

LIFESTYLE



Stoff-Designer Martin Leuthold zeigt sein 360-jähriges Haus. > 53

Kargheit ist der neue Luxus

Der Trend zur Naturküche lockt Food Scouts aus aller Welt nach Island

Im Schatten des Booms um die «New Nordic Cuisine» entwickeln die isländischen Köche ihre eigene Identität.

VON SILVIA SCHAUB

Nein, Hákarl muss man definitiv nicht gekostet haben – auch wenn der fermentierte Grönlandhai als Spezialität Islands in vielen Reiseführern auftaucht. Er stinkt einfach nur bestialisch. Auch Gammelrochen, Walspeck oder Widderhoden sind nicht wirklich etwas für unsere Gaumen.

Zum Glück hat das gastronomische Erbe Islands noch ein paar andere Spezialitäten auf Lager, die ihre Küche interessant machen und Food Scouts aus aller Welt anlocken. Was noch bis vor kurzem als Kochfolklore abgetan wurde, hat mit dem Boom der Naturküche unerwartete Aktualität erhalten. So ist im Sog der «New Nordic Cuisine» die Vulkaninsel plötzlich ein Hotspot auch auf der Gourmet-Weltkarte, der sich aus der Schweiz bequem in weniger als vier Stunden erreichen lässt (Direktflüge von Easyjet ab Basel, von Icelandair ab Zürich).

Dass nun das «Noma» in Kopenhagen nach 2010, 2011 und 2012 soeben wieder zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, wirkt sich auch auf die isländische Küche auf. Die Restaurantszene in Reykjavik ist so lebendig und pulsierend wie die Geyshire des Landes. Kein Wunder, die Insel ist mit Skyr und Lammfleisch, mit Moosen und Flechten eine Säule der neuen nordischen Küche.

ANDERS ALS IN DEN anderen skandinavischen Ländern hat die Besinnung auf die eigenen Produkte hier allerdings einen triftigen Grund: den Bankencrash 2008. Damals verlor die isländische Krone markant an Wert, gleichzeitig verteuerten sich die Importkosten, sodass Importe von Produkten aus dem Ausland für viele Restaurants unbezahlbar wurden. Die «neue isländische Küche» war geboren.

«Alles, was hier wächst, ist bedingt durch die kurze Sommerzeit sehr konzentriert und deshalb äusserst aromatisch», sieht Völundur Snær Völundarson als Schlüssel für die isländische Küche. Der TV-Koch und Kochbuchautor («Delicious Iceland») ergänzt: «Wir ha-



Küchenchef Ari Þór Gunnarsson vom Restaurant Fiskfélagið (Fish Company) in Reykjavik und ein Starter aus dem Menü «Around Iceland». HO

ben gelernt, zu maximieren, was wir hier haben.» Und das ist nicht wenig: Feinstes Lamm, Rentier, isländisches Rind, wilde Kräuter, Pilze und Beeren gibt es neben Meeresfrüchten und Fisch in Hülle und Fülle.

DIE IDEALE ART, sich auf Islands Küche einzulassen, bietet Ari Þór Gunnarsson vom Restaurant Fiskfélagið (Fish Company) mit dem Menü «Around Iceland». Überraschend, wie die Dorschbäckchen mit gebratenen Jakobsmuscheln, dem Blumenkohl-Püree sowie der geräucherten Skyr (verdickte Milch) harmonieren. Das perfekt gebratene Islandlamm wird von Küchenchef Ari Þór Gunnarsson mit einem Artischocken-Püree und einem Zwiebelschaum inszeniert. Zum Dessert kombiniert er ein leichtes Skyr-Mousse zu einer dezenten Lakritze-Sauce. «Die isländische Küche ist sehr vielfältig. Ich mag es, mit alten Gerichten zu experimentieren und sie in neue zu verwandeln», sagt er. «Trotzdem sollen die Produkte aber für sich selbst sprechen.» Die neue Popularität der isländischen Küche führt er darauf zurück, dass die hiesigen Köche mit den Produkten aufgewachsen seien, damit umzugehen wüssten und von ihrer Kultur geprägt seien.

Auch im Ísafold Bistro im Hotel Þingholt ist man sich der Traditionen bewusst. Küchenchef Úlfur Uggason verwöhnt seine Gäste zum Beispiel mit einem würzigen Lamm-Carpaccio oder schlicht zubereiteten Langusten, um deren Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen.

«Wir halten den Weg von der Natur bis zum Teller so kurz wie möglich», betont Fannar Vernhardsson vom Restaurant Vox im Hilton Reykjavik Nordica. In der kühlen Atmosphäre des Vox zeigt er, was die New Nordic Cuisine zu bieten hat und serviert rauchig schmeckende Brüstchen vom Papageientaucher mit roten Rüben oder Plattfisch mit Schäumchen von isländischen Tomaten.

INZWISCHEN IST AUCH das Ausland auf die isländischen Köche aufmerksam geworden. Als Zukunftshoffnung gehandelt werden Gunnar Karl Gíslason vom Restaurant Dill sowie Sigurdur Helgason vom Restaurant Grillid Radissonblu Hotel, der sich für das Finale des Bocuse d'Or in Lyon qualifiziert hat. Die Köche bringen ins Bewusstsein, dass in Islands Kochtradition frisches Gemüse, einheimische Pilze und Fleisch das Edelste sind – und nicht unbedingt Wal- und Haifisch.

NATURKÜCHE BEI «CHEF ALPS» IN ZÜRICH

Heute Sonntag und morgen Montag trifft sich die **internationale und Schweizer Kochelite in Zürich am «Chef Alps»**. Diesmal steht die Naturküche im Mittelpunkt. Profis und Nachwuchstalente aus der Gastronomie sowie ambitionierte Gourmethobbyköche können sich von **Avantgarde-Naturköchen wie Esben Holmboe Bang aus Norwegen** bei der Zubereitung von «Langustinen von Frøya in Fichtenbutter» oder von **Poul Andrias Ziska von den Färöer Inseln** bei der Zubereitung des Lammgerichts nach der traditionellen Methode «Ræst» inspirieren lassen. www.chef-alps.com.

ENTKORKT

ROT-ROT-ROT

Österreich war hier. Still und leise, fast heimlich. Denn anders als bisher liess die Österreich Wein Marketing (ÖWM) ihre grossen Weine nicht vor grossem Publikum im Kongresshaus Zürich auftreten, sondern organisierte eine kleine, fast schon intime Darbietung vor Fachpublikum im Zürcher Zunfthaus zur Waag. Und die Österreicher zeigten einmal mehr, dass sie nicht nur etwas von Sinfonik, sondern auch sehr viel von Kammermusik verstehen. Feine Töne waren angesagt an diesem Weinkonzert, das für einmal nicht im Zeichen der Landesfarben Rot-Weiss-Rot stand, sondern ganz den erfolgreichen Rotweinen des Landes gewidmet war. Verkostet werden konnten Österreichs grosse autochthone Rotweinsorten St. Laurent und Blaufränkisch sowie die 1922 daraus gekreuzte Neuzüchtung Zweigelt. Aber auch Pinot Noir und Cuvées aus mehreren Rebsorten standen zur Degustation bereit. Von den Jahrgängen her lag das Schwergewicht auf dem hervorragenden 2011er, aber auch der nicht weniger gute Rotweinjahrgang 2012 war vertreten.

Am besten gefiel mir persönlich der Blaufränkisch, Österreichs Rotweinpadesorte, und hier wiederum der Powerwein **Igler Reserve 2011** vom Weingut Josef Igler im mittelburgenländischen Deutschkreuz: sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten, Zartbitterschokolade, Lakritze; vollmundig, saftige Säure, gut integriertes Tannin, lang; kräftiger, komplexer Wein. Angetan war ich aber auch vom eleganten St. Laurent 2011 vom Weingut Johanneshof Reinisch (17 Punkte, Fr. 16.50, www.nauerweine.ch) und vom schmeichlerischen Zweigelt Ried Hallebühl 2011 vom Weingut Umathum (17 Punkte, Fr. 57.80, www.riegger.ch). Übrigens: Nach der diesjährigen Spielpause plant die ÖWM für 2015 ganz Grosses. Da soll die Party abgehen für alle Schweizer Freunde von österreichischen Weinen. Mehr sei hier nicht verraten.

ANDREAS KELLER



IGLER RESERVE 2011

Produzent: Weingut Josef Igler, Deutschkreuz (A)
Herkunft: Mittelburgenland
Rebsorte: Blaufränkisch
Beste Trinkreife: jetzt bis mindestens Ende 2021
Passende Gerichte: Schmorbraten, Ochsenchwanzragout, Sommerbock
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Vinissimo, Eggelerstrasse 8, 8492 Wila, Tel. 079 299 71 76, www.vinissimo-wein.ch, Fr. 20.–

AUFGETISCHT

Bergweide und Gartengrüsse

RESTAURANT GUARDA VAL, LENZERHEIDE-SPORZ

Der Name verspricht Hüttenzauber auf höchstem Niveau. Das galt vor 20 Jahren, als wir schon einmal vom Maiensäss-Restaurant begeistert waren. Nun steht der begabte Thomas Walz hinter dem Herd, der eine Klientel zu verwöhnen hat, die am nächsten Abend in Ricos Kunststube in Küsnacht oder bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein diniert. Umso gespannter sind wir, was Walz diesen Meisterköchen entgegenhält. Viel verspricht schon der Name des Entrees, «Frühlingsgefühle» (Fr. 36.–), das er nach einem Steinpilz-Shot mit Thymian und einem Ziegenkäse-Pannacotta als Amuse-Bouche auf den Teller zaubert. Gekonnt weiss er mit Texturen und Aromen von Wachtelei, Gurke, Erbsen und schwarzem Knoblauch zu spielen, ohne sich in einer gekünstelten Küche zu verlieren. Ein Feuerwerk für Auge und Gaumen. Ebenso der Hauptgang «Bergweide» (Fr. 57.–), ein perfekt gegartes Kalbsfilet mit Kohlrabi, Artischocke, Kefen und Peperoni. Überraschend das Dessert «Gartengrüsse» (Fr. 26.–), eine gelungene Kombination von Karotte, Orange, Kokos und Vanille. Wer indes mit grossem Hunger hier einkehrt, muss noch ein paar Gänge mehr bestellen.

SILVIA SCHAUB



Küchenchef Thomas Walz vom Restaurant Guarda Val, Voa Sporz 85, 7078 Lenzerheide-Sporz. Tel. 081 385 85 85, www.guardaval.ch. Geöffnet: täglich von 12–14 Uhr und 18.30–21.45 Uhr.

KÜCHE Kreative Küche mit regionaler Inspiration
SERVICE Jung, manchmal etwas unsicher, aber aufmerksam
AMBIENTE Gemütliche, stilvolle Maiensäss-Atmosphäre
PREISE Vorspeisen ab Fr. 17.–, Menüs (4 Gänge) ab Fr. 125.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagofaktor» und «So stimmts»

Kann ich von meinen Freunden verlangen, dass sie sich im Auto mit mir unterhalten, statt sich einfach auszuruhen, während ich fahre?

KLAR KÖNNEN SIE DAS. Die Zeit vergeht für uns deutlich schneller, wenn wir uns unterhalten oder wir einer Unterhaltung im Auto folgen können. Und zwar nicht einfach monoton aus dem Radio. So wäre dann auch für Sie als Fahrer die Hin- oder Rückfahrt wesentlich angenehmer, wenn Sie einen Beifahrer haben, der mit Ihnen spricht oder Ihnen auch einmal ein Getränk reichen kann auf einer längeren Reise. Gerade in der Nacht ist es wichtig, jemanden neben sich zu haben, der dafür sorgt, dass Sie wach bleiben. Denn schliesslich ist es bei Dunkelheit noch anstrengender und ermüdender zu fahren. Bestimmen Sie doch jeweils vor der Abfahrt, wer neben Ihnen sitzen und Sie etwas unterhalten soll.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@schweizamsonntag.ch