

Erdbeeren – weiss statt rot

Sie sehen zwar unreif aus, sind aber süss im Geschmack. «Die weissen Erdbeeren sind eine Albinoform und über 200 Jahre alt», sagt Gärtner Patrik Schlüssel.

Patrik Schlüssel, verdrängen die weissen Erdbeeren die roten?

Das glaube ich nicht. Die weissen Erdbeeren sind nichts Neues. Es gibt sie seit 200 Jahren, und sie sind eine Albinoform. Sie kommen immer wieder mal in Mode, verschwinden dann aber auch wieder – wie jeder Trend.

Wie schmecken sie denn?

Sie werden auch «pine berry» genannt und schmecken tatsächlich etwas nach Ananas. Auch ein Hauch von weissem Pfirsich ist auszumachen.

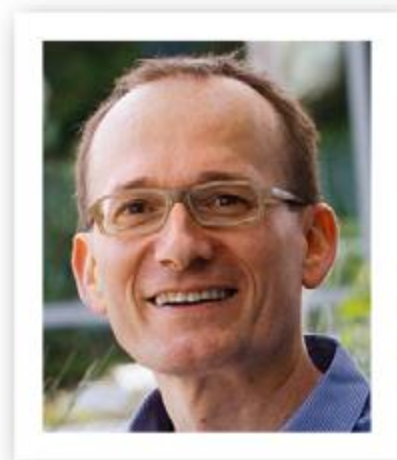
Ganz was anderes als die roten Erdbeeren?

Sie sind extrem süss, haben aber weniger Aroma. Ich finde sie langweiliger als die prallen roten Schönheiten, weil die Säure fehlt. Es gibt übrigens auch die Walderdbeere in Weiss.

Also ist die weisse Erdbeere vor allem als Dekoration attraktiv?

Es entspricht halt dem Zeitgeist, immer wieder Neues zu entdecken. Die weisse Erdbeere ist vom Fruchtfleisch her eine sehr weiche Sorte, also nicht gut transport- und lagerfähig und deshalb teuer.

Kann man sie im Garten, auf der Terrasse oder auf dem Balkon selber pflanzen?



PATRIK SCHLÜSSEL ist Gärtner, Gartenbauexperte und Chef der Green Pflanzenhandel GmbH in Zürich.

Ja, problemlos. Jetzt im Juni oder im Herbst.

Welche Erdbeeren finden Sie persönlich attraktiv – für Garten und Gaumen?

Momentan setze ich auf die sogenannten Dauerträgererdbeeren. Normalerweise tragen die Pflanzen ja nur Ende Mai, Anfang Juni Früchte. Inzwischen gibt es aber neue Sorten, die von Ende Mai bis Oktober immer wieder blühen, fruchten und reifen. Es gibt sie auch in hübschem Rosa – die perfekte Kombination aus Zier- und Nutzwert. *Isabel Notari*

www.greenpflanzenhandel.ch



Fotos Günter Standl, Dennis Savini, StockFood, Alamy Stock Photo, HO (7)

RARER Champagner

Elf Jahre lang durfte er reifen, jetzt ist er bereit für Geniesser: Der Jahrgangschampagner Salon 2004 ist Ende Mai erstmals in der Schweiz ausgedient worden – im «Igniv», im Sharing-Dishes-Restaurant von Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz. Der Salon 2004 ist ein einzigartiger, komplexer und reifer Champagner. Er besteht ausschliesslich aus Chardonnay von ausgewählter Lage in Le Mesnil-sur-Oger. Nur 480 Flaschen dieser Rarität kommen in die Schweiz. *eh*

Laurent Perrier Suisse
Tel. 022 362 65 60, CHF 495.–



BIER aus dem Sodaspender

BLONDIE-BOX Bierkonzentrat und zwei Gläser.



Wie frisch gezapft soll es schmecken – das Bier Blondie. Dank eines Bierkonzentrats kann es auf Knopfdruck mit dem Soda-stream-System hergestellt werden. Eine Weltneuheit! 1/3 Bierkonzentrat ins Glas, 2/3 kaltes Sprudelwasser begeben – fertig ist das kühle Blonde!

www.sodastream.ch
Bei Coop oder Fust
CHF 19.90