



Geny Hess

## Die leichte Welle

Jeden Frühling hat die leichte Küche Hochsaison. Welche Weine passen zu Salat, Gemüse und Fisch? «Rosé, junge Weisse – und Pinot noir», sagt **Geny Hess**.

**A**lle Jahre wieder ist das Phänomen im Frühling zu beobachten: Die leichte Küche hält Einzug. Saisonales Gemüse, frische Fische und helles Fleisch spielen die Hauptrolle. Aber natürlich vor allem gartenfrische Salate. Denn leichte Küche ist für viele automatisch die Zeit der Salate. Und nicht nur der Blattsalate. Sondern auch all der vielfältigen, von Vinaigrettes und aromatischen Saucen benetzten Gemüse-Kräuter-Marragen mit Fleisch, Fisch, Scampi, Käse oder Wurst. **Zu diesen Salat-Variationen** passen süffige, fruchtige Rosés. Wunderbar harmonisieren auch saftige, aromatische, junge Weissweine wie Chardonnay, Pinot gris, Petite Arvine, Riesling oder Sauvignon blanc. Zu gebratenen Milkröschen auf Frühlingsgemüsesalat empfehle ich den Chardonnay von Manuel Krebs vom Weinbau Vogelsang in Twann BE. Er besticht mit Eleganz und erfrischender Klasse.

**Die bei vielen Weinnasen** verschmähte und schlecht behandelte Rebe Chasselas ist für den Winzer Pierre-Luc Leyvraz in Chexbres VD die absolute Favoritin. Sie dankt es ihm mit aufsehenerregenden, spritzigerhaften Tropfen. Ein Glas St-Saphorin Les Blassinges zu gebratenen Eglifilets auf zart gedämpftem Gemüse aus dem Garten – der Harmonie erliegt jeder Genussmensch.

**Safran macht den Fenchel bekömmlich!** Das Gemüse wird verehrt, weil es nach Anis schmeckt. Wem das zu wichtig ist, legt es in eine Safran-Marinade. Anis light ist das Ergebnis – und ein unbeschreiblich erfrischendes Gericht: Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden, ein

kross gebratenes Zanderfilet daraufgeben, mit Rucola garnieren und mit einer Limetten-Kräuter-Vinaigrette nappieren. Dazu einen Petite Arvine von der Domaine des Muses in Sierre VS kredenzen. Eine Wucht!

**Frühlingsspargeln** sind für mich die besten. Eines meiner Leibgerichte: Spargeln mit Kräuter-Mayonnaise

zu geschmorter Kalbsbrust. Ein würdiger Begleiter dazu: der charaktervolle Johannisberg Cœur du Clos von der Domaine Cornulus in Savièse VS. Klima und Lössböden sind Garant für aussergewöhnliche Gewächse, wenn sie von Winzern wie Stéphane Reynard und Dany Varone gepflegt und vollendet werden.

**Auch ein Poulet mit frischen Morcheln** ist für mich leichte Frühlingküche. Dazu öffne ich gern einen Pinot noir. Meine Schweizer Favoriten ausserhalb der Bündner Herrschaft sind in der Nordschweiz der Stadtberg Eglisau von Urs Pircher, Eglisau ZH, der «R» vom Weingut Baumann, Oberhallau SH, der Kloster Sion Klingnau Réserve vom Weingut zum Sternen, Würenlingen AG, aber auch der No. 3 vom Schlossgut Bachtobel in Ottenberg TG. In der Westschweiz gefällt mir der komplexe Pur Sang, Domaine de Chambleau, Colombier NE,

und der rare, alles überragende Les Rissieux, Domaine de la Rochette, Cressier NE. Das Genfer Highlight? Der brillante «P», Domaine Grand'Cour, Satigny GE. ★

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



Zu einem leichten Salat passt ein junger Weisswein. Oder auch ein fruchtiger Rosé.

Fotos Flora Press / Biosphoto, Katja Lehner-Grossi



[www.volgweine.ch](http://www.volgweine.ch)

# 11 Medaillen für 4 grossartige Schweizer.



### TRIMMIS SAUVIGNON BLANC 75CL

Intensives, wuchtiges Bukett. Am Gaumen knackig, voluminös mit saftiger, runder Struktur. Sehr intensiver, aromatischer Abgang.

• **2010 Grand Prix du Vin Suisse (Grosser Preis des Schweizer Weins) GOLD** • **2011 Internationale Weinprämierung Zürich Expovina GOLD** • **2011 Grand Prix du Vin Suisse (Grosser Preis des Schweizer Weins) SILBER**

### MALANS PINOT NOIR BARRIQUE 75CL

Würziger, kräftiger Auftakt. Breiter und dichter Mittelteil. Eleganter Körper. Deutliche Schwarze Beeren- und Röstnoten. Anhaltender Abgang.

• **2011 Grand Prix du Vin Suisse (Grosser Preis des Schweizer Weins) SILBER** • **2011 Le Mondial du Pinot Noir Sierre GOLD** • **2012 Internationale Weinprämierung Zürich Expovina SILBER**

### HALLAU CHILCHEWEG PINOT NOIR 75CL

Intensiver, reiffruchtiger Duft. Sehr langer, weicher Auftakt, voluminöser gut strukturierter Mittelteil, lang anhaltend im Abgang mit fruchtbetontem Finale.

• **2009 Le Mondial du Pinot Noir Sierre SILBER** • **2010 Le Mondial du Pinot Noir Sierre SILBER** • **2012 Grand Prix du Vin Suisse (Grosser Preis des Schweizer Weins) SILBER**

### WINTERTHUR STADTWEIN PINOT NOIR BARRIQUE 75CL

Fruchtbetonte Nase. Kräftiger, weicher Auftakt. Gehaltvoller Körper mit schöner Struktur.

• **2008 Guide Hachette des Vins** • **2012 Le Mondial du Pinot Noir Sierre GOLD**



Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN