

LIFESTYLE



Kinder-Treff:
Ladina Bonetti
beantwortet Fragen
ihrer Fans. **> 54**

Feine Säure, zartes Aroma

Der Trinkessig zieht in Bars und Restaurants ein – zum Apéro oder als Digestif

Tin Prosecco Zimt, ein Gurken Ginger Chajus oder ein purer Trinkessig zum Apéro? Trinkessig hats ins sich und wird immer beliebter.

VON ERNA LANG-JONSDOTTIR

Mit diesem Wein rühren wir zu Hause die Salatsauce an», sagt Grossvater beim Degustieren und lacht. Dann geniesst er den edlen Tropfen – von Essig keine Spur –, sauer ist einzig der Kellner.

Hinter diesem Witz verbirgt sich ein Funken Wahrheit: Wein und Essig basieren auf Früchten. Und: Essig wird auch aus Wein produziert. Im Gegensatz zum Wein haftet aber am Essig immer noch ein negatives Etikett. Einerseits, weil er ein bewährtes Putz- und Konservierungsmittel ist. Andererseits, weil er mit Krankheiten in Verbindung gebracht wird und so manch schlechte Kindheits-erinnerung hervorruft. Heute ist Essig aber weit aus mehr als ein Haus- und Heilmittel. Essig kann man trinken und ihn dabei geniessen.

«**EDLER ESSIG** ist ein edles Produkt, das aus bestem Wein besteht und nicht, wie oft vermutet, aus Restposten», sagt Clemens Zehnder, der auf dem Schloss Salenegg für Essigbelange aller Art zuständig ist. Das Schloss Salenegg ist übrigens nicht nur das älteste Weingut von ganz Europa, sondern auch seit 1654 im Besitz derselben Familie. Zum ersten Mal in der Familiengeschichte leitet eine Frau das Unternehmen, Helene von Gugelberg. Da sie mehr als «nur» Wein aus den Reben gewinnen wollte, liess sie 2003 die ersten vier Sorten Essig produzieren. Heute stehen 22 Sorten zur Auswahl, darunter auch vier Trinkessige, die es in den Geschmacksrichtungen Bourbon Vanille, Apfel, Zimt und Holunder gibt. Spezialisiert auf Trinkessige ist übrigens auch das Ehepaar Ruth und Rolf Saxe-Meyer vom «Essighüsl» in Bremgarten. Sieben Sorten Trinkessige, darunter der Feenzauber mit Blaubeeren und Vanille, stehen zum Verkauf. Trinkessig – aber wozu?

«Nicht jeder Mensch trinkt dem Essen einen Schnaps», sagt Zehnder. Diese Erfahrung habe sie dazu angespornt, die Alternative



22 Essigsorten werden auf Schloss Salenegg im Bündner Maienfeld hergestellt. Vier davon sind Trinkessige verschiedener Geschmacksrichtungen. M. MARX, HO



Muli Shot
1 dl Tomatensaft
2 cl Mongolian Vodka
1 cl Kren (Meerrettich)
Delikat-Essig Salenegg
1 Messerspitze frisch gemahlener Madagaskar-Pfeffer, geht auch ohne Alkohol

Gurken Ginger Chajus
1,5 dl Gurkensaft
2 cl Gin
1 dl Chajus
1,5 cl Ingwer-Delikat-Essig Salenegg, evtl. Schuss Aperol

Trinkessig zu kreieren. Eine, die im Gegensatz zum Schnaps auch tatsächlich beim Verdauen hilft: Während Schnaps nur kurzfristig erleichtert, weil er die Darmwände lähmt, regt Essig sowohl den Appetit und die Verdauung als auch die Fettverbrennung an.

Im Hotel Schweizerhof in St. Moritz, im Restaurant Sonne in Gunzgen und in allen Hotels des Zürcher Frauenvereins (ZfV) steht Trinkessig auf der Getränkekarte. Im «Muli» in St. Moritz gibt es bis an Ostern sogar eine Essigbar, wie Zehnder erklärt. Viele seien anfangs sehr skeptisch. «Und nach dem Degustieren dann hell begeistert.»

AN ALLE SKEPTIKER, ein Test zeigt: Der «Deli Marc» vom Schloss Salenegg eignet sich hervorragend als Apéro oder als Digestif. Der goldfarbene «Deli Marc», der mindestens sechs Jahre im Barrique gereift hat, ist zwar noch leicht säuerlich im Geschmack, schmeichelt jedoch den Gaumen mit seiner lieblichen Vanillnote. Getrunken wird der Trinkessig übrigens pur, es können 2 bis 4 cl ausgeschenkt werden. Wie beim Espresso immer ein Glas Wasser dazu servieren.

Prosecco, der an keinem Apéro fehlt, ist ein eher säuerliches, unbekömmliches Getränk, das gerne aufstösst. Für Menschen mit empfindlichen Mägen müsste folgender Trick einem Segen gleichkommen: Essig balanciert die Säure des Prosecco aus. Um ihn einerseits verträglicher zu machen und um ihm andererseits eine gute Note zu verleihen, gibt Zehnder ein bis zwei Tropfen Trinkessig bei – je nach Geschmack des Trinkers vom Salenegger «Deli Marc», «Deli Zimt» oder «Deli Holunder».

FÜR LONGDRINK-LIEBHABER sind ein «Muli Shot» oder ein «Gurken Ginger Chajus» genau das Richtige. Der «Muli Shot» eignet sich auch bei einem Kater – die Zutaten erinnern an eine «Bloody Mary». Es muss aber nicht immer Alkohol sein.

Gemüsesäfte können mit verschiedenen Essigsorten aromatisiert werden. Finger weg vom Essig bei Smoothies, da sie bereits gezuckert sind. Auch Fruchtsäfte eignen sich aufgrund der bereits bestehenden Säure nicht für Experimente mit Essig. «Ansonsten ist der Einsatz von Essig beinahe unendlich», schwärmt Zehnder. Natürlich kann man mit den edlen Essigen auch kochen. «Ganz ohne Salz sogar», sagt Zehnder. Doch dies ist eine andere Geschichte.

ENTKORKT

EIN WEIN FÜR DEN SAFE

Einen 150 Franken teuren Tessiner Merlot vom Jahrgang 2011 trinkt man nicht sofort. Besser behält man ihn noch einige Jahre oder öffnet ihn überhaupt nie und versteigert ihn später wieder. So oder so gehört er in einen sicheren Safe. Kein Wunder also, dass Luigi Zanini jr. zur Präsentation seines jüngsten «Vinattieri voller Emotionen» ins Haus Appenzell an der Bahnhofstrasse in Zürich lud, das zum UBS-Imperium gehört. **UBS-CEO Sergio P. Ermotti höchstpersönlich begrüßte die handverlesene Schar** von Weinjournalisten, die von adrett gekleideten Hostessen in einem nostalgischen Jugendstil-Lift zum Apéro im 4. Stock des diskreten Hauses begleitet worden waren. Kein Geringerer als Küchenchef Dario Ranzo von der illustren Villa Principe Leopoldo in Lugano bekoche die Gäste am riesigen runden Tisch in der abgehobenen Coupole, wo sonst die Grossen der Finanzwelt Messer und Gabel kreuzen. Zu Vinattieri-Weinen zurück bis 1985 servierte er rohes Kalbsfilet vom Mendrisiotto an Alba-Düften, Carnaroli-Perlen mit Kastanien, Sellerie und Gorgonzola sowie gebratenes Lammrückenfilet nach mediterraner Art. Im Mittelpunkt stand der Vinattieri Luna 2011 als «Frucht von Liebe und Leidenschaft», wie Luigi Zanini etwas doppeldeutig meinte. Denn im Jahr 2011 gebar ihm seine Frau Raffaella das Töchterchen Luna: «Ausnahmsweise und einmalig für diesen Jahrgang sind wir stolz, die Etikette dieses ausserordentlichen Weins ihr widmen zu dürfen.» Für einmal überlasse ich die Beschreibung dieses Ausnahmeweins meinem Kollegen René Gabriel, der als langjähriger Freund des Hauses

Zanini ebenfalls mit von der Partie war: «**Ein reicher, grosser Ticino-Premiumwein**, der sich auf dem Weg zur Legende befindet. Ganz sicher ist das wohl der allerbeste Vinattieri seit seinem Bestehen. Und da reden wir von einer Historie von mehr als 25 Jahren!» Ein echter Blue Chip! Was zögern Sie noch? **ANDREAS KELLER**



DER WEIN, VINATTIERI LUNA 2011

Produzent: Vinattieri Ticinesi SA, Ligornetto
Herkunft: Tessin
Appellation: Ticino DOC
Rebsorte: Merlot
Beste Trinkreife: 2015 bis 2030
Passende Gerichte: vgl. obiges Menü von Dario Ranzo
Bewertung: 19 Punkte
Bezugsquelle: Vinattieri Ticinesi SA, Via Comi, 6853 Ligornetto, Tel. 091 647 33 33, www.zanini.ch, Fr. 150.–

AUFGETISCHT

Idylle am Bodensee

CAPTAINS GRILL, HOTEL BAD HORN, HORN TG

Von Rorschach aus ist es ein prächtiger Spaziergang, von St. Gallen eine kleine Fahrt den Berg hinunter: Schon ist man im stillen Horn am Bodensee, der sich gerne als gelangweilter Riese gibt. Als Restaurantkulissee taugt er bestens, wenn auch im Falle des Hotels Bad Horn selten als Fisch-Reservoir. Bei unserem Besuch im «Captains Grill» stammt das Zanderfilet aus Litauen: Der geliebte feine Eigengeschmack des Fisches ist schwach. Das Gegenüber tröstet uns mit einem Bissen vom Kalbsbraten, der in der Pistazienkruste bestens aufgehoben ist. Doch wir greifen vor! Die Entenleberpraline mit Kürbis-Chutney war bereits ein gelungenes Amuse-Bouche, der selbstgebeizte Lachs mit Fenchelsalat und Feigen-Chutney eine spannende Vorspeise. Kein Wunder, hat Christian Göpel mit seiner Kochkunst einen Gault-Millau-Punkt hinzugewonnen (neu 13). Die Jakobsmuschel in Curryschaum ist perfekt angebraten, das Glühweinsorbet vor dem Hauptgang erfrischend. Anstelle des Käses vom Wagen, dessen kleine Auswahl etwas müde daherkommt, würden wir beim zweiten Besuch auch den himmlisch duftenden Schokoladentörtchen-Auflauf mit Essessoglace wählen. **CHRISTIAN BERZINS**



Christian Göpel mit Bernadette und Stephan Hinny im Captains Grill, Bad Horn, Seestrasse 36, Horn. 071 844 51 51, www.badhorn.ch. Kein Ruhetag, 12 bis 13.30 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr. Durchgehend warme Küche mit der «kleinen Karte» von 12 bis 23 Uhr.

KÜCHE Originelle, internationale Küche
SERVICE Offen und kompetent
AMBIENTE Sehr geräumiger, seeheller Speisesaal
PREISE Hauptgänge 40 bis 50 Franken, Captains Menü ca. 100.–

SO STIMMTS



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

Wenn ich an eine Feier eingeladen bin – darf ich Bekannte fragen, ob sie auch eine Einladung erhalten haben, oder ist das unpassend?

KAUM HABEN WIR DIE EINLADUNG für eine Feier bekommen, fragen wir uns, wer noch eingeladen ist. Vielleicht können wir zusammen hinfahren oder gemeinsam ein Geschenk kaufen. Falls die andere Person nicht eingeladen ist, was dann? Beim Gastgeber nachfragen ist keine Alternative, da sich dieser verpflichtet fühlt, eine Rechtfertigung abzugeben. Fragen Sie direkt Ihre Bekannten. Meist stellt sich heraus, dass sich die Gefragten die gleichen Gedanken gemacht haben und froh sind, dass Sie nachfragen. Verantwortung übernehmen ist gut, doch nicht für andere. Machen Sie sich kein schlechtes Gewissen, wenn Sie auf eine Person treffen, die nicht eingeladen ist. Das war nicht Ihre Entscheidung.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmt@schweizamsonntag.ch