



KOCH-SCHULE

Heute: Chemisieren Das Essen verkleiden

Chemisieren hat nichts mit einem Chemielabor zu tun. Es geht dabei hauptsächlich um Dekoration – schöne Verzierungen von Vorspeisen oder Desserts. Dazu kleidet man zuerst eine Form aus und verpasst so einer Speise einen Überzug, mit Gelee oder anderen Füllungen. Das kann auch Brät sein oder eine Fischfarce. Manchmal streiche ich eine Terrinenform mit einer grünen Farce aus – etwa Hecht. Die grüne Farbe erreiche ich mit ein bisschen Spinat. Dann fülle ich eine Lachsmasse hinein – ein schönes Spiel mit Farben. Auch Erdbeertorten überzieht man oft mit einer dünnen Schicht von Gelee, so bleibt sie länger frisch. Früher machte man das öfter: Durch das Chemi-



Jörg Slaschek (42),
Restaurant Attisholz,
Riedholz.

sieren stellte man auch einen Widerstand und einen Schutz her. So trocknete die Erdbeertorte weniger schnell aus. Klar, man kann auch dem Geschmack zu Liebe chemisieren. Etwa mit einer Honigsauce mit Kräutern, in die man ein Stück Fleisch legt, dessen Geschmack dann nicht mehr so stark ist.

Ein Klassiker beim Chemisieren? Da kommt mir jetzt nichts in den Sinn. Vielleicht der «Jambon Persil», den die Franzosen machen: Schinken in einem Petersilienmantel.

Im Restaurant chemisieren wir eigentlich nur noch zu Dekozwecken und eigentlich nur bei Patisserie.



Haltbar: Erdbeertorte.

Im Moment haben wir ein Himbeermousse auf der Karte, das eine schöne, dunkle Schicht hat. Wir giessen dafür das Mousse in einen Himbeergelee, der eine dunklere Farbe hat, weil er keinen Rahm enthält. Ein Sommertraum!

Aufgezeichnet: nk

In der Serie Kochschule stellen Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen detailliert eine klassische Zubereitungsart vor. Die JRE-Spitzenköche sind alle unter 45 Jahre alt. In der Schweiz hat der Verein 30 Mitglieder.



Spektakuläre Aussichten bietet die Reise mit dem Golden-Pass-Zug von Zweisimmen nach Montreux (im Bild). Im Hintergrund: Les Dents du Midi

WEINREISE DURCH DIE SCHWEIZ

Von Chasselas bis Merlot

Edler Chasselas in der Waadt, Top-Gamay im Wallis und Spitzen-Merlot im Tessin. Ein langes Wochenende genügt, um drei Weinbaugebiete zu bereisen. Mit dem Zug. Um in aller Ruhe und mit gutem Gewissen schöne Aussichten und feine Tropfen zu geniessen.

Das Apéro im Golden-Pass-Pullman-Salonwagen bildet einen gelungenen Auftakt zu einem genussreichen verlängerten Wochenende durch das Weinland Schweiz. Bereits die Fahrt im bekannten Nostalgiezug von Zweisimmen nach Montreux ist ein Erlebnis. Die steil abfallenden Felswände beeindruckend, und mit dem Überqueren der Passhöhe öffnet sich mit den Rebbergen, der Weite des Léman und dem Montblanc-Massiv im Hintergrund ein völlig neues Landschaftsbild.

Genuss im Lavaux

Ohne Hast gelangen Wein- und Wanderfreunde per Bahn von Montreux ins knapp 20 Kilometer entfernte Dorf Cully im Weinbaugbiet Lavaux. Die von Zisterzienser-Mönchen bereits im 12. Jahrhundert auf Terrassen angelegten steilen Rebberge zwischen Lausanne und dem Schloss Chillon gehören zu den weltweit schönsten und sind seit 2007 Kulturerbe der Unesco. Winzerdorf reiht sich an Winzerdorf, und über zwanzig Restaurants weisen hier Gault-Millau-Punkte vor. Ein kleiner «Zug» führt von Cully aus durch das Dézaley, wo die Weinlandschaft sich am eindrucksvollsten präsentiert und das Geheimnis des ausgezeichneten Chasselas drei Sonnen zugeschrieben wird: «Jean Rosset», wie die Sonne im Waadtland heisst, dem See mit seiner Strahlenreflexion und den schützenden Steinmauern,

die nachts die gespeicherte Wärme abgeben.

Retter des Chasselas

Stellvertretend für die Winzer des Lavaux mit den acht Appellationen und vierzehn Gemeinden weist Louis-Philippe Bovard auf die Bedeutung des Rebbaus im Waadtland und dessen Entwicklung hin. Der Romand hat in den Achtzigerjahren als Erster seiner Region die Herausforderung angenommen, den angeschlagenen Ruf des Chasselas wieder zu verbessern. Er assemblierte Pinot noir mit Sorten wie Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, um ihm mehr Körper und Farbe zu verleihen. Mit dem Anbau zusätzlicher Sorten wie Sauvignon blanc und Chenin blanc revolutionierte er die Weinproduktion. Bovard gehört zu jenen Winzern, die den biologischen Säureabbau bei den Chasselas-Weinen seit Jahren infrage stellen. Seine Vision eines frisch-fruchtigen, schön strukturierten Weines mit angenehmer Säure und einer längeren Lagerfähigkeit setzt sich nun langsam und auch bei vielen jungen Winzern durch.

rierten Weines mit angenehmer Säure und einer längeren Lagerfähigkeit setzt sich nun langsam und auch bei vielen jungen Winzern durch.

Wallis auf dem iPhone

Weiter führt die Zugreise seeaufwärts ins Wallis, den sonnen- und weinreichsten Kanton unseres Landes. Auf rund 5200 Hektaren Rebland werden 49 verschiedene Sorten und 40 Prozent der Schweizer Weinproduktion angebaut. Seit dem 1. Mai dieses Jahres sind unter der Applikation «Vins du Valais» nebst den wichtigen Weinthemen auch alle Winzer auf dem iPhone abrufbar, freut sich Bruno Huggler, Vizedirektor von Wallis Tourismus. Fast 9000 Personen sollen sich die Gratisapplikation heruntergeladen haben.

Zu den Toptüftlern im Kanton gehören Maurice Giroud und sein Sohn Xavier vom Weingut La Siseranche in der grössten

Schweizer Weinbaugemeinde Chamoson. «Il faut être fou», man muss schon verrückt sein, auf sechs Hektaren 21 Sorten und ebenso viele verschiedene Weine zu kultivieren. Sein Gamay ist himmlisch und der aus 20-jährigen Tannat-Reben hergestellte Wein eine Rarität.

Land des Pinot noir

Weiter fährt der Regionalzug über Sitten, die vermutlich älteste Schweizer Stadt, nach Salgesch. Das Weindorf an der Sprachgrenze zwischen Ober- und Unterwallis lebt ganz im Zeichen des Pinot noir. Auf den kalkhaltigen Böden rund um den hübschen Walliser Ort gedeiht die delikate, frühreife und deshalb frostanfällige Rebsorte besonders gut.

Eine Vertikaldegustation in der Weinkellerei von Adrian und Diego Mathier zeigt erstaunliche Tendenzen auf. Wie ein Diamant erscheint Vater Adrians Pinot noir L'Ambassadeur aus dem Jahr 1997, während Sohn Diegos Gewächs aus dem Jahr 2007 mit einer ungewohnt dunklen Farbe und Dichte die neue Generation vertritt. Die Entwicklung ist typisch für die Weine in der Re-

gion. Während früher vor allem schlanke mineralische Gewächse heranreifen, beeinflussen Klimaerwärmung und neue Technologien im Keller das moderne Endprodukt deutlich.

Über Brig und Domodossola führt die Reise nun durch das Centovalli, die Gegend der hundert Täler, in Richtung Mendriotto, der kleinen Region im südlichsten Teil der Schweiz.

Edles im Grotto

Die Einkehr in einem Grotto, dem ursprünglich zur Lagerung von Wein und Lebensmittel gebauten Felsenkeller, ist ein Muss. Im Tessin kommen Merlot-Liebhaber auf ihre Rechnung. Die ersten Versuche mit der aus dem Bordeaux stammenden roten Merlot-Traube begründeten Anfang des 20. Jahrhunderts das moderne Zeitalter im Tessiner Rebbaud. Guido Brivio, einer der bekanntesten Weinproduzenten der Südschweiz, nimmt sich sogar die Zeit und präsentiert seine Weine selbst. «Um einen Wein wirklich zu verstehen, muss man die Weinkellerei kennen», sagt der sympathische Tessiner und öffnet einen Bianco del Merlot, eine weisse Spezialität aus der roten Merlot-Traube. Sein Herz schlägt für die Bordeaux-Sorten, den roten Merlot und die Weissen Sémillon und Sauvignon blanc. Eleganz und Finesse prägen seine Weine. Augenzwinkernd meint Brivio: «Ein wirklich guter Weinproduzent sagt auch nach 60 Jahren noch: Ich verstehe nichts von Wein.» Er hat gut lachen, denn heute kann sich die Spitze der Tessiner Merlot-Produzenten spielend mit den Besten aus dem Bordelais messen.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

TIPPS & INFOS

Wo es sich lohnt, halt zu machen

Winzer und Anbaugebiete:

Waadt: Louis-Philippe Bovard: www.domainbovard.com.
www.vins-vaudois.com. Lesenswert ist auch die Broschüre «Les vins du Valais – die Essenz». Erhältlich über 027 345 40 80.
Wallis: Maurice et Xavier Giroud: www.siseranche.ch.

Adrian und Diego Mathier: www.noveau-salquenen.ch.
www.lesvinsduvalais.ch.

Tessin: Guido Brivio: www.brivio.ch. Infos zu Weinen und Pfaden: www.ticinowine.ch.
Erlebnis-Tipp:

Das Lavaux und seine Weine. Ein 32 Kilometer langer Parcours,

der sich durch alle Appellationen des Unesco-Weltkulturerbes von Lausanne bis zum Schloss Chillon zieht, vermittelt Wissenswerte über den Weinbau im Lavaux. Von Cully fährt ein kleiner Zug durch die bekannte Appellation Dézaley. Infos: www.lavauxexpress.ch. **akm**



Die Rundfahrt mit dem Lavaux-Express startet in Cully und führt über Riex, Epesses und Dézaley.



Sitten lohnt einen Abstecher. Nicht nur des Weines wegen. Auch ein Spaziergang zur mittelalterlichen Burg Tourbillon ist schön.



Sein Gamay ist spitze. Winzer Maurice Giroud.