

LIFESTYLE



Schauspielerin Anikó Donáth wohnt in einer kunterbunten Villa in Zürich. >49

Das gelbe Döschen gehört zur Familientradition

Die Streuwürze Aromat ist vor allem an Ostern zum Eier-Schmaus für viele unverzichtbar

Die einen schwören auf die gelbe Streuwürze, bei den anderen ist sie absolut verpönt: Aromat. Seit 60 Jahren gehört der Klassiker für viele schlicht zur Schweizer Esskultur.

VON SILVIA SCHAUB

Auch wenn der Reise-Rucksack in jungen Jahren noch so vollgestopft war, für eines hatte es immer Platz: für das gelbe Döschen Aromat. Damit liess sich auch draussen in der weiten Welt so etwas wie Heimatgefühle herbeizaubern. Dann zum Beispiel, wenn man sich in irgendeinem Park zum Picknick setzte, Brot, Käse, Tomaten und Salami hervorkramte und als Highlight etwas Streuwürze darüber rieseln liess. Mmmh, das war wie zu Hause bei Mutttern.

ALS GEBURTSTUNDE des Aromats gilt das Jahr 1953. Im Vorjahr hatte ein gewisser Walter Obrist, damaliger Versuchskoch bei Knorr, das Produkt unter dem Namen «Knorr Pflanzenextrakt» entwickelt, zu Beginn noch in Würfelform. Allerdings kam die neue Streuwürze in der inzwischen legendären Dose nicht eben gut an. «Es lief sogar ziemlich harzig», erzählt Remo Walder, der heutige Chefkoch bei Knorr. Ein schon fast genialer Marketing-Schachzug war, dass Knorr nach der Produktlan- cierung 30 000 Menages an Schweizer Restaurants verschenkte. Neben Pfeffer, Salz und Zahnstochern – mit dem neuen Aromat. Das brachte den gewünschten Schub. Und so wurde die Infiltration des Schweizer Haushaltes sozusagen vom Beizentisch aus gestartet.

Bis heute ist die Nachfrage ungebrochen. Jährlich gehen alleine in der Schweiz mehr als 7 Millionen Aromat-Dosen über den Ladentisch. Gemäss Konsumentenforschung liegt der Bekanntheitsgrad der gelben Dose bei 96 Prozent. Tatsächlich im Gewürzschrank zu finden ist sie in 53,3 Prozent der Schweizer Haushalte. Hervorgeholt wird sie besonders oft zu Ostern zum Eierschmaus. Laut einer aktuellen Umfrage tütschen drei von vier Deutschschweizern an Os-



Auch 60 Jahre nach der Lancierung noch ein Renner: Aromat. KNORR

tern Eier, das beliebteste Würzmittel ist Aromat – gefolgt von Salz und Mayonnaise. Interessanterweise ist das klassische Produkt der 1950er-Jahre bei den Jungen zwischen 15 und 34 Jahren mit 45,1 Prozent am höchsten. Remo Walder erklärt sich diese Beliebtheit damit, dass die Streuwürze in den meisten Fällen

schon von der Mutter oder Grossmutter gebraucht wurde und so automatisch zur «Familientradition» gehöre.

Das hat wohl auch damit zu tun, dass Obrists Originalrezeptur bis heute fast unverändert blieb. Über die Jahre seien höchstens mal die Mischmaschinen dem neuesten Stand der Technik an-

gepasst worden, sagt Walder. Mehr über die Ingredienzen ist nicht zu erfahren, ausser dass es Speisesalz, Milchzucker, Weizenstärke, Hefeextrakt, pflanzliche Fette und Öle, Zwiebeln, Antiklumpmittel, Gewürze, Gewürzextrakte, Pilzextrakt und Natriumglutamat enthält.

NATÜRLICH GIBT ES auch die Fraktion der Aromat-Verweigerer. Besonders verpönt ist das Würzpulver in der Spitzenküche oder bei Hobbyköchen mit höheren Ambitionen. Bei Knorr im schaffhauserischen Thayngen betont man allerdings: «Aromat wurde nicht für die Sterneküche entwickelt, sondern um die Alltagsküche zu vereinfachen.» Die Universalwürze wird insbesondere für Gemüse, Rohkost, Salat, Eier, Reis, Pasta, Fisch und Fleisch verwendet. «Aromat macht gute Sachen noch etwas besser», ist Remo Walder überzeugt. Schlagende Vorteile galten schon bei der Einführung 1953: keine verschmierten Hände, keine Tropfen auf dem Tisch Tuch, kein Anziehungspunkt für Fliegen.

In der Tat zeigen sich in der Anwendung noch weitere Pluspunkte: Es klumpt zum Beispiel nicht und intensiviert lediglich den Eigengeschmack der Lebensmittel. «Einzig für Süssspeisen würde ich Aromat nicht empfehlen», sagt Chefkoch Walder.

Von den rund 2639 Tonnen Aromat, die jedes Jahr im Schweizer Knorr-Werk produziert werden, geht übrigens etwas über die Hälfte ins Ausland, vor allem nach Deutschland, Frankreich und in die Niederlande. Jedoch in einer feinkörnigeren Variante. Inzwischen gibt es neben dem Original noch diverse Spezialwürzungen wie etwa Diät-Aromat, Aromat mit Kräutern, Aromare (Würzmittel mit Meersalz und Kräutern), Aromat natürlich (glutamatfrei) und Aromat für Fleisch. Allerdings ist das Original mit 80 Prozent absoluter Spitzenreiter.

DAS PULVER IST SOMIT nicht nur des Schweizer Liebste Würze, sondern auch ein Stück helvetischer Esskultur. Eine Frage bleibt: Wie kommt die Farbe Gelb ins Aromat? «Um es beim Kochen nicht mit Salz zu verwechseln, hat man es mit dem Farbstoff der Kurkuma-Wurzel gelb eingefärbt», erklärt Remo Walder.

ENTKORKT

OSTERZAUBER

Ostern wäre eigentlich ein Frühlingsfest, das Fest der Auferstehung schlechthin. Davon zeugen auf eindeutig zweideutige Weise die bunten Eier und putzigen Hasen. Aber jetzt in dieser kleinen Eiszeit? Eier suchen in kalten, schneebedeckten Gärten macht nicht wirklich Freude. Bei diesem Sauwetter streiken die Osterhasen ja eh. Also bleibt einem wohl nichts anderes übrig, als sich in mildere Gefilde zu träumen, etwa in den verwunschenen Garten des Märchenschlosses Turmhof in Entlar bei Kurtatsch im Südtiroler Unterland. Seit Montag ist die Jausenstation wieder geöffnet. Da sitze ich an einem Holztisch, vor mir Speck, Kaminwurz, Käse und Schüttelbrot. Schlossherr Christof Tiefenbrunner erzählt von seinem Urururgrossvater Johann Tiefenthaler, der Ende des 19. Jahrhunderts für seine 16 Kinder Schloss und Garten mit allerlei skurrilen, eigenhändig aus Tuffstein gehauenen Figuren bevölkerte und das Anwesen in ein kleines Paradies verwandelte. Auch Adam und Eva fehlen darin nicht, mitsamt der Schlange. Übrigens: Windet sich dort nicht eine junge Viper auf dem Kiesboden des Gartens und versucht sich dem Zugriff der mit ihr spielenden Katze zu entziehen? Ich mag dem grausamen Spiel nicht zusehen und mache mich durch ein kleines Tor in der Gartenmauer davon. Was mich dahinter empfängt, sei hier nicht verraten. Sie können es aber nachlesen im neusten Südtirol Magazin (siehe Publikationen auf www.weininfo.ch).

Zur Lektüre empfehle ich Ihnen den köstlichen **Gewürztraminer Turmhof 2011**: Helles Gelb; Aromen von blühenden Rosen, Nelken mit Noten von Muskatnuss; vollmundig, saftige Säure, schöne Abgangsherbe. Ein grosser, monumentaler Wein, der einen mitten im Winter nicht nur den Frühling, sondern gleich auch den Sommer und Herbst erleben lässt. Ein wahrer Osterzauber.

ANDREAS KELLER



GEWÜRZTRAMINER TURMHOF 2011

Produzent: Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch (I)
Herkunft: Südtirol
Appellation: Südtirol – Alto Adige DOC
Rebsorte: Gewürztraminer
Beste Trinkreife: jetzt bis mind. 2016
Passende Gerichte: Krustentiere, asiatische Gerichte, Blauschimmelkäse
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Silvino AG, Wyhalde, Wermatswilerstrasse 8b, 8613 Uster, Tel. 044 943 66 66, www.silvino.ch, Fr. 29.90

AUFGETISCHT

Bei Zürichs Bündner

RESTAURANT CADUFF'S WINE LOFT, ZÜRICH

Der Bündner Beat Caduff ist in Zürich Kult. Das hat nicht allein mit seiner reduzierten Küche zu tun, die er mit viel Hingabe und stets neuen marktaktuellen Zutaten zubereitet. Es ist vor allem auch sein Weinkeller, der die Gäste anlockt. Und so kann es gut sein, dass für längere Zeit die Tische verwaist bleiben, weil man mit dem Chef im Untergrund des Lokals die reiche Auswahl an exzellenten Tropfen aus aller Welt begutachtet. Wer sich nicht für eine Flasche entscheiden kann, findet auch eine grosse Vielfalt im Offenausschank, wie zum Beispiel den Chiapparini «Sofern» aus Rafz (Fr. 10.–/dl) oder den E. Guigal, Saint Joseph, Vignes de L'Hospice, Rhône (Fr. 28.–/dl). Wir liessen zum Auftakt eine Safran-Fischsuppe mit Wildfang-Zander (Fr. 28.–) und Ziegenfrischkäse im Bündnerfleischmantel auf Blätterteig (Fr. 28.–) servieren – würzig die Suppe, fein schmelzend der Käse. Das geschmorte Gitzli mit sardischem Teigwarenrisotto und Frühlingsgemüse (halbe Portion Fr. 40.–) war schön zart, das am Stück gegarte Siteron-Lammgigot mit Kartoffelgratin (Fr. 56.–) etwas weniger. Eine schöne Abrundung war das äusserst leichte Gewürz-Ananascarpaccio mit Himbeersorbet (Fr. 16.–)

SILVIA SCHAUB



Gastgeber Beat Caduff vom Restaurant Caduff's Wine Loft, Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich. Tel. 044 240 22 55, www.wineloft.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11–14.30 Uhr und 17–24 Uhr, Sa 17–24 Uhr. So geschlossen.

KÜCHE Kreative Marktküche ohne grossen Firlefanz
SERVICE Aufmerksam, aber unaufdringlich
AMBIENTE Luftige Loft-Atmosphäre, bei Vollbesetzung etwas laut
PREISE Gehoben

SO STIMMTS



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

Welches Schuhwerk trägt man, wenn man Gäste zu Hause empfängt? Ich tippe auf Strassenschuhe, obwohl mir das etwas unnatürlich scheint.

SIE LIEGEN GANZ RICHTIG mit Ihrer Vermutung. Es müssen jedoch nicht gleich die polierten Budapester sein. Wie wäre es mit einem bequemen Mokassin oder – etwas klassischer – einem Loafer? Tragen Sie diese Schuhe einfach ausnahmslos drinnen und schon sind es Haus- und keine Strassenschuhe mehr. Für Frauen eignen sich Ballerinas mit einer Naturgummisohle, damit es keine schwarzen Striche auf dem Parkett gibt. Socken oder gar barfuss lasse ich bei Studenten oder Letzteres im Sommer im Garten gelten, ansonsten zeugt es von wenig Stil. In die gleiche Kategorie gehören Plastikschuhe, welche immer häufiger zweckentfremdet und als «Finken» getragen werden.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@schweizsamsonntag.ch