Der Schweizer Wein wird oft unterschätzt : ein unbekanntes Juwel

Autor(en): **Zenklusen, Stefan**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **24 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-909738

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Küche und auf die Talsitten eingewirkt haben wie in der Schweiz. Der Basler Gastro-Publizist Hanns U. Christen folgert denn auch, dass es bis vor kurzem fast nicht möglich gewesen sei, in irgend einem Schweizer Restaurant schlecht zu essen.

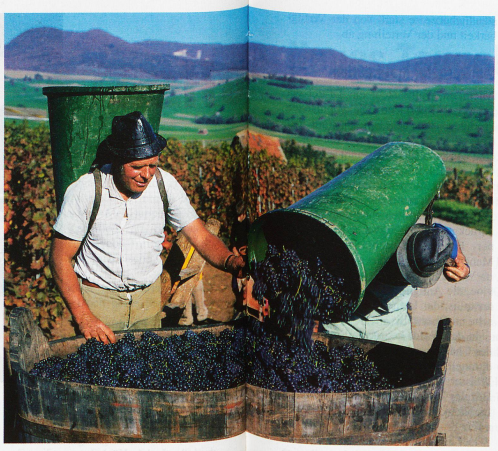
Immer wieder das gleiche

Gut schmeckte das Essen vielleicht darum, weil die Rezepte aus einem früher kärglichen Land gewachsen sind, das alle spärlich anfallenden Lebensmittel – möglichst ohne Abfall – verwerten musste, um zu überleben: Kartoffeln und abermals Kartoffeln, Obst frisch und gedörrt, Milch, Käse, Kastanien, Gerste und Innereien (in den berühmten Kuttelsuppen). Selbst die «Räbebappe» (ein Brei aus weissen Rüben) hielt sich, mit oder ohne Speck, bis vor wenigen Jahren als Alptraum der Kinder auf dem bürgerlichen Tisch.

Die Armut machte erfinderisch. Zu dem Wenigen, das man hatte, musste man sich mehr einfallen lassen, um wenigstens kleine Abwechslungen zu schaffen. Dieses Denken hielt sich in den vielen Schweizer Rezeptbüchern. Sie bemühen sich weniger, Kulturgut zu erhalten und Spezialitäten zu pflegen, sondern sind Anleitungen für den umsichtigen, sparsamen und fürsorglichen Haushalt. Die Eigenart der Schweizer Küche machen nicht bestimmte Gerichte und Kombinationen aus, sondern Eigenschaften wie gutbürgerlich, währschaft, günstig und gesund.

Identität durch Käse

Die wenigen nationalen Speisen entstanden erst aus der Not der Neuzeit: der Verwertung der Überschüsse der hochgesteuerten Landwirtschaft. Als der Käseberg wuchs, machten Marketing-Strategen die Neuenburger Delikatesse Fondue zum Menu für alle Schweizer. Nach einer erfolgreichen Werbekampagne stehen nun in fast jedem Haushalt Rechaud und Caquelon. Die Botschaft war typisch schweizerisch: «Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune»… ■



Winzer an der Arbeit: «Wümmet» (Weinlese) im Klettgau. (Foto: Max Baumann)

Der Schweizer Wein wird oft unterschätzt

Ein unbekanntes Juwel

Es genügt nicht, dass in Übersee kaum zwischen Schweiz und Schweden unterschieden wird, nein: Auch unsere Weine sind weitgehend unbekannt. Zu Unrecht.

Das erste umfassende Buch über den Schweizer Weinbau erschien 1996: «The surprising Wines of Switzerland» (Die überraschenden Weine der Schweiz) des kanadischen Diplomaten John C. Sloan. Das nur in Englisch erhältliche Buch trägt den treffenden Untertitel «Switzerland's best kept secret» (Das bestgehütete Geheimnis der Schweiz).

Tatsächlich fristet der Schweizer Wein mit einer Rebfläche von 15 000 Hektaren (Frankreich: 900 000 Hektaren) und einer Exportquote von rund einem Prozent international ein stiefmütterliches Dasein. Dass die Sorte Chasselas, weitherum als «neutral» verschrien, einen Anteil von 40 Prozent der Rebfläche für sich beansprucht, trägt zur allgemeinen Unterschätzung schweizerischen Weinbaupotentials bei.

Stefan Zenklusen *

Selbst das heimische Publikum scheint sich der vielfältigen Facetten

* Stefan Zenklusen ist Redaktor beim internationalen Weinmagazin Vinum.

Rezept aus der Deutschschweiz

«Chnöiblätze»: Fastnachtsküchlein nach Oskar Marti

400 g Mehl
3 Eier
20 g Zucker
60 g Kochbutter
1,3 cl Kirschwasser
2 cl Rahm
Puderzucker zum Bestäuben
Ergibt etwa 16 Stück

In einer Schüssel das Mehl zu einem Ring formen. Die restlichen Zutaten gut verrühren und in die Mitte des Mehlrings geben. Das Ganze zu einem glatten Teig vermengen, in eine Klarsichtfolie einpacken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zu einer 3 cm dicken Wurst formen und in etwa 16 gleich lange Teile schneiden. Hauchdünn (0,75 mm) zu runden Plätzchen ausrollen, eventuell ausziehen. Die Plätzchen bei 170 Grad im schwimmenden Öl (z.B. Erdnussöl) ausbacken, auf Küchenkrepp austropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Oskar Marti, auch Chrüter Oski genannt, mit Fastnachtschüechli und dem von ihm empfohlenen süssen Weisswein Grain de Malice, Provins Valais, Wallis. (Foto: Jean-Jacques Ruchti)

Oskar Martis Rezept von den «Chnöiblätze» passt in die Jahreszeit, so wie alle Menues in seinem Restaurant. Wer in der «Moospinte» im bernischen Münchenbuchsee zu Gast ist, lernt eine Küche kennen, welche die jeweils aktuellen Gemüse, Früchte und Kräuter miteinander verbindet. Getrieben von Fantasie und Neugier, kreiert der 50jährige Wirt und Chefkoch so verrückte Gerichte wie Karotten-Orangen-Suppe mit Lebkuchengewürzen, Seeteufelragout an Anissauce und Aprikosen in Basilikum. Deshalb heisst er ja auch ganz einfach «Chrüter Oski», trotz seiner vielen Auszeichnungen, Publikationen und TV-Sendungen.

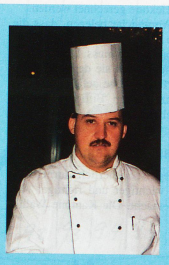
Rezept aus dem Tessin

Rindsschmorbraten mit Tessiner Merlot, La Palma au lac, Locarno

Zutaten für 10 Personen:

2,5 kg Rindsschulter gespickt
0,5 dl Erdnussöl
250 g Stangensellerie gebleicht
250 g grüner Lauch
250 g Zwiebeln
600 g Karotten
120 g Tomatenpurée
1 Liter Tessiner Merlot
1,5 Liter Wasser
1,5 Liter Braune Bratensauce
20 g getrocknete Steinpilze
80 g Bouillonpaste
Salz, Pfeffer, etwas Paprika

Das Fleisch würzen und kräftig anbraten, herausnehmen und in der gleichen Pfanne das Gemüse anrösten (den Lauch zuletzt beigeben, da er schnell verbrennt und bitter wird). Das Rösten ergibt die schön dunkle Farbe der Sauce und nimmt dem Pürée zugleich die Säure und Süsse, aber aufgepasst: Nicht verbrennen lassen, da es ansonst bitter schmeckt. Nun mit dem Rotwein ablöschen und zusammen mit dem Wasser und der Bratensauce bis zum Sirup einkochen, dann die Bouillonpaste beigeben. Fleisch und Steinpilze beifügen und zugedeckt langsam weichschmoren (Dauer ca. 2–3 Stunden). Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab fein mixen. Gartest beim Fleisch: Fleischgabel ins Fleisch stecken, heben und leicht schütteln: Löst sich das Fleisch leicht von der Gabel, ist es gar. Sollte die Sauce zu dünn sein, bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Achtung: Zuerst probieren, ob die Sauce nicht schon zu scharf ist, ansonsten mit einem Stärkemehl binden. Zu diesem Gericht serviert man am besten Polenta oder Kartoffelpürée und einen Merlot von Losone, Weingut Delea.



Küchenchef F. Müller. (Fotos: zvg)

der eigenen Weinproduktion nicht bewusst zu sein. Nachdem die Schweizer Bevölkerung über Jahrzehnte dem eleganten Waadtländer Weissen, würzigen Walliser Dôle oder fruchtigen Ostschweizer Blauburgunder die Treue hielt, nimmt der Konsum eigener Gewächse seit Jahren ab. Sicherlich zu Unrecht, denn das Qualitätsdenken (namentlich die Bereitschaft zu Ertragsbeschränkungen) bei den Schweizer Winzern ist mittlerweile offenkundig.

Doch die Weinschwemme in den siebziger und achtziger Jahren ist in den Köpfen der Konsumenten noch präsent und verbindet sich häufig mit der Überzeugung, dass italienische oder australische Produkte mehr bieten fürs Geld.

Qualität als einzige Chance

Fest steht, dass die Produktion von Schweizer Wein im internationalen Vergleich sehr teuer ist. Im Kanton Zürich etwa belaufen sich die finanziellen Aufwendungen pro Hektare durchschnittlich auf fast 40 000 Franken. An gewissen Steillagen bei Sierre können diese Kosten sogar auf 55 000 Franken klettern. Zum Vergleich: Bei einem durchschnittlichen, klassierten Château im Bordelais kann mit etwa 10 000 Franken Kosten je Hektare gerechnet werden.

Solche Vergleiche belegen, dass die Schweiz in Zukunft noch mehr auf Qualitätsweinbau setzen muss. Denn mit Literabfüllungen kann sie dereinst, wenn alle Importhemmnisse gefallen sind, in Konkurrenz zu den Billiglohnländern nicht bestehen.

Vielfalt auf kleinstem Raum

Dieser Weg ist sicherlich dornenvoll. Doch ein wichtiger und richtiger Anfang ist gemacht. Die Kantone Wallis, Waadt, Genf und Neuenburg haben sich bereits verbindliche Reglemente zugelegt (Appellation d'origine controlée AOC), die Herkunft, Höchsterträge und die Bezeichnung definieren. Besonders erfreulich ist der Umstand, dass gewisse Punkte dieser Regelungen im eigenen langfristigen Interesse strenger gestaltet wurden, als dies der Bund empfiehlt. Bald werden weitere Kantone diesem guten Beispiel folgen.

Pinot noir – die typische Schweizer Rotwein-Traube. (Foto: Max Baumann)

Schweizer Weine sind ein Spiegelbild der legendären helvetischen Vielfalt. Die grösste Wertschätzung geniessen vier Anbaugebiete: das Wallis, die Waadt, das Bündner Rheintal und das Tessin. Damit soll keineswegs behauptet werden, dass in anderen Regionen schlechte Arbeit geleistet wird. Vielmehr hängt der Bekanntheitsgrad verständlicherweise stark von der Verfügbarkeit und der Verteilung ab.

Mal spritzig, mal lieblich

Allein im Wallis steht ein Drittel der Schweizer Rebfläche. Die populärsten Produkte sind der Fendant (aus der Chasselastraube) und der Dôle (meist eine Assemblage aus Pinot noir und Gamay). Eine unangefochtene Reputation hat sich Salgesch mit seinen Pinots erworben. Vermehrt wird in den letzten Jahren auf die alteingesessenen Sorten zurückgegriffen, die wegen relativ kleiner Erträge vernachlässigt wurden. Manche dieser Spezies sind sogar nur im Wallis zu finden: etwa die Petite Arvine, die Amigne, der Cornalin im Unterwallis, der Lafnetscha und Himbertscha im Oberwallis.

In der Waadt liegen die Stammlande des Chasselas. Der Waadtländer ist traditionell des Deutschweizers liebster Weisser: Die Namen Féchy, Aigle oder Dézaley garantieren blumige, elegante Lieblichkeit, die zur Geselligkeit animiert.

Der einheimische rote Tessiner Wein heisst Nostrano und ist mittlerweile eine Seltenheit geworden. Doch die reinsortigen Merlots, welche zum Teil höchstes internationales Format erreichen, sind mehr als würdige Nachfolger.

Das Bündner Rheintal profitiert von idealen tektonischen und klimatischen Gegebenheiten. Der Föhn (auch «Traubenkocher» genannt) ist ein häufiger und gern gesehener Gast. In manchen Jahren sorgt er für Blauburgunder der Spitzenklasse. ■

«The surprising Wines of Switzerland», Bergli-Books, Basel 1996, CHF 44.60 (+Porto), kann beim Auslandschweizer-Sekretariat, Alpenstrasse 26, 3000 Bern 16, bezogen werden. (Nur in englisch erhältlich)

INSERATE

INSTITUT MONTANA ZUGERBERG
CH–6300 Zug
Telefon ++41 (0) 41 711 17 22
Telefax ++41 (0) 41 711 54 65
http://www.montana.ch
Unterlagen und Beratung: D. Fridez, Rektor

Über 70 Jahre Erfahrung
Die internationale Privatschule für Jugendliche auf 1000 m
5. und 6. Primarklasse, Sekundar- und Orientierungsstufe
Alle Maturitätstypen und BIGA-Handelsdiplomschule
Eidg. anerkannte Maturitäts- und Diplomprüfungen am Institut
American Highschool, SAT/TOEFL Tests, International Baccalaureate
Scuola Italiana, Nederlandse Sectie, Schnuppertage im Internat,
Sommerkurse. Kleine Klassen gewährleisten eine individuelle Förderung.
... für eine bessere Zukunft Ihres Kindes

Ferien-Bon
Bestellen Sie unseren Gratis-Katalog mit günstigen Schweizer Chalets und Ferienwohnungen. Inserat senden an:
Familienherbergen, Poststrasse 1, CH-4460 Gelterkinden.
Oder anrufen: ++41 61 981 25 25
Vorname Name
Strasse Plz, Ort

Lebensversicherung oder Rente in Schweizer Franken
• steuerfrei für Auslandschweizer • diskret und vertraulich
Kontaktieren Sie uns mit Altersangabe:
Dr. K. Bauer, Generalagent, Helvetia Patria Versicherungen
Sonnenbergstrasse 46, CH-9030 Abtwil, Tel. +41 71 311 38 16, FAX +41 71 311 33 35