



Geny Hess

Champagner zur Metzgete

Die deftige Hausmannskost ist hoch im Kurs. Welches Getränk passt zu Sauerkraut, Blut- und Leberwurst? «Bier oder Champagner», sagt **Geny Hess**.

Die Metzgete hat in der Schweiz grosse Tradition. Früher unter dem Begriff Hausschlachtung bekannt, wurde für den Eigengebrauch meist im Herbst das mit Schotte, Küchenabfällen, Rüben und Kartoffeln den Sommer über im Tal oder auf der Alp gemästete Hausschwein geschlachtet. Es ging darum, alles vom Tier zu verwenden. Von Kopf bis Fuss inklusive Innereien. Da man damals allerdings noch keine Konservierungsmittel kannte, wurden die leicht verderblichen Produkte unmittelbar nach der Schlachtung verwertet und verzehrt. Leider gibt es heute die traditionelle Hausschlachtung kaum mehr, bei der der Störmetzger auf dem Hof und in der Waschküche wie früher wirkt. Für mich ist absolut nicht nachvollziehbar, dass es von Gesetzes wegen aus Hygienegründen verboten ist, in Gaststätten die wunderbaren Produkte von traditionellen Hausschlachtungen zu servieren. Mit Wehmut trauere ich um ein Stück verloren gegangene lukullische Heimat.

Welches Getränk passt zur rustikalen Schlachtplatte?

Zu Sauerkraut, Speck, Blut- und Leberwurst schmeckt ein würzig-herbes **Weizenbier** hervorragend. Persönlich bevorzuge ich Weizenbier von der Brauerei Locher aus Appenzell AI. Aber auch ein Glas **saurer Most** schmeckt wunderbar. Oder eine Flasche des **Stadt Zürich Cuvée** (aus den Rebsorten Kerner, Räuschling, Gewürztraminer) von Landolt Weine in Zürich. Ein idealer Begleiter ist auch der saftig-stoffige **Sauvignon blanc** der Weinkellerei Hasler in Twann BE.



Cüpli zur Schlachtplatte? Warum nicht! Es darf auch gern ein Schweizer Schaumwein sein.

Doch man höre und staune: Ein fabelhafter Partner für die deftige Hausmannskost ist Champagner. Das mag jetzt vielleicht ein bisschen ketzerisch klingen, aber **Champagner, Spumante, Prosecco und Schaumwein** harmonieren mit fast allen Gerichten, zu denen auch Bier empfohlen wird. Unbedingt versuchen! Ich empfehle die ungewöhnlich anmutende Kombination von Schlachtplatte und **Truttiker Blanc de Blancs** (Schaumwein Pinot blanc) vom Weingut Niklaus Zahner oder **Sottosopra Spumante Ticino DOC** (Blanc de Noirs extra brut, Méthode classique) von Gialdi Vini in Mendrisio TI. Diese Gewächse werden selbst die verwöhntesten Gourmets bei der Metzgete in Entzückung versetzen.

Ebenso gern kredenze ich zur Metzgete Rotwein.

Zur gebratenen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce am liebsten einen saftigen, charaktervollen und gut strukturierten Roten. Zum Beispiel einen **Cuvée Louis Saint-Saphorin** (aus den Rebsorten Pinot noir, Merlot, Syrah) aus der Collection Louis-Philippe Bovard in Cully VD. Zu Blut- und Leberwurst harmoniert mit seiner bemerkenswerten Verbindung aus Kraft und Harmonie der komplex-

beerige **Cornalin Quintessence** vom Weingut Benoît Dorsaz in Fully VS. Guten Appetit! ✨

Geny Hess, 65, ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische Gewächse, vor allem Schweizer Weine!

Foto Karl-Heinz Hug bei Arno Abächerli, Auberge de la Croix Blanche, Villarepos FR



GEWUSST WIE

Die Schweizer Weine

www.swisswine.ch



Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen