

NEUE BÜCHER

Brot und Wein. Glyx, Low Carb, Atkins und Co.: Diäten haben viele Namen und Formen – und



bei vielen von ihnen lauern die Gefahren der einseitigen Ernährung und des Jo-Jo-Effekts. Der Theologe Walter-Jörg Langbein will nun eine gesunde Alternative zum ganzen Diätstress entdeckt haben – in der Bibel. Anhand der Grundnahrungsmittel, die im Alten und Neuen Testament erwähnt werden – etwa Brot, Wein, Gemüse, Fisch, Butter, Milch, Honig, Trauben und Feigen –, zeigt der Autor, wie jahrtausendalte Ernährungsgewohnheiten die Basis für eine zeitgemässe, gesunde Ernährung sein können, die zurück zu einem «ursprünglichen Lebensgefühl» führt. Ob seine Beobachtungen modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen standhalten, sei dahingestellt. Aber interessant ist seine Zeitreise allemal, und sie regt an, sich über moderne Ernährungsgewohnheiten und deren Folgen Gedanken zu machen.

«Brot und Wein»
Walter-Jörg Langbein
Herbig, Fr. 34.90

Die moderne Getreideküche. Viele Leute beschränken ihren Getreidekonsum auf Brot, Reis und Teigwaren. Dabei sei Ge-



treide vielseitig einsetzbar, gerade auch in der modernen Küche, in der es oft schnell gehen müsse, finden die Ernährungswissenschaftlerin Ingrid Kiefer und der in Österreich bekannte Biobäcker Peter Gradwohl. Die beiden erklären in ihrem Buch, welche Inhaltsstoffe Getreide enthält und welche Rolle diese in der Vorbeugung von vielen Krankheiten spielen. Und vor allem stellen sie leicht nachzukochende und -backende Rezepte vor – von der überbackenen Griessschnitte über den Bulgur-Orangen-Salat und die Buchweizen-Gnocchi bis hin zur Vollkorn-Dinkel-Sachertorte.

«Die moderne Getreideküche»
Ingrid Kiefer und Peter Gradwohl
Kneipp Verlag, Fr. 28.30

Schweizer Gourmet Guide. Soeben erschienen ist der Gourmet Guide 2007/2008 der schweizerischen Gilde etablierter Köche, die sich als «das besondere eine Prozent des Schweizer Gastgewerbes» versteht. Die 275 Mitgliederbetrie-



be, die sich allesamt «gepflegte Küche» auf die Fahne geschrieben haben, stellen sich darin in Wort und Bild kurz vor. Das handliche Büchlein enthält die wichtigsten Grundinfos zu den einzelnen Lokalen und ist ideal für unterwegs.

mgt/wü
«Schweizer Gourmet Guide»
Gratis erhältlich per E-Mail:
gilde@gastrosuisse.ch

MODERNE, TRINKFERTIGE WEINE

Guter Wein muss nicht alt sein

Die Zeiten der langjährigen Weinlagerung scheinen vorbei zu sein: Schon junge Weine bieten heute hohen Trinkgenuss. Doch lange lagern lassen sich diese nicht. Für die meisten gilt: Nach drei bis fünf Jahren nimmt ihre Qualität ab.

«Weinliebhaber sind Egoisten», sagt der bekannte Schweizer Bordeaux-Spezialist und Buchautor René Gabriel. Auch er zählt sich dazu. Aus purem Egoismus ist deshalb wohl die Tradition entstanden, zur Geburt eines Kindes zwölf Flaschen vom besten Roten zur Seite zu legen, um ihn achtzehn Jahre später feierlich zu zelebrieren. Mehrere Gründe sprechen heute aber gegen den Brauch, der im schlimmsten Fall zur bitteren Enttäuschung werden kann. Der mit Liebe gelagerte Tropfen sticht in die Nase, ist sauer und eignet sich, wenn überhaupt, gerade noch zum Kochen. Ob sich der Kauf eines «Geburtsweins» tatsächlich gelohnt hat, hängt nach Gabriel auch vom Kind ab: «Nur wenige Achtzehnjährige sind «weimündig» und in der Lage, einen Wein in seiner Ganzheit zu begreifen.» Und leider kosten Weine, die sich lange lagern lassen, ein Vermögen.

Auf Brauch nicht verzichten

Das bedeutet aber nicht, gänzlich auf die beliebte Tradition zu verzichten, meint Robert Steidl, Institutsleiter Weinbau an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau im österreichischen Klosterneuburg. Er vermutet, «dass es heute sogar mehr Weine gibt, die eine lange Lagerung gut vertragen». Indizien dazu liefern viel beachtete Altweinverkostungen, bei denen kalifornische Tropfen den Bordeaux-Weinen den Rang abgelaufen haben. Die Rechnung ist für den Önologen einfach: «Viel Gerbstoff – lange Ausbauzeit – lange Lagerfähigkeit». Ob ein Rotwein nach zwanzig Jahren hohen Trinkgenuss bietet, hängt neben der natürlichen Reife von der Qualität der Tannine und der Balance zwischen Säure und Süsse ab.

Mehr «Jahrhundertweine»

Wenn ein Wein in Bukett und Geschmack nicht mehr zu überreffen ist und beim Geniessen ein Hochgefühl auslöst, denkt man schnell an einen Jahrhundertwein. Durch die extreme Selektion, die aufwändige Arbeit im Rebberg und die Qualitätssteigerung wegen des Klimawandels gibt es mehr herausragende Gewächse. Gabriel geht mit dem Begriff «Jahrhundertwein» zurückhaltend um und vergibt die Bestnote erst, wenn der Wein reif ist und seine Jugendversprechen eingelöst hat.

Viele Konsumenten wünschen sich heute Weine, die

beim Kauf schon trinkreif sind. Modern vinifizierte Weine entsprechen diesem Bedürfnis. Durch optimierten Sauerstoffeinsatz wird der Reifevorgang beschleunigt und die Stabilisierung verbessert. Diese Technik begünstigt die Betonung von Fruchtigkeit und Sorte, gewährt bestmögliche Farbstabilisierung und beschleunigt die Trinkreife. Das bringt auch dem Weinproduzenten Vorteile. Die grosse Nachfrage beschleunigt den Absatz, die Lager leeren sich schneller, und das Kapital ist nicht mehr wie früher über längere Zeit gebunden.

Innert dreier Jahren

Jancis Robinson schreibt in ihrem berühmten Weinlexikon, dass Weine grundsätzlich jung getrunken werden sollen, wenn sie nicht ausdrücklich für die längere Alterung vorgesehen sind. Weiss- und Roséweine sollten innert dreier Jahren getrunken werden. «Weissweine leben zu 95 Prozent von deren Frucht», sagt Gabriel. Ausnahme sind die «grossen Weissweine», die in der Flasche noch reifen und die Qualität behalten. Gabriel schwärmt vom 1971er- Gewürztraminer Käferberg oder vom 1964er-Grüner Veltliner Honifogl. Viele alte Süsseweine, besonders aus dem Bordeaux, liessen sich zudem «locker 100 Jahre lagern».

Im Bereich der Rotweine fällt das Fazit ähnlich aus. Ein Grossteil ist zum Verbrauch zwischen einem und fünf Jahren nach der



Immer mehr Leute wünschen sich Weine, die trinkreif gekauft werden können und trotzdem hohen Ansprüchen genügen.

Abfüllung bestimmt. Tanninreiche Gewächse mit gut eingebundener Säure erfordern bis zum vollen Trinkgenuss je nach Sorte und Jahrgang eine längere Lagerung. Weine ohne Jahrgangsangabe, sogenannte Alltags- oder Tafelweine, die durch das «Verschneiden» von Weinen aus verschiedenen Jahren entstehen, eignen sich zum Lagern kaum und sind grösstenteils von geringerer Qualität.

Unbekanntes entdecken

Die Herausforderung besteht also darin, einen ausgezeichneten

Wein mit Potenzial zu vernünftigen Preisen zu finden. Bewährt hat sich hierzu die Auswahl nach Weinbaugebieten. Fachblätter berichten laufend über Neuentdeckungen. Weinmessen stellen immer wieder Unbekanntes vor. Um sich Kosten und eine Enttäuschung zu ersparen, lohnt es sich, an Stelle eines ganzen Kartons zuerst eine Flasche zu kaufen und diese in Ruhe daheim zu degustieren.

Für Bordeaux-Fans überraschen etliche preislich interessante Zweitweine bekannter Bordelaiser Châteaux, trotz ge-

ringerer Qualitätseinstufung und kürzerer Lagerfähigkeit. Auch Weine aus weniger bekannten Anbaugebieten wie beispielsweise dem Priorat in Katalonien im Osten Spaniens können eine Entdeckung sein. Auf jeden Fall sollten es Weinfreunde nicht versäumen, die im Keller eingelagerten Weine regelmässig auf ihre Trinkreife zu verkosten. Nur so bleibt der Genuss von älterem Wein eine Lust.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

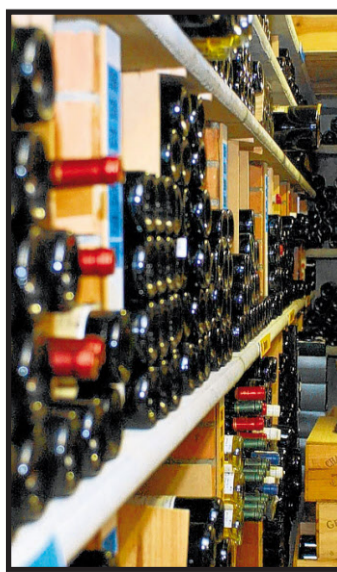
Websites:
• www.weingabriel.ch,
• www.weinobstklosterneuburg.at

Alter Wein will seine Ruhe

Damit alte Weine nicht zur Enttäuschung werden, müssen sie korrekt gelagert werden.

Ob sich ein Wein gut entwickelt, Frucht und Aromen beibehält und auch zehn Minuten nach dem Ausschank keine oxidierten, essigähnlichen Noten annimmt, hängt zum grossen Teil vom Lagerort ab. Temperaturschwankungen, zu feuchte oder zu trockene Verhältnisse, zu viel Licht, ungenügende Durchlüftung.

Fremdgerüche und zu viele Erschütterungen – zum Beispiel durch Strassen- und Schienenverkehr sowie Industriebetriebe – tragen vielfach zur Enttäuschung über einen zu Hause gelagerten Wein bei. Auch isolierte, nicht klimatisierte Neubaukeller oder ein Weingestell im Wohnbereich entsprechen den idealen Voraussetzungen nicht



Damit der Korken feucht bleibt, müssen Weine liegen.

und lassen Weine bei längerer Lagerung oft Schaden nehmen. Um den Korken feucht und damit dicht zu halten, müssen die Flaschen liegend lagern.

Zur optimalen Weinlagerung gelten deshalb folgende Grundregeln:

Der Raum muss abgetrennt und belüftet sein, damit der Wein keine Fremdgerüche aufnimmt. **Die Lagertemperatur** sollte konstant 10 bis 12 Grad Celsius betragen.

Die ideale Luftfeuchtigkeit liegt zwischen 40 und 70 Prozent. Je länger die Lagerzeit, desto höher ist die Luftfeuchtigkeit.

Der Wein muss vor Licht geschützt werden, auch vor Kunstlicht.

Stabile Weingestelle. Als güns-

tiges, effizientes Weingestell eignen sich aufgestellte Holzharasse mit einem vertikal trennenden, eingepassten Brett. Muss der Wein am Lagerort vor Licht geschützt werden, lässt man ihn am einfachsten im verschlossenen Karton liegen.

Wer keinen Keller hat, kann als Alternative einen lichtundurchlässigen Weinkühl- beziehungsweise Weinklimaschrank anschaffen. Dieser hat mehrere Einstellmöglichkeiten und arbeitet mit Aktivkohle, die verhindert, dass sich Fremdgerüche entwickeln. Oft bietet sich bei nahe gelegenen Gastronomiebetrieben, Weinklubs, Weinhandelsgeschäften oder Freunden die Möglichkeit, Wein einzulagern.

AKM