

Genuss

Wein-Keller
Terroir

Peter Keller

Der Rheingau zählt zu den kleineren Anbaugebieten Deutschlands. Umso grösser ist die geologische Vielfalt. Aus der berühmten Spitzenlage Kiedrich Gräfenberg kommen mineralische, komplexe Rieslinge. Der steinige Boden ist mittel- und tiefgründig und zusätzlich mit Lösslehm durchsetzt. Phylite bilden den hohen Gesteinsanteil. Vom Weingut Robert Weil haben wir zwei Spitzenweine mit Jahrgang 2008 aus dieser Lage degustiert: die trockenere Riesling-Version, die in der Schweiz leider nicht erhältlich ist, sowie die Riesling-Spätlese mit Restsüsse und geringem Alkoholgehalt von gut 8 Prozent. Sehr unterschiedliche Weissweine, aber beide klassische und hervorragende Vertreter der Sorte.



Riesling Spätlese, Kiedrich Gräfenberg, Weingut Robert Weil, 59 Franken, bei Martel, St. Gallen, www.martel.ch.

Auslese
Ostküche



Was kocht der Pole? Süsse Teigwaren. Der Russe? Borschtsch. Viele verbanden bis vor kurzem wenig mehr mit «osteuropäischer Küche». Doch das Interesse an der Küche des Ostens nimmt zu. Einen einfachen

Zugang gewährt das Buch «Kulinarisches Osteuropa» von Silvena Rowe. Die Autorin, die in Bulgarien aufwuchs, versammelt 160 Rezepte, von A wie Apfelstrudel bis Z wie Zimt-Quitten-Sirup. Natürlich kommen auch die Klassiker wie Bœuf Stroganoff, Blini, Gulasch oder marinierte Heringe vor. Ein Kapitel ist der klassischen Küche der Bojaren und Zaren gewidmet. (roz.)

Silvena Rowe: Kulinarisches Osteuropa. Collection Rolf Heyne, ca. 50 Franken.

Supplément
Fruchtig



Giolito steht nach eigenem Bekunden für hochwertige Glacen nach italienischem Gusto. Besonderes Merkmal: ein hoher Fruchtanteil von bis zu 75 Prozent. Kürzlich sind neue Geschmacksrichtungen auf den Markt gekommen, etwa «papaya e zenzero» mit Papayafrucht und leicht kandierten Ingwerstücken. Sorbetti mit Litschi, Blutorangen sowie Mango und Passionsfrucht ergänzen die Palette. (kep.)

Giolito-Glacen sind bei Globus Delicatessa erhältlich. 500 ml kosten Fr. 9.80.



JORIS LUTTEN / STOCKFOOD

Kaffeegenuss auch an heissen Sommertagen: Eine «granita di caffè» mit Sahnehäubchen.

Italiens Caffè ist Kult

Den besten Espresso trinkt man in Neapel – im Sommer auch eisgekühlt im Glas

Klar, auch die Wiener machen gleich eine Oper daraus, wenn sie ihren «Einspänner» oder die Mélange ins Tässchen tröpfeln lassen. Aber in Italien hält der Caffè den Stiefel unter Dampf. Das Zischen und Keuchen der Espressoautomaten ist Symbol für den Kampf im italienischen Alltag. Touristen bestellen einen Espresso, der Italiener aber ruft simpel nach einem «caffè». Allerdings hängt er sogleich noch einige Sonderwünsche an: «macchiato» (mit einem kleinen Schluck Milch), «marocchino» (mit Schaum und etwas Schokoladenpulver), «lungo» (mit mehr Flüssigkeit), «in vetro» (im Gläslein). Der grosse Bruder des Espresso, der Cappuccino, wird von den Italienern nur morgens getrunken. Wer einen Cappuccino im Mini-Format bestellen möchte, sollte einen «caffè marocchino» verlangen: Espresso mit Schaum und etwas Schokoladenpulver.

Der beste Caffè – und da ist sich ganz Italien für einmal einig – dampft in Neapel in die Täss-

chen. Allgemein wird behauptet, das samtweiche Wasser aus Pompei sei das Geheimnis. Tatsache ist, dass sich die Neapolitaner für den Genuss wie auch für die Zubereitung des Caffè mehr Zeit nehmen als ihre übrigen Landsleute. Die Baristi am Vesuv sind Weltmeister in der richtigen Bemessung von Durchlaufzeit, Wasserdampf, Druck und exakter Menge frisch gemahlener Bohnen. Und das kleine Glas mit eisgekühltem Wasser gehört ebenso zum Service wie die Fogliatelle, diese tausendlamelligen Blätterteig-Kräpflein mit einem Innenleben von Ricotta und Zitronenschale.

Im Sommer sind es die «granita di caffè» (gecrashter Eis-Espresso) oder der «caffè freddo» (eisgekühlt im Glas), welche die Kaffeefreuden am Vesuv ausmachen. Beliebt ist auch

der «caffè shakerato». Da wird ein sehr starker Espresso mit zwei, drei Eiswürfeln im Shaker schaumig geschüttelt. Und im Cocktail-Gläschen kredenzt.

Den berühmtesten Kaffee Neapels bekommt man im ehrwürdigen «Gambrinus» serviert, dem traditionellen Kaffeehaus gleich bei der Oper San Carlo. Den besten Espresso jedoch, so sagen die Neapolitaner, gibt es ein paar Häuser weiter im kleinen Caffè del Professore. Eine typisch neapolitanische Geste ist der «caffè sospeso». Da bezahlt einer schon einmal zwei Kaffees, obwohl er nur einen getrunken hat – der zweite ist für einen Fremden, der die Bar betritt und kein Geld für einen Espresso hat. Denn das Recht auf so ein kleines Tässchen ist in Italien Menschenrecht. –minu

Granita di caffè mit Sambuca-Schaum

Für 4 Personen:

- 4 dl frisch aufgebrühter Espresso
- 100 g Zucker
- 1,2 dl Rahm, eiskalt
- 3 TL Puderzucker
- 3 EL Sambuca (Anislikör)

Espresso mit Zucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Auskühlen lassen. Circa 4 Stunden gefrieren lassen. Masse alle 30 Minuten mit einem Schwingbesen umrühren, bis sie wie Sulzschnee gefroren ist. Gläser kühl stellen. Zum Servieren Rahm, Puderzu-

cker und Sambuca mischen und steifschlagen. Granita-Masse fein abschaben. In die vorgekühlten Gläser geben. Sambuca-Schaum darauf verteilen. **Tipp:** Mit Schokoladenspänen servieren. Quelle: www.saison.ch.



Also sprach Zarathustra: Richard Strauss schrieb die Musik. Kubrick drehte den Film. Begeben Sie sich auf eine Odyssee, um es diesen September erneut zu hören.

LUCERNE FESTIVAL IM SOMMER

Sonntag, 6. September | 11.00 Uhr | Konzertsaal KKL Luzern | Gustav Mahler Jugendorchester | Jonathan Nott Dirigent
Für Details und Karten: www.lucernefestival.ch | t + 41 (0)41 226 44 80

