

Kultur & Gesellschaft



Orangefarbene, saftige Früchte aus Saxon: Walliser Aprikosen entwickeln sich zur Erfolgsgeschichte. Foto: Olivier Maire (Keystone)

Die Zucht der roten Backen

Walliser Aprikosen sind gefragt. Das liegt an der Qualität der Früchte und am Trend, mehr heimische Produkte zu konsumieren.

Von Paul Imhof

Während der Fahrt bergan schlenkern unsere Köpfe in den Nackenstützen wie Kürbisse auf dem Traktoranhänger. Julot Comby, Präsident der Aprikosenproduzenten im schweizerischen Obstverband, steuert sein Auto mit entspannter Hand, aber zügig über das schmale Strässchen ob Saxon den Hang hinauf. Wir haben, Kurve nach Kurve, fast schon den Waldrand erreicht, als der Bauer den Wagen bei einem Haus abstellt. Wir steigen aus, Hitze schlägt uns entgegen, aber es bietet sich ein atemraubender Blick hinunter ins Tal, wo die Rhone dem Genfersee zustrebt, und hinein in die Haine, wo pralle, runde Aprikosen hängen.

Comby sagt kein Wort. Er führt uns zur Niederstammkultur, vorbei am Haus, wo leere Bierflaschen der Marke Sangre von der Anwesenheit einer portugiesischen Lesemannschaft zeugen, die ein paar Meter weiter unten einen Kunststoffkorb nach dem andern mit Aprikosen füllt und zum Traktor trägt. Comby pflückt ein paar Früchte, reicht sie uns, heisst uns kosten, schaut erwartungsvoll. Sind das nicht wundervolle Aprikosen, fragen seine Augen, und dann sagt er, fast ein bisschen überrascht: «Mein Frigo ist ständig leer. Alle wollen Walliser Aprikosen. Kaum sind wir beim Kühllager angekommen, will man die Früchte schon verladen. Wir können gar nicht mehr richtig verlesen.»

Eine längere Ernte

Die Walliser Aprikosenbauern schwimmen auf einer Erfolgswelle. Eine Trendwende habe stattgefunden, davon ist Julot Comby überzeugt. «Die Mentalität verändert sich», sagt er, «die Bevölkerung will Schweizer Produkte.» Der Grund der Veränderung, vermutet Comby, liege wohl am gestiegenen Umwelt- und Qualitätsbewusstsein. Die

Leute nehmen wahr, wie weit Früchte um die halbe Welt transportiert werden und was die ökologischen Folgen davon sind.

Aber auch die Walliser Aprikosenbauern haben sich verändert. Setzten sie früher fast nur auf die alte Sorte Luizet, versuchen sie durch den Anbau weiterer Varietäten seit Beginn der 90er-Jahre die Erntespitze zu verbreitern und zu staffeln. «Heute gibt es Walliser Aprikosen von Anfang Juli bis Ende August», erklärt Rolf Matter vom Obstverband, «früher konzentrierte sich die Ernte auf eine, zwei Wochen.» Mit üblen Folgen: Je höher der Aprikosenberg wuchs, desto tiefer fielen die Preise.

Das soll jetzt nicht mehr passieren. Letzte, diese und nächste Woche erreichen die Bauern ihre Spitzenerträge, «im Schnitt 1000 Tonnen pro Woche», so Matter. Nachher nimmt das Angebot

Der Anflug von Exotik erinnert an die Ursprünge in Fernost: Die ersten Aprikosen kamen aus China.

ab, bis die heimische Aprikosensaison ausklingt. Die bessere Reifeverteilung kann man mit Sorten und Standorten bestimmen. Orangered zum Beispiel ist eine frühe Sorte, die grosse und saftige Früchte gibt. Je nach Höhe und Topografie treibt die Pflanze im Frühling früher oder später aus, was sich natürlich auf den Erntezeitpunkt auswirkt.

Julot Combys Equipe pflückt bei unserem Besuch auf rund 700 Meter über Meer leuchtend orange Früchte der Sorte Bergeron. «Aprikosen gedeihen im Wallis bis auf 1000 Meter über Meer», sagt der Bauer, «aber ab 850 Meter

dünnt es merklich aus.» Bei ihm wachsen oberhalb der Bergeron-Plantage andere Aprikosenbäume ziemlich dicht, sie sind etwas höher als die Niederstammkulturen und stehen bis zum Waldrand hinauf: Luizet-Bäume, die traditionelle Walliser Sorte, die einst den Markt beherrschte. Luizet-Früchte sind berühmt für ihr schmelzendes Fleisch mit kräftigem, typischem Aprikosengeschmack; mit diesem Anflug von Exotik erinnern sie an ihre Ursprünge in Fernost - die ersten Aprikosenbäume wurden in China gehegt.

Wärme und Kälte nötig

Die Luizet muss bei voller Reife rasch konsumiert werden; isst man sie zu früh, entfaltet sie nicht ihr volles Aroma. Aber sie zerfällt auch rasch, erhält bei jedem Stupser einen braunen Fleck. Deshalb kann man sie nicht durch die Schweiz transportieren. Manch eingefleischter Traditionalist mag keine richtige Freude an den neuen Sorten finden - der «Üsserschwitzer» indessen kann sich glücklich schätzen, dass es den Walliser Bauern gelungen ist, saftige, aromatische Sorten zu finden und in ihrem Gelände anzubauen, die nicht nur frisch vom Baum gut schmecken, sondern auch noch einen, zwei Tage später, wenn sie in Zürcher Auslagen liegen.

Dabei ist der Anbau im Wallis, wo jährlich zwischen 5000 und 6000 Tonnen Aprikosen geerntet werden (gut 95 Prozent der schweizerischen Produktion), mit seinen besonderen topografischen und klimatischen Eigenheiten nicht einfach ein Kinderspiel. Aprikosen suchen die Wärme, schätzen aber auch Kälte, ja brauchen sie, aber nur im Winter, keinesfalls im Frühling, wenn späte Fröste die zarten Blüten zerstören können. Um die Blüten vor Frost zu schützen, «heizt» man die Luft in den Kulturen mit Feuer (z. B. mit übergrossen Fa-

ckeln) oder man spritzt Wasser: Bei der Verwandlung des Wassers in Eis wird Wärme frei; diese Wärme und die isolierende Wirkung des entstandenen Eispanzers (ca. 0 Grad) verhindern das Gefrieren der Blüten oder jungen Fruchtknoten bei Minustemperaturen.

Bei Zucht und Auswahl neuer Sorten spielen neben Aroma, Transportfähigkeit und Frische auch die Frostresistenz eine Rolle, früher oder später Austrieb sowie die Anfälligkeit auf die Pilzkrankheit Monilia. Sogar kosmetische Aspekte werden berücksichtigt: «Heute will man rote Bäckli», sagt Rolf Matter. Also züchtet man sie auf die Aprikosenhaut.

Rezept

Honig-Aprikosen-Auflauf

2 dl Weisswein (Fendant), 8 g Vanillezucker, Alpenhonig, 50 g Zucker, 500 g Aprikosen (entsteint), 3 Eidotter, Abricot du Valais (Aprikosenschnaps), 3 Eiweiss.

In einer Pfanne Weisswein, Vanillezucker, Honig und Zucker zum Sieden bringen. Aprikosen darin aufkochen und in eine Gratinform legen. Den Sirup zu einer dicken Masse einkochen. Erkalten lassen. Eidotter mit dem Sirup und Aprikosenschnaps vermischen. In einem lauwarmen Wasserbad schaumig rühren, bis die Masse schön eingekocht ist. Aus dem Wasserbad nehmen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter ständigem Schlagen etwas Zucker einziehen. Der Schaummasse beifügen und auf die Aprikosen geben. 20 bis 25 Minuten bei 200 °C im Ofen überbacken. Sofort servieren, eventuell mit einer Kugel Glace (Vanille, Doppelrahm o. ä.).

Aus: André Darbellay, Erica Birr: *Das Kochbuch aus dem Wallis / La cuisine en Valais*. D/F. Verlag Wolfgang Hölker, Münster 1983. 130 S., ca. 24 Fr.

Weintipp

Bordeaux 2009: Abzocker gibt es auch unter den Winzern

Noch im Mai habe ich an dieser Stelle geschrieben, dass der Bordeaux-Jahrgang 2009 einer der besten seit langem sei. Ich verkostete die Crus classés seit dem Jahrgang 1982 regelmässig vom Fass. Die Qualität der 2009er dürfte in dieser Zeitspanne von keinem anderen Jahrgang übertroffen worden sein. Was allerdings preislich in den letzten Wochen beim Verkauf dieser Weine geschehen ist, hinterlässt kein gutes Gefühl und ist ein Zeichen dafür, wie sehr sich die Einkommensunterschiede stärker akzentuieren: auf der einen Seite der Skala die «Happy Few», auf der anderen die «Working Poor», die sich mit ihrem Jahresgehalt nicht einmal eine 12er-Kiste eines Premier Cru leisten könnten.

In verschiedenen Gesprächen mit den Akteuren von Bordeaux zeigte sich, dass die Verkaufskampagne des Jahrgangs 2009 ohnegleichen war. Ein prominenter Négociant aus Bordeaux gestand, dass er die Welt nicht mehr verstehe. Einerseits befänden sich die Märkte noch immer in der Krise, andererseits aber würden für Weine Preise bezahlt, die selbst für ihn total verrückt seien.

Nehmen wir als Beispiel den bei den Chinesen besonders beliebten Château Lafite. Der 2009er kostet zurzeit 1200 Euro. Nicht die Kiste, nicht die Magnum, nein, eine einzelne 75-cl-Flasche. Und: Das ist nicht der Endverbraucherpreis, sondern der Betrag, den ein Schweizer Weinhändler im Moment bezahlen muss, wenn er noch einmal vom Lafite 2009 nachkaufen möchte.

Philipp Schwander

schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



Dies für einen Wein, der erst in zwei Jahren ausgeliefert wird und seine erste Trinkreife etwa 2018 erreichen dürfte.

Wer ein einigermaßen gesundes Urteilsvermögen hat, wird - auch wenn er wohlhabend ist - vor solch unsinnigen Käufen absehen. Schliesslich werden auch für eine 75-cl-Flasche Lafite nur etwa 1,2 Kilo Trauben benötigt. Und Lafite ist beileibe nicht der beste Premier Cru. Es ist ein offenes Geheimnis, dass die Selektion bei Lafite deutlich weniger streng ist als bei anderen Premiers Crus. Entsprechend hinkt die Qualität - trotz hoher Parker-Bewertung - oft ein wenig hinter dem glamourösen Image her. Sogar der Zweitwein von Lafite, der Carruades, erzielt unsinnige Preise.

Letztlich aber hilft es nicht, sich über die zu hohen Preise zu ärgern. Sie sind lediglich die Folge einer übergrossen Nachfrage. Die meisten Château-Besitzer rechneten im Frühling nie und nimmer mit derart hohen Preisen. So fielen die Preise zu Beginn der Verkaufskampagne mit 10 bis 15 Prozent Erhöhung gegenüber dem Vorjahr einigermaßen moderat aus. Erst nach und nach zeigte sich, dass die Weine äusserst rasant ihre Abnehmer finden, was zu immer dreisteren Preissteigerungen führte. Den Vogel schoss der meines Erachtens zu Unrecht hoch bewertete Cos-d'Estournel ab: Der Besitzer erhöhte dessen Ex-Château-Preis von 55 auf 185 Euro.

Bordeaux-Liebhabern sei deshalb empfohlen, auf weniger bekannte Gewächse auszuweichen oder auf solche, bei denen die Preissteigerungen nicht derart grotesk waren. Wer sich der Preissteigerung ganz verweigert, kann aber auch zum erstaunlich tiefen Preis von 11.45 Franken bei Denner einen sehr gefälligen Alltags-Bordeaux kaufen und damit seinen Ärger herunterspülen.

Stilfrage

Ja, Flipflops sind hässlich und machen schlimme Geräusche

Jeden Sommer sieht man sie noch häufiger als im Jahr zuvor, dabei sind Flipflops das Allerschlimmste überhaupt, ein modisches Verbrechen in PVC. Können Sie mir bitte den Gefallen tun und endlich darüber aufklären? Thomas H. aus D.

Lieber Herr H., Sie haben recht. Flipflops, wobei damit die Zehensandalen aus Plastik gemeint sind, sind allgegenwärtig. Schön sind sie in der Tat nicht, aber eben ein Auswuchs des «anything goes», eine Folge davon, dass sich heute kaum jemand mehr an modische Regeln

hält, weil ja alle wahnsinnig tolerant und entspannt sind. Deshalb reicht die Begründung, dass etwas bequem sei, als anerkannte Rechtfertigung aus; und das erst recht, wenn es heiss ist und der Mensch bisweilen komplett seine Contenance verliert.

Deshalb muss festgehalten werden: Flipflops sind nur in der Badi erlaubt. Oder am See. Oder am Meer. Weil es ihnen nichts ausmacht, wenn man mit nassen Füßen reinschlüpft, darum sind sie ja aus Plastik. Damit hat sich ihr Daseinszweck aber auch schon erfüllt. Und darum gehören Flipflops nicht in

den Alltag, nicht auf die Strasse, nicht ins Restaurant und schon gar nicht ins Büro. Sie machen ein hässliches Geräusch, und der Gang wird schlurfend. Und sie sind für den Alltag einfach zu salopp. Sie sollen wohl eine beson-

Bettina Weber

beantwortet jede Woche Fragen zu Mode und Stil.

Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch



ders lockere Attitüde ausstrahlen, aber sie wirken immer irgendwie ungepflegt, ein bisschen, wie wenn man immer noch die Finken trüge.

Dabei ist die Alternative ja ganz einfach: dasselbe Modell, aber aus Leder. Das wirkt sofort stilvoller, passender, erwachsener. Das schlappende Geräusch fällt weg, der Pantoffeleindruck ebenfalls. Weil aber dieses Modell genauso offenherzig ist, gilt auch in diesem Fall: Schöne Füsse sind Pflicht. Und zwar für beide Geschlechter. Ansonsten ist der Eindruck derselbe wie beim billigen Plastikmodell: himmeltraurig.



Château Bonnet
Bordeaux a. c. 2006,
à 11.45 Fr. in
Denner-Filialen oder
unter www.denner-wineshop.ch.