



Heute zum Glasieren:
**Glänzen mit einer
 leckeren Glasur**

Eins vorweg: Glasieren hat nichts mit glasig gebratenen Zwiebeln zu tun, sondern vielmehr mit Gelatine, Fettstoffen und Fruchtzucker. Diese drei Inhaltsstoffe sind die Hauptbestandteile einer schönen Glasur, die das Gargut glänzen lässt und saftig hält. Gute Glasuren lassen sich aber nicht aus dem Beutel



Jörg Slaschek (42),
 Restaurant Attisholz,
 Riedholz

zusammenrühren, sondern entstehen möglichst natürlich. Das heisst, anstatt die Zutaten für die Sauce zu kaufen, lässt man das Fleisch zusammen mit wenig Flüssigkeit im eigenen Saft ziehen – am besten noch am Knochen, da dieser Knochenleim enthält, aus dem Gelatine hauptsächlich besteht. Anschliessend legt man das Fleisch – am besten eignet sich helles – in den Ofen und arrosiert es in regelmässigen Abständen mit dem Jus. Dabei bleibt immer etwas Sauce haften, woraus sich schliesslich die Glasur bildet. Auch Gemüse kann glasiert werden, vor allem rotes und gelbes macht sich gut. Da Gemüse nicht viel Gelatine und praktisch kein Fett enthält, muss hier etwas Butter beigefügt werden.



Glasierte Gans: saftig und glänzend.

Eine moderne Form des Glasierens ist das sogenannte «sou vide». Dabei wird das Gargut in einem Plastikbeutel vakuumverpackt und im Wasserbad erhitzt. So geht garantiert kein Aroma und keine Flüssigkeit verloren. Das Arrosieren im Ofen braucht es dann aber zum Abschluss trotzdem noch.

AUFGEZEICHNET: FAN



In der Artikelserie «Kochschule» stellen Mitglieder von Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Zubereitungsarten vor. Jörg Slaschek ist seit dieser Woche Präsident des Vereins, dessen Mitglieder alle unter 45 sind.

www.kochschule.bernerzeitung.ch
 Die gesammelten Beiträge

VON WEINSchLÖSSERN UND DOMÄNEN

Die Waadt erwacht

Lange galten die Waadtländer Rebbauern als unverbesserliche Traditionalisten, welchen Schritt ins neue Jahrtausend verpasst zu haben schienen. Durch die Innovationsfreudigkeit und das Marketingbewusstsein der jungen Winzergeneration erwacht nun eine reich gesegnete Region aus dem Dornröschenschlaf.

Goldene, mit reifem Traubengut behangene Reben, tiefblauer See, intensiver wolkenloser Himmel in unvergleichlich reinem Herbstblau und in der Ferne die französischen Alpen. Dieses Bild prägt nicht nur den Herbst 2009, es dringt auch tief in die menschlichen Sinne ein. Wer gerne wandert, die Natur genießt und sich für geschichtreiche Schlösser interessiert, kommt in den sechs Weinbaugenden des Waadtlands zu jeder Jahreszeit voll auf seine Rechnung.

Vor gut vierzehn Tagen wurden die letzten Trauben eingebracht. «Ein gutes Jahr», freut

im Jahr 2004 zum Anlass, die schönsten der über vierzig Waadtländer Weinschlösser und -domänen neu zu positionieren, um so das Bewusstsein der Tradition mit den modernen Weinbautechniken zu verknüpfen. Ein neues, am 1. Juni dieses Jahres in Kraft getretenes, strenges Weinbaugesetz, die Pflege der für das Waadtland charakteristischen Rebsorten Chasselas, Pinot noir und Gamay, aber auch die Förderung neuer Sorten wie Diolinoir, der Geschwistergewächse Gamaret und Garanoir und weiterer Spezialitäten unterstreichen den Aufbruch in die Zukunft.

Lausanne, wo in den bekanntesten Gemeinden wie Luins, Vinzel, Féchy, Mont-sur-Rolle und Aubonne über 50 Prozent der Waadtländer Weine entstehen, die schönsten Schlösser und Wanderwege. «In der Côte», weiss die Weinkennerin zu berichten, «profitiert die Gegend im Schutz der Jurakette von der thermisch ausgleichenden Wirkung des Genfersees.»

Rundgang durch Rebberge

Dies dürfte dazu beigetragen haben, dass ein beträchtlicher Anteil der schönsten Châteaux hier zu finden ist. Als besonders reizvoll erachtet die Insiderin einen

Wiege der Waadtländer Weinbautradition und der bekannteste Rebberg der Gegend gilt als Zentrum des Lavaux, wo die steilen, von den Zisterzienser Mönchen in Pionierarbeit schon im 17. Jahrhundert terrassierten Lagen hoch über dem See zu herrlichen Rundgängen auf historischen Spuren verführen. Wie an der Côte finden sich auch hier stimmige Keller in Domaines und Schlössern, die zum Feiern von runden Geburtstagen, Hochzeiten, Jubiläen und anderen Festen laden. Wer hier schon miterleben konnte, wie die glührote Sonne den Léman in ein oszillierendes Farbenmeer verwan-



Kaum eine Gegend in der Schweiz weist so viele Weinschlösser auf wie der Kanton Waadt. In Yvoire prägt die 400-jährige «Maison Blanche» das Bild des idyllischen Dorfes am östlichen Ende des Genfersees.

Régis Colombo

sich André Fuchs. Der Direktor der Schenk SA in Rolle, mit 120 Mitarbeitern und 21 Millionen verkauften Flaschen pro Jahr die Nummer eins des inländischen Weinhandels, setzt sich für den Schweizer Wein besonders ein. Gemeinsam mit den Weinhandelsfirmen Obrist SA in Vevey und Bolle SA in Morges nimmt das Unternehmen die Verantwortung gegenüber den Waadtländer Weinproduzenten mit besonderem Engagement wahr. Die drei Unternehmen befruchten den Weinbau der Region nicht nur durch ihren Handelsbetrieb, sondern ebenso als wichtige Weinproduzenten der Region. Mit Blick für das Wesentliche entwickeln sie Marketingstrategien, die einen das Waadtland neu erleben lassen.

Tradition und Moderne

Kaum eine Gegend in der Schweiz weist so viele Weinschlösser auf wie der Kanton Waadt. Erbaut an strategisch wichtigen Punkten, dienten sie dem Adel im Lauf der letzten tausend Jahre als Winterquartier oder zur Verteidigung der umliegenden Ländereien. Dabei spielte der Weinbau immer eine wichtige Rolle. Dies nahmen die Gründer der Vereinigung «Clos, Domaines et Châteaux» (CDC)

Wer sich in der Waadt ausgiebig umsehen will, muss genügend Zeit dafür einplanen. Jede der sechs reizvollen Gegenden weist unvergleichlichen Charme und ebensolche Charaktereigenschaften auf. Angefangen bei der gegen den Neuenburgersee ausgerichteten Seite des Mont Vully, umfasst der Norden des Kantons auch die etwas weniger bekannte Region um Bonvillars und die romantischen Côtes de l'Orbe. Von hier aus der Strasse in Richtung Lausanne folgend, passiert man die Ortschaft Eclépens, wo die Familie de Coulon seit 1807 das Schloss und die dazugehörigen Ländereien betreibt, bis man schliesslich den Genfersee erreicht. Hier am nördlichen Seeufer liegen die beiden Regionen La Côte und das 2007 zum Unesco-Welterbe erklärte Lavaux. Mit den Rebflächen von Villeneuve am östlichen Ende des Sees beginnt das Chablais, welches sich über Yvoire mit der markanten vierhundertjährigen «Maison Blanche» über Aigle und Ollon bis zu den Rebbergen um Bex erstreckt.

Schlösser und Wanderwege

Für Valérie Crittin, Marketingverantwortliche bei der Schenk SA, liegen zwischen Nyon und

Rundgang durch die Rebberge von Morges über Echichens, Monnaz, das märchenhafte Vufflens-le-Château, Chigny und zurück nach Morges. Diese 11,3 Kilometer lange Wanderung vereint alles in sich, was die Rebberge der Waadt auszeichnet: Natur, Kultur und Lebensfreude.

Zwischen Lausanne und Chillon liegt eingebettet zwischen den berühmten Weinbaugemeinden Epesses, St-Saphorin und Chardonne Dézaley. Die

delte, behält das Fest in ganz besonderer Erinnerung.

Vermeht anerkannt

Jede der 26 kontrollierten Waadtländer Ursprungsbezeichnungen (Appellations d'origine contrôlées, AOC) verfügt auf Grund der Vielfalt an Böden und Mikroklimazonen über ihren ganz persönlichen Charakter. Mit neuem Selbstbewusstsein weist die Region auf ihre Schlösser, die ursprünglich von Mauern umgebenen und deshalb Clos genannten Weingüter, Domainen und die Qualität ihrer Erzeugnisse hin. Werden die Weine der Côte als trocken, fruchtig, frisch und elegant bezeichnet, weisen die Lavaux-Gewächse Rasse, mineralische Noten und einen langen Abgang auf. Dem Chablais dagegen entspringen eher kräftige, erdige und mineralisch geprägte Tropfen. Charakteristiken, die vermehrt auch die Anerkennung international renommierter Weinprüfer finden. Ohne Zweifel haben die Waadtländer die Zeichen der Zeit erkannt. Es gilt, diese Weinbauregion neu zu entdecken.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

- www.c-d-c.ch
- www.ovv.ch
- www.vins-vaudois.ch
- www.swisscastles.ch

NEUE BÜCHER

Weihnachten. Weihnachten steht vor der Tür. Aber zum Glück bleibt ja noch die ganze Adventszeit, um sich einzu-



stimmen... Mit den Kindern backen, basteln oder wohligh am warmen Ofen sitzen und Geschichten lauschen. Dafür liefern Christina Kempe und Christa Schmedes jetzt die passenden Rezepte: für jede Menge unterschiedliche weihnachtliche Guezli, Stollen, Kuchen oder Torten sowie für Glühwein. Und wenn man sich dann für eines der drei ebenfalls vorgestellten Weihnachtsmenüs entschieden hat, weiss man: Endlich, Weihnachten ist da.

Weihnachten, Christina Kempe, Christa Schmedes, GU, Fr. 30.90

Homemade Weihnachten.

Von St. Martin bis Neujahr reicht der kulinarische Bogen, den das Erfolgsteam der kulina-



rischen Reihe «Homemade» in seinem dritten Buch spannt. Ob süss oder pikant, ob für den Adventsplauch bei Nachbarn oder das Wichteln mit Kollegen: Regina Schneider und Birgit Hackl haben 99 klassische und originelle neue Rezepte zusammengestellt, die gemäss ihren Angaben stets gelingen und gut ankommen. Als besonderer Clou finden sich diesmal vier komplette Festtagsmenüs, darunter die originale Speisefolge des Silvesterklassikers «Dinner for One».

Homemade Weihnachten, Regina Schneider, Birgit Hackl, Gerstenberg, Fr. 34.50

Vegetarisches fürs Fest. An Weihnachten kommt weltweit nur das Beste auf den Tisch. Angesichts von Braten allerorten



stellt sich Vegetariern die Frage nach einer fleischlosen Festtagsküche – gibt es sie überhaupt? Dieses Buch liefert die Antwort: Heike Kügler-Anger hat Schätze kulinarischer Tradition entdeckt – ganz ohne Fleisch und Fisch. Zwölf Länder mit typischen vegetarischen Festtagsgerichten stellt sie vor. Ob Deutschland, Österreich, die Schweiz, Norwegen, Grossbritannien, die Niederlande, Italien, Frankreich, Spanien, Russland, Mexiko oder die USA: Überall bietet die Festtagsküche auch vegetarische Spezialitäten. Die Rezeptauswahl reicht von edlen Suppen und Pasteten über Gratins und Tartes bis zu Schlemmerdesserts, Festtagskuchen und Gebäck. Die Rezepte lassen sich zu landestypischen und internationalen Menüs zusammenstellen oder einzeln nachkochen.

Vegetarisches fürs Fest. Heike Kügler-Anger, Pala, Fr. 17.90