

W  
E  
I  
N

X

T  
I  
P  
P



## Masi Costasera 2007 Amarone classico

**Kraftvoll, sinnlich und immer etwas bitter im Nachhall**

**Amarone** ist Kult. Und immer, wenn ein Produkt angesagt ist, gibt es schwarze Schafe, die auf die Schnelle ans «grosse Geld» wollen. Deshalb haben sich die traditionellen Amarone-Familien zu einer Vereinigung zusammengeschlossen und sich ein strenges Pflichtenheft auferlegt. So müssen Amarone-Weine einen Mindestalkoholgehalt von 15 Prozent aufweisen und im Minimum 30 Monate gelagert werden.

**Sandro Boscaini** ist Vorsitzender der Amarone-Familien. Kein Winzer wird so sehr mit dem Kultwein Amarone assoziiert wie der visionäre und charismatische «Mister Amarone» Sandro Boscaini. Er steht an der Spitze der Masi Agricola. Das Haus Masi in Gargagnago di Valpolicella, zwischen Verona und dem Gardasee, ist seit Ende des 18. Jahrhunderts

im Besitz der Familie Boscaini. Und auch wenn der Amarone bei Masi nur rund einen Zehntel der Gesamtproduktion ausmacht, ist und bleibt er das Flaggschiff und der ganze Stolz des Hauses. Sandro Boscaini produziert fünf verschiedene Versionen.

**Costasera** ist ein klassischer Amarone della Valpolicella DOC, der sich als kraftvoller Begleiter zu Fleischgerichten, Wild und reifen Käsesorten eignet. Für den Costasera werden Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben Anfang Oktober gelesen und während drei Monaten in gut belüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellten angetrocknet. Dabei verlieren sie 25 bis 40 Prozent ihres ursprünglichen Gewichts. Gleichzeitig werden Zucker, Aroma und Extrakt konzentriert, und die Edelfäule hinterlässt ihre Spuren an den Trauben. Etwa Mitte Januar wird die rund 45 Tage dauernde Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks eingeleitet. Danach kommt der Wein zum mehrjährigen Ausbau in Holzfässer.

**Degustationsnotiz:** Der dunkle Rotwein wirkt in der Nase konzentriert und fruchtig. Pflaumenkompott, Amarenakirschen, Dörrfrüchte, Würze, Holz und Brotrinde sind die Aromen. Der Auftakt im Gaumen ist voll und rund, dicht mit präsenten und feinkörnigen Tanninen. Trotz seiner Jugendlichkeit ist er schon sehr zugänglich und besticht mit elegantem und langem Finale. Im Gegensatz zum süsseren Recioto ist Amarone trocken. Beiden gemeinsam ist die leichte Bitterkeit im Nachhall.

**Bezugsquelle:** Bindella Weinbau-Weinhandel, Höggerstrasse 115, 8037 Zürich. Preis für die Gastronomie CHF 32.50 zuzüglich MwSt.

www.bindellaweine.ch

## Ein Destillat zu Käse ist keine Schnapsidee

**Mitglieder und Freunde des Schweizer Schnapsforums treffen sich regelmässig zu experimentellen Abenden. Kürzlich suchten sie nach Harmonien zwischen Schnaps und Käse.**

**H**ansjürg Zehnder eröffnet den Abend philosophisch: «Schnaps als Bezeichnung für Hochprozentiges tönt despektierlich, ist aber ehrlich.» Aristokratische Edelbrände dagegen würden zwar edel verpackt daherkommen, aber oftmals am Gaumen brennen. Gekratzt und gebrannt hatte keines der von Hansjürg Zehnder ausgesuchten Destillate. Sie lösten unter den 22 Degustatoren und Degustatorinnen feurige Diskussionen aus, welche Käse mit welchen Destillaten sensorisch harmonische Paare bilden konnten. Zur Auswahl standen sechs verschiedene Käse und sechs Destillate. So viel sei bereits jetzt verraten: Käse und Destillate können durchaus harmonieren. Ein Traumpaar hat das breite Mittelfeld hinter sich gelassen. Wirklich unmögliche Kombinationen gab es keine.

### Schweizer Käse und Destillate mit Charakter

Der studierte Weintechnologe Hans Preisig hat umgestellt. Heute ist er ein Spezialist in Sachen Milch und Käse. Zusammen mit seiner Frau führt er einen Käseladen an der Steingasse 1 in Richterswil/ZH. Wein hat er aber nicht ganz aus den Augen verloren. In seinem Laden bietet er neben den besten Käsen des Landes eine breite Palette an Schweizer Wein an und organisiert Wein- und Käse-seminare. Für die Verkostung mit Destillaten hat er einen L'Etivaz AOC 2011 (würziger Hartkäse aus dem Pays d'Enhaut/VD), einen Obwaldner Alpkäse 2011 (würziger Hartkäse), den Praz de Rougemont 2012 (Halbhartkäse vom Typ Freiburger Vacherin), Tschliner Schafskäse 2012 (Halbhartkäse aus Graubünden), ein Stück Senneflade 2012 (Weichkäse aus dem Züri-Oberland) und den La Brouse 2012 (Weichkäse vom Typ Brie aus dem Emmental) ausgewählt.

Hansjürg Zehnder vom Schweizer Schnapsforum präsentierte eine Kirsch-Assemblage der Brennerei Hans und Peter Zogg von Graberberg/SG, die Quitte der Privatbrennerei Urs Streuli in Horgen/ZH, den Williams der Schaubrennerei Z'Graggen in Lauerz/SZ (Gold und Kategoriensieger Distisuisse 2011), einen Blauburgunder Marc im Barrique der Brennerei Kunz-Keller in Maienfeld/GR, den Vieille Pomme im Barrique von Urs Hecht in Gunz-



ZVG

wil/LU sowie einen Nocino aus dem Piemont. Eigentlich wäre ein Tessiner Nocino geplant gewesen, doch die angefragten Produzenten waren ausverkauft.

### So passen Käse und Destillate zusammen

«Bei einer solchen Vergleichsdegustation geht es darum herauszufinden», sagt Patrick Zbinden, Foodsensoriker und Präsident des Schweizer Schnapsforums, «ob eine der beiden Komponenten dominiert, ob es ein Wechselspiel gibt, oder ob sich zwei Aromen, Stoffe oder Texturen zu etwas hervorragendem Neuen verbinden.» Die beste Harmonie fand sich bei der Paarung von Williams und Praz de Rougemont. Darauf folgten ranggleich die Paare Williams und L'Etivaz AOC sowie Nocino und Tschliner Schafskäse. Ebenfalls gut passte die Kombination Kirsch und Tschliner Schafskäse. Der leicht süsse Vieille Pomme harmonierte mit allen Käsen. Am wenigsten Anklang fand die Kombination mit dem Quittenschnaps. Der kräftige Marc aus dem Barrique und der süss-herbe Nocino passten zu würzigem Hartkäse, harmonierten jedoch nicht mit mildem Weichkäse.

Es ist spannend und bestimmt ungewöhnlich, zum Abschluss eines guten Mahls einen reifen Gruyère mit einem Gläschen Williams serviert zu bekommen. Die Wucht des Birnenbrandes und die Würzigkeit des Käses werden sich im Gaumen zu einer geradezu explosiven Mischung verbinden. So dass es dazu einige Birnenschnitze zum Löschchen bedarf.

Gabriel Tinguely

www.schnapsforum.ch

## Michel Péclard arbeitet gerne mit grossen Namen

**Der Zürcher Gastronom vermag es immer wieder, bekannte Grössen aus der Gastronomie für seine unkonventionellen Ideen zu begeistern. Derzeit gibts Irma Dütschs Fondue in einem Zelt beim Restaurant Fischer's Fritz.**

**E**s wird wieder fleissig in Caquelons gerührt. Auch auf dem Wollishofer Campingplatz. Nach Fromagier Rolf Beeler hat dieses Jahr Irma Dütsch die Käsemischung für Michel Péclards Restaurant Fischer's Fritz zusammengestellt. Die Köchin ist im Greizerland aufgewachsen, ihr Vater war Bauer und Käser. Sie weiss also, wie ein richtiges Fondue schmecken muss. Neben dem klassischen Moitié-Moitié hat Irma Dütsch ein Champagner-Fondue mitgebracht. Wer will, sorgt mit Gewürzkugeln von «Le Monde des Epices» für Knoblauch-, Steinpilz-Saffran- oder leichten Chiligeschmack.

Irma Dütsch steht nicht das erste Mal für einen von Michel Péclards Betrieben hinter dem Herd. Seit sechs Jahren bewirbt die Köchin jeweils im November das Restaurant Kiosk beim Hafen Riesbach in Zürich. Wie es zu diesem speziellen Engagement kam? «Ganz einfach: Ich habe sie durch einen Brief angefragt», sagt Michel Péclard, der neben dem Restaurant Kiosk und Fischer's Fritz, auch das Coco, das Café Schober, die Pumpstation, die Milchbar und das Restaurant Langenberg betreibt.

Und tatsächlich – nach anfänglicher Skepsis – kam Madame Dütsch angereist und liess sich nach Besichtigung des Objekts für Michel Péclards Idee begeistern. «Der Kiosk steht am schönsten Platz Zürichs. Wenn er dekoriert ist, sieht er aus, wie aus einem Kindertraum», sagt Irma Dütsch. Niemand konnte sich vorstellen, dass eine der besten Köchinnen der Schweiz in einem Kiosk kochen würden. Doch als es dazu kam, sprach man darüber und im Nu waren alle Tische im November reserviert. Michel Péclard verheimlicht nicht, dass er mit grossen Namen zusammenarbeitet.

### Gäste in andere Welten entführen

«Meine Motivation ist es, anders als die anderen Gastronomen zu sein», sagt Michel Péclard. So serviert er im Restaurant Coco am prestigeträchtigen Paradeplatz zum zweiten Gang einen Gemüsekorb. Weinkarte gibts keine. Wer einen Wein will, steigt mit dem Personal hinunter in den Weinkeller und wählt dort einen aus. Weiter will der Gastronom Vorurteile abbauen und beispielsweise beweisen, dass ein Restaurant auf einem Campingplatz nicht schlecht und schmutzig sein muss. «Erst hatte mein Kader überhaupt keine Freude am Campingbeizli, und jetzt wollen alle dort arbeiten», sagt Michel Péclard.

### Restaurant mit eigenem Fischer

Um frischen Zürieseefisch anbieten zu können, hat er einen eigenen Fischer angestellt und ihm eine Fischmetzger für 60.000 Franken auf dem Campingplatz gebaut. Damit das Züriese-Sushi im «Fischer's Fritz» perfekt daherkommt, schickte Michel Péclard seinen Sushikoch nach Japan in die Ausbildung. Doch nicht nur das Essen in Michel Péclards Betrieben soll seine Gäste beeindruckern. «Ich will in meinen Restaurants einen Wow-Effekt erzielen», sagt der 42-Jährige. Um seine Gäste in andere Welten zu entführen, arbeitet er eng mit einem Bühnenbildner zu-



ZVG

**Im gemütlichen Zelt am Ufer des Zürichsees brennt ein Kaminfeuer, über dem der Fondue-Käse schmilzt.**

sammen. Inspiration holt sich der Gastronom auf Reisen: «Die Ideen für die Neugestaltung der Campingbeiz habe ich auf Sylt und Sansibar geholt.» New York beflügelt den Gastronomen stets aufs Neue: «Ich lasse die dortigen Restaurants auf mich wirken und versuche, den Grund des Erfolgs oder Misserfolgs des Geschäfts zu eruieren.» Es scheint, als deute Michel Péclard die Zeichen richtig. Seine Betriebe laufen bestens. Eine gute Intuition ist das eine, das Beherrschen der Zahlen das andere. Doch Michel Péclard weiss, wie man in der Gastronomie rechnet und gibt dieses Wissen den Schülern der Hotelfachschule in Luzern weiter. Auch er hat dort einst gelernt. Ob damals der Traum eines eigenen Hotels entstanden ist? Einzigartig sollte es sein. So scheute sich Michel Péclard einst nicht, Kathrin Martelli, die damalige Vorsteherin des Zürcher Hochbaudepartements, anzufragen, ob er unterhalb des Paradeplatzes ein Undergroundhotel bauen darf. Doch auch er kann nicht immer gewinnen.

Sarah Sidler