

# Wie gut das schmeckt!

Genusstrainer Freddy Christandl ist ein Botschafter des unverfälschten, geschmackvollen Produkts. Am Slow Food Market in Zürich spricht er über sein Lieblingsthema, die Bio-Alpenkartoffel

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)  
UND RENÉ RUIS (FOTO)

Eben war noch Stadt – auf einmal ist Land. Der Schluchthalhof von Karin und Werner Fankhauser liegt am Wädenswiler Berg, umringt von Feldern, Wiesen und Obstbäumen. Hühner picken im Gras, Gänse schnattern, Schweine dösen. Es riecht nach süßem Most und nach der frisch gebackenen Wähe – halb mit Gute-Luise-Birnen, halb mit Boskop-Äpfeln belegt –, die in der goldenen Oktobersonne bereitsteht.

Dass es solche Höfe noch gibt, so nahe bei der Grossstadt, ist mehr als ein Hoffnungsschimmer. Betriebe wie der Schluchthalhof sind ein Beleg, dass die Zukunft nicht nur den Grossverteilern gehört. Sie gehört auch Bauern wie den Fankhausers, die den Mut haben, eigene Wege zu gehen und die der Überzeugung sind, dass Produkte mit Geschmack ihre Anhänger finden werden – in Zukunft noch mehr als heute.

## Kein Oberlehrer, sondern ein freudvoller Überzeugter

Dieser Überzeugung ist auch Freddy Christandl, «seit 47 Jahren Slow-Food- und Terroir-Entdecker», wie er sagt. 25 Jahre lang hat er in der Spitzengastronomie gearbeitet, hat mit besten Lebensmitteln gekocht, aber nie die Zeit gefunden, den Gästen zu erzählen, warum das Schweinskotelett, das er für sie gebraten hat, nicht «säuelet» und weshalb es sich lohnt, für einen Salat von einem Knospensbetrieb mehr zu bezahlen als für den nach Dünger riechenden vom Supermarkt.

Heute nimmt er sich die Zeit, arbeitet als Genusstrainer, was nach Schule und erhobenem Zeigefinger klingt. Doch wer Freddy Christandl in seinem charmanten Steirer Dialekt von Kartoffeln schwärmen hört, von Bio-Bergkartoffeln aus dem Albulatal (siehe Box), der weiss, dass der Trainer kein Oberlehrer ist, sondern ein freudvoller Überzeugter. Seine Workshops sind immer ausgebucht, obwohl er nie dafür geworben hat. Selbst Kochmuffel lockt er aus der Reserve und macht Esser zu Geniessern.

Einmal habe er einen Kurs mit einem Weihnachtessen kombiniert, sagt Christandl, und man ahnt, wie die Teilnehmer reagiert haben. «Als sie erfuhren, dass sie selber kochen müssen, war die Stimmung im Keller – besonders bei den Männern, die sich gemüt-



Im Paradies: Freddy Christandl (r.) mit Werner, Karin und Tochter Lya Fankhauser auf dem Schluchthalhof am Wädenswiler Berg

## Slow Food Market mit 160 Ausstellern

Vom 9. bis 11. November treffen sich verantwortungsvolle Produzenten und bewusst geniessende Konsumenten in der Messehalle 9 in Zürich

Der erste Slow Food Market im November 2011 war ein Riesenerfolg: Fast 8000 Besucher aus der ganzen Schweiz zeigten, dass ihnen gute und zu fairen Preisen produzierte Lebensmittel wichtig sind. Das Vertrauen zu den Menschen, die Nahrungsmittel produzieren, gewinnt zunehmend an Bedeutung. Es ist das wirksamste Mittel, Betrügereien und Lebensmittelskandale zu verhindern und das Bauernhofsterben zu bremsen. Doch nicht die Politik – der Genuss steht am Slow Food Market im Vordergrund: 160 Aussteller laden zur Degustation, erzäh-

len, diskutieren. In den Laboratorien del Gusto erhalten Besucher die Chance, vermeintlich bekannte Produkte aus einer neuen kulinarischen Perspektive kennen zu lernen ([www.slowfoodmarket.ch](http://www.slowfoodmarket.ch), siehe Rahmenprogramm). Die spannende Geschichte der Alpenkartoffeln ([www.biobergkartoffel.ch](http://www.biobergkartoffel.ch)) mit Genusstrainer Freddy Christandl ist am Samstag, 12 bis 13.30 Uhr, zu hören. Die Teilnahme an den Laboratorien kostet 40 Franken (Anmeldung unter [www.slowfoodmarket.ch/tickets](http://www.slowfoodmarket.ch/tickets)), der Messe-Eintritt kostet 20, für Slow-Food-Mitglieder 10 Franken.

lich hinsetzen und nicht am Herd stehen wollten.»

Dann aber hat er ihnen von Marcel und Sabina Heinrich erzählt, die im steinigen Acker auf tausend Meter Höhe über zwanzig alte, rare Kartoffelsorten anbauen. Eine Sorte, die Parli, hatte er mitgebracht und den Männern anvertraut. Sie sollten sie kochen, in Scheiben schneiden und braten. «Da standen sie plötzlich einträchtig um die Pfanne herum, schwärmten vom Duft der Kartoffel und erzählten sich von den Genüssen und Gerüchen ihrer Kindheit.»

Auch für Freddy Christandl war die Begegnung mit den Heinrichs eine Initialzündung. Seither hat er viele Produzenten kennen und schätzen gelernt, wie etwa die Fankhausers in Wädenswil oder die Birchlers vom gleichnamigen

Hof in Schindellegi – Bauern, die der Masse trotzen und unausgetretene Pfade wählen, selbst wenn sie schwer und steinig sind.

## Es braucht auch das Schlechte, um das Gute zu erkennen

Solche Bauern und jene, die noch auf der Suche sind, möchte er in Zukunft in Workshops zusammenbringen. Auch ein Konzept für Gastronomen ist in der Pilotphase. Dass er an einem Restaurant operativ beteiligt sei, das dieser Tage in Zürich eröffnet wird, das Equitable im Kreis 4, sei hingegen ein Gerücht, sagt Freddy Christandl, «da würde ich mich mit fremden Federn schmücken». Involviert ist er in ein anderes Projekt: in den Hof Burgrain im luzernischen Alberswil. Wo einst eine Landwirtschaftsschule zu Hause war, entsteht zurzeit ein

neues, lebendiges Museum, das vor allem in die Zukunft, nicht nur in die Vergangenheit schaut. Christandl erzählt begeistert von einem 70 Tonnen schweren, gemauerten und holzofenbeheizten Ofen, in dem man Holzofenbrote backen könne, die diesen Namen tatsächlich verdienen.

Und Kuchen, wie sie Karin Fankhauser vom Schluchthalhof backt – mit Boskop und Gute-Luise-Birnen belegt. Nicht zu vergleichen mit den übersüßten, im Guss ertränkten Wähen, die man heute vielerorts bekommt.

Der Genusstrainer sieht dies allerdings aus einer anderen Perspektive: «Es braucht auch Negativerlebnisse, um das Gute wie eine solche Wähe zu erkennen.»

[www.genustrainer.ch](http://www.genustrainer.ch);  
[www.schluchthalhof.ch](http://www.schluchthalhof.ch)

Anlässlich der Vinea, der spätsommerlichen Weinparade in den Gassen von Siders, speiste ich bei Didier de Courten, dem 19-Punkte-Koch im gleichnamigen Restaurant des Hotels Terminus. Der Lärmpegel war hoch, der Service hektisch, die einzelnen Gerichte schmeckten beeindruckend, waren aber für meinen Geschmack übertrieben stark mit gegensätzlichen Aromen befrachtet.

Beim zarten Milchkalbfilet an einer subtilen Käse-Rahm-Sauce aber schlug meine von der Geräuschkulisse gereizte Stimmung in Frieden um. Der Geruch des dazu gereichten Rotweins entführte mich in die Kindheit. Seine Duftnoten erinnerten an die Samichlausgabe, jenen mit Zimtsternen, spanischen Nüssli und Mandarinen gefüllten Jutesack, den der gütige Mann einem nach Lob und Tadel in die Hand gedrückt hatte. Der granatfarbene Wein erzählte aber auch von der Welt des traditionellen Rioja, die einst auch die Welt meiner persönlichen Weingeschmacksbildung gewesen war. Denn – welche Überraschung – im grössten Schweizer Weinkanton wurde zum Hauptgang tatsächlich ein Rioja eingesehenkt.

## KILCHMANN'S WEINTIPP

Reife, Energie  
und Frische



Kein gewöhnlicher Rioja allerdings, sondern die Reserva Especial 2001 Viña Ardanza des Traditionshauses La Rioja Alta. Das aristokratische Gewächs besteht aus 80 Prozent Tempranillo und 20 Prozent Garnacha. Ungewöhnlich die lange Ausbauzeit: 36 Monate reifte der samtig-seidige, säurebelebte Wein in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche. Alle sechs Monate hatten ihn die Kellerarbeiter zur Belüftung von Hand von einem Fass ins andere gefüllt. Und erst dreimal hatte La Rioja Alta einen

Jahrgang des Viña Ardanza als so exquisit eingestuft und ihm die Ehre einer Spezialreserva gegönnt: 1969, 1973 – und eben 2001.

Die ausgedehnte Fasslagerung hat den Wein nicht ausgetrocknet. Trotz vielschichtigen, der Reife geschuldeten Aromen besitzt er eine seltene Energie und

Frische. Und er hat ein langes Leben vor sich. Wieder aufgetaucht aus seinem Kosmos, nahm ich es gestärkt und belebt wieder mit de Courten's komplizierter Küche auf.

Den Viña Ardanza Reserva Especial 2001 von La Rioja Alta (35 Fr.) gibts bei Boucherville, Zürich, Tel 044 299 40 30, [www.boucherville.ch](http://www.boucherville.ch)



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Wein? Schreiben Sie uns auf [weintipp@sonntagszeitung.ch](mailto:weintipp@sonntagszeitung.ch) oder [www.facebook.com/sonntagszeitung](http://www.facebook.com/sonntagszeitung)