

GASTRO

Patrik Hasler im Gasthof zur Eisenbahn in Benken

Mit Charme und Tradition

Wer ihn nicht kennt, fährt wohl daran vorbei, am Gasthof zur Eisenbahn in Benken – im Volksmund «Isebänli z Bängge» genannt. Das 127-jährige Gasthaus beim Bahnübergang wirkt unscheinbar. Das Interieur mit seiner liebevollen Ausstattung versprüht allerdings hausgemachten Charme. Sowohl das Restaurant als auch die Gasterstube sind reich geschmückt mit traditioneller Handarbeit: Schalen aus Porzellan, Figuren aus Messing, bunten Bären aus Glas oder Puppen aus Stoff. Tradition wird hier gross geschrieben. So führen denn auch Hans und Margarete Fäh den Gasthof bereits in vierter Generation. Und auch ihre Kinder helfen mit.

Wir besuchen das «Isebänli» an einem heissen Sommerabend, die Temperaturen in der von Steinmauern umhüllten Gasterstube sind indes angenehm kühl. Und die leisen Geräusche des vorbeirauschenden Zuges versinken in der im Hintergrund dezent erklingenden klassischen Musik, die uns entspannt ruhen lässt. Dünn geschnittener Hobelkäse, hausgemachtes Dinkelbrot und leicht gesalzene Butter werden uns zur Begrüssung aufgetischt. Zum Aperitif wählen meine beiden Begleitpersonen einen weissen Martini, ich bevorzuge einen Campari Orange (je Fr. 9.50). Als Vorspeise folgen ein Tomaten- (Fr. 10.50) sowie zwei Chicorée-Schaumsüppchen (Fr. 9.50). Letztere, mit kleinem Pfefferminzweig dekoriert, überraschen vollends im Geschmack.

Beim Rotwein entscheiden wir uns für einen Santa Rita aus Chile (Jahrgang 1999, 49 Franken), der für diesen schwülen Abend optimal temperiert ist. Auf die Frage, aus welchem Anbauggebiet der Wein stammt, wird uns «Der grosse Johnson» – die wohl bekannteste Enzyklopädie für Weinliebhaber (696 Seiten) – zum Tisch gebracht, auf der Seite aufgeschlagen, auf der in wenigen Sätzen meine Fragen beantwortet werden. Die Wirtin lässt sich mit spürbar viel Wärme auf die Gäste ein und ist jederzeit zugegen, sie wirkt allerdings nie aufdringlich. Sie empfiehlt, den Wein noch etwas atmen zu lassen – bis die Hauptgerichte aufgetischt werden:

Kalbssteak – das Fleisch stammt aus der Region – an hausgemachter Kräutersauce mit selbst gemachten, knusprig-goldgelben Pommes frites, Fenchel, Tomate und Broccoli (Fr. 48.50) sowie Scampi mit Reis und dünn geschnittenem Fenchel (Fr. 59.50). Beilagen und auch Scampi werden nachgeschöpft. Das Gemüse ist noch leicht knackig und kräftig im Geschmack. Ich bestelle Dinkel-Spinatknöpfli mit Käse und Ziger (Fr. 25.50). Der leichte Teig wird eigenhändig aus Dinkelmehl hergestellt. Die Knöpfli in Appetit anregendem Grün sind würzig-fein.

Als Dessert wähle ich zwei Eiskugeln (Birne und Schokolade), meine Begleitung eine Kugel Vanilleeis beziehungsweise eine Kugel Mocca (total Fr. 18.90). Ein Espresso und zwei Kaffees (Fr. 11.40), zu denen uns hausgemachte Guetsli offeriert werden, runden den gemütlichen Abend ab.

Alles in allem bezahlen wir Fr. 270.80 – die es mehr als wert sind. Ein Besuch im familiär geführten «Isebänli z Bängge» lohnt sich auf jeden Fall.

Gasthof zur Eisenbahn: Familie Hans und Margarete Fäh-Maurer, Bahnhofstrasse 17, Benken SG, Telefon 055 283 12 91, Fax 055 283 12 92. Internetadresse: www.gasthofzueisenbahn.ch. E-Mail: info@gasthofzueisenbahn.ch. Öffnungszeiten: 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr, Sonntag, abend und Montag Ruhetag.

Mehr Imker braucht das Land

Befruchtung der Kirschen ist nicht mehr selbstverständlich

Reichlich Kirschen gibt es nur, wenn es auch mit der Befruchtung klappt. Doch das ist immer weniger gewährleistet, da in den modernen Kirschenanlagen nur noch ein paar wenige Sorten angebaut werden. Verschärft wird das Problem, weil immer weniger Leute imkern wollen.

Die meisten Kirschenarten können sich nicht selbst befruchten; sie brauchen eine passende andere Sorte als Pollenspender. Ertrags- und Befruchtersorte sollten zudem möglichst gleichzeitig blühen. Von den vielen neuen Kirschenarten, die in den letzten Jahren auf den Markt gekommen sind, wusste man bisher zu wenig genau, welche sich gegenseitig gut befruchten. Für Obstbauern, die eine neue Kirschenanlage pflanzen wollten, stellte die Sortenwahl deshalb eine echte Knacknuss dar.

Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope FAW Wädenswil haben die Befruchtungsverhältnisse der Kirschen nun unter die Lupe genommen. Da sie dafür erstmals molekular-genetische Methoden anwendeten, wurden die aufwändigen Feldversuche hinfällig, für die man bisher zwei bis drei Jahre gebraucht hatte.

Ohne die Biene geht fast nichts

Wenn die Bäume zusammenpassen, muss noch der Pollen von der einen Blüte zur anderen gelangen. 90 Prozent dieser Bestäubungsarbeit leisten die Honigbienen, den Rest erledigen andere Insekten. Nichts und niemand bestäubt Kirschbäume effizienter und günstiger als die Biene.

Obwohl es heute in der Deutschschweiz 100 000 Bienenvölker weniger gibt als noch 1987, ist die Bienendichte immer noch hoch (148 000 Völker, das entspricht rund 5 Milliarden Bienen).

Der Rückgang ist unter anderem auf die Varroamilbe zurückzuführen.



Wirkung zeigen mobile Bienenkästen, die direkt in der Kirschenanlage stehen. pd

Diesen Parasiten kann man zwar bekämpfen.

Doch weil die Milben seit einigen Jahren Resistenzen gegen die chemischen Bekämpfungsmittel zeigen, verwendet man heute vorwiegend natürliche Produkte (wie etwa ätherische Öle), die aber schwieriger anzuwenden sind.

Problematischer als die aktuelle Zahl der Bienen ist jedoch, dass immer weniger Leute imkern wollen. Wer sich um Bienen kümmert, hat Verpflichtungen und kann weniger flexibel und mobil sein, als es dem gesellschaftlichen Trend entspricht. Zudem werden 80 Prozent der Schweizer Imkerei als Hobby betrieben, sodass die Bienenvölker oft nicht dort stehen, wo sie für den Obstbau nötig wären.

Keine Langstreckenflieger

Will man eine maximale Kirschernte erreichen, sind gute Kenntnisse über die Befruchtung von Kirschenarten und das Verhalten der Bienen unverzichtbar. Oft enthalten Kirschenanlagen zu wenig Befruchterbäume, oder sie sind zu weit vom Bienenstock entfernt. Es sollten mindestens drei Sorten gepflanzt werden, die sich gegenseitig befruchten können, und die Befruchterbäume müssen möglichst regelmässig verteilt sein. Denn die Bienen fliegen nicht kreuz und quer durch die Anlage, sondern eher den Reihen entlang. Honigbienen sind keine Langstreckenflieger. Versuche, Bäume mit Zuckerlösung zu besprühen und damit Bienen zusätzlich anzulocken, zeigten zu wenig Wirkung. Besser als ein

grosses Bienenhaus irgendwo auf dem Gelände ist das Aufstellen von mobilen Bienenkästen in der Kirschenanlage selbst.

Da die Bienen während der Blühperiode vor allem auf einer einzigen Pflanzenart Nektar und Pollen sammeln – auf derjenigen, der sie zuerst begegnet sind –, sollte die Wiese im Umkreis der Kirschbäume kurz bevor sich die Kirschblüten öffnen gemäht werden. Und natürlich brauchen die Bienen eine gute Pflege, damit sie ihre wertvolle Arbeit leisten können.

Immerhin: Honigbienen erzeugen durch die Bestäubung von Nutzpflanzen in der Schweiz jährlich einen volkswirtschaftlichen Wert von 1400 Franken je Bienenvolk. (pd)

Weitere Infos: www.faw.ch.

SCHACH

WM-Krone an Antoaneta Stefanova

Elista: 64 Spielerinnen nahmen an der WM in der russischen Teilrepublik Kalmückien teil

Die neue Weltmeisterin heisst Antoaneta Stefanova. Die 25-jährige Bulgarin gewann das WM-Turnier der Frauen, welches vom 21. Mai bis 8. Juni in Elista, der Hauptstadt der russischen Teilrepublik Kalmückien, ausgetragen wurde. Im Final über vier Partien bezwang Stefanova die 30-jährige Russin Ekaterina Kovalevskaya. Nach zwei Siegen in den Partien eins und zwei reichte der Bulgarin ein Remis in der dritten Finalpartie zum Titelgewinn. Stefanova eliminierte auf ihrem Weg zur WM-Krone die beiden Ukrainerinnen Tatjana Vasilevich und Natalia Zhukova, die Chinesin Tan Zhongyi sowie die beiden Georgierinnen Nana Dzagnidze und Exweltmeisterin Maya Tschiburdanidze. Insgesamt beteiligten sich 64 Spielerinnen an der nach dem Knock-out-Modus durchgeführten Frauen-WM. In Elista nicht am Start war die Ungarin Judit Polgar. Die mit Abstand beste Schachspielerin verzichtet seit vielen Jahren auf die Teilnahme an Frauenturnieren.

Resultate:

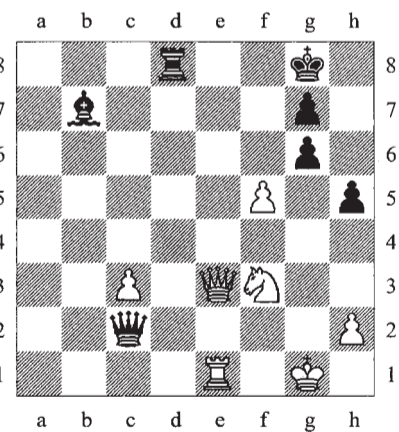
Final: Kovalevskaya (Rus) – Stefanova (Bul) 0,5:2,5 (0:1, 0:1, remis).

Halbfinal: Kovalevskaya – Koneru (Ind) 2,5:1,5 (1:0, 0:1, Playoff: 1:0, remis). Stefanova – Tschiburdanidze (Geo) 1,5:0,5 (remis, 1:0).

Viertelfinal: Koneru – Xu Yuhua (China) 2:0 (1:0, 1:0). Stefanova – Dzagnidze (Geo) 2,5:1,5 (1:0, 0:1, Playoff: remis, 1:0). Tschiburdanidze – Cmilyte (Lit) 3,5:2,5 (1:0, 0:1, Playoff: 0:1, 1:0, 1:0, remis). Kovalevskaya – Kachiani (D) 2,5:1,5 (0:1, 1:0, Playoff: 1:0, remis).

Weiss: T. Mamedjarova (Ase)
Schwarz: M. Seps (Sz)

gespielt in Dresden 2004



Weiss am Zug

In der abgebildeten Stellung können die Freunde des königlichen Spiels eine exzellente Mattkombination in sechs Zügen nachvollziehen, welche an der Europameisterschaft der Frauen in Dresden Bewunderung auslöste. Die 15-jährige Aserbaidschanerin Turkan Mamedjarova überraschte dabei die zweifache Schweizer Meisterin Monika Seps (18) mit einem sehenswerten Finale.

45. De3-e6+!

Nach diesem Schachgebot der weissen Dame stehen dem schwarzen König drei Fluchtfelder zur Verfügung.

45. ... Kg8-h8

Auf 45. ... Kh7 folgt 46. Dxc6+ Kg8 47. Te8+ Txe8 48. Dxe8+ Kg6 49. Sg5+ Kh6 50. Dg6 matt, und auf 45. ... Kf8 entscheidet 46. De7+ Kf8 47. Dxd8+.

46. De6-e8+!!

Schwarz gibt auf. Die forcierte Folge nach dem brillanten Damenopfer lautet: 46. ... Txe8 47. Txe8+ Kh7 48. Sg5+ Kh6 49. Sf7+ Kh7 50. Th8 matt.

Diese schöne Grundlinienkombination der jungen Aserbaidschanerin verdient einen Platz in Lehrbüchern über die Schachtaktik.

Partie aus Elista (Rus)

Kovalevskaya (Rus) – Stefanova (Bul): 1. e4 e5 2. Sf3 Sc6 3. Lb5 a6 4. La4 Sf6 5. 0-0 b5 6. Lb3 Lc5 7. a4 Lb7 8. d3 d6 9. Sc3 b4 10. Se2 0-0 11. Sg3 h6 12. Sf5 Lc8 13. S3h4 Sd4 14. Sxd4 Lxd4 15. Df3 Lg4 16. Dg3 Kh7 17. Le3 Lxb2 18. Tab1 Lc3 19. f3 Ld7 20. Df2 a5 21. g4 De8 22. Sf5 Lxa4 23. g5 Sh5 24. Dh4 g6 25. Sxh6 Lxb3 26. Sg4 De6 27. Sf6+ Kg7 28. Sxh5+ gxf4 29. cxb3 a4 30. bxa4 Txa4 31. Kh1 Ta2 32. Tg1 Te2 33. Lf2 Ta8 34. f4 exf4 35. Dxf4 Taa2 36. Tg2 Kg6 37. Df3 Tac2 38. Tf1 b3 39. e5 Lxe5 40. d4 Lg7 41. Lg1 Txc2 42. Dd3+ Kxc3 43. Le3+ Kh4 44. Tf4+ Tg4 45. d5 Tc1+ 46. Lxc1 De1+ 47. Tf1 De4+ 48. Dxe4 Txe4 49. Kg2 b2 50. Lf4 Tb4 51. Lg3+ Kg5 52. h4+ Kg6 53. Tb1 Ta4 0:1.

Beat Züger

TIPP



Der «Goût Mieux» von WWF Schweiz. pd

Natürlich geniessen

Wer auswärts essen und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun will, der sollte einen Blick in den «Goût Mieux»-Gastroführer werfen. Das Büchlein, bereits in der dritten Auflage vom WWF Schweiz herausgegeben, listet nach Kanton geordnet entsprechende Lokalitäten auf. Dort gibt es einzelne Gerichte oder ganze Speisekarten, die höchsten Umweltansprüchen gerecht werden. Dies will heissen, dass Gemüse, Früchte, Kartoffeln und Getreide sowie Eier, Fleisch und Milchprodukte aus kontrollierter Bioproduktion stammen. Die Fische kommen aus Schweizer Seen, aus schonender Meeresfischerei oder aus Biozuchten. Serviert werden auch Waldfrüchte, Pilze sowie Wild aus der Jagd, und die Getränke wurden entweder biologisch produziert, oder sie entstammen im Fall von Tee, Kaffee und Orangensaft dem fairen Handel. Die im Büchlein aufgelisteten Restaurants werden zudem regelmässig durch die Zertifizierungsstelle bio.inspecta kontrolliert. (zsz/pd)

«Goût Mieux» gratis bei WWF Schweiz, Postfach, 8010 Zürich, Telefon 01 297 21 21 oder www.goutmieux.ch