ein Bäckerkollege.

Natürlich hofft Höhn, dass sein Burger während der EM besonders gut läuft. Und dass die Köbi-Boys nicht gleich in der ersten Runde ausscheiden. «Den Halbfinal sollten sie schon erreichen.» ■



Fotos: Philippe Rossier



Der Burger mit dem Kreuz

Metzger Hans Höhn freut sich an seinem Hopp-Schwiiz-Burger.

EINBLICK

Jürg Ramspeck



juerg.ramspeck@ringier.ch