



Die ProSpecieRara-Krautstiele leuchten in den schönsten Farben.

... zuprobieren. Diese ohne Sauce, Salz und Pfeffer zu kosten und erst dann, wenn überhaupt nötig, zu würzen. Ihre Lieblingsorte heisst Schwarze Ananastomate und sei einfach «der absolute Hammer». «Diese violetten, fast schwarzen Tomaten schmecken nach Südfrüchten und verfügen über einen extremen Geschmacksreichtum», sagt die Gemüsebäuerin. Pro Pflanze gebe es jeweils bloss drei bis vier Früchte. Klar sind sie im Verkauf nur schwer zu finden. Auch Sibylle Siegrist verfügt nur über 15 Stöcke Ananastomaten. Trotzdem verkauft sie diese Sorte wie alle anderen auch: Die Kunden können die Tomaten am zwölf Meter langen Marktstand selbst auswählen und bezahlen einen Mischpreis von 10 Franken pro Kilogramm.

Berner Rose stammt ursprünglich nicht aus Bern

Ebenfalls mag sie die weit verbreitete und sehr gefragte Sorte Berner Rose. Diese Tomaten sind sogar in den grösseren Coop-Verkaufsstellen zu finden. Die «Berner Rose» sei sehr gefragt wegen ihres vielseitigen Geschmacks und der hoch stehenden Qualität. Doch sie kommt nicht etwa aus Bern, wie es der Name vermuten lässt. Diese Sorte stammt aus Moldavien und hiess früher «Sandul Moldovan», wie der Name ihrer Besitzer lautete, die in die USA auswanderten. Von dort nahm ein Berner diese Tomatenart in die Schweiz und taufte sie «Berner Rose». Die einzigen in der Schweiz kultivierten Tomaten sind wahrscheinlich die roten und gelben Kirschtomaten. Man geht davon aus, dass die ersten Tomaten zunächst von Spanien nach Venedig und von dort nach Zentralasien gelangten, wo die heutigen Zuchtformen entstanden sind. Wie alle anderen Gemüsesorten benötigten auch

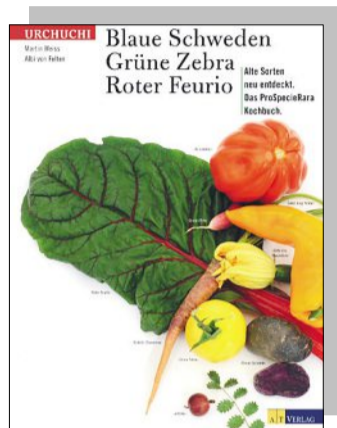
die Tomaten dieses Jahr mehr Zeit, um zu reifen. «Die meisten Sorten sind etwa drei Wochen später reif als üblich. Also erst jetzt», sagt Sibylle Siegrist. Gegen den regenreichen und sonnenarmen Frühling sowie Frühsommer konnte auch Julius Siegrists nach alter Methode selbst hergestellter Hühnerdünger von den eigenen Hühnern nichts ausrichten. Er und seine Frau ziehen sich langsam aber sicher aus dem Tagesgeschäft zurück. Es werde ihnen zu anstrengend, sagt ihre Tochter, die derweil mit dem Gedanken spielt, den Hof im nächsten Frühling ganz zu übernehmen. Da sie Anbau, Pflege und Verkauf der heutigen Menge an Gemüse nicht alleine schaffen würde, überlegt sie sich, den Anteil an Setzlingen auszubauen. «Ich hätte dieses Jahr viel mehr Setzlinge verkaufen können, als wir im Angebot hatten», sagt Sibylle Siegrist. Um ihr Angebot zu vergrössern, plant sie ein zusätzliches Gewächshaus erstellen zu lassen. Sie wüsste auch schon wo.

Zusammenarbeit mit Gastronomen verstärken

Weiter möchte Sibylle Siegrist vermehrt mit Gastronomen zusammenarbeiten. Sie habe damit gute Erfahrung gemacht. So liefert die Aargauerin Albi von Felten, Chef und kreativer Kopf im Restaurant Hirschen im Nachbardorf Erlinsbach, fast wöchentlich frisches Gemüse. Der ProSpecieRara-Fan verwendet die farbigen Krautstiele des Biohofs etwa für seine Capuns. Den Spitzkohl verarbeitet er zu eigenem Sauerkraut. Doch vorerst macht er aus den reifen Tomaten dreierlei Tomaten-Gazpacho, eine Tomatenvariation mit Büffelmozzarella und Crostini mit «Berner Rosen».

Sarah Sidler

www.setzling.ch



DAS KOCHBUCH ZUM THEMA

- × Über 160 Rezepte mit alten Sorten.
- × Grosser Saisonkalender, Tipps für Hobbygärtner und Hintergrundinfos zu den vorgestellten Sorten.
- × Alte, (fast) vergessene Gemüse-, Obst- und Beeren-sorten erleben heute eine Renaissance und finden ihren Weg zurück in viele Küchen. Sie sind nicht nur ein bedeutendes Kulturgut, sondern bringen auch Geschmack, Farbe und Abwechslung auf unsere Teller. Die Bewahrung einer möglichst grossen Sortenvielfalt ist zudem wichtig, um die genetischen Ressourcen unserer Kulturpflanzen zu erhalten und diese auch in Zukunft nutzen zu können.

«Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio»; Martin Weiss, Albi von Felten, 336 Seiten
ISBN: 978-3-03800-729-6
CHF 69.00

www.urchuchi.ch



ZVG

Die dritte Dimension des Dézaley

Kaum ein Schweizer Wein vermag so vorteilhaft zu reifen wie der Chasselas an den Steillagen des Lavaux am Genfersee.

Nummer vier reift seit dem Jahrgang 2000 die Réserve Spéciale. Nach zwölf Monaten im Fass wird der Wein als «Dézaley-Marsens De la Tour Vase No. 4 Grand Cru» abgefüllt, gelangt nach einem weiteren Jahr in der Flasche in den Verkauf und kostet 28 Franken. Aktuell ist das der 2010er und dieser steht ganz am Beginn seiner Trinkreife.

«Abgesehen vom 1983er sind bis zurück ins Jahr 1971 noch alle Jahrgänge erhältlich», sagt Grégoire Dubois, der die Führung übernimmt. Er war es dann auch, der den «Dézaley-Marsens De la Tour Grand Cru 1984» kelterte, für den seine Söhne Grégoire und Frédéric anlässlich des «Mondial du Chasselas 2013» gleich mehrmals ausgezeichnet wurden. Im selben Wettbewerb gab es zudem Gold für die Jahrgänge 2011, 2005 und 1995. Später in der Vinothek gesellt sich Grossvater Marcel Dubois zur Verkostung der Jahrgänge 2010, 2001

und 1990 dazu. «Mit einer Uhr kann man die Zeit messen. Unsere Weine hingegen sind eine Erinnerung an die Zeit», kommentiert er die äusserst frischen und präzise vinifizierten Weine. «Mit jeder reifen Flasche erinnern wir uns an das Wetter und daran, was uns in diesem Jahr bewegt hat.» Für Christian Dubois bedeutet die Kombination von Terroir und Tradition sowie der Reife des Weins und die damit verbundenen Erinnerungen an die Jahrgänge eine dritte Dimension, «wie ein Flug durchs All».

Neue AOC für den Dézaley Grand Cru

An dieser Tradition werden Grégoire Dubois und sein Bruder Frédéric, die vierte Generation Dubois auf der Domaine Le Petit Versailles in Cully, nichts ändern. Eine Kelterung ohne biologischen Säureabbau, wie sie zunehmend in Mode kommt, würde moderne, fruchtige Weine mit mehr Säure ergeben. Doch dabei gingen auch die salzigen Noten des Terroirs und der in weit über 800 Jahren entstandene Charakter des Dézaley verloren. Dies ist mit ein Grund, warum sich 49 Winzer zusammenschlossen und

sich für die «Appellation Dézaley Grand Cru» einsetzten. Damit garantieren sie, dass Trauben und Wein in einer Flasche Dézaley zu 100 Prozent aus dem begrenzten Anbaugebiet stammen. Dasselbe gilt auch für den Nachbar-Cru Calamin, was bereits in einem Reglement aus dem Jahr 1949 verankert wurde. Damals definierte der Staatsrat, dass die Mehrheit des Weins, also mindestens 51 Prozent, aus der namensgebenden Gemeinde stammen musste. Das wurde 1985 bei der Einführung der AOC, die sich auf Produktionsstandorte wie Villette oder St-Saphorin stützten, übernommen. Dézaley, in der Gemeinde Puidoux gelegen, und Calamin, in Epesses – heute Bourg-en-Lavaux –, wurden als Cru anerkannt. Bei der Revision der Gesetzgebung in 2009 gingen diese jedoch vergessen. Der Einsatz der Winzer hat sich gelohnt. Am 21. März 2013 wurde ihr Gesuch für die «AOC Dézaley Grand Cru» gutgeheissen.

Gabriel Tinguely

www.mondial-du-chasselas.com

www.lesfreresdubois.ch

www.dezaley.ch



Crostini mit «Berner Rosen» und roter Rucolalalat mit Kirschbalsam-Dressing

Tomaten Crostini:
300 g vollreife «Berner Rosen»
1 Knoblauchzehe
4–5 EL Rapsöl
½ Limette, Saft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
12 Scheiben Pariserbrot

Kirschbalsam-Dressing:
50 ml Kirschbalsamessig
50 ml Baumnessöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
400 g roter Rucolalalat (fein geschnitten)

Die Tomaten häuten. Dazu in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tomaten unten an der Rundung mit einem Messer kreuzweise einschneiden. 30 bis 40 Sekunden ins kochende Salzwasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann halbieren, Kerne und Saft entfernen und das Tomatenfleisch kleinwürfeln. Den Knoblauch dazupressen, Rapsöl und Limettensaft daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad goldgelb rösten. Alle Zutaten zum Dressing miteinander vermischen.

Den Rucolalalat waschen und gut abtropfen lassen oder trockenschleudern. Mit dem Kirschbalsam-Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Tomatenmischung auf die gerösteten Brotscheiben verteilen und zum Salat servieren.