

# Vertrauen ist gut, Kontrolle wirkt

**STEINPILZ.** Pilzgourmets rümpften in den letzten Jahren die Nase ob des starken Madenbefalls in tiefgekühlten Import-Steinpilzen. Stichproben der Zürcher Lebensmittelkontrolle zeigen nun, dass sich die Qualität erfreulich gebessert hat.

HANS-PETER NEUKOM

Die Verwendung von saisonalen Produkten war für frühere Generationen keine Frage, sondern eine Selbstverständlichkeit. Es gab wenige Möglichkeiten, Produkte über die Saison hinaus am Verfall zu hindern. Heute ist die Haltbarkeit schier grenzenlos. Steinpilze eignen sich zum Tiefgefrieren, Trocknen und zum Einmachen in Pflanzenöl. Die konservierte Delikatesse ist so für den Konsumenten nicht nur in der Saison im Herbst, sondern das ganze Jahr über im Handel zu finden. Tiefgekühlte Steinpilze werden in grossen Mengen sowohl in der Gastronomie als auch der privaten Küche als Geschmacksgeber verwendet. Köche verfeinern damit Teigwaren, Risottos, Pizzen, Saucen und mehr. Da jedoch das heimische Steinpilz-Vorkommen die grosse Nachfrage nicht deckt, müssen die Köstlichkeiten tonnenweise importiert werden. Tiefgefrorene Stein-



Tiefgekühlt haben Steinpilze fast immer Saison: im Risotto, auf Pizzen, in Saucen. Bild: Hans-Peter Neukom

pilze stammen heute vorwiegend aus Osteuropa oder China. Pro Kopf und Jahr werden in der Schweiz schätzungsweise zwei bis drei Kilogramm wild gewachsene und gezüchtete Speisepilze konsumiert. Für die ganze Schweiz mit

ihren fast 8 Millionen Einwohnern entspricht dies einer Gesamtmenge von 16000 bis 24000 Tonnen oder rund 1000 Güterwagen im Jahr.

## Gute Qualität

Ob, wie und welche wild gewachsenen Speisepilze in den Handel gelangen dürfen, ist in der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung durch die Verordnung über Speisepilze und Hefe geregelt. Diese schreibt vor, dass höchstens zehn Gewichtsprozent einer Probe tiefgefrorener Steinpilze von Maden befallen sein dürfen. «Unsere Untersuchungen der letzten Jahre haben aber gezeigt, dass dieser Wert zum Teil massiv überschritten wurde, was zu einer hohen Beanstandungsquote führte», sagt Rolf Etter, Kantonschemiker des Kantonalen Labors Zürich. Obwohl Maden in Pilzen für den Konsumenten keine Gesundheitsgefährdung darstellen, rümpften Pilzgourmets darob die Nase.

In einzelnen Fällen wurden sogar Fremdbestandteile wie Streichhölzer gefunden, mit denen der abgebrochene

Hut und der Stiel der frischen Pilze fixiert worden waren, da Sammler für intakte Pilzfruchtkörper mehr Geld bekommen.

Im Jahr 2009 hat sich die Beanstandungsquote zwar fast halbiert, was aber immer noch nicht befriedigte. Daher hätten sich auch letztes Jahr Stichprobenkontrollen aufgedrängt, betont Rolf Etter. In deren Verlauf wurden 17 Proben aus Zürcher Gastronomie- und Lebensmittelbetrieben untersucht mit ganzen, halbierten und in Würfel geschnittenen Fruchtkörpern von tiefgekühlten Steinpilzen. Das Ergebnis fiel diesmal durchwegs erfreulich aus: Es musste nur noch eine einzige Steinpilzprobe aus der Türkei beanstandet werden, weil sie mehr als 20 Prozent madenbefallener Pilze enthielt. Alle anderen Stichproben waren von genügender bis sehr guter Qualität. Ob dies tatsächlich auf die vermehrten Kontrollen und konsequenten Beanstandungen zurückzuführen sei oder nur auf eine qualitativ bessere Pilzernte, müssten die kommenden Jahre zeigen, sagt der Zürcher Kantonschemiker.

## STEINPILZE SO KAUFT UND LAGERT MAN PILZE

- Die Beurteilung von tiefgefrorenen Steinpilzen ist wirklich nicht einfach. Die Kundschaft muss hier weitgehend auf die Sorgfalt und den guten Ruf des Händlers vertrauen.
- Tiefgekühlte Steinpilze können bei minus 20 Grad ohne Qualitätsverlust problemlos ein Jahr, möglichst in Portionen abgepackt, aufbewahrt werden. Einmal aufgetaute Speisepilze sollen jedoch nicht erneut eingefroren werden.
- Frische Pilze sollten eine feste Konsistenz haben, nicht matschig sein und angenehm riechen. Weisslich-filzige Stellen deuten auf Schimmelfall hin.
- Frische Steinpilze, auch bereits halbierte, sollte man im Geschäft nochmals auf-

schneiden lassen, um sie auf Madenbefall zu prüfen.

- Beim Kauf von Trockenpilzen auf eine durchsichtige Verpackung wie Glas oder Cellophanbeutel achten. So kann der Inhalt beurteilt werden. Sind stark perforierte oder sogar von Insekten verunreinigte und mit Schimmel befallene Pilze sichtbar, ist von einem Kauf abzuraten.
- Pilze sind kühl und trocken zu lagern, nie in einem Plastiksack. Ideal ist ein Geschirr mit einem Tuch abgedeckt.
- Frische Speisepilze sollten möglichst innerhalb zweier Tage gegessen werden.
- Im Kühlschrank gelagerte Reste von Pilzgerichten können ein bis zwei Tage danach gefahrlos aufgewärmt werden. (hpn)

## Von Agnolotti bis Zwetschgenknödel

**TEIGWAREN.** Ob als Snack oder als raffiniertes Gericht, ob als Vor-, Haupt- oder Nachspeise, Teigwaren sind wandelbar. Mit einer Kombination aus Warenkunde, Küchenpraxis und Rezeptideen wartet «Das grosse Buch der Teigwaren» auf.

Was bei Proust die in Lindenblütente getunkte Madeleine vermochte, dürfte heutzutage ein Topf Spaghetti mit Sauce Bolognese auslösen: glückliche Kindheitserinnerungen. Teigwaren sind aus keiner Küche mehr wegzudenken. Sie passen zu Gemüse, Fisch und Fleisch, sind Hauptbestandteil vieler Blitzrezepte, die den Feierabend retten, und haben aber genauso ihren grossen Auftritt mit feinen Trüffeln oder saftigen Ragouts.

**Warum Nudeln glücklich machen**  
«Das grosse Buch der Teigwaren» liefert im Warenkundeteil einen Überblick

über die Ausgangsprodukte für die Zubereitung europäischer und asiatischer Teigwaren: von den verschiedenen Mehlsorten über Kartoffeln, Brot, Eier bis hin zu färbenden und würzenden Zutaten. In der nachfolgenden Küchenpraxis lernen sowohl Hobbyköche als auch Profis in Stepfolgen, wie man Nudelteige herstellt und aromatisiert, WanTan oder Dim Sum formt, Spätzli, Schupfnudeln, Knödel, Gnocchi und Dumplings zubereitet sowie das Kochen grundlegender Gemüse-, Fisch-, Kalb-, Rind-, und Geflügelfonds.

Im Rezeptteil lässt sich dann das Gelernte in die Tat umsetzen: 12 Spitzenköche bieten über 120 Rezepte, in denen Teigwaren den Mittelpunkt der Gerichte bilden. Von regional-typischen Klassikern bis hin zu innovativen Kreationen ist alles dabei: Taleggio-Maultaschen mit geröstetem Speck, Dim-Sum-Variationen oder Schoko-Chili-Buchteln mit Mangokompott.

Vielen Rezepten sind farbig unterlegte Kästen mit Tipps und Tricks vom Profi zur Seite gestellt. Und was «Herrgottsbescheisserla» sind, warum Nudeln glücklich machen oder welche Geräte in der Teigwarenküche zum Einsatz kommen, das erfährt der Lesende in Texten, die locker ins Buch eingestreut sind.

«Das grosse Buch der Teigwaren» ist ein Klassiker und eignet sich nicht nur für Teigwaren-Fans. (zsz)

Das grosse Buch der Teigwaren. Teubner. ISBN: 978-3-8338-2170-7. 119 Franken.

**VERJUS.** Was verbirgt sich hinter dem Begriff Verjus? Das Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» gibt Antworten auf diese und andere Fragen.

Verjus ist der Saft unreifer, saurer Trauben. Bereits seit einiger Zeit wird er in der Spitzengastronomie verwendet, hat sich aber auch in der Alltagsküche etabliert und wird mittlerweile in vielen Schweizer Weinregionen produziert. Einst ein Heilmittel, kann Verjus als mildere Säurespender oder dezentes Würzmittel kulinarisch vielfältig eingesetzt werden.

## «Goldenes Verjus-Zeitalter»

Initiantin des Buches «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» ist Cécile Schwarzenbach von Schwarzenbach Weinbau in Meilen. Seit über zehn Jahren produziert ihre Familie Verjus. Im Buch vermittelt sie gemeinsam mit Mitautor Martin Petras viel Wissenswertes zum Verjus und dokumentiert die Arbeit



Das Buch zur sauren Traube. Bilder: zvg

## Der Saft aus grünen Trauben



Verjus entsteht aus unreifen Trauben.

ten in Rebberg und Weinkeller. Darüber hinaus gelingt den beiden ein prägnanter Abriss der langen Geschichte dieses uralten, aus unreifen Trauben gepressten Saftes. Die Zeitspanne zwischen dem 12. und 15. Jahrhundert wird im Rahmen des Buches gar als das «goldene Verjus-Zeitalter» bezeichnet.

Diese längst vergessene höfisch-mittelalterliche Küche lässt das Autorenteam wieder aufleben, und es überrascht kaum, dass in dem reich bebilderten Buch zahlreiche Verjus-Rezeptvorschläge für Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts und Drinks zu finden sind, die in bekannten Restaurants der Region Zürich kreiert wurden. (zsz)

Verjus – Geschmack der Ewigkeit. Martin Petras, Cécile Schwarzenbach. Weber AG Verlag. ISBN 978-3-909532-99-5. 49 Franken.

## GASTRO

VON FREDY STÄHELI



## Steirisches Hochzeitsschnitzel

Das Restaurant Quellenhof ist ein markantes Gebäude in der Rapperswiler Altstadt. Es wurde zusammen mit dem im Mittelalter erbauten Haus komplett erneuert. Heute präsentiert es sich hell und modern. Der «neue» «Quellenhof» wird von Gerti und Ewald Mandl geführt. Die Speisekarte ist vielfältig. Neben Schweizer Spezialitäten legt man Wert auf österreichische Gerichte. Serviert wird in der Tracht.

Meine Begleiterin wählt als Hauptgang ein steirisches Hochzeitsschnitzel vom Grill (45 Franken). Ich entscheide mich für das Vier-Gang-Gourmetmenü für 79 Franken. Zur Vorspeise gibt es für meine Begleiterin einen bunten Blattsalat an Kernöl-Dressing (9.50 Franken) und für mich eine Gmunder Kirchtagssuppe. Bei der Suppe handelt es sich um eine Bouillon, in der «Schmankerl» schwimmen. Das Schmankerl-Trio besteht aus einem Griesschmankerl, einem salzigen Biskuit und einem leckeren Knödel. Danach kommen die «drei Tenöre» auf den Tisch. Es handelt sich um eine Komposition aus Rindscarpaccio, Tatar und Rauchlachs mit Meerrettichschaum. Dazu gibt es Toast-Stückchen. Zur Vorspeise trinke ich einen süffigen grünen Veltliner. Der Federspiel Ried aus der Wachau kostet 7.50 Franken pro Deziliter.

Mein Vis-à-vis bekommt einen prächtigen Teller mit einem zarten steirischen Kalbsschnitzel serviert. Das Schnitzel ist gefüllt mit Frischkäse, Kräutern und Zwiebeln und wird an Rotweinjus aufgetragen. Dazu gibt es aromatisches Gemüse und Butternudeln. Ich bekomme ein üppiges Kalbskotelett mit Frühlingskartoffeln samt Gemüse. Das Fleisch ist zart und schmackhaft. Dazu trinke ich einen ausgezeichneten Zweigelt Prädium (790 Franken/dl). Der 2009er stammt von Erich Scheibhofer aus Andau im Burgenland. Der Wein ist tief fruchtig mit Noten von Kirschenaroma.

Zum Schluss erwartet mich ein Leckerbissen: Das Dessert Surprise enthält Schokoladenmousse, Pistache-Glace und Mangoscheiben assortiert mit Waldbeeren.

## Restaurant Quellenhof

Engelplatz, 8640 Rapperswil-Jona, Telefon 055 210 42 42. Montag bis Sonntag offen, Dienstag Ruhetag.

## Essen und Trinken

Auf der wöchentlich erscheinenden Seite «Essen und Trinken» stellt die «Zürichsee-Zeitung» aktuelle Gastro-Themen vor. Wer diesbezüglich Vorschläge und Anregungen hat, der sende diese an die «Zürichsee-Zeitung», Ressort «Gesellschaft», Seestrasse 86, 8712 Stäfa, oder schicke ein E-Mail an angela.bernetta@zsz.ch. (zsz)



Teigwaren sind wandelbar. Bild: zvg