

Wein-Keller

Favorit



Peter Keller

Eigentlich ist die Situation absurd: Für hochkarätige Bordeaux geben Sammler und Spekulanten ein Vermögen aus. Dagegen haben weniger renommierte Güter Mühe, ihre Weine trotz vernünftigen Preisen abzusetzen. Zwar sind in dieser Kategorie vielfach rustikale Beispiele zu finden, aber auch unter 30 Fr. werden gelungene Qualitäten gekeltert. Der Bordeaux-Fachverband CIVB lässt jedes Jahr 100 Weine auswählen. Zu unseren Favoriten zählt diesmal der preiswerte Château Moutte Blanc 2006. Die modern vinifizierte Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot zeigt sich mit einer schönen Frucht, gut integrierten Tanninen sowie einem mittellangen Abgang. **Bewertung: 16,5/20 Punkte.**



Château Moutte Blanc 2006, Fr. 19.80, bei Vinothèque de la Charrière, La Chaux-de-Fonds, Tel. 032 968 07 79. Weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller

Supplément

Mehr Wissen



Knoblauch aus China, Gewächshaus-Peperoni aus den Niederlanden und Baumwollkleider voller Giftstoffe? Es geht auch anders: Durch bewusstes Einkaufen kann jeder einen Beitrag leisten, damit die Transportwege kürzer werden und die Umweltbelastung geringer werden. Wer mehr weiss, schaut wohl auch genauer hin. Eine gute Gelegenheit zur konsumistisch-ethischen Weiterbildung bietet der Konsumenten-Kongress, der am Samstag, 11. September, im Zürcher Kunsthaus stattfindet. Durchgeführt wird der Anlass unter der Fragestellung «Konsumenten – Auftraggeber der Wirtschaft?». Auf dem Programm stehen verschiedene Vorträge. Verpflegung und die Möglichkeit, mit anderen Teilnehmern ins Gespräch zu kommen, gibt es an den Marktständen, und für Unterhaltung sorgt der Chansonier Andreas Aeschlimann. (chu.)

Der Konsumenten-Kongress findet am Samstag, 11. September, im Vortragssaal des Zürcher Kunsthauses von 9 bis 18 Uhr statt. Anmeldung: www.konsumentenverband.ch

ANZEIGE

Der Konservator



FOTOS: URSULA MEISSER

Himbeersirup

Zutaten für zirka 2 Liter Sirup:
1 kg Himbeeren
1 kg Zucker
2 dl Zitronen- oder Limettensaft
1 dl Wasser

Zubereitung:

Die Früchte in eine Pfanne geben und mit einer Gabel zerdrücken. Den Zucker über die Beeren streuen, Zitronensaft und Wasser dazugeben. Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zirka 5 Minuten kochen lassen, dann durch ein feuchtes Gazetuch streichen. Den fertigen Sirup bei ca. 80 °C in saubere, heisse Flaschen füllen und gut verschliessen. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank lagern und Inhalt rasch verbrauchen.

Zwetschgen-Chutney

Zutaten:

1 kg Zwetschgen
250 g Zwiebeln
1 Stück frischer Ingwer
12 ganze Pfefferkörner, schwarz
150 g Zucker
1 Teelöffel gelbe Senfkörner
2 Nelken
1 Zimtstange
1,5 dl Rotweinessig (mit weniger als 6% Essigsäure)
150 g Rosinen

Zubereitung:

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und Stielansatz wegschneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein raffeln (den austretenden Saft auch verwenden). Alle Zutaten zusammen aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren dickflüssig einkochen. Dauer: ca. 30 bis 45 Minuten.

Zimtstange entfernen und die Masse möglichst heiss in die vorgewärmten Gläser einfüllen. Gläser sofort verschliessen. Twist-off-Gläser für 2 bis 3 Minuten auf den Kopf stellen. Das Zwetschgen-Chutney ist zirka 6 bis 12 Monate haltbar.

Roman Treichler füllt in seiner «Haltbarmacherei» den noch heissen Himbeersirup in Flaschen.

Roman Treichler von der «Haltbarmacherei» zeigt, wie man den Duft des Sommers konserviert – als Sirup zum Beispiel

Die süssen Spätsommer-Himbeeren sind reif, die Äste der Bäume schwer beladen, mit Äpfeln, Zwetschgen oder Birnen – die Natur zeigt sich von ihrer üppigsten Seite. Der Zeitpunkt ist perfekt, um den Geschmack des Sommers zu bewahren. Einer, der sich das Haltbarmachen praktisch zum Lebensinhalt gemacht hat, ist Roman Treichler, 32 Jahre alt, in der Nase ein Piercing. Nach der Banklehre reiste er anderthalb Jahre lang mit dem Bus quer durch Europa, vom Schwarzen Meer bis zur Algarve, vom Nordkap bis zu den Pyrenäen. Zurück in der Heimat entschloss er sich für eine Berufslehre als Koch und sammelte Erfahrungen in den unterschiedlichsten gastronomischen Institutionen, von der Szene-Beiz über die Glaceproduktion (Sorbetto), wo er heute noch Teilzeit arbeitet, bis zum renommierten Gault-Millau-Lokal. Letzten Frühling hat Roman Treichler seine Firma gegründet, die Haltbarmacherei. Seine Spezialitäten: Sirupe, Pasten, Chutneys, Gelees oder Sugo. Sein Tätort: eine klitzekleine Profiküche, die auch als Versuchslabor dient.

Angefangen hat alles mit einem Erbstück, einem in blaues Geschenkpapier eingebundenen Notizheft, der Rezeptsammlung vom Grosi. In dieses Heft hat das Grosi, als es schon ganz alt war, seine besten Rezepte niedergeschrieben,

mit zittriger Hand, manchmal kaum lesbar. Hier steht alles drin, vom Kräuter-Kartoffel-Rezept über Weihnachtsguetzli bis zum «wirksamen Hustenmittel», das Glycerin enthält und wohl nicht mehr ganz zeitgemäss ist. «Diese Rezeptsammlung ist meine Bibel», sagt Treichler. «Was mir an den Rezepten so gefällt, ist, dass sie so natürlich sind.»

Der Haltbarmacher verwendet keine Zusatzstoffe. Diese passen nicht zu seiner Philosophie: «Ich habe einen Bio-Anspruch, doch meine Produkte sind nicht biozertifiziert.» Zum Konservieren braucht er Zucker und Limettensaft. In Grosis Rezeptsammlung findet sich auch ein Rezept für Holunderblüten-Sirup. Und damit ward der Grundstein für die Haltbarmacherei

gelegt: Zuerst hat Roman Treichler Holunderblüten-Sirup für den Eigengebrauch eingekocht. Dann zum Verschenken. Dann immer mehr zum Verschenken. Alle wollten seinen Sirup haben, und die Flaschen gingen schneller weg, als die Holunderblüten gesammelt und eingekocht waren. Bald reichte der beschränkte Platz in seiner WG-Küche im Zürcher Kreis 5 nicht mehr aus. Schliesslich fand Roman Treichler eine kleine Profiküche in Männedorf am Zürichsee.

80 Kilogramm Holunderblüten hat der Haltbarmacher letzten Frühling zu Sirup verkocht. Er erntet die Blüten jeweils im Juni, «idealerweise nach drei regenfreien Tagen. Wenn die Blüten feucht sind, können sie Schimmelsporen enthalten.» Um eine längere Haltbarkeit zu erzielen, aber auch, damit er nicht alles aufs Mal produzieren muss, arbeitet Roman Treichler mit der Bag-in-Box-Methode: Im Frühling stellt er einen Auszug her, füllt den Saft in den Beutel, um dann etappenweise Sirup zu machen.

In der Küche von Roman Treichler duftet es verführerisch nach Himbeeren. «Die Spätsommer-Himbeeren eignen sich ideal für Sirup oder Konfitüre. Sie haben keinen Wurm, dafür viel Geschmack.» Der Haltbarmacher arbeitet mit einem Entsafter. Zweieinhalb Kilo Beeren ergeben rund anderthalb Liter Saft. Dann kommen die gleiche Menge Zucker wie Flüssigkeit sowie etwas Limettensaft dazu. Den Sirup füllt er bei 78 Grad in die Flaschen, deckt diese mit einer Wolldecke zu, damit der Sirup ganz langsam abkühlen kann. Auf diese Art bleibt er – und damit auch der Geschmack des Sommers – am längsten haltbar. *Christina Hubbeling*

Die Produkte von Roman Treichler kann man im Internet bestellen (www.haltbarmacherei.ch) oder jeweils am Mittwoch von 8 bis 20 Uhr an seinem Stand in den neu eröffneten Markthallen (Viadukt-Bögen, 8005 Zürich) kaufen.



In Grosis Rezeptsammlung steht alles drin.

Genuss

WITTMANN

zingg-lamprecht
Mindset No.81

Ein Polstermöbel von Wittmann ist mehr als nur ansprechendes Design. Jedes Möbel wird in reiner Handarbeit gefertigt und hält daher auch qualitativ, was es optisch verspricht.

zingg-lamprecht

interior intelligence.

Möbel- und Einrichtungshaus
am Stampfenbachplatz, CH-8006 Zürich
Zentrum für Designmöbel und Firmeneinrichtungen
Stationsstrasse 1-3, CH-8306 Brüttsellen
www.zingg-lamprecht.ch