

# Guide Martin

Der beste Beizenkenner des Landes, Martin Jenni, hat einen neuen Führer geschrieben



Autor Martin Jenni (Mitte) mit Vini-Team (von links): Markus Hubler, Linda Flury, Rolf Schöb, Sepp Misteli und Küchenchef Lukas Heutschi

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)  
UND SEVERIN NOVACKI (FOTOS)

Im Solheure sollte die Tour de Soleure beginnen. Es ist elf Uhr vormittags. Die Bar ob der Aare hat noch geschlossen. «Kein Problem», sagt Martin Jenni, der Solothurn so gut kennt wie die berühmte-berühmte Westentasche. Ganz in der Nähe sei die Fuchsenhöhle – «auch eine meiner Lieblingsbeizen».

Die wenigen Schritte zum Lokal nutzt Jenni für eine leidenschaftliche Laudatio auf den Wirt Ruedi Spillmann. Er sei ein Unikum, so beliebt wie die Tatarbrötchen, die er serviere. Grossvater Ruedi Bell habe die Bell-Würstchen erfunden, Onkel Fred Spillmann die Haute Couture nach Basel gebracht. «Samstags nach dem Märet hockt tout Soleure in Spillmanns Beiz.»

An einem Dienstagvormittag aber liegt die Gaststube im Dunkeln. «Kein Problem», sagt Jenni erneut. Einen Katzensprung weiter liege das Kreuz, auch einer seiner Favoriten und Stammlokal von Autor Peter Bichsel. «Zumindest war es das, als man drinnen noch rauchen durfte.»

## Der Hund findet nur die Trüffel, Martin Jenni auch die Köche

Martin Jenni ist ein Beizenführer auf zwei Beinen. Gut essen ist der Motor in seinem Leben. Seine Nase ist die eines Trüffelhundes – mit dem Unterschied, dass der Hund nur die Trüffel findet – Jenni aber findet auch die Köche. Selbst zuhinterst, hinter den sieben Bergen, kennt er einen, den kaum einer kennt und der sich, seines Charms oder seiner Spezialitäten wegen, vom Mehr der Gastronomen abhebt. Jenni weiss, welche Speisen man bestellen muss, um die Küche in Bestform zu erleben, welche Weine im Keller liegen. «Martin, schreib ein Buch», drängten seine Freunde, deren Bitte um Geheimtipps er immer grosszügig erfüllt. «Schreib

einen Guide über deine Lieblingsbeizen. Das wird ein Renner.»

Jetzt ist der designierte Bestseller geschrieben. «Eine Runde Schweiz» hat Jenni den kulinarische Streifzug durch die 26 Kantone genannt. Fortsetzungen dürften folgen. Denn was jetzt im Buch steht, ist nur ein Bruchteil

dessen, was Jenni über Beizen weiss. Des Autors Sachzwang ist der Umfang; zwei Adressen pro Kanton mussten genügen. Zumal er den Lesern auch ein Rahmenprogramm anbieten wollte: Einkaufsadressen, Kulturtipps, Übernachtungsempfehlungen sowie die eine oder andere Restaurant-

alternative, falls die Empfohlenen Ruhetag haben oder – seines Führers wegen – ausgebucht sind.

Mittlerweile ist es zwölf, das Kreuz füllt sich mit hungrigen Gästen. Der Duft eines Wiener Schnitzels bringt die Magensäfte zum Fließen. Es wird gerade, mit einer brennenden Kerze bestückt,

an uns vorbeigetragen und einem Gast mit den besten Geburtstagswünschen serviert.

Wir überlassen das Feld den Mittagessern und schlendern durch die Gassen zu Jennis nächstem Lieblingslokal, seiner Stammbeiz guthin. Das Vini – eigentlich Vini-Al Grappolo – ist eine der 52 Adressen, die im Guide Martin prominent besprochen sind.

## Solothurn wird sein Alterssitz, das Vini sein Stammlokal

Sechs Jahre lang war im Haus an der Prisongasse nur eine Weinhandlung untergebracht, bevor das muntere Trio bacchanal – Markus Hubler, Sepp Misteli und Rolf Schöb – 1989 auch eine Schenke eröffnete. Jenni war Stammgast der ersten Stunden. Obwohl er heute im Jura lebt, zieht es ihn immer wieder nach Solothurn, ins Vini. Die Küche sei einfach, aber gut – wie die Polpette vom Wildschwein (siehe Rezept) oder das Vini-Plättli, das gut zu einer Flasche Lambrusco Grasparossa di Castelvetro passe.

Lambrusco? Das war doch der Wein, der in den Siebzigern als buchstäblicher «Fiasco della casa» dicke Köpfe machte. Tempi passati, meint Jenni. Er selbst habe dafür plädiert, diesen frischen, perlenden Roten ins Sortiment aufzunehmen. Er passe gut zum Vini, das bekannt dafür sei, italienische Qualitätsweine zu höchst verdaulichen Preisen zu bieten. Für den Autor ist das Vini Vergangenheit und Zukunft. «Solothurn wird mein Alterssitz», hat er bestimmt, «das Vini bleibt mein Stammlokal.» Dort also wird man ihn sitzen sehen, den Laptop zwischen Plättli und Weinglas, auf dem Bildschirm den Text für einen Guide über eine kulinarische Tour de Soleure. Schliesslich gilt Solothurn als die Stadt mit der höchsten Beizendichte des Landes.

«Eine Runde Schweiz» [Werd-Verlag, 34.90 Fr.] kommt am 5. Dezember in den Buchhandel



Polpette di cinghiale ai funghi di bosco

Das Brot in der Milch einweichen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Mit den übrigen Zutaten mischen und gut durchkneten. Zu Bällchen oder kleinen Tätschli formen und in der Pfanne rundum schön braun braten.

**Tipp:** Man kann die Hackfleischmasse auch in eine Cakeform füllen und im 200 Grad heissen Ofen während 45 Minuten garen. Den Hackbraten aus der Form nehmen und in Tranchen schneiden.

**Dazu gibt es eine Sauce mit Waldpilzen:** 400 g Waldpilze rüsten und je nach Grösse ganz lassen oder in Stücke schneiden. Einige frische Rosmarinadeln fein hacken. 1 Zwiebel schälen und hacken, in 4 Esslöffel Olivenöl anziehen lassen. Pilze zu den Zwiebeln geben und rundum andünsten, Rosmarin unterziehen. Mit 4 dl Weisswein ablöschen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Polpetten servieren.

**Als Beilage** reicht Küchenchef Lukas Heutschi einen mit Safran gewürzten Kartoffelstock. Dafür 600 g mehlig kochende Kartoffeln schälen, klein schneiden und im kalten Wasser aufsetzen. Zum Kochen bringen, garen, abgiessen und durch ein Passesieve treiben. 80 Gramm Butter, 1 bis 2 dl Vollrahm und 2 Prisen Safran aufkochen, nach und nach unter das Püree schwingen und mit Salz abschmecken.

**Weintipp des Vini-Teams:** Zu den Polpetten empfehlen wir den Carmenere Più 2008 von Inama aus den Colli Berici im Veneto. Ein kräftiger Wein aus der Carmenere-Traube. Sehr schöne Struktur. Sehr kleine Produktion.

## Hacktätschli vom Wildschwein mit Waldpilzen

Für 4 Personen:  
800 g Hackfleisch vom Wildschwein  
1 Ei  
die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone  
1 Zwiebel, gehackt  
200 g altes Weissbrot  
2 dl Milch  
Salz,  
Pfeffer aus der Mühle

## Die Schweiz hat einen neuen Meister

Paul Liversedge heisst der neue Master of Wine

16 Jahre lang stand in jedem Interview, jedem Porträt dieselbe Zeile hinter seinem Namen: Philipp Schwander, «der einzige Master of Wine in der Schweiz».

Jetzt aber hat der St. Galler Weinpapst und Kopf der Zürcher Weinhandlung Sélection Schwander einen ebenbürtigen Konkurrenten bekommen: Paul Liversedge, 45. Er ist der zweite Mann aus der Schweiz, der die Prüfung am Londoner Institute of «Masters of Wine» bestanden hat.

Wem der Name britisch vor kommt, liegt richtig: Paul Liversedge ist in England geboren. Nase und Gaumen schulte er in London, Hongkong und Zürich, bevor er sich in der Schweiz niederliess und sein eigenes Geschäft eröffnete: Real Wines in Stallikon.

Mit dem «Master of Wine»-Diplom in der Tasche gehört Paul Liversedge zum exklusiven Kreis der 299 Titelträger auf der ganzen Welt. Die Prüfung wird seit 1953 durchgeführt, zunächst von der



Masters of Wine: Paul Liversedge, Philipp Schwander

Worshipful Company of Vintners und der Wine and Spirits Association. Seit 1955 vom gemeinnützig organisierten Institute of Master of Wine. Als Philipp Schwander 1995 zur Prüfung antrat, kämpften 100 um den begehrten Titel. Nur ihm und einem andern war es gelungen, die hohen Anforderungen zu erfüllen.

Die Prüfung gilt als die härteste der Branche. Sie besteht aus vier dreistündigen Theorieteilchen mit Fragen zu Weinbau, Kellertechnik, Handel und zu aktuellen Weinthemen. Darauf folgt die Praxis mit drei Blinddegustationen à je zwölf Weinen, und schliesslich – für die wenigen, die Theorie und Praxis bestanden haben – eine Dissertation zu einem selbst gewählten Thema.

Auch wenn viele noch immer glauben, Frankreich sei das Weinland Nummer eins – die meisten der 299 Masters of Wine stammen aus Grossbritannien. Auch Frauen nutzen ihre guten Nasen. Rund 80 Meisterinnen gibt es weltweit.

KARIN OEHMIGEN

ANZEIGE

**MURALTO**  
INNENEINRICHTUNGEN

EIGENE ATELIERS: POLSTERMÖBEL, VORHÄNGE, SCHREINEREI

MURALTO INNENEINRICHTUNGEN AG  
NÜSCHELERSTRASSE 24 • 8001 ZÜRICH  
TEL. 044 213 1363 • WWW.MURALTOAG.CH