

# LIFESTYLE



Bei der Ausstattung hat sich vieles getan, doch der VW Polo bleibt sich treu. > 50

## ENTKORKT

### DAS LÄNDLE LÄDT ZUM MAIBUMMEL

Am kommenden 1. Mai und am ersten Maiwochenende stehen wieder alle Türen der Deutschschweizer Weinkeller offen: 224 Winzer vom Thunersee bis zum Alpenrhein nehmen dieses Jahr an der viel beachteten Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein teil. Das sind volle zwölf mehr als letztes Jahr, was für die heterogene Weinbauregion Deutschschweiz ein Glanzresultat ist. Neben dem guten, aber raren, teilweise wegen Hagel-schlags fast fehlenden neuen Jahrgang 2013 gibt es auf vielen Betrieben auch gereifere Jahrgänge zu degustieren. Zudem werden manchenorts Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge, Kutschfahrten, Streichelzoos, musikalische Darbietungen und nicht zuletzt kulinarische Köstlichkeiten angeboten. Kurz, die ersten Mai-Tage entwickeln sich immer mehr zu einem riesigen Weinfest der Deutschschweiz (Infos auf [www.offenweinkeller.ch](http://www.offenweinkeller.ch)).

Mit drei Liechtensteiner Betrieben sind erstmals Winzer aus dem Ausland dabei. Probleme an der Grenze wird es deshalb nicht geben, weil das Fürstentum Liechtenstein seit 1923 zusammen mit der Schweiz eine Zollunion bildet. Die gleiche Währung und das gemeinsame Postregal machen eine Bestellung per Mail oder Post zum Kinderspiel, wie ich bei der Anforderung der Degustationsmuster selbst erlebt habe. Speziell gut gefällt mir der **Pinot Noir zur goldenen Boos 2012** von Weinbau Hoop: mittleres, jugendliches Rot; rot-schwarze Beeren und Steinfrüchte mit Röstnoten; vollmundig, saftige Säure,

kräftiges, gut integriertes Tannin; strenger, stilvoller Wein mit Potenzial. Empfehlenswert sind weiter der stoffige Blauburgunder Feuergold vom Weingut Castellum (16,5 Punkte, 21 Fr., [www.castellum.li](http://www.castellum.li)) und der strukturierte Pinot noir Aurum von Harry Zech Weinbau (17 Punkte, 26 Fr., [www.hz-weinbau.li](http://www.hz-weinbau.li)). Ein Maibummel durchs Ländle lohnt sich also! ANDREAS KELLER



### PINOT NOIR ZUR GOLDENEN BOOS 2012

**Produzent:** Weinbau Hoop, Eschen (FL)

**Herkunft:** Fürstentum Liechtenstein

**Appellation:** Eschen AOC

**Rebsorte:** Pinot noir

**Beste Trinkreife:** Jetzt bis Ende 2020

**Passende Gerichte:** Poularde, Rindsschmorbraten, Maibock

**Bewertung:** 17,5 Punkte

**Bezugsquelle:** Weinbau Hoop, Pfrundweg 16, FL-9492 Eschen, Tel. 00423 756 90 13, [www.weinbauhoop.li](http://www.weinbauhoop.li), Fr. 26.–

## So gelingt die Königin der kalten Saucen

Achtet man auf ein paar Details, ist es gar keine Hexerei, Mayonnaise zu kreieren

VON SILVIA SCHAUB

**E**leganz ist ähnlich wie Mayonnaise: Sie schmeckt, oder sie schmeckt nicht. Dieses Zitat stammt nicht, wie man vermuten könnte, von einem Spitzenkoch, sondern von Karl Lagerfeld. Der deutsche Modedesigner mit seiner filigranen Postur ist zwar nicht gerade bekannt als ausgesprochener Gourmet, aber er spricht damit wohl manchen aus dem Herzen.

Schliesslich werden in diesen Tagen gar viele in ein hart gekochtes Ei mit einem Mayo-Tupfer beissen. Meist aus der Tube, gibt es doch inzwischen für jeden Geschmack den gewünschten Gout – von der Yogonaise über die glutenfreie Variante bis zur Curry-Mayo. Rund ein Kilogramm verspeisen die Schweizerinnen und Schweizer jährlich von der üppigen Sauce. Die einen frönen dem Genuss ganz unverblümt, die anderen mit einem schalen Gefühl im Magen, nicht nur weil sie als Kalorienbombe gilt, sondern auch als kulinarischer Frevel. Vielleicht mit Recht, fand doch schon Robert Lembke, dass Köche ihre Irrtümer gern unter Mayonnaise verstecken.

**KEIN WUNDER** ist sie in der Spitzenküche für viele Köche tabu. Doch inzwischen fordert sogar Gastroteur und Kochbuchautor Wolfram Siebeck eine Rückkehr der guten, alten Mayonnaise, die seiner Ansicht nach lange zu Unrecht aus der gehobenen Küche verbannt war. Er prognostiziert ihr gar eine Renaissance und begründet sie damit, dass die bunten, zwanghaft kreierten Sau-

cen, mit denen das Mayo-Tabu umgangen wurde, nur noch langweile.

Bei René Schudel ist die kalte Sauce ein fester Bestandteil in der Küche – freilich nicht aus der Tube, sondern selbst gemacht. «Mayonnaise hat einen schönen Eigengeschmack und ist die ideale Basis für weitere Variationen», sagt der TV-Koch («Flavorites» auf Pro 7) und Küchenchef im Restaurant Benacus in Unterseen BE. Nicht nur zu Ostern und während der Spargelzeit ist für ihn die Mayonnaise unentbehrlich. «Sie gehört in jeden Haushalt.» Auch weil sie viel Potenzial bietet. Mit etwas Fantasie kann man die Sauce nämlich ganz neuzeitlich interpretieren, ihr einen asiatischen oder indischen Akzent geben, mit Kräutern spielen, sie mit Knoblauch oder Wasabi würzen oder sie mit Sauerrahm oder Joghurt verfeinern. Am besten mit einem geschmacksneutralen Öl, wie Sonnenblumen-, Traubenkern- oder Rapsöl. «Und sie ist vor allem superschnell gemacht», schwärmt Schudel.

Das war übrigens auch ein Grund für die Entstehung der Mayonnaise, um die sich viele Legenden ranken. Es spricht einiges dafür, dass sie von der Balearen-Insel Menorca stammt. Demnach soll Herzog Richelieu, ein Grossneffe des berühmten französischen Staatsmanes, der Menorca 1756 von den Briten er-

obert hatte, bei einem Bauern eingekauft sein und um eine Stärkung gebeten haben. Der arme Bauer hatte aber nichts im Hause ausser Olivenöl, Eier, Zitronen und Salz. Also soll er kurzerhand aus diesen Zutaten eine Sauce gemixt und sie dem adeligen Gast aus Frankreich mit etwas Brot serviert haben. Ob der gewiefte Spanier die «Salsa Mahónesa» wirklich spontan erfunden oder nur auf ein Rezept zurückgegriffen hatte, ist nicht überliefert. Jedenfalls war Richelieu so begeistert, dass er das Rezept mit nach Frankreich nahm und von seinen Köchen zur «Mahonnaise» verfeinern liess. Und da man im Französisch das h nicht ausspricht, wurde es ganz pragmatisch durch ein ersetzt – und also zur Mayonnaise.

**DIE GRUNDZUTATEN EIGELB UND ÖL** der Mayonnaise werden auch heute noch verwendet; zwei Elemente, die sich nicht ganz einfach in eine Emulsion verarbeiten lassen, wenn sie nicht Zimmertemperatur haben. Doch man muss zum Rühren nicht zwingend zum Mixer greifen. Auch mit einem grossen Löffel lässt sich eine wunderbare Mayonnaise zaubern, wie René Schudel versichert: «Wenn man das Öl langsam dazuträufelt und regelmässig und intensiv weiterrührt, klappt es auch von Hand.»

### MAYONNAISE VON RENÉ SCHUDEL

2 Eigelb  
2 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Zitronensaft  
4–5 EL Rapsöl  
2 TL Ketchup  
1 Knoblauchzehe

1. Die Eigelbe in eine Schüssel schlagen. Senf dazugeben. Salz und Pfeffer sowie ein paar Spritzer Zitronensaft. Mit dem Löffel alles gut verrühren.
2. Langsam das Rapsöl dazuträufeln und immer weiter rühren, regelmässig und fleissig. So bindet die Mayonnaise – dazu braucht es nicht einmal einen Schwingbesen.
3. Zum Schluss etwas Ketchup und fein gehackten Knoblauch dazugeben.



INSERT

**AUKTION**  
Samstag 26. April 2014 • 13.30  
Klassische Automobile & Motorräder  
Vorbereitung ab sofort täglich!!



Einige von rund 100 Gelegenheiten:  
Jaguar XK 140 SE OTS - Pontiac Star Chief '58  
BMW M1 - Fiat 1500 6C Barchetta für Mille Miglia 2014  
Alpine A110 - Bentley Continental Cabrio - Delage DR 70  
Ferrari 400i - Ford Mustang Cabrio '68 - HD Duo Glide '58  
Jaguar E S1 Roadster - Lancia Flaminia PF - Maserati Indy  
MB 300 SEL 6.3 - Morgan Plus 8 - Plymouth Barracuda  
'64 - Porsche 356 B 1600 - RR Silver Shadow Studebaker  
Avanti - Triumph TR 3A - Yamaha V-Max - u.A.m.  
**Katalog inkl. Eintritt zu CHF 30.00 bei:**  
Oldtimer Galerie Int. GmbH - Auktion  
Gürbestrasse 1 - CH-3125 Toffen  
+41 (0)31 8196161 - [www.oldtimergalerie.ch](http://www.oldtimergalerie.ch)