

# LIFESTYLE



Die Wohnung der Autorin Bettina Spoerri lässt viel Raum für Gedanken. > 48

## Die richtige Würze im Caquelon

Brauchs im Fondue Kirsch? Und welchen? Experten haben sich auf Duftsuche gemacht

Moitié-Moitié mit oder ohne Kirsch? Dieser Frage stellten sich 56 Testpersonen in der Fondue-Hütte in Baden. Das Fazit der Degustation: Kirsch im Fondue ist keine Schnapsidee.

VON ERNA LANG-JONSDOTTIR

Eines sei vorweggenommen – Kirsch ist kein Schnaps, sondern ein Edelbrand. Dies unterstrich Sonja Petignat, Leiterin der Forschungsgruppe Früchte- und Gemüsequalität bei der Eidgenössischen Forschungsanstalt, gleich zu Beginn des Fondue-Wettstreits in Baden. Kirsch sei eine Delikatesse. In keinem anderen Land gebe es so viele Kirscharten wie in der Schweiz. «Über 800 sind inventarisiert», sagt sie.

OB DAS DESTILLAT der dunkelroten Frucht ins Käsefondue gehört – darüber sind sich die Schweizer Käseproduzenten nicht einig. «Vor allem die Freiburger Käser erwähnen die Zugabe von Kirsch auf ihrer Fondue-Verpackung nicht», sagte der Kirschbrenner Lorenz Humbel von der Humbel Spezialitätenbrennerei in Stetten AG. Der Freiburger Spezialitätenkäser Marc-Henri Horner von der Käserie Fromagerie de Marsens bestätigt: «In unserer Region gibt man keinen Kirsch ins Fondue.» Der Freiburger habe den Kirsch – wenn überhaupt – in einem Glas, um das Brot darin zu tunken. Erstaunlich: Ausgerechnet die Freiburger sollen das Fondue aus Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch erfunden haben – das älteste Rezept stammt von der Speisekarte des «Restaurant du Gothard» in der Freiburger Altstadt und ist aus dem Jahr 1877.

Für die Kirschbrenner war dieses Dilemma Grund genug, die Geschmacksnerven diverser Experten und anderer Gäste auf die Probe zu stellen. 56 Personen nahmen an der Degustation «Moitié-Moitié mit oder ohne» in der Fondue-Hütte auf dem Bahnhofplatz in Baden teil – darunter Experten wie etwa Thierry Bize, Leiter Qualitätskontrolle Gruyère, und Fritz Etter, Direktor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Sechs verschiedene Fondues wurden ge-



Moitié-Moitié mit oder ohne Kirsch? Die Testpersonen waren sich einig: Mit. FOTOLIA

### ■ RANGLISTE MOITIÉ-MOITIÉ

- 1. Rang** Fondue Nr. 4  
Mit Wein und 5 cl Brenzer Kirsch  
Durchschnittsnote: 4.93
  - 2. Rang** Fondue Nr. 6  
Mit Wein und ohne Kirsch  
Durchschnittsnote: 4.82
  - 3. Rang** Fondue Nr. 5  
Ohne Wein, aber mit 5 cl Brenzer Kirsch  
Durchschnittsnote: 4.59
  - 4. Rang** Fondue Nr. 2  
Ohne Wein und ohne Kirsch  
Durchschnittsnote: 4.14
  - 5. Rang** Fondue Nr. 3  
Mit Wein und 2 cl Brenzer Kirsch  
Durchschnittsnote: 3.96
  - 6. Rang** Fondue Nr. 1  
Mit Wein und 2 cl Kirsch traditionell  
Durchschnittsnote: 3.93
- 56 Personen bewerteten die Fondues.

testet und bewertet. Hinter dem Kochherd stand Marc-Henri Horner, der Freiburger Käser, der persönlich keinen Kirsch ins Fondue gibt.

**DIE ZUTATEN DES MOITIÉ-MOITIÉ** variierten zwischen Wasser oder Weisswein, mit oder ohne Kirsch – die Käsemischung war immer dieselbe. Der Geschmack des Käses veränderte sich jeweils, wobei es nicht leicht war, den Kirsch herauszuriechen. Grund: Sobald der Alkohol verdunstet, ist nur noch die Würze des Kirschwassers im Käse enthalten. Dabei hinterlässt er je nach Stärke und Aroma wieder eine andere Geschmacksnote. Es bedarf also einer zarten und geübten Nase, diese Gewürze zu erkennen oder gar auseinander zu halten. Interessant: Das Moitié-Moitié mit Wein und 2 cl traditionellem Kirsch

schloss am schlechtesten ab, während das Moitié-Moitié mit Wein und 5 cl Brenzer Kirsch gewann. «Ein Fondue ohne Kirsch ist wie ein Mann ohne Klasse», sagte Sonja Petignat. «Oder wie die Liebe ohne Krübeln», fügte Fritz Etter an.

Fazit: Dass Kirsch ins Fondue gehört, ist keine Schnapsidee. Dabei ist es aber auch nicht egal, welcher und wie viel Kirsch im Caquelon landet. «Der Brenzer Kirsch eignet sich am besten», waren sich die Experten einig. Wichtig dabei sei es, das Destillat kurz vor dem Servieren ins Fondue zu geben – je nach Intensität zwischen 2 und 5 cl pro Person. Ein Käse hingegen ist die Aussage, Alkohol helfe beim Verdauen der Käsemasse. Humbel rät: Ein oder zwei Gläser Kirsch unterstützen die Verdauung; alles, was darüber ist, bewirkt das Gegenteil. Genauso ist es beim Weisswein.

### ■ ENTKORKT

#### AARGAUER «SIBESIECH»

Dass Andreas Meier vom Weingut zum Sternen in Würenlingen ein «Sibesiech» ist, bestätigt auch Stephan Thomas in seinem soeben erschienenen, zugleich süffig und informativ geschriebenen und mit sehr stimmungsvollen Fotos von Hans Peter Siffert bebilderten Weinbuch «Winzer und Weine im Aargau» (AT Verlag, Aarau, Fr. 59.90): «Das Weingut zum Sternen darf für sich in Anspruch nehmen, das Flaggschiff des Aargauer Weinbaus zu sein», meint er. «Ist in einem Weinführer nur ein einziger Wein des Kantons vertreten, so ist es mit Gewissheit einer von Andreas Meier – wohl sein Paradewein Kloster Sion Pinot noir Réserve.» Doch damit nicht genug: Kürzlich hat die neue Sternen-Trotte gar den renommierten Architekturpreis «best architects 14» in der Kategorie Gewerbe- und Industriebauten gewonnen. Da erstaunt es nicht mehr, dass Meier als einziger Aargauer auch zur Deutschschweizer Spitzenwinzergruppe «Sibesieche» gehört, einer lockeren Gruppe von sieben Winzern, die seit Jahren miteinander befreundet sind und alle der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses angehören. Nach längerer Pause treten sie mit ihren besten Weinen Anfang Dezember in der Wirtschaft Neumarkt in Zürich endlich wieder einmal auf (Information und Anmeldung [www.wein7.ch](http://www.wein7.ch)). Natürlich wird da auch der **Kloster Sion Pinot Noir Klingnau Réserve** nicht fehlen, der von allem Anfang an in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses liegt und an einer kürzlichen Kontrolldegustation vor allem mit dem 2009er gepunktet hat: «Brillantes Rubin; intensive Fruchtaromen von Beerenobst und Kirschen mit Vanille- und Röstnoten; kräftiger, weicher Auftakt, saftige Säure, markantes, feines Tannin, langer Abgang.» Kurz, ein «Sibesiech» von Wein, der zu Recht als einer der besten des Aargaus gilt. ANDREAS KELLER



#### KLOSTER SION PINOT NOIR KLINGNAU RÉSERVE 2009

**Produzent:** Weingut zum Sternen, Würenlingen  
**Herkunft:** Aargau  
**Appellation:** Aargau AOC  
**Rebsorte:** Pinot noir  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis Ende 2019  
**Passende Gerichte:** Linsen, Wild, Käse  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Weingut zum Sternen, Andreas Meier & Co., Rebschulweg 2, 5303 Würenlingen, Tel. 056 297 10 02, [www.weingut-sternen.ch](http://www.weingut-sternen.ch), Fr. 32.–

### ■ AUFGETISCHT

## Spaghetti im Stall

#### HOSTARIA DEL BORGO, POSCHIAVO

Das Puschlaver Dorf Poschiamo ist eine prächtig herausgeputzte Wundertüte. Wer beim Dorfmetzger einkauft, lässt schnell doppelt so viel auf dem Tresen liegen als einen Tag zuvor im italienischen Tirano. Wie anders aber in den Restaurants – da spielt die Konkurrenz mit Italien. Orlando Lardi hat es gar gewagt, die festgefahrene Beizen-Struktur aufzubrechen, und hat vor zwei Jahren aus einem alten Stall seine Hostaria del Borgo erschaffen. Hierhin lockt er neomedial und mit regionalen Produkten. Mit Erfolg. Schon den ganzen Nachmittag dringt munterer Lärm aus dem Lokal, am Abend ist ohne Reservation kein Tisch mehr zu bekommen. Kein Wunder: Die «Spaghetti della Hostaria» sind mit famos duftendem lokalem Speck garniert, 15 Franken sind sehr wenig für eine Portion, die locker ein Hauptgang sein könnte. Wir sind gewandert, haben Hunger, wagen auch noch das überaus zarte Ossobucco di vitello poschiamo (Fr. 20.–). Chapeau, wer dem süßen Kastanientraum mit Glace (Fr. 9.–) widerstehen kann. Wir schaffen das zum Glück nicht. Als ob es noch gesagt werden müsste: Das (lokale) Weinangebot Lardis ist äusserst spannend – und preiswert.

CHRISTIAN BERZINS



Orlando Lardi in der Hostaria del Borgo, Via da Mez 138, Poschiamo. Tel. 076 437 77 42, [www.hostariadelborgo.com](http://www.hostariadelborgo.com). Geöffnet: Täglich ab 7.30 Uhr. Warme Küche von 12 bis 24 Uhr. So bis 16 Uhr geschlossen.

**KÜCHE** Tolle lokale Produkte, originelle alte Rezepte  
**SERVICE** Locker und herzlich  
**AMBIENTE** Reizvoll umgebauter Stall, bestellt wird ab iPad  
**PREISE** Günstig wie ennet der Grenze, aber besser. Mineral gratis

### ■ SO STIMMTS



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

Wünscht man sich überhaupt noch einen guten Appetit, bevor man mit dem Essen beginnt?

**AUF INTERNATIONALEM PARKETT** und in gehobenen Kreisen wird tatsächlich gerne darauf verzichtet. Man ergreift das Besteck, schaut sich in die Augen und beginnt mit essen. Bei uns gehört es irgendwie trotzdem dazu. Wir würden es wahrscheinlich unhöflich empfinden, wenn wir es nicht sagen würden. Wenn Sie sich «En Guete» wünschen, dann beim ersten Teller, der serviert wird und von Vorteil nur in einer kleineren Gruppe. So im Chor wirkt es etwas lächerlich. Es genügt, wenn man sich einmal guten Appetit wünscht. Sie müssen das nicht bei jedem Teller wiederholen. Und wenn Sie mit englischsprachigen Leuten am Tisch sitzen, dann wählen Sie das französische «Bon appetit». Denn das «Enjoy your meal» ist okay in gewissen Fastfood-Ketten.

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