



Als die Alkohol-Werbung noch erlaubt war: Werbeplakate von Fritz Wüthrich (1950), Hans Schoellhorn (1920) und Donald Brun (1959).

ENTKORKT

Champagner im Abo



Im Wonnemonat Mai ist Champagner angesagt. Es gibt keinen romantischeren Wein. Und wenn dahinter überdies noch eine so charmante Dame wie Géraldine Lacourte vom kleinen Weingut Lacourte-Godbillon in Écuil an der Montagne de Reims steht, kann es an nichts mehr fehlen. Denn Frauen haben in der Champagner schon immer eine wichtige Rolle gespielt.

Denken Sie nur an die Witwe Clicquot, die mit 28 Jahren das Unternehmen ihres verstorbenen Mannes übernahm und zum Welterfolg führte. Géraldine Lacourte herrscht zwar bei Weitem nicht über ein so grosses Imperium. Aber sie kann trotzdem stolz sein auf das Erreichte. Mit ihrem Mann Richard Devignes übernahm die Marketing-Fachfrau 2006 das Weingut von ihren Eltern Jean-Guy Lacourte und Claudine Godbillon, die 1968 die Marke Lacourte-Godbillon gegründet hatten. Heute erzeugt das Paar Winzer-Champagner vom Feinsten, der in der neusten Ausgabe des Guide Hachette mit drei Sternen ausgezeichnet wurde.

Der Champagner **Lacourte-Godbillon Premier Cru Brut Rosé** leuchtet in hellem Lachsrosa, perlt lebhaft im Glas, duftet nach roten Beeren, Aprikosen mit Noten von Brioche und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure, feiner Mousse und langem, ziemlich trockenem Abgang. Er ist ein eleganter, charmanter Champagner, der perfekt zum heutigen Muttertag passt. Da man ihn heute aber nicht kaufen kann, könnte man Mama ja ein Champagner-Wein-Abo schenken. Die Frühlingslieferung umfasst neben dem Rosé auch den normalen Brut (16,5 Punkte, Fr. 39.90 bzw. 36.50 für Wein-Abonnenten) und den charaktervollen Millésimé (17,5 Punkte, Fr. 48.90 bzw. 44.– für Wein-Abonnenten). Und da das Abo viermal drei Flaschen Champagner pro Jahr umfasst, könnte Papa jeden Monat einmal einen prickelnden Muttertag mit seiner Angetrauten feiern. ANDREAS KELLER

Eine süffige Geschichte

In Sachen Biertrinken sind die Schweizer keine Spitzenreiter, dafür besitzen sie nun eine Bier-Bibel

Proletarier-Getränk, Billigfusel, Hexensaft – das Bier hat mit allerlei Vorurteilen zu kämpfen. Das Buch «Bier und wir» räumt nun mit diesen auf.

VON SILVIA SCHAUB

Klar ist es ein beliebter und günstiger Durstlöscher – gerade an warmen Tagen. Das Bier ist aber noch weit mehr: etwa eine Metapher für helvetische Bodenständigkeit, Kollegialität und Vertrauenswürdigkeit. Das Nationalgetränk schlechthin, das am Stammtisch oder an Open Airs getrunken wird und mit einem Prost so manche gesellschaftliche

Barriere niederreist. Vor allem aber: «Das Bier setzt Emotionen frei und berührt», weiss Matthias Wiesmann. «Da fachsimpelt jeder mit, erzählt Anekdoten oder weiss von einer eben entdeckten Kleinbrauerei zu berichten.» Der Wirtschaftshistoriker hat in den letzten Monaten so manche Bierrunde miterlebt – aus Rechercheurgründen. Nun hat er alle Facetten rund ums Bier in einem Buch vereint.

«BIER UND WIR» LÄSST Fakten sprechen, macht wirtschaftliche Zusammenhänge transparent und zeigt die damit verbundenen gesellschaftlichen Entwicklungen auf – eine Bier-Bibel sozusagen. Aller-

dings ohne die Leserschaft mit Statistiken und Abhandlungen zu langweilen. Da wird witzig auf historische Rezepte, Bierhexen oder Zukunftsszenarien hingewiesen. Wie etwa auf dasjenige eines Winterthurer Stadtschulrektors anno 1844, der aufgrund des vermehrten Bierkonsums eine Veränderung der Menschenrasse befürchtete und tonnenartige Körperfülle, dicke Bäuche und Mondscheingesichter prophezeite. Da findet man Rezepte von 1760, um schlechtes Bier wieder gut zu machen – indem man es mit allerlei Gewürzen panscht.

Wiesmann weiss die Historie der Brauereien

geschickt einzuordnen und die grossen relevanten Themen lebendig zu erzählen. Von der Blütezeit um 1880 mit über 500 einheimischen Brauereien ebenso wie über den nachfolgenden Verdrängungskampf durch die produktionstechnischen Fortschritte und die damit verbundenen Investitionen. Aber auch über die harten Nachkriegsjahre und über das als zukunftsichernde Massnahme erfolgte Bierkartell, das erst 1991 wieder verschwand und das Aufblühen der Kleinbrauereien ermöglichte.

IMMER WIEDER bringt der Autor Randthemen elegant ein wie etwa die Schloss-Architektur der Brauereien, einstige Masterpläne (Absatzstrategien) von Fritz Schoellhorn, Haldegut-Direktor von 1919) oder eine Anleitung zum Bierdegustieren. Vor allem lebt das Buch von den historischen Bildern, Werbeplakaten und Inseraten, die ebenso Geschichte erzählen wie das Geschriebene. Man muss weiss Gott kein bekennender Biertrinker sein, um lustvoll in diese süffige Geschichte einzutauchen.

Matthias Wiesmann «Bier und wir – Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz», 2011, 268 S., Verlag Hier + Jetzt, Fr. 58.–.

Bier – ein Kulturgut, das man wie Wein geniessen sollte

Wer im Restaurant «À Stange, bitte!» wünscht und somit das gerade ausgeschenkte Lager hell trinkt, outet sich als Bierlangweiler und **mutloser Geniesser**. Vor allem aber verhilft er der viel beschworenen Schweizer Bierkultur nicht zum Durchbruch. Die dynamische Entwicklung auf dem Biermarkt hat schliesslich in den letzten Jahren zu einem unglaublichen Boom an Kleinbrauereien verholfen, die mit Retro- oder Bio-Bie-

ren der Stange Konkurrenz machen. Neben den 16 Mitgliedern im Schweizer Brauereiverband gibt es heute 304 weitere Stätten, wo Bier gebraut wird. «Der emanzipierte Biertrinker sollte im Restaurant nicht mehr nach einer Stange rufen, sondern die **neue Biervielfalt ausnutzen**», fordert Buchautor Matthias Wiesmann auf. Auch Marcel Kreber, Geschäftsführer des Schweizer Brauereiverbands, wünscht sich, dass der Biergenuss

aufgewertet werde. «Bier ist ein wichtiges Kulturgut und verdient es, so genossen zu werden wie Wein.» Noch fehlt hierzulande eine richtige «Birreria», was vor allem mit der oft kurzen Haltbarkeit der Biere zu tun hat. Trotzdem findet man Restaurants, die die Schweizer Biervielfalt fördern. Eben wieder eröffnet wurde der «**Braune Mutz**» in Basel, wo fünf verschiedene Schweizer Biere im Offenausschank und 30 Schwei-

zer Flaschenbiere angeboten werden. Im «**Pooc**» in Biel steht ein Dutzend Sorten auf der Karte, im «**Zeughauskeller**» Zürich ebenfalls. Eine paradisiäische Auswahl hat das «**Brasserie Federal**» im Zürcher Hauptbahnhof mit über 100 Schweizer Biere – vom Amber Bier Aare bis zum Ziegelhof Zwivelbier. Das «**Pinguin**» in Basel hat derzeit 107 Biere auf der Karte, aber nur sechs aus der Schweiz. (SC)



AUFGETISCHT

Der Geheimtipp im Quartier Latin

Restaurant Le Pré Verre, Paris

WER IN PARIS ein preiswertes Restaurant sucht, landet oft in einem Lokal mit leidlicher Kost und lieblosem Service. Nicht so bei Philippe und Marc Delacourcelle im Quartier Latin. Die beiden Brüder bieten in ihrem Restaurant Le Pré Verre eine neuartige, exotisch inspirierte Bistroküche ohne Chichi an. Chef de Cuisine Philippe zaubert leichte, marktfrische Traditionsgerichte auf den Tisch, die aber stets eine dezente asiatische Note verströmen. Ein belebender Geheimtipp. Als Entree gefällt der passierte Topinambur mit Crevetten an einem Curry. Danach überzeugt ein erfrischend würziges Rippenstück (Onglet) vom Rind an Wasabi-Sauce mit Kichererbsen-Püree. Zum Dessert überrascht die angebratene Ananas, serviert mit köstlicher Glace aus schwarzem Sesam. Mit Charme empfängt Marc die urbanen Gäste und pflegt den imposanten Weinkeller, gefüllt mit auserlesenen, jedoch zahlbaren Tropfen aus ganz Frankreich. Das Menü mit drei Gängen kostet weniger als 30 Euro. «Les Frères Delacourcelle» erachten dies als gastronomische Ehrensache, selbst im heute hochpreisigen Studentenviertel an der Seine. Deshalb empfiehlt sich eine Reservation. BEAT GERBER



Marc und Philippe Delacourcelle im Restaurant Le Pré Verre, 8, Rue Thénard, 75005 Paris. Tel. + 33 (0)1 43 54 59 47, www.lepreverre.com. Geöffnet: mittags Mo–Sa, 11.30–14 Uhr, abends Mo–Sa, 18.30–22 Uhr.

KÜCHE Raffinierte Bistroküche mit exotischen Gewürzen, Frischprodukte
SERVICE Speditiv, für Paris ausgesprochen freundlich
AMBIENTE Stimmig (animé), mit kosmopolitischer Kundschaft
PREISE Preiswert, Abendmenü (3 Gänge) max. 30 Euro (ca. 38 Franken)

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

Dass man heutzutage Salat schneiden darf, ist klar. Doch wie sieht es mit anderen Speisen wie zum Beispiel Kartoffeln aus?

KARTOFFELN ENTWICKELTEN früher zusammen mit dem Stahl der Messerklinge tatsächlich einen unangenehmen Geschmack. Deshalb galt es lange als Stilfeher. Kartoffeln mit dem Messer zu schneiden. Inzwischen bestehen Messerklingen aus korrosionsarmen Legierungen und somit ist gestattet, Kartoffeln, Knödel und selbstverständlich auch Salat zu schneiden. Natürlich dürfen Sie ganz nach alter Schule essen und die Kartoffeln noch heute mit der Gabel teilen. Das hat den Vorteil, dass Sie die Sauce, welche allenfalls beim Gericht ist, besser aufsaugen können. Mit der Gabel zerteilt, hat die Kartoffel eine poröse Oberfläche und die ist eben saugfähiger, als wenn Sie mit dem Messer zerschnitten wird. Feinschmecker sind sowieso der Meinung, dass Beilagen einen besseren Geschmack entfalten, wenn sie mit der Gabel gebrochen werden. Eine absolute Stilsünde ist es hingegen, die Kartoffeln mit der Gabel zu zerdrücken und einen regelrechten Brei mit Sauce auf dem Teller zu fabrizieren.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch