

# in adition «with a kick»

Peter Rüedi



Weinbau ist eine lebendige Angelegenheit und Wein weniger eine Sache des Entweder als eine des Sowohl-als-auch. Es gibt viele Wahrheiten, und kaum eine schliesst andere aus. Auf den Blickwinkel (oder den Ohrwinkel) kommt es an. Wie vieles hat auch die Tradition eines Betriebs zwei Seiten. Einer haben wir viele Quantensprünge Quereinlern zu verdanken, die mit unverstelltem Blick von aussen in eine Weinzone kommen und die Dinge anders anpacken als die in Familienraditionen verkrusteten Einheimischen. Sie erkennen sie auch die Geschichte eines Gelehrten als die, denen der *courant normal* im Laufe der Jahrzehnte zur unhinterfragten Autorität und Verständlichkeit geworden ist. Andererseits: Die Erfahrungen, die ein Weinbauer in seinem Leben machen kann, sind begrenzt wie das Leben selbst: fünfzig, sechzig Ernten, und ihm ein biblisches Alter beschert ist. So verehrt das Metier zur Bildung von Familientraditionen, generationenübergreifender Wissensvermittlung. Die 1885 gegründete Azienda Agricola Brezza, deren Keller im Zentrum des Weinbaugebietes Barolo liegt, ist so ein Fall. Als der junge Patriarch Oreste 1932 geboren wurde, bewirtschaftete sie schon seit Jahrzehnten Flanwein. Heute leitet Orestes Sohn Enzo den 16-Hektar-Betrieb, der mit seinen Lagenweinen (Sarmassa, Castellero) ein nach wie vor entdeckendes Juwel unter den traditionell gerichteten piemontischen Betrieben ist; er verknüpft dies mit diesem Barolo ohne Lagenbezeichnung, aber mit bestimmter Herkunft aus dem neben Sarmassa liegenden Rebberg von 10 Hektar. Er ist ein dichter, subtiler Wein nach alter Väter Sitte, *but with a kick*: typische Nebbiolo-Genialität (Himbeerfrucht, schöne Harmonie aus Säure und Tanninen). Zwei Jahre in einem 10-Liter-Fässern ausgebaut, lässt er einen Schluck mit jedem Schluck auf Eiche beißen. Auf die Barbarkeit hin angelegt, ist er schon jetzt mit dem Nüssen zu trinken. Vorausgesetzt, wir gönnen ihm ein Stündchen an der frischen Luft.

Azienda Agricola Brezza: Barolo 2011. 14,5 %  
Handlung am Küferweg, Seon. Fr. 38.–  
www.kueferweg.ch

## Zu Tisch

# Saibling um 20.17 Uhr

Catering auf hohem Niveau ist eine Mischung aus Kochkunst und militärischem Drill. Ein Einsatz hinter den Kulissen. Von David Schnapp



«100 Gäste, 100 <Gault Millau>-Punkte»: Catering zur 100-Jahr-Feier von BMW in Dielsdorf.

Als geübter Esser suche ich hin und wieder den Realitäts-Check, einen Perspektivenwechsel. Man hat mehr vom Essen, wenn man versteht, wie es gemacht wird. Letzte Woche hatte ich die Gelegenheit, bei der Feier zur Eröffnung des neuen Brand Experience Center von BMW Schweiz in Dielsdorf Küchen dienst zu tun. Der Abend hatte ein übersichtliches Motto: «100 Jahre BMW, 100 Gäste, 100 <Gault Millau>-Punkte».

Unter der Leitung von André Jaeger, dem ehemaligen Chef der «Fischerzunft» in Schaffhausen (19 Punkte) kochten Martin Dalsass («Talvo», Champfèr, 18 Punkte), Robert Speth («Chesery», Gstaad, 18 Punkte), Dario Ranza («Principe Leopoldo», Lugano, 17 Punkte), Franz Wiget («Adelboden», Steinen, 18 Punkte) und Heiko Nieder («The Restaurant», Zürich, 18 Punkte). Kopfrechner kommen auf 108 Punkte – aber lieber einige zu viel als zu wenig, so sah es aus.

Wenn Spitzenköche ihre Komfortzone verlassen – die heimische Küche also mit den eingespielten Abläufen –, geht es um eine ganz andere Disziplin des Kochens. Catering auf hohem Qualitätsniveau ist eine Mischung aus militärischer Organisation und Präzision sowie küchentechnischen Fertigkeiten und Teamwork. Der straffe Zeitplan sah vor, dass das Team Heiko Nieder, dem ich zugeteilt worden war, um exakt 20.17 Uhr seinen Saibling servier-

fertig haben sollte. Das Gericht bestand aus einem vorbereiteten Tatar des Fisches, das mit Radieschen, Gurken, Rettichwürfeln, Salicorn, Austernblättern und Fenchelgrün dekoriert werden sollte. Zuletzt wurde es mit Zitronen-Olivenöl mariniert. In der Mitte des Tellers lag ein Stück in Nussbutter konfierter Saibling, bedeckt mit Saiblingsrogen, etwas Limettenabrieb und umgeben von einem Sud aus Kamille und Rapsöl. Und da stand ich nun mit einer Pinzette, stellte Salicornstängel auf, applizierte Fenchelgrün (vier pro Tatar) und versuchte, Rückenschmerzen zu vermeiden.

### Anrichten am Fließband

Je rund 120-mal gab es am Ende: Tunfisch, Lachs, Avocado und Kressesauce (Robert Speth); Bärlauchgnocchi, Jakobsmuscheln und Tomatensauce (Dario Ranza); den Saibling von Heiko Nieder; Pyrenäen-Lamm mit Gemüse (Martin Dalsass); Blauschimmelkäse mit Honig im Kadaifi-Mantel auf Randen; sowie Schokoladen-Pavé mit Passionsfruchtsauce und -sorbet (Franz Wiget): Angerichtet wurde meist buchstäblich am Fließband, an dessen Ende ein straff organisiertes Serviceteam die Teller nach einer genauen Choreografie zu den Gästen trug. Am Ende gab es für die Küchenteams warmen Applaus und ein Glas kühlen Champagner, der vom Apéro übriggeblieben war (Laurent Perrier Grand Siècle).