



CORINNE NUSSKERN1

Goldene Himbeeren

Etwas ungläubig dreht die Frau die Plastiksachtel mit blauen Trauben von oben nach unten. «Haben Sie gesehen? Die kommen aus Indien!», sagt sie zu der Dame neben ihr. «Trauben sind Trauben», murmelt diese und legt eine Schachtel in den Einkaufswagen. Was im Detailhandel noch gang und gäbe ist, wird von innovativen Gastronominnen und Gastronomen je länger, je mehr boykottiert. Sie setzen stattdessen auf saisonale Produkte aus der Region. Sommerbeeren etwa machen sie für den Winter ein oder gefrieren sie.

Müssen es im März tatsächlich frische, aus den USA eingeflogene Himbeeren zur Pannacotta sein? Oder knackige Kefen aus Kenia zum Weihnachtsbraten? Wohl kaum. Es braucht bei solcher Flugware keine komplizierte Formel, um die nicht vorhandene Nachhaltigkeit multipliziert mit vorhandenen Pestiziden auszurechnen. Und die wirtschaftliche Komponente schon gar nicht: Saisonal ist nicht nur günstiger, sondern schmeckt besser.

Die Ausrede «Aber der Gast verlangt danach» ist masslos überschätzt. Es darf auch mal ein anständig erklärtes «Nein» sein – wie in anderen Branchen üblich. Was, wenn dieser Gast permanent nach Litschi-Papaya-Fruchtsalat verlangt – oder plötzlich nach ausschliesslich brünetten Servicefachkräften? Das Wunschspektrum kann sehr dehnbar sein. Die Grenze setzt jeder und jede selbst. Darauf eine frische Himbeere! Jetzt.

corinne.nusskern@gastrojournal.ch



Peter Schödler und Markus Utiger (v. l.) sorgen für schöne Schaumweine, die sich für die Gastronomie eignen.

Schaumweinperlen aus dem Aargau

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Die Besserstein Wein AG aus dem Winzerdorf Villigen AG versteht sich als Vorzeigefirma für moderne Aargauer Qualitätsweine. Peter Schödler ist für den Rebbau verantwortlich, Markus Utiger, der einst jüngste Weinakademiker der Schweiz, sitzt im Verwaltungsrat, den Winzer Andreas Meier aus Würenlingen AG präsidiert. Utiger erklärt: «Vor ein paar Jahren haben wir damit angefangen, Schaumweine ohne Jahrgangsbezeichnung zu produzieren, um die gleiche Qualität zu halten. Wir haben hier mit den Jurakalkböden beste Voraussetzungen zur Schaumweinherstellung.»

Die wichtigste Rebsorte in Villigen stellt der Pinot Noir, der bei Besserstein für den Sektgrundwein sorgt. Inzwischen macht die Schaumweinkollektion bei Besserstein ein Drittel der gesamten Produktion aus – Tendenz steigend. «Das Bedürfnis für Schaumwein ist in der Schweiz riesig. Und unsere Lage eignet sich sehr gut», begründet Utiger. Doch Besserstein produziert neben den Schaumweinen auch Rot- und Weissweine sowie einen schönen Süsswein, weil die Konsumenten gerne stille Weine zur Auswahl haben.

An Weihnachten 2021 lancierte das Weingut den **Glacier Rosé Demi Sec**, der zwölf Monate Hefelagerung in der Flasche geniesst. «Das ist der erste Schweizer Schaumwein, der auf Eis serviert

wird!», sagt Schödler. Der süffig-fruchtige Schaumwein mit 32 Gramm Restzucker spricht bewusst ein junges Publikum an: **17 Punkte**.

Beim **Chamois Brut** handelt es sich ebenfalls um einen Schaumwein aus 100 Prozent Pinot Noir und mit mindestens 18 Monaten Hefelagerung. Chamois steht für Gemse, die es in der Umgebung gibt, und ist das Flaggschiff von Besserstein mit 9 Gramm Zucker: Hefenoten, Aromen von Äpfeln, floral, knackig, sehr elegant, **17,5 Punkte!** «Wir sind sehr stolz, dass das Kempinski Palace in Engelberg unseren Schaumwein als Hauswein führt – wie auch den Pinot Noir und den Müller-Thurgau», freut sich Utiger (mehr auf Seite 22). Die Linde Fislisbach AG habe sich nach einer Degustation ebenfalls für Besserstein entschieden, die über 40 Prozent in der Gastronomie absetze.

Der **Chamois Rosé Brut** besticht durch Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und zeigt sich spritzig-belebend, **17,25 Punkte**. Mit dem **Millésime Extra Brut** gibt es einen vierten Schaumwein: Er reifte nach der Flaschengärung während 54 Monaten in Kellern und ist nur in einer limitierten Serie von 350 Magnum-Flaschen erhältlich.

Chamois Brut
17,5/20 Punkte, 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