

# LIFESTYLE



Wieso schmeckt ein Glace so gut? Dem Geheimnis der Rake-te auf der Spur. **48**

## Süsse Kirschen und Deftiges harmonisieren perfekt

Die beliebte Frucht mal anders: «Chriesiprägel» nach Grossmutter's Art oder Balsamico-Kirschen

VON CHRISTIAN MEYER

**V**ollreife, pralle Kirschen, vom Baum direkt in den Mund – so munden sie Feinschmeckern am besten. Dieser Meinung ist auch Anna Stocker, die zusammen mit ihrem Ehemann Xaver auf dem Neuklosterhof im luzernischen Eschenbach auf 1,2 Hektaren rund tausend Kirschbäume bewirtschaftet. Sie findet es bemerkenswert, dass bei Schweizer Konsumenten das Interesse nach sonnengereiftem, frisch gepflücktem Obst aus der Region ständig steigt. Neben Kirschen bauen Stockers auf dem 18-Hektaren-Betrieb Erdbeeren, Kernobst und Kartoffeln an. Milchvieh- sowie Schweine- und Hühnerhaltung runden das Angebot ab.

**WIE VIELE TONNEN** Tafelkirschen werden heuer auf dem Neuklosterhof geerntet? Anna Stocker lässt sich nicht in die Karten schauen: «Zu viele Einflussgrößen spielen mit, es ist schwierig, eine Voraussage über den Ernteertrag zu machen», sagt die Bäuerin. Doch es ist anzunehmen, dass der heurige Saisonertrag wohl eher bei zehn als bei fünf Tonnen liegt. Obwohl die empfindlichen Früchte mit allerlei technischen Einrichtungen wie Folien und Netzen gegen Frost, Schnee und Schädlinge geschützt würden, bleibe immer ein Risiko. Ist es beispielsweise im Frühjahr zu kalt, haben Bienen keine Lust, die Kirschbäume zu befruchten. In diesem Falle müssen Hummeln einspringen: Von einer Spezialfirma in Kartons angeliefert, verrichten die fleissigen Tierchen auch bei tieferen Temperaturen die Arbeit der Bienen in der Plantage.

Die Saison dauert ab Juni mehrere Wochen, und die ganze Familie auf dem Neuklosterhof sieht beim Pflücken und Verpacken tagelang nur Kirschen. Daher ist es verständlich, dass zu Speisen verarbeitete Kirschen eher selten auf dem Tisch des Hauses landen. Doch Anna Stocker erinnert sich an zwei bodenständige, überaus schmackhafte Gerichte, die schon ihre Mutter und Grossmutter kannten und während der Erntezeit als abendliche Mahlzeit aufgetischt wurden: «Chriesisturm» und «Lozärner Chriesiprägel», gelegentlich auch «Chriesisuppe» genannt. Zu Letzterem reichte man Hörnli in Butter oder Magronen.



### ■ BALSAMICO-KIRSCHEN

1½ kg Kirschen  
3 dl Balsamico  
2 dl weisser Balsamico  
½ dl Weichselkirsch

1. Kirschen entsteinen, in einem Sieb etwa 30 Min. abtropfen lassen, Saft auffangen.
2. Kirschensaft (ca. 4 dl) auf die Hälfte einkochen, kochend heiss über die Kirschen

giessen, mischen, 30 Min. ziehen lassen. Kirschen in ein Sieb abgiessen und den Fond auffangen.

3. Kirschenfond mit Balsamico und weissem Balsamico in einem Topf auf ½ l einkochen lassen.
4. Kirschen in Einmachgläser füllen. Den Kirsch unter den Kir-

schenfond rühren, kochend heiss über die Kirschen giessen. Einmachgläser sofort verschliessen. Gläser abkühlen lassen. Kühl und dunkel lagern. Tipp: Aufgezuckerte Essige sind nicht geeignet und verfälschen das Aroma. (Aus: Kirschen und Kirsch, Fona-Verlag)

FOTOLIA

Süss-salzige Gerichte wie «Schnitz und drunder» (Speck, Äpfel, Kartoffeln) oder Blut- und Leberwürste mit Apfelpotpott sind von jeher Bestandteil der Schweizer Bauernküche. Auch Küchenchef Toni Continelli kann sich für das geschmackliche Zusammenspiel von süßen Früchten und einer salzhaltigen Beilage begeistern. So passe ein Kirschen-Chutney perfekt zu Ziegenfrischkäse, etwa zu Tessiner Formaggini oder auch zu einem gut gereiften Roquefort, sagt der Sternekoch mit internationaler Karriere, der heute in der Lebensmittelindustrie tätig ist.

**CHUTNEYS STAMMEN** ursprünglich aus Indien; sie werden dort nahezu zu jeder Mahlzeit, besonders auch zu Currys gereicht. Süss-sauer oder auch pikant – die Engländer brachten diese Form der Marmelade während der Kolonialzeit nach Europa. Ein Chutney besteht in der Regel aus Gemüse oder Früchten; in Indien werden jedoch alle erdenklichen Früchte, auch Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch oder Kokos verarbeitet.

Neben Chutneys lassen sich Kirschen auch vorzüglich zu Balsamico verarbeiten (siehe Rezept). Sie harmonieren bestens zu Kalbsleber oder Entenbrust. Im selbigen Kochbuch «Kirschen und Kirsch» von Lucas Rosenblatt (Fona-Verlag) findet man auch Gerichte mit Kirschen-Senf. Dieser kann zum Beispiel mit Thunfisch kombiniert werden. Auch Kompott muss nicht immer zwingend süß sein, sondern kann mit Kirschenessig oder Bratenjus verarbeitet werden. Sommerlich frisch und leicht sind Kirschen etwa als Vinaigrette.

Obwohl der Wassergehalt der Kirschen mit über 80 Prozent beträchtlich ist, tragen die leckeren Früchtchen nicht nur wegen ihres Gehaltes an Phytochemikalien zu unserer Gesundheit bei, sie sind auch ein grossartiger Lieferant von Vitamin C und A sowie Kalium. Besonders Sauerkirschen könnten dabei helfen, chronische Entzündungen zu lindern. Das behaupten zumindest Forscher der Oregon Health & Science University in einer aktuellen Studie.

Ein Grund mehr die süßen Früchtchen in dieser Jahreszeit nicht nur direkt vom Baum zu geniessen, sondern sie in ihrer ganzen Vielfalt in der Küche einzusetzen. Eingemacht kann man davon auch später noch naschen.

### ■ ENTKORKT

#### VELTLINER AUS SÜDTIROL

Veltliner aus Südtirol, das scheint sich auszuschliessen. Aber es geht hier wirklich um einen Veltliner, und zwar um einen Grünen Veltliner aus dem Eisacktal, das sich vom Brennerpass bis nach Bozen hinunterzieht. Um eine Reminiszenz aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg, als Südtirol noch zur k. u. k. Monarchie gehörte. Ausserhalb von Österreich wird heute nur noch wenig Grüner Veltliner angebaut, obwohl die Rebsorte im Trend liegt. Das Eisacktal und die Eisacktaler Kellerei, die etwas ausserhalb der malerischen Künstlerstadt Klausen am Fuss des steilen Säbener Felsens, Südtirols heiligem, von einem Frauenkloster gekröntem Berg liegt, haben ihr aber immer die Treue gehalten. Nur weiss das hierzulande kaum jemand, weil die Weine bis vor kurzem gar nicht importiert wurden.

Der **Veltliner Aristos 2010** strahlt in hellem Gelb, duftet nach reifen Äpfeln und exotischen Früchten, besitzt einen vollschlanken Körper mit präziser Säure und einer feinen bittersüßen Note im langen Abgang. Er ist ein rassischer, opulenter Wein, der fast ein wenig an einen Smaragd aus der Wachau erinnert, aber nicht dessen betörende Mineralität besitzt. Wer es leichter mag, sollte den umwerfend frischen **Müller-Thurgau 2010** aus der klassischen Linie versuchen, der manch berühmten Deutschschweizer Riesling-Silvaner in den Schatten stellt, vor allem auch preislich (16,5 Punkte, Fr. 14.30). Wer es aber noch üppiger mag, sollte sich unbedingt einmal den

**Sylvaner Sabiona 2009** aus der Spitzenlinie der Eisacktaler Kellerei zu Gemüte führen. Dieser Sylvaner aus den besten Lagen rund um das Kloster Säben ist absolute Spitze, die reine Inkarnation der immer wieder unter-schätzten Rebsorte und wohl einer der besten Weissweine Südtirols überhaupt (17,5 Punkte, Fr. 28.20). ANDREAS KELLER



#### EISACKTALER VELTLINER ARISTOS 2010

**Produzent:** Eisacktaler Kellerei, Klausen (I)

**Herkunft:** Südtirol  
**Appellation:** Südtirol-Alto Adige Eisacktaler DOC

**Rebsorte:** Grüner Veltliner  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis Ende 2015  
**Passende Gerichte:** Spargeln mit Bozner Sauce, Brennnesselknödel, Erbsen-Morchel-Risotto  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Georg Vogel Weine, Weinbergstr. 69, 8006 Zürich, Tel. 044 362 36 50, www.weinvogel.ch, Fr. 19.10

### ■ AUFGETISCHT

## Aus dem Slow-Food-Lehrbuch

#### GASTHOF ZUM SCHIFF, MAMMERN

«Wollen Sie vom Hecht den Schwanz oder eine Tranche essen?» – Wird das in einem Lokal mit aller Selbstverständlichkeit gefragt, lässt es sich dort wahrlich gut Hecht essen. Im wunderschön heimeligen «Schiff» in Mammern ist dieser Fisch fast tägliches Brot. Manchmal erhält Walter Meier von seinen Fischern auch edle Äschen, bisweilen Trütschen oder Seeforellen – und sehr oft Felchen oder Egli. Die backt Meier gleich ganz, und ganz ohne Schischi. Doch im Mai hatten die Egli Schonzeit, also gab es sie nicht: Im «Schiff» wird nämlich «nur» serviert, was frisch gefangen wird. Teller oder Portion (also zwei Teller!) gibts jeweils zur Auswahl. Der «Schiff»-Habitués bestellt keinen Salat, den gibts nämlich sowieso dazu. Aber wie wäre es mit Hühnerleber (Fr. 22.50) als Vorspeise? Huhn ist die Alternative zum Fisch. Unser Hecht (Fr. 48.50) aber ist so perfekt gebacken, dass wir unser Anglertglück kaum fassen. Ein Tipp: Die Gegenfrage auf die Schwanz/Tranche-Frage lautet: War der Hecht gross? Auf das «Ja» hin wählen wir die saftigere Tranche, weil in dieser die Gräten gross genug gewesen wären, um leicht entfernt zu werden. Unnötig: Alle waren entfernt!

CHRISTIAN BERZINS



**Erich Meier, Andreas und Liselotte Schmid im «Schiff» in Mammern, Seestrasse 3, Tel. 052 741 24 44, www.schiff-mammern.ch; warme Küche: 11.30 bis 14 Uhr, 17 bis 21 Uhr, Mo zu.**

**KÜCHE** Slow Food aus dem Bilderbuch  
**SERVICE** Aufmerksam und zurückhaltend  
**AMBIENTE** Wundervolle, alte Gaststube  
**PREISE** Fair – Wahl zwischen Portion und Teller

### ■ SO STIMMTS



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

Unsere Tochter hat sich verlobt. Wir würden gerne die Eltern des Bräutigams einladen, um sie besser kennen zu lernen. Ist das heute noch üblich?

**WENN SIE DAS GERNE MÖCHTEN**, dann dürfen Sie diese natürlich zu sich einladen. Hier gibt es keine klaren Richtlinien oder Regeln. Es geht auch ohne ein weiteres Treffen, wenn man beim ersten Treffen schon merkt, dass man wenig gemeinsam hat. Es ist nicht zwingend, dass Sie vier sich gut verstehen, nur weil Ihre Kinder dies tun und heiraten. Oft treffen sich die Eltern des Brautpaares getrennt, um sich über gewisse organisatorische Dinge zu einigen. Speziell dann, wenn es darum geht, wer was bezahlt oder welche Überraschung geplant sind. Informieren Sie im Vorfeld aber Ihre Tochter. Nicht, dass sie das Gefühl hat, Sie wollen sie hintergehen.

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