



genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

**SPEZIALITÄTEN
AUS DEM SCHWARZWALD**

VODKA WELTWEIT

WURSTDELIKATESSEN

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Paul Ullrich AG
FRÜHJAHR – 2014

4 **SPEZIALITÄTEN AUS DEM SCHWARZWALD**

Nördlich der Schweiz finden wir eine Genuss-Region, die ihresgleichen sucht. Bekannt sind Schinken und Kirschtorte, es gibt aber auch Bier und Wein aus der Region.

12 **GENUSS-AGENDA**

14 **VODKA-COCKTAILS**

16 **VODKA AROUND THE WORLD**

Was macht welche Marke aus?

20 **IST UNS NICHT WURST!**

Metzgermeister machen Würste zu Delikatessen.

24 **SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE**

Die beliebte Torte für feierliche Anlässe oder zum Sonntagskaffee.

Impressum

genuss, Ausgabe Frühjahr 2014
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Andreas Zimmermann,
Christoph Wasmer, Martin Graf
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.





Im Herbst war ich im Schwarzwald: schöne Dörfer, frische Luft, einen Spaziergang auf den Belchen, ein bisschen joggen, ein bisschen Entspannung, ...

Auf einer Wanderung haben wir so viele Steinpilze gefunden, dass wir eine Jacke und den Schal zu Pilzkörben falteten, um sie transportieren zu können. Gegessen haben wir sie im Hotel Spielweg, im oberen Münstertal. Herr Fuchs serviert dort auch selbst erlegtes Wild. Für die Jagd hat er einen Stöberhund: Der kleine, wendige Zorro ist spezialisiert auf Wildschweine: Hat er sie aufgestöbert, muss er sie so jagen, dass sie dem Schützen passend kommen. Zorro habe ich besonders ins Herz geschlossen.

Die Küche mit den vielen lokalen Spezialitäten macht einen Aufenthalt richtig interessant. Zudem bekommt man sehr gute Weine und Bier aus der nächsten Umgebung. Vielleicht kennen Sie Birgit Kraft schon, die seit vielen Jahren auf dem Tannenzäpfle-Etikett Bier serviert. Sie ist fast eine Botschafterin der Rothaus-Brauerei geworden. Ich freue mich immer, wenn Frauen Berufskompetenz in unserem Metier haben. In unseren Fachgeschäften arbeiten bereits zwei Weinakademikerinnen und ich hoffe, dass es bald mehr von ihnen gibt. Ob in Restaurants die Weinkarte dann weiterhin nur an Männer gereicht werden wird?

J. Ullrich
Ihre Jacqueline Ullrich

SPEZIALITÄTEN AUS DEM SCHWARZWALD

EINE REGION BIETET ALLES, WAS DAS HERZ BEGEHRT.



Herrenschwand – ein kleiner Ortsteil von Todtnau



**IM SÜDWESTEN DEUTSCHLANDS LIEGT DER SAGEN-
UMWOBENE SCHWARZWALD. ER TEILT SICH IN 25
REGIONEN UND TÄLER UND REICHT BIS VOR DIE TORE
VON KARLSRUHE UND PFORZHEIM. MIT EINER FLÄCHE
VON FAST 6000 QUADRATKILOMETERN IST ER EINES DER
GRÖSSTEN FERIENGEBIETE. NICHT NUR BESONDERS
ORIGINELLE IDEEN FÜR AKTIVITÄTEN, UNZÄHLIGE SPORT-
MÖGLICHKEITEN UND FAMILIENFREUNDLICHKEIT
ZEICHNEN IHN AUS, ER GEHÖRT ZU DEN GEWINNERN
IM BUNDESWETTBEWERB NACHHALTIGE TOURISMUS-
REGIONEN 2012/2013.**

Ausserdem betreibt Karl-Josef Fuchs eine Käserei, in der er den Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Käse und Molkenziger-Frischkäse herstellt. Die Käse geraten dank der guten Milch. Diese stammt von kleinen Hinterwäldern, zähen, auf Hängen trittsicheren Rindern. Die Vielfalt der Gräser und Kräuter auf den Weiden prägt das Aroma. Sie enthält viel Milchfett und Eiweiss. Ist das Wetter sonnig, stimmt auch die Menge der Milch. Über den Winter werden die Rinder mit dem Emd, dem zweiten Schnitt, gefüttert. Die faserreichen Gräser geben dem Käse den Wintergeschmack. «Wir produzieren ja Rotschmierkäse», erzählt Herr Fuchs. «Das geht mit dem Bakterium, das hier in der Gegend, natürlich auch im Elsass sowie im ganzen nördlichen Alpenraum, beheimatet ist. Wenn ich mit meinem Weichkäse in einem schnellen Auto an die Île-de-France fahre, wird dort ein Brie daraus, also mit weissem Schimmel, oder in Roquefort ein Käse mit blauem Schimmel. So hat jede Region ihre charakteristischen Kulturen.»

Der Schwarzwald ist eine besondere Region für kulinarischen Genuss. Hier kann man sich gut verwöhnen lassen: In vielen Restaurants gibt es traditionelle Gerichte sowie Wein und Bier aus der Gegend. Nirgendwo sonst gibt es so vielfältige lokale Spezialitäten: Denken Sie an den Schwarzwälder Schinken, die Schwarzwälder Kirschtorte, die Schwarzwälder Forelle. Wie sich diese Vielfalt an Leckerbissen entwickelt hat, erklärt uns Karl-Josef Fuchs. Er besitzt das Romantikhôtel Spielweg im oberen Münstertal und setzt sich seit Jahrzehnten intensiv mit der Schwarzwälder Küche auseinander. «Wir haben ja krasse Gegensätze hier: Von der Höhe ist man blitzartig in der Rheinebene. Zuerst mit Granit und Magerböden, eine Viertelstunde später dann mitten in den fruchtbaren Erdbeer- und Spargelfeldern. Und der Weinbau ist quasi die Zwischenstation zwischen Wald und Feldwirtschaft. Dann kommt dazu, dass die Klöster das Umfeld geprägt und das Gewerbe entwickelt haben. Oder man hat sich hier angesiedelt in grossen Privatbesitzungen und dann brauchte man eine Einkommensmöglichkeit. So musste man schauen, was hier funktioniert.» Seine eigene Familie hat es genauso gehalten: «Meine Grosseltern hatten immer mehrere Geschäftszweige: Landwirtschaft, eine Holzhandlung, die Poststation, eine Metzgerei, eine Bäckerei – mit Gastronomie allein wäre es nicht gegangen.» Diese Vielfalt hat auch Karl-Josef Fuchs geprägt. Er schreibt Rezepte und Kochbücher, vor allem über Wild, gibt Kurse über Wurstzubereitung, geht Pilze sammeln und jagen. Sein kleiner wendiger Stöberhund Zorro ist spezialisiert auf Wildschweine: Hat er sie aufgestöbert muss er sie so jagen, dass sie dem Schützen passend kommen.

«Hier im Schwarzwald haben die Leute immer mehrere Geschäftszweige gehabt. Weil von einem allein konnte man nicht überleben.» KARL-JOSEF FUCHS



Der Obermünstertäler Käse reift vier bis fünf Wochen im Keller, bei hoher Luftfeuchtigkeit und konstanter Temperatur. Man wendet den Käse mehrmals wöchentlich und bürstet die Rinde mit leichtem Salzwasser.



Todtmoos, eine Gemeinde im oberen Wehratal, ist sommers wie winters ein idealer Aufenthaltsort. Bekannt ist der heilklimatische Kurort dank seiner Wallfahrtskirche und der internationalen Meisterschaft der Schlittenhunderennen immer Ende Januar. Um sich seine Zeit hier zu versüßen, gibt es viele Leckereien, zum Beispiel Todtmooser Lebkuchen. Die bekannteste davon ist die Schwarzwälder Kirschtorte. Konditormeister Bockstaller ist Spezialist für diese: «Wir bereiten unsere Kirschtorten mit dunklen Wiener Schokoladenböden. Auf sie folgt eine Schicht abgebundener Sauerkirschen, dann abwechselnd Biskuit – immer reichlich mit Kirschwasser getränkt – und geschlagene Sahne. Die Dekoration sind Schokostreusel und Kirschen.»

«Das Allerwichtigste an der Schwarzwälder Kirschtorte ist die Frische. Wir backen sie für unsere Gäste natürlich jeden Morgen neu.» FRANZ BOCKSTALLER

«Natürlich gibt es andere Rezepte, mit Buttercreme zum Beispiel oder ohne Alkohol, aber bei uns schmeckt man den Kirschenbrand so richtig heraus», erzählt Franz Bockstaller. Eine weitere Passion der Konditorei sind die Baumkuchen, die «Könige der Kuchen»: In einer Maschine wird auf einer sich drehenden Walze Teigschicht für Teigschicht aufgetragen und gebacken, bis ein runder Kuchen mit millimeterbreiten «Jahresringen» entstanden ist. Und das bekannte Weingebiet in der Nähe hat Franz Bockstaller zu einer Gutedeltorte inspiriert: Zarte Biskuitlagen füllt er mit noch heisser Weissweincreme. Darüber Schokoladenglasur. Ein Traum, wie diese Torte nach Gutedel duftet.



In Glottertal, bekannt durch die Fernsehserie «Die Schwarzwaldklinik», finden wir Linders Metzgerei. Der Familienbetrieb in vierter Generation bürgt für Qualität und Frische. Die Schweine für seinen Schwarzwaldschinken stammen aus eigener Aufzucht auf zwei Bauernhöfen in einer Nachbargemeinde. Was braucht es sonst noch für diesen?

Herr Linder erzählt, wie Schwarzwaldschinken hergestellt wird: «Wir verwenden die Schlegel, trennen das Fleisch sauber vom Knochen und schneiden es in die richtige Form. Die Stücke werden trocken mit Salz und Gewürzen eingerieben und bleiben fünf Wochen im Salz. Wichtig ist die gute Pflege während dieser Zeit. Es folgt eine Woche im kühlen Brennraum, wo das Fleisch vom Salz fertig durchgebrannt wird. Dann das Räuchern: In der Räucher-

kammer heizen wir mit Tannenreisig und Sägemehl. Die Schinkenstücke bleiben etwa drei Wochen hier im bereits kalten Rauch, bis sie die richtige Farbe haben. Anschliessend bleiben sie noch einmal im Trockenraum, bis sie letztendlich 35 Prozent weniger Gewicht als zu Beginn haben. Das Fleisch muss richtig fest sein.»

«Wir bereiten Schwarzwaldschinken nach alter Tradition zu: auslösen, trocknen, salzen, alles in Handarbeit. Maschinell wird das nichts.» HERMANN LINDER

Da man früher im Winter die Schweine schlachtete, war dies die Methode, um die Schinken haltbar zu machen. Durch das Einsalzen wird dem Fleisch das Wasser entzogen, es gibt kein Bakterienwachstum innen. Die Aussenseite ist durch den Rauch zusätzlich geschützt. So konnte man den ganzen Sommer über Schinken und auch Speck essen, der auf dieselbe Weise zubereitet wird.

Schwarzwälder Schinken ist seit 1997 eine geschützte geografische Angabe der Europäischen Union. Er muss im Schwarzwald hergestellt, geschnitten und verpackt sein. Etwa ein Fünftel davon soll laut Richtlinien ein weisser Fettrand sein. Übrigens erzeugt nur Tannen- und Fichtenholz die dunkle Fleischfarbe beim Räuchern. Wie dies vor sich geht, sieht man wieder ab Juli im neuen Schinkenmuseum auf dem Feldberg. Es liegt im Feldbergturm, dem höchsten Punkt des Schwarzwalds. Schwarzwälder Schinken ist hier eben das Grösste.





«Es gab schon Männer, die mit mir in Rothaus-Bier baden wollten.» BIRGIT KRAFT



Wenn am 27. Februar, dem Schmutzige Dunschtig, wieder die schwäbisch-alemannische Fasnet losgeht, dann kann es sein, dass Sie im Gebiet zwischen Hinterzarten, Donaueschingen und Waldshut auf ein Lied mit ähnlichem Inhalt stossen wie: «Komm, wir trinken noch ein Zäpfle ...» oder «ein Zäpfle am Gaume, des macht gueti Laune ...». Gemeint ist das Tannenzäpfle-Bier von Rothaus. Und wenn Sie hören: «Du bringst mich um den Verstand, denn du hast immer zwei Bier in der Hand ...», dann handelt es sich um Birgit Kraft, die Schwarzwaldmaid vom Tannenzäpfle-Etikett. Ihr Name leitet sich vom Ausspruch «Bier git Kraft» her, seit Jahrzehnten ist sie die Repräsentantin der Rothaus-Brauerei.

Die Badische Staatsbrauerei Rothaus wurde 1791 vom Benediktinerkloster St. Blasien gegründet. Seither braut man hier mitten im Hochschwarzwald Qualitätsbiere, die mittlerweile in ganz Deutschland geschätzt sind. Mit einer bewegten Geschichte – Grossbrände, 1922 Umwandlung des Unternehmens in eine Aktiengesellschaft, Rohstoffknappheit während der Kriege – hat sie sich bis heute im Markt bewährt. Ausschlaggebend war unter anderem die Idee, Pils in 0,33-Liter-Flaschen zu füllen anstatt in die üblichen 0,7-Liter-Gebinde. Diese «Tannenzäpfle» fanden schnell ihre Liebhaber und geniessen heute fast Kultstatus. Rothaus ist seit der Einweihung des neuen Sudhauses 2006 eine der modernsten Brauereien Deutschlands.

Ein Bier, viele Weine: Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl, Tuniberg und Markgräflerland, alle Teile des Weinbaugebietes Baden, lassen sich zum Wein-Schwarzwald zusammenfassen. Am bekanntesten sind die verwöhnten Kaiserstuhlweine in verschiedenen Sorten, die vom Vulkanuntergrund profitieren. Die Tunibergweine zeigen sich ähnlich, nur ein bisschen leichter. Aus dem

Breisgau kommen Spät-, Grauer sowie Weisser Burgunder und Müller-Thurgau. Im Markgräflerland hingegen gibt es süffigen Gutedel, und in der Ortenau Rieslinge und Spätburgunder. Generell ist Baden die Pinot-Hochburg. Auf der Badischen Weinstrasse kann man alles über den Wein hier erfahren. Es gibt diverse Angebote, ein Viertel zu schlotzen und Weingärten zu besichtigen, ob mit Traktor, Jeep, Segway oder auf einer gemütlichen Wanderung.

Wer nun eine Vesperplatte im Schwarzwald isst, mit den typischen Schinken, Würsten und Speckscheiben, nimmt vielleicht gern ein Schnäpsle dazu. In der Region werden Kirschen und anderes Obst gebrannt, zum Beispiel Zibärtele, eine Wildpflaume, die seit der Jungsteinzeit hier wächst. Erst seit einigen Jahren gibt es einen Gin aus der Gegend. Dieser wird mit handverlesenen Kräutern angesetzt, als besondere Zugabe dienen frische Schwarzwälder Preiselbeeren.

genuss AGENDA

DIE EVENTS VON JANUAR BIS APRIL 2014



Degustation & Wine & Dine Schwarzwald im Kohlmanns, Freitag, 4. April



Wine & Wurst Schwarz und Jenzer, Freitag, 7. Februar



Wine & Dine mit Markus Molitor im Teufelhof, Freitag, 31. Januar



Wine & Dine Kracher und Zierysen, Freitag, 21. Februar



Wine & Dine Schwarz und Zierysen im Didi's Frieden, Mittwoch, 5. Februar

Januar

Donnerstag, 16.1., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Tessiner Weine

In Kleinbasel öffnen wir für Sie 30 der besten Tessiner Rebensäfte, aktuell die Top-jahrgänge 2010 und 2011.

Eintritt: CHF 10.–*

Paul Ullrich AG, Untere Rebeggasse 18, Basel
Anmeldung nicht nötig

*Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Donnerstag, 16.1., 19–23 Uhr, Basel

Schottisches Dinner mit Robin Laing

Ein schottischer Abend zu Ehren des Dichters Robert Burns: das Menü vom Hotel Basel, die musikalische Umrahmung vom bekannten Folksänger Robin Laing.

Kosten: CHF 156.–

Anmeldung:
Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel
Telefon 061 264 68 00
reception@hotel-basel.ch

Freitag, 17.1., 16–24 Uhr, Basel

Samstag, 18.1., 16–24 Uhr, Basel

Vodka-Eisbar im Teufelhof

Verschiedene Vodka-Cocktails und Vodka pur an der Eisbar. Zu besichtigen ist die Eisskulptur von Stefan Messmer. Für die Unterhaltung sorgt DJ Lukee Lava.

Eintritt frei, Getränke sind zu bezahlen

Der Teufelhof Basel,
Leonhardsgraben 49, Basel
Anmeldung nicht nötig

Donnerstag, 30.1., 18–22 Uhr, Zürich

Freitag, 31.1., 18–22 Uhr, Basel

Degustation Vodka

An der Schneebar draussen oder an den Bars im Hause können Sie über 25 Vodka und Cocktails degustieren und Lachs (Teller CHF 20.–) essen. Ausserdem destillieren wir eigenen Vodka in einer mobilen Brennblase.

Eintritt: CHF 25.–*

30.1.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

31.1.: Paul Ullrich AG,
Laufenstrasse 16, Basel

Anmeldung nicht nötig

*inkl. eines Cocktails

Freitag, 31.1., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine mit Markus Molitor im Teufelhof

Rieslingmeister Markus Molitor stellt seine Moselweine persönlich vor, dazu die passenden Gerichte der Sterne Küche vom Teufelhof.

Eintritt: CHF 177.–

Anmeldung: Der Teufelhof Basel,
Leonhardsgraben 49, Basel
Telefon 061 261 10 10

info@teufelhof.com

Februar

Mittwoch, 5.2., 19–23 Uhr, Zürich

Wine & Dine Schwarz und Zierysen im Didi's Frieden

Top-Winzer und Metzgermeister Johann Schwarz und sein Freund Hanspeter Zierysen kredenzen ihre Weine, Didi Bruna kocht – nicht vegetarisch! Der Spass des Jahres.

Kosten: CHF 158.–

Anmeldung: Didi's Frieden,
Stampfenbachstrasse 32, Zürich

Telefon 044 253 18 10

info@didsfrieden.ch

Donnerstag, 6.2., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 20.2., 17–21 Uhr, Basel

Deutsche und österreichische Weine

Verkosten Sie über 40 Weine aus Österreich und Deutschland im Beisein vieler Winzer. Dazu gibt es passende Häppchen.

Kosten: CHF 10.–*

6.2.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

20.2.: Paul Ullrich AG,
Schneidergasse 27, Basel

Anmeldung nicht nötig

*Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Freitag, 7.2., 18–23 Uhr, Arlesheim

Wine & Wurst Schwarz und Jenzer

Zwei Metzgermeister, einer davon auch Top-Winzer. Besichtigung der Metzgerei Jenzer, danach Wein und Wurst im Ochsen.

18–19 Uhr Führungen durch die Metzgerei
19.30–23 Uhr Abendessen im Rest. Ochsen

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Gasthof zum Ochsen,
Ermitagestrasse 16, Arlesheim
Telefon 061 706 52 00

Montag, 17.2., 11–20 Uhr, Zürich

Dia del Vino

Besuchen Sie uns am Dia del Vino im Kongresshaus Zürich. Unsere Fachleute stellen über 30 spanische Weine aus verschiedenen Regionen vor.

Eintritt: CHF 10.–, Tickets vor Ort erhältlich
Kongresshaus Zürich,
Gotthardstrasse 5, Zürich

Freitag, 21.2., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine Kracher und Zierysen

Süssweinlegende Gerhard Kracher und sein Freund Hanspeter Zierysen tischen ihre besten Weine zum Menü im 5 Signori auf.

Eintritt: CHF 148.–

Anmeldung: Restaurant 5 Signori,
Güterstrasse 183, Basel

Telefon 061 361 87 73

März

Samstag, 8.3., 20–24 Uhr, Basel

Burlesque & Swing

Degustation im Sud, 20–22 Uhr. Varieté Vertigo: internationale Burlesque & New Cabaret Performer. Musik: Swing und Electro-Swing.

Eintritt: CHF 34.– mit Dresscode

(20er- & 30er-Jahre, Burlesque & Cabaret),
CHF 40.– ohne Dresscode

SUD, Burgweg 7, Basel

Vorverkauf: www.starticket.ch

Weitere Infos: www.sud.ch

Donnerstag, 13.3., 18–21.30 Uhr, Zürich

Donnerstag, 27.3., 18–21.30 Uhr, Basel

Degustation Whisky & Bourbon

Degustieren Sie 50 Single Malts, Whiskys und Bourbons aus der ganzen Welt.

Eintritt: CHF 35.–

13.3.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

27.3.: Paul Ullrich AG,
Schneidergasse 27, Basel

Anmeldung nicht nötig

Freitag, 21.3., 19–22 Uhr, Basel

Seminar Pinot Noir

Hansjörg Löschmann stellt die besten Pinots Noirs aus verschiedenen Ländern vor. Für Pinot-Noir-Liebhaber und Leute, die es werden wollen.

Kosten: CHF 98.– inkl. Apéro riche

Anmeldung: Paul Ullrich AG,
Laufenstrasse 16, Basel

Telefon 061 338 90 90

info@ullrich.ch

April

Donnerstag, 3.4., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 10.4., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Weine von Übersee

Wir offerieren 35 Weine zur Degustation. Sie kommen aus folgenden Ländern: Australien, Neuseeland, USA, Mexiko, Argentinien und Südafrika.

Kosten: CHF 10.–*

3.4.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

10.4.: Paul Ullrich AG,
Laufenstrasse 16, Basel

Anmeldung nicht nötig

*Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Freitag, 4.4., 19–23 Uhr, Basel

Degustation & Wine & Dine Schwarzwald im Kohlmanns

Im Kohlmanns präsentiert Hanspeter Zierysen seinen Jahrgang 2011. Zum Viergangmenü mit Spezialitäten aus dem Schwarzwald gibt es auch Bier von Rothaus.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Kohlmanns, Steinenberg 14,
Barfusserplatz, Basel

Telefon 061 225 93 93



Weitere Infos zu den Events auf
www.ullrich.ch/events

GROSSE VIELFALT AN COCKTAILS

HOW TO MIX VODKA

VIELE COCKTAILS NACH KLASSISCHEN REZEPTEN ENTHALTEN IMMER NOCH VODKA.



LES TROIS ROIS



SEIT 1947



RAYGRODSKI



SCHILLER

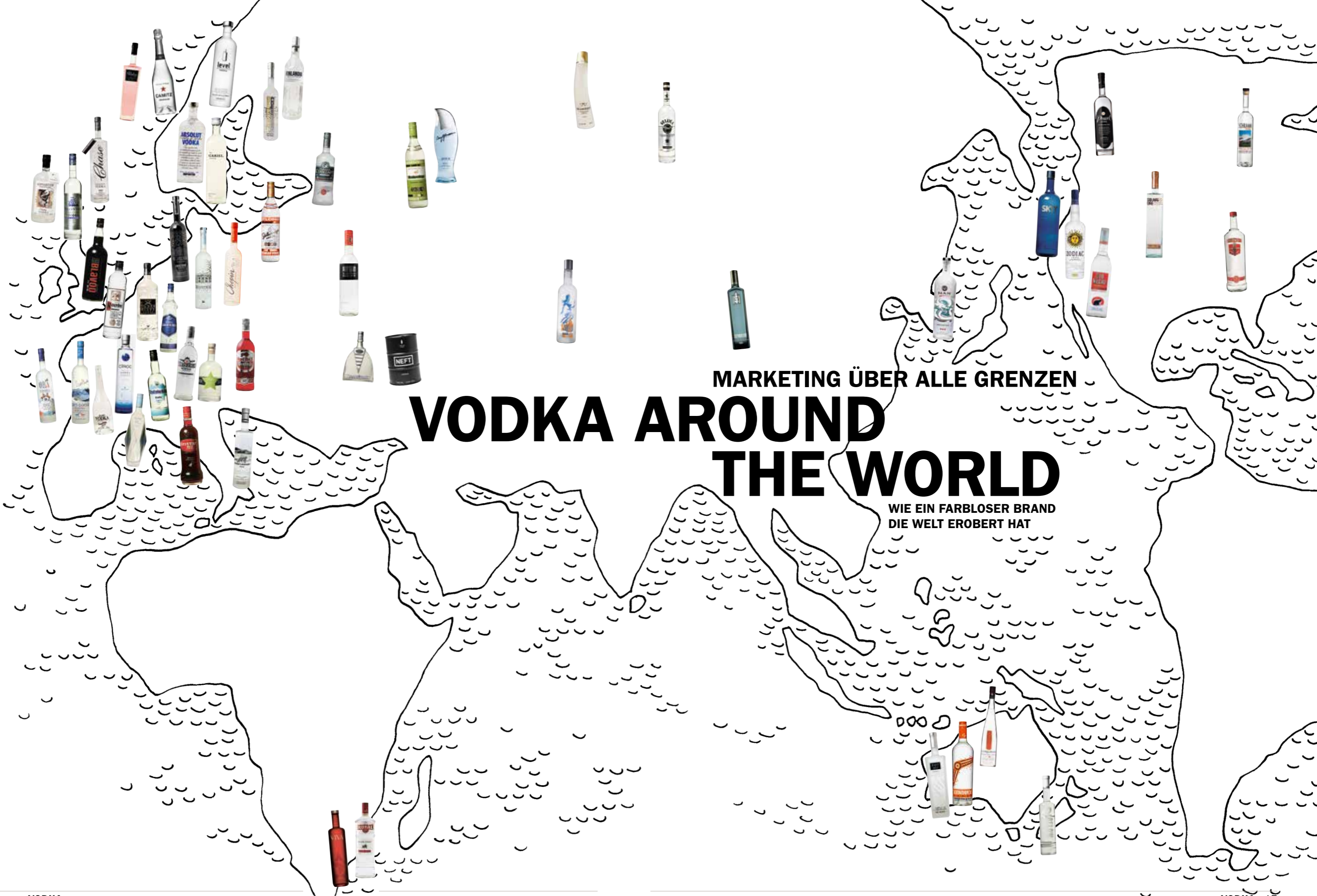


Vodka-Cocktails in Zürich und Basel

Es gibt mehr als Vodka Martini. Als Highball bezeichnen Barkeeper einen Cocktail mit einer Basisspirituose, die mit Soda oder einem aromatisierten kohlenstoffhaltigen Getränk aufgefüllt wurde. Bekannte Beispiele sind Whisky Soda oder Gin Tonic. Vodka wurde mit Ingwerlimonade, später mit Ginger Beer, dem Saft einer halben Limette und einigen Eiswürfeln zu Moscow Mule gemixt, einem typischen Highball. Übrigens serviert man Moscow Mule in amerikanischen Bars in einer Kupfertasse.

Die Rezepte zu den Cocktails finden Sie auf www.ullrich.ch/genuss/cocktails

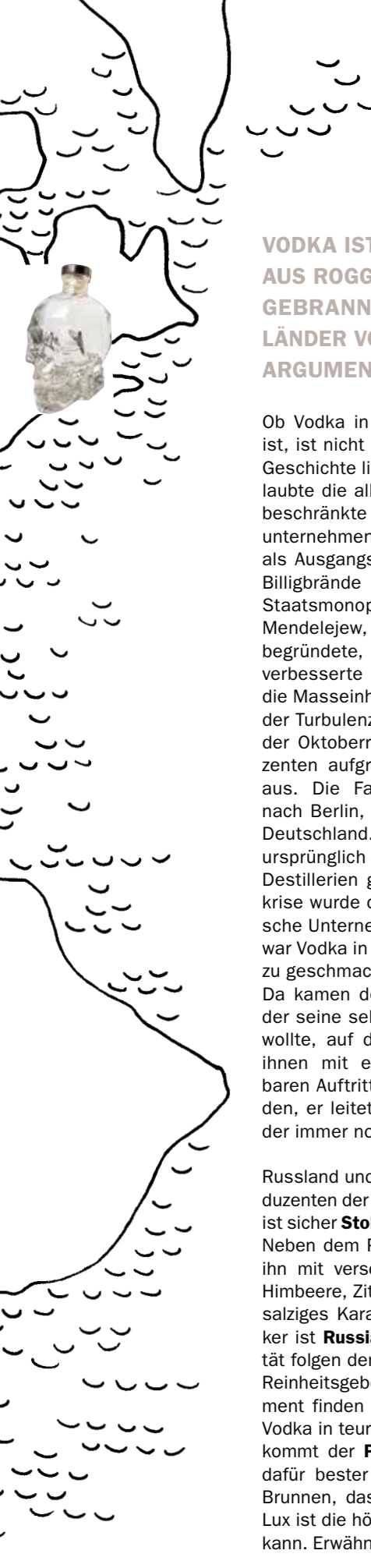
An unseren Vodka-Degustationen können Sie Highballs und weitere Cocktails auf Vodka-Basis kennenlernen. Barkeeper aus Basel und Zürich werden ihre eigenen Kreationen für Sie mixen.



MARKETING ÜBER ALLE GRENZEN

VODKA AROUND THE WORLD

WIE EIN FARBLOSER BRAND DIE WELT EROBERT HAT



VODKA IST DIE MEISTVERKAUFTE SPIRITUOSE DER GANZEN WELT. EGAL OB ER AUS ROGGEN, KARTOFFELN, ROTER BETE, MELASSE ODER WEINÜBERSCHUSS GEBRANNT WIRD, ER SCHMECKT IMMER NEUTRAL. HIER STELLEN WIR EINIGE LÄNDER VOR, IN DENEN VODKA DESTILLIERT WIRD, UND ZEIGEN, MIT WELCHEN ARGUMENTEN BRANDS AUF DEM MARKT ANGEBOTEN WERDEN.

Ob Vodka in Russland oder Polen erfunden worden ist, ist nicht sicher geklärt. Aber ein Grossteil seiner Geschichte liegt in Russland: Zar Peter der Grosse erlaubte die allgemeine Vodka-Produktion, Katharina II. beschränkte sie wieder auf Adelshäuser und Staatsunternehmen. Als die Kartoffel im 19. Jahrhundert als Ausgangsstoff bekannt wurde, überschwemmten Billigbrände den Markt. Also wurde wieder ein Staatsmonopol eingeführt. Der Chemiker Dmitri Mendelejew, der das Periodensystem der Elemente begründete, schrieb seine Doktorarbeit über Vodka, verbesserte das Destillationsverfahren und führte die Masseinheit Gramm für Vodka ein. Es folgten wieder Turbulenzen: Verbot und Schwarzbrennerei. Nach der Oktoberrevolution 1917 wanderten Vodka-Produzenten aufgrund der Prohibition in andere Staaten aus. Die Familie Gorbatschow zum Beispiel floh nach Berlin, seitdem gibt es **Vodka Gorbatschow** in Deutschland. Bekannt ist auch die Familie Smirnoff, ursprünglich Smirnow, die in Konstantinopel und Paris Destillieren gründete. Während der Weltwirtschaftskrise wurde die Firma verkauft und in das amerikanische Unternehmen Heublein integriert. Zu dieser Zeit war Vodka in den USA praktisch unbekannt, der nahezu geschmacklose feine Brand hatte keine Anhänger. Da kamen der Manager von Heublein und ein Wirt, der seine selbstgemachte Ingwerlimonade verkaufen wollte, auf die Idee, die Produkte zu mischen und ihnen mit einer Kupfertasse einen unverwechselbaren Auftritt zu geben. Der Moscow Mule war erfunden, er leitete einen Vodka-Aufstieg in den USA ein, der immer noch anhält.

Russland und die Ukraine sind die grössten Vodka-Produzenten der Welt. Einer der meistgetrunkenen Vodkas ist sicher **Stolichnaya**, viermal gefiltert, sanft im Mund. Neben dem Premium-, Gold- und Eliteprodukt gibt es ihn mit verschiedenen Aromen, zum Beispiel Apfel, Himbeere, Zitrone, Honig wie auch Schokolade-Kokos, salziges Karamell oder Chili. Immer noch der Klassiker ist **Russian Standard Original**, Namen und Qualität folgen der Formel von Dmitri Mendelejew und dem Reinheitsgebot Zar Alexanders III. Im oberen Marktsegment finden wir **Kauffmann**, den einzigen Jahrgangsvodka in teuren gestylten Flakons. Aus Weissrussland kommt der **Partisan** in Lux-Qualität. Verwendet wird dafür bester Weizen und Wasser aus dem eigenen Brunnen, das auch als Mineralwasser verkauft wird. Lux ist die höchste Bewertungsstufe, die Vodka haben kann. Erwähnt sei hier auch das Kernkraftwerk Nischni

Nowgorod, das nach dem Tschernobyl-Unfall nicht mehr in Betrieb gesetzt und zu einer Vodka-Destillerie umfunktioniert wurde. Anstatt Brennstäbe Brenngeräte. Am Ufer der Wolga gelegen, produziert sie 500000 Liter Vodka pro Monat.

Auf die Geschichte der Erdölsuche in Westsibirien geht die Entstehung des **Neft**-Vodkas zurück, Neft ist das russische Wort für Öl. Dieser wird immer noch in einem ölfassähnlichen Metallgefäss verkauft, das unzerbrechlich ist und sich besser stapeln lässt als Flaschen. Wird mittlerweile in Österreich hergestellt.

Als bester Vodka der Welt wurde **Chase Vodka** schon ausgezeichnet. Er wird in einer kleinen Premium-Destillerie mitten in England aus Kartoffeln gebrannt. Die Familie Chase besitzt ein eigenes Cask-Haus, in dem ihre Vodkas in Whiskyfässern reifen. Ausserdem experimentiert sie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und bringt diese in limitierter Form auf den Markt. Erwähnenswert Chase Seville Orange Marmalade Vodka wie auch Chase Rhubarb und Late Harvest Raspberry Vodka. Von den Shetland-Inseln kommt der einzige knallschwarze Premium-Vodka der Welt: **Blavod**. Produziert von Mark Doman, der früher als Barmann in San Francisco 28 kaum unterscheidbare Vodkas ausschenkte. Die Farbe wird von Gerber-Akazien gewonnen, die in Südasiens und in Zentral- und Ostafrika gedeihen. Ein farbloser Vodka von den Shetland-Inseln ist **Nordic Vodka Blackwood's** mit einem eleganten, frischen Geschmack und einem vollen Körper. Auf dem Flaschenetikett ist ein Wikingersegel abgebildet, das sich rot färbt, wenn der Vodka kalt genug ist.

Noch zu erwähnen ist **Ciroc**, eine britische Vodkamarke, die in Frankreich produziert wird. Man brennt Weintrauben der Sorten Mauzac Blanc und Ugni Blanc, die man zuerst anfringt. Danach wird fünffach destilliert, das letzte Mal in einem traditionellen Armagnac-Kupferkolben. Ausserdem finden wir in Frankreich **Grey Goose**, einen Vodka aus französischem Weizen und dem durch Kalkstein gereinigten Wasser der Champagne. Auf der Flasche finden wir ein Diorama, das die Graugänse über den Bergen fast dreidimensional darstellt. Und für Fair-Trade-Fans wollen wir den **Quinoa Vodka** erwähnen, produziert vom Unternehmen Fair Spirits. Seine Basis ist die Quinoa oder Andenhirse, die vom Altiplano auf 3000 Metern Höhe in Bolivien stammt.

In Schweden finden wir neben **Pinky Botanical Vodka**, der mit Veilchen, Rosen und zehn anderen Pflanzendüften aromatisiert ist, auch **Absolut Vodka**. Auch hier gibt es neben dem Vodka aus Winterweizen eine grosse Auswahl an aromatisierten Destillaten: Hibiskus, Mandarine, Mango, Pfirsich und Koriander neben vielen anderen. Die Firma wirbt damit, dass sie nur natürliche Zutaten und keinen Zucker für ihre Produkte verwendet. Wirklich einzigartig ist der **Camitz Sparkling Vodka**: Hergestellt mit Wasser aus eiszeitlichen Quellen in Södermanland und lokalem Weizen, nach dem Brand mit Kohlendioxid versetzt. Die natürliche Säure balanciert elegant mit dem leicht süssen Abgang, welcher noch durch die angenehme Kohlensäure unterstrichen wird. Camitz besitzt den ersten patentierten natürlichen Korken für destillierte Spirituosen.

Im Nachbarland Finnland legt man den Schwerpunkt auf die Güte des Wassers: Für **Finlandia** wird die Maische mit Wasser produziert, das durch eine eiszeitliche Moräne gefiltert wurde und dadurch sehr rein ist. Das Wasser für **Diesel Vodka** kommt aus dem Saimaa-See, dem saubersten See Finnlands. Verwendet werden beste Zutaten, ergänzt mit Honig. Der Hersteller bietet eine Flasche an, deren Etikette mit einem Schriftzug aus 24 Karat Gold und Platin veredelt ist.



Eine Moscow-Mule-Tasse aus Kupfer, die mithalf, Vodka in den USA als Spirituose zu etablieren.

Donnerstag, 30.1., 18–22 Uhr, Zürich

Freitag, 31.1., 18–22 Uhr, Basel

Degustation Vodka

Mehr Infos: genussAGENDA Seite 12

Samstag, 8.3., 20–24 Uhr, Basel

Burlesque, Vodka & Swing

Mehr Infos: genussAGENDA Seite 13

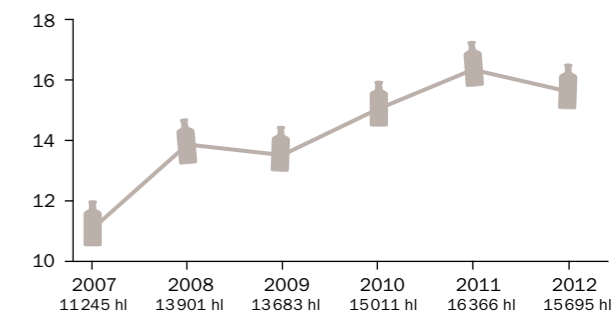
In Deutschland wird der **Three Sixty Vodka** hergestellt. Er wird vierfach über Diamantstaub gefiltert, was bewirken soll, dass die Restschwebeteilchen im Brand anstatt wie bei anderen 15–30 tausendstel Millimeter nur noch einen tausendstel Millimeter gross sind.

Ein sehr weicher, leicht öliger Vodka aus Neuseeland ist der **Vodka 42Below**. Der Name kommt von 42 Grad Süd, was die geografische Lage von Wellington, der Hauptstadt Neuseelands, ist. Der Gründer der Destillerie, Geoff Ross, begann um die Jahrtausendwende Vodka herzustellen. Obwohl niemand für möglich hielt, dass dies in Neuseeland funktionieren könnte, gewann er nach und nach mit seinen Bränden mehr und mehr Wettbewerbe. Vor wenigen Jahren kaufte Bacardi 42Below.

Einen reinen Premium ohne Zitrusöle, Zucker und Glykol finden wir in Neufundland, Kanada. Der Vodka will seine Reinheit durch die Verpackung zeigen, einen kristallklaren Schädel aus Glas, der vom Künstler John Alexander gestaltet wurde und in Murano hergestellt wird. **Crystal Head** wurde immer wieder mit Preisen ausgezeichnet, was zeigt, dass auch der Inhalt hochwertig ist, nicht nur die Flasche.

Und in der Schweiz wird es auch bald einen neuen Vodka geben: Die Brennerei Matter-Luginbühl aus Kallnach im Berner Seeland destilliert für die Paul Ulrich AG Vodka aus Schweizer Roggen. Er wird in einer limitierten Auflage von 1000 Flaschen demnächst in den Verkauf kommen.

Einfuhr von Vodka in die Schweiz
In Hektoliter reinen Alkohols



Quelle: Eidgenössische Alkoholverwaltung

DELIKATESSEN AUS FEINEM FLEISCH WER WILL WURST?

BESTE ZUTATEN UND NEUE REZEPTE
– DIE ZUKUNFT VON WÜRSTCHEN & CO.

WURST GILT ALS NICHT SEHR MODERNES NAHRUNGSMITTEL: ZU VIEL FETT, ZU VIEL KÜNSTLICHES GEWÜRZ UND SALZ UND ZUTATEN, VON DENEN MAN VIELLEICHT GAR NICHTS WISSEN MÖCHTE. ZU UNRECHT, SAGEN UNSERE METZGER UND BERICHTEN, WIE SIE WÜRSTE ZUBEREITEN, WORAUF SIE BESONDERS WERT LEGEN UND WAS EINE WIRKLICH GUTE WURST AUSMACHT.

Wurst ist nicht gleich Wurst. Je nach Zutaten und Herstellungsverfahren gibt es zahllose Varianten. Die Hauptzutat ist zumeist Fleisch. Speck und Innereien können dabei sein. Es muss ja nicht gleich Pfälzer Sau-magen oder schottisches Haggis sein, aber geniessen Sie die Vielfalt der Würste.

Die Brühwurst enthält fein gehacktes Fleisch, gleich Brät, und Pökelsalz. Sie kennen sicher Wienerli, Lyoner, bayrische Weisswürste oder Mortadella. Für diese Sorten mischt man die Grundmasse mit Wasser oder Eis und hackt sie in einem Kutter ganz fein. Daraufhin wird sie in Kunststoff- oder Naturdärme gefüllt, eventuell geräuchert und dann gesiedet oder gebacken, Fleisch-käse zum Beispiel. Bratwürste wie auch Salsiccia oder Merguez sind gröbere ungeräucherte Brühwürste.

Die Güte der Zutaten ist immer abhängig von der Einstellung des Herstellers zu seiner Wurst. Metzger Christoph Jenzer, der pro Tag etwa eine Tonne Brät zu Wurst verarbeitet, verwendet Fleisch mit Natura-Qualität, also aus besonders tiergerechter Haltung. Zudem so wenig Fett und Salz wie möglich. «Im Trend liegen Würste, die fast in Richtung Diät gehen. Wir machen für Spitäler zum Beispiel Kalbsbratwürste aus 100 Prozent Kalb, die sind laktosefrei und schmecken super. Jeden Morgen sag ich meinen Leuten: «Wie können wir sie noch besser machen?»» Für die Merguez braucht Christoph Jenzer nur mehr Rind und Lamm. Und neben dem Käse-Schüblig ist sein neuer Hit die Hühnerwurst: «Wir verwerten das wertvolle Fleisch von Legehennen, die noch jung schon nicht mehr gebraucht werden.»

Jenzer: «Im Laden fragen die Kunden oft, wie lang Würste halten. Dann sag ich, dass sie je frischer, desto besser sind. Eine Wurst schmeckt nur in den ersten drei Tagen einmalig, eine echte Weisswurst gar nur am ersten Tag.» Vakuumiert oder tiefgekühlt bleiben Würste zwar lang genussfähig. Damit die Kundschaft sie aber frisch bekommt, gibt es einen eigenen Wurstkalender, der genau zeigt, wann welche Wurst im Laden ist. Weisswürste gibt es – wie in München – nur am Freitag.



Christoph Jenzer, Alesheim



Die Kochwurst wird meist aus bereits gegarten Zutaten hergestellt, roh werden Leber, Speck und Blut verwendet. In diese Kategorie fallen alle Blut- und Leberwürste, Presskopf, Corned Beef und Schwartenmagen wie auch der bereits erwähnte Saumagen und das Haggis. Nach dem Füllen werden Kochwürste durchgegart, selten auch geräuchert.

«Fleischkauf ist Vertrauenssache», der Slogan der Metzgerei Linder in Glottertal. So stammen alle Tiere von Bauernhöfen in den Nachbardörfern. Kälber und Schweine werden in kleinen Gruppen gehalten, mit viel Platz zum Bewegen und Spielen, und nur mit heimischem Getreide gefüttert. Neben Schwarzwälder Schinken, Bauernwürsten und dunkel geräucherten Bratwürsten mit Knoblauch erzeugt die Metzgerei Hausmacher-Blutwurst, gleich Schwarzwurst, und Leberwurst. Metzger Linder: «Wichtig bei diesen Würsten ist die Frische. Wir verwenden dafür die Fleischabschnitte, die wir sonst kaum brauchen könnten, aber auch diese sind von hervorragender Qualität.» Gewürze und Rezepte sind natürlich geheim.

In der Deutschschweiz gelten Blut- und Leberwurst als das Traumpaar der Metzgerei. Immer im Herbst rufen ländliche Betriebe zum Mahl nach der Schweineschlachtung. Ob mit Kartoffelpüree, Sauerkraut oder Lederäpfel-Kompott: Das Essen der frischen Würste ist seit je ein grosses Fest, zu dem Freunde, Nachbarn oder Stammkunden, alle Liebhaber dieser Kochwürste, eingeladen werden.



Hermann Linder, Glottertal

In der Romandie hingegen ist die Saucisson der grosse Star. Auch aus Schweinefleisch und ein bisschen Salz hergestellt, wird sie jedoch meist kalt geräuchert und erst kurz vor dem Verzehr in heissem Wasser gegart. Damit ist sie eine typische Rohwurst. Sie wird – wie der Name schon sagt – aus rohem Fleisch mit Gewürzen und Salz erzeugt und frisch gegessen oder durch Trocknen oder Räuchern konserviert. Zu unterscheiden sind streichfähige Rohwürste, wie Mettwurst, und schnittfähige, wie Salami, Landjäger, Chorizo & Co.

Für die meisten Rohwürste, erzählt Metzger Ludwig Hatecke, brauche man sogenannte Starterkulturen. Dies sind Bakteriengemische, die mindestens einen Säurebildner und einen Farb- und Aromabildner enthalten. Sie bewirken die Konservierung und Festigkeit einer Wurst und die durchgehend rötliche Farbe. Jedoch verändern sie den Geschmack des Fleisches: Es wird säuerlich und Schwein schmeckt nicht mehr nach Schwein. Um dem zu entgehen, verwendet Metzger Hatecke keine Starterkulturen und lässt alle Salsize, ob von Rind, Hirsch, Reh oder Gämse, langsam reifen. Die Rinder für seine Würste leben auf der Alp, das Wild

natürlich im Wald, alle natürlich ernährt. Möglichst wenig Fett, ganz wenig Nitrat, auch hier das Credo zum «So viel wie nötig – so wenig wie möglich».

Einen kleinen Unterschied gibt es jedoch: «Nördlich der Alpen», so Hatecke, «wird gerne geräuchert, egal ob Schinken oder Würste. Bei uns im Süden ist das nicht so üblich, wir trocknen mehr.» In seiner Metzgerei gibt es auch Engadiner Würste mit Hirsch oder mit Rind und Leber, Luganighetta nach Tessiner Art wie auch Brat- und Grillwürste. Aber bei den Kunden immer beliebter sind die Kartoffelwürste, die es erst kurze Zeit gibt.

Die Zukunft wird jenen Metzgern gehören, die nicht aufhören, die Wurst immer wieder neu zu erfinden.



Ludwig Hatecke, Scuol



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Das wäre doch was für ein Sonntagsdessert oder Ihr Kaffeekränzchen! Hat Ihnen unser Magazin genuss vielleicht Lust auf eine richtige Schwarzwälder Kirschtorte gemacht? Franz Bockstaller, Konditor in Todtmoos, hat uns sein Rezept verraten. Wir geben es gerne an Sie weiter. Bestellen Sie es bitte per E-Mail an info@ullrich.ch