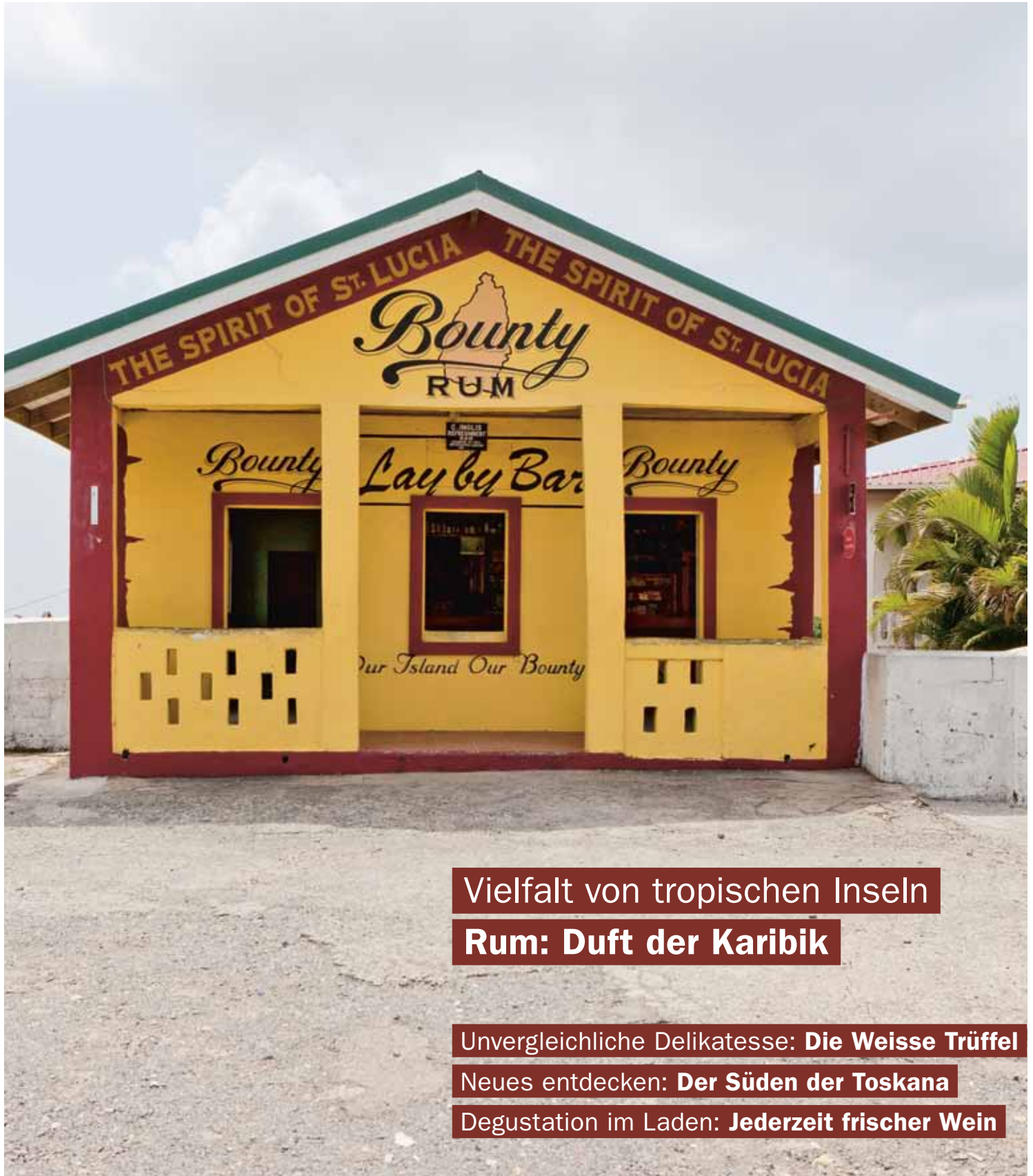


HERBST 2012

Paul Ullrich AG

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER



Vielfalt von tropischen Inseln

Rum: Duft der Karibik

Unvergleichliche Delikatesse: **Die Weisse Trüffel**

Neues entdecken: **Der Süden der Toskana**

Degustation im Laden: **Jederzeit frischer Wein**

Foto: Martin Graf

Wenige Schweizer Künstler haben ein so vielfältiges und internationales Ausstellungsportfolio: Hanspeter Hofmann, geboren im Glarnerland, hat in der Pharmaforschung gearbeitet, bevor er vergleichsweise spät seine künstlerische Karriere begann. Seither zeigte er sein Werk bereits in Madrid, New York, Tokio, Wien, in Schweizer Städten wie auch an der Art Basel Miami Beach. Gewebeähnliche Strukturen, Schlingen und Blasen sind sein Markenzeichen. Die grössten Bilder sind bis zu sieben Meter breit. Ob in Schwarz-, Weiss- und Grautönen oder in knalligen Acrylfarben: Sie sind unverkennbar Hanspeter Hofmann.

Herr Hofmann, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist eine Kunst; für mich keine Freizeitbeschäftigung, sondern auch eine berufliche. Es geht darum, immer wieder zu optimieren, immer wieder zu vergleichen – und schöne Situationen herbeizuführen: Ich bin mit dem Gastronomen Dominic Lambelet zu Joan Àngel Lliberia nach Spanien gegangen. Er baut seine Edetària-Weine auf Böden, die aus vielen – sehr farbigen – Schichten bestehen. Das hat mich an die Farbschichten auf meinen Bildern erinnert. Bei ihm haben wir aus mehreren Weissweinen meine eigene Cuvée kreiert. Es war ein langer Prozess, bis sie meinen Vorstellungen entsprach. Die Flaschen dazu habe ich in Acryllack getunkt. Vorher klebte ich eine ausgestanzte Schablone drauf, so entstand nach deren Abziehen dieses Etikett. Wenn ich jetzt eine dieser Flaschen mit meinem Künstlerwein trinke, geniesse ich das sehr und bin ich auch ein bisschen stolz.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Einer der grössten Genüsse ist natürlich ein schönes Essen mit Freunden in einem Restaurant, wo der Fisch wie ein Fisch aussieht und das Fleisch – bevor es in den Ofen kommt – schön angebraten wird. Das ergibt ganz andere Röstnoten. Ich habe am liebsten einfache Gerichte, die nach dem schmecken, aus dem sie zubereitet sind. Bei Wein bin ich auch ganz unkompliziert, ich mag Burgunder wie Bordeaux, auch Spanier, zum Beispiel aus dem Priorat. Mein Favorit hier ist Clos Erasmus von Daphne Glorian, das ist Medizin für mich.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Das Meer und die Berge. Das Meer am liebsten auf den Kanarischen Inseln, die Berge im Glarnerland. Das sind die Orte, wo ich mich entspanne. ■

Herr Hofmann, vielen Dank für das Gespräch.





Jacqueline und Urs Ullrich
mit ihren Kindern in der Karibik.

Liebe Leserin, lieber Leser

Eine Woche Inselhüpfen in der Karibik: von Kuba nach Martinique, Barbados, St. Lucia, Guadeloupe, Marie-Galante und zurück nach Guadeloupe. Elf Brennereien in nur fünf Tagen – was für ein Marathon. Badehosen und Sonnencreme bleiben im Koffer und den Strand sehen wir nur aus der Ferne. Dafür degustieren wir sehr viele verschiedene Rumsorten. Dann endlich zwei Wochen Segelferien, vor Anker in einsamen Buchten, Baden in türkisblauem Wasser und Langusten vom Grill.

Vor dreissig Jahren wurde in der Schweiz vorwiegend Scotch Whisky konsumiert und der Single Malt war noch unentdeckt. Ähnlich ist die Situation heute mit dem Rum aus der Karibik: Sie kennen den Unterschied zwischen frisch gepresstem Orangensaft und jenem aus Konzentrat? So ist es auch mit Rum aus hochwertigem frischem Zuckerrohrsaft und Rum aus Melasse, einem Abfallprodukt der Zuckerindustrie. Sie können verschiedene Rumsorten von den karibischen Inseln an einem unserer Anlässe in Zürich oder Basel degustieren.

Mast- und Schotbruch

Jacqueline und Urs Ullrich

INHALTSVERZEICHNIS

2	genuss Porträt Drei Fragen an Hanspeter Hofmann
3	Editorial, Impressum
4	genuss Thema Rum: Duft der Karibik
14	genuss Agenda
16	genuss Thema Rum: Duft der Karibik
18	genuss intern Enomatic®: Wein per Knopfdruck
20	genuss Reise Jenseits von Chianti und Co.
24	genuss Essen Weisse Trüffel
26	genuss im Gespräch mit R. Mettler Drei Damen – ein Bier
28	genuss Rezept Farro perlato mit Rotbarbe



AROMENVIELFALT AUS ZUCKERROHR

Rum: Duft der Karibik

Rum ist neben Whisky wohl die reichhaltigste Spirituose, die es gibt. Keine andere hat diese gewaltige Anzahl an verschiedenen Sorten mit den vielfältigsten Aromen. Vom fast geruchs- und geschmackslosen weissen Rum bis hin zu lange gelagerten, dunkelkaramellig dichten Bränden: Ob Kuba oder Guadeloupe, Martinique, Barbados oder Trinidad – sie alle haben ihren unverwechselbaren Rum. Ursache dafür sind die Grundstoffe wie Zuckerrohr und Hefe, die Destillationsart, die Beschaffenheit der Fässer, in denen der Rum gereift wird, und natürlich das Wissen und die feine Nase der Personen, die dafür verantwortlich sind.

Fotos: Gregor Brändli

VOM ZUCKER ZUR MAISCHE

Rum und Zucker sind untrennbar miteinander verbunden. Beide erzeugt man aus derselben Pflanze, aus Zuckerrohr. Schon die Sorte des Zuckerrohrs ist massgebend für das Endprodukt, auch Bodentyp und Klima beeinflussen die Pflanzen. Bevorzugt angebaut werden Sorten, die hohen Zuckergehalt aufweisen. Für die Herstellung von Rhum agricole, zum Beispiel auf Martinique und Guadeloupe, wird das Zuckerrohr direkt verarbeitet. Es gedeiht auf den karibischen Inseln von Februar bis Juli. Im Gegensatz zu südamerikanischen Gegenden gibt es hier nur eine Ernte pro Jahr. Wenn der Saccharosegehalt gross genug ist, wird das Zuckerrohr geerntet. Pro Tag schneidet jeder Arbeiter etwa drei Tonnen, verwendet werden nur die süssen Stängel. Wichtig ist, dass die Ernte möglichst schnell verarbeitet wird. Der Zuckergehalt in den geernteten Pflanzen senkt sich rasch und Bakterienbefall kann einsetzen. Das in kurze Stücke geschnittene Rohr wird mit Walzenreihen zerdrückt und gepresst. Über Metallfilterblättern laufend wird der braune Saft nun gereinigt. Anschliessend kontrolliert man ihn auf seinen Zuckergehalt und – wenn er zu süss ist – verdünnt ihn mit Wasser. Hefe wird beigelegt, und diese Maische wird dann 24 bis 72 Stunden vergoren. Die zurückgebliebene faserige Masse, die Bagasse, wird getrocknet und zum Beheizen der Dampfkessel für die Destillation verwendet.



Zuckerrohrernte auf der Insel Martinique: Mit grossen Maschinen werden die Stängel geerntet und noch auf dem Feld in Stücke geschnitten.

So hergestellter Rhum agricole macht nur etwa drei Prozent der gesamten Rumproduktion aus. Für den Grossteil der Rums verwenden die Destillateure Zuckermelasse, die bei der Herstellung von Zucker anfällt. Es ist eine klebrige schwarzbraune Masse, der keine Süsse mehr entzogen werden kann. Die Rumproduzenten benötigen Melasse mit 52 Prozent Zuckeranteil. Durch die Verbesserung der Technologien bei der Zuckerherstellung wird mehr Zucker aus der Melasse gewonnen als früher, was einen geringeren Anteil an Alkohol in der Maische zur Folge hat und den Bedarf an Melasse erhöht. Im Durchschnitt braucht es für fünf Liter Alkohol mit 57 Volumenprozent etwa zwölf Tonnen Melasse. Auch die Melasse muss für die Rumherstellung verdünnt werden, da kein Hefestamm bei so hoher Zuckerkonzentration überleben kann.

Zur Hefe bleibt noch zu sagen: Viele Destillateure züchten ihre Hefestämme selbst und schwören darauf, dass sie für den Geschmack des Endprodukts ausschlaggebend sind. Meistens jedoch wird normale Bäckerhefe verwendet, dieselbe, die wir als Trockenhefe zum Brotbacken brauchen. Wie auch bei diesem Prozess nimmt die Hefe den Zucker auf und verwandelt ihn mithilfe von Sauerstoff in Alkohol und Kohlendioxid. So entsteht eine warme, blasige Maische, gleich wie beim Bierbrauen. Die Hefe löst aber weitere chemische Reaktionen in der Maische aus, bei denen

auch andere Alkohole als Äthylalkohol, Aldehyde, Ester und Säuren anfallen, genannt Congener. Diese sind die entscheidenden Substanzen für den Geschmack von Rum und anderen Spirituosen. Ihre Vielfalt und Konzentration hängen von der Länge des Gärprozesses ab. Wichtig ist hier die Steuerung der Wärme. Da es in der Karibik sehr warm ist, muss die Maische oft gekühlt werden, damit die Hefe nicht abstirbt oder durch frühzeitige Erschöpfung eine zu schwache Maische hervorbringt. Genaue Temperaturkontrolle während des ganzen Prozesses ist unumgänglich.

BRODELN UND BRENNEN

Die schwach alkoholische Maische mit etwa 93 Prozent Wasseranteil muss als Nächstes destilliert werden. Auch die Destillation wirkt sich entscheidend auf das Endprodukt aus. Destillieren wir in Pot Stills, wie zum Beispiel Single Malt, verwenden wir grosse Kupferbrennblasen, kochen darin die Maische und sammeln die Dämpfe im sogenannten Schwanenhals. Da dieses erste Destillat zu schwach ist, kochen wir es ein zweites Mal. Nur das Herzstück, der Mittelteil, des zweiten Brandes wird für Spirituosen verwendet, Vor- und Nachlauf trennt man davon ab. Die schon erwähnten in der Maische enthaltenen Congener haben je nach ihrer Art unterschiedliche Siedepunkte. Zu-



Schwere Metallräder quetschen die Zuckerrohrstängel und pressen sie aus. Der süsse Saft wird gesammelt und in grossen Bottichen eingemaischt. Die verbleibenden Fasern, die Bagasse, nutzt man zum Beheizen der Brennkessel.





erst erscheinen zart duftende Verbindungen mit Aromen von Blüten und Äpfeln, später kräftig fruchtige, dann werden sie ölig, eventuell ledrig. Am Ende sind sie so heftig und intensiv, dass sie die menschliche Nase strapazieren. Die Kunst des Destillateurs ist es nun, die Aromen der Congener zu erhalten oder zu entfernen. Möglich ist dies durch den Zeitpunkt der Trennung des Herzens von Kopf und Schwanz, von Vor- und Nachlauf. Möchte er ein aromatisches Destillat erhalten, lässt er schwere Alkohole dabei, wünscht er ein leichtes Destillat, sammelt er höhere Alkohole. Je höher die Stills, desto feiner der Alkohol. Diese relativ einfache Methode gibt es in verschiedenen Varianten. Am häufigsten werden Systeme mit Kupferkolben eingesetzt, die stärkere Destillate mit nur einer Destillation erzeugen. Ursprünglich wurden alle Rums in Pot Stills gebrannt. Als man grössere Mengen destillieren wollte, suchte man nach leistungsstärkeren Anlagen. Robert Stein fand die Lösung und Aeneas Coffey verbesserte sie – die Säulendestillation entstand: Sie verzichteten auf Kessel und verbanden zwei Säulen miteinander, bei der ersten füllte man Maische hinein, aus der anderen tropfte das fertige Destillat. Vereinfacht dargestellt funktioniert dies dadurch, dass die kalte Maische über ein Plattensystem nach unten sickert, währenddem sie mit Dampf von unten erhitzt wird. Der Alkohol trennt sich aufgrund des niedrigeren Siede-

punktes von der Maische und steigt auf. Bei dieser kontinuierlichen Destillation werden nur die leichtesten Alkohole und Congener gesammelt, so entstehen Rums mit grösserer Stärke und weniger Duft. Mittlerweile nutzen Rumerzeuger Drei- und Mehr-Säulen-Anlagen in verschiedenen Variationen. Sie funktionieren aber alle nach dem gleichen Prinzip.

AROMA DURCH REIFUNG

Rum ist so klar wie Wasser, wenn er die Destillieranlage verlässt. Damit er seine goldbraune Farbe bekommt, wird er – wie auch Whisky, Cognac und andere Spirituosen – in Fässern gelagert, meist aus amerikanischer Eiche oder Limousineiche. Diese Fässer spielen eine entscheidende Rolle. Zuerst werden sie alle getoastet, das heisst: Die Innenseite wird mit einem Brenner angesengt und so die Oberfläche physikalisch und chemisch verändert. Im Holz enthaltene Zucker werden karamellisiert, Vanilline verstärkt und Geschmacksstoffe und strukturgebende Tannine aufgeschlossen. Erst das Rösten ermöglicht die weitere Wirkung der Fasslagerung. Ausserdem wird jungen Bränden durch die karbonisierte Schicht ihre Schärfe genommen. Sie fängt auch Sauerstoff ein, wodurch es zu einem Austausch zwischen Luft und Rum kommt. Während des jahrelangen Reifungsprozesses atmen

Degustation Rum Zürich

21. August 2012

Fischer's Fritz, Zürich

Details Seiten 14 und 15

Degustation Rum Basel

31. August 2012

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 14 und 15

Rum & Barbecue

7. September 2012

Der Teufelhof, Leonhardsgraben 49, Basel

Details Seiten 14 und 15

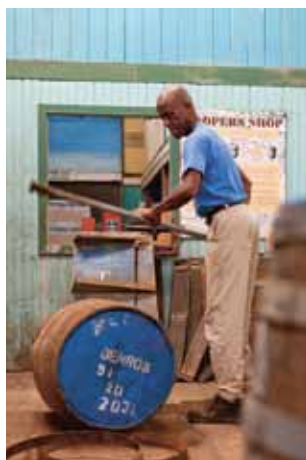


Pot-Still-Destillation: Jeder Brenngang erbringt eine Portion Alkohol. Kleine Fotos: kontinuierliche Säulendestillation. Nach den Kontrollen im Labor wird das frische Destillat gelagert.

die Fässer und saugen den Rum immer tiefer in ihre Poren. So löst er Farbe und Gerbstoffe aus der Eiche, wie auch Aromen, die nach Vanille, Kokosnuss, Gewürzen, Schokolade, Kaffee oder Orangenschale schmecken können. Es laufen aber während der Reifung noch andere Prozesse ab: Ein Teil des Alkohols verdunstet – von den Produzenten Engelsanteil genannt. Im feuchten Klima der Karibik können das pro Jahr sechs bis sieben Prozent des Inhalts sein, die regelmässig wieder aufgefüllt werden müssen. Der Fassinhalt, die Luft und das Holz interagieren heftig miteinander. Die vegetabilen Noten jungen Rums werden mit der Zeit in fruchtige umgewandelt, karamellige entstehen umso mehr, je länger der Prozess dauert. Ist eine gewisse Reifezeit überschritten, wird der Rum holzig. In der feuchtheissen Karibik reifen die Spirituosen dreimal so schnell wie in Schottland. Über acht Jahre alte Rums, die derart «tropisch gereift» sind, verwendet man meist nur noch dazu, jüngere zu aromatisieren. Je öfter ein Fass gefüllt wird, desto weniger Aromastoffe gibt es ab. Dann wird eine Verjüngung durch erneutes Rösten notwendig. Je besser das Fass, desto vollendeter der Reifungsprozess.

DIE NASE DER BLENDER

Der endgültige Geschmack eines Rums liegt in der Verantwortung des Blendmeisters. Er mischt Fässer verschiedener Stile und unterschiedlicher Reife- und Fassgrade so zusammen, dass eine gewisse Menge Rum in gleichbleibender Qualität entsteht. Dazu verwendet er seine Nase und seine Erfahrung. Die Kunst ist es, aus den vorhandenen Rums eine Assemblage zu machen, die möglichst viele Aromen enthält. In vielen Betrieben blendet man schwere Rums aus Pot Stills mit leichteren aus Säulendestillation, um eine Ausgewogenheit zu erreichen. Meistens werden Rums aus mehreren Jahrgängen gemischt. Leichte Rums sollten das Aroma eines frischen Brandes haben und nur geringe Eichennoten. Añejos, das sind gereifte Rums, müssen auch einen reifen Brand und ausgewogene Eichenaromen aufweisen. Die Blender, ob in einer Familiendestillerie oder einem internationalen Konzern, formen das Aroma ihrer Rummarken und arbeiten darauf hin, es über Jahre erhalten zu können. Sie sind die Herrscher über die Auswirkungen von Hefen, Holz, Reifezeiten und Destilliermethoden. Und sie sind diejenigen, die uns diese riesige Vielfalt an Rums schenken. ■



Die Holzart der Fässer entscheidet über das Aroma des fertigen Rums. Die Destillate lagern mehrere Jahre bis zur Trinkreife.



Dominikanische Republik

Puerto Rico



Hier stellen wir unsere
Rum-Favoriten vor.
Alle Rums kommen aus
Destillerien,
die wir im März für Sie
besucht haben.

KUBA



→ **Corporation Cuba Ron S. A.**

Havana Club Selección de Maestros
Havana Club Rum añejo 7 años
Havana Club Rum Gran Reserva añejo 15 años

MARTINIQUE



→ **Depaz**

Rhum Vieux Agricole VSOP Réserve Spéciale
Rhum Vieux Agricole XO Grande Réserve
Rhum Vieux Agricole Cuvée Prestige

ST. LUCIA



→ **St. Lucia Distillers**

Rum Chairman's Reserve The Forgotten Casks
Rum Chairman's Reserve
Rum 1931

GADELOUPE



→ **Karukera**

Rhum Blanc Agricole
Rhum Vieux Agricole
Rhum Vieux Agricole Réserve Spéciale

Aruba

Curaçao

Bonaire

Venezuela



DIE EVENTS DER PAUL ULLRICH AG: AUGUST BIS DEZEMBER 2012

genuss live



4

Details zu den Ver-

anstaltungen finden Sie

auf unserer Website:

www.ullrich.ch. Falls Sie

regelmässig über unsere

Events und Degusta-

tionen informiert werden

wollen, abonnieren Sie

bitte unseren Newsletter.

So erhalten Sie zu jedem

Anlass eine Einladung

und zweimal jährlich das

Magazin genuss.

August

Dienstag, 21. August, 17–23 Uhr
Degustation Rum in Zürich (1)

Es gibt wohl keine passendere Adresse für eine grosse Rumdegustation als Fischer's Fritz, direkt am See gelegen. Exklusiv für Sie öffnen wir 40 Flaschen aus dem grössten Rumsortiment der Schweiz. Degustieren Sie Rums der karibischen Inseln bei Reggae (von Lukee Lava) und Barbecue. Dazu mixen die besten Barkeeper Zürichs feinste Rumcocktails.

Eintritt: CHF 25.–, inkl. eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Fischer's Fritz, Seestrasse 559, Zürich

Freitag, 24. August, 19 Uhr
Wine & Dine Toskana im Hotel Basel

Im Hotel Basel, auf der wohl schönsten Terrasse der Innenstadt, zelebrieren wir toskanische Esskultur. Das Team von Küchenchef Mike Bodenmüller bereitet ein wunderbares Menü um das Bistecca fiorentina. Unsere Weinspezialisten beraten Sie und erläutern, warum Weine aus der Toskana so unvergleichlich gut schmecken.

Kosten: CHF 125.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Telefon +41 61 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Freitag, 31. August, 17–22 Uhr
Degustation Rum in Basel (1)

Auch dieses Jahr füllen wir den Hof mit Sand und öffnen 40 Flaschen aus dem grössten Rumsortiment der Schweiz. Degustieren Sie Rums der karibischen Inseln bei Reggae (von Lukee Lava) und Barbecue. Dazu mixen die besten Barkeeper Basels feinste Rumcocktails.

Eintritt: CHF 25.–, inkl. eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

September

Donnerstag, 6. September, 17–21 Uhr
Degustation Italienische Weine (2)

Wir stellen für Sie über 60 Weine aus ganz Italien bereit, darunter viele Neuheiten. Vergleichen Sie die Regionen. Lassen Sie sich vom Marktstand mit italienischen Spezialitäten bezaubern und geniessen Sie an diesem Abend echte Italianità in Basel, bei schönem Wetter unter freiem Himmel.

Eintritt: CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

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

Freitag, 7. September, 19 Uhr
Karibisches Barbecue im Teufelhof

Freuen Sie sich im gemütlichen Innenhof des Hotels Teufelhof über feine karibische Grilladen und Reggae von Lukee Lava. Dazu servieren wir Mojito, Weiss- und Rotwein und zum Abschluss einen Afterdinner-Rumcocktail.

Kosten: CHF 128.–

Anmeldung:

Der Teufelhof Basel, Leonhardsgraben 49, Basel

Telefon +41 61 261 10 10, info@teufelhof.com

Donnerstag, 27. September, 19 Uhr
Wine & Dine Toskana im Restaurant blindekuh

Das Restaurant im Dunkeln. Zum Überraschungsmenü gibt es auch Überraschungswine. Erleben Sie toskanische Weine, ohne sie zu sehen, und finden Sie heraus, ob Sie Chianti oder Brunello trinken. Werden Sie es erkennen?

Kosten: CHF 98.–

Anmeldung:

blindekuh, Gundeldingerfeld, Dornacherstrasse 192, Basel

Telefon +41 61 336 33 00, basel@blindekuh.ch

Oktober

Donnerstag, 18. Oktober, 17–21 Uhr
Degustation Amarone e di più (3)

Amarone und Ripasso, die weltbekannten Weine aus dem Veneto, stehen im Mittelpunkt dieser Degustation. Diskutieren Sie mit unseren Weinexperten und lassen Sie sich die Spezialitäten vom Antipasti-Bufferet schmecken.

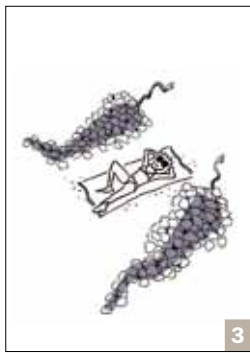
Eintritt: CHF 10.–*

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.

Paul Ullrich AG



Oktober Fortsetzung

Donnerstag, 25. Oktober, 19 Uhr

Wine & Dine mit Allegrini im Atlantis (4)

Die besten Weine aus dem Hause Allegrini begleiten die kreative Speisenfolge im legendären -tis. Verkosten Sie mehrere Jahrgänge Amarone und geniessen Sie diese in einer idealen Kombination mit mediterraner Küche.

Kosten: CHF 138.–

Anmeldung:

Restaurant Atlantis, Klosterberg 13, Basel

Telefon +41 61 228 96 96, info@atlan-tis.ch

27. Oktober bis 4. November

Basler Weinmesse

Besuchen Sie uns an der Basler Weinmesse. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter präsentieren Ihnen unser Sortiment und beraten Sie gerne. Natürlich können Sie viele Produkte degustieren, darunter alle unsere prämierten Weine.

Eintritt: CHF 15.–

Messe Basel, Halle 4

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 15–21 Uhr

Sonntag 12–19 Uhr

November

Freitag, 9. November, 18 Uhr

Wine & Dine mit Schweizer Winzern im Stucki (5)

Degustation von 18 bis 19 Uhr. Danach bringen die fünf Schweizer Winzer alte Jahrgänge zum exklusiven Menü von Tanja Grandits. Mit Weinen von Georg Fromm (GR), Feliciano Galdi (TI), Raymond Paccot von der Domaine La Colombe (VD), vom Cru de l'Hôpital, Dreiseenland, Murten (FR) und von Benoît Dorsaz (VS).

Kosten: CHF 198.–

Anmeldung:

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, Basel

Telefon +41 61 361 82 22, info@stuckibasel.ch

Donnerstag, 15. November, 17–21 Uhr

Degustation Amarone e di più (3)

Amarone und Ripasso für Anfänger und Fortgeschrittene. Degustieren Sie in der Filiale Rebgrasse über 20 Weltklasseweine aus dem Veneto und informieren Sie sich bei unseren Weinexperten über die beliebten Tropfen.

Eintritt: CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgrasse 18, Basel

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

November Fortsetzung

Montag, 19. November, 14–21 Uhr

Degustation XXL

Lernen Sie uns kennen! Degustation von 500 Weinen, Champagnern und Spirituosen, jeweils die Höhepunkte unseres Sortiments. Eine Sternstunde für Geniesserinnen und Geniesser.

Eintritt: CHF 25.–*

Anmeldung nicht nötig

Park Hyatt Zürich, Beethoven-Strasse 21, Zürich

* Wird beim Kauf ab CHF 250.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Produkte erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

20.–21. November, 18–21.30 Uhr

Whiskytag mit Degustationen und Seminaren

Besuchen Sie unsere grosse Whiskydegustation oder erfahren Sie alles rund um Whisky an einem Seminar. Die Highlands in Basel – unsere schottischen Whiskyexperten freuen sich schon darauf.

Eintritt: CHF 35.– (inkl. Gutschein im Wert von CHF 10.–)

Degustation ohne Anmeldung

Seminare: ab CHF 60.–

Anmeldung auf www.ullrich.ch

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Donnerstag, 22. November, 19 Uhr

Wine & Dine Mauro Molino und Weisse Trüffel (6)

Ein exklusiver Abend: Zu Gerichten mit Weissen Trüffeln geniessen wir vier Jahrgänge reife Barolos von Mauro Molino. Augen schliessen und die Aromen wirken lassen.

Kosten: CHF 198.–

Anmeldung:

Ackermannshof, St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Telefon +41 61 261 50 22, restaurant@ackermannshof.ch

Donnerstag, 29. November, 17–21 Uhr

Degustation Champagner und Schaumweine (7)

Geniessen Sie Champagner, Cava und Proseccos, etwa 50 verschiedene Sorten stehen zur Degustation. Testen Sie hochgerühmte Marken wie auch die Schaumweine von kleineren Produzenten, und finden Sie Ihre Favoriten. Erfreuen Sie sich an Aromahäppchen vom Restaurant Stucki und schlürfen Sie frische Austern (CHF 20.–).

Eintritt: CHF 30.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

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





RUM UND COCKTAILS IN BASEL

Freitag, 31. August 2012, 18–22 Uhr

Früher das Getränk der Piraten, Schmuggler und Seeräuber, erfreut sich das Destillat aus Zuckerrohr heute einer stetig grösser werdenden Fangemeinde. Auch dieses Jahr füllen wir unseren Hof mit Sand und öffnen 40 Flaschen aus dem grössten Rumsortiment der Schweiz. Degustieren Sie auserlesene Rums bei Reggae (von Lukee Lava) und Barbecue. Dazu mixen die besten Barkeeper Basels feinste Rumcocktails. Tenue: sportlich mit Badeschlappen (Sand!).

Degustation Rum Basel

31. August 2012

Eintritt: CHF 25.–, inkl. eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel



cargobar



winterhof



ZUM KUSS
CAFFÈ KULTUR BAR

ACQUA

RUM UND COCKTAILS IM FISCHER'S FRITZ IN ZÜRICH

Dienstag, 21. August 2012, 17–23 Uhr

Es gibt wohl keine passendere Adresse für eine grosse Rumdegustation als Fischer's Fritz, direkt am See gelegen. Exklusiv für Sie öffnen wir 40 Flaschen aus dem grössten Rumsortiment der Schweiz. Degustieren Sie auserlesene Rums bei Reggae (von Lukee Lava) und Barbecue (Portion CHF 28.–). Dazu mixen die besten Barkeeper Zürichs feinste Rumcocktails.

**Degustation Rum Zürich****21. August 2012**

Eintritt: CHF 25.–, inkl. eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Fischer's Fritz, Seestrasse 559, Zürich



NEU: KOSTPROBEN AUS DEM ENOMATIC IN ALLEN FILIALEN

Wein per Knopfdruck

Sie wollen einen Wein kaufen. Wählen Sie ihn nach der Etikette, nach der Empfehlung eines Freundes oder nach dem Rat eines Weinmagazins? Damit Sie ganz sicher sein können, den Wein zu bekommen, der Ihnen schmeckt, gibt es bei der Paul Ullrich AG eine neue Möglichkeit, Weine in den Läden zu degustieren.

Porträts: Andreas Zimmermann



In jeder Filiale steht Ihnen ein Enomatic® zur Verfügung.

Seit diesem Frühjahr steht in jeder Filiale der Paul Ullrich AG ein neues Enomatic®-Verkostungssystem. Dies soll Ihre Wahl vereinfachen: Mit ihm können Sie ein paar ausgewählte Weine – und solche aus aktuellen Promotionen – jederzeit degustieren. Ein Enomatic® ermöglicht den Ausschank der verschiedenen hochwertigen Weine, alle in der richtigen Temperatur, und so aromatisch wie frisch geöffnet. Dank Stickstoff und Druck wird die Oxidation in der Flasche verhindert. Geschmack, Aroma, Textur und Farbe eines Weines bleiben lange erhalten. Laboruntersuchungen am Forschungsinstitut des Consorzio del Chianti Classico haben gezeigt, dass typische Merkmale länger als drei Wochen fortbestehen. So können wir nun in jeder Zweigstelle 16 Flaschen verschiedener Weine für Sie zum Degustieren bereitstellen. Sie können per Knopfdruck eine viel grössere Bandbreite kennenlernen als früher – die optimale Ergänzung zur Beratung durch unser Personal. Wählen auch Sie Ihren Wein ganz nach Ihrem Geschmack.

DIE WEINGENIESSERIN

Sandra Amport

Nach welchen Kriterien kaufen Sie Wein?

Ich gehe oft an Degustationen und kaufe eigentlich nie Wein, den ich nicht probiert habe. Darum finde ich es sehr gut, dass man hier im Laden degustieren kann. Am Wichtigsten ist für mich, dass mir der Wein schmeckt. Ein anderes Kriterium beim Weinkauf ist noch der Preis, weil mein Budget nicht so gross ist. Wenn ich zwei Weine zur Auswahl habe und nicht weiss, wie beide schmecken, dann entscheide ich mich schon für den mit dem schöneren Etikett. Ich bin Fotografin, da muss für mich auch die Optik stimmen.

Was empfehlen Sie Ihren Kollegen oder Freunden, wenn diese Sie um Rat beim Weineinkauf bitten?

Wenn ich eine Kollegin oder einen Kollegen treffe, der sagt: «Oh, ich weiss nicht, welchen Wein ich kaufen soll», dann würde ich ihn auf alle Fälle hierher schicken. Es ist viel einfacher, einen Wein zu finden, der einem gefällt, wenn man ihn probieren kann.

Was ist das Wichtigste für Sie an Wein?

Wein degustieren finde ich toll. Ich habe es von meinem Vater mitbekommen, er hat gerne Wein. Und es gibt so viele Sachen, die man wissen muss, Gebiete und Reben, Vinifikation ... Ich muss noch viel lernen.

DER WEINGENIESSER

Georges Kohlik

Nach welchen Kriterien kaufen Sie Wein?

Wenn ich Wein kaufe, denke ich schon an Empfehlungen von meinen Weinkollegen oder von Zeitschriften. Qualität ist das oberste Gebot für mich – dass er mir schmeckt. Der Preis spielt zwar auch eine Rolle, aber die Qualität ist mir wichtiger. Darum gefällt es mir, dass ich Wein hier in der richtigen Temperatur degustieren kann. So weiss ich sicher, dass er mir schmeckt.

Was ist das Wichtigste beim Weinkauf?

Meine bevorzugten Tropfen sind relativ breit gefächert, ich mag Weine von verschiedensten Regionen. Die besten Weine sind auch gut lagerfähig. Die Haltbarkeit spielt für mich eine wichtige Rolle, wie auch das Potenzial. Ich habe es einmal ausgerechnet: Das Durchschnittsalter der Weine in meinem Keller ist über zehn Jahre.

Degustieren Sie gerne im Laden?

Ich komme immer an Degustationen, es ist von Vorteil, wenn man Wein selbst probieren kann. Mit den Jahren weiss man ja, welchen Wein man mag, und dann kauft man meistens den neuen Jahrgang vom selben Wein. Aber ein bisschen Abwechslung tut immer gut. Etwas schönes Neues zu finden, ist toll.

DER WEINVERKÄUFER

Oscar Lopez

Was ist das Besondere am Enomatic®?

Wir haben für unsere Kunden immer schon Flaschen aufgemacht zum Degustieren. Wir hatten immer etwa zwei bis drei offene Produkte, eine Flasche hält aber nur drei bis vier Tage. Als wir das Gerät gesehen haben, bei dem eine Flasche bis drei Wochen offen bleiben kann ohne Qualitätsverlust, waren wir

uck

vom Verkauf erst einmal skeptisch. Braucht es das überhaupt? Dann haben wir die Fakten angeschaut und uns darüber informiert. Jetzt sind wir begeistert: Wir können in jeder Filiale 16 Flaschen Wein ständig zum Degustieren anbieten. Was wirklich super ist: Alle Weine haben die richtige Temperatur: Man kann die Maschine genau einstellen. Ein Kühlschrank ist ja meistens zu kalt für Weissweine, Zimmertemperatur zu warm für Rote. Wir stellen genau 10 Grad für die weissen Weine ein und 16 Grad für die roten.

Wie reagieren die Kunden darauf?

Am Anfang sind sie eher skeptisch. Wenn man zur Maschine rüber geht, dann fragen sie oft, was das soll. Aber sobald wir ihnen das System gezeigt haben, sind sie begeistert. Für uns, die wir die Kundschaft beraten, ist es eine grosse Unterstützung, wenn sie den Wein, von dem sie in unseren Broschüren gelesen hat, auch degustieren kann.

Gibt es ausser der richtigen Temperatur noch andere Vorteile?

Man kann zum Beispiel für einen Wein verschiedene Gläser ausprobieren und herausfinden, welches am besten passt. Das Grösste ist natürlich, dass wir jetzt mehr Auswahl zum Degustieren anbieten können und der Wein immer schmeckt wie frisch geöffnet! So ist unser Service einfach noch besser geworden.

DER/DIE WEINPRODUZENT/-IN Margaret und Olivier Humbrecht

Wie schmeckt Ihnen dieser Wein?

Unglaublich, dass der Wein so lange hält! Er schmeckt immer noch frisch, obwohl dieser hier schon drei Wochen im Enomatic steht. Man kann es gar nicht glauben.

Was ist für Sie als Produzent wichtig bei Degustationen?

Für uns als Produzenten ist es sehr wichtig, dass unsere Weine richtig präsentiert werden. Der Wein muss in einem guten Zustand sein: das richtige Glas, die richtige Temperatur. Das ist sehr schwierig: rot und weiss – oft sind die Weissweine zu kalt und die roten zu warm.

Welchen Vorteil sehen Sie beim Enomatic®?

Wenn wir auf unserem Weingut eine Degustation machen, können wir den Rest einer Flasche – wenn er nicht mehr ganz frisch ist – verwenden, um ein Fass aufzufüllen. Das können sie hier natürlich nicht. Sie müssten dreiviertelvolle Flaschen wegwerfen, wenn sie ein paar Tage alt sind. Schade um den Wein. Mit diesem Enomatic® kann man Wein über längere Zeit geniessen, und er schmeckt immer noch wie frisch geöffnet. Das überzeugt. Auch die gute Temperatur ist extrem wichtig. Diese Maschine ist eine grosse Hilfe. Es können mehr und auch teurere Flaschen zum Degustieren angeboten werden.

Können Sie einen Rat geben, worauf die Leute beim Weineinkauf achten sollen?

Man muss herausfinden, was genau jemand möchte. Ich würde viele Fragen stellen: Wann wollen Sie den Wein trinken; heute, morgen, in fünf Jahren oder in zehn Jahren? Ist es nur eine Flasche für diesen Abend, oder wollen Sie mehrere zum Lagern im Keller? Welchen Typ mögen Sie, rot, weiss, süss, trocken? Haben Sie eine Vorstellung, welches Land, welche Region? Haben Sie eine Vorstellung zu Ihrem Budget? Wenn diese Fragen beantwortet sind, ist es dann gut, wenn die Leute den Wein auch degustieren können. Daraufhin kann man weitere Ratschläge geben: mehr fruchtig oder mineralisch, weniger Säure ... So finden die Leute bestimmt den richtigen Wein. ■



Sandra Ampert



Georges Kohlik



Oscar Lopez



Margaret und Olivier Humbrecht

ENTDECKUNGEN IN DER SÜDLICHEN TOSKANA

Jenseits von



Endlose Hügelkette: Blick auf die Maremma im Hinterland von Grosseto.

Was gibt es im Süden der Toskana jenseits von Florenz und Siena noch zu entdecken? Wir haben die Gegend bereist und idyllische Orte gefunden, die wahrscheinlich nicht in Ihrem Reiseführer beschrieben sind. Es lohnt sich auch kulinarisch: Besuchen Sie mit uns den grossen unbekannten Süden der Toskana.

Von Adrian Baumgartner, Fotos: Martin Graf

Chianti und Co.



Die Toskana ist eines der beliebtesten Reiseziele vieler Schweizerinnen und Schweizer. Hügel mit Zypressen und Pinien, Weinberge und Olivenhaine; das idyllische Chiantigebiet – Florenz und Siena. Hier liegt das Herkunftsland der italienischen Kunst und Kultur. Aber es gibt viel mehr zu entdecken! Wir stellen ein paar Städte und Weinbaugebiete abseits der Hauptreiserouten vor und geben Ihnen ein paar bunt gemischte Tipps.

TIPP 1: BOLGHERI

Bolgheri, ein Teil des Dorfes Castagneto Carducci, liegt am nördlichen Rand der Colline Metallifere. In diesem toskanischen Erzgebirge wurde früher Eisen, Kupfer und Silber abgebaut. Im Naturschutzgebiet Oasi di Bolgheri finden wir die mittelalterliche Festung mit hohen Mauern und einem beeindruckenden Kastell. Eine einzigartige Zypressenallee, die vom Ortskern über fünf Kilometer nach San Guido führt, macht Bolgheri unvergesslich. Das beschauliche Dorf ist auch die Heimat der gleichnamigen DOC. Hier sind hervorragende Weine aus den Trauben Cabernet und Merlot zu Hause. Sie können diese und solche aus der ganzen Toskana frisch und Enomatic®-gekühlt in der gemütlichen Enoteca Tognoni degustieren. Dort kann man auch die regionalen Spezialitäten Ribollita, Bruschette, Sott'oli und Käse geniessen.

TIPP 2: VAL DI CORNIA

Im südlichsten Teil der Provinz Livorno liegt das Val di Cornia. Den Namen gibt ihm ein Fluss, der bei Piombino ins Meer fliesst, gleich vis-à-vis der Insel Elba. Diese ist übrigens mit einer Fähre von hier bequem zu erreichen. Im Val di Cornia herrscht mildes Klima, wir finden unberührte Naturlandschaften und viele archäologische Stätten. Von hier stammt auch der erste italienische Rotwein, der 100 von 100 Punkten bei Robert Parker und im «Wine Spectator» erhalten hat. Es ist der höchstbewertete Merlot, der Redigaffi von Rita Tua. Sie gründete ihr Weingut in der Gemeinde Suvereto 1984 zusammen mit Virgilio Bisti. Noch heute nimmt das Weingut eine führende Rolle im gesamten Val di Cornia ein, das südlich an Bolgheri grenzt. Angebaut werden Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese. Die Weine von Rita Tua überzeugen durch ihre präzise Vinifikation und ihre harmonische Eleganz.

TIPP 3: MAREMMANA

Die Maremma ist ein langer Küstenstreifen, der sich von Livorno Richtung Süden durch die ganze Provinz Grosseto zieht. Sie war einst ein grosser Sumpf – unnutzbar durch Malaria, gefährlich wegen Banditen. Erst im 20. Jahrhundert konnte er trockengelegt und urbar gemacht werden. Im südlichsten Teil der Maremma liegt heute ein Naturschutzgebiet. Dort leben graugescheckte Rinder, die Maremmana, die bis zu einem Meter lange, leierähnliche Hörner tragen.



3



4



4



5

Es gibt noch etwa 30 000 Tiere dieser letzten reinrassigen Rindersorte in Europa. Sie sind robust, genügsam, langlebig und widerstandsfähig gegen Krankheiten wie Malaria; der Grund, warum sie in den ehemaligen Sumpfgebieten überleben konnten. Ursprünglich wurden die Maremmana als Arbeitstiere und für die Milchproduktion gehalten. Heute leben sie frei in grossen Herden im Parco Naturale della Maremma und werden von berittenen Cowboys betreut. Sie fressen nur, was die Natur ihnen bietet; das soll das Fleisch besonders schmackhaft machen.

TIPP 4: MONTECUCCO

Südlich des Brunello-di-Montalcino-Gebietes, in der Maremma, liegt das Weinbaugebiet Montecucco, anerkannt als DOC seit 1998. Die Haupttraube ist Sangiovese. Sauber verarbeitet und lange in grossen Fässern gelagert, präsentiert sie uns hervorragende Weine, die hier natürlicher und ruppiger sind als ihr berühmter Bruder, der Brunello. Das Gebiet ist sehr ländlich und touristisch noch wenig entdeckt. In der Nähe des Dorfes Monte Cucco liegt auch das Gut Poggio Stenti. Auf diesem wird naturnahe nachhaltige Landwirtschaft betrieben. Tiere, Wein, Oliven, Farro perlatato: Die Familie pflegt den Betrieb mit grosser Liebe und Sorgfalt. Ihr Oberhaupt, Carlo Pieri, führt auch eine Metzgerei in San Angelo Scalo, wo er seine Produkte verkauft. Der Schinken von den selbst aufgezogenen Schweinen ist unser Geheimtipp.

TIPP 5: FARRO PERLATO

Emmer, oder Zweikorn, wird in Europa kaum mehr angebaut. Hier um Monte Cucco ist immer noch sein Gebiet. Emmer ist eine eiweiss- und mineralstoffreiche alte Weizenart mit herzhaftem, leicht nussartigem Geschmack. Er kann für Brot- oder Bierherstellung verwendet werden, man kocht damit Suppen, Eintöpfe oder mischt ihn in Salate oder Aufläufe. Er ist auch eine perfekte Basis für vegetarische Gerichte. In der südlichen Toskana ist die Zuppa al farro das typische ländliche Gericht. Sie galt früher als das Armeleuteessen, heute wird sie auch von Gourmets entdeckt. (Ein Rezept für Farro perlatato finden Sie auf der Rückseite dieser Ausgabe.)

TIPP 6: CHIANINA

Das Chianinarind ist die älteste Rinder rasse Italiens und die grösste der Welt. Die Stiere werden fast zwei Meter gross und gelegentlich über eineinhalb Tonnen schwer. Als Kälbchen haben sie ein rötlichbraunes Kleid, die erwachsenen Rinder sind weiss. Das Fleisch hat eine exzellente Qualität und wird in der Toskana meist als Bistecca alla fiorentina angeboten. Dabei wird eine 600 bis 700 Gramm schwere und etwa 4 Zentimeter dicke Scheibe aus dem Filet, dem Knochen und dem flachen Roastbeef geschnitten, gleich dem T-Bone-Steak. Auf dem Grill vier bis fünf Minuten pro Seite angebraten, nach dem Grillen gesalzen und gepfeffert, innen saftig und zart, ist es der Inbegriff von Steakgenuss.

Wine & Dine Toskana I

24. August 2012

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Details Seiten 14 und 15

Degustation italienische Weine

6. September 2012

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 14 und 15

Wine & Dine Toskana II

27. September 2012

blindekuh, Dornacherstrasse 192, Basel

Details Seiten 14 und 15



6



7



8



8

TIPP 7: MONTALCINO

Südlich von Siena finden wir den Weinort Montalcino. Auf dem Hügel über den Flüssen Ombrone und Asso gelegen, überragt von seiner Burg, ist er schon von Weitem zu sehen. In den Weinbergen rundum gedeihen die Sangiovese-grosso-Trauben für den beliebten Brunello di Montalcino. Nach einem Spaziergang durch den schönen Ort empfehlen wir eine Pause im Caffè Fiaschetteria Italiana. Es wurde 1888 vom Brunello-Erfinder Ferruccio Biondi Santi gegründet und gehört zu den bedeutendsten historischen Kaffeehäusern von Italien. Mit den kleinen Marmortischen, den grossen Spiegeln und dem Jugendstil-Interieur ist es ein durchaus sehenswertes Schmuckstück. Natürlich ist der Kaffee hier hervorragend.

TIPP 8: AGRITURISMI

Seit etwa zehn Jahren gibt es in den Landschaften der Toskana immer mehr und immer bessere Agriturismi. Das sind ursprünglich landwirtschaftliche Betriebe, die zum Aufbessern ihrer Bilanz Zimmer anbieten. Oft sind es bio- oder ökologisch zertifizierte Familienbetriebe, wo die Gäste am landwirtschaftlichen Leben teilnehmen können. Manche Agriturismi veranstalten zum Beispiel Wein- oder Olivenöldegustationen, gekocht wird immer sehr saisonal mit regionalen Produkten. Manchmal leben Tiere rund um die Gutshäuser, manchmal gibt es nur Acker- und Weinbau. Günstiger wohnen als in einem Hotel, mehr lernen über Land und Leute – oft wohnt man in einem antiken

Landgut, einer Masseria oder einer Fattoria, aus dem 18. oder 19. Jahrhundert. Wichtigster Aspekt eines Agriturismo ist die Naturverbundenheit, egal ob in den Bergen oder am Strand. Sie macht den Urlaub auf dem Bauernhof in Italien aus.

Man kann fast nicht über die Toskana erzählen, ohne ins Schwärmen zu kommen. Nach jedem Aufenthalt dort erzählen wir wieder mit Begeisterung über unsere Erlebnisse. Und jedes Mal wieder finden wir neue reizvolle Städtchen, idyllische Orte und den Charme eines vielseitigen Landes. Geniessen auch Sie solch kleine, aber feine Ferien im Süden der Toskana! ■

TIPPS: DETAILS

→ Bolgheri

Im mittelalterlichen Dorfteil kann man sich verwöhnen lassen.
www.enotecatognoni.it

→ Val di Cornia

Die hochprämierten Weine von Tua Rita vor Ort und auf www.tuarita.it

→ Maremma

Die Rinder mit den langen Hörnern können Sie im Naturschutzpark beobachten. www.parco-maremma.it

→ Montecucco

Bei Poggio Stenti gibt es Wein, Fleisch und Farro perlato aus eigener Produktion. www.poggiostenti.com

→ Ein **Farro-perlato**-Rezept finden Sie auf der Rückseite dieser Ausgabe.

→ Bistecca alla fiorentina

Zu geniessen am Wine & Dine Toskana im Hotel Basel am 24. August 2012.

→ Montalcino

Den besten Kaffee in Montalcino finden Sie im Caffè Fiaschetteria Italiana, www.caffefiaschetteriaitaliana.com

→ Agriturismo

Hier waren wir hervorragend aufgehoben: www.mariannino.com

Alle Tipps stammen von unserer Reise im Herbst 2011.

DELIKATESSEN AUS DEM DUNKEL DER ERDE

Weisse Trüffel

Alba, südlich von Turin gelegen,
Hauptort des Hügellandes der Langhe
mit gut 30 000 Einwohnern, ist
das weltbekannte Zentrum der Weissen
Trüffel. Dass es dazu kam,
verdankt das Städtchen diesem Pilz
und einem Mann, der ihm sein
Leben widmete.

Fotos: Martin Graf

Wine & Dine Weisse Trüffel

22. November 2012

Restaurant Ackermannshof

St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Details Seiten 14 und 15

Im Spätsommer beginnt sie wieder: die Suche nach der Weissen Trüffel. Im Piemont sind von September bis Januar etwa 6000 zugelassene Trüffelsucher mit ihren Hunden unterwegs, um das weisse Gold zu bergen. Pro Jahr findet man nur etwa 350 Kilogramm der Alba- oder Piemont-Trüffel, zu wenig, um die Nachfrage aus aller Welt befriedigen zu können. Aber Gourmets und Gastronomen, Händler und Touristen werden sich auch dieses Jahr wieder ab dem 6. Oktober an der Messe in Alba einfinden. Dort steht sie im Zentrum: die vielgepriesene Trüffel, *Tuber magnatum Pico*. Sie ist die Königin unter den Trüffeln, unvergleichlich im Aroma wie auch im Preis.

EINZIGARTIGES NATURPRODUKT

Die würzige Knolle gehört zu den Schlauchpilzen, ihr Name stammt vom piemontesischen Arzt Victor Pico. Meist ist sie rund, die grössten Exemplare wiegen über ein Kilo. Am auffälligsten an ihr ist der Duft – eine Komposition aus Knoblauch, Honig, Kräutern, Schalotten und Pilz – intensiver als der anderer Trüffel. Unglücklicherweise verliert die Alba-Trüffel Geschmack und Geruch durch Erhitzen. Darum verwendet man sie in der Küche roh: Hauchdünn gehobelt und darauf gestreut verfeinert sie Teigwaren und Risotto, Rührei, Rahm- und Käsesauce. Diese Erfahrung muss man sich aber etwas kosten lassen: Schnell bezahlt man bis zu sieben Franken für ein Gramm der begehrten Spezialität. Besonders in trockenen Jahren erreichen die Preise Höchstmarken, und sie werden weiter steigen, da die Klimaerwärmung das Gedeihen der Weissen Trüffeln hemmt. Der *Tuber magnatum Pico* ist nämlich ein sensibles Gewächs. Er gedeiht nur in Kalk- oder Mergelböden, die Erde muss feucht und gut belüftet sein. Als Symbiont lebt er zusammen mit Eichen, Pappeln, Weiden, Linden, Buchen oder Haseln. Mit diesen Bäumen steht er in regem Austausch: Über feinste Fäden gibt er Wasser, Nährsalze und Stickstoff an die Baumwurzeln weiter, dafür erhält er die Kohlenhydrate, die er braucht. Nur wenige Orte bieten diesem Netzwerk optimale Bedingungen. Eine Zucht ist bis heute unmöglich. Leider kann man

die Alba-Trüffel auch nicht konservieren, das Aroma schwindet. Da man sie nur sieben Tage aufbewahren kann, ist jede frische Weisse Trüffel eine Kostbarkeit.

LECKERBISSEN FÜR HIGH SOCIETY

Verantwortlich für die heutige Bekanntheit der Alba-Trüffel ist ein Mann: Giacomo Morra, Hotelier und Koch, der 1930 *Tartuffi Morra* gründete. Er verknüpfte die Piemont-Trüffel untrennbar mit der Stadt Alba und gründete die Trüffelmesse. 1933 begann er, die Alba-Trüffel zu einer Botschafterin für die Region zu machen. Er versandte – erstmals 1949 – die jeweils schönste Trüffel des Jahres an eine berühmte Person aus Politik, Film, Sport oder Musik. Die Liste der Beschenkten enthält die Präsidenten Eisenhower, Kennedy und Reagan; aber auch Queen Elizabeth, Churchill, De Gaulle, Chruschtschow, Rita Hayworth, Sophia Loren, Alain Delon, Alfred Hitchcock und viele mehr. Es ranken sich Legenden um die Dankesbriefe. So soll Marilyn Monroe geantwortet haben, sie hätte niemals zuvor so etwas Gutes und Exzellentes probiert. Präsident Harry Truman hatte dieses Glück offenbar nicht. Er schrieb: «Danke für die Kartoffel. Unglücklicherweise ist sie während der Reise verdorben und wir mussten sie wegwerfen.» Einerseits erreichte Giacomo Morra, dass seine Trüffeln die Tafeln der Schönen und Reichen und die besten Restaurants eroberten, andererseits entwickelte sich die Trüffelbranche: Neue Berufe entstanden, der Handel gedieh, der Tourismus florierte. So brachten die Ideen eines Mannes unermesslichen Gewinn für Alba und das Piemont.

Die Weisse Trüffel wächst zwar im Wald und nicht in den Weinbergen. Aber auch die Weine aus ihrer Heimat sind bekannt und gerühmt: Reifer Barolo, Barbera und andere Piemonteser passen hervorragend zu Speisen mit Trüffeln. Die Kombination beider Aromen ergibt jeweils ein ganzes Bukett an Genuss. Und wenn wir gerade keine Alba-Trüffel auf Vorrat haben, passen diese Weine auch zu vielen Gerichten, bei denen wir vom Duft der Weissen Trüffel nur träumen können. ■



Hauchdünne Trüffelscheiben werden über ein Gericht gehobelt. In den Wäldern um Alba wächst die Weiße Trüffel, in den Rebbergen gedeihen die Trauben für die dazu passenden Weine.



Was für ein Aroma! Ein Teller voll Piemont-Trüffeln ist ein Vermögen wert.



ZU BESUCH BEI RAPHAEL METTLER

Drei Damen – ein

Raphael Mettler, Brauer von Trois Dames, ist der IPA-Pionier der Schweiz.

Als einer der Ersten praktizierte er das Hopfenstopfen, bei dem Hopfen in den Lagertank zum fertigen Bier gelegt wird und ihm so Frische und

Aroma gibt. Mit seinen Bieren gewann er mehrfach Preise: in der Schweiz, beim British Columbia Beer Contest wie auch in München.

genuss sprach mit ihm über die Passion des Bierbrauens und neue Ideen.

Foto: Martin Graf



Bier

Herr Mettler, wie kamen Sie zum Bier?

Ich hatte ursprünglich einen Sportartikelvertrieb für Skateboards und Snowboards, und Kleider für diese Sportarten. Als ich neue Waren kaufen wollte, besuchte ich einen Lieferanten in Oregon, Washington County. Dort trank ich das erste Mal unpasteurisiertes und ungefiltertes Bier, das ich damals nicht kannte. So begann die ganze Geschichte.

Und wie ging sie dann weiter?

Auf einer Reise nach Kalifornien habe ich Pale Ale kennengelernt und erfahren, dass es möglich ist, dieses selbst zu brauen. So begann ich mit ersten Versuchen. Bald war ich voll passioniert für hopfige Biere. 2002 braute ich auf einer kleinen Anlage zweieinhalb Hektoliter. Als meine Frau und ich dann beschlossen, ein Jahr mit den Kindern in einem englischsprachigen Land zu verbringen, dachte ich, es wäre gut, auf dieser Reise nicht nur meine Sprachkenntnisse, sondern auch mein Bierwissen zu erweitern. Und das habe ich dann auch gemacht.

Eine ideale Kombination für Sie?

Ja, es war eine richtig gute Zeit. Wir begannen in Seattle, Portland, besuchten Freunde und lernten neue Leute kennen. Ich ging in vielen Gasthausbrauereien an Brautage, die unter dem Motto «Brew your own» organisiert werden, und habe dort mitgemacht. Auch an Wettkämpfen, wer das beste Bier braut. Dort habe ich mich sehr wohlfühlt und beschlossen, dass Bier mein Beruf werden soll, wenn ich zurück bin in meiner Heimat.

War dieser Beginn in der Schweiz nicht sehr schwierig?

Ich habe meine Firma 2007 verkauft und dafür eine Schreinerei gekauft. Die haben wir umgebaut und alles, was es fürs Bierbrauen braucht, eingerichtet. Seit April 2008 betreibe ich die Brauerei hauptberuflich. Wir haben dann Mitarbeiter gesucht, mittlerweile arbeiten drei Leute bei mir. Ich hatte das Glück, in eine wohlwollende Umgebung zu kommen. Andere Brauer haben mir sehr geholfen. Ich habe viel von ihnen gelernt, gute Erfahrungen gemacht, Freunde gefunden, es ist eine super Szene.

Kann man Ihre Brauerei in Sainte-Croix besichtigen?

Wir freuen uns immer über Besuche. Unsere Brauerei hat 600 Quadratmeter und einen Verkostungssaal, das heisst, wir können Feste mitten in der Brauerei machen. Wir veranstalten zwei Anlässe pro Jahr. Im Frühjahr gibt es «Mange c'est de la bière». Dort versuchen wir, Biere und Speisen anzubieten, die möglichst gut harmonieren. Ausserdem machen wir eine «Nuit de la Fraîcheur»; das ist Brauen am Abend, die Leute besuchen es gerne. Das nächste ist übrigens am Samstag, dem 17. November, ab 17 Uhr.

Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Ich muss Bier brauen, das ich selbst gern habe. Nur dann kann ich auch die Leute davon überzeugen. Gut ist auch eine Vielfalt am Markt. Das berücksichtigen wir, indem wir Biere erzeugen, die wir das ganze Jahr über brauen, und solche, die es nur saisonal gibt, so wird es nicht langweilig. Das habe ich in Belgien gelernt: Viele Betriebe sind Bauernhöfe im Sommer und Brauereien im Winter. Traditionellerweise braut man mit dem, was von der Ernte übrig geblieben ist: Weizen und Gerste werden vergoren, in Flaschen gefüllt und im Sommer wieder an die Mitarbeiter verteilt. Das sind die Farmhouse Ales aus Wallonien.

Trois Dames – wie geht es Ihren drei Damen?

Gut geht es ihnen! Meine Frau, Sylvie, hilft mir im Büro und beim Marketing, die Töchter gehen noch zur Schule. Als ich für meine Brauerei einen Namen suchte, dachte ich: «Was ist das Wichtigste für mich?» Und so sind die drei Damen, mit denen ich unter einem Dach lebe, auch mein Markenname geworden.

Mögen Frauen die Biere, die Sie brauen?

Überraschenderweise schätzen viele Frauen mein Bier. Der dichte Geschmack, das intensive Aroma, viele Frauen mögen das. Ich war selbst erstaunt. Im Gegensatz zu vielen Männern hier in der Schweiz, die oft die hellen Lager bevorzugen. Aber die dunkleren Biere werden auch hier immer beliebter, so wie in Grossbritannien und den USA.

Welche neuen Spezialitäten gibt es von Trois Dames?

Unsere IPAs, Indian Pale Ales, sind englisch und nordamerikanisch inspiriert, mit einer guten Balance zwischen Hopfen und Malz, und lange haltbar. Aber wir probieren immer wieder Neues aus: Zusammen mit einem Winzer habe ich ein Experiment gemacht, «L'amoureuse». Wir haben ein belgisches Saison Ale mit 20 Prozent Chasselas-Trauben-Saft vergoren und dann im Holzfass ausgebaut. Es braucht wirklich ein bisschen Verrücktheit, um so etwas zu probieren. Als Autodidakt habe ich die, zum Glück. Auch beim Weizen mit Basilikum war das so eine Sache. Wir haben an einer Veranstaltung gemerkt, dass Bier sehr gut mit Basilikum in Speisen harmoniert. Da haben wir ein Fraîcheur au Basilic gebraut. Ein anderes Beispiel: Zum Taboulé passt ein dunkles Stout sehr gut. Da hab ich gedacht: Gut wäre eine Bise Noire mit Minzgeschmack. Wir machen ja schon einen Weihnachtsbock mit Orangenschalen, Nelken und Minze.

Derzeit arbeite ich mit dem Sohn von Bezençon, dem Absintheproduzenten, an einem Bier mit feinem Absinthearoma. Die Wermutpflanzen werden, noch grün, mit eingemaischt. Bereits getrocknete machen das Bier zu bitter und den Geschmack zu wenig harmonisch. In den USA können sich die Leute für so Ideen begeistern, hier ist man eher skeptisch.

Was ist das Wichtigste für das Gelingen eines Bieres?

Das Wasser ist sicher wichtig, wir wärmen es, damit die Mineralien sich setzen und es weicher wird. Der Hopfen muss frisch sein, und auch die Hefe. Wir verwenden die Stämme über maximal drei Generationen. Man muss auch aufpassen beim Kochen: Wenn es eine Panne gibt mit dem Kessel, wird das Bier schlecht. Am Wichtigsten finde ich aber die Liebe zum Schaffen. Ich versuche immer, meine Biere bestmöglich zu brauen. ■

AUS DER KÜCHE DER TOSKANA

Farro perlato mit Rotbarbe

Kochen Sie einmal eine echte Rarität:

Farro perlato, auf deutsch Emmer, ist eine alte Getreidesorte, die im Süden der Toskana angebaut wird.

Hier bereiten wir Farro perlato ähnlich wie Risotto zu, darauf legen wir gebratene Rotbarbenfilets.

Salzzitronenstreifen geben dem Gericht eine besondere Note. Ihre Gäste und Ihre Familie werden begeistert sein.

Das Rezept können Sie bei info@ullrich.ch bestellen.
(Rezept: Dominic Lambelet)



Paul Ullrich AG