

# Süsse Sommerfrische

Wassermelonen gibt es nicht nur im Süden. Sie wachsen auch hier und versüssen uns den Alltag

VON SILVIA SCHAUB

Diese ist noch nicht ganz so weit», meint Christian Weber. «Sie klingt noch zu dumpf.» Der Landwirt aus Fischbach-Göslikon klaubt eine Wassermelone vom Feld, hält sie ans Ohr und klopft sorgfältig darauf. «Aber diese hier ist perfekt. Hören Sie? Das klingt, wie wenn man auf einen Tisch klopft.»

Es gibt für Weber noch ein paar weitere Merkmale, die ihm anzeigen, dass seine Melonen süss und saftig sind. Zum Beispiel, wenn das Blättchen am einen Ende der Kugel dürr wird. «Wir müssen jedes Jahr aufs Neue unser Gespür trainieren», erzählt er und lächelt verschmitzt. Da nützt es nichts, dass er mittlerweile sechs Jahre Erfahrung in Sachen Melonenzucht hat.

Als Spinner wurde er anfangs angeschaut, als er mit drei Kollegen mit dem Anbau von Wassermelonen begann. Diese Früchte kommen doch sonst aus den Tropen. Gleich doppelt falsch. Erstens gehören die Melonen botanisch zu den Kürbissen und sind somit ein Gemüse. Zweitens gedeihen die Melonen sehr wohl auch in unseren Breitengraden. «Aber sie sind extrem heikel», musste

Weber feststellen. Zu viel Nässe und Kälte ertragen sie schlecht, aber auch zu viel Trockenheit, wie sie gerade jetzt herrscht. Deshalb bewässert er seine Melonen derzeit in der Nacht mittels am Boden verlegten Tröpfenschläuchen, «damit sie keinen Schockeffekt durch das kalte Wasser erhalten».

**DAS GUTE WETTER** ist Bauer Weber trotzdem willkommen. So kann er diesen Sommer fast zwei Wochen früher ernten. Das sei wichtig, weil die ausländischen Melonen schon längst in den Läden sind. Dafür aber wird man seine bis in den Herbst hinein geniessen können. Und sie schmecken fein, sind wunderbar süss und noch leicht knackig. Das schätzen viele Kunden, die Webers Wassermelonen in seinem Hofladen, in den Volgfamilialen der Region oder über LeShop kaufen.

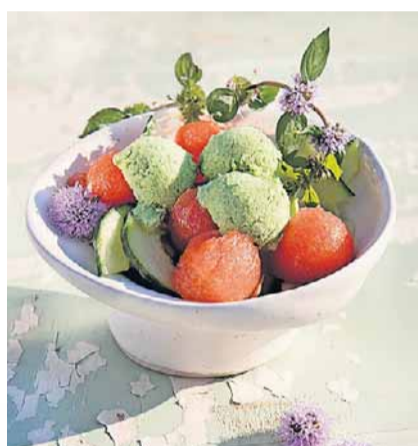
Noch vor ein paar Jahren belieferte er auch die Grossverteiler. Doch die gehen inzwischen lieber auf Nummer sicher und setzen auf ausländische Melonen. «Die letzten zwei Jahre waren schlecht», sagt der innovative Bauer, der neben Spargeln, Erbsen, Bohnen oder Kürbis auch Gajibereen kultiviert. Deshalb sind Webers drei Kollegen wieder aus der Melonenzucht ausgestiegen. So

ist er nun der einzige Wassermelonenanbauer der Deutschschweiz. Auch anderen Schweizer Melonenproduzenten war das Risiko zu gross. Etwa dem Betrieb der Familie Ritzmann im zürcherischen Flaach. Nachdem Migros als Abnehmer ausstieg, bauen sie ihre Zuckermelonen nur noch für den Direktverkauf an.

**DABEI WÄRE DIE NACHFRAGE** durchaus vorhanden. Schliesslich gehören Melonen zum Sommer wie ein Besuch in der Badi. Insbesondere die Wassermelonen, die neben den Honig- und Zuckermelonen in der Schweiz erhältlich sind. Sie ist mit ihrer grünen Schale und dem roten

Fruchtfleisch der Klassiker schlechthin. Manche können bis zu 20 Kilogramm schwer werden. Christian Webers Melonen der Schweizer Züchtung «Swiss Melody» werden allerdings nur 1½ bis 2 Kilo und haben überdies kaum Kerne. Da sie zu 95% aus Wasser bestehen und fast keine Kalorien haben, sind sie nicht nur ein toller Durstlöcher an heissen Tagen, sondern auch ein Diät-Food. Im weissen, weniger schmackhaften Fruchtfleisch direkt unter der Schale steckt zudem ein wichtiger Nährstoff: Zitrulin. Es soll bei Männern potenzfördernd wirken.

Oft werden Melonen als gesunder, süsser Snack genossen. Sie lassen sich aber für viel mehr Gerichte verwenden, als man denkt. Sehr gut schmeckt die Wassermelone etwa zu Schaf- oder Ziegenkäse (siehe Rezept). Auch mit Chicorée wird daraus ein fruchtiger Salat. Bekömmlich sind Wassermelonen-schnitze (2–3 cm dicke Scheiben schneiden), wenn sie auf dem Grill bei mittelstarker Glut beidseitig grilliert werden. Dazu eine Zitronen-Crème-fraîche, schon hat man ein sommerliches Gericht auf den Tisch gezaubert. Selbstverständlich kann man sie auch in einer Bowle ansetzen oder zu Konfitüre verarbeiten. So kann man im Herbst und Winter etwas Sommerduft geniessen.



SABINE HANS/AT VERLAG

## ■ SALAT AUS WASSERMELONEN, GURKEN, GEEISTEM ZIEGENKÄSE UND MINZE

**Geeister Ziegenkäse**  
100 g Ziegenfrischkäse  
2 EL Ahornsirup  
100 g Sahnequark  
Minze grob gehackt  
weisser Pfeffer und Meersalz  
2–3 EL Limettensaft

300 g Wassermelone, entkernt  
350 g Gurke, geschält  
2 EL Ahornsirup  
3 EL Rotweinessig  
3 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
6–8 Minzeblüten nach Belieben

1. Ziegenkäse mit Sirup, Quark und Minze mit Pürierstab pürieren. Mit den restlichen Zutaten abschmecken, 2–3 Stunden ins Gefrierfach.
2. Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Aus der Melone Kugeln stechen.
3. Ahornsirup, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen. Gurke und Melone mit Dressing mischen.
4. Mit Kugelausstecher Kugeln aus dem geeisten Käse stechen. Mit dem Salat anrichten. Minzeblüten zum Garnieren. Dazu passt frisches Baguette.

Aus: Leichte Sommerküche. Von Claudia Seifert und Sabine Hans. AT Verlag.

## ■ ENTKORKT

### MITBRINGSSEL AUS SPANIEN (2)

Vom Priorat ging es zurück nach Barcelona und von dort mit dem Schiff nach Palma de Mallorca. Zwar interessierten mich die Balearen nicht, denn Ballermann-Partys sind nicht mein Ding. Aber da gibt es ja auch noch das verlassene Kartäuserkloster von Valldemossa, wo George Sand und Frédéric Chopin, frisch verliebt, zusammen mit Georges zwei Kindern einen garstigen Winter verbrachten. Dieser magische Ort, der die Schriftstellerin und den Komponisten zu zahlreichen Werken inspirierte, interessierte mich. Und dann gibt es auf Mallorca auch immer bessere Weine aus autochthonen Rebsorten.

Castell Miquel im Westen der Insel, das erste Weingut, das wir besuchten, entsprach zwar nicht dieser Vorstellung. Denn dessen Besitzer, der deutsche Phytopharmaka-Hersteller Michael Popp und der Önologe Thomas Wambangs, halten nicht viel von Sorten wie Callet, Manto Negro oder Fogoneu. Simple Tafeltrauben seien das, die rustikale Weine ergäben. Deshalb konzentriert man sich auf Cabernet Sauvignon und vor allem Syrah, die alle Liebhaber von südlich-sinnlich interpretierten Weltsorten auf Himmelsleiterstufen direkt ins Paradies führen (Shiraz Stairway to Heaven 2009, 17,5 Punkte, Mavino, Fr. 35.–).

Als verkorkt altmodische Wein-Gruftis gaben wir nicht auf. Denn für Cabernet & Co. waren wir ja nicht nach Mallorca gekommen. Fündig wurden wir bei Miquel Gelabert im Osten der Insel. Der berühmte Ex-Koch, der heute «nur» noch als Winzer tätig ist, überzeugte auf Anhieb mit seinem strengen, sperrigen **Gran Vinya son Caules 2008**: ein schwieriger Wein abseits vom Mainstream zwar, der vermutlich nicht allen gefällt, der aber eine Schifffahrt oder einen Flug nach Mallorca lohnt. Denn hier wird man mit einer faszinierend anderen Welt konfrontiert, die man vorher nicht einmal erahnt hat. Und das ist doch der Sinn des Reisens, oder?

ANDREAS KELLER



### ■ GRAN VINYA SON CAULES 2008

**Produzent:** Vins Miquel Gelabert, Manacor (E)  
**Herkunft:** Mallorca  
**Appellation:** Pla i Llevant-Mallorca DO  
**Rebsorte:** Callet  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2020  
**Passende Gerichte:** Schweinssteak, Ziegenschulter, Lammgigot  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Mavino by Globalwine, Räfelfstrasse 25, 8045 Zürich, Tel. 043 277 08 34, www.mavino.ch, Fr. 36.–

COLOURBOX

## ■ AUFGETISCHT

### Direkt vom Garten auf den Teller

Wie schade, dass aus den Kefen dieses Jahr nichts geworden ist! Gern hätte man daraus ein Gericht im Restaurant Schloss Wartegg genossen. Dafür wächst im grosszügigen Schlossgarten hoch über dem Bodensee manch anderes Gemüse, das bei Sandro Zimmermann in der Küche landet. Die Kräuter und Blätter zum Beispiel für den Salat «Vierzehn» (Fr. 13.–), die der Küchenchef mit Aubergine, Kernen und Süsskartoffel-Chips an einer Sesamvinaigrette anrichtet. Köstlich, dieser frische Start aus dem Garten! Auch die Erbsen-Minz-Suppe mit Quarkschaum und Blüten der blauen Jungfer (Fr. 10.50) vermochte zu begeistern. Nicht nur Gemüse aus der nächsten Umgebung, oft auch von seltenen Pro-Specie-Rara-Sorten, verarbeitet Zimmermann in

seiner Slowfood-Küche, sondern auch Fisch und Fleisch. Selbstverständlich dürfen da Bodenseefelchen (Fr. 39.–) nicht fehlen, ebensowenig das Lamm aus dem eigenen Schlossgarten. Das Gegenüber war begeistert von der zarten Lammschulter, die mit jungem Wirz und neuen Kartoffeln serviert wurde. Aber auch fleischlos wird man auf Wartegg glücklich und satt, etwa mit einem Dörrotomaten-Risotto mit griechischem Basilikum und grünem Spargel. Wer noch mag, darf das Petit Gâteau du Château von der Valrhona-Schokolade mit weisser Kaffeebohnen-Glace (Fr. 14.–) nicht verpassen. Wie die Menükarte ist auch die Weinkarte übersichtlich und setzt auf regionale und biologische Tropfen.

SILVIA SCHAUB

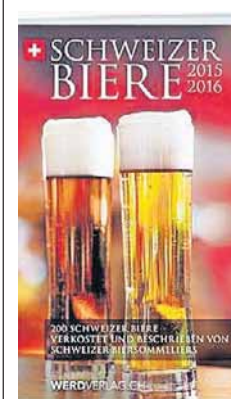


**Dörte (Gastgeberin) und Küchenchef Sandro Zimmermann vom Restaurant Schloss Wartegg, Von-Blarer-Weg 1, 9404 Rorschacherberg. Tel. 071 858 62 62, www.wartegg.ch. Geöffnet: täglich, warme Küche mittags 12–13.30 Uhr und abends 18–21 Uhr.**

**KÜCHE** Slowfood-Gerichte mit Bio-Produkten aus der Region  
**SERVICE** Professionell und sympathisch  
**AMBIENTE** Modernes Interieur in altem Gemäuer  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 9.–, Hauptgänge ab Fr. 31.–

## ■ AUFGEFALLEN

Bier ist nicht einfach Bier. Das zeigt ein Blick in die **kürzlich erschienenen Bierfibel «Schweizer Biere 2015/16»**. Da ist die Rede von **samtig-cremigem Körper oder von Noten von Banane und Nelke**. Die Biere sind auch nicht für jedes Essen der richtige Begleiter. Ein **gutes Dutzend diplomierte Bier-**



**sommeliers** stellen in dem handlichen Führer 200 Biere aus rund 40 Brauereien vor – vom klassischen Lager bis zum dunklen Ale. (SC)

Schweizer Biere 2015/16, Robert Conrad, Werd Verlag, Fr. 29.–