

Kulinarik



Stefan Suter mag Himbeerlimonade - und sogar Hahnenburger will er nicht schlechtreden. Foto: Raisa Durandi

150 Liter Quellwasser pro Minute - zum Trinken und Füssebaden

Knutwiler-Chef Stefan Suter sagt, was es braucht, um im umkämpften Mineralwassermarkt zu bestehen.

Daniel Böniger
Knutwil Bad

Erkennt Stefan Suter das eigene Wasser? Vor dem Geschäftsleiter der Knutwiler Mineralwasserquelle stehen vier Gläser. Drei davon sind mit kohlesäurehaltigen Produkten der Konkurrenz gefüllt, in einem ist «Knutwiler, das Mineralwasser der Zentralschweiz», wie es im hauseigenen Slogan so schön heisst. «Die sind allerdings nicht still», sagt Suter, «das wird auch für mich schwierig.» Und als Laie fragt man sich erst recht, ob Wasser nicht einfach nach Wasser schmeckt.

Dass es tatsächlich sensorische Unterschiede gibt, beweist der Chef gleich darauf - nicht ohne zuerst allen Mineralwassern eine hohe Qualität zu attestieren. Doch dann zeigt er auf das Glas ganz rechts und sagt mit Bestimmtheit: «Das ist kein Knutwiler! Denn es scheint anders mineralisiert zu sein als unser Wasser, also weniger ausgewogen.» Damit trifft er ins Schwarze - es handelt sich um das M-Budget-Mineralwasser aus der Walliser Saphir-Quelle.

Betonpoller statt Berggipfel

Wie sieht eigentlich eine solche Mineralwasserquelle aus? Hat es in Bad Knutwil ein Loch im Felsen, aus dem kühles Wasser sprudelt? Umgeben von saftigen Alpwiesen, hohen Berggipfeln und Kuhgebimmel? Die Realität ist weniger idyllisch, dies hat Stefan Suter dem Besucher bereits gezeigt. Kühe und einen typischen Mittelland-Bauernhof gibt es zwar - doch was die Quelle angeht, sieht man hinter dem Firmenbau einzig einen verschlossenen, ziemlich unscheinbaren Poller aus Beton. Und sonst nichts. Das Wasser, das aus eigener Kraft aus 21 Meter Tiefe an die Oberfläche strömt (der Fachbegriff dafür ist «artesisch»), fliesst unterirdisch in die Abfüllanlage.

Immerhin stehen im sogenannten Quellpark daneben ein roter Brunnen aus Naturstein, der friedlich vor sich hinplätschert, und eine kleine, schicke Kneippanlage. Ein älteres Paar kommt just in dem Moment im Bademantel und mit Badelatschen daher, um die Füsse und Waden mit Knutwiler Wasser zu verwöhnen.

Vor ein paar Jahren habe die geförderte Wassermenge nicht mehr ausgereicht, erzählt Suter, sodass man eine neue Quelfassung ungefähr 15 Meter daneben erschliessen musste. Man habe damals den Walliser Rutengänger Hans-Anton Rieder engagiert: «Und der sagte uns genau, wo wir graben sollten.» 150 Liter pro Minute fliessen dort heute.

Dass in Bad Knutwil die Quelle für heilsame Kuren genutzt wird, hat übrigens Tradition: Schon im 15. Jahrhundert wurde hier getrunken, gebadet und geschwitzt, «heute würde man wohl Spa dazu sagen». Ende des 18. Jahrhunderts wurde dann von den Luzerner Brüdern

Etwa fünfmal jährlich meldet sich jemand, der Knutwiler Mineralwasser nach Asien exportieren möchte.

Mahler ein stattliches Kur- und Badehaus mit Wirtschaft und Stallungen finanziert, das über die Landesgrenzen hinaus während langer Zeit einen exzellenten Ruf genoss. Nur ein einziges Gebäude aus dieser Zeit steht noch.

Mit dem Abfüllen von klarem Mineralwasser begann man erst vor 70 Jahren: «Das klassische Mineralwasser ist heute unsere grösste Einnahmequelle.» Rund 70 Prozent werden ohne jegliches Aroma abgefüllt, davon rund zwei Drittel mit Kohlensäure - «obwohl stilles Wasser merklich an Bedeutung gewinnt», wie Suter anfügt. Was findet man sonst im Knutwiler-Angebot? «Nicht unwichtig sind die innovativen Erfrischungsgetränke.» Suter meint damit gesüsste, aromatisierte Wasser mit Geschmacksrichtungen wie Himbeer-Melisse oder Holunder-Traube. «Meine Lieblingsorte ist Himbeer-Melisse», verrät der Knutwiler-Chef. «Auch wenn ich wohl noch mehr reines Wasser trinken sollte.» Auf etwa anderthalb Liter komme er täglich.

Ein zukünftiges Potenzial sieht Suter im Bereich «Mineralwasser plus», wie er eine mögliche neue Sparte nennt.

Also Getränke, die auf jegliche Süssung verzichten, aber trotzdem einen Hauch von Geschmack (und eventuell sogar einen Zusatznutzen wie etwa einen hohen Vitamingehalt) mitbringen. «Natürlichkeit» sei heute gefragt. Und selbstredend spiele dabei auch der zurzeit leicht angeschlagene Ruf von Süsstoffen eine Rolle.

Discounter-Wasser im Aufwind

Auch die «Regionalität» sei bei der Vermarktung von Knutwiler-Getränken nicht unwichtig. Ganz bewusst fokussiert man mit den Produkten auf die Zentralschweiz - und lehne Angebote aus dem Ausland ab. Ausländische Distributoren? Etwa fünfmal jährlich würden sich Unternehmer melden, die Knutwiler Mineralwasser nach Asien exportieren wollten. «Doch für uns ist das kein Thema», sagt Suter.

Wie steht es denn überhaupt um die hiesige Mineralwasserbranche? Der Markt in der Schweiz sei gesättigt, die Grossen gäben den Takt vor - aber wenn man sich klar positioniere, könne man durchaus bestehen: «Gerade bei regionalen Wasserquellen zeigt der Trend nach oben.» Nicht nur dort: Auch Discounter-Wasser, meist auf langen Verkehrswegen aus dem Ausland importiert, gewinnen Anteile.

Aber der grösste Konkurrent bleibt doch das Leitungswasser, oder nicht? Was den privaten Konsum ab Wasserhahn angehe, verfüge man über keine Zahlen. «Sowieso schimpfe ich nicht über Hahnenwasser», sagt Suter, «denn gerade in der Schweiz ist die Qualität des Leitungswassers ja hoch.» Was ihn hingegen störe: Wenn in Restaurants Leitungswasser mit Kohlensäure gemischt werde und dann als «Mineralwasser» angeboten würde: «Da herrscht noch grosser Aufklärungsbedarf.»

Dann solle er doch dem Besucher erklären, worin der Unterschied liege. Leitungswasser könne verschiedenen Ursprungs sein und deshalb Inhaltsschwankungen unterliegen, sagt Suter. Und es müsse vielfach aufbereitet sein. Damit man dagegen von Mineralwasser sprechen könne, müsse eine Quelle be-

stehen, die übers ganze Jahr hinaus stets die gleiche Zusammensetzung und dieselben Mineralisierungswerte liefere. Zudem muss Mineralwasser am Ort der Quelle unbehandelt abgefüllt werden. Anders gesagt: «Leitungswasser kann unter Umständen zwar eine ähnlich gute Qualität haben, aber beim Mineralwasser weiss ich immer, was ich habe: ein natürliches Qualitätsprodukt.» Als Konsument bezahle man quasi für ein Garantiesiegel.

Was hält er eigentlich von Wasser-sommeliere, wie es sie mancherorts in Hotels schon gibt? Eine Aufklärung der Gäste über die Herkunft, die Mineralisation oder den Geschmack finde er gut: «Doch ob man ein bestimmtes Mineralwasser zu einem Rehragout empfehlen kann, da habe ich so meine Zweifel», so Stefan Suter.

Die Einzigartigkeit der einzelnen Mineralwasserquellen zeigt sich ja nicht nur geschmacklich, das hat man von Stefan Suter gelernt. Und so verzeiht man ihm auch den Ausgang des Blindtests: Zwar landet Suter noch einen Treffer, indem er feststellt, dass da mit Garantie kein Eptinger dabei sei. Das Knutwiler findet er aber erst mit ein wenig Hilfe.

Schweizer «Blöoterliwasser» Wasser ist nicht gleich Wasser

Mit einem Pro-Kopf-Konsum von jährlich über 110 Litern ist Mineralwasser heute das beliebteste Getränk der Schweiz. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts trank man weniger als 2 Liter «Mineral» im Jahr. Rund 25 inländische Mineralquellen werden genutzt; unter den Abfüllern sind kleinere Betriebe wie etwa Goba im appenzellischen Gontenbad, das in dritter Generation von Gabriela Manser und ihrer Familie geführt wird. Aber auch grössere Anbieter wie Nestlé mit Henniez oder Coca-Cola mit Valser haben ihre Quellen. Mineralwasser ist nicht gleich Mineralwasser - so hat beispielsweise Eptinger einen besonders hohen Magnesiumwert. Adelbodner ist dagegen sehr reich an Kalzium. Welche Mineralien und Spurenelemente enthalten sind, liegt an den Gesteinsschichten, durch die das Wasser teils während mehrerer Jahre geflossen ist. (boe)

Leser fragen

Gibt es in der Schweiz kein Ochsenfleisch?

In Deutschland hatte ich einen wundervollen Braten gegessen, geschmorte Ochsenbrust. Als ich meinen Metzger fragte, ob er Ochsenfleisch habe, schüttelte er den Kopf. Nur Rindfleisch, sagte er. Gibt es bei uns denn kein Ochsenfleisch?

P. S.

Lieber Herr S.,
Doch, natürlich gibt es Ochsenfleisch. Aber man bezeichnet es nicht so. In der Schweiz gelangen die Rinder relativ jung auf die Schlachtbank, im Alter von zehn Monaten bis zwei Jahren, seltener zweieinhalb Jahren. Man strebe eine möglichst hohe Qualität an und wolle möglichst gleichmässige Stücke anbieten, heisst es bei Proviande. Deshalb schlachte man die Tiere, wenn sie noch nicht voll erwachsen sind. Der Kunde kauft also einfach «Rind», egal, ob das Fleisch von weiblichen, männlichen oder entmannten Tieren stammt.

Hat das Rind gekalbt, ist es eine Kuh. Beim Stier gibts nach dem ersten Natursprung kein Halten mehr. Aus jungen Kühen werden alte Kühe, aus jungen Stieren alte Bullen. Der Geschmack verändert sich mit dem Altern - mit jedem Jahr rückt die Verwurstung näher.

Und der Ochse? Der ist im Grunde ein armer Kerl, den man in frühem Kalbesalter kastriert hat. Früher kappte man den Fortpflanzungsdrang des Stiers, um ihn als Zugmaschine vor den Karren spannen zu können: Befreit von geschlechtsspezifischen Schwingungen, wurde der Ochse zahmer und liess sich führen - im Gegensatz zum Stier, der lieber Kühe begattet, als Ochsentouren zu absolvieren. Seit sich die Bauern nur noch mit modernsten Traktoren zufriedengeben, kastriert man Stiere bloss noch um der Ruhe willen. Sie sollen auf der Weide keinen Radau veranstalten und brav fressen, bis sie genügend Fleisch angesetzt haben.

Das Fleisch des Ochsen wird aufgrund des Eingriffs in den Hormonhaushalt zart und würzig, marmoriert mit feinstem Fett. Geschmackliche Unterschiede zwischen den einzelnen Rindertypen liessen sich zwar durchaus feststellen, aber erst nach einer gewissen Lebensdauer. Je älter die Schlachttiere sind, desto ausgeprägter ist der Geschmack. Weil in Deutschland die Rinder später geschlachtet werden, weisen sie stärkere geschmackliche Unterschiede auf; bestellen Sie in Frankreich Entrecôte, können Sie ein breitflächiges, aber dünn geschnittenes Stück erhalten, weil das Tier dem Jugendalter bereits entwachsen war.

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasten, zu Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tages-anzeiger.ch

Wenn Sie eine Ochsenbrust schmoren möchten, fragen Sie den Metzger danach oder kaufen Siedfleisch; Sie können es auch mit Kuhfleisch probieren. Das Gericht ist im Prinzip ein Potaufeu, der Sauce statt Suppe ergibt. Für 6 Personen reichen 2 kg Rindsbrust.

Dann gehen Sie folgendermassen vor: Salzen und pfeffern, auf allen Seiten gut anbraten (Olivenöl oder Bratbutter), aus dem Topf nehmen, beiseitelegen. Nun dünsten Sie im gleichen Bräter in heisser Butter 200g Sellerie, 300g Rübli und 400-500g Zwiebeln (alles gewürfelt) an, löschen mit 3-4 dl Riesling ab, geben 5 geschälte und zerquetschte Knoblauchzehen und ein paar Lorbeerblätter dazu. Gut einen halben Liter Rindsfond dazugießen, rühren und Fleisch hineingeben. Zugedeckt im Ofen bei 180 Grad (Umluft 150-160 Grad) vier bis viereinhalb Stunden (je nach Fleisch auch weniger) schmoren lassen. Fleisch ab und zu wenden und eventuell Wein oder Fonds nachfüllen. Aufpassen, dass die Flüssigkeit nicht komplett verdampft. Abschmecken.

Die Zwiebeln lösen sich bei der langen Garzeit auf und machen die Sauce sämig. Das Fleisch wird faserig, komplett weich und sehr aromatisch. Falls die Säure des Weissweins zu stark ist, mit Rotwein mildern, zum Beispiel mit einem Provence oder Languedoc.