

Wein fürs Weekend

Der Wein des Zyklopen

Von Chandra Kurt

Odysseus – der Held der griechischen Mythologie – war nicht nur ein grosser Abenteurer, sondern auch bekannt für seine listigen Ideen. An der Küste Siziliens geriet Odysseus einmal in die Gefangenschaft des ein-

äugigen Zyklopen Polyphem, der die übrige Mannschaft kurzerhand verschlang. Odysseus bot ihm daraufhin Wein als Verdauungstrunk an. Dieser honigsüsse, rote Wein aus Thrakien (dem heutigen Bulgarien), war so stark, dass er angeblich meistens mit 20 Teilen Wasser verdünnt wurde. Der ahnungslose Zyklop, der nur den schwachen sizilianischen Wein gewohnt war, fiel nach dem starken Trank in einen bleiernem Tiefschlaf und in diesem günstigen Moment raubte ihm der nüchterne Odysseus, ohne lange zu zögern, das einzige Auge. Die Felsbrocken, die der geblendete Riese Odysseus in seinem Zorn nachschleuderte, ragen heute noch aus dem Meer in der Nähe des Ätna – so hat es Homer in der «Odyssee» festgehalten. Inzwischen sind die Weine aus Sizilien nicht nur populärer als die aus Bulgarien – bei uns zumindest –, sondern weit entfernt davon, leichte Weine zu sein. Auf einer Anbaufläche von rund 120 000 Hektaren wird jährlich mehr Wein produziert als sonst in einer anderen Region Italiens. Sehr spannend sind dabei die aus lokalen Sorten vinifizierten Weine, wie zum Beispiel der Nero d'Avola. Unter den Eigenmarkenweinen von Globus findet man den Nero d'Avola 2012, Grands Vins Globus. Er duftet nach Rosinenkompott und reifen, sonnenverwöhnten Früchten. Im Gaumen dann saftig, komplex und intensiv mit Noten von schwarzen Kirschen, Backpflaumen und etwas Schokolade. Kochen Sie Pasta dazu oder braten sie ein Stück Fleisch und hören sie wieder einmal die Musik von Ricchi e Poveri. Sie werden sehen: Die Flasche ist schneller leer als die Musik zu Ende.

www.chandrakurt.com

Nero d'Avola 2012,
Grands Vins Globus, Fr. 11.90.
www.globus.ch

ANZEIGE

Weinmessel Super Aktion!
- 10% - 20% - 30% - 40% - 50%

z. B. Saint-Estèphe
Grand Cru Classé
Château Lafon-Rochet 2010
53.00 €/Fl.
48.24 €/Fl.

z. B. Vienne Prune
Louis Roque
39.90 €/Fl.
33.92 €/Fl.

Caves MEYER THUET
86, rue de Saint-Louis, tél. 0033 389 69 76 30
HÉSINGUE – Elsass
www.caves-meyer-thuet.com

Zur piemontesischen Dreifaltigkeit

Küche, Kunst und Krimi: Die «Heimat» in Ehrendingen ist eine Art nordöstlichster Zipfel Italiens

Von Martin Jenni

Natürlich endet das Piemont vor Brissago. So viel ist klar. Zumindest geografisch. Kulinarisch führt seine Spur weiter durchs Tessin über den Gotthard ins aargauische Ehrendingen bei Baden. Gemütlich fährt es sich von Basel den Rhein entlang über Zurzach ins unpräzise Aargauer Dorf. Wer eine fadengerade Küche mit guten, zum Teil eigenwilligen Weinen zu Freundschaftspreisen liebt, sitzt im Wirtshaus zur Heimat in der ersten Reihe.

«Heimat»? «Die Beiz heisst seit 150 Jahren so. Warum sollen wir ihr einen neuen, gar italienischen Namen verpassen?», sagen Ursula und Marco Gelmi, die als Quereinsteiger 2007 die «Heimat» gekauft und im März 2008 eröffnet haben, unisono. Seither haben sich im Wirtshaus zur Heimat Rösti und Co. verabschiedet. Heimat steht hier fürs Piemont. Und so wird auch gekocht. Authentische Gerichte, wie sie heute selbst im Piemont nur noch selten zu finden sind.

Die «Heimat» ist eine patinierte Beiz, die so erfrischend anders ist als der Schweizer Durchschnitt. Im Wirtshaus zur Heimat haben auch «feinkosten» und «Cabaret&meh» ein Zuhause gefunden. Im Delikatessenladen «feinkosten» finden sich diverse piemontesische Spezialitäten, wie etwa die unvergleichlich und unverschämt guten Haselnüsse sowie eine durchdachte Auswahl an Gewächsen aus den italienischen Gebieten Piemont, Valtellina, Alto Adige und Veneto. Die Gäste der «Heimat» suchen sich im Feinkostladen den Wein selber aus und nehmen die Flasche(n) in die Beiz mit und bezahlen pro Wein zum Ladenpreis ein Zapfengeld von 15 Franken. Das Hahnenwasser gibt es gratis dazu, ausser der Gast trinkt keinen Wein, was in der «Heimat» aber keinen Sinn macht.

Kleinkunst im ersten Stock

Weiter gehts in den ersten Stock der «Heimat». Unter der künstlerischen Leitung von Haus-Satiriker Menf Rhyner bietet hier die Bühne «Cabaret&meh» ein vielfältiges Programm ausgesuchter Kleinkunst. «Zum Zug kommen bei uns auch Eigenproduktionen und das eine oder andere musikalische Highlight», sagt Rhyner. Und vor oder nach der Vorstellung isst es sich in der «Heimat» an der gemeinsamen Tafel (Essen, Wein, Wasser in einem Preis) mit kleinem oder grossem Appetit ganz wunderbar.

Bühne, Feinkost und Tafeln sind also die drei Säulen der «Heimat». Wer Lust und Appetit aufs Piemont hat, für den ist die «Heimat» nah. «Natürlich gibt es Gäste, die bei unserem Beizen-Namen kulinarisch etwas anderes erwarten als Carne cruda (von Hand geschnittenes Fleisch vom Fassona-Rind) und eine Flasche Grignolino. Aber mittlerweile hat es sich bis Basel herumgesprochen, dass bei uns das Piemont im Mittelpunkt steht», sagt Gastgeberin Ursula. Und wer nicht nur an Barbera und Nebbiolo interessiert ist, wird in der «Heimat» mit Ruché, Freisa, Grignolino und Pelaverga eindrucklich bedient.

So eigenwillig die Weinauswahl, so entwaffnend unkompliziert sind die



Wie kam die Leiche in den Gärtank? Ursula und Marco Gelmi mit erwartungsfroher Runde. Fotos Marco Aste

Gastgeber und so schnörkellos gut ist ihre Küche. Marco schneidet sein Vitello tonnato (wer hats erfunden? – die Piemonteser) drei Millimeter dick und statt mit einer Pampe deckt er das Fleisch dezent mit einem Mousse aus Thon und Olivenöl zu. Ohne Mayonnaise. Einfach nur gut, sagen wir da mal. Je nach Appetit der Tafelrunde gibt Marco in der Küche Vollgas und tischt gross auf. Das kann im Winter dann schon einmal ein opulentes Bollito misto sein, das Marco Gelmi nach allen Regeln der Kunst zelebriert. Bei den ausgewählten Speisen fällt sein Qualitätsdenken auf und die klare Präsentation seiner Gerichte.

Die Stammgäste fragen schon gar nicht mehr nach einer Karte, sondern geben Marco eine «Carte blanche», was



Ohne Firlefanz. Grob geschnittene Kutteln an Morchelsauce.

hier eh das Beste ist. «Eigentlich koche ich nicht mehr à la carte, sondern einfach ein Menü in mehreren Gängen. Ganz im Sinne der klassischen Osteria. Der Gast isst, zu einem festgesetzten Preis, was es gibt und von dem, was ihm schmeckt. Punkt!», sagt Gelmi.

Der Patron schreibt auch Krimis

Recht hat er. «Ich denke, wir Schweizer sind langsam reif dafür, so zu essen. Auf der sicheren Seite sind bei mir die lustvollen Allesesser mit Appetit, die mir vertrauen», ergänzt Marco Gelmi. Und das sind nicht wenige. Da gibt es zum Beispiel auch einen Berkel-Club, der den Gelmis eine Berkel-Schneidemaschine aus den Zwanzigern finanziert hat. Die leuchtet seitdem in der Beiz aus der Ecke. Nicht als reines Kultobjekt, sondern als täglicher Gebrauchsgegenstand. Zip, zip machts und schon duftet es in der «Heimat» nach einer Brise Piemont.

Übrigens: Der Patron schreibt auch Krimis. «Wie kam die Leiche in den Gärtank?» Gelöst wird der Fall natürlich bei einem «Wine & Crime»-Abend

durch Commissario Silvano Pancione unter der Mithilfe der tafelnden Gäste. Wer nach all dieser Theorie nun selber Lust und Appetit verspürt, kann ihn von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr stillen. Oder an einem der speziellen Themen-Sonntage oder -Abende (siehe Website). Und vor allem auch stets am Theater-Donnerstag, egal ob die Bühne aufspielt oder nicht. Der Herd steht selbst dann, wie die Gastgeber auch, voll unter Strom. Das Fazit zum Schluss: Die «Heimat» ist ein Wirtshaus, das passionierte Beizengänger schätzen und lieben werden. Auch darum pilgern diverse Basler Stammgäste nach Ehrendingen.

Die Broglis aus Zeinigen

Wer schon lange weiss, dass piemontesisches Fleisch nicht nur aromatisch, sondern qualitativ sehr hochwertig ist und sich geradezu für eine gesunde Ernährung aufdrängt, sind Charlotte und Roland Brogli aus Zeinigen. Auf ihrem Bauernhof können nicht nur ihre Freilandläse so richtig die Sau rauslassen, sondern auch die piemontesischen Rinder spüren ihre «Freiheit» mit dem reinrassigen Zuchtstier auf der Weide.

Die Fassona-Rinder weisen Vorzüge auf, die andere Rassen so nicht kennen. Das Fleisch ist sehr zart, der Gesamtanteil an Fett und Cholesterin gering und durch die feine Fettverteilung dennoch sehr schmackhaft. Nebenbei: Bei der Mutterkuhhaltung bleibt das Kalb nach der Geburt bei der Mama und ernährt sich hauptsächlich von der Muttermilch. Ein Kalb trinkt 3000 bis 4000 Liter Muttermilch. Werden die Kälber älter, fressen sie auch Gras, Heu und hofeigenes Kraftfutter wie Gerste, Weizen und Mais. Wenn das keine Ansage ist.

Tipps und Infos

Piemontesisches Essen

Wirtshaus zur Heimat
Dorfstrasse 22
5420 Ehrendingen
Tel. 056 210 38 28

www.feinkosten.ch
Tipp: Mittagsschlemmerei am Sonntag, 25. Oktober (nur auf Reservation)

Brogli's Hofladen
www.brogli.ch
Tipp: Fleisch vom Piemonteser Rind

Studingers Dorfladen, Kirchgasse 23
4105 Biel-Benken
Tipp: Saftschinken vom Fassona-Rind

Weine in der Region Basel

www.liechti-weine.ch
Tipp: Correggia – Brachetto delle Langhe Anthos

www.wein-feer.ch
Tipp: Burlotto Comm. G.B. – Pelaverga

www.donativini.ch
Tipp: Brezza – Dolcetto d'Alba San Lorenzo (Bio)

www.vinidamato.ch
Tipp: Massa – Timorasso Derthona oder sehr speziell Timorasso Sterpi

www.einfachwein.ch
Tipp: Grasso Elio – Nebbiolo Langhe Gavarini

Weine ausserhalb der Region

Bern
www.tredicipercento.ch
Tipp: Accomasso – Barolo

Markgräflerland
www.il-vinaio.de
Tipp: Mascarello Giuseppe – Barbera d'Alba «Santo Stefano di Perno»