

Die zuckersüsse Versuchung

Nun lässt man sich landauf, landab wieder verführen – von roten, gelben und schwarzen Früchtchen

Sie versprechen knackig-süssen Hochgenuss: die kleinen Feinen in Gelb, Rot oder Schwarz. Egal, ob man die Kirschen direkt vom Baum, als Kompott oder in der Wurst geniesst.

VON SILVIA SCHAUB

Ihnen widerstehen können weder kleine Kinder noch Spatzen, wie ein Kinderreim sagt: Rote Kirschen ess ich gern, schwarze noch viel lieber... Und das besert sich auch im Erwachsenenalter kaum. Schliesslich gelten Kirschen als Symbol des sinnlichen Lebensgenusses. Kecke, heitere Erotik versprechen die Früchtchen überall in Europa, besonders wenn sie aus Nachbars Garten sind.

Nur zu, denn gerade jetzt sind sie in voller Reife, verführen in Gelb, Rot und Schwarz. Magda, Dolleseppler, Schauenburger oder Basler Langstieler heissen sie und werden auf den Wochenmärkten und beim Grossverteiler angeboten. Oder auch auf dem Zuger Landsgemeindeplatz, wo am letzten Montag die «Chriesigloggä» den Starttag zum diesjährigen «Chriesimärt» einläutete. Während rund drei bis vier Wochen bieten hier die Bauern der Umgebung täglich zwischen 15 und 18 Uhr ihre frisch gepflückten Kirschen feil. Gemäss nach wie vor geltendem Reglement werden die Bauern vom Polizeiamt der Stadt Zug darauf aufmerksam gemacht, dass sie nur «madenfreie, trockene und den Qualitätsvorschriften entsprechende Ware» verkaufen dürfen.

DIE PRALL GEREIFTEN Früchte versprechen je nach Sorte und Witterungsverlauf bis gegen Ende Juli höchste Gaumenfreuden. Am besten gleich frisch vom Baum oder aus dem Körbchen wie die weichen, saftigen Herzkirschen oder die aromatischen Knorpelkirschen mit festem Fruchtfleisch. Eher für Konfitüren und Säfte eignen sich die Sauerkirschen wie Schattenmorellen oder Weichseln.

Ihre Süsse wird durchaus auch für pikante Gerichte geschätzt. Zum Beispiel als Kirschenbalsam zu Ziegenfrischkäse. Lucas Rosenblatt kombiniert in seinem Kochbuch «Kirschen und Kirsch» (Fona-Verlag) auch mal ein Kirschenkompott zu gespickten Jakobsmuscheln oder Weichselkirschen zur rosa gebratenen Entenbrust. Allerdings muss man die süssliche Geschmacksnote der Kirschen schon mögen. Ansonsten lässt man lieber die Finger von der Chriesiwurst aus der Metzgerei Rinderli aus Zug. Aber vielleicht lassen Sie sich auch erst dadurch bekehren – sei es von der Siedwurst oder der Grillwurst. Schliesslich wurde die Neu-Lancierung mit ge-



Frisch sind sie genauso genussvoll wie verarbeitet: Kirschen haben jetzt Hochsaison.

Die Zuger Chriesiwurst

Rinds- und Schweinefleisch, Halsspeck sowie Eis, Wasser und eine **geheime Gewürzmischung** sind die Basis der Chriesiwurst der Metzgerei Rinderli aus Zug. Dazu werden getrocknete schwarze Zuger Kirschen verkleinert beigemischt. Die Siedwurst ist mit einem Schweinswürstchen vergleichbar, die Grillwurst ist etwas rässiger. Der **leicht süssliche Geschmack** der Kirschen kommt gut durch. www.zugerchriesiwurst.ch

trockneten schwarzen Kirschen schon kurz nach ihrer Einführung zum Verkaufsschlager. Innerhalb von einem Jahr verkaufte Metzger Marcel Rinderli über 25 000 Chriesiwürste.

KIRSCHEN SIND also derzeit in aller Munde – in welcher Form auch immer. Rund ein Kilo Tafelkirschen verzehren die Schweizerinnen und Schweizer pro Kopf und Jahr. Das ist zwar auf der Hitliste der beliebtesten Früchte eher ein hinterer Rang. Aber schliesslich muss man

sich deren Genuss auch ziemlich hart verdienen. Vor allem, wenn man die Früchte nicht gleich mit den Steinen verspeisen will. Aber diese Arbeit muss nicht umsonst sein. Am besten sammelt man nämlich die Steine ein und wäscht sie sauber aus, damit sie auch im Winter gute Dienste tun können: als wärmendes Säcklein für kalte Füsse.

Chriesimärt auf dem Zuger Landsgemeindeplatz, täglich von 15 bis 18 Uhr, noch rund drei Wochen.

ENTKORKT



Kühler Vernatsch für heisse Tage

Die Kirche ist bei den Paulser Genossen allgegenwärtig. Auf dem Logo prangt sie, die Etiketten ziern sie, die Kapseln und Korke prägen sie. Das ist nicht verwunderlich, steht doch die Kellerei St. Pauls im Schatten des Kirchturms der von 1460 bis 1647 erbauten Pfarrkirche Pauli Bekehrung. Und der ist nicht klein. Mit 86 Meter Höhe besitzt die zur Gemeinde Eppan gehörige Fraktion St. Pauls einen der höchsten Kirchtürme, in dem auch eine der grössten Glocken Südtirols hängt.

Doch zurück zur Genossenschaftskellerei, die einiges später, nämlich 1907, erbaut wurde und wesentlich profaner daherkommt. Was ich vor meinem kürzlichen Besuch über die Kellerei nachlesen konnte, machte mich neugierig. So steht in der Ausgabe von Italiens berühmt-berüchtigter Weinbibel «Gambero Rosso»: «Wie eine Vitaminspritze wirkte nach einer etwas verhaltenen Phase der neue Kellermeister Wolfgang Trattler. Er war es, der den Genossenschaftsweinen wieder auf die Beine half. Seine aktuelle Serie ist von meist hervorragender Qualität und enthält sogar einige echte Highlights.» Dem kann ich eigentlich nur beipflichten, nachdem ich praktisch die ganze Palette der Kellerei verkostet habe.

Der **Vernatsch Sarnar Hof Exclusiv 2009** strahlt in mittlerem, jugendlichem Rot, duftet nach Weichselkirschen mit dezenten Mandelnoten und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure und feinem, geschliffenem Tannin. Er ist ein eleganter, fruchtiger Wein, der, wie Trattler meint, «noalen tut», nach mehr verlangt. Er ist wie gemacht für heisse Sommertage. Nicht von ungefähr haben die Italiener die hiezulande immer noch verkaufte Sorte aus dem Norden ihres Landes entdeckt. Als echter Rotwein ist er bekömmlicher und charaktervoller als ein belangloser Rosé, kann aber, kühl serviert, diesen ohne weiteres ersetzen. Was gibt es Besseres für eine unkomplizierte Sommerinvitation? **ANDREAS KELLER**

VERNATSCH SARNAR HOF EXCLUSIV 2009

Produzent Kellerei St. Pauls, St. Pauls (I)
Herkunft Südtirol
Appellation Südtirol Vernatsch DOC
Rebsorte Vernatsch
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2011
Passende Gerichte Antipasti, Pasta, Grilladen
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Zamberlani Vini SA, 6776 Piotta, Tel. 091 868 11 33, www.zamberlani.ch, Fr. 16.– (Spezialpreis bis 31. Juli 2010)

AUFGETISCHT

Leichter Spaziergang durch die Menükarte

Restaurant Balade, Basel

WIESO NICHT MAL die Suppe als Hauptspeise und dafür das Zanderfilet zur Vorspeise geniessen? Das ist im «Balade» problemlos möglich. Sämtliche Gerichte auf der Karte werden hier in drei verschiedenen Grössen angeboten und können wild untereinander gemixt werden. «Doch der Schweizer nimmt oft trotzdem den Salat zuerst», meint Küchenchef Benno Merz schmunzelnd. Er führt seit einem Jahr das Restaurant mitten in Kleinbasel, das von der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen gepachtet ist und Ausbildungsplätze für Lernbehinderte anbietet. Davon spürt der Gast nichts – weder beim Service noch in der Qualität des Gebotenen. Ganz im Gegenteil: Der Spaziergang durch die Karte entpuppt sich als kontrastreiches Spiel unterschiedlicher Geschmacksnuancen. Wir beginnen mit Kaninchenfilet in der Kräuterkruste auf Bohnen-Orangen-Salat (Fr. 17.–), gehen dann zu den vorzüglichen Auberginen-Trockentomaten-Serviettenknödeln mit Eierschwämmli (Fr. 26.–) sowie zu Kalbshohrückensteak und Spargel-Szechuanpfefferisotto (Fr. 28.–) über und geniessen dazu ein Glas des vorzüglichen Sauvignon Blanc aus dem Baselland. **SILVIA SCHAUB**



Küchenchef Benno Merz vom Restaurant Balade, Klingental 8, Basel.
Tel. 061 683 23 33, www.restaurant-balade.ch. Geöffnet: Di–Sa, 11–14 Uhr und 17.30–23.30 Uhr. So und Mo geschlossen.

KÜCHE Kreative leichte Schweizer Küche
SERVICE Angenehm und zurückhaltend
AMBIENTE Schlichtes, aufs Wesentliche reduziertes Interieur
PREISE Alle Gerichte gibts in drei Grössen zwischen 10 und 42 Franken

SO STIMMTS



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

Was macht man als Raucher im öffentlichen Raum, wenn keine Aschenbecher vorhanden sind? Die Kippe einfach an den nächsten Strassenrand zu werfen oder im Bahnhof auf die Geleise, ist ja auch nicht die Lösung.

ZIGARETTENSTUMMEL auf dem Bahnsteig, an der Bushaltestelle, vor dem Bürogebäude oder gar auf dem Spielplatz – es sieht einfach grässlich aus. Doch wohin mit der Kippe, wenn kein Aschenbecher oder anderer Abfallbehälter in der Nähe ist? Mit der neuen Nichtraucher-Regel hat man schlicht vergessen, für genügend Open-Air-Aschenbecher zu sorgen. Ganz elegant ist es natürlich, wenn jeder Raucher seinen persönlichen portablen Aschenbecher dabei hat. Hier gibt es bereits unzählige Modelle, welche gleich am Schlüsselanhänger oder bei den Damen an der Handtasche befestigt werden können. Dies haben wir übrigens den Japanern zu verdanken. Dort gilt schon lange das Rauchverbot, und Zigarettenkippen auf den Boden zu werfen, wird sogar bestraft. Mit dem eigenen Aschenbecher kommen Sie nie in Verlegenheit, den Stummel auf die Strasse zu werfen, sondern entsorgen ihn stilvoll. Und beim nächsten Abfalleimer entleeren Sie dann den Aschenbecher.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch