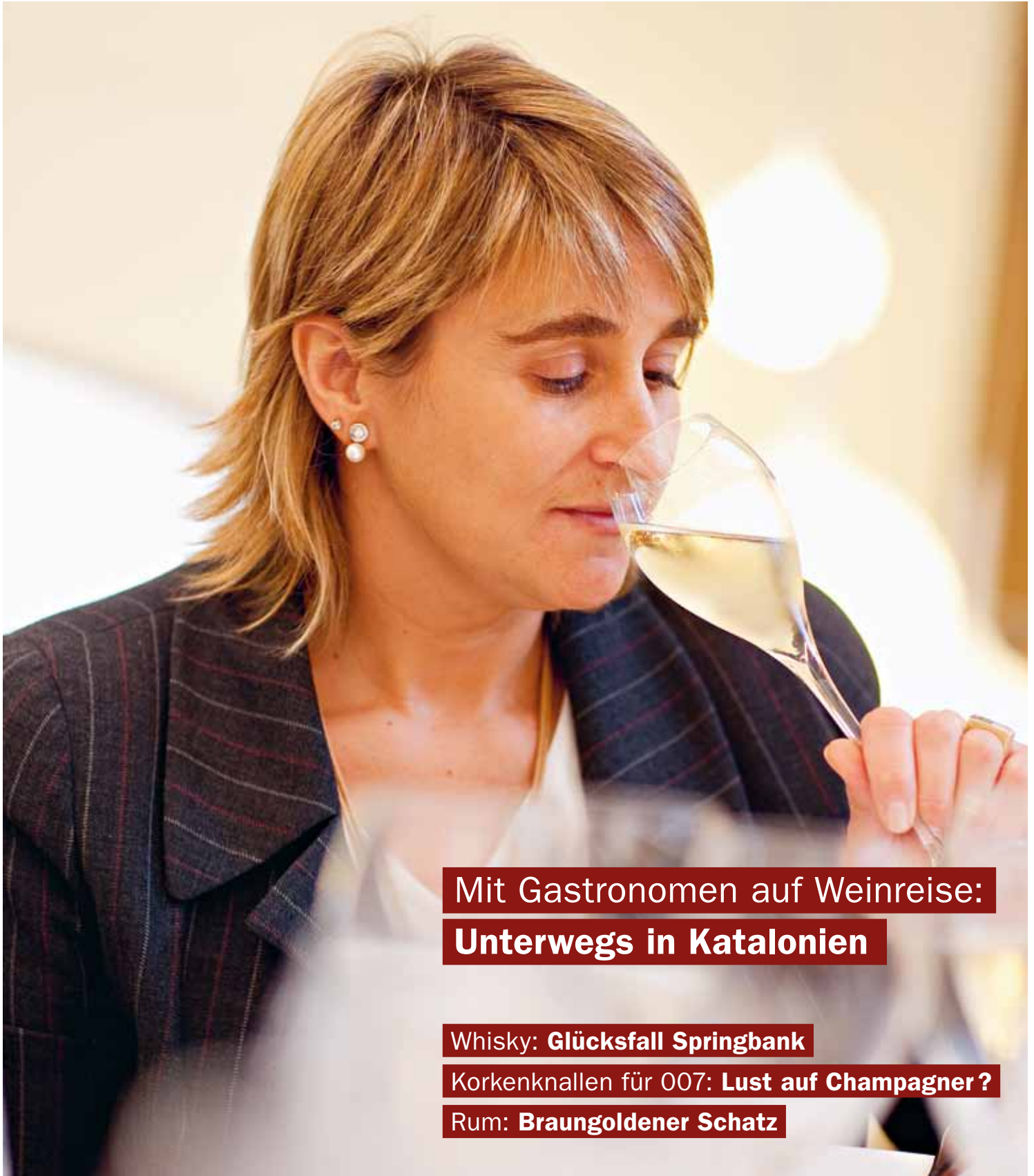


AUGUST 2010

Paul Ullrich AG

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER



Mit Gastronomen auf Weinreise:
Unterwegs in Katalonien

Whisky: **Glücksfall Springbank**

Korkenknallen für 007: **Lust auf Champagner?**

Rum: **Braungoldener Schatz**

A photograph of an elderly man, Walter Roderer, sitting on a mossy rock in a rural landscape. He is wearing a light brown sweater and glasses, and is holding a walking stick. The background shows a green field and a line of trees under a clear sky. The photo is taken from a low angle, looking up at the man and the tree branches above him.

genussPorträt
Drei Fragen an Walter Roderer.

Foto: Bruno Torricelli

Walter Roderer, 1920 in St. Gallen geboren, ist einer der beliebtesten Volksschauspieler der Schweiz. Eigentlich wollte er Pfarrer werden, über Umwege kam er auf die Bühne und zum Cabaret Fédéral. Mit Filmen wie «Oberstadtgass» und «Ein Schweizer namens Nötzli» ging es von Erfolg zu Erfolg. Das Schauspiel «Der Mustergatte» hält mit 1288 Aufführungen einen Rekord in der Schweiz. Im März 2010 wurde das Lebenswerk Walter Roderers bei der Verleihung des Schweizer Fernsehpreises 2010 mit dem Lifetime Award gewürdigt.

Herr Roderer, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich die Befriedigung lang gehegter Wünsche ... Ein wohliges Gefühl, das ist für mich Genuss.

Essen und trinken, was geniessen Sie am meisten?

Am liebsten habe ich ein Bier, ein schönes kühles helles Lager, und dazu eine gute Wurst, eine Sankt Galler Bratwurst zum Beispiel.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Am meisten genieße ich Reisen in Städte. Ich war gerade wieder in Venedig. Ich besuche Venedig jedes Jahr und finde es wunderbar. Auch andere Orte erkunde ich gern, dann interessieren mich hauptsächlich der Städtebau und die Architektur. ■

Herr Roderer, danke für das Gespräch.



Lali Torelló und Jacqueline Ullrich – zwei Frauen, sechs Kinder, eine Passion: genuss

INHALTSVERZEICHNIS

2	genuss Porträt Drei Fragen an Walter Roderer
3	Editorial, Impressum
4	genuss Whisky Springbank: Limited Edition
6	genuss Champagner Lust auf Champagner?
8	Bollinger 007
10	genuss Rum Braugoldener Schatz
12	Agenda
14	genuss Reise Unterwegs in Katalonien
22	genuss im Gespräch mit C. Jenzer Von der Liebe zum Detail
23	genuss Rezept Jakobsmuscheln-Crevetten-Ravioli

Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn ich in unserem Verkaufslokal mit Kunden spreche, merke ich oft: Gewünscht werden authentische Weine, die terroirtypische Eigenschaften zeigen. So sind wir von der Paul Ullrich AG immer wieder auf der Suche nach «echten», individuellen Weinen.

Adrian Baumgartner, der Einkaufsleiter, und ich reisten mit etwa 25 Gastronominnen und Gastronomen durch Katalonien, von Weingut zu Weingut, und waren erstaunt über die Unterschiede in dieser Region. Elegante, französisch anmutende Rotweine konnten wir degustieren wie auch die dunkelsten, kräftigsten «Spanier».

Spannend war es, die verschiedenen Produzenten kennen zu lernen, die Standpunkte und Werte der einzelnen Winzer zu hören und deren Kultur zu erleben. Schön war es, dass wir Zeit hatten, uns fachlich auszutauschen. Die Diskussionen brachten neue Ideen und der genuss kam auch nicht zu kurz.

Den Bericht über unsere Reise finden Sie in diesem Magazin. Ausserdem finden Sie Neuigkeiten über Rum, Whisky und Champagner im Sortiment.

Wir werden Sie auch weiterhin über Auswahl, Service und Kompetenz der Paul Ullrich AG informieren.

Ihre Jacqueline Ullrich

EIN GLÜCKSFALL FÜR WHISKYLIEBHABER

Springbank: Limited

Drei Whiskyfässer von Springbank, eine der letzten selbstständigen

Whiskydestillieren in Schottland, wurden der Paul Ullrich AG

zum Kauf angeboten. Bei der Degustation der einzelnen Casks zeigte sich:

Das werden die Highlights der nächsten Jahre sein.



Gerste, zum Keimen ausgebreitet.

Malzherstellung – entscheidend für Whisky

In Wasser eingeweichte Gerste wird auf dem Boden locker ausgebreitet. Sie beginnt zu keimen und produziert einen Stoff, der die Gerstenstärke in Zucker umwandelt. Sobald genug von ihm vorhanden ist, erfolgt die Trocknung. Sie kann mit Heissluft erfolgen oder über Torffeuer, was den rauchigen Geschmack der getorften Single Malts bewirkt.

Eine einmalige Gelegenheit ergab sich im Frühjahr für die Paul Ullrich AG: Eines schönen Tages klingelte Urs Ullrichs Telefon und ein Herr sagte, er wolle ihm drei Fässer mit altem Springbank verkaufen. Die Begeisterung war verständlich, Springbank ist bei vielen Whiskykennern höchst beliebt.

Campbeltown ist eine Whiskyregion auf der Halbinsel Kintyre in Schottland. Von ursprünglich 30 Brennereien in dieser Region sind nur noch zwei übrig geblieben, Glen Scotia und Springbank. Springbank wurde 1828 gegründet und ist seit 1837 im Besitz der Familie Mitchel. Sie hat sich ihre Unabhängigkeit bis heute bewahrt und produziert fast ausschliesslich Single Malts. Die Lage an der Küste bewirkt den legendären Salzgeschmack der Springbank-Whiskys.

Der bekannteste davon, Springbank, wird zweieinhalbfach destilliert, das heisst, dass der Nachlauf aus dem ersten Brennvorgang gesammelt und dreimal, der Rest nur zweimal gebrannt wird. Das Malz wird selbst hergestellt und mittelschwer getorft. Auf Kältefiltration und Zugabe von Farbstoffen verzichtet man. Springbank wird zum Grossteil in Bourbonfässern gelagert, wenig davon in Sherry- oder Rumpfässern, und wird standardmässig nach zehn und fünfzehn Jahren abgefüllt.

Neben dem Longrow, der stark getorft und zweifach destilliert ist, gibt es noch den Hazelburn im Springbank-Sortiment. Dieser wird aus ungetorftem Malz hergestellt und dreifach destilliert. So ist er deutlich milder im Geschmack als die anderen beiden erwähnten Whiskys.

Zurück zu unserer Geschichte: Es stellte sich heraus, dass die drei von Herrn Dr. Jürg Geigy angebotenen Fässer Springbank und Hazelburn enthielten. Nach einer Degustation der Erzeugnisse mit Fachleuten, unter ihnen Alex Bruce, war klar: Die Paul Ullrich AG kauft die Fässer. Sie werden nun in ihrem Auftrag

vom Independent Bottler Adelphi in Flaschen gefüllt und kommen innerhalb dreier Jahre in den Verkauf. Ein Fass ist gut gereift, bei den beiden anderen werden Holzwechsel durchgeführt, um die Komplexität zu erhöhen. Es ist dies eine einzigartige Gelegenheit, aussergewöhnliche Whiskys zu erwerben. Seit vielen Jahren ist es – vor allem Privatpersonen – nicht mehr möglich, Whiskyfässer von einer Destillerie zu kaufen.

RELEASE NO. 1

*Springbank cask no. 4
(total 253 Flaschen)
destilliert 1998 mit 61,5%
Abfüllung im Herbst 2010*

Aus der Degustationsnotiz: Das Sherryfass gibt dem Whisky einen freundlichen, warmen, goldenen Toffeeton. In der Nase entwickelt sich geschmorter Apfel zu karamellisiertem Apfel; Duft nach Zitronenpulver und Zitronenmeringtorte; immer mit einem Hinweis auf die Meeresküste. In Calvados eingelegte Rosinen in der Entwicklung. Unreduzierter Geschmack, massiver Sherryeindruck; brauner Zucker, Rahmkaramellbonbon. Die Zugabe von wenig Wasser bringt eine staubige Komponente und einen Hauch von Heidekraut an einem warmen Sommertag. Süss zum Start, medium im Finish und dann trocknend mit einem Nachklingen von dunkler Schokolade.

RELEASE NO. 2

*Springbank cask no. 949
Abfüllung im Herbst 2011*

Whisky Surprise. Wir verraten noch nichts.

RELEASE NO. 3

*Springbank cask no. 465
Abfüllung im Herbst 2012 oder später*

Der Inhalt ist ein dreifach gebrannter Springbank, analog dem Hazelburn. Und wie dieser ein hervorragender Single Malt! ■

Edition

Whiskytage mit Degustationen und Seminaren

23.–25. November 2010

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16 in Basel

Details Seite 12 und 13

Dr. Jürg Geigy kaufte vor vielen Jahren drei Springbank-Fässer.

Herr Geigy, wie sind Sie auf diese Whiskyfässer von Springbank gestossen?

Das war reiner Zufall: Vor etwa 12 oder 15 Jahren, schon lange her, habe ich ein Inserat im «Wall Street Journal» gesehen. Springbank brauchte damals dringend Geld, darum haben sie ganze Fässer verkauft, inklusive Lagergebühr und Versicherung für zehn Jahre. Ich fand es eine lustige Idee, eigenen Whisky zu besitzen, und kaufte drei Fässer.

Wie oft haben Sie die Whiskys während dieser Zeit probiert?

Als ich die Fässer bezahlt hatte, verschwanden sie im Lager, sie waren noch längst nicht gereift. Als die Frist für die Lagerung abgelaufen war, kontaktierte man mich wieder. Erst dann habe ich drei Flaschen zum Degustieren herschicken lassen. Diese hab ich dann auch mit Herrn Ullrich probiert.

Wie verlief diese Degustation?

Wir haben uns im Hotel Les Trois Rois getroffen, bedeutende Whiskyfachleute waren eingeladen. Wir staunten über die Unterschiede zwischen den einzelnen Proben und darüber, dass alle drei sehr gut waren. Nachdem die Whiskys Anklang fanden, auch bei Alex Bruce von Adelphi, kam die Geschichte ins Rollen.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, die Fässer an die Paul Ullrich AG zu verkaufen?

An der Weinmesse in Basel sah ich den Stand der Paul Ullrich AG und erfuhr, dass sie auch Whiskyspezialisten hat. Dort dachte ich, es sei eine gute Lösung. Und dann rief ich Urs Ullrich an. ■

Vielen Dank, Herr Geigy, für das Gespräch.

DAS KLEINE GEHEIMNIS DER FRANZOSEN – EIN PRICKELNDES MENÜ

Lust auf Champagn

Champagner regt den Appetit an. So viel ist bekannt. Dass Champagner ein ganzes Menü begleiten kann, wissen die Franzosen bestens, erzählen es aber nicht weiter. Ein exquisites Mahl mit Champagnerdegustation kann das höchste der Gefühle sein: Probieren Sie es einmal aus, laden Sie gute Freunde ein, servieren Sie die einzelnen Gänge mit Champagner. Der Tipp für Ihren genuss.

Fotos: Cornelia Biotti



Grosse Champagnerdegustation

24. September 2010

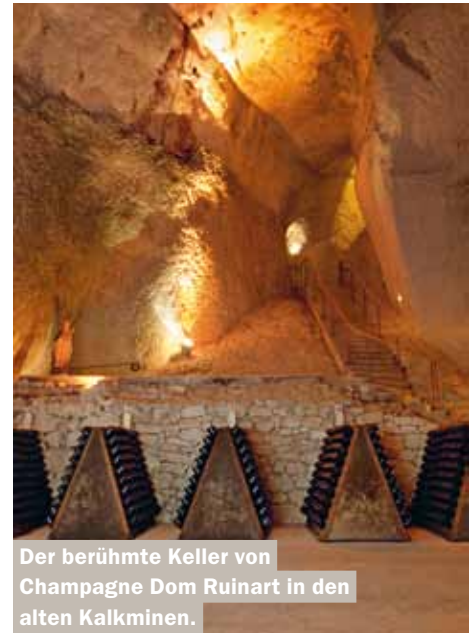
Alle erwähnten Champagner können Sie an unserer grossen Champagnerdegustation an der Schneidergasse 27 in Basel degustieren. Wir laden Sie herzlich ein. Details Seite 12 und 13

Herr Erick de Sousa, Inhaber von De Sousa & Fils vor einem Fresko, das seinen Champagnerkeller zeigt.
Links: Die Cuvée des Caudalies rosé wartet auf die Degorgierung.

er?



Die Paul Ullrich AG
auf Champagnerreise.



Der berühmte Keller von
Champagne Dom Ruinart in den
alten Kalkminen.

Champagner soll ja den Witz anregen wie auch die Poesie. Kein Getränk überbringt Liebesbotschaften besser, kein Getränk vermittelt mehr Glücksgefühle. Kein Getränk passt besser zu einer gehobenen Küche. Wir stellen Ihnen perfekte Partnerschaften von prickelnden Tropfen und exquisiten Speisen vor, das Traummenü der Paul Ullrich AG.

ERSTER GANG

**Seeteufel-Wasabi-Crumble
mit Sesamrösti und Avocadopesto.
Cuvée des Caudalies brut,
Erick de Sousa**

De Sousa & Fils ist ein kleines Weingut in Avize. Mit der Produktion von nur 100 000 Flaschen pro Jahr gehört es zu den Geheimtipps von Champagnerkennern. An der Côte de Blancs gelegen, produziert es fast ausschließlich Blanc de Blancs aus den eigenen Grand-Cru-Lagen. Diese bestechen durch Eleganz und Ausdruckskraft. Ein herausragendes Produkt ist die Cuvée des Caudalies, die mit 15-jährigem Reservewein veredelt wird. Auch die anderen gehobeneren Cuvées bestehen in Eichenfässern die erste Gärung.

ZWEITER GANG

**Parfait de Foie gras en Gelée de Muscat,
Émulsion et Chutney de Mangue.
Belle Epoque brut 1999, Perrier-Jouët**
Perrier-Jouët erzeugte bereits im Jahr 1854 den ersten Brut. Seitdem hat Perrier-Jouët ihre Produkte mit viel Kreativität weiterentwickelt. Ihren Champagnern wird Noblesse, Prestige und Raffinesse zugesprochen. Die Kollektion Belle Epoque, den «Champagner mit den Blumen»,

verbinden wir mit Sorglosigkeit und Leichtigkeit, mit Charme und Eleganz. Das Jugendstil-design der Cuvée Belle Epoque ist wie der Geschmack unverwechselbar und exklusiv.

DRITTER GANG

**Filet de Veau au Parma,
Crème d'Estragon, petits Farcis.**

Grande Année Rosé brut 1999, Bollinger
Bollinger, das traditionelle Champagnerhaus in Ay, einer der letzten Familienbetriebe, legt höchsten Wert auf Tradition und klassisches Handwerk. Der Grande Année Rosé von Bollinger ist ein Jahrgangschampagner und basiert auf der Assemblage des Brut, dem acht bis zehn Prozent Rotwein aus dem Gebiet der Côte aux Enfants zugegeben wird. Sie verleiht dem Wein seine fülligen, runden und fruchtigen Eigenschaften. Fast drei Viertel der verwendeten Trauben stammen aus eigenen Rebbergen. Die erste Gärung wird in Holzfässern durchgeführt, was heute nur noch selten ist.

VIERTER GANG

**Tartare des Fraises en Gelée
des Oranges, Sorbet Vanille.
Rosé brut, Ruinart**

Champagne Dom Ruinart in Reims hat einen der individuellsten Champagnerkeller. In ehemaligen Kreideminen werden hochwertige Champagner für die Liebhaber produziert. Ruinart ist das älteste noch aktive Champagnerhaus in Frankreich. Einer Legende nach hat der Mönch Dom Ruinart von seinem Bruder Dom Perignon das Geheimnis der Schaumweinherstellung erfahren und an seinen Neffen weiterge-

geben. Über viele Jahrzehnte blieb das Haus im Besitz der Familie. Die Champagner von Ruinart werden als «besonders fein und elegant» beschrieben, «besitzen jedoch auch Vollmundigkeit und Körper». Der Rosé brut, nach der bewährten Mischmethode erzeugt, enthält einen höheren Anteil Chardonnay als die anderen Produkte. Dieser kommt von der Côte des Blancs, der Rest, Pinot noir, kommt aus der Montagne de Reims. Er ist ausgeglichen und komplex, hat ein besonders feines Perlenspiel und ein einzigartiges, rotbeeriges Bukett.

Der Jahrgangschampagner Dom Ruinart Blanc de Blancs gilt unter Kennern weltweit als einer der besten Blanc des Blancs aus der Champagne. ■

Blanc des Blancs, wörtlich Weisser von Weissen

bezeichnet einen Champagner, der sortenrein aus Chardonnay gekeltert wird und nervig, frisch, zitrisch und elegant schmeckt. Er ist teurer als Blanc des Noirs aus kostengünstigen roten Pinot Noir und Pinot Meunier Trauben, ist aber deutlich lagerungsfähiger und kann sich erfreulich entwickeln.

GENUSS FÜR HER MAJESTY UND IHREN BERÜHMTESTEN AGENTEN

Bollinger 007

Wie gut Champagner zu einem
gediegenen Essen passt, zeigen uns
auch die Briten. Seitdem Queen
Victoria im Juli 1884 Champagne
Bollinger zu ihrem Hoflieferanten
ernannt hat, genießt das Königshaus
bei offiziellen Zeremonien aus-
schliesslich Bollinger. Vielleicht ist
das auch der Grund, warum der Spion
ihrer Majestät Bollinger bevorzugt.

Fotos: Cornelia Biotti



Dass der Mann, der sich als «Bond, James Bond» vorstellt, Wodka-Martini geschüttelt – nicht gerührt – bevorzugt, weiss heute fast jeder. Dass der berühmte Agent Champagner trinkt, der sorgfältig gerüttelt wurde, ist weniger bekannt. Ob Timothy Dalton, Pierce Brosnan oder Daniel Craig, alle Bonds durften einmal La Grande Année schlürfen. Dies ist Jahrgangs-Champagner von Bollinger aus 70 Prozent Pinot noir und 30 Prozent Chardonnay. 17 Crus, 82 Prozent Grand Cru und 18 Prozent Premier Cru, werden dafür assembliert, die Reifezeit beträgt mindestens fünf Jahre.

«Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, ausser wenn ich Durst habe.»

Lily Bollinger, 1961, auf die Frage eines «Daily Mail»-Reporters, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke.

Roger Moore hingegen wurde in mehreren Filmen mit R. D. 1969 und R. D. 1975 beglückt. Dabei bedeutet R. D. récemment dégorgé, vor Kurzem degorgiert. Je länger der Wein nämlich auf der Hefe liegt, desto besser ent-

wickelt sich der Geschmack. Auch R. D. ist Jahrgangs-Champagner, reift aber mindestens acht Jahre. Die berühmte Lily Bollinger, die das Haus bis 1971 leitete, lancierte den ersten R. D. etwa zur gleichen Zeit, als Ian Fleming seinen ersten James-Bond-Roman «Casino Royal» veröffentlichte.

INNOVATION IN TRADITIONELLEM HAUSE

Das Champagnerhaus Bollinger wurde 1829 von Joseph Bollinger, einem jungen Deutschen, zusammen mit Paul Renaudin und Athanase de Villermont in Ay gegründet. Es blieb von Generation zu Generation in der Familie Bollinger. 1918 übernahm der Enkel des Gründers, Jacques Bollinger, den Betrieb. 1941, nach dessen Tod, übernahm seine Witwe Elisabeth, besser bekannt als Lily, die Führung. Lily war die Grossnichte des Wirtschaftswissenschaftlers John Law. Sie kaufte neue Weinberge, schuf das Konzept der bereits erwähnten Cuvée récemment dégorgé, modernisierte das Unternehmen und machte Bollinger zur Legende. Ihre geschmackvoll eingerichteten Salons sind bis heute original erhalten, ihre unvergleichliche Ess- und Trinkkultur ist Geschichte, ihre Rezeptsammlung ein Schatzkästchen.

1978 übernimmt Christian Bizot die Leitung des Hauses. Er kreiert die berühmte Charta für Ethik und Qualität von Champagne Bollinger: Alle Weine werden selbst vinifiziert und ausgebaut, mit dem eigenen Rebbesitz wird der Fortbestand der typischen Weine garantiert. Auch die Kelterung der Basisweine in Eichenfässern für die Grande Année und den R. D. und die Verwendung von Naturkorken als Flaschenverschluss während der zweiten Gärung dieser Weine sind Punkte der Charta, mit der sich Bollinger als familiäres Unternehmen verpflichtet, den Stil ihres besonderen Champagners zu bewahren.

Christian Bizot war es auch, der Alberto «Cubby» Broccoli, den Produzenten der ersten James-Bond-Filme, kennen lernte. Zwischen den beiden entscheidungs- und actionfreudigen Männern entwickelte sich rasch eine tiefe Freundschaft. Und so konnte Bollinger endgültig der britischste aller Champagner werden und ist heute noch stolz auf diese Rolle. ■

Grosse Champagnerdegustation

24. September 2010

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27 in Basel

Details Seite 12 und 13

Die Kelterung der Basisweine für die Grande Année und den R. D., die berühmten Bond-Champagner, sowie für die zukünftigen «vins de réserve» erfolgt bei Bollinger ausschliesslich im Eichenfass.

Bild links: Bollinger erhält die Tradition des Naturkorkens als Flaschenverschluss während der zweiten Gärung für die Grande Année, den R. D. und die «vins de réserve» aufrecht. Dies erlaubt dem Flascheninhalt einen dosierten Kontakt mit der Aussenwelt, der für die Aromabildung von grosser Bedeutung ist.



Rum und Zigarren – ein tolles Team

Wir freuen uns auf unseren neuen Nachbarn: Das House of Smoke hat im Juli das schönste Tabakfachgeschäft der Nordwestschweiz an der Laufenstrasse eröffnet. Raucher willkommen: Geniessen Sie zum Rum eine feine Zigarre!



VOM SEEFAHRER- UND PIRATENGETRÄNK ZUM TRENDSPIRIT

Braungoldener Schatz

Rum setzt sich neben Whisky und Cognac immer mehr als «genussBrand» durch. Was bis vor Kurzem noch als «Billig-Alkohol» galt, entwickelt sich zu einer beliebten Spirituose. Die Paul Ullrich AG hatte das Glück, besonderen Rum zu finden. Bericht von Urs Ullrich.

«Rumbullion» bedeutet auf Englisch etwa «grosser Tumult». Um Rum – auch in Ruhe – herzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten: Einerseits wird Rum aus Melasse gewonnen, einem Nebenprodukt bei der Zuckerherstellung. Sie wird mit Wasser verdünnt und dann destilliert. Die andere Möglichkeit ist, Zuckerrohr selbst zu einem Brei zu mahlen, und aus diesem Rhum agricole herzustellen, der bei Kennern höheren Stellenwert hat. Diese Methode wird hauptsächlich in den ehemaligen französischen Kolonien, wie Martinique, Guadeloupe und Französisch-Guyana, angewendet. Wesentlich bei allen Rums ist, wie auch bei Whisky oder Cognac, der Ausbau im Fass und die Lagerung.

Angels' Share – der Schluck der Engel

Bei allen Holzfässern gibt es das gleiche Phänomen: Dadurch, dass die Textur des Holzes sich mit dem Inhalt befeuchtet, verdunstet jeweils ein Teil des Wasser- oder Alkoholanteils. Dies wird in Destillieren der «Teil der Engel» oder der «Schluck der Engel» genannt. Während bei Whisky und Cognac zum Beispiel der verlorene Anteil eines Fassinhalts zwei bis vier Prozent innerhalb eines Jahres ausmacht, sind es bei Rumlagerung im karibischen Klima bis zu zehn Prozent, die Engel für sich beanspruchen.

Bis vor Kurzem galt Rum als Zutat für Kuchen und Bowlen oder als Essenz für Mischgetränke. Langsam setzt sich Rum – ähnlich wie Whisky – als *genuss* für Kenner durch. Ihn als Abwechslung einmal zu testen, bewährt sich bei exklusiven Sorten auf alle Fälle.

AUF ENTDECKUNGSREISE

Im vergangenen Jahr reiste die Paul Ullrich AG mit Kunden, einer Gruppe Whiskyhändler, auf die pittoreske Insel Islay. Nach Besuchen in verschiedenen Brennereien gab es noch

einen Abstecher zu Bruichladdich. Dort machten wir eine einzigartige Entdeckung:

Bei einer interessanten Führung in der Destillerie konnten wir erleben, wie Single Malt Whisky nach alter Handwerkskunst hergestellt wird. Am Ende unseres Besuchs stand eine Degustation mit Jim McEwan, dem Mitinhaber, auf dem Programm. Jim hob mit der Pipette Kostproben für uns direkt aus den Fässern. Zufällig entdeckten wir in einer Ecke noch ein Fass mit der Aufschrift «Trinidad». Erst nachdem wir hartnäckig insistiert hatten, nahm Jim wieder seine Pipette, entfernte den Stopfen, und ein herrliches bernsteinfarbenes Destillat floss in unsere Gläser. Es folgte nur noch Staunen. Wir waren sprachlos darüber, was wir da zu degustieren bekamen. Was war das?



Jim McEwan zeigt seine Schätze.

Jim erklärte uns, es handle sich um einen Rum aus Trinidad, eine der südlichsten Inseln der Karibik. Er wurde nach der Ankunft in Schottland in ein französisches Rotweinfass umgefüllt, das von dem weltbekannten Bordeaux-Schloss Le Pin* in Pomerol stammt. Der Rum hat durch die Lagerung in diesem Fass die Noten von rotbeeriger Frucht angenommen und enorm an Komplexität gewonnen. Das Resultat ist einmalig und wir haben das Fass auf der Stelle gekauft. ■

Einzigartiger Rumevent

20. August 2010

Paul Ullrich AG,
Laufenstrasse 16, Basel
Details Seite 12 und 13

* Le Pin gehört mit Abstand zu den teuersten Rotweinen der Welt. Auf dem zwei Hektar kleinen Gut werden höchstens 8000 Flaschen erzeugt.

DIE EVENTS DER PAUL ULLRICH AG: AUGUST BIS DEZEMBER 2010

genuss live



1



2

August

Donnerstag, 1. Juli, bis Dienstag, 31. August

Chill am Rhy

An der längsten Open-Air-Bar in Basel sitzen und Licht statt Lärm direkt am Rhein geniessen. An den drei Bars erhalten Sie hervorragende Weine, Cocktails und «Em Basler sy Bier».

Bei jedem Wetter von 17 bis 1 Uhr
www.chillamrhy.ch

Donnerstag, 12. August, 19 Uhr

Wine & Dine mit Edetària im Restaurant Rollerhof (1)

Joan Àngel Lliberia stellt Ihnen persönlich seine Weine in Basel vor. Dazu verwöhnt Sie Dominic Lambelet in seinem Restaurant mit einem Fünfgangmenü.

Kosten CHF 149.–

Anmeldung:

Restaurant Rollerhof, Münsterplatz 21, Basel
Telefon +41 61 2630484
info@rollerhof.ch

Freitag, 20. August, 19 Uhr

Wine & Dine auf der Terrasse des Hotels Basel (2)

Geniessen Sie ein spanisches Menü mit Grill, Paella und katalonischem Weinbuffet auf der schönsten Terrasse der Innenstadt.

Kosten CHF 125.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel
Telefon +41 61 2646800
reception@hotel-basel.ch

Freitag, 20. August, 18–22 Uhr

Einzigartiger Rumevent

Früher das Getränk der Piraten, Schmuggler und Seeräuber, erfreut sich das Destillat aus Zuckerrohr heute einer stetig grösser werdenden Fangemeinde. Exklusiv für Sie öffnen wir über 30 Flaschen aus dem grössten Rumsortiment der Schweiz. Geniessen Sie karibisches Lebensgefühl bei Reggae und Beach-Atmosphäre und entdecken Sie die besten Cocktails, präsentiert von den angesagtesten Bars in Basel.

Eintritt CHF 25.–, inkl. einem Cocktail

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Tenue: Sportlich mit Badeschlappen (Achtung Sand!)

Fortsetzung August

Donnerstag, 26. August, 17–21 Uhr

Olé España – Weindegustation

Wir öffnen für Sie über vierzig unserer besten spanischen Weine. Verkosten Sie, plaudern Sie mit den Produzenten und das bei schönem Wetter unter freiem Himmel in unserem Innenhof. José Antonio Mon vom Restaurant Don Pincho verwöhnt Sie dazu mit spanischen Köstlichkeiten (pro Teller CHF 15.–) und Paella (pro Teller CHF 20.–).

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

September

Freitag, 3. September, 19 Uhr

Wine & Dine im Park des Schlosses Binningen (3)

Geniessen Sie beste Weine und Cavas aus Katalonien im einmaligen Schlosspark, Chefkoch Thierry Fischer zaubert dazu Köstlichkeiten aus seiner raffinierten Küche. Dazwischen gibt es musikalische Unterhaltung durch Rebecca and the Sophisticats.

Kosten CHF 155.–

Anmeldung:

Schloss Binningen, Schlossgasse 5, Binningen
Telefon +41 61 4256000
info@schlossbinningen.ch

Mittwoch, 8. September, 19 Uhr

Wine & Dine im Restaurant Atlantis (4)

Geniessen Sie einen katalanischen Abend mit einem auserlesenen Fünfgangmenü und ausgewählter Wein- und Cava-Begleitung zu Bossa-Nova-Klängen auf der herrlichen Dachterrasse des «Atlantis» (bei schlechtem Wetter findet der Anlass im 1. Stock des «Atlantis» statt).

Kosten CHF 149.–

Anmeldung:

Restaurant Atlantis, Klosterberg 13, Basel
Telefon +41 61 2289696
info@atlan-tis.ch



Fortsetzung September

Donnerstag, 16. September, ab 17 Uhr

Degustation katalonischen Weins und Tapas auf der Terrasse der «KaBar» (Kaserne)

Wir öffnen für Sie über 25 Weine aus Katalonien. Degustieren Sie diese auf der Terrasse der «KaBar» mit den kompetenten Mitarbeitern der Paul Ullrich AG. Dazu können Sie sich mit Tapas und am Grill mit spanischen Köstlichkeiten verwöhnen. Degustation von 17 bis 21 Uhr, Essen und Trinken bis 23 Uhr.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

KaBar (Kaserne), Klybeckstrasse 1b, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

22.–25. September, 19 Uhr

Gastkoch aus Katalonien im neuen Restaurant Don Pincho in Basel (5)

Matias Fernández Hernández aus dem Restaurant Quinoa in Falset kocht exklusiv für Sie vier Tage im neuen Restaurant Don Pincho. Dazu servieren wir Ihnen beste Weine aus den verschiedenen Weinbaugebieten Kataloniens. Geniessen Sie das spanische Flair und die einmalige Aussicht direkt auf den Rhein.

Kosten CHF 123.–

Anmeldung:

Restaurant Don Pincho, St. Johans-Vorstadt 58, Basel

Telefon +41 61 322 1060

Freitag, 24. September, 17–21 Uhr

Grosse Champagnerdegustation

Wir öffnen für Sie über 25 unserer besten Champagner. Degustieren Sie mit uns die vielen verschiedenen Spielarten des Champagners! Erfahren Sie, warum er zu Recht als König der Schaumweine gilt, und dies im edlen Ambiente unsere Filiale an der Schneidergasse. Dominic Lambelet vom Restaurant Rollerhof verwöhnt Sie dazu mit kulinarischen Kunstwerken (pro Teller CHF 20.–).

Eintritt 30.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Champagner erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Oktober

23.–31. Oktober

Basler Weinmesse

Besuchen Sie uns an der Basler Weinmesse an unserem Weinstand oder an der grossen Whiskybar. Wir präsentieren Ihnen unsere besten Weine und Whiskys.

November

Freitag, 19. November, 19 Uhr

Champagne & Dine im Restaurant Stucki mit Louis Roederer (6)

Geniessen Sie die einzigartige Aromaküche von Tanja Grandits und dazu vier verschiedene Champagner aus dem Hause Louis Roederer. Zum Hauptgang servieren wir einen Château Pichon Comtesse aus dem Jahre 1995.

Kosten CHF 279.–

Anmeldung:

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, Basel

Telefon +41 61 361 82 22

info@stuckibasel.ch

23.–25. November, 17–21.30 Uhr

Whiskytage mit Degustationen und Seminaren

Besuchen Sie unsere grosse Whiskydegustation und melden Sie sich für eines der interessanten Seminare an. Jedes Jahr im November holen wir die Highlands für drei Tage nach Basel und bieten Ihnen kulinarische Überraschungen vom Feinsten.

Degustation ohne Anmeldung, Eintritt: CHF 35.–

Seminare ab CHF 60.–, Anmeldung unter www.ullrich.ch

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel



Paul Ullrich AG

Details zu den Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website:

www.ullrich.ch. Falls Sie regelmässig über unsere Events

und Degustationen informiert werden wollen, abonnieren Sie bitte

unseren Newsletter. So erhalten Sie zu jedem Anlass eine

Einladung und zweimal jährlich das Magazin genuss.



Degustation im Celler Cérvoles –
welcher hat jetzt die schönere Farbe?

GEDIEGENES FACHSIMPELN

Unterwegs in Katalonien

Eine Reise mit führenden Gastronomen – ein gewagtes Unterfangen

für die Paul Ullrich AG: Könnten sich wahre Meister des Genusses

für die Weine und Cavas der Kataloniens begeistern? Würde der fachliche

Austausch mit den Produzenten neue Erkenntnisse bringen?

Gäbe es noch Entdeckungen in der katalanischen Küche? Der Bericht

von einer kulinarischen Exkursion.

Fotos: Martin Graf

Die Reisenden stammen aus folgenden Häusern:

Atlantis, Basel
 Bar Rouge, Basel
 Bücheli, Basel
 Cargo Bar, Basel
 Chill am Rhy, Basel
 Consum Bar, Basel
 Didi's Frieden, Zürich
 Don Pincho, Basel
 Erbkönig, Kabar, Basel
 Hotel Bad Schauenburg, Liestal
 Hotel Basel, Basel
 Hotel Krafft, Basel
 Kohlmanns, Basel
 Lily's, Basel
 Metzgerei Jenzer, Arlesheim
 Promille 31, Winterthur
 Rollerhof, Basel
 Schloss Binningen
 Schlüssel, Allschwil
 Unternehmen Mitte, Basel
 Zum Schmale Wurf, Basel

Katalonien – die vielfältige Landschaft zwischen dem Mittelmeer und den Côtes de Roussillon –, Katalonien – auf der gleichen geografischen Höhe wie die Toskana – ist das Ziel der Weinreise, zu der wir, Jacqueline Ullrich und Adrian Baumgartner, Einkaufsleiter der Paul Ullrich AG, eingeladen haben. Frühmorgens um sechs Uhr geht der Flug von Basel nach Barcelona. Leicht nervös warten wir am Flughafen, alle erscheinen pünktlich: Mit 25 Gastronomen wollen wir katalanische Luft schnuppern, Weine und Cavas degustieren, im Rebberg spazieren, Keller anschauen, schön essen und natürlich Neues lernen.

DAS WEINGUT IM CASTELL

Von Barcelona fahren wir mit dem Autobus 120 Kilometer westwärts zum *Castell del Remei* in der Costers del Segre DO (Denominació de Origen). Das Weingut im Schloss mit den auffallenden runden Türmen an den Ecken wurde bereits 1780 gegründet, erhielt für seine Weine 1887 die ersten Gold- und Silbermedaillen und keltert als geschichtsträchtiges Haus traditionelle, bodenständige Weine. Unser erster Eindruck, als wir in das Dorf kommen: eine Kirche, eine Olivenmühle und Wein, Wein, Wein. Die Ebene wirkt grün und frisch, die Rebberge sind gepflegt, sofort haben wir Lust auf einen Spaziergang. Nach der Fahrt geniessen wir das frische Lüftchen, wie wir erfahren, «Marinada» genannt, und die Bewegung. Aber schon bald geht es ins Castell. Wir werden freundlich empfangen, Mañuel Cusiné begrüsst uns. Im schönen Saal ist eine grosse weiss gedeckte Tafel für die Degustation vorbereitet, wir staunen beim Eintreten. Fünf Weine und ein Cava werden vorgestellt. Die Weissweine aus Macabeo,

Sauvignon blanc und Chardonnay sind fruchtig und blumig, für die wuchtigen Roten werden Tempranillo, Garnacha, Merlot und Cabernet Sauvignon verwendet. Innerhalb kürzester Zeit werden unsere Mitreisenden richtig lebhaft: Farben werden verglichen. Es wird gerochen, geschmeckt, diskutiert – so macht eine Degustation Spass.

Beim nächsten Halt setzt man uns bei einem Stehlunch traditionelle Tapas vor: Albondigas und Tortilla munden, für die Schnecken können sich unsere Schweizer Gastronomen nicht so begeistern.

PRÄZISION BEI DER REBENWAHL

Die nächste Weinstation ist *Celler Cérvoles* in La Pobla de Cérvoles. Wie nirgendwo sonst wird hier schon bei der Bepflanzung der Weinberge höchster Wert auf die Auswahl der Rebsorten gelegt: Ob Lehm-, Lehm-/Sand- oder Lehm-/Tonboden, mit oder ohne Kiesel, ist entscheidend für das glückliche Reifen der verschiedenen Traubensorten. So sind auch auf der Etikette des Cérvoles Estrats, einer Auslese der besten Lagen aus Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Garnacha, die verschiedenen Rebberge abgebildet. Sie liegen zwischen 700 und 750 Meter über dem Meeresspiegel. Der hohe Temperaturunterschied zwischen den sonnigen Tagen und den kühlen Nächten lässt die Trauben optimal reifen, zudem weht meistens ein frischer Wind, was die Stöcke gut durchlüftet. So werden Krankheiten und Pilzbefall verhindert.

Im modernen Weingut probieren wir die kraftvollen, doch eleganten Weine, die in französischen Barriques ausgebaut werden. Sie haben eine intensiv kirschrote Farbe und mineralische Noten. Wir diskutieren über Röst-, Holz- und Gewürzaromen und geniessen.

FRÖHLICHER GENUSS

Tag zwei: Bei strömendem Regen fahren wir über den Ebro zu Joan Àngel Liberia in die DO Terra alta im Südwesten Kataloniens. Weingärten in der Terra alta sind erstmals 1185 urkundlich erwähnt: Count Ramon Berenguer IV ordnete nach der Rückeroberung des Landes die Bepflanzung mit Reben an.

Joan Àngel gründete sein Weingut *Edetària* 2003. Der dazumal neu gebaute Keller ist ein Gebäude besonderer Art: Als flacher roter Quader



Eindrücke von unserer Reise.

1 und 2: Degustationen.

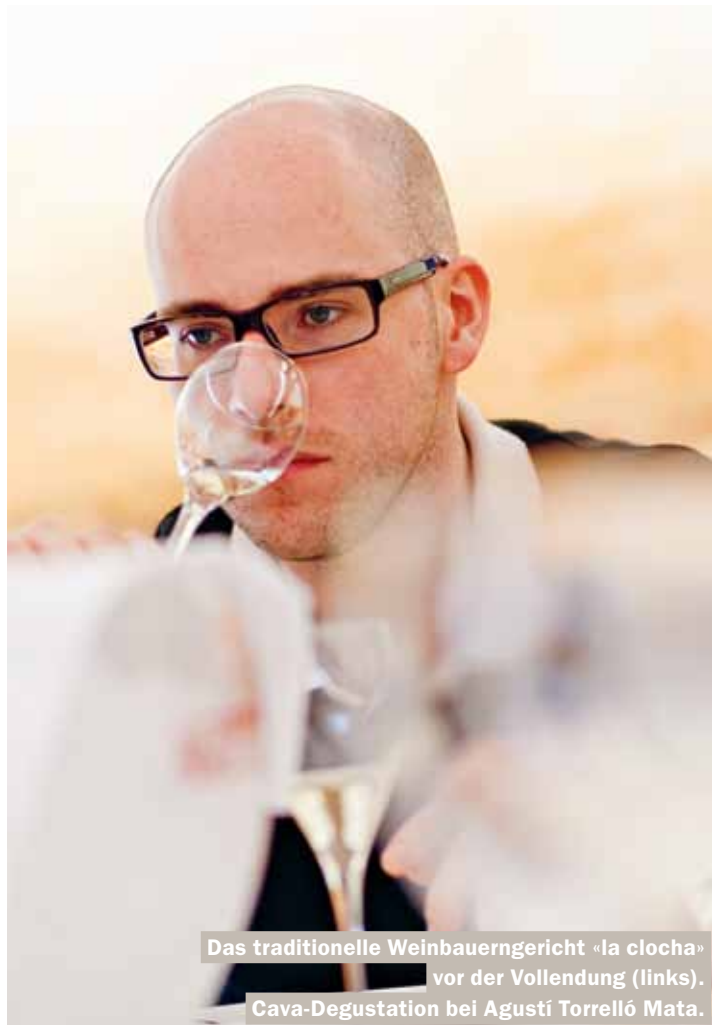
3: Auster, Solid Blanc – speziell: die Entwicklung der Bläschen.

4: Konzentration auf die Cavas.

5: Verwöhnung im Restaurant Quinoa: geschmortes Ibérico.

6: Das Enten-Confit bei Agustí Torrelló Mata.

7: Jacqueline Ullrich und Lali Torrelló beim Fachsimpeln.



Das traditionelle Weinbauerngericht «la clocha» vor der Vollendung (links). Cava-Degustation bei Agustí Torrelló Mata.



Zweimal Thunfisch: gebraten (links) und roh gewürfelt. Welcher Weisswein passt zu welcher Variante ?



Joan Àngel Lliberia



Lali Torelló



Albert Janè

liegt er auf dem Hügel. Das moderne Design begeistert uns sofort, die Aussicht beeindruckt trotz des trüben Wetters.

Dank der fröhlichen Erläuterungen von Joan Àngel, zum Beispiel warum nicht jeder Wein nach tropischen Früchten riechen sollte, wachen wir wieder richtig auf und konzentrieren uns auf die Degustation im gepflegten Barriquekeller. Joan Àngel verwendet Fässer, die 300 bis 500 Liter fassen. Er erzählt uns über Mikroklima und Terroir. Die farbigen Schichten beeindruckt uns, wir hören, dass sich die traditionellen Traubensorten hier bewähren. Wichtig: Die Stöcke dürfen in den ersten fünf Jahren nur wenig Wasser bekommen. Nur so bilden sie lange Wurzeln und holen die wertvollen Mineralien aus den unteren Sedimenten.

Nachher: endlich essen. Besonderen Spass macht die Vorspeise. Thunfisch wird serviert. Eine Variante ist roh, man empfiehlt uns dazu den fruchtigen Via Edetana Blanco. Die zweite Variante ist in der Pfanne gebraten, mit feinem Röstduft. Dazu wird der komplexe, im Barrique ausgebaute Edetària Blanco angeboten. Wir staunen: zwei Weissweine, zwei Thunfischgerichte – welcher Unterschied! Wir erkennen wieder einmal, wie wichtig die richtige Zusammenstellung von Speisen und Wein ist. Als Hauptgericht gibt es eine katalanische Spezialität nach altem Weinbauernrezept, «la clocha». Wir erhalten ein kleines rundes halbiertes Weissbrot, werden aufgefordert, das weiche Innere herauszulösen und dafür verschiedene Würste, Fisch, Tomaten und Knoblauch hineinzustopfen. Zum Schluss werden in jedes derart gefüllte Brot etwa zwei (!) Deziliter Olivenöl gegossen. Somit ist es gut saftig, das Essen wird sehr lustig. Auch ernste, bestandene Gastronomen tauen richtig auf. Die kräftigen Rotweine harmonisieren wunderbar mit der traditionellen Speise.

Zum Dessert gibt es Schokoladenkuchen und den hauseigenen Süsswein, den Dolç – es passt alles perfekt. Wir freuen uns schon jetzt darauf, dass Joan Àngel im August seine Weine im «Rollerhof» und an unserer Degustation vorstellen wird.

Wir reisen weiter, verzichten auf einen Spaziergang im Regen durch die Rebberge des Montsant und besichtigen sie lieber aus dem Car. Schon bald erreichen wir den *Celler Acústic*.

AKUSTISCHE WEINE

Albert Janè stammt aus einer Cava-Dynastie und hat die Weinerzeugung schon von klein auf gelernt. Der unternehmungslustige junge Winzer verliess sein Elternhaus und begann im Montsant DO mit dem Weinbau. 2005 gab es die erste Ernte, ganz rasch wurden seine Erzeugnisse sehr hoch bewertet. Nun begrüsst er uns in seinem kleinen lang gezogenen Keller. Um hier keltern zu können, hat er die Stockwerke des Gebäudes zusammengelegt, alles ist sehr eng. Er erzählt uns über seine Trauben, alte Garnacha und Cariñena. Aus diesen baut er frischfruchtige und intensive Weine, die uns ausserordentlich gefallen.

Seine Philosophie ist, mit Gitarren verglichen, «akustische» Weine herzustellen, nicht elektrische, die dem Wert und den Wurzeln des traditionellen Weinbaus folgen. Darum tragen seine Weine auch illustre Namen wie Auditori und Brao.

«DER AUS DEM BODEN WÄCHST»

Weiter geht die Reise in das Prioratgebirge. Wir erklimmen die Höhe. Die Landschaft verändert sich. Statt sanfter Hügel gibt es steile Hanglagen, statt sattgrüner Rebstockzeilen stehen einzelne, verloren und einsam wirkende, knorrige Gewächse herum. Es sind die gut hundertjährigen Reben des *Celler Joan Simò*. Sie tragen pro Jahr nur etwa 300 bis 400 Gramm Trauben, dafür ist der daraus gewonnene Wein intensiv und dunkel, die «mineralische Essenz». Es ist der Wein, «der aus dem kargen Boden wächst» – der verwitternde Schiefer, genannt Llicorella, bringt den enormen Geschmacksreichtum. Im gepflegten Keller probieren wir mit Respekt diese Schätze, unsere Gaumen beginnen zu singen. Gerard Batlle Simò erzählt uns noch, dass er den Reb-

Katalonienevents**12. August 2010**

Wine & Dine mit Edetària im Restaurant Rollerhof, Basel

20. August 2010

Wine & Dine auf der Terrasse des Hotels Basel

26. August 2010

Olé España – Weindegustation bei Paul Ullrich AG

3. September 2010

Wine & Dine im Park des Schlosses Binningen

8. September 2010

Wine & Dine im Restaurant Atlantis, Basel

16. September 2010

Katalonien – Degustation und Tapas in der Kabar, Basel

23. bis 25. September 2010

Gastkoch Quinoa aus Katalonien im «Don Pincho», Basel

Details zu allen Events und Degustationen Seite 12 und 13



Gerard Batlle Simó



Mañuel Cusiné

berg von seinem Grossvater Joan übernommen hat und wie schwierig die Rebpflege und die Ernte sind. Einige der steilen Terrassen können die Mitarbeiter nur mit Sicherung durch einen Bergsteigersitzgurt betreten, alle Arbeit muss manuell gemacht werden.

KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Das Städtchen Falset erreichen wir nach einer halben Stunde Fahrt. Es sieht modern aus, hat mehr Hotels und mehr Restaurants als die bisher besuchten Städte, der Weintourismus entwickelt sich hier. Matias Fernández Hernández bekocht uns abends in seinem behaglichen Restaurant Quinoa. Er zeigt uns eigene Kreationen, so zum Beispiel eine «flüssige Pizza», «Plato ganador en el ultimo certamen de cocina», in kleinen Töpfchen, der Boden ist ein Schümli mit Parmesan, der Belag eine Sauce auf Tomatenbasis. Interessant auch seine moderne Tortillainterpretation mit Bacalao, Stockfisch. In einer winzigen Küche zaubert er seine Meisterwerke, wir sind sehr beeindruckt. Der Abend wird lang, es tut uns leid, Matias Fernández Hernández verlassen zu müssen. Gut zu wissen, dass er im September als Gastkoch ins «Don Pincho» kommen wird, so haben wir die Möglichkeit, uns auf seine kulinarischen Kunstwerke zu freuen.

HIGHLIGHTS IM CAVAKELLER

Am nächsten Morgen brechen wir wieder zu früh auf, freuen uns aber auf den Schlusspunkt unserer Reise, Penedès DO, die bedeutendste Weinregion Kataloniens. Obwohl es immer noch regnet – im Radio hören wir, dass in zwei Tagen zehn Prozent des Jahresniederschlages gefallen sind – haben wir gute Laune: Wir wollen noch eine der besten Produktionsstätten für Cava besuchen.

Reben bis zum Horizont, das Gut mittendrin. Agustí Torelló Mata, der Grandseigneur der Cava-Produktion, und seine Kinder, Lali und Agustí Junior, empfangen uns. Mit Unterstützung der ganzen Familie erzeugen sie die Cavas, die aus «Arbeit,

Träumen und Leidenschaft geboren» sind. Sie zeigen uns die Reben, Macabeo, Xarello und Parellada, und erzählen, wie wichtig das – normalerweise – mediterrane Klima ist. Ihr Vorzeigeprodukt ist der 1979 entwickelte Kripta in amphorenförmigen Flaschen. Dieser reift nach der «método tradicional» fünf bis sieben Jahre auf der Hefe und wird von Hand degorgiert. Pro Jahr werden nur 20 000 Flaschen hergestellt.

Nach der Führung erwartet uns ein hervorragendes Menü, zu jedem Gang dürfen wir einen anderen Cava degustieren. Ganz speziell finden wir die Auster mit Solid blanc. Dies ist ein von Agustí Torelló Mata und Josep Roca – vom Restaurant El Celler de Can Roca in Girona – entwickelter Texturgeber für die molekulare Küche. Das heisst, ein mit Xanthan eingedickter Cava, der eine Konsistenz wie dicker Sirup hat. Erst mit der Zeit steigen die gebundenen Bläschen auf und beginnen zu prickeln.

Auf den Gaumenkitzel folgt der Höhepunkt des Mittagessens, ein Enten-Confit mit eingelegten Prunes. Wir sind erstaunt, wie perfekt der Kripta mit diesem harmoniert. Selbst hätten wir nie zur Ente Cava serviert und fühlen uns darum um eine kulinarische Idee bereichert. So erleben wir am Ende unserer Katalonienreise auch ein gastronomisches Erlebnis der Spitzenklasse. Aber so langsam machen sich bei unseren Mitreisenden die Anstrengungen der letzten Tage bemerkbar: Die ganze Gesellschaft wird langsam ruhiger, die letzte Konzentration gilt den Cavas.

Später im Flugzeug haben wir die Erinnerung an diese hervorragende Mahlzeit noch in der Nase und am Gaumen, und wir träumen noch ein bisschen von diesem vielseitigen, interessanten Katalonien. ■

**Die Informationen über die besuchten Wein-
güter sowie die degustierten Weine und
Cavas finden Sie in der beigelegten Broschüre
«Viva Cataluña».**

Denominación Cava

ist die amtliche Bezeichnung für spanischen Schaumwein, der nach dem klassischen Champagnerverfahren hergestellt wird, unabhängig von der geografischen Lage. Die meist gebrauchten Traubensorten sind Xarello, Parellada und Macabeo (Viura), zunehmend findet Chardonnay Verwendung.



Vielseitiges Katalonien, schöne Keller.
Links: Die gepflegten Barriques des Joan Simò.
Unten: Die Winzerin mit dem Kopftuch fällt uns besonders auf. Tafelbild im Castell del Remei.
Grosses Bild: Hier reift der Cava im Keller von Agustí Torelló Mata.





METZGER CHRISTOPH JENZER ERZÄHLT

Von der Liebe zum

Christoph Jenzer gehört zu den innovativsten Metzgern der Region.

In seiner Metzgerei verkauft er nur Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und regional hergestellte kulinarische Spezialitäten und Weine.

genuss traf den Arlesheimer und plauderte mit ihm über Fleisch, Schinken, Würste und die Katalonienreise der Paul Ullrich AG.

Fotos: Martin Graf



Die Chorizo von Christoph Jenzer, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Paul Ullrich AG.



genuss pur: die neue Whisky-Lachs-Terrine.

Herr Jenzer, Sie gelten als einer der besten Metzger in der Region.

Wie haben Sie das geschafft?

Wir achten darauf, wo unser Fleisch herkommt, und die Kunden wissen das natürlich. Sehen Sie, unsere Freiland Schweine zum Beispiel, die wachsen in Witzwil auf, im Berner Seeland, auf einem Gut, wo sie das ganze Jahr draussen leben. Das ist einzigartig für die Schweiz.

Und die Kundschaft interessiert sich für die Herkunft?

Ja, immer mehr. Das Bewusstsein für naturgerecht produzierte Lebensmittel steigt zum Glück, und da wir schon immer Wert darauf gelegt haben, wie die von uns verarbeiteten Tiere aufwachsen, kommt uns das natürlich entgegen.

Aber ist nicht der Geschmack und die Konsistenz des Fleisches wichtiger?

Das geht Hand in Hand: Die Qualität des Fleisches ist bei den Tieren, die natürlich aufwachsen, besser, das wird Ihnen jeder Fachmann bestätigen, und wir legen höchsten Wert auf Qualität bei der Weiterverarbeitung.

Nun entwickeln Sie für die Paul Ullrich AG neue Rezepte, die besonders gut zu ihren Produkten passen. Wie hat sich das ergeben?

Ja, das war sehr einfach. Adrian Baumgartner von der Paul Ullrich AG hat mich angefragt, ob ich Chorizos im Sortiment hätte. Da wir keine Produkte importieren, die so einen weiten Weg hinter sich haben, sind wir auf die Idee gekommen, sie selbst zu machen. Auf unserer Katalonienreise konnte ich Chorizos degustieren und mit den spanischen Metzgern über die Rezepturen sprechen. Die Chorizos haben mir gut geschmeckt, so hat es mich gereizt, eine eigene zu ent-

wickeln, und dann haben wir es ausprobiert. In einem mehrstufigen Prozess haben wir dann verschiedene Fleisch- und Gewürzzusammensetzungen getestet, das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Oder schmecken lassen ...

Ich hoffe natürlich, dass Ihnen diese neue Chorizo schmecken wird. Sie passt speziell zu den katalanischen Weinen.

Was war eigentlich für Sie der Höhepunkt auf der Katalonienreise?

Ah, wir haben viele gute Weine probiert, ein paar Mal sehr gut gegessen, auch die Cava-Kellerei war eindrücklich. Am meisten begeistert hat mich «la clocha», das katalanische Sandwich, das wir bei Edetària bekamen. Vor allem deshalb, weil es ein sehr einfaches Gericht ist: Würste, Fisch, Tomaten, Knoblauch, Brot. Aber die Tomaten, die wir bekommen haben, die schmeckten richtig nach Tomaten, der Knoblauch war frischer Frühlingsknoblauch, der in der Schale zubereitet und dann aus dieser rausgedrückt wird, das Weissbrot war wunderbares Weissbrot. Es hat einfach richtig geschmeckt. So seltsam das klingt, dort ist mir wieder einmal klar geworden, dass das einfachste Gericht wirklicher Genuss sein kann, wenn die Zutaten die richtige Qualität haben.

Wie war das so, als Metzger mit Gastronomen unterwegs zu sein?

Es war sehr interessant. Wir hatten endlich einmal Zeit zum Reden, konnten uns über verschiedene Sachen austauschen. Auch die Degustationen waren super, wir haben viel diskutiert.

Versuchen Sie jetzt auch, Jambon serrano zu machen, den spanischen Schinken?

Nein, nein, das wäre im Moment nicht möglich. Wir arbeiten am Rohschinken, den

Detail

Label rouge

Label rouge wird vom INAO, dem französischen Institut für Qualitäts- und Herkunftsbezeichnungen von Nahrungsmitteln, bei Einhaltung strenger Kriterien für Aufzuchtbedingungen, Futterqualität, Anlagen, Hygiene und der Schulung des Personals von Zuchtanstalten vergeben.

wir jetzt verkaufen, schon viele Jahre. Er ist auch luftgetrocknet und einzigartig. Wir entwickeln ihn zusammen mit einem befreundeten Tessiner Metzger. Ich weiss nicht, ob Sie das wissen: So ein Schinken, der braucht ja mindestens fünfzehn bis achtzehn Monate zum Reifen. Das heisst, zuerst wird er von Hand eingesalzen, wir verwenden Natursalz, ähnlich dem Tibetsalz, und nach vielen anderen Arbeitsschritten wird er in der Schinkenreifekammer hängend ruhen gelassen. Wichtig ist die gute Belüftung, die richtige Temperatur, wir nehmen dann auch erst den Knochen vor dem Aufschneiden raus, das gibt dem Schinken das gute Aroma. Zusätzlich zu dem, das er hat, weil er von unseren Freilandschweinen stammt.

Zurück zur Paul Ullrich AG.

Wie war das mit der Lachsterrine?

Adrian Baumgartner sagte, er wolle etwas, das zum Whisky passt. Ich dachte, Whisky ist schottisch, wir haben schottischen Wildlachs aus einer Label-rouge-Fischzucht im Sortiment (siehe Kasten), also machen wir daraus etwas. Wir hatten schon Erfahrung mit Terrinen, und so kam die Idee zur Lachsmouseterrine mit Whisky sehr schnell. Es hat enorm Spass gemacht, diese dann weiterzuentwickeln.

Und wann und wo dürfen wir diese neuen Spezialitäten probieren?

So viel ich weiss, gibt es die Chorizos bei den Katalonienerevents und die Terrine zu den Whiskyveranstaltungen und dann natürlich in den Filialen der Paul Ullrich AG und bei uns in der Metzgerei. ■

Herr Jenzer,
vielen Dank für das Gespräch.



Christoph Jenzer, Metzger, Feinschmecker,
Weinliebhaber, mit einem seiner
sorgfältig hergestellten Schinken.

SOMMERLICHE VORSPEISE

Jakobsmuschel-Crevetten-Ravioli

Liebe Leserin, lieber Leser

Auf unserer Katalonienreise haben wir diese Jakobsmuschel-Crevetten-Ravioli genossen. Sie haben uns so begeistert, dass wir um das Rezept gebeten haben. Wenn Sie diese sommerlich leichten Ravioli Ihren Lieben auch einmal vorsetzen wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an info@ullrich.ch mit dem Betreff «genussRezept».



Paul Ullrich AG