

## LIFESTYLE



Tunesiens Strände sind halbleer – erst langsam kehren die Touristen zurück. > 45



Alles andere als langweilig: Mönchsbar, Kopfsalat und Frisée.

ANNIKA BÜTSCHI



## ENTKORKT

## TEUFLISCH GUT

Teufelsblut oder Vollmondnacht gefällig? Um Weine mit solchen Namen würde ich normalerweise einen grossen Bogen machen. Aber der Importeur der beiden Weine beschwor mich, sie wenigstens einmal zu versuchen. Wahrscheinlich hätte ich noch nie Raboso verkostet. Das allerdings stimmt. Ich hatte bis jetzt auch nie etwas von dieser Rebsorte gehört, geschweige denn einen aus ihr gekelterten Wein probiert. Ein kurzer Blick in Wikipedia machte mich erst recht neugierig: Den Namen «Raboso» habe die Sorte wahrscheinlich nach dem Fluss Raboso, heisst es da, und weiter: «Anderer Theorie zufolge leitet er sich von it. rabbioso (wild, zornig) ab, mutmasslich wegen des herb-sauren Geschmacks.» Nun, das konnte ja lustig werden!

Der **Sangue del Diavolo 2007** leuchtet in beinahe schwarzem, jugendlichem Rot, duftet intensiv nach dunklen Beeren und Steinfrüchten, besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure, kräftigem, strengem Tannin und langem Abgang. Er ist ein sehr stil- und charaktervoller Wein, der sich einem nicht sofort erschliesst. Modisch veranlagte Weintrinker werden ihn vielleicht sogar als altmodisch empfinden, weil der Strukturteil des Weins – also Säure und Tannin – stärker als gegenwärtig üblich im Vordergrund steht. Aber zu einem kräftigen Essen schmeckt er schon heute vorzüglich. Wer eher die barocke Fülle sucht, sollte den **Notti di Luna Piena 2006** versuchen, der ebenfalls aus Raboso-Trauben vinifiziert wird, die aber teilweise überreif gelesen oder dann getrocknet werden sind. Das Ergebnis ist einem Amarone nicht unähnlich, obwohl auch bei diesem Wein trotz der Leibesfülle (Alkohol, Restzucker) die Knochen (Säure, Tannin) spürbar bleiben. Zum Glück, denn sonst käme er nicht so herrlich frisch daher (17,5 Punkte, Fr. 27.-). Die Vorbehalte gegenüber Teufelsblut und Vollmondnacht waren also fehl am Platz: Beide sind teuflisch gut.

ANDREAS KELLER



## SANGUE DEL DIAVOLO 2007

**Produzent:** Società Agricola Ca' di Rajo, San Polo di Piave (I)  
**Herkunft:** Veneto  
**Appellation:** Piave DOC  
**Rebsorte:** Raboso Piave  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis Ende 2020  
**Passende Gerichte:** Trevisano-Risotto, Brasato, Grilladen  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** DIVO SA, Route de la Gare 441, Cossonay-Gare, 1305 Penthalaz, Tel. 021 863 22 70, www.divo.ch, Fr. 16.-

## Salate: Die «Wilden» mit den «Braven» kombinieren

Ein einfacher Salat lässt sich mit Wildkräutern und einer selbst gemachten Sauce aufpeppen

Die schöne Jahreszeit mit den Grillfreuden ist da – was bietet sich idealerweise als Beilage an? Natürlich ein knackiger Salat. Die Spitzenköche Edi Hitzberger und Werner Schürch verraten ihre Rezepte.

VON CHRISTIAN MEYER

**S**uchen Sie sich ein paar junge Löwenzahnblätter, etwas Taubnesseln und zur Dekoration ein paar Gänseblümchen und Veilchen. Und schon haben Sie mit einer Handvoll wilder Kräuter und Blumen einen «braven» Salat aus dem Supermarktregal aufgewertet. Die «Wilden» verleihen dem Ganzen eine spezielle, unverwechselbare Note», sagt Eduard Hitzberger, Spitzenkoch und Fastfood-Unternehmer aus dem bündnerischen Ftan. Wer in Sachen Taubnesseln nicht fündig wird, pflückt sich ein paar zarte Brennnesselsprossen, die jedes Kind kennt. Mit Handschuhen natürlich. Kurz frittieren oder blanchieren, schon verliert das brennende Kraut seinen Schrecken – und wird zur Delikatesse für Kenner.

Wie immer beim Kräutersammeln sollte man die allgemeinen Regeln beachten: Wildkräuter nie in der Nähe von Strassen und Parkplätzen suchen. Ausserdem sollte das Sammelgut vor dem Verzehr sorgfältig gewaschen werden. Löwenzahn legt man vorzugsweise eine halbe Stunde ins Salzwasser. Damit wird der bittere Geschmack etwas gemildert.

**WEM DIE ZEIT FEHLT**, der deckt sich auf dem Wochenmarkt mit Wildkräutern ein. Dort sind überdies auch Delikatessen wie der gebleichte Löwenzahn oder die pikante, leicht säuerliche Brunnenkresse erhältlich.

## ■ EDI HITZBERGERS SALATSAUCE (ERGIBT 1,2 LITER)

½ Liter Wasser  
50 g Zucker  
30 g Gemüsebouillon  
2 Schalotten, gehackt  
20 g Knoblauch, gehackt  
150 ml Sherryessig  
50 ml Rotweinessig  
50 ml Champagneressig  
40 ml junger Balsamico  
10 ml gereifter Balsamico  
1 TL Sojalecithin (Reformhaus)  
50 g Zuckersirup

200 ml Sonnenblumenöl  
125 ml Traubenkernöl  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Das Wasser mit Zucker, Bouillonpulver, Schalotten und **Knoblauch aufkochen**, dann zugedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Die Bouillonmischung leicht erwärmen, die **verschiedenen Essigsorten** daruntermischen.

Sojalecithin und den Zuckersirup dazugeben, **alles gut mixen** und durch ein Sieb giessen. Nun die beiden Ölsorten in dünnem Strahl einrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken.

Aus: Hitzberger/Benneckes Grosse Küche light, AT Verlag

Im Herbst bereichert Edi Hitzberger seine Kompositionen mit «Vogersalat», wie man den «Nüssler» in seiner Heimat Kärnten nennt. Gut machen sich auch Chicorino rosso, Spitzen von Brüsseler Endivien, Trauben, gebratene Birnenschnitze und Waldpilze. Soll eine leichte, aber dennoch komplette Mahlzeit gereicht werden, greift er zu geräucherten Forellenfilets, gebratenen Zander, Poullet- oder Kaninchenfilets. Auch ein Stück kräftiger Ziegenkäse kann das Salatbouquet auf dem Teller krönen.

**IM «EMMENHOF»** in Burgdorf wird je nach Saison eine Eigenkomposition aus Kopfsalat, Eichenlaub, Rucola, Feldsalat, Kresse und gelegentlich auch mit gebleichtem Löwenzahn gereicht. Küchenchef Werner Schürch verwendet für sein Hausdressing je einen halben Liter Traubenkernöl, Haselnussöl, kalt gepresstes Olivenöl und jungen Balsamico-Essig. «Für mich persönlich hat alter Balsamico eine zu süsse Note», sagt Schürch. Das Ganze wird nach Belieben mit gewöhnlichem Kochsalz und weissem, gemahlenem Pfeffer gewürzt und aufgemixt. «Nicht in den Kühlschrank stellen», rät Werner Schürch. Das Dressing lasse sich in Flaschen mehrere Tage an einem dunklen Ort lagern.

## ■ AUFGETISCHT

## Ein Schloss im Keller

## WEINRESIDENZ ZUM RÖSSLI, OLSBERG

Ruft Cellistin Sol Gabetta im Juni nach Olsberg zum Festival, ist das eine Chance für die lokale Gastronomie, sich einem Publikum zu zeigen, das vom Fricktal nur die Kirschen kennt. Dass es in Olsberg auch Wasserbüffel gibt, beweisen Andreas Putzi und Beatrice Arnosti, die von der Farnsburg zwei Hügel weitergezogen sind und nun die «Weinresidenz» führen. Der Name ist keine Übertreibung: Wer in den Keller hinuntersteigt, der findet sich in einem unterirdischen Schloss wieder: Hier gibts alles, was das Herz begehrt und die Leber verachtet. Wir sind beglückt von einem Clos Martha (Fr. 74.-) Matthias Gublers, gekeltert im Nachbardorf Maisprach. Im Menü (Fr. 58.-) stossen wir auf den von gar viel Grün begleiteten Wasserbüffel(-Mozzarella), gefolgt von fein gebratenen Angus-Rindsfiletspitzen mit leckeren Quarkspätzli. Zum Finale erfreut ein Olsberger Erdbeersorbet. Gegenüber gibts den Wasserbüffel als Carpaccio, für den stolzen Preis von 28 Franken allerdings in etwas gar kleiner Dosierung. Als Hauptspeise gibts mit einem Asado (34.-) einen Gruss aus Sol Gabettas Heimat. Spannend wäre zu sehen, wie es hier ist, wenn kein Festival für Trubel sorgt.

CHRISTIAN BERZINS



Beatrice Arnosti und Andreas Putzi in der Weinresidenz zum Rössli, Mitteldorf 12, Olsberg. Tel. 061 843 04 04, www.weinresidenz.ch. Geöffnet: täglich ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertage ab 11.30 Uhr. Di geschlossen.

**KÜCHE** Edel, bisweilen originell, oft lokale Produkte  
**SERVICE** Die Chefin wirbelt, die Gehilfen sind etwas träge  
**AMBIENTE** Schöner, terrassenartiger Garten  
**PREISE** Zur Festivalzeit eher städtisch als ländlich

## ■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Wie isst man das bereitgelegte Brötchen im Restaurant korrekterweise?

**DASS MAN DAS BRÖTCHEN** oder auch die Brotscheibe beim Essen in kleinere Stücke bricht und nicht schneidet und wie eine Butterschneide bestreicht, ist vielen klar. Doch wie funktioniert das mit der Butter korrekt? Wird die Butter oder der Aufstrich in einem Gemeinschaftstöpfchen serviert, dann nehmen Sie sich ein wenig auf Ihren Teller und bestreichen das Brot von da aus. Nicht wie zu Hause, wo man gleich vom Butterteller auf das Brot streicht. Werden kleine Plastikportionen abgegeben, nehmen Sie die ganze Butter heraus auf den Teller und legen dann die leere Butterverpackung umgekehrt auf Ihren Brotteller. So sieht das aufmerksame Personal, wenn Sie keine Butter mehr haben. Existiert kein Brotteller, warten Sie einfach, bis die Vorspeise mit Teller kommt.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)