

LIFESTYLE



Im Kinder-Treff:
Walter wird
25 Jahre alt –
doch wo ist er? > 50

Dörren wie zu Grosis Zeiten

Obst und Gemüse schmecken so einfach besser, wenn sie wie Anno Domini gedörnt werden

Trotz neuen Konservierungsmethoden erfreut sich das Dörren von Obst und Gemüse grosser Beliebtheit. Die Dörfrüchte von Jacqueline und Thomas Oeler aus Lömmenschwil oder Monika und Roland Kauderer aus Steinenbrunn sind heisst begehrt.

VON DANIELA SCHWEGLER

Der süsse Duft in der Luft verrät die letzte Holzofen-Obstdörreier der Schweiz schon von Weitem. Er erinnert seltsamerweise an gebrannte Mandeln. In einer weissen Fahne steigt der Dampf aus dem Kaminrohr in den Himmel und verbreitet sich in alle Windrichtungen.

Derweil öffnet Thomas Oeler im Dörrekeller einen der beiden Öfen aus der Vorkriegszeit eine. Spalt weit, hält sein Gesicht in die heiss ausströmende Bruthitze, und sagt: «Die Temperatur stimmt.» Die Birnen und Zwetschgen seien auf bestem Weg zum Trockenobst. Das antike Thermometer an der Tür, das seinen Dienst vor Jahren quittiert hat, braucht er nicht. Thomas Oeler hat die Temperaturen im Gefühl. Zwischen 70 und 80 Grad braucht das Dörrgut, um sich vom frischen Obst in die gedörnte Delikatesse zu verwandeln.

DIE EIGENWILLIGE Messmethode hat der Dörremeister von seinem Verpächter Hans Alder übernommen. Per Zufall waren Jacqueline und Thomas Oeler durch einen Artikel im «Schweizer Bauer» auf eine der letzten Holzofen-Dörreier der Schweiz aufmerksam geworden. Und bald fing das junge Paar Feuer für die Obst-Konservierungsmethode, die allein den Schweizerinnen und Schweizern bis zur Einführung des Kühlschranks in den 1950er-Jahren ermöglichte, auch in den Wintermonaten Früchte zu verspeisen. Oelers packten die Chance, die alte Holzofen-Dörreier von der altershalber kürzertretenden Verpächterin zu übernehmen. Und zogen 2007 aufs Land nach Lömmenschwil SG.

Seither dörren Oelers im grossen Stil Früchte auf den zwei alten Holzöfen aus Zeiten der Anbauschlacht. Vor allem ganze Birnen eignen sich für die Dörrofen: zum Beispiel die gute Louise, der Blaulängler, die Zitronenbirne oder die Kaiser Alexander. «Am geeignetsten sind vollreife Exemplare, die schon fast «pflo-



Äpfel, Birnen und sogar Erdbeeren sind getrocknet eine Delikatesse.

FOTOLIA/I-STOCK

schig» sind», verrät der Dörrexperte. «Die werden butterweich und schmelzen praktisch weg auf der Zunge.»

MODERNISIEREN UND auf Ölfeuerung umstellen wollen die Oelers auf Wunsch der Verpächter nicht. Als gelernter Zimmermann und Bauer heisst Thomas Oeler sowieso lieber mit Holz. Das sei zwar aufwändiger und brauche mehr Fingerspitzengefühl, als nur den Temperaturregler am Öfen zu regulieren. «Dafür ist es heimeliger.» Und im Winter habe er genug Zeit fürs Holzen.

Zwei bis vier Tage schmort eine Birne, bis sie Dörrobst ist, je nach Grösse. Ganze Zwetschgen brauchen halb so lange. Und aufgeschnittene Früchte sind schon in einem Tag oder Apfelfringe sogar schon in einem halben Tag so weit. Das Obst schrumpft beim Dörren auf einen Fünftel des Gewichts zusammen. Für eine Tonne Dörfrüchte muss Thomas Oeler seinen Ofen mit 5 Tonnen Obst bestücken. Pro Saison verarbeitet er rund 50 Tonnen Früchte. Und die gehen weg wie warme Semmeln: Vor allem Bäcker aus der Ostschweiz zählen zu den Stammkunden. Sie veredeln die Dörribirnen zu Birewegge, Schlorzifladen oder Birnbrot. Aber auch im kleinen Hofladen und auf Märkten sind die süssen Früchte heiss begehrt. Und auch das Gourmetrestaurant Ruggsberg aus der Nachbarschaft setzt auf die geschrumpelte Birnen-Spezialität. «Das Käsedessert dort mit einer Scheibe Dörribirne schmeckt himmlisch», schwärmt Thomas Oeler.

DIE OELERS sind indes nicht die einzigen Dörreier. Ja, man könnte fast von einem Boom sprechen, der sich hierzulande breitmacht. Auch Monika und Roland Kauderer aus Steinenbrunn TG setzen mit ihrer Öpfelfarm auf Dörrofen. Sehr erfolgreich, wurden sie doch 2004 mit dem nationalen «agroPreis» ausgezeichnet. Am Slow Food Market (siehe Box) zeigen sie, was sie neben den traditionellen Äpfeln und Birnen noch zu bieten haben: zum Beispiel Erdbeeren. Erstaunlich, wie diese Früchte auch getrocknet ihren aromatischen Geschmack behalten.

Auch Christine und Urs Frühauf aus Pfaffnau LU werden in Zürich ihre Delikatessen präsentieren. In ihrer Bio-Manufaktur werden Erdbeeren, Zwiebeln und Bananen nur mit höchstens 35 Grad erwärmter Landluft getrocknet.

Mitarbeit: Silvia Schaub

■ GUT, SAUBER UND FAIR

Roggenbrot aus dem Wallis, Rohmilchbutter aus dem Zürcher Oberland oder **Dörfrüchte aus dem Thurgau** – dies alles und noch viel mehr kann am 2. Slow Food Market in Zürich degustiert werden. Über 160 Aussteller präsentieren ihre Köstlichkeiten, die **nach dem Slow-Food-Prinzip** hergestellt wurden: gut, sauber und fair. Slow Food Market 9.–11. November, Fr 12–21 Uhr, Sa/Sa 10–19 Uhr, Messe Zürich, Halle 9, www.slowfoodmarket.ch

■ ENTKORKT

ENCORE!

«Schon wieder!», denken Sie vielleicht. Und Sie haben nicht einmal ganz unrecht. Nach Château Maison Blanche entkorke ich heute als Zugabe erneut einen Yvorne. Diesmal allerdings den l'Ovaille 1584. Nein, natürlich keinen 1584er, das wäre selbst für diesen Ausnahmewein etwas gar alt. Die ehrwürdige Jahreszahl erinnert vielmehr an den gewaltigen Felssturz, der am 4. März 1584 den grössten Teil von Yvorne mit samt Menschen und Tieren verschüttete. Auf dem Schuttkegel, der zurückblieb, wachsen heute mit von den besten Weinen des Waadtlandes, für die das Office des Vins Vaudois (OVV) die neue Bezeichnung «Premier Grand Cru» geschaffen hat. Um in den Genuss der Auszeichnung zu kommen, müssen die Weine klar definierte Qualitätskriterien bezüglich Bodenbeschaffenheit, Anbaumethode, Rebenalter, Ertragsbegrenzung und Weinlese erfüllen. Ausserdem werden auch die Geschichte des Weinguts und die Lagerfähigkeit des Weins berücksichtigt.

Der **Yvorne Premier Grand Cru l'Ovaille 1584 2011** leuchtet in hellem Gelb, verströmt intensive Aromen von Lindenblüten, Zitrus, Honig mit mineralischen Noten und zeigt im Mund viel Stoff mit saftiger Säure, schöner Struktur und langem Abgang. Er ist ein imposanter, charaktervoller Wein, der den Status eines Premier Grand Cru diskussionslos verdient. Hinzuzufügen ist noch, dass auch dieser Yvorne spielend zehn Jahre altern kann. Wenn Sie das nicht glauben, dann nehmen Sie doch an den Degustationen teil, die das OVV am Montag und Dienstag, 12. und 13. November, in der Expovina-WeinForum-Lounge in Zürich durchführt (Infos auf www.weininfo.ch). Dort kann man nicht nur den Jahrgang 2011 aller zwölf ersten Premiers Grands Crus verkosten, sondern am Abend auch ältere Jahrgänge. Am Montag etwa, so viel sei hier verraten, wird Charles Rolaz von Hammel den Jahrgang 1986 (!) seines l'Ovaille mitbringen. A ne pas manquer! ANDREAS KELLER



YVORNE PREMIER GRAND CRU L'OVAILLE 1584 2011

Produzent: Hammel SA, Rolle
Herkunft: Waadt
Appellation: Chablais AOC
Rebsorte: Chasselas
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2021
Passende Gerichte: Fisch, Geflügel, Käse
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Hammel SA, Lagerstr. 25, Herzogenbuchsee, Tel. 062 956 00 60, www.hammel.ch, Fr. 21.–

■ AUFGETISCHT

Verführt mit Crêpe und Tee

WINTER'S MÉLI MÉLO, FRICK

Es gibt Lokale, da ist das Essen eher Nebensache. Man trifft sich mit guten Freundinnen oder Bekannten und freut sich auf eine gemütliche Plauderstunde. Das Méli Mélo in Frick ist so ein Ort. Das Lokal in einem ehemaligen Bekleidungsgeschäft hat Inhaberin Katy Winter frech mit opulenten Schwarzweissstapeten eingerichtet, Tische und Stühle sind Vintagemöbel aus den 60er-Jahren. Und ein méli mélo ist auch das Geschirr – ein wildes Durcheinander, wie der französische Ausdruck sagt. So hält es die Sängerin übrigens auch mit ihrem Angebot. Neben einer grossen Crêpe-, Tee- und Kuchenwahl gibt es auch Kultur. Regelmässig finden Konzerte im hinteren Teil des Restaurants statt sowie Ausstellungen und Yogastunden.

Von der Karte wählen wir die Schinken-Crêpe vom Galloway-Rind von der Farnsburg (BL), die mit frischem Spinat, etwas Zwiebeln und Frischkäse sehr reichhaltig ist und vorzüglich schmeckt (Fr. 19.50). Herrlich feucht und süss ist der Schoggi-Kuchen (Fr. 5.–). Natürlich möchten wir auch vom Tee kosten und entscheiden uns für den Jasmin-Tee Yu Long Tao (Fr. 6.90). Er ist nicht nur leicht, sondern wird im Wasser zu einer wunderschönen Blume.

SILVIA SCHAUB



Katy Winter von Winter's Méli Mélo, Hauptstrasse 63, 5070 Frick. Tel. 062 558 82 60, www.melimelelo-gmbh.ch. Geöffnet: Di-Do 12–14 und 16–23 Uhr, Fr/Sa 12–24 Uhr. So geschl.

KÜCHE Einfache Crêpe-Gerichte und selbst gemachte Kuchen
SERVICE Nett und unkompliziert
AMBIENTE Oppulentes Dekor mit Vintagemöbeln
PREISE Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

■ SO STIMMTS



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

Wer bietet wem das Du an, wenn eine Dame die Frau des Chefs ist, die andere seine Sekretärin, aber älter ist?

DIE FRAGE, ob Du oder nicht, sollte sich nur dann stellen, wenn die Sekretärin mit dem Chef ebenfalls per Du ist. Korrekterweise sollte dann die Frau des Chefs das Du anbieten, weil im geschäftlichen Bereich der Rang vor Alter kommt, auch wenn es sich beim Zusammentreffen um einen inoffiziellen Rahmen handelt.

In der Praxis wird es so sein, dass sich die Frau des Vorgesetzten, welche jünger ist, nicht traut, der älteren Sekretärin das Du anzubieten. Wenn es der Sekretärin wichtig ist, übernimmt sie die Initiative und fragt: «Ist es für Sie in Ordnung, wenn wir per Du sind?» So hat das Gegenüber die theoretische Möglichkeit, das Du abzulehnen. Aber eben nur theoretisch.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch