

# LIFESTYLE



Schriftsteller Arno Camenisch wohnt mit wenig Plunder in der Bieler Altstadt. > 52

## Das Gold aus dem Obstgarten

Apfelsaft von Hochstamm-Bäumen ist heiss begehrt

Lange hatte Apfelsaft ein biederes Image. Doch nun entdecken die Konsumenten die Vorzüge des natürlichen Saftes.

VON SILVIA SCHAUB

**M**odegetränke kommen meist aus dem Ausland – bisher jedenfalls. Im Schatten von Coca-Cola & Co. hat seit ein paar Jahren aber selbst der Schweizer Apfelsaft wieder viele Liebhaber gewonnen. Vor allem die Light-Version Apfelschorle bietet den globalen Getränken vermehrt die Stirn. Und neuerdings auch hochwertige Apfelsäfte von Hochstamm-Bäumen.

Mit Apfelsaft Geld verdienen? Das versucht seit ein paar Jahren Nicolas Stämpfli aus Börsingen FR erfolgreich. Sein «Hochstamm Prémium Öpfusaft» hat sich bereits einen Namen in der guten Gastronomie und Fine-Food-Geschäften wie Globus gemacht und saht Auszeichnung um Auszeichnung ab. Der Edel-Saft wird aus Hochstamm-Äpfeln der Sorten Gravensteiner, Boskoop und Sauergrauwech gewonnen – ohne Kohlensäure und Zusatzstoffe. «Die Leute legen heute mehr

Wert auf einheimische und natürliche Produkte», stellt der 22-jährige fest. Er arbeitet für sein Start-up-Unternehmen mit diversen Landwirten im Sensebezirk zusammen. Diese sind begeistert über den neuen Absatzkanal, zumal ihnen Stämpfli mehr als üblich für die Äpfel bezahlt. Die Äpfel werden schonend gepresst und abgefüllt, damit möglichst viele Vitamine und Aromen beibehalten werden.

**VOR EIN PAAR JAHREN** befürchtete man fast den Untergang der Hochstamm-Äpfelbäume. An der letzten systematischen Erhebung 2001 wurden noch drei Millionen dieser Bäume mit Tradition gezählt. Doch der Feuerbrand im 2007 sind noch mehr Bäume zum Opfer gefallen.

Nun aber vermehren einige Schweizer Obstbauregionen eine Trendwende. Viele Obstbauern investieren wieder in junge Hochstamm-Bäume, obwohl diese wirtschaftlich weniger interessant sind wie Niederstamm-Bäume. Die traditionellen Hochstämme prägen nicht nur das Landschaftsbild, sie bieten auch einen wichtigen Lebensraum für bedrohte Vögel wie Wiedehopf oder Steinkauz. Typische Apfelsorten wie Bohnapfel, Boskoop oder Schneiderapfel gedeihen nur auf ihnen.

Eine lange Tradition haben diese Bäume im Seetal rund um den Baldegger- und Hallwilersee. Sie liegen auch Simon Gisler am Herzen. Der Geschäftsführer der Hochstamm-Seetal AG in Hohenrain LU hat vor zwei Jahren damit begonnen, sortenreine Apfelsäfte herzustellen, nicht aus Konzentraten, sondern aus Frischsaft. Abgefüllt werden die Sorten Sauergrauwech, Boskoop und Gravensteiner in edle Flaschen, als würde es sich um teuren Wein handeln. «Mit den sortenreinen Säften lässt sich das Bouquet jeder Sorte noch mehr geniessen», sagt Gisler. Und tatsächlich stellt man bei der Degustation fest, dass ein Sauergrauwech gar nicht so sauer wie sein Name ist, sondern erfrischend und aromatisch.

**WÄHREND MOST** immer weniger verlangt wird, sind Apfelsäfte inzwischen selbst zum Apéro begehrt – als Alternative zu Orangensaft. Ohnehin lässt sich Apfelsaft zu jeder Gelegenheit geniessen. Allerdings sind die Hochstamm-Apfelsäfte noch ein regionales Nischenprodukt. Gisler beliefert vor allem die Region. So auch die Getränkerei Schlör aus Menziken. Nicolas Stämpfli wagt sich demnächst in die Städte Zürich und Basel. Bestimmt werden die Säfte auch dort ihre Liebhaber finden.

### ENTKORKT

#### AUSLANDSCHWEIZER

Auslandsschweizer sind auch Schweizer, sollte man meinen. Aber was ist mit Weinen, die Schweizer im Ausland erzeugen? Sind das eher Schweizer oder eher Ausländer? Eine ziemlich knifflige Frage, aber für mich als Veranstalter von Mémoire & Friends, der grössten Leistungsschau des Schweizer Weinschaffens, ist die Antwort ganz klar: Zu einer repräsentativen Ausstellung von Schweizer Weinen gehören auch jene aus der Fünften Schweiz. Ein Zehntel aller Schweizer Staatsangehörigen lebt im Ausland, da dürfen doch zehn Prozent der Aussteller Auslandsschweizer sein. Durch die Öffnung der Grenzen sollen auch mentale Grenzen abgebaut werden. Wenn Schweizer und Auslandsschweizer gemeinsam auftreten, sind Vergleiche möglich. Viele Besucher werden feststellen, dass inländische Weine meist ohne weiteres mit ausländischen mithalten können. Und mancher Schweizer Aussteller wird merken, dass die Ängste vor der Konkurrenz des Auslands unbegründet sind. Bester Beweis sind die Resultate der diesjährigen Qualitätsprüfung, der sich alle Neubewerber von Mémoire & Friends unterziehen müssen: Zwei Weine, einer aus der Schweiz, einer aus Frankreich, erzielten die Höchstnote von 18 Punkten. Der bekannte Weinfachmann Hans Bättig, der für die Qualitätskontrolle zuständig ist, beschreibt den Auslandsschweizer **Aureto Maestrale 2010** mit folgenden Worten: «Sehr dicht, schwarzrot; zu Beginn sehr verschlossen, dann dunkle Frucht, würzig (Salbei, Rosmarin); weicher, üppiger Auftakt, dezente Säure, markante Tannine, lange aromatische Nachhaltigkeit (Erdbeermarmelade, Mokkatöne, Kräuterwürze), vom Alkohol getragen; kräftiger Wein von ausladender Fülle mit Potenzial.» Was Bättig zum Schweizer meint, können Sie im neuen «Swiss Wine Magazine» nachlesen, das eine Art Nachlese zu Mémoire & Friends darstellt (Bestellung: [www.swiss-wine-connection.ch/magazine](http://www.swiss-wine-connection.ch/magazine)). ANDREAS KELLER



#### AURETO MAESTRALE 2010

**Produzent:** EARL Cave Aureto, Gargas (F)  
**Herkunft:** Rhone  
**Appellation:** Ventoux AOP  
**Rebsorten:** Syrah, Grenache, Carignan  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2020  
**Passende Gerichte:** Ratatouille, Lamm, Ziegenkäse  
**Bewertung:** 18 Punkte  
**Bezugsquelle:** Weinkeller Riegger AG, Langgass, 5244 Birrhard, Tel. 056 201 41 41, [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch), Fr. 21.60



Sortenreiner Boskoop-Saft aus dem Seetal (l.) und Apfelsaft Prémium.

HO/FOTOLIA

### AUFGETISCHT

## Ein Essen wie ein Lächeln

#### GOURMET-RESTAURANT USAGIYAMA, HASENBERG (WIDEN/BERIKON)

Schnäppchen macht man anderswo. Aber dafür taucht man im Gourmet-Restaurant des Hotels «Hasenberg» für zwei Stunden hinter Paravents verborgen ein in die Welt Japans – sie ist zauberhaft und voller köstlicher Düfte. Anstatt «Sesam öffne» dich, heisst es hier «Schuhe bitte ausziehen» und dann setzt man sich ins Kabäuschen, wird von einer immer lächelnden Japanerin umsorgt. Liebevoll wird alles erklärt, Englisch-Kenntnisse sind allerdings vorteilhaft. Nach einem japanischen Pflaumenwein gehts rasch los mit Takigawa – Tofunudeln aus Sojabohnenmilch, als Kontrast wirkt der Roggen von drei verschiedenen Fischen bestens. Es schmeckt verhalten und doch kräftig. Jeder der neun Gänge des Kyo-Kaiseki-Menüs (Fr. 169.–) ist spannend, aber selbst für den verwöhnten Gaumen nicht einfach, die mitunter sehr dezenten, ungewohnten Geschmäcker zu würdigen. Immerhin: Auf der Vorspeise-Variation erkennen wir ein Sushi, noch viel besser schmeckt als das Gelee aus Dashi-Bouillon mit Krabbenfleisch. Toll, wie sanft später die Jakobsmuscheln sind, die im Olivenöl mit Rosmarin gedämpft wurden. Zum Schluss hat man genug gegessen, ist aber nicht pappsatt und schläft bestens. Vielleicht gar lächelnd.

CHRISTIAN BERZINS



Shingo Ozawa (Sous-Chef), Akihiko Suzuki (Grand Chef) und Geschäftsführerin Yoshiko Kurahayashi im Restaurant Usagiya im Hotel Ryokan Hasenberg, Hasenbergstr. 74, 8967 Widen. Tel. 056 648 40 00, [www.hotel-hasenberg.ch](http://www.hotel-hasenberg.ch). Geöffnet: Mi–Sa 11.30–14 Uhr, 18.30–22 Uhr (So bis 21.30 Uhr).

**KÜCHE** Japanische Edelküche: geheimnisvoll und leicht  
**SERVICE** Sehr zuvorkommend und doch zurückhaltend  
**AMBIENTE** Stimmungsvoll, fremd und bezaubernd  
**PREISE** Teuer. Weine hingegen normal (auch Aargauer)

### SO STIMMTS



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

Wie ist es mit den Begrüssungsküssen auf die Wange, wer macht den ersten Schritt? Und wenn ich jemanden nicht küssen möchte?

**DIESE BEGRÜSSUNGSKÜSSCHEN** haben sich in den letzten 20 Jahren immer mehr in unseren Alltag geschlichen. Es ist so verbreitet, dass es schon wieder viele nervt. Angebracht ist es im Privatleben mit Menschen, die Sie mögen. In gewissen Kulturkreisen werden ausschliesslich Familienmitglieder und die engsten Freunde geküsst. Das empfehle ich Ihnen ebenfalls. Sie sollten eine Linie haben und nicht von Woche zu Woche eine neue Liste in Gedanken erstellen («Diese Leute küsse ich nicht mehr»). Das kann sonst verwirrend für Ihre Bekannten sein. Anders als beim Handkuss wird hier nicht unterschieden, ob drinnen oder draussen. Den ersten Schritt macht jeweils die Frau oder die ältere Person.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@schweizamsonntag.ch](mailto:sostimmts@schweizamsonntag.ch)