

FESTESSEN

Fröhliche WEINachten!

Eine Weihnachtsgans, Rauchlachs, Roastbeef oder ein Schüfeli mit Kartoffelsalat? Fondue chinoise, Pastetli mit Milken oder doch ein Rindsfilet? Der Weinhändler Erich Stämpfli und die Spitzenköche Werner Rothen und Maurice Rota geben ihre Weintipps dazu preis.

«Unsere Mutter kochte an Weihnachten jedes Jahr etwas Anderes. Am liebsten probierte sie neue Rezepte aus», erzählt Werner Rothen, in Schwarzenburg aufgewachsener Spitzenkoch und Betriebsleiter des Berner Restaurants «Schöngrün» beim Klee-Zentrum, aus seiner Jugendzeit. Kein grosses Wunder, dass der Bub Werner Rothen seine Berufspläne schon früh festlegte: «Für mich gab es keinen Zweifel. Ich wollte immer Koch werden.»

Mutter Rothens innovative Weihnachtsküche erweist sich heute als typisch schweizerisch. Nicht eine englische Weih-



Weinexperte: Erich Stämpfli. tom

nachtsgans, ein saftiger Schinken mit Kartoffelsalat oder das Roastbeef sind das sakrosankte Schweizer Weihnachtessen. Die Schweiz kennt nämlich gar kein traditionelles Weihnachtsmenü. Dies brachte eine repräsentative

Umfrage der Zürcher Werbeagentur Jung von Matt/Limmat im Jahr 2005 zutage. Aus Tradition sind solche Gerichte bei uns bestenfalls in der Familie verankert. So bunt die Verschiedenartigkeit der Schweizer Bevölkerung ist, so vielfältig präsentieren sich hier zu Lande denn auch die Gerichte, die am Heiligen Abend und zu Weihnachten auf den Tisch gelangen.

Beliebte Fleischgerichte

«Ein Laffli oder Schüfeli ist auf dem Land immer noch sehr beliebt», berichtet Weinhändler Erich Stämpfli aus Laupen. In der Stadt hingegen wird gemäss Urs Hulliger, Metzger im Berner Weissenbühlquartier, gerne ein Fondue chinoise mit verschiedenen Fleischsorten, Schweins- oder Rindsfilet serviert. Sein vielfach erprobter und gerühmter Geheimtipp für ein knuspriges, rosarotes Roastbeef gelingt immer: Das mit einer gut gewürzten Senfmarinade bestrichene Fleischstück wird auf dem Grillrost der zweituntersten Stufe im 240 Grad heissen Ofen je nach Grösse (1 beziehungsweise 2,5 Kilo) 15 bis 25 Minuten gebraten. Das danach in eine Alufolie gewickelte und zum Isolieren mit viel Zeitungspapier und Küchentüchern verpackte Fleisch präsentiert sich nach einer und auch noch nach zwei Stunden «Nachziehzeit» wunderbar ro-

sig, zart und warm. Serviert mit Béarnaise-Sauce und Kartoffelgratin gehört es ohne Zweifel zu den besonders leckeren, unkomplizierten Gaumenfreuden.

Würde Walter Stämpfli dazu einen schönen Bordeaux bevorzugen, empfiehlt sein Bruder Erich auf Grund der schönen Frucht- und dezenten Röstaromen einen aussergewöhnlichen Bündner aus dem Sarganserland: den Pinot Noir Gonzen Barrique (siehe auch die Weinvorschläge unten).

Die Menüs der Starköche

Weil die Restaurants Schöngrün und Kirchenfeld über Weihnachten geschlossen sind, bereiten die beiden Berner Starköche Werner Rothen und Maurice Rota zu Hause ein Festmenü ganz besonderer Güte zu. Werner Rothen, als Spitzenkoch viele Jahre in Südafrika und den USA erfolgreich, krenzt seiner Familie und den Freunden aus Amerika als Krönung seiner kreativen Küche ein Filet-Stück vom exklusiven Wagyu-Rind. Ein zartschmeckender Leckerbissen, der die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen lässt. Dazu funktelt im Glas ein saftig-breiter kalifornischer Cabernet Sauvignon der Benziger-Familienwinery (siehe auch Kasten).

Maurice Rota schwärmt schon heute von seinem «Porc noir de Gascon», das er seinen Gästen präsentieren wird. Das besonders saftig-würzige und zarte Fleisch stammt von Schweinen, die nur mit Eichel aufgezogen wurden. Dazu serviert der charmante in der Romandie aufgewachsene Italiener einen schönen Brunello di Montalcino.

Kreativ kombinieren

Längst haben die modernen Weine das Tabu «Weisser Wein zu weissem, roter Wein zu rotem Fleisch» und «leichter Wein zu leichten, schwerer Wein zu schweren Speisen» gebrochen. Falsch sind diese Faustregeln jedoch auch heute nicht. Hingegen kann das Motto «Simply the Best», derjenige Wein, der am besten gefällt, arg enttäuschen. Denn würzige Speisen verlangen nicht bedingungslos nach würzigen Weinen. Im Gegenteil, Gerichte mit aromatischen Saucen verbinden sich herrlich mit extraktreichen, fülligen Weissen oder auch mit einem strukturierten, eleganten, schlanken Roten. Kreativ kombinieren heisst hier die Devise. Ein geschmeidiger Marsanne blanche, im Wallis Ermitage genannt, oder ein mineralischer, saftiger Grüner Veltliner aus der Wachau in Österreich ergänzen das Fondue chinoise auf interessante Weise. Doch auch ein Beaujolais der neuen Generation oder ein Côtes du Rhône, beispielsweise aus Gigondas, lassen sich hervorragend dazu kombinieren.

ANGELA KREIS-MUZZOLINI



Spitzenkoch Werner Rothen wird an Weihnachten nicht im Restaurant Schöngrün, sondern privat Gäste kulinarisch verwöhnen. Susanne Keller

Welcher Wein passt?

Von Schüfeli bis Roastbeef: Der Weinhändler Erich Stämpfli sagt, welcher Wein zu welchem Festgericht passt.



1 Gericht: Laffli/Schüfeli.
Weinvorschlag: Abadal Crianza (Rioja), 2004, **Rebsorte:** Tempranillo, **Charakteristik:** Kräftiges Rubinrot, Bouquet reifer Früchte, Eleganz mit schöner Fülle, **Preis:** Fr. 15.80.

2 Gericht: Fisch-Mousseline,
Weinvorschlag: Tavel, Domaine de la Mordorée, 2007 (Rhonetal), **Rebsorten:** Grenache/Shiraz/Cinsault/Clairette, **Charakteristik:** Wassermelonenrot, Frischfruchtig, Himbeer- und Erdbeernoten, schöne Gaumenfülle, **Preis:** Fr. 17.-.

3 Gericht: Wildpastete, **Weinvorschlag:** Blaufränkisch 2004 Klassik, Weingut Gerhard Pittnauer, Gols (Burgenland, Öster-

reich), **Rebsorte:** Blaufränkisch, **Charakteristik:** Dunkles Granatrot, Tiefe, erdige Aromen nach dunklen Beeren und Dörr Obst, würzig, schöne Struktur, langer Abgang, **Preis:** Fr. 15.80.

4 Gericht: Perlhuhn, **Weinvorschlag:** Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, 2006, **Rebsorte:** Pinot grigio, **Charakteristik:** Intensives, helles Strohgelb, Bouquet von Akazienblüten und Goldmelisse, dezente Röstaromen, **Preis:** Fr. 16.80.

5 Gericht: Weihnachtsgans, **Weinvorschlag:** Gigondas 2004, Domaine des Espiers (Rhonetal), **Rebsorten:** Grenache 65%, Syrah 35%, **Charakteristik:** In-

sensives, komplexes Bouquet, Steinobstnoten, Orangenschale, Lakritze Cassis und Unterholz. Kraftvoll mit dichter Gaumenfülle und langem Abgang, **Preis:** Fr. 19.50 (Magnum Fr. 44.50).

6 Gericht: Roastbeef, **Weinvorschlag:** Pinot noir, Gonzen Barrique, 2005, Familie Hörner, Weingut Eisenbergwerk AG, Sargans, **Rebsorte:** Blauburgunder, **Charakteristik:** Sattes Rubinrot, mineralische, fruchtige Noten, gekochte Früchte, kräftige, aber nicht strenge Struktur, dezente Röstaromen, **Preis:** Fr. 29.80. **AKM**

Weinvorschläge von Erich Stämpfli, Weinkellerei Gebr. Stämpfli, Laupen (031 747 94 94 www.vinorama.ch).

RESTAURANT SCHÖNGRÜN Was der Chef kocht

Werner Rothen, Betriebsleiter und Chefkoch des Restaurants Schöngrün, freut sich über die kürzlich verliehenen **16 Gault-Millau-Punkte**. Damit führt er eines der besten Stadtberner Restaurants. Verständlich, dass er im neuen Jahr nach Höherem strebt: «17 Gault-Millau-Punkte, das wäre schön», meint der 47-Jährige, nach seinem Ziel gefragt. Im «Schöngrün» kann er seine **reiche Erfahrung** einbringen. Südafrika, Hawaii, Australien, Los Angeles und zuletzt das Hotel Schweizerhof in Bern waren Stationen seines Wirkens. Das 2004 eröffnete Restaurant Schöngrün erfreut sich heute eines sehr guten Geschäftsgangs. «Der Herbst war gewaltig», blickt Werner Rothen zufrieden zurück. Besonders gut entwickelt hat sich auch das **Catering**. Für Grossanlässe verfügt das zum Zürcher Frauenverein gehörende Lokal inzwischen über einen eigenen Lastwagen mit Hebebühne, denn zu den Kunden des umtriebigen Unternehmers, der seinerzeit mit einem Partner in Amerika die dekorativen kleinen Gemüse für den Gastrobetrieb eingeführt hat, gehört inzwischen auch das **Bundeshaus**.

Werner Rothens privates Weihnachtsmenü: **Entenleber-Törtchen** mit Co-Orangen-Apfel, Calvados-Gelée und Brioche, dazu ein goldgelber «Kracher-Scheurebe Trockenbeerenauslese 2001» aus dem Burgenland (Weingut Kracher, www.kracher.at).

Seezunge, Kohlrabi glasiert mit Eukalyptus-Honig, Salsaverde. Serviert mit einem Sauvignon Blanc vom Domaine Grillette in Crissier (Kontakt: Jean-Pierre Mürset, 032 758 8529).

Wagyu Rindsfilet, Trüffeljus, Kartoffelpüree, Saison-Gemüse. Begleitet von einem Cabernet Sauvignon Reserve, Benziger Family Winery, Glen Ellen, California, 2000.

Käse von Christoph Bruni mit hausgemachtem Fruchtbrot vereinigt. (Bruni ist mit seinem Käsesortiment dienstags und samstags auf dem Berner Markt).

Schokoladen-Mousse mit exotischen Früchten. Dazu ein «Petite Arvine du Valais AOC, sous l'Esalier», Domaine Mont d'Or, 2005 (Obrist SA, Vevey, www.Obrist.ch). **akm**