

Nichts geht über das Original

Coca-Cola hat eine Neue. Mit dem grünen Öko-Coci Life gibt es nun vier ähnliche Versionen. Erkennt man überhaupt einen Unterschied? Die «Schweiz am Sonntag» hat sie blind verkostet

VON ALEXANDRA FITZ
UND MARTINA ODERMATT

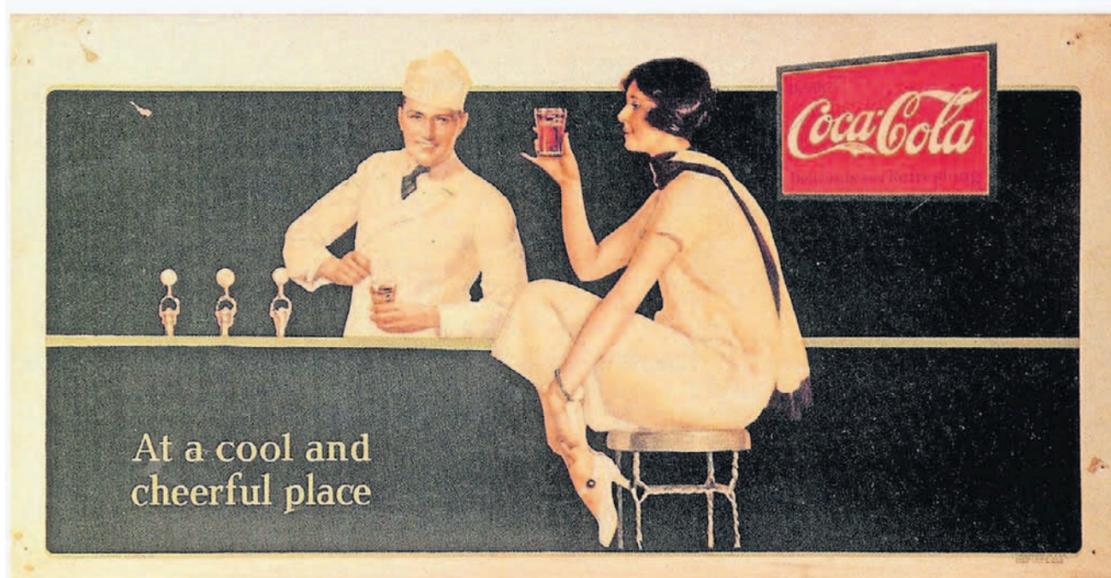
Man hasst es, oder man liebt es. Beim dunkelbraunen Zuckerwasser scheiden sich die Geschmäcker. Aber auch die Liebhaber des Erfrischungsgetränks sind sich uneinig. Die Zuneigung zu einer Coke-Version erinnert an ein radikales Glaubensbekenntnis: Die Vertreter sind oft fanatisch, lassen keine andere Cola-Variante gelten, ja, sie ziehen für sie fast in einen Kreuzzug. Die Feindseligkeit zwischen Cola- und Pepsi-Trinkern wollen wir hier gar nicht erst heraufbeschwören.

Obwohl es Millionen Coca-Cola-Fans gibt und man auch im kleinsten Bretter-Schuppen-Lädli auf der entlegensten Insel zwischen all dem Unbekannten immer einen kühlen, braunen Saft aus dem Ami-Land findet, verliert das bekannteste Süssgetränk an Renommee. Die heutige Gesellschaft will gesund leben, bevorzugt wieder Wasser, natürliche und weniger gezuckerte Produkte. Das Unternehmen hat reagiert und bringt nun die vierte Sorte aus der Coca-Cola-Familie mit dem Namen «Life» auf den Markt. Die Neue hat 36 Prozent weniger Zucker als die Herkömmliche und 27 Kalorien/100ml statt 42. Sie wird mit dem Süsstoff Steviolglycoside, der aus der Stevia-Pflanze gewonnen wird, gesüsst. Herkömmlichen Zucker braucht es trotzdem, da der Süsstoff allein etwas nach Lakritze schmeckt und den originalen Geschmack trüben würde. Das Getränk soll mit seiner grünen Etikette nachhaltig und gesund rüberkommen.

WIE SCHMECKT die Öko-Coke? Kann man die vier Sorten überhaupt auseinanderhalten? Die «Schweiz am Sonntag» wollte es wissen. Vorweg: Die Jury hat gänzlich versagt. Die Getränke waren gekühlt und wurden in Bechern serviert. Ja, wir wissen, der Grossteil der Fans ist sich einig: Cola schmeckt am besten aus der Dose. Aber es war ja eine Blindverkostung. Für die Tester (Stefan Künzli, Raffael Schuppisser, Yannick Nock, Silvia Schaub und Alexandra Fitz) war es äusserst schwierig, die Sorten herauszuschmecken.

Einige Aussagen: «Je wärmer das Zeug, umso schlimmer wird es», «Das schmeckt ja plötzlich ganz anders», «Kaum zu unterscheiden», «Der Bodensatz schmeckt bei allen etwas fahl» – und Würgegeräusche. Lediglich eine Person hat alle Sorten erkannt, der Rest hatte einen oder gar keinen Treffer. Das süsse Original siegt, die künstliche Leichte verliert.

ÜBERRASCHEND: Die natürliche Neue schneidet sehr gut ab und wird als der Originalen am ähnlichsten empfunden und sogar mit ihr verwechselt.



Einst war Coca-Cola ein Symbol für den westlichen Lebensstil (Werbeplakat von 1926). HO

■ DIE VIER SORTEN AUS DER COCA-COLA-FAMILIE IM VERGLEICH



Cola

DAS ORIGINAL

Ein richtiger Cola-Fan hat von ihr gezehrt, sich verliebt und ist ihr dann bis ans Lebensende treu geblieben. Auch wenn die Traditionelle immer mehr Konkurrenz erhalten hat: Die Alte hat es verdient zu gewinnen. Sie schmeckt süss, aber nicht künstlich süss. Es ist schwierig, sie vom neusten Produkt (Life) zu unterscheiden, die Art der Süsse ähnelt sich stark. «Sehr erfrischend», «natürliche Süsse», «die Beste!»

100 ml/42 Kalorien
Eine 3,3-Deziliter-Dose enthält etwa 8 Würfelzucker
Notendurchschnitt: 5,1 Platz 1

Cola Life

DIE NEUE

Eigentlich sollte sie ab morgen exklusiv im Coop erhältlich sein, aber sie trumpfte letzte Woche schon im Regal auf. Auf der Grünen liegt die Hoffnung: Sie soll laut Coca-Cola Schweiz eine eigene Zielgruppe – 35- bis 45-Jährige, die Wert auf Ernährung legen – gewinnen. «Life» hat gute Überlebenschancen. Sie kommt am ehesten an die originale Brause heran. «Sehr erfrischend», «normal, klebrig, süss und rund», «süss, zu süss, aber nicht chemisch. Schmeckt natürlich, muss das Original sein».

100 ml/27 Kalorien
Notendurchschnitt: 4,7 Platz 2

Cola zero

DIE WÄSSRIGE

Seit die bessere Variante von Cola ight vor acht Jahren lanciert wurde, ist sie auf dem Siegeszug und hat ihre Vorgängerin längst abgehängt. In der Schweiz macht die Coke zero bereits 28 Prozent des gesamten Cola-Umsatzes aus. Bei unserem Test aber schneidet sie nicht so gut ab: «Am wässrigsten», «Erinnert an Cola light», «Neutral, fast etwas fad». Ein Coke-zero-Trinker und -Liebhaber urteilt: «Schmeckt chemisch und leicht bitter, erinnert mich immer an eine Zahnarztpraxis.»

0 Kalorien
Notendurchschnitt: 3,7 Platz 3

Cola light

DIE KÜNSTLICHE

Sie hat es nicht leicht. Die Cola-Tüftler waren 1982 einfach noch nicht so weit. Laut dem Hersteller hat die Light-Variante einen «eigenen, einzigartigen Geschmack», sie sprechen auch von einem leichten Geschmack. Während Coke zero der klassischen Coke ähnlich schmecken soll. Die Werbung zielt auf Frauen. Der Grossteil ist sich einig, irgendetwas ist da anders: «Schmeckt chemisch, wie Cola mit Javelwasser», «komischer Nachgeschmack», «schmeckt am intensivsten, übertrieben».

0 Kalorien
Notendurchschnitt: 3,3 Platz 4

■ ENTKORKT

OTTENBERG GRAND CRU AOC?

Der Ottenberg oberhalb Weinfelden im Kanton Thurgau sorgt für Schlagzeilen. «Grand Cru aus Mostindien» titelt Chefredaktor Thomas Vaterlaus auf dem Cover der neusten Ausgabe von «Vinum». Und im Innern des Hefts meint er etwas vorschnell: «Der Hausberg von Weinfelden avanciert für Blauburgunder-Liebhaber endgültig zum Schweizer Grand Cru nach burgundischem Vorbild.»

Als Weinfelder Bürger auf dem Papier könnte ich ja stolz sein: Von der Autobahn bei Wigoltingen aus gesehen, erinnerte mich der Ottenberg schon immer ein wenig an den illustren Corton-Hügel bei Beaune im Burgund. Aber überprüfen wollte ich die Vaterlaus'sche These schon. Schliesslich ist einer der Vorzeigetriebe vom Ottenberg, das Schlossgut Bachtobel, von Anfang an Mitglied der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Also beschaffte ich mir die letzten sechs Jahrgänge des besten Pinot noir der vier Konkurrenten Bachtobel, Broger, Burkhart und Wolfer und degustierte sie blind, zusammen mit drei Koryphäen der Schweizer Weinszene. Das Resultat war verblüffend: Alle Weine bewegten sich tatsächlich auf sehr hohem Niveau, wobei Bachtobel und Wolfer vielleicht die Nase noch etwas weiter vorn hatten – zumindest beim aktuellen Jahrgang 2012.

Unser Kommentar zum **Pinot noir Grand Vin 2012** des Weinguts Wolfer ist zwar etwas ambivalent, aber häufig streiten sich ja die Degustatoren gerade über die grossen Weine: «Mittelkräftiges, jugendliches Rot; noch eher verschlossenes Bukett mit Noten von Mandelpaste, Safran, Curry; im Gaumen weicher Auftakt, präzise Säure, markantes, holzgeprägtes Tannin, würzig-rotfruchtige Aromatik, nachhaltig; noch nicht ganz harmonischer, umstrittener Wein.» 17 Punkte verdient er trotzdem – gleich viele wie die No 3 von Bachtobel. Lesen Sie mehr über die «Grands Crus» im «Swiss Wine Magazine», das Anfang März anlässlich der Schatzkammerpräsentation des Mémoire in Zürich erscheint (www.mdvs.ch).
ANDREAS KELLER



PINOT NOIR GRAND VIN 2012
Produzent: Weingut Wolfer, Weinfelden
Herkunft: Thurgau
Appellation: Thurgau AOC
Rebsorte: Pinot noir
Beste Trinkereife: jetzt bis 2022
Passende Gerichte: Speck und Bohnen, Rindsbraten, Käse
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Weingut Wolfer, Bründlerbergstrasse 15, 8570 Weinfelden, Tel. 071 622 26 41, www.wolferwein.ch, Fr. 29.– (ab März)

■ AUFGETISCHT

Alles, was die Region hergibt

Lömmenschwil, ein freundliches Dorf an der Grenze der Kantone Thurgau und St. Gallen, ist nicht der Ort, wo man ein Epizentrum der gehobenen Gastronomie vermuten würde. Doch hier finden sich gleich zwei Lokale der Oberklasse (15 bzw. 16 «Gault Millau»-Punkte), und die «Neue Blumenau» kann eine stolze Ahnengalerie an Köchen vorweisen. Den Ruf des Lokals begründet hat der Terroirkoch Thuri Maag, nach ihm wirkte hier Nenad Mlinarevic, der jetzt im Park Hotel Vitznau Furore macht. Seine Nachfolgerin Bernadette Lisibach wurde nun verdientermassen zur Köchin des Jahres gekürt. Das Handwerk hat die gebürtige Luzernerin vor allem in der «Chesa Pirani» in La Punt erworben. Ihren Erfolg feiert sie mit einem «Menu signature», wo

alles drinsteckt, womit sie ihre Küche definiert. Da gibt es Randen und Meerrettich aus dem eigenen Garten, Totentrompeten, Ribelmals-Pouletschenkel, Mörschwiler Rind und Thurgauer Apfelsorbet sowie anderes, was die Region hergibt. Hervorragend – auf der Produktseite der Höhepunkt des Abends – ist ein äusserst zart geräuchertes Schweizer Felchenfilet zur Einleitung. Eine klassische, schlüssige Abfolge führt auf den Hauptgang zu, ein tadellos rosa gebratenes Entrecôte mit Geschnetzeltem vom Rind mit Schalotten, Kartoffelpüree und zweierlei Sellerie. Kein Zweifel, Bernadette Lisibach ist eine Institution in der Gegend. So sehr, dass der Postautochauffeur auch mal ausserplanmässig vor der «Blumenau» hält. STEPHAN THOMAS



Köchin Bernadette Lisibach vom Restaurant Neue Blumenau, Romanshornstrasse 2, 9308 Lömmenschwil. Tel. 071 298 35 70, www.neueblumenau.ch. Geöffnet: Di–Fr ab 11.30 und ab 18.30 Uhr, Sa ab 18.30 Uhr. Betriebsferien 15. 2.–3. 3.

KÜCHE Naturnahe Gourmetküche
SERVICE Zuverlässig und professionell
AMBIENTE Aussen Altbau, innen zeitgenössisch
PREISE u. a. Menü «Köchin des Jahres» Fr. 172.– (7 Gänge)

■ AUFGEFALLEN

Papier und eine Schere genügen, um Kunst zu produzieren. **Schnipp, schnapp, schon hat man einen Scherenschnitt.** Das muss nicht zwingend ein Alpaufzug sein. Was junge Künstler aus der alten Technik zaubern, lässt sich derzeit in einer **Ausstellung im Landesmuseum** (bis 19. April) bestaunen. Wer sich die verblüffende Welt der faszinierenden Schnittbilder nach Hause holen will, findet zum Beispiel bei Manor Tassen und Servietten, Wasserflaschen und Fondue-Caquelons. (SC)

