



Offenausschank: Im Luzerner Opus sind vor allem Bordeaux-Weine und gute Tropfen aus Italien vertreten

Der siebte Himmel liegt im Keller

Wo Weinfreaks am liebsten einkehren: Die Restaurants mit den besten Weinkarten der Deutschschweiz

Top Ten Bistro-Küche

Meier's Löwen, Berken BE, 18,5 Pkt.

9000 Flaschen lagern im Keller: die besten Schweizer, weisse und rote Burgunder. Preise: günstig

Ochsen, Zug, 18 Pkt.

Eldorado für Riesling-, Piemont-, Burgund- und Bordeaux-Fans. Preise: günstig

Divine, Zürich, 18 Pkt.

Hier kennt man die Topproduzenten unter den Selbstkellern. Preise: günstig

Parkhotel Bellevue, Adelboden BE, 18 Pkt.

Burgunder- und Rhone-Fans wähen sich im siebten Himmel. Preise: eher günstig

Waldhaus, Sils-Maria, 18 Pkt.

Komplette, vielschichtige Karte. Besonders stark: Schweiz und Österreich. Preise: eher günstig

Bü's, Zürich, 18 Pkt.

Breite, kompetente Auswahl. Ex-Schweizergardist Jörg Bühler ist Italien- und Südafrika-spezialist. Preise: angemessen

Kurhaus, Ohmstal, 17,5 Pkt.

Allein die fabelhafte Österreichkarte lohnt die Fahrt ins Luzerner Hinterland. Preise: eher günstig

Aglio e Olio, Speicher AR und Kreuzlingen TG, 17,5 Pkt.

Kaum zu übertreffendes Angebot an Kleinflaschen europäischer Topwinzer. Preise: eher günstig

Maihöfli, Luzern, 17 Pkt.

Schönste Weinkarte der Stadt. Grosses Angebot an Magnumflaschen. Preise: günstig

Mühle, Oberentfelden AG, 17 Pkt.

Ausgesuchte Schweizer Weine aus allen Kantonen. Auch Bordeaux-Trinker kommen auf ihre Rechnung. Preise: günstig

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT) UND VINICIO BARRENO (FOTO)

Wie findet man seine Lieblingsweine? Und: Wie lässt sich der Genuss eines Lieblingsweins noch steigern? Die Antwort ist einfach: Indem man sie oder ihn zum Essen geniesst.

Die Sonntagszeitung zeichnet auch dieses Jahr Restaurants mit herausragenden Weinkarten aus, und zwar in den drei Kategorien «Bistroküche», «gehobene Küche» (14/15 Punkte im Guide «Gault Millau») und «Spitzengastronomie» (16 Punkte und mehr). Neu ist die Kategorie: «Restaurant mit Weinhandlung». In ihr werden alle oder zumindest ein grosser Teil der angebotenen Weine auch über die Gasse verkauft, und in den oftmals angegliederten Bars, wie in jener im Opus in Luzern, kann man eine Weinprobe mit der Happy Hour verbinden und dazu ein paar feine Snacks geniessen.

Die neue Kategorie bietet sich vor allem deshalb an, weil die unterschiedliche Ausgangslage – hier eine Weinkarte, die mit Sachverstand und grossem Aufwand komponiert wurde; da eine Karte, die vergleichsweise risikolos aus dem Vollen eines Weinhändler-Portefeuilles schöpfen und günstiger kalkuliert werden kann – keinen wirklich fairen Vergleich erlaubt.

Unverändert bleibt die Notenvergabe: Wie bei der Weinbewertung bedeuten 14 bis 16 Punkte «gut», 16 bis 18 «sehr gut», über 18 Punkte «hervorragend». Das Gesamturteil orientiert sich auch an den Preisen. Sie reichen von «günstig» über «angemessen» bis «hoch»; bei gleich hoher Punktzahl stehen die Lokale mit besserem Preis-Leistungs-Verhältnis vorne.

Top Ten gehobene Küche

Annex, Park Hotel Weggis, Weggis LU, 19 Pkt.

Alle Kultweine. Kompetente Sommeliers. Preise: eher günstig

Caduff's Wine Loft, Zürich, 19 Pkt.

Komplettester Weinkeller der Stadt. Ein Mekka für (süsse) Riesling-Trinker. Preise: angemessen

Kreuz, Emmen, 18,5 Pkt.

Beeindruckendste Weinkarte der Innerschweiz. Schwerpunkte: Schweiz, Toscana und Burgund. Preise: eher günstig

Rössli, Bad Ragaz SG, 18 Pkt.

Bestechend im Rhonetal, Burgund, Bordelais, Graubünden und Wallis. Preise: günstig

Haberbüni, Liebefeld BE, 18 Pkt.

Bordeaux- und Italien-Fans fühlen

sich besonders wohl. Das Angebot an Magnumflaschen ist immens. Preise: eher günstig

Bären, Birnenstorf AG, 18 Pkt.

Europas Spitzenanbaugebiete waren hier schon lange gut vertreten. Nun auch die Schweiz. Preise: angemessen

Segreto, Wittenbach SG, 18 Pkt.

Raffinierte, breit gefächerte Auswahl an Weinen von Spitzenwinzern. Besonders stark in Italien und im Burgund. Preise: angemessen

Hirschen, Obererlinsbach SO, 18 Pkt.

Die Karte bietet auch grosse Namen, aber vor allem Geheimtipps für Entdeckungsfreudige. Preise: angemessen

Carlton, Zürich, 18 Pkt.

Sehr gute Beratung. Der ideale

Ort, um nicht geläufige Gewächse zu probieren. Preise: angemessen

Romantik-Hotel Säntis, Appenzell, 17,5 Pkt.

Nicht nur Bordeaux-Trinker, auch Burgunder- und Châteauneuf-du-Pape-Freaks kommen auf ihre Rechnung. Preise: eher günstig

Top Ten Spitzengastronomie

Traube, Trimbach SO, 19 Pkt.

Die Karte überrascht immer wieder mit neuen Trouvaillen. Ein Mekka für Neugierige. Preise: angemessen

Zum Gupf, Rehetobel AR, 19 Pkt.

Im begehbaren Weinkeller finden sich alle bedeutenden Namen und die grösste je gefüllte Flasche. Preise: hoch

Fischerzunft, Schaffhausen, 18,5 Pkt.

Ein Eldorado für Champagnerfreaks. Sympathisch: Im breiten Angebot kommt auch der Weinbaukanton Schaffhausen zu seinem Recht. Preise: angemessen

Adler, Nebikon LU, 18 Pkt.

Zum Träumen: eine vorbildliche, komplette Karte, schöne Schweizer und Burgunder, viele Schöppli. Preise: eher günstig

Park-Hotel, Vitznau LU, 18 Pkt.

Die fabelhafte Karte beruht auf einem starken Schweizer Auftritt und führt dann souverän in die Weinwelt hinaus. Preise: angemessen

Le Grand Chalet, Gstaad BE, 18 Pkt.

Ein Ort für «Gambero Rosso»- und «Winespectator»-Getreue, aber auch für Bordeaux-Verliebte. Grandiose Auswahl an Grossflaschen. Preise: eher hoch

Zum Adler, Hurden SZ, 18 Pkt.

Die Klassiker aus der ganzen Welt

geben sich am Obersee ein Stelldichein. Preise: eher hoch

Emmenhof, Burgdorf BE, 17,5 Pkt.

Grosse Auswahl an weissen und roten Burgundern. Preise: angemessen

Äbtestube, Grand Hotel Hof

Ragaz, Bad Ragaz SG, 17,5 Pkt. Im Zentrum: Weine der Bündner Herrschaft. Daneben das Beste aus aller Welt. Viele Süssweine und Schöppli. Preise: eher hoch

Mesa, Zürich, 17,5 Pkt.

Überlegte und sorgfältige Konzentration auf die besten Europäer. Preise: eher hoch

Top Five: Restaurants mit Weinhandlung

Farnsburg, Ormalingen BL, 19 Pkt.

Weitläufiger, begehrter Weinkeller mit Schätzen aus der ganzen Welt. Überwältigend: die Auswahl aus Übersee. Preise: günstig

Jägerhof, St. Gallen, 18,5 Pkt.

Breite Auswahl, viele Trouvaillen, herausragend in Österreich, Südfrankreich und Rhonetal. Alle Weine im Offenausschank. Preise: eher hoch

Landenberg, Sarnen OW, 18 Pkt.

Tolle Italiener. Dienstag und Mittwoch können alle Flaschenweine zum Mitnahmepreis genossen werden. Preise: günstig

Wein & Dein, Zürich, 18 Pkt.

Zur Auswahl steht das ganze breite Flaschensortiment der Weinhandlung Zweifel mit Trouvaillen aus Übersee. Preise: günstig

Opus, Luzern, 17,5 Pkt.

Lokal der Remimag-Gruppe, Kombination von Weinbar und schlichtem Restaurant mit wechselnden Weinen im Offenausschank. Besondere Kompetenz in Italien und im Bordeaux. Preise: eher günstig

Südtiroler Speckwickel

Neue Serie: Das macht der Gourmet fix fertig

Nicht nur die Schweiz, auch die EU fördert Qualitätsprodukte aus Ländern und Regionen. Zum Beispiel den Rohschinken aus Südtirol, der dort Speck heisst und der viel weniger salzig ist als die Konkurrenzprodukte aus dem Norden. Ab Mitte Dezember werden drei Südtiroler Produkte mit Gütesiegel – Speck, Asiago-Käse und Wein – auch hierzulande bekannt gemacht. Dazu wird ein Rezeptbuch des Zürcher Spitzenkochs Felix Eppisser erhältlich sein. Infos und Kaufadressen in der Schweiz kann man ebenfalls ab Mitte Dezember über die Website www.alpin-mediterran.ch erfragen. Eines von Felix Eppissers Rezepten – im Südtiroler Speck gebratene Scampi – haben wir probiert und zum Auftakt unserer in loser Folge erscheinenden Reihe «Das macht der Gourmet fix fertig» gemacht.



Für 2 Personen braucht es: 4–6 dünne Scheiben Südtiroler Speck, 4–6 Scampi oder Riesencrevetten (ungekocht), etwas Zitronen- oder Limonensaft, Erdnussöl zum Braten. **Und so gehts:** Die Scampi oder Crevetten halbieren. Darm und Schale entfernen. Die Hälften mit wenig Zitronen-/Limonensaft marinieren (oder auch nur mit abgeriebener Zitronenschale), mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer halben Speckscheibe einpacken. Erdnussöl erhitzen und die eingepackten Crevetten kurz und scharf braten (etwa eine Minute pro Seite). Schmeckt als Vorspeise mit Salat oder auch als Snack, am besten zu einem Südtiroler Sauvignon blanc. **Unser Tipp:** Am Zürcher Weihnachtsmarkt (Hauptbahnhof, schräg gegenüber Brasserie Fédéral) gibt es jetzt schon feinen Südtiroler Speck vom Specklädele Schenna.

KARIN OEHMIGEN

ANZEIGE

Weihnachts-Aktion
20%
 auf
Tahiticolliers
 & Schmuck mit Tahitiperlen
 Bei Barzahlung netto
 Shibota-Pearls

Strehlgasse 7 8001 Zürich Tel. 044 211 24 01