

RAPUNZEL



Mandeln in süsser Bestform

Ein ganz besonderer Genuss:
Feine Brotaufstriche aus frisch
gerösteten Mandeln und
ausgewählten Bio-Zutaten.



Ileana von der
Nusscreme-Produktion:
„Was unsere Nusscreme
so besonders gut macht?
Wir stellen sie aus besten
Zutaten mit viel Erfahrung,
Sorgfalt und Liebe her.“



Seit über 40 Jahren
mit viel Liebe und Sorgfalt von
Rapunzel im Allgäu hergestellt.

Wir machen Bio aus Liebe.

oliv / Über den Tellerrand

Prickelnde Verheissung

Cidre und Cider boomen. Und das ist gut so. Sie ehren den sauren Most in Spitzenqualitäten und verhelfen dem Naturprodukt zu einer Renaissance. **Stephanie Riedi**

Noch ist Cidre ein Geheimtipp hierzulande. Doch auch Schweizer Spürnasen haben entdeckt, wo Bartli künftig den Most, pardon, den Cidre holen wird. Denn der Apfelwein liegt weltweit im Trend, als Apéro-Alternative einerseits, als charmanter Begleiter zu erlesenen Speisen andererseits. Und als Zutat in der Küche: Er werde Cidre gerne für Fondue und Fisch in der Folie, verrät etwa Jacques Perritaz, einer der hiesigen Cidre-Produzenten. Der gelernte Biologe gründete 2006 die Cidrerie Le Vulcain in Le Mouret (FR). Mit Erfolg. «Im vergangenen Jahr hätte ich 40% mehr Cidre produzieren können», sagt Perritaz, der sein Rüstzeug bei Eric Bordelet, dem renommierten «Sydriculteur», Pomologue, Poirologue in der Normandie erwarb. Heute geniessen Perritaz' Cidres über die Landesgrenze hinaus exzellenten Ruf. Die sechs Sorten, die der Schweizer aus Bio-Äpfeln und -Birken von Hochstamm-bäumen herstellt und in Champagnerflaschen anbietet, sind Exportschlager.

Davon können die meisten Mostereien nur träumen. Denn anders als der Cidre, hat der saure Most, das Deutschschweizer Pendant, mit einer schwindenden Fangemeinde zu kämpfen. «Verzeichnete man zu Beginn des letzten Jahrhunderts noch einen pro Kopf und Jahr Konsum von fast 40 Litern, so sind es heute noch etwa 2 Liter», konstatiert das Fachmagazin Gastrofacts. Als Grund wird ein

© Fotolia.com



Anzeige

Imageverlust vermutet. Derweil allein der Begriff Cidre zu prickeln scheint, haftet dem «suure Moscht» eine bodenständige bis schwerfällige Note an.

Offiziell gebe es zwar keinen Unterschied zwischen Cidre und saurem Most, erläutert Jonas Inderbitzin von Agroscope. «Cidres fallen in die Kategorie der Apfelweine. Diese müssen einen Alkoholgehalt von mindestens 3 Volumenprozenten (Vol.%) aufweisen.» Betrage der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt zudem mindestens 4 Gramm pro Liter, so laute die Sachbezeichnung Apfelschaumwein.



«Häufig wird jedoch saurer Most in weniger aufwendigen Verfahren hergestellt und gelagert.» Dass dieser Mehraufwand sich aber lohnt, beweisen nicht nur die erfolgreichen Cidres aus dem Haus Le Vulcain, sondern auch der Cider der Zürcher Bio-Manufaktur Zobo.

Cider ist das britische Äquivalent zum französischen Cidre. Derweil letzter als Alternative zu Prosecco & Co. genossen wird, begeistert ersterer eher Bierfans. Ysa Yaheya und Fabian Brunner stellen ihren Cider denn auch nach dem Vorbild der Craft-Cider her, also den in alter Handwerkstradition hergestellten Apfelschaumweinen, die in britischen Pubs wie Bier gezapft werden. Die beiden verwenden dafür ausgewählte, besonders aromatische alte Apfelsorten von Hochstammäbäumen. «Der Most stammt ausschliesslich aus Direktsaft von Schweizer Bio-Bauern», betonen Yaheya und Brunner. Er werde nach dem Pressen langsam fermentiert und reife über mehrere Monate. Resultat ist ein süffiger Cider mit rundem, leicht herbem Aroma und einem Alkoholgehalt von 6 Vol.%.

VON SÜSS BIS TROCKEN

Cider und Cidre können unterschiedlich stark sein respektive zwischen 4 und 11 Vol.% Alkohol enthalten. Französische Cidres etwa werden wie Wein in Kategorien unterteilt mit den Qualitäten doux, also süss mit ca. 2 Vol.%, demi-sec, halbtrocken mit ca. 4,5 Vol.% und brut, trocken mit 6 Vol.% oder mehr. Bei den Cidern gilt ebenfalls: Je trockener er ist, desto mehr Alkohol enthält er. Er ist in Qualitäten von medium dry bis extra strong, mit 3,5 bis über 10 Vol.% erhältlich.

Ob ein trockener oder eher süsslicher Cidre beziehungsweise Cider entsteht, hängt im Wesentlichen davon ab, bei welchem Restzuckergehalt die Gärung gestoppt wird. In England werde der Cider hie und da auch nachgesüsst, weiss Christoph Moehl, Leiter Marketing und Verkauf des gleichnamigen Thurgauer Familienunternehmens, der sich intensiv

PREIS-
AKTION

Beutelsbacher Aroniasaft Muttersaft naturtrüb & Heidelbeersaft Muttersaft naturtrüb 330 ml



Sonett Diverse Waschmittel 1 l / 1.5 l



Apfelschaumwein oder eben Cidre wird gerne als Alternative zu Prosecco serviert.

mit dem Thema befasst hat. Bereits 1995 lancierte die Traditionsmosterei eine Art Cidre unter dem Namen «Swizly». Der Durstlöscher besteht aus klarem Apfelwein, etwas Süssmost und Holunderblütensirup. Tatsächlich entspricht jedoch der «Saft vom Fass», wie ihn Moehl seit 1895 produziert und heute in urchig-trendigen Bügelflaschen offeriert, eher dem zeitgeistigen Cider, denn er besteht lediglich aus vergorenem trübem Apfelwein, der in Eichenfässern bis zu drei Monaten gelagert und anschliessend mit naturrübem Süssmost gemischt wird. Christoph Moehl: «Der süssliche Geschmack stammt ausschliesslich vom natürlichen Fruchtzucker der Äpfel.»

AUF DEN APFEL KOMMT ES AN

Der Apfel ist der Stoff, aus dem die erfolgreichen Cidre- und Cider-Träume sind. Will heissen, die Apfelsorte bestimmt im Wesentlichen die Qualität des In-Getränks. Zwar ist die Schweiz mit den 1'300 Sorten, die im Schweizer Obstsorteninventar verzeichnet sind, ein Apfelland. Aber nur ein verschwindend geringer Teil davon eignet sich offenbar für die



Cidre- und Cider-Produktion.

«Ich musste von der Illusion Abschied nehmen, mit Schweizer Äpfeln dieselben Ergebnisse erzielen zu können wie die Franzosen», erklärt der Fribourger Cidre-Experte Perritaz. In Frankreich würden spezielle Apfelsorten für die Herstellung ausgesucht und die «richtige» Wahl der Sorten gelte dort als Kunst. Französische Cidres basieren oft auf urwüchsigen, robusten Apfelsorten, die kaum oder gar keinen Pflanzenschutz erfordern, also Natur pur sind. Perritaz bezieht heute einen Teil der Äpfel von ausgesuchten Bio-Obstbauern der Region sowie von Helmut Müllers und Monika Bühlers Bio-Obstbaubetrieb im thurgauischen Neukirch. Sie haben sich mit ihren 340 grösstenteils alten Apfelsorten einen Namen gemacht

und beliefern auch die Zürcher Bio-Manufaktur Zobo. Die beiden vertreiben sowohl den von ihren Äpfeln erzeugten «Cidre Premiers Emois» von Le Vulcain als auch den Cider von Zobo.

Die relativ junge «Hochstamm Produkte GmbH» in Römerswil (LU), mit Obstgärten im Seetal setzt, konsequent auf Regionalität bei den Äpfeln und der Cidre-Produktion.

Nebst dem Cidre de Pomme gibt es den Cidre de Holunder sowie den Sweet Cider, einen Dessertwein, bei dem der Apfelsaft vor der Vinifizierung verdichtet wird.

«Sehr empfehlenswert mit Apfelstrudel, Apfelkuchen oder Blauschimmelkäse», schreiben die Produzenten auf ihrer Website.

Als nächstes wollen die «Hochstamm»-Produzenten einen Cidre de poires anbieten. Perritaz machte bereits Furore damit. Sein «Poiré 2009» ist bei Kennern hochgeschätzt und wird zu Poulet, Fisch, Weichkäse und fruchtigen Desserts genossen. Als ganz grosser Wurf gilt jedoch der «Trois Pépins», eine Cuvée aus Birne, Apfel und Quitten. «Ein aussergewöhnlicher Cidre», lobt das Fachmagazin «Salz & Pfeffer», der die Sinne fordere und einen mit seiner Raffinesse zu gewagten kulinarischen Kombinationen herausfordere. «Ein phänomenales Trinkvergnügen.»

Anzeige

GUACAMOLE-MIX: EIN HAUCH VON MEXIKO!

Der mexikanische Klassiker unter den Dips besteht aus reifen Avocados und schmeckt am besten frisch zubereitet. Mit der neuen veganen Bio-Gewürzmischung von MORGA wird der Guacamole-Dip noch leckerer.

morga
suisse

Natürlicher Genuss aus der Schweiz.

MORGA AG, CH-9642 Ebnat-Kappel, www.morga.ch

Erhältlich in Drogerien, Reformhäusern sowie im Bio- und Lebensmittelhandel.

BEUTELSBACHER



80-JAHRE FIRMENGESCHICHTE

Am Anfang...

war Anbau und Verarbeitung aus einer Hand. In Beutelsbach, dem von der Sonne verwöhnten klassischen Obstanbaugebiet Remstal zwischen Stuttgart und Schwäbisch Gmünd, wurde 1936 die Beutelsbacher Süssmostkellerei von den Brüdern Christian und Wilhelm Maier gegründet. Zusammen mit Christians Sohn Helmut stellten sie die betriebseigenen Obstanlagen schon 1951 – damals als echte Pioniere – auf die biologisch-dynamische Anbaumethode um.

Im Jahre 1954 gehörte die Firma zu den Gründungsmitgliedern des wiedergegründeten Demeter-Bundes – mit dem Ziel der Umweltpflege durch die Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Die Lebendigkeit fruchtbarer Böden und in Folge auch der Pflanzen wird durch Fruchtwechsel, Gründüngung, Kompostwirtschaft und durch biologisch-dynamische Präparate gesteigert. Wasser und Erde erfahren durch die ganzheitliche Sicht biologisch-dynamischer Landwirtschaft einen besonderen Schutz.

Heute...

wird die Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei von den Brüdern Thomas und Matthias Maier in der dritten Generation

als modernes Familienunternehmen geleitet – getragen von dem ursprünglichen Impuls: dem Ziel, wertvolle Säfte zur Ergänzung der menschlichen Ernährung herzustellen. Ein Großteil der Früchte und des Gemüses stammt von Obstbauern, die schon seit Jahrzehnten unsere Partner sind. Traubensaft wird von Trauben aus den klassischen, italienischen Anbaugebieten Piemont, Chieti und der Toskana gekellert. Orangen, Grapefruits, Zitronen, Ananas, Guaven und Mangos werden aus Nordafrika, Mittelamerika und Asien als Direktsaft importiert.



Für eine gesunde Ernährung...

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt täglich mindestens fünf kleine Mahlzeiten zu essen, am besten Obst und Gemüse.

Die moderne Lebensweise macht es uns nicht leicht, jeden Tag fünf Mal Obst und Gemüse zu essen. Obstsaft ist nichts anderes als feines und praktisches «Trink-Obst» und werden von der WHO ausdrücklich als Ersatzmahlzeit empfohlen.

www.beutelsbacher.de