

## LIFESTYLE



Der VW-Kult-Bus Bulli kriegt in Hannover eine eigene Oldtimer-Werkstatt. 46



# Die Kraft des Vollmonds

Bier, Öl, Brot oder Wasser – wo der Vollmond seine Wirkung entfaltet

Wenn der Mond in voller Grösse am Himmel steht, bewegt das nicht nur die Menschen. Auch Bauern, Bierbrauer oder Bäcker vertrauen auf seine Kraft.

VON SILVIA SCHAUB

**H**aben Sie heute Morgen um genau 5 Uhr 35 besondere Schwingungen gespürt? Dann war es vielleicht der Vollmond. Nur werden Sie heute den Erdtrabanten leider aufgrund des Wetters kaum bewundern können. Nicht alle haben diese Vollmondnacht schlafenderweise verbracht. In der Brauerei Locher in Appenzell herrschte zu dieser Zeit Hochbetrieb. Dann nämlich wird ihr Vollmondbier produziert. Weil es Richtung Bier-Hochsaison geht, wurden rund 500 Hektoliter davon abgefüllt. «Es kommt natürlich darauf an, wie man persön-

lich hinter dem Mythos Mond steht», sagt Braumeister Max Bürki über die besondere Wirkung des Vollmondbiers. Er jedenfalls findet, dass es gehaltvoller sei und mehr Volumen habe.

**UM KEINEN ANDEREN** Himmelskörper ranken sich mehr mystische Erzählungen als um den Mond. Ihm werden Wutausbrüche ebenso zugeschoben wie vermehrte Verkehrsunfälle und Schlaflosigkeit. Im Gegenzug wird er auch verantwortlich gemacht für mehr Geburten, Haarauswuchs oder besonders positive Wirkung auf im Vollmond hergestellte Produkte. Der runde Himmelskörper ist also auch ein Werbeträger.



Wie etwa in der spanischen Extremadura, wo der Vollmond ebenfalls seine Wirkung tut. Allerdings nur im Oktober. Dann werden die Oliven von Anna und Vicente Sánchez geerntet und zum Full Moon Oil verarbeitet. Das Ergebnis, so behauptet Anna Sánchez, sei ein natives Olivenöl extra mit fruchtiger Intensität. Jedenfalls schneidet das Öl im matschwarzen Designer-Flakon, das es in der Schweiz bei Globus gibt, bei Wettbewerben regelmässig überdurchschnittlich ab. Dies vor allem dank des niedrigen Säuregehalts von nur 0,8 %.

Surft man im Internet, entdeckt man noch eine Vielzahl von Vollmondprodukten. Etwa das Vollmondbrot von der Lindmühle in Birnenstorf. Auf den mitgelieferten Brotsäcken werden die Kunden gleich noch über Details rund um den Mond informiert. Es gibt zudem Vollmond Sauerstoff-angereichertes Mineralwasser wie das Tami02 aus Belgien oder die Mondquelle der österreichischen St.-Leonhard-Quelle,

aber auch Vollmond-Salami aus dem deutschen Schlüchtern und Kosmetikprodukte von Just Pure, die aufgrund der Mondstellung produziert werden.

**SOLLTE MAN BEI** Vollmond unter akuter Schlaflosigkeit leiden, kann man zum Beispiel eine Vollmond-Röstmacht bei Juraworld of Coffee in Niederbuchsiten verbringen. Dann röstet Jura eine geheime Mischung ([www.solo-thurnservices.ch](http://www.solo-thurnservices.ch)). Neben Schlossführungen bei Vollmond wie auf Schloss Tarasp in Scuol ([www.schloss-tarasp.ch](http://www.schloss-tarasp.ch), 3. Juli, 2. August) kann man auch ein Vollmond-Dinner auf dem Niesen geniessen ([www.niesen.ch](http://www.niesen.ch)). Oder doch lieber Schwitzen bei Vollmond? In der Tamina-Therme in Bad Ragaz ist das möglich ([www.taminatherme.ch](http://www.taminatherme.ch)).

Wer doch lieber den Schlaf bevorzugt, kann es zum Beispiel auf einem Bett aus Mondholz der Firma Florinett aus Bergün versuchen. Damit man garantiert keine schlaflosen Nächte mehr hat.

## ENTKORKT

### DUFT NACH WALDBEEREN

«Selten habe ich Schweizer Rotwein in solch einer Qualität genossen. Ich bin begeistert von dieser vielschichtigen und geschmeidigen Jubiläums-Cuvée». Kein Geringerer als der Weinpublizist Stuart Pigott äussert sich so enthusiastisch über den Compleo, den die Staatskellerei Zürich zu ihrer 150-Jahr-Feier als Jubiläums-Cuvée lanciert hat und der im Mutterhaus Mövenpick Wein bereits zum «Wein des Jahres» avanciert ist. Ob Gottfried Keller, der als Staatsschreiber nach der Aufhebung des (Wein-)Klosters Rheinau im Jahre 1862 den Grundstein für die heutige Staatskellerei Zürich legte, Freude an dem Wein gehabt hätte, sei dahingestellt. Denn er hat einen Schönheitsfehler: Nur gerade die Hälfte der Flasche stammt aus Zürich, die andere Hälfte kommt nämlich aus dem Wallis. Dass sich die reformierten Zürcher mit den katholischen Wallisern nur gerade 15 Jahre nach dem Sonderbundkrieg bei einer «Rheinauer Weinsuppe» versöhnt hätten, ist kaum anzunehmen. Aber Geschäftsführer Christoph Schwegler verteidigt sich: «Der kantons- und landesübergreifend tätige Mövenpick-Konzern will mit der Zeit gehen und eine nationale Cuvée in internationalem Stil präsentieren.»

Der **Compleo Cuvée Noire 2010** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach Waldbeeren und schwarzen Steinfrüchten mit würzigen Noten und besitzt einen mittleren Körper mit saftiger Säure und geschliffenem Tannin. Er ist ein attraktiver, modischer Wein, der leicht verständlich ist und jedermann passt. Als Passepartout passt er auch zu jeder Gelegenheit, wie die Werbung verspricht: «Sei es zu grilliertem Fleisch, köstlichem Risotto oder zu Fisch und milden Käsevariationen. Sei es für Jung oder Alt: Der Compleo mit seiner beeindruckenden Balance aus Kraft und Eleganz passt immer.» ANDREAS KELLER



### COMPLEO CUVÉE NOIRE 2010

**Produzent:** Staatskellerei Zürich, Rheinau

**Herkunft:** Schweiz

**Appellation:** Vin de Pays Suisse

**Rebsorten:** Pinot noir (ZH), Diolinoir (VS), Cornalin (VS)

**Beste Trinkreife:** jetzt bis Ende 2016

**Passende Gerichte:** Grillwürste, Speck und Bohnen, Mistkratzerli, Käse

**Bewertung:** 17 Punkte

**Bezugsquelle:** Staatskellerei Zürich, Klosterplatz, 8462 Rheinau, Tel. 052 319 29 10, [www.staatskellerei.ch](http://www.staatskellerei.ch) oder in Mövenpick-Weinkellern, Fr. 17.80

## AUFGETISCHT

### Eine Werkbank als Anrichte

#### LANDGASTHOF KREUZ, KAPPEL

Im Landgasthof Kreuz in Kappel diniert man in einem traditionsreichen Haus mit einer rund 300-jährigen Geschichte. Elegant und geschmackvoll eingerichtet, lädt der Gasthof ein. Die Speisekarte ist der Saison angepasst, Spargeln stehen in diesen Wochen zuoberst auf der Menükarte. Als kleinen Gruss aus der Küche wird uns ein Spargelcremesuppe (Fr. 8.-) mit kleinen Spargelstücken, ein perfekter Einstieg in den Abend. Danach wird mir eine frische Kalbsleber mit karamellisierten Apfelscheiben und Rösti (Fr. 36.-) serviert. Die Leberli sind frisch und vergehen einem sprichwörtlich auf der Zunge. Die Speisen werden in der Mitte des Raumes auf einer alten Werkbank angerichtet. Meine Begleitung wählt ein Rindsfilet vom Grill Café de Paris mit flüssiger Kräuterbutter und knusprigen Pommes frites (Fr. 52.-). Als krönender Abschluss gibt es einen Dessert-Teller «vo allem e chly» (Fr. 15.-). Ein Tupper Mousse au Chocolat, eine Kugel Mangosorbet, ein Orangenparfait, ein wenig Caramelköppli verziert mit frischen Früchten. Das perfekte Ende eines genussvollen Gourmetabends in Kappel.

CHRISTINE FÜRST



Gastgeber Edith und Peter Weber vom Landgasthof Kreuz in Kappel. Tel. 062 216 03 16, [www.kreuz-kappel.ch](http://www.kreuz-kappel.ch). Geöffnet: Hotel sieben Tage geöffnet, Restaurant Di und Mi Ruhetag.

**KÜCHE** Regional und saisonal zubereitete Speisen

**SERVICE** Freundlich, manchmal ein wenig übereifrig

**AMBIENTE** Sehr stilvoll, warm und gemütlich eingerichtet

**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 8.-, Hauptspeisen ab Fr. 25.-

## SO STIMMTS



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

Wenn mich ein Chauffeur mit dem Hotelwagen vom Bahnhof abholt, gehört es sich da, ein Trinkgeld zu geben?

**DER CHAUFFEUR EINES HOTELS** bekommt genauso Trinkgeld wie ein offizieller Taxifahrer oder das Zimmermädchen. Je nach Länge der Strecke bis zu 10% des Fahrpreises und pro Gepäckstück Fr. 2.-. Bleiben Sie eine längere Zeit im Hotel, besteht die Möglichkeit, am Schluss einen grösseren Betrag als Trinkgeld für das ganze Personal abzugeben. Dieser wird dann selber auf das Personal aufgeteilt oder es kommt in die Gemeinschaftskasse, welche für einen Personalausflug gedacht ist. Das ist von Hotel zu Hotel unterschiedlich. Ist es Ihnen lieber, selber zu bestimmen, wer wie viel bekommt, können Sie den Angestellten individuell einen Obolus zukommen lassen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)