



**Vielfalt der Wurzelgemüse: Vom Kütziger Rüebli bis zur Pastinake.** SYLVAN MÜLLER, AT-VERLAG

## ENTKORKT

### OH, LÄ, LÄ!

«Wir haben ein neues tolles Produkt lanciert», mailte uns Toni Ottiger vom Weingut Rosenau in Kastanienbaum am Vierwaldstättersee, «einen knackigen Schaumwein, und werden uns damit in Luzern bemerkbar machen. Kinowerbung, Printmedien, Flyers für die Bars etc., etc.». Und dann verwies er auf die eigens kreierte Webseite des «Nöien» aus der Zentralschweiz, der als «Lebenskünstler und Frauenschwarm» mit französischem Akzent spricht – wohl, um etwas Pariser Charme zu versprühen: «Willst du mich betören?», kokettiert «lò pöti mussö» auf einem Flyer in einer Bar, oder fragt das eher die Dame, die er anzumachen versucht? Neugierig geworden ob so viel Werbeaufwand, wollten wir es wissen und bestellten bei Toni Musterflaschen. Wir waren gespannt darauf, ob auch wir sagen würden: «Isch begomme nischet genug von dir.» Um die Antwort vorwegzunehmen: Wir hatten rasch genug vom parfümierten süssen Sprudelwein aus Riesling-Silvaner und Sauvignon Blanc (15 Punkte, Fr. 19.–). Mag sein, dass er, mit einigen Tropfen Rosensirup versetzt und mit einem Rosenblatt dekoriert, zur Verführung einer jungen Luzernerin taugt. Unser Ding ist das nicht (mehr).

Da halten wir uns lieber an den (Grand) **Vin Mousseux Rosenau Brut 2013**, der zwar nicht wirklich gross ist, aber zeigt, dass Toni Ottiger auch anders kann: Mittleres, leicht kupfriges Gelb, feine lebhaftige Perlage; Aromen von roten Beeren, Steinfrüchten, Mandelgebäck; mittlerer Körper, gute Säure, frische Kohlensäure, spürbare Dosage; ein eleganter, trinkiger Wein zum festlichen Apéro.

Und das Fazit? Wir wissen nicht, ob es der «Nöie» oder Toni selbst ist, der auf dem Flyer in der Bar trotzig meint: «Isch beröie nischts». Ein kleiner Sündenfall ist es jedenfalls, dass ein so grosser und so verdienstvoller Winzer seinen guten Namen für ein blosses Marketingprodukt hergibt, das weder ihm noch dem Schweizer Wein nachhaltig nützt.

ANDREAS KELLER



### VIN MOUSSEUX ROSENAU BRUT 2013

**Produzent:** Weinbau Ottiger, Kastanienbaum  
**Herkunft:** Luzern  
**Appellation:** Luzern AOC  
**Rebsorte:** Pinot noir  
**Beste Trinkereife:** jetzt  
**Passende Gerichte:** Apérogebäck  
**Bewertung:** 16,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Weinbau Ottiger, Breitenstrasse 6, 6047 Kastanienbaum, Tel. 041 340 42 88, www.weinbauottiger.ch, Fr. 30.–

# Alpine Geheimnisse

Bärlauchknospen, Buttenmost und Kräutersulz: Die zahlreichen Delikatessen der Terroirkost

Dominik Flammer und Sylvan Müller komplettieren ihre Trilogie zum kulinarischen Erbe der Alpen mit einer «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen».

VON STEPHAN THOMAS

**W**ussten Sie, dass die berühmte Kräutersulz beim Appenzeler Käse im 19. Jahrhundert aus purer Not erfunden wurde, um die damals qualitativ noch sehr heterogenen Produkte geniessbarer zu machen? Dass man Kapern durch eingelegte Bärlauchknospen ersetzen kann? Und dass angebratene Stierhoden auf dem Teller landen, wenn man im Bistro auf die Idee kommt, spanische Nierchen zu bestellen? Nachzulesen ist all dies und manch weniger Spektakuläres in der «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen». Mit diesem Band komplettieren Dominik Flammer und Sylvan Müller ihre Buchtrilogie zum kulinarischen Erbe der Alpen. Vorangegangen waren das gleichnamige Standardwerk und ein darauf bezogenes Kochbuch.

Auf den ersten Blick haben wir mit der Enzyklopädie ein Nachschlagewerk vor uns, alphabetisch aufgebaut und im Format deutlich kompakter als die Vorgängerbände – im Prinzip die Art Buch, die man durchblättert und dann ins Regal stellt, wo man es dann bei Bedarf gezielt konsultiert. In diesem Fall kann man den Band aber gut auch von A bis Z durchlesen; auf diese Weise kann man seine Kenntnisse der Materie vervollständigen und bereits Gewusstes repetieren.

Flammer schreibt in einem flüssigen, mehr journalistischen als lexikalischen Stil, der die Lektüre erleichtert. Hin und wieder ist Raum für persönlich Gefärbtes wie ein Bekenntnis zur Bratwurst aus Flammers Heimatstadt St. Gallen. Ein Anliegen ist ihm, der vor wenigen Jahren ein Standardwerk über den Schweizer Käse publiziert hat, dass dieser, wenn immer möglich, aus Rohmilch hergestellt wird.

**ZWISCHENDURCH** kann Flammer auch ein wenig maliziös sein, wenn er sich über die Geheimniskrämerei mokiert, die oft um die Zusammensetzung der Kräutermischungen bei Likören gemacht wird. Oder wenn er konstatiert, dass das Ausgangsprodukt für Bündner-

fleisch heute meist aus Brasilien oder Argentinien stammt, wie auch die Nüsse für die Bündner Nusstorte grösstenteils in den USA wachsen.

Aufgelistet sind in der Enzyklopädie mehrheitlich «Rohprodukte»: Getreide, Wildpflanzen, Tiere. Zubereitungen wie Käse, Würste oder Backwaren sind in der Minderzahl. Darin unterscheidet sich das Buch vom «Kulinarischen Erbe der Schweiz», das im Übrigen ähnliche Ziele verfolgt, sowie von der Slow-Food-Bewegung. Nützlich ist die Auflistung von möglichen Bezugsquellen am Ende des Buchs – auch wenn man natürlich nicht extra für Reis in die Poebene oder für Speck ins Südtirol fahren wird.

Es ist einige Tinte geflossen im Zusammenhang mit dem Trend zur Terroirküche und der Pflege des kulinarischen Erbes. Als Heimattümelei wurde sie gebrandmarkt, von Sehnsucht nach dem verlorenen Paradies war die Rede, das man sich auf dem Teller zurückzuerobern hoffe. Indem man Schrebergarten und Waldboden glorifiziert, verkenne man die Verdienste der industriellen Nahrungsmittelproduktion, die geholfen habe, den Hunger zu besiegen. Flammer macht indessen keinen Hehl daraus, dass viele der hier vorgestellten Produkte frü-

her im Kontext einer Mangelwirtschaft konsumiert worden sind. Deswegen ist er auch weit davon entfernt, vergangene Zeiten zu verklären. Allerdings kämpft er gegen geschmackliche Standardisierung und Nivellierung, gegen Gewinnmaximierung in der Lebensmittelproduktion, die zu Auswüchsen wie synthetischem Analogkäse führt.

**AUCH FÜHRT EIN BUCH** wie dieses einmal mehr vor Augen, wie verfehlt der Vorwurf ist, Terroirkost sei grobschlüchtig und eines Gourmets nicht würdig. Im Gegenteil: wer sich durch die hier vorgestellten Produkte degustiert, absolviert ein sensorisches Trainingsprogramm und differenziert seinen Gaumen, was ihn auch für die Würdigung der Spitzenküche fit macht. Natürlich geht es Flammer nicht zuletzt um die Anbindung an die Natur, denn Waldmeister und Vogelbeere wachsen nicht im Supermarkt. Und um den Respekt vor dem kulinarischen Kunsthandwerk – Buttenmost und Schlipferkäse liegen ebenso wenig in den Regalen der Grossverleiher.

Dominik Flammer und Sylvan Müller, Enzyklopädie der alpinen Delikatessen, AT-Verlag, 360 S., Fr. 38.90.

## AUFGETISCHT

### Der Dom von Zürich

Ein neuer Edelitaliener mitten in Zürich? Wäre «Domm» im Seefeld das, die ganze Stadt würde davon sprechen. Doch der Stampfenbachplatz, obwohl nur drei Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, ist trotz «Didis Frieden» und dem legendären «Casa Ferlin» kein Ausgehbezirk. «Edelitaliener» ist wohl auch die falsche Bezeichnung, ist doch das, was Paolo Rigon aus Vicenza auf-tischt, erfreulich handfest traditionell, bisweilen simpel für die stolzen Preise. Der warme Tintenfisch aus Ligurien (Fr. 26.–) ist mit Kartoffeln, Sellerie und leckeren Taggiasche-Oliven angereichert. Wer danach noch ein Ossobucco (Fr. 48.–), die Mailänder Kalbshaxe, mit geschmacklich blassem Safranrisotto isst, braucht kein Dessert mehr. Der Grad-

messer «Pasta» ist erfreulich: Die Bigoli mit Entenragout sind perfekt – nur schade, kommt der gereichte Parmesan direkt aus dem kalten Kühlschrank (als Hauptgang Fr. 30.–, als Vorspeise Fr. 18.–). Der billigste Fleisch- bzw. Fisch-Hauptgang (Fr. 40.–) ist Coniglio: Kaninchen mit schwarzen Oliven und Polenta: sehr lecker. Erstaunlich: Es gibt teure Spitzenweine, aber das Gros liegt eher unter 50 Franken: «Wir wollen grosse Weine von kleineren Produzenten zu einem äusserst vorteilhaften Preis anbieten», sagt Inhaber Filippo Prada. Probiert haben wir die offenen Weine – und sind mit einem Morellino di Scansano (1 dl/Fr. 6.–) glücklich geworden. Interessant: Auch Trentiner Weizenbier wird aufgetischt. CHRISTIAN BERZINS



**Küchenchef Paolo Rigon (l.) und Inhaber Filippo Prada im Restaurant DOMM, Stampfenbachstrasse 40, Zürich. Tel. 043 443 90 00, www.domm.ch. Geöffnet: Mo 11.30–14.30 Uhr, Di–Fr 11.30–14.30 und 18–23 Uhr, Sa 18–23 Uhr.**

**KÜCHE** Traditionell, handfest  
**SERVICE** Wach und diskret  
**AMBIENTE** Auffälliger Raum, schöne Fensterfront  
**PREISE** Eher teuer

## AUFGEFALLEN

Ein **guter Tropfen Wein** ist für Genieser eine Art edles Schmuckstück. Der von **Designer Giulio Iacchetti für Alessi** entworfene Tropferring erinnert nicht ohne Ironie an die Form eines Rings. Der schicke Solitär mit dem Diamanten sorgt dazu noch für ein **sauberes Einschenken**. Der schwarze Filzbezug im Innern des Rings fängt die Weintropfen auf, die vom Flaschenhals rinnen.

Tropferring Noé, von Alessi, 6 cm, Fr. 25.–.

