

# Eine Prise Alpen

Das «Sel à l'ancienne» aus den Schweizer Bergen macht dem «Fleur de Sel» Konkurrenz

VON ALEXANDRA FITZ

**A**llein der Name klingt wie eine tiefe Sehnsucht nach schönen Ferien auf einem warmen Fleckchen Erde. Und wie schön es daher kommt! Etwa in einem türkis Tiegelchen mit Korkdeckel und Mini-Porzellan-Löffelchen: «Fleur de Sel». Ob die «Salzblume» aus der französischen Camargue oder von den Inseln Ibiza und Mallorca eingeflogen, sie verleiht dem Abend bei Freunden eine weltmännische, ja weltköchische Note.

**SEIT EIN PAAR JAHREN** gehört «Fleur de Sel» in gute Restaurants – und auch in den Gewürzschrank eines jeden Hobbykochs. Denn wer einmal die flockigen Kristalle gereicht bekommen und sie mit den Fingern genüsslich über dem Gericht verrieben hat, der schüttelt bei herkömmlichen Salzstreuern, die trotz der Reiskörner stets verklebt sind, nur den Kopf. Und denkt an die Meeresküsten, wo das Salz gewonnen wird.

Warum nicht an Schweizer Berge denken? Denn auch hier gibt es grobkörniges Spitzensalz, à la «Fleur de Sel» – dessen weiche feuchte Kristalle genauso schön zwischen den Fingerkuppen zerrieseln, dessen Verpackungsdesign sich genauso auf jedem Tisch sehen lassen kann und das im milden Geschmack allemal mithält. Statt Meersalz wird es Salz der Alpen genannt: «Sel des Alpes». Wobei es eigentlich auch aus einem Meer stammt. Das ist allerdings schon längst verschwunden. In der Saline in Bex im Waadtländer Chablais löst man das «Sel des Alpes» aus Gestein, das in der Triaszeit vor 200 bis 240 Millionen Jahren von einem Meer bedeckt war.

**DAS SALZ AUS DER SCHWEIZ**, das es mit jedem «Fleur de Sel» aufnehmen kann, wird seit 1554 abgebaut – es heisst nicht umsonst «Sel à l'ancienne», Salz nach alter Tradition. Die Waadtländer sammeln die zerbrechlichen Salzkristalle in der Mine von Hand, dann lassen sie die natürliche Sole im Becken über Holzfeuer langsam verdunsten und die feuchten Kristalle auf Lärchenholz trocknen. Auch wenn das Salz «à l'ancienne» heisst, so trifft es doch die neue Food-Mode, die auf regionale Produkte setzt, die keinen langen Flug hinter sich haben.

So ist auch der Food-Experte Dominik Flammer Fan vom heimischen Edelsalz und räumt mit dem Mythos «Fleur de Sel» schonungslos auf. «Meersalz galt früher als dreckig und minderwertig. Erst mit der guten Vermarktung wurde es vom Abfall- zum Luxusprodukt.» Er versteht auch nicht, warum die Leute das rosa Himalaja-Salz wollen, wenn man doch ein tolles heimisches Salz habe. Er geht noch weiter: «Kein Koch kann den Unterschied erkennen zwischen «Fleur de Sel» und «Sel à l'ancienne.» Sehnsüchte können eben auch ganz in der Nähe gestillt werden.



Ebenso köstlich wie «Fleur de Sel»: Das «Sel des Alpes» aus Bex im stilvollen Töpfchen mit dem Holzdeckel. THINKSTOCK, HO

## ENTKORKT

### NOSTALGISCHER WEIN

Die nach wie vor zahlreichen hartnäckigen Chasselas-Verächter mögen mir verzeihen, dass ich noch für eine Runde im Waadtland verweile. Aber nach meinem Loblied auf einen der nobelsten Grands Crus des Waadtlands möchte ich unbedingt auch noch einem unpräzisen, aber köstlichen Waadtländer Weissen ein Kränzchen winden, den ich am Rande der hier schon letztes Mal erwähnten Pressereise der Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux kennen gelernt habe: dem «Bolle 1865».

Der Wein stammt natürlich nicht aus dem Jahr 1865, das wäre selbst für einen Chasselas ziemlich alt. Sein Name erinnert vielmehr an das Gründungsjahr des Weinhauses Bolle & Cie SA, das von dem einer Absinth-Brennerfamilie entstammenden Alphonse Bolle vor exakt 150 Jahren mitten im pittoresken Städtchen Morges gegründet, unter dessen Söhnen Louis und Ernest sowie dessen Enkel Jean-Jacques vom blossen Weinhandels- zum Weinproduktionsbetrieb ausgebaut und 1995 an das mächtige Schenk-Weinimperium mit Sitz in Rolle verkauft wurde.

Zum 150-Jahre-Jubiläum brachte das traditionsreiche Weinhaus mit dem neckischen Einhorn im Wappen einen Wein wie anno dazumal auf den Markt. Seine Etikette mag Wein-Snobs abschrecken, denn sie lehnt sich grafisch an eine alte Illustration an und ist weit entfernt von jeglichem Bluff: Denn da ist weder von «Château» die Rede noch von «Domaine» oder «Clos». Auch die Bezeichnung «Grand Cru» oder gar «Premier Grand Cru» sucht man vergebens. Nur der ziemlich nichtssagende Begriff «1er Choix» ist auszumachen, welcher der Ursprungsbezeichnung «La Côte» doch noch etwas Glanz zu verleihen versucht. Der bis zur Abfüllung im grossen Holzfass auf der Hefe ausgebaute «Bolle 1865» ist überhaupt kein Wein für Etiketten-trinker. Umso mehr schätzen alle Liebhaber eines ungekünstelten Waadtländer Chasselas den nostalgischen Wein, der so gut zur rustikalen Küche dieser Gegend passt.



ANDREAS KELLER

### LA CÔTE 1ER CHOIX 2014 («BOLLE 1865»)

**Produzent:** Bolle & Cie SA, Morges  
**Herkunft:** Waadt  
**Appellation:** La Côte AOC  
**Rebsorte:** Chasselas  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2018  
**Passende Gerichte:** Filets de perche, Malakoff, Papet vaudois  
**Bewertung:** 16,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Bolle & Cie SA, Rue Louis-de-Savoie 75, 1110 Morges, Tel. 021 801 27 74, www.bolle.ch, Fr. 12.50

## AUFGETISCHT

### Genuss hinter den Gleisen

Man muss es sich ein bisschen verdienen, wenn man im Restaurant Gustav in Zürich essen will. Ein paar Mal sind wir am Lokal am Ende der Europaallee hinter dem Bahnhof vorbeigegangen, bis wir den Eingang gefunden hatten. Natürlich würde Geschäftsführer Toni Albino sein Restaurant gerne prominenter anschreiben, «aber die Auflagen der SBB verhindern dies leider». Uns soll es recht sein, denn so bekommen wir auch spontan einen freien Tisch im zwar etwas unterkühlten, aber gediegenen Ambiente mit bequemen Ledersesseln und stilisierten Kronleuchtern. Vor allem aber: Das Personal nimmt sich hier Zeit für die Gäste, was man in Zürich nicht überall erlebt. Mit Lars Schwalenberg steht zudem ein Mann in der

Küche, der mit einer raffinierten, modern-mediterranen Küche überzeugt und vom Gastroführer «Gault Millau» gleich auf Anhieb mit 14 Punkten bewertet wird. Das Duett vom Quinoasalat mit Avocadotatar und gebratenem Kaninchenfilet (22.50 Fr.) ist nicht nur grosszügig und ein Genuss, es ist dazu eine Augenweide, auch wenn das Fleisch etwas trocken war. Die Dreierlei Ravioli mit Spinat-, Limetten- und Kalbfleischfüllung (35 Fr.), hauchdünn, zart und höchst aromatisch, überzeugten vollends. Das Gegenüber schwärmt vom köstlichen Saibling mit Kohlrabi (52 Fr.). Einen überaus leichten Abschluss bildete das Zitronensoufflé (12 Fr.), eine Art Tiramisù, das uns das Restaurant in bleibende Erinnerung bringt. SILVIA SCHAUB



**Küchenchef Lars Schwalenberg und Geschäftsführer Toni Albino vom Restaurant Gustav, Gustav-Gull-Platz 5, 8004 Zürich. Tel. 044 250 65 00, www.gustav-zuerich.ch. Geöffnet: So-Do 11.30-14.30 Uhr und 18-24 Uhr, Fr/Sa 11.30-14.30 Uhr und 18-02 Uhr.**

**KÜCHE** Moderne, mediterrane Küche  
**SERVICE** Sehr professionell und wohlthuend gastfreundlich  
**AMBIENTE** Unterkühltes Design in Braun- und Beigetönen  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 12.-, Hauptgänge ab Fr. 35.-

## AUFGEFALLEN

Hagebutten, Vogelbeeren oder Haselnüsse – sie alle findet man derzeit zuhause in der Natur. Was sich alles daraus kochen lässt, zeigt nun **Globi zwischen zwei Buchdeckeln**. Nicht nur das: Er weiss auch, wie man richtig sucht, was man pflücken und ernten darf. Das neue **«Wald- und Wiesenkochbuch»** widmet sich ganz den Wildpflanzen. Die **Rezepte werden Schritt für Schritt in Bild und Text** erklärt. Das freut sicher die Kinder und vielleicht auch die Eltern.

Martin Weiss, Globis Wald und Wiesenkochbuch, 167 S., Fr. 33.90

