

Garnacha ohne SO₂

Von Peter Rüedi



Dies ist ein Wein, den einige wenige trinken müssen und alle anderen trinken dürfen. Die Deklaration trägt er gross auf der Etikette, darunter klein nur die Traubensorte: «SO₂ free Garnacha», also ohne Zusatz von Schwefeldioxid hergestellt, das nach wie vor die Regel bei der Weinbereitung ist. In kleiner Schrift auf der rückseitigen Etikette ist die Warnung «enthält Sulfite» so geläufig, dass sie keinen Normaltrinker mehr schreckt, zumal der Zusatz des stabilisierenden, desinfizierenden Elements mit dem teuflischen Image in den letzten Jahren allgemein abgenommen hat (Süssweine mit viel Restzucker ausgenommen). Die obligatorische Affiche beunruhigt allenfalls noch Wein-Laien, die erstens nichts von der segensreichen Wirkung des Schwefels wissen und zweitens nichts davon, dass er in kleinen Mengen als Nebenprodukt jedes natürlichen Gärvorgangs anfällt. Und sie ist, natürlich, eine notwendige Warnung für wenige Allergiker. Der Verzicht auf Schwefel, mit dem mehr und mehr alternative Winzer experimentieren (etwa die Vertreter des *vin naturel* im Beaujolais oder in der Schweiz Michael Broger am Weinfelder Ottenberg), erfordert einen Mehraufwand an Sorgfalt, eine pingelig hygienische Vinifikation und sorgfältigste Selektion des Traubenguts im Rebberg, ist der Schwefel doch ein grosser Reinemacher, der unter anderem Bakterien killt und die unzeitgemässe Oxidation der Weine verhindert. Sorgfältig hergestellt, entzücken schwefeldfreie Weine freilich auch ideologisch unbelastete Trinker. Den bekommen sie mit dem «SO₂ free» der aragonischen Kellerei Bodegas Tempore, der zudem ohne tierische Schönungsmittel (Gelatine, Eiweiss) hergestellt, also auch mit der Auszeichnung «vegan» versehen ist. Ein reiner Garnacha mit rotfruchtiger, erdbeberduftender Nase, einer explosiven, sauberen Frische am Gaumen mit einem schönen Gleichgewicht von Säure und (nicht unbeträchtlichem) Alkohol – nichts für lange Lagerung, jetzt aber ein reines Trinkvergnügen zum bescheidenen Preis. Da soll mir die ökologische *correctness* recht sein.

Bodegas Tempore Terrae SO₂ free Garnacha 2015.
14,5 %. Weinhandlung am Küferweg, Seon, Fr. 13.20.
www.kueferweg.ch

Hochfrequenzküche

Salzburg ist Schauplatz eines weltweit einzigartigen Restaurantkonzepts. Von David Schnapp



Minutiöse Präzision: Martin Klein.



Der Hangar-7 in Salzburg ist ein faszinierendes Ensemble für Leute mit höchst unterschiedlichen Interessen: Kunstfreunde finden dort Ausstellungen, Luftfahrtinteressierte sehen historische, teilweise einmalige Flugzeuge oder Helikopter, die jederzeit flugtüchtig sind. Und Gourmets schliesslich können unter der verglasten Kuppel des architektonisch eindrucksvollen Baus ein Restaurant besuchen, das es so nur einmal gibt.

Im «Ikarus» wird jeden Monat ein Menü eines anderen renommierten Kochs serviert im Oktober zum Beispiel gibt es Gerichte des Russen Vladimir Mukhin, im November heisst der Gastkoch Christian Bau aus Deutschland. Dazu bietet das «Ikarus»-Team unter der Leitung des energischen Elsässers Martin Klein immer auch ein eigenes Menü an, und im August jeweils gehört die Bühne ganz der Klein-Truppe.

Genau deswegen bin ich nach Salzburg gereist, denn immerhin ist das «Ikarus» mit zwei Michelin-Sternen bewertet, «eine Spitzenküche – einen Umweg wert», lautet die Definition des Restaurantführers dafür. Schon die Kleinigkeiten, die zu Beginn des Menüs vor mir aufgebaut werden, sind faszinierend durch ihre Intensität: gebeizter Stör mit Kaviar, Hibiskussalz und Crème fraîche, ein dekonstruierter Steinpilz mit Hirschschinken oder eine Ceviche vom Wolfsbarsch

mit Limetten-Gel, Sesam und anregender Schärfe.

In der Hochfrequenzküche des «Ikarus» – ich habe am exklusiven Chef's Table Platz genommen – herrscht eine hohe Intensität; Martin Klein führt mit minutiöser Präzision, Bildschirmen und Headset eine ziemlich grosse Truppe, die technisch aufwendige Gerichte serviert, die nach viel schmecken, ohne dass man den Aufwand angeberisch sichtbar machen würde: etwa das kleine, grüne Ei, darauf etwas langsam karamellisierte Spareribs, darin grillierte Tunfisch-Backe mit Mais und einer süffigen, mit Rindermark gebundenen Sauce. Das ist schon viel Aromenkonzentration auf kleinstem Raum.

Weitere Höhepunkte sind eine Kombination aus Ochsenchwanz, Calamaretti und Burrata oder knuspriges Kalbsbries mit gepopptem Reis, Miso-Creme, Shiso-Vinaigrette und Yuzu – ein japanischer Dreiklang mit Umami-Wohlgefühl und leichter Zitrusfrische. «Wir sind streng mit uns selbst», sagt Martin Klein. Das Resultat sind aussergewöhnliche Gerichte, fast fehlerlos präsentiert und – immerhin sind wir in einem Flugzeugmuseum – jederzeit bereit für geschmackliche Höhenflüge.

Restaurant Ikarus, Wilhelm-Spazier-Strasse 7a, Salzburg
Tel. +43 662 219 70. Täglich geöffnet.
Ausführliche Besprechung des Menüs auf: www.dasfilet.ch