

Wein & Genuss

Nummer 2
1. Oktober 2020 – 88. Jahrgang

DIE WELTWOCH

Die neue Lust an der Regionalität

*Mit Andreas Caminada, Marlene Halter, Patrick Marxer,
Rolf Fliegauf, Richard Kägi u. v. a. m.*



*für besondere
Momente*



**Châteauneuf
du Pape AOP**

14,5 % Vol.

19,⁹⁹ CHF / 0,75 Liter

- Frankreich, Côtes du Rhône
- Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
- 2018
- Rind, Lamm, Wild, Eintopf



**IL TEO
Primitivo
di Manduria DOP**

14,5 % Vol.

17,⁹⁹ CHF / 0,75 Liter

- Italien, Apulien
- Primitivo
- 2016
- Kalb, Rind, Lamm, Wild, Pasta, Pizza, Fondue, Raclette, Käse



**LUIS FELIPE EDWARDS
LFE 900 Single Vineyard**

14,5 % Vol.

14,⁹⁹ CHF / 0,75 Liter

- Chile, Colchagua Valley
- Syrah, Monastrell, Cabernet, Sauvignon, Tempranillo, Grenache
- 2015
- Rind, Lamm, Wild



Oliver Friedrich, Andreas Caminada, Rolf Fliegauf, Marlene Halter

Die Strasse zum «Alten Torkel» in Jenins führt ins Herz des Heidilands. Man wartet förmlich darauf, dass das Mädchen aus Johanna Spyris Geschichte zwischen den Rebstöcken hervorspringt. Hätten unser Autor David Schnapp und der Fotograf Caspar Martig an diesem Tag nicht weitere Termine gehabt, wären sie auf der Terrasse des Weinlokals sitzen geblieben, um wie der Alpöhi gemütlich über die Landschaft zu schauen. Verantwortlich für den idyllischen Ort ist keine Schriftstellerin, sondern der Sommelier Oliver Friedrich. In Jenins hat er einen zugleich einfachen wie spektakulären Ort für Freunde des Bündner Weins geschaffen. **Seite 20**

Nur ein paar Fahrminuten weiter befindet sich ein anderes kleines Paradies, das weltweit bekannt ist. Rund um das ehemalige bischöfliche Schloss Fürstenuau im Domleschg hat der 43-jährige Andreas Caminada eine Art kulinarische Mini-City geschaffen. Dazu gehören neben einem Spitzenrestaurant auch eine Bündner Beiz, eine Bäckerei, Gästehäuser und seit neuestem ein eigener Garten, der die Grundlage für die zukünftigen Gerichte des zweimaligen «Koch des Jahres» schaffen soll. Caminada hat als einer der ersten Schweizer Gastronomen erkannt, dass die unmittelbare Umgebung die ideale Basis für eine grosse Küche sein kann. **Seite 4**

Rolf Fliegauf war der jüngste Zwei-Sterne-Koch Europas. Heute kocht der 39-Jährige in den «Giardino»-Hotels – im Sommer in Ascona und im Winter in St. Moritz. Er erklärt, warum eine



Kein Theater: «Metzger»-Wirtin Halter.

Schweizer Lachsforelle heute selbstverständlich in einem Spitzenrestaurant serviert werden kann und wie man sie perfekt zubereitet. **Seite 14**

Wo gibt es in Zürich den besten Lunch unter 30 Franken? Möglicherweise an der Langstrasse, wo Marlene Halter ein preisgekröntes Restaurant mit Metzgerei betreibt. Abends können die Gerichte auch etwas teurer sein. Dafür stehen Steaks im Angebot, wie sie kaum sonst wo zu finden sind: speziell geschnitten und von seltenen Rinderrassen. Ähnlich ungewöhnlich wie die Menükarte ist der Werdegang der 44-jährigen Halter: Früher war sie Theaterkritikerin. Bald beginnt sie eine Bauernlehre. **Seite 8** *Ihre Weltwoche*

INHALT

- 4 Imperium der Ideen**
Wie Andreas Caminada die Schweizer Spitzengastronomie revolutioniert hat
- 8 Marlene Halters alternative Fleischkultur**
Eine der besten Fleischbeizen der Schweiz führt eine Germanistin in der Zürcher Veganer-Hochburg Kreis 4.
- 11 Alchemist der Schweizer Kulinarik**
Patrick Marxer stellt in Wetzikon aus heimischen Hülsenfrüchten Miso und Sojasaucen her.
- 14 Am Beispiel der Lachsforelle**
Warum Spitzenkoch Rolf Fliegauf Heilbutt nicht mehr mit Grapefruit, Schweineohren und Pilzen kombinieren würde
- 17 Rezept: Brüggli-Lachsforelle**
mit Gurkenvinaigrette nach Rolf Fliegauf
- 18 Das grosse Rauschen**
Die Zürcher Ursorte Räuschling erlebt eine Auferstehung.
- 20 Wein und fein**
Wie Oliver Friedrich den «Alten Torkel» in Jenins zur Trend-Adresse für Geniesser aller Art gemacht hat
- 23 In Absinths Garten**
Besuch in der Traditions-Destillerie von Philippe Martin
- 26 Das perfekte Steak**
Foodscout Richard Kägi erklärt, was es alles braucht für den grossen Fleischgenuss

IMPRESSUM

Herausgeberin: Weltwoche Verlags AG, Förrlibuckstrasse 70, Postfach, 8021 Zürich. Die Weltwoche erscheint donnerstags.

Redaktion und Verlag: Telefon 043 444 57 00, Fax 043 444 56 69, www.weltwoche.ch, E-Mail-Adressen: vorname.name@weltwoche.ch, verlag@weltwoche.ch, leserbriefe@weltwoche.ch.

Abo-Service: Tel. 043 444 57 01, Fax 043 444 50 91, E-Mail: kundenservice@weltwoche.ch.

Jahresabonnement Inland Fr. 346.– (inkl. MwSt.). Schnupperabonnement Inland Fr. 38.– (inkl. MwSt.). Weitere Angebote für In- und Ausland unter www.weltwoche.ch/abo

Chefredaktor: Roger Köppel. **Verlagsleitung:** Sandro Gianini. **Betriebsleitung:** Samuel Hofmann. **Corporate Publishing:** Florian Schwab.

Anzeigenverkauf: Tel. 043 444 57 02, Fax 043 444 56 07, E-Mail: anzeigenid@weltwoche.ch. **Online-Vermarktung:** GLA United. E-Mail: weltwoche@gla-united.com

Druck: Print Media Corporation, PMC, Oetwil am See. Die Weltwoche wird gedruckt in der Schweiz auf schweizerischem Papier, das auf der Basis von hochwertigem Durchforstungsholz, Altpapier und Zellulose hergestellt wurde. Es schont Ressourcen, Energie und somit die Umwelt.

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion gestattet.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.

Imperium der Ideen

Ein Schloss, eine Beiz, ein Garten: Spitzenkoch Andreas Caminada hat früh erkannt, dass er sich mit lokalen Zutaten von Restaurants in London oder New York entscheidend abheben kann.

David Schnapp

Moderne, hochstehende Küche aus regionalen Produkten ist heute keine Affiche mehr, welche erfahrene Gourmets sofort zum Telefonhörer greifen lässt. Sie ist vielerorts ganz einfach selbstverständlich geworden. Und auch wenn es manche Spitzenköche gibt, die um ihre lokalen Produzenten einen ziemlichen Wirbel veranstalten und wenn aus jeder Karotte eine längere Geschichte wird, winkt Andreas Caminada mit einer wegwerfenden Handbewegung ab.

Der 43-jährige 19-Punkte-Drei-Sterne-Koch war wohl einer der Ersten in der Schweiz, die auf höchstem Niveau auf Lokalbezug gesetzt haben. «Es ging mir aber nie darum, daraus bei Tisch eine grosse Geschichte zu machen, das ist nicht meine Art», sagt er. Was er damit meint: Wer auf «Schloss Schauenstein» isst, soll ein umwerfendes Gesamterlebnis haben, das von erstklassiger Gastgeberkultur geprägt ist. Lange Erklärungen zu einzelnen Gerichten, wie man sie heute oft zu hören bekommt, gehören nicht zur Idee eines unvergesslichen Abends, wie ihn Caminada sich vorstellt. «Ich bin Koch und weder Geschichtenerzähler noch Philosoph», sagt er.

Trendsetter im besten Sinne

«Ich möchte Gäste haben, die einfach gerne gut essen», antwortet Caminada auf die Frage, wie er in einem Satz sein Restaurant definieren würde. Der Gastronomieunternehmer, der heute alleine in Fürstentau, «der kleinsten Stadt der Welt», sechzig Leute beschäftigt, sitzt im Schatten eines formschönen Sonnenschirms neben der «Casa Caminada», dem jüngsten Projekt des Bündners. Auch dieses scheint, wie alles, was der stilichere Koch anpackt, ein Erfolg zu sein. Die Beiz, in der traditionelle Bündner Küche serviert wird, ist auf Wochen mittags und abends ausgebucht, in der zugehörigen Bäckerei ist heute

schon nachmittags kein Brot mehr zu haben – Kunden aus dem Ort und Gäste von überall her haben die Tagesproduktion schon gekauft.

«Casa Caminada» und «Schloss Schauenstein» sind die beiden Bühnen, auf denen Andreas Caminada höchst unterschiedliche kulinarische Stücke zeigt. Sanft modernisierte, aber auf klassischem Handwerk beruhende Gourmetküche auf der einen Seite im Schloss, «ehrliche regionale» Küche auf der anderen Seite im Gasthaus. Dass es Leute gibt, die Capuns mit Kokosmilch und Shrimps zubereiten, kann Caminada nicht verstehen. «Da geht es um eine Kultur, die wir zeigen wollen, nicht um einen Trend», sagt er.

Auch im Schloss will er nicht trendig wahrgenommen werden, ist aber dennoch ein Trendsetter im besten Sinne. Als er um 2006 herum in einem Interview mit der Lokalzeitung Pro-

Andreas Caminada hat die Rolle als Vorreiter nie gesucht, er hat sie ganz natürlich ausgefüllt.

duzenten dazu aufgerufen hatte, sich bei ihm zu melden, falls sie interessante Produkte anzubieten hätten, meldete sich unter anderem ein gewisser Marcel Heinrich, der im Albulatal Kartoffeln anpflanzte. Was damals eine kleine Sensation war, ist heute im Mainstream angekommen: Die *Bergherdöpfel* sind heute bei Jelmoli an der Bahnhofstrasse erhältlich, viele Spitzenköche haben sie auf der Karte, über Heinrich wurden schon viele Artikel geschrieben.

Als sich der Viehzüchter Curdin Capeder vor einigen Jahren mit dem Gedanken trug, im Val Lumnezia auf 1000 Meter über Meer eine schonende Alpenfischzucht zu installieren, nahm Caminada mit dem innovativen Bauern Kon-

takt auf und gehörte zu den ersten Abnehmern. «Sanddornsirup war vor zehn Jahren noch ein Spartenprodukt aus dem Reformhaus, als wir angefangen haben, damit Desserts zu machen», nennt Caminada ein weiteres Beispiel. Heute hat sich die saure, orangefarbene Beere in mancher Spitzenküche etabliert, die Val-Lumnezia-Saiblinge oder die Brüggli-Forellen vom Sattel im Kanton Schwyz dürfen auf keinem Menü mit Anspruch und Lokalbezug fehlen.

Filiale in Bangkok

Caminada zieht einen Vergleich für Trendsetting mit der Modeindustrie: «Wenn Louis Vuitton einen Rucksack herstellt, wird aus dem eher biederen Gepäckstück ein begehrtes Objekt.» Andreas Caminada hat die Rolle als Vorreiter nie gesucht, er hat sie ganz natürlich ausgefüllt, weil er die Gemütlichkeit im Stillstand nie besonders erstrebenswert fand. Was vor siebzehn Jahren mit zwei Köchen und dem eigenen Vater an der Spülmaschine angefangen hat, ist nach und nach, Gericht für Gericht und dank immer neuen Ideen zu einem Premium-Gastronomieunternehmen mit buchstäblich globaler Ausstrahlung gewachsen.

Auf der einflussreichen Liste der «World's 50 Best Restaurants» ist «Schloss Schauenstein» seit vielen Jahren vertreten, demnächst wird in Bangkok eine Filiale von Caminadas «Igniv»-Restaurants eröffnet, in der Schweiz haben es eine ganze Reihe junger Berufskollegen weit gebracht, und alle wurden sie irgendwann in Fürstentau mit Caminadas klarer Vorstellung von kulinarischer Qualität konfrontiert: Nenad Mlinarevic (Zürich), Sven Wassmer (Bad Ragaz) oder Pascal Steffen (Basel) sind gute Beispiele dafür, wie nachhaltig die Arbeit des Bündner Kochs ist.

Vor zehn Jahren ging es Andreas Caminada vor allem darum, sich von «Spitzenrestaurants in



Regionalisierung als bleibende Grösse: Fürstenaauer Schlossherr Caminada.



«Ein Restaurant, das nie langweilig werden darf.»

London oder New York abzuheben», wie er sagt. René Redzepi hat mit dem «Noma» in Kopenhagen für Aufsehen gesorgt, aber prägend sei ein Abend bei Virgilio Martínez in Perus Hauptstadt Lima gewesen, sagt der Schweizer. Im «Central» bildet Martínez die landschaftliche und kulinarische Vielfalt seiner Heimat ab, von der Tiefe des Meeres bis in die Höhen der Anden. «Ich dachte: <Das können wir ja auch!>», erzählt Caminada. Die Zwetschgen von den vier Bäumen seines Vaters waren ohnehin schon immer die besten Zwetschgen, und warum man badischen Spargel einkaufen sollte, habe er nie eingesehen, weil er ja in Reichenau welchen einkaufen konnte.

«Mein Anspruch kann nicht sein, den besten Kaviar zu finden, ich will etwas Selbstverständliches wie eine Gurke nehmen und sie möglichst spannend darstellen», erklärt Caminada seinen Ansatz. «Meine Basis war immer die Einfachheit: Saibling mit Rande, Reh mit Speck und Dörrbirnen. Das soll so natürlich wie möglich schmecken, so dass der Gast spürt, was er isst.» Und wie immer wächst seine Küche langsam, aber organisch. Der nächste Schritt ist bereits gemacht. Der Koch sieht die Regionalisierung der Hochküche zwar nicht als Trend, sondern als bleibende Grösse, will sich damit aber natürlich nicht zufriedengeben.

Erdbeeren, Kürbisse, Gurken

Ein paar Schritte auf dem Kopfsteinpflaster weiter, über die Strasse steht das neue Heim der Familie Caminada. Im weitläufigen Garten hinter dem Haus ist während des Corona-Shutdowns intensiv gearbeitet worden. Sarah und Andreas Caminadas fünf- und siebenjährige Buben Cla und Finn haben ein eigenes Stück Land erhalten, dahinter stehen Gewächshäuser und Beete mit Permakulturen. Das heisst: Auf kleiner Fläche wachsen verschiedenste Beeren oder Gemüse gleichzeitig – Erdbeeren, Kürbisse, Gurken. In einem Tunnel sind Tomaten, Chilis oder Auberginen zu finden, im nächsten Kräuter aller Art, und auch Amaranth oder Broccoli gibt es in der idyllischen, durchaus gepflegten Wildnis. Und die «Schauenstein»-Köche lernen hier eine neue Lektion: Jeden Mittwochmorgen haben sie Gartendienst, der Chef selbst mäht schon mal den Rasen, während Sohn Finn gerade auf der Suche nach den schon reifen, bloss perlengrossen Tomaten ist. «Das sind die besten», erklärt der Siebenjährige.

Den Begriff «Gartenlabor» will Caminada so nicht stehenlassen, «das wäre nun wirklich zu hoch gegriffen», sagt er. Aber sein Garten ist mehr als ein Beschäftigungsprogramm für Kinder und Köche in der Natur. Man lässt den Pflanzen hier relativ freien Lauf, schaut zu, wie Radieschen beispielsweise immer weiter treiben, und entdeckt dabei Blüten, Samenkapseln oder andere Besonderheiten, die es in keinem anderen Restaurant auf dem Teller zu sehen gibt. «Manches legen wir ein oder versuchen es

anderweitig zu verarbeiten. Wenn es etwas wird und schmeckt, kann ich zu Gemüsebauer Marcel Foffa gehen und ihn bitten, das für mich im grossen Stil anzupflanzen», erklärt Caminada.

Wille zum Fortschritt

Schon vor Jahren hat Foffa auf Wunsch des Kochs Artischocken kultiviert, zurzeit experimentiert Caminada in seinem eigenen Garten gerade mit verschiedensten Gurkenarten, von denen manche wie kleine Melonen, andere wie grosse Zucchini aussehen – dick und rund, klein und gross –, die knackigen Kürbisgewächse vereint lediglich, dass keines von ihnen im Supermarkt zu finden ist. Weil im Gemüseregal mittlerweile eine normierte Gleichförmigkeit vorherrscht, eröffnen sich für einen innovativen Koch neue Möglichkeiten. Eines von Caminadas Zielen ist es, seinen Gästen einfache Produkte aufzutischen, die sie zwar kennen, so aber dennoch noch nie gegessen haben. Auch das ist Teil eines einmaligen Gesamterlebnisses, wie es sich der Bündner vorstellt.

«Was wir machen, ist aufwendig und geht nur, wenn man seine Komfortzone verlässt», sagt Caminada über seinen Willen zum Fortschritt. Er integriere neue Ideen nach und nach und erst, wenn sie ausgereift sind. Das brauche Zeit, findet er. Dass man als Koch auch in der Komfortzone des Wareneinkaufs erfolgreich sein kann, wenn man Zutaten lieber von den besten Produzenten der Welt statt vom Bauern aus dem Nachbardorf bezieht, ist für Andreas Caminada dabei gut nachvollziehbar: «Jedes Restaurant, das voller Gäste ist, hat seine Berechtigung.» Nichts liegt Caminada ferner, als seine Idee von guter Küche als allgemeingültige Handlungsanweisung zu propagieren. Der sympathische Koch will nicht einmal davon sprechen, dass für seine Küche so etwas wie ein Konzept existiert: «Das ist einfach ein lebendiges Restaurant, das nie langweilig werden darf», sagt er.

Andreas Caminada, 43, führt seit 2003 das Gourmetrestaurant «Schloss Schauenstein» in Fürstenu, das heute zu den besten Adressen der Welt zählt. 2008 und 2010 wurde er «Koch des Jahres» und erhielt 18 bzw. 19 Gault-Millau-Punkte. Seit 2011 wird das Restaurant mit drei Sternen ausgezeichnet. Zu Caminadas Unternehmen gehören auch die Lizenz-Restaurants «Igniv» in Bad Ragaz, St. Moriz, Zürich und demnächst Bangkok sowie die Bündner Beiz «Casa Caminada», ein Gasthaus mit Bäckerei in Fürstenu.



MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.



Eine Frage der Zeit.

Zwölf Monate in neuer französischer Barrique und weitere sechs im historischen Eichenfass machen aus dem Prestige Pankraz eine milde und aromatische Gaumenfreude, mit weichem Körper und sanften Tanninen. Wie geschaffen für Fleisch, Pasta und Käsegerichte.

ZÜRICH AOC PINOT NOIR
PRESTIGE PANKRAZ, 75 CL

21.95
(10 cl = 2.93)

Preisänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten sowie unter mondovino.ch



Für mich und dich.

Marlene Halters alternative Fleischkultur

Eine Germanistin führt in Zürich ein preisgekröntes Restaurant mit Spezialitätenmetzgerei. In ihrem alten Leben war sie Theaterkritikerin. Bald beginnt sie eine Bauernlehre.

Erik Ebnetter

Hätte Marlene Halter auf all die Gastroberater gehört, sie hätte die «Metzg» an der Zürcher Langstrasse nie eröffnen dürfen. Ein Restaurant mit Fleischküche im alternativ-grünen Kreis 4, wo vermutlich mehr Veganer leben als an jedem andern Ort in der Schweiz; ein Restaurant mit dreissig Plätzen, obwohl es erfahrungsgemäss doppelt so viele braucht, um rentabel zu wirtschaften; ein Restaurant, das auf so wenig Fläche auch Spezialitätenmetzgerei und Weinhandlung sein will: Wie sollte das je funktionieren?

Bald fünf Jahre führt Halter die «Metzg» nun schon. Längst ist das kleine Lokal ein grosser Erfolg. Der «Gault Millau» kürte das Restaurant im September 2019 zum ersten «Pop des Jahres». In diese neugeschaffene Kategorie fallen Betriebe, die eine Küche auf hohem Niveau pflegen, aber auf das Zeremoniell der Spitzengastronomie verzichten. Wer in der «Metzg» einen Wein auswählt, macht das ohne Sommelier. Die Handtaschen der Kundinnen stehen auf dem Boden, nicht auf einem Schemel.

Auch die Gerichte, die Halter serviert, unterscheiden sich von den leichten, raffinierten Menüs vieler Sterneköche. An der Preisverleihungs-Party assen die Gäste frittierte Schweinsohren, Damhirschherz mit *Chatzeseicherli*, Fleischkäsebrötli, Gitzi-Rippli und andere rustikale Spezialitäten. Zum Dessert gab es Blut-Brownies. «Gault Millau»-Chef Urs Heller schwärmte: «Cooles Konzept, begeisterte Gastgeber und eine hohe Qualität.»

Manchmal eine halbe Sau

Ein Jahr ist seitdem vergangen. Dazwischen lag der Shutdown. Langsam ziehe das Geschäft wieder an, vor allem mittags, erzählt Halter, die trotz allem entspannt wirkt. Wir sitzen an einem langen Holztisch vor der Fleischauslage. Draussen, hinter den deckenhohen, teils offenen Fenstern, leuchtet der Frühherbst; drinnen, im rot-weiss-schwarz gekachelten Lokal, wird schon der Abendservice vorbereitet. Ab und zu kommt ein Kunde herein, kauft ein Stück Fleisch oder hinterlässt eine Reservation. Halter kennt sie alle mit Namen.



Mehr Geschmack: handgeschnittenes Carne cruda.

Der grössere Teil des Umsatzes entfällt auf das Restaurant. Der Rest verteilt sich auf Metzgerei und Weinhandlung. Kleinere Tiere – Gitzi, Lamm, manchmal eine halbe Sau – werden von Halter und ihrem Team selber ausgebeint. Das übrige Fleisch kommt von Partnermetzgereien. Das Angebot in der Auslage ist bewusst klein-

Manche sagen, das Gemüse sei der heimliche Star in der «Metzg».

gehalten. An diesem Tag sind es Würste, Charcuterie, Schweinskoteletts, Lamminnereien und Côte de bœuf vom Angus. «Wer bei uns einkauft, lässt sich überraschen. Man richtet sein Menü nach unseren Produkten.»

Ähnlich konzentriert ist die Weinauswahl. In der «Metzg» gibt es nur Naturweine zu kaufen. Was dieser Begriff genau bedeutet, ist unklar.

Ein Standard fehlt. Halter ist wichtig, dass für den Vergärungsprozess keine Hefe beigefügt wird. Ein Schwerpunkt ihres Sortiments liegt auf Weissweinen, die wie Rotweine hergestellt werden, sogenannten *orange wines*. Alle Flaschen lassen sich bis spätabends wohltemperiert über die Gasse kaufen: ein Angebot, das im Ausgehquartier Langstrasse auf Zuspruch stösst.

An diesem sonnigen Mittag im September essen die meisten Gäste draussen auf dem Trottoir. Ein typisches Kreis-4-Publikum hat sich versammelt: jung oder jung geblieben, aufwendig nachlässig gekleidet, mutmasslich in Kreativberufen tätig. Für ein Fleischrestaurant ist der Frauenanteil relativ hoch. Anfangs, so erzählt Halter, seien auch Geschäftsmänner in Anzügen in der «Metzg» eingekehrt. Irgendwann blieben diese weg. «Wer ein Filet und schweren Rotwein wünscht, ist hier falsch.»



Fleischküche im grünen Kreis 4: Köchin Halter in ihrem Lokal in Zürich.



Fixstern im «Metz»-Angebot: Fleischkäsebrötli.

Halter zelebriert eine alternative Fleischkultur: keine Edelstücke, dafür *special cuts*. Kennen-gelernt hat sie diese Schnitttechniken in New York, wo sie Stages in Restaurants und Metzgereien absolvierte. Ein Beispiel ist das *flat iron steak*. Auf Deutsch gibt es dafür keine Be-

zeichnung, weil es hier kaum verbreitet ist. Es stammt vom Schulterspitz des Rinds, der in der Schweiz typischerweise als Schmorbraten zubereitet wird. «Wenn man dieses Stück richtig schneidet, hat man zwei Steaks, die besser schmecken als ein Entrecôte.»

Anfangs sei es schwierig gewesen, solche *special cuts* – auch von der Bauchdecke oder vom Zwerchfell des Rinds – in der Schweiz zu finden, berichtet Halter. Sie besuchte Metzgereien, zeigte den Leuten ihre Bücher aus Amerika und erklärte, wonach sie suche. «Viele sagten, das sei doch Quatsch, ein Tier so zu zerlegen.» Inzwischen kennt sie einige Metzger, die ihr die gewünschte Ware liefern. Um noch mehr Produzenten auf den Geschmack zu bringen, bietet sie Degustationen an.

«Wahrscheinlich eine Weltexklusivität»

Auch bei der Fleischzubereitung sieht Halter grosse Unterschiede zwischen der Schweiz und Amerika. Die Schweizer schwören auf zarte Stücke. Alles, was nicht zart sei, werde durch den Fleischwolf gedreht. «Wir sind eine Hackbraten- und Wurst-Nation.» In Amerika sei der Geschmack viel wichtiger. Dass man dafür manchmal etwas beissen müsse, spiele für die Leute keine Rolle. «Die Amerikaner schmeissen fast alles auf den Grill.»

So angetan Halter von dieser Barbecue-Kultur ist: «Ich würde nie US-Beef anbieten, *never ever*.» Allein der Transport sei ökologischer Blödsinn, die Fleischwirtschaft in Amerika zudem viel



«Wer bei uns einkauft, lässt sich überraschen.»

industrialisierter. Die Rinder würden mit Mais gemästet und früh geschlachtet. Mit ihren Vorstellungen von Tierwohl sei das unvereinbar. Von den Veganern trenne sie eigentlich nur die Frage, ob man ein Tier nutzen und töten dürfe oder nicht, findet Halter. Sie selber erlegte einmal einen Hirsch. Das Schiessen bezeichnet sie als sanfteste Art der Tötung. Auf den «Metzg»-Quittungen steht: «Wir lieben Fleisch. Und wir lieben Tiere.»

Das Fleisch in der Auslage kommt ausschliesslich aus der Schweiz, mit Ausnahme der italienischen Mortadella. Halter kennt fast alle Lieferanten persönlich. Auf der Abendkarte steht zurzeit ein Paillard vom Wagyu-Hinterwälder-Ochsen, gezüchtet in Churwalden von Bäuerin Nina Hitz. «Das ist wahrscheinlich eine Weltexklusivität», so Halter. Auch das gehöre zu ihrem Konzept: dem Publikum seltene, fast unbekannt Rassen vorzustellen.

Wagyu-Rinder stammen aus Japan und haben stark marmoriertes Fleisch. Erst seit einigen Jahren werden sie nach Europa exportiert. Hinterwälder ist die kleinste Rinderrasse Mitteleuropas, einst im Alpenraum verbreitet, zuletzt vor allem im Schwarzwald beheimatet. Hitz kreuzte beide Rassen, weil sie sich davon ein besonders gutes Fleischversprach. Halter kombiniert das Paillard mit Gorgonzola, Stangensellerie-Apfel-Salat und sautiertem Kalibos-*Chabis*. 38 Franken verlangt sie dafür. Das ist für Zürich ein fairer Preis.

Mit dreissig begann sie eine Kochlehre

Ohnehin sei die «Metzg» keine Goldgrube: «Das Fleisch, das wir im Angebot haben, ist im Einkauf so teuer, da ist es schwer, rentabel zu sein.» Elf Teilzeitangestellte beschäftigt Halter, darunter vier Köche. Die Löhne seien be-

scheiden. «Wer in der «Metzg» arbeitet, macht das aus Überzeugung.» Die Chefin selber ist überall anzutreffen, am Herd, im Service, an der Kasse, auch im Büro. Zu ihrem Leidwesen beansprucht die Organisation des Betriebs inzwischen viel Zeit.

Was es heisst, ein Unternehmen zu führen, konnte Halter schon früh beobachten. Ihr Vater leitete die familieneigene Halter-Bonbons-Fabrik. Seine Nachfolge anzutreten, kam für sie nie in Frage. «Irgendwann weiss man, wie ein Caramel-*Täfel* schmecken muss, dann geht es vor allem um den Verkauf.» Sie sehe sich nicht als Unternehmerin, auch wenn sie nun selber einen kleinen Betrieb habe. Ihr fehle die Freude am Führen, Verwalten, Geldverdienen.

Tatsächlich hatte Halter einst andere Pläne für ihr Leben. Sie studierte Germanistik und wollte Theaterkritikerin werden, am liebsten bei der NZZ. Regelmässig schrieb sie für die *Aargauer Zeitung*. Dann erkrankte sie an einer neurologischen Störung. Längere Texte zu lesen, fiel ihr zunehmend schwer. Am Ende konnte sie kaum noch ein SMS entziffern. Heute sagt Halter, ihr Körper habe gegen ihren Lebensentwurf rebelliert. Sie ging auf Reisen und entdeckte in Italien ihre Freude am Essen. Mit dreissig begann sie eine Kochlehre bei Tine Giacobbo («Alpenrose», Zürich).

Die Krankheit hat Halter längst überwunden, ihre Berufswahl nie bereut. Nach dem Lehrabschluss folgten Stationen in Zürich («Italia», «Ziegelhütte», «Rosso») und im Ausland (Kopenhagen, New York). Als sie aus Amerika zurückkam, hörte sie von einer Freundin, dass an der Langstrasse ein Lokal frei werde. Spontan bewarb sie sich, noch ohne Konzept. Zu ihrer Überraschung bekam sie den Zuschlag. Weil sie zuletzt viel über Fleisch gelernt hatte,



Hier gibt es nur Naturweine.

entschied sie sich, eine Spezialitätenmetzgerei mit Restaurant zu eröffnen.

Dort kommen heute auch Vegetarier auf ihre Kosten. Ein fleischloses Gericht steht immer auf der kleinen Karte. Manche sagen sogar, das Gemüse sei der heimliche Star in der «Metzg». Halter freut's: «So muss es sein. Für mich gibt es keine Beilagen.» Auch die vegetarischen Produkte bezieht sie möglichst lokal. Zuletzt ging sie oft in den Wald und sammelte Brennnesseln, die es ins Menü schafften. Zweimal in der Woche besucht sie den Markt am Helvetiaplatz, gleich um die Ecke. Aus der dortigen John-Baker-Bäckerei stammt auch das Brot, das sie ihren Gästen aufischt.

Zukunft führt in die Vergangenheit

Was in Zürich gut ankommt, könnte auch in Bern oder Basel erfolgreich sein. Eine Expansion lehnt Halter trotzdem ab. «Ich bin mehr als glücklich, dass es hier läuft.» Eine Filiale aufzubauen, das wäre für sie ein weiterer Schritt ins ungeliebte Unternehmertum. Lieber geht sie den umgekehrten Weg und zieht sich langsam aus dem Betrieb zurück. «Es braucht mich hier immer weniger», erklärt sie. Die Zukunft der «Metzg» sei gesichert.

Ihre eigene Zukunft führt sie in die Vergangenheit. Als Kind schrieb Halter in die Poesiealben ihrer Schulkameraden, sie wolle «Bauer» werden. Inzwischen ist sie 44 und hat sich zum Ziel gesetzt, in ein paar Jahren einen Hof zu führen. «Ich will solches Fleisch, wie wir es hier verkaufen, selber produzieren können.» Im nächsten Sommer beginnt sie eine zweijährige Landwirtschaftslehre. Das klingt für eine Person mittleren Alters nach einer, sagen wir, leicht verrückten Idee. Aber das war die Eröffnung der «Metzg» ja seinerzeit auch.

Metzg, Langstrasse 31, 8004 Zürich.
Tel. 044 291 00 88. www.metzg-grill.ch.
Öffnungszeiten: Dienstag 17–24 Uhr,
Mittwoch bis Samstag 11–24 Uhr

Alchemist der Schweizer Kulinarik

Patrick Marxer macht Gutes besser. Seit neustem stellt er in seiner Manufaktur in Wetzikon Miso und Sojasauce her – aus heimischen Hülsenfrüchten.

Claudio Del Principe

Miso ist in aller Munde. Kein Gourmetrestaurant, kein Trendlokal, das die würzige Paste aus fermentierten Sojabohnen nicht einsetzt: von Miso-Mayonnaise über Marinaden für Fisch, Fleisch und Gemüse bis zu würzigen Saucen. Miso ist reich an natürlichem Glutamat. Und damit voller Umami, dem tiefwürzigen, fünften Wohlgeschmack neben süss, sauer, bitter und salzig. Glutamat oder Glutaminsäure ist eine natürliche Aminosäure, die in allen Lebensmitteln enthalten ist und durch enzymatischen Abbau entsteht. Zum Beispiel auch in reifem Käse. Miso erweitert heute den Geschmackshorizont, der bisher in der europäischen Küche vor allem durch stark reduzierte Brühen, Fonds und Jus erreicht wurde. Oder landläufig auch – mehr als einem lieb ist – mit Maggi, Bouillonwürfeln oder Bratensauce aus der Tube.

Bewährte Kulturtechnik

Japanische Kochtechniken und Aromen sind hoch im Kurs und werden gerne mit westlichen Zubereitungsarten gepaart. Der japanische Geschmack beruht, wenn man so will, auf Leichtigkeit, gepaart mit Aromentiefe. Begleitend zum asiatischen Trend kommt die grosse neue Lust am Fermentieren. Alles, was lange gereift und konserviert wird, entwickelt einen intensiven Geschmack. Eigentlich ist Fermentation eine bekannte und bewährte Kulturtechnik, wenn wir zum Beispiel an das gute alte Sauerkraut denken. Mehr noch, vom Käse bis zum Brot sind bei der Fermentation immer hilfreiche Mikroorganismen am Werk – Milchsäurebakterien, Hefen, Schimmelpilze –, die aus einem hochwertigen Ausgangsprodukt eine aromatische Delikatesse machen. Und es ist ein Kulturfeld, das bei weitem noch nicht fertig beackert ist.

Spätestens seit Erscheinen des «Noma-Handbuchs Fermentation» ist es das grosse Thema. Der Autor, René Redzepi, Starkoch der Nordic Cuisine, sieht darin nichts weniger als den wichtigsten, spannendsten und gesündesten Kochtrend. Zu diesem Trend passt auch die neue Haltung vieler aufgeschlossener Köche und ver-



Tüftler, dem die Chefs vertrauen: Saucenproduzent Marxer.

antwortungsvoller Geniesser, wieder auf regionale Zutaten von kleinen Erzeugern zu setzen.

Jäger des verlorenen Geschmacks

Wie auch die ökologischen Delikatessen von «Das Pure». Patrick Marxer, der Gründer und kulinarische Tüftler, ist der Affineur, dem die

Chefs vertrauen. Spitzenköche wie Fabian Fuchs vom «Equi-Table» in Zürich oder Chris Züger von «Lust auf mehr» arbeiten oft mit ihm zusammen. «Mit Chris habe ich kürzlich ein ganzes Menü entwickelt. Wir arbeiten prozessorientiert und hecken zusammen aus, was zu was passen könnte.» Marxer sagt von

sich, er sei einer, der wisse, wie etwas schmecken sollte, damit es vielen schmeckt. «Mein USP ist, schräge Aromen und neue Ideen zusammenzubringen.» Marxer ist quasi der Liebling der Jäger des verlorenen Geschmacks.

Wer um standardisierte und industriell gefertigte Lebensmittel gerne einen grossen Bogen macht, findet in seiner Delikatessenmanufaktur einzigartige Spezialitäten – besonders Fisch und Fleisch, schonend geräuchert, getrocknet, veredelt oder verwurstet. Und seit neustem auch fermentierte Produkte wie Miso und Shoyu, aber aus Schweizer Zutaten. Als ehemaliger Laborant bezeichnet er seine beiden Hauptfelder ganz sachlich: «Wir veredeln auf der einen Seite tierisches Eiweiss und fermentieren auf der anderen Seite pflanzliches Eiweiss. Das eröffnet einem ein enormes Feld. Nur Käse und Brot, das mache ich nicht.»

Gesünder und geschmackvoller

Es ist sieben Uhr. In der alten Spinnerei in Wetzikon wird schon emsig gearbeitet. Patrick Marxer ist ein Frühaufsteher. «Ich bin ein ausgesprochener Morgenmensch. Um vier stehe ich auf. Dann bereite ich mir eine Miso-Suppe zu.» Fermentierte Lebensmittel haben einen positiven Effekt auf die Verdauung und das Wohlbefinden. «Ist vielleicht subjektiv, aber ich fühle mich besser, seit ich statt Gipfeli Miso-Suppe zum Zmorge nehme. Meine Gelenkschmerzen sind weg», sagt der Sechzigjährige. «Wenn ich

«Bei einer langen Teigreifung werden Enzyme aufgespalten, und wir nehmen wertvolle Inhaltsstoffe besser auf.»

in der Not halt doch einmal so ein Tankstellen-Sandwich esse, gibt's wieder Gelenkschmerzen und einen aufgeblähten Bauch.»

Die positiven Effekte von Sauerteigbrot mit langer Teigführung gegenüber schnellaufgehendem Industriebrot sind bekannt. «Bei einer langen Teigreifung werden Nährstoffe mit Hilfe von Enzymen aufgespalten, und wir nehmen wertvolle Inhaltsstoffe besser auf. Das gilt für viele fermentierte Produkte. Sie sind quasi vorverdaut. Das Tolle daran: Sie haben auch viel mehr Geschmack!» Zu unserem Gespräch gibt es einen doppelten Espresso und etwas, das er extra zum Verkosten am Vortag angesetzt hat: «Gestern habe ich aus Hafer Porridge gekocht. Dazu habe ich ein paar aufgeschnittene Pflaumen und einen Haferkoji, ein sogenanntes Amasake, gegeben und über Nacht bei sechzig Grad thermophil fermentiert. Probier mal, ist das nicht sensationell?» Es schmeckt tatsächlich köstlich: fruchtig, nussig, cremig, malzig, mit einer natürlichen Süsse. Erstaunlich, dass das mit so wenig Zutaten funktioniert. Keine Gewürze, kein Salz, kein Zucker. Und doch so viel Geschmack. «Das ist der ganze Zauber!»,



«Es ist ein Handwerk, das sehr viel Erfahrung erfordert.»

sagt Marxer euphorisch. «Stell dir mal vor, du bekommst in einem Hotel so etwas zum Frühstück serviert.»

Da muss man zustimmen, besser als jedes übersüsste Müsli und Jogurt oder industriell gefertigte Cornflakes. «Durch Fermentation können so viele neue, gesunde Lebensmittel entstehen, das fasziniert mich.» Man könne mit dieser Methode übrigens auch Fleisch «tenderizen». «Ich habe einen klassischen Rinder-

nackten fermentiert, der wird so zart, da sieht jedes Filet blass dagegen aus, weil er auch geschmacklich viel mehr hergibt.»

Getriebener Autodidakt

Marxer ist ein Besessener. Was vielen Autodidakten wie ihm anhaftet, ist das obsessive Eintauchen in ein Thema. «Mit selbstgeräuchertem Lachs hat alles angefangen», erzählt er. «Ich war unzufrieden mit der

Qualität, die es zu kaufen gab, und dachte: Das kann ich besser!» Anfangs räucherte er Lachs abenteuerlich in einem Zelt mitten im Wald. 2011 gründete er «Das Pure», um seine begehrten Delikatessen zu vertreiben. Heute räuchert er in drei Öfen in seiner Delikatessenmanufaktur in einer alten Spinnerei in Wetzikon im Zürcher Oberland. «Alles ohne Elektronik. Es ist ein Handwerk, das sehr viel Erfahrung erfordert.»

Patrick Marxer hat sich auch einen Namen mit ausgefallenen, besonders aromatischen Würsten gemacht – wie der Arvenbratwurst mit Arvensud und Arvenschnaps, der Green-Thai-Curry-Wurst oder der Rindsbratwurst mit Randen, die über Heu geräuchert werden. «Das Geheimnis unserer Würste ist simpel: Wir verarbeiten nur schlachtwarmes Fleisch, das bindet perfekt. Der Anteil Fleisch ist mit 65 zu 35 Prozent Fett extrem hoch. Und neben Salz und Pfeffer kommen maximal noch vier weitere Zutaten oder Gewürze hinzu.» Seine Passion fürs Würsten gibt er regelmässig in Kursen weiter.

«Wir arbeiten eng mit Gastronomen zusammen. Gemeinsam entwickeln wir einzigartige Delikatessen, mit denen sie sich differenzieren können. Zusätzlich spüren wir spezielle *second cuts* auf. Es ist nicht ganz einfach, an auserlesene Kennerstücke wie *flap steak* oder *onglet* zu kommen, zum Beispiel von Schweizer Rindern oder alten Kühen. Wir liefern diese küchenfertig oder auch verarbeitet für eine schnelle und einfache Zubereitung.»

Geschmack ist erlernbar

Der Mann mit den Markenzeichen Melone und Rauschbart ist ein erfolgreicher Quereinsteiger. Anfang der achtziger Jahre schloss er eine Lehre als Laborant ab. Er kennt sich also bestens aus mit Mikrobiologie. Zu dieser Zeit arbeitete er in der Forschung, wo gerade der Elisa-Suchtest für HIV entwickelt wurde. Das unbekannte Virus beunruhigte seine damalige Frau. Sie hatte Angst, er würde Viren vom Labor nach Hause schleppen und die beiden kleinen Kinder anstecken. Sie stellte ihn vor die Wahl: «Entweder Job oder Familie.» Er quittierte und liess sich zum Sozialarbeiter ausbilden.

«Ich wählte Sozialarbeiter und arbeitete 27 Jahre im Drogen- und Asylbereich. Unter anderem auch in der offenen Drogenszene beim Letten.» Das sei hart und intensiv gewesen. Aber auch erfüllend. Gerne gekocht habe er immer schon, aber es wäre ihm nie in den Sinn gekommen, Koch zu lernen oder in die Gastronomie einzusteigen. Sein Vater, ein Ingenieur, legte sich eines Tages Schafe zu. «So ein Lammgigot ist eigentlich noch etwas Feines», so die profane Motivation. Zu den Tieren schauen musste oft der Bub. Was er gerne tat. So lernte er bereits als Jugendlicher mit einem Störmetzger schlachten und wursten. Auch Fischen und Räuchern faszinierten ihn. Essen zuzubereiten, war

für ihn schon früh eine Selbstverständlichkeit. «Ich weiss noch, als wir in den USA lebten, da war ich als Achtjähriger verantwortlich für den turkey. Mit vierzehn kochte ich für Gäste meines Vaters: Lammgigot mit Risotto!»

Verliebt in *Aspergillus oryzae*

Marxer liebt den japanischen Edelschimmelpilz. «Er bietet enorm viele geschmackliche Schattierungen und eine unglaubliche Aromenbreite. Viel mehr als die vergleichsweise langweilige Fermentation, die nur auf Milchsäurebakterien basiert. In Japan wird damit Sake, Miso und Sojasauce hergestellt. Miso hat in Japan eine lange Tradition. Vermutlich eine ebenso lange wie bei uns Käse.» Als Stärkebasis verwenden Japaner Reis. Nach der Impfung mit dem Edelschimmelpilz *Aspergillus oryzae* entsteht Koji. Damit wird pflanzliches Protein fer-

bauer Stefan Brunner baut auf seinem Eichhof Sojabohnen in Bioqualität an.» Marxer verwendet stattdessen Erbsen und gerösteten Weizen aus der Schweiz. Das ist auch deshalb nachhaltig, weil er *food waste* vermeidet. «Ich arbeite mit Bruch, also beschädigten Hülsenfrüchten, die nicht für den Verkauf taugen und sonst zu Futtermittel verarbeitet würden.»

«Mit zwölf kochte ich für Gäste meines Vaters: Lammgigot mit Risotto!»

Hülsenfrüchte und Getreide bilden zusammen das Substrat, das gemischt und dann mit *Aspergillus oryzae* geimpft wird. Nach vier Tagen Inkubation entsteht Koji, dann kommen Wasser und Salz dazu. Dann fermentiert das Gebräu in alten Weinfässern mindestens ein Jahr lang. «Die Eiweisse werden mit Hilfe von Enzymen zu Aminosäuren abgebaut.» Danach wird abgepresst und abgefüllt. Tausend Liter kommen dieses Jahr erstmals in den Verkauf.

Und die Besteller stehen bereits Schlange. Die Kostprobe ist umwerfend. Die Sauce ist feinaromatisch, fruchtig, säuerlich, tiefwürzig, und der Abgang ist kolossal lang.

Zukunft ist vegan

Marxer ist Vater von fünf Kindern. Eine Tochter ist Veganerin. Keine militante. Aber eine, die auch ihn zum Nachdenken bringt. «Vermeiden von Tierleid ist das eine. Da habe ich ein relativ gutes Gewissen. Wir verarbeiten ja nur Tiere aus artgerechter Haltung und stehen für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Aber sie sagt richtigerweise auch, auf jedem Gebiet hat die Menschheit grosse Fortschritte gemacht, nur beim Recht aufs Fleischessen verhalten wir uns immer noch wie die Höhlenmenschen.» Marxer selbst isst höchstens zweimal Fleisch pro Woche, möchte aber den Konsum noch weiter senken. «Wenn ich meine Firma in die Zukunft führen will, dann führt sowieso kein Weg an pflanzlichem Eiweiss vorbei. Es ist die Nahrungsquelle der Zukunft. Und es ist extrem spannend, was wir da alles noch an Texturen und Geschmack entwickeln können.» Seine leuchtenden Augen lassen keinen Zweifel aufkommen, dass er sich da voll reinknien und für kulinarische Überraschungen sorgen wird. Dafür hat er eigens eine weitere Werkstatt angemietet, die er «Kaizen» nennt. «Dieser japanische Ausdruck passt eigentlich perfekt zu meiner Philosophie. Er bedeutet so viel wie: Gutes verbessern.»

LA CASA DEL HABANO

La excelencia del fumar.

Samuel Menzi
Bleicherweg 18, CH-8002 Zürich
Tel. 044 202 12 11
www.la-casa-del-habano.ch

Öffnungszeiten:
Di–Fr 10.00–18.30 / Sa 10.00–16.00 Uhr

mentiert, in Japan ausschliesslich Sojabohnen. Marxer hingegen verwendet unterschiedliche Stärketräger wie Weizen, Buchweizen, Gerste oder Marroni und Eiweisslieferanten wie Hülsenfrüchte oder Presskuchen aus der Ölproduktion. An die zwanzig Miso-Pasten lagern bei ihm. Eine enorme Vielfalt.

Die diversen Geschmäcke kann man durchaus als phänomenal bezeichnen, mit extrem komplexen Aromen und unterschiedlich ausgeprägter Süsse, Säure und Salzigkeit. «Vermutlich denken einige Japaner, ich spinne. Das muss für sie sein, wie wenn bei uns jemand Käse aus allem Möglichen ausser Milch herstellen würde.» Auch seine Schweizer Sojasauce wird nicht aus Sojabohnen hergestellt: «Noch nicht. Aber bald. Der innovative Bio-

Das Pure, Zürcherstrasse 47, 8620 Wetzikon
Tel. 043 497 09 76

Am Beispiel der Lachsforelle

Spitzenkoch Rolf Fliegauf erklärt, warum er Heilbutt nicht mehr mit Schweineohren, Grapefruit und Pilzen kombinieren würde.

David Schnapp

Weltwoche: Herr Fliegauf, welches Produkt begleitet Sie schon Ihr ganzes Leben lang als Koch?

Fliegauf: Es gibt einige davon, aber Scampi oder Kaisergranat finde ich unfassbar gute Produkte, deshalb möchte ich nicht darauf verzichten.

Weltwoche: Welches Produkt ist total unterschätzt?

Fliegauf: Heute ist ja fast alles legitim, es gibt kaum noch Lebensmittel, die im Kontext der gehobenen Küche nicht serviert werden können. Eine Zeitlang war vielleicht Schweinefleisch in der Spitzengastronomie unterschätzt oder sogar verpönt, aber heute sind alle offen für alles.

Weltwoche: Womit möchten Sie nie mehr arbeiten?

Fliegauf: Ich habe mal für ein Wintermenü etwas mit Schnecken und Pilzen zum Thema Wald gemacht. Das wurde am Anfang des Abends als Snack serviert und stieß vor allem bei den weiblichen Gästen nicht auf Begeisterung. Schnecken habe ich also schnell wieder von der Karte genommen und seither nicht mehr damit gearbeitet. *(Lacht)*

Weltwoche: Als Sie 1997 Ihre Lehre in Bayern begonnen haben, was durfte da in keinem Menü fehlen?

Fliegauf: Ich habe ja in einem einfachen Seminarhotel gelernt und nicht in einer Spitzenküche, aber einen Fächer aus Kefen gab es auch dort auf vielen Tellern.

Weltwoche: Gibt es heute noch solche Elemente, Ideen oder Produkte, die plötzlich überall sind?

Fliegauf: Einige Dinge sieht man sehr oft und an vielen Orten – die Medien und ein Bilderkanal wie Instagram befeuern das natürlich. Tartelettes, also eine Art Minitörtchen, gibt es zurzeit in allen möglichen Variationen. So entstehen dann kleine Hypes, die sich schnell verbreiten und irgendwann im Mainstream ankommen. Ich bin dagegen nicht gefeiert. Wenn mir etwas gefällt, serviere ich es selbst dann, wenn viele andere es auch servieren. Über meine eigene Einzigartigkeit mache ich mir nicht so viele Gedanken.



«Zu klassisch möchte ich nicht werden»: «Ecco»-Küchenchef Fliegauf.



Rolf Fliegauf filettiert und beizt eine Lachsforelle, bevor sie abgeflämmt wird.

Weltwoche: Wie servieren Sie denn Ihre Tartelette?

Fliegauf: Im Winter in St. Moritz als Hommage an die Region mit Gitzi-Trockenfleisch sowie einer Innereiencreme und Preiselbeeren. Im Sommer habe ich in Ascona den Tessiner Klassiker Kaninchen und Polenta neu interpretiert.

Weltwoche: Sie haben von der klassischen bürgerlichen Küche über die Molekularküche bis zur modernen Haute Cuisine einen langen Weg hinter sich und schon viel gesehen: Wie hat sich das Verhältnis zu den Produkten verändert, mit denen man arbeitet?

Fliegauf: Die auffälligste Veränderung scheint mir, dass vieles salonfähig geworden ist, was früher undenkbar war. Als Joachim Wissler in Bergisch Gladbach 2004 den dritten Michelin-Stern bekam, hat er unter anderem Saiblingskaviar aus Österreich serviert oder seine Gäste mit Schweinekinn und -krokant konfrontiert. Das war gewagt, hat aber auch in eine Richtung gewiesen, in die wir uns letztlich heute noch bewegen.

Weltwoche: Ist die Haute Cuisine dadurch heute auch breiter abgestützt?

Fliegauf: Das trägt sicher dazu bei. Und auch, dass selbst sogenannte Beilagen wie Gemüse heute sorgfältig ausgewählt und aufwendig zubereitet werden. Das Beste finde ich aber: «Geht nicht» gibt's nicht mehr – alles, was gut ist, kann heute in der Spitzengastronomie serviert werden.

Weltwoche: Der erwähnte Joachim Wissler war international jahrelang einer der besten und einflussreichsten Köche Deutschlands. Was hat das Schweinekinn in seinem Restaurant «Vendôme» damals ausgelöst?

Fliegauf: Für mich – und wohl auch für viele andere – waren solche Gerichte Augenöffner. Ich habe während der Lehre meine Ferien dazu genutzt, jeweils zwei Wochen bei Wissler als Stagiaire mitzuarbeiten. Das war unglaublich hart, aber auch unglaublich interessant. Die wichtigste Lektion war vermutlich, dass man auch aus vermeintlich einfachen Produkten etwas Grandioses machen

kann, wenn man sich nur die Zeit nimmt und die Mühe macht.

Weltwoche: Trotz Instagram und der grossen medialen Aufmerksamkeit für die Spitzenküche: Ist das Angebot insgesamt vielfältiger geworden?

Fliegauf: Aus meiner Sicht auf jeden Fall. Es gab eine Zeit, als im Herbst die Tester des «Gault Millau» unterwegs waren und in den Berichten über die Restaurants dann reihenweise Rehrücken mit Selleriepüree beschrieben wurden. Heute ist das Angebot viel breiter und differenzierter – von der Regionalküche bis zur asiatisch inspirierten Haute Cuisine hat alles seine Berechtigung.

Weltwoche: Eine Lachsforelle aus der Schweiz, die mit japanischen Aromen wie Sojasauce oder Miso kombiniert wird, ist heute auf Ihrem Niveau völlig akzeptiert. Wäre das vor zwanzig Jahren auch möglich gewesen?

Fliegauf: Ich vermute, es wäre schwierig geworden, das dem Gast zu erklären. Der war

«Alles, was gut ist, kann heute in der Spitzengastronomie serviert werden.»

eher Wildlachs, Loup de Mer und Steinbutt gewohnt, die es aber in jedem anderen Spitzenrestaurant auch zu essen gab.

Weltwoche: Was war der Auslöser dafür, dass die Lachsforelle wie in Ihrem Fall in einem Restaurant mit achtzehn Punkten und zwei Sternen bei den Gästen auf Begeisterung stösst?

Fliegauf: Es braucht dafür vermutlich Leitfiguren wie eben Joachim Wissler in Deutschland, René Redzepi mit dem «Noma» in Kopenhagen oder Andreas Caminada in der Schweiz, die als Erste erkannt haben, dass die regionale Küche ein unglaubliches Potenzial hat.

Weltwoche: Sehen Sie auch einen Pionier für Süsswasserfische?

Fliegauf: Für mich ist das Heinz Reitbauer in Wien. Sein wohl bekanntestes Gericht ist ein Saibling, der am Tisch mit heissem Bienenwachs übergossen und darin gegart

wird. Dann geht der Fisch zurück in die Küche und wird dort mit Randen, Meerrettich und einem Bienenwachsgelee angerichtet. Bei Joachim Wissler habe ich während meiner Ferieneinsätze zum ersten Mal gesehen, dass jemand auf Topniveau Huchen, also den sogenannten Donaulachs, serviert.

Weltwoche: Damals war das revolutionär, heute ist es selbstverständlich.

Fliegauf: Ja, und es ist sogar so, dass viele Gäste heute auch danach verlangen. Sie sind gut informiert, und wenn es etwas gibt, das regional in hoher Qualität vorhanden ist, wird danach gefragt.

Weltwoche: Sie sind ja kein Vertreter einer strengen Regionalküche. Wo sehen Sie Ihren kulinarischen Weg?

Fliegauf: Zunächst fasse ich die Region nicht so eng, dass ich jetzt einen Perimeter um mein Restaurant herum definieren würde. Die Schweiz ist meine Region – ich arbeite mit Oona-Kaviar aus Frutigen, Lachs aus Lostallo oder Forellen vom Sattel im Kanton Schwyz und Gemüse vom Brunner Eichhof bei Aarberg. Aber dann gibt es bei uns auch den Kaisergranat, Gillardeau-Austern oder norwegische Jakobsmuscheln.

Weltwoche: Braucht es denn überhaupt Schweizer Produkte in Ihrem Menü?

Fliegauf: Das halte ich sogar für zwingend; unsere Gäste würden kaum verstehen, wenn wir das nicht tun würden. Und ich finde, wir sind das der Region und den Produzenten auch schuldig. Wie viele Produkte das sind, ist aber oft eher Zufall, als dass es einer strengen Regie folgen würde. Im letzten Menü gab es fast nur Sachen aus der Schweiz, zurzeit sind es gerade etwas weniger.

Weltwoche: Sie sind seit 2007 Küchenchef im Hotel «Giardino» in Ascona und im Winter jeweils in Champfèr bei St. Moritz: Können Sie sich an das erste aussergewöhnliche Schweizer Erzeugnis erinnern, das Sie serviert haben?

Fliegauf: Schon im allerersten Menü haben wir Fleisch von Luma-Beef eingebaut. Das war damals eine Sensation und gab es nicht zu kau-

Inspiration für das Wichtigste im Haus: der Weinkeller.



nur für kurze Zeit mit Geschenk zum Jubiläum

Inspirations-Paket für nur CHF 20.-

- 3 VINUM-Ausgaben frei Haus, inkl. grosser Jubiläumsausgabe
- 2 Spezialausgaben zu den Regionen Toskana und Champagne
- VINUM-App und Zugriff auf das E-Paper
- Member-Zugang mit Archiv auf vinum.eu
- + Geschenk: edle Flasche Wein aus dem VINUM-Weinkeller

Jetzt bestellen und profitieren:
www.vinum.eu/media



Zum Schluss wird der Schweizer Fisch mit etwas Schnittlauch und Sesam gewürzt.

fen. Die beiden Gründer haben Rindfleisch mit einem Edelschimmelpilz behandelt und so reifen lassen, was für einen einzigartigen Geschmack gesorgt hat.

Weltwoche: Seither ist viel geschehen in Sachen Angebot.

Fliegau: Auf jeden Fall, es gibt nicht nur ein viel grösseres Angebot, auch die Qualität ist enorm gestiegen: bei Fisch- oder Fleischezüchtern, aber auch bei Gemüsebauern. Die guten Produzenten spezialisieren sich auf wenige Dinge und garantieren so ein konstantes Spitzenprodukt.

Weltwoche: Sie haben im Lauf Ihrer Karriere sehr unterschiedliche Herangehens-

«Heute geht es mir vor allem darum, die Produkte in ihrem Eigengeschmack zu stärken.»

weisen gesehen und auch selbst praktiziert. Ihre Küche war zu Beginn geprägt von der spanischen Avantgarde, welche die Produkte gewissermassen bis zur Unkenntlichkeit in ihre molekularen Strukturen zerlegt hat.

Fliegau: Als 26-Jähriger, der nie längere Zeit bei einem bekannten Spitzenkoch gearbeitet hatte, sondern seinen eigenen Weg finden musste, war ich manchmal ziemlich wild unterwegs. (Lacht) Bei einigen meiner frühen Kombinationen war das Hauptprodukt kaum noch erkennbar. Um den zarten Heilbutt, zu dem wir Schweineohren, Grapefruit, Petersilie und Pilze kombiniert haben, tut es mir heute noch leid.

Weltwoche: Wann haben Sie gemerkt, dass das nicht der richtige Weg ist?

Fliegau: Das war ein natürlicher Reifeprozess. Da mir, wie gesagt, etwas die prägende Leitfigur gefehlt hat, musste ich halt vieles ausprobieren. Die Folge davon war, dass es bisweilen kunterbunt und wild wurde.

Weltwoche: Was hat sich denn heute im Vergleich zu Ihrer Anfangszeit geändert?

Fliegau: Heute geht es mir vor allem darum, die Produkte in ihrem Eigengeschmack zu

stärken, statt ihn wie früher zu überlagern.

Weltwoche: Geht es heute eigentlich noch darum, Produkte zu verkochen, die es nirgendwo sonst gibt?

Fliegau: Unbedingte Exklusivität ist für mich nicht so wichtig. Natürlich möchte ich nicht mit Produkten aus dem Supermarktregal arbeiten. Aber so lange die Lachsforelle in Topqualität erhältlich ist, arbeite ich damit. Was das Erlebnis für den Gast am Ende ausmacht, sind ja die Zeit und der Aufwand, die wir investieren, um daraus etwas Besonderes zu machen.

Weltwoche: Was bedeutet Topqualität bei einer Lachsforelle? Das ist ja einfach eine Forelle, die man grösser werden lässt und mit Karotin füttert, damit das Fleisch orangefarbig wird.

Fliegau: Der Fisch muss absolut frisch sein, das heisst im besten Fall, dass er gestern geschlachtet wurde und heute in meiner Küche ist. Und er muss einen klaren, definierten Eigengeschmack haben. Wenn die Lachsforelle moosig-modrig schmeckt, macht es keinen Spass, damit zu arbeiten.

Weltwoche: Sie kombinieren die Lachsforelle mit asiatischen Aromen wie Miso oder Sojasauce. Gibt es klassische Kombinationen, auf die Sie nicht verzichten würden?

Fliegau: Es gibt viele Aromenpaare wie Meerrettich und Rande oder Haselnuss und Trüffel, die schon immer gut waren und auf die ich nicht verzichten möchte. Bloss den Rehrücken mit Selleriepüree muss ich wirklich nicht servieren. Zu klassisch möchte ich nicht werden.

Rolf Fliegau, 39, ist seit 2007 Küchenchef im Restaurant «Ecco» in den «Giardino»-Hotels Ascona und St. Moritz. 2011 war er als 29-Jähriger der jüngste Spitzenkoch Europas, der mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. 2019 erhielt er von «Gault Millau» den Titel «Aufsteiger des Jahres» und wurde mit achtzehn Punkten ausgezeichnet.

Brüggli-Lachsforelle mit Gurkenvinaigrette von Rolf Fliegau



Lachsforelle

- 1 Lachsforellenfilet (ca. 1 kg)
- 1 kg grobes Meersalz
- 500 g Zucker
- 200 ml salzarme Sojasauce
- 120 ml Mirin
- 300 g weisse Sojasauce
- 100 ml Dashi (japanische Brühe)
- 30 g Bergamottesaft
- 30 ml Bonito-Essig
- Xanthan (Verdickungsmittel)
- 600 ml Sonnenblumenöl

Für die Trockenbeize Salz und Zucker mischen. Für die Flämm-Marinade salzarme Sojasauce und Mirin mischen und beiseitestellen.

Für die Marinade alle weiteren Zutaten bis auf das Öl mischen, mit wenig Xanthan bis zur gewünschten Konsistenz binden und durch ein feines Sieb passieren. Das Öl langsam einlaufen lassen und vorsichtig verrühren.

Das Lachsforellenfilet von Haut und Gräten befreien und für 25 bis 30 Minuten unter der Salz-Zucker-Mischung beizen. Anschliessend vorsichtig mit kaltem Wasser die Beize abwaschen, den Fisch mit Küchenpapier abtupfen und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Aus der gebeizten Forelle ein schönes Mittelstück ausschneiden und die Abschnitte für das Tatar aufbewahren. Das Mittelstück portionieren, mit der Flämm-Marinade bepinseln und mit einem Bunsenbrenner an den Rändern

kräftig bräunen und für zirka eine Stunde mit etwas Marinade marinieren. Vor dem Servieren den Lachs leicht abtupfen und mit grobem Meersalz würzen.

Lachsforellen-Tatar

- Gebeizte Lachsforelle (s. oben)
- Frische Limette
- Sonnenblumenöl
- Zitronenöl
- Schnittlauch
- Salz
- Cayennepfeffer

Die Abschnitte der gebeizten Lachsforelle zu einem feinen Tatar schneiden und mit Limettenabrieb, Zitronenöl, Sonnenblumenöl, Schnittlauch, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Pickles-Fond für Gurken

- 400 ml Gurkensaft
- 250 ml Weissweinessig
- 100 ml Bonito-Essig
- 100 g Zucker
- 200 g Schalotten
- Salz
- 6 Wacholderbeeren
- 8 g schwarze Pfefferkörner
- 5 g Koriandersamen
- 5 g Senfsaat
- 4 Lorbeerblätter

- 5 g Thymian
- 5 g Estragon
- 5 g Kerbel
- 25 g Dill

Die Schalotten kleinschneiden und mit den restlichen Zutaten ausser den Kräutern aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, Kräuter auflegen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren.

Gurkenvinaigrette mit Dill-Öl

- 300 ml frischer Gurkensaft
- 150 ml Gurken-Pickles-Fond
- 200 ml Dashi
- 20 g weisse Sojasauce
- 10 g Mirin
- 30 ml Bonito-Essig
- Prise Zucker
- Salz
- Cayennepfeffer
- 2 Limetten, Saft und Abrieb
- 25 g Dill
- Xanthan
- Sonnenblumenöl
- Dill-Öl (s. unten)

Gurkensaft mit Pickles-Fond, Bonito-Essig, Zucker, Salz, Cayennepfeffer, Limetten und kleingeschnittenem Dill mischen und ziehen lassen. Dashi-Brühe auf 50 ml einkochen, mit dem Mirin und der weissen Sojasauce zugeben, alles abschmecken und mit Xanthan binden. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Masse durch ein feines Mikrofasersieb passieren, Masse abmessen und entsprechend 25 Prozent des Gewichts Sonnenblumenöl langsam einrühren. Unmittelbar vor dem Servieren mit etwas Dill-Öl anreichern.

Dill-Öl

- 700 ml Sonnenblumenöl
- 400 g frischer Dill
- 200 g frischer Spinat
- Salz

Alle Zutaten zusammen im Thermomix auf 80 Grad erhitzen. Wenn die Temperatur erreicht ist, auf höchster Stufe mixen und salzen, anschliessend schnell abkühlen und durch ein feines Mikrofasersieb passieren und kühl und lichtgeschützt aufbewahren. Alternativ die Zutaten in einem Topf vorsichtig erhitzen und anschliessend möglichst fein mixen und passieren.

Zum Anrichten

Die abgeflämmten Lachsstücke und das Tatar mit der Vinaigrette servieren.

Das grosse Rauschen

Wer dem Räuschling die Treue hielt, wurde lange als Nostalgiker belächelt. Nun erlebt die Zürcher Ursorte ihre Auferstehung – und offenbart dabei eine verblüffende Vielfalt.

Thomas Vaterlaus

Die Walliser haben den Petite Arvine. Die Herrschäftler Winzer den Completer. Wenn Schweizer Winzer mit weissen Crus für Furore sorgen, dann zunehmend mit alteingesessenen Sorten. Ob der Räuschling in Zürich auch die Klasse und das Profil hat, um in dieser Topliga mitzuspielen, wurde lange bezweifelt. Die *Vinum*-Verkostung von Räuschling-Crus aus den Jahrgängen 2019 und 2018 beweist klar: Wenn es gelingt, die Wüchsigkeit der Rebe zu zügeln, und die Weine behutsam auf der Hefe ausgebaut werden, entstehen mehr und mehr Top-Crus, selbst in so unterschiedlichen Jahren wie 2019 und 2018. Wobei niemand bestreitet, dass auch die globale Erwärmung mitgeholfen hat, dass der Räuschling nun in der Deutschschweiz in der idealen Klimazone wächst.

«Finetuning» im Anbau

Das war vor hundert Jahren noch ganz anders. Weine mit 60 Grad Öchsle und horrenden 12 Gramm Säure konnten einem durchaus die Füllungen aus den Zähnen spülen. Immerhin erwiesen sich diese Ur-Räuschlinge als überaus



Wegbereiter der Räuschling-Renaissance:
Alain Schwarzenbach.

Die zehn besten Räuschlinge

Platz 1: Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona SG. AOC Räuschling Äfenrain 2019 18.5 Punkte

Kleine Erträge und die Vergärung im 450-Liter-Holzfass prägen diesen Spitzen-Cru. Komplexe, elegante Aromatik mit edlen Zitrusfrüchten und frisch wirkender Eichenholzwürze. Dazu ein Hauch von orientalischen Gewürzen, Ingwer. Im Gaumen sehr vielschichtig und vollmundig. Trotz seinem jugendlichen Charakter schon sehr harmonisch. www.schmidheiny.ch. Fr. 39.–



Platz 2: Bechtel-Weine, Eglisau ZH. AOC Räuschling 2018 18 Punkte

Klares, dichtes Gelb. Noch verhaltene, aber komplexe Aromatik mit Agrumen und einer Spur Kernobst, auch etwas Stachelbeeren, unterlegt mit feinen Würznoten, an Brioche und Brotkruste erinnernd. Der Ausbau im Schweizer Akazienholz sorgt für Vielschichtigkeit und kernige Frische. Im Gaumen saftig, getragen von einer präsenten, reifen Säure. Lang im Abgang. www.bechtelweine.ch. Fr. 24.–



Platz 3: R3 – Rütihof – Lüthi – Schwarzenbach, Meilen ZH AOC Räuschling R3 2019 17.5 Punkte

Cuvée aus den Toplagen der Familie Schwarzenbach (Sandstein), Rico Lüthi (kiesiger Kalk) und Monica Hasler Bürgi (toniger Lehm). Vielschichtige, elegante Kräuteraromatik mit Lorbeer, Veilchen und Majoran, dazu ein Anflug von Passionsfrucht. Zeigt im Gaumen eine gute Fülle, unterlegt von einer cremig-saftigen Säure. Hat viel Schwung. Langanhaltend. www.r3-wein.ch. Fr. 28.–



Platz 4: Schwarzenbach Weinbau, Meilen ZH AOC Räuschling Seehalden 2019 17.5 Punkte

Der Klassiker von der Seehalde in Meilen schlechthin. Im Stahltank mit Säureabbau vinifiziert. In der Nase dominieren kräuterwürzige und florale Aromen, auch Kernobst und reif wirkende Zitrusnoten. Auch ein Anflug von Quitte. Im Gaumen füllig und vielschichtig. Ausdrucksstarker Wein mit edelbitteren Noten im Abgang. Guter Essensbegleiter. www.reblaub.ch. Fr. 24.–



Platz 5: Winzerkeller Strasser, Uhwiesen ZH AOC Räuschling vom Rheinfall 2018 17.5 Punkte

Verhaltene, komplexe Aromatik mit einem Touch von edlen Garrigue-Kräutern, dazu ein Anflug von kandierten Orangenschnitzen, Rosmarin und trockenem Astschnitt. Im Gaumen geprägt von einer cremigen Fülle, dazu ein Anflug von Bitterorange. Gut eingebundene Zitrusfrucht. Komplex und sehr animierend in Finish. www.wein.ch. Fr. 21.–



lagerfähig. Die Familie Schwarzenbach in Meilen fand 1976 bei der Räumung eines Hauses rund 800 Flaschen Räschling der Jahrgänge 1895 bis 1917, die sie im Rahmen von Raritätenproben wiederholt einigen Winzerkollegen und Journalisten präsentierten. Und siehe da: Die Methusalems zeigten sich dank ihrer horrenden Säure verblüffend lebendig. Trotzdem erlebte die Sorte am Zürichsee einen jahrzehntelangen Niedergang. Mitte der 60er Jahre war Hermann III. Schwarzenbach fast der einzige Winzer, der mit 0,5 Hektar noch eine nennenswerte Räschling-Fläche bewirtschaftete und erntete dafür mitunter Hohn und Spott von Winzerkollegen. In den 70er Jahren predigten die Fachleute im Weinbauzentrum Wädenswil, man müsse dem Räschling seine charakteristische Säurespitze brechen, um ihn konsumentenfreundlicher zu trimmen, etwa mit einer gezielten Entsäuerung im Saftstadium. So entstanden zunehmend «Schlafsocken»-Weine ohne eigenständigen Charakter.“

Die Auferstehung folgte in den letzten 20 Jahren. Das Erfolgsrezept ist nach Meinung von Hermann III. «Stikel» Schwarzenbach im Prinzip einfach: «Es gilt, die Veranlagung der Sorte zu viel Wüchsigkeit gezielt zu bremsen. Lässt man den Räschling gewähren, entwickelt er riesige Trauben, deren aussenliegende Beeren zwar 85 Grad Öchsle erreichen, während die Beeren im Zentrum gerade mal 50 Grad Öchsle aufweisen», sagt er. Der Anbau der Sorte auf kargen, nährstoffarmen Böden könne dem entgegenwirken. Bei eher schwereren Böden helfe eine dauerhafte Begrünung als Konkurrenz zur Rebe, der Verzicht auf jegliche Düngung und eine Ertragsreduktion durch das Halbieren der Trauben. Im Kanton Zürich wächst der Räschling vorwiegend auf Sandstein, kiesigem Nagelfluh und tonigem Lehm. Dass die Bodentypen



Räschling-Raritäten mit Jahrgängen, die bis 1895 reichen.

den Wein individuell prägen, glaubt «Stikel» Schwarzenbach nicht: «Der Räschling bringt Terroirunterschiede nicht so subtil in die Flasche wie der Pinot Noir. Wichtig ist der Bodentyp einzig bezüglich seines Einflusses auf die Wüchsigkeit.»

Stahl oder Holz?

Mit einer Räschling-Rebfläche von drei Hektar dürfen sich Marilen Muff und Alain Schwarzenbach, die das Traditionsweingut in Meilen nun in fünfter Generation führen, als das grösste Räschling-Weingut der Welt bezeichnen. Nur 13 Kilometer weiter östlich am See, aber bereits im Kanton St. Gallen, befindet sich der inzwischen zweitgrösste Räschling-Produzent der Welt, nämlich das Weingut Höcklistein von Thomas Schmidheiny. Betriebsleiter Andreas Stössel und sein Team haben in den letzten Jahren alle traditionellen Räschling-Parzellen neu

und vor allem dichter bestockt und auch zusätzliche Rebberge mit der Sorte bepflanzt, so dass nun total 2,3 Hektar mit der Ursorte im Ertrag stehen. Die spektakulären Terrassen-Lagen mit ihren kargen, kalkhaltigen Nagelfluh-Böden sind das perfekte Terroir für die Sorte. Die beiden führenden Räschling-Produzenten geben auch qualitativ mit den Ton an, wenn auch mit völlig unterschiedlichen Konzepten. Die Schwarzenbachs pflegen die klassische Schule, will heissen Stahltank-Ausbau mit Säureabbau (mit Ausnahme in sehr heissen Jahren wie 2015 oder 2018) und langem, rund sechsmonatigem Ausbau auf der Hefe. Die ergibt reichhaltige, gut strukturierte und animierende Weine mit floralen und gelbfruchtigen Noten. Im Weingut Höcklistein werden die drei Räschling-Selektionen heute ohne Säureabbau vinifiziert, aber ebenfalls mit langem Ausbau auf der Hefe. Und die Topselektion aus der Einzellage «Äfenrain» wird in 450 Liter fassenden Tonneaux vergoren, um danach im Stahltank weitere 15 Monate auf der Vollhefe zu reifen. So entsteht ein hochkomplexer, aber doch beschwingter Wein mit viel Finesse und Schmelz. Auch Mathias Bechtel in Eglisau und die Winzerei zur Metzg von Patrick Thalmann im Zürcher Weinland bauen ihre Top-Räschlinge im Holz aus. Diese durchwegs sehr hochwertigen Crus offenbaren eine neue, an das Burgund erinnernde Dimension der Sorte. Eine ganz ähnliche Tendenz zeigten übrigens auch die zwei flaschenvergorenen Schaumweine in diesem Tasting. Sie erinnern an edle Blancs de Blancs aus der Champagne! Dass in der Räschling-Szene heute so viel Dynamik herrscht wie nie zuvor, zeigt sich übrigens auch in geographischer Hinsicht. Galt bisher ganz eindeutig der Zürichsee als der qualitative Hotspot, so wachsen nun auch immer mehr Top-Crus im Weinland und im Unterland.

Platz 6: Weingut Nadine Saxer, Neftenbach
Vin de Pays Suisse
Räschling 2019
17.5 Punkte

Expressiv, mit Cassis und Gras, erinnert an Sauvignon Blanc. Animierend, schönes Spiel zwischen Fruchtsüsse und Säure.
www.nadinesaxer.ch.
Fr. 18.–



Platz 7: Weingut Haug Hans-Heinrich und Dora Haug-Frei, Weiningen ZH
AOC Räschling 2019
17.5 Punkte

Delikat, mit Agrumen, Wiesenkräutern und Pfirsich. Sehr ausgewogen und fruchtbetont.
www.weingut-haug.ch. Fr. 14.50



Platz 8: Winzerei Zur Metzg Büro, Ossingen ZH
AOC Räschling
Borstig' Kerl 2018
17.5 Punkte

Vielschichtig, mit weissen Blüten, Kernobst und edler Würze. Im Gaumen füllig, vielschichtig und langanhaltend. Viel Potenzial!
www.winzerei-zur-metzg.ch. Fr. 55.–



Platz 9: Zhampagner GmbH, Zürich ZH
AOC Räschling Brut
Blanc de Blancs Zürischema
17 Punkte

Zurückhaltend edel, mit Agrumen, Jod und Medizinalkräutern. Im Gaumen reichhaltig, aber doch geradlinig. Frisch im Abgang.
www.zurischum.ch.
Fr. 38.–



Platz 10: Weinkellerei Zweifel, Zürich-Höngg Lattenberg ZH
Räschling 2019
17 Punkte

Florale Noten, aber auch Wermutkraut. Im Gaumen beschwingte Süsse im Auftakt. Elegant, getragen von einer cremigen Säure.
www.zweifelweine.ch.
Fr. 18.90



Wein und fein

Seit der begabte Sommelier Oliver Friedrich den «Alten Torkel» in Jenins übernommen hat, ist die idyllisch gelegene Beiz eine Trend-Adresse für Geniesser aller Art.

David Schnapp

Oliver Friedrich weiss eigentlich gar nicht so genau, wie ihm geschieht. Im Februar 2020 hat er zusammen mit seiner Frau Julia den «Alten Torkel» von Jenins übernommen, dann kam mit der grossen Corona-Zwangspause ein ziemlicher Rückschlag, und seit das geschichtsträchtige Lokal ab Mitte Mai wieder geöffnet wurde, versuchen Friedrich und sein junges Team, den Ansturm so gut wie möglich in die richtigen Bahnen zu lenken, damit einerseits die Kapazitäten von Service und Küche nicht völlig überstrapaziert werden und andererseits möglichst viele diesen friedvollen Ort des Genusses als zufriedene – und künftig wiederkehrende – Gäste wieder verlassen können.

Wanderer, Velofahrer, Gourmets

Seit in Zürich die ersten Meinungsmacher mit Instagram-Profil und die Medienleute der Fachpresse den «Alten Torkel» entdeckt haben und bekannte Köche gleich reihenweise in der heimeligen Beiz oder der romantischen Gartenwirtschaft Platz genommen haben, klingelt jedenfalls das Telefon von Oliver Friedrich fast ohne Unterbruch: Wanderer, Velofahrer, Gourmets, Geschäftsleute auf Durchreise oder Bewohner aus dem Dorf stehen mittags vor der zwischen zwei Weinfässern gespannten Kordel und warten, bis sie ihren Platz zugewiesen bekommen. Das Interieur des Restaurants haben die Friedrichs mit alten Obst- und Weinkisten, Kerzenhaltern und Tischen aus dem Brockenhaus gestaltet. «Ich mag lieber Alt als Neu», sagt Oliver Friedrich. Wenn der gebürtige Deutsche zu den Winzern der Bündner Herrschaft fährt, um Wein einzuladen, nimmt er dafür kein Auto von heute,

sondern den Volkswagen T2, einen VW-Bus von 1979.

Grund für den erstaunlichen Erfolg des «Alten Torkels» sind aber nicht nur Instagram-Bilder und Medien. Die Lage mitten im Weinberg ist eben traumhaft, man überblickt das ganze sanft geschwungene Tal, und direkt vor den Reben sind einige Tische platziert, so dass



«Königin der Trauben»: Pinot noir.

man sein Glas Chardonnay oder Pinot noir sozusagen direkt an der Quelle trinken kann. Und dann ist da noch Oliver Friedrich selbst. Der 42-Jährige ist ein leidenschaftlicher Gastgeber und Sommelier, ausgebildet unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant «Bareiss» im Schwarzwald, wo eine durchaus neue Vorstellung von Service auf Topniveau gepflegt wurde und wird: Statt strenger Obergewalt ging man da schon vor zehn, fünfzehn Jahren mit einer gewissen Lockerheit auf die Gäste zu. Charme und Witz traten an die Stelle der manchmal

etwas gewöhnungsbedürftigen Arroganz, die viele Gäste vom Besuch von Spitzenrestaurants in unangenehmer Erinnerung hatten.

Schatzkammer der Weinberge

Als Oliver Friedrich 2009 aus dem «Mesa» in Zürich ins «Schloss Schauenstein» von Andreas Caminada nach Fürstenu (Seite 4) wechselte, brachte er nicht nur diesen neuen Service-Stil mit, sondern begann auch bald auf Anregung Caminadas hin, sich mit der Weinregion Bündner Herrschaft intensiv auseinanderzusetzen. Nach und nach besuchten der Koch und sein Sommelier die Winzer der Region, einen nach dem anderen, und schrittweise wurde der Schlosskeller zur Schatzkammer der Erzeugnisse von nahegelegenen Weinbergen.

2016 wechselte Friedrich ins «Park Hotel Vitznau» und kehrte Anfang Jahr nun zurück, um an diese Zeit anzuknüpfen und sie mit neuen Ideen anzureichern. «Wenn du als Kellner ein Lokal aufmachst, musst du es so machen, dass es für dich passt», sagt er. Seine Aufmerksamkeit gilt der Gastfreundschaft.

Vor allem aber hat Friedrich die Rollenverteilung zwischen Koch und Sommelier umgedreht. Normalerweise schreibt ein Koch eine Karte, der Sommelier sucht danach die passenden Weine dazu aus. Im besten Fall sitzen die beiden zusammen, probieren die Gerichte und verschiedene Varianten von Weinen dazu, um die perfekte Paarung zu finden.

Friedrich hingegen geht beispielsweise zu Winzer Roman Hermann in Fläsch, «dort finde ich vielleicht einen tollen Completer und nehme neunzig Flaschen davon für den Offenausschank». Als Nächstes wird nun Küchenchef



Gute Nachricht aus dem Weinberg: Gastgeber Friedrich.

David Esser damit beauftragt, zum Wein ein Gericht zu kochen. «Ich fand, zu diesem Wein muss man einen Salzwasserfisch servieren, mit Saibling oder Forelle funktioniert das nicht.» So wird jetzt zum Completer, der laut Wikipedia seit dem Jahr 1321 in der Herrschaft angebaut wird, ein Gericht aus Rochenflügel mit brauner Butter und Limette serviert, und Friedrich sagt, er gehe bei seinem Konzept von «Fine Wining» immer vom Wein aus, auch wenn es im ersten Moment vielleicht unsinnig erscheine, inmitten grüner Bündner Reben einen Salzwasserfisch zu servieren.

Dieser ansteckenden Leidenschaft für Trauben, Weine und Winzer kann man sich selbst als erklärter Wenigtrinker kaum entziehen. Dabei ist es noch nicht sehr lange her, dass die Weine aus dem Heidiland um Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Landquart, Zizers oder Trimmis beim breiten Publikum eher als sympathische Exoten denn als önologische Spitzen-

produkte galten. Oliver Friedrich hatte zwar schnell erkannt, dass das Vorurteil völlig falsch war, dennoch musste er zu Beginn der Herrschafts-Offensive auf «Schloss Schauenstein» die Gäste von der Qualität des lokalen Weins erst überzeugen. «Dass ein Deutscher ihnen in

«22 Weine hat er jeweils im Offenausschank, über 800 Positionen stehen auf der Karte.»

einem Restaurant dieses Niveaus von Weinen aus der Bündner Herrschaft erzählte, war für viele Gäste eine Herausforderung», sagt Friedrich heute lachend. Pinot noir zum Hauptgang sei für manche Geniesser damals nicht nachvollziehbar gewesen. Dabei haben beispielsweise die Pinots noirs von Martin Donatsch schon 2010 den «Prix Champion du Monde des Producteurs de Pinot Noir» gewonnen,

gewissermassen den Weltmeistertitel dieser Rebsorte.

Erstaunliche Vielfalt

Im «Alten Torkel» geht es aber nicht in erster Linie um die bekannten Topwinzer, Friedrichs Anspruch ist es, «tolle Weine für fünf Franken pro Glas» ausschenken zu können, wie er sagt. Das ist ein ambitioniertes Ziel, denn die Bündner Herrschaft ist ein Hochpreis-Weingebiet – auch ein durchschnittlicher Riesling x Sylvaner kommt hier allein aufgrund der Gesteungskosten auf, sagen wir, 18 Franken pro Flasche. Oliver Friedrich will letztlich die erstaunliche Vielfalt dieses verhältnismässig kleinen Streifens Rebbaue in der Schweiz abbilden: «Allein hier in Jenins gibt es mit den beiden Obrechts, Georg Schlegel, Luzi Jenny oder Irene Grünenfelder eine Reihe hervorragender Winzer, die teilweise mit denselben Trauben die unterschiedlichsten Weine machen», sagt er. Es sei



eine erstaunliche Vielfalt auf kleinstem Raum, so der Sommelier.

Gegen achtzig Winzer aus zehn Weinorten werden im Jeninser «Alten Torkel» repräsentiert, und Oliver Friedrich arbeitet mit viel persönlichem Engagement daran, neben der Breite auch die Tiefe abzubilden. 22 Weine hat er jeweils im Offenausschank, über 800 Positionen stehen auf der Karte, und das Ziel ist, eine möglichst weit gehende Jahrgangstiefe zu erreichen. «Mancher Winzer hat mir auch schon zwei, drei Flaschen einiger besonderer Jahrgänge aus seiner privaten Schatzkammer überlassen, bei anderen ist es schwieriger», erzählt der Sommelier. Vom Chardonnay von Hansruedi und Patrick Adank etwa sind sieben Jahrgänge an Lager, vom Pinot Noir Barrique sogar zehn – eine kleine, exklusive Raritätensammlung.

Oliver Friedrichs Welt ist die Bündner Herrschaft; warum man zum Beispiel Weine aus Übersee trinken sollte, habe er nie verstanden. «Ich brauche doch keinen Chardonnay, der 15 000 Kilometer weit hergeflogen wird», sagt er. Gleich darauf hält er ein engagiertes Plädo-

«Die kälteren Jahrgänge sind viel interessanter, karger, filigraner und tänzerischer als warme Jahre.»

yer für den Pinot noir, «die Königin der Trauben», wie er sagt. Der Pinot sei zwar nicht ganz einfach zu verstehen, aber Friedrich schwärmt insbesondere von den kälteren Jahrgängen: «Sie sind viel interessanter, karger, filigraner und tänzerischer als warme Jahre mit vollmundigen, süssen Weinen.»

Geschichten hinter den Etiketten

Seine Firma heisse nicht einfach so Kellergeflüster GmbH, sagt Friedrich und fasst zum Schluss seine Idee von einer Weinbeiz in den Rebbergen zusammen. Er wolle seine Gäste nicht mit schwer nachvollziehbaren Beschreibungen von Aromen konfrontieren, erklärt er. «Dass der Wein nach Steinfrüchten, Blümchen oder Quitten riecht, will niemand wissen.» Stattdessen erzählt Oliver Friedrich lieber die Geschichten hinter den Etiketten über die einzigartigen, eigenwilligen Winzer und steckt sein Publikum an mit seiner ehrlichen Begeisterung für die Schönheit des Landstrichs und die Qualität der Weine, die daraus hervorgehen. Dass er damit erst gerade angefangen hat und «das noch mindestens zwanzig Jahre machen will», ist für Winzer und Gäste gleichermaßen eine gute Nachricht aus dem Weinberg.



Friedvoller Ort des Genusses: Rochenflügel mit brauner Butter und Limette (Mitte), Schweinebauch mit Kartoffelschnitte und schwarzem Knoblauch (unten).

Alter Torkel, Jeninserstrasse 3, 7307 Jenins
Tel. 081 302 36 75. www.alter-torkel.ch

Wein&Genuss Nr. 40.20
Bilder: Caspar Martig

In Absinths Garten

Das Val-de-Travers gilt als Wiege des Absinths, jener Spirituose, die Vincent van Gogh und andere angeblich in den Irrsinn trieb. Besuch in der Traditions-Destillerie von Philippe Martin.

Anton Beck

Die Schaltwippe meines Motorrads war nach dem Sturz verbogen. Ins nächste Dorf, nach Couvet, zu rollen, lag gerade noch drin, und ebenda zu einem Fahrradmechaniker, der sich spontan der Sache annahm. Diese zuvorkommende Art begegnet einem im Neuenburger Jura häufig, auch wenn die Region ihre Bekanntheit eigentlich den malerischen Waldwegen und dem milchigen Absinth verdankt. Letzteren wiederum wollten meine Begleiter schon seit Beginn unserer Tour unbedingt Probe kosten, und der Mechaniker, selbst mit aufgeschürften Ellbogen von einem Mountainbike-Unfall, meinte, ein Freund von ihm, Philippe Martin, wohne in der Gegend und besitze eine der traditionsreichsten Destillieren im Tal. Wir sollten doch dort vorbeischauen. Er zückte sein Smartphone.

In Boveresse, einem überschaubaren Dorf, dessen Erscheinungsbild mehr an Frankreich als an die Schweiz erinnert, arbeitet Martin, ein Mann mit dunkelmeliertem, zerzaustem Haar und der Gabe, jeden Satz mit einem kurz, aber kräftig aufblitzenden Buddha-Lächeln zu beenden. Er trat bei unserer Ankunft aus einem grossen Anwesen, dessen Fassaden ockergelb und mit markanten Rissen, dessen Fensterläden in einem finsternen Grün, wie auch die Nadelbäume am Horizont, in Erscheinung traten. Wie ich später von Martin erfuhr, hat ein Schweizer General das Anwesen mit einer Bauzeit von über dreissig Monaten in Auftrag gegeben, 1777 war das, in jenem Jahr also, in dem Heinrich von Kleist geboren wurde und der Amerikanische Unabhängigkeitskrieg in vollem Gange war.

Vorbild Versailles

Auch der Absinth selbst, wie wir ihn kennen, stammt aus dem 18. Jahrhundert und dem Val-de-Travers. Von hier aus wanderte die Idee in Richtung Frankreich. Stark mit der Nachbarnation verbunden ist auch Martins Garten, der im Sinne des damaligen Zeitgeistes Versailles nachempfunden wurde. Ganz so weitläufig und prächtig ist er zwar nicht, doch dafür deutlich gebrauchtorientierter, voll von



Kunden auf dem ganzen Globus:
Brenner Martin.

Kräutern und Blüten, die Martin im Juli erntet, dann in einem weiten Raum, ganz oben im Anwesen, auslegt und dort ein Jahr lang trocknen lässt. Durch verschiedene Verfahren der Destillation, aber auch durch die gekonnte Zugabe einzelner Kräuter entstehen schliesslich verschiedene Sorten. Sieben waren es zu Zeiten von Martins Vater, drei weitere hat Martin selbst dazu entwickelt, hat das Sortiment modernisiert, es mit Namen wie «Nirvana» angereichert und eine Lanze für popkulturelles Etikettendesign gebrochen. Dazu gilt es zu wissen: Absinth ist kein Dom-Pérignon-Jahrgangschampagner, trägt nicht das weisse Kleid unter den Spirituosen, sondern hat ein etwas raubeiniges, bärbeissiges Image. Schuld daran sei einerseits, so erzählt es Martin, die stetige Konkurrenz zum Wein gewesen, und andererseits hielt sich das Gerücht, dass jene, die dem Absinth verfielen, allmählich den Verstand verloren, hartnäckig. Dass Vincent van Gogh, der Exzentriker mit dem abgeschnittenen Ohr ein Absinth-Liebhaber war, tat dazu sein Übriges. Es folgte ein Verbot für die Destillation

von Absinth, gebrannt wurde im Jura trotzdem, wenn Bern gerade nicht hinsah. Doch das alles scheint lange vergangen zu sein, lediglich eine Absinth-Sorte in Martins Sortiment, mit einem dank verschiedenen Kräutern grünen Erscheinungsbild, kündigt noch von jener Zeit seiner Entdeckung, jener Prohibition. Der Absinth gewinnt unter den Spirituosen nun doch wieder an Exklusivität. Der sich anbahnende Imagewandel soll gar Ende dieses Jahres mit einem Gütesiegel für lokale und qualitativ hochwertige Herstellung vergoldet werden.

Französische Anmut

Martin erzählt das alles, ohne nachdenken zu müssen, das Anwesen, das Destillieren, selbst das Val-de-Travers, alles scheint unabdingbar mit ihm selbst und seiner Geschichte verbunden zu sein. Kein Wunder, dass, selbst wenn der grösste Teil von Martins Absinth in der Schweiz verkauft wird, er Kunden auf dem ganzen Globus hat.

Denn, und das ist das Wesentliche, Martins Absinth riecht einzigartig beim ersten Probieren nach den leichten Tagen, nach Medizin mit genesender Wirkung und französischer Anmut, die das Val-de-Travers präsentieren kann, aber dann, wenn der zweite Schluck sich auf der Zunge entfaltet, kommen einem die Regentage in den Sinn, die es geben muss, bedenkt man die Blüten in Martins Garten.

Noch hält sich die lokale Produktion, noch finden sich genug Bewunderer, die gezielt oder durch obskure Entwicklungen persönlichen Zufalls Martins Absinth verkosten. Aber ob Martins Destillerie den globalen Vernetzungen der Zeit standhalten kann, ob in dem alten Haus mit der morschen Eingangstür noch lange Absinth hergestellt wird, die Familientradition nicht im Sand verläuft, sondern von Generation zu Generation weitergegeben wird, bleibt offen. Denkbar wäre es jedenfalls – denn vor gut zwei Jahren wurde Martins Tochter geboren.

Distillerie La Valote,
10, Rue du Quarre Boveresse, 2113 Boveresse
www.absinthe-originale.ch



Die Waadt in den Farben des Herbstes

Die ruhige, strahlende Jahreszeit ist ideal für einen Besuch in der Genferseeregion: Milde Temperaturen, offene Weinkeller und Käse-Locations, charaktervolle Restaurants auf Schritt und Tritt sowie etliche Festivitäten locken anspruchsvolle Geniesser.

Wohl nirgendwo sonst in der Schweiz gehen Gastronomie und Weinkultur eine derart malerische und vielfältige Symbiose ein wie im Waadtland. Ein Spaziergang über die Weinterrassen des Lavaux (eines UNESCO-Weltkulturerbes), mit Blick auf den majestätischen Genfersee und die Alpen, ist ein Muss, schafft ein Gefühl der Vollendung und lädt zum Träumen ein.

Gerade im Herbst entfaltet sich die Schönheit der Region auf vielfältige Weise. Die Gelb- und Orangetöne der Weinberge bilden einen eindrucksvollen Kontrast zu den graublauen Reflexen auf dem spiegelglatten Wasser des Genfersees. Die Weinlese neigt sich dem Ende zu und die Weinkeller öffnen ihre Türen für Besucher. Mit dem beliebten «Wine Tasting Pass», der über die Tourismusorganisationen bezogen werden kann, haben Waadt-Reisende ohne vorherige Anmeldung Zugang zu rund 50 Winzern der Genferseeküste zwischen Nyon und Morges («La Côte AOC»). Die Degustation von jeweils sechs Weinen kostet mit diesem Angebot jeweils 15 Franken, die beim Kauf von sechs Flaschen erlassen werden.

Weinwanderungen: <http://myvaud.ch/spaziergaenge>

Käserei Chalet d'Alpage: <https://www.region-du-leman.ch/de/P9867>

«Taste My Swiss City» in Lausanne: <https://www.lausanne-tourisme.ch/de/angebot/kulinarische-stadtrundfahrt-taste-my-swiss-city/>

Die Weinerzeugnisse der «Côte» bestechen durch ihre Vielseitigkeit. 24 Rebsorten werden hier angebaut, darunter der berühmte Chasselas. Wer nicht nur den Gaumen anregen, sondern zusätzlich speziell in die Schönheit der Natur eintauchen möchte, kann sich an den zehn Weinbergspaziergängen orientieren, welche das Tourismusbüro des Kantons Waadt komponiert hat: Bei jeder dieser etliche Kilometer langen Exkursionen zu Fuss ist der Wunsch spürbar, mit den Besuchern die Leidenschaft für einzigartige Landschaften, regionale Spezialitäten und typische Weine zu teilen. Die App «Vaud:Guide» verbindet dabei Tradition und Innovation, indem sie über nicht zu verpassende Sehenswürdigkeiten informiert.

Auf dem Teller – sei es in einem der zahlreichen Gourmetrestaurants oder in einem einfachen Landgasthof – präsentiert sich der betörende Geschmack des Waadtländer Herbstes. Saucisson und Vacherin Mont-d'Or sind nur zwei der bekanntesten Gaumenfreuden, für die die Region bekannt ist.

Ein Beispiel für den Einfallsreichtum der Waadtländer Restaurants ist die «Taste my Swiss City»-Tour in Lausanne. Besucher können hier an einem einzigen Tag drei genussvolle Höhepunkte erleben, deren Reihenfolge sie individuell fest-

legen. Der erste Fixpunkt ist die Brasserie de Montbenon, die eine traditionelle und hochqualitative Küche bietet. Die zweite station ist das Bleu Léopard, ein trendig-gemütliches Bistro mit einem Touch französisch angehauchter Küche im Herzen der Stadt. Ein weiterer Leckerbissen wartet im Royaume Melazic, einer Cupcake-Boutique.

Zu den gastronomischen Höhepunkten gehören auch der jährliche Trüffelmarkt von Bonvillars und die vielseitigen Käse-Angebote der Region. Besonders hervorzuheben ist beispielsweise die Schaukäserei des Restaurants «Le Chalet» in Château-d'Oex, ein täglich geöffneter Anziehungspunkt für Touristen und Feinschmecker. In einem den Alphütten nachempfundenen Ambiente servieren die in traditionelle Kostüme gekleideten Kellner und Kellnerinnen regionale Gerichte wie die berühmten Käse-Raclettes und Fondues. Es ist keinesfalls ein Zufall, dass sich derart viele Käsespezialitäten auf der Speisekarte des Restaurants befinden, das zu den Botschaftern des Labels «Pays-d'Enhaut – Produits Authentiques» gehört.

Ganz gleich, wie viele Tage oder Wochen man im Waadtländer verbringt: Die Zahl an Wein- und Gastronomie-Attraktionen ist so üppig, dass man auf jeden Fall im nächsten Jahr wiederkommen möchte.



Agenda

31.10.2020 – Trüffelmarkt von Bonvillars

Das unweit des Neuenburgersees gelegene Dorf Bonvillars bildet alljährlich am letzten Samstag im Oktober die Kulisse für den ersten Trüffelmarkt der Schweiz. Dieses einzigartige Ereignis ist bereits zu einem unverzichtbaren Treffpunkt für Gourmets geworden, die sich darauf freuen, Trüffel aus dem Jura kennenlernen, kaufen und degustieren zu dürfen.

03.12.-5.12.2020 – Offene Gaststätten

Darüber werden sich Liebhaber von typischen Landesprodukten und traditionellen Gaststätten freuen! Am 3., 4. und 5. Dezember 2020 servieren über 100 Gastwirte im Kanton Waadt ein typisches Waadtländer Menü für 20 Franken pro Person. Angeboten werden: Fleischwaren, ein Fondue, Brot und selbstverständlich ein Glas Chasselas!



Die Winzer laden ein

Offene Keller «à la carte»: Weingustationen lassen sich jetzt mit einem Mausklick buchen – innovativ und einfach.

Die Offenen Weinkeller werden jedes Jahr sehnsüchtig erwartet und hoch geschätzt. In den Worten von Eric Bovy, Winzer in Chexbres in Lavaux: «Das ist eine grosse Sache!» Im vergangenen Jahr besuchten aus diesem Anlass rund zehntausend Weinliebhaber die Weinkeller im ganzen Kanton Waadt.

Dieses Jahr wartet die Weinregion mit einer besonderen Innovation auf: «Man reserviert online einen Tisch im Restaurant oder macht einen Termin beim Coiffeur – warum sollte man also nicht auch online einen Termin beim Winzer reservieren?», fragt Benjamin Gehrig, Direktor des Office des Vins Vaudois (OVV). Das OVV nutzt die Gelegenheit, um diese Veranstaltung digital auf eine neue Stufe zu heben – mit der neuen Online-Plattform für die «Offenen Weinkeller à la carte». Bei dieser Entwicklung konnte das OVV für die Ausarbeitung eines Ticket-Reservierungssystems auch auf die Fachkenntnisse des Startups Smeetz mit Sitz in Lausanne zählen.

Die rechtzeitig nach der Weinlese lancierte Plattform wirbt mit dem Motto «L'union fait la force» – gemeinsam sind wir stark. Der selbsteinkellernde Winzer Tristan Perey aus Morges freut sich darüber: «In unserem Bezirk hätten wir nicht die Mittel gehabt, etwas Vergleichbares auf die Beine zu stellen».

Alle profitieren davon: Die Produzenten können in ihrem persönlichen Bereich ihre verfügbaren Zeitfenster angeben; die Teilnehmenden können ihren Besuch in aller Ruhe organisieren. So werden die Buchungen für alle Beteiligten praktischer. Für den Wein-Reisenden verspricht die Plattform in Zukunft, auch über die diesjährigen «Offenen Weinkeller» hinaus, ein wertvolles Instrument zur Entdeckung der Wein-Vielfalt zu werden.

Mehr Informationen:

<http://meineoffenenweinkeller.ch>

Benjamin Philippe

Das perfekte Steak

Eines Tages hatte ich das Glück, dem Selfmade-Bauer Georg Blunier zu begegnen. Er hat mir vor Augen geführt, was es alles braucht für den grossen Fleischgenuss.

Richard Kägi



Geschmack und Textur.

Es gibt diese TV-Sendungen über Aussteiger. Sie packen ihr Hab und Gut in Kisten und Container, verteilen sich über die Kontinente und schlagen sich mit der Unbill neuer und ungewohnter Umgebungen herum.

Aus- und neu eingestiegen wird aber auch in der Heimat. Claudia und Georg Blunier waren in der Kunst zu Hause, ihr Leben drehte sich um Fotografie und das Schaffen von Skulpturalem. Lange blieb es ein Traum, sich die Natur zum Komplizen zu machen, einen Hof zu finden, auf dessen Wiesen und Feldern Dinge wie Pestizide und maximales Ertragsdenken keinen Platz haben sollten. Dafür Grauviehkühe in Muttertierhaltung, Coburger Fuchsschafe, einige Turpolje-Schweine, eine Schar bunter Hühner.

Emmer, Lein, Buchweizen

Sie wurden fündig. Im Domleschg, in Paspels, auf etwa 900 Metern über Meer. Sie gewannen das anspruchsvolle Auswahlverfahren der Be-

sitzer, und das als einzige Nichtbauern, mit null Erfahrung, aber einem riesigen Enthusiasmus, der die Verpächter schliesslich überzeugte.

Jetzt, nach mehreren Jahren harte Erfahrungen Sammeln, sind die Bluniers angekommen. Mittlerweile eine kleine Familie, bestellen sie ihre Felder mit alten und fast vergessenen Kultursorten wie Emmer, Lein, Buchweizen und haben sich dem Erhalt bedrohter Tierrassen verschrieben: Die Tiere werden nicht nur hier geboren, sondern beenden ihr Leben selbstverständlich auch auf dem Hof, spricht: Es wird auf dem Hof gemetzget.

Und das Konzept überzeugt. Ihre Produkte werden ihnen fast aus den Händen gerissen. Höchstbestennte Gastronomen wie Andreas Caminada vom nahen «Schloss Schauenstein» oder Sven Wassmer vom «Memories» beziehen regelmässig die nach strengsten Demeter- oder KAG-Richtlinien produzierten Gemüse, Getreide und Fleischwaren.

Kennengelernt habe ich Georg Blunier zufällig an einer Handwerkermesse in Zürich, ich war schon fast an seinem Stand vorbeispaziert, unsere Blicke trafen sich, ich blieb stehen, wir kamen ins Gespräch. Er erzählte von seinen Grauviehkühen und hielt mir ein grosses T-Bone-Steak hin.

Seine Tiere, sein Fleisch, seine Philosophie

Nun, solche Begegnungen gehören zu meinem Alltag, aber da kann etwas noch so toll aussehen, riechen oder schmecken, wenn ich den Draht zum Produzenten nicht sofort spüre, seine Begeisterung, sein Know-how, diese Demut vor der Qualität, der auch ich mich unterordne, dann sind solche Treffen rasch vorbei. Wir unterhielten uns über seine Tiere, sein Fleisch, seine Philosophie. Das Steak gab er mir nach Hause mit. Er merkte wohl, es kam in gute Hände.

Die Begegnung mit Biobauer Blunier zeigte mir einmal mehr, wohin die Reise beim

verantwortungsvollen Fleischkonsum gehen muss. Weg vom von eingefleischten Karnivoren beanspruchten Menschenrecht, täglich Tiere zu essen, hin zu grösstmöglicher Sorgfalt bei Besorgung und Zubereitung, beim Aufwand, Produzenten und Anbieter zu finden, deren Kriterien nur den höchsten ethischen Ansprüchen genügen.

Rasse, Tierhaltung, Schlachtung

Setzen möglichst viele Konsumenten diese Richtlinien um, ist es ausgeschlossen, sich mehr als einmal in der Woche Fleisch zuzubereiten, es gibt schlicht zu wenig davon. Auch beim Wissen besteht Nachholbedarf, Information ist der Zugang zu nachhaltigerem Fleischkonsum. Je mehr wir über die Komplexität von Fleisch lernen, desto eher realisieren wir: Der Schlüssel zu einem wirklich guten Steak ist nicht bloss der gelungene Dreiklang aus Saftigkeit, Geschmack und Konsistenz. Diese drei Hauptcharakteristika sind beeinflusst von Rasse, Tierhaltung, Schlachtung, Reifeprozess und den handwerklichen Fähigkeiten des Metzgers. Und das alles, bevor der Koch auch nur einen einzigen Gedanken daran verschwendet, das Steak in die Pfanne zu hauen.

Bei der Auswahl und dem Kauf entscheidet sich, wohin die Reise gehen soll. Mit den vier folgenden Fragen und den hoffentlich richtigen Antworten entlassen Sie den Verkäufer aus seiner Verantwortung:

1. Welcher Rasse entstammt das Stück? — Soll es eine traditionelle, britische *breed* sein, wie Hereford oder Galloway, Aberdeen-Angus oder Scottish Longhorn, aber auch Chianina aus der Toskana, das Piemonteser Rind, aus einer Kreuzung indischer Buckelrinder mit Auerochsen entstandene hiesige Simmentaler oder Grauvieh, ein Charolais oder ein Limousin? Entgegen landläufiger Meinungen sind sämtliche Rinder in Nord- und Südamerika Kreuzungen aus europäischen Rassen. Schliesslich brachte Kolumbus die ersten Tiere dorthin mit.

2. Womit ernährte sich das Tier? — Mit Gras! Wir wollen nichts anderes hören. Für das Tier – und das Fleisch – die naheliegendste, natürlichste und beste Nahrung. Sobald es heisst «korngefüttert», fragen Sie nach. Waren Hormone, Antibiotika und Vitamine im Spiel? Wie lange musste das Tier noch Getreide in den sogenannten Feedlots fressen? Das sind enge Verliese, welche die Bewegungsfreiheit einschränken und die Tiere schneller Fett ansetzen lassen, üblicherweise die letzten vier bis fünf Monate ihres Lebens. Krankheiten, die beim Tier durch die abrupte Umstellung von frischem Gras auf Getreide ausbrechen, werden mit Antibiotika bekämpft. Hormone wiederum verleihen der Mästung Schub. Finger weg von solchem Fleisch!

3. In welchem Alter wurde das Tier geschlachtet? — 24 Monate plus! Fleisch sind Muskeln, ihre geleistete Arbeit hat einen direkten Einfluss auf seinen Geschmack. Denken Sie an den Geschmack einer Wildente, die jedes Jahr Tausende Kilometer in der Luft zurücklegt, verglichen mit einem auf engstem Raum eingesperrten Masthuhn. Je älter ein Rind ist, je öfter hat es seinen Kopf beim Grasensetzen und wieder erhoben und ist auf der Suche nach Futter länger und weiter mit seiner Herde gezogen. Diese Philosophie steht der möglichst raschen und bewegungsarmen Mästung in Feedlots diametral entgegen. Und es gibt keine Altersobergrenze für gutes Fleisch. Natürlich, der Markt verlangt leuchtend-rote Steaks, und je länger ein Tier lebt, desto dunkler und unansehnlicher wird sein Fleisch und desto gelber sein Fett. Im spanischen Baskenland esse ich jeweils grandiose Steaks von fünfzehnjährigen Ochsen. Die Guten arbeiten dreizehn Jahre hart auf den Feldern, vor ihrer Schlachtung gönnt man ihnen noch zwei Jahre geruhige Pension. Geschmack und Textur sind unerreichbar und unvergesslich.

4. Auf welche Art und Weise und wie lange wurde das Fleisch gelagert? — Nach der Schlachtung des Tieres muss sein Fleisch ruhen, sozusagen reifen, das Fleisch wird dadurch mürber und geschmeidiger. Je nach Grösse und Art des Tieres dauert das von einigen Tagen bis zu mehreren Wochen, idealerweise bei 0 bis 3 Grad Celsius. Beim Huhn genügen zwei Tage, Extremisten lagern Rinderrücken bis zu sechs Monate. Während bis zur Erfindung der Vakuumisierung nur die sogenannte Trockenreifung (Dry Aging) praktiziert wurde, schweissten findige Metzger danach die Stücke in kräftige Plastikfolien ein und liessen sie im eigenen Saft reifen. Das setzte dem Gewichtsverlust von bis zu 30 Prozent ein Ende. Leider auch den Erwartungen der Feinschmecker auf allerbesten Fleischgenuss. Denn die Nassreifung unter Ausschluss von Sauerstoff verhindert die optimale Reifung. Dieses letzte Glied in der Reihe von geschmacksfeindlichen Optimierungsmassnahmen in der Fleischproduktion macht wohl Produzenten glücklich und gibt denen recht, die möglichst günstigen und somit häufigen Fleischverzehr als in der Verfassung festgeschrieben betrachten. Fleisch, das trocken gelagert wurde, ist mindestens um den Gewichtsverlust teurer. Dafür intensiver in Geschmack und Geruch und saftiger, es verliert weniger Flüssigkeit beim Braten. Wie beim Zubereiten gilt auch beim Dry-aging: Fleisch möglichst am Knochen lassen. Es reift gleichmässiger, das Fleisch bleibt länger frisch. Die Zeiten, als Fleisch solange gelagert wurde, bis es sich dermassen zersetzte, dass es von selbst vom Haken fiel, die wollen wir auch nicht mehr. 30 bis 40 Tage genügen. Der frü-

her so geschätzte Hautgout war nämlich nichts anderes als Fäulnisgeruch.

Das T-Bone von Georg Blunier überlebte den Abend nicht, zu gross war meine Neugier auf die Qualität seines Fleisches. Natürlich habe ich meine Methoden, wie solche Preziosen zu behandeln sind.

Die für mich beste und sinnlichste geht so: Rechnen Sie pro Person zirka 400 Gramm Fleisch am Knochen, mindestens 800 Gramm pro Stück. *Think big!* Hat in der Evolutionsgeschichte jemals die Grösse eine Rolle gespielt, dann beim perfekten Steak. Idealerweise ein Rib-Eye, ein Côte de bœuf, ein T-Bone oder ein Entrecôte. Vergessen Sie das Filet, ein langweiligeres Stück gibt kein Tier her.

Und so geht's

Ofen auf 180 Grad, Eisen- oder Grillpfanne – oder ein offenes Feuer, wer hat – erhitzen, bis sie fast glüht, Steak (es verliess den Frigo mindestens zwei Stunden vorher) grosszügig mit grobem Salz bestreuen, als wäre es ein vereistes Trottoir. Kein Öl, kein anderes Fett. Zwei Minuten braten. Nicht anrühren! Umdrehen, nochmals zwei Minuten. Auf die Kanten stellen, ringsum kurz anbräunen, dann samt Pfanne für acht Minuten in den Ofen. Herausnehmen, je zwei geschälte, ganze Schalotten und Knoblauchzehen, 100 Gramm Butter und einige Thymianzweiglein dazu.

Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen, Pfanne schräg halten und zwei Minuten unaufhörlich die flüssige Butter über das Fleisch löffeln. Das nennt man arrosieren. Danach an einem warmen (nicht heissen!) Ort 15 bis 20 Minuten abstehen lassen. Nicht anrühren! *Don't touch it!* Weder anschneiden noch abbeissen! Es braucht diese Zeit, damit sich seine Säfte und somit die Wärme gleichmässig in seinem Innern verteilen können.

Danach schräg in dicke Scheiben schneiden, nach Belieben mit Fleur de Sel, allerbestem Olivenöl und schwarzem Pfeffer bestreuen. Dann essen. Und ein Loblied singen. Auf sich selber. Und auf Menschen wie die Familie Blunier.

Mein Video «Das perfekte Steak»:
<https://richardkaegi.ch/2017/02/01/meatman/>
Bio-Hof Dusch verschickt seine Produkte:
<https://hof-dusch.ch/fleisch/>

Fleisch von glücklichen Kurobuta-Schweinen aus dem Zürcher Weinland: <http://www.kuro.ch/>

ICH WILL, DASS MEIN
ARBEITGEBER HEUTE
DIE WELT VON MORGEN
MITGESTALTET.

WIR AUCH

Als Herstellerin von Tabakprodukten sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und Umwelt bewusst. Deshalb engagieren wir uns konsequent für nachhaltige Arbeits- und Produktionsbedingungen.