

Wunderbare Wonnekugel

Die **Wassermelone** eroberte unsere Gunst und unsere Küchen nur zögerlich. Jetzt aber lieben wir sie – und längst nicht mehr nur als süss-saftigen Schnitz.

MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Sie ist riesig, ihr Gewicht immens, das dunkelrosafarbene Fleisch unter der tiefgrünen Schale köstlich. Wenn es einen kulinarischen Preis für Ästhetik gäbe: Die Wassermelone hätte ihn auf sicher. Doch auch ihre anderen Qualitäten überzeugen. Der Kürbis aus der Citrullus-Familie schmeckt nicht zu süss, dafür saftig-frisch, was ihn zum fruchtigen Durststiller par excellence macht.

Die Gasterbeiter der 1950er-Jahre brachten Wassermelonen in unsere Auslagen, anfangs waren sie in italienischen Früchte- und Gemüsegeschäften zu finden. Viele Nordländer betrachteten die riesigen Früchte erst etwas erschreckt, sie wunderten sich darüber, dass diese bereits halbiert oder gevierteilt in die Auslagen kamen – und dass



Heute kocht für Sie

**Daniel
Brunner**

Gault Millau: 12 Punkte



Restaurant Bären

9108 Gonten AI

Tel. 071 795 40 10

Montag/Dienstag geschlossen

www.baeren-gonten.ch

ihnen der Blick auf das Fruchtfleisch mit den eingesprenkelten Kernen trotzdem das Wasser im Mund zusammenlaufen liess. Wie das wohl schmeckte? Lange warteten sie mit dem ersten Bissen zu.

Eine sommerlich leichte Begleiterin

Die kleinere, kugelförmige Netzmelone kannten und liebten wir damals bereits. Diese war honigsüß, hatte eine warzige Haut und führte in Gesellschaft von luftgetrocknetem Schinken die Vorspeisenkarte feiner Restaurants an. Die Favoritin stammte aus der Familie der Gurkmelonen.

Dann aber schmolzen die Vorbehalte gegen Wassermelonen zusehends in der Sommersonne. Erst überzeugte sie als kühler Schnitz, dann als Granit – quasi als frostiges Wassereis –, schliesslich als cooler süss-saurer Salat zum ge-

grillten Fleisch. So trat die grüne Kugel aus dem Süden ihren Weg durch die europäischen Küchen des Nordens an. Und dann durch die Edelküchen der Welt.

Genau besehen hatte sie aber schon einen viel längeren Weg hinter sich. Mitte des 19. Jahrhunderts reiste ein Brite namens David Livingstone in die südafrikanische Kalahari-Wüste und entdeckte dort Täler voller wilder, rankender Riesenmelonen: die Urmütter aller Wassermelonen. Damit wurde die Sicht der Botaniker korrigiert, die zuvor deren Ursprung rund ums Mittelmeer vermutet hatten.

Wie sehr aus der Frucht für Desserts auch ein perfekte Begleitung für salzige Gerichte werden kann, zeigt das Gericht unseres Wochenkuchs Daniel Brunner (31) vom Bären in Gonten AI. Einfach und überaus raffiniert. Vor allem aber: sommerlich leicht. ●

Feintrinker

Duft und Geschmack des Südens

Weine aus dem südfranzösischen Languedoc wurden hinlänglich gelobt und gepriesen. Der Campredon 2013 aber sticht aus der Masse heraus. Er ist mehr als mittelmässig, darüber hinaus bringt er in seiner Preisklasse viel Klasse mit. Für manche ein schrecklicher Gedanke: **Dass ein billiger Wein derart gut schmecken kann ...** Also giessen wir etwas davon ins Glas, der Campredon zeigt eine herrlich tiefe Farbe. In die Nase

steigen die dichten Düfte roter und schwarzer Waldfrüchte, darin finden sich die Trauben von Syrah, Mourvèdre und Grenache: allesamt Reben des Südens, im Besonderen des Rhonetales. Syrah ist fruchtig, Mourvèdre tiefgründig, die Grenache fruchtig-frisch. Lange liegen die Traubenschalen im werdenden Wein, dieser kommt erst nach etwa fünf Wochen in die Stahltanks, um sich zu vollenden. Kein Holz trübt die Fruchtaromen. Dafür

tauchen trockene Mineral- und Kräuternoten auf. **Ein herrlicher Wein voller fruchtiger Saftigkeit steht vor uns** – und will zu allem getrunken werden, was vom Grill kommt. Fleisch. Fisch. Gemüse. Oder – was etwas seltsam berührt – zur Salade niçoise. Wenn Thunfisch auf reife Tomaten, Ei und Zwiebel, auf erstklassiges Olivenöl und wenig Essig trifft. Dazu Brot. Weiss und frisch. Der Wein? Campredon 2013.



Campredon 2013
Alain Chabanon,
AOP Coteaux du
Languedoc (F)

Peter Kuhn Weine
8157 Dielsdorf
19.50 Franken
www.peterkuhnweine.ch