

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

**ENTLANG DEM DOURO
IN PORTUGAL UND SPANIEN**

HOW TO MAKE AND MIX GIN

BEST OF BEEF

GEGRILLTE SARDINEN

Paul Ullrich AG
FRÜHJAHR - 2013

DIE 3 FRAGEN AN GEORGE KÜNG VINTAGE-MÖBEL-PIONIER

George Küng, aufgewachsen in Aarau, war die ersten zehn Jahre seiner Karriere als Lokaljournalist unterwegs. Es folgten Ausbildung und Tätigkeiten als Multimedia Producer, bevor er 1998 seinen ersten Laden für Vintage Design in Bremgarten AG eröffnete. Bereits ein Jahr später gründete George Küng den Möbelladen Elasticque in Zürich, spezialisiert auf Originalmöbel, -lampen und -accessoires aus den 50er-, 60er- und 70er-Jahren. Re-Editionen von Sofas, Tischen, Stühlen und anderen Objekten aus dieser Zeit ergänzen das einzigartige Angebot.

Guten Tag, Herr Küng, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss stellt sich ein, wenn ich es schaffe, sämtliche negativen Gedanken vorübergehend auszublenden und mich auf etwas zu konzentrieren, das mir Freude bereitet. Wer diese Fähigkeit nicht hat, ist zu bedauern.

Essen und trinken, was geniessen Sie am meisten?

An erster Stelle kommt bei mir die italienische Küche, gefolgt von Schweizer Monumenten wie Fondue, Bratwurst mit Rösti oder Wurst-Käse-Salat. Ein besonders genussvoller Moment ist für mich das Zischen beim Öffnen einer eiskalten Bierdose nach Feierabend. Und natürlich die Vorfreude, die aufkommt, wenn sich in der Küche der Duft von angebratenen Zwiebeln ausbreitet. Auswärts schätze ich das perfekt zubereitete Kalbspaillard bei Francisco im «Pergola».

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Mit einem Acht- oder Zwölfzylinder auf der Autobahn dahinzugleiten und dazu schöne Musik zu hören – im Moment gerade Donny Hathaway, Isaac Hayes und Sly and the Family Stone. Oder mit meinem fünfjährigen Sohn Star-Wars-Raumschiffe aus Lego zu bauen und ihm vor dem Einschlafen selbst erfundene Geschichten über Darth Vader, Luke Skywalker und Meister Yoda zu erzählen.

Foto: Jan Vanek

2 DIE 3 FRAGEN AN GEORGE KÜNG

4 PORTUGAL UND SPANIEN – ENTLANG DEM DOURO

Begleiten Sie uns auf einer Reise von Porto nach Valladolid und erkunden Sie mit uns die Weinregionen und die Kultur der beiden Länder.



Impressum

genuss, Ausgabe Frühjahr 2013
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Laufenstrasse 16, CH-4018 Basel
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Gerry Nitsch, Andreas Zimmermann
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.

12 GENUSS-AGENDA

14 HOW TO MAKE AND MIX GIN

Wir zeigen Ihnen, wie Gin gebrannt wird und welche neuen Cocktailrezepte auf Sie warten.

18 BEST OF BEEF

Rindfleisch-Geheimnisse direkt von Schweizer Metzgermeistern. Worauf Sie bei dem Einkauf und der Zubereitung achten sollten.

22 PAUL ULLRICH AG, NEU IN ZÜRICH

Das neue Fachgeschäft für Weine, Spirituosen und Bier an der Limmat.

24 GEGRILLTE SARDINEN

Sardinen nach portugiesischer Art.



Herzlich willkommen zur neuen Ausgabe des genuss-Magazins! Auf zu neuen Ufern! Das war unser Leitspruch, als wir uns im September auf die Reise nach Portugal und Spanien begaben. Wir wollten dem Douro entlang die Weinbaugebiete der beiden Länder wieder besuchen, Ess- und Trinkkultur erleben und uns vor Ort ein Bild machen. Und es natürlich an Sie weitergeben. Ob uns das gelungen ist, sehen Sie auf den nächsten Seiten. Auf zu neuen Ufern! Das gilt nicht nur für unser genuss-Magazin, das das erste Mal in einem neuen Layout erscheint – grosszügiger und bildreicher –, sondern auch für die Paul Ullrich AG: Am 1. November haben wir unser neues Wein- und Spirituosenfachgeschäft in Zürich an zentraler Lage eröffnet. Nun können wir endlich der Nachfrage gerecht werden und auch unseren Kunden in Zürich unser Sortiment präsentieren. In hellen grosszügigen Räumlichkeiten finden Sie alles, was das Herz begehrt. Wir werden weiterhin am Puls der Zeit bleiben und unser Angebot nach ihren Wünschen weiterentwickeln. Wir hoffen, dass dies in Ihrem Sinne ist, und wünschen Ihnen viel Lesevergnügen mit diesem «genuss».

A. Baumgartner

Ihr Adrian Baumgartner

SPANIEN UND PORTUGAL ENTLANG DEM DOURO

VON PORTO BIS VALLADOLID: IBERISCHE GENÜSSE
UND WEINBAUGEBIETE MIT EIGENHEITEN.



VON PORTO DEN RIO DOURO FLUSSAUFWÄRTS BIS VALLADOLID, DAS WAR ANFANG SEPTEMBER UNSERE REISE-ROUTE. GERNE BERICHTEN WIR ÜBER ERKENNTNISSE UND EINDRÜCKE AUF UNSERER REISE.



- 1 Baixo Corgo
- 2 Cima Corgo
- 3 Douro Superior
- 4 Toro
- 5 Rueda
- 6 Ribera del Duero

Um die Weinbauregionen am Douro wieder einmal zu sehen, flogen wir nach Porto und fuhren flussaufwärts dem Rio Douro entlang über die spanische Grenze bis Valladolid. Natürlich interessierten uns die Wein- und Esskultur in Portugal und Spanien am meisten, wir gewannen aber auch sonst viele Eindrücke.

Gleich nach der Ankunft in Porto packt es uns: Zuerst müssen wir *die* portugiesische Spezialität, die Sardinen, probieren. In einem kleinen Restaurant serviert man sie uns, gut mit Salz eingerieben und gegrillt. Wir erfahren, dass sie zwar vor der Küste des Atlantischen Ozeans gefischt werden, dass aber alle Sardinen zur Verteilung in die Restaurants und zur Weiterverarbeitung in den Hafen von Porto verschifft werden. Hier stehen die Betriebe, die sie konservieren. Für Liebhaber gibt es «Jahrgangssardinen», die zu bestimmten Zeiten gefischt werden. Sie werden in speziellen Konservendosen eingelegt und über fünf bis zehn Jahre gelagert. Das Olivenöl in diesen Dosen hat die Aufga-

be, die Sardinen nach und nach zu durchdringen und sie mürbe zu machen. Es heisst, dass Kenner diese Dosen jedes halbe Jahr einmal umkehren, damit die Fische perfekt reifen können.

Porto ist nach Lissabon die zweitgrösste Stadt Portugals. Mit seiner gut erhaltenen Innenstadt und den barocken Kirchen ist es höchst sehenswert. Wir verweilen aber nicht lange, sondern machen uns auf den Weg flussaufwärts. Das eindruckliche Tal des Rio Douro ist gesäumt von Olivenbäumen und Weinreben. Das hügelige Weinbaugebiet wird in drei Regionen unterteilt: Baixo Corgo, Cima Corgo und Douro Superior, wo die besten dieser Weine herkommen. Die DOC Douro ist historisches Gelände: Bereits 1756 wurden ihre Grenzen definiert. Sie umfasst 38 000 Hektaren Rebfläche,

etwa die Hälfte der Trauben ist für Portwein reserviert. Früher wurden die besten Trauben für Port verwendet, heute werden mehr und mehr sehr gute körperreiche Tafelweine gekeltert. Das Weinbaugebiet ist nicht nur das älteste der Welt, mit seinen Schieferterrassen ist es auch eines der eindrucklichsten: Wir überlegen, wie schwer die Arbeit auf den steilen Terrassen ist, wie es überhaupt möglich ist, dort Reben zu pflegen. Da es früher auch sehr schwierig war, auf dem Landweg grosse Transporte zu machen, wurde der Wein jeweils per Schiff nach Porto geliefert.

«Dies ist heutzutage unser grösster Vorsatz: Wein mit hoher Qualität, einzigartigem Charakter und hohem Ansehen zu erzeugen.» **MANUEL DE NOVAES CABRAL**

erreichen die Grenze zu Spanien und sind überrascht, wie anders gleich alles ist. Der Fluss ist hier natürlich viel schmaler und heisst Duero. Hügel gibt es kaum mehr, viele Burgen säumen die Strasse.

Unsere Reise geht weiter dem Douro entlang. Wir erreichen die Grenze zu Spanien und sind überrascht, wie anders gleich alles ist. Der Fluss ist hier natürlich viel schmaler und heisst Duero. Hügel gibt es kaum mehr, viele Burgen säumen die Strasse.

Mittwoch, 5.6.2013, 17 – 21 Uhr, Zürich

Degustation Spanische Weine und Spirituosen

Mehr Infos: genussAGENDA ab Seite 12

Donnerstag, 6.6.2013, 17 – 21 Uhr, Basel

Degustation Spanische Weine und Spirituosen

Mehr Infos: genussAGENDA ab Seite 12



Dann sind wir auf der Hochebene gelandet, im Weinbaugbiet Toro. In die Stadt fahren wir über eine mächtige Brücke. Und wir spüren das kontinentale Klima: heiss und drückend am Tag, bitterkalt in der Nacht. Diese grossen Temperaturunterschiede, die wir so gar nicht gewöhnt sind, bieten jedoch hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Sie bringen den Weinen intensive Aromen, intensivere Farbstoffe, eine intensivere Säure und dadurch gute Frische. Die Weine aus Toro sind noch kantiger als die aus Ribera del Duero. Hier herrschen alte Rebstöcke der Sorte Tempranillo vor, Tinta de Toro genannt, die ohne Pflege Weine mit einem potenziellen Alkoholgehalt von 16 Prozent ergeben können; 15 sind erlaubt, 13,5 ideal. In den letzten Jah-

ren bemühte man sich, schlankere, elegantere Weine zu produzieren und das Potenzial der Region zu nutzen.

Im benachbarten Gebiet Rueda, benannt nach der gleichnamigen kleinen Stadt, herrscht der Weisswein vor. Früher produ-

zierte man in dieser historischen Weinbaugegend aus der Palomino-Traube gespritzte Weine – ähnlich dem Sherry. Seit den 70er-Jahren, als man ihr Potenzial erkannte, wird die Verdejo-Rebe hier angepflanzt und – mit grossem Erfolg – als leichter, fruchtiger, trockener Weisswein ausgebaut. Die dritte Weinbauregion, zur kastillischen Hochebene gehörend, ist Ribera del Duero, östlich von Valladolid gelegen. Von hier stammt der Vega Sicilia, Spaniens unbestrittenes Spitzengewächs. Obwohl die Meereshöhe von über 700 Metern nicht ideal ist für Weinbau – Frost (Fortsetzung auf Seite 10)

Manuel de Novaes Cabral ist der Präsident des Institutes der Douro- und Portweine. Wir durften kurz mit ihm plaudern und stellten ein paar Fragen:

Das als Douro demarkierte Weinbaugbiet ist ja die älteste definierte DOC. Merkt man heute noch etwas von ihrer langen Geschichte?

Neben der Demarkierung im Jahre 1756 gab es vielerlei Reglemente für die Klassifizierung der Parzellen und der Weinarten, für das Zulassungssystem und die Kontrollen, unter anderem die organoleptischen. Die Vorschriften legten die Zukunft unserer Weine fest und dienten dem Schutz ihrer Namen. Allerdings möchte ich etwas unterstreichen, was uns noch heute stark beschäftigt: Das ist die kontrollierte Qualität.

Wann gab es die wichtigsten Veränderungen und was ist da passiert?

Neben der Festlegung des Ursprungsnamens «Douro» im Jahre 1907 war es das Ziehen neuer Grenzen im Gebiet, 1921, und die Gründung des «Instituto do Vinho do Porto» im Jahre 1933. Es gab auch Gesetzesänderungen in den 30ern- und 40er-Jahren, die heute noch in Kraft sind. Alle diese Gesetze und Vorschriften sind Teil einer grossartigen Idee und Meilensteine in der Geschichte unserer Weine.

Besteht die Gefahr, dass die Weinberge auf den sehr steilen Terrassen einmal nicht mehr bebaut werden?

Das glaube ich nicht. Die steilen Terrassen sind seit 2001 von der UNESCO als Weltkulturerbe bestätigt. Das bedeutet, dass die faszinierende Landschaft – welche ein Ergebnis des Zusammenwirkens von Mensch und Natur ist – auch dem zu Dienste steht, der sie bearbeitet. Wein ist die Identität und das führende Element der Douro-Region. Somit sind die Terrassen auch zugleich ein Symbol für unsere Region. Ein wichtiges Symbol für den Handel und für das Marketing.

Donnerstag, 24.1.2013, 17 – 21 Uhr, Zürich

**Degustation portugiesische Weine
und Portweine**

Mehr Infos: genussAGENDA ab Seite 12

Donnerstag, 31.1.2013, 17 – 21 Uhr, Basel

**Degustation portugiesische Weine
und Portweine**

Mehr Infos: genussAGENDA ab Seite 12

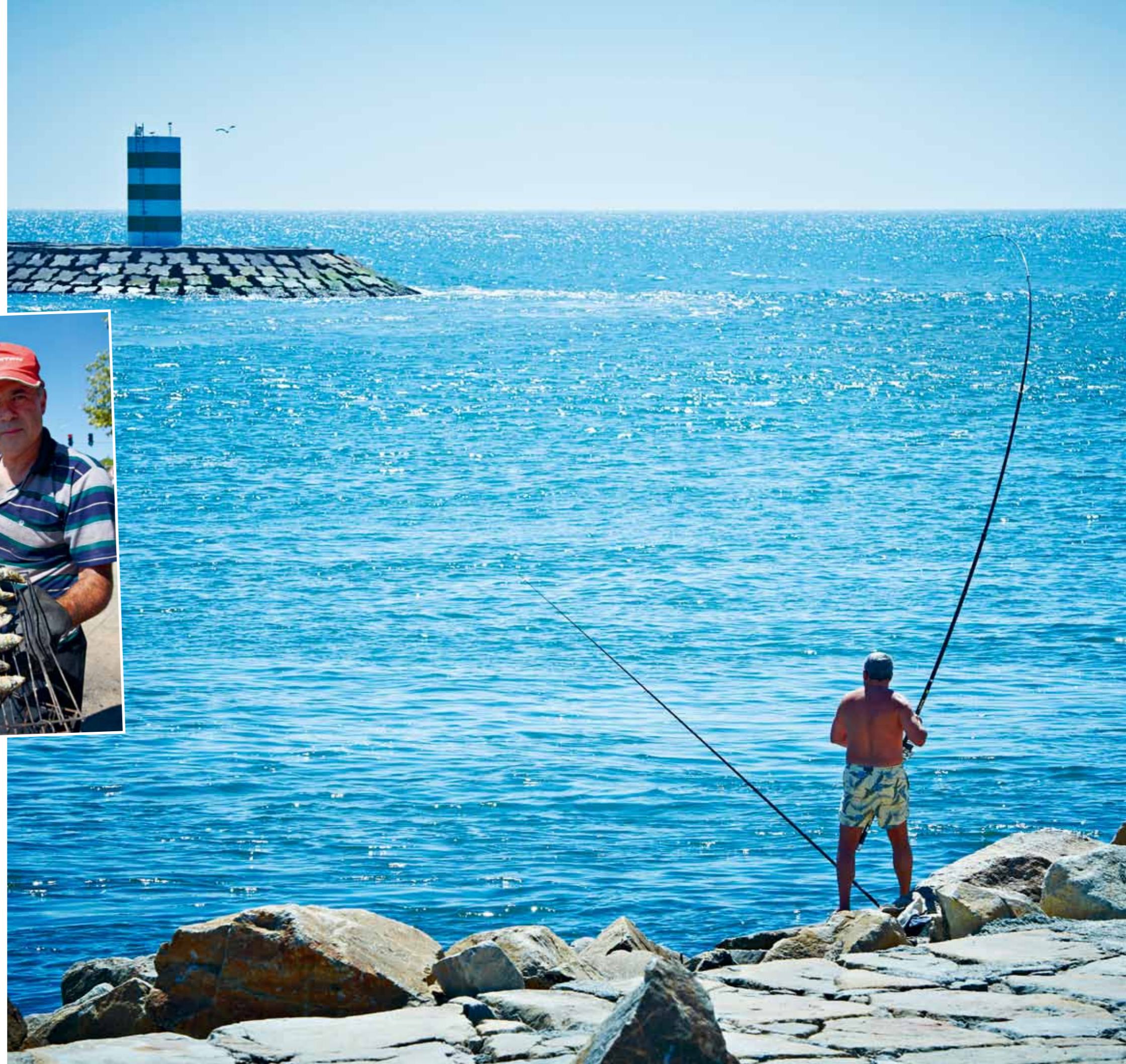


(Fortsetzung von Seite 8) bis in den Frühling ist eine grosse Gefahr –, hat sich die Tempranillo-Traube, hier Tinto fino oder Tinta del País, durchgesetzt. Sie bringt dunkle, kräftige Rotweine hervor, die mittlerweile gut mit Rioja konkurrenzieren können.

In Valladolid, der grössten Stadt inmitten dieser Weingebiete, erleben wir eine Tapas-Kultur vom Feinsten. Die kleinen Häppchen kommen bei jeder Gelegenheit auf den Tisch, viele Restaurants verfeinern die Rezepte für Albóndigas oder Tortilla. Sogar Tapas-Meisterschaften werden hier abgehalten. Der Rueda aus der Gegend – nicht im Barrique ausgebaut – passt hervorragend dazu. Was besonders ins Auge sticht: Überall gibt es die Karten mit dem Programm für die nächsten Stierkämpfe. Die Torreros werden sehr verehrt, ihre Gesichter sind überall zu sehen. Ein bisschen ungewohnt und sehr spanisch für uns, diese Begeisterung und dieser Kult.

«Nicht alle alten Vorschriften und Gesetze beeinflussen unsere heutige Arbeit – aber all jene sind die Basis für unsere heutige Existenz.» MANUEL DE NOVAES CABRAL

Am Ende der Reise sind wir überwältigt von der Vielfalt der Landschaften entlang dem Douro. Besonders in Erinnerung bleiben uns die steilen Terrassen von Portugal. Und von der Fülle an verschiedenen Tapas in Valladolid werden wir noch lange träumen.



genuss AGENDA

DIE EVENTS VON JANUAR BIS JUNI 2013



Wine & Dine Portugal im Teufelhof, Freitag, 1. März



Wine & Beef mit Ludwig Hatecke im Restaurant Cafe Boy, Freitag, 22. Februar



Wine & Dine mit Hanspeter Zierysen im Didi's Frieden, Freitag, 31. Mai



Wine & Dine die besten Champagner im Restaurant Stucki, Freitag, 1. Februar



Wine & Beef mit Christoph Jenzer im Ackermannshof, Donnerstag, 18., und Freitag, 19. April

Januar

Donnerstag, 17.1., 17–21 Uhr

Degustation Tessiner Weine

An diesem Abend können Sie 30 Tessiner Weine der Jahrgänge 2009 und 2010 vergleichen. Unglaublich, welche Fortschritte unser südlichster Kanton im Weinbau macht!

Eintritt: CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

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

Donnerstag, 24.1., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 31.1., 17–21 Uhr, Basel

Degustation portugiesische Weine und Portweine

Sehnsucht nach den steilen Terrassen des Douro? Probieren Sie die Weine, die darauf gedeihen. An dieser Degustation öffnen wir für Sie über 50 Weine aus Portugal.

Eintritt: CHF 10.–

Anmeldung nicht nötig

24.1.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

31.1.: Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

Februar

Freitag, 1.2., 19 Uhr

Wine & Dine die besten Champagner im Restaurant Stucki

Jacqueline Ullrich stellt ausgewählte Champagner vor, Tanja Grandits komponiert das Sechsgangmenü.

Kosten: CHF 258.–

Anmeldung: Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, Basel

Telefon 061 361 82 22

info@stuckibasel.ch

Samstag, 16.2., 20 Uhr

Burlesque Gin & Swing im SUD

Variété Vertigo, internationale Burlesque-Stars und Gindegustation.

Eintritt: CHF 42.–*

Anmeldung nicht nötig

SUD, Burgweg 7, Basel

* Kostümiert CHF 35.–

Freitag, 22.2., 19 Uhr

Wine & Beef mit Ludwig Hatecke im Restaurant Cafe Boy

Metzgermeister Hatecke bringt sein bestes Rindfleisch, Jann Hoffmann kocht den Fünfgänger. Dazu gibt es feinste portugiesische Weine.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Restaurant Cafe Boy, Kochstrasse 2, Zürich

Telefon 044 240 40 24

restaurant@cafeboy.ch

Donnerstag, 28.2., 17–21 Uhr

Degustation Whisky in Zürich

Exklusive Whiskys für Zürcher Kenner: Zur Degustation stehen mehr als 50 Single Malts und Whiskys aus der ganzen Welt – viele Neuheiten und nur beste Qualität.

Eintritt: CHF 35.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

* Inkl. Gutschein im Wert von CHF 10.–

März

Freitag, 1.3., 19 Uhr

Wine & Dine Portugal im Teufelhof

Entdecken Sie zu einem Fünfgangmenü von Michael Baader und Ernst Zahnd die Vielfalt der portugiesischen Weine. Weinexperte Urs Ullrich stellt die Weine vor.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Der Teufelhof Basel, Leonhardsgraben 49, Basel

Telefon 061 261 10 10

info@teufelhof.com

Freitag, 8.3., 17–22 Uhr, Basel

Mittwoch, 13.3., 17–22 Uhr, Zürich

Degustation Gin

Ginbrennen einmal live erleben. An den Botanicals schnuppern und zusehen, wie Gin entsteht. Ausserdem können Sie 25 verschiedene Gins degustieren. Die besten Barkeeper mixen eigens für den Event kreative Cocktails.

Eintritt: CHF 25.–*

Anmeldung nicht nötig

8.3.: Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

13.3.: 320WEST, Heinrichstrasse 237, Zürich

* Inkl. eines Cocktails

Donnerstag, 21.3., 17–21 Uhr

Degustation Whisky in Basel

Selten haben Sie die Möglichkeit, über 50 Malts und Whiskys aus der ganzen Welt zu degustieren. Wir zeigen Ihnen an diesem Anlass viele Neuheiten und nur beste Qualität.

Eintritt: CHF 35.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Inkl. Gutschein im Wert von CHF 10.–

Freitag, 22.3., 18–21 Uhr

Raritäten-Tasting

Wer könnte besser über Raritäten erzählen als Prof. Walter Schobert, Autor diverser Whiskybücher und Bewohner der weltbekannten Whisky-Insel Islay? Wir öffnen 6 Raritäten aus unserem Whiskyfundus und geniessen dazu Häppchen vom «Carlton».

Eintritt: CHF 200.– (max 60 Pers.)

Anmeldung: www.ullrich.ch

Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

April

Donnerstag, 18.4., 19 Uhr

Freitag, 19.4., 19 Uhr

Wine & Beef mit Christoph Jenzer im Ackermannshof

Metzgermeister Jenzer und Gastronom Dominic Lambelet – ein perfektes Duo in puncto Rind. Geniessen Sie einen Fünfgänger, und dazu feinste spanische Weine.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Restaurant Ackermannshof, St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Telefon 061 261 50 22

info@ackermannshof-restaurant.ch

Mai

Donnerstag, 16.5., 17–21 Uhr

Degustation Weine von Übersee

Australien und Neuseeland, Südafrika, Argentinien, USA wie auch Israel, Libanon und Marokko: Über 30 Weine – darunter mehrere Entdeckungen – von anderen Kontinenten stehen zur Degustation.

Eintritt: CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

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

Freitag, 24.5., 17–20 Uhr

Jahrgangspräsentation Zierysen

An diesem Abend können Sie 20 Weine des aktuellen Jahrgangs vom Weingut Zierysen verkosten. Hanspeter und Edltraud Zierysen werden über ihre neuen Rebensäfte Auskunft geben.

Eintritt: CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

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

Freitag, 24.5., 20 Uhr, Hotel Basel

Wine & Dine mit Hanspeter Zierysen

Hanspeter Zierysen kredenzt seine besten Weine aus den vergangenen Jahrgängen. Küchenchef aus Leidenschaft, Mike Bodenmüller, kocht das Fünfgangmenü.

Kosten: CHF 138.–

Anmeldung: Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Telefon 061 264 68 00

reception@hotel-basel.ch

(Apéro an der Degustation 19–20 Uhr)

Donnerstag, 30.5., 19 Uhr

Wine & Dine mit Castell del Remei im Atlantis

Ein Fünfgänger mit südländischem Charme, auf Atlantis-Art fantasievoll angerichtet, mit Weinen von Castell del Remei. Bei schönem Wetter speisen wir auf der Terrasse.

Eintritt: CHF 128.–

Anmeldung: Restaurant Atlantis, Klosterberg 13, Basel

Telefon 061 228 96 96

info@atlan-tis.ch

Freitag, 31.5., 19 Uhr, Didi's Frieden

Wine & Dine mit Hanspeter Zierysen

Hanspeter Zierysen stellt seine besten Weine aus den vergangenen Jahren vor. Dazu serviert Didi Bruna in kulinarischer Verwöhnatmosphäre ein Fünfgangmenü.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Didi's Frieden, Stampfenbachstrasse 32, Zürich

Telefon 044 253 18 10

info@didisfrieden.ch

Juni

Mittwoch, 5.6., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 6.6., 17–21 Uhr, Basel

Degustation spanische Weine und Spirituosen

Wir öffnen für Sie über 50 Weine und Spirituosen aus Spanien – bei schönem Wetter in den Innenhöfen unserer Fachgeschäfte. Für den kleinen Hunger gibt es Tapas (CHF 15.– pro Teller).

Eintritt: CHF 10.–

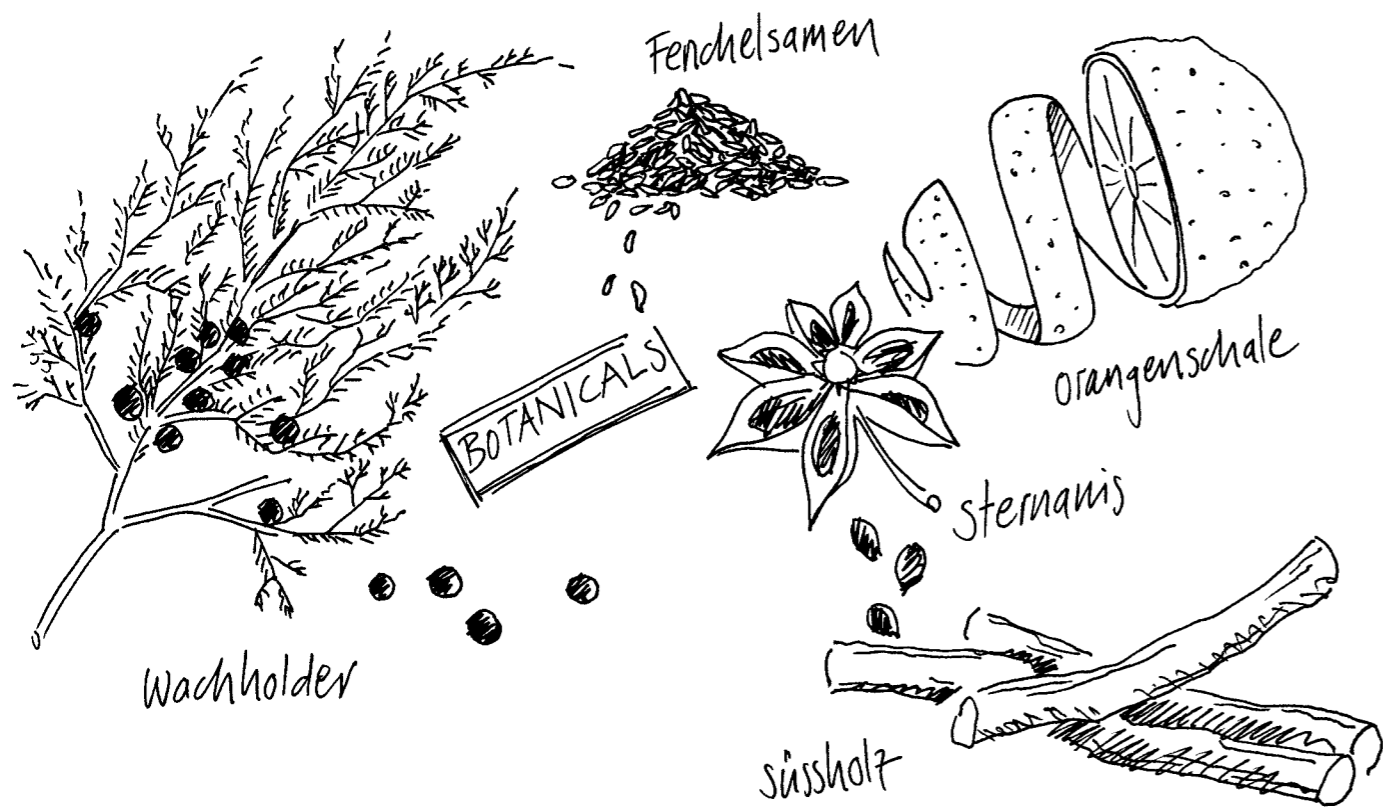
Anmeldung nicht nötig

5.6.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

6.6.: Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Keine Events mehr verpassen:
E-Mail-Newsletter abonnieren

Weitere Infos zu den Events auf
www.ullrich.ch/events

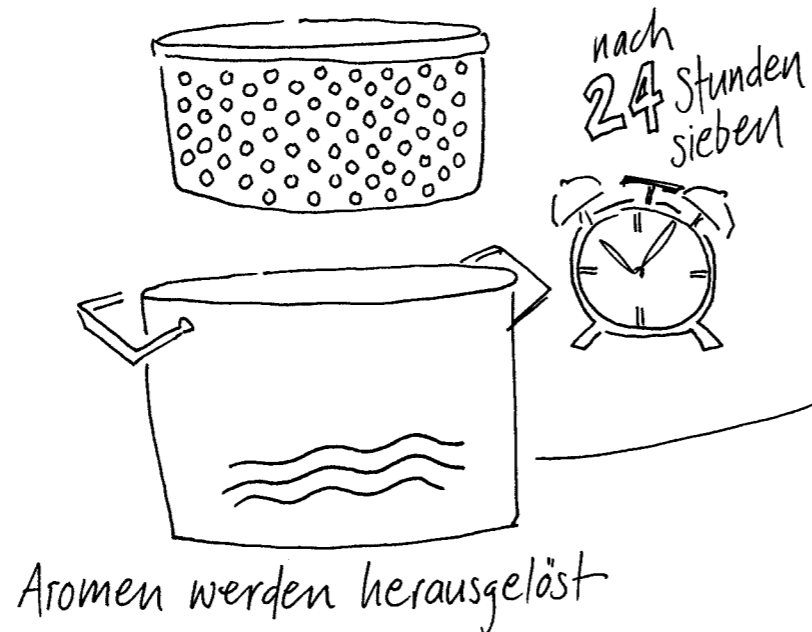


HOW TO MAKE GIN

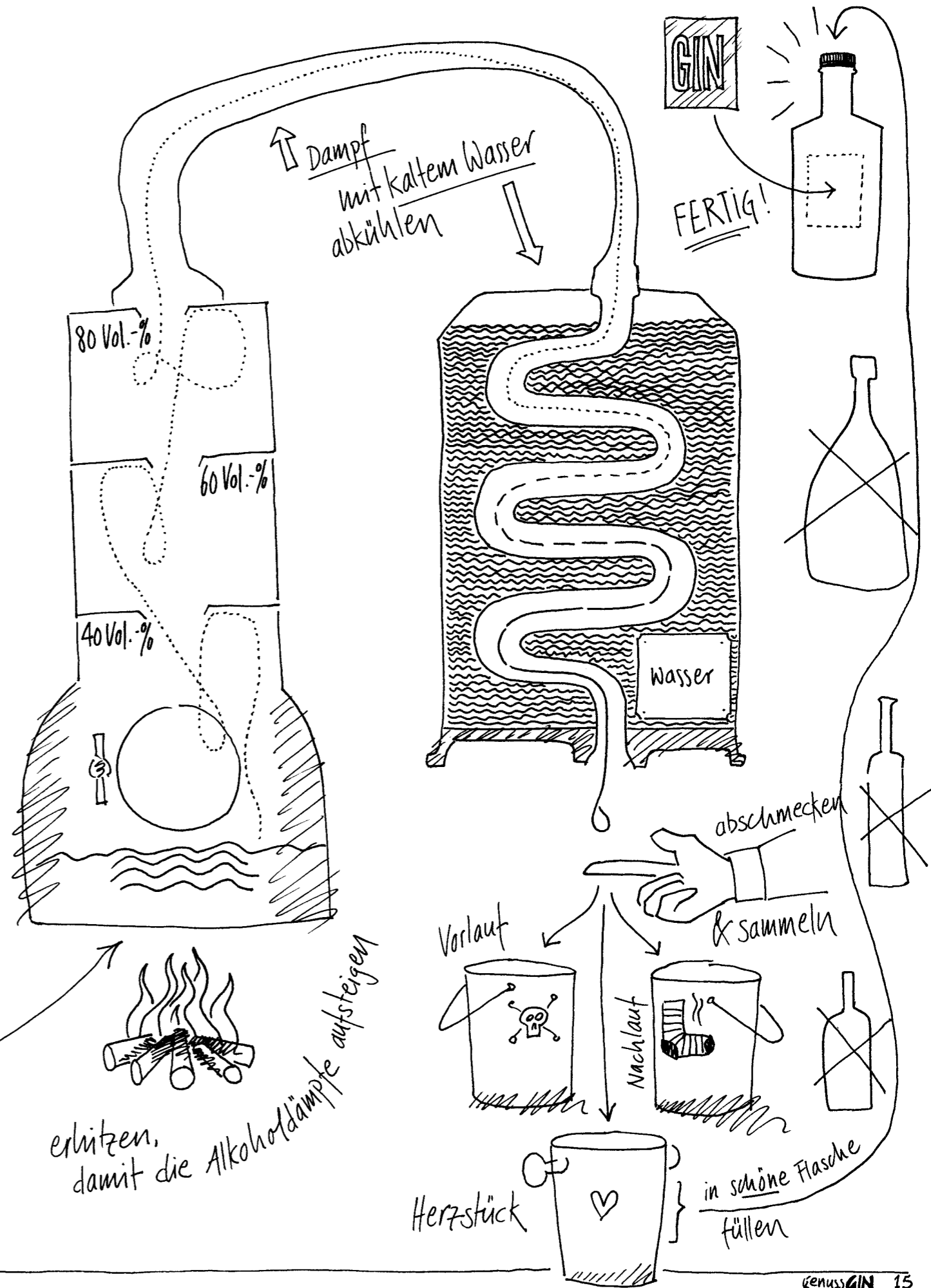
WAS KOMPLIZIERT AUSSIEHT, EINFACH ERKLÄRT.

AT PAUL ULLRICH AG

Den Haus-Gin der Paul Ullrich AG brennen wir wieder am 8. März in Basel und am 13. März in Zürich. Wir laden Sie herzlich dazu ein.



Botanicals (Mix nach Gusto) in reinem Getreidebrand einweichen



ERFRISCHENDE COCKTAILS, PIKANT UND SÜSS.

HOW TO MIX GIN

DIE RENOMMIERTESTEN BARKEEPER
AUS BASEL UND ZÜRICH
STELLEN IHRE BESTEN REZEPTE VOR.

Gin degustieren und brennen in Basel und Zürich

Gin ist eine der vielfältigsten Spirituosen zum Mixen. Meist ist er in Cocktails wahrnehmbar, aber nie zu dominant. Nicht nur der bekannte Gin Tonic – auch verschiedenste andere Cocktails lassen sich daraus zubereiten. Bekannte Barkeeper aus Zürich und Basel kreierten für uns die neuen Rezepte. Das Ergebnis der engen Zusammenarbeit liegt nun vor.

Je einmal in Basel und Zürich brennt Oliver Matter auf einer mobilen Brennblase unseren neuen Gin. Sie können live dabei sein. Über 25 verschiedene Ginsorten stehen an diesen Abenden zur Degustation bereit sowie verschiedene Tonics. Ausserdem können Sie mit den prominentesten Barkeepern über ihre neuen Cocktailkreationen plaudern und diese vor Ort testen.

Die Rezepte zu den
Cocktails finden Sie auf
www.ullrich.ch/genuss/cocktails



FLEISCHTIPPS DER METZGERMEISTER

BEST OF BEEF

WORAUF SIE BEIM FLEISCHEINKAUF UND BEI DER ZUBEREITUNG VON RIND ACHTEN SOLLTEN.

WIE MUSS RINDFLEISCH REIFEN, DAMIT ES NICHT IN DER PFANNE SAFTET? WAS MACHT DIE WIRKLICH GUTE QUALITÄT AUS? UND WIE BEREITET MAN WELCHES STÜCK AM BESTEN ZU? GENUSS HAT MIT SCHWEIZER METZGERMEISTERN AUS OST UND WEST GESPROCHEN.

Herr Hatecke, welcher Teil des Rindes ist denn Ihr liebstes Stück?

Am liebsten habe ich das Entrecôte parisienne oder Rib-Eye-Steak. Es ist meiner Meinung nach das beste Rindfleisch. So schön marmoriert bedeutet, dass es viel intramuskuläres Fett besitzt. Am liebsten esse ich es mit Salz und Pfeffer, ohne weitere Gewürze. Wenn man es sorgfältig grilliert, dann zerfließt das Fett und gibt ihm das feine Aroma.

Rindfleisch muss ja abgehängt werden. Was können Sie uns dazu sagen?

Rindfleisch muss auf jeden Fall gut abhängen. Schon mein Grossvater hat sich damit auseinandergesetzt. Er belieferte von 1900 bis 1950 die grossen Hotels im Engadin. Damals gab es keine Möglichkeit zum Vakuumieren. Also mussten andere Methoden gesucht werden, Fleisch zu lagern. Er hatte den besten Erfolg mit Kühlräumen, die in den Fels gebaut wurden, mit konstanter Temperatur und Feuchtigkeit. Hier kann das Fleisch gut reifen. In den Hotels hat man früher Filets in Rinderfett eingelegt, um sie haltbar zu machen. Diese gab es dann erst als Weihnachtsmenü.

Wie lange dauert der Reifeprozess und was passiert danach mit dem Rindfleisch?

Eine Methode ist, das Rindfleisch mitsamt dem Knochen aufzuhängen und trocknen zu lassen – heute das berühmte Dry Aging. Zuerst ist die langsame Kühlung der Schlachtkörper wichtig. Das Fleisch bestreichen wir mit Rinderfett. Bei zwei Grad Celsius lassen wir die Stücke sechs bis acht Wochen trocknen. Danach haben sie 15 bis 20 Prozent weniger Gewicht. Bei uns kommt das Rindfleisch nach dem Abhängen direkt in den Verkauf. Wir vakuumieren nicht, da sich dadurch Geschmack und Konsistenz ändern.

Es gibt ja Rind, das man während des Trockenprozesses mit Edelschimmel versetzt. Wie stehen Sie zu dieser Methode?

Die Fäden des Edelschimmels wachsen im Laufe der Reifung durch das Fleisch hindurch und bauen Kollagen ab. Dadurch wird das Fleisch noch zarter und der Geschmack verändert sich. Es ist eine interessante Methode, manche mögen es, manche nicht so. Auch hier wichtig: Durch eine Vakuumverpackung geht viel Aroma wieder verloren.

Was sind die wichtigsten Faktoren für eine gute Rindfleischqualität?

Wichtig ist, dass die Rinder nur Gras und Heu fressen. So hat das Fleisch mehr Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Wenn Sie zum Beispiel Mais zufüttern, bekommt das Fleisch einen süsslichen Geschmack und ist viel schwerer zu verdauen. Bei uns sind alle Tiere acht Monate pro Jahr auf der Alp, dann schlachten wir sie selbst – sehr sorgfältig. Wichtig ist natürlich das Abhängen. Die Trockenräume müssen peinlich sauber und immer gut belüftet sein. Ein wesentlicher Faktor ist das Geschlecht eines Rindes: Das Fleisch der weiblichen Tiere ist feinfaseriger und enthält mehr innermuskulöses Fett. Natürlich hat auch die Rasse eine Bedeutung, ob Grau- oder Braunvieh, Limousin, Angus oder Schottisches Hochlandrind, aber wichtiger sind meines Erachtens die Fütterung, die Haltung und die Schlachtung. Wenn Sie Rind kaufen, fragen Sie den Metzger, ob es am Knochen gelagert wurde. Und schauen Sie, ob das Stück für sich gut steht – wenn es seine Form behält und nicht zusammenfällt, ist es lange genug gelagert.

Was gibt es zum Braten und Garen zu sagen?

Besonders schön finde ich Fleisch vom Buchenholzgrill. Und bitte nicht marinieren! Man schmeckt sonst das Fleischaroma nicht mehr. Ich bin auch kein Freund des Vorgarens in einem Sud, das wird dann mehr wie Schinken. Achten Sie beim Garen darauf, dass die Temperatur nicht zu niedrig ist. Denn wenn das Fleisch nicht warm genug ist, schmilzt das Fett nicht. So 80 bis 100 Grad sollte es innen haben.



Ludwig Hatecke, Scuol



«In den letzten Monaten ist Dry Aging ein grosses Thema in den Medien geworden. Auf Deutsch ist es das, was wir schon immer gemacht haben: das traditionelle Abhängen lassen.» CHRISTOPH JENZER

Herr Jenzer, Ihre Geheimtipps zu Rind?

Es kommt natürlich darauf an, welches Gericht Sie zubereiten wollen. Am besten fragen Sie Ihren Metzger, welches Stück er Ihnen für Ihr Wunschrezept empfiehlt. Wichtig für alle Fleischstücke ist die schonungsvolle Zubereitung: zuerst vorwärmen, dann mit Niedertemperatur garen. Je sanfter man Fleisch behandelt, desto grösser der Genuss. In den letzten Jahren hat der Metzgermeister Werner Wirth sehr viel über sanftes Garen geforscht und geschrieben. Fleischliebhabern sind seine Kochbücher «Gabelzart» und «Zartgaren» zu empfehlen. Wer in ihnen geblättert hat, wird nie wieder ein schönes Fleischstück zu kalt in eine überhitzte Bratpfanne legen.

1 Côte de Bœuf

Auch Hohrücken mit Bein, Bistecca fiorentina oder Rib genannt. Meiner Meinung nach das beste Stück Rindfleisch. Es besteht aus verschiedenen Muskeln, die unterschiedlich schmecken, und besitzt viel intramuskuläres Fett. Das macht es saftig und gibt ihm Geschmack. Wenn es mit dem Knochen abgehängt ist, entfaltet sich beim Braten ein einmaliger Geschmack. Das T-Bone-Steak ist der gleiche Muskel, aber näher bei der Huft und mit Filet. Es sieht optisch sehr schön aus mit dem T-Knochen, doch es ist schade, für diesen Schnitt das Filet zu halbieren. Auch sehr schwierig zu braten, weil der Knochen innen «kühlt».

2 Huftspitz

Ein Insidertipp! In Österreich wird mit diesem Teil der Tafelspitz zubereitet, der eigentlich Siedfleisch ist. Wenn man dieses Stück, das einen ausgeprägten Rindfleischgoût hat, hingegen sorgfältig niedertemperaturgare – drei Stunden bei 80 Grad Celsius –, wird es zu einem super Roastbeef. Das Fett sollte man gitterförmig einschneiden und diese Seite zuerst gut anbraten. So reicht es auch, dass die zweite im eigenen Saft gart.

3 Entrecôte

Das Entrecôte ist der Rückenmuskel vom Rind. Schneidet man es mit dem Bein, wird es das Côte de Bœuf (vom Hohrücken) oder ein T-Bone (von der Huftseite). Wichtig ist ein schönes Deckenfett, das man knusprig brät. Dafür ist es nötig, dass man zuerst das Entrecôte auf die Fettseite aufstellt und heiss anbrutzelt. So entsteht eine knusprige Kruste, welche zusammen mit dem Fleisch sehr fein schmeckt!

4 Ochsenschwanz

Ein echter Genuss! Stundenlang liebevoll geköchelt, ergibt er umwerfende Saucen und ein sehr kräftiges, trotzdem zartes Fleisch.

5 Schulterspitz

Er ist bei den Küchenchefs das Lieblingsstück für Brasato oder Sauerbraten. Dieser Schultermuskel ist sehr feinfaserig. Typisch ist die Sehne in der Mitte. Sie wird bei optimalem Braten butterweich und gibt einen hervorragenden Geschmack.

6 Federstück

Des Metzgers Favorit für ein saftiges Siedfleisch, dem das Markbein nicht fehlen darf. Speziell ist das Aussehen dieses Fleischstücks: Da die Rippen schön zeichnen, heisst es in der Mundart «Leiterli». Versuchen Sie einmal, dieses Siedfleisch im Ofen mit Niedertemperatur zu garen, zwölf Stunden bei 80 Grad Celsius. Sie werden begeistert sein!

Im Gegensatz zu all diesen Stücken esse ich kein Rindfilet, weil dieser Muskel nur zart ist. Geschmacklich hat es nicht viel zu bieten, weil es kein Oberflächenfett besitzt und nicht lange offen abgehängt werden kann. Leider sind die Schweizer Filetfanatiker, weil es sehr zart ist und kein Fett hat. Mit dem richtigen Fleisch und der passenden Zubereitung werden andere Stücke auch filetzart, sind aber geschmacklich besser und erst noch günstiger.



Christoph Jenzer, Arlesheim

Freitag, 22.2.2013, 19 Uhr, Zürich

Wine & Beef mit Ludwig Hatecke im Restaurant Cafe Boy

Mehr Infos: genussAGENDA ab Seite 12

Donnerstag, 18.4.2013, 19 Uhr, Basel

Freitag, 19.4.2013, 19 Uhr, Basel

Wine & Beef mit Christoph Jenzer im Ackermannshof

Mehr Infos: genussAGENDA ab Seite 12



DAS NEUE FACHGESCHÄFT FÜR WEINE UND SPIRITUOSEN GENUSS NUN AUCH IN ZÜRICH

SEIT 1. NOVEMBER GIBT ES AUCH AN DER LIMMAT EINE ZWEIGSTELLE DER PAUL ULLRICH AG.



NACH MEHRJÄHRIGER SUCHE WAR ES IM SOMMER 2012 ENDLICH SO WEIT: DIE PAUL ULLRICH AG FAND EIN NEUES LADENLOKAL IN ZÜRICH. MIT GROSSER FREUDE UND BEGEISTERUNG KONNTE ES NUN ERÖFFNET WERDEN.

Zentral in Zürich, zwischen Paradeplatz und Kaufleuten am Talacker 30, hatte am 1. November 2012 die Niederlassung der Paul Ullrich AG ihre Premiere: Der erste Champagnerkorken knallte. Die kleine Eröffnungsfeier mit geladenen Gästen war der Auftakt zu einer Reihe von regelmässigen Events und Degustationen.

Der neue grosszügige Laden empfängt die Kundinnen und Kunden mit viel Licht und Raum, ein grosszügiges Regalkonzept bietet optimale Übersicht: Auf den 300 Quadratmetern mit 4,20 Meter Raumhöhe wird eine unvergleichliche Auswahl an Weinen, Spirituosen und Biere vorgestellt. Viele Spezialitäten und Raritäten sind darunter – lassen Sie sich überraschen! Besonders ist, dass Sie dank vier Enomatic®-Verkostungssystemen jederzeit 32 Weine degustieren können. Natürlich beraten auch hier unsere Mitarbeitenden wie überall in unseren Fachgeschäften mit höchster Kompetenz. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



SARDINEN

GEGRILLT

Sardinen gehören zur kulinarischen Identität Portugals. Begleitet werden sie in unserem Rezept von Pellkartoffeln und einem saftigen Tomaten-Gurken-Peperoni-Salat.

Überraschen Sie Ihre Gäste diesmal mit iberischem Lebensgefühl.

Das Rezept von Luis de Jesus können Sie hier bestellen: info@ullrich.ch