

Feinrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Toller Wein nach grossem Vorbild

Auch hier heisst die Regel: Von den ganz Grossen kann man nur lernen. Also hat sich das Sekthaus Raumland wohl an ganz grossen Produzenten von Schaumwein orientiert und **sich darunter das legendäre Champagnerhaus Krug ausgesucht**. Genau wie dieses baut Raumland seine Weine nicht nur im Stahltank, sondern zusätzlich in gebrauchten Holzfässchen aus.

Der Saft stammt von der Pinot Noir und wird, ehe er sich rot einfärbt, gekeltert. Daher die goldene Farbe. **Die tiefere Aromenstruktur ist auch den Fässchen zu verdanken**. Dieser Cuvée de Prestige verleiht die zuckrige Dosage nicht nur ihre unzähligen Bläschen, sondern auch den typischen Duft nach frisch gebackenem Biskuit. Der Wein selbst entlässt im Mund frische Grapefruit- und Apfelaromen und endet mit einem Verdacht von frisch geschälten Mandeln und Vanille.

Ein brillanter Sekt, weit besser als viele Champagner. **Die perfekte Begleitung zu leichter, festlicher Küche:** Blinis mit Rauchlachs oder Kaviar, Gänseleber-Terrine oder einem pochierten Süswasserfisch in einer leichten Sauce. ●



Pinot Prestige Brut 2010
Raumland
Rheinhessen (D)

Peter Kuhn Weine
8157 Dielsdorf ZH
29.80 Franken
www.peterkuhnweine.ch



Das Dessert der guten Wünsche

Zu Gast im Zen in Adliswil

MICHAEL MERZ (TEXT) UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Zum chinesischen Neujahr ist nichts wichtiger als Wünsche für Glück und Wohlstand. Selbst das Essen und die Desserts dienen diesem Zweck.

Lackrot ist die Farbe des chinesischen Neujahr. Lackrot flattern unzählige Fahnen und Spruchbänder im Wind. Lackrot sind die Umschläge voller Geld, mit

denen man die Kinder der Familie beschenkt. Lackrot, mit schwarz-goldenen Konturen versehen, sind die auf den Strassen tanzenden Löwenmasken, die böse Geister

vertreiben sollen. Dem gleichen Zweck dient bei den Umzügen das Lärmen mit Schep-pern, Tröten und Trommeln. Eine Stunde vor Mitternacht knattert dann auch noch Feuerwerk los. Auch dieses soll mit seinen Knallern die bösen Geister des alten Jahres aus den Häusern treiben.

Es sind die vierzehn Tage um den zweiten oder dritten Neumond des Jahres. Die ganze Familie kommt zusammen, Exil-Chinesen aus der ganzen Welt kehren in ihre alte Heimat zurück. Hier wollen sie feiern – und essen. Denn das wichtigste Fest des chinesischen Jahres ist vor allem auch eines der gemeinsamen Mahlzeiten. Endlos sind diese. Süss sollen sie sein. Das ist ihr Sinn: Mit jedem süssigen Gericht versüsst sich das kommende Jahr!

Süsse Gerichte bringen Wohlstand im neuen Jahr

Klar gehören zum Fest ganz spezielle Speisen. Das weiss Chuen Li, der chinesische Superkoch vom Zen in Adliswil ZH. Er steht in seiner Küche, dreht «Knödel» zwischen seinen Händen und erklärt, dass dieses Gericht nur eine Möglichkeit sei, das neue Jahr zu begrüssen. Und: «Auch wenn die



Der Kabocha-Kürbis für die Knödelfülle stammt aus Chuens Garten.