

VON SILVIA SCHAUB

Liegt es am Image der Zwetschgen, dass sie beim Grossverteiler in die Ecke gedrängt werden, auch wenn sie Saison haben? Die prallen Nektarinen, Pfirsiche oder Melonen stehen ihnen eben die Schau, schon optisch. Zudem sind sie länger haltbar. Und natürlich hat man auch den Schimpfausdruck «Du blödi Zwätschge» stets im Ohr. Gerade mal 2 Kilogramm verspeisen Frau und Herr Schweizer pro Kopf im Jahr. Im Vergleich: Pfirsiche gegen 5 und Äpfel gar über 15 Kilogramm. Nun will man auch von oberster Stelle wissen, wieso die Zwetschge absatzmässig nicht recht vom Fleck kommt. Demnächst führt der Schweizer Obstverband SOV eine nationale Umfrage über das Image der Zwetschge durch.

Mit rund 3200 Tonnen rechnet Josef Christen vom SOV für die Gesamternte in diesem Jahr, die noch bis in den Oktober hinein dauern dürfte. Trotz der grossen Hitze ist die Menge vergleichbar mit den Vorjahren. Die viele Sonne hat sie dafür noch süsser gemacht.

ES GIBT ein paar weitere Gründe, die saftigen, violetten Früchte mit Namen wie Cacaks Schöne, Elena oder Fellenberg zu geniessen. Sie lassen sich nämlich nicht nur roh, für Kompott, Wähe, zum Einmachen oder für das Brennen von Schnaps verwenden. «Wenn man mit Spargeln ganze Menüs kreieren kann, muss das auch mit Zwetschgen gehen», sagte sich Marcel Blättler vom Restaurant Leue in Waldenburg und begann vor ein paar Jahren, mit dem Steinobst zu experimentieren.

Aktuell hat er neben dem Zwetschgen-Ziegenkäse und der Schweinsbratwurst an Zwetschgensauce die japanische Zwetschgensuppe auf seiner Spezialkarte. «Man muss die Balance von Zwetschge und Bouillon finden», erklärt er. Und vor allem die richtigen Gewürze einsetzen. Blättler verfeinert die Suppe mit Ingwer, Chili, Knoblauch und seiner geheimen Würzmischung.

Seine Früchte bezieht er vom Hof Horn im nahe gelegenen Häfelfingen. Der Baselbieter Tafeljura gehört zu den Zwetschgen-Hochburgen der Schweiz. Rund ein Fünftel der Gesamternte stammt aus dieser Region. Man ist hier besonders stolz auf die Hochstammkulturen, die das Landschaftsbild prägen. Der Verein Erlebnisraum Tafeljura setzt sich mit verschiedenen Projekten zum Erhalt dieser Hochstammobstbäume ein. So gibt es seit ein paar Jahren die Posamentenprodukte, die aus traditionellen Zwetschgensorten aus dem Baselbiet hergestellt werden. Seit 2010 wurden auch rund 750 neue Zwetschgenbäume angepflanzt. Jessica Baumgartner von der Geschäftsstelle Erlebnisraum Tafeljura ist guten Mutes, dass man bald wieder auf den Geschmack der Zwetschge kommt.

Das hofft auch Dino Mengisen vom Landgasthof Hirschen in Diegten. Im Rahmen der Woche der Genüsse vom 17. bis 27. September bringt er spezielle Zwetschengerichte auf den Tisch. Zum Beispiel Wasserbüffeltatar mit Zwetschgenpolenta oder eine Gemüsebouillon mit Zwetschgenravioli. «Für mich ist die Zwetschge mit ihren reichhaltigen Nahrungsfasern eine wichtige Frucht.»

Du Zwetschge!

Süss, sauer oder scharf – Zwetschgen sind in Hochform



Randen-Rüebli-Salat mit Zwetschgen.
SCHWEIZER
OBSTVERBAND

■ RANDEN-RÜEBLI-SALAT MIT ZWETSCHGEN

Für 4 Personen

Zutaten
4 EL Limetten- oder Zitronensaft
4 EL Olivenöl
½ TL Koriander, gemahlen
¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen
Salz, Pfeffer
400 g rohe Randen
200 g Rüebli
350 g Zwetschgen
½ Bund Koriander
4 Zweige Pfefferminze

Limettensaft, Öl, Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zusammen verrühren. Randen und Rüebli schälen. Beides auf einem Gemüsehobel oder an einer groben Raffel in dünne Streifen schneiden. Mit der Sauce gut vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Zwetschgen entsteinen und in Schnitze schneiden. Koriander- und Pfefferminzblätter von den Stielen zupfen. Salat mit den Kräutern und Zwetschgen vermischen.
Rezept: Swiss Fruit

■ GENUSS MIT ZWETSCHGEN

Das Baselbiet gehört zu den **grössten Zwetschgen-Gebieten** der Schweiz. Im Rahmen der **Woche der Genüsse** führt deshalb der **Erlebnisraum Tafeljura** mit diversen Restaurants Zwetschgen-Wochen durch. Die Leckereien auf dem Teller bieten doppelten Genuss: beim Essen und in der Landschaft. Die violetten Früchte gedeihen dort zum Grössten in **Hochstammobstgärten**.
www.gout.ch, www.erlebnisraum-tafeljura.ch

■ ENTKORKT

ZURÜCK AUS DEM AUSLAND

Wenn einer eine Reise tut, so kann er was erzählen. Das können Ihnen unsere Schweizer Winzerinnen und Winzer bestätigen. Denn seit einiger Zeit suchen viele ihr Glück nicht mehr nur zu Hause, sondern ziehen mitsamt ihren Weinen in die weite Welt. Ein paar wenige von ihnen waren in London, andere gar in New York oder Hongkong. Viele reisen jedes Jahr nach Düsseldorf oder versuchen ihr Glück in Wien und Paris, manche sind jetzt gerade an der Weltausstellung in Mailand, und einige ganz Auserwählte werden gegen Ende Jahr am exklusiven Villa d'Este Wine Symposium in Como teilnehmen.

Aber morgen Montag, 31. August, sind alle, ausnahmslos alle am Swiss Wine Grand Tasting anlässlich von Mémoire & Friends im Kongresshaus Zürich. Verpassen Sie den einmaligen Anlass nicht, und erfahren Sie aus der Quelle, was Ihnen unsere Winzerinnen und Winzer zu erzählen haben (Information und Anmeldung: www.memoire-and-friends.ch).

Als Vertreter der 5. Schweiz ist erstmals der Berner Jean-Claude Martin dabei, der mit seiner Frau Carolyn im Jahr 2002 das Weingut Creation Wines in Südafrika im wortwörtlichen Sinn eigenhändig erschuf. Eine Pioniertat, denn die 40 Hektaren Hügelland der Hemel en Aarde Ridge in der Walker-Bay-Weinbauregion waren nie mit Reben bepflanzt gewesen. Umso stolzer darf das schweizerisch-südafrikanische Paar auf das schon nach gut zwölf Jahren erreichte hohe Niveau seiner Weine sein.

Sowohl der exotisch-fruchtige Viognier 2015 – ja, 2015, Sie haben richtig gelesen, wir befinden uns auf der Südhalbkugel – als auch der ebenfalls sehr fruchtbetonte, aber zugleich gut strukturierte **Syrah Grenache 2014** überzeugten mich auf Anhieb. Beide Weine können am Swiss Wine Grand Tasting verkostet werden, allerdings wird der 2014er bzw. 2013er ausgeschrieben. Denn die neuen Jahrgänge sind offensichtlich noch nicht auf dem Schweizer Markt angekommen.
ANDREAS KELLER



SYRAH GRENACHE 2014
Produzent: Creation Wines, Hermanus (ZA)
Herkunft: Walker Bay
Rebsorte: Syrah, Grenache
Beste Trinkereife: jetzt bis 2024
Passende Gerichte: Auberginenkuchen, Entenconfit, Lammschulter, Springbuck
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Weinkeller Riegger AG, Langgass, 5244 Birrhard, Tel. 056 201 41 41, www.riegger.ch, Fr. 20.– (2013)

■ AUFGETISCHT

Von altem Schrot und Korn

Ein stattlicher Gasthof von altem Schrot und Korn ist das «Kreuz» an der Hauptstrasse von Gals an der Nordflanke des Jolimont, unweit der bekannteren Gemeinden Erlach und Le Landeron. Im Sommer wird man den schattigen Garten auf der Bergseite vorziehen; hier tafelt man auf dem Rasen unter stattlichen Baumbeständen. Für das kulinarische Wohl sorgt seit siebzehn Jahren Michel Simitsch, den Service leitet seine Frau Christine. Gerne erinnern wir uns an die Gerichte, die wir bei unserem letzten Besuch gewährt haben. Den Auftakt machte eine tadellose Entenleberterrine mit Pyramidensalz, Gewürz aus Djerba, Kiwigelee und Mangochutney. Zu empfehlen ist auch die Trilogie aus irischem Räucherlachs als Rosette, Rou-

lade und Mousse mit einem ofenfrischen Safran-Brioche. Harmonisch fügt sich beim Hauptgang die Ente zu dem mit Kräuterfarce gefüllten Perlhuhn. Bei den Desserts sticht der dekorative Meringue-Schwan heraus, doch auch die Parfaits – Rosmarin, oder eine haus eigene Kreation aus Appenzeller Alpstein-Bockbier – sind zu empfehlen. Besonders sorgfältig zusammengestellt ist die Käseauswahl aus der nächsten Umgebung. So der Sibérien, ein Käse aus La Brévine, oder ein Vully-Käse, der mit lokalem Pinot Noir affinierter wurde. Die Weinkarte überzeugt mit Schweizer Gewächsen vom Aargau bis Neuchâtel, aber auch mit einem Barolo aus dem Haus La Spinetta – für weniger Geld als beim Weinhändler.
STEPHAN THOMAS



Wirtespaar Christine und Michel Simitsch-Monney vom Restaurant Kreuz, Dorfstrasse 8, 3238 Gals. Tel. 032 338 24 14, www.kreuzgals.ch. Geöffnet: Mittwoch bis Sonntag. Mo/Di geschlossen.

KÜCHE Reichhaltig und saisonal
SERVICE Freundlich und familiär
AMBIENTE Ländlich-gemütlich, Terrasse
PREISE À la carte; diverse Menüs ab Fr. 49.–

■ AUFGEFALLEN

Für einen Garten braucht es **nicht viel mehr als einen Quadratmeter**. Dazu ein paar Töpfe, Erde, Samen – und Gärtnerlust. Lila, Martin und Giorgio haben sie und setzen ihre Leidenschaft experimentierfreudig um. Sie bepflanzen ihre **Dachterrassen und Veranden** mit Gemüsen und Salaten oder gärtnern auf dem Parkplatz vor dem Haus. Im Buch «Veranda Junkies» erzählen sie und 12 weitere Gartenfreaks von ihren **Erfahrungen im Urban Gardening** und verraten Tipps rund um Kräuter, Bewässerung und Wurmulturen.



Cornel Rüegg, Sabine Reber
Veranda Junkies, AT Verlag, 256 S., Fr. 39.90.