



Koch, Servicefachangestellter, Sommelier, Weinakademiker und Winzer: Der Aargauer Markus Utiger macht seinen eigenen Wein.

## Blaufränkisch vom Schweizer Winzer

TEXT RETO E. WILD

Als Markus Utiger (40), gelernter Koch und Servicefachangestellter, seine berufliche Karriere bei der SwissRe fortsetzte, konnte er nicht ahnen, wie dies sein Leben verändern sollte: Er liess sich als Sommelier berufsbegleitend zum Weinakademiker ausbilden, verbrachte dabei oft Zeit in Rust am Neusiedlersee und lernte so die österreichischen Weine und deren Macher kennen. 2008 nahm der Aargauer das Weinakademiker-Diplom entgegen – als bester seines Jahrgangs und damals Jüngster der Schweiz.

Eines Tages sagt René Pöckl, der zu den renommiertesten Rotweinproduzenten in Österreich gehört, zu seinem Schweizer Schulkollegen: «Mach doch mal deinen eigenen Wein!» Gesagt, getan: Die zwei jungen Weinakademiker lancierten mit dem ersten Jahrgang 2007 gemeinsam das Projekt, einen der besten Blaufränkisch in Öster-

reich zu produzieren – mit der Lage Rappbühl an der Nordostseite des Neusiedlersees. In normalen Jahren steht Utiger gut ein halbes Dutzend Mal vor Ort in den Rebbergen im Burgenland und schaut nach dem Rechten. «Wir bringen es in Spitzenjahren auf einer Fläche von rund 5000 Quadratmetern zu maximal 2500 Flaschen. Der Ertrag ist zugunsten der Qualität minimal, aber durchaus so gewollt.» Utiger ist begeistert vom Blaufränkisch, der nach dem Zweigelt wichtigsten Rotweinsorte Österreichs: «Mit ihren Gerbstoffen, der knackigen Säure und der Frische erinnert ein gereifter Blaufränkisch an einen Nebbiolo und kann ebenfalls locker zehn Jahre und länger gelagert werden.» Das pannonische Klima am Neusiedlersee mit dem warmen Sommer ähnelt der Toskana. Salami, Grilladen, Lamm oder ein höhlengereifter Gruyère bieten sich beim Lemberger als Speisenbegleiter an.

Utigers 2018 drängt sich geradezu für die Gastronomie auf: 15 bis 18 Monate im 500-Liter-Eichenfass und im Stockinger-Barrique gereift (Neuholzannteil 30 bis 50 Prozent), präsentiert sich dieser Jahrgang als Charmeur mit einnehmenden Noten von Cassis, Heidelbeeren, Brombeeren sowie Süssholz. Dazu gesellen sich Aromen von weissem Pfeffer, Schwarztee und kaltem Rauch. Dieser Blaufränkisch zeigt sich elegant und trotzdem mit viel Kraft und Länge. Er befindet sich jetzt in einer fruchtigen Phase, die sich wohl bis zum Sommer hinzieht. Dann dürfte sich der schön strukturierte Wein laut Utiger wieder etwas schliessen.

Nahezu 100 Prozent des Utiger Rappbühl werden vom Burgenland in die Schweiz exportiert. Wer die Weinkarte mit dieser raren österreichischen Spezialität des Schweizer Winzers anreichert, wird bei Weinliebhabern viele Komplimente ernten.



Utiger Rappbühl Blaufränkisch 2018; 17.5/20 Pkte., Preis ●●●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch)



CORINNE NUSSKERN

### Koch a.D. – und jetzt?

Was machen familienlose Köche, wenn sie pensioniert sind mit dieser plötzlichen Fülle an freier Zeit? Einer der grössten der italienischen Köche, Gualtiero Marchesi, dessen Mailänder Restaurant 1986 als erstes in Italien mit drei Michelinsterne ausgezeichnet wurde, hat nach seiner Pensionierung zwar eine Familie, aber auch eine ungewöhnliche Idee: ein Altersheim für Köche.

Mit Verve und der Hilfe einer Stiftung plant er den Bau eines Hauses mit 12 unabhängigen Wohnungen in Varese, nahe der Schweizer Grenze. Die Köche sollen hier jedoch nicht nur in charmanter Ruhe ihren Lebensabend verbringen und über die perfekte Zubereitung der lokalen Forellen-Ravioli oder des geschmorten Kapauns streiten, sondern ihr Wissen in einer Lehrküche an jüngere Köche weitergeben. Welcher Gewinn für beide Seiten! Die Studenten profitieren von geschliffenen Erfahrungen und mancher Tradition und die Pensionisten dämmern keiner herdfernen Langeweile entgegen.

Maestro Maerchesi, der seine Grundausbildung übrigens in den 1940er-Jahren im Kulm Hotel St. Moritz und an der Hotelfachschule Luzern genoss, brannte für seinen Traum vom Altersheim für Köche. Die Eröffnung war für Herbst 2018 geplant. Doch Ende Dezember 2017 starb Marchesi. Und zwei Jahre später auch das Projekt, es wurde nie realisiert. Die Idee aber, die lebt weiter.

[corinne.nusskern@gastrojournal.ch](mailto:corinne.nusskern@gastrojournal.ch)