

LIFESTYLE



Für das Lilibiggs-Kinderfestival gibt es fünf Familienpässe zu gewinnen. > 46

Reiskörner de Luxe

Die Reissorten von Lotao sind selten und hochwertig – vor allem aber sind sie nicht nur weiss

Für Stefan Fak ist Reis weit mehr als nur eine Sättigungsbeilage. Deshalb holt er seltene Reissorten aus Asien nach Europa. Diese bekommt man auch in der Schweiz.

VON SILVIA SCHAUB

Steht der Berliner Stefan Fak beim Grossverteiler vor dem Reis-Regal, schüttelt er nur den Kopf. «Da findet man vielleicht ein Dutzend Sorten, dabei gibt es weltweit rund 120 000.» Vor allem aber versteht er nicht, dass unser Bild weitgehend von standardisiertem Industriereis geprägt ist, der in erster Linie sättigen soll.

Deshalb hat der gebürtige Österreicher die kleinen Körner zu seinem Beruf gemacht: Stefan Fak nennt sich Risolier, der weltweit einzige. Schliesslich hat er sich diesen Job selbst ausgedacht. Und weil er ein gewiefter Marketingmann ist, verkauft er unter dem Namen Lotao (auf Deutsch «Gold der Völker») nicht nur seltene Reissorten per Internet und in ausgesuchten Feinkostgeschäften, er hat auch eine Mission: Er will Menschen für dieses Lebensmittel begeistern.

INS REIS-GESCHÄFT ist Stefan Fak per Zufall gerutscht. Begonnen hatte alles auf einer Radtour durch das Mekong-Delta in Vietnam. Fak hatte gerade seine Anstellung beim österreichischen Tourismusverband in Berlin gekündigt und reiste nach Asien – ohne Rückflugticket. Eine Auszeit sollte es sein, die ihn aber direkt ins nächste berufliche Abenteuer katapultierte. «Während dieser Fahrt erzählte mir eine junge Frau alles Mögliche über Reis», berichtet er mit einem strahlenden Lächeln auf den Lippen, als wir ihn in seinem Büro in Berlin-Mitte besuchen. «Ich war fasziniert und bin es noch heute, was die Leute alles daraus herstellen – von Schuhen aus Reis über Reispapier bis zu T-Shirts – und welche Geschichten dahinterstecken.»

Die Gründung seines Unternehmens war nicht ganz einfach, da in Deutschland strenge Gesetze für Nahrungsmittel und Markenrechte bestehen. «Das hatte ich unterschätzt.» Dabei geht es ihm fast weniger um den Handel von Reis, als vielmehr darum, den Konsumenten die ganze Wertschöpfungs-geschichte zu vermitteln. «Mir ist es wichtig, dass Reis mehr Wertschätzung bekommt und nicht nur als plumper Kochbeutelreis sein Dasein fristet.»



Hat die kleinen Reiskörner zum Beruf gemacht: Risolier Stefan Fak. HO

5,6 KILOGRAMM

So viel Reis essen die Schweizerinnen und Schweizer durchschnittlich pro Jahr (in Indien sind es über 80 Kilogramm). Global werden pro Jahr über 700 Millionen Tonnen Reis produziert. Die Schweiz importiert jährlich gegen 50 000 Tonnen Reis. Es gibt weltweit rund 120 000 verschiedene Reissorten.

Seine Verbeugung vor dem Reiskorn spürt man nicht nur bei der Auswahl der Sorten, die alle fair gehandelt und ökologisch verträglich angebaut werden. Sie bekommen von Fak so exotische Namen wie «Sparkling Volcano Terra», «Oriental Sensation Smoked» oder «Spirit of Bamboo Green». Und vor allem weiss er zu jeder Sorte auch eine Geschichte zu erzählen. Zum Beispiel zum Royal Pearl Black, einem schwarz glänzenden Reis. «Ein sehr seltener Reis, den einst nur Herrscher geniessen durften, weil er sehr proteinhaltig war und spezielle Kräfte freisetzen sollte», weiss er und dreht die edle Packung wie eine Kostbarkeit in seinen Händen. Speziell auch der «Spirit of Bamboo Green», ein feiner Basmati-Reis, der durch die Anreicherung mit biologischem Bambustee-Extrakt ein herbales, frisches Aroma erhält.

NICHT NUR DER REIS ist bei Lotao edel, auch die Verpackung in den schicken, schwarzen Schächtelchen, die der Risolier mit Berliner Mediendesign-Studenten entworfen hat. «Und die Herstellung der Verpackung übernimmt eine Spandauer Behindertenwerkstatt», erzählt er stolz. «Guter» Reis also, der aber auch etwas kostet. Für 400 Gramm Reis bezahlt man ab 12 Franken. Reich wird er davon trotzdem nicht, «aber inzwischen kann ich fast davon leben». Die gehobene Gastronomie hat seine hochwertigen Reissorten willkommen aufgenommen. In Restaurants wie etwa dem Münchner Gourmet-Tempel «Käferschenke» kocht man mit Lotao-Reis.

Damit seine Reissorten auch zu Hause beim Konsumenten perfekt gelingen, hat Fak spezielle Gewürze und Elixiere zusammengestellt. «Sie sind geschmacklich auf den Reis abgestimmt.» Die Idee dahinter: «Der Reis lässt sich damit auf besondere Art und Weise würzen, ohne dass er geschmacklich von einer Sauce überdeckt wird.»

BEREITS HAT DER RISOLIER ein neues Projekt im Fokus und zückt seinen Laptop, um dazu einen kurzen Youtube-Film zu zeigen. Seit kurzem importiert er nämlich auch Kokosblütenzucker, der aus einer indonesischen Bauernkooperative stammt. Der hochwertige Zucker wird aus dem Nektar der Palmblüten gewonnen und auch bei Coop Schweiz im Fine-Food-Sortiment angeboten. Vielleicht wird sich Stefan Fak bald auch Zuccherolier nennen. Klingt auch gut.

Lotao-Produkte sind erhältlich u. a. bei Caviar House Zürich Flughafen oder unter www.lotao.com

ENTKORKT

JUNGE WILDE

«Jung, neugierig und sattelfest in ihrem Metier sind sie alle, die Schweizer Winzer, die sich seit drei Jahren zum Gedankenaustausch treffen. Jetzt treten sie gemeinsam auf.» Dies sagt Mathias Bechtel, seines Zeichens Präsident des Vereins «Junge Schweiz – neue Winzer», der ein «Markenzeichen» für den jungen Schweizer Wein werden will. Bechtel aus Bad Zurzach verkörpert den Typ des neuen Schweizer Winzers auf ideale Art und Weise: Nach Abschluss der Winzerlehre vor über zehn Jahren sammelte er praktische Erfahrungen bei verschiedenen Winzern im Bündnerland, Kanton Aargau, Berner Oberland und in der Westschweiz. Das fachliche Wissen vertiefte er durch den Abschluss als Kellermeister an der Ecole spécialisée von Changins VD. 2007 begann er auf dem renommierten Weingut von Urs Pircher in Eglisau zu arbeiten, wo auch nach und nach seine eigene Weinkollektion entstand. Drei unkonventionelle Weine daraus entkorke ich heute und mache Sie zugleich darauf aufmerksam, dass die «Jungen Wilden» am 26. August mit einem eigenen Stand an Mémoire & Friends im Kongresshaus Zürich vertreten sein werden (Infos auf www.memoire-and-friends.ch). Bescheiden, wie er ist, wird Mathias Bechtel nicht dort sein, aber Sie können einige Weine seiner Kolleginnen und Kollegen kennenlernen.

Der **Sauvignon Blanc 2012** aus Hermance GE strahlt in hellem Gelb, duftet nach Grapefruit, Cassis, Brennesseln und besitzt einen mittleren Körper mit rassischer Säure und leicht süßem Abgang: ein junger Wein von Jungen für Junge, ebenso wie der Vin Mousseux vom Taggenberg bei Winterthur-Wülflingen (16,5 Punkte, Fr. 27.–). Dass Mathias Bechtel auch anders kann, beweist der zwar noch etwas ungehobelte, aber vielversprechende Vintage 2009 aus Eglisau (17 Punkte, Fr. 26.–, 37,5 cl). Portwein ist zwar eher eine Sache für ältere Herren, aber auch Bechtel bleibt ja nicht ewig jung.

ANDREAS KELLER



SAUVIGNON BLANC 2012

Produzent: Mathias Bechtel, Bad Zurzach
Herkunft: Genf
Appellation: Genève AOC
Rebsorte: Sauvignon blanc
Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte: Apérogebäck, Curryreis, Ziegenkäse
Bewertung: 16,5 Punkte
Bezugsquelle: Mathias Bechtel, Hauptstr. 33, 5330 Bad Zurzach, Tel. 078 683 74 31, www.bechtel-weine.ch, Fr. 19.–

AUFGETISCHT

Konsequent aus der Region

RESTAURANT BRAUI, HOCHDORF

«Am liebsten würden wir auf eine Speisekarte verzichten. Und einfach nach Lust und Laune kochen», verrät Werner Tobler auf seiner Homepage. Ohne geht es dann doch nicht ganz. Und sei es nur, damit der virtuose Koch seine Lieferanten aufführen kann. Denn die sind für Werner Tobler das A und O seiner regional geprägten Küche. Ist kein Fisch da, gibts auch keinen – das ist Regionalität. Wir setzen uns an diesem Sommerabend auf die Terrasse des nüttern Brauiplatzes. Der Blick auf die Büroabauten stört uns nicht weiter, schliesslich findet das Feuerwerk auf dem Teller statt. Das Bistro-Menü (4 Gänge, Fr. 65.–) starten wir mit einem Merinda-Tomaten-Panzarellasalat, ein wahrer Gaumenschmaus voller Aromatik. Das Kaninchenfilet im Safransud der Begleitung ist ausserordentlich zart. Die Krustentiersuppe mit Gewürzen und Kokosmilch von vielfältiger Geschmackstiefe. Die Risoni mit Safran, gebratenen Artischocken, Eierschwämmchen und Zuchetti zum Hauptgang schmecken vorzüglich und das Tiramisu von Erdbeeren ist ein wunderbarer Abschluss. Dazu ein Glas Blauburgunder Barrique vom Weingut Heidegg – und wir sind restlos glücklich. SILVIA SCHAUB



Urs Frapolli und Werner Tobler vom Restaurant Braui, Brauiplatz 5, 6280 Hochdorf. Tel. 041 910 16 66, www.restaurantbraui.ch. Geöffnet: Di–Fr 11–14 Uhr (bis 16.8.). Ab 20.8.: Di–Fr 11–14 Uhr und 17–00.30 Uhr, Sa 18–00.30 Uhr.

KÜCHE Fantasiervolle Küche mit regionalen Bioprodukten
SERVICE Umgänglich und freundlich
AMBIENTE Modern das Interieur, kühl die Terrasse
PREISE Vorspeisen ab Fr. 14.50, Hauptgänge ab Fr. 30.–

SO STIMMTS



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

Ich habe gelernt, dass man Brot bricht und nicht abbeisst. Wie ist das beim Gipfeli?

GÖNNEN SIE SICH ein Croissant zum Frühstück mit Konfitüre? Dann darf es ruhig abgeissen werden. Beim Znüni-Gipfeli empfiehlt es sich, Stück für Stück abbrechen und in den Mund zu schieben. Danach unbedingt die Hände waschen, wenn Sie nicht überall Fettflecken hinterlassen möchten. Gar würdelos erscheinen mir die Gipfeli-Esser während einer Sitzung. Bleibt doch der ganze Teig meist an Zähnen und Gaumen kleben, was ziemlich unvorteilhaft aussieht. Also weichen Sie im Büro lieber auf Brioche aus. In den öffentlichen Verkehrsmitteln ist es eine Unsitte, ein Gipfeli zu verspeisen. Denn ein mit Brosamen übersäter Sitz sieht nicht gerade einladend aus für den nächsten Fahrgast.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmt@schweizamsonntag.ch