



# Unter freiem Himmel kommen leichte Weine zur Geltung

*Im Sommer braucht's Weine mit Frucht und Charme, Säure und Schmelz*

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)  
UND VERONICA DALL'ANTONIO  
(ILLUSTRATION)

Neulich hatten wir Gäste. Es war einer der ersten schönen Abende nach der langen, kühlen Regenperiode. Und fussballfrei oben-drein. Keine Frage: Den Sommerbeginn mussten wir draussen im Garten am Grill geniessen.

Die Besucher waren Profis: Ess- und Trinkprofis, die gern gut essen, selber fabelhaft kochen, viel von Wein verstehen und schon manch erinnerungswürdige Flasche getrunken haben. Grund genug, tief in den Weinkeller vorzudringen und Flaschen hervorzuholen, die nicht alle Tage entkorkt werden, und die eine grosse Runde schätzen, da sie das Gespräch animieren.

Weisser Burgunder kam auf den Tisch, roter Burgunder, Baro-

lo und Bordeaux. Es wurde spät, und erst am andern Morgen realisierten wir beim Résumé, dass wir wieder einmal in die Sommerweinfalle geraten waren.

Nicht, was Sie jetzt denken, nicht der schwere Kopf, der aus dem Durcheinandertrinken von Weinen der oberen Alkoholiga resultiert. Etwas frische Luft und Bewegung bringt ihn wieder in Ordnung. Nein, es ist die leise Enttäuschung, die zurückgeblieben war. Die Enttäuschung über die Weine: Kaum einer hatte wirklich gezeigt, was in ihm steckt. Alle waren sie seltsam stumm geblieben. Einmal mehr mussten wir lernen: In die Sommerweinfalle tappt, wer grosse Weine, womöglich noch aus grossen Gläsern, unter freiem Himmel trinkt.

Denn Sommerweine sind Balkon- oder Gartenweine und werden definitionsgemäss draussen

getrunken. Ihr Duft verflüchtigt sich rasch. Hintergründiges hat Mühe, sich bemerkbar zu machen, in den Vordergrund zu kommen, um in seinem ganzen Wert erkannt zu werden. Grosse, stolze, komplexe Weine werden deshalb mit Vorteil in geschlossenen Räumen getrunken. Befinden sie sich darüber hinaus gar noch im gereiften Zustand, haben sie ihrer möglichen Fragilität wegen noch weniger verloren im Freien.

## Sommerweine sollen jung getrunken werden

Das muss aber nun nicht heissen, das Weintrinken auf dem Bieraltar zu opfern. Es gibt die Weine mit jenem ganz eigenen spezifischen Gewicht, die perfekt zur Leichtigkeit des Sommers passen. Sie besitzen Frucht und Charme, Säure und Schmelz. Sie sind von bescheidenerem Alkoholgehalt,

was natürlich Sumoringer, Wuchtrummer und Testosteronbrocken aller Art ausschliesst.

Folgende Regeln sollten unverkrampt und der Saison entsprechend locker beachtet werden, damit man nicht in die Sommerweinfalle tappt:

1. Sommerweine sind in aller Regel keine überaus teuren Weine.
2. Sommerweine sind keine Lagerweine. Möglichst jung gekauft, werden sie möglichst jung getrunken. Wer keinen Weinkeller besitzt, lagert den kleinen Vorrat im Kühlschrank.
3. Sommerweine kommen bereits temperiert ins Glas – als Apéro, zu Häppchen, zu Grilladen. Zu diesem Zweck stülpt man ihnen eine Kühlmanschette über oder stellt sie ins Eis. Auch die Roten. Nur genügen hier ein paar Eisstücke, die nach dem Schmelzen wieder ersetzt werden.

4. Sommerweine sind keine schweren Weine. Der Körper ist in der warmen Jahreszeit in der Regel weniger alkoholresistent. Ein Blick aufs Etikett und auf den darauf deklarierten Alkoholgehalt lohnt sich. Ideal sind 11 bis 13 Volumenprozent.

5. Sommerweine sind keine Sonnenweine. An der Sonne geniessen, erwärmen sie sich nicht nur rasch, sie verlieren auch die Aromafrische.
6. Sommerweine geniessen man am besten kühl, moderat und im Schatten. Und sie sind nicht zum jahrelangen Reifen im Keller vorgesehen.
7. Sommerweine dürfen weiss oder rot, trocken oder dezent süss sein – sofern die Süsse ins Säurespiel eingebunden ist.
8. Sommerweine werden in nicht allzu voluminösen Gläsern serviert.

## Grosser Preis für eine leichte Küche

*«Grosse Küche light» ist das beste Kochbuch*

Kaum Butter, kein Öl, wenig Kohlenhydrate, dafür viel Würze, Fisch und Gemüse – das sind die wichtigsten Regeln der Gourmetküche Lightstyle. Der ehemalige Küchenpatron des Viersternehotels Paradis im Engadin, Eduard Hitzberger, hat die leichte Küche mit seinem Teampartner Boris Benecke 2005 erarbeitet. Dabei hat kein Gang mehr als 300 Kalorien. Die Académie Suisse des Gastronomes hat jetzt den in Buchform gefassten Lightstyle (Buchtitel: «Grosse Küche light») mit dem angesehenen Grand Prix du Livre Gastronomique als bestes Kochbuch des Jahres ausgezeichnet – eine seit 25 Jahren verliehene Auszeichnung.

Die Idee für das Buch hatte Boris Benecke, der Hitzberger vor einem Jahr abgelöst hat. Kochbuch-Freak Benecke besitzt 1500 Publikationen, teilweise aus dem 15. Jahrhundert. Zwei Jahre lang hat das Duo am Buch gearbeitet. «Wir wollten einen Gegentrend zu schnell produzierten Kochbüchern setzen, deren Rezepte hübsch aussehen, aber kaum nachkochbar sind», sagt Benecke. So könne man «Grosse Küche light» auch «Spitzengastronomie für Dummies» nennen. Das Buch dürfte die Jury auch überzeugt haben, weil die Lightstyle-Küche tatsächlich entschlackt: Hitzberger hat während der Konzeptionsphase 14 Kilo abgenommen.

CLAUDIA SCHMID

## Zuckersüsser Workshop

*Torten selber machen bei Wencke Schmid*

Wencke Schmid, 40, ist Basels bekannteste Zuckerbäckerin. In ihrer Backstube stellt die ausgebildete Konditorin und Grafikerin seit neun Jahren prächtige Kunstwerke her. Etwa Petits Fours – mit frischen Blumen oder Gold dekorierte Pralinen – oder Torten, die so individuell sind wie ihre Auftraggeber. Schmid hat etwa für eine Vernissage schon das Bild eines Künstlers als Relief auf die Torte gezaubert.

Jetzt öffnet die Confiseurin auf Wunsch ihr Atelier für Workshops: Erwachsene oder Kinder (bis 8 Personen) können ab August Pralinen oder Torten anfertigen. Ob Brautpaare, die ihre Torte mit Trauzeugen gleich selbst zubereiten wollen, Geburtstagskinder oder Frauenrunden mit besonderen Wünschen – bei Wencke Schmid geht kein Workshop-Teilnehmer ohne individualisierte zuckersüsse Backware nach Hause. (CS)

WWW.DOLCE-FARNIENTE.CH

ANZEIGE

GELEGENHEITEN!

**%**

Shibota-Pearls

Strethgasse 7 8001 Zürich Tel. 044 211 24 0

## KÜHL UND IM SCHATTEN SERVIERT: WEINE, DIE ZUM SOMMER PASSEN

### Chasselas Le Landeron 2007, AOC Neuchâtel, Domaine de Soleure

Zwischen Colombier und La Neuveville besitzt die Bürgergemeinde Solothurn eine 12 Hektar grosse Domäne. Mit Kellermeister Christof Kaser erzielt sie konstant hohe Qualitäten. Der lebendige, spritzige, delikate Chasselas aus Le Landeron wurde an der regionalen Vorausscheidung für den Grand Prix Suisse mit Gold ausgezeichnet.

Wein- und Verkaufskeller Solothurn, Oberer Winkel 5, 4502 Solothurn, Tel 032 622 6223, www.bgs-so.ch, 12 Franken

### Beaujolais 2007, Cuvée Traditionnelle, Vieilles Vignes, Domaine du Vissoux

Gerade weil Beaujolais in der Konsumentengunst tief gefallen ist, muss immer wieder auf diese sommer-tauglichen, finessereichen Weine aus der fruchtigen Gamay-Traube hingewiesen werden. Die Klasse-Domäne du Vissoux erzeugt einen ausgesprochen köstlichen, zarten, aromatisch-frischen Wein.

Divo, Winterthur, Tel 052 264 2727, www.divo.ch, 14.50 Franken (Mitglieder 13.05 Franken)

### Scheurebe Kabinett trocken 2007, Theo Minges, Pfalz

Die Scheurebe, in Österreich Sämling 88 genannt, ist eine deutsche Züchtung, eine Kreuzung zwischen Riesling und einer unbekannt Wildrebe. Sie erinnert an den Riesling, besitzt aber nicht seine Finesse. Der Pfälzer Spitzenwinzer hat 2007 einen herrlich aromatischen, nach Johannisbeere und Grapefruit duftenden, trockenen Wein erzeugt.

Boucherville, Zürich, Tel 044 299 4030, www.boucherville.ch, 18.90 Franken

### Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2007, Willi Haag, Mosel

Der Jahrgang 2007 profitierte in Deutschland von einer aussergewöhnlich langen Reifeperiode. Die Weine, insbesondere der Riesling, sind aromatisch, dicht, konzentriert und dennoch elegant ausgefallen. Dieses heitere Kabinettchen zeigt sich zart, saftig und filigran. Ein Hauch von Restsüsse puffert die reife, stramme Säure.

Von Satis, Maienfeld, Tel 081 302 5057, www.vonsalis-wein.ch, 13.90 Franken

### Lambrusco di Sorbara DOC secco, Zucchi, Emilia

Lambrusco hat dank vielen lausigen Abfüllungen einen zweifelhaften Ruf. Von einem qualitätsbewussten Erzeuger ist er jedoch ein Sommerwein par excellence. Prickelnd, säure- und tanninbetont, mit je nach Herkunft rot- oder schwarzbeeriger Frucht begleitet er ein sommerliches Essen famos. Aus Sorbara kommen besonders säure- und fruchtthaltige, frische Tropfen.

Einfachwein, Basel, Tel 061 261 1600, kurtgraessli@bluewin.ch, 12.50 Franken

### Cerasuolo di Vittoria 2006, Azienda Planeta, Sicilia

Aus 60 Prozent Nero d'Avola und 40 Prozent Frappato komponiert das sizilianische Top-Weingut Planeta einen nach Erdbeeren und Himbeeren riechenden, saftigen, dichten, aber nicht überladenen Wein ohne jede südliche Schwere. Für diesen charmanten, rassigen Tropfen gilt, was auch für unsere anderen Tipps zählt: kühl servieren und im Schatten sitzend geniessen.

Vergani, Zürich, Tel 044 451 2500, www.vergani.ch, 17.80 Franken