

LIFESTYLE



Designwohnungen für Businessnomaden: Eine neue, schicke Adresse in Zürich. > 44

Paul Liversedge: Das Tessin im Weinglas

WIE DIE MEISTEN BRITEN, die sich in den späten Achtziger- und in den Neunzigerjahren mit Wein zu befassen begannen, konzentrierte ich mich auf traditionelle Rotweine aus Frankreich auf der einen und die kräftigen, fruchtigen Weine aus der Neuen Welt auf der andern Seite. Leider gehörten Schweizer Weine nicht zu diesem Lernstoff, da sie im Angebot der britischen Einkaufsmäulen fehlten.

Seit meinem Umzug in die Schweiz vor acht Jahren habe ich schrittweise versucht, diese Lücke in meinen Weinkenntnissen zu schliessen. Und da gibt es keinen vernünftigeren Weg, als die Region zu besuchen, die ihre Türen zu den Weinkellern an den Wochenenden für die Öffentlichkeit aufgesperrt hat. Und letzte Woche öffneten die Tessiner Produzenten ihre



Der Autor ist Master of Wine und betreibt das Weinhandelsgeschäft Real Wines.

Cantinas – die perfekte Gelegenheit, dem Zürcher Regen zu entfliehen!

ICH WAR ÜBERRASCHT, dass das Ticino zusammen mit dem Wallis mit rund 2000 Stunden Sonnenschein pro Jahr nicht nur der sonnigste Teil der Schweiz ist, sondern mit 1700 Millimeter Regen auch der nässeste – nasser als etwa die Vinho-Verde-Küste Portugals (1500 Millimeter) und Glasgow, die

■ EMPFEHLUNGEN

Schöne Tessiner Weine:

Tenuta Bally Spumante di Merlot. Tenuta Bally. Fr. 27.50
Cantina Rovio Bianco Pugerina Chasselas 2011. Cantina Rovio. Fr. 19.65
Castello di Morcote Rosso 2009. Tamborini. Fr. 42.–

regenreichste Stadt Schottlands (1200 Millimeter).

Das erklärt, weshalb die früh reifende Merlot-Traube so wichtig und verbreitet ist, denn ein grosser Teil des Regens fällt im Herbst. Und gemäss dem bekannten Bordeaux-Önologen Denis Dubourdieu hat das Tessin nach Bordeaux das beste Terroir, Merlot in Top-Qualität zu produzieren – eine Qualifikation, die es beim Test zu berücksichtigen galt.

Nie zuvor habe ich so viele Variationen von Merlot-Trauben verkostet – spritzigen Merlot, weissen Merlot, Merlot vom Eichenfass oder nicht vom Eichenfass, verschnittenen Merlot, portweihnähnlichen Merlot und auch aus Merlot gewonnenen Grappa. Generell scheint der an Berghängen wachsende Merlot die interessantesten Pro-

dukte hervorzubringen: den delizösen und frischen Bianco, den komplexen Rosso mit seidenen Tanninen vom Castello di Morcote, sicher eines der hübschesten und stimmungsvollsten Anbaugebiete der Welt; Cantina Rovios «San Giorgio», ein wundervoll warmer und lieblicher Wein im klassischen Stil, der in Kastanienfässern gealtert ist; Cantina Montis «Rovere»-Merlot – würzig, reiffruchtig, geschmacksintensiv –, der an unglaublich steilen und terrassierten Hängen über dem Luganersee gewachsen ist.

Ich war beeindruckt von der Passion und Hingabe dieser und anderen qualitätsbewussten Produzenten. Der Raum für die Pflanzung von Trauben im Tessin ist knapp, die Landpreise sind hoch. Die Verlockung für manchen Rebbergbesitzer, seinen Besitz ei-

nem Makler zu veräussern, muss deshalb gross sein. Diejenigen, die weiter Wein produzieren, tun dies einzig und allein aus Liebe zu Beruf und Produkt. Ja, im internationalen Vergleich sind die Tessiner Merlots teuer, aber nicht überrissen: Wenn Sie weniger als fünf Hektar Anbaufläche an schwierig zu bewirtschaftenden Hängen haben, muss der Verkaufspreis hoch sein, allein nur um die Produktionskosten zu decken.

MACHT DAS TESSIN den besten Merlot nach Bordeaux? Ich war von dieser Visite beeindruckt, aber nicht überzeugt. Persönlich würde ich Super-Tuscan- oder Nappa-Valley-Merlot hinsichtlich der Qualität höher bewerten; aber dann würde vielleicht meine Rotwein-Erziehung der Neuen Welt ins Spiel kommen ...

Jetzt kommen die Veganer

Mehr als der Verzicht auf alle tierischen Produkte: Vegane Ernährung ist genussvoll, hip und stylish

Junge Köche zeigen, dass die vegane Ernährung längst nichts mehr mit Selbstkasteiung zu tun hat, sondern überaus lustvoll sein kann.

VON SILVIA SCHAUB

Anfangs musste sie den Leuten erklären, was vegan heisst, erinnert sich Bettina Kerm und erntete noch vor ein paar Jahren für ihre Ernährungsweise meist ein Kopfschütteln. «Heute können sich die meisten etwas darunter vorstellen – und sie nehmen das mit einem anerkennenden Kopfnicken zu Kenntnis.» Nicht erst seit sich so prominente Schauspieler und Musiker wie Natalie Portman, Joaquin Phoenix, Prince oder Bryan Adams zur veganen Küche bekennen, hat sich das Randgruppenphänomen zu einem wahren Trend entwickelt. Dokumentarfilme über Tierhaltung und Umweltverträglichkeit und Bücher, wie dasjenige von Schriftsteller Jonathan Safran Foer «Tiere essen», haben bei vielen ein Umdenken ausgelöst.

RUND 25 000 MENSCHEN in der Schweiz leben bereits den totalen Verzicht auf jegliche tierischen Produkte in der Ernährung, Kosmetik und sogar Kleidung. In Deutschland sind es bereits 700 000. Es sind keine ausgemergelten Hippies, sondern junge, hippe und selbstbewusste Menschen. Ihre Ernährungsform ist mehr als ein kurzfristiger Spleen, vielmehr eine konsequente Lebenshaltung. Themen wie die kürzlich aufgedeckten Fleischskandale, der klimaschädliche CO₂-Ausstoss von Nutztieren oder fragwürdige Praktiken in der Nahrungsmittelproduktion bestätigen ihnen die Wichtigkeit ihres Handelns.

Entgegen kommt ihnen, dass der Trend inzwischen auch bei den Grossverteilern ein Thema ist. Migros und Coop führen bereits einige Dutzend Produkte. Mit dem V-Label werden vegetarische Produkte deklariert, die auch vegan sind. Die Klubschule Migros bietet auch diverse Kochkurse in Baden, Basel und Zürich zum Thema «Vegane Küche» an.

Vermehrt entdecken auch Gastronomen die neue Klientel. Wenn es auch

■ VEGAN ESSEN – EINE AUSWAHL

Café Salon, Basel
Cantina don Camillo, Basel
Hirscheck, Basel
Hitzberger, Basel, Bern, Pratteln, Zürich
Brasserie Lorraine, Bern
Sous-Le-Pont, Bern
Trattoria Vegi, Biel
Lägerstübli, Boppelsen
Abaco, Schaffhausen
Café Miyuko, Zürich
Good food for you for free, Zürich (bis 13.6., www.vegankitchen.ch)
Hiltl, Zürich
Tibits, Zürich, Bern, Basel, Winterthur
Vegetateria, Zürich

■ KOKOS-SPARGEL MIT AVOCADO UND KIRSCHTOMATEN-BASILIKUM-SALAT

400 g grüner Spargel
1 Msp. Natron, Salz
Saft von ½ Orange
1 EL Olivenöl
Kokosflocken
2 kleine Avocados
3 EL Olivenöl, Salz
Saft von je ½ Orange und ½ Zitrone
250 g bunte Kirschtomaten
je 1 Zweig rotes und grü-

nes Basilikum
2 EL Olivenöl, Salz
50 ml dunkler karamellierter Balsamicoessig
2 Zweige Rosmarin, Salz

1 Spargel grosszügig unten anschneiden und das untere Drittel schälen. In Salzwasser mit einer Messerspitze Natron 4–5 Min.

bissfest kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel in einer Marinade aus Orangensaft und Olivenöl wenden und in Kokosflocken wälzen.

2 Avocados halbieren und Stein entfernen. Das Fleisch aus der Schale heben, Olivenöl, Zitrusaft

und Salz hinzugeben und das Avocadofleisch mit den Händen zu einer groben Creme zerdrücken.

3 Tomaten halbieren und mit den abgezupften Basilikumblättern, Olivenöl und Salz vermengen.

Aus: Meine vegane Küche



noch wenig konsequent auf vegane Küche ausgerichtete Restaurants gibt, findet man doch vermehrt vegane Gerichte auf den Speisekarten (siehe Box).

WER EINEN BLICK in die zahlreichen Kochbücher für vegane Küche wirft, stellt schnell einmal fest, dass die Gerichte gar nicht so aussergewöhnlich sind. Der gelernte Koch Philip Hochuli zeigt in seinem Kochbuch «Junge vegane Küche», dass man die meisten Zutaten problemlos im Supermarkt findet. Die 100 fast ausschliesslich abgebildeten Rezepte zeigen nicht nur die enorme Vielfalt der veganen Küche, es greift auch Schweizer Klassiker wie Zürcher Gschnezzeltes oder Schoggikuchen auf. Ein ideales Einsteigerbuch ist «La Veganista» von Nicole Just. Sie erklärt Alltags-taugliches sehr nachvollziehbar, wie man etwa wohlschmeckenden Eier- oder Rahm-Ersatz herstellt.

Surdham Göb, von dem kürzlich das Buch «Meine vegane Küche» erschienen ist, vergleicht das vegane Kochen mit Lego spielen: «Am Anfang bemüht man sich, alles genau nach Anleitung zusammenzubauen.» Doch irgendwann nehme man das Auto auseinander und baue daraus ein Raumschiff oder ein Haus. «So ist es mit den Rezepten in diesem Buch. Es sind Vorschläge für Gerichte, die man aus bestimmten veganen Zutaten zubereiten kann. Sie lassen sich fast beliebig austauschen und können untereinander gemischt werden.»

WIE BEI BETTINA KERM verlief der Weg zu einem tierproduktfreien Leben in kleinen Schritten. «Anfangs war es mir wichtig, kein Fleisch zu essen. Irgendwann wurden mir die ganzen Ernährungszusammenhänge bewusster und ich wollte den Genuss von tierischen Produkten komplett vermeiden.» Ein Verzicht, der ihr immer leichter fällt.

Literatur: Surdham Göb, Meine vegane Küche, AT Verlag, 190 S., Fr. 26.90; Philip Hochuli, Junge vegane Küche. Pro Business, 112 S., Fr. 32.90; Nicole Just La Veganista, GU Verlag, 192 S., Fr. 24.90; Attila Hildmann, Vegan for Fun, Becker Joest Volk Verlag, 192 S., Fr. 35.50; Josita Hartanto, Vegan genial, Neun Zehn Verlag, 224 S., Fr. 28.40.