

# Wein als Gewürz

Autor(en): **Bruner, Peter / Paladino, Luana**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SuchtMagazin**

Band (Jahr): **46 (2020)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-881054>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Wein als Gewürz

Ein vom Gemüse inspiriertes Frühsommermenu mit einer Weinbegleitung, die mehr als nur zum Essen passt.

KREIERT VON PETER BRUNNER (KOCH) UND LUANA PALADINO (SOMMELIÈRE)  
menu-dujour, Zürich. www.menu-dujour.ch

Es gibt sie schlichtweg nicht, die einzig richtige Kombination zwischen Essen und Wein. Doch es gibt die sinnliche Erkundung möglicher Mariagen, wobei der Wein zur Gesamtharmonie des Gerichts ebenso beiträgt, wie die Zutaten im Kochtopf. Wie mit einem Gewürz beim Abschmecken sind die Einsatzmöglichkeiten vielfältig: mal als Gegenspieler, mal als Übersetzer, mal in der tragenden Rolle, mal leichtfüssig darüber tänzelnd...

## 1. abrunden

*Puntarellaspitzen & Knospen an pikanter Orangenkonfitüre  
Rotkohl, Mozzarella & Lardo di Poschiavo*

Chardonnay Hors-Série 2015  
Paccot Domaine La Colombe,  
Vaud AOC (CH)

Eine wunderbare Kombination aus den feinen Bitteraromen der leicht karamellisierten Puntarella und der ebenfalls bitter-süssen Orangenkonfitüre. Als Kontrast der milde Rotkohl, in Milch gekocht und püriert zu einer Mousse verarbeitet und die mild-säuerliche Büffelmozzarella, umhüllt von einer hauchfeinen Scheibe des gewürzten, schneeweissen Bauchspecks. Der leise aber dennoch kraftvolle Chardonnay vereint seinerseits frische Säure und dezente Frucht mit einer milden Crémigkeit und vermag es, dieses kontrastreiche Gericht in letztendlich schier perfekter Harmonie abzurunden, ohne dabei die Spannung zu verlieren.

## 2. verbinden

*Rafzer Spargel mariniert, leicht gebraten, gefroren  
mit Blutampfer, Melone & Salm*  
Riesling Uffhofener La Roche 2015  
Weingut Bäder, Rheinhessen (D)

Eine mild adstringierende Kombination der Kombination. Die rohen Spargelspitzen hauchfein gehobelt und mit Weissweinessig und Gewürzen mariniert, der Mittelteil leicht in Butter gebraten, die Enden mit Rahm und Eigelb zu einem klassischen Eis verarbeitet. Dazu die rohe Kombination von Cavaillon-Melonen und Salm lediglich mit etwas Zitrone, Salz und dem zart herben Blutampfer abgeschmeckt. Als verbindendes Element dazwischen bewegt sich der überaus mineralische Riesling. Mit seiner ausgeprägten Säure – getragen von seinem nicht allzu schlanken Körper – schlägt er eine Brücke zwischen Adstringenz und Süsse.

## 3. vollenden

*Morcheln im französischen Blätterteig  
Favebohnen & Schnittlauch*  
Aloxe-Corton 1er Cru AOC 2004  
Maurice et Anne-Marie Chapuis,  
Bourgogne (F)

Frühling pur. Ein Ragout von frischen, erdigen Morcheln und doppelt geschälten Favebohnen, mit ganz wenig gekochtem Schinken, Schnittlauch, Kalbsfond und Doppelrahm. Der Blätterteig wird wie für eine Crèmeschnitte gebacken, geschnitten und mit den Morcheln gefüllt. Warme und doch frühlingshafte

Aromen weitgehend ohne irgendeine Säure – bis der alles andere als jugendliche Burgunder Pinot Noir dazukommt. Die feine Säure der noch immer vorhandenen hellroten Frucht vollendet das Gericht. Durch seine Reife ist die Aromapalette komplexer, breiter und gleichzeitig leiser, was das Zusammenspiel ganz sanft und harmonisch bleiben lässt.

## 4. verzahnen

*Junge Rande im Salzmantel mit pikanten Brombeeren & Basilikum*  
Busardières 2012  
Domaine de la Chevalerie,  
Bourgueil AC, Loire (F)

Bummm! Zum Hauptgang eine Aromabombe. Die junge, frische Rande wird mit Haut und Stiel in grobem Salz eingegraben im Ofen gebacken. Die frischen Brombeeren sind mit Aceto Balsamico, viel Basilikum, etwas Soja und viel frischer Butter gekocht, bis sie beinahe zerfallen. Ein paar besonders reife Exemplare geben dem Kompott am Schluss zugegeben etwas mehr Struktur und frischer tasmanischer Pfeffer zudem eine überraschende Schärfe. Zum Essen schlägt man die Salzkruste auf, hebt die duftende, heisse Rande heraus und umgiesst sie mit den lauwarmen Brombeeren. Dieser Wucht gilt es etwas entgegenzusetzen: Gereifter Cabernet Franc aus der Loire, der es mit seinen weichen Gerbstoffen mit der Erdigkeit der Rande aufnimmt und dessen konzentrierte rote Frucht der süss-scharfen Brombeere die Stirn bietet. Es entsteht Reibung, Wärme, bis es schliesslich ineinandergreift und rund läuft.

## 5. betonen

### *Schafmilch als Joghurtglacé & gereifter Käse mit Waldmeister, Löwenzahn & Löwenzahnhonig*

Volnay «Vieilles Vignes» AOC 2004  
Girardin Père & Fils, Bourgogne (F)

Alles aus der Schafmilch: das Joghurtglacé, der Milchschaum mit Waldmeister parfümiert sowie frische und gereifte Käse. Dazu ein kleiner Salat aus gebleichtem Löwenzahn, jungen Randenblättern, karamellisierten Pinienkernen, ein paar Tropfen Zitronensaft, Löwenzahnhonig und sehr mildem Olivenöl. Dieser Gang zeichnet sich durch das Nebeneinander vieler Einzelkomponenten aus, wobei die Hauptüberlegung darin besteht, was es zu unterstreichen gilt. Hierzu fällt die Wahl einmal mehr auf einen gereiften

Burgunder Pinot Noir, diesmal aus der Appellation Volnay, welcher dichter und in der Aromatik dunkler ausfällt sowie etwas mehr Gerbstoffe aufweist. Dies unterlegt die tieferen Töne der gereiften Käse sowie die dunkle Note des Honigs, sodass sich die milden cremigen Noten der Schafmilch mit den Bitterstoffen der Salate darüberlegen

## 6. begleiten

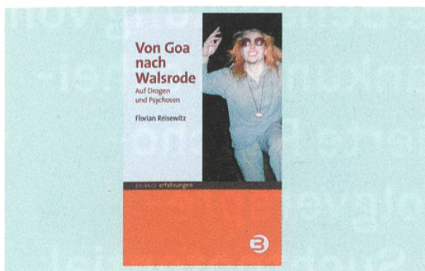
### *Himbeeren & Erdbeeren Hibiskusblütensorbet Lavendelschaum*

Moscato d'Asti DOCG 2016  
Cascina Castlet, Piemonte (I)

Ein Dessert aufgebaut wie ein klassisches Parfum: Für die Herznote werden reife Erdbeeren mit Limette abgeschmeckt, zur Hälfte püriert und zur

anderen Hälfte mit gleich vielen reifen Himbeeren vermischt und unter das Erdbeerpüree gezogen. Die Basisnote bildet das herbe Sorbet aus Hibiskusblütensirup in der Mitte, umgossen vom Lavendelschaum, der erfrischenden Kopfnote. Bei so viel Filigranität ist körperliche Zurückhaltung angesagt: Der dezent prickelnde Moscato d'Asti umspielt mit seiner milden Süsse und dem intensiven Duft mit einer unvergleichbaren Leichtigkeit die feinen Aromen und begleitet das Schlussbouquet so ohne jegliche Aufdringlichkeit.

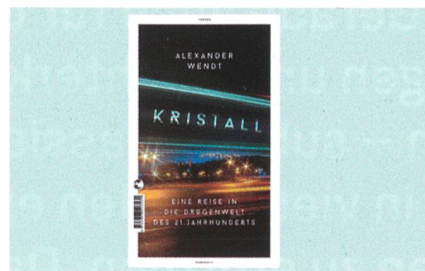
# Bücher



### **Von Goa nach Walsrode. Auf Drogen und Psychosen**

Florian Reisewitz  
2019, Balance, 184 S.

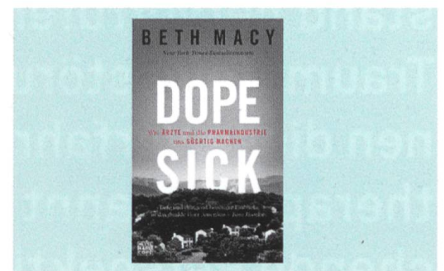
Mit 18 Jahren kommt Florian Reisewitz in Berührung mit der Goa-Szene, die wie kaum eine zweite Musikszene mit dem Konsum von psychedelischen Drogen verknüpft ist. Eine Tatsache, die nicht ohne Folgen bleibt. Mitreissend und ehrlich beschreibt der Autor, wie sich schleichend eine Psychose nähert, die ihn mehr als einmal in die Psychiatrie nach Walsrode führt. Ein Erfahrungsbuch – und mehr als das: ein Insiderbericht über eine besondere Partylandschaft, eine eindrückliche Schilderung von wahnhaftem Erleben und ein empathischer Blick auf das hartnäckige Engagement, aber auch auf die zeitweilige Hilfslosigkeit von Helfenden.



### **Kristall. Eine Reise in die Drogenwelt des 21. Jahrhunderts**

Alexander Wendt  
2018, Tropen, 243 S.

Das Bedürfnis, durch Rauschmittel die eigenen Grenzen zu überschreiten, ist so alt wie die Menschheit. Zu Beginn des 21. Jh. stehen wir an einem Wendepunkt. Leistungsdrogen wie Crystal Meth erlauben es, Tage und Nächte durchzuarbeiten oder durchzufeiern. Allzeit präsent und wach, ein Traum, der heute mehr Anhänger findet als die bewusstseinsweiternden Trips der Vergangenheit. Der Autor folgt dem Stoff und berichtet aus Suchtkliniken, aus dem Blickwinkel von Drogenfahndern und Konsumenten, in der Subkultur wie in der normalen Arbeitswelt. Ein Blick in die Ideenwerkstatt des Biohacking lässt ahnen, wohin die Reise weitergeht – brave new world.



### **Dopesick. Wie Ärzte und die Pharmaindustrie uns süchtig machen**

Beth Macy  
2019, Heyne, 464 S.

Stürzte täglich ein Flugzeug mit 250 Menschen ab, würde man auch etwas tun. Genauso viele Menschen sterben in den USA täglich an Schmerzmitteln wie etwa Oxycodon, Vicodin oder Fentanyl. Viele der Süchtigen erhielten die Medikamente anfangs von ihrem Arzt verschrieben und kamen dann von den hochwirksamen Mitteln nicht mehr los. Die Pharmakonzerne, die diese Schmerzmittel in den 1990er-Jahren in den Markt drückten, spielten und spielen die Risiken einer Sucht herunter. Die preisgekrönte Autorin ist durch die USA gereist und hat Süchtige, Betroffene und Hinterbliebene besucht und ihre Lebenswege und Schicksale nachgezeichnet.

Die Buchbeschreibungen sind den Verlagsunterlagen entnommen.