

# LIFESTYLE



Schriftstellerin  
Ilma Rakusa  
in ihrem Kokon auf  
dem Zürichberg. > 46

## Sommer in der Flasche

Die Limonade hat ihr Image entstaubt und wird mit neuen Kombinationen zum Trendgetränk

Spätestens seit trendige Cafés und Szene-Bars wieder Limonade anbieten, wächst die Lust, sie auch selber herzustellen.

VON DIANA BULA

Auf dem Gipfel nach einer schweisstreibenden Wanderung oder an einer Party auf einer Dachterrasse mitten in der Stadt: Es gibt viele perfekte Limonaden-Momente. Usch von der Winden geniesst das Getränk am liebsten an heissen Sommertagen im Schatten jenes Baumes, an dem die Früchte gereift sind und ihm nun den Geschmack geben. Die Wiesbadnerin hat ein Rezeptbuch über das Getränk geschrieben, «das die Sonne einfängt». Schon bei der Zubereitung überkomme sie jeweils gute Laune, sagt sie. Gut erinnert sie sich an die erste Limonade: «Grossmutter hatte sie zubereitet.»

Vielleicht galt Limonade deshalb eine Zeit lang als verstaubt, zudem als zu süss und zu klebrig. Doch nun ist sie wieder salonfähig, ja, sogar hip. Auch dank neuer Geschmacksrichtungen und fair gehandelter Zutaten sowie des Retro-trends. Sebalter, der für die Schweiz am Eurovision Song Contest in Kopenhagen 64 Punkte holte, trinkt am liebsten «Gazosa», eine Tessiner Limonade. Das Appenzeller Unternehmen Goba AG produziert seit 1940 Limonaden mit Cola-, Orange-, Citro- und Grapefruit-Geschmack; seit 1999 entwickelt die Firma unter Gabriela Manser aber auch «zeitgemässere Varianten» – mit weniger Zucker. 2002 kam der erste Durstlöcher dieser Art auf den Markt: «Flauder». Die Kräuter für ein Extrakt, das darin steckt, wachsen im Toggenburg – «und irgendwann vielleicht in Appenzell», wie Geschäftsleiterin Gabriela Manser sagt.

VON DEUTSCHLAND schwappen Limonaden in die Schweiz, deren Inhalt «natural» und «bio» sein soll. Manche der neuen Produkte sind so schön gestaltet, dass die Flaschen fast zu schade fürs Altglas sind. Aufgestellt auf dem Fensterbrett, machen sich «Bionade», «Aloha», «Now», «Bios» und wie sie alle heissen als Vase ganz gut. Die Namen der Produkte zeigen: Hier handelt es sich um Getränke, die Ferienstimmung versprechen, trendy und gesund sein wollen. Holunder-Traube, Apfel, Lemongrass, Sweet Mandarin, Birne-Hopfen: Die Palette der Geschmacksrichtungen der Süssgetränke macht die Wahl heute zur Qual. Dabei hatte die Ur-Limonade einst nur aus



Ferienstimmung hat einen Namen: Limonade.  
IRIS KACZMARCZYK

### ■ LIMONADE MIT HIMBEEREN UND MELISSE

Zutaten  
6 Stängel Zitronenmelisse  
2 Beutel Fruchttete  
1 kg Himbeeren  
2 EL Rohrzucker  
1 Prise gemahlener Anis  
400 ml Mineralwasser  
Saft von zwei Zitronen

Die Zitronenmelisse waschen. Den Tee zubereiten, mit den Zitronenmelissenblättern mindestens 30 Minuten ziehen lassen, kaltstellen. Die Himbeeren waschen und grob hacken. Himbeeren, Zucker und Tee kräftig pürieren. Anis zugeben und alles gut verrühren. Mit Mineralwasser und Zitronensaft aufgiessen.

Wasser und Zitronensaft bestanden. Genauer: Limonensaft. Er war es auch, welcher der Limonade ihren Namen gab. «Der Genuss von Limonade blieb vorerst den Wohlhabenden vorbehalten, die Ingredienzien waren kostspielig», schreibt Usch von der Winden in ihrem Buch «Limonaden, Sommerdrinks und Sorbets».

DEN DURCHBRUCH schaffte die Limonade im 19. Jahrhundert – als Lemon Squash, einem Gemisch von Wasser, Zitronensaft und Zucker. Was so beliebt war, wurde eines Tages industrialisiert: Johann Jacob Schweppe entwickelte ein Verfahren, mit dem er Wasser mit Kohlensäure versetzen konnte. Geschaffen war das prickelnde Trinkvergnügen.

Weil Selbermachen ebenso im Trend liegt wie alles, was retro ist, geben auf Foodblogs talentierte Hobbyköche Rezepte für selbst gemachte Limonaden preis. In den Regalen von Bücherläden liegen Neuerscheinungen, die ins Limonademachen einführen. Von der Winden ist nur eine der Autoren. Wie einst ihre Oma verwendet sie Zitronen für Limonaden, aber auch vieles mehr: Kakusfeigen, Kürbis, Kirschen, Matcha-Tee, Pfeffer und Petersilie. «Ich probiere für mein Leben gern neue Kombinationen aus», sagt von der Winden.

SOBALD DIE TEMPERATUREN sommerlich sind, steigt die Lust auf erfrischende selbst gemachte Süssgetränke. Tipps von

der Buchautorin kommen da sehr gelegen: Den Zucker – die Menge lässt sich je nach Vorliebe variieren – sollte man in wenig Wasser auflösen und erst dann unter die Zutaten mischen. Tipp zwei: Die Eiswürfel nicht direkt ins Getränk geben, sondern besser den Krug im Wasserbad kühl stellen. Usch von der Winden: «Sonst wird die Limonade verwässert.» Noch eine adrette Aufmachung – und fertig ist die Limonade: Ein Joghurtglas nehmen, eine Schleife drumbinden, Limonade einfüllen, ein lauschiges Plätzchen suchen. Prost!

Usch von der Winden: Limonaden, Sommerdrinks und Sorbets, Edition Fackelträger 2014, 112 S., Fr. 27.90

### ■ ENTKORKT

#### AM WENDEKREIS DES KREBSSES

Vor acht Tagen stand die Sonne am Himmel kurz still, um am Wendekreis des Krebses den Lauf zurück nach Süden zu beginnen: Schon 2008 benutzte ich das Stillstehen der Sonne (lat. «solstitium»), um den Solstice der Domaine de Lauzières vorzustellen. Heute komme ich darauf zurück, denn es geschah viel in den letzten sechs Jahren. Gut war der Wein der Domaine de Lauzières zwar schon immer, aber in letzter Zeit ist er noch besser geworden. Die Wende kam nach dem tragischen Unfalltod des Genfer Mitbesitzers Gérard Pillon im Jahr 2012, nach welchem dessen Partner Jean-Daniel Schlaepfer sich praktisch von einem Tag auf den anderen nach Südspanien absetzte und die Verantwortung für Lauzières Pillons Sohn und Erben Christophe überliess. Der im Immobilien-Business tätige junge Pillon nahm sofort eine umfassende Sanierung des Weinguts an die Hand: Gebäulichkeiten wurden renoviert, Rebberge, Olivenhaine und Wege instand gestellt und der Weinkeller komplett modernisiert. Bei sämtlichen Arbeiten konnte Pillon auf ein eingespieltes, hochmotiviertes Team zählen, insbesondere auf den Rebmeister François Marsille und die Kellermeisterin Noémie Schudel. Das Resultat ist sichtbar und spürbar: Nicht nur das Design der Flasche wirkt frischer und moderner, sondern auch deren Inhalt. Der soeben auf den Markt gekommene **Solstice 2010** unterscheidet sich stilistisch von seinen Vorgängern recht deutlich: Dunkles, nur wenig gereiftes Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, präsen Säure, strenges, kräftiges Tannin, lang; attraktiver, noch etwas verschlossener Wein. Liebhaber des alten Stils mögen den Charme der Unperfektheit vermissen, der den Weinen einen ganz eigenen Reiz verlieh. Doch das sind Tempi passati. ANDREAS KELLER



#### SOLSTICE 2010

**Produzent:** Domaine de Lauzières, Mouriès (F)  
**Herkunft:** Provence  
**Appellation:** Les Baux-de-Provence AOP  
**Rebsorte:** Grenache, Syrah, Mourvèdre  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis Ende 2020  
**Passende Gerichte:** Provence-Risotto, Lammgigot, Ziegenkäse  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Domaine des Balisiers, Route de Peney-Dessus 12, 1242 Sati-gny, Tel. 022 753 19 58, www.balisiers.ch, Fr. 22.–

### ■ AUFGETISCHT

## Punkte braucht hier keine

#### RESTAURANT CHAPPELI, GRENCHEN

Wir befinden uns ein gutes Stück oberhalb Grenchens, gleich am Waldrand, in einer kleinen Geländesenke. Gegenüber erhebt sich ein schmuckes Kirchlein, das dem «Chappeli» den Namen gibt. Die Szenerie ist ausgesprochen lauschig; so mögen wir nicht böse sein, dass die Geländefalte, die das Kirchlein trägt, möglicherweise den Blick aufs Alpenpanorama versperrt. Das Restaurant, ein stilvoll ausgestatteter Neubau, ist das Reich von Janine Hausmann und Christoph Köhli. Sie hatten zuvor den «Kunsthof» in Uznach auf 16 «Gault Millau»-Punkte hochgekocht, dann wurden ihnen die Strapazen der Punkteküche zu viel. Zum Glück verlernt man deswegen die Kochkunst nicht, und so steht denn das «Chappeli» wenige Monate nach der Neueröffnung bereits in den Adressbüchern der Gourmets. Besonders empfehlen würden wir das 4-Gänge-Menü (Fr. 72.–) mit einer Entenleber-Terrine mit Zwiebel-Confit und knusprigem Baguette sowie einer Tranche vom Jura-Kalbssteak mit Champagner-risotto, grünen Spargeln und frischen Morcheln. Nicht zu erwähnen vergessen möchten wir die hausgemachten Glacen und den lauwarmen Schokoladensavarin. STEPHAN THOMAS



Gastgeber Janine Hausmann und Christoph Köhli vom Restaurant Chappeli, Allerheiligenstrasse 218, 2540 Grenchen. Tel. 032 653 40 40, www.chappeli-grenchen.ch. Geöffnet: täglich ab 9.30 Uhr. Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

**KÜCHE** Klassisch  
**SERVICE** Kompetent und aufmerksam  
**AMBIENTE** Sachlich-modern, kleine Terrasse  
**PREISE** A la carte angemessen, 4-Gänge-Menü Fr. 72.–

### ■ SO STIMMTS



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

Kürzlich feierten wir bei Bekannten die kürzeste Nacht mit einer Party. Es stellte sich heraus, dass die Gastgeberin gleichzeitig ihren runden Geburtstag feierte. Soll ich ihr nachträglich etwas schenken?

HÄTTE ES IHRE BEKANNTE auf Geschenke abgesehen, hätte Sie den Abend sicher als Geburtstagsfeier deklariert. Wahrscheinlich war es ihr einfach wichtig, mit lieben Menschen zusammen einen Abend zu verbringen. Wenn es Ihnen am Herzen liegt und Sie eine passende Idee für ein Geschenk haben, dann nur zu. Doch erwartet wird es bestimmt nicht. Sie können die Gastgeberin auch mit einem Blumenstraus und einer Dankeskarte nach der Party überraschen. Oder wie wäre es mit einer Gegeneinladung zum Brunch bei Ihnen, wo Sie das Geburtstagskind kulinarisch so richtig verwöhnen?

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