



Die Weite der Region Rueda beheimatet die Verdejo-Trauben: Das Gebiet auf der kastilischen Hochebene wurde 1980 zur D.O. Rueda für die Weissweine.

Bilder zvg

Ein frischer Spanier

Aus dem Land des Rioja kommt ein Weisswein, der immer beliebter wird: Verdejo. An speziellen Gastrowochen kann man ihn kennen lernen.

RENATE DUBACH

Verdejo ist wie gemacht für die wärmere Jahreszeit: Die Weine aus der spanischen Traube sind frisch, leicht und fruchtig. Eine feine Aromatik, die an Kräuter erinnert, manchmal gemischt mit leichten Bitternoten, macht sie unverkennbar. Der Alkoholgehalt liegt meist zwischen 13 und 13,5 Volumenprozent. Deutschland ist der mengenmässig grösste Importeur von Verdejos, den höchsten Pro-Kopf-Konsum – ausserhalb Spaniens – verzeichnet aber die Schweiz. Die Weine sind hierzulande also schon bekannt. Aber noch nicht genug, ist

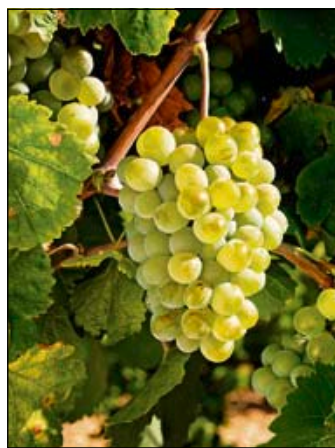
der Kontrollrat der Meinung, der für die Verdejo-Region Rueda zuständig ist. Und auch noch zu wenig bekannt ist, dass Verdejo ein ausgezeichnetes Essensbegleiter ist. Also wurden in der Deutschschweiz Restaurants ausgesucht, die bereit waren, verschiedene Verdejos glasweise anzubieten und dazu Speisen zu servieren, die speziell gut zum Wein passen (siehe Box).

Moderate Säure, feine Fruchtnoten

Dass sich sämtliche Kreationen aus Fisch und Meeresfrüchten bestens mit den verschiedenen Stilen des Verdejo kombinieren lassen, versteht sich schon fast von selber. Aber es gibt auch mutigere Kombinationen: Im Basler «Caveau Bâle» gibt es Beefsteak Tartar dazu, im Berner «Aarberghof» Lammrückenfilet, das Restaurant Schwellenmätteli serviert Mistkratzerli oder Kalbschnitzel mit Verdejo und die St. Galler Wirtschaft zur Alten Post reicht Kaninchenragout dazu. Die moderate Säure der Weine ist dafür verantwortlich, dass das Aroma der Speisen nicht stark verändert wird, zusätzlich



Steinige Böden beeinflussen den Charakter der Trauben.



Die Verdejo-Trauben bringen furchtig-frische Weine hervor.

sorgen feine Fruchtnoten dafür, dass der Geschmack der Gerichte optimal zur Geltung kommt.

Jung schmeckt Verdejo am besten

Der Charakter der Verdejo-Trauben wird vom kontinentalen Klima und den steinigten Böden der Region Rueda beeinflusst, in der sie seit Jahrhunderten beheimatet sind. Viele Weingüter lesen ihre Trauben in der Nacht, damit sie nicht zur Verarbeitung heruntergekühlt werden müssen. 1980 wurde das Gebiet auf der kastilischen Hochebene nordwestlich von Madrid zur D.O. Rueda für die Weissweine, seit 2008 haben auch seine Rot- und Roséweine eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

Auf der Fläche von knapp 12000 Hektaren werden zu 90 Prozent weisse Rebsorten angebaut. Neben Verdejo sind dies kleinere Flächen von Viura, Sauvignon Blanc und Palomino Fino. Zu den roten Traubensorten gehören Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Garnacha.

Verdejo wird meist jung getrunken, dann schmeckt er frisch.

Viele Verdejos verlieren diese Frische nach zwei, drei Jahren. Die Weinbauern in Rueda arbeiten daran, ihre Weine etwas länger lagerfähig zu halten. Bis das Ergebnis zufriedenstellend ist, sollte man seine Verdejos nicht zu lange im Keller liegen lassen.

Fakten Diese Lokale widmen sich dem Verdejo

13 Restaurants in der Deutschschweiz nehmen an den **Verdejo-Wochen bis am 8. Juni** teil und schenken ausgewählte Verdejos glasweise zu speziell dazu ausgesuchten Speisen aus. Es sind dies:
In Basel: Caveau Bâle, Rubino, Teufelhof. – **In Bern:** Aarberghof, Cava Hispania Tapas Bar, Du Nord, Schwellenmätteli. – **In St. Gallen:** Hof zu Will, Nektar, Wirtschaft zur Alten Post. – **In Zürich:** James Joyce Pub, Metropol, Zunfthaus zur Waag. rd

www.verdejo-aus-rueda.ch

Gastronomie

René Redzepis Team kocht an der Olympiade

Das kürzlich zum weltbesten Restaurant gekürte «Noma» in Kopenhagen schliesst vom 20. Juli bis 15. August seine Tore. Die Köche des Restaurants werden unter der Leitung von Küchenchef René Redzepi ab dem 28. Juli für zehn Tage während den Olympischen Spielen in London kochen. Dafür hat sich das Team das Fünf-Sterne-Luxus-Hotel Claridge's im Londoner Stadtteil Mayfair ausgesucht, wo sie nach dem Motto «A Taste of Noma at Claridge's» ein Fünf-Gang-Menü für 195 Pfund anbieten. Das Restaurant Noma wird während der Absenz des Küchenteams renoviert.

Auszeichnung

Lehrmeister des Jahres im Restaurationsfach



zvg

Der 30-jährige **Benjamin Zerbe** vom Hotel The Dolder Grand in Zürich wurde zum Lehrmeister des Jahres in der Kategorie Restaurationsfachmann gewählt. Der gelernte Hotelfachmann wechselte nach einer Sommersaison in Sils Maria ins Restaurationsfach und ist seit 2010 im «Dolder Grand» als Lehrmeister tätig. «GastroJournal» und Bischofszell Nahrungsmittel verleihen jährlich den Preis «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres». Die Kandidaten werden durch ihre Lernenden angemeldet.

Hotellerie

Ein Dutzend «Schweizerhöfe» gründen Verbund

Untersuchungen, denen zufolge der Name «Schweizerhof» bei Gästen positiv belegt ist, brachten zwölf Schweizerhof-Hotels dazu, den Verbund «Schweizerhof Hotels of Switzerland – traditional and individual» zu gründen. Durch eine gemeinsame Online-Plattform möchten sie den Zugang zu den Hotels erleichtern. Geplant sind Aktionen wie zum Beispiel eine «Member Card» für Schweizerhof-Gäste. Als nächster Schritt wird bereits über eine kommissionsfreie Buchungsplattform auf der Homepage diskutiert. In

www.schweizerhof-switzerland.ch

Eine neue Ellipse für das Engadin



Der ellipsenförmige Neubau aus Arvenholz.

Das Hotel Arnica in Scuol ist gewachsen: Zum zehnjährigen Jubiläum steht ein Ellipsen-Anbau für die Gäste bereit. Mit neuen Zimmern, Wellnessbereich und lokaler Kunst.

SABRINA GLANZMANN

Die einjährige Bauphase ist zu Ende: Ab morgen Freitag logieren die ersten Gäste in den 12 neuen Zimmern und in der neuen Suite

im «Arnica». Die Räume – alle mit frei stehender Badewanne – gehören zum ellipsenförmigen Neubau des Scuoler 3-Sterne-Hauses. Als Architekt zeichnet der einheimische Teodor Biert verantwortlich. «Wir wollen vor allem Individualtouristen ansprechen, die hier ihre Aktivferien verbringen wollen – Wanderer oder Biker etwa» sagt Eigentümerin Tinetta Zogg. Mit ihrem Mann Hanspeter Zogg führt sie das Hotel seit seiner Entstehung vor zehn Jahren. Zwei Drittel der neuen Zimmer seien bereits gebucht; «damit sind wir sehr zufrieden», so Tinetta Zogg.



Bilder zvg

Die neuen «Arnica»-Zimmer haben eine grosse Fensterfront.

Eine Passerelle verbindet den Neubau aus Arvenholz und Glas mit dem Hauptgebäude. Weiter sind aus den investierten 4 Millionen Franken ein Wellnessbereich und eine Tiefgarage mit 24 Plät-

zen entstanden. Auch die lokale Kunst hält Einzug: Der in Scuol wohnhafte Maler Jürg R. Schmid schuf für jeden Raum ein Bild, das «zum stummen Dialog mit dem Betrachter» anregen soll.

ANZEIGE

Ruepp & Partner ?!



Durch die Zusammenarbeit mit der Ruepp & Partner Dietikon AG sind aktuelle Finanz- und Betriebskennzahlen eine Selbstverständlichkeit. Wir können so den Betrieb nachhaltig und effizient führen.

Helmut Schattauer
Hiili AG

Ruepp & Partner Dietikon AG
www.ruepp.ch