

LIFESTYLE



Im Kinder-Treff:
Wie aus einer kleinen
Eule ein riesiger
Fisch wurde. > 50

VON SILVIA SCHAUB

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwelli» Schabziger aufschichtete. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouville freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

DIESER KOMBINATION kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock

« Mit dem Schabziger darf man spielen, dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen. »

JÜRIG WEBER, KOCH

anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

SO SIND NOCH HEUTE die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Saueremilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (Trigonella Melilotus-Caerulea). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einigens härter, sehr trocken und



Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stöggli. HO

entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwelli oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fan-

tasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelfischen auf die Menü-Karte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «ausnützlich gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, Fona-Verlag, 160 S. Fr. 29.90.

ENTKORKT

FUCHSKRÄHHUNDKATZMAUS

Noch nie von diesem Monsterwort gehört, hinter dem sich zwei vorwitzige Mäuse, eine zickige Katze, ein verliebtes Hündlein, eine schlaue Krähe und jetzt auch noch ein womöglich noch schlauerer Fuchs verbergen? Dann ist es höchste Zeit dafür. Denn heute Sonntag bitten die sechs kultigen Kellertiere des Winterthurer Künstlers Peter Gut letztmals in diesem Jahr zum Hereinspazieren in die «Offenen Weinkeller der Deutschschweiz». Am 1. Mai luden nicht weniger als 212 Winzerinnen und Winzer vom Thunersee bis zum Alpenrhein zu einem Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller. Am heutigen Sonntag sind es noch 36. Einer davon ist Robin Haug aus Weiningen im Zürcher Limmattal, der gleichzeitig Geschäftsführer des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) ist. Dieser steht seit einigen Jahren als Veranstalter hinter dem Anlass, der 1999 von einigen Zürcher Winzern ins Leben gerufen wurde. Haug freut sich, dass dieses Jahr erstmals alle Betriebe am ursprünglichen Datum des 1. Mai ihre Keller öffneten. Nachdem der Tag der Arbeit längst nicht überall arbeitsfrei ist, stellt dies gar keine Selbstverständlichkeit dar. Haug ist aber auch froh, dass mit der Möglichkeit, zusätzlich am ersten Maiwochenende die Keller zu öffnen, ein guter, für alle annehmbarer Kompromiss gefunden wurde. Er und seine Eltern Dora und Hans-Heinrich nutzen diese zweite Chance.

Ihr **Weininger Räuschling 2010** strahlt in hellem Gelb, duftet nach weissen Zitrusnoten, besitzt einen eher schlanken Körper mit knackiger Säure und harmonischem Abgang. Er ist ein erfrischender, rassiger Wein, der wie gemacht ist für den Wonnemonat Mai. Und wenn Sie jetzt Lust auf mehr bekommen haben: Auf www.ofenweinkeller.ch finden Sie alle weiteren Angaben und können in einem Wettbewerb auch an der Wahl des Kellertiers 2014 teilnehmen.

ANDREAS KELLER



WEININGER RÄUSCHLING 2010

Produzent: Weingut Haug, Weiningen

Herkunft: Zürich

Appellation: Zürich AOC

Rebsorte: Räuschling

Beste Trinkreife: jetzt bis 2015

Passende Gerichte: Grüne Spargeln, Süsswasserfisch, Zürcher Geschnetzeltes

Bewertung: 16,5 Punkte

Bezugsquelle: Weingut Haug, Klosterweg 1, 8104 Weiningen, Tel. 044 750 52 42, www.weingut-haug.ch, Fr. 13.50

AUFGETISCHT

«Sönd wöllkomm»

RESTAURANT FLICKFLAUDER HOF WEISSBAD, WEISSBAD

«Sönd wöllkomm» heisst es auf der Eingangstüre zum Hotel Hof Weissbad. Und so fühlen wir uns auch, als wir im Restaurant Flickflauder Platz nahmen. Der futuristische Annex ist puristisch und offen eingerichtet, gibt aber trotzdem die Möglichkeit für etwas Privatsphäre. Das versierte Personal ist überaus freundlich und behält trotz vollem Saal die Übersicht. Käthi Fässler («Gault Millau»-Köchin des Jahres 2009) und ihre Küchencrew kochen hier auf hohem Niveau (16 Punkte). Als Hotelgast kann man abends aus über einem Dutzend Speisen von der Halbpensionkarte oder à la carte wählen. Aber auch Auswärtige sind willkommen.

Das Zweierlei von Spargelmousse mit Serrano-Schinken war leicht und frisch. Die Kalbspaillard mit Thymianjus perfekt gebraten und mit dem Trockenreis und Sauerampfer eine angenehme Kombination. Aufmerksam das Personal, das einem den Wunsch nach etwas mehr Jus von den Lippen las. Das Rhabarber-Mousse mit warmem Kompott und Sorbet zum Schluss war die perfekte Abrundung eines leichten, gesunden Essens, ohne dass man dabei das Gefühl hätte, auf hochstehende Küche verzichten zu müssen. SILVIA SCHAUB



Küchenchefin Käthi Fässler im Restaurant Flickflauder im Hotel Hof Weissbad, Im Park 1, Weissbad, Schwende AI. Tel. 071 798 80 80, www.hofweissbad.ch. Geöffnet: täglich.

KÜCHE Sehr kreative Küche mit regionalen Produkten

SERVICE Ausserst versiert und aufmerksam

AMBIENTE Modernes, puristisches Interieur

PREISE Vorspeisen ab Fr. 14.–, Hauptgänge ab Fr. 28.–

SO STIMMTS



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

Ist es nicht unhöflich, wenn der Angerufene während eines Telefongesprächs einfach weiter tippt oder den Hörer einklemmt und gleichzeitig die Geschirrwashmaschine ausräumt?

ES IST TATSÄCHLICH eine weitverbreitete Tendenz, dass wir mehrere Dinge zur gleichen Zeit erledigen wollen, damit wir effizienter und schneller sind. Hören Sie, dass Ihr Gesprächspartner während des Telefongesprächs in die Tasten haut, sprechen Sie ihn drauf an. «Soll ich zu einem späteren Zeitpunkt nochmals anrufen, müssen Sie dringend etwas schreiben?» Dasselbe gilt, wenn die Freundin die Hausarbeit während des Telefonats macht. Wir alle schätzen es, wenn wir die ungeteilte Aufmerksamkeit haben, und möchten nicht als Nebensache behandelt werden.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmt@schweizamsonntag.ch