

LIFESTYLE



Im nächsten Winter muss niemand an die Füsse frieren – die neue Schuhmode. > 48



Schweizer lieben Gala: 29 200 Tonnen wurden davon 2010 geerntet. ISTOCK

Die Gala-Vorstellung

Der Gala für den Alltag, die Goldparmäne oder der Berlepsch für den speziellen Genuss

Der Lieblingsapfel der Schweizer ist rund, rot, saftig und süss – und heisst Gala. Doch daneben bringen seltene Sorten vermehrt Abwechslung.

VON SILVIA SCHAUB

Knackig, saftig, spritzig und süss – so lieben die Schweizer den Apfel. Jedenfalls die meisten. Der Gala-Apfel scheint diesen Geschmack derzeit am besten zu treffen. Er ist der absolute Spitzenreiter und erstmals die Nummer 1 auf der Hitliste der inländischen Tafelapfelproduktion. In diesem Jahr dürfte er einen Gesamtertrag von 31 800 Tonnen gegenüber 28 200 Tonnen effektiver Ernte im vergangenen Jahr erreichen.

Lange musste er mit dem Golden Delicious um diese Vorherrschaft ringen. Die Anbaufläche des Golden Delicious wird nun weiter reduziert, erreicht aber immer noch einen Ertragsanteil

von gegen 27 000 Tonnen. Gefolgt wird die Hitliste von Jonagold, Braeburn und Idared. Alles reine Mainstream-Äpfel ohne wirklichen Charakter, mögen ausgesprochene Apfellihaber über diese Auswahl urteilen. Und man kann es ihnen nicht einmal übelnehmen. Denn es gibt schliesslich Hunderte von einheimischen Apfelsorten, die einiges mehr an Charakter zu bieten haben.

EINE VIELZAHL DAVON steht bei Meinrad Suter in Münzlishausen oberhalb von Baden. Auf seiner Apfelplantage wachsen etwa die frühreifen Galmac, die süss-säuerlichen, würzigen Topaz oder die knackigen Empire. «Unsere Kunden suchen bewusst andere Sorten als diejenigen beim Grossverteiler», sagt seine Frau Marie Louise.

Und es werden immer mehr. Das stellt man auch beim Schweizer Obstverband fest. Der Apfelkonsum ist weiter angestiegen – was wohl mit dem grösseren Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung zusammenhänge, mutmasst Josef Christen. Der Pro-Kopf-Konsum liegt derzeit bei gegen 18 Kilo pro Jahr.

Da ist es nur natürlich, dass man zwischendurch eine Abwechslung vom Alltagsapfel Gala sucht. Welche Alternativen es gibt, weiss Meinrad Suter. Oetwiler Reinette, Roter Ostercalwill oder Puppenapfel, Rewena, Roter Jakob oder Schöner von Fontanette sind nur einige, die auf seiner Plantage an den Bäumen hängen.

«Der heutige Konsument weiss oft nicht, dass es sehr gute Alternativen gibt.»

GERTRUD BURGER, OBSTEXPERTIN

Nicht alle dieser Sorten munden gleich köstlich. Sie zeigen aber, welch immense Vielfalt es an Geschmacksrichtungen gibt. Rund 800 Bäume stehen seit 2003 in Münzlishausen als Versuchsanlage von Pro Specie Rara, eine zweite in der Ostschweiz. Es geht dabei nicht nur um die Inventarisierung, son-

dern auch um das Vermehren und Erhalten dieser Apfelsorten, erklärt Gertrud Burger, Obstexpertin bei Pro Specie Rara. Weil die modernen Züchtungen meist auf der Basis von Golden Delicious gezüchtet werden, sei es wichtig, alte Sorten zu erhalten. «Der heutige Konsument weiss oft nicht, dass es sehr gute Alternativen gibt.» Wie etwa die Goldparmäne, die es vereinzelt schon bei Coop zu kaufen gibt und einen nussigen Geschmack hat. Auch der Schweizer Breitacher, ein würziger, süsser Tafelapfel, könnte schon bald beim Grossverteiler angeboten werden, oder der Berlepsch, eine sehr Vitamin-Chaltige Sorte.

SO VIEL POPULARITÄT wie der Gala werden sie kaum je erreichen, aber sie machen den Apfelgenuss zweifellos vielfältiger und vor allem spannender.

Apfel-Führungen bei Meinrad Suter in Baden-Münzlishausen, Baldeggrasse 63, Sonntag, 25. 9., 2011, 13.30 und 15.30 Uhr. Die Obstsortenausstellung mit rund 200 Sorten ist bis 31. 10. täglich von 9–19 Uhr geöffnet.

ENTKORKT

DAS TRAUMPAAR

Biologisch ist in aller Munde. Auch Grossverteiler führen immer mehr Lebensmittel mit dem grünen Knospenlabel. Einzig beim Wein scheint Bio noch ein Tabu zu sein. Tatsächlich ist das weit verbreitete Vorurteil, Bio-Weine könne man ja nicht trinken, fast nicht auszurotten. Dabei arbeiten einige der besten Winzer im In- und Ausland schon jahrelang nicht nur nach biologischen, sondern nach den bedeutend strengeren, von Rudolf Steiner festgelegten biodynamischen Richtlinien. Einer von ihnen ist der Südtiroler Starproduzent Alois Lageder, der wesentlich zum Wiederaufschwung der vor 30 Jahren in Unnade gefallenen nördlichsten Weinbauregion Italiens beigetragen hat. Alois Lageder lud am letzten Montag zusammen mit seinem langjährigen Importeur Rudolf Bindella zu einer Orientierung über den biodynamischen Weinbau auf das ebenfalls biologische Weine erzeugende Turmgut in Erlenbach ZH ein. Dabei zeigte die Degustation der besten Weine der Tenutæ Lageder vom Beta Delta (für bio-dynamisch) bis zum Kultwein Cor Römigberg, dass konsequentes Arbeiten mit der Natur schöne Früchte trägt.

Der **Beta Delta Lagrein Merlot 2009** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach Waldbeeren, schwarzen Steinfrüchten mit würzigen Röstnoten und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure und feinem, noch etwas strengem Tannin im langen Abgang. Er ist ein geschliffener, geschmeidiger Wein, der sich leicht trinkt und doch Stil und Charakter besitzt.

Ihm zur Seite steht als ebenbürtige Partnerin die ebenso elegante und finessenreiche weisse Assemblage Beta Delta Chardonnay Pinot Grigio 2010, die fast alle Vorweisen, Fische, Meeresfrüchte und Geflügel aufs Beste begleitet (17 Punkte, Fr. 21.–). Beide Weine zusammen bilden ein Traumpaar, das mit seinem biodynamischen Hintergrund an jeder Tafel für Gesprächsstoff sorgt. ANDREAS KELLER



BETA DELTA LAGREIN MERLOT 2009

Produzent: Tenutæ Lageder, Margreid (I)
Herkunft: Südtirol
Appellation: Vigneti delle Dolomiti rosso IGT
Rebsorte: Lagrein, Merlot
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2017
Passende Gerichte: Rind, Lamm, Wild, Käse
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Höggerstrasse 115, 8037 Zürich, Tel. 044 276 62 62, www.bindellaweine.ch, Fr. 24.50

AUFGETISCHT

Einen Hof weiter gezogen

RESTAURANT IM ACKERMANNSHOF, BASEL

Angefangen hatten sie im «Gundeldingerhof», dann folgte der «Rolerhof» und nun sind sie im «Ackermannshof» angekommen: das Wirtepaar Astrid und Dominic Lambelet. An einem Ort, wo Kultur, Wissenschaft und Gastronomie aufeinandertreffen, sind doch im umgestalteten Ackermannshof sowohl das Kammerorchester Basel und der Verein Philosophicum wie auch ein Forschungslabor für Städtebau untergebracht. Dieses inspirierende Ambiente spürt man auch bei den Gästen im sehr minimalistisch eingerichteten Restaurant, vor allem aber in der Küche. Auch wenn die Pächter hier bewusst nicht mehr nach «Gault Millau»-Punkten jagen, die Gäste werden mit einer lustvollen, eleganten und modernen Küche verwöhnt. Noch scheinen die Abläufe nicht ganz reibungslos zu funktionieren. So bietet man am Nebentisch Piemonteser Nudeln mit Trüffeln an, uns aber nicht. Wir werden auf der Mittagskarte trotzdem fündig. Die Gewürzsuppe mit Seezunge (Fr. 4.–) ist geschmacklich angenehm intensiv, der Fisch perfekt im Biss. Das geschmorte Arisdorfer Kaninchen mit frischen Eierschwämmli, Pastinake und Polenta (Fr. 24.50) ist etwas trocken, aber sehr sorgfältig zubereitet. SILVIA SCHAUB



Astrid und Dominic Lambelet vom Restaurant im Ackermannshof, St. Johanns-Vorstadt 21, 4056 Basel. Tel. 061 261 50 22, www.ackermannshof-restaurant.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.45–14 Uhr, Fr 18–22 Uhr.

KÜCHE moderne, regionale Küche mit mediterranem Einschlag
SERVICE angenehm freundlich
AMBIENTE puristisches Interieur
PREISE Vorspeisen ab Fr. 4.–, Hauptgänge ab Fr. 19.50

SO STIMMTS



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

Darf ich etwas anderes bestellen, wenn ich an einem Geburtstagsessen im Restaurant das vorgeschlagene Menü überhaupt nicht mag?

Schön wäre es, wenn Sie zwei Möglichkeiten – eine Fleischvariante und eine vegetarische – zur Auswahl bekommen, zumindest beim Hauptgang. Ist dies nicht der Fall, können Sie unauffällig beim Personal eine Änderung durchgeben. Dies sollte jedoch ohne grosses Aufsehen geschehen. Sonst besteht die Gefahr, dass Sie eine Welle auslösen und weitere Gäste ebenfalls das Gefühl haben, etwas extra zu bestellen. Dies würde ich jedoch nur dann tun, wenn Sie eine Allergie gegen irgendwelche Speisen haben. Geht es einfach darum, dass Ihnen etwas anderes besser mundet, sollten Sie auf einen Wechsel verzichten und wie alle anderen das essen, was vorbestellt wurde.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch