

# genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

**GRAUBÜNDEN:  
AUF BESUCH IM ENGADIN**

HOW TO MAKE TEQUILA

DELIKATES WILD

REZEPT: REHRÜCKEN

**Paul Ullrich AG**  
HERBST - 2013



## DIE 3 FRAGEN AN DANIEL MARUGG, WINZER IN FLÄSCH

Daniel Marugg machte eine Lehre als Winzer, anschliessend ein Praktikum im Burgund und bildete sich danach zum Wein-technologen weiter. 1991 heiratete er Monika. Zusammen übernahmen sie 1995 das Weingut seines Vaters. Seitdem führen die beiden den Familienbetrieb mit grosser Leidenschaft. Das Motto: «Der Natur ihren freien Lauf lassen und durch Arbeit, Wissen und Können ein edles Produkt herstellen.» Gekeltert wird auf dem fünf Hektaren grossen Weingut Bovel – benannt nach dem Flurnamen Ochsenweide – hauptsächlich Pinot Noir.

### Allegra, Herr Marugg, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss hat für mich mit positiven Wahrnehmungen aller Sinnesorgane zu tun und ist verknüpft mit Glück und Dankbarkeit. Ich glaube, je besser wir das Morgen und das Gestern loslassen, umso intensiver erleben wir den genussvollen Moment.

### Essen und trinken, was geniessen Sie am meisten?

Ich liebe klare, reine Aromen und Düfte, und zwar beim Essen wie beim Wein. Mein letztes Highlight war ein Lammrack, von einem Tier, das auf der Fläscher Alp geweidet hat, zubereitet von meiner Frau, begleitet von einem wunderbaren Spätburgunder aus Baden (D). Beim Wein bevorzuge ich klare, unverfälscht ausgebaute Sorten. Spannend wird es für mich, wenn der Wein vom ersten Schluck bis zum letzten seine Geschichte erzählt, immer wieder Neues preisgibt – und dabei erst noch besser wird.

### Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Ich genieße es, mit meiner Familie bei einem guten Glas Wein zusammensitzen und über Gott und die Welt zu diskutieren; auf einer Bergtour beim Aufstieg die kühle Luft tief in die Lunge zu ziehen; bei Sonnenaufgang mit meinem Motorrad in den Morgen zu fahren; mit Freunden einen Jass zu klopfen; ein gutes Buch zu lesen...

Foto: Martin Graf, Basel



## 2 DIE 3 FRAGEN AN DANIEL MARUGG

### 4 AUF BESUCH IM ENGADIN

Graubünden bietet vieles an kulinarischen Spezialitäten. genuss stellt Ihnen Menschen aus dem Genussparadies vor, ihre Kultur und ihre Produkte.



## 12 GENUSS-AGENDA

### 18 VON WALD UND BERG

Wissenswertes und Ideen zur Zubereitung von Wild. Die Fleischtipps unserer Metzgermeister.

### 20 HOW TO MAKE TEQUILA

Wie aus Agavenherzen Tequila entsteht: der ganze Prozess auf einen Blick.

### 22 AUFBRUCH IN DIE ZUKUNFT

Der neue Hauptsitz der Paul Ullrich AG mit dem modernisierten Lager liegt nun in Münchenstein.

### 24 REHRÜCKEN AN KAKAOSAUCE

Eine Gaumenfreude für den Herbst.

#### Impressum

genuss, Ausgabe Herbst 2013  
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, Gerry Nitsch  
Lithos: Bildpunkt AG  
Druck: Speck Print AG  
Auflage: 25 000 Exemplare  
Erscheint zweimal jährlich in  
Deutsch und Französisch.



Graubünden, der Kanton mit den hohen Bergen und tiefen Schluchten, mit den idyllischen Dörfern – wie hier auf dem Foto Scuol: Seit Jahrzehnten besuche ich ihn immer wieder. Mittlerweile kenne ich mich dort gut aus, besonders im Engadin, und schätze die Menschen und die Produkte, die sie herstellen. Viele regionale Spezialitäten sind schweizweit bekannt. Oft findet man in kleinsten Betrieben hervorragende Qualität, es ist das reinste Geniesserparadies. Darum habe ich mich entschlossen, diese genuss-Ausgabe nur diesem Kanton zu widmen. So berichten wir Ihnen hier über Land und Leute, deren Engagement und deren Kultur, zu der natürlich die Jagd gehört. Da wir die Serie über Fleisch fortsetzen möchten, erzählen unsere beiden Metzgermeister das Wichtigste über Wild, und auch das Rezept zum Rehrücken darf nicht fehlen. Vielleicht wählen Sie einen der hervorragenden Pinot Noirs aus der Bündner Herrschaft dazu.

Und noch eine besondere Neuigkeit: Anfang April zügelten wir unseren Hauptsitz vom Gundeli in Basel nach Münchenstein. Mit dem nun vergrößerten und modernisierten Lager sind wir gut aufgestellt und für die Zukunft gerüstet. Wir sind überzeugt, dass nun alle Lieferungen noch zuverlässiger – termingerecht und vollständig – bei Ihnen, geehrte Kunden, ankommen.

*A. Baumgartner*

Ihr Adrian Baumgartner

# GENUSS IN GRAUBÜNDEN AUF BESUCH IM ENGADIN

DER ALPENKANTON HAT VIEL  
ERFREULICHES AN SPEIS UND  
TRANK ZU BIETEN.



**GRAUBÜNDEN IST MIT ÜBER 7000 QUADRATKILOMETERN DER GRÖSSTE KANTON DER SCHWEIZ. IN DEN BÜNDNER ALPEN FINDEN WIR 937 BERGGIPFEL, 615 SEEN UND 150 TÄLER. EINES DAVON IST DAS ENGADIN, EINES DER HÖCHSTGELEGENEN BEWOHNTEN TÄLER EUROPAS. DIE EINHEIMISCHEN LEBEN VON LANDWIRTSCHAFT UND TOURISMUS: HIER IST DER URSPRUNG DER SCHWEIZER HOTELLERIE, WELTBEKANNT NATÜRLICH ST. MORITZ MIT SEINEN GROSSEN HOTELS, DEREN ERFOLGSGESCHICHTE VOR ÜBER 100 JAHREN BEGONNEN HAT. IN DER REGION FINDEN WIR EIN HERVORRAGENDES KULINARISCHES ANGEBOT, DARUM STELLEN WIR ENGAGIERTE MENSCHEN UND AUSGEWÄHLTE SPEZIALITÄTEN VOR.**

Was wäre Graubünden ohne die Jagd? Gut 6000 Jäger und etwa 150 Jägerinnen werden im Herbst wieder auf der traditionellen Pirsch sein, mit mehr Glück als ihre Vorfahren: Um 1850 hatte die freie Jagd für Bündner Bürger neben der intensiveren Landwirtschaft zum Aussterben des Rotwildes geführt. Steinböcke gab es schon seit 200 Jahren nicht mehr. Daraufhin wurden im Jahr 1877 Jagdgesetze erlassen und das Jagdpatent eingeführt. Hirsche und Rehe kamen zurück, Steinböcke siedelte man wieder an. Heute ist der Wildbestand hervorragend, und das Amt für Jagd und Fischerei Graubünden richtet sich nach wildbiologischen Erkenntnissen. Ein Netz von Wildschutz- und Wildruhezonen mit zeitlichen Zutrittsverboten wurde definiert, das den Tieren Fluchtmöglichkeiten bietet und Raum für ungestörte Brunft lässt. Sie können Fettreserven für den Winter aufbauen und ihre Überlebenschancen verbessern, garantiert durch die langen Ruhepausen.

All dies bestätigt Curdin Florineth, Wildhüter mit eidgenössischem Fachausweis und zuständig für den Bezirk 10, Suot Tasna-Samnaun: «Wir gehen nicht einfach in den Wald und schießen herum. An nur 21 Tagen im September findet die Hochjagd statt für Hirsche, Rehe sowie Gämsen und Murmeltiere. Die Niederjagd, bei der wir Hasen, Schneehühner Birkhähne und Haarraubwild erlegen, dauert vom 1. Oktober bis zum 30. November, Steinböcke jagen wir nur im Oktober.»

Die Wildbestände werden in jedem Winter und Frühjahr gezählt. Danach erfolgt eine genaue Jagdplanung, diese ist gesetzlich geregelt: «So haben wir eine gute Basis und wissen, in welchem Ausmass wir regulieren müssen.» Denn wichtig ist, dass das Wild gut überwacht wird: Gerade Rotwild

vermehrt sich rasch. Der Hirschbestand wächst jährlich um einen Drittel, das sind etwa 5000 Tiere. Wenn die Bestände zu gross sind, besteht die Gefahr, dass Tiere im Winter hungern oder dass Krankheiten auftreten. Auch der Wildschaden in der Land- und Forstwirtschaft konnte mit Jagdplanung stark vermindert



werden. Curdin Florineth: «Aber wir tun viel, dass es unseren Tieren gut geht. In Graubünden füttern wir nicht, sondern werten die Lebensräume auf: Wir schneiden Hecken und Sträucher, damit die neuen Triebe Nahrung geben, und beleben brachliegende Wiesen. So haben wir intakte Wildtierbestände: Tierarten, die an anderen Orten geschützt sind, vermehren sich bei uns. Mit der Jagd passen wir den Wildbestand dem Lebensraum wieder an. Vor allem aber dient sie uns dazu, die natürlichen Ressourcen, die uns das Land schenkt, sinnvoll und nachhaltig zu nutzen.»

**«Unser Wild hat keine natürlichen Feinde, darum müssen wir den Bestand regulieren. Wer das nicht verstehen will, hat sich zu weit von der Natur entfernt.» CURDIN FLORINETH**

Freitag, 27. 9. 2013, 19 Uhr

**Degustation und Wine & Dine Graubünden im Kohlmanns in Basel**

Mehr Infos: [genussAGENDA](#) auf Seite 12

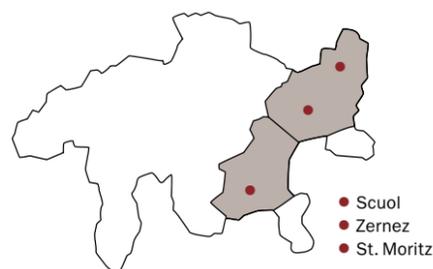
Freitag, 1. 11. 2013, 17–21 Uhr

**Ein Jahr Talacker in Zürich mit Bündner Spezialitäten**

Mehr Infos: [genussAGENDA](#) auf Seite 13

# HATECKE

EINE LIMITIERTE ANZAHL  
**HATECKE-SALSIZ**  
VERKAUFEN WIR DIESEN HERBST DIREKT  
IN UNSEREN FACHGESCHÄFTEN.



- Scuol
- Zernez
- St. Moritz

«Bis Mitte des letzten Jahrhunderts war die Jagd eine der wenigen Möglichkeiten für die Bündner Bauern, wertvolles Fleisch für den Winter zu bekommen», erzählt Ludwig Hatecke, der Metzgereien in St. Moritz, Zernez und Scuol führt. Die «herbstliche Ernte» musste natürlich aufbereitet und konserviert werden, damit man möglichst lange davon zehren konnte. Grössere Fleischstücke salzte man ein,

aus den kleineren machte man Würste. Mit diesen ging man sparsam um: Zu Beginn der kalten Jahreszeit gab es vielleicht noch ein warmes frisches Hirschwürstchen. Mit der Zeit trockneten sie aus und es gab ein paar Scheibchen in die Suppe oder auf ein Kartoffelgericht.

Ganz in dieser Tradition bereitet Ludwig Hatecke seine Spezialitäten zu. «Wir erzeugen nach alten Rezepten

**«Fleisch ist das edelste aller Nahrungsmittel. Wir müssen es mit dem grösstmöglichen Respekt behandeln und geniessen.»**

**LUDWIG HATECKE**

Produkte aus Rind, Hirsch, Gämse und Reh, je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit.» Das Hirschtrockenfleisch wird folgendermassen zubereitet: Die grossen Stücke löst man aus und legt sie ein mit Meersalz, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren. Jeden zweiten Tag dreht man sie wie Champagnerflaschen. So lagern sie zehn Tage bei fünf Grad Celsius. Dann wäscht man sie ab und lässt sie eineinhalb Monate reifen. Für die Salsiz werden die kleineren Teile ausgelöst, kein Fett, keine Sehnen bleiben daran. Man hackt das Fleisch wie Tatar, würzt mit Meersalz und Pfeffer. Die

Wurstmasse wird in Hüllen gefüllt, in denen sie eineinhalb Monate reift. Bei Hatecke presst man die Würste dreieckig, damit man sie gut schneiden kann. Echtes Bündnerfleisch besteht aus Oberschale, Unterschale und Nuss vom Rind. Es wird ähnlich zubereitet wie das oben erwähnte Trockenfleisch. «Interessant ist, dass das Fleisch unserer Rinder, die ja nur Alpengras fressen, die gleiche Zusammensetzung hat punkto Mineralstoffe und Vitamine wie das Fleisch der Wildtiere. Mit den vielen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren isst man einfach leichter.»



Wie kann man ein Engadiner Dorf beleben, das von Auswanderung und Vergessen bedroht ist? Die Gemeinde Tschlin startete zu Beginn des neuen Jahrtausends einen Zukunftsworkshop. Während dessen entstand die Idee eines Verbundes, des Bun Tschlin, der ökologische Spitzenprodukte aus dem Dorf vermarktet. Auch ein sanfter Tourismus sollte von ihm gefördert werden. Tschlin steht seitdem für Natur- und Lebensraum zum Entdecken. Das kleine, aktive Dorf

„Jägerbier – Biera dals Chatschaders“, ein würziges, etwas dunkleres Spezialbier, rechtzeitig zur Jagdsaison in Graubünden.“ Sein Ziel ist, in naher Zukunft weitere Vertriebspartner zu finden. «Zwölf Monate konstant brauen zu können, das wäre toll! Dann könnten wir vielleicht noch mehr Arbeitsplätze schaffen.»



möchte seine ursprüngliche Struktur und Lebensqualität erhalten, diese aber mit Gästen teilen. Florian Geyer, Braumeister in Tschlin, bestätigt: «Wir sind stark vom Tourismus abhängig, im Verkauf wie mit den Brauereiführungen. Die Feriensaisons sind für uns extrem wichtig.» Die Brauerei war eine naheliegende Idee der Tschliner: Sie hatten schon immer Getreide angebaut, auch Gerste. 2003 begann der Gemeindevorstand zu planen, seit dem

**«Wir sind ganz auf Nachhaltigkeit ausgerichtet, einerseits mit den Rohstoffen für unser Bier, andererseits mit den Arbeitsplätzen für unser Bergdorf.»** FLORIAN GEYER

1. November 2006 wird auf dem Dorfplatz zertifiziertes Biobier gebraut. Das Malz stammt von der Bündner Berggerste, die auf über 1000 Metern Höhe unter starker Bergsonne gedeiht. Quellwasser ist vorhanden. Alle anderen Zutaten, Hopfen und Hefe, wie auch Flaschen und Apparaturen, werden bei jeder Witterung über die steilen Bergstrassen transportiert. Aber das tut der Begeisterung keinen Abbruch. Florian Geyer, der in Regensburg Brauer und Mälzer gelernt hat und in München die Braumeisterschule besucht hat, tüftelt schon wieder an neuen Projekten: «Im Winter werde ich wieder meine Spezialität, den Boc Dubel, brauen, mit Berghonig, und im Sommer das



# genuss AGENDA

DIE EVENTS VON AUGUST BIS DEZEMBER 2013

## August/September

Freitag, 23.8., 19 Uhr

### Wine & Dine Mexiko im Hotel Basel

Auf der schönen Terrasse im Hotel Basel serviert Küchenchef Mike Bodenmüller mexikanische Gerichte. Dazu gibt es mexikanisches Bier, mexikanischen Wein, Margaritas und Tequila.

Kosten: CHF 138.–\*

Anmeldung Hotel Basel,

Münzgasse 12, Basel

Telefon 061 264 68 00

reception@hotel-basel.ch

Donnerstag, 29.8., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 5.9., 17–21 Uhr, Basel

### Degustation Italien

Wir präsentieren in unseren Fachgeschäften und deren Innenhöfen über 50 italienische Weine im Beisein der Winzer. Auch Grappas stehen zur Degustation.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

29.8.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

5.9.: 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.

Freitag, 30.8., 19 Uhr

### Wine & Dine «I Sapori del Sud» im Schlüssel

Spezialitäten und Weine aus Süditalien und der Toskana. Als Highlight servieren wir das Bistecca fiorentina, bei schönem Wetter im Garten des Restaurants.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Ristorante Schlüssel,

Mühlebachweg 1, Allschwil

Telefon 061 481 00 40

info@schluessel-allschwil.ch



Wine & Dine Cantine del Notaio im Ackermannshof, Freitag, 13. September



Wine & Dine mit Dieter Meier im Atlantis, Mittwoch, 6. November



Wine & Dine Amarone im Bad Schauenburg, Freitag, 15. November



Wine & Dine mit Louis Bovard im Stucki, Freitag, 20. September



Piemonteser Fest im Ackermannshof, Samstag, 23. November

Freitag, 13.9., 18–22 Uhr, Basel

Donnerstag, 26.9., 18–22 Uhr, Zürich

### Degustation Tequila

Degustieren Sie mexikanisches Bier, mexikanischen Wein und Tequila. Drei Barkeeper mixen Margaritas. Dazu gibt es mexikanisches Essen, bei schönem Wetter im Innenhof.

Eintritt: CHF 25.–\*

Anmeldung nicht nötig

13.9.: Paul Ullrich AG,

Laufenstrasse 16, Basel

26.9.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

\*inkl. eines Cocktails

Freitag, 13.9., 19 Uhr

### Wine & Dine Cantine del Notaio im Ackermannshof

Gerardo von Cantine del Notaio stellt persönlich seine Weine aus verschiedenen Jahrgängen vor. Dominic Lambelet serviert das passende süditalienische Menü.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Restaurant Ackermannshof,

St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Telefon 061 261 50 22

restaurant@ackermannshof.ch

Freitag, 20.9., 19 Uhr

### Wine & Dine mit Louis Bovard im Stucki

Louis Bovard stellt seine Weine persönlich vor: Zum Apéro gibt es die jungen, zum Menü von Tanja Grandits die reiferen Genferseeweine.

Kosten: CHF 198.–

Anmeldung: Restaurant Stucki,

Bruderholzallee 42, Basel

Telefon 061 361 82 22

info@stuckibasel.ch

Freitag, 27.9., 19 Uhr

### Degustation und Wine & Dine Graubünden im Kohlmanns

Bündner Metzger, Bäcker, Winzer und Bierbrauer präsentieren ihre Produkte im Kohlmanns. Anschliessend Wine & Dine.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Kohlmanns, Steinenberg 14,

Barfusserplatz, Basel

Telefon 061 225 93 93

## Oktober

Donnerstag, 10.10., 17–21 Uhr

### Degustation französische Weine

Schon fast Tradition ist unsere Frankreich-Degustation. Diesmal öffnen wir über 30 Weine in unserem Fachgeschäft im Kleinbasel.

Eintritt: CHF 10.–\*

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

Anmeldung nicht nötig

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

Donnerstag, 17.10., 17–21 Uhr, Basel

Donnerstag, 24.10., 17–21 Uhr, Zürich

### Degustation Amarone e di più

Valpolicella und Amarone – weitem bekannt und gerühmt – stehen im Mittelpunkt dieser Degustation. Wir stellen über 30 Weine und Grappas aus dem Veneto vor.

Eintritt: CHF 10.–\*

17.10.: Paul Ullrich AG,

Schneidergasse 27, Basel

24.10.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Anmeldung nicht nötig

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

Freitag, 18.10., 19 Uhr

### Wine & Dine Champagner Roederer im Hotel Basel

Wie gut sich Champagner als Speisebegleiter eignet, können Sie an diesem Abend im Hotel Basel testen. Zum Hauptgang gibt es einen kräftigen Bordeaux.

Kosten: CHF 158.–

Anmeldung: Hotel Basel,

Münzgasse 12, Basel

Telefon 061 264 68 00

reception@hotel-basel.ch

Samstag, 26.10., bis Sonntag, 3.11.

### Basler Weinmesse

Besuchen Sie uns an der Basler Weinmesse – wir präsentieren 38 Weine, viele davon mit Gold- und Silbermedaillen.

## November/Dezember

Freitag, 1.11., 17–21 Uhr

### Ein Jahr Talacker

Zum Einjährjubiläum gibt es eine Degustation der Bündner Spezialitäten aus diesem genuss. Ausserdem bestücken wir den Enomatic mit Spitzenweinen und bieten Ihnen ein Glas Champagner an.

Eintritt frei

Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Anmeldung nicht nötig

Mittwoch, 6.11., 19 Uhr, Basel

### Wine & Dine mit Dieter Meier im Atlantis

Dieter Meier stellt seine argentinischen Weine aus der Top-Linie Puro vor, und dazu wird sein argentinisches Premium Beef serviert.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Atlantis, Klosterberg 13, Basel

Telefon 061 228 96 96

info@atlan-tis.ch

Freitag, 15.11., 19 Uhr

### Wine & Dine Amarone im Bad Schauenburg

Die Amarone-Winzer Romano dal Forno und Matteo Fasoli stellen ihre Weine persönlich vor. Dazu passt natürlich die Spitzenküche vom Bad Schauenburg ausgezeichnet.

Kosten: CHF 190.–

Anmeldung:

Hotel Restaurant Bad Schauenburg,

Schauenburgerstrasse 76, Liestal

Telefon 061 906 27 00

hotel@badschauenburg.ch

Montag, 18.11., 18–21.30 Uhr, Zürich

Dienstag, 19.11., und Mittwoch, 20.11.,

18–21.30 Uhr, Basel

### Degustation Whisky

Dieses Jahr stehen über 50 Whiskys zur Degustation. Bitte beachten Sie auch das separate Programm für unsere Whiskyseminare.

Eintritt: CHF 35.–\*

18.11.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

19. und 20.11.: Paul Ullrich AG,

Laufenstrasse 16, Basel

Anmeldung nicht nötig

\*inkl. eines Gutscheins im Wert von CHF 10.–

Samstag, 23.11., 19 Uhr

### Piemonteser Fest im Ackermannshof

Unsere Lieferanten Molino, Vietti, Berta und Marolo stellen ihre Produkte in der Halle vor, anschliessend Wine & Dine mit Spezialitäten und Gerichten aus dem Piemont. Natürlich sind Barolo und weisse Trüffel mit dabei.

Kosten: CHF 198.–

Anmeldung: Restaurant Ackermannshof,

St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Telefon 061 261 50 22

restaurant@ackermannshof.ch

Samstag, 23.11., bis Mittwoch, 27.11.

### IGEHO in Basel

Gerne laden wir unsere Gastro- und Grossistenkunden zur IGEHO ein: Degustieren Sie an unserer 14 Meter langen Bar und plaudern Sie mit unseren Spezialisten.

Donnerstag, 28.11., 17–21 Uhr, Basel

Donnerstag, 5.12., 17–21 Uhr, Zürich

### Degustation Champagner und Schaumweine

Über 30 Champagner und Schaumweine stehen zur Degustation, finden Sie Ihre Favoriten. Dazu gibt es gluschtige Häppchen und Austern (pro Teller CHF 20.–).

Eintritt: CHF 30.–\*

28.11.: Paul Ullrich AG,

Schneidergasse 27, Basel

5.12.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Anmeldung nicht nötig

\*Wird beim Kauf ab CHF 300.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Champagner und Schaumweine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.



Weitere Infos zu den Events auf [www.ullrich.ch/events](http://www.ullrich.ch/events)

Oliver Friedrich ist Restaurantleiter auf Schloss Schauenstein in Fürstenau, wo er zu 60 Prozent Weine aus der Bündner Herrschaft ausschenkt. Der Gault-Millau wählte ihn zum Sommelier des Jahres 2013. Er selbst sagt, Sommelier sein sei eigentlich nur sein Hobby und seine Passion.

«Den ersten Kontakt zur Gastronomie hatte ich mit einem Nebenjob als Pizzakurier in Freiburg», erzählt Oliver Friedrich. Hier fand er das Interesse für die Branche. Seine Karriere begann mit einer dreijährigen Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel Bareiss in Baiersbronn (D). Dieser folgten drei weitere Jahre vom Commis bis zum stellvertretenden Sommelier im damals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant. Dort lernte er auch Andreas Caminada kennen, der ihn 2009 für das Schloss Schauenstein als neuen Restaurantleiter gewinnen konnte.

«Eine lange Zeit», sagt Oliver Friedrich, «hatte ich sehr wenige Weinkenntnisse. Erst 2003 begann ich, mich mit Wein auseinanderzusetzen und alles zu probieren, was mir empfohlen wurde. Nach ein paar Jahren habe ich gemerkt, dass ich ein sehr gutes Geschmacks-gedächtnis besitze. Als ich nach meiner Zeit mit Marcus G. Lindner im Restaurant mesa in Zürich nach Fürstenau kam,

konnte ich mich unbelastet durch den ganzen Keller trinken. Damals war mir kein Weingut der Herrschaft ausser den Gantenbeins geläufig. Umso grösser war meine Überraschung über die hohe Qualität der Bündner Tropfen. Es lag daher nahe, zu den Schauenstein-Menüs auch Graubündner Weine zu empfehlen. Die einzelnen Gänge jedes Menüs sind komplex, man erhält immer wieder neue, intensiv aromatische Eindrücke. Wenn das Gericht an sich bereits sehr spannend ist, darf der Wein es nur ummanteln. Harmonisch soll er sich in eine Symbiose mit ihm fügen. Er soll

aber auch andere Eindrücke zum Essen bringen, den Speisen ein bisschen schmeicheln und sie einpacken, so als ob man ein Geschenkbandchen darum binden würde.

Für die Weinempfehlung zu einem Menü benötige ich acht unterschiedliche Winzer und acht Rebsorten. Aus der Vielfalt an Weinen wähle ich den geeignetsten zu jedem Gang, mal vollmundiger, mal spritziger. Die Bündner Pinots wurden ja oft als Beerliweine betitelt, müssen sich aber heute hinter keinem international angesehenen Gewächs verstecken. Auch auf die übrigen 40 Rebsorten der Herrschaft darf man getrost zugreifen. Sie besitzen alle eine angenehme Säurestruktur, die die Weine ausbalanciert und nie plump wirken lässt. In allen Lebens- und Essensbelangen sind sie eine elegante Begleitung. Und zum Apéro darf es gerne einer der einheimischen Cremants sein. Auch diese sind hervorragend.»

**«In der Bündner Herrschaft können Sie an fast jede Haustüre klopfen, und überall werden Sie guten Wein bekommen.» OLIVER FRIEDRICH**



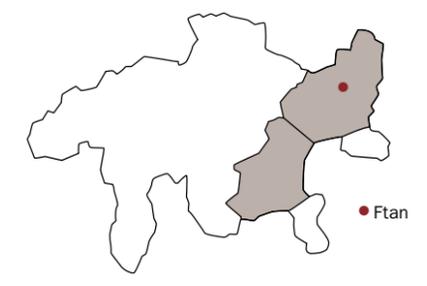


Betritt man die Bäckerei Cantieni in Ftan, weht einem süsser Karamellduft entgegen. Und betritt man die Backstube, sieht man sie sogleich, die Nusstorten, die auf ihren Versand in die ganze Welt warten. Bäcker Jon Padruot Cantieni hat das Geschäft von seinem Vater übernommen, der es 1939 gegründet hat. Tochter Susanna Schucany (Foto rechts) ist damit die dritte Generation, die die bekannte Tuorta da Nuschs zu ihrem Lebensmittelpunkt gemacht hat. Das genaue Rezept für das Mürbteiggebäck ist natürlich geheim, Honig darf bei den Nüssen sein. Wichtig ist, dass man den Zucker nicht zu heiss verarbeitet, da er sonst bitter wird. Vollrahm empfiehlt sich für die Füllung, damit sie weich und doch kompakt bleibt.

Woher die Nusstorte kommt, darüber gibt es verschiedene Theorien. Die wahrscheinlichste Version ist folgende: Viele Engadiner mussten im letzten Jahrhundert ihr Tal verlassen und in Italien Arbeit suchen. Wenn sie auf Besuch nach Hause kamen, brachten sie einen Sack Baumnüsse mit, da diese lang haltbar und leicht zu transportieren waren. Mit diesen sollen die Grossmütter mit den Zutaten aus der Gegend das berühmte Nusstortenrezept kreiert haben. Nach anderen Quellen war es ein heimkehrender Konditor, der es aus der Ferne, vielleicht aus Toulouse, mitgebracht hat.

So oder so – wir lassen uns die Nusstorten zum Kaffee oder zu einem Glas Rotwein gerne schmecken. Die Schachteln der Bäckerei Cantieni ziert übrigens Alois Carigiets Schellen-Ursli, der ganz in der Nähe beheimatet ist.

**«Schellen-Ursli hätte sich nach seiner Rückkehr anstatt Kastanienribel mit Sahne vielleicht eine Nusstorte gewünscht.» JON PADRUOT CANTIENI**



# FLEISCHTIPPS DER METZGERMEISTER VON WALD UND BERG

WISSENSWERTES UND IDEEN  
ZUR ZUBEREITUNG VON WILD

IM SEPTEMBER BEGINNT WIEDER DIE WILDSAISON. DAS FLEISCH VON REH, HIRSCH UND ANDEREN WILDTIEREN IST SCHMACKHAFT, FETT- UND CHOLESTERINARM. DIE TIERE ERNÄHREN SICH VON GRÄSERN, KRÄUTERN UND JUNGEN TRIEBEN UND BEWEGEN SICH VIEL. DAS MACHT DIE BESONDERE QUALITÄT VON WILD AUS. GETRAUEN SIE SICH, WILDGERICHTE ZU KOCHEN, ODER VERFEINERN SIE IHRE REZEPTE.

## Herr Jenzer, worauf muss ich achten, wenn ich einen Reh- oder Hirschbraten mache?

Generell sollte man sich bei allen Fleischstücken überlegen, wie man sie möglichst schonungsvoll zubereiten kann. Zarte Teile mit niedrigen Temperaturen rosé garen, etwa 55°C im Kern, so kann man das Beste aus diesen edlen Fleischstücken herausholen.

## Wie lang muss ich ein Wildragout schmoren, damit es schön zart ist?

Wir garen unseren Rehpfeffer zweieinhalb Stunden bei 90°C. Doch wir versuchen schon wieder, die Temperatur weiterzusenkten und die Zeit zu erhöhen. Zum Beispiel kochen wir Rindsragout heute bei 73°C über Nacht. Unglaublich, was für eine Qualitätssteigerung so möglich ist.

## Kann man Wild grillieren?

Reh-Entrecote oder Bäckli vom Sommerbock kann man sehr gut grillieren. Ich empfehle, diese Edelstücke wie ein Rinds-Entrecote zuzubereiten.

## Was kann ich tun, damit mein Wildgericht nicht zu trocken wird?

Früher brauchte man die Sauce, weil das Fleisch so trocken war. Der Grund war, dass das Fleisch viel zu heiss und zu lange «geplagt» wurde. Mit den heutigen Niedertemperaturrezepten erreicht man ein ganz anderes Qualitätsniveau.

## Unterscheidet sich tiefgekühltes Wild von frischem?

In den Fachgeschäften wird nur Frischwild verkauft. Von der Fleischqualität her ist der Sommerbock das beste Wild, weil dann Böcke geschossen werden, die gut genährt sind. Richtig eingefrorenes Fleisch hat keinen Qualitätsunterschied, doch ist es in der Farbe nicht mehr so schön rot.

## Wenn wir so viel Wild in der Schweiz haben, warum muss es dann noch importiert werden? Und gibt es denn keine Möglichkeit, Wild in einem grossen Gehege zu züchten?

Das Schweizer Wildangebot reicht nicht aus für die Schweizer Inlandnachfrage. In der Schweiz werden rund 40 000 Rehe geschossen, dies sind im Verhältnis zur Bevölkerung nicht so viele. In der Schweiz gibt es Damhirsche, die gezüchtet werden. Aber Rothirsche brauchen sehr, sehr grosse Weiden und Wälder.

## Welches ist Ihr liebstes Wildgericht?

Reh-Rack aus Schweizer Jagd: Ich bin sehr stolz, dass wir in unserem Restaurant, im Ochsen in Arlesheim, diese Spezialität führen. Aus Schweizer Jagd ein Spezialstück anbieten zu können, das war ganz schön knifflig. Geschmacklich finde ich Reh noch spezieller, wildiger als Hirsch, und das Rack wird vom Hohrücken geschnitten. Dieser Muskel ist bei Fleischliebhabern immer ein Favorit.

## Herr Hatecke, was können Sie uns über Wild erzählen?

Hier im Bündnerland hat die Jagd ja eine lange Tradition. Viele Familien sind auf das Fleisch angewiesen, manche müssen ihren Fleischbedarf für das ganze Jahr damit decken. Darum kommt nur sehr wenig Wild in den Handel. Jedes Tier ist kostbar, darum bereiten wir alles Fleisch sehr sorgfältig zu.

## Steinbock

Einen Steinbock darf ein Jäger ja nur alle zehn Jahre schiessen. Meist ist das Fleisch sehr zart, weil die Tiere jung sind. Dann kann man die Steaks niedergaren. Den Rücken kann man als Ganzes braten. Oder man schneidet die Entrecotes raus und bereitet sie separat zu. Wunderbar ist ein Steinbockpfeffer, eingelegt in gutem Nebbiolo. Oder eine geschmorte Steinbockschulter mit Wurzelgemüse und Brioschknödeln, ähnlich wie Semmelknödel, aber aus Zopfteil.

## Gämse

Gämsefleisch ist ähnlich wie Steinbock, ein bisschen weicher und fein wie Lamm. Gämsschlegel wird bei uns mit dem Mittelknochen getrocknet. Aber man kann ihn in dicke Scheiben schneiden und mit dem Markknochen in der Mitte schmoren. Auch die Keule wird meistens lange geschmort, hervorragend ist sie zum Beispiel mit Apfelrotkraut und Selleriepüree.

## Murmeltier

Ein Murmeltier wird zuerst abgezogen. Dann muss man es gut vom Fett reinigen, das einen intensiven Gout hat. Es wird immer als Pfeffer zubereitet, ähnlich wie Hase: Das Fleisch wird am Knochen gegart, meist mit viel Wein. Dazu könnte man gut Pizokels servieren. Das Munggefett bringen wir übrigens immer noch in die Apotheke, die Salben daraus herstellt.

## Hirsch

Hirsch ist sehr gutes Fleisch, aus den hinteren Teilen machen wir Trockenfleisch. Man kann wunderbares Fondue chinoise daraus machen oder auch Carpaccio, aus rohem Fleisch oder getrocknetem. Das ausdrossierte Entrecote kann man gut in der Pfanne

oder die Steaks auf dem Grill braten. Natürlich geben die grossen Stücke einen hervorragenden Braten im Ofen, so zum Beispiel der Hirschrücken. Servieren Sie ihn einmal mit Kohlsprossen und Preiselbeerkaiserschmarren. Leicht süsse Beilagen harmonieren hervorragend mit dem Wildgeschmack.

## Reh

Ein Rehrücken oder Schlegel kann als Ganzes gegart werden, aus den kleineren Stücken machen wir Pfeffer oder Voessen, wo das Fleisch nicht mariniert wird. Pfeffer heisst ja, dass die Fleischstücke in Wein eingelegt werden. Dessen Säure bewirkt bereits eine Veränderung in den Muskeln, das Eiweiss denaturiert am Rand der Stücke, quasi wie eine Vorgarung. Und der Alkohol verändert den Geschmack. Reh ist sehr feines Fleisch, es eignet sich auch hervorragend für Hackbällchen oder Hamburger.

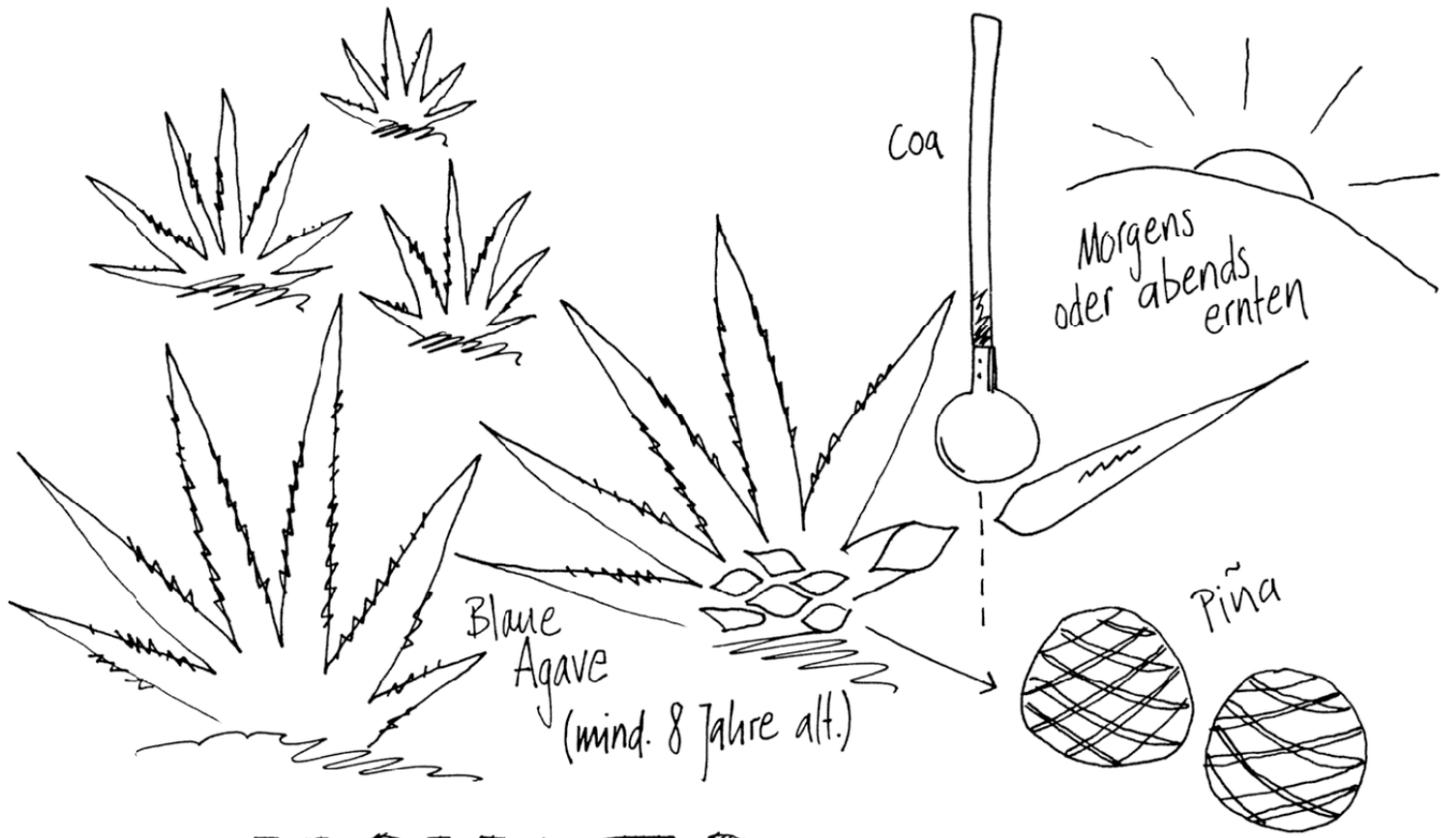
Probieren Sie auch einmal eine Ölmarinade mit Gewürzen und Senf aus. Das Öl schützt das Fleisch vor dem Sauerstoff in der Luft und erhält es zart. Wichtig sind natürlich die richtigen Beilagen, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Von Vorteil sind süss-saure Geschmackskombinationen. Saucen zu Wild werden von den Profis mit Schweineblut gebunden, das macht sie dunkel und sämig.



Christoph Jenzer, Arlesheim



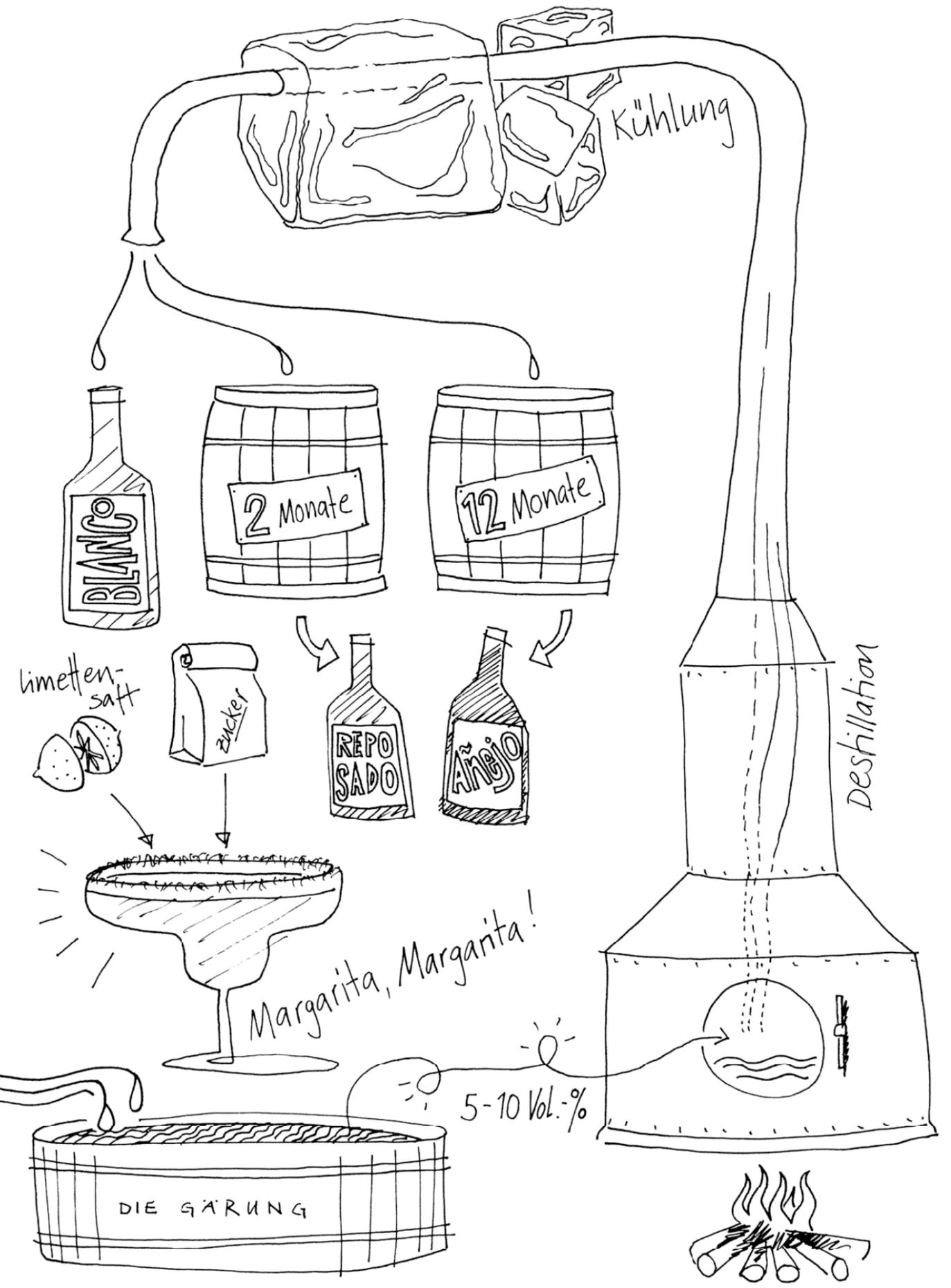
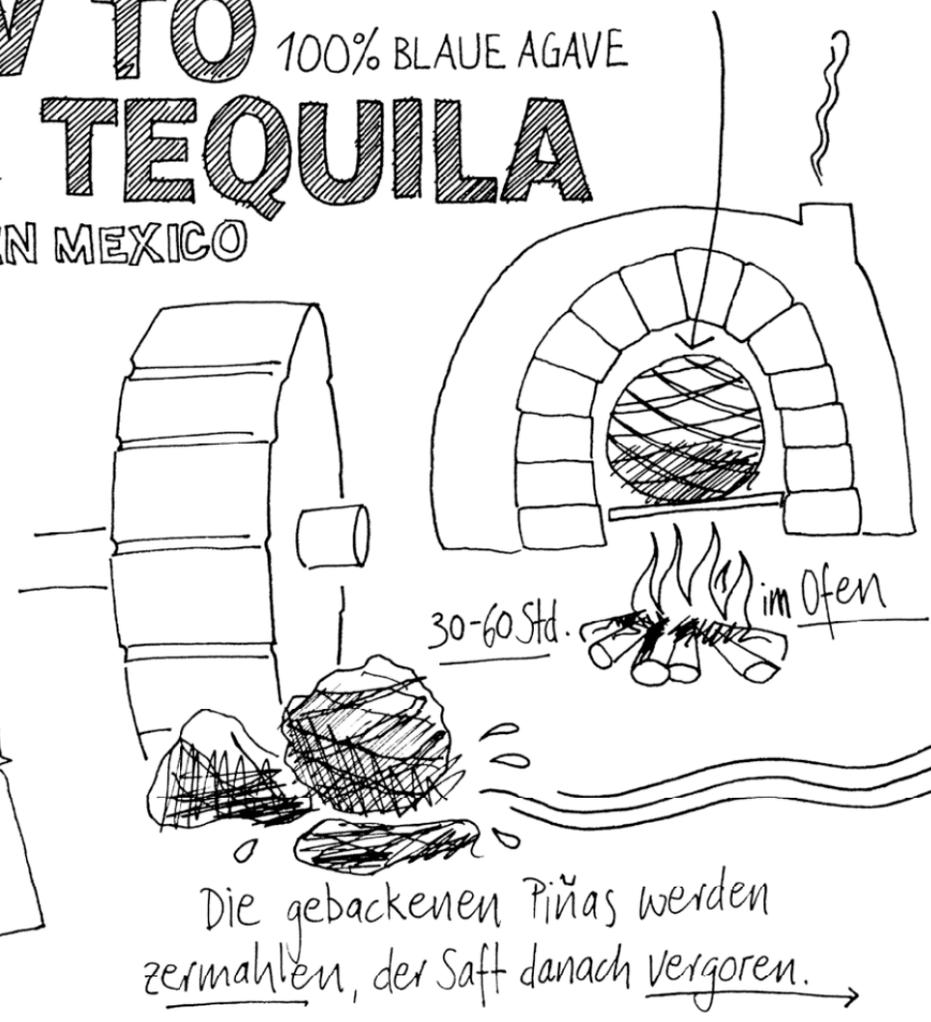
Ludwig Hatecke, Scuol



# HOW TO MAKE TEQUILA

100% BLAUE AGAVE  
HECHO EN MEXICO

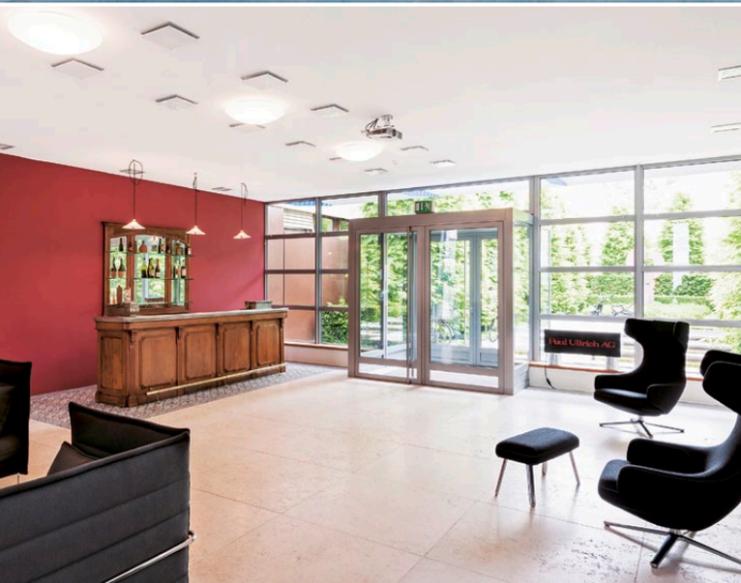
Wir freuen uns auf Ihren Besuch:  
 Degustation von über 30 Tequilas aus 100% Blauer Agave.  
 Bier, Wein & Food aus Mexiko  
 Margaritas mit mexikanischer Musik  
 Am 13.9. in Basel und am 29.9. in Zürich  
 Details siehe Agenda auf Seite 12





UNSER LAGER IST JETZT ETWAS GRÖßER  
UND AUCH DIE BÜROS. DER NEUE HAUPTSITZ  
DER PAUL ULLRICH AG LIEGT IN MÜNCHENSTEIN

# AUFBRUCH IN DIE ZUKUNFT



**AM 20. APRIL GABEN WIR EIN GROSSES ERÖFFNUNGSFEST AN UNSEREM NEUEN HAUPTSITZ. DIE GÄSTE BESTAUNTEN DAS MODERNE GEBÄUDE UND FEIERTEN DEN GANZEN NACHMITTAG.**

Schon mehrere Jahre waren wir auf der Suche nach einem neuen Hauptsitz: In der Laufenstrasse, in der wir seit 1998 gut aufgehoben waren, hatten wir mittlerweile viel zu wenig Platz in den Büros. Diverse Sortimentserweiterungen und unser Wunsch, genügend Ware auf Vorrat zu haben, führten zu einer bedrückenden Enge im Lager. Doch jetzt ist alles anders: Anfang April zogen wir in ein modernes Gebäude um, das an der

Aliothstrasse 40 in Münchenstein, Baselland, liegt. Für unsere Mitarbeiter, die den schwierigen Umzug brillant meisterten, war es der Start in ein neues Arbeitsleben: Nun haben wir weiträumige, helle Büros, und das neue Lager ist eine Wucht: Auf einer Fläche von 4000 Quadratmetern stehen uns 2160 Palettenstellplätze zur Verfügung. Viel fortschrittlicher ist auch die automatisierte Lagerhaltung. Sie gibt uns die Möglichkeit, unsere vier Fachgeschäfte, die an ihren Standorten in Basel und Zürich bleiben, sowie Hotels, Restaurants, Händler in der ganzen Schweiz und natürlich Sie, werte Kundin, werter Kunde, noch exakter und termingerechter zu beliefern. Wir sind enorm froh, diesen wichtigen Schritt gewagt zu haben, und blicken zuversichtlich in die Zukunft.

## REHRÜCKEN AN KAKAOSAUCE

Eine Überraschung für Gäste oder Ihre Familie: zarte Rehrückenscheiben an einer Sauce von venezolanischem Kakao begleitet von Pfifferlingen, Krautstielen, weisser Polenta und Selleriepüree.

Das Rezept für den Herbst von Dominic Lambelet vom Restaurant Ackermannshof in Basel erhalten Sie, wenn Sie uns eine E-Mail senden: [info@ullrich.ch](mailto:info@ullrich.ch).