

LIFESTYLE



Im Longtail-Boot durchs Mekong-Delta zu den schwimmenden Märkten. > 53



Den Schweizer Guetzli-Klassiker, das Choco Petit Beurre, gibt es bereits in 6 Sorten. HO

Helvetische Liaison

Das Choco Petit Beurre ist das beliebteste Schweizer Guetzli und feiert seinen 50. Geburtstag

VON SILVIA SCHAUB

Für Süßes haben wir Schweizer eine gute Nase. Vor allem wenn es um Schokolade geht, sind wir absolute Weltmeister. Und das nicht nur in der Herstellung, sondern auch im Verbrauch. Auf mehr als zwölf Kilogramm bringen wir es jährlich und führen damit die Rangliste vor Deutschland und Grossbritannien an. Da erstaunt es nicht, dass für andere Süßigkeiten wie zum Beispiel Guetzli weniger Platz ist. Der Genuss der sogenannten Dauerbackwaren ist weiterhin leicht rückläufig, liegt aber immerhin noch bei 6,6 Kilogramm pro Kopf.

EINE BESONDERE SORTE schwingt dabei auf der Rangliste ganz obenauf: das Choco Petit Beurre. Das rechteckige, goldgelb gebackene Butter-Biskuit mit den 40 Zähnchen, verbunden mit einem Schokoladepfännchen, ist seit Jahren der Schweizer Guetzli-Klassiker. Und das, obwohl andere Guetzli eindeutig mehr Sexappeal haben, mit überraschenderen Komponenten und schöneren Formen brillieren können. Man denke an ein luftiges Schümli, ein knuspriges Prussien, ein

elegantes Japonais oder an ein hauchzartes Butterherzli.

Vielleicht ist es gerade die Bodenständigkeit, die diese Liaison von Schokolade und dem etwas biederen Petit Beurre erfolgreich machte. Immerhin kann dieses Traumpaar nun bereits goldene Hochzeit feiern. Vor genau 50 Jahren hatte nämlich Fritz Wernli, Zuckerbäcker des gleichnamigen Biskuit-Unternehmens aus Trimbach, die Idee, des Schweizer Liebsten Zvieri in ein Guetzli zu verwandeln.

WEIL ER WUSSTE, dass die Kinder als Zwischenverpflegung gern Brot und ein Reiheli Schoggi essen, hatte er die Idee, dem damals schon beliebten Petit Beurre ein Schokoladepfännchen aufzusetzen. Der heute 92-Jährige erinnert sich gut an die Entstehungsgeschichte. «Doch es war gar nicht so einfach, meine Idee umzusetzen», erzählt er lachend. Es galt, ein paar Hürden zu nehmen. «Das Pfännchen musste automatisch auf das Petit Beurre gesetzt werden können und die Klebmasse dazwischen aus essbarer Schokolade sein.» Der Zufall hatte Wernli in die Hände gespielt, und er fand genau die richtigen Leute, die diese beiden Probleme lösen konnten.

Die Idee schlug sogleich ein, und die Nachahmer liessen nicht lange auf sich warten. Grossverteiler und andere Mitkonkurrenten haben längst ein ähnliches Produkt wie das Choco Petit Beurre in ihrem Sortiment, müssen es allerdings anders nennen. Natürlich sei es ein gutes Zeugnis, kopiert zu werden,

40

Das Choco Petit Beurre besteht aus einem Guetzli mit 40 Zähnchen und einem Schokoladepfännchen.

meint der einstige Patron. Aber lieber noch hätte er wohl die Alleinstellung behalten. «Doch an unsere Qualität ist bis jetzt noch niemand herangekommen», ist er überzeugt. Und er weiss warum. «Das Wernli-Petit-Beurre hat ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Butter- und Süsse-Anteil.»

Noch immer wird Fritz Wernlis Klassiker an der Baslerstrasse in Trimbach produziert, wo seine Vorfahren schon seit 1905 eine Biskuit-Fabrik führ-

ten. Wernli ruhte sich allerdings nicht auf seinem Erfolg aus und tüftelte an weiteren Guetzli-Sorten. So gilt er auch als Erfinder des Japonais und des Butterherzli. 1974 erfolgte der Verkauf an die deutsche Bahlsen-Gruppe. Nicht zuletzt dank dem Werbespruch «Me het de Wernli eifach gernli» stieg das Unternehmen in den 1980er-Jahren zur Nummer 1 in der Schweiz auf. 1992 wurde in Trimbach die damals modernste Guetzli-Fabrik Europas eröffnet. Infolge eines Generationenwechsels innerhalb der Besitzer-Familie ging Wernli 1994 an die deutsche Nordeck Holding über und wurde dann 2008 an das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen Hug verkauft.

LÄNGST HAT SICH der leidenschaftliche Tüftler, der am liebsten Kunstmaler geworden wäre, vom Tagesgeschäft verabschiedet. Nicht aber vom Guetzli-Genuss. Noch heute beisst er am liebsten in ein Choco Petit Beurre. Mittlerweile gibt es sechs Sorten in verschiedenen Grössen und Schokoladesorten. Die neueste Sorte, die zum Jubiläum herausgekommen ist, mag er am liebsten: Choco Petit Beurre Mandel/Honig mit Montclair-Nougat.

ENTKORKT

PERLENDES SÜDTIROL

Südtiroler «Champagner» durfte er damals heissen, und er erlebte eine erste Hochblüte zur Zeit der Belle Époque. Damals zog es, wohl nach dem Vorbild von Kaiserin Sissi, die oft Urlaub in Meran machte, die ganze mehr oder weniger blaublütige Schickeria Österreich-Ungarns ins sonnenverwöhnte Südtirol. Ein besonders beliebtes Reiseziel war das Überetsch mit seinen vielen herrschaftlichen Ansitzen auf dem Gebiet der heutigen Gemeinden Eppan und Kaltern. Ist es Zufall, dass der erste Hinweis für die Erzeugung von Südtiroler Schaumwein von hier stammt? Im Jahr 1902 begann die auf der Wickenburg in Eppan domizillierte «Überetscher Champagnerkellerei» Rieslinggrundweine nach der klassischen Methode der Flaschengärung zu versetzen und als «Überetscher Gold» auf den Markt zu bringen. Dann brach der Erste Weltkrieg aus, und nichts war mehr wie vorher.

Einer, der an die fast vergessene perlende Vergangenheit Südtirols anknüpft, ist der Önologe Lorenz Martini. Seine wie es sich gehört blau(blütig) gekleidete Comitissa brut Riserva 2007, deren lateinischer Name «Gräfin» bedeutet, strahlt echten Adel aus: Kräftiges Goldgelb, dezente Mousse, feine, lebhaft Perlage; im Bukett expressiv und strahlend, Noten von Zitrus, reifem Obst, Biskuit, Waldhonig; am Gaumen kräftig aufschäumend, markante, aber feine Säure, gute Fülle, passende Dosage, lange anhaltend; ein vielschichtiger, charaktervoller Sekt. Und das ist noch nicht alles: Vor einem Jahr verblüffte Lorenz Martini die Weinwelt mit einer frisch degorgierten, unglaublich komplexen Comitissa Gold Gran Riserva 2002 – als späte Hommage an das erste «Überetscher Gold» aus dem Jahre 1902. (Mehr Infos über Südtiroler Sekt finden Sie im neusten Südtirol Magazin oder auf www.suedtirolmagazin.ch).

ANDREAS KELLER



COMITISSA BRUT RISERVA 2007
Produzent: Lorenz Martini Sektellerei, Gurlan (I)
Herkunft: Südtirol
Appellation: Südtirol Sekt DOC
Rebsorte: Blauburgunder, Chardonnay, Weissburgunder
Beste Trinkreife: jetzt
Passende Gerichte: Apéro, Räucherlachsforelle, Spargelrisotto
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Wichäller Ruesch & Grob, Im Zübli 20, 8730 Uznach, Tel. 079 682 01 18, www.wiichaeller.ch, Fr. 30.–

AUFGETISCHT

In Frankreich daheim

CRÉPERIE CHEZ TOI, ZÜRICH

Erst vor einem Jahr eröffnet, ist die kleine Crêperie Chez Toi in Wiedikon längst kein Geheimtipp mehr. Hier treffen sich Banker zum Mittagessen, Mütter zum Kaffeekränzli und Studenten zur Lernpause. Und so familiär, wie es klingt, wirkt es: Die Menükarte, liebevoll in Schnürlischrift von Hand geschrieben, wartet mit Crêpes mit einer Vielzahl von salzigen und süßen Füllungen auf. An den Wänden hängen Kinderfotos der Mitarbeitenden in schiefen Rahmen, und das Bücherregal in der Ecke ist voll mit bunt zusammengewürfelten Spielen und Büchern. Wir entscheiden uns für eine cremige Kürbis-Suppe zur Vorspeise (Fr. 7.–), gefolgt von einer Galette Complète mit Spiegelei, Schinken und Käse (Fr. 16.–). Die Buchweizen-crêpe schmeckt würzig, ist gut gefüllt, dürfte aber ein bisschen knuspriger sein. Eine Galette zur Hauptspeise – und die Dame in der Runde hat genug gespeist. Ein Dessert darf trotzdem nicht fehlen: Die Zimt-Zucker-Crêpe (Fr. 9.–) ist im Vergleich zur Complète spärlich belegt, was durch die Tellerdeko aber wettgemacht wird: Mit sympathischen Sprüchen aus Schokosauce auf dem Tellertrand macht das Essen doppelt Spass.

SANDRA ARDIZZONE



Inhaber und Koch Didier Mézières im «Chez Toi», Meinrad-Lienert-Strasse 1, 8003 Zürich. Tel. 044 542 93 89, www.chez-toi.ch. Geöffnet: Di–Sa 11–22 Uhr und So 11–20 Uhr. Sonntags Brunch bis 14 Uhr.

KÜCHE Einfach, alle Speisen hausgemacht und bio

SERVICE Sympathisch und aufmerksam

AMBIENTE Familiär, freundlich

PREISE Vorspeisen ab Fr. 7.–, Hauptspeisen Fr. 9.– bis 17.–

SO STIMMTS



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

All die Mittag- und Abendessen mit Kunden und Geschäftspartnern schlagen mir langsam auf die Figur. Wie kann ich das elegant vermeiden?

WIE WÄRE ES MIT SPORT als Ausgleich an den freien Abenden oder an den Wochenenden? Denn einfach nur einen schlichten Salat- oder Gemüseteller bestellen, kommt nicht infrage. Speziell bei ausländischen Gästen, bei denen die Esskultur für Lebenslust steht und ein Gemeinschaftsgefühl vermittelt, würde dieses linienbewusste Essen falsche Signale setzen. Schlimmstenfalls stuft man Sie als knusprig oder spiessig ein. Als Gastgeber setzen Sie einen gewissen Massstab. Bestellen Sie deshalb Vor- und Hauptspeise und – falls der Gast möchte – auch Wein. Am Glas nippen und bei der Hauptspeise eine halbe Portion bestellen und ein Sorbet zum Dessert hilft, die Figur unter Kontrolle zu halten.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@schweizamsonntag.ch