



Geny Hess

Der Wein zum Fest

Fondue führt bei den Schweizern nach wie vor die kulinarische Festtags-Hitliste an. Der Wein-Experte weiss, welche Weine zu den Fleisch-, Fisch- und Käsegerichten passen.

An Festtagen essen wir Schweizer am liebsten Fondue. Dicht gefolgt von Schinkli, Schüfeli, gebratener Ente, Gans, Roastbeef und gefüllter Kalbsbrust. Welchen Wein entkorkt man zu in heisser Brühe oder in heissem Öl gegartem Fleisch oder Fisch? Und ist ein schlichter Fendant gut genug zum festlichen Käsefondue? Die gute Nachricht: Erlaubt ist, was schmeckt.

Bei Fleisch-, Geflügel- und Fischfondue, die mit mehreren Zutaten wie diversen Saucen, Chutneys, Curryreis und Pommes frites serviert werden, gibt es nicht nur einen einzelnen Geschmack, sondern mehrere, die in ihrem Zusammenwirken oft überhaupt nicht wahrgenommen werden. Deshalb passen auch Weine aus den verschiedensten Anbaugebieten dazu. Wer es leicht und süffig mag, dem empfehlen wir einen Neuenburger Cail de Perdrix von der Domaine La Grillette in Cressier. Oder darf es etwas Kräftigeres, Gehaltvolles sein? Ein robuster Italiener, ein charaktvoller Spanier, aber auch ein reichhaltiger Franzose passt. Und nicht unbedingt in die Ferne schweifen: Die Tessiner Merlots sind qualitativ den ausländischen Gewächsen ebenbürtig! Gern verrate ich die Namen einiger meiner bevorzugten Weingüter: Cantina Settemaggio, Azienda Mondò Giorgio Rossi, Tenuta San Giorgio, Gialdi Vini, Vinattieri Ticinesi. Aber auch Marco und Vincenzo Meroni, Werner Stucki, Christian Zündel, Markus Huber, Adrian Kaufmann, Cantina Kopp von der Crone Visini, Erich Klausner und Enrico Trapletti bürgen für überdurchschnittlichen Qualitätswein.



Zu klassischen Festtagsgerichten passen vollmundige Weine aus dem Rhonetal.

Zum Fischfondue ist ein gut strukturierter Weisswein ideal! Grossartig schmeckt der Genfer Sauvignon blanc von der Domaine Grand'Cour oder ein Biancospino von Gialdi Vini Mendrisio!

Zu Käsefondue und Raclette habe ich schon Chasselas (Fendant), Johannisberg (Grüner Sylvaner), Muscat, Petite Arvine, Chardonnay, Sauvignon blanc, weissen Merlot, Pinot gris, Riesling, Grünen Veltliner kredenzt. Und alles gefiel!

Zu traditionellen Festtagsgerichten wie Gänsebraten, gefüllter Kalbsbrust, Roastbeef, saftigem Beinschinken oder einem knusprigen Öffner ich auch gern vollmundige Weine aus dem Rhonetal, einen feurigen Spanier oder natürlich ein ausgewogenes Gewächs aus Bordeaux. Die Weine dieser Provenienzen versprechen ein einzigartiges Genuss-Erlebnis.

Die Nantaiser Ente kommt bei Feinschmeckern an Festtagen besonders gern auf den Tisch. Ein aromatischer Burgunder oder ein Pinot noir aus der Bündner Herrschaft, ob jung oder lang gereift, sind dazu vielversprechende Begleiter.

Zum glacierten Entenbraten darf es zur Überraschung der Tafelrunde auch mal ein Weisswein sein. Bevorzugt werden

ein Grüner Veltliner von den Weingütern Hitzberger, Alzinger, Rudi Pichler, Schloss Gobelsburg oder Knoll! ✨

Geny Hess, 65, ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische Gewächse, im Speziellen Schweizer Weine.

Fotos Winfried Heinze, Katja Lehner-Grossi



Frühbucher-Angebot bis zu
CHF 4'000.-

Der neue **ZAFIRA TOURER**

GEBAUT FÜR DAS GROSSE LEBEN.

Fahren Sie auf der Sonnenseite.

Launchwoche 10.-17.12.2011 bei Ihrem Opel Händler.

www.opel.ch

Preisbeispiel: Opel Zafira Tourer Cosmo 1.4 Turbo ecoFLEX Start/Stop ab CHF 37'690.-, 88 kW/120 PS, 5-türig, 6-Gang manuell, Basispreis inkl. Frühbucherpaket Cosmo CHF 41'690.-; Kundenvorteil CHF 4'000.-; neuer Verkaufspreis CHF 37'690.-, 148 g/km CO₂-Ausstoss, ø-Verbrauch 6,3 l/100 km, Energieeffizienzklasse B. Der durchschnittliche CO₂-Ausstoss aller Neuwagenmarken in der Schweiz beträgt 188 g/km. Abbildung zeigt Sonderausstattung. Kundenvorteil gültig bis 31.12.2011, nicht kumulierbar mit anderen Marketingaktivitäten von General Motors Suisse SA. Bei den angegebenen Angeboten handelt es sich um unverbindliche Preisempfehlungen.



Wir leben Autos.