

Gross und grün

Von Peter Rüedi



Von seiner Omnipräsenz auf der spanischen Weinszene her gesehen, erscheint der smarte Telmo Rodríguez als ein Hansdampf in allen Gassen. Aufgewachsen auf Remelluri, dem Weingut seines Vaters in der Rioja Alta, ausgebildet in Bordeaux, sah er bald, dass seine Vorstellungen vom Weinbau sich von denen des Alten sehr unterschieden. Er trennte sich von seinem Zuhause, und wie für alle Nestflüchter war das sein Glück. Er gründete mit einem Jugendfreund 1994 die Compañía de Vinos de La Granja und produzierte zum Start in Navarra einen Wein mit dem schönen Namen «Alma» (Seele). Dann kamen Betriebe in Rueda, Alicante, Toro, Aragón, Ribera del Duero, Rioja, Valdeorras und Cigales dazu, und das Ansehen des überall zwischen Galicien und Malaga präsenten Weinmachers wuchs so rapide, dass seine Gesellschaft in Compañía de Vinos Telmo Rodríguez umgetauft wurde. War er auch in allen Zonen des Landes tätig, verfolgte er doch eine rigorose Önologie. Die war keineswegs die eines Tausendsassas. Zwar betrug der Gesamtaustoss bald einmal mehr als eine Million Flaschen, aber die setzten sich aus der Produktion vieler mittlerer oder kleiner Betriebe zusammen. Rodríguez hatte eine Leidenschaft für authentische spanische Sorten und für vergessene, aufgegebene oder vernachlässigte Terroirs. Ausserdem war er überzeugt von biologischem oder biodynamischem Weinbau. Seine Compañía war gross, aber grün, und nachdem Vater Jaime sich auf Remelluri zurückgezogen hatte, kehrte der verlorene Sohn dorthin zurück und setzte seine Prinzipien um. Heute ist das logistische Zentrum der paniberischen Gesellschaft, der vereinigten Terroirs Telmo Rodríguez', in Lanciego in der Rioja Alavesa. Aus den umliegenden Rebbergen (auf einer Höhe von bis 600 Meter) kommt dieser mächtige, kräftige Blend aus Tempranillo, Graciano und Garnacha. Imposante dunkle Frucht (Kirschen, Pflaumen, auch etwas Lakritze und Mokka). Noch sehr präsent das Holz, geduldiges Dekantieren ist ratsam. Undaberdann! – zeigt sich, Schicht um Schicht, die Klasse dieses imposanten Riojas.

Viñedos Telmo Rodríguez: Rioja Lanzaga 2009.
14,5 %. Weinhandlung am Küferweg, Fr. 29.–.
www.kueferweg.ch

Sonderfall «Wiesengrund»

Hans-Peter und Ines Hussong servieren in Uetikon am See seit 25 Jahren klassische Küche. Das ist bemerkenswert. Von David Schnapp



In süsser Harmonie: Koch-Ehepaar Hussong.

Der «Wiesengrund» ist in mehrfacher Hinsicht ein Sonderfall. Zunächst gibt es kaum ein anderes Restaurant dieser Klasse (zwei Michelin-Sterne seit 1997, achtzehn Gault-Millau-Punkte seit 2000), in dem – als reiner Familienbetrieb – schon so lange auf so hohem Niveau gekocht wird. Zum andern scheint hier die Zeit etwas stehengeblieben zu sein, was nicht als Nachteil gesehen werden soll. Hussongs Gerichte sind durch und durch klassisch, firlefanzfrei und auf guten Produkten aufgebaut. Auf die Frage am Ende des Abends, ob er je daran gedacht habe, seinen Kochstil zu modernisieren, sagt der gebürtige Saarländer, der seit seinem 17. Altersjahr in der Schweiz lebt, fast schon entrüstet: «Auf keinen Fall!»

Hussong bleibt sich treu, hat seinen Stil gefunden und ihn über die Zeit gerettet. Andreas Caminada hat davon ebenso profitiert wie Nenad Mlinarevic, heute prominente Schweizer Vertreter einer avantgardistischen Küche, die beide aber auch gerne auf ihre grundsolide, klassische Ausbildung zurückgreifen.

Drei sind genug

Hans-Peter Hussongs Menü ist harmonisch, ausser ganz zu Beginn, wo feine, rohe Scheiben von Thunfisch und geräucherter Makrele (Hamachi) zu einem Mosaik zusammengefügt werden, umgeben von einem Streifen Avocado-Creme, aber mit etwas zu viel Zitronensaft,

Olivöl und Salz mariniert, was den Fisch – geschmacklich gesehen – untergehen lässt. Gradlinig, schlicht und mediterran präsentiert sich der sautierte Zander, versteckt in einer gebratenen Spitzpaprika mit einem Petersilien-Coulis. Grossartig schmecken die dünnen Jakobsmuschelscheiben, kurz angegart, auf gedämpften Chicorée gebettet und ergänzt mit einer Orangen-Tonkabohnen-Vinaigrette. Zurück bleiben eine leichte Schärfe, kräftige Bitternoten, feine Süsse und etwas Säure.

Auch der Hauptgang besticht nicht durch kochtechnische Komplikationen, sondern zunächst durch die Güte des Hauptprodukts in Verbindung mit präziser Zubereitung (Gitzi-Schulter, konfiert) und schliesslich durch die Beigabe eines schier endlos tiefen Jus und von grünem Spargel, dessen Frische die dunklen Schmoraromen ausbalanciert. Für jemanden wie Hussong, der der strengen Reduktion aufs Wesentliche verpflichtet ist, sind drei Geschmäcke genug: Zum Dessert gibt es eine Art Rhabarber-Clafoutis – knusprig aussen, luftig innen –, Erdbeersauce und ein marzipaniges Mandeleis. Damit endet der Abend in süsser Harmonie.

Wirtschaft zum Wiesengrund

Kleindorfstrass 61, 8707 Uetikon am See
Tel. 044 920 63 60; sonntags und montags
geschlossen.
Ausführliche Besprechung des Menüs auf
www.dasfilet.ch