



Geny Hess

Weiss- oder Rotwein zu Fisch?

«Auch das ist Geschmackssache», sagt Weinspezialist **Geny Hess**. Er plädiert zwar eher für Weisswein. Verschmäht einen Pinot noir aus Jenins GR aber nicht zum Orkney-Lachs.

Feinschmecker lieben Fische, weil sie dank unzähligen Kombinationen und Zubereitungsmöglichkeiten die Geschmacksnerven zu überraschen wissen. Fische verlangen aber Fachwissen – und vom Einkauf bis auf den Teller viel Feingefühl. Zum Beispiel der Lachs. Vor 500 Jahren eine Fasten-, vor 100 Jahren eine Armenspeise, ist er in den letzten Jahrzehnten zum ungekrönten König der Fische avanciert. Kein anderer lässt sich so vielseitig zubereiten: zart geräuchert, mit Gewürzen gebeizt, mit Kräutern mariniert, zur Mousse püriert, gebraten, grilliert, gedämpft oder roh als Tatar oder Sushi serviert.

Geräucherter Lachs Loch Fyne Classic zu einem Glas Chardonnay von Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch GR ist ein Gaumenschmaus.

Orkney-Lachsmedaillons vom Grill: Dazu passt sogar ein kräftiger Rotwein – der Pinot noir Eichholz von Irene Grünenfelder aus Jenins GR. Die grillierte Lachstranche mit Zitronensaft und exzellentem Olivenöl, wie dem Mas de Fléchon aus dem Vallée des Baux in der Provence, aromatisieren, mit Salzblüten, zum Beispiel Flor de Sal aus der Algarve (Ingo Holland), salzen – und die Harmonie zum Fisch ist perfekt.

Selbst gebeizter Gewürzlachs mit Rucola, Zitronenfilets und

Rösti unbedingt mit einem Sauvignon blanc AOC vom Bielersee aus dem Johanniterkeller von Martin Hubacher aus Twann BE geniessen. **Das Rezept geht so:** Für die Beize 20 g Rohrzucker, 10 g Wacholderbeeren, 5 g Fenchelsamen, 5 g Mélange noir (von Ingo Holland) oder schwarzer und weisser Pfeffer, 10 g Sternanis, 40 g Fleur de Sel im Mörser fein zerstoßen. 1,5 kg Orkney-Lachsfilets (enthäutet und

entgrätet) damit bestreuen, salzen. Mit Zellophanfolie abdecken, 48 Stunden im Kühlschrank marinieren. Filets aus der Beize nehmen, in erhitztem Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten. Abkühlen lassen, in feine Tranchen schneiden und mit Rucolasalat und Zitronenfilets servieren.

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut ist eines meiner Lieblingsgerichte. Dazu empfiehlt sich ein lebhafter Petite Arvine aus dem Wallis. Ideal von Gérald Besse oder Philippe Darioli aus Martigny, Benoît Dorsaz aus Fully, Serge Roh aus Vétroz, Thierry Constantin aus Sion, Denis Mercier oder Nicolas Zufferey aus Sierre.

Gebratene Eglifilets mit Zitronen-Nuss-Butter oder kross gebratene Bachforelle? Da hat man die Qual der Wahl! Hervorragend passen: Waadtländer (Chasselas), wie zum Beispiel der süffige Féchy AOC La Côte, Domaine La Colombe von Raymond und Violaine Paccot. Es darf auch etwas generöser sein, ein Dézaley Médinette von der Domaine Louis Bovard in Cully oder ein St-Saphorin von der Domaine Monachon in Rivaz. Auch ein rassiger Riesling x Sylvaner vom Weingut von Niklaus Zahner in Truttikon ZH oder der völlig unkompliziert anregende Neunforner Im Abt Müller-Thurgau von Rudolf und Heidi Engel, Elgg ZH.

Bouillabaisse à la Marseillaise, eine Fischsuppe, kombiniert mit einem Genfer Vioignier Dardagny AOC von der Domaine Les Hutins, ist Genuss in seiner schönsten Form. ★

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



Weisswein ist nach wie vor ideal zu Fisch.

Fotos Floriline, Katja Lehner-Grossi



regionalprodukte.ch



Genuss'12

17. August bis 9. September 2012

Entdecken und geniessen Sie Ursprung und Vielfalt der Regionalprodukte.

“Das Beste der Region” – Entdecken Sie Ursprung und Vielfalt der Regionalprodukte

Im Verein “Das Beste der Region” haben sich Regionalvermarktungsorganisationen aus den Kantonen Aargau, Bern, Jura, Solothurn, Zürich und der Zentralschweiz zusammengeschlossen.

“Das Beste der Region” kennzeichnet eine Vielfalt an Regionalprodukten, die mit Wissen, Können, Sorgfalt, Begeisterung und Leidenschaft hergestellt werden. Die Marke “Das Beste der Region” garantiert Ihnen als Konsumentin und Konsument, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen.

Die Produkte widerspiegeln somit die Besonderheiten des Bodens, der Landschaften und vor allem auch der Menschen, die sie schaffen. Jedes Regionalprodukt erzählt dabei seine Geschichte – ursprünglich, echt, charaktervoll und wunderschön.

Die Produkte von “Das Beste der Region” werden Sie, werte Konsumentin und werter Konsument durch Einfachheit, Geschmack, Vielfalt und Kraft begeistern.

Genuss'12 – 17. August bis am 9. September 2012

Ins Älplerleben im Diemtigtal eintauchen, ein romantisches Dampfschiff-Dinner auf dem Brienersee, mit dem Flyer rund um den Schüpberg das Essen erradeln, Blues-Jazz und Showküche im Zürcher Oberland, Weinwanderungen im Aargau, Kräuter erleben im Entlebuch, den Älplern am Alpabzug in Einsiedeln den Respekt zollen – diese und viele weitere einmalige und authentische Genusslebnisse erwarten Sie an der Genuss'12 von “Das Beste der Region”.

Die Palette an regionalen Produkten und kreativen Ideen rund ums Thema Regionalprodukte scheint schier unerschöpflich. Landwirtschaft, Gewerbe, Gastgewerbe und Tourismus arbeiten lustvoll Hand in Hand.

Mehr zur Genuss'12 erfahren Sie unter www.regionalprodukte.ch/veranstaltungen oder in unseren Genuss'12-Magazinen:



Bestellen Sie Ihr Genuss'12-Magazin

- Bern
- Berner Oberland
- Aargau & Solothurn
- Zentralschweiz
- Zürcher Oberland

Bestellen Sie Ihr Genussmagazin auch per Mail: info@regionalprodukte.ch oder auf dem Internet unter www.regionalprodukte.ch/veranstaltungen



Concours Suisse des produits du terroir
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte
Concorso Svizzera dei prodotti regionali

Kategorie Milchprodukte

- Chäsi Girenbad, Christa & Philipp Egli, 8340 Hinwil
- Gold: Girenbader Raclette
 - Gold: Bachtelstei
 - Silber: Senne-Flade
 - Silber: Girenbaderli
 - Silber: Girenbader Ur-Eiche



- Fromagerie Monible, Roland Sommer, 2715 Monible
- Gold: Ziegenkäse, Tomme monible à l'ail
 - Bronze: Schafkäse, Tomme Petit-Val

- Fromagerie Amstutz, 2718 Fornet-Dessous
- Silber: Moron-bio

- Käserei Aeschlimann, Thomas Aeschlimann, 3647 Reutigen
- Silber: Geissemutschli

- Käserei Amsoldingen, Beat Kipfer, 3633 Amsoldingen
- Silber: Stockhorn Mutschli mit Alpenchili

- Ruth's Delikatessen GmbH, Ruth Gerber, 3112 Allmendingen
- Bronze: Ruth's Käse im Rapsöl

- Fromagerie La Chaux-d'Abel, Kurt Zimmermann, 2333 La Ferrière
- Bronze: Le Tatouillard

- Genossenschaft Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
- Bronze: Gstaader Bergkäse



Kategorie Fleischprodukte

- Boucherie Krebs SA, 2735 Bévillard
- Silber: Lard sec à l'ancienne
 - Bronze: Breusi
 - Bronze: Sausisse aux noisettes

Kategorie Früchte, Gemüse, Honig, Sonstiges

- Zyberliland Romoos, 6113 Romoos
- Silber: Hagenbuttenkonfi
 - Silber: Baumnuesspesto
 - Silber: Hetzitee
 - Bronze: Rhabarber-Konfi



- Ruth's Delikatessen GmbH, Ruth Gerber, 3112 Allmendingen
- Silber: Ruth's Suppengemüse getrocknet

- Espro, Frédéric Amstutz, 3655 Sigriswil
- Silber: Red-Greenpower

Senden Sie mir das Genussmagazin an folgende Adresse:

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ _____ Ort _____

Bitte einsenden an: «Das Beste der Region», Bäregg, 3552 Bärau