

Jets auf der Autobahn & Mörschwiler Ribelmaispoulet

Ist Ihnen vorgestern der News-Artikel über die Düsenflugzeuge auf einer russischen Autobahn auch aufgefallen?

'Autofahrer staunen nicht schlecht, Jets landen auf Autobahn – Riesenstau'! so war es zu lesen.

Wussten Sie, dass auf unseren Nationalstrassen regelmässig Jets der Schweizer Armee landeten?

Ja, das war wirklich so und ich erinnere mich noch genau, wie wir mit den Eltern im Volvo 144 bei Oensingen vorbeifuhren und Vater ehrfurchtsvoll erzählte, dass hier nun die Autobahn zur Flugpiste umgerüstet werden könne.

1970 landeten dort noch vier 'Vendorm DH 112', um aufzutanken und wieder wegzufiegen. Die Schwierigkeit des Starts bestand darin, unter einer Brücke zu beschleunigen, sofort hochzuziehen, um nicht mit der nächsten Brücke zu kollidieren.

Auch auf anderen Abschnitten konnten die Jets landen, so in Alpnach oder in Flums. Dort landeten 1974 vier 'Hawker Hunter 58A', ebenfalls um aufzutanken und wieder zu starten. Alles generalstabsmässige Übungen für den Ernstfall im bitterkalten Krieg. Heute würde so eine Übung bei Oensingen einfach nur einen Riesenstau von St. Margrethen bis Genf verursachen.

Nach den Saisonstellen im Grand-Hotel Hof Ragaz 1982 und 1983 arbeitete ich als Koch im Berner Oberland. Mit meinem Opel Kadett 1.8 GTE machte auch ich die N1 regelmässig unsicher. In der Nacht fuhr ich in der Rekordzeit von 1¾ Stunden von Krattigen nach St. Peterzell. Mit der Zeit wusste ich, wo die Radarfallen standen. Das einzige Problem waren noch die Streifenwagen auf der Autobahn. Also, bei jedem verdächtigen Wagen kurz hinten angebremsst und dann, wenn es ein ziviles Fahrzeug war, zügig überholen.

248 km in 1¾ Stunden, das sei nicht sehr schnell gefahren, sondern tief geflogen, meinte mein Bruder jeweils!

An die – damals hiess die Strasse ja noch N1 – also, an die A1 kann ich mich auch als Kind erinnern. Mit Vater fuhren wir nach Wil SG. Unsere Eltern führten damals, es war um 1965, das 'Rössli' in Schwarzenbach, nahe Wil SG.

Wir standen auf der Autobahnbrücke zwischen Rickenbach TG und Wil SG. Rundherum grüne Wiese und hunderte Apfelbäume, unten bewegten sich riesige Baumaschinen, die Menschen waren gerade so gross wie das eine Rad dieser Monstermaschine. Wir waren tief beeindruckt. Einige Jahre später wurde die N1 dann eröffnet und wir standen wieder auf dieser Brücke.

Da staunten wir! Denn gefühlt alle 10 Minuten flog, nein natürlich nicht, rauschte ein Auto unter der Brücke vorüber.

Paradiesische Zustände, wenn man bedenkt, was heute auf dieser Strasse los ist! Und ja, es gab wirklich Menschen, die diese Nationalstrassen ignorierten und über die guten alten Landstrassen schaukelten. War ja auch nicht schlecht!

Der Bau dieses Strassennetzes brachte abgelegene Gegenden näher an die Zentren. Schattenseiten sind aussterbende Dörfer. Auch grössere Dörfer und kleine Zentren sind

unterdessen ohne eigene Metzgerei, Bäckerei und Post. Von den serbelnden Gasthöfen und Restaurants wollen wir gar nicht sprechen.

Die lustigste Episode des Baus des Nationalstrassennetzes lieferten aber einmal mehr die Walliser. Bis vor wenigen Jahren stand dort vor Gampel, einsam in der Wiese ein fix und fertig gebauter Autobahneinlenker. Brücken, vier Spuren, Ein- und Ausfahrt waren gebaut, sogar Wegweiser und Hinweisschilder montiert. Nur, weit und breit keine Autobahn zu dieser Ausfahrt. Die Gelder dafür waren irgendwo überschallmässig verschwunden. Heute das Rezept einer Bio Mörschwiler Ribelmaispouletbrust - die nie geflogen ist - als ketogene Ausführung. In meinem neuen Blog lesen Sie meine Erfahrungen mit dieser Ernährungsform.

Mörschwil erreichen Sie übrigens über die A1 Ausfahrt St. Gallen Neudorf.

Viel Vergnügen beim nachkochen und nachlesen!

Ribelmaispoulet und frischer Spinatsalat

1 Portion

Ketogenes Rezept – Paleo – laktosefrei – glutenfrei

Zutaten

1	Stk	Mörschwiler Ribelmaispouletbrust
50	g	Spinatsalat
70	g	Heidelbeeren
1	Stk	Avocado
3	Essl	natives Olivenöl
1	Teel	Limettensaft
10	g	geklärte Butter
1	Zweig	Thymian

Zubereitung

Geklärte Butter in der Pfanne erhitzen.

Die Pouletbrust auf der Hautseite in das Fett legen und knusprig braten.

Thymian dazulegen und mitbraten, leicht salzen.

Bei 80° C im Ofen warmhalten.

Sauber gewaschenen Spinat in einen Topf geben.

Auf dem Herd leicht erwärmen und Olivenöl und Limettensaft darüber träufeln.

Nur solange erwärmen, wie sie alles mit der Hand mischen können.

Auf einen Teller geben.

Pouletbrust und Avocado auf dem Salat adrett anrichten.

Einige Umdrehungen aus der Pfeffermühle über das Ganze geben.