

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

BELLA ITALIA

KAFFEE & KÜCHE
CON AMORE

OLIVENÖL & WEIN

SPECIAL: STREGA UND PUNI

Paul Ullrich AG
HERBST 2016



DIE 3 FRAGEN

AN ANDREA BOCELLI,
TENOR UND SONGWRITER
AUS DER TOSKANA

Time To Say Goodbye, Con Te Partirò, brachte ihn in die Hitparaden. Mit Zucchero sang er *Miserere*, mit Céline Dion *The Prayer*: Andrea Bocelli hat mit über 80 Millionen Alben mehr Tonträger verkauft als je ein Tenor zuvor. Er ist mitten in den Weinbergen in der Nähe von Pisa aufgewachsen. Nach dem Studium der Rechtswissenschaft arbeitete er zuerst als Rechtsanwalt, wandte sich dann aber seiner grossen Liebe, der Musik, zu. Seine Karriere begann er als Popsänger, widmete sich dann aber bald den klassischen Opernarien. Den grossen Erfolg verteilt er über seine Andrea Bocelli Foundation weiter. «Ich bin überzeugt, dass das Gute für alle Menschen der richtige Weg ist», sagt der Mann, der als Zwölfjähriger sein Augenlicht verlor.

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

Ich geniesse mein Leben mit der Musik, aus ihr schöpfe ich Tag für Tag neue Kraft. Sie ist wie eine Medizin, die mir hilft, das Leben leichter zu nehmen. Ein sorgenfreies Leben mit meiner Familie und meinen Lieben ist zentral, die Kinder kommen zuerst. Ich verbringe sehr gerne Zeit mit ihnen und freue mich, wenn sie glücklich sind. Ich glaube an die Freundschaft und den universellen Wert der Liebe: Ihr habe ich mein Leben verschrieben, da ich in meinen Liedern von der Kraft der Liebe singe.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Dank meines Berufs habe ich Köstlichkeiten aus aller Welt kennengelernt. Am liebsten esse ich aber zu Hause. Oft sind meine Frau Veronica und ich mit 12 bis 15 Leuten am Tisch, unsere Köchin Mariella kocht für uns alle. Ich liebe authentischen Geschmack: Schafkäse, Brot und Würste aus der Toskana. Und wie jeder Italiener liebe ich Pasta in allen Variationen. Das liegt uns Italienern einfach im Blut. Und ein *Vino Bocelli* aus unserem Familienbetrieb auf dem Tisch gehört zu meinen Highlights.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Ausser Singen und Musizieren treffe ich mich gerne mit Freunden, ich schätze eine gute Unterhaltung, höre gerne zu. Ich reite und schwimme und fahre mit dem Boot aufs Meer hinaus. Ausserdem bin ich ein leidenschaftlicher Leser und grosser Fussball- und Boxfan. Ich könnte nicht mehr vom Leben verlangen, denn es war beruflich wie auch privat mehr als grosszügig zu mir.

2 DIE 3 FRAGEN AN ANDREA BOCELLI

4 BELLA ITALIA

Genuss über den ganzen Stiefel – Trends in der italienischen Küche



12 GENUSS-AGENDA

14 WEIN & TRÜFFEL

Das Piemont besticht durch eine fantastische Kombination.

16 AMARONE, AMORE MIO

Winzerkunst im Veneto

18 PUNI

Italiens erste Whiskydestillerie

20 STORIA DI VESPA

Herzlichen Glückwunsch zum Siebzigsten.
Ein Idol kommt in die Jahre.

22 LIQUORE STREGA

Der traditionelle Likör für viele Rezepte

Impressum

genuss, Ausgabe Herbst 2016
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
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: Andreas Zimmermann
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.



Was fasziniert uns so an Italien? In kaum einem andern Land gibt es so viel Genuss, so viele schöne Landschaften, so viel Kultur, Wein und Design. Kein Wunder, dass die italienische Küche in der ganzen Welt beliebt ist: Die Speisen sind einfach zuzubereiten, Pizza, Pasta und Co. sind international beliebt. Aber wir sollten die uns geschenkten Sinne wieder vermehrt dazu einsetzen, das Echte zu spüren: die von la Mamma oder la Nonna liebevoll handgemachten zarten Pizza- und Pastateige, die wundervollen Antipasti, Carne und Dolci. Hören wir mehr auf unseren Bauch und weniger auf unseren Kopf. Geniessen wir die Einfachheit der italienischen Küche, halten wir beim Kochen die Nase über den Topf und riechen den frischen Oregano. Atmen wir tief durch und machen uns ein eigenes Bild, was gut und was nicht gut ist. Gut essen und trinken schafft die besten Voraussetzungen, sich zu entspannen und die Seele baumeln zu lassen. Besonders gut gelingt mir das, wenn ich bei einer richtigen Tavolata mit vielen gut gelaunten Leuten über Gott und die Welt plaudere. Das ist einfach das Grösste im Land, wo die Zitronen blühen. Bella Italia betört unsere Sinne stets von Neuem – sie ist so kostbar, diese Leichtigkeit des Seins.

J. Ullrich
Ihre Jacqueline Ullrich

Wir danken dem Ristorante Vineria Cozzi in Bergamo für das Titelbild dieser genuss-Ausgabe und die Fotos der meisten Gerichte.



KÜCHE UND KULTUR BELLA ITALIA

GENUSS VOM NORDEN BIS ZUM SÜDEN

REGIONAL, SAISONAL, PHÄNOMENAL ITALIANITÀ ANTIPASTI BIS DOLCE, DIE LUST AM GUTEN ESSEN

IN DER KÜCHE

WIE SCHÖN SO EIN ITALIENISCHES MENÜ DOCH SEIN
KANN: ANTIPASTI, ZUPPA, PRIMO UND SECONDO PIATTO,
DOLCI. NEHMEN WIR UNS ZEIT DAFÜR.

In der europäischen Gastronomie ist derzeit ein starker Trend zu beobachten: die Lust an der Regionalität. Ob in Deutschland, Frankreich oder der Schweiz: Alte Rezepte werden wieder hervorgeholt, lokale Spezialitäten neu interpretiert. Wie das Grosi gekocht hat, wird wieder hipp. Wer könnte schon der Lasagne oder den Canneloni widerstehen, die die Nonna zubereitet hat? Oft werden nur schon die Saucen, wie Bolognese, stundenlang gekocht. Und jede Grossmutter, egal ob sie aus Apulien, Kalabrien, Umbrien, den Abruzzen oder dem Friaul kommt, hat ihre Geheimnisse.

Da die regionalen Küchen in Italien immer schon einen enormen Stellenwert hatten, werden sich typische Gerichte noch mehr behaupten. Denken Sie an ein Bistecca alla fiorentina, ein Saltimbocca alla romana oder ein Ossobuco alla milanese. Auch für vegetarische Gerichte ist gesorgt: Pasta, Pizza, Gnocchi oder Risotto gibt es in vielen Varianten mit Gemüse oder Pilzen. Und nicht zu vergessen die wunderbaren Antipasti: Oliven,

Bruschetta oder Crostini, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Parmaschinken, Bresaola, Mortadella, Salami und viele mehr. Da lässt sich geniessen. Ein Aufwärtstrend für die Kulinarik zeigt sich immer auch, wenn die Zeiten schwierig sind. Umso wichtiger wird dann die Gastronomie: Ein Essen in einem Lokal wird wie kleine Ferien gefeiert. Kein Wunder, ist auch die Slow-Food-Bewegung in Italien gegründet worden, und zwar bereits 1986. Sie gilt immer mehr als Kontrapunkt zum Fastfood- und Convenience-Trend unserer Zeit. Ihr Schwerpunkt liegt auf genussvollem, bewusstem Essen. Die Lebensmittel müssen authentisch sein, regional und saisonal und auf traditionelle, ökologisch nachhaltige Weise hergestellt werden. Mit dieser Forderung stärkt man kleine regionale Wirtschaftskreisläufe und unterstützt die einheimischen Bauern und Produzenten. Genuss steht im Mittelpunkt, Qualität braucht Zeit, so die Grundsätze. Ein Gericht mit allen Sinnen wahrzunehmen und seine Schönheit zu erkennen, ist die Voraussetzung für den Genuss. Diese italienische Lust am Essen und Trinken zeigt sich aber auch in der unglaublichen Vielfalt der Lebensmittel. Allein schon die Namen der italienischen Käsesorten könnten ganze Bücher füllen, ganz zu schweigen von den Olivenölen oder Weinen. Geniessen wir nun diese Fülle an Dolce Vita, lassen wir uns von ihr verführen!



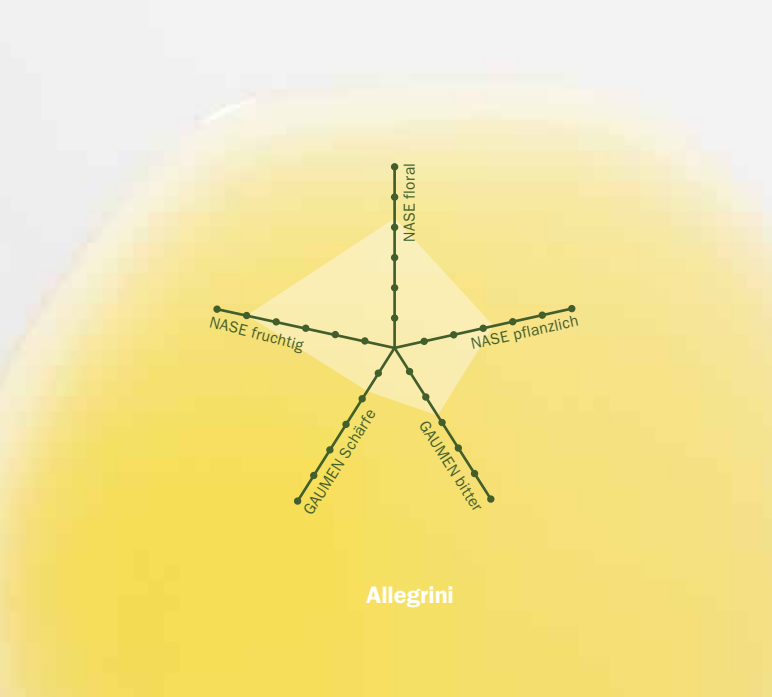


ANDREAS MÄRZ VERLIEBTE SICH ALS JUNGER MANN IN DIE TOSKANA. MIT 30 KAUFTE ER DORT EIN BAUERNGUT. SEITHER PRESST ER WEIN UND OLIVENÖL NUR MIT BESTER QUALITÄT.

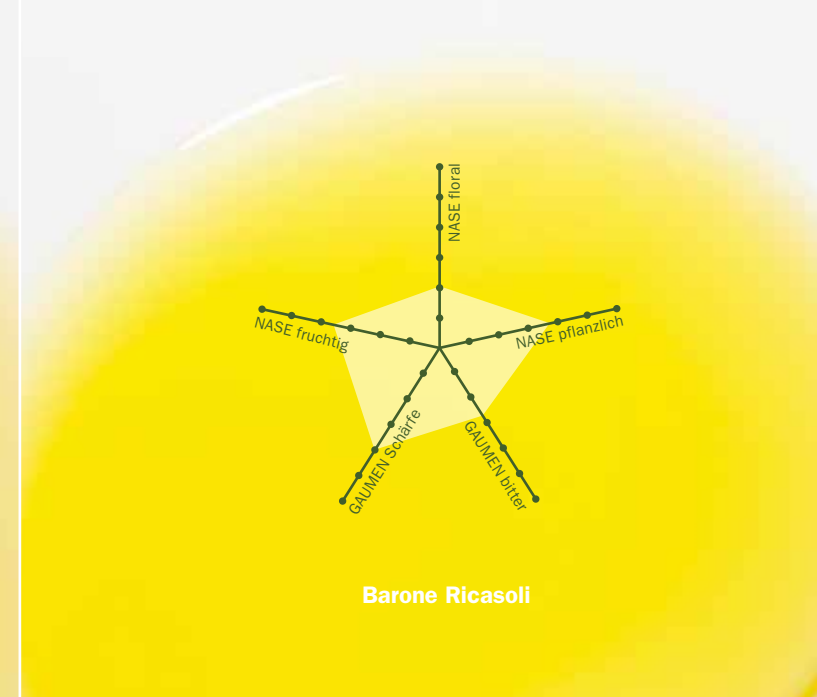
Es zog einmal ein Basler in die Toskana. Der Ingenieur-Agronom ETH kaufte zusammen mit seiner Frau Eva die Balduccio azienda agricola in Lamporecchio. Seit 1981 widmet er sich mit Leib und Seele der Olivenölerstellung und Winzerei. Dabei erfuhr er, wie sorglos manche Grosshersteller mit ihren Rohstoffen und ihren Produktdeklarationen umgehen. Darum kämpft er für deren Qualität, richtige und aussagekräftige Deklarationen sowie die Aufklärung der Konsumentinnen und Konsumenten.

So einfach, wie sich die Geschichte liest, ist sie aber nicht ganz. Andreas März brauchte einige Zeit, während der er sich alles Olivenwissen aneignete und durch die eigene Produktion Erfahrungen sammelte. Nach einigen Jahren als Weinjournalist bei Vinum und anderen Magazinen gründete er den Verlag Merumpress und betreut seitdem die Zeitschrift Merum. Sie berichtet über Wein und Olivenöl in Italien und erhebt den Anspruch auf absolute Neutralität und Ernsthaftigkeit bei

Recherche, Verkostung und Berichterstattung. Olivenölführer, Olivenöl-Broschüren und Olivenöl-Crashkurse ergänzen das Printprodukt. Wahrscheinlich ist es das einzige Magazin, das vollumfänglich über Olivenöl informiert. Andreas März schreibt selbst mit. So betont er zum Beispiel immer wieder, dass Erzeugerangaben wie «Extra Vergine», «kaltgepresst» oder «erste Pressung» für die Leute, die Öl kaufen, nicht hilfreich sind. Es sind Deklarationen, wie sie auf den billigst hergestellten Industrieölen erlaubt sind. Entscheidend sind aber nur die tatsächliche Qualität und der Geschmack des Öls. Um diese beurteilen zu können, braucht es ein bisschen Übung und Spürsinn. Im Prinzip ist es aber ganz einfach: Jeder Mensch, ja jedes Kind, kann riechen, ob ein Olivenöl die fruchtigen, frischen Noten enthält, die es haben sollte. Die Nase ist das Kompetenzorgan Nummer eins. Sie entscheidet über die Güte. Hat man einmal gelernt, wie Olivenöl nicht schmecken soll, gibt es kein Zurück. Dann verwendet man ohnehin nur mehr hochwertiges Öl. Weitere Informationen: www.merum.info



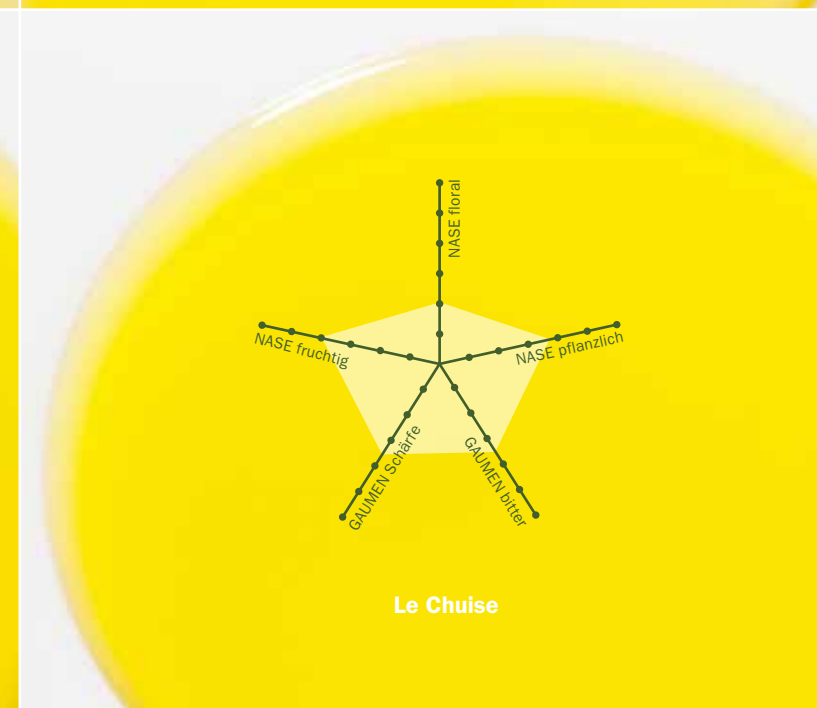
Allegrini



Barone Ricasoli



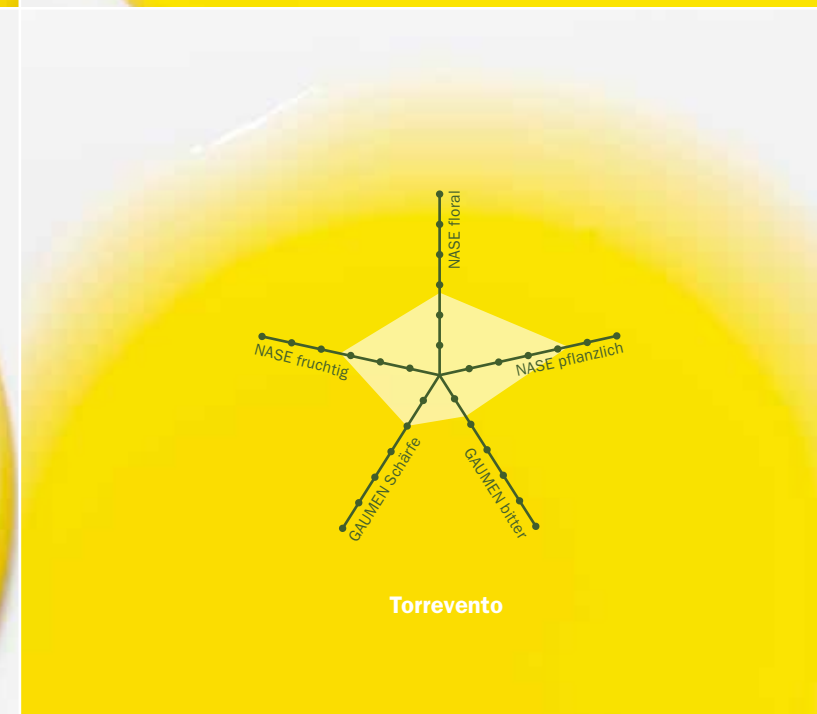
Cantine del Notaio



Le Chuse



Poggio al Tesoro



Torrevento



HEISS BEGEHRT

KAFFEE IN PERFEKTION

FÜR DIE AROMAFÜLLE IN DER TASSE

BEI SO VIEL KAFFEE, DER SCHWEIZWEIT GETRUNKEN WIRD, ERSTAUNT ES, DASS WIR SO WENIG DARÜBER WISSEN.

Wie ist das genau mit der Kaffeequalität? Welche Faktoren sind ausschlaggebend für die Tasse Kaffee, die wirklich schmeckt? Um das herauszufinden besuchen wir Benjamin Hohlmann in seiner Kaffee-Akademie. Als Erstes drückt er uns einen Espresso in die Hand: duftend, dicht, dunkel. «Kaffee machen ist wie kochen», sagt er, «es braucht sehr viel Fachwissen und die Mitarbeit von Gaumen und Nase.» Wie sehr die beiden gefordert sind, liegt schon einmal an den verschiedenen Kaffeesorten. Kaffeegenuss ist in einem Aromarad genau definiert. Dieses zeigt von floral über Frucht (Zitrus, Apfel, Melone, Beeren ...) hin zu Schokolade, Karamell und Nuss, weiter zu Gewürzen wie Koriander und Curry und schliesst sich mit Kräuter- und Teenoten wieder zum Blumigen wie Hibiskus, Rose und Lavendel. Insgesamt sind etwa 120 verschiedene Aromen definiert. Wie kommen diese nun am besten zur Geltung? Für 25 Milliliter Kaffee verwenden Sie 25 Gramm Mahlgut, für einen Espresso 7 bis 9 Gramm. Die Kontaktzeit, während der das Wasser durch den gemahlene Kaffee fliesst, beträgt im Idealfall 25 Sekunden +/- 10 Prozent, die Wassertemperatur 92 bis 96 Grad Celsius. Neuere Kaffeemaschinen sind meist schon auf diese Werte programmiert. Vor der Zubereitung eines Kaffees sollte man die Maschine kurz durchspülen. Wenn Sie einen Kolben verwenden, reinigen Sie auch diesen immer gut, denn Kaffeereste bringen Bitterkeit. Im Kolben den Kaffeekuchen gut andrücken, sonst bilden sich darin Kanäle und das durchlaufende Wasser kann nur mit einem Teil der Partikel arbeiten. Besonders wichtig ist auch der Härtegrad des Wassers, der bei 5 bis 8 liegen sollte. Ist dies nicht der Fall, besser filtern. Hört sich recht aufwendig an, aber was tun wir doch nicht alles für den perfekten Kaffee!



Die besten Kaffeebohnen stammen von vulkanischen Böden, zum Beispiel aus Kenia oder Tansania. In dieser Form ist die Bohne aber noch nicht zugänglich. Sie muss geröstet und gebrochen werden, damit sie extraktionsfähig wird.

Zwischen Rösten und Mahlen sollten 10 bis maximal 60 Tage vergehen. Während dieser Zeit verflüchtigt sich das entstandene Kohlenstoffdioxid. Gute Verpackungen für Kaffeebohnen haben ein Aromaventil, aus dem die Röstgase entweichen.



Kaffee ist ein ausgesprochenes Frischprodukt: 15 Minuten nach dem Mahlen haben sich 60 Prozent des Aromas bereits verflüchtigt. Darum sofort nach dem Mahlen zubereiten.

Nur die richtige Temperatur des Wassers bringt ein erstklassiges Ergebnis: Ist das Wasser über 96 Grad heiss, löst es Bitterstoffe, ist es unter 92 Grad, löst es viel mehr Säuren aus dem Mahlgut. Der ideale pH-Wert ist 4,8.



Benjamin Hohlmann ist Geschäftsführer des «unternehmen mitte» in Basel und ausgewiesener Kaffee-Experte: Der Kaffee-Sommelier und bildungsverantwortliche Vorstand im Board der Swiss SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) gewann 2014 den Schweizer Brewers Cup. Zusammen mit seinen Kollegen betreibt er die Kaffee-Akademie in Münchenstein. Hier geben die Kaffeemacher ihr Wissen weiter: An Seminaren über Kaffe Zubereitung und Sensorik schulen sie Gastronomen, Baristi, Röster und interessierte Laien. Ausserdem beraten sie Cafés und andere Gastronomiebetriebe in Kaffee-Fragen.

Mehr Infos zum Kursprogramm: www.kaffeemacher.ch



genuss AGENDA

DIE EVENTS VON AUGUST BIS DEZEMBER 2016

August

Donnerstag, 25.8., 18–22 Uhr, Zürich

Freitag, 26.8., 18–22 Uhr, Basel

Degustation Rum

Entdecken Sie die Unterschiede der spanisch, französisch oder britisch geprägten Rum-Stile. Wir öffnen an diesem Anlass über 50 verschiedene Sorten. Dazu mixen bekannte Barkeeper Cocktails, zum Essen gibt es ein karibisches Barbecue und Reggae-Musik von DJ Lukee Lava.

Eintritt: CHF 30.–/inkl. Flip-Flops (ohne Essen)

25.8.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

26.8.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Donnerstag, 25.8., 18.30–19.30 Uhr, Zürich

Freitag, 26.8., 18.30–19.30 Uhr, Basel

Seminar Rum, Rhum & Ron

Rumexpertin Aurélie Kalifa präsentiert Ihnen sechs verschiedene Rumsorten und erklärt, worauf es beim hochwertigen Rum ankommt. Ideal für Einsteiger.

Kosten: CHF 50.– (maximal 28 Personen)

inkl. Eintritt zur Degustation Rum

Anmeldung: 061 338 90 90,

info@ullrich.ch oder über www.ullrich.ch

25.8.: Restaurant Carlton,

Nüscherstr. 6, Zürich

26.8.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Freitag, 26.8., 18.30–19.30 Uhr, Basel

Seminar Rum und Zigarren

Dominik Mezzomo vom House of Smoke weicht Sie in die Geheimnisse der Zigarrenherstellung ein und Urs Ullrich, über 10 Jahre in der Karibik unterwegs, präsentiert die passenden Rums dazu.

Kosten: CHF 60.–/inkl. 1 Zigarre

House of Smoke, Laufenstr. 16, Basel

Anmeldung: 061 338 90 90,

info@ullrich.ch oder über www.ullrich.ch

September

Donnerstag, 1.9., 18–22 Uhr, Basel

Freitag, 2.9., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation: Born in the USA!

Das grosse Finale der Wild Turkey Tasting Tour Schweiz mit dem Master Distiller Eddie Russell findet bei uns in Basel und in Zürich statt! Degustieren Sie verschiedene Wild Turkey Whiskeys, darunter auch höchstprämierte Bourbons der USA, sowie ausgezeichnete Weine von Charles Smith und last but not least erfrischende Craft-Biere von Flying Dog. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit Pulled Pork Burger und Turkey Drum Sticks vom Smoker!

Eintritt: CHF 35.–/inkl. 1 Bon für Essen und 1 Cocktail

1.9.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

2.9.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Donnerstag, 1.9., 19–20 Uhr, Basel

Freitag, 2.9., 19–20 Uhr, Zürich

Masterclass mit Eddie Russell

Einmalige Gelegenheit! Wild Turkey Master Distiller Eddie Russell führt uns in seine persönliche Whiskywelt. Mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Bourbon-Herstellung lassen eine unglaubliche Menge an Wissen aufkommen, das er gerne mit Ihnen teilt. Das Seminar wird in amerikanischem Englisch geführt.

Kosten: CHF 50.–, inkl. Eintritt zur

Degustation: Born in the USA!

1.9.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

2.9.: Restaurant Carlton,

Nüscherstr. 6, Zürich

Anmeldung: 061 338 90 90,

info@ullrich.ch oder über www.ullrich.ch

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

Donnerstag, 1.9. und 3.11.,

19–21 Uhr, Basel

Ladies Night

Unsere Weinakademikerin Sandy Spahlholz begrüsst Sie ganz herzlich zur Ladies Night. Lassen Sie sich von prickelnden Schaumweinen aus aller Welt verführen.

Kosten: CHF 60.–/inkl. Apéro riche

(max. 20 Personen)

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

Anmeldung: 061 338 90 90,

info@ullrich.ch oder über www.ullrich.ch

Freitag/Samstag, 9.9./10.9., Bern

Berner Whiskymesse

Wir präsentieren ausgezeichnete Whiskys von Kilchoman, Adelphi, Nikka, Compass Box und anderen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Kosten: CHF 15.–/inkl. Tasting-Glas

Kursaal Bern, Kornhausstr. 3, Bern

Donnerstag, 15.9., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Top of Switzerland

2015 – was für ein fantastischer Jahrgang! Wir haben viele Weine degustiert und sind begeistert. Wir empfehlen Ihnen, sich ein paar Flaschen in den Keller zu legen. Die besten Weine werden schnell ausverkauft sein.

Eintritt: CHF 20.–

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

Mittwoch, 21.9., 19–23 Uhr, Zürich

Wine & Dine mit Allegrini im Didi's Frieden

Italiens Kellerei des Jahres 2015 sowie Didi Bruna und sein Team komponieren für diesen Anlass eine Symphonie des Genusses. Weine aus dem Veneto und der Toscana spielen mit ihnen die Hauptrolle an diesem unvergesslichen Abend.

Kosten: CHF 165.–

Restaurant Didi's Frieden,

Stampfenbachstr. 32, Zürich

Anmeldung:

044 253 18 10, info@didisfrieden.ch

Keine Events
mehr verpassen:
E-Mail-Newsletter
abonnieren

Donnerstag, 22.9., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 29.9., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Bella Italia

Wir sind nach Italien gereist und haben tolle Neuigkeiten entdeckt. Degustieren Sie über 40 verschiedene Weine aus ganz Italien und plaudern Sie mit den Produzenten. Dazu servieren wir Ihnen italienische Köstlichkeiten.

Eintritt: CHF 20.– (ohne Essen)

22.9.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

29.9.: Paul Ullrich AG,

Schneidergasse 27, Basel

Freitag, 23.9., ab 19 Uhr, Liestal

Wine & Dine mit Allegrini, Bad Schauenburg

Allegrini, der Spitzenproduzent für Amarone-Weine und Kellerei des Jahres 2015 verwöhnt Sie zusammen mit dem Küchenteam vom Bad Schauenburg mit einem kulinarischen Menü.

Kosten: CHF 145.–

Hotel Bad Schauenburg,

Schauenburgerstr. 76, Liestal

Anmeldung:

061 906 27 27, hotel@badschauenburg.ch

Freitag, 30.9., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine mit Ricasoli im Hotel Basel

Wir sind stolz, den Baron Francesco Ricasoli persönlich bei uns am Rheinknie begrüßen zu dürfen! Lassen Sie sich von dieser grossen Persönlichkeit, seine eleganten und komplexen Weinen und deren Geschichte erzählen. Dazu wird ein auserwähltes und passendes Menü vom Küchenteam des Hotel Basel serviert.

Kosten: CHF 138.–

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Anmeldung:

061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Freitag, 30.9., ab 19 Uhr, Basel

Seminar Châteauneuf-du-Pape mit Château de Beaucastel

Hansjörg Löschmann stellt aktuelle und gereifte Spitzenweine des Château de Beaucastel vor, darunter den ausgezeichneten Châteauneuf-du-Pape. Diese Ikone des südfranzösischen Weins wird auch Fortgeschrittene begeistern.

Kosten: CHF 99.–/inkl. Apéro riche

Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Anmeldung: 061 338 90 90,

info@ullrich.ch oder über www.ullrich.ch

Oktober

Freitag/Samstag, 7./8.10., Genf

Whisky & More In Genf

Degustieren Sie mit uns in der Palexpo Villa Sarasin Whiskysorten aus der ganzen Welt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Palexpo Villa Sarasin,

Route François-Peyrot 30, Genf

Donnerstag, 20.10., 17–21 Uhr, Basel

Donnerstag, 27.10., 17–21 Uhr, Zürich

Degustation spanische & portugiesische Weine

Verkosten Sie spanische und portugiesische Weine und erleben Sie die Weintrends auf der iberischen Halbinsel. Dazu gibt es die passende kulinarische Begleitung: Die Aufschneider servieren Jamón Ibérico.

Eintritt: CHF 20.– (ohne Essen)

20.10.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

27.10.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Freitag, 21.10., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Seafood im Hotel Basel

Wir präsentieren Ihnen die Spitzenweine des galizischen Starwinzers Raúl Pérez. Die Weine werden begleitet von einem delikaten Fisch- und Meeresfrüchtemenu vom Küchenteam des Hotel Basel, mitten in der Basler Altstadt.

Kosten: CHF 148.–

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Anmeldung:

061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Samstag, 29.10., bis Sonntag, 6.11.

Wymäss Basel

Seit bald 40 Jahren präsentieren wir Ihnen an der Basler Weinmesse unsere Spitzenweine. Kein anderer Aussteller konnte Ihnen schon so viele Weine mit Gold- und Silbermedaillen präsentieren. Danke schön, dass Sie Ihre Weine bei uns bestellen.

Messe Basel, Halle 2.1., Stand H17

November

Donnerstag, 17.11., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Bordeauxweine

Warum Bordeauxweine bei uns degustieren? 2013 war ein mässiger Jahrgang, deshalb öffnen wir Ihnen die Jahrgänge 2011/12 zu erschwinglichen und fairen Preisen. Im Gegensatz zu 2009 und 2010. Überzeugen Sie sich selbst!

Eintritt: CHF 25.–

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

Montag, 21.11., 18–22 Uhr, Zürich

Dienstag/Mittwoch, 22./23.11.,

18–22 Uhr, Basel

Degustation Whisky, Bourbon & more*

An diesen Abenden können Sie über 50 Sorten Whisky und Bourbon degustieren – von den traditionellen schottischen Bränden bis zu den neuen Destillaten aus Italien, Amerika und Japan. Dazu gibt's Rauchlachsplättchen von Dörig und Brandl.

Eintritt: CHF 35.– (ohne Essen)

21.11.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

22./23.11.: Paul Ullrich AG,

Laufenstr. 16, Basel

* Die Whiskyseminare vom 21., 22. und 23. November mit Walter Schobert, Kilchoman und mehr finden Sie auf der Website ullrich.ch (für Anfänger und Fortgeschrittene, Basel und Zürich).

Montag, 21.11., 19–23 Uhr, Zürich

Whisky & Dine mit Kilchoman im Restaurant Carlton

Kosten: CHF 148.–

Restaurant Carlton, Nüscherstr. 6, Zürich

Anmeldung: 044 227 19 19, info@carlton.ch

Dezember

Donnerstag, 1.12., bis Sonntag, 4.12.

Whiskyschiff Zürich

Auch dieses Jahr sind wir auf dem Whiskyschiff mit dabei. Besuchen Sie uns im Erdgeschoss des Schiffes Linth und degustieren Sie aus unserem umfangreichen Sortiment.

Whiskyschiff Zürich, Bürkliplatz, Zürich

Mittwoch, 7.12., 17–21 Uhr, Basel

Freitag, 9.12., 17–21 Uhr, Zürich

Degustation Champagner und Schaumweine

Frei nach Madame Pompadour: «Champagner ist das einzige Getränk, das Frauen schöner macht, je mehr sie davon trinken.» Wir öffnen für Sie, was das Herz begehrt. Frische Austern und feinsten Rauchlachs werden Ihnen von der Familie Dörig und Brandl angeboten.

Eintritt: CHF 30.– (ohne Essen)

7.12.: Paul Ullrich AG,

Schneidergasse 27, Basel

9.12.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Barbaresco
Galt lange Zeit als kleiner Bruder des Barolo.
Sein Anbaugebiet liegt aber etwas östlicher, damit
ist der maritime Einfluss stärker, die Reifung der
Nebbiolo-Trauben früher und der Wein etwas leichter.
Überzeugt durch Eleganz und würzige Intensität.

ZEITLOS UND ERSTKLASSIG WEIN & TRÜFFEL IN HARMONIE

SPEZIALITÄTEN AUS DEM PIEMONTE



Dolcetto d'Alba
Die einheimische Traubensorte reift vier Wochen vor dem Nebbiolo, der rubinrote Wein wird am besten in den ersten zwei, drei Jahren nach der Kelterung getrunken. Dolcetto d'Alba ist, obwohl tanninhaltig, mild, rund und fruchtig. Typisch: Noten von Mandeln und Süßholz.



Barolo
Der wohl fruchtigste und vornehmste Wein aus der Nebbiolo-Traube. Tannin und Säure gut ausgeprägt, komplexes expansives Aroma mit Pflaumennoten. Rubin-, granat- bis – im Alter – ziegelrot.

Trüffelmesse in Alba: 8. Oktober bis 27. November.
Für Sportliche: Marathon, Ecomaraton del Barbaresco e del Tartufo Bianco d'Alba, 6. November
Gute Restaurants: Piazza Duomo, Alba / Rossobaro, Barolo / All'Enoteca, Canale

Roero Arneis
Arneis die Traube, Roero das Anbaugebiet: Der jung zu trinkende, trockene, frucht-duftige Weisswein mit strohgelber Farbe ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden. Er wird meist sortenrein ausgebaut und ist arm an Säure.

- Anbaugebiete**
- 1 Gattinara
 - 2 Ghemme
 - 3 Barbera d'Asti und Monferrato
 - 4 Roero und Roero Arneis
 - 5 Barbera d'Alba
 - 6 Langhe
 - 7 Barbaresco
 - 8 Asti und Moscato d'Asti
 - 9 Barolo
 - 10 Gavi



Informationen zu den aufgelisteten Weinen finden Sie auf unserer Website www.ulfrich.ch

DIE VERSCHIEDENEN LAGEN DER WEINBERGE SIND IM PIEMONTE SO UNTERSCHIEDLICH WIE NUR MÖGLICH: IN IHRER HÖHENLAGE, IN IHREN AUSRICHTUNGEN UND IN DER BODENBESCHAFFENHEIT.

Sie haben nicht zufällig 1 500 000 Euro übrig? So viel etwa kostet 1 Hektar Rebberg im Barologebiet. Dafür würden Sie aber den «König der Weine» und den «Wein der Könige» kelteren können. Und wenn Sie Glück hätten, fänden sich vielleicht auch noch weisse **TRÜFFEL** auf Ihrem Land. Aber Spass beiseite: Die Weinlagen im Piemont sind streng reglementiert und heiss begehrt, die Weine daher teuer. Das Barolo-DOCG-Gebiet umfasst nur etwa 1300 Hektar und erstreckt sich im Wesentlichen auf drei Höhenzüge der Langhe-Berge auf einer Meereshöhe von circa 150 und 550 Metern.

Nur elf Ortschaften erzeugen Barolo, 85 Prozent des gesamten Ertrags stammen aus La Morra, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba und Monforte d'Alba. Jede Kommune hat ihre charakteristischen Weinattribute, aber schliesslich ist die Qualität einer Flasche nicht nur abhängig von Klima und Boden, sondern auch von den Klonvarianten der Reben, den Erntebedingungen, der Vinifizierungstechnik und dem Stil des Erzeugers. Geht man der Geologie nach, gibt es generell zwei Hauptrichtungen. Entlang der Strasse von Alba nach Barolo verläuft die Trennlinie: Westlich davon liegt das kalkhaltige Tortonium mit Weinen, die duftig, frisch und fruchtig sind; im Osten, um die schon erwähnten Gemeinden Castiglione, Serralunga und Monforte befindet sich das Helvetium aus kargem Sandstein, das stark strukturierte Weine bringt, die lange Reifezeiten brauchen. Für diese Tropfen wurde es während der 70er- und 80er-Jahre schwierig, als der Trend weg von tanninhaltigen hin zu fruchtigen und jung trinkbaren Weinen zeigte. Einzelne Winzer begannen darauf, früher zu ernten sowie die Gärdauer und die Fasslagerung zu verkürzen. Eine Serie hervorragender Jahrgänge von 1995 bis nach 2000 trieb die Preise in die Höhe. Dadurch stieg die Anzahl der Anpflanzungen auf dafür nicht so geeigneten Böden, und die Qualität sank. Anstatt Barolos mit den beschriebenen Aromen Rose, Veilchen, Kirsche, Pflaume, **TRÜFFEL**, Lakritze, Rauch, Kakao und Teer gab es nur noch eher flache Vertreter ihrer Art. Abwärtstrends führten aber immer zu Verbesserungen in Weinberg und Keller, darum dürfen wir uns auf neue Super-Barolos freuen.

Moscato d'Asti
Lieblicher, sanft perlender «Wein zum Frühstück» mit rund 5,5 Volumenprozent Alkohol. Eigentlich ein teilvergorener Traubensaft aus den besten und reifsten Weinbeeren. Der köstliche Moscato-Duft und die Moschusaromen machen ihn unverwechselbar traubig.



DER WEISSE TRÜFFEL IN KÜRZE

Der heiss begehrte weisse Alba- oder Piemont-Trüffel kommt nur in dieser Gegend vor, nirgends sonst auf der Welt. Pro Jahr werden etwa 350 Kilo davon gefunden, etwa 6000 zugelassene Trüffelsucher sind dafür unterwegs. Der Preis bewegt sich um 9000 Euro für ein Kilo der würzigen, seltenen Knolle. Die wichtigsten Fakten des Tuber magnatum Pico:

- Symbiont von Eichen, Pappeln, Weiden, Linden, Buchen, Haseln
- Gibt den Bäumen Wasser, Salze und Stickstoff; erhält Kohlenhydrate
- Trüffel maximal 7 Tage aufbewahren. Nicht konservierbar.
- Verfeinert Pasta, Risotto, Saucen sowie Fleisch- und Eiergerichte
- Nur hauchdünn über Speisen hobeln, niemals kochen!!!

Früher liess man Trüffel von weiblichen Schweinen suchen, da das Aroma des Pilzes dem Duftstoff der Eber gleicht. Heute setzt man Hunde ein, die in einer Trüffelhundeschule in der Nähe von Alba ausgebildet werden. Sie sind leichter davon zu überzeugen, die gefundenen Trüffel nicht zu fressen.





KRAFTVOLL, KOMPLEX UND KOSTBAR **AUSERLESENE TROPFEN AMARONE**

WIE MAN GETROCKNETE TRAUBEN ZU ROTEM GOLD SPINNT

DER AUFWENDIG PRODUZIERTE WEIN AUS DEM VENETO, DER IN UNSEREN OHREN FAST EIN BISSCHEN WIE EINE UMGESTELLTE AMORE KLINGT, WIRD AUCH IN DER SCHWEIZ IMMER BELIEBT. ABER ACHTUNG: AMARONE IST NICHT GLEICH AMARONE.

Amarone: Kraft, Sinnlichkeit und Wärme, ein Hauch von zarter Süsse – die grosse Liebe lässt sich kaum besser beschreiben. Und amaro, so bitter, wenn sie denn vorbeigeht. Erinnerungen, die schwelgen lassen, Erinnerungen, die lebendig werden und fast schmerzen: das mächtige Erlebnis Amarone, unvergesslich die Komplexität, für den, der sie liebt.

Wie nun stellt man diese herausfordernde Gaumenfreude her? Die Legende sagt, dass bereits im 16. Jahrhundert ein Teil der Traubenernte auf Holzrosten getrocknet und erst im Winter gekeltert wurde. Wegen des konzentrierten hohen Zuckergehalts konnte er nicht durchgären, man nannte den halbsüssen Wein *Recioto della Valpolicella*. Etwa 1930 kam der Zufall ins Spiel: Ein grosses Fass einer Genossenschaft soll plötzlich erneut zu gären begonnen haben, weitere Hefen verwandelten auch den restlichen Zucker in Alkohol. Das Ergebnis war ein trockener Roter mit – für damalige Begriffe – enorm hohem Alkoholgehalt. Erst ab 1950 wurde die Methode zur Amaronebereitung, *Appassimento*, in grossem Rahmen angewendet: Trocknen der Trauben in Scheunen und Dachkammern auf Strohmatte oder Korbgeflecht, sorgfältiges durchlüften und wenden. Edel- oder Graufäule durch verschiedene Schimmelpilze beeinträchtigen oftmals das

Ergebnis und mussten verhindert werden. Die durch die Rosinierung ohnehin geringe Ernte war zusätzlich gefährdet.

Heute werden die Trauben in den meisten Betrieben nur noch einmal in die Hand genommen: Nach der Ernte legt man sie in offene Holz- oder Kunststoffkistchen und bringt sie in Trockenräume mit geregelter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Dadurch gelingt die Reifung ohne Edelfäule. Da diese die Schalen der Trockentrauben beeinträchtigt, die für Farbe, Geschmack und Tannine der Weine verantwortlich sind, verbessert sich die Qualität der Amaroneweine ohne sie massgeblich. Nach dem Trocknen keltert man die verbleibenden Weinbeerenreste. Der Most ist zuckrig und dick, man muss gut darauf achten, dass die Gärung in Gang bleibt. Endet sie zu früh, kann es passieren, dass zu viele flüchtige Säuren, etwa Essig-

säure, im Wein bleiben. Darum verwenden traditionelle Amaronewinzer grosse Sorgfalt auf das Gären. Meisten reifen die Weine in kroatischer Eiche, heute immer öfter auch in Barriques.

Amarone erhielt 1912 die Ursprungsbezeichnung, D.O.C.G. Streng geregelt sind auch die Traubensorten – *Corvina, Rondinella, Molinara und Corvinone Veronese* – und das Gebiet, in dem er produziert wird. Der Grossteil entsteht im Hügelland; in der Poebene dürfen die Winzer nur ein Drittel ihres Ertrags zu Amarone verarbeiten. Zwei Drittel werden zu Valpolicella gekeltert. Möchte man diesem mehr Geschmacksfülle und Alkoholgehalt zukommen lassen, vergärt man den fertigen Wein im Frühjahr ein zweites Mal auf den ausgepressten Amaroneschalen und nennt ihn nun *Ripasso*. Auch diesen kleinen Bruder des Amarone – probieren Sie ihn – kann man lieben.



DESIGN UND
TRADITIONELLES HANDWERK

PUNI

DIE ERSTE DESTILLERIE
ITALIENS UND IHR ERFOLG

WHISKY

**EINEN ITALIENISCHEN MALT WHISKY –
DAS GIBT'S JA GAR NICHT, WERDEN SIE
SAGEN. DOCH, GIBT ES: 2015 WURDE
DER ERSTE PUNI ABGEFÜLLT.**

In der Talsohle des oberen Vinschgaus, im Dreiländereck Italien-Österreich-Schweiz, liegt die Stadt Glurns. Seit wenigen Jahren gibt es hier in der Nähe eine ganz neue architektonische Sehenswürdigkeit, den Puni-Kubus: Nach jahrelanger Planung legte der Kunsthistoriker und Baumeister Albrecht Ebensperger 2010 den Grundstein für den 13 x 13 Meter grossen Kubus aus 5500 roten Betonziegeln. Das Muster der Aussenhülle lehnt sich an die Form der traditionellen Scheunenfenster der Region an. Seit 2012 wird im Keller des Monuments destilliert, im Erdgeschoss befinden sich das Besucherzentrum und ein Shop.

Auf einer Reise durch die schottischen Highlands wurde der Whiskyfreund Albrecht Ebensperger so sehr an den Vinschgau erinnert, dass er auf die Idee kam, im Vinschgau eine Destillerie zu gründen. Mit Unterstützung der ganzen Familie nahm er das Projekt in Angriff. Es folgten Jahre der Denkarbeit und Ideensammlung. Besondere Aufmerksamkeit galt den vorhandenen Ressourcen. Der Fluss Puni, der das Wasser der umliegenden Quellen aufnimmt, gab der Destillerie ihren Namen. Auch das Malz stammt aus der Nähe: Der Getreideanbau hat im Vinschgau eine lange Tradition. In der einstigen Kornkammer Tirols wird zum Teil noch auf über 1000 m ü. M. das «Vinschger Gold» kultiviert. So wird auch eine sehr alte Roggensorte eigens für die Puni Destillerie angebaut. Man verwendet auch Gerste und Weizen aus der Region. Die Familie kaufte sogar eine alte Getreidemühle, um die Zutaten für ihren Whisky selbst verarbeiten zu können.

Für die Produktionsanlagen setzte man voll auf die bewährten Erfahrungen: Die kupfernen Brennblasen lieferte die schottische Firma Forsyths, nachdem sie in aufwendiger Handarbeit in Rothes hergestellt worden waren. Das traditionelle Pot-Still-Verfahren kombinierte man mit modernster Technik; ein einzigartiges Heizsystem wurde konzipiert, um die Temperatur während des Brennens genau zu steuern, und wichtig: um schonend und präzise destillieren zu können. Anschliessend reift das Destillat in Marsalafässern aus Sizilien. Ein weiterer wichtiger Faktor ist das Klima der Gegend. Ohne dieses könnte Puni hier keinen Whisky herstellen. Die eisigen Winter und die heissen Sommer beschleunigen die Reifung. So sind die überirdisch gelagerten Fässer schon nach etwa drei Jahren ausgewogen und vielschichtig. Die kostbareren Tropfen lagern in unterirdischen alten Militärbunkern unter perfekten Bedingungen: konstant kühles Klima und hohe Luftfeuchtigkeit, die eine Verdunstung weitgehend verhindert.

Die Grundlage für den ersten Whisky von Puni war eine Rezeptur aus den drei Getreidesorten Gersten-, Roggen- und Weizenmalz. Die Balance dieser unterschiedlichen Geschmacksprofile zeichnete den Pionier-Italian Malt besonders aus. Die Verschmelzung der klassischen Arbeitsweise mit moderner Inspiration brachte gute Ergebnisse: Schon der erste Jahrgang wurde international mehrfach hoch prämiert. Die Familie Ebensperger schuf auch die Flaschenform neu, die ebenfalls bereits einen Design Award erhielt.

Montag, 21.11., 18–22 Uhr, Zürich
Dienstag/Mittwoch, 22./23.11.,
18–22 Uhr, Basel

Degustation Whisky, Bourbon & more
Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 13



Albrecht Ebensperger,
Gründer der Puni Destillerie,
mit Sohn Jonas





DIE STIL-IKONE IST 70 BUON COMPLE- ANNO, VESPA

EIN ROLLER, DER DIE WELT VERÄNDERTE

KAUM EIN GEFÄHRT HAT SEINEN LENKERINNEN UND LENKERN MEHR FREIHEIT GEBRACHT ALS DIE VESPA. DER MOTORSCOOTER DER FIRMA PIAGGIO BLICKT AUF EINE LANGE UND TURBULENTE GESCHICHTE ZURÜCK.

Das waren noch Zeiten, als die Vespa knatterte, die Haare im Wind flogen und die Herzen gleich mit. Unvergesslich die Szene im Film «Roman Holiday», auf Deutsch «Ein Herz und eine Krone», in der die blutjunge Audrey Hepburn als Prinzessin Ann auf einer Vespa die neue Lebenslust entdeckt und halb Rom über den Haufen fährt. Seither hatten Vespas in Filmen immer wieder grosse Auftritte, was massgeblich zur Entwicklung des Kultstatus beitrug.

Nun ist die Vespa 70 geworden. Dabei gibt es ja nicht die Vespa, sondern eine unglaubliche Anzahl an verschiedenen Modellen über all die Jahre. Begonnen hat die Geschichte im Jahre 1946, als die Siegermächte dem Unternehmen Piaggio nicht gestatteten, die bisherige Flugzeugproduktion wieder aufzunehmen. Das völlig zerstörte Werk in Pontedera, in der Nähe von Pisa, wurde wieder aufgebaut, und der Inhaber, Enrico Piaggio, begann mit der Konstruktion eines Motorrollers. Er hatte die Notwendigkeit eines preiswerten Fahrzeugs für die kriegsgeschädigten Menschen erkannt, da kaum öffentliche Verkehrsmittel zur Verfügung standen. Das Konzept für den neuen Roller ent-

wickelte der Luftfahrtingenieur Corradino D'Ascanio. Sein Ziel war ein unkompliziertes, sparsames und leicht zu lenkendes Fahrzeug. Das erste Modell, «Paperino» (Entchen), hatte nur mässigen Erfolg. D'Ascanio arbeitete intensiv am Design für das Fahrzeug. Antrieb und Kraftübertragung sollten so einfach wie möglich sein, Schaltung, Reifenwechsel und Reparaturen dito, und das Fahren sollte sicher und bequem sein. Der Motor wurde ganz verdeckt, um den Lenker vor Schmutz und Ölflecken zu schützen. Am 23. April 1946 meldete Piaggio den Prototyp als Patent an. Wegen der schmalen Taille zwischen Lenkung und Sattel nannten sie ihn Vespa, die Wespe. In der Bevölkerung waren die Meinungen geteilt, trotzdem produzierte Piaggio 200 Stück. Diese erste Vespa mit ihren 3,2 PS fuhr maximal 60 km/h, das zweite Modell fuhr bereits 75 und hatte 5 PS. Unzählige Modelle und Weiterentwicklungen folgten. 1947 kamen bereits über 10 000 der flotten Roller auf den Markt, und ein Jahr später fast 20 000. Piaggio war die erste italienische Firma, die ihrer Kundschaft die Möglichkeit der Ratenzahlung anbot. Vermutlich trug diese Entscheidung massgeblich zum rasanten Erfolg bei. Ein weiterer wichtiger Beitrag zur Verkaufsförderung waren sicher die Kalender mit Stars und Sternchen auf Vespas. Besonders für Frauen bedeutete eine Vespa enorme Freiheit. Waren sie auf herkömmlichen Motorrädern meist im Damensitz auf Rücksitzen zu sehen, konnten sie jetzt – sogar im Jupe – durch die Gegend flitzen. Zwischen den Beinen hatte noch der Einkaufskorb Platz oder auch ein Kind.

In die Schweiz kam die erste Vespa 1947. Sie war schnell das Lieblingsfahrzeug vieler junger Eidgenossen. Mitte der 50er-Jahre wurden Vespas bereits in 13 Ländern produziert und in 114 Länder verkauft. Heute findet man fast 100 verschiedene Modelle auf den Strassen der ganzen Welt. Piaggio legt grossen Wert auf die Weiterentwicklung und Verbesserung des Triebwerks, der Technologie und des Fahrgefühls sowie auf die Nachhaltigkeit des Unternehmens. Wahrscheinlich ist dadurch auch der grosse Erfolg in den letzten Jahren zu erklären. Die Verkaufszahlen stiegen wie noch nie. Die Jubiläumsroller *Primavera* sehen für 70-Jährige auch sportlich und elegant aus. Sie sind nur in der Jubiläumsfarbe erhältlich, einem Grün nahe dem der ersten Modelle. Na wie wärs: die neuste italienische Mode, Sonnenbrille, Picknickkorb, den Liebsten oder die Liebste hinten drauf, und ab mit der Vespa in die locker leichte Zukunft.



EINZIGARTIG DURCH SAFRAN LIQUORE STREGA

DAS ITALIENISCHE ERFOLGSREZEPT

DER LIKÖR MIT 70 KRÄUTERN UND
GEWÜRZEN UND DER SONNENGELBEN
FARBE VON KOSTBAREM SAFRAN.

Die Herstellung von Liquore Strega begann in Benevento, einer Stadt in Kampanien im Süden Italiens, bereits im Jahr 1860. Noch heute befindet sich das Unternehmen Strega Alberti im selben Gebäude wie einst in der Nähe des Bahnhofs. Auf 30 000 m² produziert es mit über 70 Mitarbeitenden Likör und Varianten davon.

Der Erfolg von Liquore Strega in Italien und der ganzen Welt – der Likör wird in über 50 Länder exportiert – ist das Resultat eines konsequenten Markenaufbaus: Das Unternehmen kann auf 150 Jahre Werbegeschichte zurückblicken und behauptet von sich, immer mit neuen Medien experimentiert zu haben. Anzeigen in Magazinen, Plakate auf Litfasssäulen, TV- und Kinospots: Viele Werbungen haben mittlerweile Kultstatus, auch da sich das Gesicht der Kampagnen mit der jeweiligen Zeitepoche gewandelt hat. Erwähnenswert sind auch berühmte Szenen in italienischen Filmen, in denen Strega eine Rolle spielt, sowie in Hollywoodproduktionen wie Der Pate. Die Präsenz in der italienischen Kultur ist sicher auch dem Literaturpreis Premio Strega zu verdanken, den der damalige Firmeninhaber Guido Alberti 1947 ins Leben gerufen hat und der jährlich an eine italienische Schriftstellerin oder einen italienischen Schriftsteller vergeben wird.

Das Strega-Rezept ist gut gehütet. Der Likör soll mit 70 verschiedenen Kräutern und Gewürzen aus allen Erdteilen zubereitet werden, darunter Zimt, Wacholder, Minze und Fenchel. Charakteristisch für Strega ist aber der Safran, der neben der schönen Farbe auch den feinen Duft mitbringt. So ist der Liquore nicht nur prädestiniert für Cocktails oder Toppings auf Glacé, Kuchen oder Fruchtsalat, sondern auch für viele Rezepte.

TROPENHEXE

4 cl Sipsmith Gin, 2 cl Strega, 12 cl Ananassaft, im Shaker auf Eis kräftig schütteln. In ein Tumblerglas abseihen, mit Ananasscheibe dekorieren.

DANIELAS RISOTTO

1/2 gehackte Zwiebel in wenig Olivenöl andünsten, 440 g Risottoreis beigegeben, dämpfen, mit 1/2 Tasse Weisswein ablöschen, nach wenigen Minuten 2 Tassen Gemüsebouillon beigegeben und köcheln lassen. Kurz bevor der Reis gar ist, 80 Gramm grob gehackte Mandeln, Haselnüsse und je 2 TL Sojasauce und Strega dazugeben. Salz, Pfeffer, wenig Butter oder Doppelrahm zum Verfeinern.

DAS VERHEXTE HUHN

Ein ausgezeichnetes, Huhn mit Salz und Pfeffer innen und außen einreiben. In eine Kasserolle legen, mit Olivenöl übergießen, etwa 100 g Speckwürfel, 3 klein geschnittene Knoblauchzehen und gehackte Peterli dazugeben, 40 Minuten bei 180 Grad garen. Zum Schluss mit etwa 6 cl Strega übergießen, warten, bis der Likör verdampft ist, und sehr heiss servieren.

DIE SCHALE DER ZITRONE

Im Shaker nur wenig Bitter, dafür mehr Grapefruit- und Zitronensaft, Limoncello, Zuckersirup, Gin und Strega, kurz rühren. In Cocktailschalen mit Eis servieren.

MEERHEXE

Ein Rezept, blau wie das Meer: Im Shaker auf Eis 2 cl Strega-Likör mit 1 cl Boudier Curaçao Bleu schütteln. In eine schöne Cocktailschale abseihen und mit Prosecco Brut auffüllen.

GRAPEFRUIT- STREGA

In Rührglas auf Eis verrühren: 4 cl Chase Extra Dry Gin, 2 cl Strega, 3 cl Dash The Bitter Truth Grapefruit Bitter, je 2 cl Zitronensaft und Zuckersirup. Dann in ein Tumblerglas auf Eis abseihen und mit Grapefruit dekorieren.





RAVIOLI DUE COLORI ITALIANITÀ ZU HAUSE

Pasta vom Feinsten mit selbstgemachtem Teig und hausgemachter Fleischfüllung. Hausgemachter Nudelteig, mit und ohne Spinat, setzt farbige Akzente. Das Rezept für vier Personen vom Ristorante Casa Ferlin in Zürich. Buon appetito! Auf ullrich.ch oder per Mail an info@ullrich.ch