



## Von China ins Wallis

Der botanische Name – Prunus armeniaca – ist irreführend. Denn die Apriken stammen nicht etwa aus Armenien, sondern aus China. Armenien erreichten sie erst nach einer mehrtausendjährigen Reise durch Zentralasien. Und von dort haben sie dann die alten Römer nach ganz Europa gebracht. Auch zu uns ins Wallis. Hier



**Didier de Courten, 40**  
Hotel Restaurant Terminus,  
Siders (VS).

herrscht für diese Frucht, die sonst lieber südliche Gefilde mag, ein gutes Mikroklima. Ein Glück. Denn die Aprikose genießt man am besten dort, wo sie geerntet wird. Nichts gegen türkische, nichts gegen spanische Apriken. Aber die für den Export bestimmten Früchte werden dort unreif geerntet, sie reifen auf dem Transport nach und werden in Kühl-



**Apriken mögen keine langen Transporte.**

räumen gelagert. Und das merkt man ihnen natürlich als Konsument an. Kein Vergleich etwa zur kleinen und sehr geschmackintensiven Luizet, meiner bevorzugten hiesigen Aprikosensorte. Ihr einziger Nachteil ist die kurze Erntezeit von Ende Juli bis Ende August. Dafür liefern sie, wie alle Aprikosensorten, vielfältigen Genuss: einen sofortigen als fruchtige Zwischenverpflegung und einen langzeitigen als Konfitüre. Und da sich Apriken bestens zum Kochen eignen, verwende ich sie auch gern in der Küche: Sie passen etwa herrlich zu Lamm oder zu Ente oder mit Ziegenkäse als Sauce zu Schweinsfilet. Beim Kauf verlasse ich mich übrigens nicht nur aufs Auge (die Frucht muss schön orangefarben sein) und die Nase (sie muss süß riechen), sondern auch auf den Gaumen: Degustieren ist für mich selbstverständlich. **AUFGEZEICHNET: GIUSEPPE WÜEST**

**In der Serie**  
«Kochschule» stellen Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Produkte aus ihrer Küche vor. Die JRE-Spitzenköche sind alle unter 45 Jahre alt. In der Schweiz hat der Verein 30 Mitglieder.



Heute noch am Bielersee, ab nächster Woche an der Donau: Der Twanner Andreas Krebs zieht zur Weiterbildung für ein Jahr zu den besten Winzern Österreichs.

Angela Kreis-Muzzolini

### ANDREAS KREBS

# Twanner Jungwinzer auf Walz

**Weil Andreas Krebs die Charakterweine seines elterlichen Betriebs in Twann perfektionieren will, zieht es ihn für ein Jahr zu zwei der besten Winzer Österreichs, Emmerich Knoll und Fred Loimer.**

Die Koffer sind gepackt. Am Sonntag reisen Andreas Krebs und seine Freundin Sabine Steiner nach Österreich. Ziel des ersten Teils des zwölfmonatigen Weinbaubetriebes ist Unterloiben, ein Weindorf in der Wachau, 100 Kilometer nordwestlich von Wien. Die von der Unesco zum Welterbe erklärte Region an der Donau ist eine der berühmtesten Weissweingebieten der Welt. Hier, beim Starwinzer Emmerich Knoll, lässt sich der 27-jährige Winzer und Weintechnologe in die Geheimnisse des grossen Weinproduzenten einweihen. Sabine Stei-

ner besucht derweil eine Weinmarketingausbildung im nahe gelegenen Krems.

#### Tüfteln wie ein Uhrmacher

«Am Herausarbeiten der Feinheiten, dem idealen Umsetzen des Terrains tüftelt Knoll wie ein Schweizer Uhrmacher», so kann auf dessen Website nachgelesen werden. Genau dies will Andreas Krebs auch für den Elternbetrieb am Bielersee herausfinden. «Mineralität und Terrain bilden den Charakterwein. Diese Einzigartigkeit will ich bei unseren Weinen optimieren», sagt er. Vom sechsmonatigen Praktikum bei

Emmerich Knoll verspricht er sich viel. Der Wachauer versteht es nämlich, dichte Weine von komprimierter Kraft herzustellen, ohne dass diese breit und fleischig wirken. Eine Kunst, die Krebs junior brennend interessiert. Dabei denkt er im Geheimen an seine Passion, die jungen Malbec-Reben. Vor wenigen Jahren hat er im Vogelsang, so heisst die Lage des erstmals im 15. Jahrhundert erwähnten Familienbetriebs, 600 Stöcke davon «als Hobby» angebaut.

Bei Knoll steht die Traubenlese kurz bevor. Der neugierige Schweizer Nachwuchswinzer freut sich denn ganz besonders auf die Kellerarbeit: «Von der Art, wie das Traubengut auf dem Loibnerhof gekeltert wird, kann ich sicher sehr viel profitieren.» Die Erkenntnisse will er dann nach seiner Rückkehr aus Österreich in die Weinproduktion zuhause einbringen. Vater Manuel

und Mutter Silvia unterstützen die Pläne ihres Sohnes voll. Denn nur wer sich weiterentwickle, könne längerfristig erfolgreich bestehen.

#### Biodynamische Produktion

Ende Februar 2009 wird Krebs nur gerade 20 Kilometer weiter nordöstlich nach Langenlois im Kamptal ziehen. Hier, bei Fred Loimer, seinem zweiten Vorbild, will er sich bis Ende August 2009 mit den biodynamischen Gesetzen im Weinbau auseinandersetzen. Loimer gilt «als fröhlicher Geniesser, lebenshungrig und voll von immer wieder frisch entfachtener Neugierde der Welt gegenüber.» Aber er ist auch ein unermüdlicher Schaffer und Qualitätsfanatiker. Wie Emmerich Knoll gehört er zu den besten Winzern Österreichs.

Die heimliche Liebe des dynamischen Kamptalers ist der Pinot Noir. «Aus dieser Rebsorte

einen wirklich grossen Wein zu vinifizieren, das ist seine grösste Herausforderung, sein Lebensziel», kann Loimers Website entnommen werden. Andreas Krebs weiss, weshalb er den zweiten Teil seines Praktikums hier verbringen will. Zuhause bewirtschaftet seine Familie einen Drittel des 4,5 Hektaren umfassenden Betriebs mit Pinot Noir-Reben. Dabei ist der ruhig wirkende Jungwinzer besonders stolz auf die über 40 Jahre alten, noch von Grossvater Otto Krebs angepflanzten Rebstöcke. Sie ergeben als «Bärner Wy», schon heute einen ganz besonderen Tropfen. Die beiden hoffnungsvollen Nachwuchsleute Andreas Krebs und Sabine Steiner sind vom Erfolg ihres Auslandjahres überzeugt. Denn schliesslich habe Österreich in der Produktion von Spitzenweinen und deren Vermarktung die Nase vorn.

ANGELA KREIS-MUZZOLINI

## HOTEL ZUM TRÄUMEN

## Millennium Hilton, Bangkok

Der Blick in die Nacht raubt den Atem: Bis zum Horizont erstreckt sich ein Meer aus Lichtern. Der Moloch leuchtet surreal schön. Sieben Millionen Menschen leben in dieser Stadt; unzählige Touristen bummeln in diesem Moment bei dampfender Hitze durch die Strassen. Von dem ganzen Elend und Dreck, den diese Metropole nebst dem Glitzern und Glimmern produziert, ist nichts zu sehen und zu spüren. Gleichgültig fliesst der Chao Phraya River – der Fluss der Könige – zum Indischen Ozean. Lächelnd und mit einer irritierenden Selbstverständlichkeit kniet eine Serviceangestellte vor dem Gast aus dem Westen nieder und schenkt ihm Cola auf Eis ein. Diese Geste hat nichts mit vermeintlicher Unterwürfigkeit zu tun. Und mit Verfügbarkeit schon gar nicht. Jedenfalls nicht

hier oben. Nicht im Panorama-Restaurant des Millennium Hilton Hotels mitten in Bangkok. Der Kniefall der Dame hat einrichtungstechnische Gründe: in thailändischen Restaurants liegen die Tischflächen viel tiefer als in nicht-asiatischen Ländern. Im Mai 2006 eröffnet, ist das 543-Zimmer-Hotel innet kürzester Zeit zu einer Top-Adresse im Fernen Osten avanciert. Nicht nur finanziell potente Besucherinnen und Besucher aus den USA, Europa und Asien haben das «Millennium» als Oase des Wohlfindens, Tempel des Luxus und Startbahn für kulinarische Höhenflüge in alle Erdteile entdeckt; auch Mitglieder des thailändischen Königshauses lassen sich regelmässig an der Charoenakorn Road 123 in der «Stadt der Engel» verwöhnen. Mit dem «Millennium» verbindet die Hil-



**Das Millennium Hilton:** Eine Top-Adresse im Fernen Osten.

ton-Kette westliche Hochpreis-Hotellerie mit fernöstlichen Einflüssen. Vom auch für Nicht-Schweizer extrem gluschtigen

«Cheese-Room», in dem sich die Tische unter erlesensten Käsesorten biegen, und dem opulent eingerichteten Spa mit allen denkbaren Annehmlichkeiten asiatischen Ursprungs sind es nur wenige Schritte. Ein ultramodernes Fitnesscenter nach amerikanischem Vorbild grenzt an Massageräume mit orientalischem Touch. Optisch dominieren erdige Töne; diskret schmückt da und dort Gold Holz. Die Flure, Zimmer und Säle werden vermutlich von mehr Blumen geschmückt, als die vereinigten Schweizer Floristen in einem Tag liefern könnten. Sämtliche Zimmer und Suiten bieten faszinierende Aussichten auf die Skyline von Bangkok. Das Personal liest den Gästen die Wünsche mit einer Zuvorkommenheit sondergleichen von den Augen ab, bevor sie darin

aufblitzen: Wer sein Zimmer (Mindestpreis pro Nacht: rund 800 Dollar) verlässt, um sich in der offenen Tea-Lounge unten am Fluss zu erfrischen, findet Bett und Bad gemacht, wenn er es eine halbe Stunde später wieder betritt. Wen es schon zum Frühstück nach Hummer gelüftet: kein Problem. Hektik? Stress? Eile? Von alledem ist nichts zu spüren. Wer im «Millennium Hilton» in Bangkok eincheckt, erhält den Schlüssel zur faszinierend-geheimnisvollen Welt der angeborenen Gelassenheit und Herzlichkeit der Thailänderinnen und Thailänder nicht einfach in die Hand gedrückt; er wird ihm mit einem freundlichen Lächeln fast feierlich überreicht.

Johannes Hofstetter

• www.hilton.com