

# LIFESTYLE



Kinder-Treff:  
Die Jungreporterin  
auf der Spur  
des Igels. > 50

## Der tollste Stollen

Der beste Christstollen kommt nicht aus Dresden, sondern aus Basel – wie unser Test zeigt

Dieses edle Hefegebäck gehört bei unseren deutschen Nachbarn zur Weihnachtszeit wie die Krippe zum Jesuskind. Aber auch hierzulande sind Christstollen heiss begehrt.

VON SILVIA SCHAUB

Die süssen Versuchungen während der Adventszeit sind zahlreich: Mailänderli, Zimtsterne, Grittibänzen oder Lebkuchen. Und immer öfter auch Christstollen, obwohl sie ihren Ursprung eigentlich im östlichen Deutschland haben.

**TRADITIONELLERWEISE** werden Christstollen zwar erst an Weihnachten aufgeschnitten, sollen sie doch von ihrer Form her das gewickelte Jesuskind versinnbildlichen. Aber wer kann diesem fein duftenden Hefegebäck schon widerstehen? Mit ihrer Glasur aus Puderzucker und Vanille erinnern sie an verschneite Alpenhügel. Im Innern sind sie üppig gespickt mit Haselnüssen, Mandeln, Rosinen und kandierten Früchten.

Die richtige Würze geben ihnen Ingwer, Zimt, Nelken, Kardamom oder Muskat. Und wer es ganz exklusiv will, fügt noch etwas Rosenwasser bei, wie es das Weihnachtsstollen-Rezept im Kochbuchklassiker von Elisabeth Fülscher auführt. Eine ziemlich aufwendige Angelegenheit, wenn man das Rezept genau studiert, muss man doch den Teig mehrmals aufgehen lassen.

Es geht aber auch einfacher, denn fast jede Konditorei und auch die Grossverteiler haben inzwischen Christstollen im Sortiment. Manche werden direkt aus Dresden, der Stollen-Hochburg schlechthin, eingeführt. Und auch gekauft schmecken sie gut, wie der Test der «Schweiz am Sonntag» zeigte. Keine einfache Aufgabe für das Tester-Team, den Besten zu ermitteln. Stefan Künzli, Fabienne Riklin, Marius Rinderknecht, Barbara Sollberger und Stefanie Suter haben insgesamt sechs verschiedene Christstollen in einer Blinddegustation getestet. Dabei haben sie neben Aussehen und Konsistenz auch den Geschmack bewertet.

**FAZIT:** Ob fruchtig, würzig oder nussig – jeder Christstollen findet seine Liebhaber. Ein Aspekt aber steht über all dem: die richtige Feuchtigkeit. Sie entschied letztlich über den Sieg. Und da hatte der Beschle-Stollen aus Basel die Nase vorn.



Christstollen sind ein absoluter Weihnachtsklassiker, der erstmals 1450 in Dresden Erwähnung fand.

ISTOCKPHOTO



**Der Nussige:** Der Christstollen von **Beschle** hat eine schöne Form und überrascht mit viel Nüssen und Mandeln. Im Biss ist er perfekt und angenehm feucht. Vanille, Ingwer und Kardamom entfalten sich perfekt. **Platz 1**  
Beschle, Basel, 500g, Fr. 26.50



**Der Fruchtige:** Optisch überzeugt der Dresdner Stollen von **Globus** mit dem Puderzuckersee zwar gar nicht, aber sein Innenleben ist dafür perfekt. Man spürt die Früchte und Gewürze schön heraus. **Platz 2**  
Globus, Zürich, 750 g, Fr. 29.90



**Der Würzige:** Beim Fine-Food-Christstollen aus Dresden von **Coop** ist die Zuckerschicht hart und bröcklig. Er ist kompakt und leicht trocken. Im Geschmack ist er sehr würzig, das Anis drückt stark durch. **Platz 3**  
Coop, 400 g, Fr. 15.50



**Der Luftige:** Der **Sprüngli**-Stollen hebt sich schon durch seine helle Farbe und die Luftigkeit sehr ab. Er wirkt eher wie ein Brot. Die Nüsse sind kaum spürbar. Dennoch ist er aber genug feucht und sehr würzig. **Platz 4**  
Sprüngli, Zürich, 480 g, Fr. 25.–



**Der Brotige:** Der Christstollen von der Konditorei **Räber** wirkt brotig und ist etwas trocken im Biss. Im Geschmack spürt man den Hefeteig gut heraus, ansonsten ist er zurückhaltend, schon fast etwas fad. **Platz 5**  
Räber, Jona, 550 g, Fr. 19.50



**Der Trockene:** Von aussen sieht der **Himmel**-Stollen perfekt aus: schöne Form und regelmässiger Zucker. Innen ist er sehr kompakt, Gewürze wie Ingwer und Kardamom dominieren. Der Boden ist hart und angebrannt. **Platz 6**  
Himmel, Baden, 650 g, Fr. 24.90

### ENTKORKT

#### SWISS WINE & DINE

Noch nie etwas von der Swiss Wine Week gehört? Dann ist es aber höchste Zeit. Denn die von der Swiss Wine Promotion in Zusammenarbeit mit der Vereinigung Vinea organisierte Schweizer Wein-Woche dauert nur noch bis zum 8. Dezember. Bis dann haben Sie die Möglichkeit, in 120 Restaurants im ganzen Land spezielle Wein-Speise-Kombinationen zu probieren. Jede Kombination besteht aus einem Glas Wein aus einer der sechs Weinbauregionen der Schweiz (Wallis, Waadt, Genf, Drei-Seen-Region, Deutschschweiz, Tessin) und der perfekt dazu passenden Speise. Doch wie findet man die Restaurants und Winzer, die sich an der Aktion beteiligen? Ganz einfach: Sie gehen auf [www.swisswineweek.ch](http://www.swisswineweek.ch) und erfahren blitzschnell, wo welche Weine angeboten werden. Allerdings: Wer die Wahl hat, hat die Qual. Nach einigem Surfen bin ich auf den Landgasthof Hirsernbad im oberoargauischen Ursernbach gestossen, den ich sehr empfehlen kann ([www.hirsernbad.ch](http://www.hirsernbad.ch)). Zu Forellenfilet, Emmentaler Schafvoressen und Rehschnitzel aus Berner Jagd werden absolut stimmig ein Pinot Gris aus Schernelz, ein Blauburgunder aus Bözen und ein Cornalin aus Chamoson serviert. Näher eingehen möchte ich auf den **Pinot Gris 2012** von Charles, Annemarie und Sabine Steiner aus Schernelz am Bielersee, weil dieser Wein seit dem Jahrgang 2007 in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses liegt. Der 2012er wurde kürzlich an einer Kontrolldegustation wie folgt beschrieben: «Helles Gelb mit Goldreflexen; ausdrucksvolle, typische Nase, die würzige und exotische Aromen vereint; schöner Stoff, elegante Säure, rassiges Finale; ein grosszügiger Wein mit schöner Typizität.» Leider ist der Wein auf dem Weingut schon ausverkauft, und nach den Hagelunwettern dieses Jahres wird es ihn nicht wieder so bald geben. Aber im Hirsernbad ist er noch erhältlich.

ANDREAS KELLER



#### PINOT GRIS 2012

**Produzent:** Steiner Schernelz Village, Ligerz  
**Herkunft:** Bern  
**Appellation:** Bielersee AOC  
**Rebsorte:** Pinot gris  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis Ende 2018  
**Passende Gerichte:** Fisch, Gemüsesalaten, Käse  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Steiner Schernelz Village, Untergasse 22, Schernelz, 2514 Ligerz, Tel. 032 315 23 24, [www.schernelz-village.ch](http://www.schernelz-village.ch), Fr. 22.– (ausverkauft)

### AUFGETISCHT

## Keine halben Sachen

#### WIRTSCHAFT IM FRANZ, ZÜRICH

«Wirtschaft im Franz» tönt wie «Faust im Sack» – dabei gabs noch selten zuvor ein so öffentlich finanziertes Restaurant, wurde der Betrieb doch via Crowdfunding auf die Beine gestellt. Klare Auflagen gibt es dennoch: Entweder wirklich essen – oder draussen bleiben! In den Worten der «Franz»-Betreiber heisst das: «Die Wirtschaft im Franz bietet jede Woche einen Fleisch/Fisch-Viergänger und dasselbe in vegetarisch an. Nicht mehr, nicht weniger. Weil wir sonst schon dauernd und viel zu viele Entscheidungen treffen müssen.» Das heisst: Man isst das ganze Menü am Tisch – einzelne Gänge auch an der Bar, was aber schade wäre. Wir geniessen erst mal die Knoblauch-Salbei-Suppe mit kräftiger Chorizo, alsbald ein Auberginentatar mit Eierschwämmli und Pecorino, das sich nicht zwischen Schischi und Bodenständigkeit entscheiden kann. Rustikal geht es mit einem saftigen Schweinskotelett weiter, die Mirabellen und Ofenpeperoni sind eine schöne Zugabe. Die Kohlenhydrate verteilt Chefkoch Sebastian Funck, der einst bei Peter Brunner in Kaiser's Reblaub arbeitete, in Form von Pizzastangen. Mehr oder weniger 90 Franken kostet der Spass, mit dabei eine halbe Flasche Wein pro Person. CHRISTIAN BERZINS



Chefkoch Sebastian Funck, Pascale Gut, Ivi Balenovic und Oskar in der Wirtschaft im Franz, Bremgartnerstrasse 18, 8003 Zürich. Tel. 043 558 44 22, [www.wirtschaftimfranz.ch](http://www.wirtschaftimfranz.ch). Geöffnet: Di–Sa 18 Uhr bis Mitternacht.

**KÜCHE** Saisonale Schweizer Produkte – viel Bio  
**SERVICE** Herzlich, familiär, persönlich  
**AMBIENTE** Schlicht, ja cool  
**PREISE** Klare Sache: Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt

### SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Wir haben nächste Woche unser Weihnachtsessen mit einem Glühwein-Apéro draussen, einem Abendessen in einem eleganten Restaurant und zum Schluss folgt ein Club-Besuch. Was zieht man an, dass es für alle Situationen passt?

**ZWIEBELLOOK HEISST HIER DIE LÖSUNG.** Das bedeutet nicht, dass es den Menschen bei Ihrem Anblick die Tränen in die Augen treibt. Es geht um das Schalenprinzip. Wählen Sie eine elegante Hose zum Beispiel aus Satin oder Samt als Beinkleid und kombinieren Sie diese mit einem Seiden- oder Pailletten-Top. Dazu wählen Sie einen schlichten Blazer fürs Abendessen, welchen Sie für die Tanzeinlage ausziehen können. Zum Glühwein-Apéro tragen Sie einen warmen Mantel oder Cape, Schal, Handschuhe und eventuell Hut.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@schweizamsonntag.ch](mailto:sostimmts@schweizamsonntag.ch)