

Kühle Lychee trifft heisse Ananas

Unser «Convenience für Gourmets»-Rezept: Das Blitzdessert für die Grillparty

Im amüsantesten Grillbuch des Jahres, «Natural Born Grillers» (Verlag Onkel und Onkel), wird zum Nachschmecken eine Schwarzwälder Kirschtorte vom Rost serviert. Eine originelle Idee, die bei unfachmännischer Handhabung aber schnell zur Rostwälder Schwarte verkommt. Wir persönlich ziehen das Grillieren einer Ananasscheibe vor, da sie sich ohne grossen Aufwand in ein professionell anmutendes Dessert verwandeln lässt. Die frischen, bereits geschälten und in Scheiben geschnittenen Früchte gibts bei Coop im Kühlregal (von Betty Bossi). Der in Zeitnot geratene Gastgeber muss sich also nicht in die Niederungen des Büchsenobstes begeben.

Die sonnengelben «Rundumeli» werden mit Küchenpapier trocken getupft, mit einem harmonischen Mix aus Zucker und Pimentpulver bestreut und mit der Zuckerseite nach oben unter dem heissen Backofengrill gebräunt. Das dauert etwa vier Minuten. Wer ohnehin schon den Gartengrill eingefeuert und seine Gäste mit einem perfekt gebratenen Entrecôte gefüttert hat, kann den bezuckerten Ringen auch auf dem Rost am Rande der Glut ein wenig Zunder geben.

In der Zwischenzeit wird auf jeden Teller ein grosses Blatt oder ein kleiner Zweig Zitronenmelisse platziert, dann je eine Scheibe heisse Ananas dazugelegt und das Ganze mit je einer Kugel erstklassigem Sorbet getoppt. Ausgezeichnet geschmeckt hat uns das neue Lycheesorbet von Giolito (gibts zum Beispiel bei Globus delicatessa). Der mild-süsse Gout der asiatischen Frucht passt gut zum herb-süssen Exoten. Wer bereits im Besitz eines Zestenschneiders ist (für Bluffer mit Stil eine lohnenswerte Investition) kann das grün-gelb-weiße Dessert-Trio mit ein paar Zesten von der Limonenschale dekorieren.

KARIN OEHMIGEN UND BRUNO SCHLATTER



Frisch gefangen schmeckt am besten

Forellen und Bachsaiblinge in Bioqualität von der Fischzucht Nadler in Rohr AG

Fisch hat den Vorteil, dass er so guttut, wie er schmeckt. Der Nachteil ist, dass die Nachfrage stetig wächst und sich die Situation der Weltmeere wie die Qualität der konventionellen Fischzuchten enorm verschlechtert. Eine gute Alternative ist heimischer Süswasserfisch in kontrollierter Bioqualität. Nicht nur der Nachhaltigkeit, sondern auch dem Gaumen zuliebe: Ein Fisch, der in einem von Bio-Suisse zertifizierten Betrieb aufwächst, hat ein viel schöneres Leben und besseres Futter als einer in einer herkömmlichen Fischzucht, was sich in Geschmack und Konsistenz deutlich niederschlägt.

Die Zahl der Betriebe, die sich an die strengen Richtlinien von Bio-Suisse halten, ist in den letzten Jahren zwar um 100 Prozent gestiegen, doch sind es noch immer erst acht in der Schweiz. Einer davon ist die Biozucht Nadler in Rohr im Aargau. Ihre Spezialität sind Bioforellen, die einen Tag vorher bestellt und am Abholtag gefangen werden. Saisonal erhältlich sind auch Biolachsforellen und der Klassiker, die Regenbogenforelle, ebenfalls in Bioqualität (www.biofischzucht.ch).

Da nicht jeder das Privileg hat, gleich um die Ecke zu wohnen und seinen Fisch direkt beim Produzenten beziehen zu können, sind die Fische von Sonja und August Nadler seit neustem auch in ausgewählten Niederlassungen bei Coop erhältlich. Coop hat sich bei Nadlers aber auch den Bestand der Biobachsaiblinge gesichert. Dieser zu den Lachsforellen gehörende Saibling stellt hohe Ansprüche an die Wasserqualität, ist bei Nadlers nur in kleinen Mengen und deshalb auch bei Coop nur in wenigen Filialen zu haben. Saibling schmeckt gebraten so gut wie gedünstet. Roland Jöhri, Spitzenkoch in St. Moritz-Champfer, brät die zarten Filets in Butter und richtet sie auf Bündner Krautpizzokel an. Das Rezept steht im Buch «Kochkunst einfach edel», das Jöhri zusammen mit seinem Chefkoch René Dietrich geschrieben hat (AT-Verlag, 100 Franken). Was besonders für den Genuss von feinen Süswasserfischen spricht: Sie passen perfekt zum Räuschling. KARIN OEHMIGEN



So schmeckt das Leben am Zürichsee: Monica Hasler, Eric Lüthi und Hermann «Stikel» Schwarzenbach stossen mit ihrem R3 an

Ein berauschendes Trio

Drei Böden, eine Rebsorte, ein Wein: Drei Zürcher Winzer verhelfen dem Räuschling zu einem bemerkenswerten Comeback

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT) UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Räuschling. Könnte man ihn besser benennen, diesen zartfruchtigen, säurebeschwingten Weisswein, der hauptsächlich am rechten Zürichseeufer wächst und zu Seefisch gehört wie das Feuerwerk zum Züri-Fäscht? Unbeschwertheit und Lebenslust klingt in seinem Namen an. Und obwohl sich Räuschling vermutlich vom robusten Laubwerk der Rebe herleiten lässt, das im Wind besonders heftig zu rauschen pflegt, geht nicht fehl, wer dabei an den Genuss, an den leichten, beflügelnden Rausch denkt.

Noch vor 130 Jahren war der Räuschling, auch Zürirebe genannt, neben dem Elbling die dominierende Sorte in den damals weitläufigen Weinbergen entlang dem Zürichsee. Der Einfall der Reblaus, die zunehmende Verbauung und die Änderung der Konsumgewohnheiten liessen die Rebfläche drastisch schrumpfen. Der Räuschling drohte zu verschwinden.

Ein paar wenige Weinbauern hielten der Sorte die Treue

Heute aber erlebt der filigrane Weisswein eine erfreuliche Renaissance. Zum einen ist dafür die Forschungsanstalt in Wädenswil verantwortlich. Sie wusste ertragsbeständigere Rebstöcke zu züchten. Zum anderen hielten ein paar wenige Weinbauern der Sorte über Jahrzehnte die Treue.

Wollte man einem dieser Räuschling-Retter ein Denkmal setzen – es würde bei der Reblaus in Obermeilen stehen. Hier lebt und winzert die Familie Schwarzenbach. Hermann «Stikel» Schwarzenbach führt das Weingut zusammen mit seiner

wifen Frau Cécile in vierter Generation. Letztes Jahr wurde ein topmoderner, funktioneller neuer Keller erbaut. Zu dessen Eröffnung luden die beiden zu einer sensationellen Degustation ein: 27 Meilemer Räuschlingjahrgänge aus 110 Jahren konnten verkostet werden.

Die Zeitreise vollzog sich in zwei Etappen. Zunächst ging es von 1959 zurück nach 1895. Dann startete man 1962 und schlürfte sich durch bis zum Jahrgang 2005. Die jeweiligen Flaschen hatten die Schwarzenbachs regelmässig zur Seite gelegt, und Vater Hermann Schwarzenbach verfügt über lückenlose Aufzeichnungen zu Öchslegraden, Säurepromillen und Erträgen – zurück bis ins Jahr 1931.

Nicht alle Weine kamen in gleich guter Verfassung in der Gegenwart an. Doch die meisten wurden von der dem Räuschling eigenen rieslingähnlichen, mineralischen Säure fabelhaft konserviert. Vor allem glänzte der Methusalem, der 1895er, mit einem Duft nach Bratäpfeln und einer nussigen, trockenen Sherrynote. Klares Fazit nach dieser umfangreichen Degustation: Ein gelungener Räuschling vermag gut zu altern.

Angesichts dieses Reifepotenzials erstaunt es nicht, dass Stikel Schwarzenbach mit seinem besten Wein aus der Meilemer Lage Seehalde im «Mémoire des Vins Suisses», der Schatzkammer des Schweizer Weins, vertreten ist. Bei diesem Projekt, das die Entwicklung von ausgewählten heimischen Erzeugnissen Jahr für Jahr verfolgt und dokumentiert, ist nur die Elite vertreten.

Stikel Schwarzenbach ist ein offener Weingeist und scheut die Konkurrenz nicht. Mit schel-

Ein gelungenes Gemeinschaftswerk

Der Räuschling R3, von drei Zürichsee-Winzern erzeugt, hat ein grosses Alterungspotenzial



Die Weinbauern Stikel Schwarzenbach, Eric Lüthi und Monica Hasler haben gemeinsam den Räuschling R3 hervorgebracht. Vom Jahrgang 2008, AOC Zürichsee, gibt es 2000 Flaschen, die zu gleichen Teilen von den drei Weingütern verkauft werden. Unsere Degustationsnotiz: Blumiges Bouquet mit frischer Zitrusaromatik; im Geschmack viel Stoff, saftig, gradlinig, zarte mineralische Säure; aromatischer, langer Abgang. Ein toller Räuschling, der wunderbar zu Egli, Felchen und anderen Seefischen passt. Für 28 Franken ist er direkt erhältlich bei: ► Weingut Rütihof, Ürikon, Tel. 044 926 37 54 oder über www.weingut-ruetihof.ch ► Lüthi Weinbau in Männedorf, Tel. 044 920 49 23 oder über www.luethiweinbau.ch ► Weinbau Schwarzenbach in Meilen, Tel. 044 923 01 25 und www.reblaus.ch

mischem Vergnügen stellt er seiner grossartigen Seehalde eine Art Über-Räuschling zur Seite: den R3, erzeugt in Zusammenarbeit mit seinen Winzerkollegen Eric Lüthi und Monica Hasler. Vom ersten, eben vorgestellten Jahrgang 2008 gibt es 2000 Flaschen, die zu gleichen Teilen von den drei Weingütern verkauft werden. Das Terroir-Puzzle des Zürichsees – es reicht vom Sandstein-Verwitterungsboden über Lehmboden bis zu kieseligem Kalk auf Nagelfluh – hat sich darin zu einem einzigartigen Wein verschmolzen.

Der Clou: Der Most wurde mit einer «Mumienhefe» vergoren

Alle drei Winzer brachten die besten Trauben der drei Lagen Aebleten (Meilen), Lattenberg und Risi-Rain (Stäfa) zur schonenden Vinifikation in den schwarzenbachschen Keller. Der Clou der Kelterung bestand darin, dass der Most mit Naturhefen vergoren wurde. Nicht mit irgendeiner Naturhefe, sondern just mit jener «Mumienhefe», die der Mikrobiologe Jürg Gafner von der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil aus den alten Hefestämmen des 1895er-Räuschlings vermehren konnte. Beste Voraussetzungen also, um dem R3 ein langes Leben zu prophezeien. Derart weit will sich das wackere Winzer-Trio aber nicht aus dem Fenster lehnen. Produzent Eric Lüthi formuliert das Ziel des R3-Projekts bescheiden: «Wir versuchen damit, die Zürichsee-Stimmung in der Flasche einzufangen.»

Ziel erreicht, ist man geneigt zu sagen. Denn wer ein Glas R3 trinkt, hört tatsächlich das Rauschen der Blätter im frischen Wind und sieht die sich kräuselnden Wellen.