

# Ostschweiz

## AM SONNTAG

Kabarettist  
**Simon Enzler**  
über Emotionen  
und Traditionen.



Ostschweiz 17

### 3:1

**Amriswil** gewinnt den  
Cupfinal gegen Näfels.

Sport 39

Viel besser  
als sein Ruf:  
Ein Prost  
auf **dunkles Bier**



Genuss 27

«Es kann nicht  
ewig weitergehen.»

Ian Paice, Schlagzeuger von Deep Purple, über die  
vermutlich letzte Welttournee seiner Band.

Kultur 24

## Eigenheim wird für Junge unerschwinglich

**Immobilien** Die Zahl der Hausbesitzer hat in vielen Ostschweizer Kantonen einen Höchststand erreicht. Doch für junge Menschen ist das Haus im Grünen längst keine Selbstverständlichkeit mehr. «Ohne finanzielle Hilfe von Eltern und Schwieger-

eltern könnten sich junge Familien heute kein Haus mehr leisten», sagt Werner Fleischmann, Vizepräsident des Thurgauer Hauseigentümergebietes. Ein Einfamilienhaus kostet in der Ostschweiz im Durchschnitt rund eine Million Franken. (mge) 13

## Wieder Aufruhr beim Weltfussballverband Fifa

**Reformen** Mehr als ein Jahr nach dem Amtsantritt von Gianni Infantino mehren sich die Zweifel, ob es der neue Fifa-Präsident ernst meint mit dem Reformprozess. Gerüchten zufolge soll Infantino gar beabsichtigen, die Fifa-Ethikwächter Hans-Joachim

Eckert und Cornel Borbély abzusetzen. Gemäss mehreren Quellen wartet er darauf, einen Vorwand zu finden, um die beiden loszuwerden. Beim Weltfussballverband Fifa versucht man zu beschwichtigen: Alles sei auf Kurs und die Krise vorbei. (red) 5

# 20 000 Demenzkranke mehr als angenommen

**Gesundheit** Neue Schätzungen von Alzheimer Schweiz zeigen: Obwohl das individuelle Risiko einer Erkrankung sinkt, sind immer mehr Menschen von Demenz betroffen.

Eva Novak

Weit mehr als die Hälfte der Bevölkerung kennt Menschen, die an Demenz leiden – häufig im engsten Familien- oder Bekanntenkreis. Dieser Befund der nationalen Demenzstrategie des Bundesamtes für Gesundheit und der Konferenz der kantonalen Gesundheitsdirektoren wird jetzt durch Zahlen von Alzheimer Schweiz untermauert: Die Vereinigung, die jährlich Hochrechnungen zur Zahl der Demenzkranken publiziert, kommt

«144 000  
Menschen  
leiden in der  
Schweiz an  
Demenz.»

**Alzheimer Schweiz**  
Interessenvereinigung  
für Demenz

aufgrund neuer Berechnungsgrundlagen zum Schluss, dass schätzungsweise 144 000 Menschen in der Schweiz von Demenz betroffen sind. Das sind gut 20 000 mehr als bisher angenommen.

**Haupttrisikofaktor ist  
das Alter**

Bislang ist keine Besserung in Sicht. Wer auf gesunde Ernährung und Bewegung achtet, kann zwar sein individuelles Risiko, an Demenz zu erkranken, senken. Da jedoch die Lebenserwartung

steigt und das Alter der Haupttrisikofaktor ist, an Demenz zu erkranken, geht Alzheimer Schweiz davon aus, dass die Zahlen der Betroffenen weiter ansteigen werden – und zwar ebenfalls stärker als bisher angenommen.

Umso mehr sei die Gesellschaft gefordert: Die Akzeptanz habe sich zwar erhöht, so Katja Remane von Alzheimer Schweiz. «Es gibt jedoch nach wie vor dringenden Handlungsbedarf.» Auf allen Ebenen – von der Erhebung der Zahlen bis hin zur Unterstützung pflegender Angehöriger. 3

## St. Gallen ist gegen den Leader chancenlos



**Super League** Dem FC St. Gallen gelang es im Heimspiel nicht einmal im Ansatz, den FC Basel auf dem Weg zu dessen siebten Sieg im achten Spiel der Rückrunde in Bedrängnis zu bringen. Nach nicht einmal sieben Minu-

ten stand es nach einem Freistoss 1:0. Marc Jankos 2:0 in der 20. Minute nahm der Partie dann jede Spannung, Manuel Akanji konnte in der 55. Minute nach einer Standardsituation noch nachdoppeln. 37

Bild: Benjamin Manser

## Spitäler spannen zusammen

**Spitäler** Erstmals arbeitet ein St. Galler Spital mit einer ausländischen Privatklinik zusammen. Das Spital Grabs und die Liechtensteiner Privatklinik Medicinova in Benders sind seit drei Monaten Kooperationspartner. Daraus ziehen beide einen Nutzen: Das Spital Grabs rechnet jährlich mit bis zu 350 zusätzlichen Patienten. Im Gegenzug profitiert die ausländische Privatklinik vom Zugang zur Grabser Notfall- und Intensivstation. Die Initiative zur Kooperation ging von der Privatklinik aus. (red) 15

## Attacken gegen Polizisten

**Gewalt** Thurgauer Polizisten haben ein hohes Berufsrisiko: Dass sie Schläge einstecken müssen, zumeist von Betrunknen, ist keine Seltenheit. 37 Fälle von «Gewalt und Drohung gegen Behörden und Beamte» weist die Statistik 2016 im Thurgau aus. Auch Steuerbeamte und Lokführer sind oft mit Aggressionen konfrontiert. Der Verband Schweizerischer Polizeibeamter fordert eine Verschärfung der Strafgesetze. Die steigende Gewaltbereitschaft sei alarmierend. (red) 20





# Die dunklen Seiten des Bieres

**Trinken** Der Marktanteil dunkler und schwarzer Biere beträgt in der Schweiz nur 1 Prozent. Weshalb das so ist, versucht unsere Lobrede auf diese sehr wohl süffigen Getränke ein wenig zu erhellen.

Hans Graber

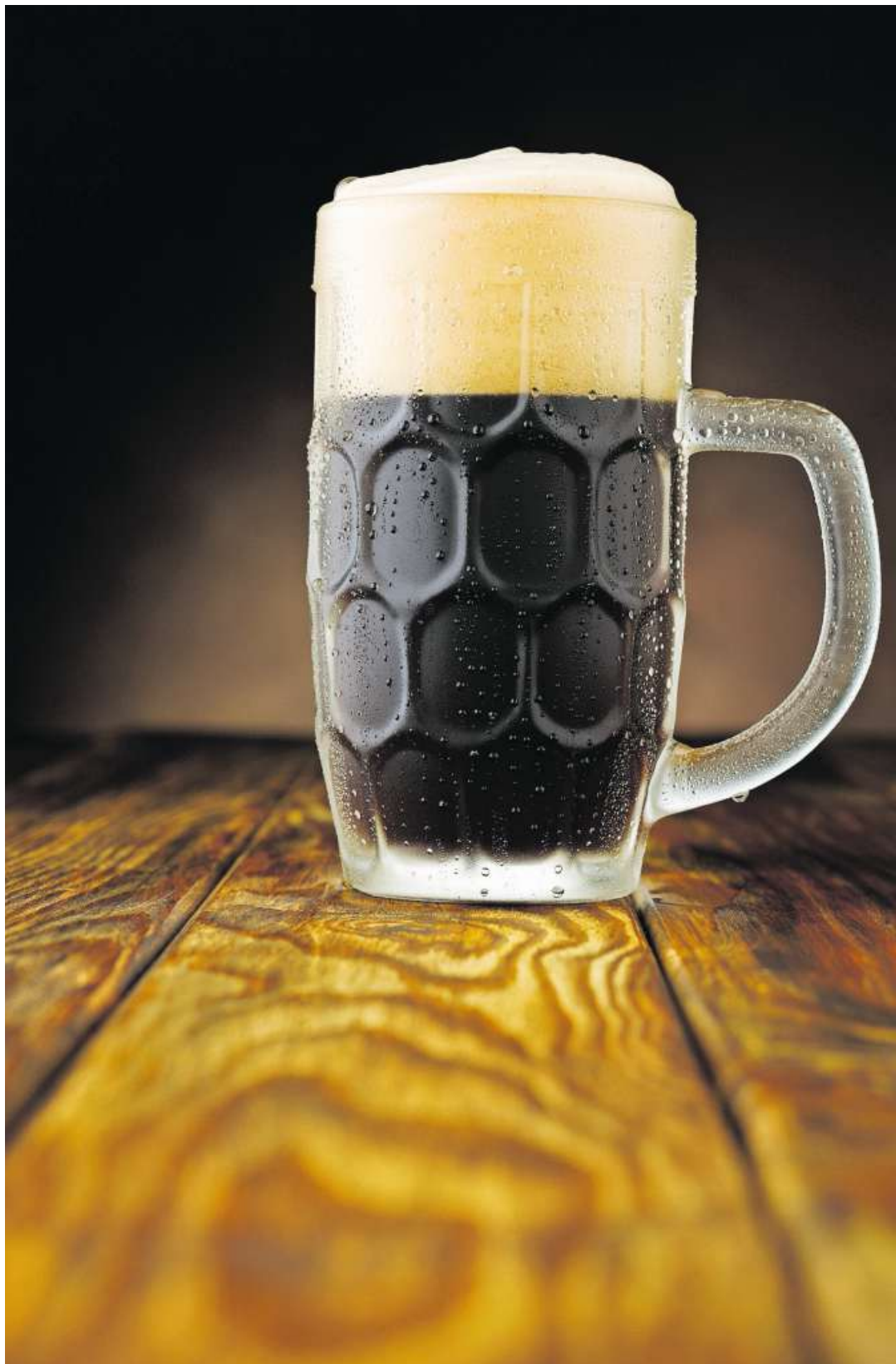
Bier trinken hat ja unter anderem eine psychohygienische Funktion. Nicht unbedingt bei jenen, die «nur im Sommer, wenn es ganz heiss ist» sich ausnahmsweise ein Herrgöttli einpfeifen, wahrscheinlich Panaché. Weit eher bei Leuten, für die Bier mehr ist als ein Durstlöcher bei tropischen Temperaturen. Leute, die unverdrossen dem verirrt Zeitgeist trotzen und dem Bier nicht gerade jederzeit, aber doch gerne am Feierabend die Stange halten. Sagen wir es offen: Leute wie unsereiner, die unter einiger Selbstaufopferung dafür sorgen, dass es den Brauern weiterhin gut geht und die Konsumkurve nicht ebenso stark absackt wie die Schaumkrone im falsch gewaschenen Bierglas.

Bei solchen Menschen geht es nur am Rande um Durst, vielmehr um einen Reinigungsprozess. Ehe sich die permanent infiltrierenden, recht häufig personalisierten Zumutungen des Alltags auf den ohnehin geschundenen Seelen festsetzen können, ist ab und an eine innere Dusche nötig. Mit Bier, denn etwas Alkohol hebt auch die Stimmung. Aber mit welchem Bier? Klar, es wird, zumindest in unserem Kulturkreis, eher ein helles sein. Mit einer dunklen oder gar schwarzen Flüssigkeit gründlich durchzuspülen, läuft landläufigen Vorstellung zuwider, ähnlich wie die schwarze Zahnpasta. Das geht einfach nicht.

## Man sollte eine dunkle Ahnung haben

Einspruch. Das geht schon. Man muss sich nur getrauen. Bier muss nicht zwangsläufig eine gelbe Farbe haben, um bekömmlich zu sein. Ein 2013 veröffentlichter Fächer von 202 Schweizer Bieren, deren Farbe mittels eines Spektrophotometers bestimmt wurde, führte einem zwar die erdrückende Dominanz von Gelb in verschiedensten Nuancen vor Augen. Im letzten Drittel des Fächers kippt es aber allmählich, hinüber ins Bernsteinfarbene (Amber), Bräunliche, Dunkelbraune, Schwarze, Pechschwarze. Würde man die Bierfarben anderer Länder unter die Lupe nehmen, wäre der Anteil der dunkleren Sorten oft weit höher. Doch um es nicht ganz unübersichtlich zu machen, bleiben wir hier.

Vor Bieren, die nicht gelb sind, schrecken häufig auch gut trainierte Süffel zurück. Oft aus



Obwohl sie fast in Vergessenheit geraten sind: Auch mit Dunklen ist gut munkeln.

Bild: Getty

purem Unwissen. Eine dunkle Ahnung zu haben, wäre aber für einmal gut. Also sei hier etwas schulmeistern erlaubt, in der Hoffnung, dass alles stimmt, denn auch die Bierwissenschaft ist komplex, und die Fachleute sind sich nicht durchwegs einig. Unter anderem nur schon zur Frage, was überhaupt dunkel ist. Die Grenzen sind, der Materie entsprechend, fließend.

Zunächst muss ein weit verbreitetes Missverständnis geklärt

## So schmeckt Dunkles

Erstaunlich: Obwohl der Marktanteil marginal ist, führen die meisten Schweizer Brauereien mindestens ein dunkles, teils Lager-, teils (stärkeres) Spezialbier.

Dunkles Bier schmeckt meist etwas malzig, leicht süsslich und nur mässig «hopfig». Biersommeliers sprechen von Karamell- und Röstaromen. Letztere sind beim Schwarzbier mehr spürbar, ebenso Kaffee-artiges, zudem ist es rauchiger und etwas bitterer.

Eine kleine Testrunde hat ein paar Biere aus dem Einzugsgebiet dieser Zeitung verkostet. Zu gefallen wussten alle, doch, doch, je auf eigene Weise. Das speziellste und stärkste (6,3%) ist «Schwarzer Kristall» der Brauerei Locher, Appenzell. «Schwarzer Bär», das Lager der St. Galler Brauerei Schützengarten, und das Spezialbier «Hubertus» der Luzerner Brauerei Eichhof erhielten ansprechende Noten. Knapp übertroffen wurden sie – subjektiv, logo – von den beiden dunklen Lagerbieren der Brauerei Stadtbühler in Gossau und dem «Hopfemandli» der Brauerei Baar. (hag)

## Rezept Biergulasch

### Zutaten für 4 Personen

Etwas Butter,  
1 kg Rindsragout (Rindsvoressen)  
250 g Rüebli  
200 g Knollensellerie  
½ grosse Zwiebel  
0,5 l Schwarzbier  
2 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

In einem Topf mit schwerem Boden das Fleisch in Butter anbraten, gelegentlich wenden. Wenn die Stücke von allen Seiten gleichmässig gebräunt sind, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Rüebli und Sellerie fein würfeln, Zwiebel in Streifen schneiden. Ebenfalls in etwas Butter im selben Topf unter Rühren anrösten. Das Fleisch zum Gemüse in den Topf zurückgeben. Dann mit Bier ablöschen. Lorbeer, Wacholder, je eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben. Das Ganze zugedeckt etwa 90 Minuten lang schmoren. Beilage: Salzkartoffeln oder Stock.

### Hinweis

Rezept von Elisabeth Raether aus dem «Zeit»-Magazin

werden: Der Alkoholgehalt eines Bieres hat nichts mit seiner Farbe zu tun. Die wird vielmehr durch das Malz bestimmt. Und zwar so: Getreide – bei uns meist Gerste, bei Weizenbieren teils Weizen – wird künstlich zum Keimen (Mälzen) gebracht «Man löst die Körner von den Halmen, befeuchtet sie und sorgt mit warmen Temperaturen, dass die Körner Frühlingsgefühle bekommen» (aus «Bier für Dummies», 1998).

Aus diesem Grünmalz wird durch Trocknen (Darren) Braumalz. Faustregel: je höher die Temperatur beim Trocknen, um so dunkler das Malz, um so dunkler das Bier. Doch das ist nur die halbe Wahrheit. Aus hellem Pilsner Malz wird niemals ein ganz dunkles Bier, aus dunklem Münchner Malz schon eher. Man kann aber – was nicht verboten ist – ein bisschen mogeln, mit Röstmalz (Farbmaltz), der durch langes, heisses Darren tiefbraun bis schwarz wird. Röstmalz kann man zum Verändern der Farbe begeben oder aus ihm ein eigenes Bier machen: Schwarzbier.

## Die im Dunklen sieht man nicht

So kommt es, dass dunkles Bier kein eigener Bierstil ist, «die Bezeichnung bezieht sich nur auf die dunkle Farbe», sagt Christoph Lienert, wissenschaftlicher Mitarbeiter des Schweizer Brauereiverbandes (SBV). Das zu den dunklen Bieren gehörende Schwarzbier hingegen ist ein eigener Bierstil. Ein in der Schweiz wenig gepflegter. Von den grösseren Brauereien stellen nur Falken in Schaffhausen («Schwarzer Falken») und Locher in Appenzell («Schwarzer Kristall») ein Schwarzbier her. Der Alkoholgehalt des «gewitterschwarzen» (Eigendeklaration) Locher-Saftes ist mit 6,3% Prozent recht hoch, was aber eben nichts mit der Farbe zu tun hat. Das bekannteste deutsche Schwarzbier, das «Köstritzer» aus Thüringen, hat 4,8%.

Ob aber schwarz oder anderweitig dunkel: All diese Biere führen in der Schweiz ein Schattendasein. Auf gerade mal 1 Prozent beziffert der SBV ihren Anteil am Gesamtausstoss. Das war nicht immer so. Noch 1946/47 lag der Anteil bei 38%. Danach ging es rapide bachab. Die Gründe sind vielfältig. Der Zeitgeist wurde bereits genannt. Noch weit vor diesem Geist war dunkles Bier dominierend, weil man mit dem vorhandenen Malz kaum helles Bier herstellen konnte. Das änderte sich erst durch technische Fortschritte in Mälzereien, die gleichmässig helles Malz herstellen konnten.

Ge- und verblendet von dieser Helligkeit, fallen die dunklen aus dem Blickfeld, obwohl es sie immer noch und sogar recht zahlreich gibt. Gleich wie die falschen Vorurteile, die über sie kursieren. Folge: Die im Dunklen negiert man und probiert sie nicht mal.

Würde sich das denn lohnen? Jein, ist man geneigt zu sagen. Was aber für Biere jeglicher Couleur gilt. Ein Bier ist nicht automatisch Spitze, weil es eine bestimmte Farbe hat. Wer beim Dunklen oder Schwarzen daneben greift, verwendet es zum Kochen. Dazu eignet es sich in jedem Fall besser als Helles.

Probiert

## Ein Schluck in den Frühling

Sonne und blauer Himmel vor dem Bürofenster, da schweifen die Gedanken schon mal ab. Und so lenke ich meine Schritte nach Feierabend intuitiv zum Weingeschäft um die Ecke und frage die Expertin, welchen Weisswein sie mir für einen milden Frühlingsabend empfehlen würde. Wir gehen den Regalen entlang, bald weist sie auf eine Flasche. Ein Verdicchio vielleicht? Schlichte weisse Etikette, wenig Schrift, grüne Ornamente. Das passt schon fürs Auge.

Der Verdicchio ist eine der ältesten Traubensorten Italiens, «und nicht wenige sind der festen Überzeugung, sie sei auch die beste», schreibt Wolfgang Staudt in seinem Buch «Die 100 besten Weine der Welt». Ihre Heimat sind die Marken, die gern vergessene Region, die sich östlich Umbriens und der Toskana zur Adria erstreckt. Die spätreife Sorte bringt in einem Klima mit warmen und trockenen Sommern und milden und feuchten Wintern einen facettenreichen Wein hervor. Er ist grandios zu Fisch, hält aber auch den kräftigen Landgerichten der hügeligen Gegend stand. Der 2015er «Misco» überrascht mit intensivem Bouquet und frischer Mineralität, er hat viel Körper, ist doch geschmeidig und von erfrischender Säure. Der Frühlingsabend ist perfekt.

Beda Hanimann



Misco 2015, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Tenuta di Tavignano, Fr. 18.80 [www.tenutaditavignano.it](http://www.tenutaditavignano.it)

## Küchenlatein Stroganoff

Die Stroganoffs waren in Russland lange eines der mächtigsten Geschlechter. 1558 erhielten sie gar das Recht, eine eigene Armee zu führen. Mit der eroberten sie vom Ural aus Sibirien, nach 1600 erstreckte sich ihre Macht bis zur Pazifikküste. Doch das ist nichts gegen ihren Siegesfeldzug auf kulinarischem Gebiet: Das nach den Stroganoffs benannte Rindfleisch eroberte die ganze Welt.

Im Lauf der Jahrhunderte sind Varianten entstanden, grundsätzlich aber ist Boeuf Stroganoff ein Gericht aus Rindfleischstreifen mit Zwiebeln und Champignons. Seine Entstehungsgeschichte ist so schön, dass man sie gar nicht hinterfragen will. In der Eiskälte Sibiriens habe der Koch der Stroganoffs, so geht sie, vom gefrorenen Rindfleisch nur die Spitzen abzuscheiden vermocht. Die mundeten zusammen mit Zwiebeln und Pilzen aber vortrefflich – auch in wärmeren Gefilden.

Beda Hanimann

