

LIFESTYLE



Wieso bloss stundenlang in den Stau? Zum Beispiel wegen Elba. > 45

Der Master of Wine schreibt exklusiv im «Sonntag» monatlich über seine Weinentdeckungen

Paul Liversedge: Der Aufstieg des Pinot Noir

Pinot Noir, die Rebsorte aus dem Burgund, war kaum je gefragter wie gerade jetzt. Sie war lange populär in den westeuropäischen Ländern des traditionellen Weinkonsums und seit über 20 Jahren auch die Lieblingstraube der Japaner. Hingegen wurde sie erst in den letzten zwei, drei Jahren von den Chinesen entdeckt, die nicht nur die besten Burgunder Grands Crus aufkaufen, sondern seit Kurzem auch deren Weinexporteure.

Die Pinot-Noir-Trauben machen feine, elegante Rotweine mit Erdbeer-, Himbeer- und Kirschennoten mit einer erfrischenden Säure und eher sanften Tanninen. Sie sind auch die wichtigste Traubensorte in der Champagne, zusammen mit Chardonnay-Trauben. In den höher qualifizierten Weingütern werden



Paul Liversedge wird an dieser Stelle monatlich über Weinthemen schreiben. Der 47-jährige Brite ist der zweite Master of Wine in der Schweiz. Die Prüfungen zum Master gelten als die schwierigsten der Weinbranche.

■ EMPFEHLUNGEN

Marquis d'Angerville, Volnay 1er cru 2010, Burgund, F, schwungvoller, lebendiger Wein mit einem wirklichen Gefühl für Terroir, beeindruckend, Fr. 75.–, von Gerstl Weinselektionen, www.gerstl.ch.

Felton Road Bannockburn Pinot Noir 2010, Central Otago, Neuseeland, köstliche dunkle Kirschnoten, Dichte und Mineralität, vom besten neuseeländischen Pinot-Produzenten, Fr. 50.–, von Real Wines, www.realwines.ch

Freestone Vineyards Pinot Noir 2007, Sonoma Coast, Kalifornien, exzellente Komplexität, Struktur und Länge, ein seriöser Pinot, Fr. 48.–, von Martel, www.martel.ch

in Frankreich üblicherweise in Eichenfässern gereift, um eine zusätzliche Tiefe, Struktur und Komplexität zu erhalten. Es ist wohl die weltweit interessanteste Rotweintraube für sortenreine Weine, weil keine andere derart überzeugend ihr Terroir ausdrücken kann – diese ideale Kombination von Weinberglage, Klima und Bodentyp, die jeden Wein einzigartig macht.

Es ist für den Anbau eine schwierige Traubensorte, weil ihre Haut sehr dünn ist und extrem sensibel auf unterschiedliche Wetterbedingungen wie Kälte, Hitze, Nässe und Wind reagiert. Allen Widerständen zum Trotz versuchen die Produzenten in der ganzen Welt, ihrem Wein eine persönliche Note zu verleihen. Weshalb? Denn wenn ihnen das gelingt sowie die Be-

dingungen und das Terroir perfekt sind, kann der Pinot Noir die himmlischsten, seidigsten und sinnlichsten Rotweine der Welt hervorbringen. Zudem hat dieser Wein viel Potenzial und kann eine ganze Reihe von zusätzlichen Geschmacksnoten annehmen: Unterholz, Herbstlaub, Trüffel – und dies mit nur wenigen Jahren Lagerung.

PINOT-PHILE Weingeniesser können von einer nie da gewesenen Fülle und Diversität an genussreichen, hoch qualifizierten Pinot Noirs profitieren. Zwei Top-Jahrgänge sind nun trinkreif – der 2009er ist fruchtig und mit charmantem Alter, der 2010er frisch, mineralisch und strukturiert.

Die besten Beispiele dafür sind die Weine von Central Otago, Martinborough und

Marlborough in Neuseeland, die inzwischen auch die höchsten Premier Crus des Burgunds konkurrenzieren, obschon sie etwas mehr Gewicht, Dichte und Alkohol haben. Oder aus dem klimatisch kühlen Cameros oder von der Sonoma-Coast-Region Kaliforniens überzeugen reiche, samtige, süßfruchtige Pinots. Gewächse, die eher klassisch, frisch und dezent sind, findet man in Oregon. Und auch die stets besser werdenden, fruchtigen, knackigen und eleganten Pinot-Tropfen aus der Schweiz können begeistern.

Pinot Noirs sind die perfekten Rotweine für einen sonnigen, frischen Herbstabend, die sich vorzüglich zu Geflügel- oder Wildgerichten eignen. Braucht es noch mehr Gründe, um in diesem Monat eine solche Flasche zu entkorken?

Jetzt hat die Knolle Hochsaison

Fenchel, die mediterrane Gemüsepflanze, schmeckt zwar eigenwillig, ist aber ein idealer Begleiter für Salate und Fisch

Fenchel kann man wegen des speziellen Geschmacks nicht gerade als Liebling aller bezeichnen. Doch richtig zubereitet, sorgt das famose Gemüse mit dem dekorativen Kraut für ein eindrückliches Geschmackserlebnis.

VON CHRISTIAN MEYER
UND SILVIA SCHAUB

Der Stellenwert des Fenchels wird hierzulande krass unterschätzt, darin sind sich Spitzenköche einig. Ihr typischer Anis-Geschmack mag der Grund dafür sein, dass die Knolle nicht eben mehrheitsfähig ist. Komisch nur, dass man Dill oder Karotten gerne verwendet, beim Fenchel aber die Nase rümpft. Dabei gehören sie alle zur selben Familie der Doldenblütler – wie Pastinaken, Sellerie, Koriander und Kümmel übrigens auch.

Bereitet man Fenchel beispielsweise roh zu, kommen die ätherischen, anisähnlichen Öle und die komplexen Aromen voll zur Geltung. Ausserdem bleiben Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe besser erhalten. Sehr fein geschnittener Fenchel – Knolle und Kraut – im Mischsalat beispielsweise erhebt das Ganze in eine neue geschmackliche Dimension.

SEHR GUT ZU DEN STARKEN Aromen des Fenchels harmonisieren übrigens Zitrusfrüchte. Damit entsteht eine spannende, abgerundete Geschmacksverbindung, die diesem Gemüse etwas die Dominanz nimmt. Dekorieren Sie Ihren neuen Lieblingsalat mit Zitronen- oder Orangefillets oder überraschen Sie Ihre Gäste mit einem in Orangensaft marinierten Fenchelcarpaccio. Gut zur Saison passt auch die Kombination mit Äpfeln und Birnen, wie es die Foodbloggerin Aran Goyoaga auf ihrem Blog «Cannelle et Vanille» vorgeschlägt (siehe Rezept).

Die Erfolgsautorin Donna Hay zum Beispiel kombiniert einzelne, rohe Fenchelscheiben zusammen mit Pouletbrustfilets zu einem knackigen Salat.



■ FENCHEL-SALAT MIT BIRNEN UND ÄPFEL

2 süsse, knackige Äpfel, fein geschnitten
4 saftige Birnen, fein geschnitten
2 Fenchel, gerüstet und fein geschnitten
1 Tasse frische Brunnenkresse
1 TL Dijon-Senf

1 Zitrone gepresst
1 EL Apfelweinessig
¼ Tasse Olivenöl
½ TL Salz
½ TL frischer Pfeffer

In einer grossen Schüssel Wasser mit dem Zitronensaft mischen und

die fein geschnittenen Äpfel, Birnen und Fenchel-Scheiben hineingeben, damit sie nicht oxidieren. Für die Vinaigrette Senf, Apfelweinessig und Olivenöl miteinander verquirlen. Das geschnittene Gemüse aus dem

Wasser nehmen, aufschichten und mit der Brunnenkresse garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze mit der Vinaigrette beträufeln. Rezept für 4 Personen Aus: Cannelle et Vanille

Auch einen Salade Niçoise frisch sie mit jungen Fenchelknollen auf.

Der Fenchel hat seine Wurzeln im Mittelmeerraum und in Vorderasien, wo die Kulturpflanze auch einen weit höheren Stellenwert hat. Weiterverarbeitet und genossen werden nicht nur die Knollen, sondern auch die Samen, deren Geschmack ebenfalls stark an Anis erinnert. Letztere werden traditionell zu einem Tee aufgegossen, der beruhigend bei Magen- und Darmbeschwerden, beispielsweise bei Blähungen oder bei Völlegefühl wirkt. Der Fenchel ist auch sonst eine wahre Wunderwaffe. Migräne, Müdigkeit, Depressionen? Kein Problem, der Fenchel wird es richten.

FENCHEL BRAUCHT SICH übrigens nicht als Alleinstarsteller in Szene zu setzen, er ist auch ein guter Teamplayer, der bestens mit anderen Gemüsen harmoniert. Einzige Bedingung: Die Begleiter sollen eine leichte, feine Süsse bieten. Karotten zum Beispiel ergänzen ihn nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich. Auch mit Tomaten zusammen macht er eine gute Figur. So kombiniert Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen einen fein geschnittenen Fenchelsalat frech mit einem Tomatensorbet.

Im Mittelmeerraum gehört Fenchel untrennbar zu Fisch: So fand etwa die populäre Zubereitungsart «à la tropézienne» Eingang in die Spitzengastronomie. Dabei wird der Fisch mit Fenchelkraut gefüllt und anschliessend gebraten. Auch in der «Bouillabaisse à la Marseillaise», der berühmten Fischsuppe aus Marseille, darf die Fenchelknolle nicht fehlen. Und die Genfer Wurstspezialität Longeole wird übrigens traditionell mit Fenchelsamen aromatisiert.

Bedeutend weniger deftig, dafür leicht und elegant im Geschmack ist die von Spitzenkoch Georges Wenger (Restaurant Georges Wenger, Le Noirmont) vorgeschlagene Komposition mit Fenchel und Sardinen. Hierzu empfiehlt er die momentan günstig erhältliche, aber hierzulande nicht besonders geschätzte frische Sardine. Zu Unrecht, wie der Küchenmeister findet. «Dieser Fisch mit seinem hervorragenden Geschmack harmoniert perfekt mit dem Fenchelaroma und dem Fenchelsamen.»