

Feinrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



**Bestes
aus Portugal**

Portugals Wein war schon immer der Portwein. Und Port war nicht nur wunderbar und unglaublich alkoholreich, sondern gilt auch zu Recht als einzigartig. Dabei ist Portugal ein Land voller anderer Weine. Bloss wurden diese nicht besonders gepflegt und waren deshalb kaum erwähnenswert. **Jetzt aber bearbeiten weltweit ausgebildete Winzer das Traubengut.** Es sind fast vergessene, einheimische Reben. Etwa die Aragonez, die Alicante und die Touriga.

Und so gibt es den Palpite Reserva. Ein Rotwein aus Säften, die einen hohen Alkoholgehalt ergeben, aber immer noch eine gute Frische besitzen. **Er duftet nach schwarzen Trübeli, Brombeeren und Kirschen.** Aromen, die sich auch im Mund entfalten, überaus elegant in die Kräuteraromen des Südens übergehen und schokoladig-süffeln enden.

Südliche Weine gehören zu südlichem Essen. Zu einfachen, geschmorten Gemüsegerichten, zu Fisch und Fleisch vom Grill und zu lange gelagertem Käse von Schaf, Ziege und Kuh. **Und: Solche Weine trinken sich kühl.** Am allerschönsten zum Ende eines Tages. Langsam, langsam süffeln. ●



Palpite Reserva 2017
Antonio Maçanita
Vinho Regional
Alentejano (P)

Gerstl Weinselektionen
8957 Spreitenbach
26 Franken
www.gerstl.ch

Foto: Anja Würm

Die perfekte **WEINSUPPE**

Wenn es kalt ist (oder sein sollte): Eine heisse Suppe hilft. Im Sommer, wenn die Hitze jede Lust auf Essen vertreibt, ist kalte Suppe die Rettung. Im Frühling hilft sie gemüselastig bei der Diät. Im Herbst stärkt sie mit dem Besten des Jahres für den nahen Winter.

Was es immer als Basis braucht: eine kräftige Brühe. Das wissen Chinesen und köcheln diese aus Schweineknochen.

Das wissen auch Diätisten, Vegetarier und Veganer und ziehen Brühen aus Gemüse. Die Japaner nutzen getrocknete Algen und Thunfischflocken

mit erstaunlichem Resultat. Echt gute Köche wissen dies alles, aber am liebsten kochen sie dafür all jene Geflügelknochen aus, deren Fleisch vorher gebraten vor die Gäste kam. In der guten Küche geht eben nichts verloren.

Erst kochen wir uns, **was in den besten Küchen jeden Morgen frisch, in grossen Töpfen auf dem Herd vor sich hin köchelt: eine Basisbrühe.** Wir tun dies aus Geflügelknochen (vom Sonntagsgüggeli, den Geflügelteilen vom Grillfest ... was auch immer). Waren es nicht genug, dann haben wir diese tiefgekühlt und weitere gesammelt. Ist ein gutes Kilogramm beisammen, lässt sich daraus ein Liter beste Brühe kochen. Diese ermöglicht echte kulinarische Wunder.

Dafür gibt Hanspeter Zurflüh vom Bahnhofli in Steffisburg BE die Knöchelchen in eine grosse Pfanne, füllt diese mit zwei Liter Wasser auf und bringt alles zum Kochen. Jetzt gibt er je 100 g fein geschnittenes von der Sellerieknolle und dem Weissen vom Lauch dazu, dann eine Zwiebel, an die er mit einer Gewürznelke ein frisches Lorbeerblatt geheftet hat. **Je eine in Stücke geschnittene Karotte und Tomate fallen ebenfalls ins kochende Nass.** Eine Knoblauchzehe, zehn grob zerstossene weisse Pfefferkörner kommen dazu. Einige Peterli- und Thymianstängel dürfen nicht fehlen. Auch etwas Salz muss sein.

Unser Gastro-Experte **Michael Merz** entschlüsselt für uns die Geheimnisse der Küchenklassiker.

Aber nicht zu viel, denn die Brühe soll drei Stunden lang köcheln und sich nach und nach auf einen einzigen Liter reduzieren. Abgiessen.

Das ist die Basis zum grossen Renner im Bahnhofli: Spiezer Weissweinsuppe. Logisch, **Spiezer liegt nahe, und der Weisse aus dem Städtchen am Thunersee ist für seine Frische wohlbekannt.** Aber ein anderer frischer Weisser tut es auch.

Virtuos, wie das nur ein allererstklassiger Küchenchef kann, werden 50 g Lauch, 30 g Knollensellerie und 20 g Schalotte gewürfelt. In der Pfanne zergeht 20 g Butter. Darin wird das Gemüse angezogen, dann mit 80 g Reismehl überpudert und ebenfalls unter Rühren angezogen. Jetzt kommen 7 dl Spiezer Weisswein dazu. Kocht dieser auf,

füllt Hanspeter Zurflüh mit je gleich viel Bouillon und Rahm auf. Wieder zum Kochen bringen und 30 Minuten leise köcheln lassen.

Mit dem Mixstab fein püriert durch ein Haarsieb passieren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. **Zum Schluss, das ist ein streng gehütetes Küchegeheimnis der Familie Zurflüh,** verleiht eine Messerspitze Harissa der Spiezer Weissweinsuppe ihren unvergleichlichen Pfiff.

So viel Gutes braucht eine Beilage. Am einfachsten eine dünne, kräftig geröstete Scheibe Bauernbrot. Man nimmt einen Löffel Suppe. Man brösmelet vom Brot. Und isst. Und brösmelet ... solange es hat. ●

www.restaurant-bahnhof-steffisburg.ch

