Bärentatze, Bretzeli und Co.

Das Willisauer Ringli für Asketen, das Butterherzli für Romantiker. Welcher Guetzli-Typ sind Sie?

Nur noch 6,7 Kilo Guetzli essen die Schweizer pro Jahr. Höchste Zeit also, wieder einmal masslos zuzugreifen.

VON SILVIA SCHAUB

Im Naschen von Schokolade sind wir Schweizer bekanntlich absolute Weltmeister. Auf fast zwölf Kilogramm bringen wir es jährlich pro Kopf. Kein Wunder, dass da für andere Süssigkeiten kaum noch was drinliegt, für Guetzli oder im Fachjargon «Dauerbackwaren» zum Beispiel. Mit 6,7 Kilogramm liegen die Schweizer in der europäischen Rangliste nämlich fast am Schluss. Nur noch die Griechen (6,5) und Polen (0,8) essen weniger. Spitzenreiter sind die Iren mit 23,3 Kilo, gefolgt von den Belgiern (21,2) und den Österreichern (20,5).

IST DIE SCHWEIZ also ein Entwicklungsland in Sachen Guetzli-Kultur? «Nein», findet Franz U. Schmid, Geschäftsführer von Biscosuisse, dem Schweizerischen Verband der Backwaren- und Zuckerwaren-Industrie. Gebäck sei hier einfach nicht so verwurzelt wie etwa in den angelsächsischen Ländern. «Dabei haben wir eine reiche Vielfalt an Sorten.» Damit hat er nicht unrecht. Eine Rangliste der beliebtesten Guetzli zu erstellen, ist nicht ganz einfach. Ganz oben dürfte jedoch das Guetzli mit dem grössten gemeinsamen Nenner stehen, weil es auch in vielen Varianten erhältlich ist: das Petit Beurre. Gefolgt von Bretzeli, Chocoly, Nussstängeli und Bärentatzen.

Woran aber liegt es, dass die Schweizer Bevölkerung die Guetzli oft nur auf den Tisch stellt, wenn Besuch kommt? Daran, dass man zur falschen Sorte greift? Der Sonntag hat deshalb die beliebtesten Sorten unter die Lupe genommen und versucht, den geeigneten Esser zu finden. Welcher Guetzli-Typ sind Sie?

BILD: EMANUEL FREUDIGER, ARD

Krümelmonster: «Kekse! – Keeeekse!»

1 NUSSSTÄNGELI Rustikal und bodenständig – ein Guetzli (Hug, Migros), das auch gerne in den Kaffee getunkt wird. Für Leute, die das Einfache lieben und sich nicht von einer Vielfalt an Aromen irritieren lassen wollen.

2 SCHÜMLI Luftig und leicht wie eine Wolke ist das Gebäck (Migros). Beim Genuss vergeht es leicht auf der Zunge und hinterlässt nicht viel – ausser einem klebrigen Mund. Etwas für Träumer, die gerne Süsses naschen, deren Guetzli-Fantasien sich aber schnell in Luft auflösen.

3 BÄRENTATZE Deftig und grob ist das Guetzli (Migros) aus Schokolade, Nüssen und Gewürzen. Von der Konsistenz her schon fast ein Kuchen. Etwas für bodenständige, naturverbundene, eher männliche Geniesser, für die ein Guetzli auch sättigen muss.

4 BRETZELI Edel wie ein Goldvreneli und trotzdem nicht protzig. Ein Guetzli, das kein schlechtes Gewissen macht, weil es leicht ist. Etwas für gesundheitsbewusste Frauen, die für den kleinen Gluscht zum Bretzeli (Kambly) greifen.

5 PRUSSIENS Die Schnecken-Form ist inspirierend, auch wenn der gezuckerte Blätterteig unangenehme Brosamen hinterlässt. Ein Guetzli (Coop und Migros) für Kreative und Bohemiens.

6 PETIT BEURRE Ein Klassiker, das Schweizer Ur-Guetzli (diverse Anbieter) sozusagen. Ein Einsteiger-Modell, das man selbst Kindern vorsetzt, weil es eher wie ein Snack aussieht. Nichts für Aufschneider, die mit einem edlen Gebäck beeindrucken wollen, dafür etwas für den ganz normalen Durchschnittsschweizer.

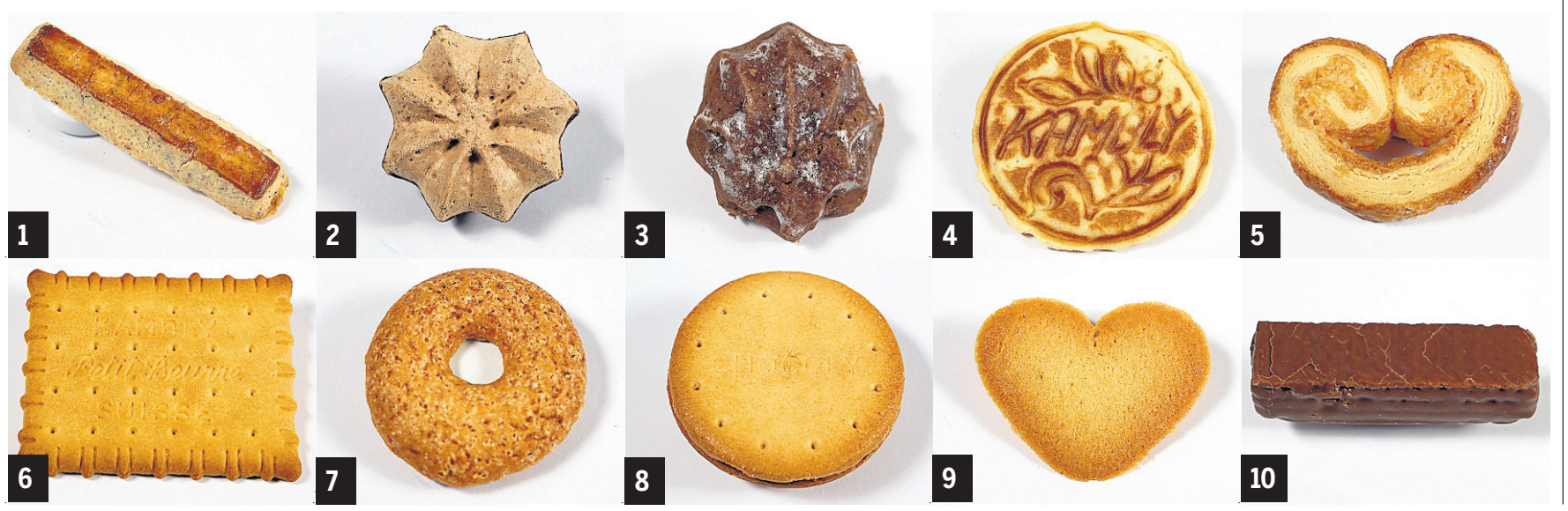
7 WILLISAUER RINGLI Rund und hart – zweifellos ein Guetzli für Leute mit Biss und Durchhaltewillen. Denn der Genuss eines Willisauer Ringlis (Hug) braucht Zeit, zumindest bis die Honig- und Zitronengeschmacksnoten zum Vorschein kommen. Für Asketen und solche, die zeitlose Werte schätzen.

8 CHOCOLY Das praktische Guetzli-Sandwich (Wernli), das keine klebrigen Hände zurücklässt. Für Leute, die gerne auch mal masslos sind, weil ihnen ein Biskuit allein nicht genügt.

9 BUTTERHERZLI Hauchzart und delikat sind die Butterherzli (Wernli). Klar etwas für Romantiker, Ästheten und Geniesser, die mit dem Guetzli auch eine Botschaft vermitteln: Ich bin modern und verspielt.

10 KÄGIFRET Gradlinig, knusprig, leicht und eine Spur unemotional sind die mit Schokolade umhüllten Waffeln. Zum Kägifret (Kägi) greift der sportliche Typ, der beim Genuss auch gleich eine Zwischenmahlzeit will.

Mitarbeit: Evelyne Baumberger, Stefan Künzli



ENTKORKT

Die Habsburger vor Bern

«Was, wenn Tell nicht drangeblieben wäre?», fragte vor kurzem ein Zeitungsinserat, auf dem unser mit österreichischen Fahnen beflaggtes Bundeshaus abgebildet war, und doppelte nach: «Was, wenn sich niemand bei uns konsequent gegen Vögte, Herrscher und Tyrannen gewehrt hätte? Gäbe es dann die Schweiz gar nicht?» Am Montag, 12. April, ist es so weit: Die Österreicher zeigen Flagge und greifen Bern an. Ganz ohne Waffen, nur mit Wein. Sie besetzen auch nicht das Bundeshaus, sondern das nahe Kulturcasino – getreu dem Slogan «Wein aus Österreich, kostbare Kultur». Nachdem Habsburgs glorreiche Winzer Zürich mit zugewandten Orten seit Jahren fest im Griff haben, stossen sie jetzt mit einer Vorhut von rund 140 Spitzenweingütern nach Westen vor und präsentieren erstmals ihre grossen Weine in Bern (Anmeldung: www.weininfo.ch). Vielleicht wollen sie sich dafür rächen, dass ihr Grüner Veltliner vor dreissig Jahren hierzulande noch als billiger Ersatzwein für den zur Mangelware gewordenen Chasselas galt. Heute ist alles anders. Grüne Veltliner aus der Wachau und dem Kamptal sind Kult, und bereits spricht man auch von weniger bekannten Weinbaugebieten wie etwa dem zwischen Krems und Wien gelegenen Wagram.

Der **Grüne Veltliner Brunnthal Lagenreserve 2008** des Weinguts Leth strahlt in hellem Gelb, duftet nach weissen Blüten, frischen Äpfeln mit dezenten Hefenoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und einem Hauch Restsüsse im langen Abgang. Er ist ein komplexer, stilvoller Wein, der engstirnige Eidgenossen das Fürchten lehren könnte – so wie viele andere Grüne und Rote Veltliner vom Wagram, die ich kürzlich für die Zeitschrift «marmite» verkostete (www.marmite.ch). Aber keine Angst: Die Schweiz und der Schweizer Wein werden deswegen nicht untergehen.

ANDREAS KELLER

GRÜNER VELTLINER BRUNNTHAL LAGENRESERVE 2008

Produzent Weingut Leth, Fels am Wagram (A)
Herkunft Wagram, Niederösterreich
Rebsorte Grüner Veltliner
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2018
Passende Gerichte Fisch, kaltes Büffet mit Salaten, asiatische Gerichte
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Cave les Curiades, Hauptstr. 50, Homburg, Tel. 052 763 20 95, www.cave-curiades.ch, Fr. 19.65

AUFGETISCHT

Abdanken – und danken

Petermann's Kunststuben, Küsnacht

TOTE SOLL MAN EHREN, abtretende Spitzenköche ebenso. Deshalb wollen wir in den seit Jahren anhaltenden Lobgesang auf Horst Petermann einstimmen. Schliesslich hat der Künstler, der letzte Woche bekannt gab, den Kochlöffel im Herbst abzugeben, 19 von 20 möglichen «Gault Millau»-Punkten und 2 von 3 «Guide Michelin»-Sternen. Das verheisst Luxusgastronomie der Spitzenklasse. Die obligate Gänseleber gibt es als Amuse-Gueule: eine Mousse mit Feigenconfit – samtig weich und fruchtig süss. In der Krustentiersuppe schwimmen Crevetten und Jakobsmuscheln – mit schönem Biss die einen, butterzart die anderen. Der kräftige, fruchtige spanische Sauvignon blanc «José Pariente» passt perfekt dazu (Fr. 16.–/dl). Die Kruste des Zanderfilets erinnert optisch an Fischschuppen, es sind aber hauchdünne Kartoffelscheiben. Serviert wird der Fisch mit braunen, knackigen Linsen. Nach dem Dessert – marinierten roten Beeren mit karamellisiertem Vanille-Espuma und Buttermilch-Rhabarber-Eis – lehnt man sich zufrieden zurück. 85 Franken kostet der Businesslunch, ein absolut berechtigter Preis. Der Espresso von 10 Franken hingegen weniger.

TERTIA HAGER

BILD: HELMUT WACHTER

Sternekoch Horst Petermann in den Kunststuben, Seestrasse 160, 8700 Küsnacht. Telefon 044 910 07 15, www.kunststuben.com. Geöffnet: Di–Sa 12–14 Uhr und 19–23 Uhr, So/Mo geschlossen.

KÜCHE Klassische französische Küche, veredelt ohne viel Schnickschnack
SERVICE 5-Sterne-like: dezent, freundlich, aufmerksam
AMBIENTE Wie in einer schicken Stube, wunderbare Blumendekoration
PREISE Businesslunch ab Fr. 78.–/Menü ab Fr. 135.–

SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Wie übergibt man einen Blumenstrauss ganz korrekt? Noch ein- oder bereits ausgepackt?

DAMIT MAN DIE FREUDE beim Auspacken der Blumen auf dem Gesicht der Beschenkten sieht, überreichen die Franzosen den Strauss eingepackt. Gleich wird dies in Italien und den Niederlanden gemacht – mit der Begründung, dass man andere Geschenke ja auch nicht einfach vor dem Überreichen auspackt. Bei uns und auch in Deutschland jedoch schält man das florale Geschenk aus der Hülle und überreicht es, sodass die ganze Pracht auf den ersten Blick ersichtlich ist. Ausser es ist im durchsichtigen Cellophan eingepackt. Dieses lässt man dran, da es ohnehin den Blick auf den Strauss freigibt.
Eine Papierverpackung für Schnittblumen ist eben kein Geschenkpapier und ausschliesslich zu deren Schutz gedacht. Ein höflicher Gast entfernt das Papier, bevor er an der Haustür klingelt, und steckt es auch selber ein. Nicht, dass die Gastgeberin in die andere Hand das zusammengeknüllte Blumenpapier gedrückt bekommt. Blumen können in der heutigen Zeit übrigens auch an Männer verschenkt werden, wenn man weiss, dass sie Freude daran haben. Verzichten Sie aber eher auf das Schenken einer Kaktee, das könnte auch falsch aufgefasst werden.

Stellen Sie Ihre Fragen unter **sostimmts@sonntagonline.ch**