



Eine Jungjournalistin hat das Pflingstlager im bündnerischen Schiers besucht. > 53

Total verrückt nach «Fro Yo»

Es muss nicht immer Glace sein – die trendige Alternative heisst Frozen Yogurt und lockt mit süssen Toppings

Die genussvollste Abkühlung dieses Sommers erinnert an Softeis, ist aber aus gefrorenem Joghurt und wird mit frischen Früchten oder Süssigkeiten garniert: Das Frozen Yogurt.

VON SILVIA SCHAUB

Wer mag sich noch an Bubble Tea erinnern? Im Sommer 2012 waren die quietschbunten Getränke mit den lustigen Kügelchen, die man mit dem Strohhalm aus dem Plastikbecher schlürfte, der absolute Renner. Doch der Spuk war schon nach einem Jahr wieder vorbei. Dieses Schicksal dürfte einem anderen Phänomen kaum blühen, das sich derzeit geradezu epidemieartig verbreitet: Frozen Yogurt.

In Nordamerika ist das kühle Dessert, das kurz «FroYo» genannt wird, seit den 1970er-Jahren Kult und ein lukrativer Markt. Es gibt Ketten wie Pinkberry aus Kalifornien mit über 1000 Filialen in rund 20 Ländern oder Red Mango, die allein in New York Dutzende von Läden haben. Aber auch Yoomoo aus England ist derzeit auf Expansionskurs.

FÜR DAS TREND-PRODUKT werden Joghurt und Milch in Spezialmaschinen mit Luft aufgeschlagen und dann gekühlt. Das Ergebnis ist eine leichte Creme, die an Softeis erinnert und aus der Maschine in einen Becher gepappt wird. Das Interessante dann kommt oben drauf: das Topping. Die Garnitur macht das Dessert erst zum Hochgenuss. Von frischen Erdbeeren über Marshmallows bis zu Gummibärchen oder Brownies sind hier den persönlichen Vorlieben keine Grenzen gesetzt – aber auch dem Kaloriengehalt nicht.

Der Erste, der das Frozen Yogurt 2012 hierzulande mit der Eröffnung einer «Yoomoo»-Filiale in Zürich bekannt gemacht hat, ist der schweiz-kanadische Gastronom Wolf Wagschal. Seither boomt die süsse Köstlichkeit und überall schießen neue Anbieter aus dem Boden. In Zürich zum Beispiel gibt es seit kurzem den Wonderpots-Shop im Food Market von Jelmoli. Im letzten Jahr haben Barbara Sommer und Plinio Bachmann das Frozen-Yogurt-Lokal «I love Leo» an der Oberdorfstrasse eröffnet. In Bern buhlen neben einer «Yoomoo»-Filiale im Westside und in der Energy Kitchen Bar im Loeb auch Joli Mont im Progr um Kunden. Letzteres wirbt mit «Frozen Yogurt auf Berndeutsch». Hier ist von der verwendeten Milch bis zum Zwetschgenkompott alles Bio.

Der Luzerner Stefan Kaufmann tourt mit seiner mobilen Freezy Cow, einem Dreirad-Stand, durchs ganze Land.



Frisch und fruchtig: Frozen Yogurt mit Toppings.

GETTY IMAGES

REZEPT FROZEN YOGURT VON TANJA GRANDITS

500 ml Vollmilchjoghurt
60 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
2 Eiweisse

1. Das Joghurt in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank **sechs Stunden abtropfen lassen**, bis das Joghurt die Konsistenz von Quark angenommen hat.
2. Joghurt mit Zucker und Vanillemark vermischen. Die **Eiweisse schaumig schlagen**, darunter ziehen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Mit Airstream-Caravans ist Yummy-Frozen-Yogurt ebenfalls in der ganzen Schweiz unterwegs.

Und natürlich sind mittlerweile auch die Grossverteiler und Glace-Hersteller wie Frisco oder Lusso auf das boomende Geschäft aufgesprungen, das bereits rund 10 Prozent des weltweiten Tiefkühl dessertmarktes abdeckt. Anders als bei Anbietern wie Yoomoo oder I love Leo, wo man sich das Dessert selbst zusammenstellen kann, sind sie im Grosshandel schon fixfertig.

DIE STICHWORTE «gesund und frisch» tauchen in diesem Zusammenhang immer wieder auf. Frozen Yogurts werden gerne als kalorienarme Glace-Alternative angepriesen. Das ist es aber laut Ernäh-

«Ich sehe noch viel Entwicklungspotenzial, etwa mit Pop-up-Stores oder Shops in Einkaufszentren.»

WOLF WAGSCHAL, GASTRONOM

rungswissenschaftlern nicht. Auch wenn das Dessert viel Kalzium und gesunde probiotische Kulturen enthält, ist der Zuckergehalt ähnlich hoch wie bei einer Rahm-Glace. Dennoch scheint das Dessert vor allem bei den Frauen anzukommen. Geschätzte 65-70 Prozent der Abnehmer sind weiblich. «Sie mögen dieses Dessert, weil es wenig Fett und vor allem die Nature-Variante weniger Zucker enthält», entgegnet Wolf Wagschal. Vorausgesetzt man macht das Frozen Yogurt nicht mit süssen Toppings zu einer Kalorienbombe.

Wer garantiert auf der fruchtigen und gesunden Seite sein will, kann das Frozen Yogurt auch selbst herstellen. Spitzenköchin Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel, eine Liebhaberin dieses kühlen Desserts, zeigt, wie einfach das geht (siehe Rezept). «Ich liebe cremiges Nature-Joghurt, kein Wunder, hat es mir die gefrorene Variante genauso angetan», sagt sie. Statt kalorienreiche Toppings zu verwenden, mag es die «Gault Millau»-Köchin des Jahres 2014 lieber fruchtig: «Am liebsten mit süssen Him- oder Blaubeeren, schliesslich soll man bei einem Frozen Yogurt die Milchsäure noch herausschmecken können.»

EIN KURZER HYPE dürfte also dem Frozen Yogurt kaum beschieden sein. «Ich sehe noch viel Entwicklungspotenzial etwa mit Pop-up-Stores während des Sommers und Ganzjahres-Läden in Einkaufszentren», betont Gastronom Wolf Wagschal. Schon bald will er 100 % zuckerfreie Frozen-Yogurts-Varianten und auch solche für Veganer auf den Markt bringen.

ENTKORKT

1834 2011: EIN ZWEIFELT-MERLOT AUS ZÜRICH RIESBACH

Nach unserer hier vor 14 Tagen beschriebenen Landpartie auf dem Zürcher Rhein kehren wir in die Limmatstadt zurück, denn auch hier gibt es etwas zu feiern. Nein, keinen neuen Weinweg vom Hauptbahnhof zum Bellevueplatz, aber einen neuen Wein. 1834 heisst er schlicht, was zusammen mit dem Jahrgang etwas verwirrend wirkt. Wir nennen ihn darum immer bei seinem Vollnamen, der auf der Rücketikette steht. Auch hier erfährt man allerdings leider nicht, dass der Zweifelt Merlot aus einer vor fünf Jah-

ren neu bestockten Parzelle an der Burghalde in Zürich Riesbach stammt. Marc Landolt sieht den neuen Wein als Hommage an die 180 Jahre alte Tradition des von ihm in sechster Generation geleiteten Familienbetriebs in Zürich Enge. Offiziell aus der Taufe gehoben wird der 1834 am kommenden Donnerstagabend von der bekannten Weinkolumnistin und Sommelière Shirley Ann Amberg im Rahmen von «Swissness», einer öffentlichen Weinpräsentation in der Vinothek Landolt (nähere Infos auf www.landolt-weine.ch).

Der **1834 Stadt Zürich Zweifelt Merlot 2011**, der nach der Aufgabe der eigenen Kellerei an der Brandschenkestrasse als einer der ersten Weine von der befreundeten Weinkellerei Zweifel in Zürich Hönegg gekeltert wurde, gefällt uns ausgesprochen gut: dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, strenges Tannin, lang; markanter, charaktervoller Wein, der ein bisschen an Österreichs grosse Rotweine aus dem Burgenland erinnert. Si-

cher einer der besten Weine aus der Stadt Zürich, die sich mit inzwischen wieder rund 13,5 Hektaren Reben zu Recht als Weinstadt bezeichnen darf. Allerdings gibt es vom 1834 zurzeit gerade mal 600 Flaschen, und es werden nie mehr als 1800 sein. Als rarer Wein hat er natürlich seinen Preis, doch ist dieser sicher gerechtfertigt. ANDREAS KELLER



1834 STADT ZÜRICH

ZWEIFELT MERLOT 2011
Produzent: Landolt Weine AG, Zürich
Herkunft: Stadt Zürich
Appellation: Zürichsee AOC
Rebsorte: Zweifelt, Merlot
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2021
Passende Gerichte: Kalbshaxen, Rindsschmorbraten, Sommerbock
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Landolt Weine AG, Bederstrasse 77, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, www.landolt-weine.ch, Fr. 35.-