

# LIFESTYLE

## Ein Saft mit Schuss

Der Apfelschaumwein Cider schmeckt nicht so sauer wie Apfelwein oder so herb wie Bier

VON PETER HUMMEL

Mittlerweile wachsen hierzulande zwar auch Kiwis. Doch die Schweiz ist ein Apfelland par excellence. Deshalb ist sie auch ein Land der Apfelsäfte – von süss wie Süssmost bis sauer wie der Apfelwein. Als Mittelding ist insbesondere in vielen Ausflugsbeizen der Ghürotne populär – eine vor Ort gemachte Mischung aus süssem und saurem Saft. Er ist eine Annäherung an die nur im Herbst erlebbare Gaumenfreude des unpasteurisierten Süssmosts im kurzen moosierenden Gärstadium, wo sich Süsse und Säure die Waage halten.

Ausserhalb der Mostsaison ist dieser Hochgenuss am ehesten mit einem Cider zu haben – der aber in der Schweiz keine Tradition hat und deswegen bis in die 1990er-Jahre kaum bekannt war. Weil es in der Westschweiz kaum mehr Mostereien gibt, wird hier gelegentlich Cidre französischer Provenienz (cidre bouché) getrunken. Als Cidre (Französisch) oder Cider (Englisch) hat Apfelwein im einstigen keltischen Kulturraum von Nordspanien über die Normandie bis Irland eine lange Tradition. Heute hat er in der angelsächsischen Welt seinen festen Platz.

**NUN IST DIESER APFELBRÄU** auf dem Sprung zum globalen In-Getränk. Cider kommt insbesondere bei Frauen gut an – wohl, weil er nicht so sauer wie Apfelwein und nicht so herb wie Bier schmeckt. Er ist in den Qualitäten von Medium dry bis Extra strong, mit 3,5 bis über 10 Alkoholprozenten erhältlich. Ganz klar ist Cider mehr als Alternative zu Bier als zu Apfelsäften positioniert. Dank Aufzuckerung, Aromatisierung oder/und mehr Kohlensäure ist er aber ungleich prickelnder und süffiger als der traditionelle Schweizer Apfelwein.

Schweizer Mostereien wollten lange nichts von solch «künstlichen» Produkten wissen, nachdem sie immer die Naturreinheit ihrer Produkte in den Vordergrund gestellt hatten. Doch der sinkende Absatz von Apfelwein und das gleichzeitig rasante Aufkommen der Alcopops liess eine Neupositionierung insbesondere des Apfelweins vordringlich erscheinen – weg von seinem «Säftler»-Image, vom Trunk der Schützen, Schwinger und Turner.

Das 100. Firmenjubiläum war für die Mosterei Möhl in Arbon 1995 der Anlass, etwas Neues zu wagen: Zum einen lancierte sie den in der Flasche geze-



Immer beliebter als sommerlicher Durstlöcher: Cider.

ISTOCKPHOTO

### ■ MOST – SAFT – SCHORLE – CIDER

> Völlig «unprozessiert» kommt jeweils im Herbst der frische Saft ab Presse in die Flasche.

> Der Grossteil der angebotenen Apfelsäfte oder Süssmoste hingegen (ob klar oder trüb) wird aus

Konzentrat rückverdünnt und meist mit Kohlensäure versetzt.

> Apfelschorlen werden für mehr Spritzigkeit mit Wasser gemischt.

> Den meisten der heute angebotenen Schweizer Apfelweine wird zur Milderung des Aromas Süssmost beigemischt. Ihr Alkoholgehalt beträgt etwa 4% – im Gegensatz zu den durchgegorenen,

wirklich sauren Säften mit bedeutend mehr Volumenprozenten.

> In jene Stärkenklasse fallen mit ca. 7% auch die Apfelschaumweine.

> Die beschriebenen Schweizer Cider bestehen aus Apfelwein mit etwas Süssmost und haben 5% Alkoholgehalt.

nen Apfelschaumwein Jean-Georges als Premiumprodukt, zum andern das Pubgetränk Swizly: Der erste «Apfelwein», der mit einem englischen Cider zu vergleichen war – dank Versüssung mit Hollendersirup immerhin noch ein redliches Naturprodukt. Nicht zuletzt dank der Ethno-Retro-Aufmachung wurde er auf Anhieb zu einem Volltreffer.

**DEM ETHNO-LOOK** des Swizly noch ein draufgesetzt hat die Kobelt Cider Manufaktur in Marbach im Rheintal: Mit Bartli's wollte die kleinste gewerbliche Schweizer Mosterei den grossen Betrieben im Thurgau und der Zentralschweiz zeigen, «wo Bartli den Most holt». Auch sie wollte nahe beim Naturprodukt bleiben – mit dem Hauch von Bergamotte verlieh sie dem Bartli's ebenfalls eine spezielle Note, die im Nu auf grossen Anklang stiess. Zum Renner in regionalen Biershops und Pubs wurde dieser zweite Cider aber vor allem wegen seiner Aufmachung: Von den grünen Fläschchen prangen wahre Charakterköpfe, eben die Bartli (Bartrträger).

Leider reichte aber das beschränkte Vertriebsnetz und Werbebudget der beiden Ostschweizer Betriebe nicht, um ihren Swiss Cider wirklich zu einem landesweiten oder gar internationalen In-Getränk zu machen. Den grossen Brauereien gelang dies aber mit eigenen Ciders wie Bulmers, Magners, Strongbow.

**DERWEIL FRAGT SICH** die auch in der Schweiz zunehmende Anzahl Cider-Liebhaber, ob die jüngste Cider-Welle, die in den USA in den letzten Jahren losgetreten wurde, auch auf den alten Kontinent überschwappt. In den Staaten erfreuen sich nämlich nach den Micro Breweries die Craft Cideries grosser Blüte – inzwischen dürften über 200 «artisanal» produzierte Ciders im (regionalen) Handel sein. Nachdem mit einigem Verzug die Kleinbrauereien auch in der Schweiz wieder im Aufwind sind, darf man gespannt sein, ob auch die eigentlich verschwundenen Kleinmostereien als «Cideries» eine Renaissance erleben werden.

Erste Anzeichen gibt es. Die Hochstamm Seetal etwa, die ansonsten vor allem auf sortenreine Säfte setzt, hat auch einheimischen, in kleinen Chargen hergestellten Cidre im Sortiment. Und auch die Cidrerie du Vulcaïn aus dem freiburgischen Le Mouret hat einen Cidre de soif im Angebot. Höchst erfolgreich noch dazu: Die Produkte der Cidrerie werden inzwischen bis nach Japan und Kanada exportiert.

### ■ ENTKORKT

#### EDLE TOSKANER

Vor einiger Zeit traf auf Empfehlung einer Zürcher PR-Agentur zwei edle Toskaner bei uns ein und baten um wohlwollende Aufnahme. Nein, es handelte sich nicht etwa um neureiche Super-Toskaner, die mit ihrer französischen Blutauffrischung protzten, sondern um altaristokratische Vertreter aus dem berühmten Geschlecht der Brunelli, das seit Jahrhunderten in der Gegend von Montalcino heimisch ist. Unauffällig chic kamen sie daher, der eine in einem cremefarbenen Anzug mit azurblauer Krawatte, der andere in einem dunkelgrauen Anzug mit florentinerröter Krawatte gewandet. Beide schienen etwa gleichaltrig zu sein und befanden sich in den besten Jahren. Natürlich nahmen wir die Toskaner gerne auf, gaben ihnen klimatisierte Zimmer und vergassen sie prompt, so diskret waren sie. Doch die Zürcher PR-Agentur hakte sehr indiskret nach: «Wir haben Ihnen Anfang Dezember zwei Brunelli di Montalcino zur Degustation zugesendet. Gerne möchte ich bei Ihnen kurz nachfragen, ob Sie bereits Gelegenheit hatten, die beiden Weine zu degustieren, wie sie Ihnen geschmeckt haben und ob Sie eine Möglichkeit sehen, darüber zu berichten?»

Normalerweise werfen wir solch hartnäckige E-Mails weg. Wir haben die Weine nicht bestellt und fühlen uns gar nicht zum Schreiben verpflichtet. Doch in diesem Fall tun uns die Toskaner fast etwas leid. Deshalb hier unsere Degustationsnotiz zum cremefarbenen etikettierten **Brunello di Montalcino 2007** der Tenuta La Poderina: Dunkles, gereiftes Rot; Aromen von eingelekten roten Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges Tannin; sehr schöner, wenn auch etwas opulent wirkender Wein mit viel Charme. Eleganter und stilvoller ist die dunkelgrau etikettierte Riserva Poggio Abate 2007, allerdings hat sie auch einen stolzen Preis (18 Punkte, Fr. 65.–). **ANDREAS KELLER**



**BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**  
**Produzent:** Tenuta La Poderina, Castelnuovo dell'Abate (I)

**Herkunft:** Toskana

**Appellation:** Brunello di Montalcino DOCG

**Rebsorte:** Sangiovese

**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2020

**Passende Gerichte:** Wachtel, Bistecca fiorentina, Wildschweinbraten

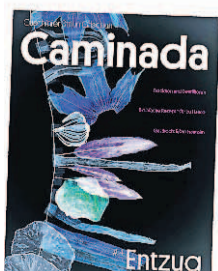
**Bewertung:** 17,5 Punkte

**Bezugsquelle:** Buonvini AG, Zeughausstr. 67, 8004 Zürich, Tel. 043 444 74 74, www.buonvini.ch, Fr. 40.–

### ■ AUFGEFALLEN

Das Wort weckt Widersprüche: **Entzug**. Genau unter diesem Motto steht das **neueste Magazin von Spitzenkoch Andreas Caminada**. Wenn man beim Kochen einer Speise die Flüssigkeit entzieht, kann das durchaus interessant werden. Entzug kann aber auch die Kreativität anregen, wie das Interview mit Schwedens Spitzenkoch **Björn Frantzén** zeigt. Und Sensoriker **Patrick Zbinden** entschlüsselt zum Thema ein paar Formeln. Das Magazin wird man auch sonst nicht so schnell weglegen – denn darin findet man einfache Rezepte zum Nachkochen. (SC)

Magazin Caminada, erhältlich in ausgewählten Buchhandlungen oder unter [www.andreascaminada.com](http://www.andreascaminada.com), Fr. 28.–.



### ■ AUFGETISCHT

#### Fürs Gemüt

**RESTAURANT BÄREN, DÜRRENROTH BE**

Schon im 16. Jahrhundert wurde hier gewirtet, der heutige Holzbau steht seit 1752 und ist vorzüglich erhalten. Vor einigen Jahren wurde der «Bären» in Dürrenroth denn auch zum «Historischen Restaurant» des Jahres gekürt. Das Kreuz auf der gegenüberliegenden Strassenseite, ein ebenso schmucker Sandsteinbau aus dem Jahr 1806, ist als Hotel-Dépendance dem Bären angeschlossen. Im Innern des Hauptgebäudes verbreiten getäferte Stuben und ein Kachelofen Gemütlichkeit. Der Belle-Époque-Saal im Obergeschoss ist von einer für viele Emmentaler Restaurantsäle charakteristischen Grandezza. Im Sommer wird bei gutem Wetter draussen aufgetischt, wo man zwischen «Bären», «Kreuz» und Kirche vor einer idyllischen Kulisse tafeln kann. Dank Küchenchef Torsten Bolz ist das Bären-Restaurant ei-



**Volker und Chantal Beduhn vom Romantik-Hotel Bären, Dorf, 3465 Dürrenroth. Tel. 062 959 00 88, www.baeren-duerrenroth.ch. Geöffnet: 365 Tage morgens bis abends geöffnet.**

**KÜCHE** Klassische Gourmetküche

**SERVICE** Freundlich und aufmerksam

**AMBIENTE** Traditionell; idyllische Terrasse

**PREISE** Drei Menus, 3 bis 6 Gänge, Fr. 55.– bis Fr. 100.–

nes der besten im Emmental und erhält vom «Gault Millau» 14 Punkte. Die Menus nennen sich «Speise-Reise», «Regio-Menu» und «Vital-Menu», wobei hier Bolz trotz Verzicht auf Fleisch, Laktose und Gluten eine inspirierte Speisenfolge zustande bringt. Wer Fleisch mag, muss dennoch nicht darben. Beim Rindstatar mit Tamarillo überzeugt die gelungene Kombination; originell auch die Präsentation des fast kugelförmig zurechtgemachten Gerichts. Überrascht werden wir von der Mariage aus Pulpo und Chorizo-Sauce, aber die beiden gegensätzlichen Elemente vertragen sich aufs Beste. Das Spanferkel kombiniert Bolz mit Bohnen und Fregola Sarda, den schottischen Lachs mit schön bissfestem Risotto und Sesam-Mayonnaise. Das Dessert zielt direkt auf Gemüt: Eine Aprikosentarte mit weisser Schokolade und Karamell, wie oft im «Bären» auf einer Schieferplatte serviert, lässt Kindheitsträume aufleben.

STEPHAN THOMAS